



Backofen

HANDBUCH



Anleitungen, Hinweise & Rezepte
zu Ihrem  Backofen

DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

VIELEN DANK FÜR IHR

VERTRAUEN IN



Der erste Ofen von 1962 ist immer noch voll funktionsfähig und wird regelmäßig bei unseren Hausmessen benutzt!

Seit 1962 beschäftigt sich der mittelständische Familienbetrieb mit der Entwicklung und Herstellung hochwertiger Öfen für Haushalt und Gewerbe. Dabei genießt MANZ mit weltweit über 36.000 verkauften Backöfen und seiner jahrzehntelangen Erfahrung im Backofenbau einen hervorragenden Ruf.

Bis heute wird in der MANZ Backofenmanufaktur jeder Backofen in handwerklicher Fertigung hergestellt und nach der Endmontage einer genauen Prüfung unterzogen. Erst dann werden die Spitzenprodukte „Made im Herrgottstal“ an unsere Kunden ausgeliefert. Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen alle MANZ Produkte aus und garantieren sehr zufriedene Kunden.

Diese hohen Qualitätsansprüche erlauben es uns, alle MANZ-Backöfen mit 5 Jahren Garantie zu liefern – wobei ein echter MANZ 30 - 40 Jahre alt oder sogar noch älter werden kann. Und wenn in dieser Zeit doch einmal etwas erneuert werden muss, können sich unsere Kunden auf 25 Jahre Ersatzteilliefergarantie verlassen.

Die 2. Generation der
MANZ Geschäftsleitung:
Tochter Dagmar Häußler
und Schwiegersohn
Robert Häußler



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Wichtige Hinweise | 4 |
| 1.1 Allgemeines | 4 |
| 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung | 4 |
| 1.3 Sicherheitshinweise und Warnungen | 4 |
| 1.4 Garantie | 8 |
| 1.5 Konformitätserklärung | 8 |
| 1.6 Umweltgerechte Entsorgung | 8 |
| 2. MANZ-Backöfen | 9 |
| 2.1 Aufstellung / Einbau | 9 |
| 2.2 Anschluss | 10 |
| 2.3 Dampfableitung | 11 |
| 2.4 Bedienung | 13 |
| 2.4.1. Gerät erstmalig aufheizen | 13 |
| 2.4.2 Erste Reinigung | 13 |
| 2.4.3 Modelle 30/1 – 30/1E – 30/1EK – 30/1ES – 30/1EKS – DH2-30 – DH2-30E – DH2-30EK – DH2-30VK – DH3-30 – DH3-30E | 14 |
| 2.4.4 Exklusivausstattung „Vapor“ | 15 |
| 2.4.5 Modelle 30/2 – 30/2E – 30/2EK | 16 |
| 2.4.6 Modelle 30/3 – 30/3E – 30/3EK | 17 |
| 2.4.7 Modelle Kombi 2-1 – Kombi 2-1E | 18 |
| 2.4.8 Kochfeldsteuerung | 19 |
| 2.4.9 Multifunktionsuhr M13 | 20 |
| 2.5 Reinigung / Wartung / Service / Entsorgung | 23 |
| 3. MANZ Kochfelder | 27 |
| 3.1 Einbau | 27 |
| 3.2 Bedienung | 29 |
| 3.3 Reinigung | 30 |
| 4. Backanleitungen | 31 |
| 4.1 Abschirmbleche | 31 |
| 4.2 Vorheizen | 31 |
| 4.3 Temperatur- und Zeitangaben | 31 |
| 4.4 Temperatortabelle | 32 |
| 4.5 Erste Lieblings-Rezepte | 34 |
| 4.6 Häufige Fragen | 54 |
| 4.7 Die MANZ Community | 56 |
| Kurz & knapp | 58 |

1. Wichtige Hinweise

1.1 Allgemeines

Dieses Produkt entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Störungen und Schäden an Personen und Sachen führen.

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Einbau, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude daran haben.

Für entstandene Schäden und Mängel, die durch Nichtbeachtung des Handbuchs entstanden sind, kann MANZ nicht verantwortlich gemacht werden und übernimmt hierfür keine Haftung.

Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf und reichen Sie es an neue Besitzer zur Information und Sicherheit weiter.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

1.2.1 Backofen

Hierzu gehören neben Brot alle Backwaren und Speisen, die üblicherweise im Haushaltsherd gebacken, gebraten, gekocht, gegart, gedörrt oder eingekocht werden. Für einen bestimmungswidrigen Gebrauch übernehmen wir keine Verantwortung. Hierzu gehören das Aufbewahren von Speisen, insbesondere Gemüse, die Gase entwickeln, welche beim Einschalten des Gerätes verpuffen können. Ebenso kann eine Verpuffung beim Erhitzen von geschlossenen Dosen stattfinden. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Hinweise aus dem Handbuch.

1.2.2 Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in die Arbeitsplatte bestimmt. Es ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen (Läden, Büros, landwirtschaftliche Betriebe und ähnliche Arbeitsumgebungen) bestimmt.

1.3 Sicherheitshinweise und Warnungen

1.3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise und Warnungen

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, solange es in Betrieb ist!
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren bedient werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Achten Sie bei der Bedienung des Geräts auf eine sehr umsichtige Handhabung. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann es zu nachfolgend aufgeführten möglichen Verletzungen kommen: Quetschgefahr, Gefahr durch elektrischen Schlag, Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät darf nur von autorisiertem Fachpersonal repariert werden. Durch eigenmächtige Eingriffe und Änderungen jeglicher Art erlischt der Garantieanspruch! Außerdem können durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Gerät wird heiß! Das Gerät hat heiße Oberflächen. Bitte achten Sie darauf, dass Anschlussleitungen von anderen Geräten (z. B. Kleingeräten) nicht die heißen Kochzonen bzw. die Backofentüren berühren dürfen.
- Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.
- **Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig können sie sich verformen.**
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost und direkter Sonneneinstrahlung.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbereich geeignet.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

1.3.2 Technische Sicherheitshinweise und Warnungen

- Beschädigungen am Gerät können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein Gerät mit Beschädigungen oder schadhaftem Netzkabel in Betrieb.
- Das Gerät darf ohne Schutzvorrichtungen und Gehäuseteilen nicht in Betrieb genommen werden! Es darf nur im vollständigen, zusammengebauten Zustand betrieben werden.
- Verwenden Sie ausschließlich MANZ Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- MANZ Herde dürfen nur mit den von Manz vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden.
- Das Dampfzugsrohr muss stets frei bleiben damit kein Überdruck im Ofen entstehen kann.

1.3.3 Elektrische Sicherheitshinweise und Warnungen

- **Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.**
- Das Gerät darf nur an eine Netzspannung gemäß Typenschild angeschlossen werden. Das Typenschild befindet sich unterhalb der Türe hinter der Kondensatwanne.
- Der Anschluss an das Elektronetz darf nur von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatz-Vorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die MANZ nicht haftet.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Gerät damit nicht an das Elektronetz an.
- Achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel des Gerätes nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befindet.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals lose herabhängen. Das Netzkabel kann zur Stolperfalle werden oder beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Netzkabel und Anschlüsse nicht in Wasser.
- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Innenbeleuchtung defekt ist. Stellen Sie dies sicher, indem Sie die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausrauben oder den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung sondern am Netzstecker.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von MANZ autorisierten Fachkräften durchgeführt werden
- Schutzschalter dürfen nicht überbrückt werden. Bei einem defekten Schutzschalter darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!
- Vor dem Entfernen von Schutzvorrichtungen und Gehäuseteilen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden!

1.3.4 Sicherheitshinweise und Warnungen für die Bedienung des Backofens

- Stellen Sie sicher, dass sich die Drehknebel in Nullstellung befinden wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird.
- Während des Gar- bzw. Backvorgangs herrschen im Backraum des Geräts hohe Temperaturen sowie eine hohe Luftfeuchtigkeit durch Wasserdampf. Diese können beim Öffnen der Gerätetüre Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen hervorrufen. Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch austretenden Dampf und Hitze zu vermeiden öffnen Sie die Gerätetüre nur wenn unbedingt nötig und halten Sie beim Öffnen der Gerätetüre Abstand und beugen sich nicht über das Gerät.
- Gerät wird heiß! Das Gerät hat heiße Oberflächen. Sie können sich während des Betriebs verbrennen.
- Auch nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben bleibt es noch lange heiß.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste und heiße Schüsseln, Töpfe, Backbleche oder sonstige Formen aus dem Gerät zu nehmen.
- Die Edelstahlbackplatten können durch das Einschieben von Backformen und Kochgeschirr verkratzen. Legen Sie eine Backfolie zwischen Form / Kochgeschirr und Backplatte um dies zu vermeiden.
- Achten Sie auf hitzebeständige Backformen und -Geschirr! Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr und Griffe schmelzen bei hohen Temperaturen und können das Gerät beschädigen oder anfangen zu brennen. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.
- Gerät wird heiß! Das Gerät hat heiße Oberflächen. Bitte achten Sie darauf, dass Anschlussleitungen von anderen Geräten (z. B. Kleingeräten) nicht die heißen Kochzonen bzw. die Backofentüren berühren dürfen.
- Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Geräts können durch hohe Temperaturen anfangen zu brennen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muss deshalb stets beaufsichtigt werden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus. Ersticken Sie Flammen im Backraum indem Sie die Tür geschlossen lassen. Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizelementen entzünden.
- In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

1.3.5 Sicherheitshinweise und Warnungen MANZ Kochfelder

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muss deshalb stets beaufsichtigt werden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus. Ersticken Sie Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Geräts können durch hohe Temperaturen anfangen zu brennen.
- Stellen Sie Pfannen und Töpfe immer so auf die Kochzonen, dass Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- Gegenstände die auf einem Kochfeld abgelegt werden können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder anfangen zu brennen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals als Ablagefläche.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- **Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube – im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!**
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.
- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc), so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, so dass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.
- Die überschüssige Länge des Kabels muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.

1.3.6 Sicherheitshinweise und Warnungen für die Reinigung

- Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass vor dem Reinigen das Gerät komplett abgeschaltet und ganz abgekühlt ist. Bei der Reinigung des Gerätes im eingeschalteten Zustand, während des Betriebs oder im heißen Zustand besteht durch Hitzeeinwirkung erhöhte Verletzungsgefahr!
- Bei der Reinigung des Gerätes im eingeschalteten Zustand, während des Betriebs oder im heißen Zustand können Schäden am Gerät entstehen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben oder des Glaskeramik-Kochfelds zerstört werden. Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben und des Glaskeramik-Kochfelds keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
- Mehrmals „eingebackene“ Verschmutzungen lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Mehrfache Verwendung ohne zwischenzeitliche Reinigung führt zu erhöhtem Reinigungsaufwand. Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.
- Bei Geräten mit Steinbackplatten dürfen diese nicht mit Reiniger behandelt sondern nur feucht ausgewischt werden. Der Schamottestein wird beim häufigen Gebrauch fleckig und dunkel. Es brennen sich Mehl- und Teigrückstände sowie Flüssigkeiten vom Belag der Kuchen, Pizzen etc. ein. Dies ist nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert. Der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.
- Stellen Sie während der Reinigung des Gerätes sicher, dass keine elektrischen Teile des Gerätes durch Einwirkung von Wasser bzw. Reinigungsmitteln beschädigt werden!

1. Wichtige Hinweise

1.4 Garantie

Das Gerät wurde von der MANZ Backtechnik GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft. Auf Ihr Gerät erhalten Sie eine Garantie von 5 Jahren ab Rechnungsdatum. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile, wie z. B. Leuchtmittel, Dichtung für die Beleuchtung, leicht zerbrechliche Teile
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen
- innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung an uns gemeldet werden
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden

Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bitte geben Sie uns bei Reklamationen immer die Fabriknummer auf dem Typenschild an. Außerdem benötigen wir Ihre Telefonnummer für Rückfragen sowie eine genaue Fehlerbeschreibung.

1.5 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die MANZ Backtechnik GmbH, dass sich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Backöfen in Übereinstimmung mit den Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der EU befinden.

Gerne können Sie für Ihren Backofen unter Angabe der Gerätenummer und des Modells eine ausführliche EU-Konformitätserklärung anfordern.



1.6 Umweltgerechte Entsorgung

Verwenden Sie die Verpackung möglichst weiter. Ansonsten entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Unsere WEEE-Reg.-Nr. ist DE 56585525



2. Backöfen

2.1 Aufstellung / Einbau

2.1.1 Aufstellung eines MANZ Standbackofens

Standgeräte müssen auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen. Um ein ungehindertes Arbeiten zu gewährleisten sollte genügend Arbeitsraum um das Gerät herum freigehalten werden.

Der Backofen muss vor Inbetriebnahme so unterlegt werden, dass alle vier Ecken sicher auf dem Boden stehen. Ist die Türe an der Verschlussseite zu tief, dann muss vorne rechts, ist sie zu hoch, dann muss vorne links zusätzlich unterlegt werden. Die Türe muss ohne Griffbetätigung bei leichtem Zuschlagen einrasten. Die Kondensatwanne muss unterhalb der Türe eingehängt (siehe Abb. 2.1.1) und Richtung Türscharnier geschoben werden.



Abb. 2.1.1

2.1.2 Anschluss eines MANZ Einbaugerätes EK mit einem Kochfeld

Bei allen Einbaukochmulden, die nicht von uns mit dem Gerät geliefert werden, ist mit uns Rücksprache zu halten. Hierbei ist eindeutig zu klären, ob die Steckvorrichtung und die Heizkörperbestückung zu unserem Gerät passen und die Schalter mit den Kochstellen übereinstimmen. Neben unserer Gebrauchs- und Montageanweisung muss bei Kombination mit Fremdkochmulden auch die Montageanweisung der Fremdkochmulden beachtet werden. Grundsätzlich sollten unsere Backöfen nur mit den von uns gelieferten oder benannten Kochmulden kombiniert werden.

2.1.3 Einbau eines MANZ Einbauherdes für den Herdumbauschrank

Gehen Sie wie folgt vor:

- Achten Sie darauf, dass der Herdanschluss vom Stromnetz getrennt ist.
- Kleben Sie die beiliegende Kochfelddichtung am Kochfeld fest (siehe Seite 27).
- Bringen Sie an der Arbeitsplatte die Halterungen (Clipse) für das Kochfeld an (siehe Seite 28).
- Stellen Sie den Backofen vor dem Einbauschränk in entsprechender Höhe auf eine Unterlage.
- Schließen Sie das Gerät an eine Herdanschlussdose an (nur durch einen geeigneten Fachmann). Geben Sie wieder Strom auf den Herdanschluss und prüfen Sie, ob der Backofen warm wird. Anschließend machen Sie den Herdanschluss wieder stromlos.
- Schieben Sie den Backofen in die Einbauöffnung bis zum Anschlag der seitlichen Blenden und richten ihn mittig aus. Das Gerät muss so eingebaut sein, dass der Spalt oben zwischen Tür und Deckelblende parallel verläuft, ansonsten muss entsprechend unterlegt werden (siehe Abb. 2.1.3.1).
- Schrauben Sie den Sockel vorne unter der Türe mit 2 Schrauben fest (siehe Abb. 2.1.3.2). Die 2 Schrauben finden Sie in einem Plastiktütchen in der Kondensatwanne.
- Die Kondensatwanne wird bei Einbaugeräten mit hohem Rand nach vorne unterhalb der Gerätetür eingeschoben (siehe Abb. 2.1.3.3).
- Verbinden Sie den Dampfableitungsschlauch am Backofen mit dem Abzug des Kochfeldes. Achten Sie darauf, dass der Schlauch in eingebautem Zustand nicht durchhängt und nicht mit dem Anschlusskabel des Backofens in Berührung kommt. Der Schlauch muss auf dem hinteren Teil des Backofens liegen bleiben (siehe Abbildung 2.3.2.2 auf Seite 11 eingebaute Schlauchlage).
- Schließen Sie den Schutzleiter (Erdung) an.
- Verbinden Sie nun die Systemstecker des Kochfeldes mit dem Backofen. Dazu sind Stecker und Buchsen mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist. Die Stecker werden mit leichtem Druck in die passende Buchse am Einbauherd eingesetzt bis sie einrasten.
- Montieren Sie das Kochfeld wie auf Seite 27 ff. beschrieben

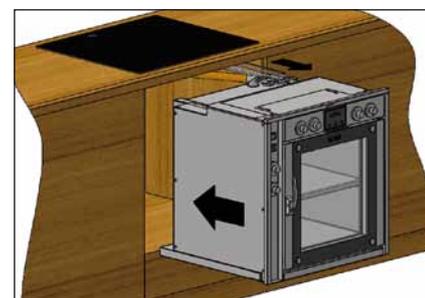


Abb. 2.1.3.1



Abb. 2.1.3.2



Abb. 2.1.3.3

2. Backöfen

2.1.4 Einbau eines MANZ Einbaubackofens für den Hochschrank

Das Gerät muss so eingebaut werden, dass der Spalt oben zwischen Tür und Deckelblende parallel verläuft, ansonsten muss entsprechend unterlegt werden. Gerät vor dem Einbauschränk in entsprechender Höhe auf einen Stuhl oder Tisch stellen. Den Schukostecker in die dafür vorgesehene Steckdose stecken und Funktion überprüfen. Dann den Backofen bis zum Anschlag der seitlichen Blenden einschieben, mittig ausrichten und mit 2 Schrauben vorne am Sockel festschrauben (siehe Abb. 2.1.4.1). Die 2 Schrauben finden Sie in einem Plastiktütchen in der Kondensatwanne.

Die Kondensatwanne wird bei Einbaugeräten mit hohem Rand nach vorne unterhalb der Gerätetür eingeschoben (siehe Abb. 2.1.3.3 auf Seite 9).

Die Deckelblende wird beim Backen herausgezogen. Somit zieht der Dampf, der beim Öffnen der Türe entweicht, nicht direkt an der Holzfront des Küchenschrancks hoch (siehe Abb. 2.1.4.2).

Anschluss Dampfableitung siehe Punkt 2.3.



Abb. 2.1.4.1



Abb. 2.1.4.2

2.2 Anschluss

Beachten Sie unbedingt die Rubrik **1 Wichtige Hinweise**. Für Schäden und Gefahren aufgrund Nichtbeachtung der wichtigen Hinweise übernimmt MANZ keine Haftung.

2.2.1 Allgemeines

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild (Abb. 2.2.1) unterhalb der Gerätetüre hinter der Kondensatwanne.

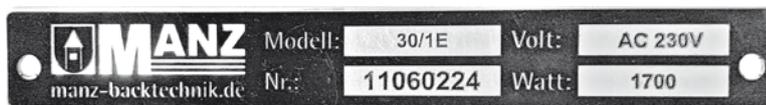


Abb. 2.2.1

Bei Anschlussänderung oder Austausch der Anschlussleitung muss ein zugelassenes Kabel mit geeignetem Querschnitt verwendet werden.

Vor allen Anschlussarbeiten muss sichergestellt sein, dass die Anschlussdose keinen Strom führt!

Die Anschlussklemmen werden mit Entfernung des Anschlussdeckels an der linken Seite des Gerätes zugänglich. Geräte ohne steckerfertiges Anschlusskabel dürfen nur von einer zugelassenen Elektro-Fachkraft angeschlossen werden. Geräte mit steckerfertigem Anschlusskabel dürfen nur in die dafür vorgesehenen Steckdosen mit ausreichender Absicherung gesteckt werden.

Bei Einbaugeräten ist darauf zu achten, dass der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile nach dem Einbau sichergestellt ist. Bei Geräten, die fest an eine Anschlussdose angeschlossen werden, muss eine allpolige Trennung vom Netz mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung an jedem Pol vorhanden sein. Es genügt eine Trennung durch Sicherungselemente in der Zuleitung.

2.3 Dampfableitung

2.3.1 MANZ-Backofen mit Dampfableitung über eine Dampfabzugsflöte

Die komplette Dampfableitung wird bereits im Werk verlegt. Beim Backen ist darauf zu achten, dass die Flöte herausgezogen wird, damit der Dampf nicht am Einbauschrank hochsteigt. Nach dem Abkühlen des Backofens kann die Flöte wieder zurückgeschoben werden. Zur weiteren Ableitung kann ein Dampfkrümmer auf die Flöte aufgesteckt werden (siehe Abb. 2.3.1).

Achtung: Die Flöte ist während des Backvorgangs heiß! Nicht über die Flöte fassen, der heiße Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.



Abb. 2.3.1

2.3.2 MANZ-Backofen mit Dampfableitung durch die Außenwand (Einbaugerät)

Steht das Einbaugerät mit einer Seite oder der Rückwand an einer Außenwand des Gebäudes, so kann der Dampf mittels eines Edelstahlrohres (Außendurchmesser 25 mm) nach außen geleitet werden. Das Rohr muss an der Außenwand jeweils 9 cm vorstehen. Das Rohr sollte mit leichtem Gefälle (pro Meter Länge 1 cm Gefälle) nach außen eingemauert werden. Es muss sichergestellt sein, dass der Schlauch bei eingebautem Zustand nicht durchhängt und nicht mit dem Anschlusskabel des Backofens in Berührung kommt. Beim Einbau den Schlauch mit einer Schnur befestigen, so dass dieser beim Einschieben des Gerätes in den Einbauschrank in die vorgesehene Richtung gezogen werden kann.

Achtung: Schlauchlage entsprechend Abb. 2.3.2.1 und 2.3.2.2

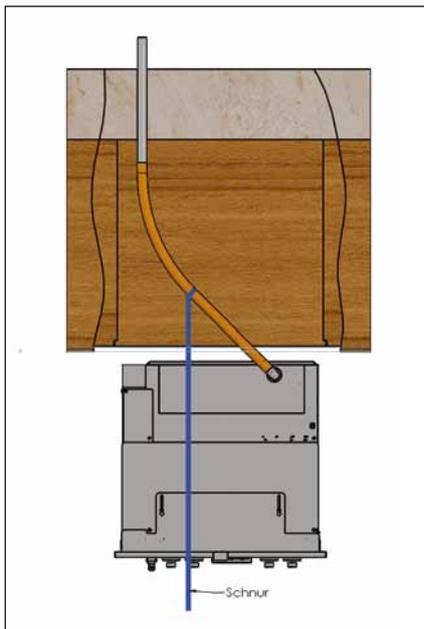


Abb. 2.3.2.1

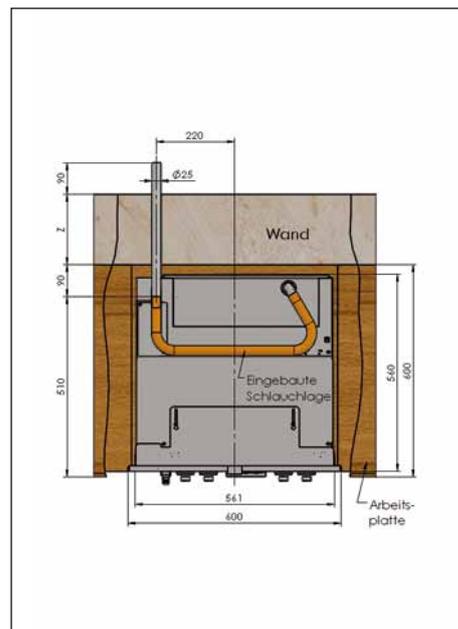


Abb. 2.3.2.2

2.3.3 Montage Abluftrohr durch die Außenwand mit Rosette und Abschlussstück

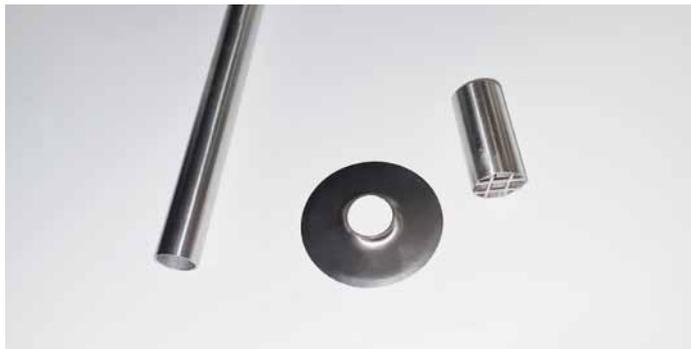


Abb. 2.3.3.1

- Bohren Sie mit einer Schlagbohrmaschine und einem 30-32er Bohrer ein Loch durch die Außenwand. Versichern Sie sich vor dem Bohren, dass im Bereich des Bohrlochs keine Leitungen (Gas, Strom Wasser) in der Außenwand verlaufen.
- Schieben Sie das Rohr durch die Mauer, es muss mindestens 9 cm an der Außenseite hervorstehen (Abb. 2.3.3.2). Je weiter das Rohr hervorsteht desto besser für die Fassade. Stecken Sie an der Innenwand unter das Rohr ein Stück Holz, damit das Rohr fest sitzt und ein Gefälle nach außen hat.
- Dichten Sie an der Außenwand das Loch rund um das Edelstahlrohr mit temperaturbeständigem und farbneutralem Silikon ab.
- Schieben Sie nun die Edelstahl-Rosette auf das Rohr bis zur Außenwand und befestigen Sie die Rosette mit etwas temperaturbeständigem und farbneutralem Silikon so dass sie fest an der Außenwand anliegt (Abb. 2.3.3.3).
- Tragen Sie etwas temperaturbeständiges und farbneutrales Silikon am Ende des Rohrs an der Unterseite auf und schieben das Abschlussstück mit der Tropfnase nach unten zeigend auf das Rohr. Drücken Sie nun das Abschlussstück von unten fest nach oben damit das Ende leicht auf den Boden zeigt (siehe Abb. 2.3.3.4).



Abb. 2.3.3.2



Abb. 2.3.3.3



Abb. 2.3.3.4

2.4 Bedienung

Beachten Sie unbedingt die Rubrik **1 Wichtige Hinweise**. Für Schäden und Gefahren aufgrund Nichtbeachtung der wichtigen Hinweise übernimmt MANZ keine Haftung.

2.4.1 Gerät erstmalig aufheizen

Beim ersten Aufheizen des Gerätes können unangenehme Gerüche entstehen. Heizen Sie das leere Gerät für mindestens eine Stunde auf voller Temperatur und sorgen Sie während dieser Zeit für eine gute Lüftung in den Räumlichkeiten. Entfernen Sie vorher eventuell vorhandenes Verpackungsmaterial und Schutzfolien. Schalten Sie dann das Gerät aus und lassen dieses bei geöffneter Tür vollständig auskühlen.

2.4.2 Erste Reinigung

Stellen Sie sicher, dass vor dem Reinigen das Gerät komplett abgeschaltet und ganz abgekühlt ist. Waschen Sie den Backraum mit einem feuchten, weichen Tuch aus. Schließen Sie die Gerätetüre erst wenn der Backraum vollständig trocken ist. Beachten Sie auch die Rubrik „Reinigung“ unter Punkt 2.5 auf Seite 23 ff.

2. Backöfen

2.4.3 Bedienung MANZ-Backöfen Modelle 30/1 – 30/1E – 30/1EK – 30/1ES – 30/1EKS – DH2-30 – DH2-30E – DH2-30EK – DH2-30VK – DH3-30 – DH3-30E (Geräte mit einer Ofentür pro Backkammer)

Bedienelemente bei Standard-Regelung

- A) Betriebslampe grün
- B) Kontrollleuchte weiß
- E) Hauptschalter/Thermostatregler



Abb. 2.4.3.1

Thermostatregler

Der Drehschalter E) mit der Skala 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) dient zur Temperatureinstellung und ist zugleich Hauptschalter, so dass der Backofen bei 0-Stellung vorschriftsmäßig ausgeschaltet ist. Bei Einstellung des Thermostatreglers E) leuchtet die grüne Betriebslampe A) sowie die Backraumbelichtung.

Weißer Kontrollleuchte

Die weiße Kontrollleuchte B) dient zur Überwachung der Temperatur. Sie leuchtet beim Einschalten und erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist. Der Thermostatregler E) hält durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

Bedienelemente bei separater Regelung für die Ober- und Unterhitze

- A) Betriebslampe grün
- B) Hauptschalter Thermostatregler Oberhitze
- D) Kontrollleuchte weiß Oberhitze
- E) Kontrollleuchte weiß Unterhitze
- C) Hauptschalter Thermostatregler Unterhitze

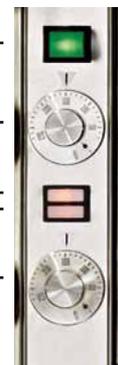


Abb. 2.4.3.2

Thermostatregler

Beide Thermostatregler B) + C) sind auch zugleich Hauptschalter. Somit ist der Backofen bei 0-Stellung beider Thermostatregler B) + C) vorschriftsmäßig ausgeschaltet. Ist einer der Thermostatregler eingeschaltet leuchtet die grüne Betriebslampe A) sowie die Backraumbelichtung. Mit dem Thermostatregler B) wird die Oberhitze, mit dem Thermostatregler C) die Unterhitze eingestellt und regelt mit einer Skala von 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) die Temperatur im Backofen.

Weißer Kontrollleuchten

Die weißen Kontrollleuchten D) + E) dienen zur Überwachung der Temperatur. Sie leuchten beim Einschalten und erlöschen, wenn die Temperatur erreicht ist. Die Thermostatregler B) + C) halten durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

Achtung:

Ist bei Temperaturangaben in Rezepten nur eine Temperatur angegeben bezieht diese sich immer auf die Oberhitze! Die Oberhitze ist in der Regel zwischen 20°-50°C höher als die Unterhitze - die Unterhitze muss somit zurückgerechnet werden. MANZ-Backöfen mit separater Regelung für die Ober- und Unterhitze verfügen über kein Abschirmblech!

2.4.4 Exklusivausstattung „Vapor“

Die Exklusivausstattung „Vapor“ ist für alle MANZ Ofenkombinationen mit einer Türe pro Backkammer erhältlich.

Beachten Sie unbedingt die Rubrik **1 Wichtige Hinweise**. Für Schäden und Gefahren aufgrund Nichtbeachtung der wichtigen Hinweise übernimmt MANZ keine Haftung.

Die Exklusivausstattung „Vapor“ ist für alle MANZ Ofenkombinationen mit einer Backetage und separater Türe erhältlich.

Bedienelemente

- A) Betriebslampe grün
- Z) Kupplung Dampfanschluss mit Trichter
- B) Hauptschalter Thermostatregler Oberhitze
- D) Kontrollleuchte Oberhitze
- E) Kontrollleuchte Unterhitze
- C) Hauptschalter Thermostatregler Unterhitze



Abb. 2.4.4.1

Thermostatregler

Beide Thermostatregler B) + C) sind auch zugleich Hauptschalter. Somit ist der Backofen bei 0-Stellung beider Thermostatregler B) + C) vorschriftsmäßig ausgeschaltet. Ist einer der Thermostatregler eingeschaltet leuchtet die grüne Betriebslampe A) sowie die Backraumbelichtung. Mit dem Thermostatregler B) wird die Oberhitze, mit dem Thermostatregler C) die Unterhitze eingestellt und regelt mit einer Skala von 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) die Temperatur im Backofen.

Weißer Kontrollleuchten

Die weißen Kontrollleuchten D) + E) dienen zur Überwachung der Temperatur. Sie leuchten beim Einschalten und erlöschen, wenn die Temperatur erreicht ist. Die Thermostatregler B) + C) halten durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

Achtung:

Ist bei Temperaturangaben in Rezepten nur eine Temperatur angegeben bezieht diese sich immer auf die Oberhitze! Die Oberhitze ist in der Regel zwischen 20°-50°C höher als die Unterhitze - die Unterhitze muss somit zurückgerechnet werden. MANZ-Backöfen mit separater Regelung für die Ober- und Unterhitze verfügen über kein Abschirmblech!

Bedampfung

Der Edelstahltrichter wird in die Kupplung Z) gesteckt. Es dürfen maximal 0,05 l = 50 ml = 50 g destilliertes Wasser in den Trichter gefüllt werden. Optimal sind 40 ml (= 4 cl) destilliertes Wasser (mehr heißt in diesem Fall nicht gleich besser). Übersteigt die eingefüllte Menge Wasser 0,05 l dann läuft Wasser in den Backraum. Die Exklusivausstattung „Vapor“ darf nur benutzt werden, wenn der Backofen heiß ist.

Nach dem Bedampfungsvorgang sofort den Trichter wieder abziehen, da sonst Dampf durch den Trichter entweicht.



Abb. 2.4.4.2

Wartung

Ist die Kupplung Z) schwer gängig, das Ende des Trichters mit Silikonfett / Silikonöl bepinseln und mehrmals in die Kupplung stecken und wieder entfernen.

2. Backöfen

2.4.5 Bedienung MANZ-Backöfen Modelle 30/2 – 30/2E – 30/2EK – 30/2VK (Geräte mit 2 Etagen und 1 Ofentür)

Bedienelemente

- A) Betriebslampe grün
- B) Kontrollleuchte weiß obere Etage
- C) Kontrollleuchte weiß untere Etage
- E) Hauptschalter/Thermostatregler obere Etage
- F) Thermostatregler untere Etage



Abb. 2.4.5

Thermostatregler

Die Drehschalter E) + F) mit der Skala 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) dienen zur Temperatureinstellung. Der obere Thermostatregler E) ist zugleich Hauptschalter, so dass der Backofen bei 0-Stellung vorschriftsmäßig ausgeschaltet ist. Bei Einstellung der Thermostatregler E) + F) leuchten die grüne Betriebslampe A) sowie die jeweilige Backraumbelichtung. Die untere Etage funktioniert nur, wenn die obere Etage eingeschaltet ist.

Unterschiedliche Temperatureinstellung

Werden unterschiedliche Temperaturen benötigt, z. B. wenn in einer Etage gebacken und in der nächsten warm gehalten werden soll, dann ist immer die obere Etage mit der höheren Temperatur zu verwenden. Hierfür muss immer das schwarze Abschirmblech für die untere Etage eingeschoben bleiben. Es können Temperaturunterschiede bis maximal 50 - 70°C eingestellt werden.

Weißer Kontrollleuchten

Die weiße Kontrollleuchte B) dient zur Überwachung der Temperatur in der oberen Etage, die weiße Kontrollleuchte C) dient zur Überwachung der Temperatur in der unteren Etage. Sie leuchten beim Einschalten und erlöschen, wenn die Temperatur erreicht ist. Die Thermostatregler E) + F) halten durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

2.4.6 Bedienung MANZ-Backöfen Modelle 30/3 – 30/3E – 30/3EK – 30/3VK (Geräte mit 3 Etagen und 1 Ofentür)

Bedienelemente

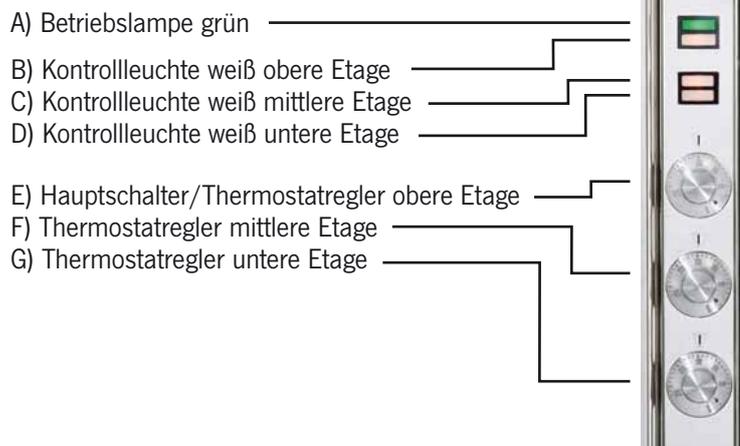


Abb. 2.4.6

Thermostatregler

Die Drehschalter E), F) + G) mit der Skala 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) dienen zur Temperatureinstellung. Der obere Thermostatregler E) ist zugleich Hauptschalter, so dass der Backofen bei 0-Stellung vorschriftsmäßig ausgeschaltet ist. Bei Einstellung der Thermostatregler E), F) + G) leuchtet die grüne Betriebslampe A) sowie die jeweilige Backraumbelichtung. Die mittlere Etage funktioniert nur, wenn die obere Etage eingeschaltet ist. Die untere Etage funktioniert nur, wenn die obere und mittlere Etage eingeschaltet sind.

Kondenswasser

Wird nur eine Etage beheizt und die unteren beiden Etagen sind ausgeschaltet entsteht nach unten Kondenswasser. Dies wird in der Kondensatwanne unterhalb der Backofentüre gesammelt welche man später entleeren kann. Wer dies vermeiden möchte, muss die Thermostatregler F) + G) auf 100°C einstellen.

Unterschiedliche Temperatureinstellung

Werden unterschiedliche Temperaturen benötigt, z. B. wenn in einer Etage gebacken und in der nächsten warm gehalten werden soll, dann ist immer die obere Etage mit der höheren Temperatur zu verwenden. Hierfür muss immer das schwarze Abschirmblech für die untere Etage eingeschoben bleiben. Es können Temperaturunterschiede von bis zu maximal 50 - 70°C eingestellt werden.

Weißer Kontrollleuchten

Die weiße Kontrollleuchte B) dient zur Überwachung der Temperatur in der oberen Etage, die weiße Kontrollleuchte C) dient zur Überwachung der Temperatur in der mittleren Etage und die weiße Kontrollleuchte D) dient zur Überwachung der Temperatur in der unteren Etage. Sie leuchten beim Einschalten und erlöschen, wenn die Temperatur erreicht ist. Die Thermostatregler E), F) + G) halten durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

2. Backöfen

2.4.7 Bedienung MANZ-Backöfen Modelle Kombi 2-1 – Kombi 2-1E (Geräte mit 3 Etagen und 2 Ofentüren)

Bedienelemente

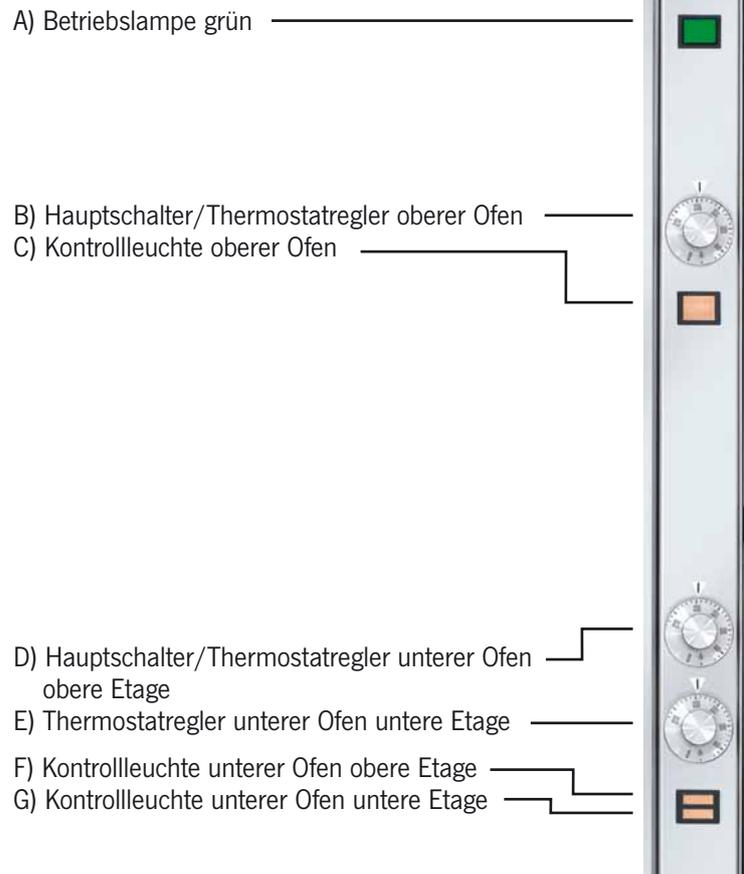


Abb. 2.4.7

Thermostatregler

Die Drehschalter mit den Skalen 30° - 270°C (Zimmertemperatur = Minimaltemperatur) dienen zur Temperatureinstellung. Mit den Thermostatreglern B) und D) wird gleichzeitig ein Hauptschalter betätigt, so dass bei 0-Stellung der Backofen vorschriftsmäßig ausgeschaltet ist. Bei Einstellung des Thermostatreglers B) und/oder D) leuchten die grüne Betriebslampe A) und die Backraumbeleuchtung des obersten Ofens bzw. der oberen Etage des unteren Ofens. Die untere Backetage des unteren Ofens E) funktioniert nur, wenn die obere Etage des unteren Ofens D) eingeschaltet ist.

Unterschiedliche Temperatureinstellung

Werden unterschiedliche Temperaturen im unteren Backofen benötigt, z. B. wenn in einer Etage gebacken wird und in der nächsten warm gehalten werden soll, dann ist immer die obere Etage mit der höheren Temperatur zu verwenden. Hierfür muss immer das Abschirmblech für die untere Etage eingeschoben bleiben. Es können Temperaturunterschiede bis maximal 50 - 70°C eingestellt werden.

Weißer Kontrollleuchten

Jeder Thermostat hat eine weiße Kontrolllampe C), F) und G). Diese leuchten beim Einschalten und erlöschen wenn die Temperatur erreicht ist. Die Thermostate halten durch Aus- und Einschalten automatisch die eingestellten Temperaturen.

Zusatzausstattung

Folgende Zusatzausstattungen sind für die obere Backkammer erhältlich:

- Separate Regelung für die Ober- und Unterhitze (Beschreibung siehe Seite 14)
- Exklusivausstattung „Vapor“ (Beschreibung siehe Seite 15)

2.4.8 Bedienung der Kochfeldsteuerung

Bedienelemente



Abb. 2.4.8

Regler Kochfeld
vorne links

Regler Kochfeld
hinten links

Regler Kochfeld
hinten rechts

Regler Kochfeld
vorne rechts

Kochplatten und Kochfelder

Alle Kochplatten und Kochfelder werden serienmäßig mit stufenlos einstellbaren Energieregler von 0 - 12 gesteuert. Mit diesen Reglern wird die Leistung gesteuert: höhere Zahl = höhere Leistung.

Zweikreis-Regelung bei MANZ Kochfeld MCO60/20

Zum Umschalten von der kleinen auf die große Kochfläche wird der zugeordnete Regler über die 12 bis zum Anschlag gedreht. Durch Zurückdrehen des Reglers kann man nun die Beheizung stufenlos einstellen. Der zuschaltbare Kochkreis schaltet sich aus, wenn der Regler auf 0 zurückgestellt wird.

2.4.9 Multifunktionsuhr M13

„Betriebs“-Symbol 



Abb. 2.4.9

2.4.8.1 Uhrzeit

Ersteinstellung der Uhrzeit / Einstellung nach einem Stromausfall

Die Uhrzeit und „AUTO“ blinken, der Punkt leuchtet statisch. Kurzes Drücken der „MENUE“-Taste, Uhrzeit und „Betriebs“-Symbol leuchten statisch, der Punkt blinkt, „AUTO“ erlischt. Mit „+“ bzw. „-“ die Uhrzeit einstellen und mit Drücken der „MENUE“-Taste bestätigen, Punkt leuchtet statisch.

Verstellen der Uhrzeit

„+“ und „-“ gleichzeitig kurz drücken, der Punkt blinkt. Die Uhrzeit mittels „+“ und „-“ verstellen und mit kurzem Drücken der „MENUE“-Taste bestätigen, der Punkt leuchtet statisch.

2.4.8.2 Klingeluhr

Einstellung der Klingeluhr

Um die Klingeluhr einzustellen muss die „MENUE“-Taste kurz gedrückt werden, die Zeitanzeige springt auf „0.00“ und die Glocke blinkt. Mit „+“ bzw. „-“ die Klingelzeit einstellen. Die Anzeige springt nach ca. 20 Sekunden auf die Uhrzeit zurück (oder die „MENUE“-Taste 3x drücken), die Glocke leuchtet statisch.

Anzeige der Restlaufzeit

Um die Restlaufzeit der eingestellten Klingelzeit anzuzeigen muss die „MENUE“-Taste kurz gedrückt werden, die Glocke blinkt. Die Anzeige zeigt für ca. 20 Sekunden die Restlaufzeit an, anschließend zeigt Sie wieder automatisch die Uhrzeit an (oder die „MENUE“-Taste 3x drücken), die Glocke leuchtet statisch.

Abstellen des Klingeltons

Beim Ertönen des Signaltons blinkt die Glocke. Der Signalton kann durch kurzes Antippen einer beliebigen Taste abgestellt werden, die Glocke erlischt. Wird der Signalton nicht abgestellt ertönt dieser für 30 Min. Anschließend verstummt das Signal, die Glocke blinkt weiterhin. Durch Drücken einer beliebigen Taste erlischt die Glocke.

Abbruch des Programms

Soll das Programm vorzeitig beendet werden, muss die „MENUE“-Taste kurz gedrückt werden, die Glocke blinkt. Durch gleichzeitiges Drücken von „+“ und „-“ wird das Programm abgebrochen, die Glocke erlischt und das Display springt automatisch auf die Uhrzeit zurück.

2.4.8.3 Zeitschaltuhr

Einstellung der Zeitschaltuhr

Um die Dauer der Back-/Kochzeit einzustellen muss die „MENUE“-Taste 3x kurz gedrückt werden (bis im Display die Anzeige „End“ erscheint), „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der Uhrzeit und „End“ ab. Mit „+“ bzw. „-“ die Uhrzeit einstellen, wann der Backofen ausschalten soll. Durch kurzes Drücken der „MENUE“-Taste die Eingabe bestätigen, „AUTO“ leuchtet statisch und die Anzeige springt wieder auf die aktuelle Uhrzeit zurück.

Achtung: die entsprechende Kochplatte oder Backetage muss manuell eingestellt werden.

Anzeige der Restlaufzeit

Um die Restlaufzeit der Back-/Kochzeit anzuzeigen muss die „MENUE“-Taste 3x kurz gedrückt werden. „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der Ausschaltzeit und End. Nach ca. 20 Sekunden kehrt die Anzeige auf die aktuelle Uhrzeit zurück, „AUTO“ leuchtet statisch (oder durch kurzes Drücken der „MENUE“-Taste).

Beendigung des Programms nach Ablauf der Back-/Kochzeit

Nach Ablauf der eingestellten Back-/Kochzeit ertönt 2x ein kurzer Signalton, Backofen/Kochstelle schaltet ab, „Betriebs“-Symbol erlischt und „AUTO“ blinkt. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet weiterhin. Durch kurzes Drücken der „MENUE“-Taste kehrt das Gerät wieder in den regulären Betrieb zurück, „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch.

Achtung: Thermostatknobel des Backofens oder der Kochstelle muss wieder in 0-Stellung gedreht werden, um das Gerät auszuschalten.

Beendigung des Programms vor Ablauf der Back-/Kochzeit

Soll das Programm vor Ablauf der Back-/Kochzeit beendet werden, müssen die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig kurz gedrückt werden, „AUTO“ erlischt. Thermostatknobel des Backofens bzw. der Kochstelle muss wieder in 0-Stellung gebracht werden, um das Gerät auszuschalten.

2.4.8.4 Vorwahl einer Startzeit ohne Endzeit**Einstellung der Startzeit ohne Endzeit**

Den Thermostatregler des Backofens auf die gewünschte Temperatur stellen. Um einzustellen wann das Backen bzw. Kochen beginnen soll, muss die „MENUE“-Taste 2x kurz gedrückt werden. „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der Uhrzeit und „Strt“. Mit „+“ bzw. „-“ die Uhrzeit einstellen, wann das Gerät einschalten soll. Die „MENUE“-Taste 2x kurz drücken, „AUTO“ leuchtet statisch, die Anzeige springt auf die aktuelle Uhrzeit zurück, das „Betriebs“-Symbol erlischt und der Backofen schaltet aus (grüne Kontrolllampe leuchtet weiterhin). Beim Erreichen der eingestellten Startzeit ertönt ein langes Signal, Backofen oder Kochstelle schaltet auf die eingestellte Temperatur, „AUTO“ und „Betriebs“-Symbol leuchten statisch.

Anzeige der eingestellten Startzeit

Um die eingestellte Startzeit des Back- bzw. Kochbeginns zu überprüfen muss die „MENUE“-Taste 2x kurz gedrückt werden. „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der eingestellten Startzeit und „Strt“. Nach ca. 20 Sekunden kehrt die Anzeige auf die aktuelle Uhrzeit zurück, „AUTO“ leuchtet statisch (oder durch 2x kurzes Drücken der „MENUE“-Taste).

Beendigung des Programms nach dem Start der Back- bzw. Kochzeit

Durch gleichzeitiges Drücken von „+“ und „-“ kehrt das Gerät wieder in den regulären Betrieb zurück, das „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch. Backofen- bzw. Kochstellenthermostat bleiben jedoch auf der eingestellten Temperatur. Diese müssen durch Drehen der entsprechenden Thermostatknobel wieder in 0-Stellung gebracht werden, um das Gerät auszuschalten.

Beendigung des Programms vor dem Start der Back- bzw. Kochzeit

Soll das Programm vor dem Start der Back-/Kochzeit beendet werden, müssen die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig kurz gedrückt werden. Backofen oder Kochstelle schaltet sich auf die eingestellte Temperatur, „AUTO“ erlischt und das „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch. Zum Ausschalten von Backofen bzw. Kochstelle entsprechenden Thermostatknobel in 0-Stellung bringen.

2.4.8.5 Vorwahl einer Startzeit und Endzeit**Einstellung der Startzeit und Endzeit**

Um einzustellen wann das Backen bzw. Kochen beginnen soll, muss die „MENUE“-Taste 2x kurz gedrückt werden. „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der Uhrzeit und „Strt“. Mit „+“ bzw. „-“ die Uhrzeit einstellen, wann das Gerät einschalten soll. Die „MENUE“-Taste kurz drücken, „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der Startzeit und „End“. Mit „+“ bzw. „-“ die Uhrzeit einstellen, wann das Gerät ausschalten soll. Die „MENUE“-Taste kurz drücken, „AUTO“ leuchtet statisch, die Anzeige springt auf die aktuelle Uhrzeit zurück, das „Betriebs“-Symbol erlischt und der Backofen schaltet aus (grüne Kontrolllampe leuchtet weiterhin). Beim Erreichen der eingestellten Startzeit ertönt ein langes Signal, Backofen oder Kochstelle schaltet auf die eingestellte Temperatur, „AUTO“ und „Betriebs“-Symbol leuchten statisch. Beim Erreichen der eingestellten Endzeit ertönt 2x ein kurzes Signal, Gerät schaltet ab, „AUTO“ blinkt und das „Betriebs“-Symbol erlischt (grüne Betriebslampe leuchtet weiterhin).

Anzeige der eingestellten Startzeit und Endzeit

Um die eingestellte Startzeit des Back- bzw. Kochbeginns zu überprüfen muss die „MENUE“-Taste 2x kurz gedrückt werden. „AUTO“ blinkt und das Display wechselt zwischen der eingestellten Startzeit und „Strt“. Durch nochmaliges Drücken der „MENUE“-Taste wechselt das Display zwischen der eingestellten Endzeit und „End“. Nach ca. 20 Sekunden kehrt die Anzeige auf die aktuelle Uhrzeit zurück, „AUTO“ leuchtet statisch (oder durch kurzes Drücken der „MENUE“-Taste).

Beendigung nach Ablauf des Programms

Durch gleichzeitiges Drücken von „+“ und „-“ kehrt das Gerät wieder in den regulären Betrieb zurück, das „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch. Backofen- bzw. Kochstellenthermostat bleiben jedoch auf der eingestellten Temperatur. Diese müssen durch Drehen der entsprechenden Thermostatknobel wieder in 0-Stellung gebracht werden, um das Gerät auszuschalten.

2. Backöfen

Vorzeitige Beendigung des Programms

Soll das Programm vor dem programmierten Start oder Ende der Back-/Kochzeit beendet werden, müssen die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig kurz gedrückt werden. Backofen oder Kochstelle schaltet sich auf die eingestellte Temperatur, „AUTO“ erlischt und das „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch. Zum Ausschalten von Backofen bzw. Kochstelle entsprechenden Thermostatknopf in 0-Stellung bringen.

Kindersicherung / Reset

Das Display der Uhr kann durch 3 Sekunden langem Drücken aller drei Tasten gleichzeitig abgeschaltet werden. Bei Abschaltung des Displays können weder Backofen noch Kochstellen über die Thermostatknöpfe bedient werden. Außerdem werden somit alle eingegebenen Programme gelöscht. Durch erneutem 3 Sekunden langem Drücken aller drei Tasten gleichzeitig wird das Display wieder eingeschaltet, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das „Betriebs“-Symbol leuchtet statisch – das Gerät ist betriebsbereit.

2.4.8.6 Reinigung

Die Multifunktionsuhr M13 darf nur mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel gereinigt werden. Reinigungsmittel lassen die aufgedruckte Schrift verblassen.

2.5 Reinigung / Wartung / Service / Entsorgung

Beachten Sie unbedingt die Rubrik **1 Wichtige Hinweise**. Für Schäden und Gefahren aufgrund Nichtbeachtung der wichtigen Hinweise übernimmt MANZ keine Haftung.

2.5.1 Allgemeines

Reinigen sie das Gerät immer dann wenn es verschmutzt ist, am besten nach jedem Gebrauch. Starke Verschmutzungen und Flecken sind am besten zu beseitigen wenn das Gerät noch handwarm ist. Wenn Verschmutzungen länger einwirken und mehrmals „eingebacken“ werden lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Mehrfache Verwendung ohne zwischenzeitliche Reinigung führt zu erhöhtem Reinigungsaufwand. Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

2.5.2 Reinigung Backofen

Der Backofen ist fast komplett aus Edelstahl gefertigt und kann mit allen handelsüblichen für die Edelstahlreinigung geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt werden. Achten Sie bei der Reinigung des Backofeninnenraums darauf, dass die verwendeten Reinigungsmittel nicht giftig bzw. für die Reinigung von lebensmittelverarbeitenden Geräten geeignet sind. Testen Sie neue Reinigungsmittel auf einer kleinen nicht sichtbaren Stelle ob Sie Kratzer im Material verursachen (Scheuermilch, Topfreiniger, ...).

Achtung:

- Die Backplatten dürfen zum Reinigen nicht aus dem Backofen genommen werden!
- Backöfen mit Steinbackplatten dürfen nur feucht abgewischt werden. Nicht mit Reinigungsmittel behandeln!
- Die Multifunktionsuhr darf nur feucht abgewischt werden. Durch Verwendung von Reinigungsmittel wird die Beschriftung in Mitleidenschaft gezogen.

Reinigungs-Tipps

Bratensaft, Fettspritzer, Essensreste: Sie alle sorgen für unschöne Rückstände, die sich bei jeder Nutzung weiter in den Backofen einbrennen.

Am besten lässt sich der MANZ-Backofen natürlich direkt nach jedem Backvorgang reinigen. Sprühen Sie den noch handwarmen Ofen mit dem **MANZ Kraftvoller Ofenreiniger** ein, lassen ihn kurz einwirken und wischen dann mit klarem Wasser nach. Der Reiniger ist nicht ätzend und kann auch problemlos für die Türdichtung und unsere Aluminium-Backbleche verwendet werden.

Ist der MANZ-Backofen stärker verschmutzt hilft der **MANZ Bester Ofenreiniger**. Bringen Sie den starken Ofenreiniger mit einem Tuch auf die Verschmutzungen im kalten Ofen auf – stark Eingebanntes decken Sie über Nacht mit Frischhaltefolie ab – und waschen den Ofen gut mit klarem Wasser aus (unbedingt Handschuhe dabei tragen, denn der MANZ Bester Ofenreiniger ist ätzend). Dann den Ofen auf 60° aufheizen. Sollten sich noch Reste des Reinigers im Ofen befinden, quellen diese beim Aufheizen auf und können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Bei Bedarf kann noch mit Essig nachgerieben werden.

Durch nicht entfernte Reinigerreste von ätzenden Reinigern entstehen dunkle eingebrannte Nasen, die nur schwer zu entfernen sind. Am besten funktioniert unser **MANZ Bester Universal-Reiniger**. Diesen mit dem mitgelieferten Schwamm aufschäumen und durch kräftiges Reiben die eingebrannten Reinigerreste säubern.

MANZ Kraftvoller Ofenreiniger

500 ml-Sprühflasche (Artikelnr. ZU-50681/3*)

Für alle Oberflächen aus Edelstahl, Glas, Porzellan, Keramik und Aluminium-Legierungen. Ideal für die Reinigung direkt nach dem Backen/Kochen. Der Reiniger ist nicht ätzend und kann auch problemlos für die Türdichtung und unsere Aluminium-Backbleche verwendet werden.

MANZ Bester Ofenreiniger

500 ml-Flasche (Artikelnr. ZU-50680/3*)

Dieser starke Profi-Reiniger ist ideal für die Grundreinigung des Backraums von MANZ-Backöfen, aber auch von allen anderen Brat- und Grillgeräten! Entfernt mühelos auch harträckige Verschmutzungen und Verkrustungen von Edelstahl-, Keramik- und Porzellanflächen (nicht geeignet für Aluminium). Enthält nur biologisch abbaubare Tenside.

MANZ Bester Universal-Reiniger

700 g-Dose mit 2 Reinigungsschwämmen (Artikelnr. ZU-50689/3*)

Hervorragend geeignet für die tägliche Reinigung Ihres Ofens sowie für alle gängigen Materialien in Haushalt und Gastronomie. Komplett frei von Gift- und Schadstoffen und zu 100 % biologisch abbaubar. Der Universal-Reiniger sorgt für glänzende und kinderleichte Reinigung. Unentbehrlich in jedem Haushalt, in Hotels und Gaststätten.

2. Backöfen

Backofendichtung

An der Gerätetür befindet sich eine Dichtung. Diese kann durch Fettrückstände und Reinigungsmittel spröde werden und brechen. Reinigen Sie die Dichtung nicht mit Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung der Gerätetüre darauf dass das Reinigungsmittel nicht mit der Türdichtung in Kontakt kommt. Wischen Sie bei Kontakt des Reinigungsmittels mit der Türdichtung diese sofort mit einem feuchten Lappen ab.

Reinigung zwischen den beiden Türgläsern

Die kalte Backofentüre schließen. Den mitgelieferten Saugnapf auf das Glas drücken und den Griff des Saugnapfes schließen (Abb. 2.5.2.1 und 2.5.2.2).



Abb. 2.5.2.1



Abb. 2.5.2.2



Abb. 2.5.2.3

Mit einer Hand den Saugnapf festhalten (vorher den festen Sitz überprüfen). Zuerst die unteren beiden Schrauben mit Linksdrehung heraus-schrauben, dann die oberen beiden Schrauben. Dabei darauf achten, dass das Türglas mittels Saugnapf fest in der Hand liegt (Abb. 2.5.2.3).



Abb. 2.5.2.4

Nun das Türglas aus der Türe nehmen und mit einem weichen Tuch die Glasinnenseiten und den Rahmen reinigen (Abb. 2.5.2.4). Die Schrauben können mit der daran befestigten hitzebeständigen Silikon-scheibe in der Spülmaschine gereinigt werden.



Abb. 2.5.2.5

Das Türglas wieder mittels Saugnapf sicher aufnehmen (MANZ Logo oben nach außen). Die Scheibe auf den Fensterrahmen unten aufsetzen (Abb. 2.5.2.5) und die Schrauben mit Rechtsdrehung festschrauben. Darauf achten, dass sich die Silikonscheibe auf der Schraube befindet. Den Saugnapf aufklappen und von der Scheibe lösen. Jetzt die Tür-Außenseite reinigen.

Für Glasschäden die durch den Ausbau der Frontscheibe entstehen übernehmen wir keine Haftung. Deshalb sicherstellen, dass die Scheibe immer fest in der Hand liegt und keine Reinigungsmittel oder Tücher verwendet werden, die Kratzer verursachen können.

2.5.3 Wartung Türverschluss

Ölen

Der Türverschluss sollte 1 x pro Jahr geölt werden. Er besteht aus zwei Teile, dem Türgriff an der Türe selbst und dem Schließkasten an dem Ofen. Ziehen Sie den Türgriff zu sich und geben ein paar Tropfen Öl auf die Feder im Griff (siehe Abb. 2.5.3.1). Am Schließkasten geben Sie das Öl auf die Rolle (siehe Abb. 2.5.3.2) und drehen diese einige Male, so dass sich das Öl auch in der Rolle verteilt.

Nachstellen des Schlosses

Die Tür muss ohne Griffbetätigung im kalten Zustand bei leichtem Zuschlagen einrasten. Lässt sich die Türe nur noch durch starkes Zuschlagen schließen, muss die Schlitzschraube am Schließkasten (siehe Abb. 2.5.3.2) etwas nach rechts gedreht werden.

Entweicht beim Backen oben an der Türe Dampf hat sich das Türschloss gelockert. Durch leichtes (Viertelumdrehung) Drehen der Schlitzschraube am Schließkasten nach links kann die Türe nachgestellt werden.



Abb. 2.5.3.1



Abb. 2.5.3.2

2.5.4 Lampenwechsel

Zuerst den Backofen abkühlen lassen. Beim Lampenwechsel muss das Gerät durch Ausstecken des Anschlusssteckers oder durch Ausschalten der Automatenversicherung allpolig vom Stromnetz getrennt werden. Dann erst das Schutzglas mit Rahmen im Backofeninnern mit 4 Schrauben lösen. Die Birne / das Leuchtmittel zusammen mit der Dichtung im Rahmen wechseln und das Schutzglas mit dem Rahmen wieder befestigen. Bitte beim Befestigen darauf achten, dass das Schutzglas genau im Rahmen fixiert liegt und die Dichtung gut abdichtet. Den Backofen wieder an das Netz anschließen und auf Funktion überprüfen.

Nachbestellen:

Unsere Leuchtmittel und alle Ersatzteile dazu finden Sie auf unserer Webseite www.MANZ-Backtechnik.de/produkte/?category=94

2.5.5 Entsorgung

Verpackungsentsorgung

Verwenden Sie die Verpackung möglichst weiter. Ansonsten entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Unsere WEEE-Reg.-Nr. ist DE 56585525

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.





Perfekter Service für perfekte Backöfen.

Jeder MANZ-Backofen wird komplett in handwerklicher Arbeit hier in unserem Werk in Creglingen hergestellt. Durch unsere hohen Qualitätsansprüche beträgt die durchschnittliche Lebensdauer eines MANZ-Backofens über 30 Jahre! Sie können also sicher sein, dass Sie an Ihrem MANZ über Jahrzehnte hinweg viel Freude haben werden.

Bei technischen Problemen rufen Sie uns einfach an. Sollte eine telefonische Unterstützung nicht ausreichend sein, vereinbaren wir für Sie gerne einen Termin mit unserem Außendienst-Service. Dieser plant Sie bei der nächstmöglichen Tour ein. Für die Anfahrt berechnen wir Ihnen die derzeit gültige Pauschale, bitte fragen Sie uns an¹.

Unser Service-Team scheut keinerlei Mühen und Wege und ist allzeit für Sie bereit, damit auch Ihre MANZ Geräte reibungslos funktionieren.

Auch für Ihre back- und kochtechnischen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf der Seite 56 sehen Sie, wie Sie sich in der MANZ Community austauschen und Rat holen können.



So erreichen Sie uns:

Telefonisch unter
07933 / 9140-0

Online unter
MANZ-Backtechnik.de

¹ Bei Anfahrt in Verbindung mit einer passenden Tour unseres MANZ Servicemonteurs. Bei Sonderanfahrt werden die tatsächlichen Kosten abgerechnet.

3. Kochfelder

3.1 Einbau

3.1.1 Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos und bündig mit dem äußeren Rand des Kochfelds zu verkleben. (siehe Abb. 3.1.1)

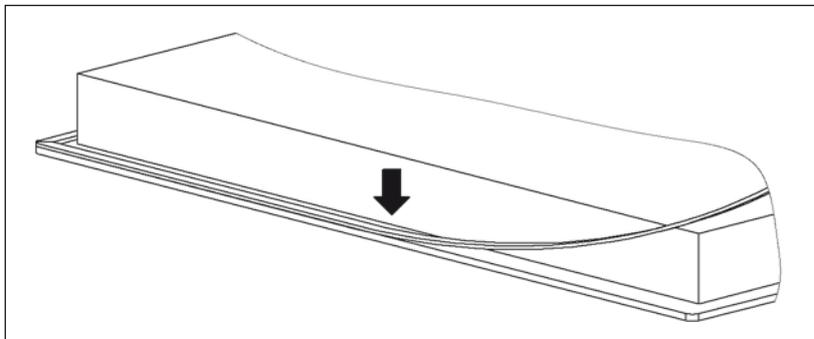


Abb. 3.1.1

- Das Kochfeld liegt mit der Dichtung nur auf der Arbeitsplatte auf (prüfen auf einwandfreiem Sitz und lückenloser Auflage). Durch die Montage mit den Clipsen sitzt das Kochfeld fest im Ausschnitt. Es darf auf keinen Fall festgeklebt oder silikonisiert werden! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z. B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

3.1.2 Kochfeldausschnitt

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte muss möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen müssen danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.
- Die Mindestabstände zu benachbarten Wänden betragen 50 mm zur Rückwand und 40 mm zu seitlichen Wänden links/rechts.
- Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend der Abbildungen 3.1.2.1 aufliegender Einbau und 3.1.2.2 flächenbündiger Einbau ausgesägt

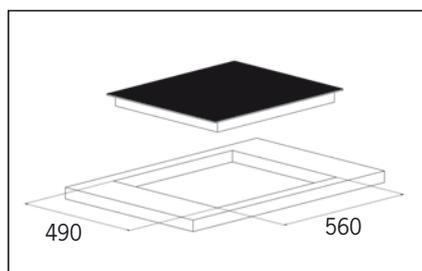


Abb. 3.1.2.1

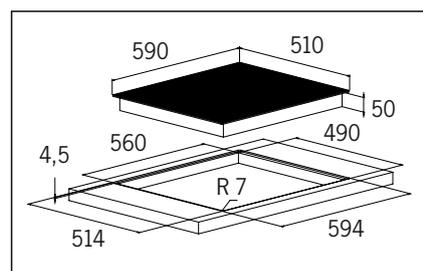


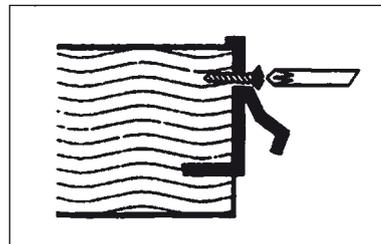
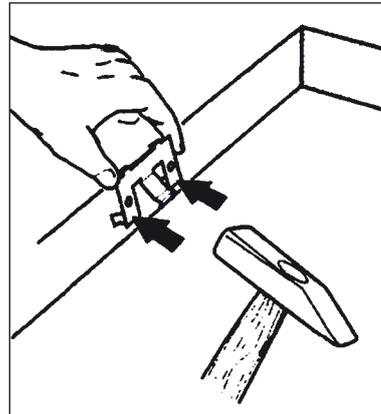
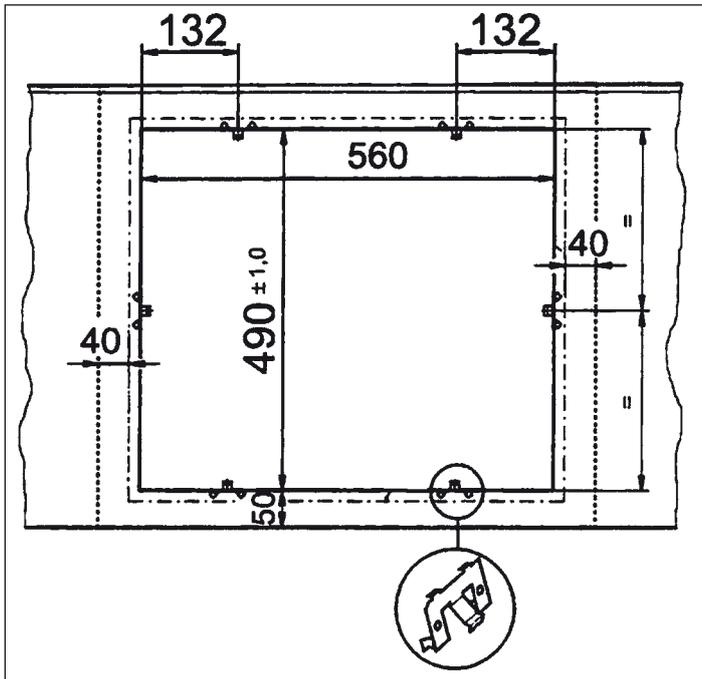
Abb. 3.1.2.2

- Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
- Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenloser Auflage prüfen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld wird mit Clipsen befestigt oder liegt nur lose auf.

3. Kochfelder

3.1.3 Aufliegender Einbau

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)



- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.
- Gemäß Abbildung 3.1.3 die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).

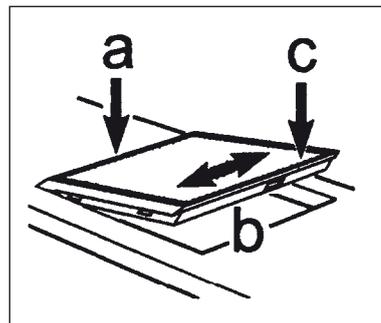


Abb. 3.1.3

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

3.2 Bedienung

3.2.1 Inbetriebnahme

Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocknen Sie diese anschließend. Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

3.2.2 Restwärmeanzeige

Die MANZ Glaskeramik-Kochfelder der Modellreihe MCO sind mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet (siehe Abb. 3.2.2). Diese leuchtet auf sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein, es besteht Verbrennungsgefahr!

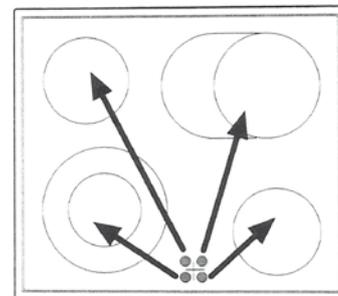
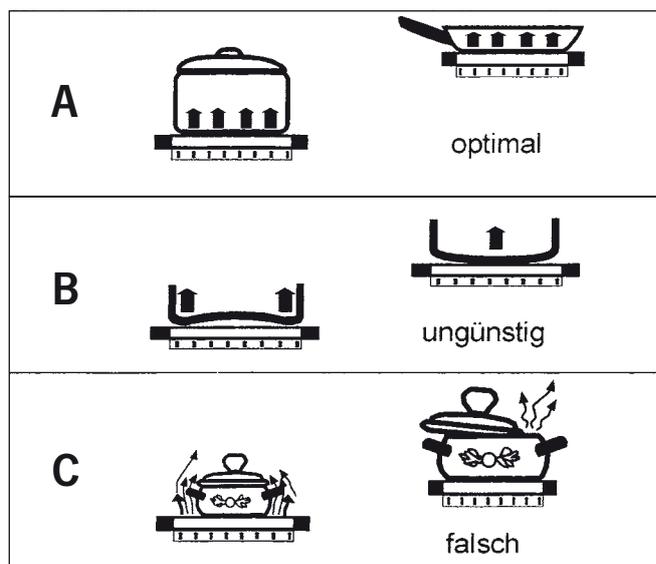


Abb. 3.2.2

3.2.3 Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starken Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonen Durchmesser.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein. Bei zu kleinen Töpfen gibt es einen Hitzeverlust, außerdem kann der Topf und das Glaskeramik-Kochfeld durch Überhitzung beschädigt werden.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Kochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzonen und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer, kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



A Gutes Kochgeschirr

B Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.

C Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt vergeudet Energie.

Abb. 3.2.3

3.3 Reinigung

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie z. B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner, etc.

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben weil sie beim Aufheizen in die Oberfläche einbrennen können.

Für die Reinigung unserer Glaskeramik-Kochfelder empfehlen wir unseren MANZ Bester Universal-Reiniger auf Seite 23.

Überkochte Speisen

Weichen Sie überkochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen Sie anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder, danach die Fläche wie oben beschrieben reinigen.

Eingebrannter Zucker und geschmolzener Kunststoff

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort – im noch heißen Zustand – mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie oben beschrieben reinigen.

Sandkörner

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

4. Backanleitungen

Beachten Sie unbedingt die Rubrik **1 Wichtige Hinweise**. Für Schäden und Gefahren aufgrund Nichtbeachtung der wichtigen Hinweise übernimmt MANZ keine Haftung.

4.1 Abschirmbleche

Oberhalb jeder Etage sind schwarze Abschirmbleche (nicht bei Backöfen mit separater Regelung der Ober- und Unterhitzen und der Exklusivausstattung „Vapor“) mit dem Falz nach unten eingeschoben. Zur Verstärkung der Oberhitze können diese entnommen werden, z. B. beim Backen von frei geschobenem Brot, Grillen, Überbacken,.... Die Abschirmbleche müssen vor dem Aufheizen entnommen werden, da sie sich mit der Erwärmung ausdehnen und schwer gangbar sind. **Vorsicht:** aufgeheizte Abschirmbleche sind heiß und können Verbrennungen hervorrufen.

4.2 Vorheizen

Die meisten Backwaren und Gerichte müssen in einen vorgeheizten Backofen geschoben werden. Sie gehen besser auf, sind dadurch lockerer und erhalten eine bessere Kruste. Die Aufheizzeit variiert je nach Höhe der Temperatureinstellung zwischen 10 - 20 Minuten. Diese muss bei einer evtl. Garzeit mit einberechnet werden. Die Temperaturen entnehmen Sie der Backtabelle unter Punkt 4.4.

4.3 Temperatur- und Zeitangaben

Alle Temperaturangaben sind Ca.-Angaben. Die Temperatur kann von vielerlei Dingen beeinflusst werden:

- Material und Schnitt der Back-/Garform
Aluminium hat die beste Wärmeleitung und dadurch eine kürzere Backzeit als Schwarzblech oder beschichtete Bleche. Weißblech ist zum Backen ungeeignet, da dieses Material ein sehr schlechter Wärmeleiter ist. Herkömmliche Springformen liegen durch den unteren Rand nicht komplett auf. Daraus ergibt sich eine schlechte Wärmeübertragung von der Backplatte an das Backgut. Dies kann durch eine größere Grundhitze ausgeglichen werden, d. h. den Backofen höher vorheizen und beim Beschicken auf die normale Temperatur zurückstellen, z. B. beim Obstkuchenboden.
- Teigführung
- Unterschiedliche Qualität der Teigführung (z. B. Vermahlung von feuchtem Getreide)
- Häufiges Öffnen der Gerätetüre

4.4 Temperaturtabelle ... zum Backen

| Backgut | Konventionelle MANZ Ofen-Regelung | Vapor- / Ober- und Unterhitzeregulung | Gesamtbackzeit |
|------------------------------|---|---|---|
| Biskuit für Obstkuchen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 170°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160-170°C erhöhen | 20 - 30 Minuten |
| Biskuit flach (für Rolle) | Abschirmbleche bleiben im Ofen, 250°C | Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen | 5 - 7 Minuten |
| Biskuit hoch | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 170°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160-170°C erhöhen | 30 - 40 Minuten |
| Blechkuchen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 160 - 170°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 140 - 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160 - 170°C erhöhen | 20 - 45 Minuten (je nach Belag) |
| Freigeschobenes Brot | Abschirmbleche entfernen, auf 250°C vorheizen, wenn Bräunung erreicht ist, den Ofen ausschalten | Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen, wenn Bräunung erreicht ist, den Ofen ausschalten | 1 kg Brote ca. 1 Stunde 2 kg Brote ca. 1 ¼ Stunden 3 kg Brote ca. 1 ½ Stunden |
| Freigeschobene Pizza | Abschirmbleche entfernen, auf 270°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 240°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 270°C erhöhen | 5 - 10 Minuten |
| Hefezopf | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 160 - 170°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 170 - 180°C erhöhen | 25 - 30 Minuten |
| Kastenbrot | Abschirmbleche entfernen, auf 250°C vorheizen, wenn Bräunung erreicht ist, den Ofen ausschalten | Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen, wenn Bräunung erreicht ist, den Ofen ausschalten | 1 kg Brote ca. 1 Stunde 2 kg Brote ca. 1 ¼ Stunden 3 kg Brote ca. 1 ½ Stunden |
| Käsekuchen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 160 - 170°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 160 - 170°C erhöhen | 50 - 60 Minuten (2 x herausnehmen und von der Backzeit abziehen) |
| Laugenbrezeln | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 240°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 240°C erhöhen | 11 - 15 Minuten |
| Rührkuchen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 170 - 180°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 170 - 180°C erhöhen | ca. 60 Minuten |
| Setzkastenbrot | Abschirmbleche entfernen, auf 250°C vorheizen, nach 20 - 25 Minuten auf 200°C zurückschalten, 40 - 45 Minuten backen, dann auf 150°C zurückschalten und weitere 40 - 45 Minuten backen | Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen, nach 20 - 25 Minuten OH und UH auf 200°C zurückschalten, 40 - 45 Minuten backen, dann OH und UH auf 150°C zurückschalten und weitere 40 - 45 Minuten backen | 1 ¾ Stunden |

... zum Braten, Dünsten, Garen, Dörren

| Gargut | Konventionelle MANZ Ofen-Regelung | Vapor- / Ober- und Unterhitzeregulung | Gesamtbackzeit |
|--------------------------------|---|---|---|
| Aufläufe | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 180 - 200°C vorheizen | Oberhitze auf 150°C und Unterhitze auf 180°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 180°C erhöhen | ca. 40 - 50 Minuten |
| Blumenkohlkopf | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen, beim Einschieben auf 120°C zurückschalten | Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Ober- und Unterhitze auf 120°C zurückschalten | ca. 1 Stunde (je nach Größe) |
| Einkochen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 70 - 90°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 70 - 90°C vorheizen | ca. 1 ½ Stunden (dann ausschalten, Türe öffnen und Gläser im Ofen abkühlen lassen) |
| Gemüse allgemein | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 150°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen | 30 - 60 Minuten (je nach Gemüse) |
| Grill-Hähnchen | Abschirmbleche entfernen, auf 200°C, beim Einschieben auf 250°C erhöhen | Oberhitze auf 200°C und Unterhitze auf 250°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen | ca. 1 Stunde (je nach Größe) |
| Kartoffelecken | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen | Oberhitze auf 170°C und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 200°C erhöhen | 30 - 45 Minuten |
| Obst dörren | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 70°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 70°C vorheizen | 20 - 30 Stunden (je nach Obstsorte), Türe einen großen Spalt offen lassen |
| Pell-/Salzkartoffeln | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 150°C vorheizen | Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen | 35 - 50 Minuten (mit Deckel) |
| Pommes aus frischen Kartoffeln | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen (je nach gewünschter Bräunung evtl. erhöhen) | Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 230 - 250°C erhöhen | ca. 45 Minuten |
| Schweine- / Rinderbraten | Abschirmbleche bleiben im Ofen, auf 200°C vorheizen, zum Anbraten auf 230°C erhöhen und zum Garen auf 170°C zurückschalten | Oberhitze auf 170°C und Unterhitze auf 200°C vorheizen, zum Anbraten die Oberhitze auf 200°C erhöhen und zum Garen Ober- und Unterhitze auf 170°C zurückstellen | ca. 1 ½ Stunden (bei 1-kg-Masse, ohne Aufgießen) |
| Schweinschaxen | Abschirmbleche bleiben im Ofen, zum Anrösten auf 230°C vorheizen, zum Garen auf 100°C zurückschalten, zum Bräunen auf 250°C erhöhen | Ober- und Unterhitze zum Anrösten auf 230°C vorheizen, zum Garen OH und UH auf 100°C zurückschalten, zum Bräunen die Oberhitze auf 250°C erhöhen | ca. 1 - 2 Stunden (je nach Größe, ohne Aufgießen) |
| Zum Überbacken | Abschirmbleche entfernen, bei 250°C | Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen, beim Einschieben Oberhitze auf 250°C erhöhen | je nach Art |

4. Backanleitungen



Herrgottstaler Bauernbrot

(2 Laibe à ca. 1.800 g)

Zutaten und Zubereitung:

Am Vortag: Roggensauerteig

400 g Roggenmehl Type 1150 mit

400 g Wasser und

40 g Anstellgut zu einem Teig verkneten und abgedeckt bei ca. 35°C 12 - 18 Stunden versäuern lassen.

Am Backtag: 40 g vom Sauerteig als Anstellgut für das nächste Mal Backen abnehmen und kühlstellen.

1.100 g Roggen (fein gemahlen),

800 g Roggensauerteig,

500 g Weizenmehl Type 1050,

40 g Salz,

40 g Zucker,

40 g Hefe und

1 - 1,2 L Wasser zu einem Teig verkneten und zugedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu zwei Laiben formen, in bemehlte Gärkörbe geben und anschließend gut aufgehen lassen.

Tipp: Auf Wunsch die Brote nach dem Backen sofort mit einem Streichsud bestreichen.

Dazu 50 g geröstetes Kartoffelmehl und 300 ml Wasser aufkochen und das Brot damit einstreichen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen. Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und direkt auf die Backplatte schieben (freigeschobenes Brot) und bei gleicher Hitze ca. 15 - 20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist).

Dann den Backofen ausschalten und das Brot weitere ca. 60 Minuten im Ofen lassen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und direkt auf die Backplatte schieben (freigeschobenes Brot). Gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C erhöhen und über den Trichter Dampf geben. 15 - 20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere ca. 60 Minuten im Ofen lassen.



Dinkel-Nussbrot

(für MANZ Kastenform 36 x 10 x 10,5 cm)

Zutaten und Zubereitung:

Am Vortag: Quellstück:

- 50 g Haferflocken
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 200 g Wasser mischen und über Nacht stehen lassen.

Am Backtag:

- 600 g Dinkelvollkornmehl
- 20 g Salz
- 21 g Hefe
- 15 g Zuckerrübensirup
- 450 ml Wasser
- mit dem Quellstück zu einem weichen Teig verkneten und
- 150 g Nüsse nach Wahl unterheben
- Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und 30 - 45 Minuten gehen lassen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen. Die Kastenform in den vorgeheizten Backofen stellen (direkt auf die Eackplatte), bei 250°C 15 - 20 Minuten backen (bis gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Ofen ausschalten und das Brot im Ofen lassen.
Gesamtbackzeit:
1-kg-Brote 60 Minuten / 2-kg-Brote 75 Minuten.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Beim Einschieben die Oberhitze auf 250°C erhöhen und ca. 15 - 20 Minuten backen (bis gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot im Ofen lassen.
Gesamtbackzeit:
1-kg-Brote 60 Minuten / 2-kg-Brote 75 Minuten.

4. Backanleitungen



Baguettes aus Frankreich

(für 6 Stück à 300 g)

Zutaten und Zubereitung Vorteig:

- 200 g Weizenmehl Type 550,
- 200 g Wasser (20°C),
- 4 g Salz und
- 2 g Hefe zu einem klumpenfreien Vorteig anrühren und nach 2 Stunden Gärzeit gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zutaten und Zubereitung

- 800 g Weizenmehl Type 550,
- 406 g Vorteig,
- 20 g Salz,
- 14 g Hefe und
- 480 - 500 g Wasser (kalt) zu einem Teig verkneten. Die gewünschte Teigtemperatur soll 24°C betragen. Den Teig mit einem Arbeitstuch abdecken und 90 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und diese gleichmäßig zu Baguettes rollen. Die Baguettes in das bemehlte Gärtuch mit dem Schluss nach oben legen (oder in 2 Baguettebleche*) und 60 - 75 Minuten gehen lassen. Dann auf den bemehlten Brotschieber oder MANZ Baguetteschieber* stürzen und mit einem scharfen Messer einschneiden.



MANZ Baguetteschieber*

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen.
Die Baguettes (oder die Baguettebleche*) in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Baguettes (oder die Baguettebleche*) in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C erhöhen und über den Trichter Dampf geben.
Anschließend ca. 20 - 25 Minuten backen.



Klassische Weizenbrötchen

(2 Backbleche mit Backfolie)

Zutaten und Zubereitung:

- 1.000 g Weizenmehl Type 550,
- ca. 550 g Wasser/Milch,
- 50 g Butter,
- 30 g Hefe,
- 23 g Salz und

20 g MANZ Bestes Backmalz ca. 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten.

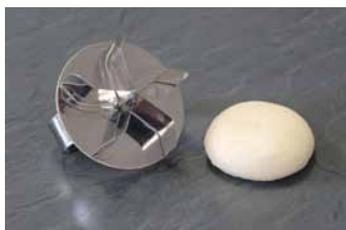
Anschließend den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 70-g-Stücke (23 Stück) aufteilen und diese mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen).

Die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten auf die Backbleche mit Backfolie setzen, mit einer Folie abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.

Die Teiglinge mit einem scharfen Messer nach Belieben einschneiden.

Tipp: Wird die Teigkugel mit einem Semmelstupfer* bearbeitet, den Semmelstupfer vor dem Gärvorgang in die Teigkugel drücken und anschließend die Teigkugel mit der eingedrückten Seite nach unten gehen lassen. Anschließend die Brötchen auf ein Backblech mit Backfolie stürzen, so dass die eingedrückte Seite wieder oben ist.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.

MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 - 20 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C erhöhen, über den Trichter Dampf geben und ca. 15 - 20 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Laugenbrezeln

(2 Backbleche mit Backfolie)

Zutaten und Zubereitung:

- 1.000 g Weizenmehl Type 550,
- ca. 500 g Wasser,
- 80 g Butter, Schweineschmalz oder Pflanzenfett,
- 30 g Hefe,
- 23 g Salz und
- 20 g MANZ Bestes Backmalz 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten.

Anschließend den Teig in 80-g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen), kurz ruhen lassen und dann auf Zigarrengroße rollen.

Danach die gerollten Teigstücke weiter zu Strängen von ca. 50 cm rollen, daraus Brezeln schlingen und diese weitere 30 Minuten ruhen lassen (½ Gare).

Die geformten Teiglinge ca. 15 Minuten absteifen lassen (ans offene Fenster oder in den Kühlschrank stellen). Anschließend die Brezeln (am Besten mit einem Schaumlöffel o. ä.) kurz in verdünnte MANZ Brezellaug* (1:10) tauchen, abtropfen lassen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Nach Geschmack mit etwas MANZ Grobem Brezelsalz* oder Saaten bestreuen und die Brezeln am „Bauch“ mit dem MANZ Teigmesser* einschneiden.

Tipp: Wenn eine stärkere Kruste erwünscht ist, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ Ofens schieben. Eingefrorene Teiglinge (immer vor dem Belaugen) können bei Bedarf jeder Zeit weiterverarbeitet und gebacken werden. So haben Sie immer Ihr eigenes, frisches Gebäck!

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen.
Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 11 - 15 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 210°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 240°C erhöhen und anschließend ca. 11 - 15 Minuten backen.



Feiner Hefezopf

(für 2 Stück à 750 g)

Zutaten und Zubereitung:

- 800 g Weizenmehl Type 405 oder Type 550,
 - 350 g Milch (oder 300 ml Milch und 1 Ei),
 - 150 g Zucker,
 - 100 g Butter,
 - 84 g Hefe (2 Würfel),
 - 10 g Zitrone / Vanille und
 - 8 g Salz zu einem festen Teig verkneten. Den Teig ca. 15 - 30 Minuten ruhen lassen.
- Anschließend den Teig in 6 Stränge zu je etwa 250 g teilen, zu zwei Zöpfen flechten und auf ein Backblech mit Backfolie setzen. Nochmals ca. 20 - 40 Minuten gehen lassen.

Tipp: Wer möchte, kann den Zopf vor dem Backvorgang mit einem Ei-Milchgemisch bestreichen und mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Bei Verwendung von Rosinen, diese vorher in Wasser oder Rum („lustige Rosinen“) einweichen.

Variante für den Genuss: Zuckerguss – aus Zitronensaft und Puderzucker hergestellt.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 160 - 170°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 - 30 Minuten bei gleicher Hitze backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 170 - 180°C erhöhen.

Anschließend ca. 25 - 30 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Blechkuchen / Hefeteig

(1 Backblech mit Backfolie)

Zutaten und Zubereitung:

- 400 - 450 g Weizenmehl Type 405,
- 175 g Milch,
- 75 g Zucker,
- 50 g Butter (weich),
- 42 g Hefe und

8 g Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig zusammenschlagen und noch einmal kurz gehen lassen. Den Teig ausrollen und auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Auf Wunsch Streusel, Obst oder Quarkmasse darauf geben.

Streuselkuchen (Belag)

Zutaten und Zubereitung:

- 250 g Butter (weich) mit
- 250 g Zucker vermengen, danach
- 450 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
- Vanille und
- Zimt (nach Geschmack) zugeben und kneten, bis es Streusel sind.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 160 - 170°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 160 - 170°C erhöhen und ca. 20 - 25 Minuten backen.



Zwetschkuchen (Belag)

Zutaten und Zubereitung

- 1.500 g Zwetschgen entkernen und aufgeklappt auf den Teig „stellen“.
Danach je nach Geschmack mit gehobelten Mandeln, Streuseln und nach dem Backen mit etwas Hagelzucker bestreuen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 160 - 180°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 30 - 45 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 170 - 180°C erhöhen und ca. 30 - 45 Minuten backen.

Käsekuchen mit Rosinen (Belag)

Zutaten und Zubereitung

- 1.500 g Magerquark mit
100 g Zucker (nach Geschmack) vermischen
6 Eier und
100 g Sahne zugeben und verrühren.
8 g Vanillezucker,
etwas Zimt und
50 g Rosinen mit einrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeboden verteilen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 160 - 170°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 60 - 70 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 160 - 170°C erhöhen und ca. 60 - 70 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Mürbteigboden

(2 Böden / MANZ Tortenform mit 28 cm Ø)

Zutaten und Zubereitung:

150 g Butter (weich) mit

75 g Zucker und

1 Prise Salz glatt kneten und dann

225 g Weizenmehl Type 405 oder 550 vorsichtig unterarbeiten.

(Achtung: Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brüchig wird!)

Den Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Tortenform ausrollen und mit dem Stiproller* mehrmals darüber rollen.

Tip: Den zweiten Mürbteigboden kann man für die nächste süße Gelegenheit einfach einfrieren!



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.

MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Tortenform in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 6 - 10 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 180°C erhöhen und ca. 6 - 10 Minuten backen.



Käsekuchen auf Mürbteigboden (Belag)

(1 Boden / MANZ Tortenform 28 cm Ø)

Zutaten und Zubereitung:

- 1.000 g Magerquark,
- 200 g Schlagsahne,
- 100 g Zucker,
- 70 g Butter (flüssig),
- 40 g Puddingpulver,
- 40 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
- 6 Eigelb und
- etwas Zitronenschale glatt rühren. Dann
- 6 Eiweiß mit
- 125 g Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- Anschließend in eine 28er Tortenform mit vorgebackenem Mürbteig füllen.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 160 - 170°C vorheizen. Die Tortenform in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und ca. 50 - 60 Minuten backen (reine Backzeit). Während der Backzeit den Kuchen zweimal für ca. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und setzen lassen (bis er sich auf das Einfüllmaß zurückgebildet hat).

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Die Tortenform in den vorgeheizten Backofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 160 - 170°C stellen. Nun ca. 50 - 60 Minuten backen (reine Backzeit). Während der Backzeit den Kuchen zweimal für ca. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und setzen lassen (bis er sich auf das Einfüllmaß zurückgebildet hat).

4. Backanleitungen



Feiner Biskuit

(MANZ Tortenform 28 cm Ø)

Zutaten und Zubereitung:

- 8 Eier mit
 - 200 g Zucker und
 - 1 Prise Salz schaumig schlagen.
 - 200 g Weizenmehl Type 405/550 und
 - 37 g Vanillepuddingpulver vermischen, sieben und vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine mit MANZ Backfolie ausgelegte 28er MANZ Tortenform geben.

Tip: Das beste Biskuit-Backergebnis erzielen Sie mit Ihrem MANZ Ofen und der richtigen Form: Herkömmliche Springformen haben unten einen Rand und liegen nicht komplett auf der Backplatte auf. Durch diesen störenden Rand wird die Hitze nicht gut übertragen.
Abhilfe: Nur den Ring nehmen und auf ein Blech stellen oder eine echte MANZ Tortenform* verwenden.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen. Die Tortenform in den vorgeheizten Backofen schieben und anschließend ca. 35 - 40 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 170°C und die Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Tortenform in den Backofen stellen und ca. 35 - 40 Minuten backen.



Biskuitrolle

(für 1 MANZ Backblech)

Zutaten Biskuit:

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zutaten Füllung:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Joghurt
- ca. 400 g frische Beeren nach Wahl

Zubereitung:

Biskuit: Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eigelb leicht unterrühren. Mehl und Vanillepuddingpulver sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein MANZ Backblech* mit MANZ Dauerbackfolie* geben und mit der MANZ Palette* verstreichen. In den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen. Nach dem Backen sofort mit einer MANZ Dauerbackfolie abdecken damit der Boden nicht austrocknet. So kann der Boden auch erst am nächsten Tag gerollt werden. Erst zum Füllen abdecken.

Füllung: Sahne aufschlagen, Joghurt unterrühren, die Beeren vorsichtig unterheben und auf dem Boden verteilen. Anschließend zusammenrollen und mit Puderzucker bestäuben.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen.
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.
Ca. 5 - 7 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Beim Einschoben die Oberhitze auf 250°C erhöhen und den Biskuit ca. 5 - 7 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Flammkuchen

(2 rechteckige Fladen ca. 40 x 35 cm)

Zutaten und Zubereitung:

450 g Weizenmehl Type 550,

30 g Olivenöl,

12 g Salz und

250 g Wasser zu einem elastischen Teig verkneten.

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen.

Die Teige sehr dünn ausrollen und jeweils auf eine Backfolie legen.

Auf den Teigen

500 g Schmand und

500 g Zwiebeln (fein gewürfelt) verteilen. Alles mit

450 g Baconstreifen belegen und mit

Pfeffer bestreuen.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Flammkuchen in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 3 - 5 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 240°C vorheizen. Die Flammkuchen in den vorgeheizten Ofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 270°C erhöhen und ca. 3 - 5 Minuten backen.



MANZ Pizza

(für ca. 18 Stück à 100 g)

Zutaten Vorteig:

200 g Mehl Type 550
 200 g Wasser (20°C)
 2 g Hefe
 4 g Salz

Zutaten Teig:

800 g Mehl Type 550
 20 g Salz
 14 g Hefe
 406 g Vorteig
 480 - 500 g Wasser (kalt)

Zubereitung:

Vorteig: Zutaten zu einen klumpenfreien Vorteig anrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen (Im Sommer evt. nach 2 Stunden in den Kühlschrank stellen).

Teig: Zutaten zu einem weichen Teig verkneten. Die gewünschte Teigtemperatur soll 24°C betragen. Den Teig mit einer Folie abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Dann in 100 g-Stücke abstechen und zu Fladen auseinander ziehen.
 Nach Wunsch wie eine Pizza oder einen Flammkuchen belegen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen.
 MANZ-Backofen auf 270°C vorheizen. Die Fladen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben (direkt auf die Backplatte) und bei gleicher Hitze ca. 5 - 7 Minuten knusprig backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 240°C vorheizen. Beim Einschieben die Oberhitze auf 270°C erhöhen und ca. 5 - 7 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Omelette

(für 1 Person / MANZ Backblech 20 cm Ø*)

Zutaten und Zubereitung:

- Das runde Backblech einfetten, dann
- 3 Eier mit
- etwas Salz verquirlen und auf das gefettete Blech geben.

Nach Wunsch belegen und nach Geschmack würzen.

Hier sind Ihnen keine Grenzen gesetzt, probieren Sie einfach verschiedene Varianten aus:



Tomate-Champignon



Bacon



Birne-Camembert
mit Preiselbeeren

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen.
Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben
und ca. 5 - 8 Minuten garen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf
200°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten
Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf
230°C erhöhen und ca. 5 - 8 Minuten garen.



Kartoffelgratin

(für 6 - 8 Personen / MANZ Kombipfanne „L“*)

Zutaten und Zubereitung:

- 1½ kg Kartoffeln waschen und schälen, in dünne Scheiben hobeln und in die Kombipfanne geben.
- 400 g Schlagsahne und
- 200 g Sauerrahm in eine Schüssel geben.
- 10 g Basilikum und
- 10 g Dill dazugeben.

Anschließend

- 500 g Wasser,
- 20 g Suppengewürz,
- 20 g Salz,
- 10 g Curry und
- 1 gr. Zwiebel im Mixer mixen, in die Schüssel mit der Sahne und dem Sauerrahm geben und gut verrühren. Dann über den Kartoffeln in der Kombipfanne verteilen.

Nach dem ersten Backvorgang

- 200 g Emmentaler (gerieben) über dem Gratin verteilen und danach nochmals für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Tipp: Je nach Geschmack und Verfügbarkeit können Sie die Kräuter frei wählen. Das Kartoffelgratin schmeckt auch mit anderen Gewürz- und Kräuterkombinationen sehr gut. Einfach mal ausprobieren!

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen. Den Auflauf in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben.
Nach ca. 60 Minuten aus dem Ofen nehmen, Käse darauf verteilen und nochmals ca. 30 Minuten backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 150°C und die Unterhitze auf 200°C vorheizen.
Beim Einschieben die Oberhitze auf 200°C erhöhen und nach ca. 60 Minuten aus dem Backofen nehmen. Käse darauf verteilen und nochmals ca. 30 Minuten backen.

4. Backanleitungen



Makkaroni-Auflauf

(für 4 Personen / MANZ Kombipfanne „M“*)

Zutaten und Zubereitung:

- Etwas Öl in die aufgeheizte Kombipfanne geben,
- 250 g Hackfleisch und
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt) zugeben und ca. 15 Minuten im MANZ Ofen anbraten. Mit
- 10 g Kräutersalz,
- ¼ TL Pfeffer,
- ¼ TL Muskat und
- 5 g Oregano würzen.
- 125 g Tomaten (gewürfelt) zugeben und kurz mitbraten.
- 250 g Makkaroni zerkleinern und zum Hackfleisch geben.
- 400 g Schmand,
- 5 g Salz,
- ¼ TL Pfeffer,
- 2 Eier,
- 400 g Gemüsebrühe und
- 50 g Gouda/Mozzarella (gerieben) verquirlen und die Sauce unterheben. Mit
- 50 g Käse (gerieben) bestreuen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen.
Die Kombipfanne zum Aufheizen in den Ofen stellen.
Dann das Hackfleisch mit Zwiebel und Öl ca. 15 Minuten im Ofen anbraten. Die Tomaten kurz mitbraten und die restlichen Zutaten dazugeben. Am Ende das komplette Gericht bei 180°C ca. 40 - 50 Minuten fertig backen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 150°C und die Unterhitze auf 180°C vorheizen, dabei die Kombipfanne zum Aufheizen in den Ofen stellen. Dann Hackfleisch mit Zwiebel und Öl in die Kombipfanne füllen (gleichzeitig die Oberhitze auf 180°C stellen) und ca. 15 Minuten im Ofen anbraten. Die Tomaten kurz mitbraten und die restlichen Zutaten dazugeben. Am Ende das komplette Gericht bei 180°C ca. 40 - 50 Minuten fertig backen.



Forelle überbacken

(MANZ Kombipfanne „L“* oder eine beliebige Form mit Deckel)

Zutaten und Zubereitung:

- 3 Zwiebeln schälen, fein schneiden und mit etwas Öl im Deckel der MANZ Kombipfanne* glasig dünsten.
- 4 EL rotes Pesto und
- 3 EL Brotbrösel unterrühren und mit Pfeffer würzen.
- Die Temperatur auf 170°C zurückschalten.
- Die Kombipfanne mit etwas Butter einfetten.
- 4 mittelgroße Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und in der Kombipfanne verteilen.
- 2 mittelgroße Forellen waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, filetieren und die Haut abziehen.
- Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf die Tomatenscheiben legen.
- Das Pesto darüber geben und ca. 5-10 Minuten überbacken.
- Danach frischen Basilikum darüber streuen und anrichten.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen. Nach dem Andünsten die Temperatur auf 170°C zurückschalten.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Nach dem Andünsten die Ober- und Unterhitze auf 170°C zurückschalten.

4. Backanleitungen

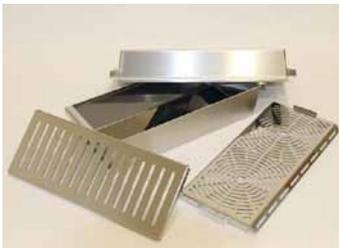


Schweinebraten

(MANZ Kombipfanne „L“*)

Zutaten und Zubereitung:

- 1 kg Schweinebraten mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und in die heiße Kombipfanne legen.
- 1 Zwiebel und 1 Karotte (grob zerkleinert) zusammen mit 1 - 2 Tomaten (geviertelt) zum Fleisch geben und in den heißen MANZ-Backofen stellen. Das Fleisch ca. 30 - 40 Minuten anbraten. Dann mit 200 ml Rotwein 200 ml Gemüsebrühe und 200 ml Wasser aufgießen, die Pfanne mit dem Deckel verschließen und in den Ofen stellen.



Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Backofen.
Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen und die Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.
Zum Anbraten die Temperatur auf 230°C erhöhen und das Fleisch ca. 30-40 Minuten anbraten.
Nach dem Anbraten mit der Flüssigkeit aufgießen, die Pfanne mit dem Deckel verschließen und die Temperatur auf 170°C zurückstellen.
Den Braten ca. 1 ½ Stunden garen.

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 150°C, die Unterhitze auf 200°C vorheizen und die Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.
Zum Anbraten die Oberhitze auf 200°C erhöhen und das Fleisch 30-40 Minuten anbraten. Nach dem Anbraten mit der Flüssigkeit aufgießen, die Pfanne mit dem Deckel verschließen und die Ober- und Unterhitze auf 170°C zurückstellen.
Nun den Braten ca. 1 ½ Stunden garen.



Krustenbraten bei Niedertemperatur

(MANZ Kombipfanne „L“*)

Zutaten:

- 1 kg Schweinekrustenbraten mit Schwarte
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Kümmel

Zubereitung:

Schweinekrustenbraten mit Schwarte (Schwarte vom Metzger gleich einschneiden lassen) abtupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Kümmel kräftig würzen.

WICHTIG: Die Schwarte nicht würzen!

Den Braten mit der Schwarte nach oben in die Kombipfanne legen. Dann Zwiebel schälen und grob würfeln. Suppengrün waschen, grob würfeln und alles zusammen in die MANZ Kombipfanne mit Deckel geben.

Nach dem Braten den angefallenen Bratensaft und das Gemüse abgießen und daraus eine Soße herstellen. Die Schwarte mit kaltem, stark gesalzenem Wasser bestreichen und ohne Deckel wieder in den Ofen stellen.

Tipp: Bei Niedertemperatur kann das Fleisch auch problemlos einige Stunden über die Garzeit im Ofen bleiben (z. B. über Nacht).

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirbleche bleiben im Ofen.

Den MANZ-Backofen nicht vorheizen. Den Braten in den Backofen schieben und bei 80°C mindestens 4 Stunden garen. Anschließend die Temperatur auf 250°C hochschalten und den Braten so lange bräunen lassen, bis die Schwarte schön braun und knusprig ist (ca. 25 Minuten)

Vapor / Ober- und Unterhitze-Regelung:

Den MANZ-Backofen nicht vorheizen. Den Braten in den Backofen schieben und bei 80°C mindestens 4 Stunden garen. Anschließend die Oberhitze auf 250°C und die Unterhitze auf 200°C hochschalten und den Braten so lange bräunen lassen, bis die Schwarte schön braun und knusprig ist (ca. 25 Minuten).

4.6 Häufige Fragen

■ Zu wenig Bräune bzw. Kruste bei den Brötchen...

Oft liegt dies an einer schlechten Backfähigkeit des Mehls. Es gibt drei Möglichkeiten der Abhilfe:

1. Ofen auf 200°C vorheizen, Brötchen in den MANZ Ofen schieben und sofort auf 230°C hochstellen.
2. Den Brötchenteig mit einem Vorteig zubereiten (Vorteig wird aus Mehl, Wasser, etwas Zucker und wenig Hefe hergestellt und muss über Nacht ruhen).
3. MANZ Bestes Backmalz verwenden.

■ Wie kann man eine Biskuitrolle auch noch am nächsten Tag aufrollen?

Die Masse auf ein hohes Blech geben und im MANZ-Backofen laut Angaben wie auf Seite 45 backen. Danach das Blech aus dem Ofen nehmen, sofort mit einem zweiten Blech oder einer MANZ Dauerbackfolie abdecken und über Nacht einfach stehen lassen. So kann die Roulade auch noch am nächsten Tag aufgerollt werden!

■ Sind Backformen aus Silikon für MANZ Öfen geeignet?

Diese Backformen kann man natürlich auch im MANZ Ofen verwenden, aber nur bei Temperaturen bis 180°C. **Aber Vorsicht:** Auch hier gibt es, wie so oft, erhebliche Qualitätsunterschiede!

■ Warum fällt mein Hefeteig im Backofen zusammen?

Durch Verwendung von warmem Wasser oder warmer Milch ist die Hefe zu schnell verbraucht und verliert im Backofen ihre Wirkung. Wir empfehlen deshalb die Verwendung von kaltem Wasser oder kalter Milch und dafür eine längere Gärzeit.

■ Warum bleibt mein Kuchen in der Form kleben?

Butter oder Öl verbinden sich mit dem Teig. Deshalb ist ein professionelles Backtrennspray zum Einfetten der Form besser geeignet.

■ Wie wird mein Backofen innen wieder richtig glänzend und sauber?

Fest eingebrannte Flüssigkeiten und Fett im Backraum sowie hartnäckige Verschmutzungen lassen sich am besten mit unserem MANZ Ofenreiniger entfernen.

Eine genaue Anleitung finden Sie auf Seite 23.

■ Kann ich in einem MANZ Ofen mit unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig backen?

Beim MANZ Ofenmodell Typ 30 sind die Backplatten jeweils mit einem extra Thermostat ausgestattet. Deshalb können Sie in diesem MANZ Ofen mit unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig backen oder zum Beispiel auch in der oberen Etage braten und unten Gemüse garen.

Grundsätzlich gilt: Die obere Etage für die größere Hitze verwenden. Es können Temperaturunterschiede zwischen 50 - 70°C eingestellt werden.

Bei MANZ-Backöfen (z.B. DH2-30) mit einer Tür pro Backraum können komplett unterschiedliche Temperaturen eingestellt werden.

ENTDECKEN SIE



IN UNSERER



Bei MANZ lernen Sie von echten Meistern Ihres Fachs

In der MANZ Backakademie treffen Sie Gleichgesinnte und auf echte Backkompetenz. Lassen Sie sich von unseren Spezialisten entführen in die hohe Kunst des Backens und Kochens!

Lernen Sie alles, was Sie wissen müssen, um nahezu professionell backen und kochen zu können.

Zahlreiche Sonderseminare auch mit unseren Gast-Seminarleitern (Hans Som, Karl Kirmeier, Daniel Hoeltzel, Edgar Engst,...) bieten wir für Sie abwechselnd an – informieren Sie sich auf www.MANZ-Backtechnik.de oder abonnieren Sie unseren Newsletter (siehe S. 57)!

Unseren Seminar-Katalog

mit den aktuellen Terminen finden Sie kostenlos zum Download auf unserer Homepage unter www.MANZ-backtechnik.de/seminare/



4. Backanleitungen

4.7 Die MANZ Community

MANZ hilft Ihnen nicht nur beim Kauf eines MANZ-Backofens – wir unterstützen Sie auch danach beim Backen und Kochen mit wertvollen Tipps und Infos. Online und per Telefon-Hotline.

Entdecken Sie aktuelle Back- und Kochanleitungen auf unserem Telegram-Kanal:

In unserem MANZ Telegram Kanal zeigen wir Ihnen neue Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Nachbacken und -kochen.



Anmeldung zum MANZ Telegram-Kanal:

www.manz-backtechnik.de/telegram

Tauschen Sie sich mit anderen MANZ Usern aus im Telegram-Chat:

In unserem MANZ Telegram-Chat können Sie sich mit vielen Teilnehmern über Rezepte, Tipps und Tricks, MANZ Geräte, Ofeneinstellungen und vielem mehr austauschen.



Anmeldung zum MANZ Telegram-Chat:

www.manz-backtechnik.de/telegram-chat



Die Messenger-App Telegram finden Sie in Ihrem App-Store



Immer auf dem Laufenden – mit unserem Newsletter

Mit unserem Newsletter verpassen Sie nie wieder ein tolles Rezept, Angebote, Neuheiten, Veranstaltungen oder unsere Telefontermine für Fragen zum Backen und Kochen (siehe unten). Auch über Getreidesorten, Mehltypen und andere interessante Stories berichten wir im Newsletter. Immer am Monatsanfang verlosen wir unter allen Newsletter-Abonnenten einen MANZ Gutschein über € 50.

Machen Sie mit und melden Sie sich heute noch an unter

www.manz-backtechnik.de/newsletter

MANZ auf Facebook – mit Angeboten, Rezepten und der MANZ-Backofen Gruppe

Unsere MANZ Backofenwelt finden Sie auch auf Facebook. Geben Sie uns einen Daumen nach oben, dann erhalten Sie alle Informationen, Angebote und Rezepte ganz bequem, zu jeder Zeit und an jedem Ort auf Ihr Smartphone oder Tablet.

Die MANZ Facebook-Seite finden Sie unter

www.manz-backtechnik.de/facebook

Der MANZ-Backofen Gruppe beitreten können Sie unter

www.manz-backtechnik.de/facebook-gruppe

Folgen Sie uns auf Instagram

Rufen Sie unsere Bilder von frischem Gebäck und leckeren Gerichten, mit den passenden Rezepten dazu, direkt von Ihrem Smartphone immer und überall auf. Zeigen Sie uns was Ihnen gefällt. Wir freuen uns über Ihren Daumen nach oben und lassen uns immer wieder interessante Rezepte und Geschichten für Sie einfallen.

www.manz-backtechnik.de/instagram

Fragen zum Backen und Kochen?

Einfach die MANZ Hotline anrufen

An bestimmten Terminen haben Sie die Möglichkeit, sich Rat bei unseren Back- und Kochexperten zu holen. Die Termine finden Sie auf unserer Homepage und in unserem Newsletter.

Telefon-Hotline: 07933 / 91400

An unserer Telefon-Hotline:



Stefan Rummel
Bäckermeister und
Konditor

Kurz & knapp

Allgemeines

Vor allen Arbeiten das Gerät **vom Stromnetz trennen**.

Das **Typenschild** befindet sich unterhalb der Türe hinter der Kondensatwanne. Auf diesem befindet sich die 8stellige Fabriknummer sowie die Modellbezeichnung. Bei Angabe dieser Nummer können wir immer genau feststellen um welchen Ofen es sich handelt. (→ Seite 10)

Einbauöfen und -herde werden unten am Sockel mit 2 Schrauben fixiert. (→ Seiten 9 und 10)

Beim **Einbau mit Dampfableitung** durch die Außenwand/Arbeitsplatte/Kochfeld immer darauf achten, dass der Dampfabzugsschlauch auf dem Ofen hinten liegen bleibt. (→ Seite 11)

Vergessen Sie nicht **beim Backen** die Dampfblöte nach vorne zu ziehen und den Dampfkrümmer aufzusetzen. (→ Seite 11)

Kondensatwanne einhängen und Richtung Türscharnier schieben (Standgeräte) oder einlegen mit dem hohen Rand nach vorne (Einbaugeräte). (→ Seiten 9 und 10)

Beim Einstecken/Anschließen/Stromausfall blinkt die Uhr (wenn vorhanden). Eine Taste drücken und mit „+“ und „-“ die Uhrzeit einstellen. (→ Seite 20)

Machen Sie die **Türe nicht am Griff zu** sondern geben Ihr zum Schließen einen leichten Schubs.

Die Backofentüre muss im kalten Zustand leicht einrasten, im warmen Zustand muss mehr Kraft aufgewendet werden. Ansonsten muss an der Verstelle schraube am Schließkasten nachgestellt werden. Während des Back-/Garvorgangs darf kein Dampf oben an der Türe herauskommen. (→ Seite 25)

Die **weißen Kontrollleuchten** überwachen die Temperatur. Erlischt die Kontrollleuchte, ist die Temperatur erreicht.

Die **Aufheizzeit** auf 200°C beträgt ca. 20 Minuten.

Legen Sie unter allen eingeschobenen Backformen eine **Backfolie**, damit die Backplatten nicht verkratzen.

Ziehen Sie bei allen **hocheingebauten Backöfen** vor dem Öffnen der Backofentüre die Deckelblende heraus. So kann der Dampf, der aus dem Ofen entweicht nicht direkt an der Schrankfront hochziehen. (→ Seite 10)

Halten Sie **beim Öffnen der Backofentüre** Abstand. Der herausströmende Dampf ist sehr heiß.

Die Backofentüre muss bis zur **vollständigen Abkühlung** des Ofens geöffnet bleiben.

Beachten Sie unsere **Reinigungshinweise**. Für Flecken, die durch falsche Reinigung entstehen übernehmen wir keine Garantie. (→ Seite 23)

Die **Backplatten** dürfen zum Reinigen nicht herausgebaut werden.

Denken Sie bei einem **Leuchtmittelwechsel** daran, dass Sie auch die Dichtung am Lampenglas wechseln.

Die **Edelstahl-Drehknebel** können mit einem Imbusschlüssel abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie beim Aufsetzen darauf, dass die Skala richtig platziert ist.

Das **Türglas** kann zur Reinigung zwischen den Scheiben abgenommen werden. (→ Seite 24)

Backöfen mit einer Tür für mehrere Backetagen

Die obere Etage ist mit dem Hauptschalter gekoppelt. Bei **Verwendung von nur 1 Backetage** immer die obere Etage verwenden.

Beim **Backen von Brot** in mehreren Etagen muss oben und unten in etwa die gleiche Menge an Teig geschoben werden, ansonsten wird die Bräunung unterschiedlich.

Bei allen Gebäcken, die eine **Kruste** benötigen entnehmen Sie die Abschirmbleche.

Werden **unterschiedliche Temperaturen** benötigt, oben immer das Gebäck mit der heißeren Temperatur einschieben und darunter das Abschirmblech eingeschoben lassen. Es lassen sich unterschiedliche Temperaturen einstellen bis maximal 50 - 70°C.

Backöfen mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze

Der Backofen hat **kein Abschirmblech**.

Bei Rezeptangaben mit nur einer Temperatur bezieht diese sich immer auf die Oberhitze. Je nach Gebäckart ist die Unterhitze zwischen 20 - 50°C niedriger. Heizen Sie die Ober- und Unterhitze immer etwas niedriger vor und schalten dann beim Beschicken die Oberhitze auf die benötigte Temperatur.

Backöfen mit Exklusivausstattung Vapor

Der Backofen hat **kein Abschirmblech**.

Geben Sie nur im heißen Zustand **Wasser** in den Trichter. (→ Seite 15)

Beachten Sie die ideale **Wassermenge** von 4 cl. (→ Seite 15)

Ziehen Sie den Trichter **nach dem Befüllen** ab. (→ Seite 15)

IMMER EINEN BESUCH WERT!



Backofenwelt

Ein ganz besonderes Erlebnis bietet die MANZ Backofenwelt auf über 1.200 m² Ausstellungsfläche. Neben allen Backofen-Modellen werden hier die MANZ Kochfelder, Teigknetmaschinen, Getreidemühlen und Nudelmaschinen in heller, freundlicher Atmosphäre präsentiert.

Professionelles Zubehör in riesiger Auswahl fürs Backen und Kochen, viele praktische Accessoires und Sonderangebote machen den Besuch zu einem besonderen Erlebnis für alle Hobbybäcker und -köche mit Lust auf mehr.

MANZ Backofenwelt

Backofenstraße 1-3

(Gewerbegebiet „Hörle“)

D - 97993 Creglingen-Münster

Tel.: +49 (0) 79 33 / 91 40-0

Fax: +49 (0) 79 33 / 91 40-99

E-Mail: info@manz-backtechnik.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

www.MANZ-Backtechnik.de