












# QUICK REFERENCE GUIDE












## 30" CONVECTION OVEN XT MODEL

SYMBOL	OVEN FUNCTION	DESCRIPTION	CONTROL KNOB + - OK	BEST FOR
	<b>Bake</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Convection Bake</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Convection</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Pizza</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Broil</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Convection Broil</b>	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. Food probe allowed.
	<b>Defrost</b>	Activates the convection fan	Select the Defrost mode In defrost mode no heating element is on.	Ideal for dehydrating fruit, herbs, vegetables and to defrost food.
	<b>Proofing</b>	Activates the lower heating element with a low constant heat power	Select the Proofing mode	Ideal for dough proofing. For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
	<b>Warming</b>	Activates the lower heating element	Select the Warming mode and set the temperature LOW = 140°F MED = 170°F HIGH = 200°F SABBATH	Ideal for warming food or plates. Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance.
	<b>Clean</b>	Activates the lower heating element and the broil element	Select on the desired cycle duration REGULAR = 120min FAST = 90min	Cleaning cycle. Choose between two different modes
	<b>Dehydrate</b>	Activates the convection fan and the lower heating element	Select the Dehydrate mode The cavity is maintained at 100°F	Ideal for dehydrating fruit, herbs, vegetables and to defrost food.



# GUIDE DE REFERENCE RAPIDE

## FOUR A CONVECTION MODELE XT 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. Permet l'utilisation d'une sonde pour aliments.
	Cuisson par Convection	Active les éléments chauffants supérieur et inférieur - Appuyez sur la touche de démarrage	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. Permet l'utilisation d'une sonde pour aliments.
	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. Permet l'utilisation d'une sonde pour aliments.
	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. Permet l'utilisation d'une sonde pour aliments.
	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. Permet l'utilisation d'une sonde pour aliments.
	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. Une sonde pour aliments est permise. Valeur
	Décongélation	Active le ventilateur de convection	Sélectionnez le mode Décongélation. Dans le mode de décongélation, aucun élément de contrôle du chauffage n'est activé. Appuyez sur OK.	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	Sélectionnez le mode Levée	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	Sélectionnez le mode Réchauffage et réglez la température LOW = 140 °F (60 °C) MED = 170 °F (77 °C) HIGH = 200 °F (93 °C) SABBAT	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 durée souhaitée pour le cycle RÉGULIER = 120 min RAPIDE = 90 min	Cycle de nettoyage. Choisissez entre deux modes de puissance différents
	Déshydrater	Active le ventilateur de convection et l'élément chauffant inférieur	Sélectionnez le mode Déshydrater La cavité du four est maintenue à 100 °F (38 °C)	Idéal pour déshydrater les fruits, les herbes, les légumes et pour décongeler les aliments.

