



# OPTIONS

ISTRUZIONI PER L'UTENTE.  
NOTICE POUR L'USAGER.

INSTRUCTIONS FOR THE USER.  
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER.

Direct combination ovens, gas and electric models Electronic and Analogic

## 4.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB Modelle ANALOGIC (Abb. 4)



**4.1A Heißluftbetrieb**  
(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostatkopf (C) die Gar temperatur einstellen.



**4.1B Heißluftzyklus (Gratinieren)**  
(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostatkopf (C) die Gar temperatur einstellen. Das Entlüftungssystem öffnet automatisch zur Ableitung der Feuchtigkeit aus dem Garraum.



**4.1B Mischbetrieb Heißluft mit Dampf**  
(Temperaturbereich 50-270°C)  
Den Zykluswählschalter (A) auf eine der sieben Stufen zwischen den links abgebildeten Symbolen stellen (von Mindest- bis Höchstdampfleistung) und mit dem Thermostatkopf (B) die Gar temperatur einstellen.  
Der Wähl schalter (A) verfügt über sieben Stufen zur Dampfregulierung.



**4.1D Abkühlungszyklus**  
Die Backofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen.  
Dieser Zyklus erlaubt die Zuschaltung des Gebläses bei geöffneter Tür, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.

## 4.1 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT Modèles ANALOGIC (Fig. 4)



**4.1A Cycle convection air chaud**  
(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole indiqué à gauche et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).



**4.1B Cycle de convection air chaud (Gratin)**  
(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole indiqué à gauche et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).  
Le système de purge s'ouvrira automatiquement permettant ainsi la sortie de l'humidité de l'enceinte de cuisson.



**4.1B Cycle mixte convection air chaud avec vapeur**  
(plage température 50-270°C)  
Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur un des sept points de réglage indiqués par les symboles à gauche (flux de vapeur de minimum à maximum) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).  
Le sélecteur (A) permet de régler sept niveaux de vapeur.



**4.1D Cycle de refroidissement**  
Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole indiqué à gauche.  
Ce cycle met en marche le moteur-ventilateur, avec la porte ouverte, permettant le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

## 4.1 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO Modelos ANALOGIC (Fig. 4)



**4.1A Ciclo convección aire caliente**  
(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción manejando el mando del termostato (B).



**4.1B Ciclo convección aire caliente (Gratinado)**  
(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción manejando el mando del termostato (B).  
El sistema de alivio se abrirá automáticamente, permitiendo la salida de la humedad de la cámara de cocción.



**4.1B Ciclo mixto convección aire caliente con vapor**  
(campo temperaturas 50-270°C)  
Colocar el mando del selector de ciclos (A) en una de las siete posiciones de regulación que se incluyen entre los símbolos que se muestran a la izda. (con flujo de vapor del mínimo al máximo) y seleccionar la temperatura de cocción manejando el mando del termostato (B).  
El selector (A) permite siete niveles de regulación del vapor.



**4.1D Ciclo enfriamiento**  
Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda.  
Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción.

## 4.1 PROGRAMMING AND OPERATION

ANALOGIC models (Fig. 4)



**4.1A Hot air convection cycle**  
(temperature range 50-270°C)  
Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B).



**4.1B Hot air convection cycle (Au gratin cooking)**  
(temperature range 50-270°C)  
Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B).  
The release system will automatically open, allowing steam to be released from the cooking chamber.



**4.1C Combined hot air convection cycle with steam**  
(temperature range 50-270°C)  
Turn the cycle selector knob (A) to one of the seven adjustment positions between the symbols shown on the left (w/ steam output from minimum to maximum) and select the cooking temperature with the thermostat knob (B).  
The selector (A) allows seven steps for steam adjustment.



**4.1D Cooling cycle**  
Open the oven door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left.  
This cycle allows the fan to work with the door open to help cool the oven quickly.

