


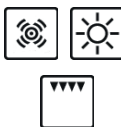






# QUICK REFERENCE GUIDE

## GAS OVEN RANGES

### MAIN CAVITY

SYMBOL	OVEN FUNCTION	FUNCTION SELECTION	SETTING	BEST FOR
	<b>Traditional bake</b>	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
	<b>Gas convection</b>	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.
	<b>Broil</b>	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.
	<b>Convection broil</b>	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.
	<b>Dehydrate</b>	Activates the oven fan and the light	Fixed temperature 100°F	
	<b>Defrost</b>	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.
	<b>Light</b>	Light		










### AUXILIARY CAVITY

SYMBOL	OVEN FUNCTION	FUNCTION SELECTION	SETTING	BEST FOR
	<b>Traditional bake</b>	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
	<b>Cuisson</b>	Activation du brûleur inférieur	Tournez la manette jusqu'à la température souhaitée 270°F - 500°F	Cuisson et rôtissage traditionnels sur un niveau
 	<b>Cuisson à chaleur tournante</b>	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
	<b>Grill</b>	Activation du brûleur supérieur		Idéal pour les steaks, saucisses, bacon
 	<b>Cuisson au grill par convection</b>	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.
	<b>Déshydratation</b>	Activation du ventilateur convection	100°F	Déshydratation des aliments, fleurs, légumes
	<b>Décongélation</b>	Activation du ventilateur convection	-	Décongélation des aliments. Tous les éléments chauffants sont éteints.
	<b>Lampe du four</b>	Lampe du four		

### AUXILIARY CAVITY

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

