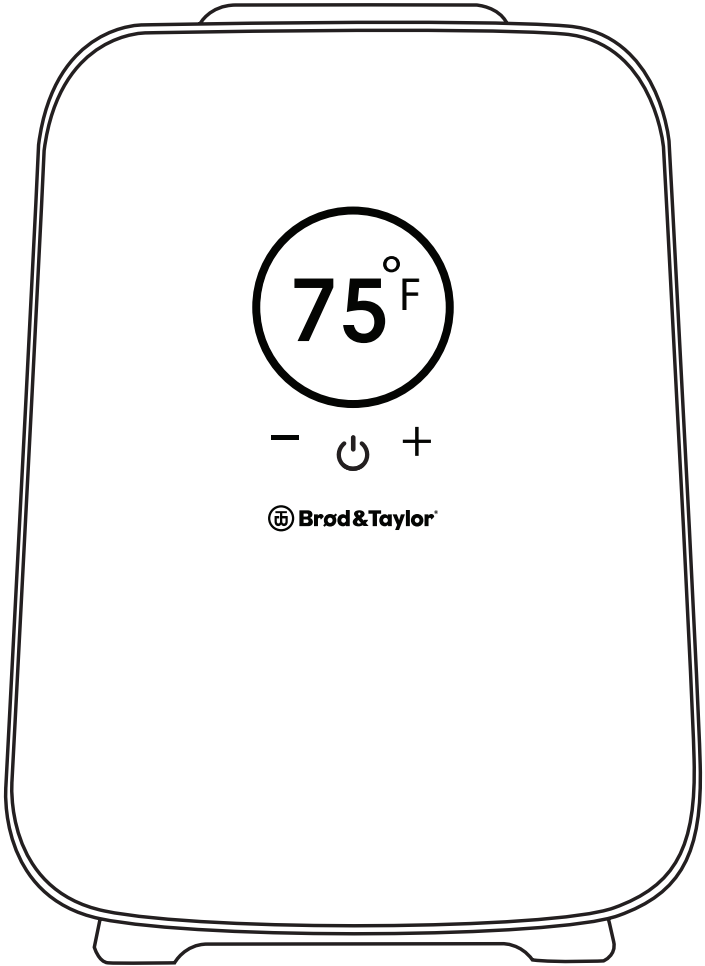


The Sourdough Home

Heats when it's too cool. Cools when it's too hot.



Instructions

Great bread begins with a great starter

When it comes to sourdough starter, temperature is everything. The complex mix of microbes that cause bread to rise - and give your bread that distinctive taste and aroma - are extremely sensitive to temperature. The Sourdough Home provides an easy way to control the temperature of your starter. With degree-by-degree temperature control from 5 - 50°C (41 - 122°F) you can maintain a consistent temperature whether your kitchen is warm or cool, or vary the temperature to control the growth rate, aroma, and taste of your bread.

Ensure your starter is ready to use when you are.

- Adjust the feeding schedule from hours to days, even once a week.
- Vary the temperature to control the aroma and flavor profile of your bread.
- Unlock new possibilities for experimentation with precise control of your starter temperature.

Not just for sourdough starter

With a temperature range from 5-50°C (41 - 122°F) the Sourdough Home is ideal for a wide variety of fermentation or culturing uses: kefir, kimchi, sauerkraut, or yogurt. Also convenient for storing cosmetics or medications.

Contents:

Safety and Use 3

Operation and Controls 4

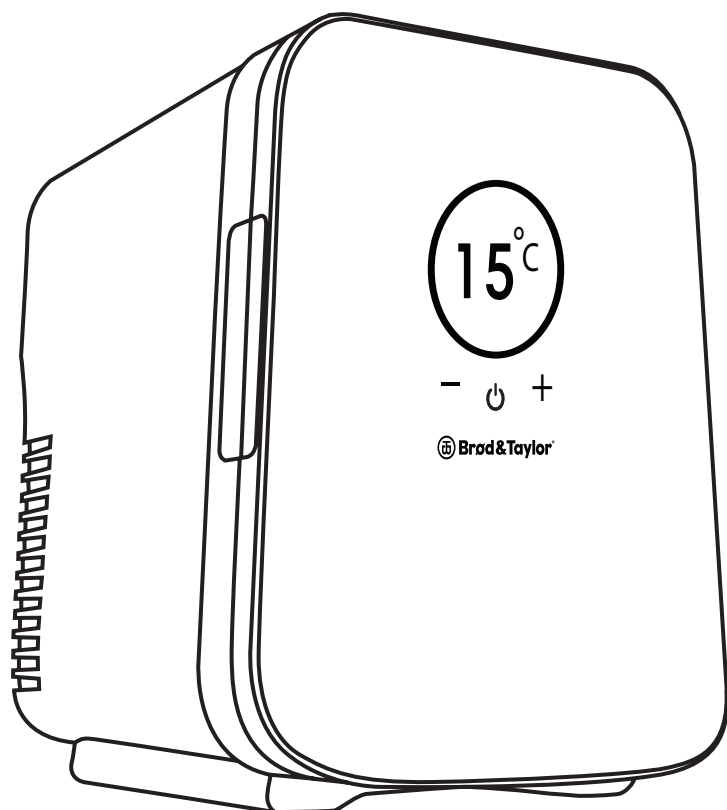
Specifications 6

Sourdough Starter Maintenance 7

Safety and Use guidelines

- When changing the temperature setting from cooling to heating (or heating to cooling) more than a 20°C (36°F) difference, first turn off the Sourdough Home and prop the door open for approximately 5 minutes. While this is not absolutely necessary, it will reduce the stress on the electronics and possibly extend the lifetime of the appliance.
- For the most accurate temperature control, use the lower shelf to support containers above the floor of the Sourdough Home.
- The Sourdough Home may be used with any voltage between 100 - 240 VAC, 50-60Hz. Ensure that you use the proper power cord for your power receptacle.
- Do not block the air vents at the rear of the Sourdough Home. Allow several inches (~10cm) behind the unit to provide for adequate airflow.
- For best results, do not place the Sourdough Home in a location with extreme temperature variations. Avoid placing in direct bright sunlight, near heating or cooling vents, radiators, appliances such as counter top ovens or other sources of extreme heat or cold.
- Do not place corrosive or flammable materials inside the Sourdough Home.
- Do not disassemble the product or remove covers. There are no user serviceable components or adjustments inside the unit. Opening the unit will void the warranty.
- If the power cord is damaged or frayed do not use. Contact Brod & Taylor Customer Service for a replacement.
- A small fan in the back of the unit runs when the power is on to maintain proper temperature of the electronics.

Operation and Controls



Power button: Touch  lightly to turn power ON or OFF

Temperature controls: Touch **+** or **—** to increase or decrease set temperature by one degree.

Celsius or Fahrenheit display: Touch and hold **+** and **—** at the same time for 2 seconds to switch between °C or °F temperature display.

Control Buttons: All three buttons on the Sourdough Home are touch sensitive, like a touchscreen. If your hands are particularly dry or cold, they can feel unresponsive.

Operation: The Sourdough Home uses a solid-state device to both heat and cool. If the set temperature is above room temperature the unit will heat. If the set temperature is below the room temperature the unit will cool. This action is automatic.

Sleep mode: When the unit is on, 30 seconds after touching the controls the display will dim. To make a change to the temperature, touch either **+** or **—** once to wake the display, then set the temperature to your preference.

Note on temperature range: The Sourdough Home features a temperature display with 2 digits. The highest temperature that can be set in Fahrenheit mode is 99°F. To reach a higher temperature, change the display to Celsius mode. The temperature can be set up to 50°C (equivalent to 122°F). If the temperature set point in °C is above the equivalent of 99°F (37°C or higher) and the display mode is changed from °C to °F, the temperature set point will change to 99°F, the highest temperature that can be set in Fahrenheit mode.

Temperature accuracy: The Sourdough Home has been carefully calibrated to operate at typical room temperature of 20-22°C (68-72°F). You can expect the contents to be maintained at a temperature within approximately 1°C (1.8°F) of the temperature setting. While the unit is insulated, large changes in room temperature can influence the internal temperature. If your kitchen is very hot or cold, you may need adjust the temperature setting higher or lower by several degrees.

Cooling mode limitation: In cooling mode, the internal temperature can reach approximately 20°C (36°F) below room temperature. 5°C (41°F) can be achieved in a room temperature of 25°C (77°F) or lower.

Time required to warm or cool starter: Because the Sourdough Home is designed as a low power appliance designed for long term storage, it may take many hours to warm or cool the contents to the temperature set point. For best results, if you intend to keep your starter at a cold temperature, feed the starter with cold water. Similarly, if you want the starter warm, feed with warm water.

Condensation: Water condensation may collect inside the Sourdough Home in two situations: cooling below room temperature (especially in humid environments) or warming liquid in uncovered containers. We recommend wiping the interior with a soft cloth or paper towel to keep the inside dry.

Cleaning: To clean, wipe the outside and inside of the unit with a soft cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners as surfaces may be scratched. Take extra caution when cleaning the LCD display.

Specifications

Temperature Range:

5 - 50°C (equivalent to 41 - 122°F)

41 - 99°F

- *The highest temperature setting in Fahrenheit display is 99°F because the display only has two digits. To achieve a higher temperature setting, switch to Celsius mode touch and hold + and — at the same time for 2 seconds.*
- *The minimum temperature may be limited by room (ambient) temperature. The Sourdough Home will cool contents at least 20°C (36°F) below room temperature.*

Inside Dimensions:

7.5" (190mm) height - with lower shelf installed

5 1/8" (130mm) width

5.5" (140mm) depth

- *Fits a single 1 quart (1 liter) glass jar with lid*

Outside Dimensions:

11" (280 mm) height

8" (203 mm) width

10" (250 mm) depth

Voltage compatibility: 100 - 240V, 50 or 60 Hz

Power usage: Cooling mode 38W, Heating mode 30W

Weight: 4.1 lbs, 1.86 kg

Includes: 2 shelves, 1 power cord

Sourdough starter maintenance tips

Sourdough starter is a living colony of yeast and good bacteria. Like any living thing it needs to eat - just flour and water. Feeding your starter the proper ingredients at the right time is the first step in creating great sourdough bread. Using the precise temperature control of the Sourdough Home, you can adjust starter feeding times to meet your schedule.

Growth and health of sourdough starter is extremely sensitive to temperature. Even a few degrees can make the difference between a starter that thrives or struggles. Before the Sourdough Home, most bakers have been limited to two temperatures. Room temperature for growth and the refrigerator for storage. Room temperature can vary greatly from season to season, or day to night, resulting in unpredictable results. Refrigerator storage is too cold for healthy starter.

As starter ferments and grows, it creates CO2 bubbles that cause the mixture to rise in its container. The ideal time to feed starter is when the rise has peaked - all of its food has been consumed - and before it begins to fall again. By using a constant seed ratio (quantity of flour and water) and controlling the temperature, you can control the feeding schedule to hours, days or even a week. Use the guidelines below to get started.

Seed Ratio: This is the ratio of active culture to fresh flour and water. The more active culture used, the faster your starter will grow and peak. For daily maintenance a 1:4:4 ratio will keep your starter thriving without growing too fast.

Example: 10 grams of starter : 40 grams of flour : 40 grams of water

(We recommend always WEIGHING your ingredients).

Sourdough Starter Feeding Schedule

Temperature	Time to Feed	Seed ratio
7°C / 45°F	5 days / 120 hours	1:4:4
10°C / 50°F	3 days / 72 hours	1:4:4
12°C / 54°F	2 days / 48 hours	1:4:4
20°C / 68°F	1 days / 24 hours	1:4:4

Note: Your starter may vary slightly from these results depending on the flour used and the specifics of your culture.

Don't put your starter in the refrigerator!

Weekend bakers often face a dilemma with their starter. Leaving it on the counter all week and feeding it every day is troublesome and wastes a lot of flour. An alternative is to put the starter in the refrigerator for the week. Sadly a refrigerator temperature of 38°F (3°C) or lower is too cold for starter. Often the flavor-producing LAB may die. Restoring the starter to health may take several feeding cycles to be ready for great baking. Instead, store the starter in the Sourdough Home at a temperature that requires only one or two feedings during the week. Your starter will stay healthy and ready to go when you are.

Effect of temperature on flavor and aroma

Changing the temperature of sourdough starter affects more than just the feeding schedule. Yeasts and LAB (lactic acid bacteria) in the starter grow best at different temperatures. By maintaining your starter at different temperatures, you can control the growth of different elements of the culture that changes the flavor and aroma of bread. Generally, cooler temperatures favor less sour taste, and warmer temperatures, more sour. Use the temperature control of the Sourdough Home to experiment with flavor.

Prepare starter for baking

In preparation for baking day, you will use your starter to build a special (often larger) batch of starter to use in your bread. The exact ingredients and quantities will depend on your bread recipe. Often you will want this batch of starter to ferment and grow more quickly. 77°F (25°C) is a good starting point to more quickly prepare an active starter for baking.

For more information and instructions, visit:

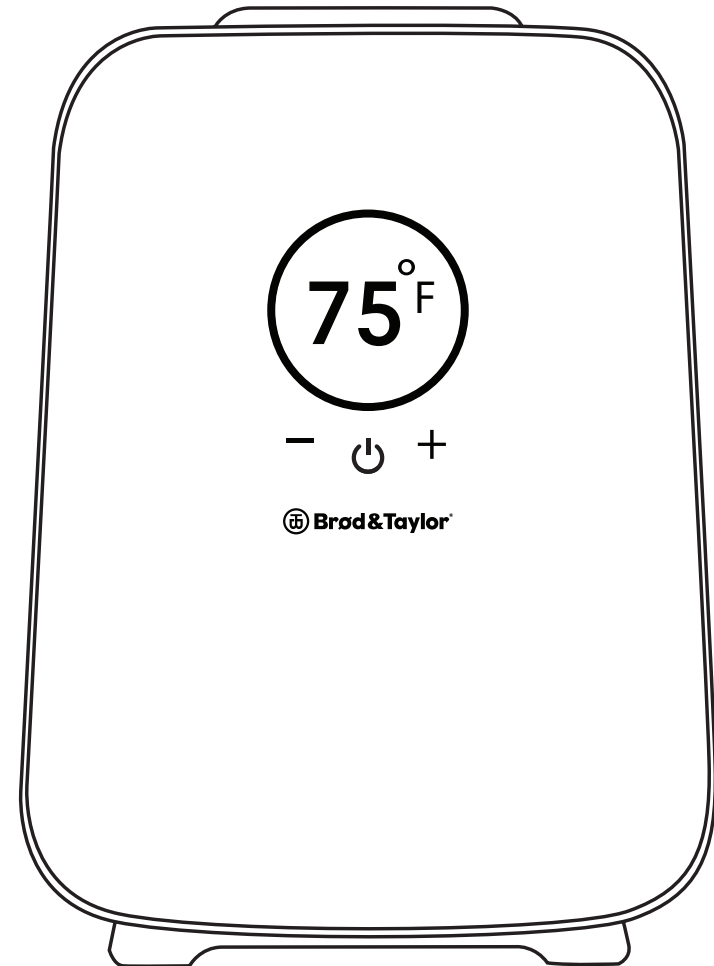
<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

Berkshire Innovations, Inc.
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267 USA
contact@brodandtaylor.com
www.brodandtaylor.com

Copyright 2022
All Rights Reserved
Rev.1122

The Sourdough Home (Fermenteur de levain)

Chauffe quand il fait trop frais. Refroidit quand il fait trop chaud.



Instructions

 **Brodt & Taylor**

Modèle SH-100

Un bon levain naturel est à la base de tout bon pain.

La température joue un rôle primordial dans l'élaboration du levain naturel. En effet, ce mélange complexe de micro-organismes, qui fait lever le pain et lui donne ce goût et cet arôme uniques, est extrêmement sensible aux températures. Le Sourdough Home vous permet de mieux contrôler la température de votre levain naturel. Vous n'aurez plus à vous soucier de la température qu'il fait dans votre cuisine. Grâce à son système de contrôle de la température, précis au degré près et allant de 5 à 50°C (41 à 122°F), vous pourrez maintenir une température constante, mais aussi régler la température afin de mieux contrôler la texture, l'arôme et le goût de votre pain.

Assurez-vous d'avoir toujours du levain naturel à votre disposition.

- Adaptez la fréquence des rafraîchis ; passez de nourrir votre levain à certaines heures à le nourrir certains jours, voire une fois par semaine.
- Réglez la température afin de mieux contrôler le profil aromatique et gustatif de votre pain.
- Essayez de nouvelles recettes grâce au contrôle précis de la température de votre levain naturel.

Utilisez le Sourdough Home pour d'autres préparations.

La température pouvant aller de 5 à 50°C (41 à 122°F), le Sourdough Home peut également servir à d'autres types de fermentation et de culture : kéfir, kimchi, choucroute ou yaourt. Il peut également servir pour conserver des produits cosmétiques ou des médicaments.

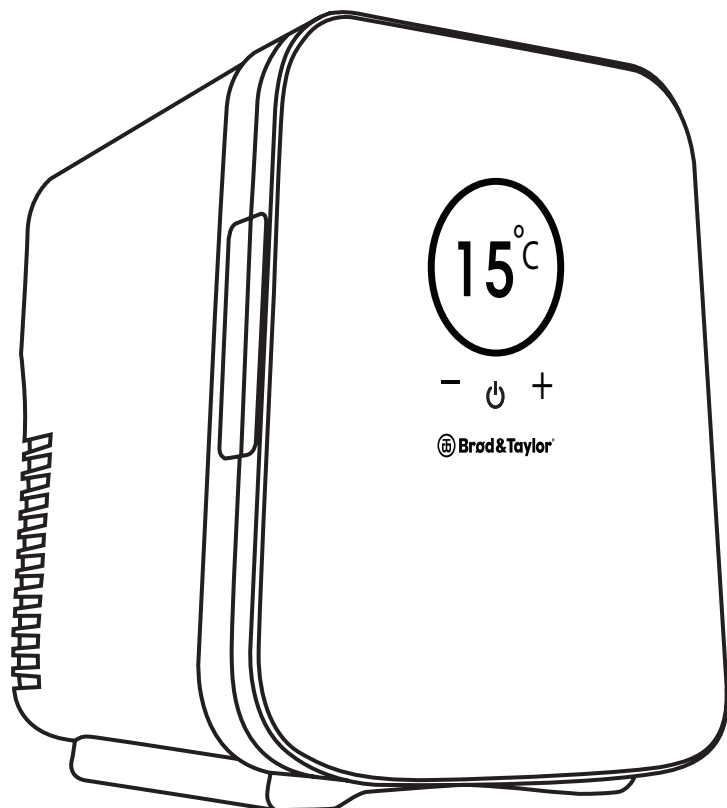
Table des matières :


Sécurité et utilisation	3
Fonctionnement et commandes	4
Spécifications	6
Conservation du levain naturel	7

Consignes de sécurité et d'utilisation

- Lorsque vous cherchez à faire monter ou baisser la température de plus de 20°C (36°F), veuillez d'abord éteindre le Sourdough Home et laisser sa porte ouverte pendant environ 5 minutes. Cette manœuvre n'est pas absolument nécessaire, mais elle permet de moins solliciter les composants électroniques et de prolonger la durée de votre appareil.
- Pour un contrôle plus précis de la température, veillez à poser votre contenant sur l'étagère se trouvant au fond du Sourdough Home.
- Le Sourdough Home fonctionne avec une alimentation CA comprise entre 100 et 240 volts, 50-60Hz. Veillez à utiliser un cordon d'alimentation avec fiche adaptée à votre prise.
- Veillez à ne pas boucher les grilles d'aération situées à l'arrière du Sourdough Home. Laissez un espace d'environ 10 cm à l'arrière de l'appareil, afin de permettre à l'air de circuler librement.
- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, veillez ne pas exposer le Sourdough Home à des variations de température extrêmes. Évitez de le placer en plein soleil, près d'un conduit d'aération, d'un radiateur, d'appareils comme un four de comptoir ou d'autres sources de chaleur ou de froid extrêmes.
- Veillez ne pas placer de matières corrosives ou inflammables dans le Sourdough Home.
- Veillez ne pas démonter l'appareil ou retirer la coque. Il ne contient aucun composant réparable par l'utilisateur et aucun ajustement interne. Ouvrir l'appareil annule la garantie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou effiloché. Veuillez contacter le Service clientèle de Brod & Taylor afin d'obtenir une pièce de rechange.
- Le petit ventilateur se trouvant à l'arrière de l'appareil sert à maintenir le système électronique à la bonne température lorsque l'appareil est en marche.

Fonctionnement et commandes



Bouton de mise en marche : appuyez légèrement sur le bouton  pour mettre en marche ou éteindre l'appareil.

Boutons de contrôle de la température : appuyez sur le bouton **+** ou **—** afin d'augmenter ou de réduire la température d'un degré.

Affichage des degrés Celsius ou Fahrenheit : pour faire passer l'affichage de la température aux degrés °C ou °F, appuyez en même temps et pendant 2 secondes sur les deux boutons **+** et **—**.

Boutons de commande : les trois boutons du Sourdough Home sont tactiles. Si vous avez les mains particulièrement chaudes ou froides, ils peuvent ne pas réagir au toucher.

Fonctionnement : le Sourdough Home s'appuie sur un dispositif à l'état solide pour chauffer et refroidir. Si la température définie est supérieure à la température ambiante, l'appareil chauffera. Si la température définie est inférieure à la température ambiante, l'appareil refroidira. Ceci est automatique.

Mode veille : lorsque l'appareil est en marche, l'affichage se met en veille, 30 secondes après avoir touché le dernier bouton. Pour modifier la température, appuyez une fois sur le bouton **+** ou **—** pour activer l'affichage, puis réglez la température à la température souhaitée.

Remarque sur la plage de températures : le Sourdough Home dispose d'un affichage des températures à deux chiffres. En mode Fahrenheit, la plus haute température pouvant être définie est 99°F. Pour atteindre une température plus élevée, faites passer l'affichage au mode Celsius. En mode Celsius, la température peut être définie à 50°C, ce qui équivaut à 122°F. Si la température en °C est réglée à une température supérieure à l'équivalent en Fahrenheit de 99°F (c'est-à-dire à 37°C ou plus) et que le mode d'affichage passe de °C à °F, la température réglée passera à 99°F, la température la plus élevée pouvant être définie en mode Fahrenheit.

Exactitude de la température : le Sourdough Home a été soigneusement réglé pour fonctionner à une température ambiante normale de 20-22°C (68-72°F). Son contenu sera conservé à la température définie, à environ 1°C (1.8°F) près. Bien que l'appareil soit isotherme, les grandes variations de la température ambiante peuvent influencer sur la température interne. Si votre cuisine est très chaude ou très froide, vous aurez peut-être à augmenter ou à baisser la température définie de plusieurs degrés.

Limite du mode refroidissement : en mode refroidissement, la température interne peut descendre environ 20°C (36°F) en dessous de la température ambiante. Elle peut donc descendre à 5°C (41°F) dans une température ambiante inférieure ou égale à 25°C (77°F).

Temps nécessaire pour chauffer ou refroidir le levain naturel : le Sourdough Home est un appareil de faible puissance, conçu pour l'entreposage à long terme. Cela signifie que plusieurs heures peuvent être nécessaires pour que le contenu atteigne la température souhaitée. Pour obtenir de meilleurs résultats et conserver votre levain à basse température, veuillez le nourrir avec de l'eau froide. Même procédé si vous souhaitez que votre levain soit chaud, veuillez alors le nourrir avec de l'eau chaude.

Condensation : de la condensation d'eau peut se former dans le Sourdough Home et dans deux cas de figure : lors du refroidissement, en dessous de la température ambiante (en particulier dans les environnements humides) ou lors du chauffage de liquides dans des contenants sans couvercles. Nous vous conseillons d'essuyer l'intérieur de l'appareil avec un linge doux ou de l'essuie-tout afin de le garder sec.

Nettoyage : veuillez nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un linge et un détergent doux. Veuillez ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, ceux-ci pouvant abîmer les surfaces. Faites particulièrement attention lors du nettoyage de l'affichage LCD.

Spécifications

Plage de températures :

5 - 50°C (équivalant à 41 - 122°F)

41 - 99°F

- *L'affichage ne comportant que deux chiffres, la température la plus haute pouvant être définie en mode Fahrenheit est 99°F. Pour définir des températures plus élevées, veuillez passer au mode Celsius en appuyant en même temps et pendant 2 secondes sur les deux boutons + et —.*
- *La température minimum pouvant être atteinte peut se voir limitée par la température ambiante. Le Sourdough Home peut refroidir son contenu jusqu'à 20°C (36°F) en dessous de la température ambiante.*

Dimensions intérieures :

Hauteur : 190 mm (7.5"), avec l'étagère en place au fond de l'appareil

Largeur : 130 mm (5 1/8")

Profondeur : 140 mm (5.5")

- *Peut contenir un bocal en verre de 1 litre avec couvercle.*

Dimensions extérieures :

Hauteur : 280 mm (11")

Largeur : 203 mm (8")

Profondeur : 250 mm (10")

Compatibilité de tension : 100 - 240V, 50 ou 60 Hz

Consommation d'énergie : Mode refroidissement : 38W, mode chauffage : 30W

Poids : 1, 86 kg (4.1 lbs)

Sont également fournis : 2 étagères, 1 cordon d'alimentation.

Conseils pour la conservation du levain naturel

Le levain naturel est une colonie vivante, composée de levure et de bonnes bactéries. Comme tout organisme vivant, vous devrez le nourrir, avec de la farine et de l'eau. Pour préparer un bon pain au levain, vous devrez tout d'abord nourrir votre levain au bon moment et avec les bons ingrédients. Le contrôle précis de la température du Sourdough Home vous permettra de nourrir ou rafraîchir votre levain au moment qui vous conviendra le mieux.

La température joue un rôle primordial pour la pousse et la santé de votre levain. Le levain étant particulièrement sensible aux températures, la bonne pousse de votre levain se joue parfois à quelques degrés près. Avant le Sourdough Home, les boulangers ne pouvaient jouer qu'avec deux températures : la température ambiante pour la pousse et celle du réfrigérateur pour la conservation. Il est difficile de prévoir les résultats avec la température ambiante, celle-ci pouvant varier d'une saison à une autre, entre le jour et la nuit. La conservation au réfrigérateur nuit à la bonne santé de votre levain, la température étant trop basse.

Le levain libère des bulles de CO2 lors de la fermentation et de la pousse, ce qui fait que le mélange monte dans son contenant. Le meilleur moment pour nourrir son levain est lorsqu'il arrive au maximum de sa pousse, lorsqu'il a tout « mangé », et avant qu'il ne commence à redescendre. Toujours utiliser le même rafraîchi (quantité de farine et d'eau) et bien contrôler la température vous permettent de mieux contrôler la fréquence à laquelle vous nourrissez votre levain, à l'heure, au jour, voire à la semaine près. Veuillez suivre les instructions ci-dessous lors de vos premiers pas.

Rafraîchi : Voici la proportion de levain-chef pour la quantité d'eau et de farine fraîches. Plus vous utiliserez de levain-chef, plus vite votre levain poussera et arrivera au maximum de sa pousse. Les proportions 1:4:4 permettront une conservation quotidienne, mais aussi la bonne pousse de votre levain, sans qu'elle soit trop rapide.

Exemple : 10 grammes de levain-chef : 40 grammes de farine : 40 grammes d'eau

(Nous vous conseillons de toujours PESER les ingrédients).

Fréquence des rafraîchis du levain

Température	Fréquence des rafraîchis	Rafraîchi
7°C / 45°F	5 jours / 120 heures	1:4:4
10°C / 50°F	3 jours / 72 heures	1:4:4
12°C / 54°F	2 jours / 48 heures	1:4:4
20°C / 68°F	1 jour / 24 heures	1:4:4

Remarque : en fonction de la farine et du mode de culture utilisés, vous obtiendrez peut-être un levain légèrement différent.

Ne mettez pas votre levain au réfrigérateur !

Les boulangers du dimanche sont souvent confrontés à ce dilemme avec leur levain. Il peut être fastidieux de le laisser sur le plan de travail toute la semaine et de le nourrir tous les jours, sans compter sur la quantité de farine utilisée. Une option est donc de laisser le levain au réfrigérateur en semaine. Malheureusement, le levain tolère mal les températures inférieures ou égales à 3°C (38°F) du réfrigérateur. Souvent, les bactéries lactiques, auxquelles le pain doit son goût, ne résistent pas à ses températures. Il sera alors peut-être nécessaire de procéder à plusieurs rafraîchis afin de réactiver le levain et de préparer du bon pain. Conservez plutôt votre levain dans le Sourdough Home, à une température qui ne demande qu'un ou deux rafraîchis par semaine. Vous disposerez d'un levain actif et pourrez préparer du pain à tout moment.

Effet de la température sur le goût et l'arôme

Modifier la température du levain n'affecte pas que la fréquence des rafraîchis. Les levures et les bactéries lactiques du levain poussent mieux à différentes températures. Conserver votre levain à différentes températures vous permet de mieux contrôler la pousse de différents éléments de la culture, ce qui modifie le goût et l'arôme de votre pain. En règle générale, les températures plus froides nuisent à l'acidité et les températures plus chaudes donnent un pain plus acide. Variez les saveurs grâce au contrôle de la température du Sourdough Home.

Préparation du levain pour le pain

Vous utiliserez une portion de levain-chef afin de préparer, souvent, une plus grande quantité de levain pour votre prochaine fournée de pain. Les quantités exactes et les ingrédients requis varieront selon la recette. Vous souhaiterez souvent que votre levain fermente et pousse plus vite. 25°C (77°F) est une température qui vous permet de préparer plus rapidement du levain pour votre pain.

Pour en savoir plus et obtenir plus de conseils, veuillez accéder à :

<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

Berkshire Innovations, Inc.

P.O. Box 712

Williamstown, MA 01267 États-Unis

contact@brodandtaylor.com

www.brodandtaylor.com

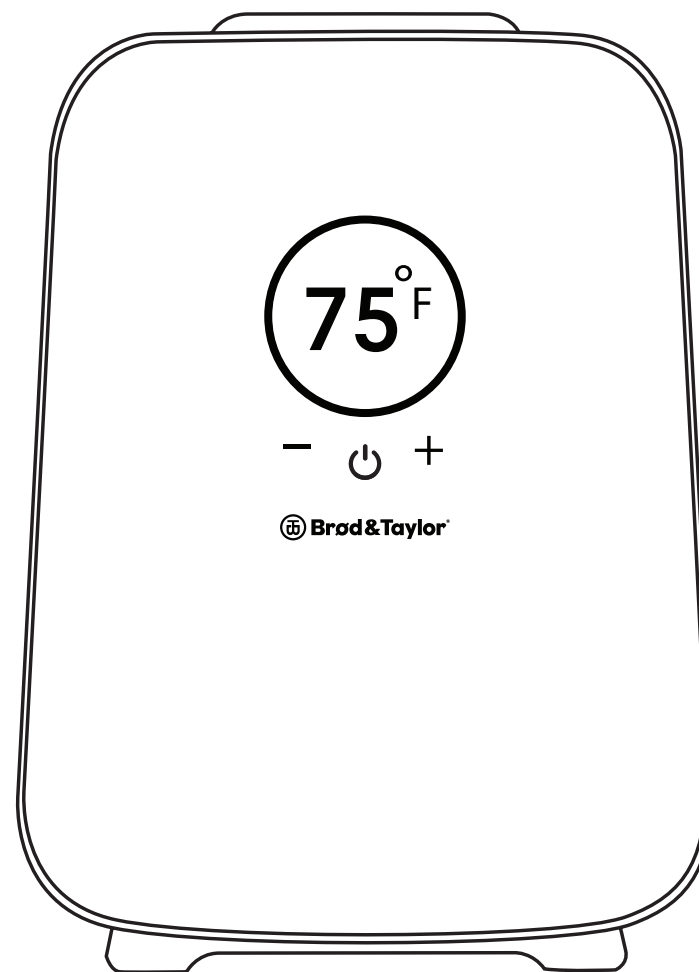
Copyright 2022

Tous droits réservés

Rev.1122

Der Sourdough Home

Erwärmt, wenn es zu kalt ist. Kühlt, wenn es zu heiß ist.



Bedienungsanleitung

 **Brod & Taylor**

Model SH-100

Großartiges Brot beginnt mit einem großartigen Starter

Wenn es um Sauerteig-Starter geht, ist die Temperatur alles. Die komplexe Mischung aus Mikroben, die dafür sorgen, dass das Brot aufgeht - und Ihrem Brot jenen charakteristischen Geschmack und Geruch verleihen - sind extrem empfindlich gegenüber der Temperatur. Der Sourdough Home bietet eine einfache Möglichkeit, die Temperatur Ihres Starters zu kontrollieren. Mit temperaturgesteuerter Regelung von 5-50°C (41-122°F) können Sie eine konstante Temperatur aufrechterhalten, unabhängig davon, ob Ihre Küche warm oder kalt ist, oder die Temperatur variiert, um das Wachstum, den Geruch und den Geschmack Ihres Brots zu kontrollieren.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Starter bereit ist, wenn Sie es sind.

- Passen Sie das Fütterungsschema von Stunden bis Tage, oder sogar bis zu einmal pro Woche, an.
- Variieren Sie die Temperatur, um den Geruch und Geschmack Ihres Brots zu kontrollieren.
- Entdecken Sie neue Möglichkeiten für Experimente durch präzise Kontrolle der Starter-Temperatur.

Nicht nur für Sauerteig-Starter

Mit einem Temperaturbereich von 5-50°C (41-122°F) ist der Sourdough Home ideal für eine Vielzahl von Fermentations- oder Kultivierungsanwendungen: Kefir, Kimchi, Sauerkraut oder Joghurt. Auch praktisch zur Aufbewahrung von Kosmetika oder Medikamenten.

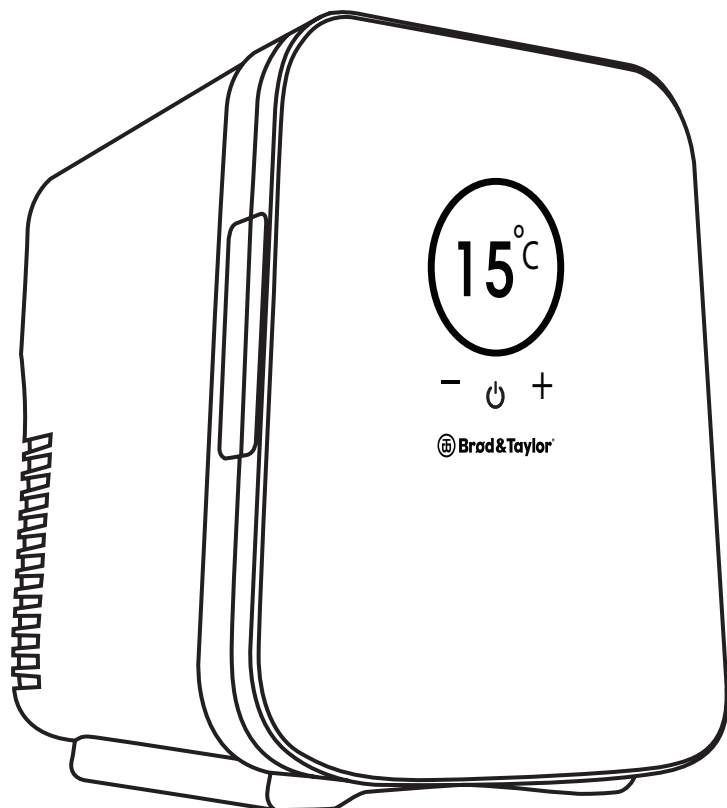
Inhalt:


Sicherheit und Verwendung	3
Betrieb und Steuerungen	4
Spezifikationen	6
Wartung des Sauerteig-Starters	7

Sicherheit und Verwendung

- Wenn Sie die Temperatureinstellung von Kühlung auf Heizung (oder von Heizung auf Kühlung) ändern und dabei einen Unterschied von mehr als 20°C (36°F) vorliegt, sollten Sie zuerst den Sourdough Home ausschalten und die Tür etwa 5 Minuten lang offen stehen lassen. Dies kann die Lebensdauer des Geräts verlängern.
- Für eine möglichst genaue Temperaturkontrolle sollten Sie den Behälter auf die untere Einschubleiste stellen und nicht auf dem Boden des Sourdough Home platzieren.
- Der Sourdough Home kann mit jeder Spannung zwischen 100-240 VAC, 50-60Hz verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Netzkabel für Ihre Strombuchse verwenden.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Sourdough Home. Lassen Sie ein paar Zentimeter (~10cm) hinter dem Gerät frei, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Für die besten Ergebnisse sollte der Sourdough Home nicht an Orten mit extremen Temperaturschwankungen aufgestellt werden. Vermeiden Sie es, ihn in direktem hellen Sonnenlicht, in der Nähe von Heiz- oder KühlungsLuftschächten, Radiatoren, Geräten wie Herde/Öfen oder anderen Quellen extremer Hitze oder Kälte aufzustellen.
- Legen Sie keine korrosiven oder entflammaren Materialien in den Sourdough Home.
- Zerlegen Sie das Produkt nicht und entfernen Sie keine Abdeckungen. Im Gerät befinden sich keine von Benutzern zu wartenden Komponenten oder Einstellungen. Das Öffnen des Geräts führt zum Verlust der Garantie.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollten Sie es nicht verwenden. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Brod & Taylor für einen Ersatz.
- Ein kleiner Lüfter auf der Rückseite des Geräts läuft, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um die Temperatur der Elektronik zu regulieren.

Betrieb und Steuerungen



Power button: Die  Taste leicht berühren, um die Stromzufuhr EIN oder AUS zu schalten

Temperaturregelungen: Berühren Sie + oder - um die eingestellte Temperatur um ein Grad zu erhöhen oder zu verringern.

Celsius oder Fahrenheit Anzeige: Berühren und halten Sie + und - gleichzeitig für 2 Sekunden, um zwischen der °C oder °F-Temperaturanzeige umzuschalten.

Steuertasten: Alle drei Tasten auf dem Sourdough Home sind berührungsempfindlich, wie bei einem Touchscreen. Wenn Ihre Hände besonders trocken oder kalt sind, können sie unempfindlich erscheinen.

Betrieb: Das Sourdough Home verwendet ein Solid-State-Gerät zum Heizen und Kühlen. Wenn die eingestellte Temperatur über der Raumtemperatur liegt, wird das Gerät heizen. Wenn die eingestellte Temperatur unter der Raumtemperatur liegt, wird das Gerät kühlen. Dies geschieht automatisch.

Schlafmodus: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach 30 Sekunden nach dem Berühren der Steuerungen gedimmt. Um eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, berühren Sie einmal + oder -, um die Anzeige zu wecken, und stellen Sie dann die gewünschte Temperatur ein.

Hinweis zum Temperaturbereich: Das Sourdough Home verfügt über eine Temperaturanzeige mit 2 Ziffern. Die höchste einstellbare Temperatur im Fahrenheit-Modus beträgt 99°F. Um eine höhere Temperatur zu erreichen, ändern Sie die Anzeige in den Celsius-Modus. Die Temperatur kann bis zu 50°C (entsprechend 122°F) eingestellt werden. Bei Verwendung von Fahrenheit geht das Display nur bis 99°F (37°C). Wenn Sie mehr als 99°F einstellen wollen, dann stellen Sie die Temperaturanzeige bitte auf °C.

Temperaturgenauigkeit: Das Sourdough Home wurde sorgfältig kalibriert, um bei einer typischen Raumtemperatur von 20-22°C (68-72°F) zu arbeiten. Sie können erwarten, dass der Inhalt bei einer Temperatur innerhalb von ca. 1°C (1,8°F) der eingestellten Temperatur aufrechterhalten wird. Obwohl das Gerät isoliert ist, können große Änderungen der Raumtemperatur die interne Temperatur beeinflussen. Wenn Ihre Küche sehr heiß oder kalt ist, müssen Sie die Temperatur möglicherweise um mehrere Grad höher oder niedriger einstellen.

Kühlmodus-Begrenzung: Bei einer Raumtemperatur von 25°C (77°F) oder niedriger kann die Temperatur auf bis zu 5°C (41°F) reduziert werden, ansonsten maximal 20°C darunter.

Zeit, um den Starter zu erwärmen oder abzukühlen: Da das Sourdough Home als Low-Power-Gerät für die Langzeitaufbewahrung konzipiert ist, kann es einige Zeit dauern, bis der Inhalt auf die gewünschte Temperatur gebracht wird. Für beste Ergebnisse sollten Sie, wenn Sie Ihren Starter bei einer kalten Temperatur aufbewahren möchten, ihn mit kaltem Wasser füttern. Auf dieselbe Weise sollten Sie, wenn Sie Ihren Starter warm halten möchten, ihn mit warmem Wasser füttern.

Kondensation: Wasserdampf kann sich innerhalb des Sourdough Home in zwei Situationen sammeln: bei Abkühlung unter Raumtemperatur (insbesondere in feuchten Umgebungen) oder beim Erwärmen flüssiger Stoffe in unbedeckten Behältern. Wir empfehlen, das Innere mit einem weichen Tuch oder Papiertuch trocken zu halten.

Reinigung: Zum Reinigen die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem weichen Tuch und milder Seife abwischen. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, da die Oberflächen beschädigt werden können. Seien Sie beim Reinigen des LCD-Displays besonders vorsichtig.

Spezifikationen

Temperaturbereich:

5 - 50°C

41 - 99°F (bis 122°F)

- Die höchste Temperatur-Einstellung im Fahrenheit-Display ist 99°F, da das Display nur zwei Ziffern hat. Um eine höhere Temperatur-Einstellung zu erreichen, wechseln Sie in den Celsius-Modus, indem Sie + und - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Mindesttemperatur kann durch die Raumtemperatur (ambient) begrenzt sein. Der Sourdough Home kann den Inhalt bis zu 20°C (36°F) unter der Raumtemperatur kühlen.

Innenmaße:

19 cm (7,5") Höhe - mit unterer Einschubleiste installiert

13 cm (5 1/8") Breite

14 cm (5,5") Tiefe

- Passt für ein einzelnes 1-Liter-Glasgefäß mit Deckel

Außenmaße:

28 cm (11") Höhe

20 cm (8") Breite

25 cm (10") Tiefe

Spannungskompatibilität: 100 - 240V, 50 sowie 60 Hz

Leistungsaufnahme: Kühlmodus 38W, Heizmodus 30W

Gewicht: 1.86 kg, 4.1 lbs

Enthält: 2 Einschubleisten, 1 Stromkabel

Tipps zur Pflege des Sourdough-Starters

Der Sourdough-Starter ist eine lebendige Kolonie aus Hefe und guten Bakterien. Wie jedes lebende Wesen muss es essen - nur Mehl und Wasser. Das Füttern Ihres Starters mit den richtigen Zutaten zum richtigen Zeitpunkt ist der erste Schritt bei der Herstellung großartiger Sourdough-Brote. Mit der präzisen Temperaturkontrolle des Sourdough Home können Sie die Fütterungszeiten des Starters an Ihren Zeitplan anpassen.

Wachstum und Gesundheit des Sourdough-Starters sind extrem temperaturempfindlich. Selbst wenige Grad können den Unterschied zwischen einem Starter, der floriert oder kämpft, ausmachen. Vor dem Sourdough Home waren die meisten Bäcker auf zwei Temperaturen beschränkt. Raumtemperatur für das Wachstum und den Kühlschrank für die Lagerung. Die Raumtemperatur kann je nach Jahreszeit oder Tag und Nacht stark schwanken, was zu unvorhersehbaren Ergebnissen führt. Die Kühlschranklagerung ist zu kalt für einen gesunden Starter.

Wenn der Starter fermentiert und wächst, erzeugt er CO2-Blasen, die dazu führen, dass sich die Mischung in ihrem Behälter ausdehnt. Der ideale Zeitpunkt zum Füttern des Starters ist, wenn der Anstieg seinen Höhepunkt erreicht hat - alle seine Nahrung wurde aufgebraucht - und bevor er wieder zu fallen beginnt. Indem Sie ein konstantes Mischverhältnis (Menge an Mehl und Wasser) und die Temperatur kontrollieren, können Sie den Fütterungszeitplan auf Stunden, Tage oder sogar eine Woche steuern. Verwenden Sie die unten stehenden Richtlinien, um zu beginnen.

Mischverhältnis: Dies ist das Verhältnis von aktiver Kultur zu frischem Mehl und Wasser. Je mehr aktive Kultur verwendet wird, desto schneller wächst und erreicht Ihr Starter seinen Höhepunkt. Für die tägliche Pflege eines Verhältnisses von 1:4:4 wird Ihr Starter gedeihen, ohne zu schnell zu wachsen.

Beispiel: 10 Gramm Starter: 40 Gramm Mehl: 40 Gramm Wasser

(Wir empfehlen immer das WIEGEN Ihrer Zutaten).

Sauerteig-Starter Fütterungsplan

Temperatur	Zeit zum Füttern	Mischverhältnis
7°C / 45°F	5 Tage / 120 Stunden	1:4:4
10°C / 50°F	3 Tage / 72 Stunden	1:4:4
12°C / 54°F	2 Tage / 48 Stunden	1:4:4
20°C / 68°F	1 Tage / 24 Stunden	1:4:4

Hinweis: Ihr Starter kann je nach verwendetem Mehl und den spezifischen Eigenschaften Ihrer Kultur leicht von diesen Ergebnissen abweichen.

Stelle deinen Starter nicht in den Kühlschrank!

Hobbybäcker stehen oft vor einem Problem bei der Aufbewahrung ihres Starters. Lassen sie ihn die ganze Woche auf der Arbeitsfläche stehen und füttern ihn täglich, ist es lästig und verbraucht viel Mehl. Eine Alternative besteht darin, den Starter für eine Woche im Kühlschrank aufzubewahren. Allerdings ist eine Kühlschranktemperatur von 3°C (38°F) oder niedriger für den Starter zu kalt und kann oft dazu führen, dass der LAB, welcher den Geschmack verleiht, stirbt. Die Wiederherstellung des Starters kann mehrere Fütterungszyklen benötigen, um für das Backen bereit zu sein. Stattdessen sollte man den Starter bei einer temperierten Umgebung aufbewahren, die nur eine oder zwei Fütterungen in der Woche erfordert. So wird Ihr Starter gesund bleiben und ist jederzeit bereit für das nächste Backprojekt.

Einfluss der Temperatur auf Geschmack und Aroma

Durch die Änderung der Temperatur des Sauerteigstarters wird mehr als nur der Fütterungszeitplan beeinflusst. Hefen und LAB (laktische Säurebakterien) im Starter wachsen am besten bei unterschiedlichen Temperaturen. Durch die Aufrechterhaltung deines Starters bei unterschiedlichen Temperaturen kannst du das Wachstum von unterschiedlichen Elementen der Kultur steuern, die den Geschmack und das Aroma des Brotes verändern. Im Allgemeinen bringen kühlere Temperaturen einen weniger sauren Geschmack, während wärmere Temperaturen einen stärker sauren Geschmack haben. Verwenden Sie die Temperaturkontrolle des Sourdough Home, um mit dem Geschmack zu experimentieren.

Starter für das Backen vorbereiten

In Vorbereitung des Backtages werde Sie ihren Starter verwenden, um einen speziellen (oft größeren) Starter für Ihr Brot herzustellen. Die genauen Zutaten und Mengen hängen von Ihrem Brotrezept ab. Oft möchten Sie, dass dieser Starter schneller fermentiert und wächst. 25°C (77°F) ist ein guter Ausgangspunkt, um schneller einen aktiven Starter für das Backen vorzubereiten.

Besuchen Sie für weitere Informationen:

<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

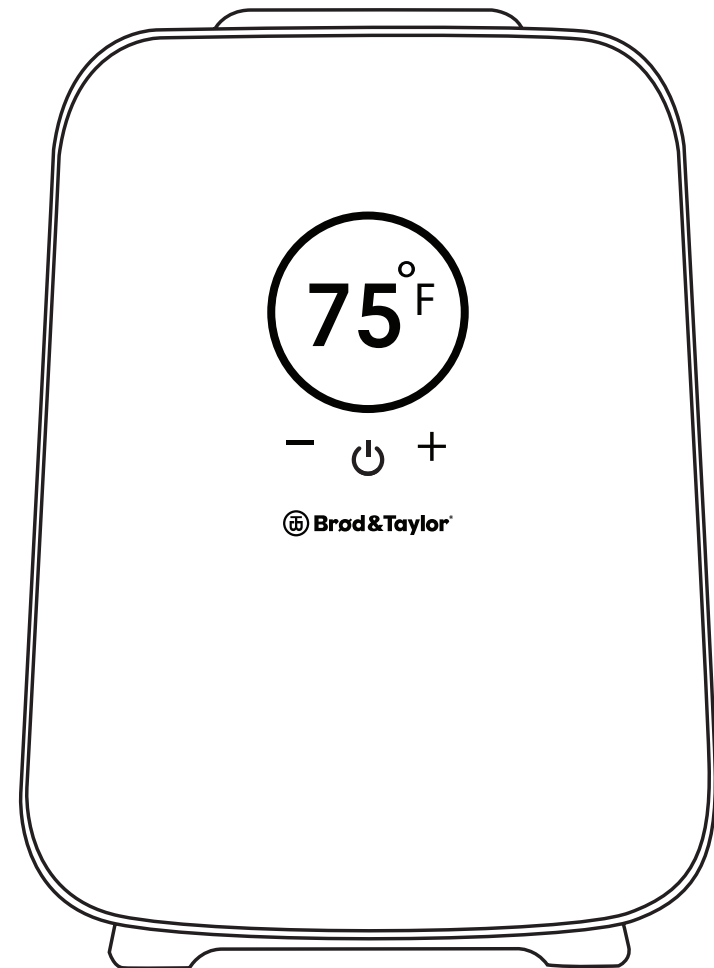
Berkshire Innovations, Inc.
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267 USA
contact@brodandtaylor.com
www.brodandtaylor.com

LUBA GmbH
Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg
info@luba.de
www.brodandtaylor.eu

Copyright 2022
All Rights Reserved
Rev.1122

The Sourdough Home (Aparelho para armazenamento de massa fermentada)

Aquece quando está muito frio. Esfria quando está muito quente.



Instruções

 **Brod & Taylor®**

Modelo SH-100

A produção de um excelente pão começa com um excelente starter

Quando se trata do starter (cultura bacteriana inicial) da massa fermentada, a temperatura é algo fundamental. A complexa mistura de micro-organismos que faz o pão crescer — e confere a ele aquele sabor e aroma característicos — é extremamente sensível à temperatura. O Sourdough Home permite controlar a temperatura do seu starter de maneira simples. Com controle de temperatura grau a grau de 5 a 50°C (41 a 122°F), você pode manter uma temperatura adequada, quer sua cozinha esteja quente ou fria, e também pode variar a temperatura para controlar a taxa de crescimento, o aroma e o sabor do seu pão.

Certifique-se de que seu starter esteja pronto para uso no momento oportuno.

- Ajuste o horário de alimentação de horas para dias, ou até mesmo uma vez por semana.
- Varie a temperatura para controlar o perfil de aroma e sabor do seu pão.
- Explore novas possibilidades de experimentação com o controle preciso da temperatura do starter.

Não apenas para o starter da massa fermentada

Com uma faixa de temperatura de operação de 5 a 50°C (41 a 122°F), o Sourdough Home é ideal para uma ampla variedade de aplicações em fermentação ou cultivo: kefir, kimchi, chucrute ou iogurte. Ele também é conveniente para armazenar cosméticos ou medicamentos.

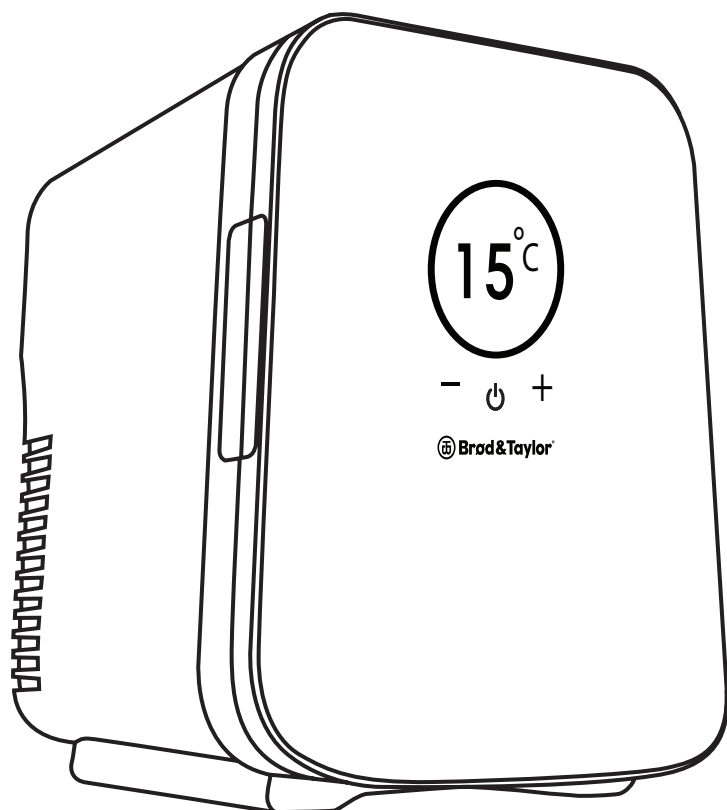
Conteúdo:

Segurança e uso	3
Operação e controles	4
Especificações	6
Manutenção do starter da massa fermentada	7

Diretrizes de segurança e uso

- Para alterar a configuração de temperatura de resfriamento para aquecimento (ou de aquecimento para resfriamento) em mais de 20°C (36°F), primeiro desligue o Sourdough Home e mantenha a porta aberta por aproximadamente 5 minutos. Embora esse não seja um procedimento obrigatório, reduzirá o estresse nos componentes eletrônicos do aparelho e possivelmente prolongará sua vida útil.
- Para um controle de temperatura mais preciso, use a prateleira inferior para sustentar os recipientes acima da base do Sourdough Home.
- O Sourdough Home pode ser usado com qualquer tensão entre 100 e 240 VCA, entre 50 e 60 Hz. Certifique-se de usar o cabo de alimentação adequado para a tomada.
- Jamais obstrua as saídas de ar na parte traseira do Sourdough Home. Deixe um espaço de algumas polegadas (pelo menos 10 cm) atrás da unidade para permitir um fluxo de ar adequado.
- Para melhores resultados, não coloque o Sourdough Home em local com variações extremas de temperatura. Evite posicioná-lo sob luz solar direta ou próximo de saídas de aquecimento ou resfriamento, radiadores, aparelhos como fornos de bancada ou outras fontes de calor ou frio extremo.
- Não coloque materiais corrosivos ou inflamáveis dentro do Sourdough Home.
- Não desmonte o produto nem remova as tampas. Não há reparo de componentes ou ajustes dentro da unidade que possam ser realizados pelo usuário. A abertura da unidade anulará automaticamente a garantia.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou desgastado, não use o aparelho. Entre em contato com o Atendimento ao Cliente da Brod & Taylor para substituição.
- Um pequeno ventilador na parte de trás da unidade é acionado quando a energia é ligada para manter a temperatura adequada dos componentes eletrônicos.

Operação e controles



Botão liga/desliga: Toque levemente para ligar ou desligar 

Controles de temperatura: Toque em **+** ou **-** para aumentar ou diminuir em um grau a temperatura definida.

Exibição em Celsius ou Fahrenheit: Toque e segure **+** e **-** ao mesmo tempo por 2 segundos para alternar entre a exibição da temperatura em °C ou em °F.

Botões de controle: Os três botões do Sourdough Home são sensíveis ao toque, como uma touchscreen. Se as suas mãos estiverem secas ou frias demais, elas podem não responder.

Operação: O Sourdough Home usa um dispositivo de estado sólido para aquecer e resfriar. Se a temperatura definida estiver acima da temperatura ambiente, a unidade aquecerá o conteúdo. Se a temperatura definida estiver abaixo da temperatura ambiente, a unidade resfriará o conteúdo. Esta ação é automática.

Modo de suspensão: Quando a unidade estiver ligada, 30 segundos após o último toque nos controles o display escurecerá. Para alterar a temperatura, toque em **+** ou **-** uma vez para ativar o display e, em seguida, defina a temperatura de acordo com sua preferência.

Observação sobre a faixa de temperatura: O Sourdough Home conta com um display de temperatura de 2 dígitos. A temperatura mais alta que pode ser definida em Fahrenheit é 99°F. Para atingir uma temperatura mais alta, altere o display para o modo Celsius. A temperatura pode ser ajustada até 50°C (equivalente a 122°F). Se o ajuste da temperatura em °C estiver acima do equivalente a 99°F (37°C ou acima) e o modo de exibição for alterado de °C para °F, o ajuste da temperatura mudará para 99°F, que é o valor mais alto que pode ser definido no modo Fahrenheit.

Precisão da temperatura: O Sourdough Home foi cuidadosamente calibrado para operar em temperatura ambiente típica de 20 a 22°C (68 a 72°F). O aparelho mantém a temperatura do conteúdo dentro do intervalo máximo aproximado de 1°C (1,8°F) da temperatura definida. Embora a unidade seja isolada, mudanças significativas na temperatura do ambiente podem influenciar a temperatura interna. Se a sua cozinha estiver quente ou fria demais, pode ser necessário ajustar a temperatura em vários graus para cima ou para baixo.

Limitação do modo de resfriamento: No modo de resfriamento, a temperatura interna pode atingir aproximadamente 20°C (36°F) abaixo da temperatura ambiente. Em uma temperatura ambiente de 25°C (77°F) ou inferior, a temperatura interna pode atingir 5°C (41°F).

Tempo necessário para aquecer ou resfriar o starter: Como o Sourdough Home foi concebido como um aparelho de baixa potência projetado para armazenamento de longo prazo, pode levar muitas horas para aquecer ou resfriar o conteúdo até o ponto de temperatura ajustado. Para obter os melhores resultados, se quiser manter o starter a uma temperatura fria, alimente-o com água fria. Da mesma forma, se quiser manter o starter quente, alimente com água quente.

Condensação: Pode ocorrer condensação de água dentro do Sourdough Home em duas situações: resfriamento abaixo da temperatura ambiente (especialmente em ambientes úmidos); ou aquecimento de líquido em recipientes sem tampa. Recomendamos limpar o interior com um pano macio ou um lenço de papel para manter seco.

Limpeza: Para limpar, esfregue a parte externa e interna da unidade com um pano macio e detergente neutro. Não use produtos de limpeza abrasivos, pois podem arranhar as superfícies. Redobre o cuidado ao limpar o display LCD.

Especificações

Faixa de temperatura:

5 a 50°C (equivalente a 41 a 122°F)

41 a 99°F

- *O valor de temperatura mais alto no display em Fahrenheit é de 99°F, pois o display tem apenas dois dígitos. Para definir um valor de temperatura mais alto, alterne para o modo Celsius: toque e segure + e – ao mesmo tempo por 2 segundos.*
- *A temperatura mínima pode ser limitada pela temperatura local (ambiente). O Sourdough Home resfria conteúdos a pelo menos 20°C (36°F) abaixo da temperatura ambiente.*

Dimensões internas:

7,5" (190 mm) de altura, com prateleira inferior instalada

5 1/8" (130 mm) de largura

5,5" (140 mm) de profundidade

- *Cabe em uma só jarra de vidro de 1 quart (1 litro) com tampa*

Dimensões externas:

11" (280 mm) de altura

8" (203 mm) de largura

10" (250 mm) de profundidade

Compatibilidade de tensão: 100 a 240 V, 50 ou 60 Hz

Consumo de energia: Modo de resfriamento 38 W, modo de aquecimento 30 W

Peso: 4,1 lbs (1,86 kg)

Inclui: 2 prateleiras, 1 cabo de alimentação

Dicas de manutenção do starter da massa fermentada

O starter da massa fermentada é uma colônia viva de levedura e bactérias benéficas. E como qualquer ser vivo, ele precisa se alimentar — no caso, apenas de farinha e água. Alimentar seu starter com os ingredientes corretos e na hora certa é o primeiro passo para produzir um excelente pão de massa fermentada. Usando o controle preciso de temperatura do Sourdough Home, você pode ajustar os horários de alimentação do starter com base no seu cronograma.

O crescimento e a integridade do starter da massa fermentada são extremamente sensíveis à temperatura. Até mesmo alguns poucos graus podem fazer a diferença entre um starter bem ou malsucedido. Antes do Sourdough Home, a maioria dos padeiros se limitavam a duas temperaturas. Temperatura ambiente para crescimento e geladeira para armazenamento. A temperatura ambiente pode variar muito de uma estação para outra, ou até mesmo do dia para a noite, provocando resultados imprevisíveis. O armazenamento na geladeira é frio demais para um starter saudável.

À medida que o starter fermenta e cresce, ele cria bolhas de CO2 que fazem com que a mistura cresça no recipiente. O momento ideal para alimentar o starter é quando o crescimento atinge o pico (ou seja, toda a comida foi consumida), logo antes dele começar a murchar. Usando uma proporção constante de sementes (quantidade de farinha e água) e controlando a temperatura, você pode ajustar o cronograma de alimentação para horas, dias ou até uma vez por semana. Use as diretrizes abaixo para começar.

Proporção de sementes: Trata-se da proporção de cultura ativa em relação à farinha e à água fresca. Quanto mais cultura ativa for usada, mais rápido seu starter crescerá e atingirá o pico. Para manutenção diária, uma proporção de 1:4:4 manterá seu starter prosperando sem crescer rápido demais.

Exemplo: 10 gramas de starter : 40 gramas de farinha: 40 gramas de água

(Recomendamos sempre PESAR os ingredientes).

Cronograma de alimentação do starter da massa fermentada

Temperatura	Hora de Alimentar	Proporção de sementes
7°C / 45°F	5 dias / 120 horas	1:4:4
10°C / 50°F	3 dias / 72 horas	1:4:4
12°C / 54°F	2 dias / 48 horas	1:4:4
20°C / 68°F	1 dia / 24 horas	1:4:4

Observação: Seu starter pode apresentar ligeira variação desses resultados, dependendo da farinha usada e das especificidades de sua cultura.

Não coloque seu starter na geladeira!

O padeiro de fim de semana geralmente enfrenta um dilema com o starter. Deixar na bancada a semana toda e alimentá-lo todos os dias é incômodo e desperdiça farinha. Uma alternativa é colocar o starter na geladeira ao longo da semana. Infelizmente, a temperatura da geladeira de 38°F (3°C) ou inferior é fria demais para um starter. Muitas vezes, as BALs produtoras de sabor podem morrer. Restaurar a saúde do starter pode levar vários ciclos de alimentação até ficar pronto para um cozimento excelente. Em vez disso, armazene o starter no Sourdough Home a uma temperatura que requeira apenas uma ou duas alimentações por semana. Seu starter permanecerá saudável e pronto para o uso quando você quiser.

Efeito da temperatura sobre o sabor e o aroma

A alteração da temperatura do starter da massa fermentada afeta mais do que apenas o cronograma de alimentação. As Leveduras e BALs (bactérias ácido lácticas) do starter crescem melhor em diferentes temperaturas. Ao manter o starter em diferentes temperaturas, você pode controlar o crescimento de diferentes elementos da cultura que alteram o sabor e o aroma do pão. Geralmente, temperaturas mais frias favorecem um sabor menos azedo, e temperaturas mais quentes, mais azedo. Use o controle de temperatura do Sourdough Home para realizar experimentos de sabor.

Preparar o starter para assar

Na preparação para o dia de assar, você usará seu starter para criar um lote especial (geralmente maior) de starter para usar no pão. Os ingredientes e as quantidades exatas dependerão da sua receita de pão. Muitas vezes, você deseja que esse lote de starter fermente e cresça mais rapidamente. 77°F (25°C) é um bom ponto de partida para preparar mais rapidamente um starter ativo para assar.

Para mais informações e instruções, visite:

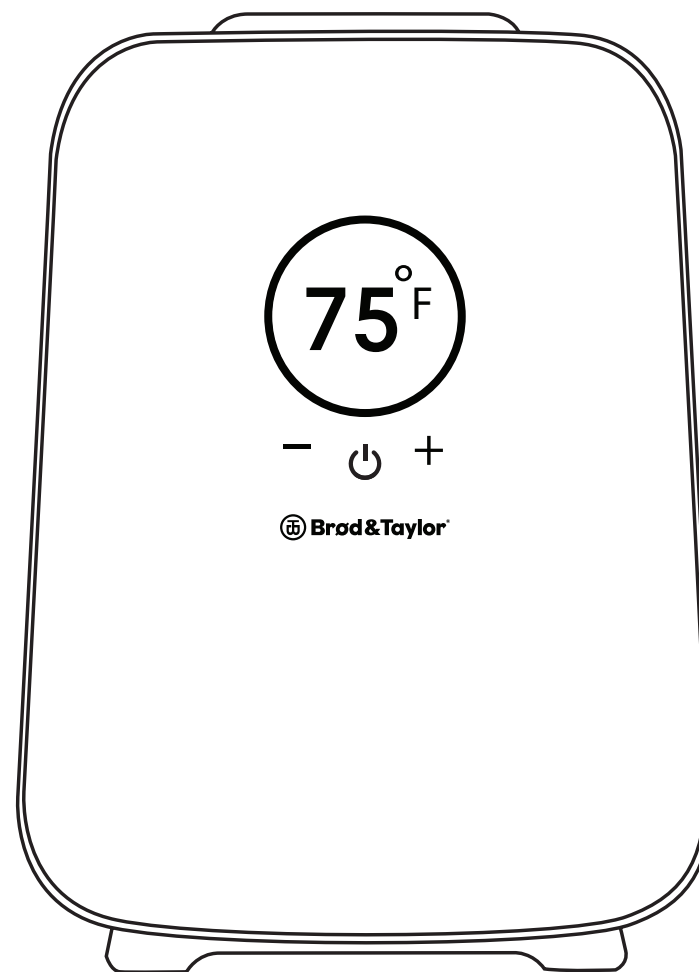
<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

Berkshire Innovations, Inc.
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267 USA
contact@brodandtaylor.com
www.brodandtaylor.com

Copyright 2022
Todos os direitos reservados
Rev.1122

The Sourdough Home (fermento de masa madre)

Calienta si hace demasiado frío. Enfía si hace demasiado calor.



Instrucciones

Brod & Taylor®

Modelo SH-100

Un gran pan comienza con una gran masa madre

La temperatura es fundamental para la masa madre. La compleja mezcla de microbios que hacen que el pan leve (y aportan al pan su sabor y aroma característicos) es muy sensible a las temperaturas. La Sourdough Home le ofrece una forma fácil de controlar la temperatura de su masa madre. El control preciso de la temperatura en el rango de 5 a 50 °C (de 41 a 122 °F) le permite mantener una temperatura consistente en cocinas cálidas o frías, así como también ajustar la temperatura para controlar la tasa de crecimiento, el aroma y el sabor de su pan.

Asegúrese de que su masa madre esté lista cuando la necesite.

- Ajuste el cronograma de alimentación en horas o días, incluso una vez a la semana.
- Modifique la temperatura para controlar el perfil aromático y de sabor de su pan.
- Descubra nuevas oportunidades para experimentar con el control preciso de la temperatura de su masa madre.

No solo para la masa madre

Con un rango de temperaturas de 5 a 50 °C (de 41 a 122 °F), la Sourdough Home es ideal para una amplia gama de aplicaciones de fermentación y cultivo, como kefir, kimchi, chucrut o incluso yogur. También sirve para almacenar cosméticos o medicamentos.

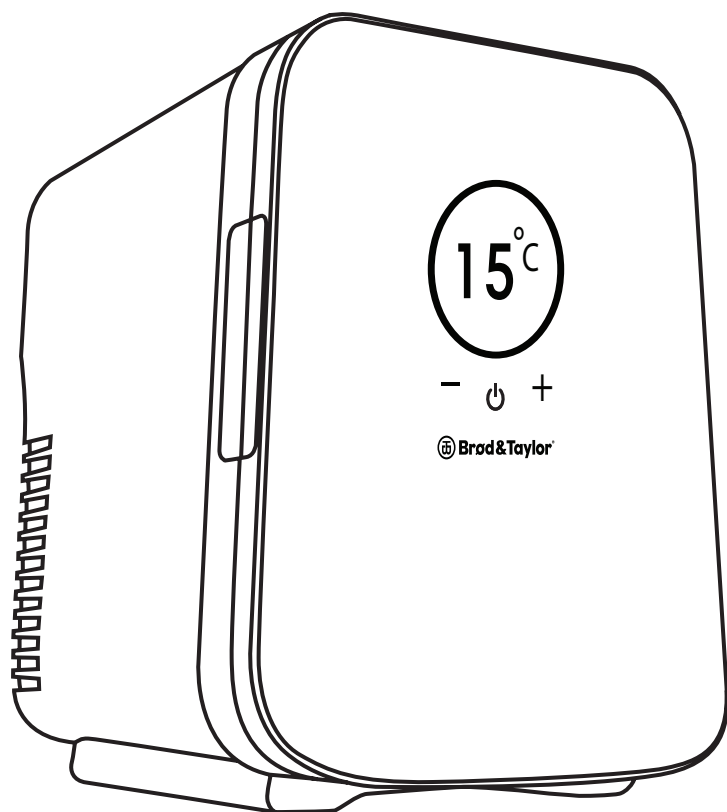
Índice:


Seguridad y uso	3
Funcionamiento y controles	4
Especificaciones	6
Mantenimiento de la masa madre	7

Pautas de seguridad y uso

- Al modificar el ajuste de temperatura de refrigerar a calentar (o viceversa) con una diferencia de más de 20 °C (36 °F), antes apague la Sourdough Home y deje la puerta abierta durante unos 5 minutos. Aunque no es absolutamente necesario, reducirá la carga sobre los componentes electrónicos y ayudará a prolongar la vida útil del producto.
- Obtendrá un control de temperatura más preciso si utiliza el estante inferior para mantener los recipientes sobre la base de la Sourdough Home.
- La Sourdough Home se puede utilizar con cualquier tensión entre 100 y 240 VCA a 50-60 Hz. Asegúrese de utilizar el cable de alimentación correcto para su toma de corriente.
- No obstruya las rejillas de ventilación en la parte trasera de la Sourdough Home. Deje un espacio de varios centímetros (aprox. 10 cm) detrás de la unidad para asegurarse de mantener un flujo de aire adecuado.
- Para obtener los mejores resultados, no coloque la Sourdough Home en un lugar con variaciones extremas de temperatura. Evite ubicarla bajo la luz solar directa, cerca de rejillas de calefacción o refrigeración, radiadores, electrodomésticos como hornos portátiles u otras fuentes de calor o frío extremos.
- No introduzca materiales corrosivos o inflamables en la Sourdough Home.
- No desarme el producto ni retire las cubiertas. No hay ajustes ni componentes útiles para el usuario en el interior de la unidad. Abrir la unidad anulará la garantía.
- No utilice el producto si el cable de alimentación se encuentra dañado o deshilachado. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Brod & Taylor para obtener un reemplazo.
- Para mantener la temperatura de los componentes electrónicos, el producto cuenta con un pequeño ventilador en la parte trasera que funciona cuando está encendido.

Funcionamiento y controles



Botón de encendido: Pulse  brevemente para ENCENDER o APAGAR el aparato.

Controles de temperatura: Pulse + o — para aumentar o disminuir la temperatura ajustada en un grado.

Indicación en grados Celsius o Fahrenheit: Mantenga presionado + y — simultáneamente durante 2 segundos para cambiar la indicación de temperatura de °C a °F y viceversa.

Botones de control: Los tres botones de la Sourdough Home son sensibles a las pulsaciones, de la misma forma que una pantalla táctil. Si sus manos se encuentran particularmente frías o secas, los botones podrían no responder bien.

Funcionamiento: La Sourdough Home usa un dispositivo de estado sólido para las funciones de calentamiento y refrigeración. Si la temperatura ajustada está por encima de la temperatura ambiente, la unidad se calentará. Si la temperatura ajustada está por debajo de la temperatura ambiente, la unidad se enfriará. Esta acción es automática.

Modo de reposo: Cuando la unidad está encendida, la pantalla se apagará tras 30 segundos sin tocar los controles. Para ajustar la temperatura, pulse + o — una vez para reactivar la pantalla y después seleccione la temperatura que desea.

Nota acerca del rango de temperatura: La Sourdough Home cuenta con una pantalla de temperatura de 2 dígitos. La temperatura más alta que puede establecer en el modo Fahrenheit es 99 °F. Para acceder a temperaturas más altas, cambie la indicación al modo Celsius. Puede establecer una temperatura de hasta 50 °C (equivalente a 122 °F). Si la temperatura establecida en °C está por encima del equivalente a 99 °F (37 °C o más) y cambia la pantalla de °C a °F, la temperatura establecida cambiará a 99 °F, la temperatura más alta disponible en el modo Fahrenheit.

Precisión de la temperatura: La Sourdough Home se ha calibrado con precisión para funcionar a una temperatura ambiente de 20 a 22 °C (de 68 a 72 °F). Puede esperar que el contenido se mantenga a una temperatura de aproximadamente 1 °C (1,8 °F) de la temperatura establecida. Aunque la unidad cuenta con aislamiento, la temperatura interna puede verse alterada por grandes cambios en la temperatura del ambiente. Si hace mucho calor o frío en su cocina, es posible que deba ajustar la temperatura varios grados más o menos.

Limitación del modo de refrigeración: En el modo de refrigeración, la temperatura interna puede alcanzar temperaturas aproximadamente 20 °C (36 °F) inferiores a la temperatura ambiente. Puede alcanzar los 5 °C (41 °F) en un ambiente con una temperatura de 25 °C (77 °F) o menos.

Tiempo necesario para enfriar o calentar la masa madre: Como la Sourdough Home está diseñada como un aparato de bajo consumo pensado para el almacenamiento a largo plazo, puede tardar varias horas en calentar o enfriar el contenido hasta la temperatura establecida. Para obtener los mejores resultados, si piensa almacenar su masa madre en frío, alimente la masa madre con agua fría. De igual forma, si quiere que la masa madre esté tibia, aliméntela con agua tibia.

Condensación: Hay dos situaciones en las que puede formarse condensación en el interior de su Sourdough Home: al enfriarse por debajo de la temperatura ambiente (en especial en ambientes húmedos) o al calentar líquidos en recipientes sin tapa. Recomendamos que limpie el interior con un paño suave o una toalla de papel para mantenerlo seco.

Limpieza: Para limpiar la unidad, frote el interior y el exterior con un paño suave y detergente neutro. No utilice limpiadores abrasivos, pues podrían rayar las superficies. Tenga especial cuidado al limpiar la pantalla LCD.

Especificaciones

Rango de temperatura:

5 - 50 °C (equivalente a 41 - 122 °F)

41 - 99 °F

- *La temperatura más alta que puede establecer en la indicación Fahrenheit es 99 °F, pues la pantalla solo tiene dos dígitos. Para acceder a temperaturas más altas, cambie la indicación al modo Celsius manteniendo presionado + y — simultáneamente durante 2 segundos.*
- *La temperatura ambiente puede limitar la temperatura mínima. La Sourdough Home refrigera el contenido hasta alcanzar 20 °C (36 °F) menos que la temperatura ambiente.*

Dimensiones internas:

190 mm (7,5") de altura con el estante inferior colocado

130 mm (5 1/8") de ancho

140 mm (5,5") de profundidad

- *Admite un tarro de cristal de 1 litro (1 cuarto de galón) con tapa*

Dimensiones externas:

280 mm (11") de altura

203 mm (8") de ancho

250 mm (10") de profundidad

Compatibilidad de tensión: 100 - 240 V a 50 o 60 Hz

Consumo eléctrico: Modo de refrigeración 38 W, modo de calentamiento 30 W

Peso: 1,86 kg (4,1 lbs)

Incluye: 2 estantes, 1 cable de alimentación

Consejos para el mantenimiento de la masa madre

La masa madre es una colonia viva de levadura y bacterias beneficiosas. Como cualquier otro organismo vivo, necesita alimentarse: solo harina y agua. Alimentar su masa madre con los ingredientes adecuados en los momentos adecuados es el primer paso para crear un gran pan de levadura natural. El control preciso de la temperatura de la Sourdough Home le permite ajustar el cronograma de alimentación de la masa madre en función de sus necesidades.

El crecimiento y la salud de la masa madre son muy sensibles a la temperatura. Tan solo unos grados pueden marcar la diferencia entre una masa madre satisfactoria o estropeada. Antes de la Sourdough Home, la mayoría de los panaderos disponían solo de dos temperaturas: la temperatura ambiente para el crecimiento y el refrigerador para el almacenamiento. La temperatura ambiente puede variar mucho del día a la noche o cada estación, arrojando resultados impredecibles. El refrigerador es demasiado frío para una masa madre saludable.

A medida que la masa madre fermenta y crece, crea burbujas de CO2 que hacen que la mezcla se leve en su recipiente. El momento ideal para alimentar la masa madre es cuando ha alcanzado la altura máxima, es decir, una vez que ha consumido toda su comida, antes de que vuelva a caer. Si utiliza una proporción de semilla (cantidad de harina y agua) constante y controla la temperatura, puede ajustar el cronograma de alimentación en horas, días o incluso una semana. Utilice las siguientes pautas para empezar.

Proporción de semilla: Es la proporción de cultivo activo, harina fresca y agua. Cuando más cultivo activo utilice, más rápido alcanzará la masa madre su altura máxima. Para el mantenimiento diario, una proporción 1:4:4 permitirá mantener su masa madre sin crecer demasiado rápido.

Por ejemplo: 10 gramos de masa madre: 40 gramos de harina: 40 gramos de agua
(Recomendamos PESAR siempre los ingredientes).

Cronograma de alimentación de la masa madre

Temperatura	Alimentar cada	Proporción de semilla
7 °C/45 °F	5 días/120 horas	1:4:4
10 °C/50 °F	3 días/72 horas	1:4:4
12 °C/54 °F	2 días/48 horas	1:4:4
20 °C/68 °F	1 día/24 horas	1:4:4

Nota: Los resultados de su masa madre pueden variar según la harina utilizada y otras cuestiones específicas de su cultivo.

¡No coloque su masa madre en el refrigerador!

Los panaderos de fin de semana suelen enfrentarse a un dilema con su masa madre. Dejarla sobre la mesa toda la semana y alimentarla todos los días es un problema y desperdicia mucha harina. Otra opción es colocarla en el refrigerador durante la semana. Por desgracia, la temperatura del refrigerador, de 3 °C (38 °F) o incluso menos, es demasiado fría para la masa madre. A menudo, las bacterias ácido lácticas responsables del sabor mueren en este ambiente. Restaurar la salud de la masa madre hasta que esté lista para hornear puede requerir varios ciclos de alimentación. En cambio, puede almacenar su masa madre en la Sourdough Home a una temperatura que exija solo uno o dos ciclos de alimentación durante la semana. Su masa madre se mantendrá saludable y estará lista cuando la necesite.

Efecto de la temperatura sobre el sabor y el aroma

Cambiar la temperatura de la masa madre afecta a varios aspectos, no solo al cronograma de alimentación. Las levaduras y las bacterias ácido lácticas en la masa madre crecen a diferentes temperaturas. Mantener su masa madre a diferentes temperaturas le permite controlar el crecimiento de diferentes elementos del cultivo, lo que cambiará el sabor y el aroma del pan. Por lo general, las temperaturas más bajas dan como resultado sabores menos ácidos, y las temperaturas más altas, sabores más ácidos. Use el control de temperatura de la Sourdough Home para experimentar con el sabor.

Preparar la masa madre para hornear

Al prepararse para el día de la elaboración, utilizará su masa madre para obtener un lote especial (y a menudo grande) de masa madre para utilizar en su pan. Los ingredientes y las cantidades exactas dependerán de su receta de pan. A menudo, conviene que este lote de masa madre fermente y crezca más rápido. 25 °C (77 °F) es un buen punto de partida para preparar una masa madre más rápidamente.

Para obtener más información e instrucciones, visite:

<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

Berkshire Innovations, Inc.

Apdo. postal 712

Williamstown, MA 01267 EE. UU.

contact@brodandtaylor.com

www.brodandtaylor.com

Copyright 2022

Todos los derechos reservados

Rev.1122

2022 حقوق الطبع والنشر لعام

جميع الحقوق محفوظة.

Rev.1122

لا تضع البادئ في الثلاجة!

غالبًا ما يواجه خبازو المناسبات معضلة بالبادئ لديهم. يُعد تركه على الطاولة طوال الأسبوع وتغذيته كل يوم أمرًا مزعجًا ويهدر الكثير من الدقيق. يوجد بديل لذلك وهو وضع البادئ في الثلاجة طوال الأسبوع. للأسف فإن درجة حرارة الثلاجة البالغة 38 درجة فهرنهايت (3 درجات مئوية) أو أقل من ذلك باردة للغاية بالنسبة للبادئ. في أغلب الأحيان، قد تموت بكتيريا حمض اللاكتيك المكونة للمذاق. قد تستغرق استعادة صحة البادئ عدة دورات تغذية ليكون جاهزًا للخبز الرائع. وبدلاً من ذلك، خزن البادئ داخل Sourdough Home عند درجة حرارة تستلزم فقط مرة تغذية أو مرتين خلال الأسبوع. سيبقى البادئ لديك صحياً وجاهزاً للاستخدام وقتما تكون مستعداً.

تأثير درجة الحرارة على المذاق والرائحة

يؤثر تغيير درجة حرارة بادئ العجينة المخمرة على أكثر من جدول التغذية فقط. تنمو الخمائر وبكتيريا حمض اللاكتيك (LAB) في البادئ على أفضل نحو في درجات الحرارة المختلفة. بالحفاظ على البادئ في درجات حرارة مختلفة، يمكنك التحكم في نمو مختلف عناصر المزرعة التي تغير مذاق الخبز ورائحته. بصفة عامة، يكون مذاق درجات الحرارة الأكثر برودة أقل حامضية وأكثر حامضية في درجات الحرارة الأكثر دفئاً. استخدم التحكم في درجة الحرارة بـ Sourdough Home لتجربته مع المذاق.

قم بتحضير البادئ للخبز

في يوم التحضير للخبز، ستستخدم البادئ لتكوين عجنة خاصة (غالبًا ما تكون أكبر) من البادئ لاستخدامها في الخبز. ستتوقف المكونات والكميات الدقيقة على وصفة الخبز. في أغلب الأحيان، سترغب في أن تتخمر عجنة البادئ هذه وتنمو بسرعة أكبر. تُعد 77 درجة فهرنهايت (25 درجة مئوية) نقطة بدء جيدة لإعداد بادئ نشط للخبز بسرعة أكبر.

للمزيد من المعلومات والإرشادات، توجه إلى:

<https://brodandtaylor.com/sourdough-home>

Berkshire Innovations, Inc

ص. ب. 712

ويليامزتاون، ماساتشوستس 01267 الولايات المتحدة الأمريكية

contact@brodandtaylor.com

www.brodandtaylor.com

المواصفات

نطاق درجة الحرارة:

5 - 50 درجة مئوية (تكافئ 41 - 122 درجة فهرنهايت)

41 - 99 درجة فهرنهايت

- يبلغ ضبط أعلى درجة حرارة في شاشة الفهرنهايت 99 درجة فهرنهايت لأن الشاشة تعرض رقمين فقط. للوصول إلى ضبط درجة حرارة أعلى، غيّر إلى وضع الدرجات المئوية والمس مطولاً + و - في نفس الوقت لمدة ثانيتين.
- قد يتحدد الحد الأدنى لدرجة الحرارة بدرجة حرارة الغرفة (المحيطة). سيبرد Sourdough Home المحتويات عند 20 درجة مئوية (36 درجة فهرنهايت) أقل من درجة حرارة الغرفة.

الأبعاد الداخلية:

ارتفاع 7.5 بوصات (190 مم) - مع تركيب الرف السفلي

عرض 5 8/1 بوصات (130 مم)

عمق 5.5 بوصات (140 مم)

- تناسب برطمانًا زجاجيًا ربع جالون (لتر واحد) مع الغطاء

الأبعاد الخارجية:

ارتفاع 11 بوصة (280 مم)

عرض 8 بوصات (203 مم)

عمق 10 بوصات (250 مم)

توافق الجهد: 100 - 240 فولت، 50 أو 60 هرتز

استخدام الطاقة: وضع التبريد 38 واط، وضع التسخين 30 واط

الوزن: 4.1 رطل، 1.86 كجم

تشتمل على: رفين، سلك كهرباء

نصائح للمحافظة على بادئ العجينة المخمرة

يمثل بادئ العجينة المخمرة مستعمرة حية للخميرة والبكتيريا النافعة. ومثل أي شيء حي آخر، فهو بحاجة للأكل - فقط الدقيق والماء. تُعد تغذية البادئ بالمكونات الصحيحة في الوقت الصحيح الخطوة الأولى لتكوين خبز العجينة المخمرة الرائع. باستخدام التحكم الدقيق بدرجة حرارة Sourdough Home، يمكنك ضبط أوقات تغذية البادئ لتناسب جدولك.

يُعد نمو خميرة العجينة وصحته أمرين شديدي الحساسية لدرجة الحرارة. يمكن لدرجات قليلة أيضًا أن تحدث الفرق بين البادئ الذي ينمو أو يقاوم. قبل Sourdough Home، كان معظم الخبازين مقيدين بدرجة حرارة. درجة حرارة الغرفة والثلاجة للتخزين. يمكن لدرجة حرارة الغرفة أن تتباين بشكل كبير من فصل لآخر، أو من النهار إلى الليل، ما يؤدي إلى نتائج غير متوقعة. يُعد التخزين في الثلاجة باردًا للغاية بالنسبة لبادئ صحي.

بينما يختمر البادئ وينمو، فهو يكون فقاعات ثاني أكسيد الكربون تتسبب في ارتفاع الخليط في حاويته. يُعد الوقت المثالي لتغذية البادئ هو حين يصل الارتفاع إلى حده الأقصى - تم استهلاك طعامه كله - وقبل أن يبدأ في الهبوط مرة أخرى. باستخدام نسبة بذور ثابتة (كمية الدقيق والماء) والتحكم في درجة الحرارة، يمكنك التحكم في جدول التغذية لساعات، أو أيام أو حتى أسبوع. استخدم الإرشادات التالية للبدء.

نسبة البذور: هذه هي نسبة المزرعة النشطة إلى الدقيق الطازج والماء. كلما زادت المزرعة النشطة المستخدمة، كلما نما البادئ لديك ووصل إلى أقصى نمو له أسرع. للمحافظة اليومية، ستجعل نسبة 1:4:4 البادئ لديك يستمر في النمو دون النمو بسرعة كبيرة للغاية.

مثال: 10 جرامات من البادئ: 40 جرامًا من الدقيق: 40 جرامًا من الماء

(نوصي دائمًا بوزن المكونات).

جدول تغذية بادئ العجينة المخمرة

درجة الحرارة	وقت التغذية	نسبة البذور
7 درجات مئوية / 45 درجة فهرنهايت	5 أيام / 120 ساعة	1:4:4
10 درجات مئوية / 50 درجة فهرنهايت	3 أيام / 72 ساعة	1:4:4
12 درجة مئوية / 54 درجة فهرنهايت	يومين / 48 ساعة	1:4:4
20 درجة مئوية / 68 درجة فهرنهايت	يوم واحد / 24 ساعة	1:4:4

ملاحظة: قد يختلف البادئ لديك قليلاً من هذه النتائج وذلك حسب الدقيق المستخدم ومواصفات المزرعة لديك.

التشغيل: يستخدم Sourdough Home جهاز جوامد لكل من التسخين والتبريد. إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة أعلى من درجة حرارة الغرفة، فإن الوحدة ستسخن. إذا كانت درجة الحرارة المضبوطة أقل من درجة حرارة الغرفة، فإن الوحدة ستبرد. وهذا التأثير تلقائي.

وضع السكون: عندما تكون الوحدة في وضع تشغيل، فإن إضاءة الشاشة ستخفت بعد 30 ثانية من لمس عوامل التحكم. لإجراء تغيير على درجة الحرارة، المس إما + أو - مرة واحدة لتبني الشاشة، ثم اضبط درجة الحرارة حسب تفضيلك.

ملاحظة على نطاق درجة الحرارة: يتميز Sourdough Home بشاشة لعرض درجة الحرارة من رقمين. أعلى درجة حرارة يمكن ضبطها في وضع الفهرنهايت هي 99 درجة فهرنهايت. للوصول لدرجة حرارة أعلى، غير الشاشة إلى وضع الدرجة المئوية. يمكن ضبط درجة الحرارة حتى 50 درجة مئوية (يكافئ 122 درجة فهرنهايت). إذا كانت نقطة ضبط درجة الحرارة بالدرجات المئوية أعلى مما يكافئ 99 درجة فهرنهايت (37 درجة مئوية أو أعلى) وتغير وضع العرض من الدرجة المئوية إلى الدرجة فهرنهايت، فإن نقطة ضبط درجة الحرارة ستتغير إلى 99 درجة فهرنهايت، والتي هي أعلى درجة حرارة يمكن ضبطها في وضع الفهرنهايت.

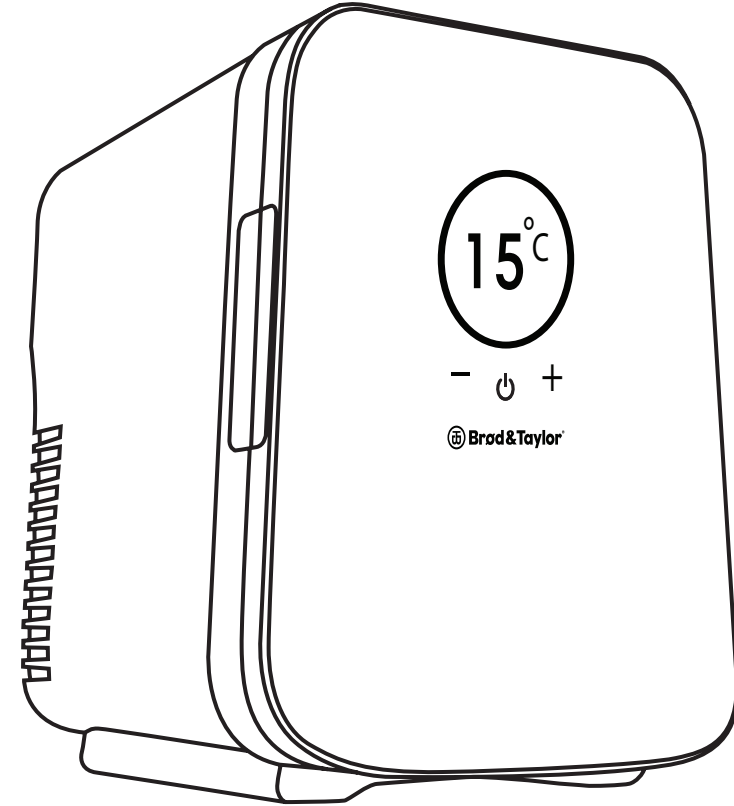
دقة درجة الحرارة: لقد خضع Sourdough Home للمعايرة بعناية ليعمل في درجة حرارة الغرفة النموذجية البالغة 20 - 22 درجة مئوية (68 - 72 درجة فهرنهايت). يمكنك توقع المحافظة على درجة حرارة المحتويات في حدود درجة مئوية واحدة تقريباً (1.8 درجة فهرنهايت) من ضبط درجة الحرارة. في حين أن الوحدة معزولة، يمكن للتغيرات الكبيرة في درجة حرارة الغرفة أن تؤثر على درجة الحرارة الداخلية. إذا كان المطبخ لديك ساخناً جداً أو بارداً جداً، فقد تحتاج إلى ضبط إعداد درجة الحرارة أعلى أو أقل بعدة درجات.

تحديد وضع التبريد: في وضع التبريد، يمكن أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 20 درجة مئوية تقريباً (36 درجة فهرنهايت) أقل من درجة حرارة الغرفة. يمكن الوصول إلى 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) في غرفة درجة حرارتها 25 درجة مئوية (77 درجة فهرنهايت) أو أقل.

الوقت اللازم لتدفئة البادئ أو تبريده: نظراً لأن Sourdough Home مصمم على أنه جهاز منخفض الطاقة مصمم للتخزين طويل المدى، فقد يستغرق ساعات عديدة لتدفئة المحتويات أو تبريدها إلى نقطة ضبط درجة الحرارة. للحصول على أفضل النتائج، إذا كنت تنتوي الاحتفاظ بالبادئ في درجة حرارة باردة، فقم بتغذية البادئ بماء بارد. وبنفس الطريقة، إذا كنت ترغب في أن يكون البادئ لديك دافئاً، فقم بالتغذية بماء دافئ.

التكثيف: قد يتجمع تكثيف المياه داخل Sourdough Home في حالتين: التبريد أقل من درجة حرارة الغرفة (خصوصاً في البيئات الرطبة) أو تدفئة السائل في الحاويات غير المغطاة. نوصي بمسح الأجزاء الداخلية بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية للحفاظ على الجزء الداخلي جافاً.

التنظيف: للتنظيف، امسح الأجزاء الخارجية والداخلية للوحدة بقطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف. لا تستخدم منظفات كاشطة حيث قد تخدش الأسطح. توخ الحذر عند تنظيف الشاشة الـ LCD.



زر التشغيل: المس الجهاز برفق لتشغيله أو إيقافه

عوامل التحكم في درجة الحرارة: المس + أو - لزيادة درجة الحرارة المضبوطة أو تقليلها بمقدار درجة واحدة.

عرض الدرجة المئوية أو الفهرنهايت: المس مطولاً + و- في نفس الوقت لمدة ثانيتين للتبديل بين عرض درجة الحرارة بالدرجة المئوية أو الدرجة فهرنهايت.

أزرار التحكم: إن جميع الأزرار الثلاثة على Sourdough Home حساسة للمس، وكأنها شاشة لمس. إذا كانت يدك جافتين أو باردتين على وجه التحديد، فيمكن أن تشعر بأنها غير مستجيبة.

عندما يتعلق الأمر ببادئ العجينة المخمرة، فإن درجة الحرارة تمثل كل شيء. يُعد المزيج المركب من الميكروبات التي تتسبب في ارتفاع الخبز - وتمنح للخبز مذاقه ورائحته المميزين - أمرًا شديد الحساسية لدرجة الحرارة. يقدم Sourdough Home طريقة سهلة للتحكم بدرجة حرارة ببادئ العجينة المُخمرة لديك. بالتحكم في درجة الحرارة بدرجة من 5 درجات وحتى 50 درجة مئوية (41 - 122 درجة فهرنهايت)، يمكنك الحفاظ على درجة حرارة ثابتة سواء كان مطبخك دافئًا أم باردًا، أو تغيير درجة الحرارة للتحكم بمعدل تخمر الخبز، ورائحته ومذاقه.

تأكد من أن البادئ لديك جاهز للاستخدام عندما تكون مستعدًا.

- اضبط جدول التغذية من ساعات إلى أيام وحتى مرة واحدة في الأسبوع.
- غير درجة الحرارة للتحكم في وصف رائحة الخبز ومذاقه.
- استمتع بتجربة إمكانات جديدة مع التحكم الدقيق في درجة حرارة بادئ العجينة.

ليس فقط لبادئ العجينة المخمرة

حيث يتمتع Sourdough Home بنطاق درجة حرارة يتراوح بين 5 درجات إلى 50 درجة مئوية (41 - 122 درجة فهرنهايت)، فهي مثالية لمجموعة كبيرة ومتنوعة من استخدامات التخمر أو الاستنبات: الكفير، أو الكيمشي، أو الكرنب المخمر أو الزبادي. وهي مناسبة أيضًا لتخزين مستحضرات التجميل أو الأدوية.

المحتويات:

- 3 الأمان والاستخدام
- 4 التشغيل وعوامل التحكم
- 6 المواصفات
- 7 المحافظة على بادئ العجينة المخمرة

- عند تغيير إعداد درجة الحرارة من التبريد إلى التسخين (أو التسخين إلى التبريد) بفرق أكبر من 20 درجة مئوية (36 درجة فهرنهايت)، أغلق أولاً Sourdough Home وأبق الباب مفتوحًا لمدة 5 دقائق تقريبًا. في حين أن هذا غير ضروري تمامًا، فهو سيقفل من الضغط على الأجزاء الإلكترونية ومن المحتمل أن يطيل عمر الجهاز.
- لأدق تحكم بدرجة الحرارة، استخدم الرف السفلي لدعم الحاويات فوق أرضية Sourdough Home.
- يجوز استخدام Sourdough Home بأي جهد يتراوح من 100 إلى 240 فولت تيار متردد، 50-60 هرتز. تأكد أنك تستخدم سلك الكهرباء الصحيح لمقيس الطاقة لديك.
- لا تسد منافذ الهواء بالجزء الخلفي من Sourdough Home. اترك عدة بوصات (~10 سم) خلف الوحدة لتسمح بتدفق الهواء الكافي.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تضع Sourdough Home في مكان به تباينات شديدة في درجة الحرارة. تجنب وضع الجهاز في ضوء الشمس المباشر والساطع، بالقرب من منافذ التسخين أو التبريد، أو الإشعاعات، أو الأجهزة مثل أفران سطح الطاولة أو المصادر الأخرى للحرارة أو البرودة الشديدة.
- لا تضع مواد يمكن تأكلها أو سريعة الاشتعال داخل Sourdough Home.
- لا تفكك المنتج أو تزيل الأغلفة. لا يوجد مكونات يمكن للمستخدم إصلاحها بنفسه أو تعديلات يجريها داخل الوحدة. سيؤدي فتح الوحدة إلى إبطال الضمان.
- إذا تلف سلك الكهرباء أو بلي، فلا تستخدمه. تواصل مع خدمة عملاء Brod & Taylor للبحث عن بديل.
- يوجد مروحة صغيرة في ظهر الوحدة تعمل عند التشغيل للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للأجزاء الإلكترونية.

The Sourdough Home

(جهاز تخمير العجينة المنزلية)

التسخين في حالة البرودة الشديدة. التبريد في حالة السخونة الشديدة.



الإرشادات

الطراز SH-100

 Brod & Taylor®