

ALIMENT	TEMP.	TEMPS
FRITES ET POMMES DE TERRE		
Frites surgelées	185 °C	12 à 17 min
Frites maison	185 °C	15 à 20 min
Potatoes	180 °C	16 à 21 min
Pommes de terre grenaille	190 °C	20 à 25 min
Patate douce	185 °C	20 à 25 min
LÉGUMES		
Brocoli	180 °C	11 à 14 min
Courgette	180 °C	11 à 16 min
Poivron	180 °C	12 à 17 min
Champignons de Paris	180 °C	10 à 13 min
Légumes surgelés	190 °C	12 à 17 min
POULET, DINDE ET VOLAILLE		
Blanc de poulet	180 °C	11 à 16 min
Cuisse de poulet	190 °C	22 à 27 min
Ailes de poulet	200 °C	17 à 22 min
Nuggets de poulet	200 °C	10 à 13 min
Cordon bleu	190 °C	12 à 17 min
VIANDES ET CHARCUTERIE		
Steak haché	190 °C	6 à 9 min
Entrecôte	200 °C	7 à 10 min
Saucisses	180 °C	10 à 13 min
Côte de porc	190 °C	8 à 11 min
Lardons	190 °C	7 à 10 min
POISSONS ET FRUITS DE MER		
Pavé de saumon	180 °C	7 à 10 min
Cabillaud	180 °C	7 à 10 min
Crevettes	180 °C	6 à 9 min
Bâtonnets de poisson	200 °C	9 à 12 min
Saumon surgelé	170 °C	11 à 14 min

ALIMENT	TEMP.	TEMPS
PRODUITS SURGELÉS		
Pizza surgelée	180 °C	11 à 14 min
Lasagnes surgelées	170 °C	22 à 31 min
Nems surgelés	190 °C	8 à 11 min
Croque-monsieur surgelé	180 °C	9 à 12 min
Mozzarella sticks	190 °C	7 à 10 min
FROMAGES ET ŒUFS		
Œufs durs	140 °C	8 à 11 min
Camembert rôti	180 °C	7 à 10 min
Halloumi	190 °C	6 à 9 min
DESSERTS, PAINS ET VIENNOISERIES		
Cookies	160 °C	8 à 11 min
Muffins	160 °C	11 à 16 min
Croissants	170 °C	5 à 7 min
Pommes au four	180 °C	12 à 17 min
VÉGÉTARIEN ET LÉGUMINEUSES		
Tofu	190 °C	12 à 17 min
Falafels maison	190 °C	9 à 12 min
RÉCHAUFFER ET RECUIRE		
Réchauffer une part de pizza	160 °C	4 à 6 min
Réchauffer des frites	180 °C	3 à 5 min
Réchauffer du poulet rôti	160 °C	6 à 8 min
Réchauffer des nuggets	180 °C	4 à 6 min
Réchauffer un gratin	160 °C	6 à 8 min

Recette du four

Retirez 20 °C et environ 20 % du temps, puis vérifiez la cuisson.

Une seule couche

Un panier trop chargé ne dore pas. Secouez ou retournez à mi-cuisson.

Autre appareil

Grand panier, puissance différente : surveillez les dernières minutes.