



Thermador.★

FOUR AIR FRY

GUIDE DE CUISINE

Produit alimentaire*	Mode de chauffage recommandé	Température du four en °F (°C)	Position du rack	Temps en minutes
Ailes fraîches	Air Fry	450°(232°)	3	35
Nuggets de poulet surgelés	Air Fry	400°(204°)	4	11-15
Frites surgelées	Air Fry	400°(204°)	4	17-25
Filets de poulet surgelés	Air Fry	400°(204°)	4	18-25
Bouchées de pain perdu surgelées	Air Fry	400°(204°)	4	8-12
Crevettes papillon surgelées	Air Fry	425°(218°)	4	13-15
Bouchées de pizza surgelées	Air Fry	425°(218°)	4	11-14
Pâtes impériaux au poulet surgelés	Air Fry	425°(218°)	4	19-21
Rondelles d'oignon surgelées	Air Fry	425°(218°)	4	12-15
Tater Tots congelés	Air Fry	425°(218°)	4	21-26
Gaufres surgelées	Air Fry	425°(218°)	4	6-8

* Pour les produits congelés emballés, suivre les recommandations du fabricant en matière de température et de durée.

©2024 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION. TOUS DROITS RÉSERVÉS.