

Alimentation	Bouton de commande Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
 Steak de 2,54 cm d'épaisseur.	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	HAUT à MOYEN Feu vif 2 minutes de chaque côté, puis passer à feu moyen.	Moyen - 6 minutes	
		Bien cuit - 8 minutes	
 Hamburger de ½ pouce (1,27 cm) d'épaisseur	HAUT 2 minutes de chaque côté.	Saignant - 4 minutes	Veillez à ce que les galettes aient toutes la même épaisseur pour que les temps de cuisson soient identiques. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être cuites à la chaleur indirecte.
	HAUT 2 ½ minutes de chaque côté.	Moyen - 5 minutes	
	HAUT 3 minutes de chaque côté.	Bien cuit - 6 minutes	
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN Élevé pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Hot dogs	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisir des saucisses plus grosses et les fendre dans le sens de la longueur avant la cuisson.