



Klappgärautomat & Schongarer Gebrauchsanweisung

FP-205

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

www.broduntaylor.de

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Verwenden elektrischer Geräte sollten folgende grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knäufe.
- Halten Sie Kabel, Anschlüsse oder Hauptgehäuse von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Bei der Verwendung des Gerätes von oder in der Nähe von Kindern ist strenge Aufsicht erforderlich.
- 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.
- 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.
- Das Verwenden von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen worden ist, könnte zu Verletzungen führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Gerätehersteller, vom Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch auf der Arbeitsfläche bestimmt.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder von der Arbeitsfläche hängen und stellen Sie sicher, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
- Äußerste Sorgfalt ist erforderlich, wenn Sie ein Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, bewegen.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsfläche, benutzen Sie niemals die Steckdose unter der Arbeitsfläche und verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.
- 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.

- Verwenden Sie das Gerät nur für die angegebenen Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verstauen Sie, abgesehen von dem vom Hersteller empfohlenen Zubehör, keine Materialien im Gärautomaten, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder ihnen Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Gerätes gegeben wurden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Benutzerpflege sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind acht Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als acht Jahre alt sind.
- Spielen Sie nicht mit dem Gerät. Die Reinigung und die Benutzerpflege sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

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

Ein kurzes Kabel wird verwendet, um Risiken zu vermeiden, die durch Verheddern oder Stolpern über ein langes Kabel verursacht werden können sowie im Fall, dass ein Kind das Kabel fasst.

HINWEIS

Dieser Gärautomat ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie Wechselstrom (50 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

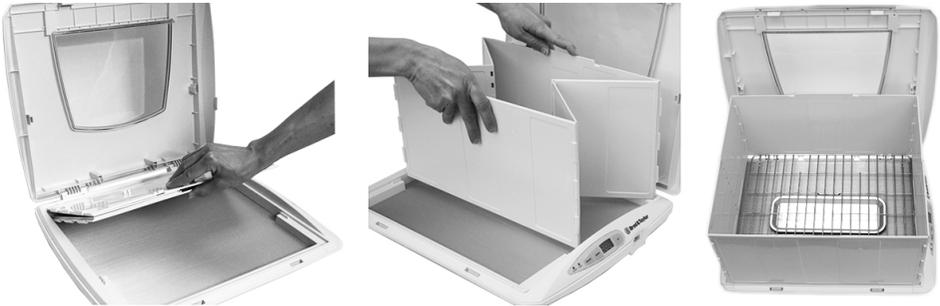
Vorsicht ist geboten, wenn Sie das Gerät mit einem Wechselrichter DC/AC verwenden. Kontaktieren Sie einen Elektriker, falls Sie Fragen bezüglich des Wechselrichters haben.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

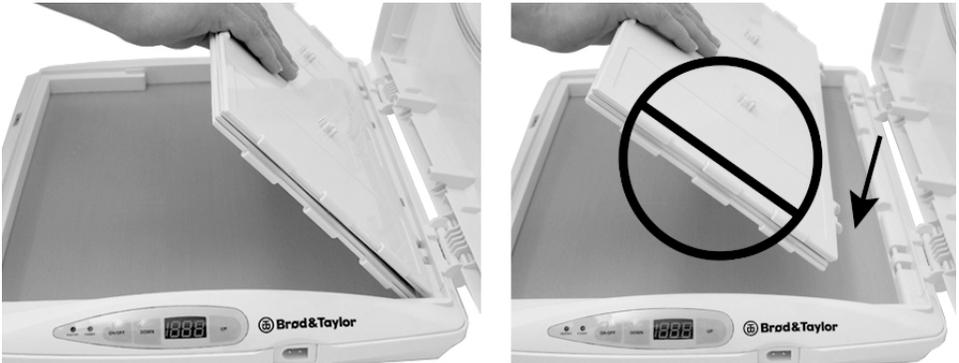
NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT

Aufbau und Verstauen

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den vorderen Teil des Gärautomaten anheben. Bringen Sie den Deckel in eine senkrechte 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 vorderen und seitlichen Rillen des Unterteils.



Entfernen Sie die zusammenklappbaren Wände NICHT



Wählen Sie den Aufbaumodus

FEUCHTER GÄRAUTOMATMODUS: Stellen Sie den Wasserbehälter mit Wasser auf die Mitte der Heizplatte. Stellen Sie danach den Gitterrost mit den Füßen nach unten in den Gärautomaten.

TROCKENER GÄRAUTOMATMODUS: Verwenden Sie keinen Wasserbehälter. Stellen Sie den Gitterrost mit den Füßen nach unten in den Gärautomaten.

SCHONGARMODUS: Verwenden Sie keinen Wasserbehälter oder Gitterrost.

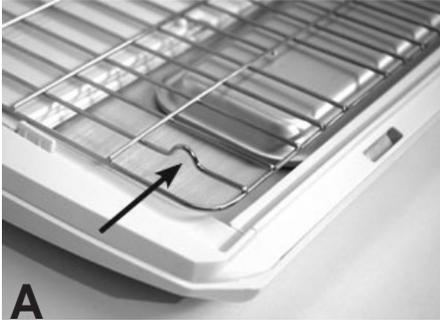
Heben Sie den Deckel von den Scharnieren gerade hinauf und setzen Sie ihn auf die aufgeklappte Box, sodass die Anhaltspunkte auf dem Deckel in die passenden Rillen eingesteckt werden. Senken Sie den Deckel in eine geschlossene Position. Schließen Sie das Stromkabel an den Gärautomaten an und stecken Sie es anschließend in eine geeignete Steckdose.

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

Vorbereitung zum Verstauen

Schalten Sie den Gärautomaten aus und lassen Sie ihn auskühlen. (Wenn Sie den Deckel entfernen, kühlt der Gärautomat schneller aus.) Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und entfernen Sie es vom Gärautomaten.

Entfernen Sie den Gitterrost und den Wasserbehälter, falls Sie ihn verwendet haben. 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. Stellen Sie den zusammengeklappten Teil in das Unterteil, während es im hinteren Scharnier steckt. Legen Sie den Wasserbehälter in den vorderen Teil des Unterteils. Platzieren Sie nun den Gitterrost mit den Füßen nach oben ausgerichtet (A). Die offenen Kreuzanmerkungen, die auf (B) abgebildet sind, halten den Gitterrost fest am Platz. 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

- Dieses Gerät ist nahezu pflegefrei und enthält keine durch den Benutzer zu wartenden Teile. Falls das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an Brod & Taylor für die Reparatur: contact@brodandtaylor.com
- Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose und lassen Sie es komplett auskühlen, bevor Sie es reinigen.
- Falls notwendig, wischen Sie das Gehäuse und die Metallheizplatte mit einem feuchten Tuch oder mit einem Tuch, das mit einer milden Reinigungslösung angefeuchtet wurde ab. Verwenden Sie keine chemischen oder scheuernden Reinigungs- bzw. Poliermittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und halten Sie es nicht unter laufendes Wasser.
- Nach der Reinigung warten Sie ab, bis die Heizplatte abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät verstauen.

Bedienung

Drücken Sie die Einschalttaste  um den Gärautomaten einzuschalten. Die Anzeige gibt den aktuellen Temperaturwert an.

Es gibt zwei Bedienungsmodi: GÄRAUTOMAT (PROOFER)  oder
SCHONGARER (SLOW COOK) 

Je nach dem gewählten Bedienungsmodus leuchtet eines der zwei Rot-/Grünlichter.

ROTES LICHT: Erhitzen.

GRÜNES LICHT: Die Heizplatte hat die eingestellte Temperatur erreicht.

Auch wenn der Gärautomat ausgeschaltet oder abgesteckt wurde, wird er bei der nächsten Verwendung den letzten Modus und die zuletzt eingestellte Temperatur anzeigen.

HINWEIS: Obwohl das grüne Licht leuchtet, kann es länger dauern, bis der Inhalt des Gärautomaten die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Den Modus ändern – Gärautomat  oder Schongarer

Drücken Sie auf die Moduswahl Taste, um zwischen  in GÄRAUTOMATEN- 
SCHONGARERMODUS zu wechseln.

Temperatureinstellung ändern

Drücken Sie die Taste + (MEHR) oder – (WENIGER), um die Temperatur anzupassen. Für eine schnellere Temperatureinstellung halten Sie eine der beiden Tasten drei Sekunden lang gedrückt.

Anzeige der Temperatureinheit ändern (°F oder °C)

Um zwischen den Temperatureinheiten zu wechseln, halten Sie die Tasten + (MEHR) und – (WENIGER) für zwei Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Feuchtigkeit

Um einen feuchten Zustand im Gärautomaten zu erzeugen, füllen Sie ungefähr 50 ml (¼ Tasse) Wasser in den Wasserbehälter. Bringen Sie den Behälter NICHT zum Überlaufen. Der Feuchtigkeitwert beträgt dann ungefähr 70-80 %. Der Wasserbehälter soll im feuchten Gärautomatenmodus lediglich bei der Brotherstellung verwendet werden, üblicherweise bei einer Temperatur von 30 °C oder weniger. Bei der Herstellung von Joghurt sollten Sie keinen Wasserbehälter verwenden.

Kapazität

Brot: : Zwei „große“ Brotlaibe von je ungefähr 0,9 kg Teig (1,8 kg insgesamt) bei der Verwendung von Rezepten, die 3 Tassen bzw. 400 g Mehl pro Brotlaib vorschreiben. Mit dem Zubehörset Shelf Kit können Sie die Kapazität verdoppeln.

Joghurt: Für die Herstellung von Joghurt passen acht Behälter, die bis zu 20 cm hoch sind und jeweils bis zu 1 Liter fassen, oder ein Behälter, der bis zu 6 Liter fasst und mit Deckel genauso maximal 20 cm hoch ist, in das Gerät.

Schongaren: Ein Topf, der bis zu 8 Liter fasst, bis zu 21,6 cm hoch ist und dessen Durchmesser 28 cm nicht überschreitet

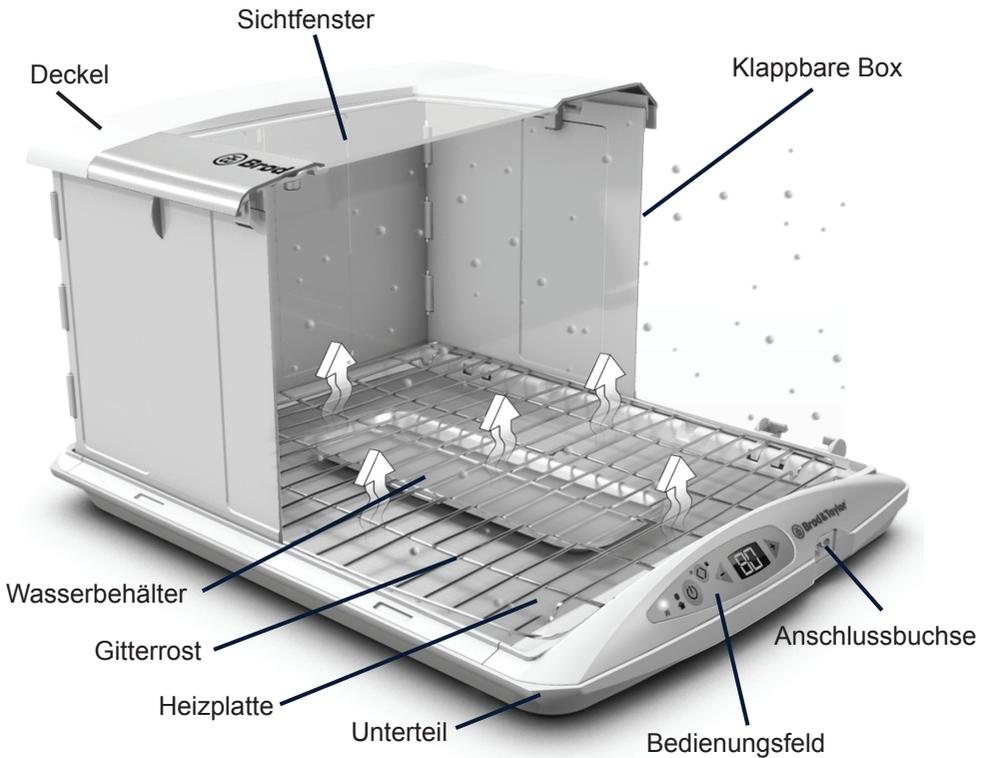
Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt und nicht im Freien vorgesehen und sollte bei einer Mindesttemperatur von 16 °C verwendet werden.

Abmessungen und technische Daten

Aufgeklappte Box (offen):	15" x 12.5" x 8" hoch	37,5 x 32 x 20 cm hoch
Außenabmessungen (offen):	18" x 14.5" x 10.5" hoch	46 x 37 x 27 cm hoch
Außenabmessungen (geschlossen):	18" x 14.5" x 2.5" hoch	46 x 37 x 6,5 cm hoch
Temperaturbereich:	70-195 °F	21-90 °C

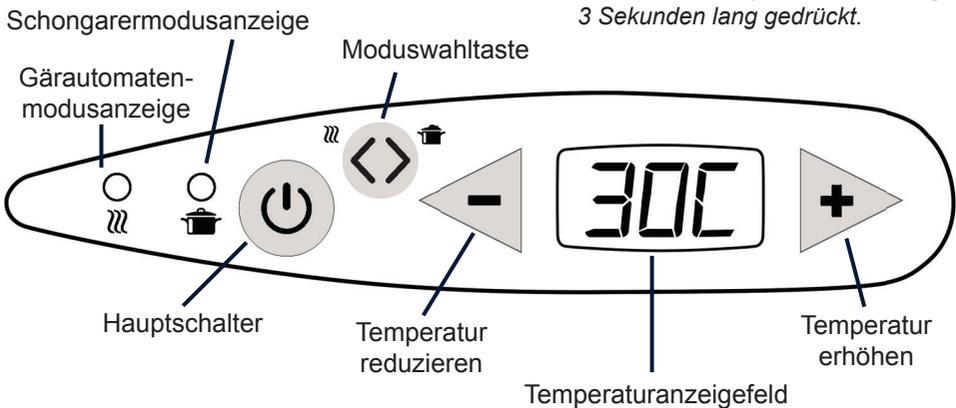
Spannung für das Modell FP-105: 120 V ~ 60 Hz (200 W)

Spannung für das Modell FP-205: 220-240 V ~ 50 Hz (180-220 W)



Bedienungsfeld

Halten Sie die Taste zur schnelleren Temperatureinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.



Anzeige in °F oder °C

Um zwischen den Temperatureinheiten zu wechseln, halten Sie die Tasten + und – für zwei Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Zubehör

Ein Zubehörsset Shelf Kit ist erhältlich und kann die Kapazität für Brote oder Brötchen verdoppeln.

Drei Anwendungsmodi des klappbaren Gärautomaten & Schongarers



GÄRAUTOMAT – feucht GITTERROST UND WASSERBEHÄLTER

Am besten geeignet für:

Brotteig und Sauerteig Vorfermentierung

- Stellen Sie die Behälter **AUF DEN GITTERROST** oberhalb der Heizplatte.
- Verwenden Sie den Wasserbehälter, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
- Temperaturbereich: 21-35 °C.



GÄRAUTOMAT – trocken GITTERROST, OHNE WASSERBEHÄLTER

Am besten geeignet für:

Joghurt, Schokolade, Butter, Tempeh, Kefir, Kombucha, Sauerrahm, Crème fraîche, Käse, Natto

- Stellen Sie die Behälter **AUF DEN GITTERROST** oberhalb der Heizplatte.
- Verwenden Sie **KEINEN** Wasserbehälter.
- Temperaturbereich: 21-49 °C.



SCHONGARER OHNE GITTERROST OHNE WASSERBEHÄLTER

Am besten geeignet für:

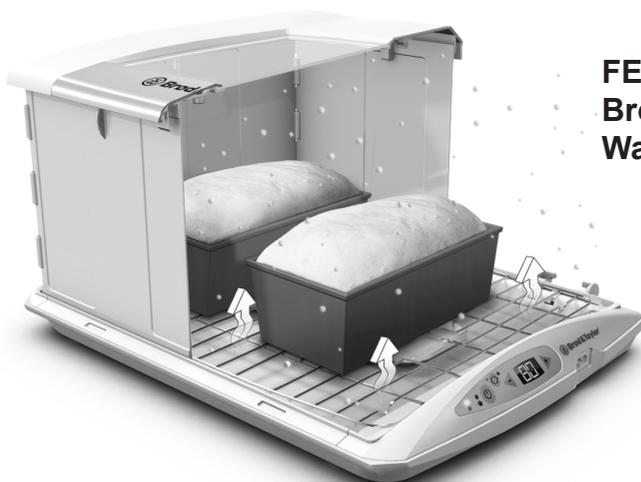
das traditionelle langsame Garen, schwarzen Knoblauch, das Vakuumgaren

- Stellen Sie die Behälter **UNMITTELBAR AUF** die Heizplatte.
- Temperaturbereich 30-90 °C.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie einen Schmortopf oder Kochtopf mit einem dicken Boden und einem dicht schließenden Deckel.

Anweisungen und Tipps für den Gärautomatenmodus

Der klappbare Gärautomat sorgt für stabile und wiederholbare niedrige Temperaturregelung, die für eine breite Palette von Küchenprozessen geeignet sind – vom Gehenlassen des Brotteigs über die Joghurtherstellung, bis hin zum Temperieren von Schokolade und Zubereiten gesunder probiotischer Lebensmittel. Der Gärautomat ist so kalibriert, dass er den Inhalt auf der eingestellten Temperatur halten soll, und nicht die Luft darin. Der Grund dafür ist, dass der Gärautomat die Hitze meistens durch die Strahlungswärme erzeugt. Die Lufttemperatur im Inneren des Gärautomaten wird also nicht die gleiche sein wie die Temperatur der Lebensmittel in den Behältern.

Im Gärautomatenmodus ist dieses Gerät so kalibriert, dass es auf die folgenden zwei Arten verwendet werden kann:



**FEUCHT
Brot mit
Wasserbehälter**

Feucht (mit Wasserbehälter): 21-35 °C. Verwenden Sie offene Behälter. Diese Anwendung ist für Brotteig und Vorfermentierungen in offenen Schüsseln, Kastenformen oder Backblechen geeignet.



TROCKEN Joghurt OHNE Wasserbehälter

Trocken (ohne Wasserbehälter): 21-49 °C. Verwenden Sie geschlossene Behälter. Diese Anwendung ist bei der Joghurtherstellung üblich. Wenn der Gärautomat bei 21-35 °C trocken verwendet wird, kann die Temperatur von Lebensmitteln um einige Grade unter der eingestellten Temperatur sein.

Anweisungen und Tipps für den Schongarmodus

Im Schongarmodus  kann der Temperaturwert in 5-Grad-Schritten zwischen 30 und 90 °C eingestellt werden. Beim Zubereiten von Rezepten, die bei einem traditionellen Schongarer ein langsames Kochen bei niedrigerer Temperatur empfehlen, stellen Sie die Temperatur auf den maximalen Wert von 90 °C ein. Verwenden Sie beim langsamen Kochen immer einen Deckel auf dem Topf.

Dieses Gerät ist so kalibriert, dass es den Inhalt der Behälter auf der eingestellten Temperatur hält. Der eigentliche Temperaturwert könnte um bis zu 5 Grad von der eingestellten Temperatur abweichen, je nach Art des Topfs und des Deckels, die Sie verwenden (Gusseisen, Edelstahl, Metall oder Glas). Allerdings sind die Ergebnisse für ein und denselben Topf die gleichen.



OHNE Gitterrost oder Wasserbehälter stellen Sie den Topf unmittelbar auf die Heizplatte

Lebensmittelsicherheit

Wenn Sie die Lebensmittel langsam kochen, sollen diese in unter zwei Stunden 60 °C erreichen. Aus diesem Grund sollte Fleisch zum langsamen Kochen NIE GEFROREN in einen Topf gegeben werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, den Topf auf dem Herd zu erwärmen und das aufgetaute Fleisch scharf anzubraten.

Vorheizen

Bei vielen Rezepten sollen Sie die Zwiebel, den Knoblauch oder andere Lebensmittel zuerst sautieren bzw. das Fleisch zuerst anbraten, bevor Sie sie (um einen optimalen Geschmack zu erzielen) langsam kochen. Wenn Sie den Gärautomaten verwenden, kann all dies allerdings in einem einzigen Topf erfolgen. Stellen Sie nach dem Anbraten den heißen Topf UMMITTELBAR auf die Heizplatte (ohne Gitterrost) des vorgeheizten Gärautomaten. Setzen Sie immer einen Deckel auf den Topf sowie einen Deckel auf den Gärautomaten. Entfernen Sie in den ersten zwei Stunden den Topf- oder den Gerätecover nicht. Das Fleisch sollte die Oberfläche des Topfs nicht berühren.

Andere Anwendungen

Andere Prozesse des langsamen Kochens, wie das langsame Rösten von schwarzem Knoblauch oder das Vakuumgären, können bei niedrigeren Temperaturen erfolgen. Wir empfehlen Ihnen, die Innentopf- oder Wasserbadtemperatur in regelmäßigen Abständen zu überprüfen, um sich zu vergewissern, dass der Temperaturwert stimmt. Verwenden Sie beim langsamen Kochen immer einen Deckel auf dem Topf.

Die Temperatur von Lebensmitteln im Gärautomatenmodi ändern

- Wenn Sie die Feuchtigkeit (mit Verwendung des Wasserbehälters) erzeugen, wird sich die Temperatur der Lebensmittel im Gärautomaten erhöhen.
- Wenn Sie den Gitterrost höher stellen, wird sich die Temperatur der Lebensmittel auf dem Gitterrost reduzieren. (Das Zubehörset Shelf Kit von Brod & Taylor beinhaltet einen Gitterrost mit zusammenklappbaren Füßen.)
- Wenn Sie die Behälter zudecken, wird sich die Temperatur innerhalb des Behälters erhöhen.

Fehlersuchanleitung

E1 Fehleranzeige	Der Unterteil des Gärautomaten ist zu kalt. Lassen Sie ihn auf Raumtemperatur erwärmen. Der Gärautomat muss vom Netz vollkommen GETRENNT sein, um neu zu starten.
Die zusammenklappbaren Wände fallen auseinander	Sehen Sie sich unsere Videoanleitung an: www.brodandtaylor.com/support
Der Inhalt des Gärautomaten ist zu warm	Die Temperatur kann reduziert werden, indem Sie: <ul style="list-style-type: none">• den Wasserbehälter entfernen (Trockenbetrieb)• den Gitterrost höher stellen (verwenden Sie das Zubehörset Shelf Kit mit zusammenklappbaren Füßen)• unbedeckte Behälter verwenden, die die Stauwärme verringern.
Der Inhalt des Gärautomaten ist zu kalt	Die Temperatur kann erhöht werden, indem Sie: <ul style="list-style-type: none">• den Wasserbehälter verwenden (Feuchtbetrieb);• sicherstellen, dass der Gitterrost in der niedrigsten Stellung liegt;• abgedeckte Behälter verwenden, die die Wärme halten.
Der Gärautomat schaltet sich aus	Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel vollständig in der Steckdose sitzt.
Der Gärautomat will sich zum Verstauen nicht zusammenklappen lassen	Die zusammenklappbaren Wände sollen sich flach und mit gesicherten Scharnieren schließen lassen. Die offenen Kreuzanmerkungen sollen nach oben zeigen. Stellen Sie sicher, dass der Gitterrost mit der Oberseite nach unten und in den offenen Kreuzanmerkungen sitzt

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.



- **Hat der Gärautomat ein Thermostat?**

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 kalibriert, dass er die Temperatur des Inhalts eines Bechers oder einer Schüssel und nicht die der Luft im Gerät gemäß der eingestellten Temperatur aufrechterhält. Objekte im Gerät werden durch die Luft im Gärautomaten sowie unmittelbar durch die Heizplatte erwärmt (Infrarotstrahlungswärme). Bei niedrigeren Temperaturen (21-35 °C) funktioniert der Gärautomat mit offenen Behältern und mit Verwendung des Wasserbehälters (feucht). Bei höheren Temperaturen sollen geschlossene Behälter und kein Wasserbehälter verwendet werden (trocken). Diese Kalibrierungen entsprechen den üblichsten Gärautomatenanwendungen. Wenn Sie das Gerät auf andere Art und Weis verwenden, können für die besten Ergebnisse kleine Temperaturanpassungen erforderlich sein.

- **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.

- **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.

WARNUNG: Berühren Sie die Heizplatte nicht, wenn die Temperatureinstellung über 35 °C liegt.

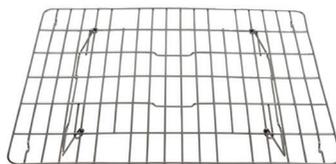
Allgemeine Richtlinien für das Gehenlassen und das Gären von Brotteig im Gärautomaten

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 10-15 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 eine 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.

Klappgärautomat & Schongarer



FP-165

 **Brod & Taylor[®]**



U.S. Patent 8,939,069

EP 2 358 206 B1

LUBA GMBH

www.luba.de

+49 6172 94800

info@luba.de

Copyright 2010-17
All Rights Reserved
Rev.0117.1

www.broduntaylor.de