Kompakt Kombidämpfer
Professional
Electrolux
Thinking of you
Electrolux

# Ein großer Ofen auf kleinem Raum. Alles, was Sie zum Dämpfen, Backen, Braten oder Grillen brauchen.

- **Kompakt, einfach zu bedienen**, ein Heißluftdämpfer, ideal für schnellen Service, Bars, Cafés und kleine Restaurants
- Bereiten Sie Frühstück, Mittagessen, Abendmenüs und sogar Nachtische zu
- **Äußerste Anwendungsvielfalt** durch viele Gerätefunktionen (Max. Dampf, Niedertemperaturdampf, Heißluft und Kombigaren mit Dampf und Heißluft)
- **Leicht zum Reinigen, herausnehmbare** Innenteile
- **Garantierte Sicherheit** dank selbst ausbalancierender Tür
- **Kein** extra **Wasseranschluss** erforderlich
- **Einfach den Stecker einstecken**, den Wasserbehälter mit Wasser füllen und los geht es, wo immer Sie mögen

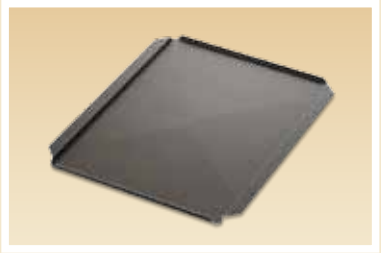
| **Technische Daten** | |
|---|---|
| Spannung<br>Frequenz<br>Phasen | 230 V<br>50 Hz<br>1N |
| Anschlusswert (kW) | 2,2 kW |
| Abmessungen (LxBxH) | 350x560x465 mm |

Wasserbehälter

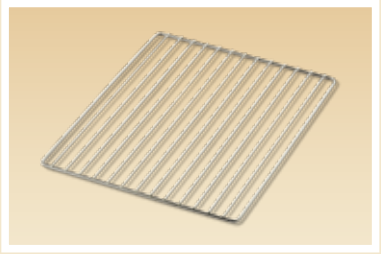
# Kreativ, vielseitig und professionell
# Perfekt für alle Rezepte durch vielseitiges Zubehör

GN-Behälter, ungelocht

GN-Behälter, gelocht



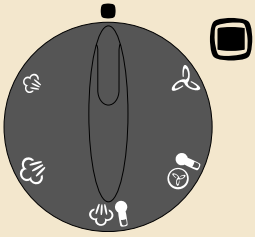
Beschichtetes Backblech



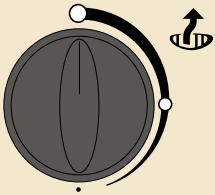
Rost

## Einfache Bedienblende – leicht zu handhaben

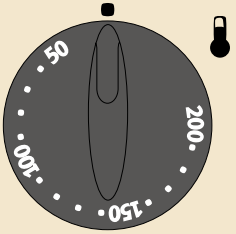
Mit dem Kompakt Kombidämpfer von Electrolux haben Sie nur 4 Einstellungen, die Sie beherrschen müssen:



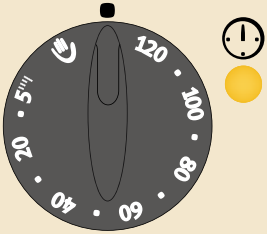
Garzyklus



Entlüftung




Temperatur




Zeitschaltuhr

## **Max. Dampf** - eine schnelle Methode zum Garen von Produkten, die normalerweise in Wasser gekocht werden

- Die Dampftemperatur liegt über 98°C
- Perfekte Ergebnisse: Vitamine, Form und Farbe der Produkte bleiben erhalten
- Ideal für alle Gemüse und Kartoffeln

**Salat mit Kaninchenfilet**

## **Niedertemperaturdampf** - für langsames, gleichmäßiges Garen

- Die Dampftemperatur beträgt etwa 85°C
- Schützt Ihre Gerichte durch Erhalt von Mineralien und Vitaminen sowie Geschmack, Form und Farbe
- Ideal für Fisch, zum Erhitzen von Fleischgerichten und vakuumierten Produkten

**Broccolitörtchen**

## **Kombigaren** - eine Kombination aus Heißluft und Dampf, eine intelligente Art zu kochen

- Ein starker Heißluft-/Dampfstrom schließt den Eigengeschmack in die Produkte ein und hält den Gewichtsverlust auf einem Minimum
- Vitamine und Mineralien bleiben ohne Geschmacksveränderung erhalten
- Ideal für Fisch, Gemüse und Fleisch

**Lachsmedaillons**

## **Heißluftgaren** - die beste Methode zum Braten aller Arten von Produkten

- Jederzeit ein perfektes Ergebnis ohne Verbrennungsrisiko dank der integrierten Umluft
- Brät und backt alles von Fischfilets, Fleisch und Gemüse bis zu Desserts und Keksen

**Focaccia**

## **Schnellabkühlung** - Garen Sie schnell nacheinander unterschiedliche Produkte ohne Zeitverlust durch Abkühlen des Geräts

- Nur das eingebaute Gebläse wird für die Schnellabkühlung eingesetzt
- Ideal, wenn vom Braten von Fleisch auf Dämpfen empfindlicher Produkte wie Fisch oder Gemüse umgeschaltet werden muss

## Tintenfisch „Harlekin"

*4 Portionen*

**Zutaten**

4 mittelgroße, frische Tintenfische
½ Aubergine, 1 rote Paprikaschote
2 Zucchini, 1 Karotte
1 Ei, 2 Scheiben Weißbrot
20 Pinienkerne, ½ Knoblauchzehe
½ Sardellenfilet, frischer Basilikum
½ Tasse natives Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht*

1. Aubergine, Zucchini, Karotte und Paprikaschote in kleine Würfel schneiden
2. Knoblauch mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten, die Gemüsewürfel dazugeben und leicht braten
3. Salzen und abkühlen lassen
4. Brot (zerbröselt), Ei, Salz und Pfeffer unter das Gemüse mengen und die Mischung in die Tintenfische füllen
5. In Pergamentpapier rollen und 25 Minuten lang bei Volldampf garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Max. Dampf | geschlossen | ja |
| **Temperature °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 25 Min. |

## *Pellkartoffeln*

*6 Portionen*

**Zutaten**

1/1,5 kg Kartoffeln

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht*

1. Kartoffeln waschen und in die Behälter geben
2. 35 bis 45 Minuten bei max. Dampf garen

***Hinweis:*** Als Beilage zu Käsegerichten wie Raclette oder Fondue

***Variation:*** Die Kartoffeln halbieren, mit etwas Sauce übergießen und gratinieren

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Max. Dampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 35 - 40 Min. |

## Forelle mit Gemüse

*4 Portionen*

**Zutaten**

*4 mittelgroße Forellen*
*100 g Kartoffeln, 100 g Tomaten*
*100 g Aubergine, 100 g Zucchini*
*1 Esslöffel gehackte Schalotten*
*Olivenöl, geröstete Brotwürfel*
*Salz, Pfeffer*

**Zubehör**

*GN-Behälter, ungelocht*

1. Die Rückengräte der Forellen mit einem Messer von oben entfernen
2. Forellen in die Behälter legen
3. Mit Schalotten, Gemüsewürfeln, Salz und Pfeffer bestreuen und mit Öl beträufeln
4. 15 Minuten lang bei max. Dampf garen und mit gerösteten Brotwürfeln belegt servieren

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Max. Dampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 1, 3 und 5 | 15 Min. |

## Salat mit Kaninchenfilet

*4 Portionen*

**Zutaten**

500 g Kaninchenfilet
100 g Zwiebeln
200 g gemischter Blattsalat
Tomatenscheiben
Pinienkerne, Rosinen,
Salz, Pfeffer, Balsam-Essig

**Zubehör**

*GN-Behälter, ungelocht*

1. Kaninchenfilet 15 Minuten lang in ungelochten Behältern bei max. Dampf garen
2. In Scheiben schneiden
3. Blattsalat mit den anderen Zutaten mischen, Filets darauf legen und servieren

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Max. Dampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 15 Min. |

## Crème Catalan

*12 Portionen*

**Zutaten**
6 Eier
260 ml Milch
260 ml Rahm
1 Vanillestange
130 g Zucker

**Zubehör**
*Gelochte GN-Behälter, Beschichtete Backbleche*
*Portionsschalen aus Keramik*

1. Alle Zutaten verrühren
2. Durch ein Sieb gießen und in Einzelportionsschalen aus Keramik füllen
3. Schalen in gelochte Behälter setzen und mit Anti-Haft-Backblechen abdecken
4. 20 Minuten lang bei Niedertemperaturdampf garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Niedertempe-raturdampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 20 Min. |

## Broccolitörtchen mit Tomatensauce

*6 Portionen*

**Zutaten**
½ kg Broccoli, ½ Tasse Rahm
2 Eiweiß, 1 Eigelb
½ Tasse geriebener Parmesan
100 g Ricotta, Salz, Pfeffer
**Sauce:**
Cherrytomaten, geviertelt, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 1 Prise Chili

**Zubehör**
*GN-Behälter, gelocht*
*Aluminiumförmchen*

1. Broccoli zerteilen und mit max. Dampf 10 Minuten lang garen; abkühlen lassen
2. Broccoli in einer Schale zerdrücken und mit den anderen Zutaten gründlich verrühren
3. Aluminiumförmchen mit der Masse befüllen, mit Pergamentpapier abdecken und 30 Min. lang bei Niedertemperaturdampf garen
4. **Sauce:** Knoblauch anbraten, herausnehmen, Tomaten dazugeben und weich dünsten, herausnehmen, abgießen und mit Chili verrühren
5. Törtchen etwas abkühlen lassen und mit der Tomatensauce servieren

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Niedertempe-raturdampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 30 Min. |

## *Hecht in Rahmsauce*

*4 Portionen*

**Zutaten**

1 Hecht von 1,5 kg
105 ml Rahm
10 cl Weißwein
2 gehackte Schalotten
Estragon, Petersilie
Salz, Pfeffer
Butter, Mehl

**Zubehör**

*GN-Behälter, ungelocht*

1. Rahm, Weißwein, Schalotten, Estragon, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren
2. Über den gewaschenen, abgetrockneten Hecht gießen
3. 25 bis 30 Minuten bei Niedertemperaturdampf garen
4. Am Ende der Garzeit den Hecht herausnehmen und die Sauce in einem Topf mit etwas Mehl und Butter andicken

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Niedertemperaturdampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 3 | 25 - 30 Min. |

## Gefüllte Wolfsbarschfilets

*4 Portionen*

**Zutaten**

600 g Wolfsbarschfilet
100 g Zucchini
100 g Porree/Lauch
100 g Karotten
Mohnsamen
Salz, Pfeffer, Olivenöl

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht*

1. Gemüse in Juliennes schneiden
2. Fischfilets mit den Gemüsestreifen füllen
3. salzen und pfeffern
4. mit Mohnsamen bestreuen
5. 15 Minuten lang mit Niedertemperaturdampf garen, sofort servieren

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Niedertemperaturdampf | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| / | 2 und 4 | 15 Min. |

## Lachsmedaillons in Pergamentpapier

*4 Portionen*

**Zutaten**

800 g Lachssteaks
8 Miesmuscheln, 12 Venusmuscheln,
4 Schwertmuscheln
Tomaten, Broccoli
Thymian, Basilikum
Salz, Pfeffer
Olivenöl

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht*
*Pergamentpapier*

1. Den Lachs mittig auf Backpapier legen
2. Muscheln, Gemüse und Gewürze dazu geben
3. Die einzelnen Portionen einwickeln und fest mit einem Streifen Pergamentpapier verschließen
4. Bei 180° 25 Minuten lang im Kombimodus garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Kombi | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 180° | 1 | 25 Min. |

## Brathähnchen

*6 Portionen*

**Zutaten**

1 Hähnchen (ca. 1,4 kg)
4 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer

**Zubehör**

*Ofenfeste Form*

1. Gerät 10 Minuten lang auf 200° vorheizen im Kombimodus
2. Das Hähnchen gut einölen
3. Salzen, pfeffern
4. Bei 200° 50 - 55 Minuten lang im Kombimodus garen

***Hinweis:*** Um das Hähnchen sehr knusprig zu bekommen, vor dem Garen mit Senf bestreichen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Kombi | offen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 200° | 3 | 50 - 55 Min. |

## Lammcarrée mit Kartoffelkruste

*5 Portionen*

**Zutaten**

1 kg Lammcarrée
500 g Kartoffeln
100 g Senf
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Thymian

**Zubehör**

*Beschichtete Bleche*

1. Das Lammcarrée einige Sekunden lang in einer Bratpfanne ringsum bräunen
2. Salzen und pfeffern
3. Abkühlen lassen und mit Senf bestreichen
4. Die Kartoffeln raspeln und auf dem Fleisch verteilen, mit Thymian bestreuen und auf beschichtete Bleche legen
5. Bei 200° 15 - 20 Minuten lang im Kombimodus garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Kombi | geschlossen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 200° | 2 und 4 | 15 - 20 Min. |

## Chicoréegratin

*6 Portionen*

**Zutaten**

12 Chicorées
12 Scheiben Schinken
1 l Milch
80 g Mehl, 80 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
300 g geriebener Gruyère

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht*
*GN-Behälter, ungelocht, Topf, Schneebesen*

1. Chicorées waschen und putzen, bei max. Dampf 30 - 35 Min. garen, abgießen und beiseite stellen
2. Eine Béchamelsauce zubereiten: Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl hinzugeben, gut verrühren, Milch und Gewürze hinzugeben und einige Minuten kochen lassen
3. Die Behälter mit Butter ausstreichen, Chicorée mit Schinken umwickeln, mit der Sauce begießen und mit Gruyère bestreuen
4. Bei 200° 25 - 30 Minuten lang im Kombimodus garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Kombi | offen | ja |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 200° | 2 und 4 | 25 - 30 Min. |

## Mandelkekse

*8 Portionen*

**Zutaten**

500 g Mandeln
25 g Bittermandeln
500 g Puderzucker
2 - 3 Eiweiß

**Zubehör**

*Beschichtete Bleche*

1. Die Mandeln häuten und mahlen, mit dem Zucker vermischen und nach und nach die Eiweiße hinzugeben, bis die Masse dick ist.
2. Die Masse zu einer Rolle (3 cm Ø) formen, eventuell noch Puderzucker hinzugeben
3. Die Rolle in 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf beschichtete Bleche legen
4. Mit Heißluft bei 200° C 10 - 15 Minuten lang backen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 200° | 1, 3 und 5 | 10 - 15 Min. |

## Focaccia

*3 Bleche je 600 g*

**Zutaten**

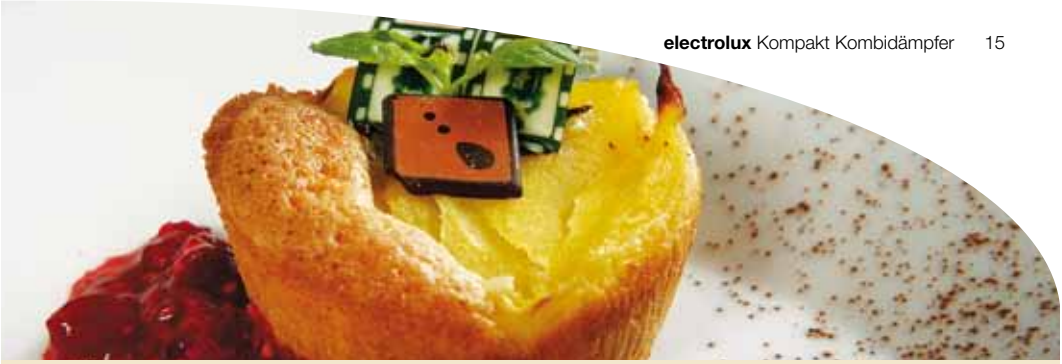
1 kg Mehl
730 ml Milch
20 g Zucker
30 g Salz
100 g Olivenöl
50 g Hefe

**Zubehör**

*GN-Behälter, geschlossen*

1. Mehl, Salz, Zucker, Öl und Hefe mit einem Electrolux Rührgerät vermengen
2. Die Milch langsam bei mittlerer Umdrehungsgeschwindigkeit unterrühren und 15 Minuten lang kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur gehen lassen
3. Den Teig in 3 gefettete Behälter verteilen, mit einer Mischung aus Öl und Wasser bestreichen
4. Nach Belieben mit Oliven, Tomaten etc. belegen
5. Gehen lassen und dann bei 170° 20 Minuten lang mit Heißluft backen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 170° | 2 und 4 | 20 Min. |



## Apfelkuchen

*15 Stück*

**Zutaten**

3 Eier, 150 g Zucker
225 g feines Mehl
1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker
150ml Schmand/Sauerrahm, 20 g Butterflocken
4 Äpfel, geschält und in 2 mm dünne Scheiben geschnitten
1 Prise Salz, geriebene Zitronenschale

**Zubehör**

*Aluminiumförmchen*
*Beschichtete Bleche*

1. Die Apfelscheiben in Wasser und Zitronensaft legen
2. Mit einem Electrolux Rührgerät Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Schmand/ Sauerrahm, Zitronenabrieb und Salz hinzufügen
3. Die Äpfel unterrühren und die Mischung in gefettete und bemehlte Förmchen füllen
4. Die Förmchen auf beschichtete Bleche stellen und mit Heißluft 15 Minuten lang bei 170° backen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 170° | 2 und 4 | 15 Min. |

## Crêpes mit Ricotta und Spinat

*6 Portionen*

**Zutaten**

350 g TK-Blattspinat
200 g Ricotta, 50 g geriebenen Parmesan
1 Ei, Salz, Pfeffer
1 l Béchamelsauce
**Für die Crêpes:**
5 Eier, 190 g feines Mehl
½ l Milch

**Zubehör**

*GN-Behälter, gelocht (zum Auftauen)*
*GN-Behälter, geschlossen*

1. Den Spinat bei max. Dampf einige Minuten lang auftauen, klein schneiden und beiseite stellen, den Ricotta abtropfen lassen
2. Den Crêpeteig zubereiten: Mehl in eine Schüssel sieben, eine Prise Salz hinzu geben, langsam die Milch hineinrühren, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Zugedeckt einige Stunden lang ruhen lassen. Die Crêpes auf beiden Seiten in einer sehr heißen, beschichteten Pfanne mit etwas Öl backen
3. Die Füllung zubereiten: In einer Schüssel Ricotta, geriebenen Parmesan, Eier und Spinat vermengen, salzen, pfeffern
4. Die Crêpes füllen, zusammenfalten und in gefettete Behälter legen. Mit Béchamelsauce und Butterflöckchen abdecken. Mit Heißluft 30 Minuten lang bei 180° backen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 180° | 3 | 30 Min. |

## Entrecote

*5 Portionen*

**Zutaten**

1 kg Rindfleisch (Mittelrippenstück)
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer
Thymian, Lorbeerblätter

**Zubehör**

*GN-Behälter, ungelocht*

1. Gerät 10 Minuten lang mit Heißluft vorheizen
2. Das Fleisch mit Öl, Salz, Pfeffer und Gewürzen in GN-Behälter legen
3. Mit Heißluft bei 200°C 30 - 40 Minuten lang braten

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 200° | 3 | 30 - 40 Min. |

## Lasagne Bolognese

*12 Portionen*

**Zutaten**

800 g geschälte Tomaten (Dose)
70 g Tomatenmark
120 g Zwiebeln in dünnen Scheiben
1 Paket Lasagneblätter
1,2 kg Rinderhackfleisch
1 l Milch, 80 g Mehl
150 g Butter und 20 g für die Formen
300 g Gruyère, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubehör**

*Auflaufformen*
*1 Topf*

1. Die Zwiebeln in Butter goldgelb braten, Tomaten und Tomatenmark hinzugeben, 15 Minuten lang köcheln lassen
2. Das Rinderhackfleisch in 75 g Butter anbraten, die Tomatensauce dazugeben
3. Eine Béchamelsauce herstellen: Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und gut verrühren, die Milch dazugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, einige Minuten lang köcheln lassen.
4. Die Auflaufformen fetten und etwas Béchamelsauce hineingießen, dann in Schichten Lasagneblätter, Tomatensauce und Gruyère einfüllen, zweimal wiederholen
5. Mit Heißluft 50 - 60 Minuten lang bei 190° backen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 190° | 2 und 4 | 50 - 60 Min. |

## Rotbarben mit Kräutern

*4 Portionen*

**Zutaten**

6 Rotbarben
Rosmarin
2 Esslöffel Olivenöl
50 g Paniermehl
Salz, Pfeffer
Petersilie

**Zubehör**

*Beschichtete Backbleche*

1. Die Barben waschen, entgräten, filetieren
2. Paniermehl mit Rosmarin und gehackter Petersilie vermengen
3. Die Barben in Öl tauchen und mit der Paniermischung umhüllen
4. Salzen und Pfeffern
5. Die Fischfilets auf beschichteten Blechen mit Heißluft 10 - 15 Minuten lang bei 180° braten

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 180° | 2 und 4 | 10 - 15 Min. |

## *Gefüllte Tomaten*

*6 Portionen*

**Zutaten**

6 Tomaten
200 g Hackfleisch oder Wurstbrät
40 g Butter, Milch
50 g entrindetes Weißbrot
1 Ei, 1 Schalotte
Petersilie, Salz, Pfeffer
Paniermehl

**Zubehör**

*Ofenfeste Formen*
*Glasform oder GN-Behälter, ungelocht*

1. Einen Deckel von den Tomaten schneiden, die Tomaten aushöhlen, innen salzen und umgestülpt abtropfen lassen. Das Weißbrot in heißer Milch einweichen
2. Die Füllung zubereiten: Hackfleisch oder Wurstbrät mit Ei, gehackter Petersilie und Schalottenwürfeln vermischen
3. Das eingeweichte Brot, Salz, Pfeffer hinzufügen und gut vermengen
4. Die Füllung in die Tomaten geben, Butterflöckchen und Paniermehl darüber geben
5. Die Tomaten dicht in die Formen füllen, mit Heißluft 30 Minuten lang bei 170-180° garen

| Garzyklus | Entlüftung | Wasser |
|---|---|---|
| Heißluft | offen | nein |
| **Temperatur °C** | **Einschübe** | **Garzeit** |
| 170 - 180° | 1, 3 und 5 | 30 Min. |

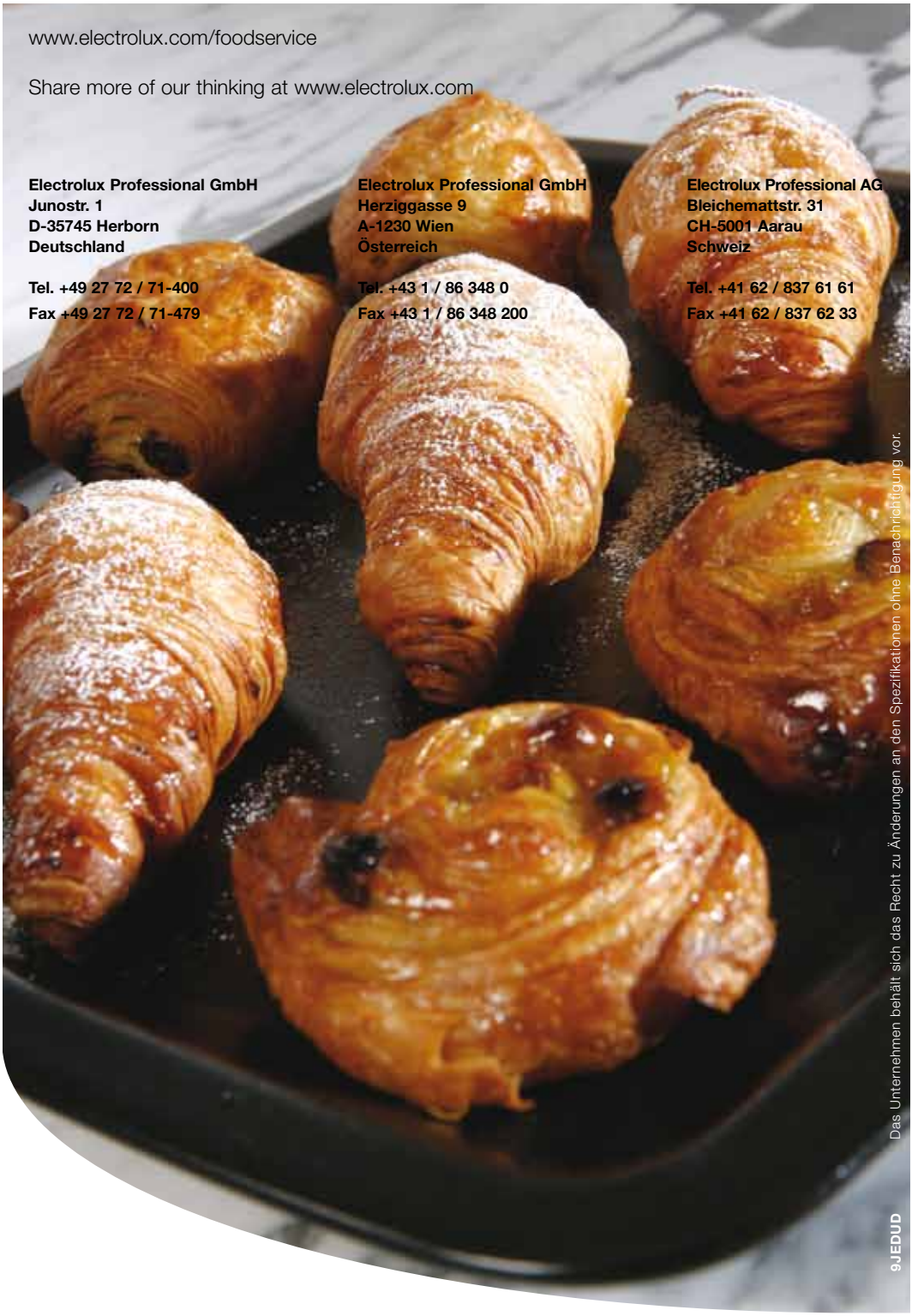
# Garanleitung

| Rezept | Menge | Zutaten | Garzyklus | Zeit | Temp.°C | Zubehör |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne | 1/1,2 kg | 1 kg Fleischsauce 1½ l Béchamelsauce Parmesan | Kombi | 25-30 Min. | 180°-190° | GN-Behälter |
| Gnocchi à la Romana | 500/800 g | Grieß, Eier, Parmesan, Milch | Kombi | 18-20 Min. | 170°-180° | GN-Behälter |
| Crepes mit Ricotta/Spinat | 1/1,5 kg | Spinat, Ricotta, Eier, Milch | Kombi | 20-22 Min. | 180° | GN-Behälter |
| Meerbrasse in Salzkruste | 2x350 g | Brasse, Salz, Gewürze | Heißluft | 35-40 Min. | 160°-180° | beschichtete Bleche |
| Dorade in Pergamentpapier | 2x350/400 g | Dorade, gemischtes Gemüse | Kombi | 35-40 Min. | 160°-170° | GN-Behälter, gelocht |
| Gefüllter Tintenfisch | 500/800 g | Tintenfisch, Paniermehl | Kombi | 15-18 Min. | 160°-170° | GN-Behälter, gelocht |
| Shrimps (30/42) | ½ kg je Blech | aufgetaut | Max. Dampf | 8-10 Min. | 100° | GN-Behälter, gelocht |
| In Schalen überbackene Jakobsmuscheln | 6/9 Schalen | Jakobsmuscheln Paniermehl, Öl | Heißluft | 20-25 Min. | 170°-180° | beschichtete Bleche |
| Schweinshaxe mit Kapern | 2,5 Stck. | Schweinshaxe, Gemüse, Weißwein | Heißluft | 1-1½ Std. | 160°-180° | GN-Behälter |
| Lammfilet mit Pistazien | 1/1,3 kg | Lamm, 300 g Pistazien, Gemüse | Heißluft | 1-1½ Std. | 150°-160° | GN-Behälter |
| Auberginenröllchen mit San Daniele Schinken | 3 Auberginen | Auberginen, Käse, San Daniele Schinken, Parmesan | Heißluft | 20-25 Min. | 150°-160° | GN-Behälter |
| Schweinelende mit Brotkruste | 12 Filetsteaks | Schweinelende, Schinkenspeck, Blätterteig | Heißluft Entlüftung offen | 30-35 Min. | 160°-170° | beschichtete Bleche |
| Cordon bleu | 12/16 | aufgetaut | Heißluft Entlüftung offen | 20 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| Fischstäbchen | 1,5 kg | aufgetaut | Heißluft Entlüftung offen | 15 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| Gebackene Kartoffelscheiben | 1 kg je Blech | Kartoffeln | Max. Dampf | 25-30 Min. | 100° | GN-Behälter, gelocht |
| Zucchini-Scheiben oder Streifen | 1 kg je Blech | Zucchini | Max. Dampf | 18 Min. | 100° | GN-Behälter, gelocht |
| Kartoffel- und Karottenwürfel | ½ kg je Blech | Kartoffeln, Karotten | Max. Dampf | 15-18 Min. | 100° | GN-Behälter, gelocht |

| Rezept | Menge | Zutaten | Garzyklus | Zeit | Temp.°C | Zubehör |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Erbsen | ½ kg je Blech | TK-Erbsen | Max. Dampf | 1-18 Min. | 100° | GN-Behälter, gelocht |
| gefüllte Tomaten | 10-12 Stck. | Tomaten, Parmesan, Paniermehl, Petersilie, Schinken | Heißluft Entlüftung offen | 25-30 Min. | 160°-170° | beschichtete Bleche |
| Gebackene Kartoffeln | 1 kg je Blech 3 Bleche | 10 Min. vorgedämpfte Kartoffeln | Heißluft Entlüftung offen | 50 Min. | 200° | GN-Behälter |
| überbackener Blumenkohl | 1-1½ kg Blumenkohl | Blumenkohl, Parmesan, Milch, Mehl | Heißluft | 30-35 Min. | 150°-160° | GN-Behälter |
| Kartoffelkroketten | 800 g je Blech 2 Bleche | vorgebacken, aufgetaut | Heißluft Entlüftung offen | 12-15 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| Hors d'oeuvres aus Blätterteig | ½ kg je Blech 2 Bleche | Tiefkühlteig | Heißluft Entlüftung offen | 12-15 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| gefüllte Paprika | 6 Paprikaschoten | Hackfleisch, Parmesan, Brot, Eier, Milch | Heißluft | 40-45 Min. | 170°-180° | GN-Behälter |
| Apfelstrudel | 1,5 kg Äpfel | Äpfel, Joghurt, Zucker, Kekse, Blätterteig | Heißluft Entlüftung offen | 40-45 Min. | 150°-160° | beschichtete Bleche |
| Mandelkekse | 0,5 kg Mandeln | Mandeln, Zucker Honig | Heißluft Entlüftung offen | 10-15 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| Ananaskuchen | 1 Dosenananas | Ananas, Eier, Butter, Zucker | Heißluft | 40-45 Min. | 160°-170° | Roste, Kuchenformen |
| Paradieskuchen | 1 Dosenananas | Mehl, Eier, Butter, Zucker | Heißluft | 35-40 Min. | 160°-170° | Roste, Kuchenformen |
| Birnen-/Schoko-ladenkuchen | 4 Birnen, 1kg | Birnen, Zucker, Mehl | Heißluft | 40-45 Min. | 160°-170° | Roste, Kuchenformen |
| Biskuit | 2 Kuchen | Mehl, Eier, Zucker | Heißluft | 30-35 Min. | 180° | Roste, Kuchenformen |
| Apfelkuchen | 2 Kuchen | Äpfel, Mehl, Eier, Butter, Zucker, Schmand | Heißluft Entlüftung offen | 40-50 Min. | 150° | Roste, Kuchenformen |
| Schokoladenkuchen (16 Einzelportionen) | 8 je Blech 2 Bleche | tiefgekühlt | Heißluft Entlüftung offen | 12-15 Min. | 200° | beschichtete Bleche |
| Muffins (24) | 8 je Blech 3 Bleche | Mehl, Butter, Zucker, Kakao | Heißluft Entlüftung offen | 20-23 Min. | 180° | beschichtete Bleche |
| Croissants (12) | 4 je Blech 3 Bleche | vorgegangene TK-Croissants | Heißluft Entlüftung offen | 20 Min. | 160° | beschichtete Bleche |

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com




**Electrolux Professional GmbH**
**Junostr. 1**
**D-35745 Herborn**
**Deutschland**

**Tel. +49 27 72 / 71-400**
**Fax +49 27 72 / 71-479**

**Electrolux Professional GmbH**
**Herziggasse 9**
**A-1230 Wien**
**Österreich**

**Tel. +43 1 / 86 348 0**
**Fax +43 1 / 86 348 200**

**Electrolux Professional AG**
**Bleichemattstr. 31**
**CH-5001 Aarau**
**Schweiz**

**Tel. +41 62 / 837 61 61**
**Fax +41 62 / 837 62 33**



Das Unternehmen behält sich das Recht zu Änderungen an den Spezifikationen ohne Benachrichtigung vor.



9JEDUD