

Kompakt Kombidämpfer Professional

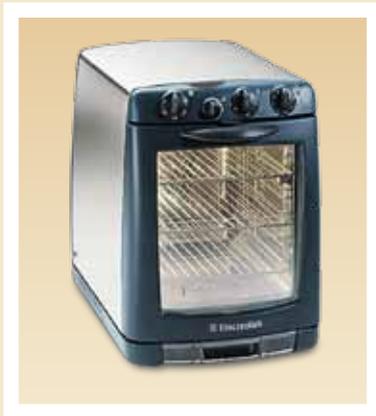


Thinking of you

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	230 V
Frequenz	50 Hz
Phasen	1N
Anschlusswert (kW)	2,2 kW
Abmessungen (LxBxH)	350x560x465 mm



Wasserbehälter

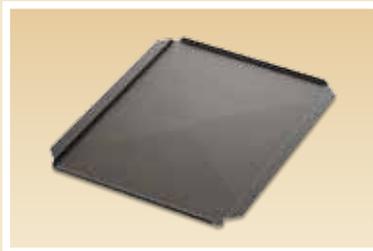
Kreativ, vielseitig und professionell
Perfekt für alle Rezepte durch vielseitiges Zubehör



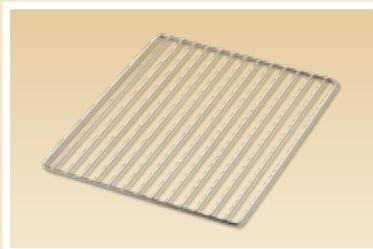
GN-Behälter, ungelocht



GN-Behälter, gelocht



Beschichtetes Backblech



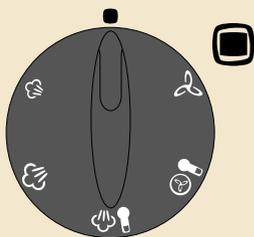
Rost



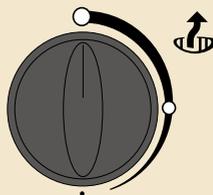


Einfache Bedienblende – leicht zu handhaben

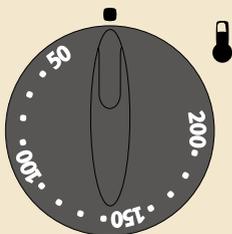
Mit dem Kompakt Kombidämpfer von Electrolux haben Sie nur 4 Einstellungen, die Sie beherrschen müssen:



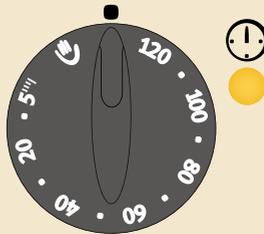
Garzyklus



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

Pellkartoffeln

6 Portionen

Zutaten

1/1,5 kg Kartoffeln

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 Gemüswürfel 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

- 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
Temperature °C	Einschübe	Garzeit
/	2 und 4	25 Min.

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
Niedertemperaturdampf	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
Niedertemperaturdampf	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

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 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

- 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
/	3	25 - 30 Min.

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

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	geschlossen	ja
Temperatur °C	Einschübe	Garzeit
180°	1	25 Min.

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.

Chicorégratin

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 austreichen, 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 Butterflockchen 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

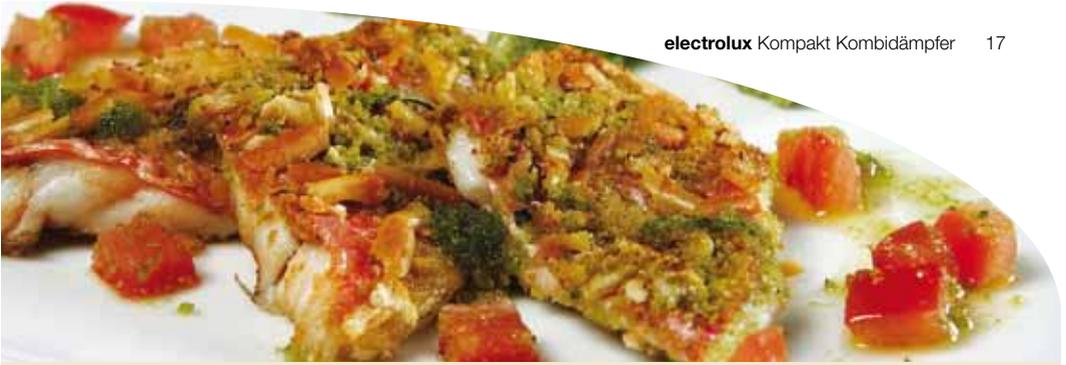
Zubehör

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

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 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

- 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
180°	2 und 4	10 - 15 Min.

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-/Schokoladenkuchen	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

SEIT ÜBER
35
JAHREN



A&O

ALKER+OMMEN

GROSSKÜCHENTECHNIK
BREMEN-STUHR

Das A&O in Großküchentechnik

Beratung | Planung | Montage | Kundendienst | Eigene Edelstahlanfertigung



**INDIVIDUELLE
KONZEPTLÖSUNGEN**



ALKER + OMMEN
Großküchen-Einrichtungen GmbH

Zeppelinstraße 13
28816 Bremen Stuhr
Fon: +49 (0)421 / 56 17 33
Fax: +49 (0)421 / 56 00 13
www.alker-ommen.de
info@alker-ommen.de

www.alker-ommen.de