

QUICK REFERENCE GUIDE

24" 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 fan	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 fan	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 fan	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 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.
CONV BROIL	Convection Broil	Activates the broil element, the upper heating element and the convection fan	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.
BOTT BAKE	Bottom Bake	Activates 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 casseroles.
UP BAKE	Upper Bake	Activates the upper 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 and roasting.
CONV	Defrost	Activates the convection fan	Leaving the temperature knob to zero	Constantly removes the cold air temp bubble around the frozen food for a gentle defrost process.
BAKE	Proofing	Activates a low constant heat from the lamp	Leaving the temperature knob to zero	Ideal for dough proofing. For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
PREHEAT	Fast Preheat	Bring the oven to the required	Select temperature with the oven knob 100°F – 500°F Once the oven has reached the set temperature, select the desired cooking mode manually.	This function is designed only for heating the oven and not for cooking food.

MANUEL DE RÉFÉRENCE

FOUR À CONVECTION DE 24 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 le ventilateur 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 le ventilateur 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 le ventilateur de convection.	À l'aide du bouton de commande, régler la température à 400 °F.	Ce mode est idéal pour cuire de la pizza, des focaccias ainsi que d'autres sortes de pains.
BROIL	Grillage	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.
CONV BROIL	Grillage par Convection	Déclencher l'élément de grillage, l'élément chauffant du haut et le ventilateur 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.
BOTT BAKE	Cuisson inférieure	Déclencher l'élément chauffant 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 les casseroles.
UP BAKE	Cuisson supérieure	Déclencher l'élément chauffant du haut.	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 plats et est idéal pour cuire et rôtir des aliments.
CONV	Décongélation	Déclencher le ventilateur de convection	Laisser le bouton de commande à zéro	Ce mode crève continuellement la bulle d'air froid qui se forme autour des aliments congelés afin de décongeler la nourriture en douceur.
BAKE	Levée	Déclencher la chaleur faible et constante de la lampe	Laisser le bouton de commande à zéro	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.
PREHEAT	Préchauffage rapide	Amener le four à la température désirée	À l'aide du bouton de commande, régler la température entre 100 °F et 500 °F. Lorsque le four atteint la température choisie, sélectionner le mode de cuisson manuellement.	Cette fonction sert uniquement à chauffer le four et non à cuire les aliments.