

El. pekárna chleba ETA 2147 Duplica Vital (tabulka časových fází příslušných programů)

DATE 5.12.2012

Program (velikost, celkový čas)		2. KLASIC			3. CELOZRNÝ			4. TOASTOVÝ			5. RYCHLÝ			6. SLADKÝ		
		1400 g	1200 g	1000 g	1400 g	1200 g	1000 g	1400g	1200 g	1000 g	1400 g	1200 g	1000 g	1400 g	1200 g	1000 g
		3:00 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:30 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	3:30 hod.	2:10 hod.	2:05 hod.	2:00 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	2:42 hod.
Nastavení cyklu přípravy																
Hnětení 1	Motor hněte (přerušované)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor hněte (přerušované)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4
	Motor hněte (nepřerušované), Topné těleso nehřeje	4	4	4	4	3	3	12	10	7	5	5	5	4	4	4
Kynutí 1	Motor nehněte, Teplota=25 °C	20	20	20	25	25	25	40	40	40	10	10	10	5	5	5
Hnětení 2	Motor hněte	5	5	4	5	3	3	2	2	2	N/A	N/A	N/A	5	5	2
	Motor hněte (nepřerušované)	5 A	5 A	3 A	5 A	5 A	3 A	10 A	7 A	5 A	5 A	5 A	5 / A	5 A	5 A	3 A
	Motor hněte, Teplota=30 °C	5	5	5	10	10	10	10	10	10	5	5	5	10	10	10
Kynutí 2	Teplota=32 °C, Motor nehněte	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A	N/A	23	22	22
	Motor hněte - provzdušnění	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	N/A	N/A	N/A	0,5	0,5	0,5
	Teplota=32 °C, Motor nehněte	4,5	4,5	4,5	14,5	14,5	14,5	9,5	9,5	9,5	N/A	N/A	N/A	9,5	9,5	9,5
Kynutí 3	Teplota=34 °C, Motor nehněte	45	45	48	65	65	70	50	50	50	30	30	30	40	40	47
Pečení	Krok 1: Teplota=101 °C	25	22	17	25	22	17	30	27	22	40	35	32	27	23	18
	Krok 2: Teplota=109 °C (barva kůrky = střední)	40	38	38	40	38	38	40	38	38	30	30	28	35	35	35
Přihřívání	Teplota=69 °C	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidat ingredience	Displej zobrazuje čas, a zazní zvukový signal pro přidání ingrediencí	2:20 hod.	2:15 hod.	2:13 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	2:50 hod.	2:40 hod.	2:35 hod.	2:30 hod.	1:45 hod.	1:40 hod.	1:35 hod.	2:25 hod.	2:20 hod.	2:22 hod.
Barva kůrky		světlý, střední, tmavý			světlý, střední, tmavý			světlý, střední, tmavý			světlý, střední, tmavý			světlý, střední, tmavý		

Program (velikost, celkový čas)		7. DORT	8. DŽEM	9. TĚSTO	10. ULTRA-RYCHLÝ			11. PEČENÍ	12. DEZERT	13. KVAŠENÍ	1. VITAL			
		1:50 hod.	1:20 hod.	1:30 hod.	1400 g	1200 g	1000 g	0:10 – 1 hod.	1:38 hod.	20:00 hod.	Cykl	0 – 18:25 hod.	Možnost nastavení času (min.)	
Nastavení cyklu přípravy					1:48 hod.	1:38 hod.	1:35 hod.							
Hnětení 1	Motor hněte (přerušované)	2	15 TK=92 °C	2	2	2	2	N/A	2	N/A	Předehřev	Teplota = 25 °C	OFF...1 - 30	
	Motor hněte (přerušované)	2		4	3	3	3	N/A	2		Hnětení 1	Motor hněte (nepřerušované)	OFF...1 - 30	
	Motor hněte (nepřerušované)	2		14	5 A TK=48 °C	5 A TK=48 °C	5 A TK=48 °C	N/A	9					
Kynutí 1	Motor nehněte, Teplota=25 °C	5		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 2	Motor hněte (přerušované 2 minuty), Teplota = 25 °C	OFF...5 - 20	
Hnětení 2	Motor hněte	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 2	Motor hněte (nepřerušované), Teplota = 25 °C	OFF...1 - 360	
	Motor hněte (nepřerušované)	5 A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A			Kynutí 1		Možnost nastavení teploty v rozsahu (20~50 °C v krocích po 2 °C). Přednastaveno: 30 °C
	Motor hněte Teplota=30 °C	5	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					
Kynutí 2	Motor nehněte, Teplota=32 °C	N/A	45 TK=93 °C Hnětení = (provzdušnění)	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Možnost nastavení teploty v rozsahu 20~50 °C (v krocích po 2 °C)	Hnětení 3	Motor hněte (nepřerušované), Teplota = 25 °C	OFF...1 - 5	
	Motor hněte - provzdušnění	N/A		0,5	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Kynutí 2	Možnost nastavení teploty v rozsahu (20~50 °C v krocích po 2 °C). Přednastaveno: 30 °C	OFF...1 - 360	
	Motor nehněte Teplota=32 °C	9		9,5	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					
Kynutí 3	Motor nehněte, Teplota=34 °C	N/A		40	33 TK=48 °C	28 TK=48 °C	28 TK=48 °C	N/A	25				OFF...1 - 120	
Pečení	Krok 1: Teplota=101 °C	55 TK=91 °C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Pečení 1	TK=TM Přednastaveno: M = 116 °C	LL = 96 °C L = 108 °C M = 116 °C D = 126 °C DD = 136 °C	
	Krok 2: Teplota=109 °C (barva kůrky = střední)	25 TK=99 °C	Pauza 20	N/A	60 TK=115 °C	52 TK=115 °C	52 TK=115 °C	10 - 60	60 TK=109 °C		Pečení 2	TK=TM Přednastaveno: M = 116 °C	OFF...1 - 120 LL = 96 °C L = 108 °C M = 116 °C D = 126 °C DD = 136 °C	
Přihřívání	Teplota=69 °C	60	N/A	N/A	60			60	60	N/A	Přihřívání	TK = 85 °C	OFF - 60	
Přidat ingredience	Displej zobrazuje čas, a zazní zvukový signal pro přidání ingrediencí	1:34 hod.	N/A	N/A	1:28 hod.	1:18 hod.	1:15 hod.	N/A	N/A	N/A				
Barva kůrky		světlý, střední, tmavý	N/A	N/A	světlý, střední, tmavý			světlý, střední, tmavý	světlý, střední, tmavý	N/A				

POZNÁMKY:

A = zvukový signal (10 krát pípnutí) pro přidání ingrediencí (např. ořechů, cereálií, ovoce)

Teplota nebo TK = teplota pečicího prostoru (ve stupních Celsia)

OFF = vypnuto (cykl není aktivní=je vypnut)

TK=TM = teplota pečicího prostoru odpovídá nastavené barvě kůrky (tj. LL=96 °C, L=108 °C, M=116 °C, D=126 °C, DD=136 °C)

LL, L, M, D, DD = nastavení barvy (zhnědnutí) kůrky

N/A = nelze aplikovat daný cykl přípravy

1 – 360 = rozsah nastavení času od 1 minut do 360 minut

Časové údaje jsou uvedeny v **hodinách** (hod.) nebo v **minutách**