


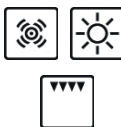






QUICK REFERENCE GUIDE

GAS OVEN RANGES

MAIN CAVITY

SYMBOL	OVEN FUNCTION	FUNCTION SELECTION	SETTING	BEST FOR
	Traditional bake	Activates lower heating element	Select the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 270°F - 500°F	Traditional baking and roasting on 1 level
	Gas convection	Activates lower heating element and the convection fan	Select the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton 270°F - 500°F	Multi-level cooking without flavour crossover. Suitable for cooking fish, meat, poultry, vegetables and cakes at the same time.
	Broil	Activates the upper gas broiler	Fixed temperature	Ideal to roast and sear steak, sausages, bacon. Adjust the level of the broiler pan distance from the broiler element.
	Convection broil	Activates the upper burner and the oven fan	Fixed temperature	Use for even browning and even heat distribution. Ideal for grilling thicker cuts of beef.
	Dehydrate	Activates the oven fan and the light	Fixed temperature 100°F	
	Defrost	Activates the oven fan only	-	In defrost mode, no heating elements are used. Only the fan is activated to circulate air inside the oven for defrosting and not cooking the food.
	Light	Light		










AUXILIARY CAVITY

SYMBOL	OVEN FUNCTION	FUNCTION SELECTION	SETTING	BEST FOR
	Traditional bake	Activates the bottom burner	Select the desired temperature through the either oven control knob or the touch control smart botton. 270°F - 440°F	Traditional baking, roasting and warming on 1 level



GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

CUISINIÈRE FOUR À GAZ

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE	INDIQUÉ POUR
	Cuisson	Activation du brûleur inférieur	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 270°F - 500°F	Cuisson et rôtissage traditionnels sur un niveau
 	Cuisson à chaleur tournante	Activation du brûleur inférieur et du ventilateur convection	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 270°F - 500°F	Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux Temps de cuisson réduit Idéal pour viande, volaille et gateaux
	Grill	Activation du brûleur supérieur		Idéal pour les steaks, saucisses, bacon
 	Cuisson au grill par convection	Activation du brûleur supérieur et du ventilateur convection	-	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Déshydratation	Activation du ventilateur convection	100°F	Déshydratation des aliments, fleurs, légumes
	Décongélation	Activation du ventilateur convection	-	Décongélation des aliments. Tous les éléments chauffants sont éteints.
	Lampe du four	Lampe du four		

AUXILIARY CAVITY

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE	INDIQUÉ POUR
	Cuisson	Activation du brûleur inférieur	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 270°F - 440°F	Cuisson et rôtissage traditionnels sur un niveau

