



Produkt	Ofen	Zeit	Temp. ° C
<i>Pizza</i>	<i>DZ33</i>	<i>5,5 Min.</i>	<i>390 - 350 360 - 360</i>
<i>Hähnchen</i>		<i>12,0 Min.</i>	<i>335 - 335 300 - 300 (aufgetaut)</i>
<i>Hähnchen Cordon bleu</i>	<i>DZ33II</i>	<i>15 Min.</i>	<i>385 - 335 385 - 335</i>
<i>Jakobsmuscheln</i>		<i>8 Min.</i>	<i>385 - 410 385 - 410</i>
<i>Hohrückensteak</i>		<i>8 Min.</i>	<i>460 - 435 460 - 435</i>
<i>Pasteten/Gebäck (umzudrehen)</i>		<i>25 Min.</i>	<i>260 - 310 260 - 310</i>
<i>Gefrorener Kuchen (aufgetaut)</i>		<i>25 Min.</i>	<i>260 - 310 260 - 310</i>
<i>Pizza Ø 300 mm</i>		<i>6 Min.</i>	<i>385 - 335 385 - 335</i>

Für alle zubereiteten Speisen wurden Schwarzbleche benutzt. Das Gebäck wurde zusätzlich auf ein Backpapier gelegt. Die Pasteten/Gebäck (Blätterteig ausgewallt und gefroren) wurden aufgetaut und gefüllt.