



Electrolux

**Mini Combi
Oven
Professional**





Een grootse oven in een kleine ruimte.

Alles wat u nodig hebt om te stomen, bakken, roosteren of grillen.

- ▶ **Compacte, gebruiksvriendelijke** convectieoven met stoom, ideaal voor eetgelegenheden met snelle bediening, bars, cafés en kleine restaurants
- ▶ Voor de bereiding van ontbijten, lunches, avondmalen en zelfs desserts
- ▶ **Extreem veelzijdig** dankzij de talrijke functies (Max. stoom, Stoom op lage temperatuur, Convector en Combi stoom/convectie)
- ▶ **Haal de onderdelen gemakkelijk uit**en om ze te reinigen
- ▶ **Veiligheid gegarandeerd** dankzij de zelfbalancerende ovendeur
- ▶ **Geen speciale wateraansluiting nodig**
- ▶ **Gewoon de stekker in het stopcontact steken**, het waterreservoir vullen en uw oven is gebruiksklaar, waar u ook bent.



Waterreservoir

Technische fiche

Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz
Fasen	1N
Vermogen (kW)	2,2 kW
Afmetingen bxdxh (mm)	350x560x465

Creatief, veelzijdig en professioneel

Elke keer weer een perfecte bereiding serveren dankzij het ruime assortiment van accessoires.



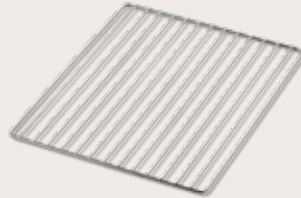
Gewone schaal



Geperforeerde schaal



Bakplaat met antiaanbaklaag



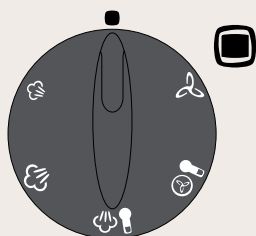
Rooster



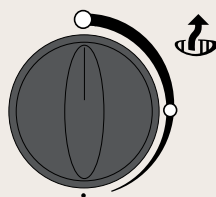


Eenvoudig, gebruiksvriendelijk bedieningspaneel

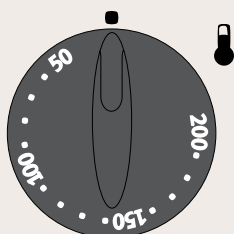
Met de Electrolux Mini Combi Oven moet u zich om slechts vier instellingen bekommeren:



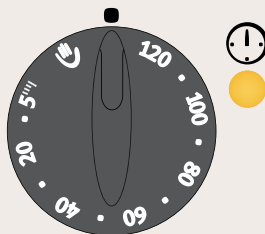
Bereidingswijze



Ventilatie



Temperatuur



Timer

Bereidingswijzen



Max. stoom

Een snelle kookmethode, geschikt voor voedingsmiddelen die normaal in water worden gekookt.

- ▶ Stoomtemperatuur boven 98°C
- ▶ Perfecte resultaten: de vitamines, vorm en kleur van de ingrediënten blijven goed bewaard
- ▶ Ideaal voor alle groenten en aardappelen



Salade met konijnfilet



Stomen halve kracht - voor traag, gelijkmatig koken.

- ▶ Stoomtemperatuur rond 85°C
- ▶ Behoudt de mineralen, vitamines, smaak, vorm en kleur van uw gerechten
- ▶ Ideaal voor vis en voor het opwarmen van vleesgerechten en vacuümverpakte producten



Broccolitaart





Koken met combifunctie

Een combinatie van hete lucht en stoom, een intelligente manier om te koken.

- ▶ De intense stroom van hete lucht en stoom omhult de smaken en beperkt het gewichtsverlies tot een minimum
- ▶ Behoudt vitamines en mineralen, voorkomt smaakverlies
- ▶ Ideaal voor vis, groenten en vlees



Zalmmedaillons



Convectie

De beste methode voor het roosteren van alle types voedingsmiddelen.

- ▶ Altijd weer een perfect resultaat en geen gevaar op verbranding van de ingrediënten dankzij de ingebouwde ventilatie
- ▶ Geschikt voor alles, van visfilets, vlees en groenten tot desserts en koekjes



Focaccia



Afkoelen

Verlies geen tijd met het afkoelen van de oven en bereid snel na elkaar diverse gerechten.

- ▶ Gebruikt alleen de ingebouwde ventilator voor snel afkoelen
- ▶ Ideaal wanneer u na het roosteren van vlees gevoelige voedingsmiddelen, zoals vis of groenten, wilt opwarmen



Inktvis

4 pers.

Ingrediënten

4 middelgrote, verse calamari
 ½ aubergine, 1 rode paprika
 2 courgettes, 1 wortel
 1 ei, 2 sneden brood
 20 g pijnboompitten, ½ teentje look
 ½ ansjovisfilet, verse basilicum
 ½ kop olijfolie extra vierge, zout, peper

Benodigheden

Geperforeerde schalen

- 1 Snijd de aubergine, de courgette, de wortel en de paprika in blokjes.
- 2 Sauteer het look goudbruin in olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en voeg de groenten toe, maar zorg ervoor dat het geheel niet te hard kookt.
- 3 Kruid lichtjes met zout en laat afkoelen.
- 4 Voeg het (verkrumelde) brood, peper en zout toe en vul de vis met het mengsel.
- 5 Rol in doorzichtig papier en kook 25 min. met de functie Max. stoom.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Max. stoom	gesloten	ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	25 min.

Gepofte aardappelen

6 pers.

Ingrediënten

1/1,5 kg middelgrote aardappelen

Benodigheden

Geperforeerde schalen

- 1 Was de aardappelen en leg ze in de geperforeerde schaal.
- 2 Kook 35 tot 45 min. met de functie Max. stoom.

Opmerking: Gaat goed samen met kaasgerechten, zoals raclette of fondue.

Variant: U kunt ze in de helft snijden, met een beetje saus overgieten en gratineren.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Max. stoom	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	35 tot 45 min.

Forel met groenten

4 pers.

Ingrediënten

4 middelgrote forellen
100 g aardappelen, 100 g tomaten
100 g aubergine, 100 g courgette
1 eetlepel gehakte sjalotten
olijfolie, geroosterde broodkruimels
zout, peper

Benodigheden

Gewone schalen

- 1 Verwijder met een mes de middengraat van de rugzijde van de forel.
- 2 Leg de forel in de gewone schalen.
- 3 Strooi er sjalotten, groenten, zout en peper over en besprenkel met olie.
- 4 Kook 15 min. met de functie Max. stoom en garneer met broodkruimels.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Max. stoom	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	1, 3 en 5	15 min.

Salade van konijnfilet

4 pers.

Ingrediënten

500 g konijnfilet
100 g Tropea-ui
200 g gemengde sla
 tomaat in schijven
 pijnboompitten, rozijnen
 zout, peper, balsamicoazijn

Benodigheden

Gewone schalen

- 1 Leg de konijnfilets in gewone schalen en kook 15 min. met de functie Max. stoom.
- 2 Snijd in reepjes.
- 3 Meng de gemengde sla met de andere ingrediënten en dien op.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Max. stoom	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	15 min.



Catalaanse flan

12 pers.

Ingrediënten

6 eieren
260 ml melk
260 ml verse room
1 vanillestokje
130 g kristalsuiker

Benodigheden

Gewone schalen
Keramieken schaalpjes

- 1 Meng alle ingrediënten.
- 2 Filter het mengsel en giet in de kleine, keramieken schaalpjes.
- 3 Zet de schaalpjes op geperforeerde schalen en bedek met bakplaten met antiaanbaklaag.
- 4 Kook 20 min. met de functie Stomen halve kracht.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Stomen halve kracht	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	20 min.

Broccolitaart met pikante tomatensaus

6 pers.

Ingrediënten

½ kg groene broccoli, ½ kop verse room
2 eiwitten, 1 eidooier
½ kop geraspte Parmezaanse kaas
100 g ricotta, zout, peper

Voor de bereiding van de saus:

kerstomaten (in stukjes), 1 teentje look
olijfolie, snuifje pikante paprika of rode peper

Benodigheden

Geperforeerde schalen
Aluminium bakjes

- 1 Snijd de broccoli in roosjes en kook 10 min. met de functie Max. stoom. Laat afkoelen.
- 2 Prak de broccoli, leg hem in de schaal met de andere ingrediënten en meng goed.
- 3 Vul de individuele aluminium bakjes, bedek met doorzichtig papier en kook 30 min. met de functie Stomen halve kracht.
- 4 **Voor de saus:** sauteer het look, haal het uit de pan en voeg de kerstomaten toe. Kook tot alles gaar is, neem de pan van het vuur, klop de saus luchtig, zeef het mengsel en voeg paprikapoeder toe.
- 5 Laat eventjes afkoelen en dien op met de pikante saus.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Stomen halve kracht	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	30 min.

Snoek in roomsaus

4 pers.

Ingrediënten

1 snoek van 1,5 kg
105 ml verse room
10 cl witte wijn
2 gehakte sjalotten
dragon, peterselie
zout, peper
boter, bloem

Benodigheden

Gewone schalen

- Meng de verse room, witte wijn, gehakte sjalotten, dragon, peterselie en kruid met zout en peper.
- Giet het mengsel over de gewassen en uitgelekte snoek.
- Kook 25 tot 30 min. met de functie Stomen halve kracht.
- Haal de gekookte snoek uit de oven. Warm de saus enkele minuten op in een kookpan en verdik hem met een beetje boter en bloem.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Stomen halve kracht	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	3	25 tot 30 min.

Mandje van zeebaars

4 pers.

Ingrediënten

600 g zeebaarsfilets
100 g courgette
100 g prei
100 g wortelen
papaverzaad
zout, peper, olijfolie

Benodigheden

Geperforeerde schalen

- Snijd de groenten in julienne.
- Vul de visfilets met de gesneden groenten en vouw dicht.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bestrooi met papaverzaad.
- Kook 15 min. met de functie Stomen halve kracht en dien op.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Stomen halve kracht	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
/	2 en 4	15 min.



Zalmedaillons in papillot

4 pers.

Ingrediënten

800 g zalmoot
8 mossels, 12 tapijtschelpen, 4 mesheften
tomaten, broccoli
tijn, basilicum
zout, peper
olijfolie

Benodigheden

Geperforeerde schalen
Doorzichtig bakpapier

- 1 Leg de zalm in het midden van het doorzichtige bakpapier.
- 2 Leg de zeevruchten, groenten en kruiden rond de zalm.
- 3 Maak individuele bundeltjes en bind ze dicht met een reep doorzichtig bakpapier.
- 4 Bak 25 min. op 180° in de Combistand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Combi	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
180 °	1	25 min.

Geroosterde kip

6 pers.

Ingrediënten

1 kip (ongeveer 1,4 kg)
4 eetlepels olie
zout, peper

Benodigheden

Ovenvaste schotel

- 1 Verwarm de oven 10 min. voor tot 200° in de Combistand.
- 2 Vet de kip goed in.
- 3 Kruid met peper en zout.
- 4 Kook 50 tot 55 min. op 200° in de Combistand.

Opmerking: smeer de kip voor het koken in met mosterd voor een knapperig resultaat.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
Combi	Open	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
200 °	3	50 tot 55 min.

Lamsribbetjes met een aardappelkorstje

5 pers.


Ingrediënten

1 kg lamsribbetjes
500 g aardappelen
100 g mosterd
zout, peper
olijfolie
tijm

Benodigheden

Bakplaten met antiaanbaklaag

- 1 Bak in een braadpan de lamsribbetjes gedurende enkele seconden bruin aan elke zijde.
- 2 Breng op smaak met peper en zout.
- 3 Laat afkoelen en besmeer met mosterd.
- 4 Rasp de aardappelen, verpak er de lamsribbetjes mee, strooi er tijm over en leg op een bakplaat met antiaanbaklaag.
- 5 Bak 15 tot 20 min. op 200° in de Combistand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Combi	Gesloten	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
200 °	2 en 4	15 tot 20 min.

Gegratineerd witloof

6 pers.


Ingrediënten

12 kroppen witloof
12 plakjes ham
1 liter melk
80 g bloem, 80 g boter
zout, peper, nootmuskaat
300 g gruyèrekaas

Benodigheden

Geperforeerde schalen
Gewone schalen, pot, klopper-menger

- 1 Was en schil het witloof, kook 30 tot 35 min. met de functie Max. stoom. Laat uitlekken en zet opzij.
- 2 Maak de witte saus: smelt boter in een pan, voeg de bloem toe, meng goed, roer er de melk door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat enkele minuten koken tot de saus indikt.
- 3 Boter de schalen in, rol het witloof in de ham, giet er de witte saus over en bestrooi met gruyèrekaas.
- 4 Kook 25 tot 30 min. op 200° in de Combistand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Combi	Open	Ja
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
200 °	2 en 4	25 tot 30 min.



Amandelkoekjes

8 pers.


Ingrediënten

500 g zoete amandelen
25 g bittere amandelen
500 g poedersuiker
2-3 eiwitten

Benodigheden

Bakplaten met antiaanbaklaag

- 1 Hak de amandelen, voeg suiker toe en meng goed. Voeg de eiwitten een per een toe totdat u een dik deeg verkrijgt.
- 2 Voeg de poedersuiker toe terwijl u het deeg kneedt en maak een rol (3 cm diameter).
- 3 Om de koekjes te maken, snijdt u de rol om de 4 cm doormidden. Leg de koekjes op de bakplaten met antiaanbaklaag.
- 4 Bak 10 tot 15 min. op 200° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
200 °	1, 3 en 5	10 tot 15 min.

Focaccia

3 schalen van 600 g elk


Ingrediënten

1 kg bloem
730 ml melk
20 g kristalsuiker
30 g zout
100 g olijfolie
50 g gist

Benodigheden

Gewone schalen

- 1 Mix bloem, zout, suiker, olie en gist met de Ditomix (mixer).
- 2 Zet de mixer op halve snelheid terwijl u traag de melk toevoegt en kneed 15 minuten. Bedek het deeg met een vochtig doek en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
- 3 Verdeel het deeg en spreid het over drie ingevette gewone schalen. Besprenkel met een mengsel van olie en water.
- 4 Garneer naar wens met olijven, kerstomaten enz.
- 5 Laat rijzen en bak 20 min. op 170° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
170 °	2 en 4	20 min.



Appeltaart

15 individuele porties


Ingrediënten

3 eieren, 150 g kristalsuiker
225 g bloem "00"
1 zakje bakpoeder
1 zakje vanillepoeder
156 ml dikke room, 20 g boterschaapsel
4 geschilde appels, in plakjes gesneden (2 mm)
snuifje zout, geraspte citroenschil

Benodigheden

Aluminium bakjes
Bakplaten met antiaanbaklaag

- 1 Leg de appelschijfjes in water met citroen.
- 2 Klop met de klopper-menger de eieren samen met de suiker en voeg de bloem, het bak- en vanillepoeder, de dikke room, de citroenschil en een snuifje zout toe.
- 3 Voeg de appels toe en giet het mengsel in ingevette en met bloem bestrooide vormpjes.
- 4 Zet de vormpjes op bakplaten met antiaanbaklaag en bak 15 min. op 170° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
170 °	2 en 4	15 min.

Pannenkoeken met ricotta en spinazie

6 pers.

Ingrediënten

350 g diepvriesspinazie
200 g verse ricotta, 50 g geraspte Parmezaanse kaas
1 ei, zout, peper
1 liter bechamel (witte saus)


Voor de pannenkoeken:

5 eieren, 190 g bloem "00"
½ liter melk

Benodigheden

Geperforeerde schaal (voor het ontdooien)
Gewone schaal

- 1 Ontdooi de spinazie enkele minuten met de functie Max. stoom. Hak fijn en zet opzij. Wring het vocht uit de ricotta.
- 2 Maak het pannenkoekenbeslag: zeef de bloem in een kom en voeg een snuifje zout toe. Klop het beslag tot een glad deeg terwijl u traag de melk toevoegt. Bedek en laat enkele uren rusten. Bak de pannenkoeken met een beetje olie in een heel hete pan met antiaanbaklaag.
- 3 Maak de vulling klaar: meng in een kom de ricotta, de geraspte Parmezaanse kaas, het ei en de spinazie. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Vul de pannenkoeken, vouw ze dicht en leg ze in de ingevette schaal. Giet er de bechamel en de boter over. Bak 30 min. op 180° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
180 °	3	30 min.



Entrecote

5 pers.


Ingrediënten

1 kg biefstuk
2 eetlepels olie
zout, peper
tijm, laurier

Benodigheden

Gewone schaal

- 1 Verwarm de oven 10 min. voor in de Convectiestand.
- 2 Plaats de biefstuk in de gewone schaal, besprenkel met olie en kruid met zout, peper en de kruiden.
- 3 Kook 30 tot 40 min. op 200° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
200 °	3	30 tot 40 min.

Lasagne Bolognese

12 pers.


Ingrediënten

800 g gepelde tomaten
70 g tomatenpuree
120 g gesnipperde ui
1 pak lasagne
1,2 kg rundergehakt
1 liter melk, 80 g bloem
150 g boter + 20 g voor de schotels
300 g gruyèrekaas, marjolein, zout, peper,
nootmuskaat

Benodigheden

Multifunctionele schotels
1 pot

- 1 Sautéer de uien in boter. Voeg de gepelde tomaten en de tomatenpuree toe. Laat 15 min. sudderen.
- 2 Bak ondertussen het vlees in 75 g boter. Voeg daarna de tomatensaus toe.
- 3 Bereid de witteroomsaus: smelt de boter in een pan, voeg bloem toe en meng goed. Giet de melk erbij en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat enkele minuten koken tot de saus indikt.
- 4 Beboter de schotels en giet er een beetje witte saus in, leg dan een laag lasagne en vervolgens tomatensaus en wat gruyèrekaas. Herhaal dit nog tweemaal.
- 5 Bak 50 tot 60 min. op 190° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
190 °	2 en 4	50 tot 60 min.



Zeebaarbeel met kruiden

4 pers.

Ingrediënten

6 zeebaarbelen
rozemarijn
2 eetlepels olijfolie
50 g broodstengels
zout, peper
peterselie

Benodigheden

Bakplaten met antiaanbaklaag

- 1 Verwijder de graten en maak de zeebaarbelen schoon.
- 2 Verkruimel de broodstengels, voeg rozemarijn en gehakte peterselie toe en meng alles.
- 3 Haal de zeebaarbelen door de olie en het broodmengsel tot ze helemaal bedekt zijn.
- 4 Breng op smaak met peper en zout.
- 5 Leg de filets op de bakplaten met antiaanbaklaag en bak 10 tot 15 min. op 180° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
180 °	2 en 4	10 tot 15 min.

Gevulde tomaten

6 pers.


Ingrediënten

6 tomaten
200 g gehakt of worst
40 g boter, melk
50 g brood (zonder korst)
1 ei, 1 sjalot
peterselie, zout, peper
Broodkruimels

Benodigheden

Ovenvaste schotel
Glazen schaal of gewone schaal

- 1 Snijd de bovenkant van de tomaten en hol ze uit, strooi er wat zout over en draai ze om zodat het vocht eruitloopt. Leg de broodstengels in de warme melk.
- 2 Bereid de vulling; meng vlees of worst met het ei, de gehakte peterselie en de sjalot.
- 3 Voeg de vochtige stengels, het zout en de peper toe en meng goed.
- 4 Vul de tomaten met het mengsel. Voeg de boterschillen toe en strooi er broodkruimels over.
- 5 Leg de tomaten dicht tegen elkaar in de schotel. Bak 30 min. op 170-180° in de Convectiestand.

Bereidingswijze	Ventilatie	Water
 Convectie	Open	Neen
Temperatuur °C	Roosterniveau nr.	Kooktijd
170 tot 180°	1, 3 en 5	30 min.

Bereidingsgids

Recept	Hoeveelheid	Ingrediënten	Cyclus	Tijd	Temp.°C	Benodigdheden
Lasagne	1/1,2 kg	1 kg vleessaus 1½ liter bechamel Parmezaanse kaas	Combi	25/30 min.	180°/190 °	gewone schalen
Gnocchi alla Romana	500/800 g	griesmeel, eieren, Parmezaanse kaas, melk	Combi	18/20 min.	170°/180 °	gewone schalen
Pannenkoeken met ricotta en spinazie	1/1,5 kg	spinazie, ricotta, eieren, melk	Combi	20/22 min.	180 °	gewone schalen
Zeebaars in zout	2x350 g	Zeebaars, zout, kruiden	Convectie	35/40 min.	160°/180 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Ingepakte goudbraseam	2x350/400 g	Goudbraseam, groentemix	Combi	35/40 min.	160°/170 °	geperforeerde schalen
Gevulde inktvis	500/800 g	inktvis, broodkruimels	Combi	15/18 min.	160°/170 °	geperforeerde schalen
Garnalen (30/42)	½ kg per schaal	Ontdooid	Max. stoom	8/10 min.	100 °	geperforeerde schalen
Gegratineerde sint-jakobsschelp	6/9 sint-jakobsschelpen	sint-jakobsschelpen, broodkruimels, olie	Convectie	20/25 min.	170°/180 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Varkenspoot met kappertjes	2,5 stuks	varkenspoot, groenten, witte wijn	Convectie	1/1½ uur	160°/180 °	gewone schalen
Lamslende met pistachenoten	1/1,3 kg	lam, 300 g pistachenoten, groenten	Convectie	1/1½ uur	150°/160 °	gewone schalen
Aubergineroel met San Daniele ham	3 aubergines	aubergine, kaas, San Daniele ham, Parmezaanse kaas	Convectie	20/25 min.	150°/160 °	gewone schalen
Varkenslende met broodkorst	12 lendesteaks	varkenslende, spek, bladerdeeg	Convectie klep open	30/35 min.	160°/170 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Cordon bleu	12/16	Ontdooid	Convectie klep open	20 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Fishsticks	1,5 kg	Ontdooid	Convectie klep open	15 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Aardappelpartjes	1 kg per schaal	Aardappelen	Max. stoom	25/30 min.	100 °	geperforeerde schalen
Courgette schijfjes of -staafjes	1 kg per schaal	Courgette	Max. stoom	18 min.	100 °	geperforeerde schalen
Aardappelen en wortelen (in blokjes)	½ kg per schaal	aardappelen, wortelen	Max. stoom	15/18 min.	100 °	geperforeerde schalen

Recept	Hoeveelheid	Ingrediënten	Cyclus	Tijd	Temp.*C	Benodigheden
Erwtjes	½ kg per schaal	diepvrieserwtjes	Max. stoom	15/18 min.	100 °	geperforeerde schalen
Gevulde tomaten	10/12 stuks	tomaten, Parmezaanse kaas, broodkruimels, peterselie, ham	Convectie klep open	25/30 min.	160°/170 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Gegrilde aardappelen	1 kg per schaal 3 schalen	aardappelen vooraf 10 min. stomen	Convectie klep open	50 min.	200 °	gewone schalen
Gegratineerde Bloemkool	1/1½ kg bloemkool	bloemkool, Parmezaanse kaas, melk, bloem, tonijn	Convectie	30/35 min.	150°/160 °	gewone schalen
Aardappelkroketten	800 g per schaal 2 schalen	voorgebakken ontdood	Convectie klep open	12/15 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Bladerdeeg voor aperitifhapjes	½ kg per schaal 2 schalen	diepvries	Convectie klep open	12/15 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Gevulde paprika's	6 paprika's	gemalen vlees, Parmezaanse kaas, brood, eieren, melk	Convectie	40/45 min.	170°/180 °	gewone schalen
Appelstrudel	1,5 kg appelsen	appelen, yoghurt, suiker, droge koekjes, bladerdeeg	Convectie klep open	40/45 min.	150°/160 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Amandelkoekjes	0,5 kg amandelen	amandelen, suiker, honing	Convectie klep open	10/15 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Ananasgebak	1 blik ananas	ananas, eieren, boter, suiker	Convectie	40/45 min.	160°/170 °	Roosters Taartvormen
Paradijstaart	1 blik ananas	bloem, eieren, boter, suiker	Convectie	35/40 min.	160°/170 °	Roosters Taartvormen
Taart van peer en chocolade	4 peren (1 kg)	peren, suiker, bloem	Convectie	40/45 min.	160°/170 °	Roosters Taartvormen
Biscuitgebak	2 cakes	bloem, eieren, suiker	Convectie	30/35 min.	180 °	Roosters Taartvormen
Appelcake	2 cakes	appelen, bloem, eieren, boter, suiker, room	Convectie klep open	40/50 min.	150 °	Roosters Taartvormen
Chocoladecake Individuele portie (16)	8 per schaal 2 schalen	Diepvries	Convectie klep open	12/15 min.	200 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Muffins (24)	8 per schaal 3 schalen	bloem, boter, suiker, cacao	Convectie klep open	20/23 min.	180 °	ovenschalen met antiaanbaklaag
Croissants (12)	4 per schaal 3 schalen	Diepgevroren, voorgerezen croissants	Convectie klep open	20 min.	160 °	ovenschalen met antiaanbaklaag



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.com/professional

Volg ons op



Het beste met het milieu in gedachten

Al onze fabrieken beschikken over ISO 14001-certificatie.

- ▶ Al onze oplossingen zijn zo ontworpen dat ze zo weinig mogelijk water, energie en detergents verbruiken en zo weinig mogelijk schadelijke gassen uitstoten.
- ▶ De afgelopen jaren hebben we meer dan 70% van onze productenmerken geactualiseerd, zodat ze beantwoorden aan de milieubehoefte van onze klanten.
- ▶ Onze technologie beantwoordt aan de vereisten van ROHS en REACH en onze oplossingen zijn voor meer dan 95% recyclebaar.
- ▶ Onze producten worden volledig op hun kwaliteit getest door experts.

