

Cor	Menge	Zeit	Temperatur	Wenden	Vorheizen	Schütteln
Bacon	nach Bedarf	8-12 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Bratwurst	4-6 Stück	12-15 Min	200°	Ja	Nein	Nein
Burger	180g	18 Min	160°	Ja	Nein	Nein
Chilli Con Carne	800g	40 Min	175°	Nein	Ja	Nein
Cordon Bleu	2 Stück	15 Min	180°	Nein	Ja	Nein
Fleischbällchen	500g	15 Min	200°	Ja	Nein	Ja
Frikadellen	nach Bedarf	12-15 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Geschnetzeltes	750g	27 Min	200°	Ja	Nein	Ja
Gulasch	1000g	65 Min	170°	Ja	Nein	Ja
Gyros	500g	15-20 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Hackbällchen	nach Bedarf	10-12 Min	180°	Nein	Nein	Ja
Hackbraten	500g	40 Min	170°	Ja	Ja	Nein
Hackfleisch	500g	30 Min	185°	Ja	Ja	Nein
Hot Dogs	nach Bedarf	5-7 Min	180°	Nein	Nein	Nein
Kebabs	nach Bedarf	15-20 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Koteletts (Schwein oder Lamm)	4-6 Stück	12-15 Min	180°	Ja	Ja	Nein
Krustenbraten	1500g	60 Min	170°	Ja	Nein	Nein
Krustenbraten	1500g	+ 10 Min	200°	Nein	Nein	Nein
Rippchen (Schwein oder Rind)	nach Bedarf	25-30 Min	180°	Ja	Ja	Nein
Rinderroulade	2 Stück	15 Min	180°	Ja	Ja	Nein
Roarsbeef	800g	15 Min	200°	Nein	Nein	Nein
Roarsbeef	800g	+ 20 Min	140°	Ja	Nein	Nein
Schnitzel (paniertes oder gewürztes)	nach Bedarf	12-15 Min	200°	Ja	Ja	Nein
Schweinebraten	1000g	60 Min	180°	Nein	Nein	Nein
Schweinehaxe	1000g	80 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Speck	4 Stück	8 Min	200°	Ja	Ja	Nein
In Speck eingewickeltes Geflügel/Gemüse	nach Bedarf	12-15 Min	180°	Ja	Nein	Nein
Steak (Rind, Schwein, Lamm)	nach Bedarf	10-15 Min	200°	Ja	Ja	Nein