

## **Funktionsweise**

### **Backen von Brot, Brötchen, Pizzen, Salzgebäck, etc.**

Hier arbeitet der MANZ-Backofen nach dem Holzbackofen-Prinzip: Der Ofen wird auf die angegebene Temperatur vorgeheizt und das Backgut direkt auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte geschoben. Dadurch schließt das Backgut an der Oberfläche sofort ab und erhält die typisch feine Rösche auf der Rinde, die von Feinschmeckern so sehr geschätzt wird. Der Backofen bleibt eingeschaltet bis das Backgut die gewünschte Bräunung erreicht hat (ca. 15 Minuten). Anschließend wird der MANZ-Ofen komplett abgeschaltet und das Backgut wird - nur durch die vom MANZ gespeicherte Backwärme - bei langsam fallender Temperatur schonend fertig gebacken, ohne weiter nachzubräunen. So wird Ihr Gebäck außen schön knusprig, hat immer die optimale Bräunung und bleibt innen wunderbar saftig.

### **Backen von Kuchen und Feingebäck**

Auch hier wird der MANZ-Backofen auf die angegebene Backtemperatur vorgeheizt. Das Gebäck wird auf einem Backblech oder in einer Backform (Tortenform etc.) auf die heiße MANZ Spezial-Backplatte gestellt. Durch die sehr hohe Wärmeabstrahlung des Ofens sowie dem Eigendampf im Backraum des MANZ geht Ihr Gebäck wunderbar auf und wird locker und luftig wie noch nie!

### **Dampfgaren**

Beim Dampfgaren werden im MANZ (je nach Gargut) Temperaturen zwischen 100°C und 140°C eingestellt. Einfach das gereinigte Gargut auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Zugabe von Fremdwasser oder Fremddampf ist im MANZ nicht nötig! Ihr Gemüse gart absolut schonend nur im eigenen Dampf und alle wertvollen Vitamine, Mineral- und Vitalstoffe bleiben voll erhalten! So erhalten Sie frische und gesunde Kost mit dem vollen Eigengeschmack des Garguts.

### **Braten und Grillen**

Frischer Fisch, knuspriges Geflügel und saftige Braten gelingen im MANZ-Backofen einfach hervorragend. Auch hier wird der Ofen wieder auf die vorgegebene Temperatur aufgeheizt und das Bratgut auf einem Bratblech oder in einer Bratpfanne in den vorgeheizten Ofen geschoben. Natürlich können im MANZ auch alle gängigen Brat- und Auflaufformen wie zum Beispiel Römertopf, Gusspfannen, Glas-Auflaufformen, etc. verwendet werden.

### **Einkochen**

Natürlich können Sie im MANZ-Backofen Wurst-, Obst- und Gemüse einkochen. Die sterilisierten, befüllten Gläser auf ein Backblech in den vorgeheizten Ofen stellen (ohne zusätzliches Wasser). Sobald in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen beginnt die Einkochzeit. Je nach Sorte dauert die Einkochzeit 30-90 Minuten. Anschließend schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentüre und lassen das Einkochgut im Backofen abkühlen. So haben Sie auch in den erntearmen Zeiten immer Selbstgemachtes

### **Dörren**

Da beim Dörren die Feuchtigkeit aus dem Ofen ziehen muss, wird die Tür einen Spalt offen gelassen. Der Dörreinsatz mit dem Dörrgut kann in den kalten MANZ-Ofen geschoben werden. Je nach Art, Menge und Größe des Dörrguts dauert der Vorgang zwischen 8-48 Stunden. Aber keine Angst, durch die MANZ Spezialbackplatte wird die Temperatur so gut gespeichert, dass auch hier der Backofen nur ab und zu heizt und so wenig wie möglich Energie verbraucht.

Back-/Gargut	Konventionelle MANZ-Ofen Regelung	Vapor / Ober- und Unterhitzeregelung	Gesamtbackzeit
<b>Freigeschobenes Brot</b>	Abschirmbleche entfernen, auf 250°C vorheizen, wenn Bräunung erreicht ist auf 170°C zurückschalten oder ausschalten	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250-270°C stellen, Wenn Bräunung erreicht ist Ofen ausschalten	1 kg Brote ca. 1 Stunde 2 kg Brot ca. 1¼ Stunden 3 kg Brote ca. 1½ Stunden
<b>Kastenbrot</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 250°C vorheizen, beim Einschieben auf 200°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250-270°C stellen, wenn Bräunung erreicht ist Ofen ausschalten	1 kg Brote ca. 1 Stunde 2 kg Brote ca. 1¼ Stunden 3 kg Brote ca. 1½ Stunden
<b>Setzkastenbrot</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 250°C vorheizen, beim Einschieben auf 170°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250-270°C stellen, Nach 20 Min auf 200°C zurückschalten und 40 Minuten backen, dann auf 150°C zurückschalten und weitere 40 Minuten backen	1¼ Stunden
<b>Brezeln</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 240°C	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 240°C stellen	11-15 Minuten
<b>Hefezopf</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 170°C	Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 170°C stellen	35-45 Min. (Konvent.) 25-30 Min. (Vapor/OH-UH)
<b>Hefekuchen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 180°C	Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160-170°C stellen	20-25 Minuten
<b>Rührkuchen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 180°C	Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 170°C stellen	ca. 60 Minuten
<b>Hoher Biskuit</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 170°C	Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160°C stellen	30-40 Minuten
<b>Flacher Biskuit (für Rolle)</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 250°C	Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C stellen	5-7 Minuten
<b>Biskuit für Obstkuchen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 170°C	Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160°C stellen	20-30 Minuten
<b>Käsekuchen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen, beim Einschieben auf 170°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160°C stellen	60-70 Minuten (2x herausnehmen und von der Backzeit abziehen)
<b>Freigeschobene Pizza (evtl. vorbacken)</b>	Abschirmbleche entfernen, 270°C	Ober- und Unterhitze auf 240°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 270°C stellen	10-15 Minuten
<b>Grill-Hähnchen</b>	Abschirmbleche entfernen, 250°C	Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C stellen	ca. 1 Stunde (je nach Größe)
<b>Schweinhaxen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 250°C vorheizen, beim Einschieben auf 200°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 230°C stellen	ca. 1-2 Stunden (je nach Größe, ohne Aufgießen)
<b>Schweine-/Rinderbraten</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen, nach dem Anbraten auf 180°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 180°C vorheizen, zum Anbraten Oberhitze auf 200°C und zum Garen Ober- und Unterhitze auf 160°C zurückschalten	ca. 1½ Stunden (bei 1-kg-Masse, ohne Aufgießen)
<b>Aufläufe</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 180-200°C	Ober- und Unterhitze auf 180°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 220°C stellen	40-50 Minuten
<b>Zum Überbacken</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 250°C	Ober- und Unterhitze auf 250°C stellen	Je nach Art
<b>Einkochen</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 80-90°C	Ober- und Unterhitze auf 80-90°C stellen	Ca. 1½ Stunden (dann ausschalten und Gläser im Ofen abkühlen lassen)
<b>Obst dörren</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 80°C	Ober- und Unterhitze auf 80°C stellen	20-30 Stunden (je nach Obstsorte), Türe einen Spalt offen lassen
<b>Backkartoffeln</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 200°C	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 220°C stellen	20-30 Minuten
<b>Blumenkohlkopf</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 200°C, beim Einschieben auf 100°C zurückschalten	Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Ober- und Unterhitze auf 100°C stellen	Ca. 1 Stunde (je nach Größe)
<b>Karotten</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 150°C	Ober- und Unterhitze auf 150°C stellen	20-35 Minuten
<b>Gemüse allgemein</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 150°C	Ober- und Unterhitze auf 150°C stellen	30-60 Minuten (je nach Größe)
<b>Back-Pommes</b>	Abschirmbleche bleiben im Ofen, 250°C	Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C stellen	20-30 Minuten