

QUICK REFERENCE GUIDE

30" CONVECTION OVEN XV MODEL



TO COOK BEAUTIFULLY
bertazzoni.com

SYMBOL	OVEN FUNCTION	DESCRIPTION	CONTROL KNOB + – OK	BEST FOR
BAKE	Bake	Activates the upper and the lower heating elements	Select temperature with the oven knob 100°F – 500°F	This cooking mode is suitable for any kind of dish and is great for baking as well as roasting.
CONV BAKE	Convection Bake	Activates the upper and lower heating elements as well as the convection fans	Select temperature with the oven knob 100°F – 500°F	Ideal for baking as well as roasting of meat and poultry. Cooking time reduction of up to 10% possible for some select dishes.
CONV	Convection	Activates the circular heating elements and the convection fans	Select temperature with the oven knob 100°F – 500°F	Ideal for multi-level cooking. Use for any kind of roasting or baking especially cakes and pastry. Cooking time reduction of up to 10% possible for some select dishes.
PIZZA	Pizza	Activates the upper heating element, the circular heating elements and the convection fans	Select temperature with the oven knob 400°F	Best for baking of pizza, focaccia and other breads.
BROIL	Broil	Activates the broil element	Select the desired power level with the oven knob	Ideal for searing and broiling of any beef, pork and poultry cuts as well as hamburger patties. Select also for broiling of vegetable.
CONV BROIL	Convection Broil	Activates the broil element, the upper heating element and the convection fans	Select the desired power level with the oven knob LOW = 300°F MED = 400°F HIGH = 500°F	Ideal for browning fish and other items too delicate to turn and thicker cuts of steaks.
WARM	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.
WARM	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.
WARM	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 SABBATH = 212°F	Ideal for warming food or plates. Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance.
CLEAN	Clean	Activates the lower heating element and the broil element	Select the required cleaning cycle duration REGULAR = 120min RAPID = 90min	Self-clean cycle. Choose between two different levels of cleaning intensity.

MANUEL DE RÉFÉRENCE

FOUR À CONVECTION DE 30 PO - MODÈLE XV



L'ART DE CUISINER EN BEAUTÉ
bertazzoni.com

SYMBOLE	MODE DU FOUR	DESCRIPTION	BOUTON DE COMMANDE + – OK	USAGE PRÉVU
BAKE	Cuisson	Déclencher les éléments chauffants du haut et du bas.	À l'aide du bouton de commande, régler la température entre 100 °F et 500 °F.	Ce mode de cuisson se prête à toutes sortes de repas et est idéal pour cuire et rôtir des aliments.
CONV BAKE	Cuisson par Convection	Déclencher les éléments chauffants du haut et du bas de même que les ventilateurs de convection.	À l'aide du bouton de commande, régler la température entre 100 °F et 500 °F.	Il s'agit du mode idéal pour cuire et rôtir de la viande de même que de la volaille. Il offre la possibilité de réduire jusqu'à 10 % le temps de cuisson de certains repas.
CONV	Convection	Déclencher les éléments chauffants circulaires de même que les ventilateurs de convection.	À l'aide du bouton de commande, régler la température entre 100 °F et 500 °F.	Ce mode est idéal pour une cuisson à plusieurs niveaux. Il sert également à rôtir ou cuire, en particulier les gâteaux et les pâtisseries. Il offre la possibilité de réduire jusqu'à 10 % le temps de cuisson de certains repas.
PIZZA	Pizza	Déclencher l'élément chauffant du haut, les éléments chauffants circulaires et les ventilateurs de convection.	À l'aide du bouton de commande, régler la température à 400 °F.	Ce mode est idéal pour cuire de la pizza, de la focaccia ainsi que d'autres sortes de pains.
BROIL	Griller	Déclencher l'élément de grillage	À l'aide du bouton de commande, régler le niveau d'intensité souhaité.	Il s'agit du mode idéal pour saisir et griller n'importe quelle coupe de bœuf, de porc et de volaille ainsi que les hamburgers. Il s'agit aussi d'un mode de prédilection pour griller des légumes.
CONV BROIL	Griller par Convection	Déclencher l'élément de grillage, l'élément chauffant du haut et les ventilateurs de convection.	À l'aide du bouton de commande, régler le niveau d'intensité souhaité. BAS = 300 °F MOYEN = 400 °F ÉLEVÉ = 500 °F	Ce mode est parfait pour rissoler du poisson et d'autres aliments trop fins pour les retourner ainsi que pour les coupes épaisses de steak.
WARM	Déshydrater	Déclencher le ventilateur de convection et l'élément chauffant du bas. La température de la cavité est maintenue à 100°F.	Pour activer cette fonction, régler le bouton de température à 100°F.	Ce mode est parfait pour rissoler du poisson et d'autres aliments trop fins pour les retourner ainsi que pour les coupes épaisses de steak.
WARM	Levée	Déclencher l'élément chauffant du bas et maintenir le réglage de chaleur à une température basse fixe.	Pour activer cette fonction, régler le bouton de température à 100°F.	Ce mode est parfait pour faire lever une pâte. Afin d'obtenir des résultats optimaux, déposer la pâte dans un bol et recouvrir le tout d'un linge propre.
WARM	Réchauffer	Déclencher l'élément chauffant du bas.	Afin de mettre en œuvre ce mode, tourner le bouton de température. Bouton 200°F = Cavité 140°F Bouton 250°F = Cavité 170°F Bouton 300°F = Cavité 200°F SABBAT = 212 °F	Ce mode est idéal pour réchauffer des aliments et des repas. Lors de pratiques religieuses, recourir au programme de réchauffage en mode Sabbat (M.S.).
CLEAN	Nettoyage	Déclencher l'élément chauffant du bas et l'élément de grillage.	Sélectionner la durée du cycle de nettoyage nécessaire. USUEL = 120 min RAPIDE = 90 min	Cycle d'autonettoyage. Choisir un des deux niveaux d'intensité de nettoyage.