

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
Aardappelblokjes	vers, voorgesneden niet voorgebakken	8	180°	
Aardappelbolletjes	diepvries	10	200°	
Aardappelgratin Dauphinois		13	180°	
Aardappelgratin		15	180°	
Aardappelkrieltjes		14	200°	Halverwege schudden, 700 gram
Aardappelkroketjes	diepvries	13	200°	
Aardappelkroketten	diepvries	15	185°	
Aardappelpartjes	diepvries	13	200°	600 gram
Aardappelpureetoeftjes	diepvries	15	190°	
Aardappelschijfjes	ontdood	24	180°	Halverwege schudden
Aardappelwedges	diepvries	13	200°	
Afbakbroodjes		7	200°	
Appelbol		6	180°	
Appelcake		45	165°	
Appelcake		60	150°	
Appelflappen (groot)		17	200°	
Appelflappen (klein)		8	200°	
Appelini's	diepvries	10	200°	
Appelmoes	vers, zelf maken	10	190°	
Appeltaartjes		17	155°	
Asperges, groen met bacon		4	200°	Per 2 stuks omwikkeld
Bamischijf	diepvries	10	180°	
Banaan		7	200°	
Banketstaaf of Boterletter		3	180°	
Beenhammetje		35	180°	Ca. 450 gram, voorverwarmen, 1 á 2 keer omdraaien
Biefstuk van de haas		5	200°	Voorverwarmen, kamertemperatuur
Bistro baguette		7-8	190°	
Bitterballen	diepvries	7	200°	Halverwege schudden, eventueel inspuiten met dun laagje olie
Bladerdeeg met banaan		8	200°	
Blinde vink		15	180°	Voorverwarmen
Bloedworst(zwarte pens of beuling)		9	180°	Voorverwarmen
Boomstammetjes		15	180°	Halverwege even kijken en eventueel keren
Boontjes met boursin cuisine		6	180°	
Boterkoek		25-30	165°	

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
Braadwors, varken		10	180°	
Braadworst		10	180/190°	
Brood		30	160°	
Broodje ei		7	200°	(Afbakbroodje) uithollen, ei erin (eventueel geklutst)
Broodje rookworst	voorverpakt	4	200°	
Cake		20	165°	
Calamares	diepvries	10	200°	Voorverwarmen, zak 500 gram
Calamares	gepaneerd	6	180°	
Calzini		5	180°	Gevuld broodje met salami & kaas of kippenvlees
Champignons		3-4	180°	
Chickenwings		10	200°	
Chocoladebroodjes		16	180°	
Chocolademoeleux		10	180°	Voorverwarmen
Coquilles		12	180°	
Cordon Bleu		10	180°	
Country-potatoes	diepvries	12	200°	
Cripsino's	diepvries	16	180°	
Croque monsieur		5	200°	
Curryworsten	diepvries	10	180°	
Dim Sum	diepvries	12	200°	
Drumsticks	diepvries, voorgebakken	8	200°	
Drumsticks	diepvries, rauw	10	180°	Daarna nog 10 minuten op 200° voor knapperigheid
Drumsticks	rauw	10	180°	Daarna nog 10 minuten op 150°
Duitse biefstuk	medium	8	180°	Doorgebakken nog 3 minuten extra op 170°
Eendenborst		10	200°	Na 5 minuten omdraaien; 8 minuten op 155 , 350 gram eendenborst
Ei	gebakken	10	190°	Voorverwarmen
Ei	hard gekookt	12	160°	
Ei	zacht gekookt	9	160°	
Eimuffins		10	160°	
Fazantenborstfilets		7	170°	Daarna nog 3-4 minuten op 200° voor een korstje
Filetlapjes		5	195°	
Friet	diepvries	10	200°	
Friet	verse	15	160°	Halverwege schudden, dan nog 12 minuten op 180°
Friet, Ribbel	voorgebakken	15	200°	Zak 750 gram

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
Friet		12	200°	Halverwege schudden
Friet, Belgische		14	200°	
Friet, Twister		8	180°	Voorverwarmen, Twister
Frikandellen		6	180°	Daarna nog 2 minuten op 200°, Aldi
Funmix	diepvries	7	200°	
Gehaktballen		7	200°	Daarna nog 5 minuten op 160°
Gehaktbrood		15	170°	Daarna nog 20 minuten op 185°
Geitenkaas met ontbijtspek		3	180°	Voorverwarmen
Grillburger, rund		6	180°	
Groentefriet		10–12	200°	Na 8 minuten schudden/omdraaien
Groenteloempia	diepvries	13	200°	Voorverwarmen
Haaskarbonade		8	200°	
Hamburger		8	180°	4 dikke
Jalapeños snacks	diepvries	8	180°	
Kaaskroketten	diepvries	12	180°	
Kaassoufle's	diepvries	7-8	200°	Halverwege omdraaien
Kaasstengels	diepvries	4	200°	
Kabeljauw	vers	15	180°	Voorverwarmen, 4 ons
Kalfskroketten	diepvries	15	200°	
Kalkoenfilet		10	200°	Daarna nog 5 minuten op 150° en 5 minuten op 155° (eerst voorverwarmen)
Kalkoenrollade		21	200°	Halverwege omdraaien en nog 10 minuten op 160°
Karbonade		12	180°	
Kibbeling	graatvrij	10	180°	400 gram
Kibbeling		5	180°	
Kip Sweet Chili		20	200°	
Kip uit de braadzak		35	200°	Voorverwarmen
Kip	heel (ca. 1,2 kg)	14	200°	Daarna nog 20 minuten op 180°
Kipcorn	diepvries	10	200°	
Kipdij		30	180°	
Kipdrumsticks		10	200°	Daarna omdraaien en nog 10 minuten op 150°
Kipfilet blokjes		10	200°	Halverwege schudden en dan nog 6 minuten op 170°
Kipfilet met spek		20	180°	Met weinig olie insmeren, beetje water onderin
Kipfilet		8	140°	Daarna nog 8 minuten op 180°
Kippenbraadworst		8	180°	
Kippenhamburger		6	180°	
Kippenlevertjes omwikkeld		12	180°	

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
met katenspek				
Kippenpoten		30	180°	
Kippenvleugels		15	180°	
Kiprollade		40	180°	Voorverwarmen, ca. 525 gram
Kipschnitzel Gevuld		10	180°	
Kipschnitzels	diepvries	12	180°	
Kipschnitzels	ontdooid	7	200°	
Knoflookbroodjes		4	160°	
Koolvis	diepvries	15	180°	
Koteletten		8	180°	Voorverwarmen
Krabkroketjes		8	180°	
Krieltjes		10	180°	
Kroepoek	gedroogd, ongebakken	2-3	180°	
Kroketten	diepvries	20	170°	
Kroketten	diepvries	14	200°	
Kwartels		10	200°	Daarna nog 10 minuten op 180°
Lamshaasje		8	180°	
Lamskoteletje		7	180°	
Lasagne	ontdooid	10	180°	
Lekkerbekjes	diepvries	15	180°	
Loempia	diepvries	20	180°	
Loempia	ontdooid	7	180°	
Mexicano	diepvries	8	200°	
Minute steaks		3	195°	
Oesterzwammen		3	180°	
Oma's bakaardappeltjes		15	190°	
Panini met tomaatjes	vers	5	180°	
Panini	diepvries	13	160°	
Paprika gevuld met rundgehakt / kippengehakt		10	180°	Daarna nog 12 minuten op 155°
Partysnacks	diepvries	8	180°	Voorverwarmen
Pijnboompitten		3	160°	
Pikanto	diepvries	8	200°	
Pitabroodje		7	180°	
Pizza		8	200°	
Pizza baguette tomaat/kaas		12	180°	
Pizza baguette		10	160°	
Pizza Quiche		15	170°	
Pizzabroodjes		8	200°	
Poffertjes	diepvries	4	180°	Voorverwarmen

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
Pommes duchesse	diepvries	15	190°	
Quiche Loraine		15	180°	
Raspatat		5	200°	Voorverwarmen
Ribeye		6	180°	Hangt van dikte af
Rollade, varken		35	180°	Omdraaien en dan nog 10 minuten op 160°
Rookworst		4	150°	
Rösti rondjes		11	200°	In de gaten houden
Rundergehakt		9	200°	
Rundersaucijzen		11	180°	450 gram
Rundervinken		15	180°	
Saté (kip)		10	190°	
Saucijzenbroodjes		4	200°	
Scampi's	ontdood	6	180°	
Schnitzel, varken	diepvries	8	180°	Voorverwarmen en daarna nog 2 minuten op 200°
Schnitzels, Wiener		10	180°	
Schouderkarbonade		8	180°	Hangt ook van de dikte af
Shoarma		10	180°	
Siciliaanseworstjes		10	180°	
Slavinken		15	180°	
Slavinken		5	200°	Voorverwarmen, daarna nog 9 minuten 160°
Spareribs	voorgegaard	6	200°	Voorverwarmen
Speklapjes		14	200°	
Steak, Ierse		4,5-5	200° (medium)	Welldone 6 minuten, rare 3 minuten
Steak		5-6	180°	
Sugarsnaps		5	200°	
Tamme kastanjes		12	200°	Voorverwarmen
Tartaartje		8	200°	
Tomaat, gepoft		6	180°	
Tomaat, gevuld met gehakt		10	180°	Daarna nog 6 minuten op 150°
Tosti		5	200°	
Tournedos		7	180°	
Uienringen		14	180°	Halverwege schudden
Varkensbrochette		7	200°	
Varkenshaasje		12	200°	
Varkenslapjes		20	200°	Halverwege vlees omkeren, ca 250 gram
Varkensoester		10	180°	
Verse worst		10	180°	

Artikel	Toestand	Min.	Graden	Opmerking
Vietnamese loempia's	diepvries	8	180°	
Visquisine		20	180°	
Vissticks		5	200°	
Witlof	rauwe	10	190°	
Worstenbroodje		4	200°	
Wrap		12	180°	
Zalm	vers	15	180°	
Zandkoekjes		15	180°	
Zeewolf filet		12	180°	