



NÁVOD

Skládací kynárna (pomalý hrnec)

Modely: FP-105 / FP-205

Pro vaši bezpečnost si před použitím výrobku přečtěte tento návod k použití.
brodandtaylor.com

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani hlavní kryt do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud se spotřebič nachází v blízkosti dětí, je nutný pečlivý dohled.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej čistíte, odpojte jej ze zásuvky. Než začnete nasazovat nebo sundávat součásti, nechte přístroj vychladnout.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše spotřebiče nebo jakémkoli poškození. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k prohlídce, opravě nebo seřízení.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Používání příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může vést ke zranění.
- Zařízení nejsou určena k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Určeno pouze pro použití na kuchyňské desce.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani aby se dotýkal horkých povrchů.
- Neumíst' ujte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny je třeba postupovat s maximální opatrností.
- **VAROVÁNÍ:** Zabraňte rozlité tekutin na konektor. Rozlité potraviny mohou způsobit vážné opáleniny. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí. Nikdy nepřehazujte kabel přes okraj pracovní desky, nikdy nepoužívejte zásuvku pod pracovní deskou a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel, protože nesprávné použití může vést ke zranění.
- Vždy nejprve zapojte zástrčku do spotřebiče a poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li spotřebič odpojit, nastavte ovládací prvek do polohy „Off“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky ve zdi.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než pro které určen.
- Tento přístroj je určen výhradně pro domácí použití.
- Pokud přístroj nepoužíváte, neskladujte v něm žádné materiály kromě příslušenství doporučeného výrobcem.
- Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se zařízením nehráli. Čištění a údržba smí provádět děti od 8 let, pod dohledem dospělé osoby.

- Uchovávejte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- S přístrojem si nehraje. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Povrch topného tělesa zůstává po použití horký.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných provozech.

USCHOVEJTE TENTO NÁVOD

Přečtěte si prosím tyto pokyny a uschovejte je, abyste dosáhli co nejlepších výsledků při používání vašeho skládacího kynárního boxu.

ZVLÁŠTNÍ POKYNY K NABÍJECÍMU KABELU

Krátký napájecí kabel se používá k omezení rizika, které vzniká tím,

že by se ho děti mohly chytit, zamotat se do něj nebo o něj zakopnout.

UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Používejte jej pouze se střídavým proudem o napětí uvedeném na typovém štítku výrobce (60 Hz pro model FP-105 a 50 Hz pro FP-205). Nepokoušejte se zástrčku žádným způsobem upravovat.

POUŽÍVEJTE S MĚNIČI STŘÍDAVÉHO PROUDU

Při používání tohoto zařízení s měniči stejnosměrného proudu na střídavý postupujte opatrně. Máte-li jakékoli dotazy týkající se vašeho měniče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NENÍ URČENO PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ

Zaregistrujte svoji kynárnu

Proč zaregistrovat svůj spotřebič?

- Bezplatná 3letá záruka.
- Přednostní informace o nových produktech a akcích.

Chcete-li se zaregistrovat, navštivte nás online na adrese:

www.brodandtaylor.com/register

MÁTE DOTAZY?

Kontaktujte nás přímo

USA

E-mail: contact@brodandtaylor.com

Web: brodandtaylor.com/support

Telefon: 800-768-7064 (USA a Kanada)
+1-413-458-9933 (mezinárodní)

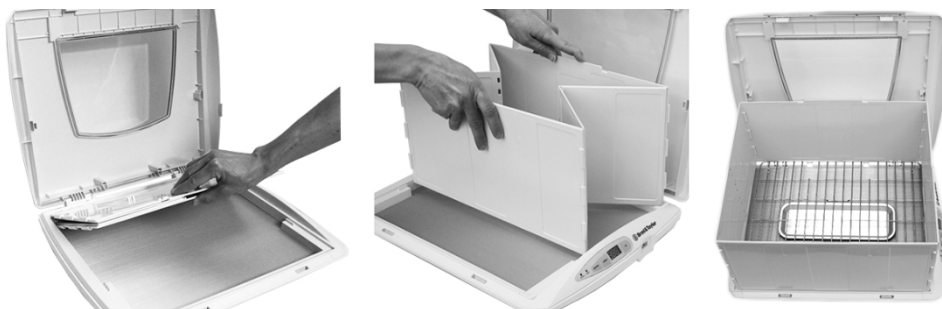
CZ

E-mail: info@lepetrin.cz

Web: www.lepetrin.cz

Nastavení a skladování

Otevřete víko tak, že zvednete přední okraj kynárny. Nechte víko ve svislé poloze. Vyjměte drátěný rošt a vaničku na vodu. Zvedněte rozkládací část za přední okraj **tak, aby zůstala vzadu připevněna k základně**, a mohla se tak vyklopit, jak je znázorněno na obrázku. Vytáhněte pouze přední stěnu dopředu, aby se rozložila a zapadla do drážek na přední a bočních stranách základny.



NEODSTRAŇUJTE skládací stěny



Vyberte režim nastavení

VLHKÝ REŽIM: Umístěte vaničku s vodou do středu topné desky. Poté vložte drátěný rošt nožičkami dolů.

SUCHÝ REŽIM: Nepoužívejte vaničku na vodu. Vložte drátěný rošt nožičkami dolů.

REŽIM POMALÉHO VAŘENÍ: Nepoužívejte vaničku na vodu ani drátěný rošt.

Zvedněte víko přímo nahoru za zadní panty a položte jej na horní část rozložené krabice tak, aby vodící lišty na víku zapadly do odpovídajících drážek. Sklopte víko do zavřené polohy. Zapojte napájecí kabel nejprve do kynárny a poté do vhodné zásuvky.

Předeřtí

Pro dosažení nejlepších výsledků předeřtíte kynárnu 10–15 minut před použitím.

Příprava na skladování

Vypněte kynárnu a nechte ji vychladnout (odstraněním víka urychlíte ochlazování). Odpojte napájecí kabel ze zásuvky i z kynárny.

Vyjměte rošt a vaničku na vodu, pokud byly použity. V případě potřeby otřete povrchy kynárny hadříkem, abyste odstranili případné zbytky vody. Před složením se ujistěte, že je kynárna suchá. Mírně nadzvedněte přední část rozkládacího boxu a poté jej složte tak, že jemně zatlačíte na boky a sklopíte jednotku směrem dozadu. Sklopenou část spusťte do základny, zatímco je připevněna k zadnímu pantu. Vložte vaničku na vodu do přední části základny. Umístěte drátěný rošt nožičkami nahoru (A). V otevřených křížích zobrazených na obrázku (B) pevně zajistěte rošt. Odpojte napájecí kabel od kynárny. Zavřete víko a zatlačte na přední část, abyste se ujistili, že je západka zavřená.



Čištění a údržba

- Tento spotřebič je prakticky bezúdržbový a neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravit. Pokud je spotřebič poškozený nebo nefunguje správně, kontaktujte společnost Brod & Taylor za účelem opravy: info@lepetrin.cz
- Před čištěním vždy odpojte zařízení od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout.
- V případě potřeby otřete kryt a kovovou základovou desku vlhkým hadříkem nebo hadříkem navlhčeným v roztoku jemného čisticího prostředku. Nepoužívejte chemické ani abrazivní čisticí prostředky ani leštidla.
- Neponořujte přístroj do vody ani jej nevystavujte tekoucí vodě.
- Po vyčištění počkejte, až zařízení zcela vyschne, a teprve poté jej složte.


Rozměry a specifikace

Vnitřní rozměry krabice (otevřené):	15 x 12,5 x 8" výška	37,5 x 32 x 20 cm (výška)
Vnější rozměry (otevřené):	18 x 14,5 x 10,5 palců (vysoký)	46 x 37 x 27 cm (výška)
Vnější rozměry (zavřené):	18 x 14,5 x 3" výška	46 x 37 x 8 cm
Rozsah teplot:	70–195 °F	21–90 °C

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

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

Provoz

Stisknutím tlačítka napájení  zapněte kynárnu. Na displeji se zobrazí aktuální nastavená teplota.

K dispozici jsou dva režimy: KYNÁRNA

 nebo POMALÉ VAŘENÍ



V závislosti na aktuálním provozním režimu se rozsvítí jedna ze dvou červených/zelených kontrolky.

ČERVENÁ KONTROLKA: Ohřev.

ZELENÁ KONTROLKA: Topná deska dosáhla nastavené teploty.

Po vypnutí nebo odpojení ze sítě si kynárna zapamatuje naposledy použitý režim a nastavenou teplotu.

POZNÁMKA: I když svítí zelená kontrolka, může trvat déle, než obsah kynárny dosáhne nastavené teploty.

Změna režimu – kynárna , nebo pomalé vaření

Stisknutím tlačítka pro výběr režimu přepínáte mezi režimy KYNÁRNA a POMALÉ VAŘENÍ.

Změna nastavení teploty

Stisknutím tlačítka **+** (NAHORU) nebo **-** (DOLŮ) nastavíte teplotu. Podržení některého z tlačítek po dobu tří sekund rychle procházíte nastaveními teploty.

Změna zobrazení teploty (°F nebo °C)

Chcete-li přepínat mezi režimy, podržte stisknutá tlačítka **+** a **-** po dobu dvou sekund.

Vlhkost

Chcete-li v kynárně vytvořit vlhkost, nalijte do zásobníku na vodu přibližně ¼ šálku / 60 ml vody. Vaničku s vodou nepřepřlňujte. Vlhkost bude činit přibližně 70–80 %. Zásobník na vodu se používá pouze ve **vlhkém režimu** při přípravě chleba, obvykle při teplotách 85 °F / 30 °C nebo nižších. Při přípravě jogurtu zásobník na vodu nepoužívejte.

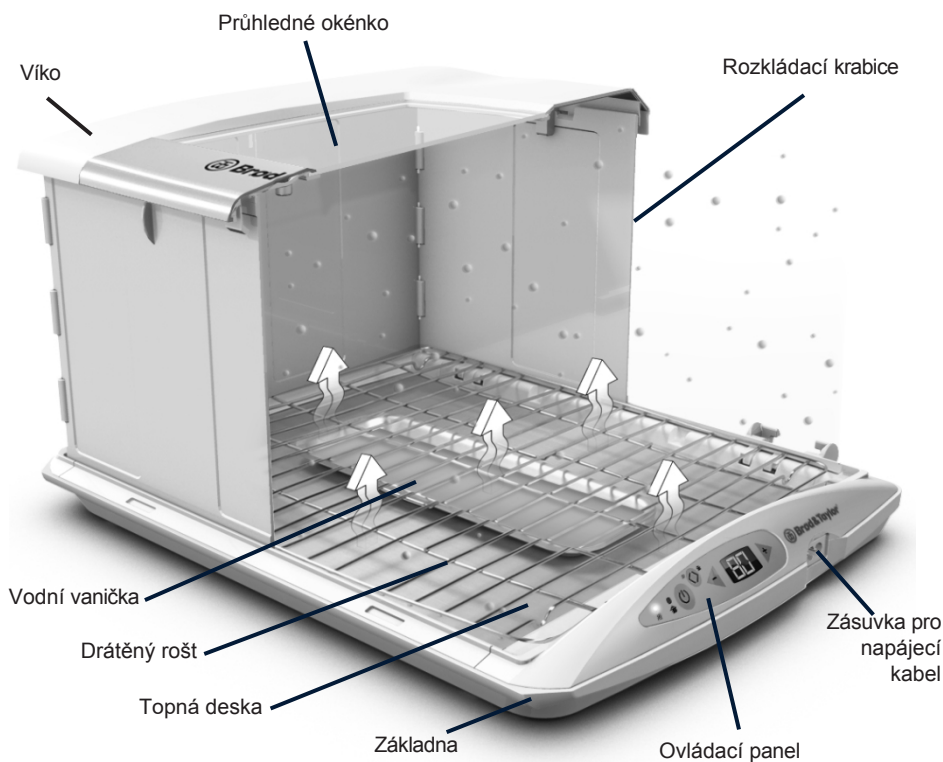
Kapacita

Chléb: Dva „velké“ bochníky – každý z těsta o hmotnosti přibližně 2 lb / 0,9 kg, celkem 4 lb / 1,8 kg. Sada příslušenství s policemi může kapacitu zdvojnásobit.

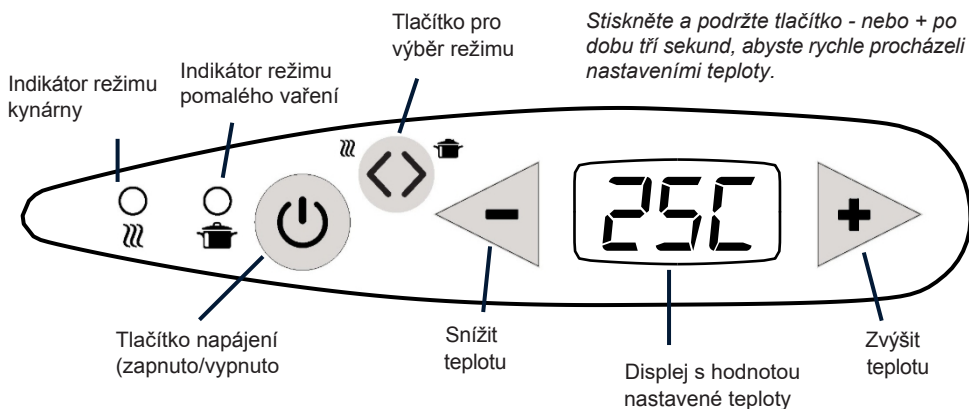
Jogurt: Do kynárny se vejde osm sklenic o výšce 8" / 20 cm (nebo méně) o objemu 1 litr nebo jedna nádoba o objemu 1,5 galonu / 6 litrů s víkem a výškou do 8" / 20 cm.

Pomalé vaření: Hrnc o objemu až 8 litrů s maximálním průměrem 11" / 28 cm a výškou 21,6 cm.

Tento výrobek je určen výhradně pro domácí použití v interiéru, v provozním prostředí s teplotou 60 °F / 16 °C nebo vyšší.



Ovládací panel



Zobrazení v °F nebo °C

Chcete-li přepínat mezi režimy, stiskněte a podržte tlačítka + a - po dobu dvou sekund.

Příslušenství

K dispozici je sada polic, která zdvojnásobí kapacitu pro bochníky nebo rohlíky. Pro více informací kontaktujte svého lokálního dodavatele.

Tři způsoby použití Skládací kynárny (pomalého hrnce)



VLHKÝ REŽIM ROŠT A VODNÍ VANIČKA

Nejvhodnější pro:

**Chlebové těsto
Kvas
Rozkvas**

- Umístěte nádoby **NA ROŠT** nad topnou desku.
- Pro zajištění vlhkosti **použijte** vaničku s vodou.
- Teplotní rozsah 70–95 °F / 21–35 °C



SUCHÝ REŽIM ROŠT, BEZ VODNÍ VANIČKY

Nejvhodnější pro:

**Jogurt, čokoládu, máslový
tempeh, kefir, kombuchu,
zakysanou smetanu, crême
fraîche, sýr, natto**

- Umístěte nádoby **NA ROŠT** nad topnou desku.
- **NEPOUŽÍVEJTE** vaničku na vodu.
- Rozsah teplot 70–120 °F / 21–49 °C



POMALÉ VAŘENÍ BEZ ROŠTU, BEZ VODNÍ VANIČKY

Nejvhodnější pro:

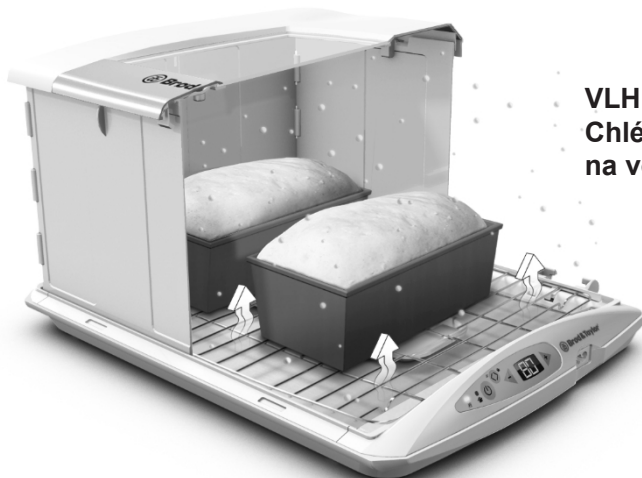
**Tradiční pomalé vaření, černý
česnek, sous vide**

- Umístěte nádoby **PŘÍMO** NA topnou desku.
- Rozsah teplot 85–195 °F / 30–90 °C.
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte těžký hrnec s tlustým dnem nebo vývarový hrnec s těsně přiléhající poklicí.

Vlhký a suchý režim návod a tipy

Skládací kynárna zajišťuje stabilní a opakovatelnou regulaci nízké teploty pro širokou škálu kuchyňských procesů – od kynutí chleba přes výrobu jogurtu a temperování čokolády až po přípravu zdravých probiotických potravin. Kynárna je kalibrována tak, aby udržovala obsah v blízkosti nastavené teploty, nikoli vzduch uvnitř. Důvodem je to, že kynárna ohřívá hlavně sálavým teplem. Teplota vzduchu uvnitř kynárny nebude stejná jako teplota potravin uvnitř nádob.

V režimu kynárny  je tento přístroj kalibrován pro dva způsoby použití:



VLHKÝ REŽIM
Chléb s vaničkou
na vodu


Vlhký (s vaničkou na vodu): 70–95 °F / 21–35 °C. Používejte otevřené nádoby. Chlebové těsto a rozkvas v otevřených mísách, formách na bochníky nebo plechách.



SUCHÝ REŽIM
Jogurt **BEZ**
vodní vaničky

Suchý (bez vaničky na vodu): 70–120 °F / 21–49 °C. Používejte uzavřené nádoby. Běžně se používá pro kultivaci jogurtu. Pokud se kynárna používá v suchém režimu při teplotě 70–95 °F / 21–35 °C, může být teplota potravin o několik stupňů nižší než nastavená hodnota.

Režim pomalého vaření návod a tipy

V režimu pomalého vaření  lze teplotu nastavit v rozmezí 85–195 °F / 30–90 °C v krocích po 5 stupních. U receptů na pomalé vaření, které doporučují nastavení „Low“ (nízká teplota) u tradičních pomalých hrnců, nastavte teplotu na maximální hodnotu 195 °F / 90 °C. Při pomalém vaření vždy používejte víko na hrnci.

Tento spotřebič je kalibrován tak, aby udržoval obsah nádoby v blízkosti nastavené teploty. Skutečné teploty se mohou lišit o 5 stupňů od nastavené hodnoty v závislosti na typu použité nádoby a víka (litinové, nerezové, kovové nebo skleněné víko). Výsledky pro konkrétní hrnec budou opakovatelné.



BEZ roštu nebo vaničky na vodu
Postavte hrnec přímo na topnou desku

Bezpečnost potravin

Při pomalém vaření by potraviny měly dosáhnout teploty 140 °F / 60 °C za méně než 2 hodiny. Z tohoto důvodu by se zmrazené maso nikdy nemělo vkládat přímo do hrnce pro pomalé vaření. Pro dosažení nejlepších výsledků a zvýšení bezpečnosti potravin doporučujeme hrnec předeřhát a rozmražené maso nejprve opečte.

Předeřhátí

Mnoho receptů vyžaduje pro dosažení optimální chuti před pomalým vařením osmažení cibule, česneku nebo jiných surovin a opečení masa. S pomocí kynárny lze vše zvládnout v jediném hrnci. Po opečení vložte horkou pánev do předeřhátého zařízení kynárny PŘÍMO na topnou desku (bez roštu). Vždy zakryjte hrnec pokličkou a uzavřete také víko kynárny. První 2 hodiny víko ani pokličku nesundávejte. Maso by se nemělo dotýkat horní části hrnce.

Další použití

Jiné procesy pomalého vaření, jako je pomalé pečení černého česneku nebo vaření metodou sous vide, lze provádět při nižších teplotách. Doporučujeme pravidelně kontrolovat teplotu uvnitř hrnce nebo vodní lázně, abyste se ujistili, že je teplota správná. Při pomalém vaření vždy zakryjte hrnec víkem.

Změna teploty potravin v režimech kynárny

- Vlhkost (pomocí vaničky na vodu) zvýší teplotu produktů v kynárně.
- Zvýšení výšky roštu sníží teplotu produktů na roštu. Sada polic Brod & Taylor obsahuje rošt se sklopnými nohami.
- Zakrytí nádob zvýší teplotu uvnitř nádoby.

Udržování stabilních vyšších teplot

- Chcete-li udržovat stabilní teploty nad 85 °F / 30 °C po delší dobu, použijte režim pomalého vaření. Kovové nádoby umístěte přímo na topnou desku (bez roštu). Skleněné nebo plastové nádoby lze použít tak, že je umístíte do mělké vaničky s vodou přímo na topnou desku nebo do lesklého nerezového hrnce s víkem. Dbejte na to, abyste nepřekročili bezpečnou provozní teplotu pro daný typ nádoby.
- Chcete-li připravit jogurt podle receptů, které vyžadují teplotu 110 °F / 43 °C po dobu 12–24 hodin, použijte režim pomalého vaření s nádobami na topné desce nebo v misce s vodou.

Průvodce řešením problémů

Chyba E1 na displeji	Základna kynárny je příliš studená. Nechte ji ohřát na pokojovou teplotu. Kynárna musí být pro resetování zcela ODPOJENA od napájení.
Skládací stěny se rozpadly	Podívejte se na naše instruktážní video: www.brodandtaylor.com/support
Obsah kynárny je příliš teplý	Teplotu lze snížit následujícím způsobem: <ul style="list-style-type: none"> • Vyjmutí vaničky na vodu. (Suchý režim) • Zvedněte rošt. (použijte sadu polic s výškovými nožičkami). • Použijte odkryté nádoby, aby se snížilo zadržování tepla.
Obsah kynárny je příliš chladný	Teplotu lze zvýšit následovně: <ul style="list-style-type: none"> • Použijte vaničku na vodu. (Vlhký režim) • Ujistěte se, že je rošt v nejnižší poloze. • Použijte zakryté nádoby, aby se teplo udrželo.
Kynárna se vypíná	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zasunut do zásuvky.
Víko kynárny se při skladování nezavírá	Sklopné bočnice by měly být zcela zavřené a panty zajištěné. Otevřené příčné vodicí lišty musí směřovat nahoru. Ujistěte se, že je drátěný rošt otočený dnem vzhůru a zasunutý do otevřených příčných vodicích lišt.

Často kladené otázky (FAQ)

- **Mohu nechat kynárnu běžet déle než několik hodin v kuse?**

Ano, kynárna je navržena pro nepřetržitý provoz. Spotřebovává velmi málo elektřiny, v průměru pouze asi 30 wattů při nastavení na 75 °F / 24 °C.

- **Existuje teplota, která je vhodná pro kynutí všech druhů chleba?**

Nejběžnější teplota pro kynutí chleba je 80 °F / 27 °C. Tato teplota je vhodná pro téměř všechny druhy chleba, od sladkých rohlíků přes kváskový chléb až po žitný chléb. Pokud spěcháte, neváhejte použít vyšší teplotu 86 °F / 30 °C, ale u mnoha receptů představuje teplota 80 °F / 27 °C příjemnou rovnováhu mezi pomalejším kynutím, které dodává chlebu více chuti, a rychlejším, pohodlnějším kynutím.

- **Proč bych neměl stavět kelímky s jogurtem přímo do středu kynárny?**

Zdroj tepla v kynárně je více soustředěn do středu, aby pod vaničkou s vodou bylo dostatek tepla vytvářející vlhkost při kynutí chleba. Vyšší teplotní rozsah je navržen tak, aby dobře fungoval při výrobě jogurtu a sýrů. Při výrobě jogurtu může teplota sklenice umístěné přímo uprostřed stoupnout až na 120 °F / 49 °C, což by mohlo poškodit některé citlivější jogurtové kultury. Kynárna pojme snadno osm sklenic o objemu 1 litr, které jsou vysoké 8" / 20 cm, aniž by bylo nutné sklenici umístit přímo do středu. Při těchto procesech musí být sklenice uzavřeny víčky, aby se zabránilo odpařování, úniku tepla a kontaminaci z okolí.



- **Má kynárna termostat?**

Ano, ve spodní části kynárny je umístěn termostat. Topné těleso se zapíná a vypíná v závislosti na teplotě hliníkové desky. K tomuto zapínání a vypínání dochází v rámci velmi úzkého rozmezí, díky čemuž je kynárna při udržování stále teploty velmi přesná a spolehlivá.

- **Proč teplota vzduchu uvnitř mé kynárny neodpovídá nastavené hodnotě?**

Kynárna je nastavena tak, aby udržovala obsah sklenice nebo misky na nastavené teplotě, nikoli vzduch uvnitř. Předměty v kynárně se ohřívají jak vzduchem uvnitř, tak přímo z topné desky (infračervené sálavé vyhřívání). Při nižších teplotách (70–95 °F / 21–35 °C) je kynárna nastavena pro použití s otevřenými nádobami a s použitím vodní vaničky (Vlhký režim). Při vyšších teplotách se používají uzavřené nádoby bez vodní vaničky (Suchý režim). Tyto kalibrace odpovídají nejběžnějším způsobům použití kynárny. Při použití jiným způsobem může být pro dosažení nejlepších výsledků nutné mírně upravit nastavenou teplotu.

- **Bude kynárna fungovat v jakémkoli prostředí?**

Ano, pokud je však teplota v místnosti, kde je kynárna umístěna, poměrně nízká (nižší než 15 °C) nebo velmi vysoká (vyšší než 25 °C), bude možná nutné nastavení teploty upravit o několik stupňů nahoru nebo dolů, abyste dosáhli požadovaného výsledku.

- **Vložil jsem těsto na chléb do kynárny a nezdá se mi, že by bylo teplé. Funguje správně?**

Pokud byla vaše kynárna nastavena na nižší teplotu 75 °F / 24 °C, nemusí se zdát příliš teplý, i když funguje správně. Chcete-li zkontrolovat její funkčnost, rychle se dotkněte středu hliníkové základové desky a ověřte, zda je teplá na dotek.

VAROVÁNÍ: Nedotýkejte se topné desky, pokud je teplota nastavena na více než 95 °F / 35 °C.

Další často kladené otázky najdete na webových stránkách: brodandtaylor.com/faq

Obecné pokyny pro kynutí a fermentaci chlebového těsta v kynárně

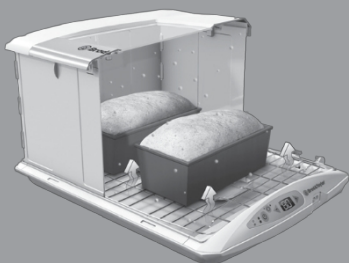
Přípravte kynárnu. Při přípravě chlebového těsta by měla být vanička na vodu v kynárně vždy naplněna čistou vodou z jedné třetiny až do poloviny a měla by být umístěna uprostřed vyhřívací desky. Drátěný rošt se umístí nad vaničku na vodu. Po nasazení bočnic a nasazení víka nastavte termostat a nechte kynárnu předeřhát po dobu 5–10 minut. Náš recept na chléb je sestaven pro kynárnu s vodou ve vaničce a bez zakrytí těsta. Zakrytí nádoby s těstem může vést k vyšší teplotě těsta a k nadměrnému vykynutí.

Výběr teploty. Existuje řada teplot, které se pro chlebové těsto osvědčily, a pokud recept nebo kniha, kterou používáte, uvádí konkrétní teplotu, zvažte její použití.

- **Kvasu** často prospívá kvašení při teplotě 27–30 °C, což podpoří aktivitu kvasinek.
- **Komerční droždí** je aktivnější, proto těsto z tohoto druhu droždí prospívá při nižší teplotě, která podporuje rozvoj chuti, tj. 24–26 °C.
- **Žitná mouka** má slabší lepek a vyšší enzymatickou aktivitu, proto je vhodné nastavit vyšší teplotu v kynárně, a to 27–30 °C, aby se zkrátila doba kynutí a zabránilo se příliš rychlému rozkladu těsta vlivem enzymů.
- **U studeného těsta**, které se nechalo odležet v ledničce, je často třeba k době kynutí přidat další hodinu (nebo více) na každých 500 g těsta, aby se těsto ohřálo na pokojovou teplotu. Zmrazené těsto by se před kynutím mělo ideálně nechat rozmrazit v ledničce.
- **Spěcháte?** Těsto smíchejte s vlažnou vodou o teplotě 32–38 °C a nechte kynout při teplotě do 30 °C. Nedoporučujeme však tuto teplotu překračovat, protože kvasinky by mohly způsobit nežádoucí příchutě.

Zakrytí těsta. Většinu druhů těst a tvarovaných bočnic není třeba v kynárně zakrývat, protože vanička na vodu zajistí ideální vlhkost, která zabrání tvorbě kůrky na povrchu těsta. Pokud však kynárnu používáte k delšímu kynutí při nižších teplotách, například při přípravě bigy nebo rozkvasu přes noc (12 hodin), je nejbezpečnější mísu nebo nádobu zakrýt.

Režim kynárny – VLHKÝ



VLHKÝ REŽIM

Nejvhodnější pro chlebové těsto, kvásek, kvasnicové předkvasky



SUCHÝ REŽIM

Nejvhodnější pro jogurt, čokoládu, máslo, tempeh, kefír, kombuchu, zakysanou smetanu, crème fraîche, sýr, natto



POMALÉ VAŘENÍ

Nejvhodnější pro tradiční pomalé vaření, černý česnek, sous vide

Režim kynárny – SUCHÝ



Režim pomalého vaření



Distributoři

Německo

LUBA GmbH
info@luba.de
+49 (0)6172 94800
www.luba.de
www.brodandtaylor.eu

Spojené království

LUBA Distribution Ltd
info@luba-distribution.uk
+44 (0)330 133 0431
www.brodandtaylor.uk

Francie

Wismer SAS
+33 0329 82 2771
contact@wismer.fr
www.wismer.fr

Nový Zéland

Yuzuco NZ-Ltd / nz.brodandtaylor.com

Berkshire Innovations, Inc.

P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267
USAcontact@brodandtaylor.com
m 1-800-768-7064
www.brodandtaylor.com

Kanada

Cact.US Canada Import Export Inc.
contact-ca@brodandtaylor.com
+1 (833) 848-8899
ca.brodandtaylor.com

Austrálie

Original Healthy PTY Ltd.
+61 2 6685 6360
brodandtaylor.com.au

Česká republika

Distributor Le Pétrin
info@lepetrin.cz
+420 777 726282
www.lepetrin.cz

Americký patent 8 939 069
EP 2 358 206 B1

Copyright 2010–26
Všechna práva
vyhrazena
Rev.0721