

Gentile cliente,

per rendere più agevole la cottura, abbiamo programmato per voi questo forno UNOX appositamente per i prodotti da noi consegnati.

Avete a disposizione 13 programmi di base:

- (1) **Mini panini precotti**
- (2) **Panini standard precotti**
- (3) **Baguette precotta**
- (4) **Mini prodotti Laugen**
- (5) **Brezel**
- (6) **Mini frolle**
- (7) **Frolle grandi**
- (8) **Mini sfoglie**
- (9) **Sfoglie grandi**
- (10) **Croissant mini**
- (11) **Croissant grandi**
- (12) **Snacks precotti**
- (13) **5 minuti**

Nella seguente pagina trovate i dettagli sui singoli programmi di cottura.

Funziona così:

Digitare sul display „programmi“ e poi „i miei programmi“.

Appena trovato il programma desiderato, premere sul simbolo relativo e poi il tasto **Start/Stop**.

Il programma avrà così inizio ed il forno si riscalda automaticamente. Durante questa fase, sul display apparirà la scritta „**preriscaldare**“.

Al raggiungimento della temperatura desiderata, il forno emetterà un suono di avviso ed a questo punto si possono introdurre i prodotti da cuocere.

Importante:

I programmi inseriti vanno intesi come „**programmazione di base**“.

Essi possono essere modificati a piacere, secondo le esigenze. Ovviamente se ne possono aggiungere anche di nuovi.

Si prega di monitorare la cottura di quando in quando, soprattutto al primo utilizzo . Potrebbe essere necessario prolungare o interrompere il tempo di cottura.

Tutti i programmi sono modificabili.

Vi auguriamo degli ottimi risultati per la cottura!

Il vostro team EDNA

PS. Sollten Sie Unterstützung beim Backen benötigen stehen Ihnen unsere Außen-
dienstmitarbeiter gerne mit Rat und Tat zur Seite. Rufen Sie unsere gebührenfreie Service-Hotline
an und vereinbaren Sie gegebenenfalls gleich einen Termin:

Programmi per attrezzature MindMaps BakerTop

I seguenti programmi sono stati già programmati nel vostro forno. Possono essere modificati o se ne possono aggiungere di nuovi. Le possibili variazioni della tensione elettrica, i diversi tempi di scongelamento ed i danni dovuti all'utilizzo nel tempo possono influenzare il risultato a cottura ultimata

L'azienda declina ogni responsabilità in merito!

Giugno 2017

Programma 1: mini panini precotti					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		200°C			
1	1	175°C	50%		4
2	6	175°C			4
3	3	190°C		50%	4

Programma 2: panini standard, precotti					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		220°C			
1	1	190°C	40%		4
2	12	190°C			4
3	2	190°C		100%	4

Programma 3: Baguette precotta					
Livello di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		220°C			
1	1	190°C	60%		4
2	12	190°C			4
3	2	190°C		100%	4

Programma 4: mini prodotti laugen					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		180°C			
1	5	160°C		50%	4
2	5	160°C		50%	4

Programma 5: brezel Laugen					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		180°C			
1	6	160°C		50%	4
2	6	160°C		50%	4
3	3	160°C		100%	4

Programma 6: mini frolle					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		180°C			
1	1	170°C	60%		4
2	2	30°C			1 Pausa
3	7	175°C			4
4	3	180°C		70%	4

Programma 7: frolla grande					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		190°C			
1	1	180°C	60%		4
2	2	30°C			1 Pausa
3	13	180°C			4
4	3	180°C		100%	4

Programm 8: Blätterteig mini					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		220°C			
1	1	200°C	80%		1
2	8	200°C			2

Programma 9: sfoglie grandi					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		200°C			
1	1	200°C	80%		4
2	17	200°C			4
3	2	200°C		100%	4

Programma 10: croissant mini					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		200°C			
1	12	175°C			4

Programma 11: croissant grandi					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		180°C			
1	13	170°C			4
2	3	175			4

Programma 12: snacks precotti					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		220°C			
1	6	180°C			1
2	4	190°C		100%	3

Programma 13: 5 minuti					
Livelli di cottura	Tempo in minuti	Temperatura	Vapore	Apertura tiraggio	Circolazione d'aria
Preriscaldare		200°C			
1	1	185°C		40%	4
2	4	185°C			4