

Programm*	Speisen	Temp.	Zeit	Hinweis	Minimum	Maximum
Pommes Frites	 Selbstgemachte Pommes, 500 g	180 °C	30 Min.	10 x 10 mm große Stifte, zweimal schütteln	1 Portion/200 g	500 g
	Tiefgekühlte Pommes, 500 g	180 °C	22 Min.	10 x 10 mm große Stifte, einmal schütteln	1 Portion/200 g	800 g
Geflügel	 Hähnchenbrust, 2 St. à 200 g	200 °C	25 Min.	Mit Öl bestreichen	1 Portion/200 g	800 g
	Hähnchenunterschenkel, 6 St. à 125 g	200 °C	25 Min.	Mit Öl bestreichen	1 Portion/250 g	6 St. (750 g)
Frische Zutaten		Für knusprige Ergebnisse gebe maximal 1 Esslöffel Öl zu den frischen Lebensmitteln.				
Fleisch	 Würstchen, 2–8 St.	200 °C	7 Min.	Mit genügend Abstand dazwischen	1 Portion/150 g	600 g
	Rindersteak, 2–3 St. à 3 cm Dicke	200 °C	18 Min.	5 Min. vorheizen, mit Öl bestreichen, nach 10 Min. wenden	1 Stück/250 g	3 St. (insg. 750 kg)
Fisch	 Lachsfilet, 4 St. à 125 g	160 °C	12 Min.	Mit Öl bestreichen	1 Stück/150 g	4–5 St. (150 g)
	Tiefgekühlte Garnelen, 500 g	200 °C	10 Min.	Mit Öl bestreichen	1 Portion/200 g	600 g
Gemüse	 Grillgemüse, 600 g	180 °C	20 Min.	Grob schneiden und mit max. 1 EL Öl vermengen, nach 10 Min. schütteln	1 Portion/200 g	1000 g
Schütteln		Schüttle oder wende das Gargut in regelmäßigen Abständen für beste Resultate.				
Brot	 Vorgebackene Brötchen, 6 St.	170 °C	8 Min.		1 Stück/50 g	6 St. (300 g)
	Tiefgekühlte, vorgebackene Brötchen, 6 St.	160 °C	12 Min.		1 Stück/50 g	4–6 St. (je 50 g)
Kleingebäck	 Muffins, 6 St.	160 °C	18 Min.		1 Stück/50 g	6 St.
Warmhalten		80 °C	30 Min.			
Auftauen		40 °C	30 Min.	Hackfleisch, Gemüse und Obst, Brot oder Kuchen		
Auto Start-Stop		Die Zubereitung pausiert beim Herausnehmen und setzt sich beim Einsetzen des Korbes fort.				

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