



# Folding Proofer

Instructions  
Model FP-201

[www.brodandtaylor.com](http://www.brodandtaylor.com)

For your safety, read this instruction manual before using product.

---

# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, set control to "Off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance is for household use only.

15. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in the Proofer when not in use.

16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Please read and keep these instructions to obtain the best results from your Folding Proofer.

## **SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS**

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

---

# **NOTICE**

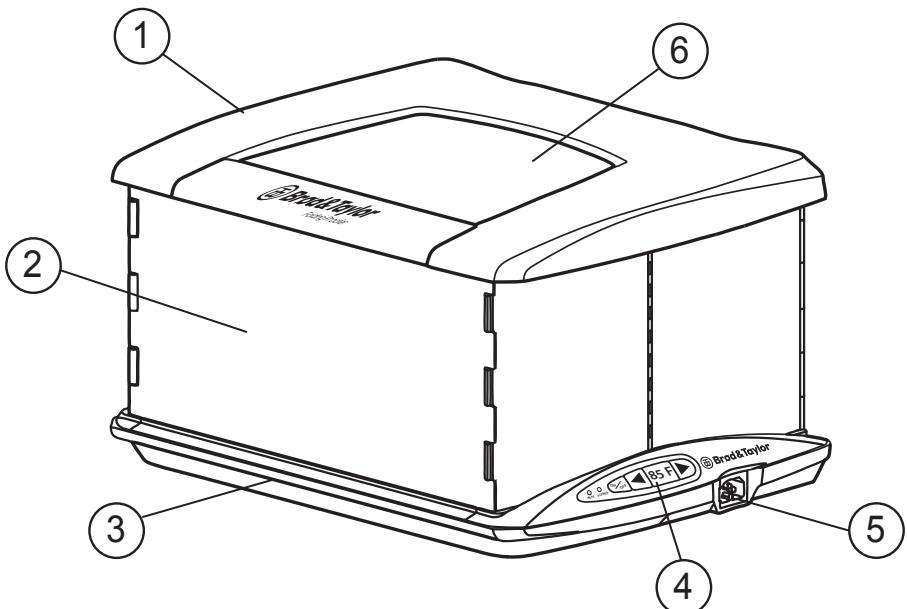
This appliance is for household use only. Use on Alternate Current (50 Hertz) only with voltage as indicated on the manufacturer type plate. Do not attempt to modify the plug in any way.

## **USE WITH AC INVERTERS**

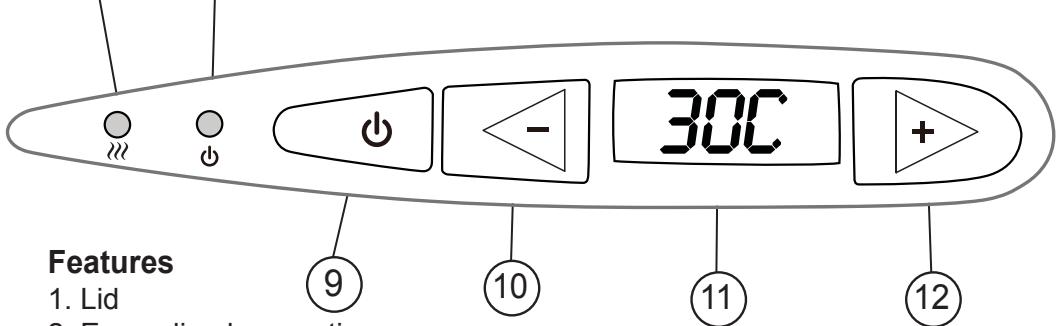
Exercise caution when using this appliance with DC to AC inverters. Contact a qualified electrician if you have questions about your inverter.

## **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

**NOT INTENDED FOR  
COMMERCIAL USE**



**NOTE:** The display may be configured to display in °F or °C. To switch between modes, press and hold both the "UP" button and the "DOWN" button for two seconds.



### Features

1. Lid
2. Expanding box section
3. Base
4. Control Panel
5. Power cord receptacle
6. Clear window

### Accessories

- Wire Rack
- Water Tray
- Power Cord

### Control Panel

7. Heating Indicator
8. Power Indicator
9. ON/OFF button
10. Temperature DOWN

*Press and hold 3 seconds to scroll numbers quickly.*

11. Temperature Display
12. Temperature UP

*Press and hold 3 seconds to scroll numbers quickly.*

# GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

## Set Up

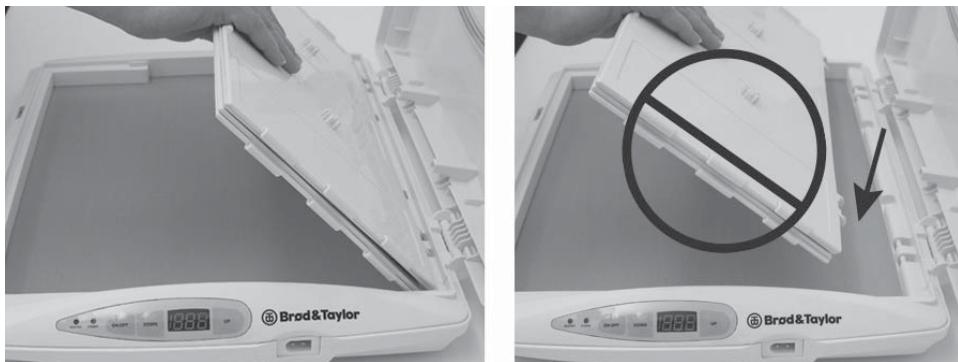
Open the lid by lifting the front edge of the Proofer. Allow the lid to rest in a vertical position. Remove the wire rack and water tray. Lift the expanding box section from the front edge, **allowing it to remain attached to the base at the back** so it can pivot open. Fold it open and fit into the base.



Place the water tray on the center of the heating plate. Place the wire rack into the enclosure with feet down. Lift the lid straight up from the rear hinges and place onto the top of the expanded box, fitting the guides on the lid into the matching grooves. Lower the lid to a closed position. Plug the power cord into the Proofer and then into an appropriate receptacle.

## For Set Up, Do Not Remove Folding Walls

If the folding walls are removed from the base, it may be more time-consuming to set up the Proofer.



## Pre-Heat

For best results, the Proofer should be pre-heated for 10-15 minutes.

## Operation

Plug the Proofer in. Press the ON/OFF button once and ensure that the green POWER light is illuminated. Depress the UP or DOWN buttons to adjust to the desired temperature. Press and hold either the UP or DOWN button for three seconds to quickly scroll through the temperature settings.

---

The HEATING light will illuminate indicating that the heat plate is warming up. When the Proofer reaches its temperature set point the HEATING light will go off. It is normal for the HEATING light to flash on and off as the Proofer maintains its temperature during use.

### **Select Celsius or Fahrenheit**

The display on the control panel indicates the temperature set point. The display may be configured to display in °F or °C. To switch between modes, press and hold both the “Temperature UP” button and the “Temperature DOWN” button for two seconds.

### **Humidity Control**

The Proofer may be operated in a dry or humid condition. To create a humid condition in the Proofer, pour approximately ¼ cup (50ml) of water into the water tray. DO NOT overfill the tray. For best results, warm or hot tap water may be used.

### **Prepare for storage**

If the Proofer is ON, press the ON/OFF button once to turn the Proofer off. Ensure that the green POWER light is not on. Remove the lid and rest it in the rear hinges in an upright position. Unplug power cord from the wall receptacle and the Proofer.

NOTE: The power cord must be unplugged before folding the Proofer and closing the lid. If the Proofer is warm, let it sit with the lid removed until the heating plate reaches room temperature. Remove the wire rack. Carefully remove the water tray, dispose of remaining water and set aside. If necessary wipe surfaces of the Proofer with a damp cloth to remove any water residue. Make sure the Proofer is dry before folding for storage. Lift the expanding box section slightly from the front, then fold by pushing gently in on the sides and folding the unit towards the back. Lower the folded section into the base. Place the water tray into the front section of the base. Orient the wire rack with feet up and place it on the base. Remove the power cord from the Proofer. Lower the lid closed and press on the front to ensure that the latch is engaged.

## **CLEANING AND USER MAINTENANCE**

1. This appliance is virtually maintenance free, no lubrication is needed. If the cord or the appliance is damaged or does not operate properly, return it to service for repair. This appliance has no user serviceable parts. No repairs should be attempted by the user.
2. Always disconnect from the socket and completely cool down before cleaning.
3. Do not leave water in the water tray for long periods. Wait until the heating plate has cooled before emptying the tray.
4. If necessary, wipe the housing and metal heating plate with a damp cloth or moistened with a mild detergent solution. Do not use chemical or abrasive cleaners, polishers, etc. Do not immerse the appliance in water or place it under running water.
5. Wash all removable parts and accessories with care in warm soapy water if necessary, or simply wipe with a soft cloth moistened with a mild detergent solution.
6. After cleaning, wait until completely dry and cooled down before folding up the appliance for storage. The wire rack and water tray can be put inside for self-storage.

---

## FP-201 Dimensions:

Inside box (open): 37.5 cm x 32 cm x 20 cm high

Outside body (open): 46 cm x 37 cm x 27 cm high

Outside body (closed): 46 cm x 37 cm x 6.5 cm high

Temperature Range: 21 - 49C

Maximum capacity: Two "large" loaves – approximately 0.9 kg dough each (1.8 kg. total) from recipes with about 250-375 g of flour per loaf. For yogurt making, eight jars that are 20cm tall (or less) and hold a liter (or less) each will fit in the Proofer.

This product is intended for interior household use only, in an operating environment of 16C or greater.

Voltage: 220-240VAC, 50Hz (200W)

# General Guidelines for Rising and Fermenting Bread Dough in the Proofer

**Prepare the Proofer.** For bread dough, the Proofer should always have the water tray filled one-third to one-half full with clean water, and the tray should be placed in the center of the warming plate. The wire rack goes on top of the water tray. With the sides in place and the lid on top, set the thermostat and allow the Proofer 5-10 minutes to come up to temperature.

**Selecting a Temperature.** There is a range of temperatures that work well for bread dough, and if the recipe or book you are using specifies a temperature, consider using that.

- **Sourdough** often benefits from fermenting at a temperature of 27-30C in order to give the wild yeast a boost.
- **Commercial yeast** is more vigorous, so dough made with it benefit from a lower temperature that promotes flavor development, 24-26C.
- **Rye flour** has weaker gluten and higher enzyme activity, so higher Proofer temperatures are appropriate (27-30C) to shorten fermentation time and keep the enzymes from degrading the dough too quickly.
- **Cold dough** that has been retarded in the refrigerator often needs an extra hour (or more) per pound/500g of dough added to its rising time to allow the dough to come up to temperature. Ideally, frozen dough should be thawed in the refrigerator before proofing.
- **In a hurry?** Mix the dough with lukewarm (32-38C) water and ferment at up to 30C. However, we do not recommend going over that temperature as the yeast can produce off flavors.

**Covering the Dough.** Most dough and shaped loaves will not need to be covered while in the Proofer, as the water tray will provide the ideal humidity to keep the dough from forming a crust. However, if using the Proofer for an extended fermentation, such as an overnight (12 hours) biga or pre-ferment, it is safest to cover the bowl or container.

---

# FAQ (Frequently Asked Questions)

## Can I run my Proofer for more than a few hours at a time?

Yes, the Proofer is durable and may be run continuously. It uses very little electricity, only about 30 watts per hour when set at 24C.

## Is there one temperature that works well for rising all types of bread?

The temperature we find ourselves setting over and over again is 27C. This is a temperature that can work for nearly any type of bread, from sweet rolls to croissants to sourdough and even rye. Don't hesitate to use a warmer setting (32-35C) if you are in a hurry, but for many recipes 27C represents a nice balance between a slower, more flavor-producing speed and a faster, more convenient speed.

## Why shouldn't I put yogurt jars directly over the center of the Proofer?

The Proofer's heat source is more concentrated in the center so that there will be enough warmth under the water tray to create humidity for rising bread. For yogurt making, a jar placed directly in the center may rise in temperature as high as 49C, which could begin to damage some of the more delicate yogurt cultures. The Proofer can easily hold eight 1 liter jars (20cm high or less) of yogurt without the need to place a jar directly in the center.



## I put bread dough in my Proofer and it doesn't feel warm- is it working properly?

If your Proofer was set to a cooler temp (24C), it may not feel very warm to the touch even when it is working properly. To test it, or to speed rising, set it at 32-35C and check for a pleasantly warm feel when you touch the center of the aluminum base plate. If you have been rising bread in an oven or other area that is quite warm, you may need to set the Proofer temperature higher to obtain similar results.

## The Proofer doesn't seem to get hot enough at the higher end of its temperature range, is it working properly?

The higher temperature range is designed to work well for making yogurt and cheese. For these processes, the lids need to be on jars to prevent evaporation, heat loss, and contamination from the environment. It is fast and simple to test the Proofer, just place a small jar of water with the lid on in the Proofer, set the temperature to 40C, and check the temperature of the water after an hour or two.

## Does the Proofer have a thermostat?

Yes, there is a thermostat located in the base of the Proofer. The heating element cycles on and off according to the temperature of the aluminum plate. This cycling on and off occurs within a very narrow range, making the Proofer very accurate and reliable at maintaining a steady temperature.

## Why isn't the air temperature inside my Proofer the same as the setting?

The Proofer is calibrated to keep the contents of a jar or bowl at the designated temperature setting not the air inside. To test the temperature of the Proofer, fill a

---

small metal cup (about 250ml or less) half full with room temperature water and place on the wire rack in the center of the Proofer. Set the Proofer to 29C. Wait 60 minutes and then measure the temperature of the water. The water temperature should be within 1-2 degrees of the set point.

Heating in the Proofer takes place by two mechanisms: Convective and radiative heating. Convective heating occurs when the air in the Proofer is heated by the aluminum plate – then rises. It passes its heat energy into the object in the Proofer. Radiative heating occurs when the heat in the aluminum plate is passed directly to the object in the Proofer without heating the intervening air – just as when you feel the intense heat of a fire when you hold out your hand – it is much hotter than the surrounding air. This is why measurements of the air inside the Proofer will give unreliable readings.

#### **Will the Proofer work in any environment?**

If the ambient temperature of the room where the Proofer is located is quite cool- lower than 15C, or very warm- above 25C, the temperature setting may need to be adjusted a few degrees higher or lower to achieve the desired result.

#### **How do I fold my Proofer for storage?**

1. Remove the rack and water tray. Fold the walls inward and lay them flat in the base.
2. Place the water tray at the front.
3. Set the rack on top of the walls and water tray, top down with the feet facing up as in photo A.
4. Position the rack so it is held in place by the cross guides, as shown in photo B.
5. Gently close the Proofer lid. It should click securely closed.



**A**



**B**

---

# **Wichtige Sicherheitshinweise**

Beim Verwenden elektrischer Geräte, sollten folgende grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe.
3. Halten Sie Kabel, Anschlüsse oder Hauptgehäuse von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
4. Bei Verwendung des Gerätes in der Nähe von Kindern ist strenge Aufsicht erforderlich.
5. Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn es nicht in Benutzung ist oder bevor Sie es reinigen.
6. Lassen Sie es auskühlen, bevor Sie Teile entfernen oder wieder anbringen.
7. 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 Kundendienst, um es zu überprüfen, reparieren oder korrigieren zu lassen.
8. Das Verwenden von Zubehör, das nicht vom Gerätshersteller empfohlen worden ist, könnte zu Verletzungen führen.
9. Benutzen sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Tresen hängen und stellen Sie sicher,dass es keine heißen Oberflächen berührt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
12. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, bewegen.
13. Stecken Sie das Kabel immer zuerst in das Gerät und dann erst in die Steckdose. Um es vom Strom zu trennen, stellen Sie den Bedienknopf auf „Off“ und entfernen dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät nur für die angegebenen Zwecke.
15. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
16. Verstauben Sie, abgesehen von dem vom Hersteller empfohlenen Zubehör, keine Materialien in dem Gärautomaten, wenn Sie ihn nicht benutzen. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (Kinder einbezogen) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder es wurde ihnen Anweisung bezüglich der Benutzung des Gerätes von einer Person, welche für ihre Sicherheit verantwortlich ist, gegeben.
17. Um sicher zu gehen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sollten diese beaufsichtigt werden.
18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom Servicepartner oder ähnlichen qualifizierten Personen ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

---

# **Bewahren Sie diese Anweisungen auf**

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

## **Spezielle Anweisungen für den Kabelsatz**

Um Risiken zu vermeiden, welche durch Verheddern oder Stolpern über ein langes Kabel verursacht werden, ist dieses Gerät mit einem kurzen Kabel zur Stromversorgung ausgestattet. Längere Erweiterungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, jedoch sollte bei ihrer Verwendung Vorsicht geboten werden. Wenn ein langes Erweiterungskabel benutzt wird, muss die gekennzeichnete elektrische Leistung mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes. Das längere Kabel sollte so gelegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern heruntergezogen oder man darüber stolpern kann.

## **Hinweis**

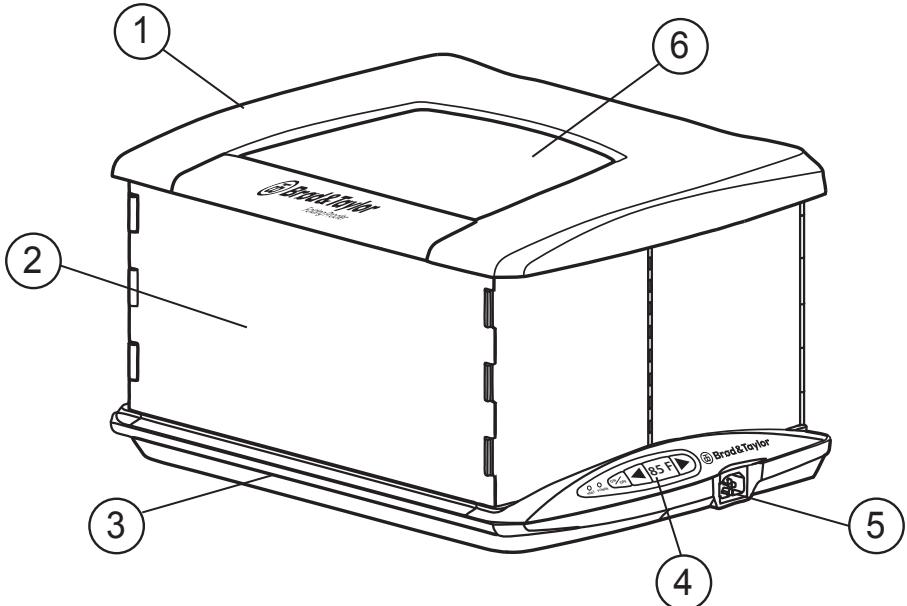
Dieser Gärautomat ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht. Verwenden Sie Wechselstrom (50 Hertz) nur mit der Spannung, die auf dem Typenschild des Herstellers gezeigt wird. Versuchen Sie den Stecker in keiner Weise zu modifizieren.

## **Verwendung mit einem Wechselrichter**

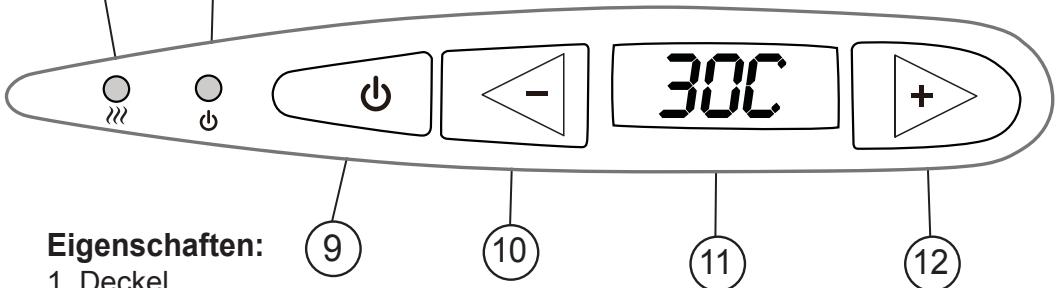
Vorsicht ist geboten, wenn Sie das Gerät mit einem Wechselrichter verwenden. Kontaktieren Sie einen Elektriker falls Sie Fragen bezüglich des Wechselrichters haben.

## **Nur für den Haushaltsgebrauch**

**Nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.**



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



### Eigenschaften:

1. Deckel
2. aufgeklappte Box
3. Bodenplatte
4. Bedienungsfeld
5. Steckhülse
6. Sichtfenster

### Zubehör

- Gitterrost
- Wasserschale
- Stromkabel

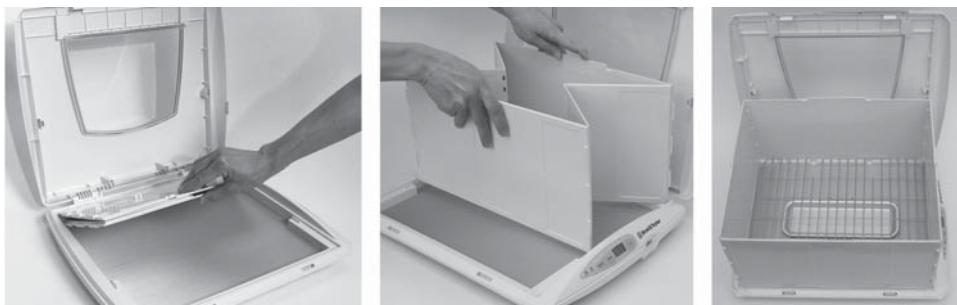
### Bedienungsfeld

7. Temperaturanzeige
8. Betriebsanzeige
9. Hauptschalter ON/OFF
10. DOWN Temperatur reduzieren  
*Halten Sie den Knopf zur schnelleren Temperatureinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.*
11. Temperaturanzeigefeld
12. UP Temperatur erhöhen  
*Halten Sie den Knopf zur schnelleren Temperatureinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.*

# Allgemeine Gebrauchsanweisungen

## Aufbau:

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den vorderen Teil des Gärautomaten anheben. Bringen sie den Deckel in eine vertikale Position. Entfernen Sie den Gitterrost, das Stromkabel und die Wasserschale. Heben Sie die Box vom vorderen Teil, klappen Sie diese auf und befestigen sie an der Bodenplatte.



Setzen Sie die Wasserschüssel auf die Mitte der Heizplatte. Platzieren Sie den Gitterrost im Gehäuse mit den Beinen nach unten. Heben Sie den Deckel von den Scharnieren gerade hinauf und setzen Sie ihn auf die aufgeklappte Box. Senken Sie den Deckel in eine schließende Position. Stecken Sie das Stromkabel in den Gärautomaten und dann in eine geeignete Steckdose.

## Für den Aufbau entfernen Sie nicht die zusammenklappbaren Wände.

Wenn Sie die Wände von der Grundplatte entfernen, dauert es unter Umständen länger das Gerät aufzubauen.



## Vorheizen:

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Gärautomaten 5-10 Minuten vorheizen.

## Bedienung:

Schließen Sie den Gärautomaten an eine für die geforderte Spannung geeignete Steckdose an. Drücken Sie den Hauptschalter ON/OFF einmal und stellen Sie sicher, dass das POWER-Licht leuchtet. Drücken Sie den UP- oder den DOWN-Knopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Halten Sie entweder den UP- oder den DOWN-Knopf für drei Sekunden gedrückt, um schnell durch die Temperatureinstellungen zu scrollen.

---

Das HEATING-Licht leuchtet, um Ihnen anzuseigen, dass sich die Heizplatte erhitzt. Sobald der Gärautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das HEATING-Licht aus. Es ist normal, dass das HEATING-Licht während des Gebrauchs an- und ausgeht, während der Gärautomat die Temperatur beibehält.

### **Wählen Sie Celsius oder Fahrenheit:**

Die Anzeigetafel auf dem Kontrollfeld zeigt den Temperaturwert. Die Anzeige kann so konfiguriert sein, dass sie die Temperatur in °F oder °C anzeigt. Um zwischen diesen Einheiten zu wechseln, halten sie den „UP“-Knopf und den „DOWN“-Knopf gleichzeitig für zwei Sekunden gedrückt. Die Temperaturwerte sind wählbar von ca. 21° C bis ca. 49° C.

### **Feuchtigkeitskontrolle:**

Der Gärautomat kann in trockenem oder feuchtem Zustand betrieben werden. Um ein feuchtes Klima im Gärautomat herzustellen, füllen sie ungefähr 50 ml (1/4 Cups) Wasser in die Wasserschale. Bringen Sie die Schale NICHT zum Überlaufen. Verwenden Sie warmes oder heißes Leitungswasser, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### **Vorbereitung zum Verstauen:**

Falls der Gärautomat an ist, drücken Sie einmal den Hauptschalter ON/OFF um den Gärautomaten auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass das grüne POWER-Licht aus ist. Entfernen Sie den Deckel und rasten Sie ihn in den Scharnieren in eine aufrechte Position ein. Entfernen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und vom Gärautomaten. **HINWEIS:** Das Stromkabel muss ausgesteckt sein, bevor Sie den Gärautomaten zusammenfalten und den Deckel schließen.

Wenn der Gärautomat warm ist, lassen sie ihn mit abgenommenem Deckel stehen, bis die Heizplatte Zimmertemperatur erreicht hat. Entfernen Sie den Gitterrost. Entfernen Sie die Wasserschale vorsichtig und schütten Sie das restliche Wasser aus. Falls notwendig, reinigen Sie die Oberflächen des Gärautomaten mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass der Gärautomat trocken ist bevor Sie ihn zum Verstauen zusammenfalten. Heben Sie die Box leicht von vorne und klappen Sie diese dann zusammen, indem Sie vorsichtig die Seiten hineindrücken und nach hinten klappen. Verstauen Sie den zusammengeklappten Teil in der Bodenplatte. Legen Sie die Wasserschale in den vorderen Teil der Bodenplatte. Legen Sie nun den Gitterrost mit den Beinen nach oben ausgerichtet auf die Bodenplatte. Entfernen Sie das Stromkabel vom Gärautomaten und verstauen Sie es im hinteren Teil des Gitterrosts. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die vordere Seite, um sicherzugehen, dass der Riegel eingerastet ist.

## **Reinigung und Pflege**

1. Dieses Gerät ist nahezu pflegefrei, es ist keine Einfettung notwendig. Falls das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder nicht funktioniert, bringen Sie es bitte zum Service für die Reparatur zurück. Dieses Gerät arbeitet Wartungsfrei. Reparaturen dürfen nur vom autorisierten Kundendienst, keinesfalls vom Benutzer, unternommen werden.
2. Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose und lassen Sie es komplett auskühlen, bevor Sie es reinigen.

- 
3. Lassen Sie kein Wasser über einen längeren Zeitraum hinweg in der Wasserschale. Warten Sie, bis die Heizplatte abgekühlt ist, bevor Sie die Schale leeren.
  4. Falls notwendig, wischen Sie das Gehäuse und die Metallheizplatte mit einem feuchten, mit einer milden Reinigungslösung benetzten Tuch. Verwenden Sie keine chemischen oder aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter laufendes Wasser.
  5. Falls notwendig, waschen Sie alle abnehmbaren Teile und Zubehör sorgsam in warmem, seifenhaltigem Wasser oder reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch, das mit einer milden Reinigungslösung angefeuchtet wurde.
  6. Warten Sie nach der Reinigung, bis alles komplett trocken und abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät zum Verstauen zusammenlegen. Der Gitterrost, die Wasserschüssel und das abnehmbare Stromkabel können im Gärautomaten verstaut werden.

## FP-201

### Abmessungen

Innenabmessungen: (offen): 37.5 cm x 32 cm x 20 cm

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

Außenabmessungen: (geschlossen): 46 cm x 37 cm x 6.5 cm

Temperaturbereich: 21 – 49°C

Maximale Kapazitätät: 2 große Brotlaibe zu je 0.9 kg (1.8 kg. insgesamt) bei Verwendung von Rezepten, die 250-375g Mehl pro Brotlaib vorschreiben. Um Joghurt herzustellen passen 8 Behälter, die 20 cm hoch und jeweils ca. 1 Liter Milch oder weniger beinhalten, in das Gerät.

Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen und sollte bei einer Mindesttemperatur von 16 Grad verwendet werden.

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

### Allgemeine Richtlinien für das Gehenlassen und die Fermentierung von Brotteig im Gärautomaten

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

**Temperaturwahl:** Brotteig kann bei verschiedenen Temperaturen gut aufgehen. Wählen Sie die Temperatur die das Rezept oder Kochbuch, das Sie verwenden, vorschreibt.

- 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 (24-26°C) gehen, um eine optimale Geschmacksentwicklung zu garantieren.
- Für Roggenmehl sind höhere Temperaturen (27-30°C) von Vorteil, weil die

- 
- Enzymaktivität sehr hoch ist und der Gärprozess deshalb verkürzt werden muss.
  - Kalter Teig, der im Kühlschrank aufbewahrt wurde, muss mindestens 1 Stunde pro 500 Gramm länger gehen um die für den Gärprozess ideale Temperatur zu erreichen. Es empfiehlt sich gefrorenen Teig im Kühlschrank vor der Verwendung aufzutauen.
  - Sind Sie in Eile? Mischen Sie einfach den Teig mit lauwarmen Wasser und lassen Sie ihn bei bis zu 30°C gehen. Wir raten davon ab, eine höhere Temperatur zu verwenden um eine ungewollte Geschmacksentwicklung zu verhindern.

Das Zudecken des Teiges. Die meisten Teigsorten müssen während des Gärprozesses nicht zugedeckt sein, da durch die Wasserschale die ideale Feuchtigkeit garantiert wird, sodass der Teig keine Kruste bildet. Wenn jedoch der Gärautomat für einen längeren Gärprozess verwendet wird, wie das zum Beispiel der Fall ist wenn man über Nacht (12 Stunden) einen Vorteig herstellen möchte, ist es am sichersten die Schüssel oder den Behälter zuzudecken.

## Häufig gestellte Fragen

### Kann ich den Gärautomat länger als eine Stunde bei einer Verwendung eingeschaltet lassen?

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

### Gibt es eine Temperaturstufe die für alle Brotsorten gut anwendbar ist?

Die Temperatur, die wir aus Erfahrung gerne verwenden ist 27°C. Das ist die Temperatur die für fast alle Teigsorten von süßem Kaffegeback, Croissants, Sauerteig bis zu Roggenteig gut geeignet ist. Zögern Sie nicht eine höhere Temperatur zu wählen (32-35°C) wenn Sie in Eile sind. Für viele Rezepte ist aber 27°C die bessere Alternative, da ein schnellerer Gärprozess mit besserer Geschmacksentwicklung erreicht wird.

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

Das Hitzenzentrum des Gärautomaten befindet sich im Zentrum des Gerätes sodass genug Wärme unter dem Wasserbehälter entstehen kann um die ideale Feuchtigkeit für den Gärprozess zu ermöglichen. Wenn Sie Joghurt herstellen und dabei das Gefäß direkt in die Mitte stellen, kann es bis auf 49 °C erhitzt werden, was empfindlichere Joghurtkulturen zerstören kann. Der Gärautomat ist groß genug um einen Liter Joghurt (20 cm Höhe oder weniger) herzustellen ohne das Gefäß direkt in die Mitte zu stellen.



### Der Teig ist im Gärautomat aber er fühlt sich nicht warm ab. Funktioniert er ordnungsgemäß?

Wenn der Gärautomat auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist (24°C), fühlt sich der Teig bei Berührung nicht sehr warm an obwohl das Gerät gut funktioniert. Um

---

den Gärautomat zu testen oder um den Teig schnell gehen zu lassen, stellen sie das Gerät auf 32-35 °C und achten Sie darauf ob Sie eine angenehme Wärme in der Mitte der Heizplatte fühlen können. Wenn Sie zuvor den Teig im Ofen oder in einer ähnlich warmen Umgebung gehen lassen haben, müssen Sie gegebenenfalls die Temperatur erhöhen um ähnliche Resultate zu erzielen.

### **Der Gärautomat scheint sich bei höheren Temperaturen vergleichsweise nicht mehr so stark zu erhitzen. Funktioniert das Gerät ordnungsgemäß?**

Der höhere Temperaturbereich ist besonders für das Herstellen von Joghurt und Käse geeignet. Dafür ist es notwendig, dass sich der Deckel auf den Behältern befindet um Verdunstung, Hitzeschwund und Verunreinigungen durch die Umgebung zu vermeiden. Es geht einfach und schnell den Gärautomat zu testen: Geben Sie einfach ein kleines Gefäß mit geschlossenem Deckel in das Gerät und stellen Sie die Temperatur auf 40°C ein. Kontrollieren Sie anschließend die Temperatur nach ein bis zwei Stunden.

### **Hat der Gärautomat einen Thermostaten?**

Ja, ein Thermostat befindet sich am Boden des Gerätes. Ein Heizelement schaltet sich je nach Temperatur der Aluminiumheizplatte ein und aus. Dies geschieht zwischen sehr kurzen Intervallen sodass der Gärautomat genau und verlässlich die gleichmäßige Temperatur aufrechterhält.

### **Warum entspricht die Lufttemperatur innerhalb des Gärautomaten nicht den Einstellungen?**

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

Zwei verschiedene Mechanismen bewirken dass sich der Gärautomat erhitzt: Konvektion und Wärmestrahlung. Konvektion entsteht wenn die Luft im Gärautomat durch die Aluminiumplatte erhitzt wird und dann aufsteigt. Die Wärmeenergie wird auf das Objekt im Gerät übertragen. Wärmestrahlung entsteht wenn die Hitze in der Aluminiumplatte direkt auf das Objekt im Gärautomat übertragen wird ohne die dazwischenliegende Luft zu erhitzen. Wenn man seine Hand über ein Feuer hält, merkt man dass die Hitze sich direkt über dem Feuer viel intensiver anfühlt und viel wärmer ist als die Luft die es umgibt. Aus diesem Grund ergeben Temperaturmessungen der Luft im Gerät unzuverlässige Resultate.

### **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, müssen die Temperatureinstellungen gegebenenfalls der Umgebung angepasst werden und können so einige Grade mehr oder weniger betragen.

### **Wie lege ich meinen Gärautomat zur Aufbewahrung zusammen?**

1. Entfernen Sie den Gitterrost und den Wasserbehälter. Kippen Sie die Wände nach innen, sodass sie flach auf der Bodenplatte liegen.

- 
2. Stellen Sie den Wasserbehälter in den vorderen Bereich.
  3. Legen Sie den Gitterrost mit der Oberseite nach unten auf die Wände und den Wasserbehälter, sodass die Erhöhungen nach oben zeigen, wie es auf dem Foto A gezeigt wird.
  4. Positionieren Sie das Gitter zur Befestigung zwischen die zwei kreuzförmigen Klammern, wie es auf dem Foto B gezeigt wird.
  5. Schließen Sie den Gärautomaten vorsichtig.



**A**



**B**



---

# **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris celles qui suivent :

1. Veuillez lire toutes les instructions
2. Evitez de toucher aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou le boîtier principal dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation défectueuse ou si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou bien s'il présente des détériorations quelconques. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche de votre domicile pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser en plein air.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Faîtes preuve d'une extrême précaution lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours branchez l'appareil en premier, ensuite raccordez-le à la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez-le en appuyant sur 'Off', puis débranchez le cordon de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique.
15. Quand l'étuve n'est pas utilisée, n'y rangez pas de matériels autres que les accessoires recommandés par le constructeur.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Veuillez lire et conserver ces instructions afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles de votre étuve à pain repliable.

---

# **INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION**

Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si toutes les précautions nécessaires sont prises pendant leur utilisation. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil et la rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table où elle peut être tirée par des enfants ou faire accidentellement trébucher.

## **NOTICE**

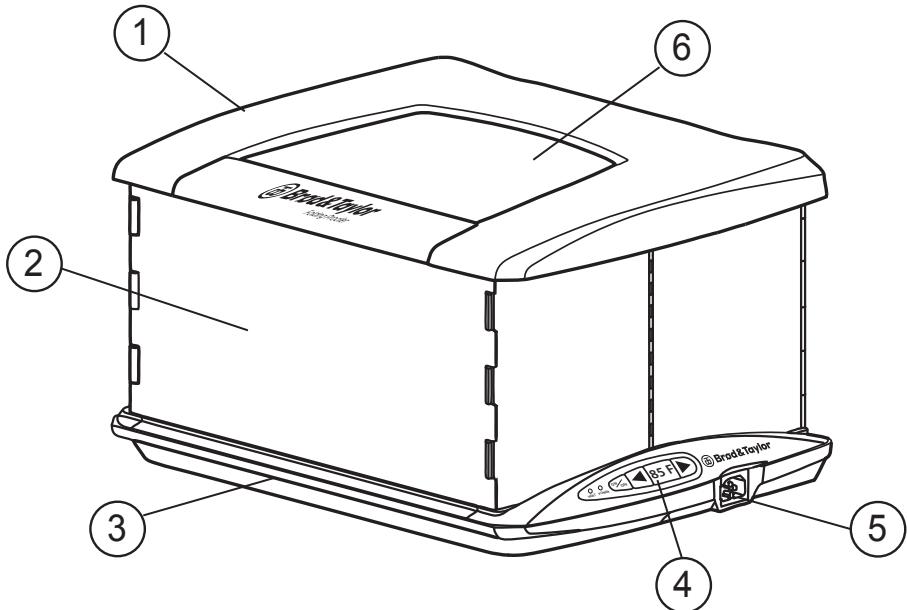
Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique. Utilisez sur un courant Alternatif (50 Hertz) seulement avec un voltage comme celui indiqué sur la plaque signalétique du fabricant. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.

## **Utilisez avec un onduleur AC**

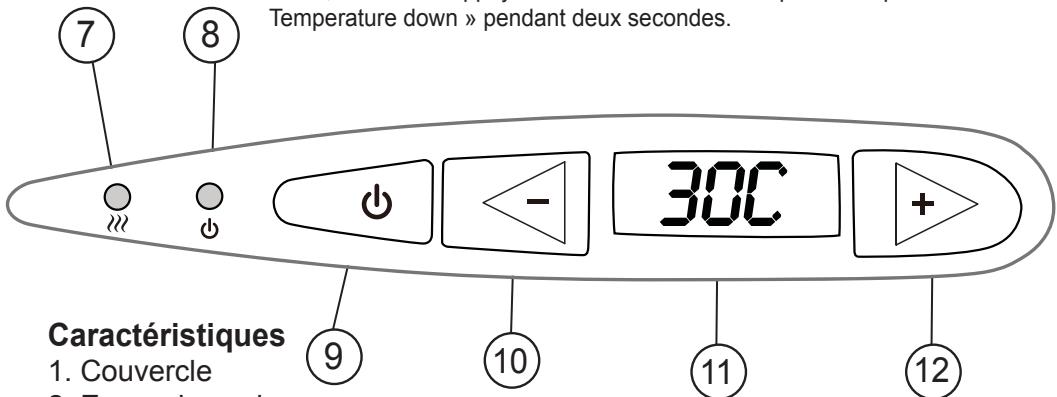
Faites attention en utilisant cet appareil avec un onduleur DC ou AC. Contactez un électricien qualifié si vous avez des questions à propos de votre onduleur.

## **A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

**NON DESTINE A UN USAGE COMMERCIAL**



NOTE: L'affichage peut être configuré en °F ou °C. Pour changer de mode, maintenez appuyer les deux boutons « Temperature up » et « Temperature down » pendant deux secondes.



### Caractéristiques

1. Couvercle
2. Expansion caisson
3. Base
4. Panneau de commande
5. Prise d'alimentation
6. Fenêtre transparente

### Accessoires

- Grille
- Bac à eau
- Cordon d'alimentation

### Panneau de Commande

7. Indicateur de chauffage
8. Indicateur de puissance
9. Bouton ON/OFF
10. Diminuer (DOWN) restez appuyé 3 secondes pour faire dérouler les nombres plus rapidement
11. Affichage de la température
12. Augmenter (UP) restez appuyé 3 secondes pour faire dérouler les nombres plus rapidement

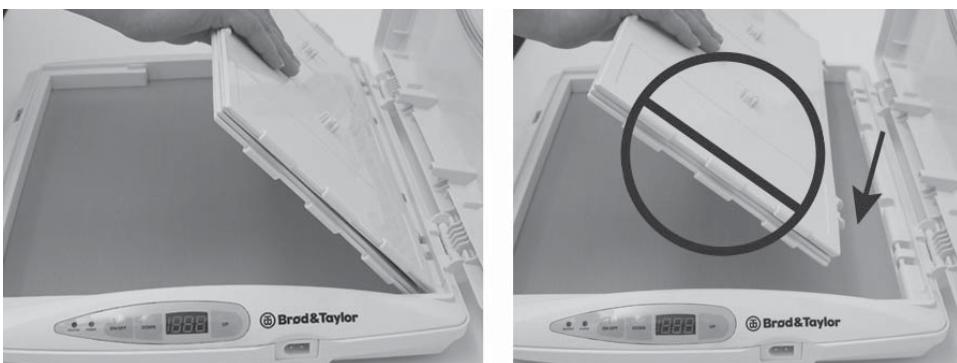
# INSTRUCTIONS GENERALES D'OPERATION

## Installation

Ouvrir le couvercle en soulevant le bord avant de l'étuve. Faites en sorte que le couvercle garde une position verticale. Retirez la grille et le bac à eau. Soulevez la section expansion du caisson depuis le bord avant, dépliez-le et rentrez-le dans la base.



Placez le bac à eau au centre de la plaque chauffante. Placez la grille dans l'enceinte. Soulevez le couvercle vers le haut depuis les charnières arrière et placez-le sur les charnières broches au niveau du sommet arrière des côtés. Abaissez le couvercle à la position la plus serrée. Branchez le cordon d'alimentation dans l'étuve et ensuite dans une prise appropriée.



## Pour l'installation, ne pas enlever les côtés pliants

Si les côtés pliants sont enlevés de la base, cela prendra plus de temps pour installer l'étuve.

## Préchauffer

Pour de meilleurs résultats, vous devriez préchauffer votre four pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.

## Fonctionnement

Branchez l'étuve. Appuyez une fois sur le bouton ON /OFF et assurez-vous que la touche POWER soit bien éclairée. Appuyez sur les boutons UP et DOWN pour ajuster à la température désirée.

---

La touche HEATING s'éclairera pour indiquer que la plaque chauffe. Lorsque l'étuve atteint la température demandée, la touche HEATING s'éteint. Il est normal que la touche HEATING s'allume ou s'éteigne alors que l'étuve maintient sa température pendant l'utilisation.

### **Sélectionner Celsius ou Fahrenheit**

L'affichage sur le panneau de contrôle indique la température de consigne. L'affichage peut être configuré en °F ou °C. Pour changer de mode, maintenez les deux boutons « Temperature up » and « Temperature down » appuyés pendant deux secondes.

### **Contrôle d'humidité**

L'étuve peut être utilisée dans des conditions sèches ou humides. Pour créer une atmosphère humide dans l'étuve, versez environ ¼ de tasse (50ml) d'eau dans le bac à eau. NE PAS faire déborder le bac. Pour obtenir de meilleurs résultats, l'eau chaude ou tiède du robinet peut être utilisée.

### **Préparer pour le rangement**

Si l'étuve est allumée (ON), appuyez une fois sur le bouton ON/OFF pour l'éteindre.

Assurez-vous que la lumière verte du bouton POWER soit éteinte. Enlevez le couvercle et posez-le sur les charnières arrière en position verticale. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et de l'étuve.

NOTE : le cordon d'alimentation doit être enlevé avant de plier l'expansion et de fermer le couvercle.

Si l'étuve est chaude, laissez-la refroidir sans le couvercle jusqu'à ce que la plaque chauffante atteigne la température ambiante. Enlevez la grille. Enlevez avec précaution le bac à eau, videz l'eau restante et replacez le bac dans l'étuve pour le rangement de l'étuve. Si nécessaire, essuyez les surfaces de l'étuve avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de nourriture. Assurez-vous que l'étuve soit sèche avant de la ranger. Soulevez légèrement le caisson expansion depuis l'avant, ensuite pliez le tout en appuyant doucement sur les côtés et en poussant délicatement vers l'arrière.

Rabaissez la partie ainsi pliée à l'intérieur de la base.

Placez le bac à eau dans la partie avant de la base. Placez la grille dans la base.

Rabattez le couvercle fermé et vérifiez que le verrou soit enclenché.

## **NETTOYAGE ET MANUEL D'ENTRETIEN DE L'UTILISATEUR**

1. Cet appareil ne nécessite pratiquement pas d'entretien, aucun huilage n'est nécessaire. Si le cordon de l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, retournez-le au service après-vente pour réparation. Cet appareil n'a pas de pièces réparables par l'utilisateur. Aucune réparation ne devrait être effectuée par l'utilisateur.
2. Toujours déconnecter de la prise et laisser refroidir avant de nettoyer.
3. Ne laissez pas d'eau dans le bac à eau pendant de longues périodes. Attendez que la plaque chauffante ait refroidi avant de vider le bac.
4. Essuyer le caisson principal et la plaque chauffante en métal avec un chiffon humide ou humidifié avec une solution détergente. N'utilisez pas de nettoyants ou polisseurs chimiques ou abrasifs, etc. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne le mettez pas sous l'eau courante.
5. Nettoyez toutes les parties et accessoires amovibles avec précaution dans une eau

---

savonneuse chaude si nécessaire, ou essuyez simplement avec un chiffon doux humidifié avec une légère solution détergente.

6. Après le nettoyage, attendez que tout soit complètement sec et refroidi avant de plier l'appareil pour le rangement. La grille peut être rangée dedans.

### **FP-201 Dimensions:**

Intérieur du caisson (ouvert) : 37.5 cm x 32 cm x 20 cm de haut

Corps extérieur (ouvert) : 46 cm x 37 cm x 27 cm de haut

Corps extérieur (fermé) : 46 cm x 37 cm x 6.5 cm de haut

Plage de Température : (24-49°C)

Capacité maximum : Deux "grands" pains - approximativement 900 grammes chacun, (ou 1,8 kg au total) à partir de recettes avec environ 3-4 tasses (250-375 grammes) de farine par pain.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, à l'intérieur de la maison, dans un environnement approprié : 13°C ou plus.

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

## **LIGNES DIRECTICRES GÉNÉRALES POUR LA LEVÉE ET LA FERMENTATION DE LA PATE A PAIN DANS L'ÉTUVE.**

**Préparer l'étuve.** Pour la pâte à pain, le bac à eau doit impérativement être rempli entre 1/3 et 1/2 avec de l'eau propre, et doit être placé au centre de la plaque chauffante. La grille se place au-dessus du bac à eau. Une fois les côtés en place et le couvercle fermé, réglez le thermostat et attendez 5/10 minutes que la cuve atteigne la température demandée.

**Sélectionnez la température.** Il existe différentes possibilités de températures pour la pâte à pain. Si le livre ou la recette que vous utilisez spécifie une température, alors respectez cette température.

- **Le levain** a en général besoin d'une température entre 27°C et 30°C pour permettre à la levure naturelle de faire lever la pâte.
- **La levure commerciale** étant plus concentrée, la pâte faite avec ce genre de levure nécessite une température plus basse (24°C et 26°C) qui favorise les saveurs.
- **La farine de seigle**, dont le pourcentage de gluten est plus faible mais dont l'activité enzyme est plus élevée exige une température plus élevée (27°C-30°C) pour un temps de fermentation plus court (et pour empêcher les enzymes d'altérer la pâte trop rapidement).
- **La pâte froide** qui a été conservée au réfrigérateur a souvent besoin d'une heure en plus (ou plus) par 500 grammes de pâte, en plus du temps normal dont la pâte a besoin pour lever. Dans l'idéal, une pâte congelée doit être décongelée au réfrigérateur avant la cuisson.
- **Vous êtes pressé ?** Mélangez la pâte avec de l'eau tiède (32°C-38°C) et fermentez le tout à une température maximum de 30°C. Cependant nous ne recommandons pas d'aller au-delà de cette température, auquel cas la levure pourrait supprimer les saveurs.

---

**Couvrir la pâte.** La plupart des pâtes et des pains moulés n'ont pas besoin d'être couverts dans l'étuve étant donné que le bac à eau fournit une température idéale pour éviter à la pâte de former une croûte. Cependant si vous utilisez l'étuve pour une plus longue fermentation, comme par exemple une nuit pour un biga ou une pré-fermentation, il est recommandé de couvrir le récipient

## FAQ (Questions Fréquemment Posées)

### Puis-je faire fonctionner mon étuve à pains pendant plus de quelques heures ?

Oui, l'étuve à pain est résistante et peut fonctionner en continu. Elle consomme très peu d'électricité, seulement 30 watts par heure quand le thermostat est à 24°C.

### Y a-t'il une température idéale pour tous les types de pains ?

La température que nous utilisons le plus souvent est 27°C. C'est la température qui fonctionne pour quasiment tous les types de pains, des brioches aux croissants en passant par le levain et même le seigle. N'hésitez pas à utiliser un réglage plus chaud (32°C-35°C) si vous êtes pressé mais pour beaucoup de recettes, 27°C est la moyenne entre une cuisson lente qui permet davantage de saveurs et une cuisson plus rapide (et donc plus pratique).

### Pourquoi ne dois-je pas placer les pots de yaourt directement au centre de l'étuve ?

La source de chaleur de l'étuve est plus concentrée au centre de celle-ci. De cette façon, la chaleur sous le bac à eau sera suffisante pour créer une humidité convenable pour la levée du pain. Pour la fabrication de yaourts, un pot placé directement au centre de l'étuve fera augmenter sa température jusqu'à 49°C ce qui pourrait dégrader tout ou partie des cultures délicates des yaourts.

L'étuve peut facilement contenir 8 pots d'1 litre (20 centimètres de hauteur maximum) sans avoir besoin d'en placer un directement au centre.



### J'ai mis la pâte à pain dans l'étuve et celle-ci ne semble pas chaude. Fonctionne-t-elle correctement ?

Si votre étuve est réglée à une basse température (24°C) elle peut ne pas paraître chaude au toucher même quand elle fonctionne correctement. Pour faire un test ou pour accélérer la levée, réglez la température à 32°C-35°C, et vérifiez une légère sensation de chaleur si vous touchez le centre de la plaque de base en aluminium. Si vous avez fait lever le pain dans un four ou dans un autre endroit qui était plutôt chaud, vous devez peut-être régler votre étuve à une température plus élevée pour obtenir des résultats similaires.

### L'étuve ne semble pas être suffisamment chaude au réglage le plus chaud. Fonctionne-t-elle correctement ?

La gamme la plus chaude de température est conçue pour la fabrication de yaourt et fromage. Pour cela, les couvercles doivent être mis sur les pots pour éviter

---

l'évaporation, la perte de chaleur et la contamination par l'environnement. Il est rapide et simple de tester l'étuve. Placez simplement un petit pot d'eau fermé d'un couvercle dans l'étuve, réglez la température à 40°C et vérifiez la température de l'eau après 1 heure ou 2 heures.

#### **L'étuve a-t-elle un thermostat ?**

Oui, il y a un thermostat situé sur la base de l'étuve avec les boutons marche/arrêt ainsi que les boutons de réglage de la température.

#### **Pourquoi l'air à l'intérieur de l'étuve n'est-il pas à la même température qu'indiqué sur le réglage ?**

L'étuve est calibrée pour conserver la température du contenu des pots ou récipients à la température indiquée par le réglage - et non l'air à l'intérieur. Pour vérifier la température de l'étuve remplissez un petit pot en métal (environ 250 ml ou moins) à moitié avec de l'eau à température ambiante et placez le sur la grille au centre de l'étuve. Réglez la température à 29°C. Attendez 60 minutes et prenez la température de l'eau. L'eau devrait être à 1 ou 2 degrés près à la température demandée.

La chaleur dans l'étuve se fait selon deux mécanismes : la chaleur convective et la chaleur radiative. La chaleur convective se produit quand l'air de l'étuve est chauffé par la plaque en aluminium, et ensuite cette chaleur augmente. Elle se focalise sur l'objet dans l'étuve. La chaleur radiative se produit quand la chaleur de la plaque en aluminium passe directement dans l'objet, sans chauffer l'air environnant - exactement comme quand on sent la forte chaleur du feu quand on tend sa main vers celui-ci - c'est beaucoup plus chaud que l'air environnant. C'est donc pour cela que la température de l'air dans l'étuve va donner des résultats erronés.

#### **L'étuve à pain va-t-elle marcher dans n'importe quel environnement ?**

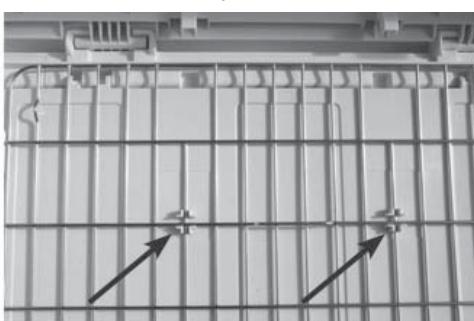
Si la température ambiante de la pièce où se trouve l'étuve est plutôt fraîche - moins de 15°C - ou alors très chaude - au-delà de 25°C - les réglages de températures doivent être ajustés de quelque degrés de plus ou de moins pour parvenir au résultat désiré.

#### **Comment dois-je plier mon étuve pour la ranger ?**

1. Enlever la grille et le bac à eau. Pliez les côtés vers l'intérieur, abaissez-les et placez-les à plat dans l'étuve.
2. Placez le bac à eau à l'avant.
3. Fixez la grille sur les côtés repliés et le bac à eau, de manière à ce que la partie arrondie soit dirigée vers le haut.
4. Positionnez la grille de façon à ce qu'elle se fixe dans les emplacements prévus, comme montré sur la photo B.
5. Fermez délicatement le couvercle. Vous devez entendre le clip de la fermeture.



**A**



**B**

---

# **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Cuando se utilizan aparatos electrónicos han de seguirse ciertas precauciones de seguridad detalladas a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
  2. No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas.
  3. Protéjase contra descargas eléctricas no sumerja los cables, enchufes u otras piezas en agua u otros líquidos.
  4. Supervise el uso del aparato cuando sea utilizado por niños o cerca de ellos.
  5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o extraer las piezas.
  6. No utilice ningún aparato cuyos cables o enchufes estén en mal estado o después de que el aparato haya mostrado anomalías en su funcionamiento o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al proveedor más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
  7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
  8. No use el aparato al aire libre.
  9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o mesada ni que esté en contacto con superficies calientes.
  10. No coloque el aparato sobre o junto a sistemas de calefacción, quemadores eléctricos o sobre hornos calientes.
  11. Extreme las precauciones cuando mueva aparatos que contienen aceite caliente u otros líquidos calientes.
  12. Siempre coloque el enchufe en el aparato primero, y después a la toma eléctrica de la pared. Para desconectar, presione el botón “Off”, y después desenchúfelo de la pared.
  13. No use el aparato para otro uso que no sea el específico.
  14. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.
  15. No guarde materiales ni otros accesorios más allá de los que recomienda el fabricante en el aparato cuando no lo esté utilizando.
  16. Este aparato no fue diseñado para ser manipulado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan sido instruidos en el uso del artefacto con la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
  17. Los niños no deben jugar cerca del artefacto ni mucho menos utilizarlo como objeto de juego.
- Si el cable ha sido dañado de alguna manera, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio autorizado o agente calificado, para evitar riesgos.

---

# **GUARDE LAS INSTRUCCIONES.**

Por favor, lea y guarde estas instrucciones para obtener los mejores resultados de su Fermentador Plegable para pan.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLEADO**

Se incluye un cable corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable largo. Hay cables más largos disponibles en el mercado y se pueden utilizar con precaución. Si se usa un cable largo, el voltaje admitido por el mismo ha de ser al menos igual o similar al del aparato y ha de colocarse de forma que no cuelgue y por lo tanto no pueda ser desenchufado por los niños o suponer un obstáculo.

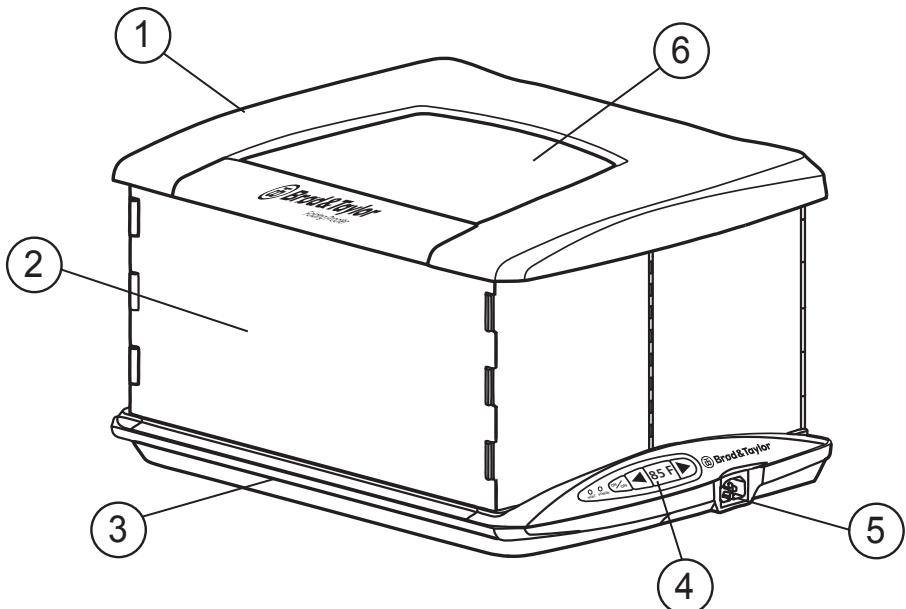
## **AVISO**

Este aparato es para USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE. Use en corriente alterna (50 hercios) sólo con el tipo de voltaje indicado por el fabricante. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

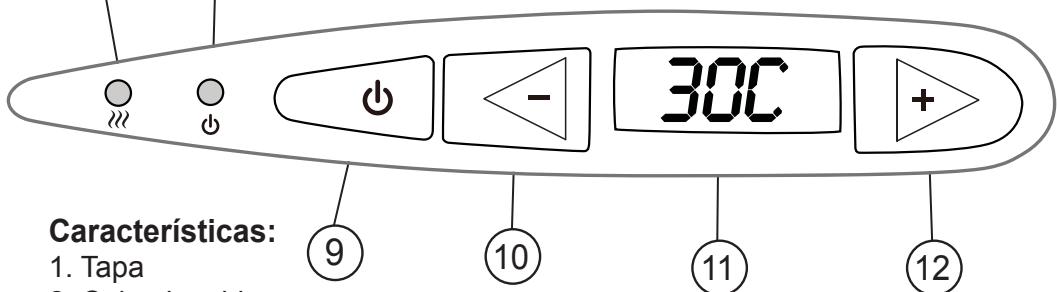
## **Utilice convertidor de frecuencia**

Proceda con precaución cuando utilice este artefacto de tensión de corriente continua (CC) con convertidores de corriente alterna (CA). Ante cualquier duda sobre su convertidor de frecuencia, contáctese con un electricista matriculado.

**PARA USO DOMÉSTICO  
EXCLUSIVAMENTE  
NO APTO PARA USO COMERCIAL**



**NOTA:** El visualizador en el panel de control, que indica la temperatura, puede estar configurado en °F or °C. Para cambiar de un modo a otro, mantenga presionado el botón "Temperatura UP" conjuntamente con el botón "Temperatura DOWN" por tres segundos.



### Características:

1. Tapa
2. Caja plegable
3. Base
4. Panel de control
5. Receptáculo del cable
6. Ventana transparente

### Accesorios

- Rejilla
- Bandeja de agua
- Cable eléctrico

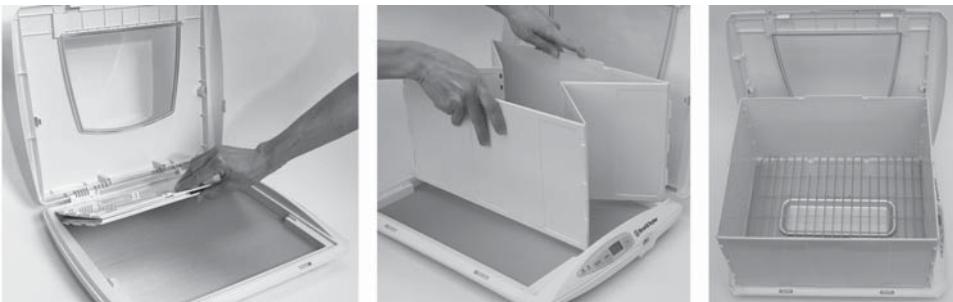
### Panel de Control

7. Indicador de calentamiento
  8. Indicador de encendido
  9. Botón ON/OFF
  10. Temperatura DOWN
  11. Marcador de temperatura
  12. Temperatura UP
- Para despalzarse rápidamente por la numeración mantenga pulsado el botón por tres segundos.*

# INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

## Montaje

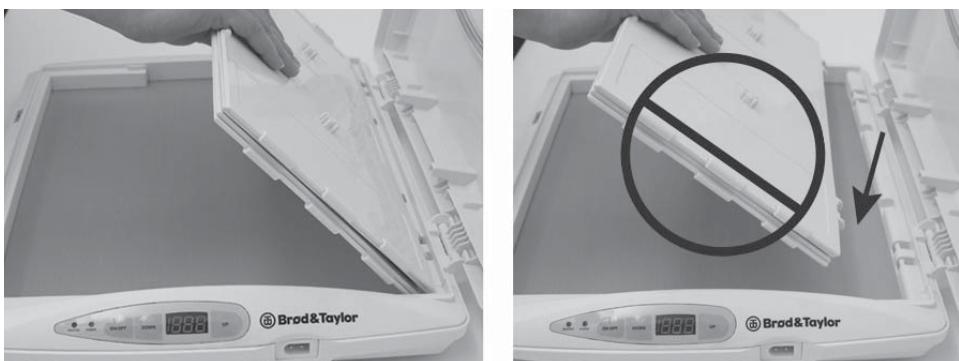
Abra la tapa levantando el borde frontal del fermentador. Deje que la tapa repose en posición vertical. Retire la rejilla, el cableado y la bandeja de agua. Levante la caja plegable por el borde frontal y desplegándola colóquela sobre la base. Sitúe la bandeja



de agua en el centro de la placa de calor. Coloque la rejilla por sobre la bandeja de agua. Levante la tapa directamente desde las bisagras posteriores y colóquela encima de la caja plegable. Baje la tapa hasta la posición de cerrado. Enchufe el cable al fermentador y posteriormente a un receptáculo apropiado.

## NO separe los laterales plegables de la base durante el armado del artefacto

Si la caja plegable es separada de la base, el armado del fermentador puede requerir más tiempo del necesario.



## Pre-calentamiento

Para mejores resultados, el fermentador debe precalentarse durante 10 – 15 minutos.

## Uso

Enchufe el fermentador. Presione el botón de ON/OFF una vez y asegúrese de que la luz de POWER esté encendida. Pulse los botones UP y DOWN para ajustar la temperatura deseada. Presione sostenidamente los comandos UP o DOWN para desplazarse rápidamente a través del rango de temperaturas.

La luz de HEATING se iluminará indicando que la placa de calor se está calentando. Cuando el fermentador llegue a la temperatura establecida, la luz de HEATING se apagará. Es normal que la luz de HEATING se apague y se encienda cuando el fermentador está siendo utilizado. Indica que la temperatura se mantiene estable.

---

## **Configuración en grados Celsius o Fahrenheit**

El visualizador en el panel de control indica la temperatura establecida. El visualizador puede configurarse para que muestre la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. Para cambiar de un modo a otro, mantenga presionado el comando de “Temperatura UP” conjuntamente con el de “Temperatura DOWN” durante dos segundos.

## **Control de humedad**

El fermentador puede usarse en seco o en condición de humedad. Para crear humedad en el fermentador, vierta aproximadamente ¼ de taza (50 cl.) de agua en la bandeja para el agua. NO DEJE que el agua rebase la bandeja. Para mejores resultados, use agua del grifo templada o caliente.

## **Para su correcto almacenamiento**

Si el fermentador está encendido (modo ON), presione el botón ON/OFF una vez para apagarlo. Asegúrese de que la luz verde de POWER se apague. Extraiga la tapa y depositela sobre las bisagras posteriores en posición vertical. Desenchufe el cable del receptáculo de la pared y del fermentador. AVISO: El cable debe estar desenchufado antes de doblar el fermentador y cerrar la tapa.

Si el fermentador está caliente, déjelo enfriar sin la tapa hasta que la placa de calor alcance temperatura ambiente. Extraiga la rejilla. Con mucho cuidado, desencaje la bandeja de agua, deshágase del agua que quedó y vuelva a guardarla. Si fuera necesario, pase un trapo húmedo sobre la superficie del fermentador para eliminar cualquier residuo líquido. Asegúrese de que el fermentador esté seco antes de doblarlo para guardarlo. Levante levemente la parte extensible de la caja de la parte frontal, y pliéguela presionando suavemente los laterales y doblándolo hacia atrás. Baje la pieza plegable hacia la base. Desenchufe el cable del fermentador, enróllelo y colóquelo en la parte frontal de la base. Ajuste la bandeja para el agua en la parte frontal de la base. Coloque la rejilla por sobre la bandeja. Desenchufe el cable del fermentador. Cierre la tapa y presione en la parte frontal para asegurarse de que el pestillo esté ajustado.

# **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Este aparato está prácticamente libre de mantenimiento. No necesita lubricación. Si el cable o el aparato resultan dañados o no funcionan correctamente, devuélvalo para que sea reparado. Este aparato no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario, por favor no intente repararlo usted mismo.
2. Desconéctelo siempre del enchufe y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
3. No deje agua en la bandeja durante períodos prolongados de tiempo. Espere a que la placa de calor se haya enfriado antes de vaciar la bandeja.
4. Pase un trapo húmedo sobre la base en la que está colocada la placa y por la placa misma con agua que contenga un detergente no agresivo. No use limpiadores químicos o abrasivos, enceradores, etc. No sumerja el aparato en agua ni lo coloque bajo el grifo.
5. Lave todas las partes extraíbles y accesorios con cuidado en agua templada con jabón si fuera necesario, o simplemente pase un trapo humedecido en agua con detergente suave.

- 
- Después de la limpieza, espere a que el aparato esté totalmente seco y fresco antes de doblarlo para guardarlo. La rejilla y el cable extraíble pueden guardarse aparte.

### **FP-201 Dimensiones:**

Caja interior (abierta): 37.5 cm x 32 cm x 20 cm de altura

Cuerpo externo (abierto): 37.5 cm x 32 cm x 20 cm de altura

Cuerpo externo (cerrado): 46 cm x 37 cm x 6.5 cm de altura

Rango de temperatura: 24 – 49° C

Capacidad máxima: Dos panes “grandes” – aproximadamente 2 libras o 900 gramos de masa cada una (4 libras o 1.8 kg. en total) de recetas que contengan alrededor de 3 o 4 tazas (250 – 375 gramos) de harina en cada pan.

Este producto está pensado para uso doméstico en interior exclusivamente, en una temperatura ambiente de 55F (13° C) o mayor. Voltaje: 220-240 V~, 50 Hz (200 W)

## **Instrucciones generales para el leudado y fermentación de la masa de pan**

Prepare el fermentador. Antes de introducir la masa asegúrese de verter agua limpia en la bandeja, aproximadamente un tercio (1/3) o hasta la mitad de su capacidad.

Coloque la bandeja a la mitad de la superficie del horno (puede colocarla de forma horizontal o vertical). Luego coloque la rejilla por encima de la bandeja de agua.

Una vez que los laterales del fermentador y la tapa estén en su correcta posición, puede proceder a seleccionar la temperatura. Espere entre 5-10 minutos hasta que el fermentador alcance la temperatura deseada.

**Selección de la temperatura.** El rango de temperaturas provistas por el fermentador funciona para distintos tipos de masa. Si su libro de cocina o receta especifican una temperatura en particular no dude en utilizarla.

- **Sourdough o masa de levadura fermentada.** Para activar el proceso de fermentación de la levadura se recomienda dejar reposar la masa en el horno a una temperatura de entre 27-30C.
- **La levadura comercial** es más vigorosa por lo cual la temperatura del fermentador puede oscilar entre los 24-26C. La baja temperatura propicia un mejor resultado en el sabor.
- **La harina de centeno** al tener menos gluten y mayor actividad enzimática, se recomiendan temperaturas elevadas (27-30C) para acortar el tiempo de fermentación y evitar que las enzimas degraden la masa.
- **Si la masa estuvo refrigerada** necesitará una hora más (adicional al tiempo de leudado) cada 500g de masa para que tome temperatura. Si la masa está congelada se recomienda dejarla descongelar en la heladera antes de introducirla en el fermentador
- **¿No puede esperar?** Mezcle la masa con agua tibia (32-38C) y déjela fermentar a una temperatura de 30C. A altas temperaturas la levadura puede producir sabores indeseables, es por eso que no recomendamos seleccionar altas temperaturas.

**Cubrir la masa.** La mayoría de las masas y hormas de pan no necesitan ser cubiertas una vez que están dentro del fermentador ya que el agua proveerá la humedad necesaria para evitar la formación de la costra. Si desea utilizar el fermentador para una fermentación extensa de más de 12 horas o una pre-fermentación es más seguro cubrir el recipiente.

# Preguntas frecuentes

## ¿Puedo utilizar el fermentador por un período prolongado de tiempo?

Sí, el fermentador puede ser utilizado por varias horas ya que no consume mucha electricidad: apenas 30 watts por hora cuando se lo utiliza a una temperatura no mayor a 24C

## ¿Hay una temperatura específica que sirva para el leudado de todo tipo de panes?

La temperatura que nosotros recomendamos es 27C. Esta temperatura sirve prácticamente para todo tipo de panes y masas: desde medialunas y panecillos o bollos dulces hasta masas de levadura fermentada o pan de centeno. No dude en utilizar temperaturas más elevadas (32-35C) si está apurado, pero recuerde que la mayoría de las recetas recomiendan 27C como la temperatura ideal que permite obtener, en más tiempo, un pan más sabroso que si se apura el proceso de fermentación.

## ¿Por qué no puedo colocar frascos de yogurt directamente en el centro del fermentador?

El calor suele concentrarse en el centro del fermentador para proveer calor suficiente al agua de la bandeja y así proporcionar la humedad adecuada para el proceso de fermentación. En el caso del yogurt, si coloca el frasco en el medio del fermentador la temperatura puede elevarse hasta 49C lo que podría dañar los cultivos activos del mismo. El diseño del fermentador es lo suficientemente amplio como para albergar 8 frascos de yogurt de 1 litro (de 20cm de alto) sin la necesidad de tener que colocar un frasco en el centro del artefacto.



## Coloque la masa de pan en el fermentador pero al tacto no se siente tibia ¿está funcionando correctamente?

Si el fermentador fue programado a una temperatura de 24C, puede que al tacto la masa no se sienta tibia, aún cuando el artefacto esté funcionando correctamente.

Para corroborar su correcto funcionamiento o para acelerar el proceso de leudado de la masa puede ajustar la temperatura a 32-35C y sentir como el centro de la bandeja comienza a entibiararse de forma paulatina. Si usted ha estado fermentando el pan en el horno o en otra área cálida, tal vez necesite programar una temperatura más elevada para obtener los mismos resultados.

## El fermentador no parece alcanzar una temperatura lo suficientemente elevada incluso cuando está al máximo ¿está funcionando correctamente?

El rango de temperatura está diseñado para hacer tanto yogurt como queso. Para ambos procesos, los recipientes o frascos deben estar correctamente sellados con sus tapas para evitar la evaporación, pérdida de calor y/o contaminación. Es muy rápido y simple de comprobar: coloque una botella con agua en el centro del fermentador y

---

programe la temperatura en 40C. Una o dos horas más tarde corrobore la temperatura del agua.

### **¿Tiene el fermentador un termostato?**

Sí, hay un termostato colocado en la base del fermentador. La resistencia se enciende o se apaga de acuerdo a la temperatura de la placa de aluminio. Este ciclo intermitente de "ON and OFF" ocurre en un lapso muy corto de tiempo de manera que el fermentador siempre mantiene una temperatura uniforme.

### **¿Por qué la temperatura ambiente dentro del fermentador no es la misma que la programada?**

El fermentador está calibrado para mantener el contenido de un frasco o recipiente a la temperatura asignada. Para comprobar la temperatura del artefacto puede colocar un vaso (de 250ml) con agua a temperatura ambiente sobre la rejilla del fermentador. Programe la temperatura a 29C y luego de una hora mida la temperatura del agua. La temperatura del agua debería haberse elevado 1 o 2 grados.

Hay dos mecanismos de calentamiento: radiación y convección. El calentamiento convectivo ocurre cuando el aire en el artefacto es calentado por la placa de aluminio. El mismo se eleva y transmite la energía calórica al elemento que se encuentra dentro del fermentador. El método radiativo ocurre cuando el calor de la placa de aluminio pasa directamente al elemento en el artefacto sin la intervención del aire, como cuando posamos nuestra mano cerca del fuego y sentimos su calor. Por esta razón el aire dentro del fermentador puede dar datos de temperatura erróneos.

### **¿El fermentador funciona en cualquier tipo de ambiente?**

Si la temperatura ambiente del lugar donde se quiere colocar el fermentador no supera las 15C o es demasiado cálida - supera los 25C- entonces deberá ajustar la temperatura del artefacto unos grados más o menos, según corresponda, para alcanzar los resultados deseados.

### **¿Cómo pliego el fermentador para guardarlo?**

1. Extraiga la rejilla y la bandeja de agua. Pliegue los laterales de la caja y colóquelos en forma horizontal sobre la base del fermentador.
2. Coloque la bandeja de agua en el frente.
3. Luego coloque la rejilla sobre la bandeja de agua con los pies soporte boca arriba como indica la fotografía A
4. Coloque la rejilla de manera tal que quede ajustada en su lugar por las guías en forma de cruz como indica la fotografía B.
5. Por último coloque la tapa del fermentador. Oirá un clic una vez que esté correctamente cerrada.



**A**



**B**

---

# **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

Per utilizzare con sicurezza gli apparecchi elettrici, seguire le seguenti istruzioni:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare superfici calde. Usare sempre maniglie e pomelli.
3. Per evitare corti circuiti, non immergere mai il cavo di alimentazione, le spine o l'apparecchio in liquidi.
4. Prestare particolare attenzione quando si è nella vicinanza di bambini.
5. Dopo l'uso e prima della pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare prima di attaccare o rimuovere qualsiasi parte.
6. Non operare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al rivenditore autorizzato più vicino per ispezione e riparazione.
7. Per evitare pericolo di infortunio, non usare accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio.
8. Non usare l'apparecchio all'esterno.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le superfici calde, né pendere dalla tavola o dal piano di lavoro.
10. Non mettere l'apparecchio vicino al o sul fornello a gas o elettrico. Non metterlo nel forno.
11. Esercitare estrema cautela quando si muove un apparecchio contenente qualsiasi liquido caldo.
12. Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio prima di attaccarlo alla presa di corrente. Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante «ON/OFF» prima di staccare la spina alla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per altri usi al di fuori di quello destinato.
14. Questo apparecchio è solamente per uso domestico.
15. Non riporre materiali nel Fornetto spento oltre a quelli raccomandati dal fabbricante.
16. Questo apparecchio non è destinato all'uso di individui (bambini compresi) con ridotta capacità fisica, sensoriale, o mentale, o sprovvisti di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da qualcuno responsabile per la loro sicurezza.
17. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
18. Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore autorizzato, o da personale qualificato, per evitare ogni sorta di pericolo.

---

# **CONSERVARE QUESTE INSTRUZIONI**

Per ottenere risultati migliori dal vostro Fornetto di Pane Pieghevole, leggere e conservare queste istruzioni.

## **ISTRUZIONI SPECIALI SUL CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Al fine di ridurre il rischio di inciampare, il Fornetto è provvisto di un cavo di alimentazione corto invece di lungo.

Le prolunghe sono disponibili e si possono usare con la dovuta attenzione. Quando si usa la prolunga, il voltaggio della prolunga dovrebbe essere almeno lo stesso dell'apparecchio. Collocare la prolunga in modo che non penda dal tavolo o dal piano di lavoro, dove qualcuno potrebbe inciampare o essere alle portate dei bambini.

## **ATTENZIONE**

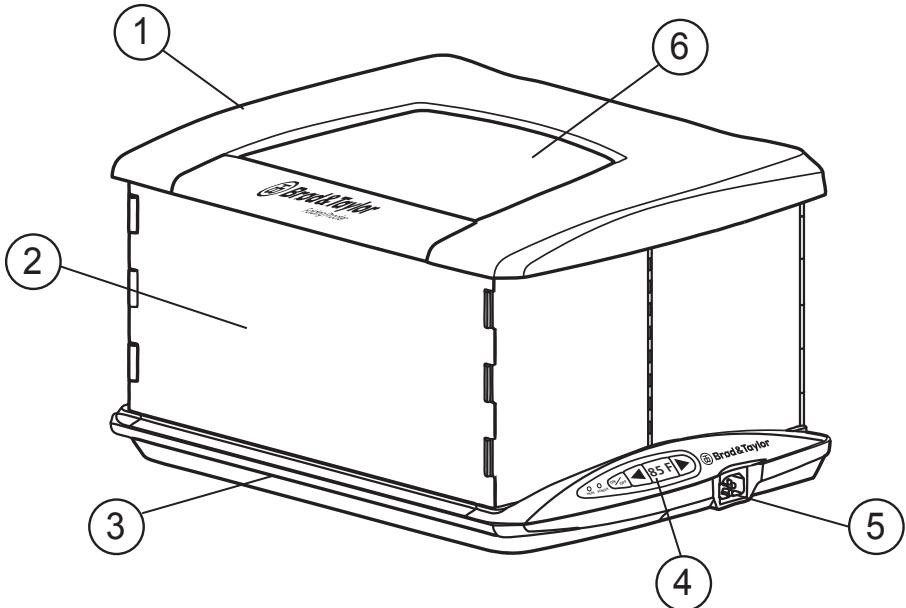
Questo apparecchio è solamente per l'uso domestico. Usare solamente con corrente alternata (50 Hertz) come indicato sulla targhetta del produttore. Non tentare mai di modificare la spina in nessun modo.

## **USO CON CONVERTITORI DC-AC**

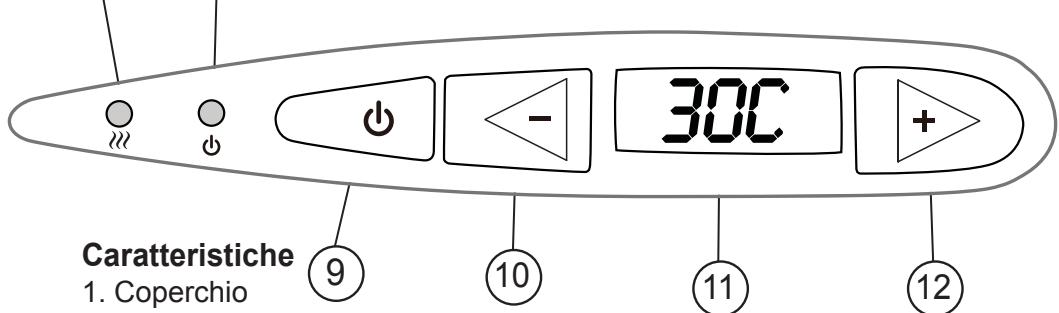
Esercitare cautela quando si usa un convertitore DC-AC con questo apparecchio. Per domande sul vostro convertitore, mettersi in contatto con un elettricista qualificato.

## **SOLO PER USO DOMESTICO**

Non destinato all'uso commerciale.



**NOTARE:** Si può visualizzare la temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit. Per cambiare la modalità, premere i pulsanti «UP» e «DOWN» per la durata di due secondi.



### Caratteristiche

1. Coperchio
2. Scatola Regolabile
3. Base
4. Panello di Controllo
5. Inserzione del Cavo di Alimentazione
6. Finestra Trasparente

### Accessori:

- Griglia
- Bacinella dell'Acqua
- Cavo di Alimentazione

### Panello di Controllo

7. Indicatore di Temperatura
8. Spia di Funzionamento
9. Pulsante di Accensione
10. Abbassare la Temperatura (DOWN) *Premere il pulsante per la durata di tre secondi per scorrere verso l'alto.*
11. Display della Temperatura
12. Alzare la Temperatura (UP) *Premere il pulsante per la durata di tre secondi per scorrere verso il basso.*

# ISTRUZIONI GENERALI PER L'USO

## Installazione

Per aprire il coperchio, sollevare il bordo anteriore del Fornetto. Mantenere il coperchio a riposo in posizione verticale. Rimuovere la griglia e la bacinella dell'acqua. Sollevare la scatola regolabile dal bordo anteriore in modo che il bordo posteriore rimanga attaccato alla base. Aprirla e metterla nella base.



Collocare la bacinella dell'acqua nel centro della piastra riscaldante. Mettere la griglia nella scatola con i piedi verso il basso. Sollevare il coperchio dai cardini posteriori e metterlo sopra la scatola regolabile. Abbassare il coperchio nella posizione di chiusura. Attaccare il cavo di alimentazione al Fornetto e poi alla presa di corrente adatta.

## Durante l'installazione, non staccare la scatola regolabile.

Se si stacchi la scatola regolabile dalla base, l'installazione del Fornetto potrebbe richiedere più tempo.



## Preriscaldare

Per risultati migliori, preriscaldare il Fornetto per 10-15 minuti, prima dell'uso.

## Uso

Attaccare il Fornetto alla presa di corrente. Premere «ON/OFF» una volta e assicurarsi che la spia di funzionamento sia accesa. Per regolare la temperatura, premere «UP» o «DOWN». Per selezionare le differenti opzioni, premere «UP» o «DOWN» per la durata di tre secondi.

L'indicatore di temperatura si illumina quando l'apparecchio si sta riscaldando. Quando il Fornetto raggiunge la temperatura scelta, l'indicatore si spegne. Si tenga presente che è normale per l'indicatore lampeggiare mentre il Fornetto mantiene la temperatura.

---

## **Scegliere Gradi Centigradi o Fahrenheit**

Il display del pannello di controllo mostra la temperatura scelta. Si può scegliere di visualizzare la temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit. Per cambiare la modalità, premere i pulsanti «UP» e «DOWN» insieme per la durata di due secondi.

## **Controllo di Umidità**

Si può operare il Fornetto in condizioni normali o con aggiunta di umidità. Per creare una condizione di umidità nel Fornetto, versare circa  $\frac{1}{4}$  tazza (50 ml) di acqua nella bacinella. Non riempire troppo la bacinella. Per ottenere risultati migliori, usare acqua calda dal rubinetto.

## **Come Riporre il Fornetto**

Se il Fornetto è acceso, premere il pulsante «ON/OFF» una volta per spegnerlo. Assicurarsi che la spia di funzionamento non sia illuminata. Rimuovere il coperchio e metterlo a riposo in posizione verticale. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e dal Fornetto. ATTENZIONE: Prima di ripiegare il Fornetto e chiudere il coperchio, staccare il cavo di alimentazione.

Se il Fornetto è caldo, lasciarlo raffreddare con il coperchio rimosso fino a quando la piastra riscaldante raggiunga la temperatura ambiente. Rimuovere la griglia. Rimuovere la bacinella dell'acqua con attenzione, smaltire l'acqua rimanente e metterla da parte. Per rimuovere i residui degli ingredienti, pulire le superfici del Fornetto usando un panno umido. Il Fornetto deve essere asciutto prima di essere ripiegato per l'immagazzinamento. Sollevare leggermente la scatola regolabile dal bordo anteriore, poi comprimerla sui lati e piegarla all'indietro. Abbassare la scatola nella base. Mettere la bacinella dell'acqua nella sezione anteriore della base. Mettere la griglia con i piedi verso l'alto nella base. Rimuovere il cavo di alimentazione dal Fornetto. Chiudere il coperchio e premere per assicurarsi che il chiazzello sia chiuso.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

1. Questo apparecchio non ha bisogno, in sostanza, di nessuna manutenzione; la lubrificazione non è necessaria. Se il cavo di alimentazione o qualche altra parte fosse danneggiato, portare l'apparecchio ad un riparatore autorizzato. Questo apparecchio non ha parti riparabili dall'utente. Si raccomanda l'utente di non tentare di riparare l'apparecchio.
2. Staccare sempre il Fornetto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
3. Non lasciare acqua nella bacinella per lunghi periodi. Aspettare che la piastra riscaldante si sia raffreddata prima di svuotare la bacinella.
4. Quando necessario, pulire le superfici o la piastra riscaldante usando un panno umido e un detergente delicato. Non usare soluzioni chimiche, lucidatrici, etc. Non immergere l'apparecchio nell'acqua, né metterlo sotto acqua corrente.
5. Pulire tutte le parti rimovibili e gli accessori con attenzione in calda acqua insaponata. Si possono invece pulire le varie parti usando un panno umido e un detergente delicato.
6. Dopo la pulizia, aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato e completamente asciugato prima di riporlo. La griglia, la bacinella e il cavo di alimentazione vanno riposti dentro l'apparecchio per l'immagazzinamento.

---

## Il Fornetto di Pane Pieghevole 201 Dimensioni:

L'interno della scatola (aperta): 37,5 cm x 32 cm x 20 cm

L'esterno della scatola (aperta): 46 cm x 37 cm x 27 cm

L'esterno della scatola (chiusa): 46 cm x 37 cm x 6.5 cm

Gamma di temperature: 21 – 49°C

Massima capacità: Due pagnotte di 0,9 kg circa (1,8 kg in totale) fatte con 250-375 g di farina l'una. Per fare lo yogurt, otto vasetti che abbiano un'altezza massima di 20 cm e una capacità di un litro ci stanno nel Fornetto.

Questo apparecchio è solamente per uso domestico in un ambiente di 16°C al minimo.

Voltaggio: 220-240VAC, 50Hz (200W)

## Linee guida generali per la lievitazione e fermentazione dell'impasto del pane nel Fornetto

**Preparare il Fornetto.** Per l'impasto del pane, si dovrebbe riempire la bacinella dell'acqua con acqua pulita (per un terzo fino a metà) e porre la bacinella al centro della piastra riscaldante. Porre la griglia sopra la bacinella dell'acqua. Con i bordi al proprio posto e il coperchio posizionato in modo orizzontale, selezionare il termostato e per 5-10 minuti lasciare che il Fornetto raggiunga la temperatura desiderata.

**Selezionare la temperatura.** Ci sono varie temperature particolarmente adatte per l'impasto del pane. Se la ricetta o libro che si sta utilizzando specifica una temperatura, prenderla in considerazione.

- Ad una temperatura di 27-30° C, **il lievito naturale** spesso beneficia della fermentazione per incrementare il processo di lievitazione.
- **Il lievito commerciale è più forte.** L'impasto preparato con questo tipo di lievito beneficia della bassa temperatura per lo sviluppo del gusto.
- **La farina di segale** ha un basso contenuto di glutine e un'alta attività enzimatica. Per questa ragione è raccomandabile selezionare una temperatura tra 27-30°C per ridurre il tempo di fermentazione e non lasciare che gli enzimi guastino l'impasto.
- **L'impasto freddo**, una volta fatto riposare in frigorifero, spesso richiede un'ora in più di lievitazione ogni 500g di impasto aggiunto, per permettere all'impasto di raggiungere la temperatura. L'impasto congelato dovrebbe essere scongelato prima della cottura.
- **Non avete molto tempo?** Mescolare l'impasto con acqua tiepida (32-38°C) e lasciar fermentare l'impasto fino ad una temperatura massima di 30°C. Si tiene presente di non superare questa temperatura poiché il lievito potrebbe produrre dei sapori non desiderati.

**Coprire l'impasto.** Una volta data la forma desiderata all'impasto, questo non avrà bisogno di essere coperto all'interno del Fornetto, sarà l'acqua all'interno della bacinella a fornire un'umidità ideale per evitare la formazione di croste. Tuttavia, se si vuole utilizzare il Fornetto per una fermentazione più lunga, come ad esempio una pre-fermentazione o biga fermentazione di 12 ore, si consiglia di coprire l'impasto.

# FAQ (Domande Frequenti)

## Posso utilizzare il Fornetto per alcune ore consecutive?

Sì, il Fornetto è un apparecchio resistente e può essere utilizzato per molte ore consecutive. Questo apparecchio consuma poca elettricità. Quando si seleziona una temperatura di 24°C il consumo si aggira intorno ai 30 watt.

## C'è una temperatura adatta alla lievitazione di qualsiasi tipo di pane?

La temperatura consigliata per la lievitazione di quasi tutti i tipi di pane (da cornetti, al pane di lievito naturale, al pane di segale) è 27°C. Se si ha poco tempo a disposizione, potete sempre selezionare una temperatura più alta (32-35°C) ma si tiene presente che secondo molte ricette con una temperatura di 27°C si raggiunge un buon equilibrio tra sapore desiderato e brevi tempi di cottura.

## Perché non si possono mettere i vasetti dello yogurt direttamente al centro del Fornetto?

La fonte di calore, collocata al centro del Fornetto, trasmette calore alla bacinella dell'acqua per favorire la creazione dell'umidità necessaria alla lievitazione del pane. Se il vasetto è posto direttamente al centro, la temperatura dello yogurt potrebbe aumentare fino a 49°C e questo potrebbe danneggiare la coltura delicata dello yogurt. Il Fornetto può contenere fino a otto vasetti che abbiano un'altezza massima di 20 cm e una capacità di un litro.



## L'impasto che ho messo nel Fornetto non sembra abbastanza caldo. Il Fornetto funziona correttamente?

Se è stata selezionata una temperatura bassa (24°C), l'impasto potrebbe non essere molto caldo sebbene il Fornetto stia funzionando correttamente. Tuttavia, per controllare il funzionamento corretto del Fornetto o per velocizzare la lievitazione, selezionare una temperatura tra 32-35°C e poi assicurarsi che la piastra riscaldante sia calda. Per ottenere simili risultati, se si è lasciato lievitare il pane in un forno o in un luogo molto caldo, potrebbe essere necessario selezionare una temperatura più alta.

## Sebbene abbia selezionato una temperatura molto alta, il Fornetto non sembra essere abbastanza caldo. Il Fornetto funziona correttamente?

Le temperature più alte sono concepite per la lavorazione dello yogurt e del formaggio. Per questo tipo di lavorazioni, i vasetti devono essere chiusi con i rispettivi coperchi per prevenire evaporazioni, fughe di calore e contaminazione dell'ambiente. È facile e veloce assicurarsi che il Fornetto stia funzionando correttamente: porre un piccolo vasetto chiuso pieno di acqua nel Fornetto, selezionare una temperatura di 40°C e dopo una o due ore controllare la temperatura dell'acqua.

## Il Fornetto ha un termostato?

Sì, il termostato posto alla base del Fornetto si accende e si spegne a seconda della temperatura della piastra riscaldante. Questo breve processo permette al Fornetto di mantenere una temperatura stabile in modo esatto.

## **Perché la temperatura dell'aria all'interno del Fornetto non corrisponde a quella selezionata?**

Il Fornetto è calibrato per mantenere la temperatura selezionata solo all'interno del vasetto o della ciotola ma non all'esterno. Per controllare la temperatura del Fornetto, riempire a metà un piccolo bicchiere di metallo (circa 250ml) con acqua a temperatura ambiente e porre il bicchiere sulla griglia al centro del Fornetto. Selezionare una temperatura di 29°C. Aspettare 60 minuti e misurare la temperatura dell'acqua. La temperatura dell'acqua non dovrebbe differire, se non di 1-2 gradi circa, dalla temperatura di partenza.

Il Fornetto presenta due meccanismi di riscaldamento: convettivo e radiativo. Il riscaldamento convettivo occorre quando l'aria del Fornetto è riscaldata dalla piastra riscaldante e poi aumenta. La piastra riscaldante trasmette il suo calore energetico all'oggetto che si trova nel Fornetto. Il riscaldamento radiativo occorre quando il calore energetico della piastra riscaldante è trasmessa direttamente all'oggetto senza che l'aria sia riscaldata. Questo è il motivo per cui la rilevazione della temperatura dell'aria all'interno del Fornetto potrebbe essere poco precisa.

## **Il Fornetto può funzionare in qualsiasi ambiente?**

Se la temperatura ambiente è molto fredda, al di sotto dei 15°C, o molto calda, al di sopra dei 25°C, potrebbe essere necessario modificare la temperatura di alcuni gradi al di sotto o al di sopra per ottenere i risultati desiderati.

## **Come riporre correttamente il Fornetto?**

1. Rimuovere la griglia e la bacinella dell'acqua. Piegare i bordi verso l'interno e porli alla base in posizione orizzontale.
2. Mettere la bacinella dell'acqua nella sezione anteriore della base.
3. Mettere la griglia sopra i bordi e la bacinella dell'acqua con i piedi verso l'alto come mostrato dall'immagine A.
4. Posizionare la griglia come mostrato dall'immagine B.
5. Chiudere con attenzione il coperchio e premere per assicurarsi che il chiavistello sia chiuso.



**A**



**B**

---

# **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

1. При использовании электрических приборов необходимо соблюдать технику безопасности:
2. Прочтите данную инструкцию.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки.
4. Во избежание удара электрическим током не окунайте провод, розетку или само устройство в воду или иную жидкость.
5. Соблюдайте строгий надзор при использовании устройства детьми или вблизи детей.
6. Отключайте устройство от электрического питания при неиспользовании или перед чисткой. Дайте устройству охладиться перед сборкой/разборкой частей. Не используйте устройство с повреждённым шнуром или электрической вилкой, а также при неисправной работе устройства или в случае повреждения устройства любого характера. Обратитесь в ближайший авторизированный сервисный центр для оценки состояния, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных аксессуаров не рекомендовано производителем устройства и может привести к травмам.
8. Не используйте устройство на открытом воздухе.
9. Следите за тем, чтобы провод не свисал с края стола или иной рабочей поверхности и не прикасался к горячим поверхностям.
10. Не размещайте устройство на или около газовой/электрической конфорки плиты или подогретой духовки.
11. Будьте особенно осторожны при перемещении устройства, содержащего горячее масло или иные горячие жидкости.
12. Всегда подключайте шнур сначала к самому устройству и затем в розетку электропитания. Для отключения, нажмите кнопку "Off" и затем вытащите шнур из розетки.
13. Не используйте устройство в иных, не предназначенных для него, целях.
14. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
15. Не храните в Пруфере материалы, кроме рекомендованных производителем аксессуаров при неиспользовании прибора.
16. Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом, пока они не прошли предварительный инструктаж об использовании продукта проведённый человеком, отвечающим за их безопасность.
17. Строго следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

В случае повреждения шнура электропитания, он должен быть заменён производителем, сервисным агентом или аналогично квалифицированными специалистами во избежание травм.

---

# **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ**

Пожалуйста, прочтите и сохраните данные инструкции для получения наилучших результатов с Вашим Складным Пруфером.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СПЕЦИАЛЬНОГО ШНУРА**

Короткий шнур электропитания предназначен для снижения риска запутывания или переплетения с длинным шнуром.

Удлинительные шнуры также доступны и могут быть использованы с аккуратностью. При использовании удлинительного шнура параметры электропитания удлинительного шнура и устройства должны совпадать; удлинительный шнур должен быть расположен так, чтобы не свисать со столешницы или иной рабочей поверхности, поскольку о шнур можно споткнуться или дети могут вытащить шнур из розетки.

## **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ**

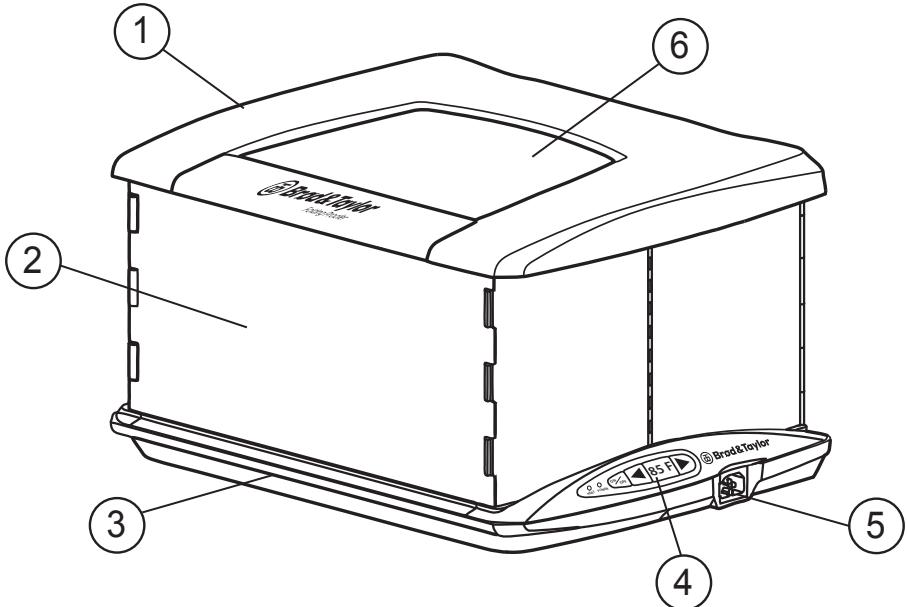
Данное устройство предназначено только для домашнего использования. Использование при переменном токе (50 Гц) возможно при напряжении, указанном на устройстве. Не пытайтесь модифицировать электрическую вилку.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ПЕРЕМЕННОГО ТОКА**

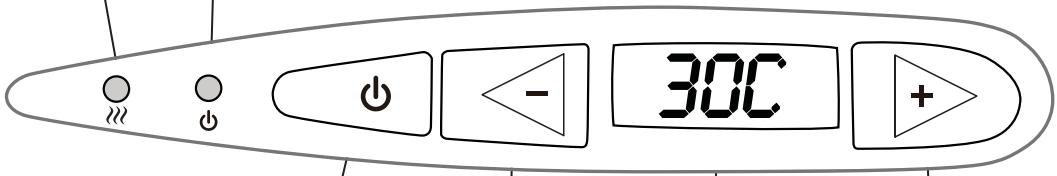
Проявляйте осторожность при использовании устройства с преобразователями постоянного тока в переменный. Обратитесь за помощью к квалифицированному электрику, если у вас есть вопросы о преобразователе.

## **ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

**НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**



**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** Дисплей может быть настроен на отображение градусов по Фаренгейту или Цельсию. Для переключения между режимами, нажмите и удерживайте кнопки "UP" и "DOWN" одновременно в течение 2 секунд.



### Общий вид

1. Крышка
2. Увеличивающаяся секция – коробка
3. Основа
4. Панель управления
5. Отверстие для шнура
6. Окно

### Аксессуары

- Металлическая подставка
- Поднос для воды
- Шнур электропитания

### Панель управления

7. Индикатор нагрева
8. Индикатор мощности
9. Кнопка ON/OFF
10. Кнопка снижения температуры  
Нажмите и удерживайте 3 секунды для быстрого пролистывания цифр
11. Дисплей, отображающий температуру
12. Кнопка увеличения температуры  
Нажмите и удерживайте 3 секунды для быстрого пролистывания цифр.

# Общая инструкция по пользованию

## Установка

Откройте крышку, приподняв передний край Пруфера. Оставьте крышку в вертикальной позиции. Вытащите металлическую подставку и поднос для воды. Приподнимите увеличивающуюся секцию – коробку с переднего края, оставляя её присоединённой к основе с задней части так, чтобы она могла поворачиваться в открытом состоянии. Разверните секцию – коробку и закрепите её на основе устройства.



Поместите поднос для воды в центр нагревательной основы. Поместите металлическую подставку в ограждение опорами вниз. Поднимите крышку строго с задних петель и разместите её сверху получившейся коробки, помещая наводящие детали крышки в соответствующие пазы. Закройте крышку. Подсоедините провод в Пруфер и затем в подходящую розетку.

## Не вынимайте складные стенки при установке устройства

Снятие складных стен секции-коробки значительно усложняет установку Пруфера. Фотография складных стенок, отсоединённых от пазов (не делайте этого)



## Предварительный нагрев

Для достижения наилучших результатов, Пруфер следует предварительно нагреть на 10-15 минут

## Начало работы

Включите Пруфер в сеть электропитания. Нажмите кнопку ON/OFF один раз и убедитесь, что горит зелёная лампочка POWER. С помощью кнопок UP и DOWN выберите нужную температуру. Нажмите и удерживайте UP или DOWN три секунды для быстрого перемещения по температурным настройкам.

---

Лампочка HEATING загорится, показывая, что нагревательная основа подогревается. Когда температура Пруфера достигнет заданной, лампочка HEATING погаснет. Мигание лампочки HEATING во время того, как Пруфер достигает заданной температуры, является нормальным.

### **Выберите формат температуры – Цельсий или Фаренгейт**

Дисплей на панели управления показывает заданную температуру. Дисплей может быть настроен на отображение температуры в Цельсиях или Фаренгейтах. Для переключения между режимами, нажмите одновременно кнопки “Temperature UP” и “Temperature DOWN” и удерживайте в течение двух секунд.

### **Контроль влажности**

Пруфер может работать в сухом и влажном режимах. Для создания влажного режима в Пруфере, наберите примерно  $\frac{1}{4}$  чашки (50мл) воды в поднос для воды. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ заполняйте поднос для воды до краёв. Для наилучших результатов можно использовать горячую или холодную водопроводную воду.

### **Подготовка для хранения**

Если Пруфер включён (ON), нажмите кнопку ON/OFF один раз для выключения Пруфера. Убедитесь, что зеленый индикатор POWER не горит. Снимите крышку и поместите её в пазы в вертикальном положении. Отключите шнур сначала от сети электропитания и затем от Пруфера.

**ВНИМАНИЕ:** шнур электропитания должен быть отключён от розетки перед тем, как вы сложите Пруфер и закроете крышку.

Если Пруфер еще тёплый, дайте ему охладиться до комнатной температуры со снятой крышкой. Снимите металлическую подставку. Аккуратно выньте поднос для воды, вылейте оставшуюся воду и отложите в сторону. При необходимости протрите поверхность Пруфера влажной тряпкой, очищая его от остатков воды. Перед складыванием, убедитесь, что Пруфер сухой. Слегка приподнимите секцию – коробку с передней стороны, затем сложите её, слегка нажимая на края назад. Опустите сложенную часть в подставку-основу. Поместите поднос для воды в переднюю часть основы. Переверните металлическую подставку опорами вверх и разместите её на основе. Отсоедините шнур электропитания от Пруфера. Закройте крышку и слегка нажмите на переднюю часть, чтобы убедиться, что защёлка закрыта.

## **Очистка и уход**

1. Данное устройство фактически не нуждается в уходе и не требует смазки. В случае повреждения шнура электропитания или его неправильной работы, обратитесь в сервис технической поддержки за помощью. Ни одна из частей устройства не предназначена для ремонта в домашних условиях. Не пытайтесь починить устройство самостоятельно.

2. Всегда отключайте устройство от сети электропитания и давайте ему охладиться до комнатной температуры.

3. Не оставляйте воду в подносе для воды на долгое время. Подождите, пока нагревательная основа охладится перед тем, как убрать поднос.

4. При необходимости, протрите части устройства влажной тряпкой (увлажнённой мягким очищающим средством). Не используйте химические или абразивные очищающие или полировочные средства. Не подставляйте устройство под струи воды и не мойте устройство в воде.

---

5. Заботливо очищайте все съёмные части и аксессуары при необходимости в тёплой мыльной воде, или просто протрите их мягкой тряпкой смоченной деликатным очищающим средством.

6. После чистки дайте устройству полностью высохнуть и охладиться до комнатной температуры перед тем, как его сложить и убрать. Металлическая подставка и поднос для воды могут храниться внутри самого устройства.

### **FP-201 Размеры:**

Внутренняя поверхность (открыта) 37,5 см x 32 см x20 см в высоту

Внешняя поверхность (открыта) 46x37x27 см

Внешняя поверхность (закрыта) 46x37x6,5 см

Температурный диапазон 21-49 С

Максимальная вместительность: Два «больших» батона хлеба – примерно по 0,9 кг теста каждый (1,8 кг суммарно) приготовленных по рецептам с 250-375г муки на батон. Для изготовления йогурта - 8 баночек 20см в высоту (или меньше) объемом примерно в 1 литр (или меньше) каждая, поместятся в Пруфер.

Данный продукт предназначен только для домашнего использования при условиях эксплуатации примерно 16С или выше.

Напряжение: 220-240ВА, 50Гц (200В).

## **Общее руководство по приготовлению теста для хлеба в Пруфере (подъём и брожение)**

**Подготовьте Пруфер.** Для приготовления теста для хлеба, поднос для воды в Пруфере должен быть наполнен чистой водой от 1/3 до ½; поднос должен быть расположен в середине нагревательной основы. Металлическая подставка располагается сверху подноса. Убедившись, что всё надёжно закреплено и крышка зарыта, установите термостат и подождите 5-10 минут, пока Пруфер нагреется до нужной температуры.

**Выбор температуры.** Существует широкий диапазон температур для приготовления теста для хлеба. Используйте температуру, указанную в Вашей книге рецептов.

**Закваска** получается особенно хорошо при брожении при температуре 27-30С для того, чтобы дать дрожжам взойти.

**Дрожжи, купленные в магазине**, всходят быстрее, поэтому тесто, приготовленное с такими дрожжами, нуждается в более низких температурах 24-26С.

**Ржаная мука** содержит меньше глютамина и больше ферментов, поэтому для неё подходят более высокие температуры (27-30С) чтобы уменьшить время закваски и сохранить как можно больше ферментов в тесте.

**Холодное тесто**, взятое из холодильника, нуждается в дополнительном часе (или больше) на фунт (500г) теста для времени его подъёма, чтобы позволить тесту прийти в нужную температуру. Наилучший вариант – замороженное тесто должно растаять в холодильнике перед приготовлением.

**Спешите?** Смешайте тесто со слегка тёплой (32-38С) водой и позвольте ему бродить при температуре 30С. Однако, мы не рекомендуем использовать эту температуру, так как дрожжи могут начать издавать запах.

---

**Нужно ли накрывать тесто.** Большинство видов теста и батонов не нуждаются в накрытии при приготовлении в Пруфер, так как поднос с водой создает идеальные условия влажности, помогая тесту не превратиться в сухари. Однако, при использовании Пруфера для долгого брожения, например на ночь (12 часов) для приготовления Итальянского хлеба или предварительной закваски, мы советуем накрыть чашу или контейнер.

## ЧАВО (Часто задаваемые вопросы)

**Могу ли я пользоваться Пруфером более нескольких часов за один раз?**

Да, Пруфер предназначен для длительного пользования. Он потребляет мало электричества, примерно 30 ватт при температуре 24С

**Существует ли одна определенная температура, которая хорошо подходит для приготовления разных типов хлеба?**

Мы думаем, что такая температура примерно 27С. С ней практически любой хлеб получится хорошим – от сладких роллов и круассанов до закваски или даже ржаного. Не бойтесь использовать более теплые температуры 32-35С если вы в спешке, но для многих рецептов 27С – это идеальный баланс между медленной скоростью для аромата и высокой, более удобной скоростью.

**Почему нельзя ставить йогурт прямо по центру Пруфера?**

Источник тепла в Пруфере в основном сконцентрирован в центре для создания необходимого тепла при приготовлении хлеба. При приготовлении йогурта, баночка, подставленная строго по центру может нагреться до температуры 49С, что может привести к гибели полезных бактерий в йогурте. Пруфер может с лёгкостью выдержать 8 литровых (20 см в высоту) банок йогурта без необходимости ставить банку в центр.



**Тесто, поставленное в Пруфер, кажется холодным – всё ли работает правильно?**

Если Ваш Пруфер настроен на холодную температуру (24С), он может казаться не слишком тёплым даже при дотрагивании до него, хотя всё работает исправно. Для проверки, установите температуру на 32-35С и понаблюдайте, дает ли алюминиевая основа тепло, когда Вы к ней прикасаетесь. Если вы готовили хлеб в печи или ином тёплом месте, Вам, возможно, понадобится установить более высокую температуру для Пруфера для получения тех же результатов.

**Кажется, Пруфер всё еще не нагревается при более высоких температурах – всё ли работает нормально?**

Высокий диапазон температур хорошо подходит для приготовления йогурта или сыра. Для данных задач, банки должны быть закрыты крышками для предотвращения испарения, потери тепла или загрязнения от окружающей среды. Проверить Пруфер быстро и легко - поместите маленькую баночку воды с закрытой крышкой в Пруфер, установите температуру в 40С и измерьте температуру воды через час или два.

## **Обладает ли Пруфер термостатом?**

Да, термостат расположен в основе Пруфера. Нагревающий элемент нагревается и охлаждается в зависимости от температуры металлической подставки. Данная цикличность происходит в очень узком диапазоне, делая Пруфер очень точным и надёжным при использовании постоянных температур.

## **Разве температура воздуха внутри Пруфера не такая же, как установленная?**

Пруфер придаёт нужную температуру содержимому в чашах и банках, а не воздуху. Чтобы проверить температуру Пруфера, наполните небольшую (примерно 250мл) металлическую чашку водой комнатной температуры и поместите её металлическую подставку в центр Пруфера. Установите температуру в 29С. Подождите 60 минут и затем измерьте температуру воды. Температура воды должна колебаться в пределах 1-2 градусов от выбранной.

Нагрев Пруфера происходит двумя способами: конвективное и излучающее тепло. Конвективное тепло происходит, когда воздух в Пруфере подогревается на алюминиевой основе и затем поднимается. Он передаёт свою энергию объекту в Пруфере. Излучающее тепло происходит, когда тепло из алюминиевой основы переходит напрямую к объекту, без подогрева воздуха – точно также, когда вы чувствуете жар от огня, когда вы одёргиваете руку – огонь гораздо жарче, чем окружающий его воздух. Вот почему измерения температуры воздуха внутри Пруфера могут сбить с толку.

## **Будет ли Пруфер работать при любой окружающей обстановке?**

Если температура комнаты, в которой находится Пруфер, достаточно холодная – ниже, чем 15С, или слишком тёплая – выше 25С, настройки температуры могут быть скорректированы на несколько градусов выше или ниже для достижения желаемого результата.

## **Как правильно сложить Пруфер на хранение?**

1. Снимите подставку и уберите поднос для воды. Сложите стены и поместите их в плоском состоянии в основу.
2. Разместите поднос для воды спереди
3. Установите подставку сверху сложенных стен и подноса опорами вверх, как показано на фото А.
4. Расположите подставку так, чтобы еедерживали крестообразные пазы, как показано на фото В.
5. Аккуратно закройте крышку Пруфера. При безопасном закрытии должен раздаться щелчок.



**A**



**B**



 **Brod & Taylor**®



**[www.brodandtaylor.com](http://www.brodandtaylor.com)**

Berkshire Innovations, LLC P.O. Box 712 Williamstown, MA 01267 (413) 458-9933  
Copyright 2010-14 All Rights Reserved. Rev.0314.1