

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Brocoli — En petits bouquets	180 °C	11–14 min	à 6 min	375 g
Brocoli — En gros bouquets	175 °C	13–18 min	à 8 min	375 g
Chou-fleur — En petits bouquets	180 °C	11–16 min	à 7 min	375 g
Chou-fleur — En gros bouquets	175 °C	14–19 min	à 8 min	375 g
Choux de Bruxelles — En petits bouquets	180 °C	12–17 min	à 7 min	375 g
Choux de Bruxelles — En gros bouquets	175 °C	16–21 min	à 9 min	375 g
Courgette — En rondelles de 1 cm	180 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Courgette — En dés de 2 cm	180 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Aubergine — En rondelles de 1 cm	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Aubergine — En dés de 2 cm	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Poivron — En rondelles de 1 cm	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Poivron — En dés de 2 cm	180 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Tomates cerises — En rondelles de 1 cm	180 °C	9–12 min	à 5 min	450 g
Tomates cerises — En dés de 2 cm	180 °C	8–11 min	à 5 min	450 g
Tomate — En rondelles de 1 cm	180 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Tomate — En dés de 2 cm	180 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Carotte — En dés de 2 cm	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Carotte — En bâtonnets	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Panais — En dés de 2 cm	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Panais — En bâtonnets	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Betterave — En dés de 2 cm	185 °C	24–33 min	à 14 min	525 g
Betterave — En bâtonnets	185 °C	23–28 min	à 13 min	525 g
Navet — En dés de 2 cm	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Navet — En bâtonnets	190 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Céleri-rave — En dés de 2 cm	190 °C	20–25 min	à 11 min	525 g
Céleri-rave — En bâtonnets	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Topinambour — En dés de 2 cm	190 °C	20–25 min	à 11 min	525 g
Topinambour — En bâtonnets	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Courge butternut — En dés de 2 cm	185 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Courge butternut — En bâtonnets	185 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Potimarron — En dés de 2 cm	185 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Potimarron — En bâtonnets	185 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Courge spaghetti — En dés de 2 cm	180 °C	30–39 min	à 17 min	525 g
Courge spaghetti — En bâtonnets	180 °C	27–36 min	à 16 min	525 g
Champignons de Paris — Entiers	180 °C	10–13 min	à 6 min	375 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Champignons de Paris — En lamelles	180 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Champignons farcis — Entiers	170 °C	14–19 min	à 8 min	375 g
Champignons farcis — En lamelles	170 °C	11–14 min	à 6 min	375 g
Pleurotes — Entiers	180 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Pleurotes — En lamelles	180 °C	6–9 min	à 4 min	375 g
Asperges — En rondelles de 1 cm	180 °C	7–10 min	à 4 min	450 g
Asperges — En dés de 2 cm	180 °C	7–10 min	à 4 min	450 g
Haricots verts — En rondelles de 1 cm	180 °C	9–12 min	à 5 min	450 g
Haricots verts — En dés de 2 cm	180 °C	8–11 min	à 5 min	450 g
Poireau — En rondelles de 1 cm	180 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Poireau — En dés de 2 cm	180 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Fenouil — En rondelles de 1 cm	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Fenouil — En dés de 2 cm	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Endives — En rondelles de 1 cm	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Endives — En dés de 2 cm	180 °C	11–16 min	à 7 min	450 g
Oignon — En dés de 2 cm	190 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Oignon — En bâtonnets	190 °C	12–17 min	à 7 min	525 g
Oignons rouges — En dés de 2 cm	190 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Oignons rouges — En bâtonnets	190 °C	12–17 min	à 7 min	525 g
Échalotes — En dés de 2 cm	190 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Échalotes — En bâtonnets	190 °C	12–17 min	à 7 min	525 g
Ail — En dés de 2 cm	180 °C	16–21 min	à 9 min	525 g
Ail — En bâtonnets	180 °C	14–19 min	à 8 min	525 g
Maïs en épi — En rondelles de 1 cm	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Maïs en épi — En dés de 2 cm	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Épinards — En morceaux, huilés à la main	160 °C	5–7 min	toutes les deux minutes	200 g
Épinards — En chips fines	150 °C	4–6 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou kale — En morceaux, huilés à la main	160 °C	6–8 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou kale — En chips fines	150 °C	5–7 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou rouge — En morceaux, huilés à la main	160 °C	7–10 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou rouge — En chips fines	150 °C	6–9 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou vert — En morceaux, huilés à la main	160 °C	7–10 min	toutes les deux minutes	200 g
Chou vert — En chips fines	150 °C	6–8 min	toutes les deux minutes	200 g
Artichaut — En rondelles de 1 cm	180 °C	19–24 min	à 11 min	450 g
Artichaut — En dés de 2 cm	180 °C	17–22 min	à 10 min	450 g
Blettes — En morceaux, huilés à la main	160 °C	6–9 min	toutes les deux minutes	200 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Blettes — En chips fines	150 °C	6–8 min	toutes les deux minutes	200 g
Radis — En dés de 2 cm	190 °C	12–17 min	à 7 min	525 g
Radis — En bâtonnets	190 °C	11–16 min	à 7 min	525 g
Légumes surgelés — Sans décongeler, monocouche	190 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Légumes surgelés — Sans décongeler, panier chargé	190 °C	17–22 min	à 6 et 13 min	525 g
Poêlée de légumes — Sans décongeler, monocouche	190 °C	12–17 min	à 5 et 10 min	525 g
Poêlée de légumes — Sans décongeler, panier chargé	190 °C	17–22 min	à 6 et 13 min	525 g
Ratatouille — En rondelles de 1 cm	180 °C	18–23 min	à 10 min	450 g
Ratatouille — En dés de 2 cm	180 °C	16–21 min	à 9 min	450 g
Légumes du soleil — En rondelles de 1 cm	180 °C	15–20 min	à 9 min	450 g
Légumes du soleil — En dés de 2 cm	180 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Légumes racines rôtis — En dés de 2 cm	190 °C	20–25 min	à 11 min	525 g
Légumes racines rôtis — En bâtonnets	190 °C	18–23 min	à 10 min	525 g
Brocoli surgelé — Sans décongeler, monocouche	190 °C	11–16 min	à 4 et 9 min	525 g
Brocoli surgelé — Sans décongeler, panier chargé	190 °C	15–20 min	à 6 et 12 min	525 g
Épis de maïs surgelés — Sans décongeler, monocouche	190 °C	13–18 min	à 5 et 10 min	525 g
Épis de maïs surgelés — Sans décongeler, panier chargé	190 °C	19–24 min	à 7 et 14 min	525 g
Petits pois — Sans décongeler, monocouche	190 °C	9–12 min	à 4 et 7 min	525 g
Petits pois — Sans décongeler, panier chargé	190 °C	11–16 min	à 4 et 9 min	525 g
Courge en dés — En dés de 2 cm	185 °C	17–22 min	à 10 min	525 g
Courge en dés — En bâtonnets	185 °C	15–20 min	à 9 min	525 g