

Name	Menge ca.	Zeit	Temperatur	Wenden	Kategorie
Äpfel, gebacken	2-3 Stück	10-12 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Apfelstrudel, gefroren	1 Stück	10-12 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Aubergine	2 Portionen	10-12 min	200°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Aufback Brötchen frisch	3 Stück	5-7 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Backkartoffeln	2 Stück	35-40 min	180°	Nein	Kartoffel & Co.
Bananen, frittiert	4 Portionen	8-10 min	170°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Blätterteigtaschen	5 Stück	7-10 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Bratkartoffeln	4 Portionen	18-22 min	180°	Nein	Kartoffel & Co.
Bratwurst, frisch	5 Stück	13-16 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
Brot	1.000 g	28-32 min	170°	Nein	Brot & Kuchen
Brownies	5 Stück	18-22 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Bruschetta	4 Portionen	4-6 min	200°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Calamaris	1000 g	10-15 min	180°	Ja	Fisch & Co.
Champignons	4 Portionen	10-12 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Chicken Wings, frisch	500 g	22-25 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
Cordon Bleu	1-2 Stück	15 min	190°	Nein	Fleisch & Co.
Croutons	200 g	5-8 min	180°	Ja	Gemüse & Fleischlos
Datteln im Speckmantel	4 Portionen	5-8 min	200°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Esskastanien	200-2000 g	15-30 min	200°	Ja	Gemüse & Fleischlos
Fisches Brot	700 g	38 min	160°	Nein	Brot & Kuchen
Fischfilets ca. 120 g	1-3 Stück	9-12 min	200°	Nein	Fisch & Co.
Fischstäbchen TK	15 Stück	14 min	200°	Nein	Fisch & Co.
Fleischbällchen mit Feta	5 Portionen	8-10 min	200°	Nein	Fleisch & Co.
Frikadellen	4 Portionen	10 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Frische Brötchen	1-6 Stück	18-20 min	160°	Nein	Brot & Kuchen
Frische Lachssteaks	3 Stück	7 min	160°	Nein	Fisch & Co.
Ganzer Fisch ca. 300-400 g	1-2 Stück	18-22 min	200°	Nein	Fisch & Co.
Ganzes Hähnchen	1200-1500g	50-60 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Garnelen	300 g	6-8 min	180°	Nein	Fisch & Co.
Gefüllte Zucchini	1-2 Stück	10-15 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Gemischtes Gemüse, grob gehackt	300-800 g	10-20 min	200°	Ja	Gemüse & Fleischlos
Hackbraten	500 g	20-30 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Hähnchenbrustfilet	800 g	15-20 min	160°	Ja	Fleisch & Co.
Hähnchenflügel ca. 100 g	2-8 Stück	14-18 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
Hähnchenkeule	1 Stück	20-25 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Hähnchenschenkel	200-1800 g	18-35 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
Hähnchensticks paniert	3-12 Stück	10-15 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Hamburger ca. 150 g	1-4 Stück	10-15 min	200°	Nein	Fleisch & Co.
Hartgekochte Eier	4 Stück	8-10 min	170°	Ja	Gemüse & Fleischlos
Hühnerbrust ca. 160 g	1-4 Stück	18-22 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Jakobsmuscheln	2 Portionen	5-8 min	200°	Nein	Fisch & Co.
Kartoffelchips	2 Portionen	15 min	160°	Ja	Kartoffel & Co.
Kartoffelchips	200 g	15-20 min	200°	Ja	Kartoffel & Co.
Kartoffelgratin	4 Portionen	45 min	150°	Nein	Kartoffel & Co.
Kartoffelgratin	4 Portionen	15-20 min	200°	Nein	Kartoffel & Co.
Käsekuchen	500 g	25-30 min	160°	Nein	Brot & Kuchen
Koteletts ohne Knochen	1-5 Stück	10-13 min	200°	Nein	Fleisch & Co.
Kroketten TK	6 Stück	16 min	200°	Ja	Kartoffel & Co.
Krustenbraten	1.000 g	40-55 min	160°	Nein	Fleisch & Co.
Krustenbraten	800 g	25 min	160°	Nein	Fleisch & Co.

Die Angaben zu den Garzeiten und der Temperatur beruhen auf eigenen Erfahrungen, Internetrecherchen und Angaben verschiedener Hersteller. Es empfiehlt sich grundsätzlich eine Sichtkontrolle zu machen!



Name	Menge ca.	Zeit	Temperatur	Wenden	Kategorie
Kuchen	500 g	28 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Lachsfilet	300 g	10-12 min	190°	Nein	Fisch & Co.
Lammkotelett	2 Stück	8-12 min	190°	Nein	Fleisch & Co.
Lasagne	800 g	18-22 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Maiskolben	2 Portionen	10-15 min	190°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Muffins ca. 50 g	1-9 Stück	13-16 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Muscheln	500 g	13-18 min	190°	Nein	Fisch & Co.
Ofengemüse	500 g	12-18 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Pochierte Eier	2 Portionen	9 min	170°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Popcorn	5 Esslöffel	10 min	200°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Putenrollbraten	1000 g	60-80 min	160°	Ja	Fleisch & Co.
Quiche Durchm 21	1 Stück	15 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Roastbeef	1200-1500 g	10 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Rösti	2 Portionen	18-22 min	180°	Nein	Kartoffel & Co.
Samosas (Teigtaschen)	8 Stück	10 min	300°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Sandwiches	2 Portionen	10-12 min	170°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Schalentiere ca. 25 g	200-1500 g	10-25 min	200°	Ja	Fisch & Co.
Schokokuchen	400 g	25-30 min	160°	Nein	Brot & Kuchen
Schweinebauch in Scheiben	2 Portionen	4-8 min	200°	Nein	Fleisch & Co.
Schweinebraten im Stück	500-1000 g	40-60 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Schweinefilet im Speckmantel	400-600 g	15 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
Schweinerückensteaks	5 Stück	10-15 min	180°	Nein	Fleisch & Co.
Seeteufel	500 g	30-40 min	160°	Nein	Fisch & Co.
Selbstgemachte Kartoffelecken	200-1400 g	20-42 min	180°	Ja	Kartoffel & Co.
Selbstgemachte Pommes Frites, ca. 10x10 mm	200-1400 g	18-35 min	180°	Ja	Kartoffel & Co.
Süßkartoffelpommes	4 Portionen	10-14 min	200°	Ja	Kartoffel & Co.
Tintenfischringe TK	1 Tüte	8-12 min	180°	Ja	Fisch & Co.
TK Brötchen	3 Stück	6-8 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
TK Chicken Nuggets	80-1300 g	7-18 min	180°	Ja	Fleisch & Co.
TK kleine Frühlingsrollen	6 - 20 Stück	14-16 min	180°	Ja	Gemüse & Fleischlos
TK Pommes Frites, dick, ca. 10x10 mm	200-1400 g	13-33 min	180°	Ja	Kartoffel & Co.
TK Pommes Frites, dünn, ca. 7x7mm	200-1400 g	13-32 min	180°	Ja	Kartoffel & Co.
Toastbrot / Aufbackbrötchen frisch	1-6 Stück	6-7 min	180°	Nein	Brot & Kuchen
Tofu	2 Portionen	5-8 min	180°	Nein	Gemüse & Fleischlos
Würstchen im Schlafrock	4 Portionen	8-10 min	160°	Nein	Fleisch & Co.
Würstchen, dick, Ø ca. 4 cm	1-6 Stück	12-15 min	200°	Nein	Fleisch & Co.
Würstchen, dünn, Ø ca. 2 cm	1-7 Stück	9-12 min	200°	Nein	Fleisch & Co.