



Bedienungsanleitung

70/80CFE-L	70/120CFE-L
70/80CFES-L	70/120CFES-L
70/80CFEQ-L	70/120CFEQ-L
70/80CFEQS-L	70/120CFEQS-L
70/80CFVE-L	70/120CFEGS-L
70/80CFVES-L	70/120CFEQGS-L

Multi Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

CUCINA CON FORNO
ELETTRICO PER USO
PROFESSIONALE

IT CH

**Istruzioni
per l'installazione e l'uso**

HERD MIT ELEKTRISCHEM
OFEN UND FÜR GROSSKÜCHEN

DE AT CH

**Aufstellungs
und Bedienungsanleitung**

CUISINIÈRES AVEC FOUR
ELECTRIQUE USAGE
PROFESSIONNEL

FR BE

**Instructions
Pour l'installation et l'emploi**

RANGE WITH ELECTRIC OVEN
FOR PROFESSIONAL USE

GB IE

**Instructions
for installation and use**

COCINA CON HORNO
ELECTRICO PARA USO
PROFESIONAL

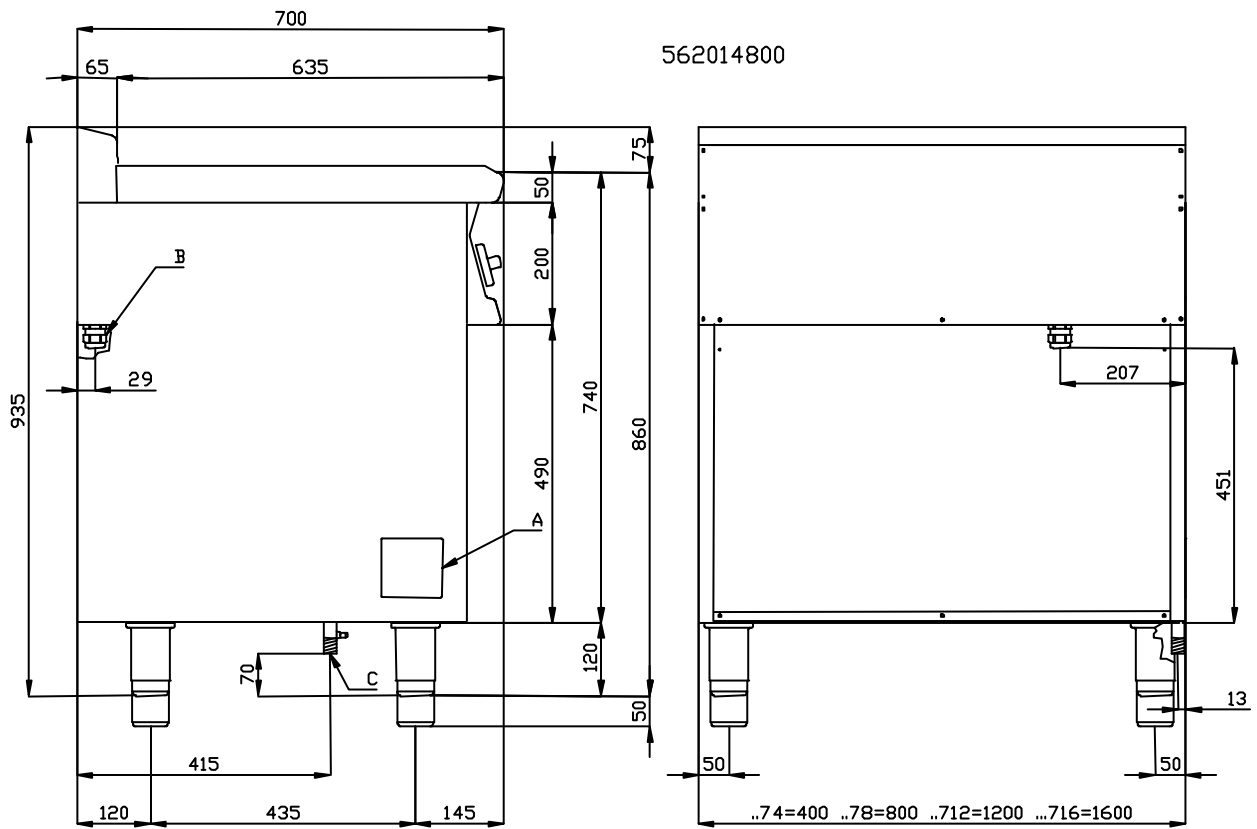
ES

**Guia para la intalación e
instrucciones de uso**

Mod.

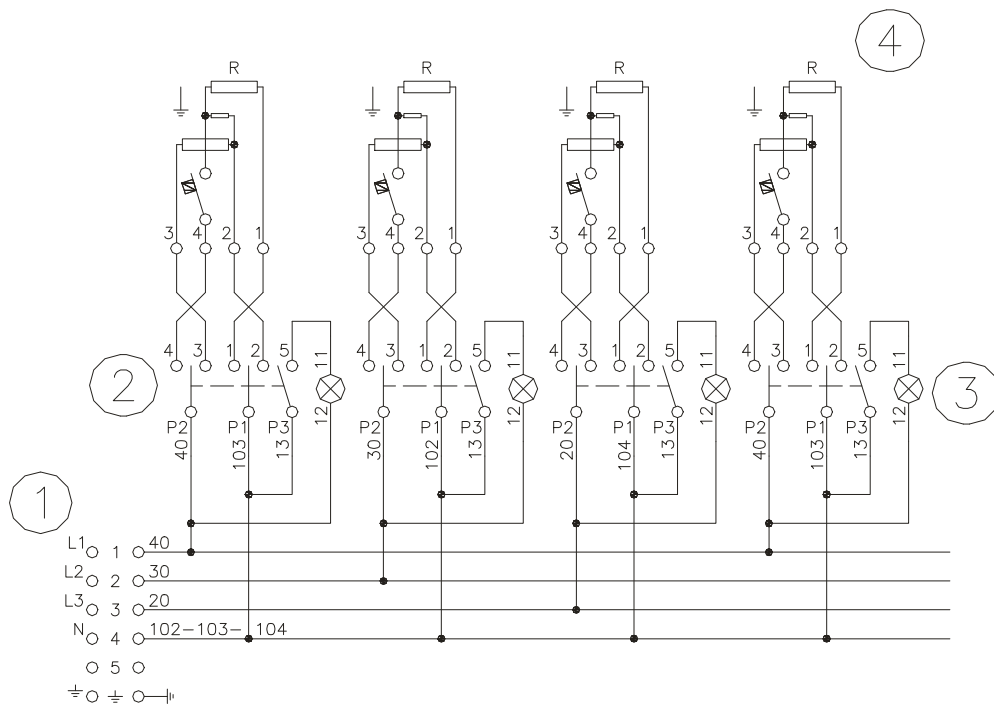
CF4-78ET CFQ4-78ET CFC4-78ET CF6-712ETV
CFQ6-712ETV CF6-712ET CFQ6-712ET
CFV4-78ET CFVQ4-78ET CFVC4-78ET CFV6-712ETV
CFVQ6-712ETV

FIGURA 1

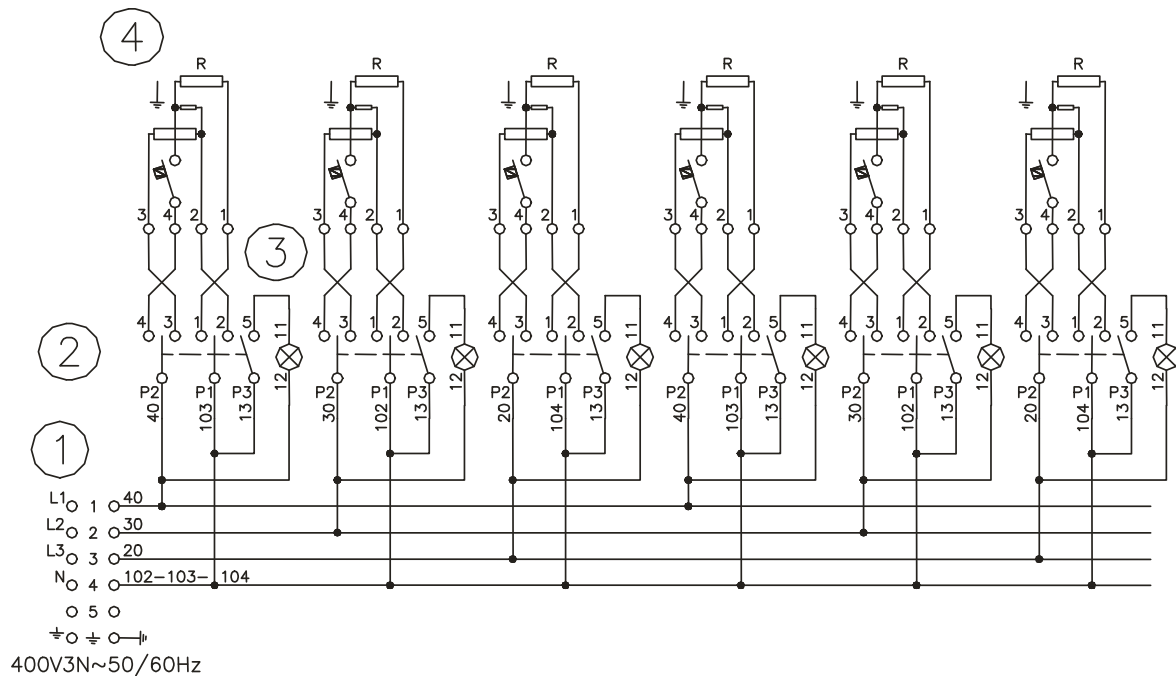


A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

**PIANI COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,
COOKING TOP , PLANOS DE COCCIÓN
CF...4-78ET , CF...Q4-78ET**

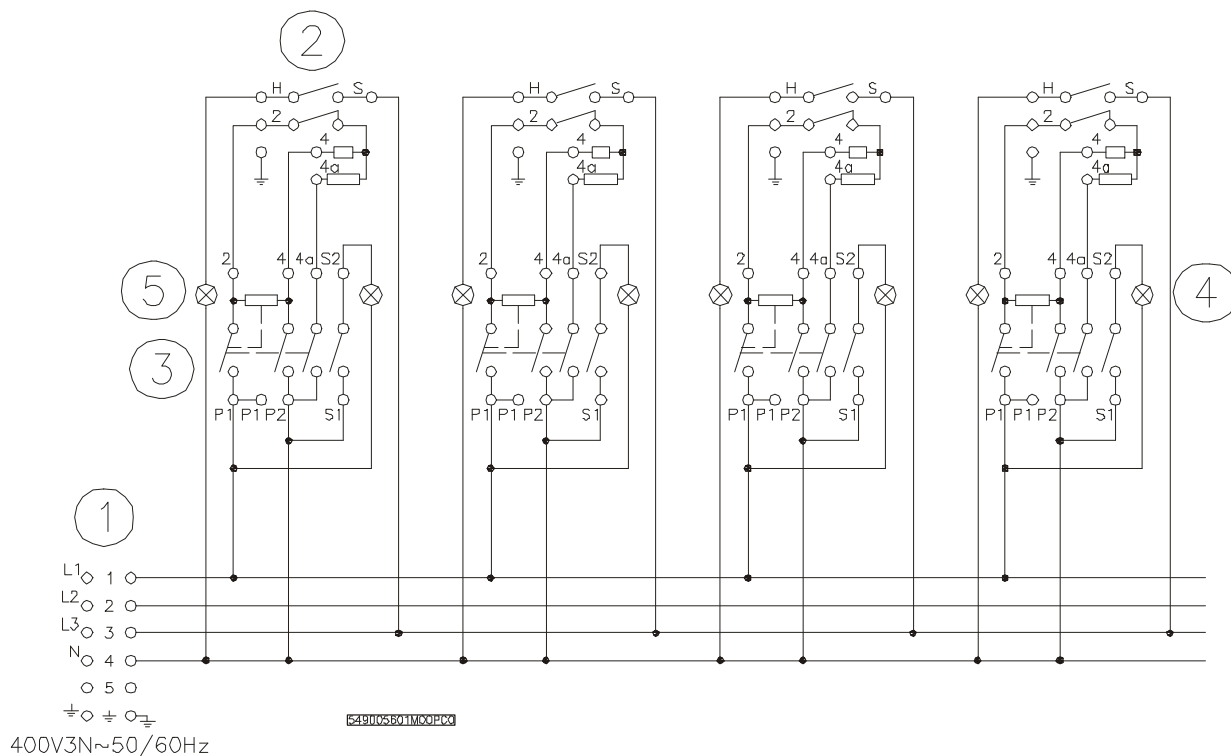


**PIANI COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,
COOKING TOP , PLANOS DE COCCIÓN
CF...6-712ETV , CFQ...6-712ETV , CF6-712ET , CFQ6-712ET**



1	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
2	Commutatore 7 posizioni	7-Positionen-Schalter	Commutateur 7 positions	7 Position commutator	Conmutador 7 posiciones
3	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
4	Piastra elettrica	Elektrische Kochplatte	Plaque électrique	Electric hotplate	Placa eléctrica

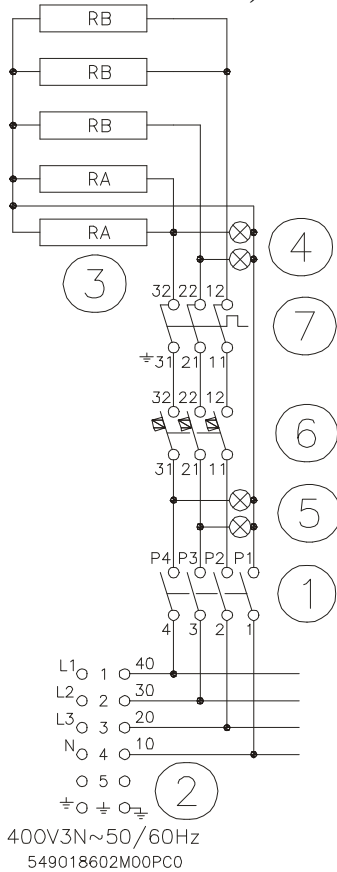
**PIANI COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,
COOKING TOP , PLANOS DE COCCIÓN
CF...C4-78ET**



1	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
2	Piastra	Kochplatte	Plaque	Hotplate	Placa
3	Regolatore di energia	Energie regler	Regolateur de energie	Energy regulator	Regolador de energia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia di calore residuo	Kontroll-Lampe für die Anzeige der Restwärme	Témoin lumineux de chaleur résiduelle	Residues heat light	Luz indicadora de color residual

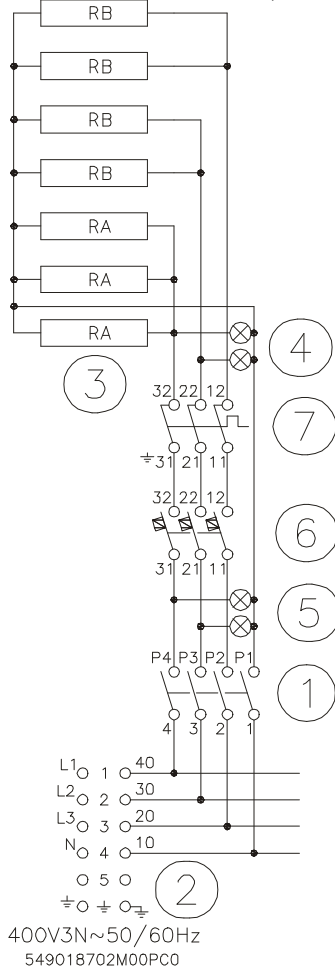
-----interruzione pagina-----

FORNO GN2/1 , BACKOFEN GN2/1, FOUR GN2/1, OVEN GN2/1, HORNO GN2/1



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad

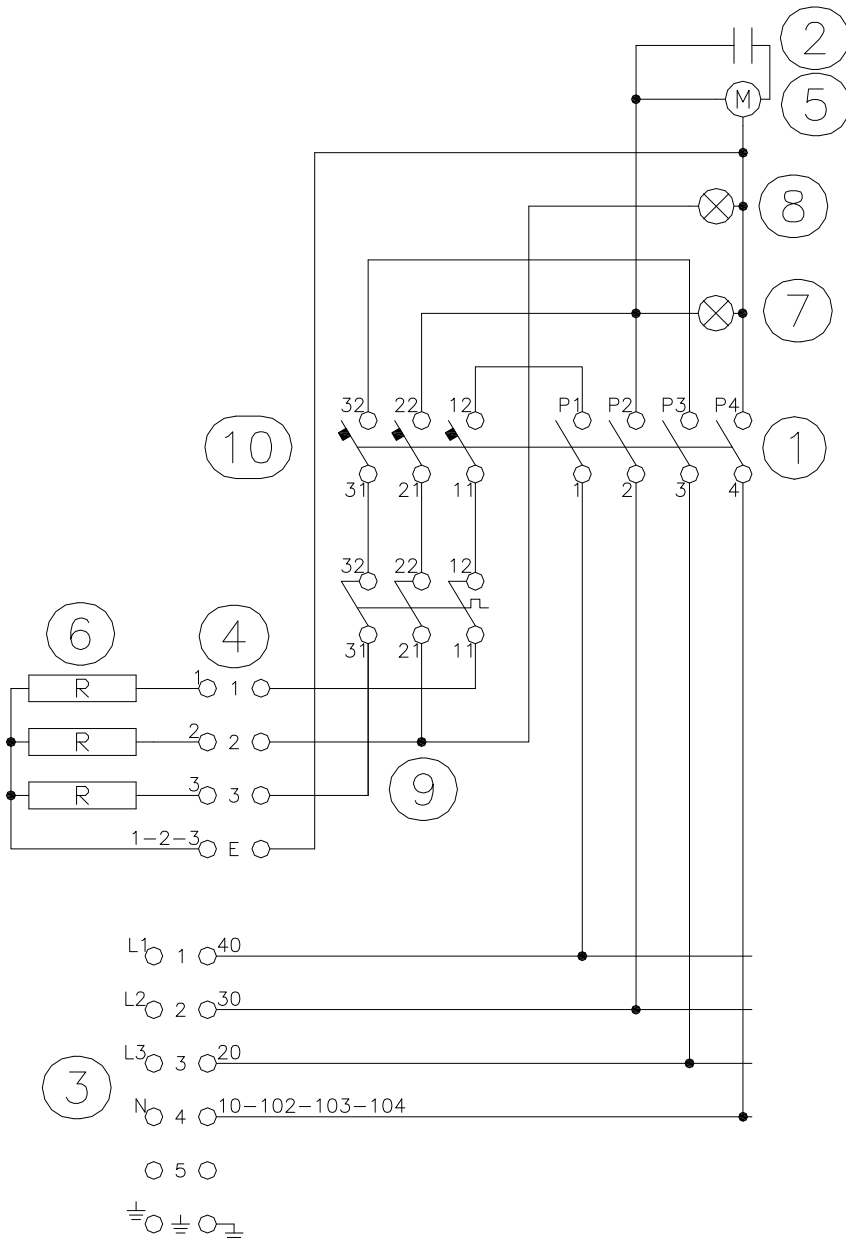
FORNO GN3/1 , BACKOFEN GN3/1, FOUR GN3/1, OVEN GN3/1, HORNO GN3/1



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad

-----interruzione pagina-----

**FORNO ELETTRICO VENTILATO, HEISSLÜFT-ELEKTROOFEN, FOUR
ÉLECTRIQUE VENTILE, ELECTRIC FAN OVEN, HORNO ELÉCTRICO VENTILADO**



549023700 M00_00
400Vac/3N 50/60 Hz

1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
2	Condensatore	Kondensator	Condensateur	Capacitor	Condensador
3	Morsettiera alimentazione	Stromversorgung Terminal	Borne d'alimentation	Power supply terminal	Terminal de suministro de energía
4	Morsettiera commutazione	Klemmleiste Switching	Bornier de commutation	Terminal board switching	Terminal de conmutación
5	Motore	Engine	Moteur	Engine	Motor
6	Resistenza	Widerstand	Résistance	Element	Resistencia
7	Spia bianca	Weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
8	Spia verde	Grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
9	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Termostato de seguridad
10	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

.....interruzione pagina.....

INHALTSANGABE

KOCHFELDER TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN	15
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN.....	15
AUFSTELLUNG	15
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN	15
ELEKTROANSCHLUSS.....	15
ÄQUIPOTENZIAL	16
INBETRIEBNAHME.....	16
BEDIENUNGSANLEITUNGEN	16
BEDIENUNGSANLEITUNGEN GLASKERAMIK.....	16
EINSCHALTEN KOCHPLATTEN	17
EINSCHALTEN GLASKERAMIK.....	17
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS.....	17
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISSLUFTOFENS	17
MECHANISCHE TIMER	18
REINIGUNG UND WARTUNG	18
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND.....	18
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL.....	18
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)	18
ZUGÄNGLICHKEIT.....	18
GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS	19
Kuchen	19
Fleisch	19
Fisch	19
Aufläufe.....	19
Auftauen.....	19

KOCHFELDER TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	MAXIMALE STROMAUF- NAHME A	HÖCHST LEISTUNG kW	Emissions grad dB	VERSORGUNGS LEITUNG (Al aus Silikon)
CF4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	27,8	15,4	/	5x4 mm ²
CFQ4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	27,8	15,4	/	5x4 mm ²
CFC4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	27	15	/	5x4 mm ²
CF6-712ETV	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	33	20,6	/	5x6 mm ²
CFQ6-712ETV	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	33	20,6	/	5x6 mm ²
CF6-712ET	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	33	22,5	/	5x6 mm ²
CFQ6-712ET	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	33	22,5	/	5x6 mm ²
CFV4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	30,14	15,7	<70	5x4 mm ²
CFVQ4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	30,14	15,7	<70	5x4 mm ²
CFVC4-78ET	80x70x90	400V 3N 50/60 Hz	29,28	15,3	<70	5x4 mm ²
CFV6-712ETV	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	30,67	20,9	<70	5x4 mm ²
CFVQ6-712ETV	120x70x90	400V 3N 50/60 Hz	30,67	20,9	<70	5x4 mm ²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt "Elektrischer Anschluss") und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

AUFSTELLUNG

Während der Aufstellung ist das Gerät zu nivellieren, geringe Höhenunterschiede können mit den Stellfüßen ausgeglichen werden (aufschrauben oder festziehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht erreichbar sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit entstehende Dämpfe rasch abgeleitet werden können. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennpaneelen, Küchenmöbeln, Dekorverkleidungen etc. aufgestellt wird, sollten diese aus nicht entflammaren Material bestehen. Im gegenteiligen Fall sind diese Wände mit feuerfesten Materialien zu verkleiden.

Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass die geltenden Brandschutzbestimmungen eingehalten werden.

Die Aufstellung, Inbetriebsetzung und Wartung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Alle notwendigen Aufstellungsarbeiten müssen unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine mangelhafte Betriebsleistung, wenn diese auf eine fehlerhafte und nicht gesetzmäßige Installation zurückzuführen ist.

Achtung! Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.


ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Benutzung des Geräts ist dieses sorgfältig zu reinigen. (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfeldes wird empfohlen, alle Kochplatten für einige Minuten auf Höchstleistung zu betreiben, um eine eventuelle, im Isoliermaterial der Widerstände vorhandene Restfeuchtigkeit zu beseitigen.

Vor der ersten Verwendung des Backofens empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile zu entfernen und den Backofen auf eine Temperatur von 250°C aufzuheizen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Achtung:

- Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Die elektrische Kochplatte niemals ohne Kochtopf einschalten;
- Der Boden des Kochtopfs muss glatt sein und einen der Kochplatte entsprechenden Durchmesser aufweisen (niemals kleiner als die Platte selbst).

Angaben:

- Jede Kochplatte ist mit einem 6-Positionen-Schalter ausgerüstet, durch den 6 unterschiedliche Temperaturen ausgewählt werden können.
- Jede Kochplatte verfügt über einen Temperaturbegrenzer, der unverzüglich die Stromzufuhr unterbricht, wenn eine Temperatur von 450°C erreicht wird.

Die Kochplatten ermöglichen unter Verwendung des geeigneten Kochgeschirrs die Zubereitung von jeder Art von Speisen (Fleisch, Hülsenfrüchte, Fisch, Eier, Gemüse etc.).

BEDIENUNGSANLEITUNGEN GLASKERAMIK

Achtung:

- Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Wir weisen darauf hin, dass die Temperatur der Glasoberflächen während der Benutzung des Glaskeramik-Kochfelds erheblich ansteigt, weshalb die Temperatur eventuell reguliert werden muss.
- Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit geradem Boden zu verwenden, da Kochtöpfe mit konkaven oder gewölbten Böden die Kochzeit verlängern und den Energieverbrauch erhöhen.

Angaben:

Jede Kochplatte ist mit einem Energie-Schalter ausgerüstet, durch den 6 unterschiedliche Temperaturen ausgewählt werden können. Am Beginn des Kochvorgangs ist es ratsam, die höheren Temperaturen zu verwenden.

- Jede Kochplatte verfügt über einen Temperaturbegrenzer, der unverzüglich die Stromzufuhr unterbricht, wenn die erreichte Temperatur das Glas beschädigen könnte.
- Wenn sich die Glasfläche erwärmt, beginnt die Kontroll-Lampe für die Anzeige der Restwärme des in Betrieb befindlichen Kochfelds zu leuchten. Solange die Glasfläche eine hohe Temperatur aufweist, leuchtet diese Restwärmeanzeige auch bei abgeschalteter Platte weiter, um so Verbrennungen vorzubeugen.

Hinweise: Keine Kochtöpfe oder sonstiges Kochgeschirr mit Böden aus Aluminium oder mit Zinnbeschichtung verwenden.

Keine Tontöpfe verwenden, da diese beschädigt oder rissig und somit unhygienisch werden könnten. Es wird empfohlen, Kochtöpfe aus Edelstahl mit geraden und glatten Böden und einem der Kochzone entsprechenden Durchmesser zu verwenden. Im Falle der Benutzung von Gusseisentöpfen ist darauf zu achten, dass die Glasfläche durch unachtsames Herumschieben nicht zerkratzt wird.

Der Boden der Kochtöpfe muss beim Aufstellen auf das Kochfeld vollständig trocken sein. Stöße mit kantigen oder spitzen Gegenständen sind zu vermeiden.

Es ist darauf zu achten, dass die Glasfläche während der Benutzung niemals mit Aluminiumfolie oder ähnlichem abgedeckt wird.

Die Kochfelder aus Glaskeramik ermöglichen unter Verwendung des geeigneten Kochgeschirrs die Zubereitung von jeder Art von Speisen (Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte, Gemüse etc.).

EINSCHALTEN KOCHPLATTEN

Den oberhalb des Geräts befindlichen Schalter betätigen. Den der Kochplatte entsprechenden Betriebsschalter von der Position "O" auf die gewünschte Kochtemperatur zwischen 1 und 6 drehen.

Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.

Es wird empfohlen, die Kochplatte zuerst auf die höchste Temperatur zu bringen und danach den Betriebsschalter auf die gewünschte Position zu stellen. Zum Ausschalten des Geräts ist der Schalter wieder auf die Position "O" zu drehen.

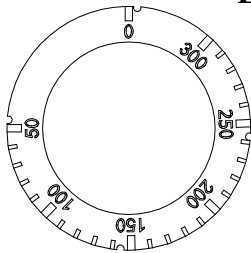
EINSCHALTEN GLASKERAMIK

Den oberhalb des Geräts befindlichen Hauptschalter betätigen. Den dem Kochfeld entsprechenden Betriebsschalter von der Position "O" auf die gewünschte Kochtemperatur zwischen 1 und 6 drehen.

Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. Zum Ausschalten des Geräts ist der Schalter wieder auf die Position "O" zu drehen. Die Kochfelder bestehen aus einem Kern und einer Kreiszone.




Wird der Schalter wie oben angegeben gedreht, schaltet sich nur der Kern des Kochfelds ein; durch Drehen des Schalters über die Position "6" hinaus wird auch die Kreiszone erhitzt und die Temperatur kann erneut von "1" bis "6" eingestellt werden.

EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS

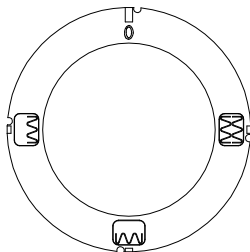


Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen. Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Stellungen:

-  Unter- + Oberhitze
-  Unterhitze
-  Oberhitze

Warnhinweis: Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden können.



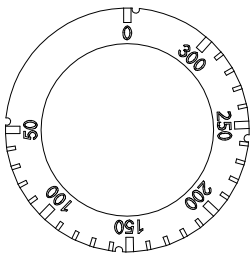
EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES HEISLUFTOFENS

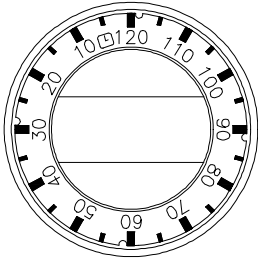
Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden.

Den Drehknopf auf der Bedienblende von "O" bis auf die gewünschte Position zwischen 50° und 300° stellen, die weiße und die grüne Kontroll-Lampe schalten sich ein.

Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die Stromversorgung des Geräts an.

Das Aufleuchten der weißen Kontroll-Lampe zeigt den Betrieb des Heizelements an, ihr Erlöschen bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Zum Ausschalten des Geräts ist der Drehknopf wieder auf die Position "O" zu drehen.





MECHANISCHE TIMER

Zur Beachtung: Die Herde sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung der Glasfläche

Das Glas ist mit flüssigen, Fettlösenden Reinigungsmitteln auf der Basis von Essig- oder Zitronensäure, die für die Pflege von Keramik und Glas geeignet sind, zu reinigen.

Es wird empfohlen, die Reinigungsarbeiten bei noch leicht lauwarmem Kochfeld durchzuführen, da so übergelaufene Nahrungsmittel, verbranntes Fett und sonstige Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch aufgeweicht und anschließend mit einem gewöhnlichen Schaber entfernt werden können. Dadurch wird eine Beschädigung der Glasoberflächen vermieden.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät laut den Anweisungen gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Im Falle eines Schadens ist das Gerät abzuschalten, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung zu unterbrechen und der Kundendienst zu verständigen.

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

ZUGÄNGLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.

GARTABELLE DES HEISLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
Kuchen				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
Fleisch				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
Aufläufe				
Nudelauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Auftauen				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Hinweis:

Die Gartabelle versteht sich mit Ausnahme der mit Sternchen gekennzeichneten Speisen ohne Backofenvorheizung

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe

Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen

Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.

Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.