



GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (pour référence seulement)	PROGRAMMATION DU FOUR	CONSEILS PRATIQUES
VIANDE			
Pain de viande	35 - 40 minutes	355°F (180°C)	Grille inférieure
Rôti de côte désossé	24 - 26 minutes pour 1 lbs (450g)	400°F (205°C)	Grille inférieure
Filet mignon grillé	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille inférieure
Bifteck de surlonge	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille supérieure
Hamburgers et hot-dogs	20 - 25 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Gigot d'agneau rôti	25 - 30 minutes pour 1 lbs (450g)	390°F (200°C)	Grille supérieure
VOLAILLE			
Ailes de poulet épicées	30 minutes pour 2 lbs (900g)	445°F (230°C)	Moitié sur la grille supérieure, moitié sur la grille inférieure
Poulet entier (ou demi-dinde)	15 - 20 minutes pour 1 lbs (450g)	445°F (230°C)	Grille inférieure, utilisez avec Rallonge adaptable (accessoire optionnel)
Poulet barbecue	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poulets Cornish	25 - 30 minutes	445°F (230°C)	Grille inférieure
Poulet au cari	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poulet au citron	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
FRUITS DE MER			
Crevette barbecue	10 - 15 minutes pour 1 lbs (450g)	435°F (225°C)	Grille supérieure
Darne grillée	20 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poisson en papillote	25 - 30 minutes	360°F (180°C)	Grilles supérieure et inférieure
Saumon entier	20 - 25 minutes	400°F (205°C)	Grille inférieure
LÉGUMES			
Grelots au romarin	45 minutes	355°F (180°C)	Grille supérieure
Chou-fleur gratiné	15 - 20 minutes	330°F (165°C)	Grille supérieure
Frites	20 minutes	445°F (230°C)	Grille supérieure
Pommes de terre en robe des champs au four	35 - 40 minutes	400°F (205°C)	Grille inférieure
Légumes rôtis	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille inférieure
DESSERTS			
Tartelette aux pommes	30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Pouding pomme-amandes	30 minutes	345°F (175°C)	Grille supérieure
Pommes au four	25 - 35 minutes	435°F (225°C)	Grille supérieure
Tartelette poire-pêche	20 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure

• Les températures et les durées de cuisson sont approximatives.

• Les résultats peuvent varier selon le poids et le volume d'eau et de gras contenu dans l'aliment, la température initiale de la cuisson, la quantité de la nourriture et autres facteurs.

• Selon la recette et le type d'aliment, la nourriture devra être retournée durant la cuisson.

• Augmentez la température de la cuisson de 30 à 50% pour les aliments surgelés. Pour de meilleurs résultats, faites décongeler la nourriture avant la cuisson.