

 **Brood & Taylor®**



Klappgärautomaten

Anweisungen

Model FP-201

www.brodandtaylor.com

Zu Ihrer Sicherheit lesen Sie diese Gebrauchsanweisungen vor der Verwendung des Produktes.

Klappgärautomaten Anweisungen

Zu Ihrer Sicherheit lesen Sie diese Gebrauchsanweisungen vor der Verwendung des Produktes.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Verwenden elektrischer Geräte sollten folgende grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knäufe.
3. Halten Sie Kabel, Anschlüsse oder Hauptgehäuse von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern, um elektrischen Schlag zu vermeiden.
4. Bei Verwendung des Gerätes von oder in der Nähe von Kindern ist strenge Aufsicht erforderlich.
5. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn es nicht in Benutzung ist oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es auskühlen, bevor Sie Teile entfernen oder wieder anbringen.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker und benutzen Sie kein Gerät, nachdem es versagt hat oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Kundenservice, um es zu überprüfen, reparieren oder korrigieren zu lassen.
7. Das Verwenden von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen worden ist, könnte zu Verletzungen führen.
8. Benutzen sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder von der Arbeitsfläche hängen und stellen Sie sicher, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
11. Äußerste Sorgfalt ist erforderlich, wenn Sie ein Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, bewegen.
12. Stecken Sie das Kabel immer zuerst in das Gerät und dann erst in die Steckdose. Um es vom Strom zu trennen, schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter aus und entfernen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für die angegebenen Zwecke.
14. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
15. Werstauen Sie, abgesehen von dem vom Hersteller empfohlenen Zubehör, keine Materialien im Gärautomaten, wenn Sie ihn nicht benutzen.
16. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (Kinder einbezogen) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder es wurden ihnen Anweisungen bezüglich der Bedienung des Gerätes von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, gegeben.
17. Kinder sollten beaufsichtigt sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom Servicepartner oder ähnlichen qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, um die besten Ergebnisse mit Ihrem Gärautomaten zu erhalten.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR DEN KABELSATZ

Dieses Gerät ist mit einem kurzen Kabel zur Stromversorgung ausgestattet, um Risiken zu vermeiden, die durch Verheddern oder Stolpern über ein langes Kabel verursacht werden können. Längere Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, jedoch sollen alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden. Wenn ein langes Verlängerungskabel verwendet wird, muss die auf dem Verlängerungskabel gekennzeichnete elektrische Leistung mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes, außerdem sollte das Verlängerungskabel so gelegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden oder einen Unfall wie Stolpern verursachen könnte.

HINWEIS

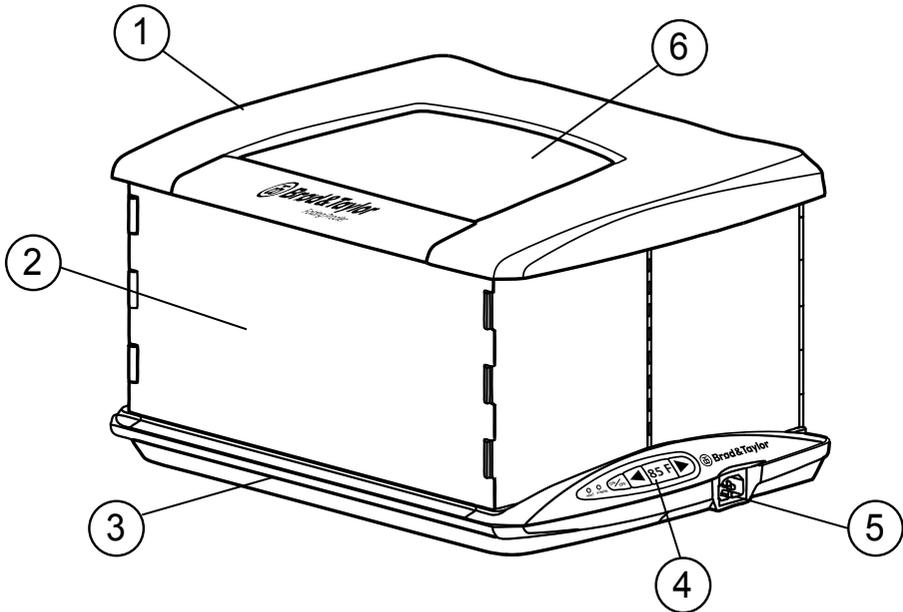
Dieser Gärautomat ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie Wechselstrom (50/60 Hertz) nur mit der Stromspannung, die auf dem Typenschild des Herstellers gezeigt wird. Versuchen Sie den Stecker in keiner Weise zu modifizieren.

VERWENDUNG MIT EINEM WECHSELRICHTER

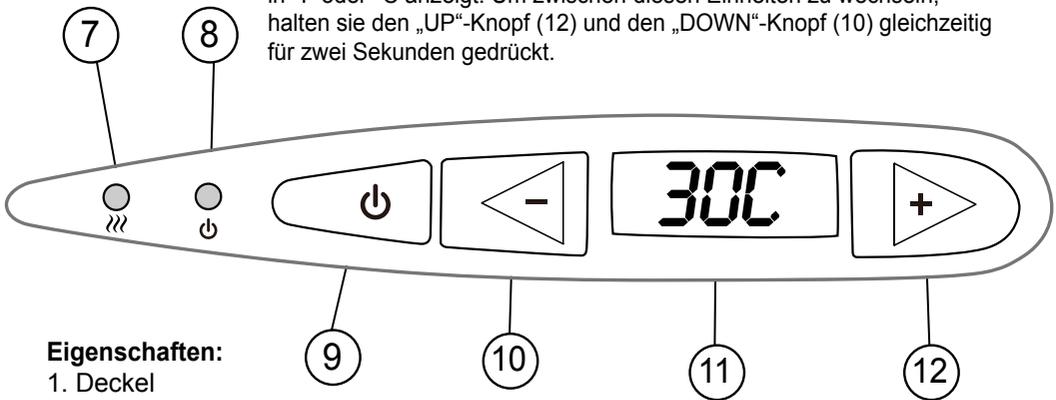
Vorsicht ist geboten, wenn Sie das Gerät mit einem Wechselrichter DC/AC verwenden. Kontaktieren Sie einen Elektriker, falls Sie Fragen bezüglich des Wechselrichters haben.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT



HINWEIS: Die Anzeige kann so konfiguriert sein, dass sie die Temperatur in °F oder °C anzeigt. Um zwischen diesen Einheiten zu wechseln, halten sie den „UP“-Knopf (12) und den „DOWN“-Knopf (10) gleichzeitig für zwei Sekunden gedrückt.



Eigenschaften:

- 1. Deckel
- 2. Aufgeklappte Box
- 3. Unterteil
- 4. Bedienungsfeld
- 5. Anschlussbuchse
- 6. Sichtfenster

Zubehör

- Gitterrost
- Wasserbehälter
- Stromkabel

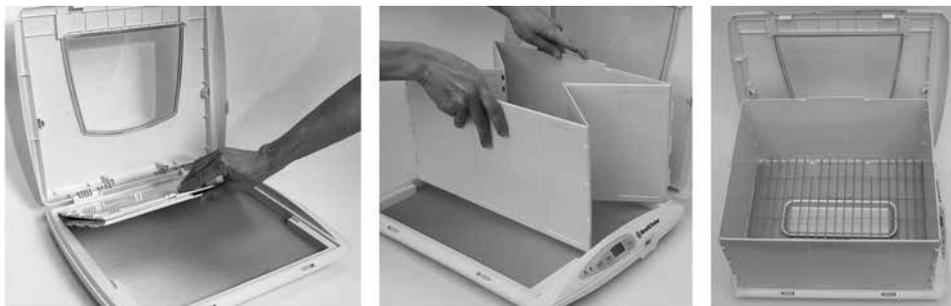
Bedienungsfeld

- 7. Temperaturanzeige (HEATING)
- 8. Betriebsanzeige (POWER)
- 9. Hauptschalter (ON/OFF)
- 10. Temperatur reduzieren (DOWN)
Halten Sie die Taste zur schnelleren Temperatureinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.
- 11. Temperaturanzeigefeld
- 12. Temperatur erhöhen (UP)
Halten Sie die Taste zur schnelleren Temperatureinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Aufbau:

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den vorderen Teil des Gärautomaten anheben. Bringen sie den Deckel in die vertikale Position. Entfernen Sie den Gitterrost und den Wasserbehälter. Heben Sie die klappbare Box vom vorderen Teil, **sodass sie am hinteren Teil des Unterteils befestigt bleibt** und sich vorne frei öffnen kann. Klappen Sie diese auf und befestigen Sie sie an den Unterteil.



Setzen Sie den Wasserbehälter in die Mitte der Heizplatte. Platzieren Sie den Gitterrost ins Gehäuse mit den Beinen nach unten. Heben Sie den Deckel von den Scharnieren gerade hinauf und setzen Sie ihn auf die aufgeklappte Box, sodass die Anhaltspunkte auf dem Deckel in die passenden Rillen eingesteckt werden. Senken Sie den Deckel in eine geschlossene Position. Stecken Sie das Stromkabel in den Gärautomaten und daraufhin in eine geeignete Steckdose.

Um das Gerät aufzubauen, entfernen Sie die zusammenklappbaren Wände NICHT

Wenn Sie die Wände vom Unterteil entfernen, dauert es unter Umständen länger, um das Gerät aufzubauen.



Vorheizen:

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte der Gärautomat 5-10 Minuten vorgeheizt werden.

Bedienung:

Schließen Sie den Gärautomaten an eine für die geforderte Spannung geeignete Steckdose an. Drücken Sie den Hauptschalter einmal und stellen Sie sicher, dass das grüne Licht auf der Betriebsanzeige leuchtet. Drücken Sie die Taste „UP“ oder

die Taste „DOWN“, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Um schneller durch die Temperatureinstellungen zu wechseln, halten Sie die Taste „UP“ oder die Taste „DOWN“ drei Sekunden lang gedrückt.

Die Temperaturanzeige leuchtet, um zu zeigen, dass sich die Heizplatte erhitzt. Sobald der Gärautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Temperaturanzeige aus. Es ist normal, dass sich die Temperaturanzeige während des Gebrauchs ein- und ausschaltet, während der Gärautomat die Temperatur beibehält.

Wählen Sie Celsius oder Fahrenheit:

Die Anzeigetafel auf dem Bedienungsfeld zeigt den Temperaturwert. Die Anzeige kann so konfiguriert sein, dass sie die Temperatur in °F oder °C anzeigt. Um zwischen diesen Einheiten zu wechseln, halten sie die Taste „UP“ und die Taste „DOWN“ gleichzeitig für zwei Sekunden gedrückt.

Feuchtigkeitskontrolle:

Der Gärautomat kann in trockenem oder feuchtem Zustand betrieben werden. Um einen feuchten Zustand im Gärautomaten herzustellen, füllen sie ungefähr 50 ml (1/4 Tasse) Wasser in den Wasserbehälter. Bringen Sie die Schale NICHT zum Überlaufen. Verwenden Sie warmes oder heißes Leitungswasser, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Vorbereitung zum Verstauen:

Falls der Gärautomat eingeschaltet ist, drücken Sie auf den Hauptschalter, um den Gärautomaten auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass das grüne Licht auf der Betriebsanzeige aus ist. Entfernen Sie den Deckel und stellen Sie ihn in die Scharnieren in eine aufrechte Position. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und vom Gärautomaten.

HINWEIS: Das Stromkabel muss ausgesteckt sein, bevor Sie den Gärautomaten zusammenfallen und den Deckel schließen. Wenn der Gärautomat warm ist, lassen sie ihn mit abgenommenem Deckel stehen, bis die Heizplatte Raumtemperatur erreicht hat. Entfernen Sie den Gitterrost. Entfernen Sie den Wasserbehälter vorsichtig, schütten Sie das restliche Wasser aus und stellen Sie den Wasserbehälter ab. Falls notwendig, reinigen Sie die Oberflächen des Gärautomaten mit einem feuchten Tuch, um eventuelle Wasserrückstände zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Gärautomat trocken ist, bevor Sie ihn zum Verstauen zusammenfallen. Heben Sie die aufgeklappte Box leicht von vorne an und klappen Sie diese dann zusammen, indem Sie vorsichtig die Seiten hineindrücken und nach hinten klappen. Verstauen Sie den zusammengeklappten Teil im Unterteil. Legen Sie den Wasserbehälter in den vorderen Teil des Unterteils. Legen Sie nun den Gitterrost mit den Beinen nach oben ausgerichtet auf den Unterteil. Entfernen Sie das Stromkabel vom Gärautomaten. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die vordere Seite, um sicherzugehen, dass der Riegel eingerastet ist.

REINIGUNG UND WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

1. Dieses Gerät ist nahezu pflegefrei, es ist keine Schmierung notwendig. Falls das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder nicht sachgerecht funktioniert, bringen Sie es bitte

zurück zum Service zur Reparatur. Dieses Gerät enthält keine durch den Benutzer zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur vom autorisierten Kundendienst, keinesfalls vom Benutzer, unternommen werden.

2. Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose und lassen Sie es komplett auskühlen, bevor Sie es reinigen.
3. Lassen Sie kein Wasser über einen längeren Zeitraum hinweg im Wasserbehälter. Warten Sie, bis die Heizplatte abgekühlt ist, bevor Sie den Behälter leeren.
4. Falls notwendig, wischen Sie das Gehäuse und die Metallheizplatte mit einem feuchten Tuch oder mit einem Tuch, das mit einer milden Reinigungslösung angefeuchtet wurde. Verwenden Sie keine chemischen oder scheuernden Reinigungs-, Poliermittel, etc. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter laufendes Wasser.
5. Falls notwendig, waschen Sie alle abnehmbaren Teile und Zubehör sorgsam in warmem, seifenhaltigem Wasser oder reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch, das mit einer milden Reinigungslösung angefeuchtet wurde.
6. Warten Sie nach der Reinigung, bis alles komplett trocken und abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät zum Verstauen zusammenlegen. Der Gitterrost und der Wasserbehälter können im Gärautomaten verstaut werden.

FP-201 Abmessungen:

Aufgeklappte Box (offen): 37,5 cm x 32 cm x 20 cm hoch

Außenabmessungen (offen) : 46 cm x 37 cm x 27 cm hoch

Außenabmessungen (geschlossen): 46 cm x 37 cm x 6,5 cm hoch Temperaturbereich: 21-49°C

Maximale Kapazität: 2 „große“ Brotlaibe zu je 0,9 kg (1,8 kg insgesamt) bei Verwendung von Rezepten, die 250-375 g Mehl pro Brotlaib vorschreiben. Bei der Herstellung des Joghurts passen 8 Behälter, die bis zu 20 cm hoch und jeweils bis zu 1 Liter beinhalten, in das Gerät.

Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch im Inneren vorgesehen und sollte bei einer Mindesttemperatur von 16 °C verwendet werden.

Spannung: 220-240 V~, 50 Hz (200 W)

Allgemeine Richtlinien für das Gehenlassen und das Gären von Brotteig im Gärautomaten

Vorbereitung des Gerätes: Für das Gehenlassen von Brotteig sollte der Wasserbehälter im Gärautomaten immer zu einem Drittel bis zur Hälfte mit sauberen Wasser gefüllt und in die Mitte der Heizplatte gestellt werden. Der Gitterrost wird nun über den Wasserbehälter gelegt. Nachdem die Seitenwände aufgestellt sind und der Deckel geschlossen ist, stellen Sie die Temperatur ein und warten Sie 5-10 Minuten, bis der Gärautomat die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Temperaturwahl: Brotteig kann bei verschiedenen Temperaturen gut aufgehen. Falls Sie ein Rezept oder ein Kochbuch verwenden, das eine bestimmte Temperatur vorschreibt, wählen Sie diese.

- Für den **Sauerteig** ist ein Temperaturbereich zwischen 27°C und 30°C geeignet, um den Gärungsprozess bei Wildhefe anzukurbeln.

- **Handelsübliche Hefe** reagiert heftiger und deshalb sollte der Teig, der mit dieser Hefe gemacht wird, bei niedrigeren Temperaturen zwischen 24°C und 26°C gehen, um eine optimale Geschmacksentwicklung zu fördern.
- **Roggenmehl** hat einen niedrigeren Glutenanteil und eine sehr hohe Enzymaktivität. Aus diesem Grund sind höhere Temperaturen (zwischen 27°C und 30°C) von Vorteil, damit der Gärprozess verkürzt wird und Enzyme den Teig nicht zu rasch abbauen können.
- **Kalter Teig**, der im Kühlschrank aufbewahrt wurde, muss mindestens 1 Stunde pro 500 Gramm länger gehen, um die für den Gärprozess ideale Temperatur zu erreichen. Es wird empfohlen, gefrorenen Teig vor dem Gärprozess im Kühlschrank aufzutauen.
- **Sind Sie in Eile?** Mischen Sie den Teig mit lauwarmem Wasser (zwischen 32°C und 38°C) und lassen Sie ihn bei bis zu 30°C gehen. Allerdings wird davon abgeraten, eine höhere Temperatur zu verwenden, da die Hefe einen unangenehmen Geschmack entwickeln könnte.

Das Zudecken des Teiges. Die meisten Teigsorten und geformten Brotlaiben brauchen im Gärautomaten nicht zugedeckt zu sein, da durch den Wasserbehälter die ideale Feuchtigkeit hergestellt wird, sodass der Teig keine Kruste bildet. Wenn jedoch der Gärautomat für einen längeren Gärprozess verwendet wird, wie zum Beispiel bei Gehenlassen von einem Vorteig oder einer Vorfermentierung über Nacht (12 Stunden), ist es am sichersten, die Schüssel oder das Gefäß zuzudecken.

Häufig gestellte Fragen

Kann ich den Gärautomaten mehrere Stunden eingeschaltet lassen?

Ja, der Gärautomat ist strapazierfähig und kann über einen längeren Zeitraum verwendet werden. Er verbraucht sehr wenig Elektrizität: Bei einer Temperatur von 24°C werden nur ca. 30 Watt pro Stunde verbraucht.



Gibt es eine bestimmte Temperatur, die für das Gehenlassen aller Brotsorten gut anwendbar ist?

Die Temperatur, die wir aus Erfahrung gerne verwenden, ist 27°C. Diese Temperatur ist für fast alle Teigsorten gut geeignet – von süßem Kaffeegebäck, Croissants und Sauerteig bis zu Roggenteig. Zögern Sie nicht, eine höhere Temperatur zu wählen (zwischen 32°C und 35°C), wenn Sie in Eile sind. Für viele Rezepte ist 27°C allerdings ein gutes Gleichgewicht zwischen einem langsamen Gärprozess, der bessere Geschmacksentwicklung erlaubt, und einem schnelleren und somit praktischeren Gärprozess.

Warum soll ich die Joghurtbecher nicht direkt in die Mitte des Gärautomaten stellen?

Die Hitzequelle des Gärautomaten befindet sich im Zentrum des Gerätes, sodass genug Wärme unter dem Wasserbehälter entstehen kann, um die Feuchtigkeit für den Gärprozess herzustellen. Wenn Sie Joghurt herstellen und dabei das Glas direkt in die Mitte stellen, kann es bis auf 49 °C erhitzt werden, was empfindlichere Joghurtkulturen zerstören könnte. Der Gärautomat kann bis zu acht 1-Liter Gläser Joghurt (in maximaler Höhe von 20 cm) herstellen, ohne dass Sie eines davon direkt in die Mitte stellen müssen.

Der Teig ist im Gärautomaten, fühlt sich aber nicht warm an. Funktioniert er einwandfrei?

Wenn der Gärautomat auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist (24°C), fühlt sich der Teig bei Berührung nicht sehr warm an, obwohl das Gerät einwandfrei funktioniert. Um den Gärautomaten zu testen oder um den Teig schneller gehen zu lassen, stellen sie das Gerät auf 32 bis 35°C und überprüfen Sie, ob Sie eine angenehme Wärme in der Mitte der Heizplatte fühlen können. Wenn Sie den Teig zuvor im Ofen oder in einer ähnlich warmen Umgebung gehen lassen haben, müssen Sie die Temperatur gegebenenfalls erhöhen, um ähnliche Ergebnisse zu erzielen.

Der Gärautomat scheint sich bei höheren Temperaturen nicht stark genug zu erhitzen. Funktioniert er einwandfrei?

Der höhere Temperaturbereich ist besonders für die Herstellung von Joghurt und Käse geeignet. Dafür ist es notwendig, dass sich der Deckel auf den Behältern befindet, um Verdunstung, Wärmeverlust und Verschmutzung durch die Umwelt zu vermeiden. Sie können den Gärautomaten einfach und schnell testen: Setzen Sie einfach ein kleines Glas Wasser mit geschlossenem Deckel in das Gerät, stellen Sie die Temperatur auf 40°C ein und überprüfen Sie anschließend die Wassertemperatur nach einer oder zwei Stunden.

Hat der Gärautomat einen Thermostaten?

Ja, ein Thermostat befindet sich im Unterteil des Gärautomaten. Ein Heizelement schaltet sich je nach Temperatur der Aluminiumplatte ein und aus. Dies geschieht in sehr kurzen Intervallen, sodass der Gärautomat die gleichmäßige Temperatur genau und verlässlich aufrechterhält.

Warum entspricht die Lufttemperatur innerhalb des Gärautomaten nicht der eingestellten Temperatur?

Der Gärautomat ist so eingestellt, dass er die Temperatur des Inhalts eines Bechers oder einer Schüssel und nicht die der Luft im Gerät gemäß der eingestellten Temperatur aufrechterhält. Um die Temperatur des Gerätes zu überprüfen, füllen Sie eine kleine Metalltasse (ungefähr 250 ml oder weniger) zur Hälfte mit lauwarmem Wasser mit Raumtemperatur ein und stellen Sie sie auf den Gitterrost in die Mitte des Gärautomaten. Stellen Sie die Temperatur des Gärautomaten auf 29°C ein. Warten Sie 60 Minuten und überprüfen Sie dann die Wassertemperatur; diese sollte nicht mehr als 1 bis 2 Grad von der eingestellten Temperatur abweichen.

Zwei verschiedene Mechanismen bewirken, dass sich der Gärautomat erhitzt: Konvektions- und Strahlungswärme. Konvektionswärme entsteht, wenn die Luft im Gärautomaten durch die Aluminiumplatte erhitzt wird und dann aufsteigt. Die Wärmeenergie wird auf das Objekt im Gerät übertragen. Strahlungswärme entsteht,

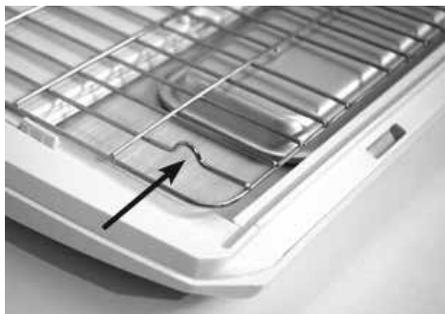
wenn die Hitze in der Aluminiumplatte direkt auf das Objekt im Gärautomaten übertragen wird, ohne die dazwischenliegende Luft zu erhitzen. Dasselbe Prinzip gilt, wenn Sie Ihre Hand über ein Feuer halten: Sie merken, dass sich die Hitze direkt über dem Feuer viel intensiver anfühlt als die Luft, die das Feuer umgibt. Aus diesem Grund ergeben Temperaturmessungen der Luft im Gerät unzuverlässige Ergebnisse.

Funktioniert der Gärautomat in jeder Umgebung?

Wenn die Temperatur des Raumes, in dem sich der Gärautomat befindet, kälter als 15°C oder wärmer als 25°C ist, muss die Temperatur gegebenenfalls auf einige Grade mehr oder weniger eingestellt werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Wie lege ich meinen Gärautomaten zur Aufbewahrung zusammen?

1. Entfernen Sie den Gitterrost und den Wasserbehälter. Kippen Sie die Wände nach innen, sodass sie flach im Unterteil liegen.
2. Stellen Sie den Wasserbehälter in den vorderen Bereich.
3. Legen Sie den Gitterrost mit der Oberseite nach unten und den Füßen nach oben auf die Wände und den Wasserbehälter, wie auf der Abbildung A gezeigt wird.
4. Positionieren Sie den Gitterrost zur Befestigung zwischen kreuzförmige Klammer, wie auf der Abbildung B gezeigt wird.
5. Schließen Sie den Deckel des Gärautomaten vorsichtig. Sie sollten einen Sicherheitsklick hören.



A



B



Brod & Taylor[®]



Berkshire Innovations, LLC
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267
(413) 458-9933

Copyright 2010-14
All Rights Reserved.
Rev.0814.1

www.brodandtaylor.com