

QUICK REFERENCE GUIDE

30" CONVECTION OVEN XV MODEL

SYMBOL	OVEN FUNCTION	DESCRIPTION	CONTROL KNOB + - OK	BEST FOR
	Bake	Activates the upper and the lower heating elements	Select on the desired temperature through the oven control knob 100°F - 500°F	This cooking mode is suitable for any kind of dishes and it is great for baking and roasting.
	Convection Bake	Activates the upper and the lower heating elements	Select on the desired temperature through the oven control knob 100°F - 500°F	Reduced cooking time (up to 10%). Ideal for multi-level baking and roasting of meat and poultry.
	Convection	Activates the circular heating elements and the convection fan	Select on the desired temperature through the oven control knob 100°F - 500°F	Reduced cooking time (up to 10%). Ideal for multi-level baking and roasting, especially for cakes and pastry.
	Pizza	Activates the upper heating element, the circular heating element and the convection fan	Select on the desired temperature through the oven control knob 100°F - 500°F	Reduced cooking time (up to 10%). Best for multi-level baking and roasting, especially for pizza, focaccia and bread.
	Broil	Activates the broil element	Select on the desired power level through the oven control knob LOW - MED - HIGH	Ideal for searing and roasting small cuts of beef, pork, poultry, and for grilling vegetables.
	Convection Broil	Activates the broil element, the upper heating element and the convection fan	Select on the desired power level through the oven control knob LOW - MED - HIGH	Ideal for browning fish and other items too delicate to turn and thicker cuts of steaks.
	Dehydrate	Activates the convection fan and the lower heating element. The cavity is maintained at 100°F	Turn the temperature knob to 100°F to activate this function	Ideal for dehydrating fruit, herbs, vegetables and to defrost food.
	Proofing	Activates the lower heating element with a low constant heat power	Turn the temperature knob to 100°F to activate this function	Ideal for dough proofing. For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
	Warming	Activates the lower heating element	Turn the temperature knob to set this function Knob 200°F = Cavity 140°F Knob 250°F = Cavity 170°F Knob 300°F = Cavity 200°F	Ideal for warming food or plates. Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance.
	Clean	Activates the lower heating element and the broil element	Select the CLEAN	Cleaning cycle. Choose between two different modes



GUIDE DE REFERENCE RAPIDE

FOUR A CONVECTION MODELE XV DE 30''

SYMBOLE	FONCTION DU FOUR	DESCRIPTION	BOUTON DE RÉGLAGE + - OK	MEILLEUR POUR
	Cuire	Active les éléments chauffants supérieur et inférieur	Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage du four 100 °F - 500 °F (38 °C - 260 °C)	Ce mode de cuisson est approprié pour toute sorte de plats et il est excellent pour la cuisson et le rôtissage.
	Cuisson par Convection	Active les éléments chauffants supérieur et inférieur	Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage du four 100 °F - 500 °F (38 °C - 260 °C)	Temps de cuisson réduit (jusqu'à 10%). Idéal pour la cuisson et le rôtissage à niveaux multiples de la viande et de la volaille.
	Convection	Active les éléments chauffants circulaires et le ventilateur de convection	Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage du four 100 °F - 500 °F (38 °C - 260 °C)	Temps de cuisson réduit (jusqu'à 10%). Idéal pour la cuisson et le rôtissage à niveaux multiples, plus particulièrement pour les gâteaux et les pâtisseries.
	Pizza	Active l'élément chauffant supérieur, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur de convection	Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage du four 100 °F - 500 °F (38 °C - 260 °C)	Temps de cuisson réduit (jusqu'à 10%). Meilleur pour la cuisson et le rôtissage à niveaux multiples, plus particulièrement la pizza, la focaccia et le pain.
	Griller	Active l'élément de grillage	Sélectionnez le niveau de puissance désirée à l'aide du bouton de réglage du four LOW - MED - HIGH (faible, moyen, fort)	Idéal pour saisir et rôtir de petites coupes de bœuf, de porc, de volaille et pour griller des légumes.
	Grill à Convection	Active l'élément de grillage, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection	Sélectionnez le niveau de puissance désirée à l'aide du bouton de réglage du four LOW - MED - HIGH (faible, moyen, fort)	Idéal pour dorer le poisson et d'autres articles trop délicats pour tourner, ainsi que les coupes plus épaisses de steaks.
	Déshydrater	Active le ventilateur de convection et l'élément chauffant inférieur. La cavité du four est maintenue à 100 °F (38 °C)	Tournez le bouton de température à 100 °F (38 °C) pour activer cette fonction	Idéal pour déshydrater les fruits, les herbes, les légumes et pour décongeler les aliments.
	Levée	Active l'élément chauffant inférieur avec une faible puissance thermique constante	Tournez le bouton de température à 100 °F (38 °C) pour activer cette fonction	Idéal pour la levée de la pâte. Pour de meilleurs résultats, placez la pâte dans un bol et couvrez celui-ci avec un linge propre.
	Réchauffage	Active l'élément chauffant inférieur	Tournez le bouton de température pour régler cette fonction Bouton 200 °F = Cavité 140 °F Bouton 250 °F = Cavité 170 °F Bouton 300 °F = Cavité 200 °F	Idéal pour réchauffer les aliments ou les plats. Utilisez le programme dans le mode Sabbat (S.M.) en période d'observance religieuse.
	Nettoyer	Active l'élément chauffant inférieur et l'élément de grillage	Sélectionnez la fonction NETTOYER	Cycle de nettoyage. Choisissez entre deux modes différents.

