

Chère cliente, cher client,

Afin de rendre la cuisson de vos produits encore plus agréable, nous avons préprogrammé ce four UNOX sur nos produits boulangers.

De ce fait, **13 programmes de base** sont à votre disposition :

- (1) **Minis pains précuits**
- (2) **Petits pains précuits**
- (3) **Baguettes précuites**
- (4) **Minis produits bretzels**
- (5) **Bretzels**
- (6) **Minis viennoiseries**
- (7) **Grandes viennoiseries**
- (8) **Minis feuilletés**
- (9) **Grands feuilletés**
- (10) **Minis croissants**
- (11) **Grands croissants**
- (12) **Snacks précuits**
- (13) **5 minutes**

Plus de précisions concernant ces programmes de cuisson sont à retrouver sur les pages suivantes.

C'est aussi simple que ça :

Sur l'écran, choisir „Programmes“ puis „Mes programmes“. Dès que vous avez trouvé le programme souhaité, appuyez sur son symbole puis sur le bouton « **Start/Stop** ».

Le programme est lancé et le four se chauffe automatiquement. Durant cette phase de préchauffage, l'écran affiche « **Préchauffage** ».

Une fois la température nécessaire atteinte, l'appareil émettra un bip sonore. A ce moment, il vous suffira d'enfourner les produits boulangers. Après la fermeture de la porte, le programme poursuivra automatiquement.

Important :

Considérez nos enregistrements uniquement comme une „**programmation de base**“, que vous pourrez naturellement modifier au gré de vos choix et de votre expérience personnelle. Il vous est également possible de créer de nouveaux programmes.

Nous vous recommandons, particulièrement pour les premières cuissons, de vérifier régulièrement l'avancée de cuisson de vos produits boulangers. Il est peut-être nécessaire de prolonger ou raccourcir un peu la durée.

Tous les programmes peuvent être modifiés individuellement.

Nous vous souhaitons une cuisson réussie !
Votre équipe EDNA

PS : Si vous souhaitez avoir de l'aide, nos commerciaux se tiennent à votre disposition. N'hésitez pas à contacter notre numéro vert gratuit pour convenir d'un rendez-vous :

0 800 / 58 25 30

Programmes de cuisson pour les appareils MindMaps BakerTop

Les programmes suivants sont préenregistrés sur votre four. Vous pouvez les modifier et en créer de nouveaux. En raison de variations de tension, de différentes durées de décongélation et de l'usure normale de votre four, vous pouvez rencontrer des résultats de cuisson sensiblement différents. Nous ne pouvons être tenus pour responsable !

Etat juin 2017

Programme 1 Minis pains précuits					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		200°C			
1	1	175°C	50%		4
2	6	175°C			4
3	3	190°C		50%	4

Programme 2 Petits pains précuits					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		220°C			
1	1	190°C	40%		4
2	12	190°C			4
3	2	190°C		100%	4

Programme 3 Baguettes précuites					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		220°C			
1	1	190°C	60%		4
2	12	190°C			4
3	2	190°C		100%	4

Programme 4 Minis produits bretzels					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		180°C			
1	5	160°C		50%	4
2	5	160°C		50%	4

Programme 5 Bretzels					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		180°C			
1	6	160°C		50%	4
2	6	160°C		50%	4
3	3	160°C		100%	4

Programme 6 Minis viennoiseries					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		180°C			
1	1	170°C	60%		4
2	2	30°C			1 Pause
3	7	175°C			4
4	3	180°C		70%	4

Programme 7 Grandes viennoiseries					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		190°C			
1	1	180°C	60%		4
2	2	30°C			1 Pause
3	13	180°C			4
4	3	180°C		100%	4

Programme 8 Minis feuilletés					
Etapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		220°C			
1	1	200°C	80%		1
2	8	200°C			2

Programme 9 Grands feuilletés					
Étapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		200°C			
1	1	200°C	80%		4
2	17	200°C			4
3	2	200°C		100%	4

Programme 10 Minis croissants					
Étapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		200°C			
1	12	175°C			4

Programme 11 Grands croissants					
Étapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		180°C			
1	13	170°C			4
2	3	175			4

Programme 12 Snacks précuits					
Étapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		220°C			
1	6	180°C			1
2	4	190°C		100%	3

Programme 13 5 minutes					
Étapes de cuisson	Durée (minutes)	Température	Vapeur	Clé de tirage ouverte	Ventilateur
Préchauffage (PRE)		200°C			
1	1	185°C		40%	4
2	4	185°C			4