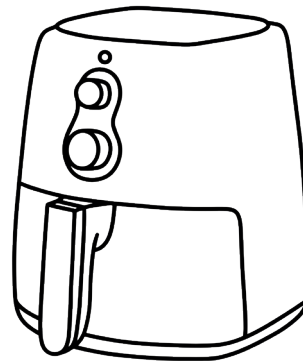


Heißluftfritteuse

GARZEITEN TABELLE



GEMÜSE

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Aubergine (Hälften)	1 Stück	20 - 25 Min	180°C	Ja
Blumenkohl (Röschen)	300 g	10 - 14 Min	180°C	Ja
Brokkoli (Röschen)	200 g	5 - 6 Min	180°C	Nein
Champignons (halbiert)	200 g	8 - 10 Min	180°C	Ja
Karotten (Streifen)	200 g	14 - 16 Min	180°C	Ja
Kartoffelchips	200 g	18 - 20 Min	200°C	Ja
Kartoffelscheiben	300 g	15 Min	180°C	Ja
Kichererbsen (geröstet)	200 g	12 - 15 Min	180°C	Ja
Kürbiswürfel	300 g	15 - 18 Min	180°C	Ja
Paprika (Streifen)	200 g	8 - 10 Min	180°C	Ja
Rosenkohl	200 g	12 - 15 Min	200°C	Ja
Spargel	300 g	8 - 12 Min	180°C	Nein
Süßkartoffeln	750 g	32 Min	180°C	Ja
Zucchini (Scheiben)	200 g	8 - 10 Min	180°C	Ja



EIER

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Hartgekochtes Ei	1 - 7 Stück	7 Min	170°C	Nein
Rührei	150 g	9 Min	175°C	Nein
Spiegelei	1 Stück	6 Min	160°C	Nein



FLEISCH & GEFLÜGEL

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Bacon	4 - 6 Scheiben	8 - 12 Min	180°C	Nein
Bratwurst	4 - 6 Stück	12 - 15 Min	200°C	Ja
Chicken Nuggets	10 - 12 Stück	10 - 12 Min	180°C	Ja
Chicken Wings	500 g	20 - 25 Min	200°C	Ja
Döner Kebab	2 - 4 Stück	15 - 20 Min	180°C	Ja
Entenbrust	1 Stück	25 - 30 Min	180°C	Ja
Frikadellen	2 - 3 Stück	12 - 15 Min	180°C	Ja
Gyros	500 g	15 - 20 Min	180°C	Ja
Hackbällchen	8-10 Stück	10 - 12 Min	180°C	Ja
Hähnchen (ganz)	1 kg	60 Min	180°C	Ja
Hähnchenbrustfilet	2 - 4 Stück	18 - 20 Min	180°C	Ja
Hähnchenschenkel	4 - 6 Stück	25 - 30 Min	180°C	Ja
Hot Dogs	4 - 6 Stück	5 - 7 Min	180°C	Nein
Koteletts (Schwein oder Lamm)	4 - 6 Stück	12 - 15 Min	180°C	Ja
Rippchen (Schwein oder Rind)	500 g	25 - 30 Min	180°C	Ja
Schnitzel (paniert oder gewürzt)	2 - 4 Stück	12 - 15 Min	200°C	Ja
Steak	200 g	10 - 15 Min	200°C	Ja
Truthahn (geschnittene Teile)	200 g	12 - 15 Min	180°C	Ja

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Fischbällchen	8 - 10 Stück	10 - 12 Min	180°C	Ja
Fischfilet (paniert)	200 g	10 - 12 Min	180°C	Ja
Fischstäbchen	8 - 10 Stück	10 - 15 Min	200°C	Ja
Forellenfilet	2 Filets	10 - 12 Min	180°C	Nein
Garnelen	250 g	6 - 8 Min	180°C	Ja
Kabeljaufilet	2 Filets	12 - 15 Min	180°C	Nein
Lachs	300 g	13 Min	200°C	Nein
Muscheln	900 g	5 - 7 Min	190°C	Ja
Tintenfischringe	150 g	8 - 10 Min	200°C	Ja

TIEFKÜHLKOST

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Tiefkühl-Brokkoli	250 g	10 - 12 Min	200°C	Ja
Tiefkühl-Gemüsemischung	200 g	10 - 12 Min	180°C	Ja
Tiefkühl-Pizza	1 Stück	12 - 15 Min	200°C	Nein
Tiefkühl-Schnitzel	2 Stück	15 Min	200°C	Ja
Tiefkühlpommes Frites	250 g	10 Min	200°C	Ja
Tiefkühl-Mozzarella Sticks	9 - 10 Stück	4 - 5 Min	200 °C	Nein
Tiefkühl- Frühlingsrollen	4 Stück	2 - 3 Min	200°C	Nein

BACKWAREN & PIZZA

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Brot	250 g	20 - 25 Min	200°C	Nein
Brötchen (aufbacken)	2 - 4 Stück	6 - 8 Min	180°C	Nein
Croissants (TK)	2 - 4 Stück	8 - 10 Min	180°C	Nein
Laugenbrezel (TK)	1 Stück	8 - 10 Min	200°C	Nein
Pizza (frisch)	1 Stück	10 - 12 Min	200°C	Nein
Burrito	1 Stück	5 Min	190°C	Nein

SÜSSSPEISEN

Speise	Menge	Garzeit	Temperatur	Wenden
Berliner (aufwärmen)	1 Stück	3 - 5 Min	160°C	Nein
Blätterteiggebäck	3 - 4 Stück	8 - 10 Min	180°C	Nein
Brownies	200 g	15 - 18 Min	160°C	Nein
Cookies	4 Stück	13 Min	180°C	Nein
Kaiserschmarrn (frisch)	200 g	8 - 10 Min	180°C	Ja
Kuchen	4 Portionen	40 - 45 Min	180°C	Nein
Muffins	6 Stück	12 - 15 Min	160°C	Nein
Pfannkuchen	1 Stück	6 - 8 Min	180°C	Nein
Waffeln (aufwärmen)	4 - 6 Stück	4 - 6 Min	180°C	Nein
Zimtrollen	150 g	10 - 12 Min	180°C	Ja