

Brød & Taylor® Folding Proofer and Slow Cooker



Professional Results at Home

Home cooks can now enjoy the benefits of a commercial kitchen tool —accurate temperature control and predictable results — in one elegant appliance that folds down flat for storage. Use **Proofer-Humid Mode** with reliable results for bread doughs or **Proofer-Dry Mode** for exquisitely cultured yogurt. Place a Dutch oven in the Proofer on **Slow Cook Mode** for a delicious meal in one pot. One appliance so many uses.



Sourdough



Fresh Cheese



Pizza



Slow Cook



Kefir



Cultured Butter



Natto



Chocolate



Yogurt



Health Bars



Yeast Breads



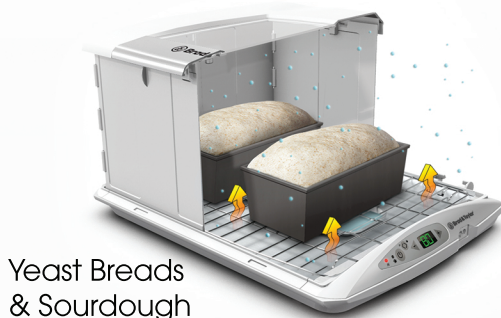
Sweet Rolls



Kombucha



Tempeh



Yeast Breads
& Sourdough



Slow Cooking



Yogurt Maker

Brød & Taylor
Berkshire Innovations, LLC
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267

(413) 458-9933 phone
(413) 458-9966 fax
contact@brodandtaylor.com
www.brodandtaylor.com





Brod & Taylor®

Folding Proofer and Slow Cooker

Professional Results at Home



Specifications

- Temperature range: 70-195°F (21-90°C)
- Anodized aluminum heating plate
- Stainless steel wire rack
- Aluminum water tray (typical humidity 60-80%)
- Reinforced polypropylene body; large viewing window
- Instruction Manual and Recipe Booklet

U.S. Patent 8,939,069
Weight 7lbs (3.17 kg)
Model FP-105 USA, Canada, Japan & Taiwan;
 Voltage: 120V~, 60Hz (200W)
Model FP-205 Europe, Middle East, Africa, Asia & Australia;
 Voltage: 220-240V~, 50Hz (200W)

Dimensions

Interior (open) 15" x 12.5" x 8"H (38 x 32 x 20.5cm)
Exterior (open) 18" x 14.5" x 10.5"H (46 x 37 x 27cm)
Exterior (folded for storage) 18" x 14.5" x 2-3/4"H
 (46 x 37 x 7cm)

MODEL

FP 105 Folding Proofer UPC: 856805005111
 FP 205 Folding Proofer UPC: 856805005128

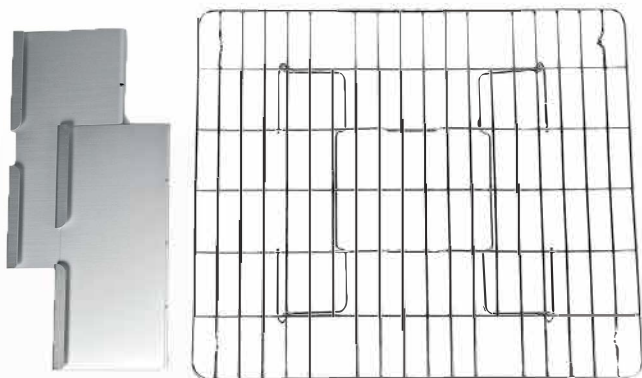
ITEM SIZE 20" X 16" X 4"H (51 x 41 x 10cm)
CASE SIZE 20" X 16" X 16"H (51 x 41 x 33cm)
CASE QTY 4
CASE WEIGHT 38 LBS (17.25kg)

Wholesale Information

Minimum Order: 1 Case
 (1 case = 4 units)



Accessory Shelf Kit, Product FP-165



Brod & Taylor
 Berkshire Innovations, LLC
 P.O. Box 712
 Williamstown, MA 01267

(413) 458-9933 phone
 (413) 458-9966 fax
 contact@brodandtaylor.com
 www.brodandtaylor.com



Folding Proofer and Slow Cooker

Three Modes of Operation



PROOFER - HUMID

A consistent low-temperature humidity controlled proofing environment is available at the touch of a button. Perfect for sourdough and yeast breads.

SLOW COOK

Turn any covered metal stock pot or Dutch oven into a fabulous slow cooker by placing it directly on the metal heating plate. Create an array of easy one-pot meals in your Proofer.



PROOFER - DRY

The Proofer is perfect for culturing yogurt and butter, ripening soft cheese and fermenting healthy probiotic foods such as kombucha, kefir and tempeh. Melting and tempering chocolate are foolproof.





Contact: Chris Howard

413-458-9933

choward@berkshireinnovations.com

Brød & Taylor Folding Proofer and Slow Cooker Expands Boundaries of Versatility

Williamstown, MA. January 20, 2016. Breaking the boundaries of traditional kitchen appliance categories, innovative kitchen-crafters are discovering that the Brød & Taylor Folding Proofer and Slow Cooker is a multi-tasking kitchen workhorse. Beyond its core function - bread rising - the Proofer is perfect for culturing yogurt and butter, ripening soft cheese and fermenting healthy probiotic foods such as kombucha, kefir and tempeh. Melting and tempering chocolate is foolproof. Slow cooker recipes are a breeze using a covered stock pot or Dutch oven placed in the Proofer, with reliable results. The Folding Proofer remains the only counter-top appliance that folds in seconds for easy storage.

Providing a wide range of temperature settings, this multi-functional kitchen appliance opens up endless culturing and cooking possibilities. Degree-by-degree temperature settings (F or C) and optional humidity control provide reliable and predictable results. Health conscious customers love controlling the ingredients in their foods, and saving money by making them at home. Energy efficient, silent, and space-saving, the Folding Proofer can operate on less than 2 cents an hour of electricity; a win-win for families eager to decrease expenses without sacrificing quality of food.

One Brød & Taylor Folding Proofer can take the place of multiple single use appliances such as slow cookers, yogurt makers, make-shift proofers, chocolate tempering machines, plate warmers, and warming ovens. Additionally, you don't need any special equipment to use the Folding Proofer. Use and re-use your existing kitchenware and eliminate disposables. The Folding Proofer has set new boundaries for versatility.

Bread

Whether baking sourdough, gluten free, whole grain, or traditional recipes – the home kitchen can now perform at professional standards. A consistent low-temperature humidity controlled proofing environment is available at the touch of a button. Fermenting overnight starters or rising bread loaves is hassle free.

A slow controlled rise in the Proofer creates outstanding flavor and can be timed to fit any schedule. Essential for sourdough, the Proofer encourages a full rise without danger of heat damage to delicate wild yeasts. It provides a full rise for croissants, pastries and other rich dough without risk of melting the butter. Create pizza crusts as delicious as the toppings you select.

The Brød & Taylor Folding Proofer is a recommended product in the latest edition of *The Bread Bible*, by Rose Levy Beranbaum.

Yogurt

The Folding Proofer with degree-by-degree temperature control excels as a yogurt maker. It avoids the factory pre-sets of traditional yogurt makers that often overheat the culture. Make up to 2 gallons, or as little as one jar using standard glass containers. Our unique "High-Low" temperature method works in just 4 hours producing food-safe, thick yogurt with creamier texture that has earned wonderful reviews. Use the temperature control to make Greek-style, goat's milk, lactose-free, and dairy-free yogurt.

Cheese Use the Folding Proofer to make delicious soft cheese with fresh ingredients and ensure consistent flavors by using the right temperature for each cheese culture. The Proofer makes the ripening period foolproof.

Butter and Buttermilk

What could be more special than homemade cultured butter? Make it in the Proofer - no butter churner required. High quality heavy cream will produce delicious cultured butter with a bonus of delicious buttermilk to use in another recipe.

Chocolate

The Proofer is perfect for dessert-lovers who need a reliable way of melting and tempering chocolate. Slow and risk-free chocolate melting, even for easy-to-scorch white chocolate. Hold chocolate at an ideal working temperature after tempering. There is ample room to keep your bowls and tools warm too. Dramatic chocolate curls are simple to make from a block of chocolate warmed in the Proofer. Whether tempering chocolate by seeding or marbling, the Proofer provides professional results - beautiful and shiny chocolate - time after time.

Fermented Foods

Take the fuss out of making fermented foods. The Proofer is uniquely suited to maintain the perfect temperature for days, weeks, or even months at a time to grow the delicious probiotic microbes in fermented foods. In the world of incredible probiotic superfoods, each of them is uniquely beneficial. Live probiotic cultures boost the immune system and promote digestive health.

With a more diverse population of beneficial microbes than either yogurt or kombucha, water kefir is completely caffeine-free and has a short fermentation cycle making it one of the easiest and quickest fermented foods to make. Fizzy and delicious probiotic kombucha is another fermented food to make in the Proofer. You choose the tea, the amount of added sugar, and any flavorings you like while you save on your grocery budget by not buying expensive individual bottled kombucha in the store.

Tempeh is the major daily protein source for hundreds of millions in Southeast Asia. It is the most widely consumed soy food in the world and has no cholesterol. The nutty, savory flavor blends well with a wide range of recipes. Produced from fermentation, tempeh contains easy to digest nutrients and is a good source of calcium. Making tempeh requires only soybeans, tempeh starter, vinegar and a Folding Proofer.

Slow Cooking

Creative customers have discovered a new world of applications by placing a covered stock pot or Dutch-oven directly on the Folding Proofer heating plate. Setting the Proofer to its maximum temperature creates a food-safe 190-200F in the pot, the perfect temperature for a wide range of slow-cooked recipes (similar to the LOW setting on a traditional slow-cooker).

Black Garlic

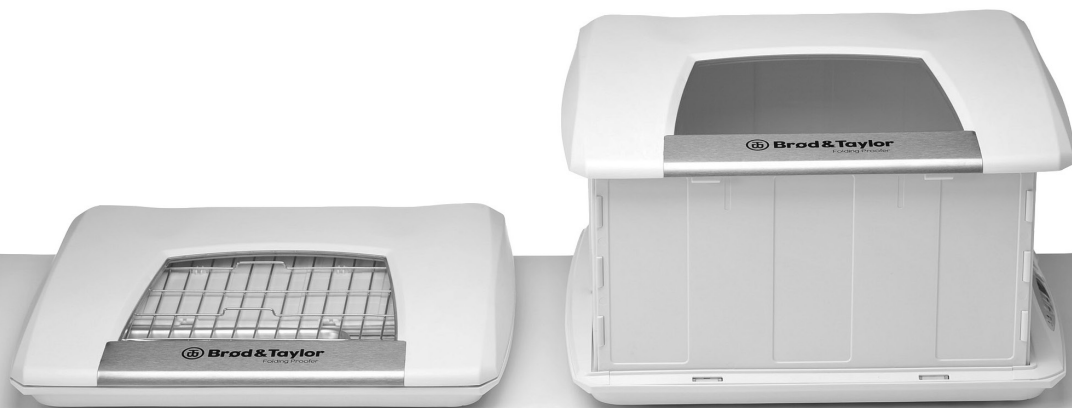
Black garlic is the new "wonder ingredient" everyone is talking about. Hard-to-find and very expensive, black garlic is easy to make at home in the Folding Proofer. The flavor is nearly indescribable and the culinary possibilities endless.

Find recipes for all these applications and more on the Brod & Taylor website.

Brød & Taylor manufactures and distributes high-end kitchenware designed to simplify the challenging and time-consuming process of making wholesome food from scratch.

For additional information, please visit www.brodandtaylor.com

###



Folding Proofer & Slow Cooker

Instructions

L'étuve pliante et la mijoteuse
Instructions
Fermentador Plegable y Cocción Lenta
Instrucciones

Models FP-105 / FP-205

For your safety, read this instruction manual before using product.
Pour votre sécurité, lisez ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit.
Para su seguridad, lea este manual de instrucciones antes de utilizar.

www.brodandtaylor.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main housing in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use outdoors.
- Intended for countertop use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- 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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is for household use only.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in the Proofer when not in use.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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 used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in or tripping over a longer cord.

NOTICE

This appliance is for household use only. Use on Alternate Current (50/60 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

Register for a Free Extended Warranty

Receive a free upgrade to a 3-year warranty when registering on-line or by phone.

(Standard warranty is 1 year. Proof of purchase from Authorized Dealer is required.)

Why register your Proofer?

- Free upgrade to 3-year warranty.
- Priority notification of specials and product giveaways.
- Receive the latest information on new applications, tips and recipes.

To register, visit us on-line at:

www.brodandtaylor.com/register

or call: 1-800-768-7064

HAVE QUESTIONS? Please Contact Us Directly

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

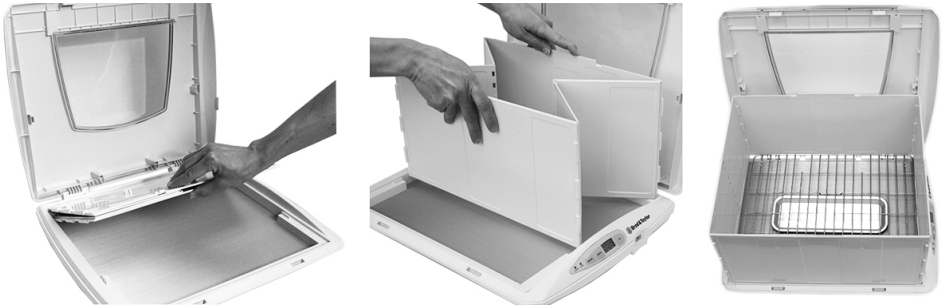
Phone: 1-800-768-7064

FIND RECIPES, TIPS, & MORE

Visit www.brodandtaylor.com/recipes for a wide range of Recipes, How-To's, and Tips for the Folding Proofer and Slow Cooker.

Setup and Storage

Open the lid by lifting the front edge of the Proofer. Allow the lid to rest in the 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 as shown. Pull only the front wall forward to expand and fit into the grooves on the front and sides of the base.



DO NOT Remove Folding Walls



Select the Mode for Setup

PROOFER HUMID MODE: Place the water tray in the center of the heating plate with water in the tray. Put the wire rack in next with the feet down.

PROOFER DRY MODE: Do not use the water tray. Put the wire rack in with the feet down.

SLOW COOK MODE: Do not use the water tray or wire rack.

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 first and then into an appropriate wall receptacle.

Pre-Heat

For best results, pre-heat the Proofer for 10-15 minutes before using.

Prepare for Storage

Turn the Proofer OFF and allow it to cool. (Removing the lid will allow it to cool more quickly.) Unplug power cord from the wall receptacle and the Proofer.

Remove the wire rack and water tray, if in use. If necessary, wipe surfaces of the Proofer with a 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 while attached to rear hinge. Place the water tray into the front section of the base. Orient the wire rack with feet up (A). The open crosses shown in (B) hold the wire rack securely in place. Remove the power cord from the Proofer. Close the lid and press on the front to ensure that the latch is engaged.



Cleaning and Maintenance

- This appliance is virtually maintenance free and has no user serviceable parts. If the appliance is damaged or does not operate properly, contact Brod & Taylor for repair: contact@brodandtaylor.com
- Always unplug and completely cool down before cleaning.
- If necessary, wipe the housing and metal base plate with a damp cloth or moistened with a mild detergent solution. Do not use chemical or abrasive cleaners or polishers.
- Do not immerse the appliance in water or place it under running water.
- After cleaning, wait until completely dry before folding up.

Dimensions and Specifications

Inside box (open):	15" x 12.5" x 8" high	37.5 x 32 x 20 cm high
Outside body (open):	18" x 14.5" x 10.5" high	46 x 37 x 27 cm high
Outside body (closed):	18" x 14.5" x 2.5" high	46 x 37 x 6.5 cm high
Temperature range:	70 - 195 °F	21 - 90 °C

Model FP-105 Voltage: 120V~ 60Hz (200W)

Model FP-205 Voltage: 220-240V~ 50Hz (180-220W)

Operation

Press the power button  to turn the Proofer on. The display will indicate the current temperature setpoint.

There are two modes of operation: PROOFER  or SLOW COOK 

One of the two red/green indicator lights will illuminate depending on the current mode of operation.

RED LIGHT: Heating.

GREEN LIGHT: Heating plate has reached its setpoint.

When switched off or unplugged the Proofer will remember the last mode used and temperature setpoint.

NOTE: Even though light is Green, contents of the Proofer may take longer to reach the temperature setpoint.

Changing the Mode - Proofer or Slow Cook

Press the Mode Select Button to toggle between PROOFER and SLOW COOK mode.

Changing the Temperature Setting

Press the **+** (UP) or **-** (DOWN) button to adjust the temperature. Press and hold either button for three seconds to quickly scroll through the temperature settings.

Changing the Temperature Display (°F or °C)

To switch between modes, press and hold both the **+** and **-** button for two seconds.

Humidity

To create humidity in the Proofer, pour approximately ¼ cup (50ml) of water into the water tray. Do not overfill the tray. Humidity will be approximately 70-80%. The water tray is used only for the **Humid Mode** when making bread, usually at temperatures of 85 °F / 30 °C or less. Do not use the water tray when making yogurt.

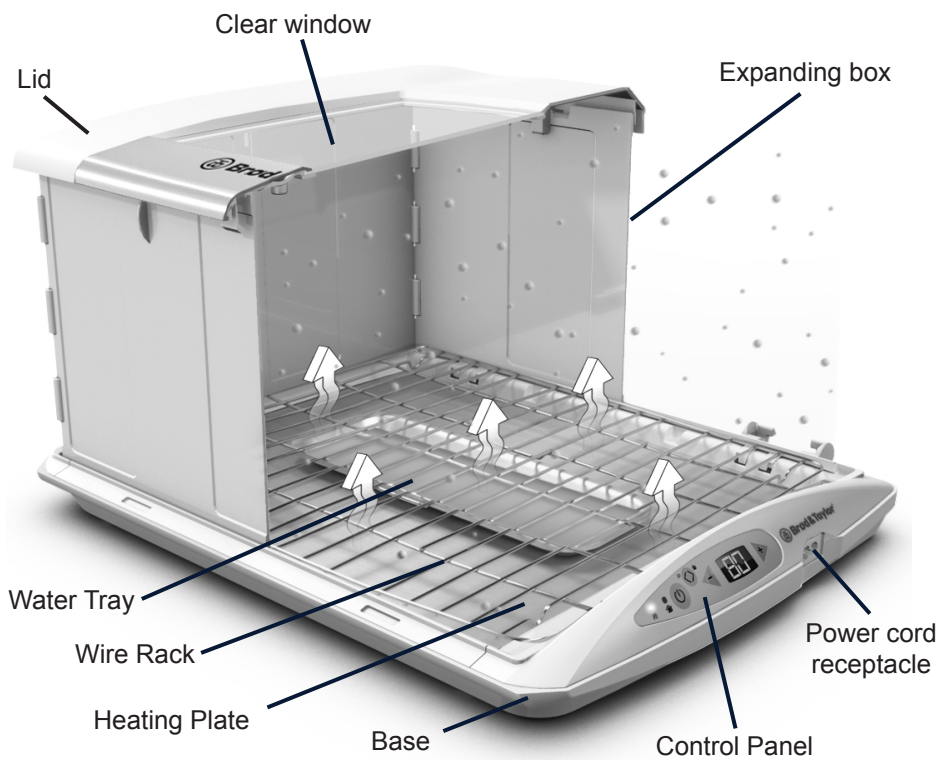
Capacity

Bread: Two “large” loaves – approximately 2lb / 0.9 kg dough each with 4 lb / 1.8 kg total from recipes with about 3 cup / 400g of flour per loaf. Shelf kit accessory can double capacity.

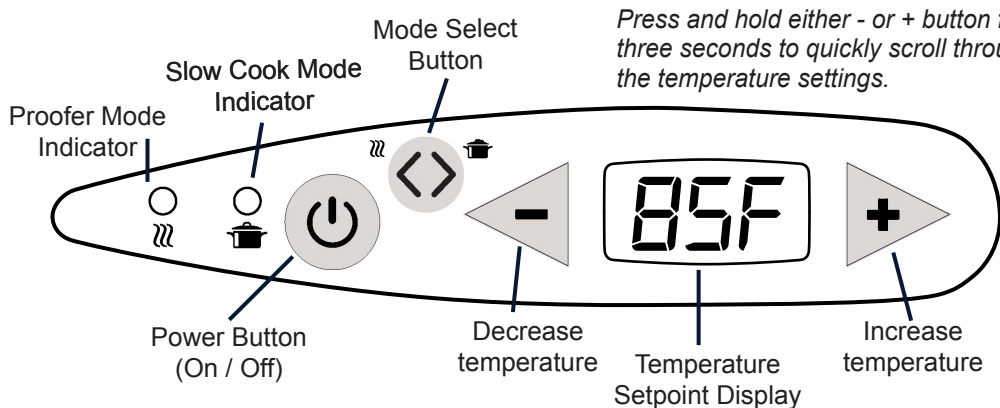
Yogurt: Eight jars that are 8” / 20cm tall (or less) and hold a quart / liter or a single 1.5 gallon (6 liter) container with lid under 8” (20cm) tall will fit in the Proofer.

Slow Cooking: Up to 8 quart / liter pot with maximum diameter 11” / 28 cm and height 8.5” / 21.6 cm.

This product is intended for interior household use only, in an operating environment of 60 °F / 16 °C or greater.



Control Panel



Display in °F or °C

To switch between modes, press and hold both the + and - button for two seconds.

Accessories

A Shelf Kit is available to double capacity for loaves or rolls. See information on the back of this instruction manual.

Three Ways to Use the Folding Proofer & Slow Cooker



PROOFER - Humid **RACK AND WATER TRAY**

Best for:

Bread dough
Sourdough
Yeast Preferments

- Place containers **ON RACK** above the heating plate.
- **USE** water tray with water for humidity.
- Temperature range 70-95 °F / 21-35 °C



PROOFER - Dry **RACK, NO WATER TRAY**

Best for:

Yogurt, Chocolate, Butter
Tempeh, Kefir, Kombucha,
Sour Cream, Creme Fraiche,
Cheese, Natto

- Place containers **ON RACK** above the heating plate.
- **DO NOT USE** water tray.
- Temperature range 70-120 °F / 21-49 °C



SLOW COOK **NO RACK, NO WATER TRAY**

Best for:

Traditional Slow Cooking,
Black Garlic, Sous Vide

- Place containers **DIRECTLY ON** the heating plate.
- Temperature range 85-195 °F / 30-90 °C.
- For best results use a heavy bottom Dutch oven or stock pot with a tight fitting lid.

Proofer Mode Instructions and Tips

The Folding Proofer provides stable and repeatable low temperature control for a wide range of kitchen processes – from rising bread to making yogurt to tempering chocolate to making healthy probiotic foods. The Proofer is calibrated to keep its contents near the temperature setting, not the air inside. This is because the Proofer heats mainly by radiative heating. The air temperature inside the Proofer will not be the same as the temperature of food inside containers.

In Proofer Mode  this appliance is calibrated to be used in two ways:



HUMID
Bread with
Water Tray


Humid (with water tray): 70-95 °F / 21-35 °C. Use open containers. Bread dough and preferments in open bowls, loaf, or sheet pans.



DRY
Yogurt with
NO Water Tray

Dry (no water tray): 70 -120 °F / 21 - 49 °C. Use closed containers. Commonly used for culturing yogurt. If the Proofer is used in dry mode at 70-95 °F / 21-35 °C food temperatures may be several degrees below the setpoint.

Slow Cook Mode Instructions and Tips

In Slow Cook Mode  temperatures may be set from 85-195 °F / 30-90 °C in 5 degree increments. For slow cooking recipes that recommend a setting of “Low” on a traditional slow cooker, set the temperature to the maximum setting of 195 °F / 90 °C. Always use a lid on the pot when slow cooking.

This appliance is calibrated to keep the contents of a container near the temperature setpoint. Actual temperatures may vary 5 degrees from setpoint depending on the type of container and lid used (cast iron, stainless, metal or glass lid). Results for any specific pot will be repeatable.



NO Rack or Water Tray
Set pot directly on
heating plate

Food safety

When slow cooking, food should reach 140 °F / 60 °C in less than 2 hours. For this reason, frozen meat should never be placed directly in a pot for slow cooking. For best results and increased food safety, we recommend pre-heating the pot and searing thawed meat.

Pre-heating

Many recipes call for sauteing onions, garlic, or other items and searing meat before slow cooking for optimum flavor. Using the Proofer, all this can be done in a single pot. After searing, put the hot pan in the pre-heated Proofer DIRECTLY on the heating plate (no rack). Always put a lid on the pot and also close the lid of the Proofer. Do not remove lid or pot top for first 2 hours. Meat should not touch the top of the pot.

Other Applications

Other slow cooking processes, such as slow roasting black garlic or sous vide cooking may be done at lower temperatures. We recommend checking the internal pot or water bath temperature at regular intervals to ensure it is appropriate. When slow cooking, always put a lid on the pot.

Altering Food Temperature in Proofer Modes

- Humidity (using the water tray) will raise the temperature of items in the proofer.
- Raising the height of the rack will decrease the temperature of items on the rack. (The Brod & Taylor accessory Shelf Kit includes a rack with folding legs.)
- Covering containers will increase the temperature inside the container.

Troubleshooting Guide

E1 error in display	Proofer base is too cold. Allow to warm to room temperature. Proofer must be completely UNPLUGGED from power to reset.
Folding walls came apart	See our instruction video: www.brodandtaylor.com/support
Contents of Proofer too warm	Temperature may be reduced by: <ul style="list-style-type: none"> • Remove water tray. (Dry Mode) • Elevate rack. (use Shelf Kit with elevating legs). • Use uncovered containers to reduce trapped heat.
Contents of Proofer too cool	Temperature may be increased by: <ul style="list-style-type: none"> • Use water tray. (Humid Mode) • Make sure rack is in lowest position. • Use covered containers to hold heat.
Proofer turns off	Ensure power cord is fully seated into socket.
Proofer lid will not close for storage	Folding sides should be closed flat with hinge secured. Open cross guides must face up. Ensure wire rack is upside down and seated in open cross guides.

FAQ (Frequently Asked Questions)

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

Yes, the Proofer is engineered to run continuously. It uses very little electricity, only about 30 watts on average when set to 75 °F / 24 °C.

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

The most common temperature for rising bread is 80 °F / 27 °C. This is a temperature that can work for nearly any type of bread, from sweet rolls to sourdough and even rye. Don't hesitate to use a warmer setting of 86 °F / 30 °C if you are in a hurry, but for many recipes 80 °F / 27 °C 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 when rising bread. The higher temperature range is designed to work well for making yogurt and cheese.

For yogurt making, a jar placed directly in the center may rise in temperature as high as 120 °F / 49 °C, which could begin to damage some of the more delicate yogurt cultures. The Proofer can easily hold eight 1 quart or liter jars which are 8" / 20cm high of yogurt without the need to place a jar directly in the center. For these processes, the lids need to be on jars to prevent evaporation, heat loss, and contamination from the environment.



- **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 consistent 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. Objects in the Proofer are warmed both by the air inside, and directly from the heating plate (infrared radiative heating). At lower temperatures (70-95 °F / 21-35 °C) the Proofer is calibrated with open containers and using the water tray (Humid). At higher temperatures, closed containers are used without the water tray (Dry). These calibrations match the most common Proofer applications. If used in other ways, small adjustments in setpoint temperature may be required for best results.

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

Yes, however, if the ambient temperature of the room where the Proofer is located is quite cool (lower than 60 °F / 15 °C) or very warm (above 77 °F / 25 °C), then the temperature setting may need to be adjusted a few degrees higher or lower to achieve the desired result.

-
- **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 75 °F / 24 °C it may not feel very warm even when working properly. To test operation check for a warm feel when you quickly touch the center of the aluminum base plate.

WARNING: Do not touch the heating plate when temperature setting is above 95 °F / 35 °C.

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 to pre-heat for 5-10 minutes. Our bread recipe specifications have been written for the Proofer with water in the tray and no cover on the dough. Covering the dough container with plastic wrap can result in a warmer dough temperature and over-proofing.

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 80-86 °F / 27-30 °C in order to give the wild yeast a boost.
- **Commercial yeast** is more vigorous, so dough made with this type yeast benefit from a lower temperature that promotes flavor development, 75-79 °F / 24-26 °C.
- **Rye flour** has weaker gluten and higher enzyme activity, so higher Proofer temperatures are appropriate, 80-86 °F / 27-30 °C 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 water 90-100 °F / 32-38 °C and ferment at up to 86 °F / 30 °C. 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 at a lower temperature range, such as an overnight (12 hours) biga or preferment, it is safest to cover the bowl or container.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Veuillez lire toutes les instructions.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- 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.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Débranchez l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation défectueuse ou si 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 pour vérification, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et son cordon loin des enfants. Ne placez jamais le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise en-dessous du comptoir et n'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que l'usage destiné.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Quand l'étuve n'est pas utilisée, n'y rangez pas de matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance adéquates, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'usage de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Veuillez surveiller les enfants afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent des services ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter le danger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veuillez lire et conserver ces instructions afin d'obtenir de meilleurs résultats de votre étuve pliante.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est utilisé dans le but de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement ainsi que les risques dans le cas où le cordon a été saisi par un enfant.

AVIS

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Utilisez sur un courant alternatif (50/60 hertz) seulement avec un voltage comme 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 lorsque vous utilisez cet appareil avec un onduleur DC/AC. Contactez un électricien qualifié si vous avez des questions à propos de votre onduleur.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

Inscrivez-vous pour une garantie prolongée gratuite

Recevez gratuitement la garantie prolongée de 3 ans lors de l'inscription en ligne ou par téléphone.

(La garantie standard est de 1 an. Une preuve d'achat d'un distributeur agréé est requise.)

Pourquoi enregistrer votre étuve?

- La garantie prolongée de 3 ans gratuite.
- Notifications prioritaires sur les promotions et les produits cadeaux.
- Dernières informations sur les nouvelles applications, les astuces et les recettes.

Pour vous inscrire, visitez le site web :

www.brodandtaylor.com/register

ou appelez : 1-800-768-7064

AVEZ-VOUS DES QUESTIONS? S.v.p. contactez-nous directement

E-mail : contact@brodandtaylor.com

Site web : brodandtaylor.com/support

Téléphone : +1-800-768-7064

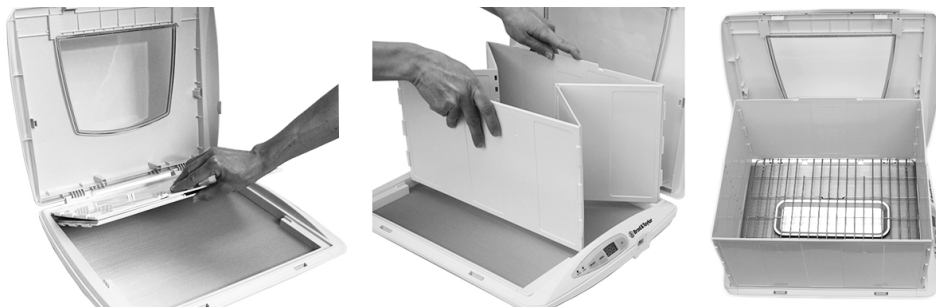
TROUVEZ DES RECETTES, DES ASTUCES ET BIEN PLUS ENCORE

Visitez www.brodandtaylor.com/recipes pour un large éventail de recettes, d'astuces et de comment faire pour l'étuve pliante et la mijoteuse.

Installation et rangement

Installation

Ouvrez 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 récipient à eau. Soulevez la boîte pliante du bord avant, tout en la laissant attachée au fond de la base pour qu'elle puisse s'ouvrir. Tirez uniquement la paroi avant vers l'avant pour l'étendre et placez-la dans la base.



Pour l'installation, **NE PAS ENLEVER** les côtés pliants



Selectionner le mode pour l'installation

MODE ÉTUVE HUMIDE : Placez le récipient à eau au centre de la plaque chauffante. Placez ensuite la grille dans l'enceinte avec les pieds vers le bas.

MODE ÉTUVE SEC : N'utilisez pas le récipient à eau. Placez la grille dans l'enceinte avec les pieds vers le bas.

MODE MIJOTEUSE : N'utilisez pas le récipient à eau ou la grille.

Soulevez le couvercle droit vers le haut depuis les charnières arrière et placez-le en haut de la boîte pliante, tout en plaçant les indices sur le couvercle dans les rainures appropriées. Abaissez le couvercle à la position fermée. Branchez le cordon d'alimentation d'abord dans l'étuve et ensuite dans une prise murale appropriée.

Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'étuve pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.

Préparation pour le rangement

Éteignez l'étuve et laissez-la refroidir. (Si vous retirez le couvercle, l'étuve pourra refroidir plus rapidement.) Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et de l'étuve.

Enlevez la grille et le récipient à eau utilisé. Si nécessaire, essuyez les surfaces de l'étuve avec un chiffon humide pour enlever tout résidu d'eau. Assurez-vous que l'étuve soit sèche avant de la plier pour le rangement. Soulevez la boîte pliante légèrement en avant, ensuite pliez-la en appuyant doucement sur les côtés et en poussant délicatement vers l'arrière. Rabaissez la partie pliée à l'intérieur de la base. Placez le récipient à eau dans la partie avant de la base. Placez la grille avec les pieds vers le haut (A). Les emplacements cruciformes ouverts indiqués sur (B) gardent la grille solidement en place. Enlevez le cordon d'alimentation de l'étuve. Rabaissez le couvercle fermé et appuyez à l'avant pour vérifier que le verrou soit enclenché.



Nettoyage et entretien

- Cet appareil ne nécessite pratiquement aucun entretien et n'a pas de pièces réparables par l'utilisateur. Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, contactez Brod & Taylor pour réparation. contact@brodandtaylor.com
- Toujours débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Si nécessaire, essuyez le boîtier et la plaque de support en métal avec un chiffon humide ou humidifié avec une solution de détergent doux. N'utilisez pas de nettoyeurs ou polisseurs chimiques ou abrasifs.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne le mettez pas sous l'eau courante.
- Après le nettoyage, attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement sec avant de le plier.


Dimensions et Spécifications



Intérieur de la boîte (ouverte)	15" x 12,5" x 8" de haut	37,5 x 32 x 20 cm de haut
Boîtier (ouvert)	18" x 14,5" x 10,5" de haut	46 x 37 x 27 cm de haut
Boîtier (fermé)	18" x 14,5" x 2,5" de haut	46 x 37 x 6,5 cm de haut
Plage de température	70 - 195 °F	21 - 90 °C

Modèle FP-105 Voltage : 120V~ 60Hz (200W)

Modèle FP-205 Voltage : 220-240V~ 50Hz (180-200W)

Fonctionnement

Appuyez sur la touche de puissance  pour allumer l'étuve. L'affichage indique la température de consigne actuelle.

Il y a deux modes de fonctionnement : ÉTUVE  ou MIJOTEUSE 

Un des deux indicateurs lumineux rouge/vert s'éclairera, tout en fonction du mode de fonctionnement actuel.

LUMIÈRE ROUGE : Chauffage.

LUMIÈRE VERTE : La plaque chauffante a atteint sa température de consigne.

Lorsqu'elle est éteinte ou débranchée, l'étuve se souviendra du dernier mode et de la dernière température de consigne utilisés.

NOTE : Même si la lumière est verte, le contenu de l'étuve peut prendre plus de temps pour atteindre la température de consigne.

Changement du mode – Étuve ou Mijoteuse

Appuyez sur la touche MODE pour basculer entre le mode ÉTUVE (PROOFER) et MIJOTEUSE (SLOW COOK).

Changement du réglage de température

Appuyez sur la touche **+** (UP) ou **-** (DOWN) pour régler la température. Pour faire défiler rapidement les réglages de température, appuyez sur une des deux touches pendant trois seconds.

Changement de l'affichage de température (°F ou °C)

Pour changer entre l'échelle de température °F ou °C, appuyez sur les touches **+** (UP) et **-** (DOWN) en même temps pendant deux secondes.

Humidité

L'étuve peut être utilisée dans des conditions humides ou sèches. Pour créer un état humide dans l'étuve, versez environ ¼ de tasse (50 ml) d'eau dans le récipient à eau. Ne remplissez pas trop le récipient. L'humidité sera d'environ 70-80 %. Le récipient à eau est utilisé en mode humide de l'étuve seulement lors de la fabrication du pain, d'habitude à des températures de 85 °F / 30 °C ou moins. N'utilisez pas le récipient à eau lors de la fabrication du yogourt.

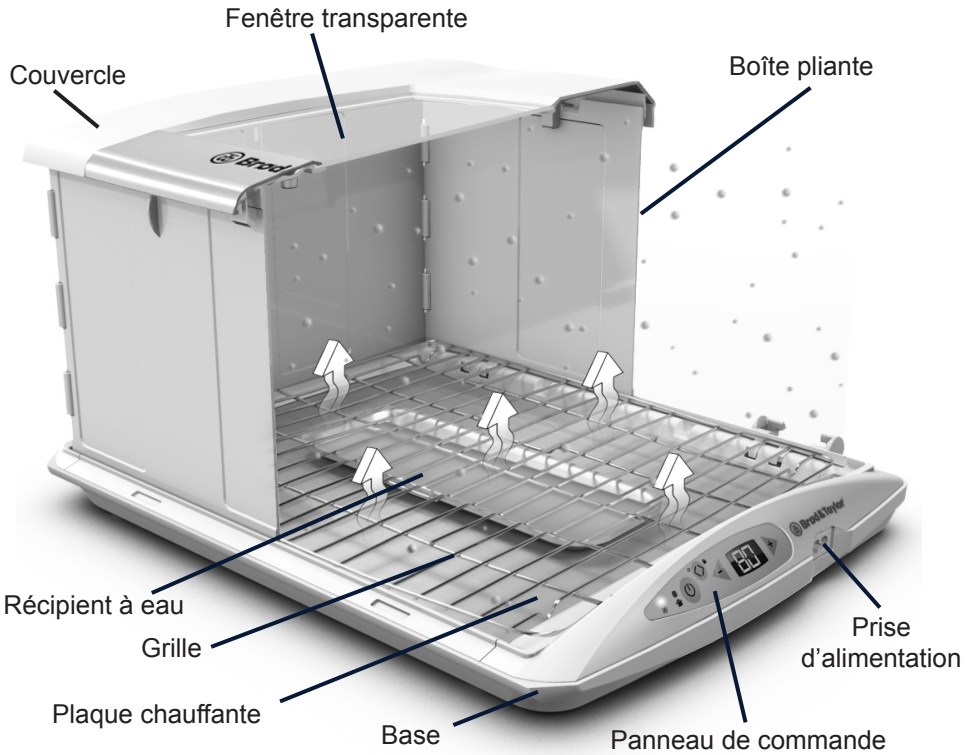
Capacité

Pain : Deux « grands » / pains – environ 2 lb / 900 g de pâte chacun (ou 4 lb / 1,8 kg au total) à partir de recettes avec environ 3 tasses / 400 g de farine par pain.

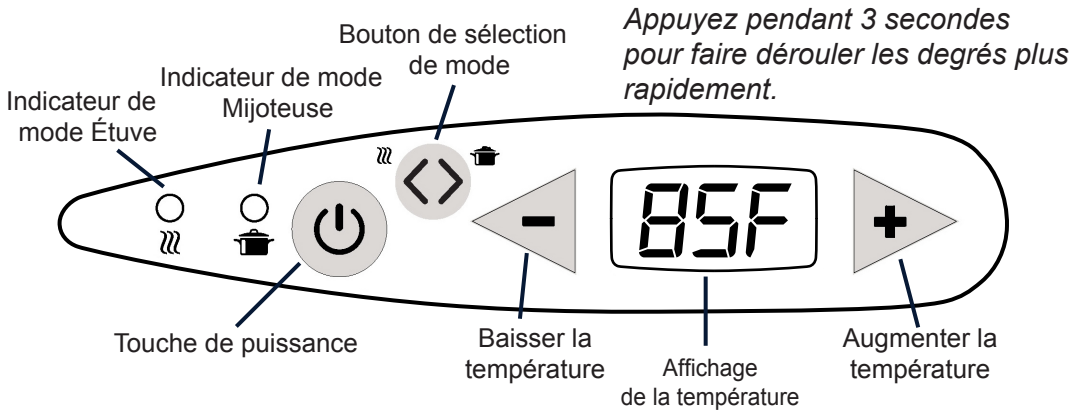
Yogourt : L'étuve peut contenir huit pots de 8" / 20 cm de hauteur (ou moins) contenant un litre chacun ou un seul récipient de 1,5 gallons (6 litres) avec couvercle mesurant au total 8" (20 cm) de hauteur.

Cuisson lente : Un récipient contenant jusqu'à 8 litres avec un diamètre maximum de 11" / 28 cm et une hauteur de 8,5" / 21.6 cm.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, non pas en plein air, dans un environnement approprié de 60 °F / 16 °C ou plus.



Panneau de commande



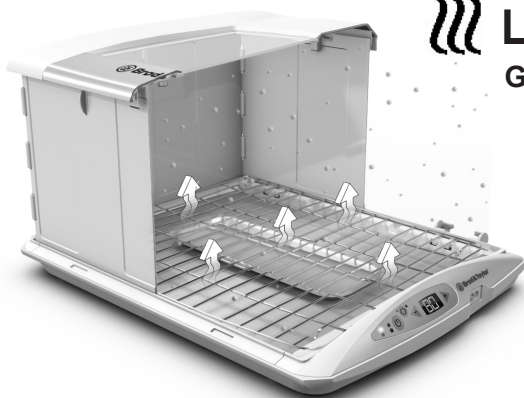
Changement de l'affichage de température (°F ou °C)

Pour changer entre l'échelle de température °F ou °C, appuyez sur les touches + (UP) et - (DOWN) en même temps pendant deux secondes.

Accessoires

La trousse d'accessoires Shelf Kit est disponible pour doubler la capacité des pains ou des rouleaux. Voir l'image sur le dos de ce manuel.

Trois façons d'utiliser l'étuve pliante et la mijoteuse



L'ÉTUVE – Humide GRILLE ET RÉCIPIENT À EAU

Meilleure pour
Levage de la pâte à pain
Préfermentation
Levain

- Placez les récipients **SUR LA GRILLE** au-dessus de la plaque chauffante.
- **UTILISEZ** le récipient à eau pour l'humidité.
- Plage de température 70-95 °F/21-35 °C.



L'ÉTUVE – Sec GRILLE UNIQUEMENT

Meilleure pour
Yogourt, chocolat, beurre,
tempeh, kéfir, kombucha,
crème sûre, crème fraîche,
fromage, natto

- Placez les récipients **SUR LA GRILLE** au-dessus de la plaque chauffante.
- **N'UTILISEZ PAS** le récipient à eau.
- Plage de température 70-120 °F/21-49 °C.



LA MIJOTEUSE SANS GRILLE OU RÉCIPIENT À EAU

Meilleure pour
Cuisson lente traditionnelle
Ail noir
Cuisson sous vide

- Placez les récipients **DIRECTEMENT SUR** la plaque chauffante.
- Plage de température 85-195 °F/30-90 °C.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une chaudière hollandaise à fond épais ou une casserole avec un couvercle hermétique.

Instructions et astuces pour le mode Étuve

L'étuve pliante offre une régulation de basse température de niveau stable et reproductible pour un large éventail de processus de cuisine – de la levée du pain à la fabrication du yogourt et du tempérage du chocolat pour les desserts à la préparation des aliments probiotiques sains. L'étuve est calibrée pour conserver la température du contenu des pots ou des bols à la température indiquée sur le réglage, et non la température de l'air à l'intérieur. Ceci est dû au fait que l'étuve fonctionne principalement par chauffage par rayonnement. L'air à l'intérieur de l'étuve ne sera pas à la même température que les aliments à l'intérieur des récipients.

En mode Étuve  l'appareil est calibré pour être utilisé de deux façons :



HUMIDE
Pain avec
récipient à eau


70-95 °F / 21-35 °C, humide (avec le récipient à eau), en utilisant les récipients ouverts : la pâte à pain et les préferments dans les bols ouverts, les moules à pain ou les plaques à pâtisserie.



SEC
Yogourt SANS
récipient à eau

70-120 °F / 21-49 °C, sec (sans le récipient à eau), en utilisant les récipients fermés : couramment utilisé pour la culture du yogourt. Si l'étuve est utilisé à sec (sans le récipient à eau) à 70-95 °F / 21-35 °C, la température des aliments pourrait être de plusieurs degrés au-dessous de la température de consigne.

Instructions et astuces pour le mode Mijoteuse

En mode Mijoteuse  la température peut être réglée de 85 à 195 °F, soit de 30 à 90 °C par paliers de 5 degrés. Pour les recettes de cuisson lente qui recommandent un réglage sur « bas » sur une mijoteuse traditionnelle, veuillez régler la température au maximum, soit 195 °F / 90 °C.

Cet appareil est calibré pour conserver le contenu du récipient à la température de consigne. La température actuelle pourrait différer de la température de consigne de 5 degrés ; cela dépend du type de récipient et de couvercle utilisés (en fonte, acier inoxydable, métal ou verre). Cependant, les résultats de chaque récipient particulier seront reproductibles.



Sécurité alimentaire

Lors de la cuisson lente, la température des aliments devrait atteindre 140 °F / 60°C en moins de 2 heures. Pour cette raison, la viande congelée ne devrait JAMAIS être placée directement dans une casserole pour une cuisson lente. Pour obtenir de meilleurs résultats et une sécurité alimentaire accrue, nous vous recommandons de préchauffer la casserole sur une cuisinière et de saisir la viande décongelée.

Préchauffage

Pour beaucoup de recettes, vous avez besoin de faire sauter les oignons, l'ail ou d'autres aliments ainsi que de saisir la viande avant de les faire cuire lentement pour une saveur optimale. Si vous utilisez l'étuve, par contre, tout cela peut être fait dans une seule casserole. Après avoir saisi la viande, mettez la casserole chaude dans l'étuve préchauffée DIRECTEMENT sur la plaque chauffante (sans grille). Veuillez toujours placer le couvercle sur la casserole ainsi que le couvercle sur l'étuve. N'enlevez ni le couvercle de la casserole ni celui de l'étuve pendant les 2 premières heures. La viande ne devrait pas toucher le couvercle de la casserole.

Autres applications

D'autres processus de cuisson lente, tels que le rôtissage lent de l'ail noir ou la cuisson sous vide, peuvent être effectués à des températures plus basses. Nous vous recommandons de vérifier la température à l'intérieur de la casserole ou du récipient à eau à intervalles réguliers afin d'assurer que la température est bonne. Lors de la cuisson lente, veuillez toujours garder le couvercle sur la casserole.

Changement de la température des aliments en mode Étuve

- L'humidité (utilisant le récipient à eau) augmentera la température des aliments dans l'étuve.
- Si vous levez la hauteur de la grille, la température des aliments sur la grille diminuera. (La trousse d'accessoires Shelf Kit comprend une grille avec des pattes pliantes.)
- Si vous couvrez les récipients, la température à l'intérieur du récipient augmentera.

Guide de dépannage

Erreur E1 sur l'affichage	La base de l'étuve est trop froide. Laissez-la se réchauffer à la température ambiante. L'étuve doit être complètement DÉBRANCHÉE de l'alimentation électrique afin de la réinitialiser.
Les côtés pliants se sont défaits	Veillez regarder notre vidéo d'instructions : www.brodandtaylor.com/support
Le contenu de l'étuve trop chaud	La température peut être baissée en : <ul style="list-style-type: none"> • Enlevant le récipient à eau (fonctionnement sec) • Elevant la grille (utilisez la trousse d'accessoires Shelf Kit avec des pattes pliantes). • Utilisant les récipients non couverts pour baisser la chaleur à l'intérieur.
Le contenu de l'étuve trop froid	La température peut être haussée en : <ul style="list-style-type: none"> • Utilisant le récipient à eau (fonctionnement humide). • s'assurant que la grille est dans la position la plus basse. • Utilisant les récipients couverts pour garder la chaleur.
L'étuve s'éteint	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise.
Le couvercle de l'étuve ne veut pas se fermer pour le rangement	Les côtés pliants se sont fermés plat avec la charnière sécurisée. Ouvrez les emplacements cruciformes pour qu'ils soient orientés vers le haut. Assurez-vous que la grille est à l'envers et insérée dans les emplacements cruciformes ouverts.

FAQ (Foire aux questions)

- **Puis-je faire fonctionner mon étuve à pain pendant plusieurs heures ?**

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

- **Y a-t'il une température idéale de levée 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 et croissants du levain et même le seigle. N'hésitez pas à utiliser un réglage plus chaud (entre 32°C et 35°C) si vous êtes pressé. Or, pour beaucoup de recettes, la température de 27°C établit un bon équilibre entre une fermentation plus lente qui permet meilleur développement de saveurs ainsi qu'une fermentation plus rapide et donc plus pratique.

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

La source de chaleur de l'étuve est plus concentrée au centre afin que la chaleur sous le récipient à eau soit suffisante pour créer une humidité convenable pour la levée du pain. Pour la fabrication de yogourts, un pot placé directement au centre de l'étuve fera augmenter sa température jusqu'à 49°C, ce qui pourrait dégrader des parties des cultures délicates de yogourt. L'étuve peut facilement contenir 8 pots d'un litre de yogourt (20 centimètres de hauteur maximale) sans avoir besoin d'en placer un directement au centre.



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

Oui, il y a un thermostat situé dans la base de l'étuve. L'élément chauffant s'allume et s'éteint selon la température de la plaque en aluminium. Cela se passe très vite ce qui permet à l'étuve une précision et fiabilité tout en gardant la température stable.

- **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 des bols à la température indiquée sur le réglage, et non l'air à l'intérieur. Le chauffage dans l'étuve se fait selon deux mécanismes : le chauffage par convection et le chauffage par rayonnement. Le chauffage par convection se produit lorsque l'air dans l'étuve est chauffé par la plaque en aluminium. Ensuite l'air chauffé monte et transmet sa chaleur à l'objet dans l'étuve. Le chauffage par rayonnement se produit lorsque la chaleur de la plaque en aluminium se transmet directement à l'objet dans l'étuve, sans chauffer l'air intervenant. Le même principe s'applique si on tend sa main vers un feu : On remarque que la chaleur directement en-dessus du feu est beaucoup plus intense que l'air environnant le feu. C'est la raison pour laquelle vous aurez des résultats peu fiables, si vous mesurez la température de l'air dans l'étuve.

- **L'étuve à pain fonctionne-t-elle dans n'importe quel environnement ?**

Si la température ambiante de la pièce où se trouve l'étuve est plus basse de 15°C plus haute de 25°C, la température sur le réglage doit être ajustée de quelques degrés de plus ou de moins afin d'atteindre le résultat désiré.

Capacité maximale : Deux « grands » pains – environ 900 grammes de pâte chacun (ou 1,8 kg au total) à partir de recettes avec environ 250-375 grammes de farine par pain. Pour la préparation de yogourt, l'étuve peut contenir huit pots de 20 cm (ou moins) de hauteur contenant un litre (ou moins) chacun.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, non pas en plein air, dans un environnement approprié de 16°C ou plus.

- **J'ai mis la pâte à pain dans l'étuve, pourtant elle 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 si elle fonctionne correctement. Pour tester l'étuve ou pour accélérer la levée, réglez la température à entre 32°C et 35°C, et vérifiez une légère sensation de chaleur au centre de la plaque de base en aluminium.

Lignes directrices générales pour la levée et la fermentation de la pâte à pain dans l'étuve

Préparez l'étuve. Pour la pâte à pain, le récipient à eau doit toujours être rempli entre un tiers et la moitié avec de l'eau propre, et doit être placé au centre de la plaque chauffante. La grille doit être posée au-dessus du récipient à eau. Une fois les côtés en place et le couvercle fermé, réglez le thermostat et attendez 10-15 minutes que l'étuve atteigne la bonne température.

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

- **Le levain** a en général besoin d'une température entre 27°C et 30°C pour stimuler la levure sauvage.
- **La levure commerciale** étant plus concentrée, la pâte faite avec ce genre de levure nécessite une température plus basse, entre 24°C et 26°C, ce qui favorise le développement de saveurs.
- **La farine de seigle**, dont le pourcentage de gluten est plus faible et l'activité d'enzymes plus élevée, exige une température plus élevée (entre 27°C et 30°C) afin de raccourcir le temps de fermentation et ainsi empêcher les enzymes de dégrader la pâte trop rapidement.
- **La pâte froide** qui a été conservée au réfrigérateur a souvent besoin d'une heure supplémentaire (ou plus) par 500 grammes de pâte, en plus du temps normal dont la pâte a besoin pour lever, afin d'atteindre la bonne température. Dans l'idéal, une pâte congelée devrait être décongelée au réfrigérateur avant la fermentation.
- **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, vu que le récipient à eau fournit une humidité idéale et évite que la pâte forme une croûte. Cependant, si vous utilisez l'étuve pour une fermentation plus longue, comme par exemple pendant toute la nuit (12 heures) pour une biga ou une pré-fermentation, il est recommandé de couvrir le bol.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos electrónicos, hay que seguir ciertas precauciones de seguridad, como las que se detallan a continuación:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas.
- Protéjase contra descargas eléctricas: no sumerja los cables, enchufes u otras piezas en agua u otros líquidos.
- Supervise el uso del aparato cuando sea utilizado por niños o se use cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriarlo antes de colocar o extraer las piezas.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
- No use el aparato al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o mesada ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o junto a sistemas de calefacción, quemadores eléctricos o dentro de un horno caliente.
- Extreme las precauciones al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños. Nunca cubra el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el enchufe eléctrico de debajo del mostrador y nunca use un alargador.
- 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.
- No use el aparato para otro uso que no sea el específico.
- Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.
- No guarde materiales ni otros accesorios en el aparato, aparte de los que recomienda el fabricante, cuando no lo esté utilizando.

- 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.
- 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 rriariode fermentación plegable.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLEADO

Se incluye un cable corto para reducir el riesgo para los niños de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Si el cable ha sido dañado de alguna manera, debe ser reemplazado por el fabricante, servicio autorizado o personas similarmente calificadas para evitar riesgos.

AVISO

Este aparato es para **USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE**. Úselo en corriente alterna (50/60 hertzios) 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 calificado.

PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE NO APTO PARA USO COMERCIAL

Regístrese para obtener una extensión de garantía

Aumente gratuitamente su garantía a 3 años, registrándose en línea o por teléfono.

(La garantía estándar es de 1 año. Se requiere una prueba de compra en un distribuidor autorizado.)

¿Por qué registrar su Fermentador?

- Aumento gratis de la garantía a 3 años.
- Información prioritaria de ofertas especiales y regalos
- Reciba las informaciones más recientes sobre nuevas aplicaciones, consejos y recetas

Para registrarse, visítenos en:

www.brodandtaylor.com/register

o llámenos: +1-800-768-7064

¿PREGUNTAS? Por favor contáctenos directamente

Correo electrónico: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Teléfono: 1-800-768-7064

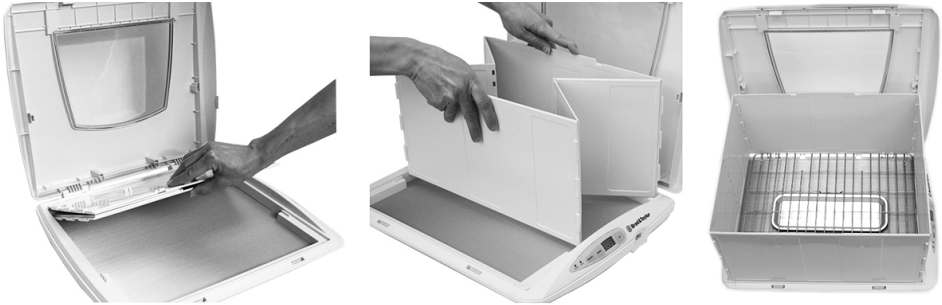
ENCUENTRE RECETAS, CONSEJOS Y MUCHO MÁS

Visite **www.brodandtaylor.com/recipes** por una amplia gama de recetas, cómo hacer y consejos para el fermentador y olla de cocción lenta.

Configuración y almacenamiento

Montaje

Abra la tapa levantando el borde delantero del fermentador. Deje que la tapa repose en posición vertical. Retire la rejilla y la bandeja de agua. Levante la caja plegable por el borde frontal que le permite permanecer unida a la base por la parte posterior para que pueda pivotar abierta como se muestra. Tire hacia delante el lado frontal para expandir y encajar en la base.



Para montar, no retire las paredes plegables



FERMENTACION EN MODO HUMEDO: Coloque la bandeja de agua en el centro de la placa de calentamiento. Ponga la parrilla en el hueco con las patas hacia abajo.

FERMENTATION EN MODO SECO: No utilice la bandeja de agua. Ponga la rejilla con las patas para abajo.

MODO COCCION LENTA: No utilice la bandeja de agua ni la rejilla.

Levante la tapa directamente desde las bisagras posteriores y colóquela encima de la caja plegable, encajando la tapa en las ranuras correspondientes. Baje la tapa hasta la posición cerrado. Enchufe el cable eléctrico al fermentador y posteriormente a un receptáculo apropiado.

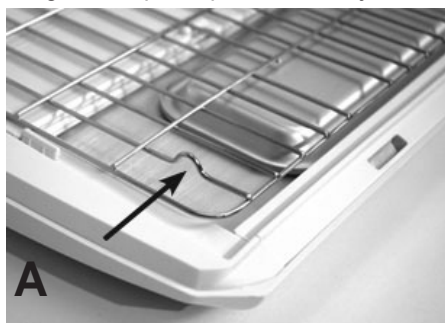
Pre-calentamiento

Para mejores resultados, el fermentador debe precalentarse por 10 a 15 minutos.

Preparación para el almacenamiento

Apague la máquina y déjela enfriar (saque la tapa para enfriar más rápidamente). Desenchufe de la corriente eléctrica.

Retire la parrilla y la bandeja de agua si está en uso. Si es necesario, limpie las superficies con un paño para eliminar cualquier resto de líquido. Asegúrese 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. Coloque la bandeja de agua en la sección frontal de la base. Oriente la rejilla con los pies hacia arriba (A). Las cruces abiertas en (B) sostienen la rejilla firmemente en su lugar. Desenchufe el cable del fermentador. Cierre la tapa y presione en la parte frontal para asegurarse que el pestillo está ajustado.



Limpeza y mantenimiento

- Este aparato prácticamente no requiere mantenimiento, no tiene piezas reparables. Si el aparato resulta dañado o no funciona correctamente, comuníquese con Brod & Taylor para que sea reparado. contact@brodandtaylor.com
- Desconecte siempre el aparato y deje enfriar antes de limpiar.
- Si es necesario, limpie la placa y la base de metal con un paño húmedo o humedecido con una solución de detergente suave. No utilice limpiadores químicos o abrasivos.
- No sumerja el aparato en agua ni lo coloque bajo el grifo.
- Después de limpiar, espere hasta que se seque completamente antes de plegarlo.


Dimensiones y especificaciones

Interior (abierta):	15" x 12.5" x 8" high	37.5 x 32 x 20 cm high
Exterior (abierta):	18" x 14.5" x 10.5" high	46 x 37 x 27 cm high
Exterior (cerrada):	18" x 14.5" x 2.5" high	46 x 37 x 6.5 cm high
Rango de temperatura:	70 - 195F	21 - 90C

Modelo FP-105 Voltaje: 120V~ 60Hz (200W)

Modelo FP-205 Voltaje: 220-240V~ 50Hz (180-200W)

Operación

Presione el botón de encendido  . La pantalla indicará el punto de ajuste de temperatura.

Hay dos modos de funcionamiento: Fermentador  o Cocción Lenta 

Uno de los dos indicadores luminosos de color rojo / verde debe alumbrarse en función del modo elegido.

LUZ ROJA : Calentando.

LUZ VERDE : La placa de calentamiento ha alcanzado su punto.

Este aparato recordará el último modo utilizado cuando se desconecta.

NOTA : A pesar de que la luz es verde, el contenido puede tomar más tiempo para alcanzar la temperatura.

Cambio de modo – Fermentación o Cocción Lenta

Pulse el botón de MODO para cambiar entre el modo fermentación y cocción lenta.

Cambio del ajuste de temperatura

Pulse el botón **+** (UP) o **-** (DOWN) para ajustar la temperatura. Presionar y sostener cualquiera de los botones durante tres segundos para ajustar rápidamente la temperatura.

Cambio de la visualización de temperatura (°F o °C)

Pulse y sostenga los botones **+** (UP) y **-** (DOWN) por dos segundos para cambiar la escala de temperatura entre °F o °C.

Humedad

El fermentador puede usarse en seco o en humedad. Para crear humedad en el fermentador, vierta aproximadamente ¼ de taza (50 cl.) de agua en la bandeja de agua. **NO DEJE** que el agua rebase la bandeja. La humedad alcanzará aproximadamente 70-80 %. La bandeja de agua se utiliza solamente en modo Húmedo para hacer pan, normalmente a temperaturas de 85 °F / 30 °C o menos. No use la bandeja de agua cuando prepare yogur.

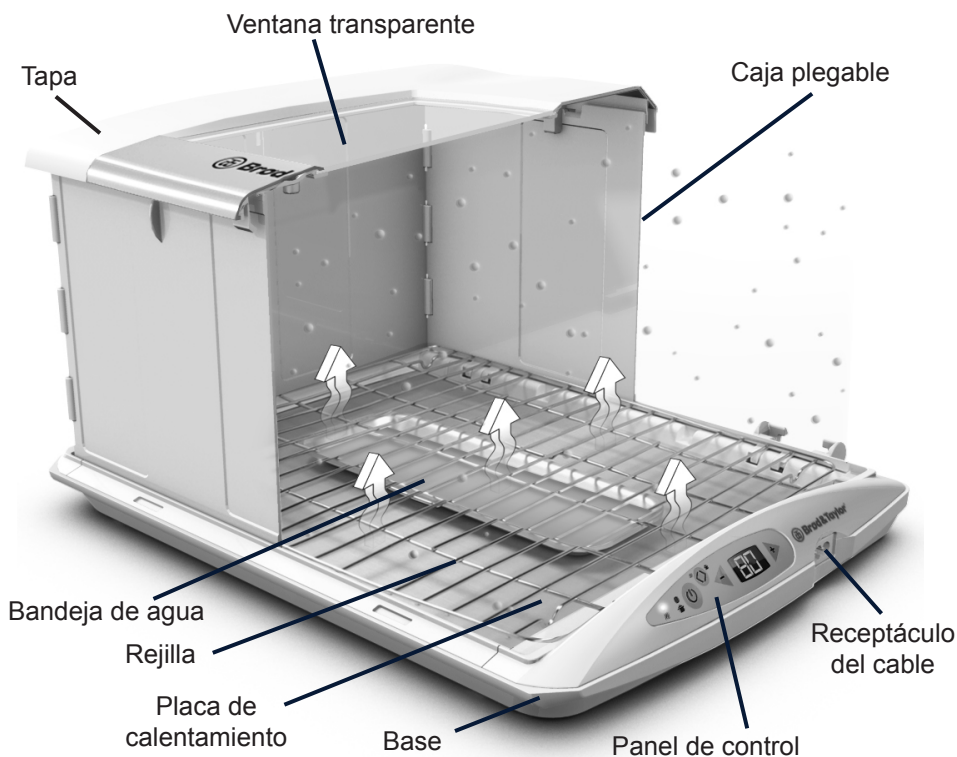
Capacidad

Pan : Dos panes grandes – aproximadamente 2 lb / 0,9 kg de masa cada uno con 4 lb. / 1,8 kg total con recetas de aproximadamente 3 tazas / 400 g de harina por cada pan.

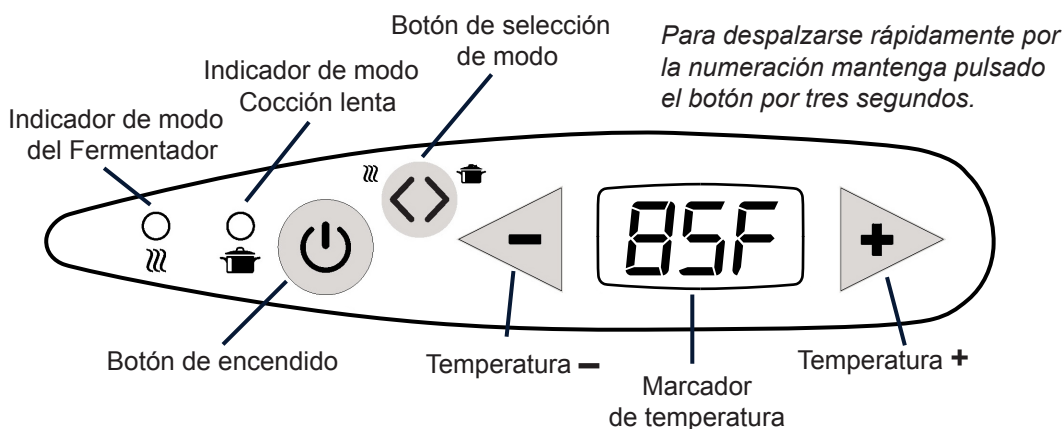
Yogur : Ocho frascos de 8" / 20 cm de alto (o menos) con capacidad de un cuarto de litro o un 1,5 galones (6 litros) recipiente con tapa de menos de 8" (20 cm) de altura entrará en el fermentador

Cocción Lenta : Olla de hasta 8 cuartos de litro con diámetro máximo de 11" / 28 cm y 8,5" / 21.6 cm de alto.

Este producto está diseñado para uso doméstico interior, en un ambiente de 60 °F / 16 °C o más.



Panel de Control



Cambio de la visualización de temperatura (°F o °C)

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 **+** junto con el botón **-** por tres segundos.

Accesorios

Un kit de almacenamiento está disponible para duplicar la capacidad de panes y bollos. Ver la imagen en la parte posterior de este manual.

Tres maneras de utilizar el Fermentador y Cocción Lenta

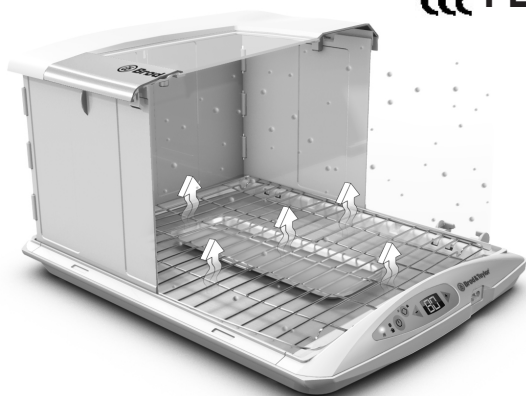
FERMENTADOR – Húmedo

Rejilla y bandeja de agua

Sugerido para:

**Aumentar masa para pan
Leudar
Fermentación de masa**

- Colocar el recipiente sobre la rejilla por encima de la placa de calentamiento.
- UTILIZAR la bandeja de agua para la humedad
- Rango de temperatura 70-95 °F / 21-35 °C



FERMENTADOR – Seco

Rejilla, sin bandeja de agua

Sugerido para:

**Yogur, mantequilla,
chocolate, tempeh, kefir,
Kombucha, crema agria,
crema fresca, Queso**

- Colocar el recipiente sobre la rejilla por encima de la placa de calentamiento.
- NO UTILIZAR la bandeja de agua
- Rango de temperatura 70-120 °F / 21-49 °C



COCCION LENTA

Sin Rejilla, sin bandeja de agua

Sugerido para:

**Cocción lenta tradicional
Ajo negro, Sellado al vacío**

- Colocar el recipiente directamente sobre la placa de calentamiento
- Rango de temperatura 85-195 °F / 30-90 °C.
- Para obtener mejores resultados utilice una olla para horno con fondo reforzado con una tapa hermética.



Instrucciones y consejos del Fermentador

El Fermentador Plegable proporciona un control de temperatura estable y repetible para una amplia gama de preparaciones – leudar pan, preparar yogur, templar chocolate para postres y alimentos probióticos saludables. El Fermentador está calibrado para mantener el contenido cerca de la temperatura programada, no el aire adentro. Esto es porque el Fermentador calienta mediante calor radiativo. La temperatura del aire dentro del Fermentador no será la misma que la temperatura de los alimentos dentro de los contenedores de alimentos.

En modo Fermentador  este aparato está calibrado para ser utilizado de dos maneras:



**Húmedo
Pan con
bandeja de agua**


70-95 °F / 21-35 °C, Húmedo (con bandeja de agua), usando recipientes abiertos: masa para pan y pre-fermentaciones en platos abiertos, o bandejas planas.



**Seco
Yogur sin
bandeja de agua**

70-120 °F / 21-49 °C, Seco (sin bandeja de agua), usando recipientes cerrados: comúnmente usado para cultivo de yogur. Si el fermentador se utiliza seco (sin bandeja de agua) a 70-95 °F / 21-35 °C de temperatura, los alimentos pueden estar varios grados por debajo del punto de ajuste.

Instrucciones y consejos en modo Cocción Lenta

En modo Cocción Lenta  pueden establecerse temperaturas entre 85-195 °F / 30-90 °C en incrementos de 5 grados. Para las recetas que se cocinan a baja temperatura “Low” en ollas de cocción lenta tradicionales, fijar la temperatura al máximo 195 °F / 90 °C.

Este aparato está calibrado para mantener el contenido de un frasco o recipiente cerca de la temperatura asignada. Las temperaturas reales pueden variar de 5 grados dependiendo del tipo de recipiente y la tapa usada (metal, hierro, acero o vidrio). Pero los resultados de cualquier olla específica serán repetibles.



Seguridad Alimentaria

En cocción lenta, los alimentos deben llegar a 140 °F / 60 °C en menos de 2 horas. Por esta razón, la carne congelada nunca debe colocarse directamente en una olla de cocción lenta. Para obtener los mejores resultados y una mayor seguridad alimentaria, se recomienda precalentar el recipiente en una bandeja plana y dorar la carne.

Precalentamiento

Muchas recetas recomiendan saltear las cebollas, ajo y otros elementos y dorar la carne antes para mejorar el sabor. En este caso, en el Fermentador, todo esto puede hacerse en una sola olla. Después de dorar, colocar la olla caliente en el Fermentador precalentado directamente sobre la placa de calentamiento. Siempre tape la olla y el Fermentador. No saque la tapa durante las primeras 2 horas. La carne no debe tocar la parte superior de la olla.

Otras aplicaciones

Otros procesos de cocción lenta, tales como asado lento y cocción al vacío pueden hacerse a temperaturas más bajas. Recomendamos controlar regularmente la temperatura interna de la olla o el baño maría para asegurarse que ésta sea adecuada. Utilice siempre una tapa sobre la olla durante la cocción lenta.

Cambio de la temperatura en modo Fermentador

- La humedad (usando la bandeja de agua) aumentará la temperatura de los elementos en el fermentador.
- Aumentar la altura de la rejilla disminuirá la temperatura de los elementos en la rejilla. (El kit de accesorios incluye un bastidor con patas plegables.)
- Cubrir los recipientes aumentará la temperatura dentro de ellos.

Guía para resolver problemas

Error E1 en la pantalla	La base del Fermentador está muy fría. Esperar que alcance la temperatura ambiente. El Fermentador debe desenchufarse completamente para resetear.
Las paredes plegables se caen	Ver video con instrucciones: www.brodandtaylor.com/support
Contenido del fermentador muy caliente	La temperatura puede reducirse: <ul style="list-style-type: none"> • Sacar la bandeja de agua (operación seca); • Levantar la rejilla (usar kit de almacenamiento con pata plegable); • Usar recipientes sin tapa para reducir el calor.
Contenido del fermentador muy frío	La temperatura puede aumentarse: <ul style="list-style-type: none"> • Usar la bandeja de agua (operación húmeda); • Asegurarse que la rejilla está en la posición más baja; • Utilizar recipientes con tapa.
El fermentador se apaga	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise.
La tapa del fermentador no se cierra para almacenar	Doblar los lados plegables y asegurar la bisagra. Asegurar que las guías transversales están hacia arriba. Asegurarse que la rejilla esta al revés y asentada en las guías transversales.

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 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 está apurado, pero recuerde que la mayoría de las recetas recomiendan 27 °C 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 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 20cm de alto) sin la necesidad de tener que colocar un frasco en el centro del artefacto.



- **¿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. 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.

- **Coloqué 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 24 °C, 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 32-35 °C y sentir como el centro de la bandeja comienza a entibiarse de forma paulatina.

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

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

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 10-15 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 27-30 °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.
- **La harina de centeno** al tener menos gluten y mayor actividad enzimática, se 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 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 (32-38 °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.

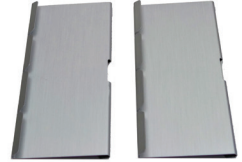
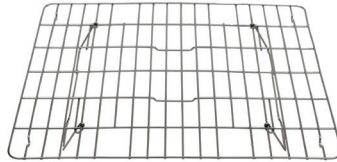
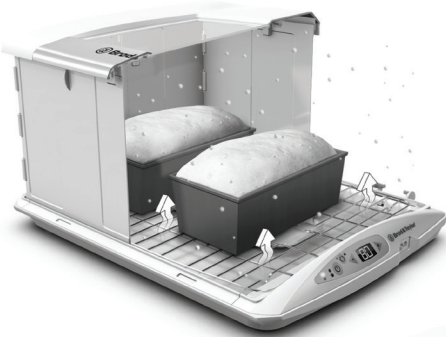
Cubrir la masa. La mayoría de las masas y hormas de pan no necesitan ser cubiertas una vez que están dentro del fermentador ya que el agua proveerá la humedad necesaria para evitar la formación de la costra. Si desea utilizar el fermentador para una fermentación extensa de más de 12 horas o una pre-fermentación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

NOTES:

NOTES:



Folding Proofer & Slow Cooker



FP-165 SHELF KIT ACCESSORY

 **Brod & Taylor[®]**

U.S. Patent 8,939,069
EP 2 358 206 B1

Berkshire Innovations, LLC
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267 USA

contact@brodandtaylor.com
1-800-768-7064



Video
How to Setup Proofer

Copyright 2010-16
All Rights Reserved
Rev.0516.1

www.brodandtaylor.com