

# Fermentador Plegable

**INSTRUCCIONES**

**Model FP-201**

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

Para su seguridad, lea este manual de instrucciones antes de utilizar

---

# Fermentador Plegable

## Instrucciones

Para su seguridad, lea este manual de instrucciones antes de utilizar.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Cuando se utilizan aparatos electrónicos, hay que seguir ciertas precauciones de seguridad, como las que se detallan 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 se use cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriarlo 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 dentro de un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre primero el enchufe en el aparato y después conéctelo 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 en el aparato, aparte de los que recomienda el fabricante, cuando no lo esté utilizando.
16. Este aparato no ha sido 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 instruidas en el uso del aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños no deben jugar cerca del dispositivo, 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 personas similarmente calificadas para evitar riesgos.

---

# **GUARDE LAS INSTRUCCIONES**

Por favor, lea y guarde estas instrucciones para obtener los mejores resultados de su marmaride fermentación plegable.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLEADO**

Se incluye un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse 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 debe ser al menos igual o similar al del aparato. Tiene que colocarse de forma que no cuelgue y, por tanto, no pueda ser desenchufado por los niños ni suponer un obstáculo.

## **AVISO**

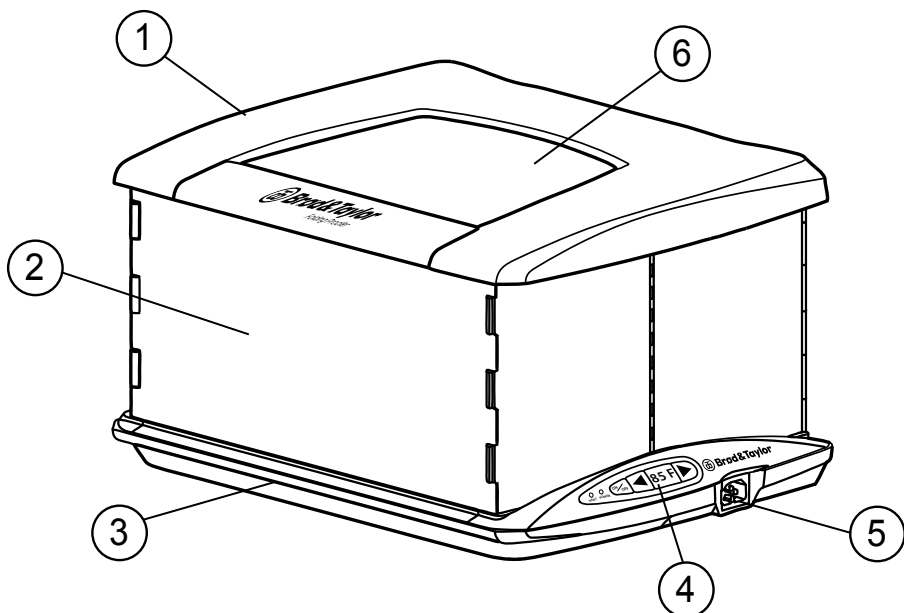
Este aparato es para USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE. Úselo en corriente alterna (50/60 hercios) sólo con el tipo de voltaje indicado por el fabricante. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## **UTILICE CONVERTIDORES DE FRECUENCIA**

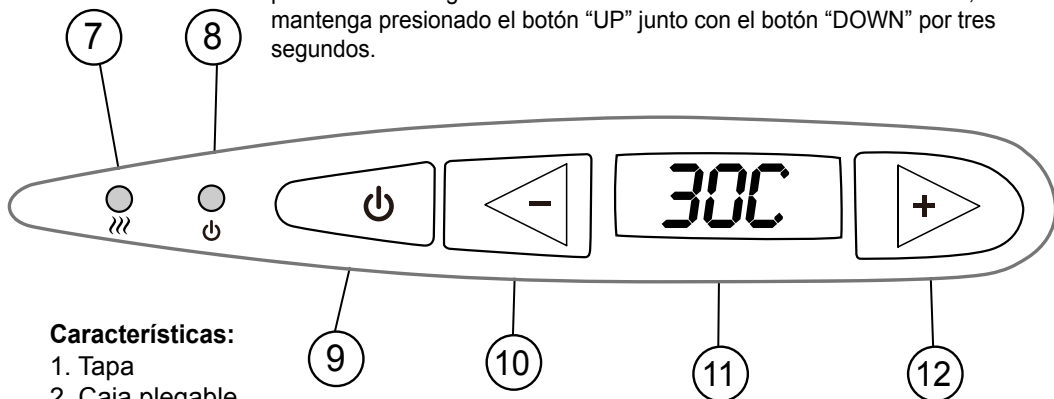
Proceda con precaución cuando utilice este dispositivo de tensión de corriente continua (CC) con convertidores de corriente alterna (CA). Ante cualquier duda sobre su convertidor de frecuencia, contacte con un electricista cualificado.

## **PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE**

**NO APTO PARA USO COMERCIAL**



NOTA: El visualizador del panel de control, que indica la temperatura, puede estar configurado en °F o °C. Para cambiar de un modo a otro, mantenga presionado el botón "UP" junto con el botón "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

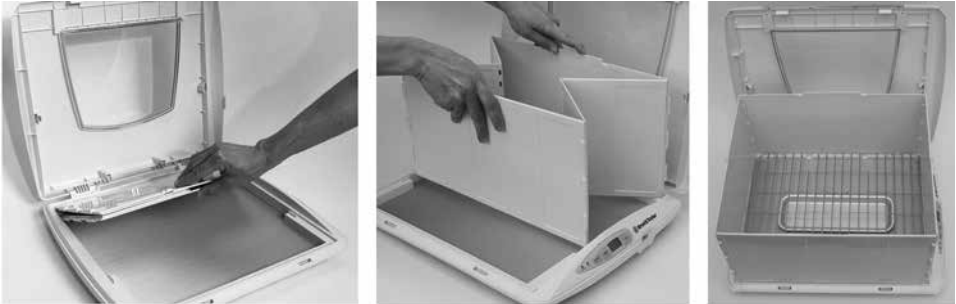
7. Indicador de calentamiento (HEATING)
8. Indicador de encendido (POWER)
9. Botón (ON/OFF)
10. Temperatura (DOWN)  
*Para despalzarse rápidamente por la numeración mantenga pulsado el botón por tres segundos.*
11. Marcador de temperatura
12. Temperatura (UP)  
*Para despalzarse rápidamente por la numeración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

---

# INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

## Montaje

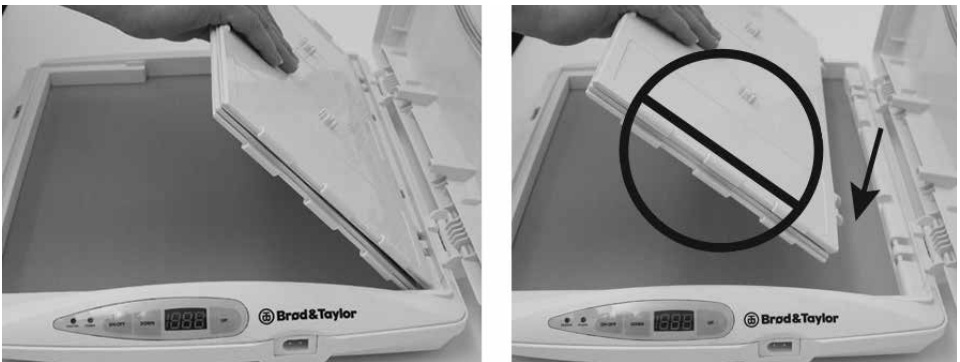
Abra la tapa levantando el borde frontal del fermentador. Deje que la tapa se apoye en posición vertical. Retire la rejilla, el cableado y la bandeja de agua. Levante la caja plegable por el borde frontal, despléguela y colóquela sobre la base. Sitúe la bandeja



de agua en el centro de la placa de calor. Coloque la rejilla en el interior hacia abajo. 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 montaje del artefacto

Si los laterales se separan de la base, el montaje 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 verde de POWER esté encendida. Pulse los botones UP y DOWN para ajustar la temperatura deseada. Presione y mantenga los botones de 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 del 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 botón de “Temperatura UP” junto con el de “Temperatura DOWN” durante dos segundos.

## Control de humedad

El fermentador puede usarse en seco o en estado húmedo. Para crear humedad en el fermentador, vierta aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de taza (50 cl.) de agua en la bandeja de 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 dépositela 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 pliegue 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, extraiga la bandeja de agua y deshágase del agua que ha quedado. 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, pliéguela presionando suavemente los laterales y pliegue la pieza hacia atrás. Baje la pieza plegable hacia la base. Desenchufe el cable del fermentador, enróllelo y colóquelo en la parte frontal de la base. Sitúe la bandeja de agua en la parte frontal de la base. Coloque la rejilla sobre la base. Desenchufe el cable del fermentador. Cierre la tapa y presione en la parte frontal para asegurarse de que el pestillo esté ajustado correctamente.

# 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. Si fuera necesario, pase un trapo húmedo sobre la base en la que está colocada la placa, así como 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.

---

6. Después de la limpieza, espere a que el aparato esté totalmente seco y deje que se enfríe antes de plegarlo 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): 46 cm x 37 cm x 27 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 de unos 250-375 gramos de harina en cada pan. Para hacer yogurt, 8 tarros de 20 cm (o menos) que contengan no más de un litro cada uno.

Este producto está pensado para uso doméstico, en interior exclusivamente, a una temperatura ambiente de 55°F (16°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 especifica 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 27-30°C.

•**La levadura comercial** es más vigorosa, por lo cual la temperatura del fermentador puede oscilar entre los 24-26°C. La baja temperatura propicia un mejor resultado en el sabor.

•Para **la harina de centeno**, al tener menos gluten y mayor actividad enzimática, se recomiendan temperaturas elevadas (27-30°C) para acortar el tiempo de fermentación y evitar que las enzimas degraden la masa.

•**Si la masa estuvo refrigerada** necesitará una hora, o más, (adicional al tiempo de leudado) cada 500 g de masa para que alcance la 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 (32-38°C) y déjela fermentar a una temperatura de 30°C. 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 no necesitan cubrirse dentro del fermentador, ya que el agua provee la humedad para evitar la formación de costra. Para una fermentación extensa, o una pre-fermentación, es mejor 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 utiliza a una temperatura no mayor de 24°C.

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

La temperatura que nosotros recomendamos es 27°C. 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 (32-35°C) si tiene prisa, pero recuerde que la mayoría de las recetas recomiendan 27°C como la temperatura ideal que permite obtener un pan más sabroso que si se acelera 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 49°C, 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 20 cm de alto) sin la necesidad de tener que colocar un frasco en el centro del dispositivo.



## Coloqué la masa de pan en el fermentador pero no parece que esté caliente, ¿está funcionando correctamente?

Si el fermentador fue programado a una temperatura de 24°C, puede que al tacto la masa no se sienta tibia, aún cuando el aparato esté funcionando correctamente. Para comprobar su correcto funcionamiento o para acelerar el proceso de leudado de la masa, puede ajustar la temperatura a 32-35°C para notar cómo el centro de la bandeja comienza a entibiarse de forma paulatina. Si usted ha estado fermentando el pan en el horno o en otro lugar cálido, 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 cerrados 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 a 40°C. Una ó dos horas más tarde, compruebe 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 y 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 250 ml) con agua a temperatura ambiente sobre la rejilla del fermentador. Programe la temperatura a 29°C y luego de una hora mida la temperatura del agua. La temperatura del agua debería haberse elevado 1 ó 2 grados.

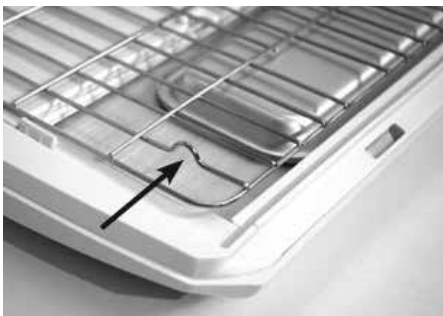
Hay dos mecanismos de calentamiento: radiación y convección. El calentamiento convectivo ocurre cuando el aire en el dispositivo se calienta por la placa de aluminio. Él mismo se eleva y transmite la energía calórica al elemento que se encuentra dentro del fermentador. El método radiactivo ocurre cuando el calor de la placa de aluminio pasa directamente al elemento en el aparato 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 los 15°C o es demasiado cálida, supera los 25°C, entonces deberá ajustar la temperatura del dispositivo unos grados hacia arriba o hacia abajo, 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 tal manera que quede ajustada en su lugar por las guías en forma de cruz como se indica en la fotografía B.
5. Por último, cierre la tapa del fermentador. Oirá un clic una vez que esté correctamente cerrada



**A**



**B**

---



# **Brod & Taylor**<sup>®</sup>



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

Copyright 2010-14  
All Rights Reserved.  
Rev.0814.1

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