

Bedienungsanleitung

GÄRSCHRÄNKE G36 / G39



Inhalt

1	Willkommen	3
2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
3	Sicherheitsvorschriften und Warnungen.....	4
4	Aufstellung und Anschluss des Gerätes	5
	Gerät aufstellen.....	5
	Gerät anschließen	5
5	Gerätebedienung.....	6
6	Reinigung.....	7
7	Entsorgen	7
8	EG-Konformitätserklärung.....	8
9	Für Ihre Notizen.....	9

1 Willkommen ...



... in der Welt rund um das Backen, Mahlen, Kneten und Nudelmachen!

MANZ steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Backen, Mahlen, Kneten, Grillen und Nudelmachen.

MANZ steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

MANZ steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre MAN(Z)schaft

Das Typenschild des Gerätes befindet sich an der Rückseite hinten rechts.

Typ:

Nr.:

W:

2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Hierzu gehört neben dem Garen der Backwaren aller Art auch das Warmhalten von Speisen, die üblicherweise in einem Gärschrank zubereitet werden. Für einen bestimmungswidrigen Gebrauch übernehmen wir keine Verantwortung.

3 Sicherheitsvorschriften und Warnungen

ACHTUNG

- ▶ Vor allen technischen Arbeiten muss das Gerät durch Ausstecken des Anschlusssteckers oder durch Ausschalten der Automatensicherung allpolig vom Stromnetz getrennt werden.
- ▶ Das Gerät wird innen am Lüfterrad und an der Heizschlange heiß!
- ▶ Das Gerät darf nur von eingewiesenem Fachpersonal bedient werden.
- ▶ Der Gärraum muss vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ▶ Kinder sind stets vom Gerät fernzuhalten.
- ▶ Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muss deshalb stets beaufsichtigt werden.

4 Aufstellung und Anschluss des Gerätes

Gerät aufstellen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Gärschrank nur im trockenen, gut belüfteten Räumen aufgestellt wird.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, waagrechte, nicht brennbare Fläche.
- ▶ Eventuelle Haltevorrichtungen müssen für das Gewicht des Gärschrankes ausgelegt sein.

Gerät anschließen

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine hierfür geeignete Stromversorgung an!
- ▶ Die Stromversorgung muss der allgemeinen Vorschrift entsprechen.
- ▶ Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.
- ▶ Art und Spannung der Stromversorgung lesen Sie bitte am Typenschild (auf der Rückseite) des Gärschrankes ab.

WARNUNG

Lassen Sie die **Aufstellung** und den Anschluss des Gerätes nur durch **autorisiertes Fachpersonal** vornehmen! Bei unsachgemäßer Aufstellung oder **unsachgemäßem Anschluss** des Gerätes können Beschädigungen des Gerätes hervorgerufen werden! Bei unsachgemäßem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung oder den Anschluss des Gerätes an eine hierfür nicht geeignete Stromversorgung besteht **erhöhte Verletzungsgefahr bzw. Lebensgefahr!**

5 Gerätebedienung

Das Gerät darf nur von eingewiesenem Fachpersonal bedient werden. Der Gärraum muss vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig mit Wasser gereinigt werden.

Vor dem Einschalten des Gerätes muss die am Boden befindliche Wasserschale mit Wasser gefüllt werden:

Gärschrank G36 mit 250 – 500 ml

Gärschrank G39 mit 500 ml

Um ein optimales Gärraumklima zu erhalten, ist darauf zu achten, dass die Wasserschale immer gefüllt ist. Bitte nicht mehr als die angegebene Wassermenge einfüllen.

Schalten Sie den Hauptschalter von „0“ auf „1“. Der Hauptschalter leuchtet grün auf. Das Vorheizen von 10 Minuten muss eingehalten werden. Die weiße Kontrolllampe dient zur Überwachung der Temperatur. Sie leuchtet beim Einschalten und erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist. Der Thermostat hält durch aus und einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

Bei einer Temperatureinstellung zwischen 25–30°C entstehen hauptsächlich essigsäure Bakterien im Sauerteig. Bei einer Temperatureinstellung zwischen 30–35°C entstehen die milchsäuren Bakterien.

Die optimale Temperatureinstellung des Gärschranks liegt bei 32°C. Die Gärtemperatur richtet sich auch nach der Zimmertemperatur sowie der Beschaffenheit der jeweiligen Teiglinge.

Die Garzeit liegt je nach Teiglingen bei 15–40 Minuten. Die Garzeit richtet sich auch nach der Zimmertemperatur sowie der Beschaffenheit der jeweiligen Teiglinge. Die Teiglinge sollen sich im Gärschrank fast verdoppeln.

Der Gärschrank bietet eine optimale Unterstützung bei der Vorbereitung von Brot, Brötchen, Hörnchen, Baguette, Plundergebäck ...

VORSICHT

Während des Gärvorgangs herrschen im Gärraum hohe Temperaturen sowie eine hohe Luftfeuchtigkeit durch Wasserdampf. Diese können beim Öffnen der Türe während des Gärvorgangs Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen hervorrufen. Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch austretenden Dampf und Hitze zu vermeiden, tragen Sie beim Öffnen der Türe während des Garvorgangs geeignete Schutzkleidung (hitzebeständige Schutzhandschuhe etc.) und öffnen Sie die Backraumtüre nur unter maximaler Vorsicht.

6 Reinigung


VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass vor dem Reinigen des Gärschrankes das Gerät durch den Hauptschalter komplett abgeschaltet und ganz abgekühlt ist! Bei der Reinigung des Gerätes im eingeschalteten Zustand, während des Betriebs oder im heißen Zustand bestehen durch Hitzeinwirkung oder Einwirkung von elektrischem Strom erhöhte Verletzungsgefahr! Das Gerät darf nicht mittels eines Wasserstrahls gereinigt werden. Stellen Sie während der Reinigung des Gerätes ebenfalls sicher, dass keine elektrischen Teile des Gerätes durch Einwirkung von Wasser bzw. Reinigungsmitteln beschädigt werden!

Der Gärschrank ist, mit Ausnahme der Bedienelemente, komplett aus Edelstahl gefertigt und kann mit allen handelsüblichen, für die Edelstahlreinigung geeigneten, Reinigungsmitteln gereinigt werden. Achten Sie bei der Reinigung des Innenraums darauf, dass die verwendeten Reinigungsmittel nicht giftig bzw. für die Reinigung von lebensmittelverarbeitenden Geräten geeignet sind.

Die Backblech-Auflegeschielen im Innenraum des Gärschrankes können zum Reinigen durch Anheben und Aushängen herausgenommen und nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

7 Entsorgen

 Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wiederverwertet werden können.

► Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.



8 EG-Konformitätserklärung

Hersteller: MANZ Backtechnik GmbH, Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen

Dokumentations-
bevollmächtigter: Dipl.-Ing. (FH) H. Pritzkow

Unsere Backöfen erfüllen die folgenden einschlägigen
Harmonisierungsvorschriften der Gemeinschaft:

- 2004/108/EG
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2006/95/EG
EG-Niederspannungsrichtlinie

Angewandte harmonisierte Normen:

- EN ISO 12100-1
Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine
Gestaltungsleitsätze
Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodologie
- EN ISO 12100-2
Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine
Gestaltungsleitsätze
Teil 2: Technische Leitsätze
- EN60204-1
Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen
Teil 1: Allgemeine Anforderungen

Creglingen, 08.02.2020

Robert Häussler
(Geschäftsführer/Manager)



Besuchen Sie unsere Backofenwelt...

Wir, die Firma MANZ Backtechnik GmbH, beschäftigen uns seit 60 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit rund 50 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im Lieblichen Taubertal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Backöfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserer Backofenwelt! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Backöfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz.

Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Kochseminare an.

Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unsere Backofenwelt auch online unter www.manz-backtechnik.de



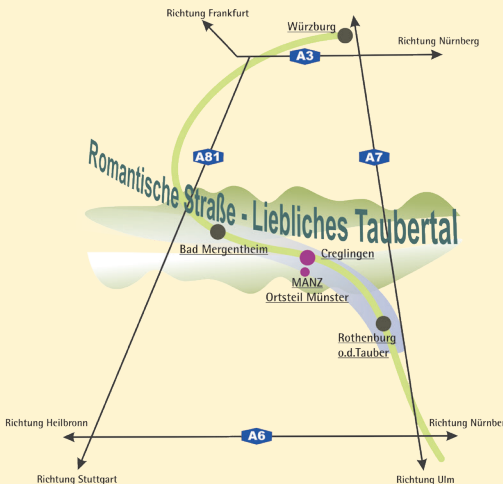
Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungstuben
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back- und Kochseminare
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

Anreise in die Backofenwelt

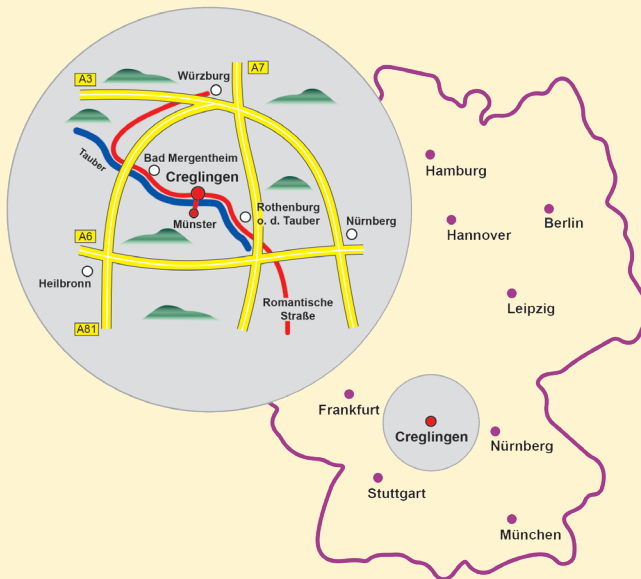


Mit dem Zug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Weikersheimer Bahnhof ab. Ein Anruf genügt.



Gerne können Sie unsere Backofenwelt auch ganzjährig
zu unseren Öffnungszeiten besuchen:
Mo - Fr 8 bis 17 Uhr | Sa 9 bis 13 Uhr



MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | D - 97993 Creglingen-Münster
+49 (0) 79 33 / 91 40-0 | info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de