

Kváskový domeček

Zahřívá, když je příliš chladno. Chladí, když je příliš teplo.



Uživatelská příručka

Skvělý chléb začíná skvělým kvasem

Pokud jde o kvas, teplota je vše. Složitá směs mikroorganismů, které způsobují kynutí chleba a dodávají mu charakteristickou chuť a vůni, je velmi citlivá na teplotu. Kváskový domeček nabízí snadný způsob, jak regulovat teplotu vašeho kvasu. Díky regulaci teploty po stupních v rozmezí 5–50 °C (41–122 °F) můžete udržovat stálou teplotu bez ohledu na to, zda je vaše kuchyně teplá nebo chladná, nebo můžete teplotu měnit a regulovat tak rychlost růstu, aroma a chuť vašeho chleba.

Zajistěte, aby byl váš kvásek připraven k použití, kdykoli ho budete potřebovat.

- Upravte plán krmení od hodin po dny, dokonce i jednou týdně.
- Měňte teplotu a ovládejte tak aroma a chuťový profil svého chleba.
- Odemkněte nové možnosti experimentování díky přesné kontrole teploty kvasu.

Nejen pro kvas

S teplotním rozsahem od 5 do 50 °C (41–122 °F) je Kváskový domeček ideální pro širokou škálu fermentačních nebo kultivačních použití: kefir, kimchi, kysané zelí nebo jogurt. Hodí se také pro skladování kosmetiky nebo léků.

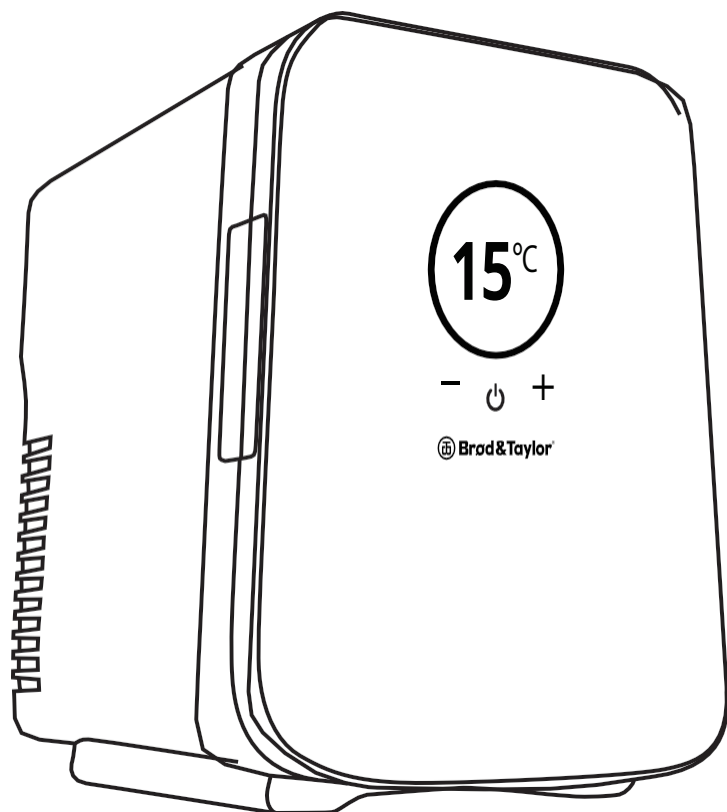
Obsah:

Bezpečnost a použití	3
Provoz a ovládání	4
Technické údaje	6
Údržba kvasu	7

Bezpečnostní a uživatelské pokyny

- Při změně nastavení teploty z chlazení na ohřev (nebo z ohřevu na chlazení) o více než 20 °C (36 °F) nejprve vypněte zařízení Kváskový domeček a nechte dvířka otevřená po dobu přibližně 5 minut. I když to není absolutně nutné, sníží se tím namáhání elektroniky a případně se prodlouží životnost zařízení.
- Pro co nejpřesnější regulaci teploty použijte spodní polici k podepření nádob nad dnem zařízení Kváskový domeček.
- Kváskový domeček lze používat s jakýmkoli napětím v rozmezí 100–240 V, 50–60 Hz. Ujistěte se, že používáte správný napájecí kabel pro vaši zásuvku.
- Nezakrývejte větrací otvory na zadní straně zařízení Kváskový domeček. Za zařízením ponechte několik centimetrů volného prostoru (~10 cm), aby byl zajištěn dostatečný průtok vzduchu.
- Pro dosažení nejlepších výsledků neumísťujte zařízení Kváskový domeček na místo s extrémními teplotními výkyvy. Vyhněte se umístění na přímém slunci, v blízkosti topných nebo chladicích otvorů, radiátorů, spotřebičů, jako jsou stolní trouby, nebo jiných zdrojů extrémního tepla nebo chladu.
- Do zařízení Kváskový domeček nekládejte žíravé nebo hořlavé materiály.
- Produkt nerozebírejte ani neodstraňujte kryty. Uvnitř jednotky nejsou žádné součásti ani nastavení, které by mohl uživatel opravit. Otevřením jednotky dojde ke ztrátě záruky.
- Pokud je napájecí kabel poškozený nebo opotřebovaný, nepoužívejte jej. Obratěte se na zákaznický servis společnosti Brod & Taylor a požádejte o náhradní kabel.
- Malý ventilátor v zadní části zařízení běží, když je zařízení zapnuté, aby udržoval správnou teplotu elektroniky.

Provoz a ovládání



Tlačítko napájení: Lehce se dotkněte tlačítka napájení (⏻), aby se zařízení zapnulo nebo vypnulo.

Ovládání teploty: Stisknutím tlačítka + nebo - zvýšíte nebo snížíte nastavenou teplotu o jeden stupeň.

Zobrazení teploty v Celsiích nebo Fahrenheitech: Stiskněte a podržte současně tlačítka + a - po dobu 2 sekund, abyste přepnuli mezi zobrazením teploty v °C nebo °F.

Ovládací tlačítka: Všechna tři tlačítka na zařízení Kváskový domeček jsou dotyková, podobně jako dotyková obrazovka. Pokud máte ruce zvláště suché nebo studené, mohou být tlačítka necitlivá.

Provoz: Kváskový domeček používá k ohřevu i chlazení polovodičové zařízení. Pokud je nastavená teplota vyšší než pokojová teplota, zařízení bude ohřívat. Pokud je nastavená teplota nižší než pokojová teplota, zařízení bude chladit. Tato akce je automatická.

Režim spánku: Když je přístroj zapnutý, 30 sekund po dotyku ovládacích prvků se displej ztlumí. Chcete-li změnit teplotu, jednou se dotkněte tlačítka + nebo -, aby se displej probudil, a poté nastavte teplotu podle svých preferencí.

Poznámka k teplotnímu rozsahu: Kváskový domeček je vybaven dvoumístným teplotním displejem. Nejvyšší teplota, kterou lze nastavit v režimu Fahrenheit, je 99 °F. Chcete-li dosáhnout vyšší teploty, přepněte displej do režimu Celsius. Teplotu lze nastavit až na 50 °C (což odpovídá 122 °F). Pokud je nastavená teplota v °C vyšší než 37 °C (99 °F nebo více) a režim displeje je změněn z °C na °F, nastavená teplota se změní na 99 °F, což je nejvyšší teplota, kterou lze nastavit v režimu Fahrenheita.

Přesnost teploty: Kváskový domeček byl pečlivě kalibrován pro provoz při typické pokojové teplotě 20–22 °C (68–72 °F). Můžete očekávat, že obsah bude udržován při teplotě s odchylkou přibližně 1 °C (1,8 °F) nastavení teploty. I když je jednotka izolovaná, velké změny teploty v místnosti mohou ovlivnit vnitřní teplotu. Pokud je ve vaší kuchyni velmi teplo nebo zima, možná budete muset nastavení teploty zvýšit nebo snížit o několik stupňů.

Omezení režimu chlazení: V režimu chlazení může vnitřní teplota dosáhnout přibližně 20 °C (36 °F) pod pokojovou teplotou. 5 °C (41 °F) lze dosáhnout při pokojové teplotě 25 °C (77 °F) nebo nižší.

Doba potřebná k ohřátí nebo ochlazení kvasu: Protože je Kváskový domeček navržen jako nízkenergetický spotřebič určený pro dlouhodobé skladování, může trvat mnoho hodin, než se obsah ohřeje nebo ochladí na nastavenou teplotu. Pro dosažení nejlepších výsledků, pokud chcete kvas uchovávat v chladu, přidejte do něj studenou vodu. Podobně, pokud chcete kvas ohřát, přidejte do něj teplou vodu.

Kondenzace: Kondenzovaná voda se může uvnitř zařízení Kváskový domeček hromadit ve dvou situacích: při ochlazení pod pokojovou teplotu (zejména ve vlhkém prostředí) nebo při ohřívání tekutin v nekrytých nádobách. Doporučujeme vnitřek otřít měkkým hadříkem nebo papírovým ubrouskem, aby zůstal suchý.

Čištění: K čištění otřete vnější a vnitřní část přístroje měkkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat povrch. Při čištění LCD displeje buďte obzvláště opatrní.

Technické údaje

Rozsah teplot:

5–50 °C (odpovídá 41–122 °F)

- *Nejvyšší nastavení teploty v zobrazení Fahrenheita je 99 °F, protože displej má pouze dvě číslice. Chcete-li dosáhnout vyššího nastavení teploty, přepněte do režimu Celsia a současně podržte tlačítka + a — po dobu 2 sekund.*
- *Minimální teplota může být omezena teplotou v místnosti (okolní teplotou). Sourdough Home ochladí obsah nejméně o 20 °C (36 °F) pod pokojovou teplotu.*

Vnitřní rozměry:

Výška 7,5" (190 mm) – s nainstalovanou spodní policí

Šířka 5 1/8" (130 mm)

Hloubka 5,5" (140 mm)

- *Vhodné pro jednu skleněnou nádobu o objemu 1 litr s víkem*

Vnější rozměry:

Výška 280 mm

Šířka 203 mm

Hloubka 250 mm

Kompatibilita napětí: 100–240 V, 50 nebo 60 Hz

Spotřeba energie: Režim chlazení 38 W, režim topení 30 W

Hmotnost: 1,86 kg

Obsahuje: 2 police, 1 napájecí kabel

Tipy pro údržbu kvasu

Kvásek je živá kolonie kvasinek a prospěšných bakterií. Jako každý živý organismus potřebuje jíst – stačí mu mouka a voda. Prvním krokem k vytvoření skvělého kváskového chleba je krmení kvásku správnými ingrediencemi ve správný čas. Díky přesné regulaci teploty v zařízení Kváskový domeček můžete přizpůsobit krmení kvásku svému rozvrhu.

Růst a zdraví kvasu jsou velmi citlivé na teplotu. I několik stupňů může znamenat rozdíl mezi kvasem, který prospívá, a kvasem, který se potýká s problémy. Před zavedením zařízení Kváskový domeček byli pekaři omezeni na dvě teploty. Pokojová teplota pro růst a teplota v ledničce pro skladování. Pokojová teplota se může výrazně lišit v závislosti na ročním období nebo denní době, což vede k nepředvídatelným výsledkům. Skladování v ledničce je pro zdravý kvas příliš chladné.

Jak kvasnice kvasí a rostou, vytvářejí bublinky CO₂, které způsobují, že směs v nádobě stoupá. Ideální čas pro krmení kvasnic je, když stoupaní dosáhne vrcholu – veškerá potrava byla spotřebována – a předtím, než začne opět klesat. Použitím konstantního poměru semínek (množství mouky a vody) a kontrolou teploty můžete kontrolovat harmonogram krmení na hodiny, dny nebo dokonce týdny. Pro začátek použijte níže uvedené pokyny.

Poměr: Jedná se o poměr aktivní kultury k čerstvé mouce a vodě. Čím více aktivní kultury použijete, tím rychleji bude váš kvásek růst a dosáhnout vrcholu. Pro každodenní údržbu bude poměr 1:4:4 udržovat váš kvásek v dobré kondici, aniž by rostl příliš rychle.

Příklad: 10 gramů kvasu : 40 gramů mouky : 40 gramů vody

(doporučujeme vždy ingredience VÁŽIT).

Plán krmení kvasu

Teplota	Čas krmení	Poměr
7 °C	5 dní / 120 hodin	1:4:4
10 °C / 50 °F	3 dny / 72 hodin	1:4:4
12 °C / 54 °F	2 dny / 48 hodin	1:4:4
20 °C / 68 °F	1 den / 24 hodin	1:4:4

Poznámka: Výsledky mohou mírně lišit v závislosti na použité mouce a specifikách vaší kultury.

Kvásek nedávejte do ledničky!

Víkendoví pekaři často čelí dilematu ohledně svého kvasu. Nechat ho celý týden na kuchyňské lince a každý den ho krmit je obtížné a plýtvá se tak velkým množstvím mouky. Alternativou je dát kvas na týden do ledničky. Bohužel teplota v ledničce 3 °C nebo nižší je pro kvas příliš nízká. Často může dojít k odumření mléčných bakterií, které vytváří chuť. Obnovení zdraví kvasu může trvat několik cyklů krmení, než bude připraven k pečení. Místo toho skladujte kvas v Kváskovém domečku při teplotě, která vyžaduje pouze jedno nebo dvě krmení během týdne.

Váš kvásek zůstane zdravý a připravený k použití, kdykoli budete potřebovat.

Vliv teploty na chuť a aroma

Změna teploty kvasu ovlivňuje více než jen plán krmení. Kvasinky a mléčné bakterie v kvasu rostou nejlépe při různých teplotách. Udržováním kvasu při různých teplotách můžete kontrolovat růst různých prvků kultury, které mění chuť a aroma chleba. Obecně platí, že nižší teploty podporují méně kyselou chuť a vyšší teploty kyselejší. Využijte regulaci teploty v Kváskovém domečku k experimentování s chutí.

Připravte kvas na pečení

Při přípravě na pečení použijete svůj kvásek k vytvoření speciální (často větší) dávky kvásku, kterou použijete do svého chleba. Přesné ingredience a množství budou záviset na vašem receptu na chléb. Často budete chtít, aby tato dávka kvásku kvasila a rostla rychleji. 25 °C je dobrý výchozí bod pro rychlejší přípravu aktivního kvásku na pečení.

Další informace a pokyny najdete na adrese:

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

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

Distributor pro ČR
Le Pétrin
Pod Vinicí 307,
26712 Chrustenice
info@lepetrin.cz
www.lepetrin.cz

Copyright 2026
Všechna práva
vyhrazena
Rev.1122