

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	180-190	110-150
Agneau/Veau/Boeuf/Porc 1Kg		X	3	190-200	80-110
Poulet/Lapin/Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		-	2	190-200	100-160
POISSON					
Poisson au four/ en papillote 0.5Kg (filet, entier)		X	2	170-190	30-50
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		5'	5	250	2-6
Filets/darnes de poisson		-	4-3	230-250	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	5-4	250	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		X	3	200-210	60-90**
Légumes gratinés		-	3	200-210	25-55**
Pommes de terre au four		X	3	200-210	35-55**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Rosbif saignant 1Kg		X	3	200-210	35-50**

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.