


QUICK REFERENCE GUIDE

XT AND XE OVENS

SYMBOL	OVEN FUNCTION	FUNCTION SELECTION	SETTING	BEST FOR
	Bake	Activates the upper and the lower heating elements	Select on the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 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.
	Convection bake	Activates the upper and the lower heating elements	Select on the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 100°F - 500°F	Reduced cooking time (up to 10%). Ideal for multi-level baking and roasting of meat and poultry. Food probe allowed.
	Convection	Activates the circular heating elements and the convection fan	Select on the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 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.
	Turbo	Activates the upper heating element, the circular heating element and the convection fan	Select on the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 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.
	Broil	Activates the broil element	4 power settings – LOW (1) to HIGH (4)	Ideal for searing and roasting small cuts of beef, pork, poultry, and for grilling vegetables. Food probe allowed.
	Convection broil	Activates the broil element, the upper heating element and the convection fan	4 power settings – LOW (1) to HIGH (4)	Ideal for browning fish and other items too delicate to turn and thicker cuts of steaks. Food probe allowed.
	Defrost / dehydrate	Activates the convection fan and in dehydrate mode the lower heating element	In defrost mode no heating element is on. In dehydrate mode the cavity is maintained at 100°F	Ideal for dehydrating fruit, herbs, vegetables and to defrost food.
	Proofing	Activates the lower heating element	Low constant heat power	Ideal for dough proofing. For best results, place dough in bowl and cover with a clean towel.
	Warming	Activates the lower heating element	Preset temperature level 1= 140°F level 2= 170°F level 3= 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		Cleaning cycle. Choose between two different modes



GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

FOUR XT ET XE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE	INDIQUÉ POUR
	Cuisson	Activation de l'élément chauffant supérieur et de l'élément chauffant inférieur	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 100°F - 500°F	Cuisson et rôtissage traditionnels sur un niveau. Méthode adaptée à la cuisson de plusieurs plats. Thermomètre sonde utilisable.
	Cuisson au four par convection	Activation de l'élément chauffant supérieur, de l'élément chauffant inférieur et du ventilateur à convection	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 100°F - 500°F	Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux, méthode idéale pour la viande et volaille. Temps de cuisson réduit. Thermomètre sonde utilisable.
	Convection	Activation de l'élément chauffant circulaire et du ventilateur à convection	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 100°F - 500°F	Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux, méthode idéale pour gâteaux et pâtisserie. Temps de cuisson réduit. Thermomètre sonde utilisable.
	Turbo	Activation de l'élément chauffant circulaire, de l'élément chauffant inférieur et du ventilateur à convection	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 100°F - 500°F	Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux, méthode idéale pour pizza, focaccia et pain. Temps de cuisson réduit. Thermomètre sonde utilisable.
	Cuisson au grill	Activation de l'élément chauffant au grill	4 réglages de puissance – FAIBLE (1) ÉLEVÉ (4)	Aliment doré sur le dessus uniquement. Tourner les aliments pour les faire dorer des deux côtés. C'est la méthode idéale pour les steaks, saucisses, bacon. Thermomètre sonde utilisable.
	Cuisson au grill par convection	Activation de l'élément chauffant au grill et du ventilateur à convection	4 réglages de puissance – FAIBLE (1) ÉLEVÉ (4)	Aliments dorés sur le dessus et par en dessous. Ce mode convient bien pour dorer des aliments trop délicats pour pouvoir être retournés, comme le poisson. Thermomètre sonde utilisable.
	Décongélation/ Déshydratation	Activation du ventilateur à convection et de l'élément chauffant inférieur	En mode "déshydratation" la cavité est maintenue à température 100°F	Déshydratation des aliments, fleurs, légumes
	Levage de pâte	Activation de l'élément chauffant inférieur	Faible puissance constante	Idéal pour la fermentation panaiere
	Réchauffage	Activation de l'élément chauffant inférieur	Température pré-réglée niveau 1= 140°F niveau 2= 170°F niveau 3= 200°F	Idéal pour réchauffer les aliments ou les assiettes
	Nettoyage	Activation de l'élément chauffant au grill et de l'élément chauffant inférieur		Cycle de nettoyage. Deux modalités à choisir.

