

# QUICK REFERENCE GUIDE

## 30" CONVECTION OVEN XT MODEL



TO COOK BEAUTIFULLY  
bertazzoni.com

SYMBOL	OVEN FUNCTION	DESCRIPTION	CONTROL KNOB + – OK	BEST FOR
<b>BAKE</b>	<b>Bake</b>	Activates the upper and the lower heating elements	Select temperature with the oven toggle knob 100°F – 500°F	This cooking mode is suitable for any kind of dish and is great for baking as well as roasting. Can also be used in combination with food probe.
<b>CONV BAKE</b>	<b>Convection Bake</b>	Activates the upper and lower heating elements as well as the convection fans	Select temperature with the oven toggle 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. Can also be used in combination with food probe.
<b>CONV</b>	<b>Convection</b>	Activates the circular heating elements and the convection fans	Select temperature with the oven toggle 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. Can also be used in combination with food probe.
<b>PIZZA</b>	<b>Pizza</b>	Activates the upper heating element, the circular heating elements and the convection fans	Select temperature with the oven toggle knob 400°F	Best for baking of pizza, focaccia and other breads. Can also be used in combination with food probe.
<b>BROIL</b>	<b>Broil</b>	Activates the broil element	Select the desired power level with the oven toggle knob LOW = 300°F MED = 400°F HIGH = 500°F	Ideal for searing and broiling of any beef, pork and poultry cuts as well as hamburger patties. Select also for broiling of vegetable. Can be used in combination with food probe.
<b>CONV BROIL</b>	<b>Convection Broil</b>	Activates the broil element, the upper heating element and the convection fans	Select the desired power level with the oven toggle 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. Can be used in combination with food probe.
<b>MORE</b>	<b>Defrost</b>	Activates the convection fans	Select the Defrost mode. In Defrost mode no heating element is activated	Constantly removes the cold air temp bubble around the frozen food for a gentle defrost process.
<b>MORE</b>	<b>Proofing</b>	Activates the lower heating element with a low constant heat setting	Select the Proofing mode	Ideal for dough proofing. For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
<b>WARM</b>	<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 = 212°F	Ideal for warming food or plates. Use the warming program in Sabbath mode (S.M.) during religious observance.
<b>CLEAN</b>	<b>Clean</b>	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 XT



L'ART DE CUISINER EN BEAUTÉ  
bertazzoni.com

SYMBOLE	MODE	DESCRIPTION	BOUTON DE COMMANDE + - OK	USAGE PRÉVU
<b>BAKE</b>	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. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>CONV BAKE</b>	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. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>CONV</b>	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. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>PIZZA</b>	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. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>BROIL</b>	Griller	Déclencher l'élément de grillage	À l'aide du bouton de commande, régler le niveau d'intensité souhaité. BAS = 300 °F MOYEN = 400 °F ÉLEVÉ = 500°F	Il s'agit du mode idéal pour saisir et griller n'importe quelle coupe de bœuf, de porc et de volaille ainsi que les <i>hamburgers</i> . Il s'agit aussi d'un mode de prédilection pour griller des légumes. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>CONV BROIL</b>	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. Il est possible d'utiliser simultanément la sonde thermique.
<b>MORE</b>	Décongeler	Déclencher les ventilateurs de convection.	Sélectionner le mode Décongeler. Le mode Décongeler ne déclenche aucun élément chauffant.	Ce mode crève continuellement la bulle d'air froid qui se forme autour des aliments congelés afin de décongeler la nourriture en douceur.
<b>MORE</b>	Levée	Déclencher l'élément chauffant du bas et maintenir le réglage de chaleur à une température basse fixe	Sélectionner le mode Levée.	Ce mode crève continuellement la bulle d'air froid qui se forme autour des aliments congelés afin de décongeler la nourriture en douceur.
<b>WARM</b>	Réchauffer	Déclencher l'élément chauffant du bas.	Sélectionner le mode Réchauffer et régler la température. BAS = 140 °F MOYEN = 170 °F ÉLEVÉ = 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.).
<b>CLEAN</b>	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.