












Programm*		Speisen	Temp.	Zeit	Hinweis	Minimum	Maximum
Pommes Frites		Selbstgemachte Pommes, 700 g	180 °C	30 Min.	10 x 10 mm große Stifte, zweimal schütteln	1 Portion / 200 g	700 g
		Tiefgekühlte Pommes, 500 g	180 °C	23 Min.	10 x 10 mm große Stifte, zweimal schütteln	1 Portion / 200 g	1000 g
Geflügel		Hähnchenbrust, 4 St. à 200 g	200 °C	25 Min.	Mit Öl bestreichen, einmal wenden	1 Portion / 200 g	800 g
		Ganzes Hähnchen	180 °C	85 Min.	Mit Öl bestreichen, einmal wenden, damit die Brust am Ende oben liegt		1,6–1,8 kg
		Hähnchenunterschenkel, 8–10 St.	200 °C	25 Min.	Mit Öl bestreichen, einmal wenden	1 Portion / 250 g	8–10 St. (1000 g)
<b>FrISChe Zutaten</b>		Für knusprige Ergebnisse gebe maximal 1 Esslöffel Öl zu den frischen Lebensmitteln.					
Fleisch		Würstchen, 4–10 St.	200 °C	7 Min.	Mit genügend Abstand dazwischen	600 g	600 g
		Rindersteak, 2–4 St. à 3 cm Dicke	200 °C	20 Min.	5 Min. vorheizen, mit Öl bestreichen, nach 10 Min. wenden	4 St. (1000 g)	600 g
Fisch		Lachsfilet, 4 St. à 150 g	160 °C	12 Min.	Mit Öl bestreichen	7 St. (1000 g)	600 g
		Tiefgekühlte Garnelen, 800 g	200 °C	10 Min.	Mit Öl bestreichen	800 g	800 g
Gemüse		Grillgemüse, 600 g	180 °C	20 Min.	Grob schneiden und mit max. 1 EL Öl vermengen, nach 10 Min. schütteln	1400 g	600 g
<b>Schütteln</b>		Schüttle oder wende das Gargut in regelmäßigen Abständen für beste Resultate.					
Brot		Vorgebackene Brötchen, 6 St.	170 °C	8 Min.			
		Tiefgekühlte, vorgeback. Brötchen, 6 St.	160 °C	12 Min.			
Kleingebäck		Muffins, 6–9 St.	150 °C	18 Min.			
Warmhalten			80 °C	30 Min.			
<b>Auto Start-Stop</b>		Die Zubereitung pausiert beim Herausnehmen und setzt sich beim Einsetzen des Korbes fort.					

\*Diese Einstellungen sind Richtwerte, die Speisen müssen regelmäßig überprüft werden.