Pflege & Hilfe

⚠ **Achtung:** Vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
Elektrische Teile nie in Wasser tauchen.

Reinigung

1. Innen und außen mit leicht feuchtem Tuch abwischen. Mildes Spülmittel ist ok, keine Scheuermittel.
2. Rost und Schale in warmem Seifenwasser reinigen und vor dem Einlegen vollständig trocknen.
3. Krümel und Mehl trocken entfernen, Fühler vorsichtig reinigen.
4. Vollständig trocknen lassen, flach gefaltet lagern, Kabel locker aufwickeln.

Fehlerbehebung

- **[Error] im Display:** Fühler neu fixieren, Gerät neu starten.
- **Heizt nicht:** Heizmatte vor dem Einschalten mit dem Controller verbinden.
- **Alarm bei 70 °C:** Gerät aus- und einschalten, Ursache prüfen.

SCANNE MICH

Digitale Brot-Werkstatt

Diese Anleitung als PDF, Rezepte, Hilfe & mehr findest du immer aktuell online:

www.crunchwerk.com

Kontakt: Crunchwerk Kundenservice
Brombeerkamp 8 · 30938 Burgwedel
info@crunchwerk.com

CRUNCHWERK

Elektrische Teig-Gärbox



Modell ED25001

Präzise. Konstant. Verlässlich.

Lieferumfang: Gärbox (faltbar) · Controller · Edelstahlrost · Wasserschale · Teigschale (Silikon)

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte vor der ersten Benutzung lesen und aufbewahren.

⚠ Warnung

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Weitere Hinweise

- Nur auf stabiler, hitzebeständiger Oberfläche und mit Abstand zu brennbaren Gegenständen betreiben.
- Controller und Heizmatte nicht in Wasser tauchen.
- Lebensmittel stets in Behältern in die Box geben.
- Lüftungsöffnungen nicht abdecken, Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Aufbau & Bedienung

1. Alle Teile auspacken und flach auslegen. Fühlerkabel an der Rückwand prüfen (schwarzer Draht innen).
2. Front- und Seitenwände aufstellen, Reißverschlüsse schließen, Rück- und Deckelpanel verbinden.
3. Edelstahlrost einsetzen. Wasserschale optional mit warmem Wasser füllen (für Feuchtigkeit).
4. Die beiden schwarzen Steckenden verbinden, dabei die Pfeile exakt ausrichten. Fühler mittig zwischen den Heizdrähten fixieren.
5. Mit 220–240 V verbinden, Ein/Aus 2–3 Sek. halten.
6. Temperatur (linke Taste, 20–50 °C) und Timer (rechte Taste, 1–24 h) mit +/– einstellen.
7. 5 Min. vorheizen, Teig einlegen, Box schließen. Während der Gare möglichst nicht öffnen.

💡 Hinweis zur Anzeige

Das Display zeigt die Temperatur direkt am Sensor neben dem Heizelement. Dieser Wert kann systembedingt um bis zu 10 °C nach oben oder unten vom eingestellten Wert abweichen. Das ist normal und kein Defekt.

Entscheidend ist die Temperatur in der Mitte der Box, wo dein Teig steht. Sie bleibt stabil im eingestellten Bereich (±3 °C). Wer ganz sichergehen will, legt ein Thermometer mittig in die Silikonschale.