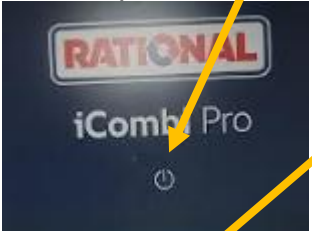
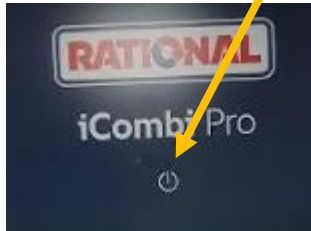


PROTOCOLE DE REMISE EN TEMPERATURE DES VIENNOISERIES ET PAINS POUR LE PETIT DEJEUNER

Allumer et programmer le four	Charger le four	Arrêter la cuisson	Eteindre le four
Appuyer sur l'interrupteur (une lumière verte s'allume)  puis attendre jusqu'à ce qu'il apparaisse cet écran  Cliquer sur 2ème icône puis régler : - l'humidité à 10% - la température à 120°C - en temps continu => cliquer sur  Rq : pour savoir si la température souhaitée est atteinte il faut cliquer sur  => la température atteinte s'affiche (en dessous de 120°C)	Max 6 grilles (dans meuble en inox sous le four) Plaquer les produits sur les grilles <u>à l'envers</u> (bordure qui empêche les produits de glisser) Mieux de mettre le pain sur les grilles en haut et ce qui a du sucre (ex : pain au lait au sucre) sur les grille en bas Enfourner	Surveiller la cuisson en respectant les temps : - viennoiseries 6 à 8 min - baguettes 10 à 12 min - pains 15 min (pain long) à 20 min (miche) Sortir les grilles du four au bout de chaque temps de cuisson (vérifier la cuisson sur 1 produit)	Cliquer sur  en bas à droite de l'écran => cliquer suffisamment longtemps pour voir un balayage qui défile au travers de  Le 1^{er} écran s'affiche Appuyer sur interrupteur  (une lumière orange s'allume) Il apparait cet écran  Cliquer dans le carré et déplacer (cliqué glissé) jusqu'à OFF Appuyer à nouveau sur l'interrupteur