Manuel d'utilisation

ÉTUVE DE FERMENTATION ET DE DÉSHUMIDIFICATION

DPC1S

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

Baxter Mfg, division de ITW FEG, LLC • 19220 State Route 162 East • Orting, WA 98360-9236
Téléphone : (360) 893-5554 • Téléc. : (360) 893-1337

FORMULAIRE 36754 (Mai 2014)

www.baxterbakery.com

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3

INSTALLATION 3

FONCTIONNEMENT 3
- Déshumidification/étuvage 3
- Commande avancée – fonctionnement 4
- Réglage des paramètres de fonctionnement 9

ENTRETIEN 11
- Ampoules d'éclairage 11
- Arrêt 11
- Nettoyage 11
- Renseignements sur l'entretien et les pièces 11

DÉPANNAGE 12
- Renseignements sur l'entretien et les pièces 12

©ITW FEG, 2014

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION ET DE DÉSHUMIDIFICATION

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Les étuves de fermentation et de déshumidification permettent de contrôler la température et l'humidité d'étuvage des chariots de produits à base de pâte avant leur cuisson. Les étuves de fermentation et déshumidification standard sont équipées pour étuver la pâte seulement.

Toutes les étuves de fermentation et déshumidification sont dotées de parois intérieurs et extérieurs en acier inoxydable, faciles à nettoyer.

Nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel et de suivre attentivement les instructions fournies.

INSTALLATION

Les étuves de fermentation et de déshumidification doivent être installées par des techniciens d'entretien agréés.

FONCTIONNEMENT

Les pages suivantes décrivent les procédures de fonctionnement pour l'étuve de fermentation et de déshumidification.

DÉSHUMIDIFICATION/ÉTUVAGE

Le contrôle de la température et de l'humidité dans l'étuve de fermentation favorise la fermentation de la levure, ce qui génère du gaz et cause le levage de la pâte. L'étuvage prend entre 40 à 50 minutes, en fonction du produit. Le réglage type de la température est de 40 °C (105 °F) et celui de l'humidité est de 63 % mais ils peuvent varier légèrement en fonction du produit à étuver. Trois cycles d'étuvage préprogrammés sont disponibles dans la mémoire de commande. Le tableau ci-dessous explique les trois cycles d'étuvage approuvés par Dunkin préprogrammés dans la mémoire de commande.

Produit	Température	Humidité	Temps/minutes
1ière coupe de produit et mini-beignet	40 °C (105 °F)	63 %	40 min
2ième coupe de produit	40 °C (105 °F)	63 %	45 min
3ième coupe de produit	40 °C (105 °F)	63 %	50 min

COMMANDE AVANCÉE – FONCTIONNEMENT

L'étuve de fermentation et de déshumidification offre deux options, disponibles à partir du panneau de commande.

- Fonctionnement manuel de l'étuvage
- Fonctionnement automatique de l'étuvage préprogrammée

DÉMARRAGE

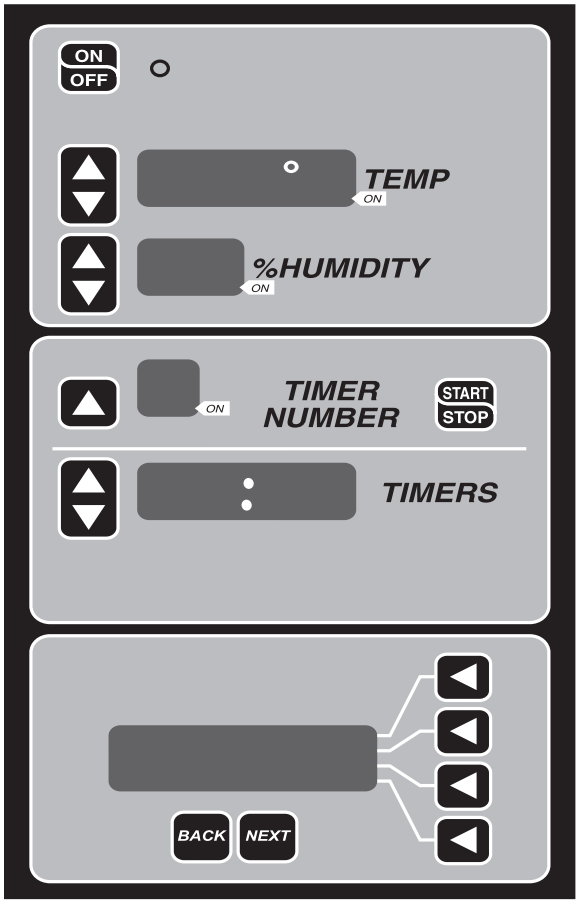


Figure 1

ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) – Appuyez sur cette touche pour activer/désactiver le mode réglage.

FLÈCHES TEMP VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS –** Appuyez sur cette touche pour régler la température.

FENÊTRE TEMP – Affiche la température actuelle. Affiche la température de consigne lors du réglage.

FLÈCHES % HUMIDITY VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS –** Appuyez sur cette touche pour régler l'humidité.

FENÊTRE % HUMIDITY – Affiche l'humidité actuelle. Affiche l'humidité de consigne lors du réglage.

FLÈCHE TIMER NUMBER – Appuyez sur cette touche pour sélectionner une minuterie (entre 1 et 4).

TOUCHE START/STOP DE MINUTERIE – Appuyez sur cette touche pour démarrer/arrêter la minuterie.

FLÈCHES TIMERS VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS –** Appuyez sur cette touche pour régler la temporisation souhaitée.

FENÊTRE TIMERS – Affiche les heures et les minutes restantes sur la minuterie.

TOUCHES FLÉCHÉES – À utiliser pour faire défiler les options sur l'afficheur ACL.

PANNEAU ACL – Affiche toutes les options de réglage de l'étuve de fermentation et de déshumidification pour mode de fonctionnement manuel ou automatique.

COMMANDE

Pour passer au mode de fonctionnement, appuyez sur la touche ON/OFF (marche/arrêt) (figure 1). L'afficheur ACL s'allumera.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Lorsque vous appuyez sur la touche ON/OFF (marche/arrêt), l'afficheur ACL affiche deux options (figure 2). Les touches fléchées du côté droit indiquent les fonctions à sélectionner.

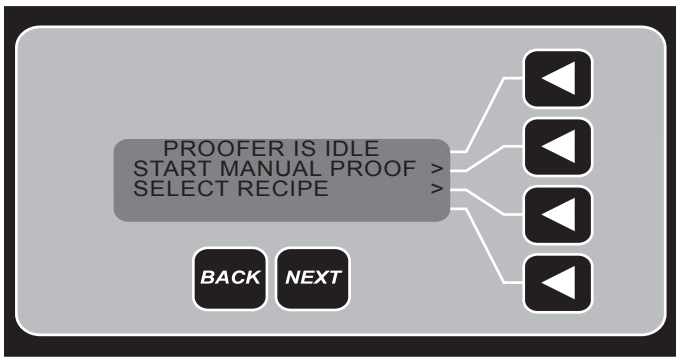


Figure 2

Étuvage manuel

- Appuyez sur la touche fléchée de fonctionnement START MANUEL PROOF (démarrer l'étuvage manuel) (figure 2).
- Entrez la température souhaitée (entre 65 °F et 115 °F (18 °C à 46 °C)) en appuyant sur la flèche vers le haut ou vers le bas.
- Entrez l'humidité souhaitée (entre 25 % et 95 %) en appuyant sur la flèche vers le haut ou vers le bas.
- Entrez la temporisation souhaitée pour la minuterie. (Si elle expire, l'alarme sonore retentit et le numéro de la minuterie clignote.)

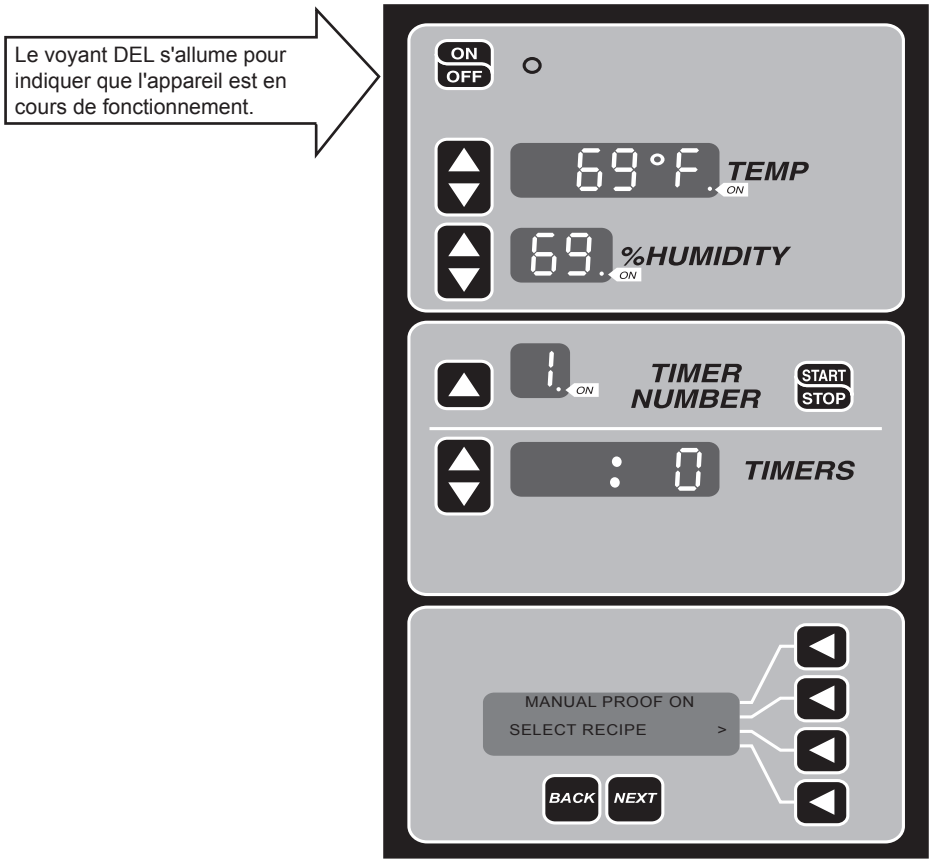


Figure 3

Après que vous ayez entré la temporisation souhaitée et appuyé sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt) de la minuterie, un point clignotera au coin droit du numéro de la minuterie et l'afficheur ACL affichera le message « MANUAL PROOF RUNNING » pour indiquer que l'étuve de fermentation est à présent en cours d'exécution avec des minuteries (voir figure 4).

Pour arrêter la minuterie de l'étuvage, appuyez sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt). Pour arrêter l'étuvage, appuyez sur la touche fléchée SELECT RECIPE (sélectionner une recette) ou sur la touche ON/OFF (marche/arrêt).

REMARQUE : Il est normal de constater que les ventilateurs de circulation dans le conduit d'air continuent à fonctionner pendant 20 minutes pour refroidir après l'annulation de l'opération d'étuvage.

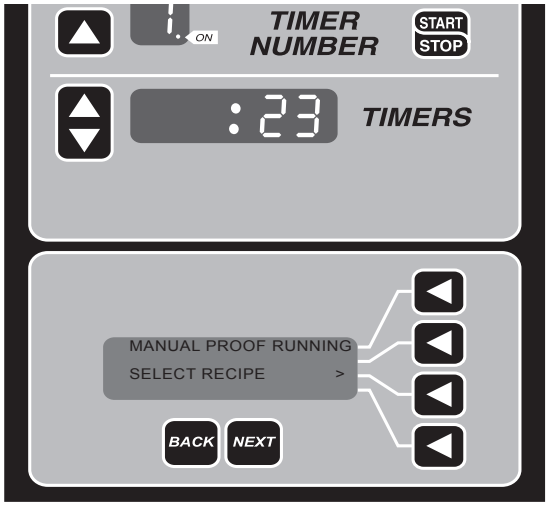


Figure 4

Sélection manuelle des valeurs

1. Sélectionnez START MANUAL PROOF (démarrer l'étuvage manuel) (figure 5). Réglez les paramètres nécessaires comme suit.
2. Réglez TEMP (température) en appuyant sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas de façon répétitive jusqu'à l'obtention de la température souhaitée (figure 6).
3. Réglez % HUMIDITY (% d'humidité) en appuyant sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas de façon répétitive pour établir le % d'humidité relative.
4. Réglez TIMER NUMBER (numéro de minuterie) en appuyant sur la touche fléchée. Il y a 4 minuteries indépendantes qui peuvent être réglées et exécutées simultanément.
5. Réglez TIMERS (minuteries) en appuyant sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas de façon répétitive pour régler le temps en minutes.
6. L'afficheur affichera les lectures réelles – chargez le produit si les valeurs se trouvent dans les 5 degrés du point de consigne.
7. Lorsque le produit est chargé et que la porte est fermée, appuyez sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt) pour démarrer le compte à rebours. Le point clignote dans le coin de l'afficheur TIMER NUMBER (numéro de la minuterie) lors du compte à rebours.
8. Lorsque le temps est décompté, un signal sonore retentit et le TIMER NUMBER (numéro de la minuterie) clignote. Appuyez sur START/STOP (démarrer/arrêt) pour arrêter le signal sonore et le clignotement.

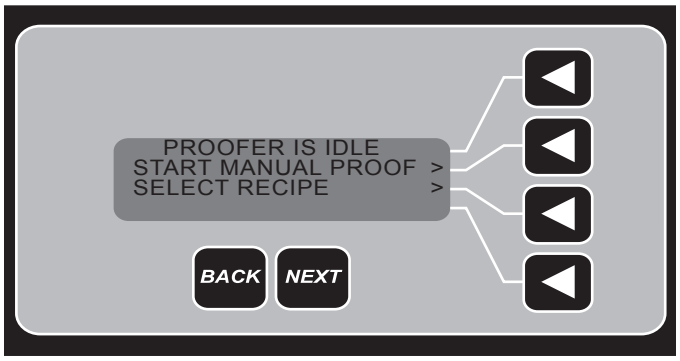


Figure 5

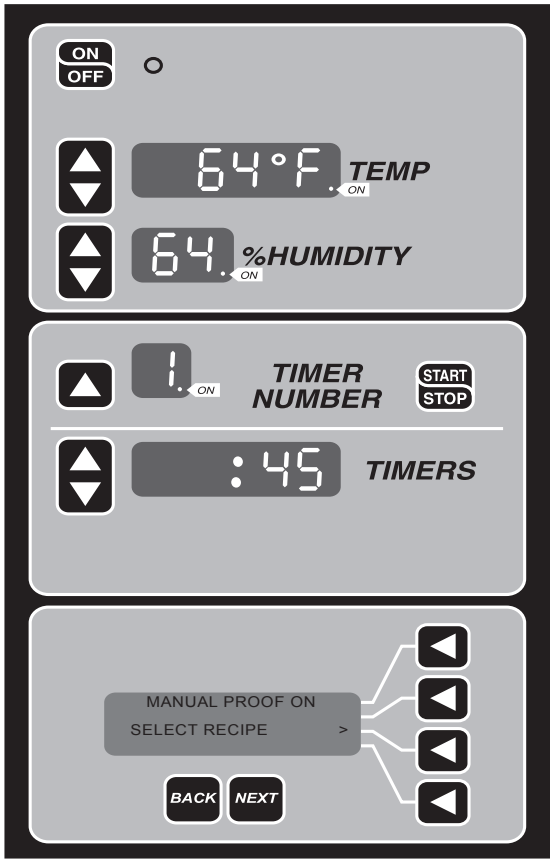


Figure 6

Préréglages de recettes

1. Appuyez sur la touche fléchée pour SELECT RECIPE (sélectionner une recette) (figure 7).

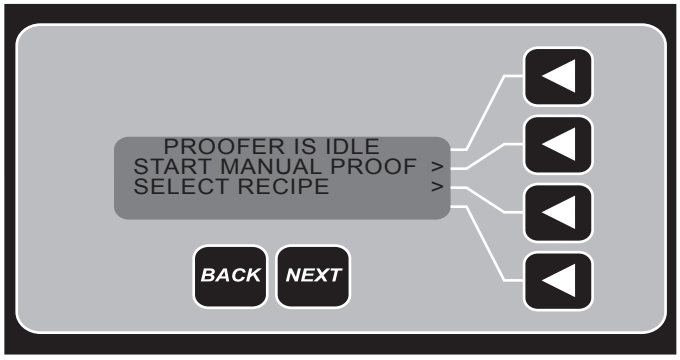


Figure 7

2. Choisissez une recette en appuyant sur la touche fléchée pour faire une sélection (figure 8).

REMARQUE : Appuyer sur la touche NEXT (suivant) affiche les 3 prochaines recettes (4-6). La touche BACK (retour) affiche la série de trois recettes précédentes (1-3).

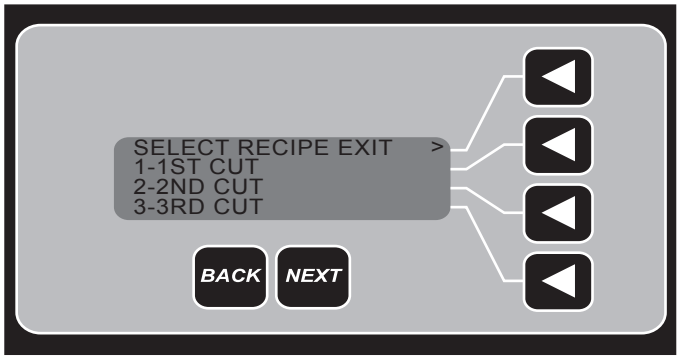


Figure 8

3. Sélectionnez LOAD THIS RECIPE (charger cette recette) (figure 9).

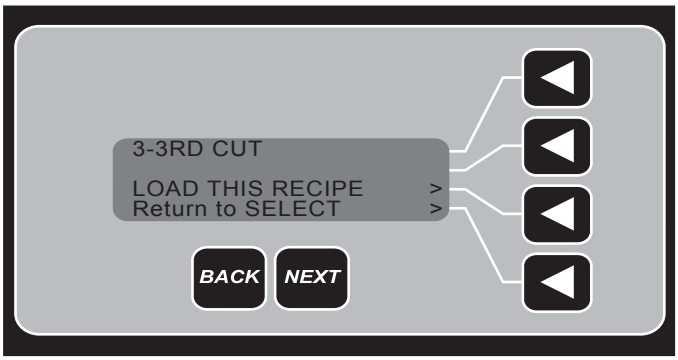


Figure 9

4. Pour entrer les réglages de la recette, appuyez sur la touche START PROOF RECIPE (démarrer l'étuvage de recette) (figure 10). Le réglage de la température et de l'humidité sera affiché pendant 5 secondes, et puis affichera les valeurs réelles.

REMARQUE : Pour voir les réglages de TEMP (température) ou %HUMIDITY (% d'humidité), appuyez sur une touche fléchée à côté de l'afficheur.

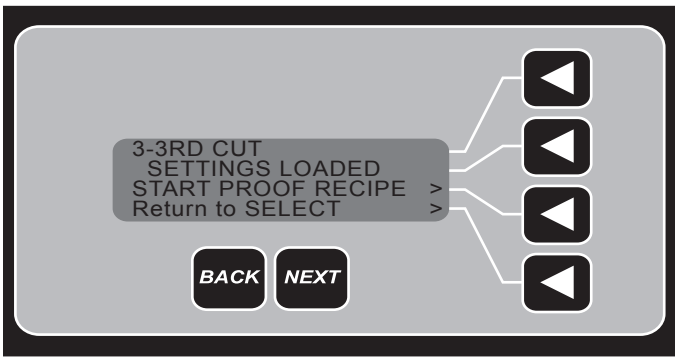


Figure 10

5. Les réglages seront saisis, et l'étuve s'ajustera au réglage souhaité.

REMARQUE : Vous ne pouvez exécuter qu'une recette à la fois.

6. Chargez le produit une fois la température se trouve dans les 5 degrés de point de consigne. Lorsque le produit est chargé et que la porte est fermée, appuyez sur la touche START/STOP (démarrer/arrêt) pour démarrer le compte à rebours. Le point clignote dans le coin de l'afficheur TIMER NUMBER (numéro de la minuterie) lors du compte à rebours. RECIPE PROOF RUNNING (étuvage de recette en cours) s'affichera (figure 11).

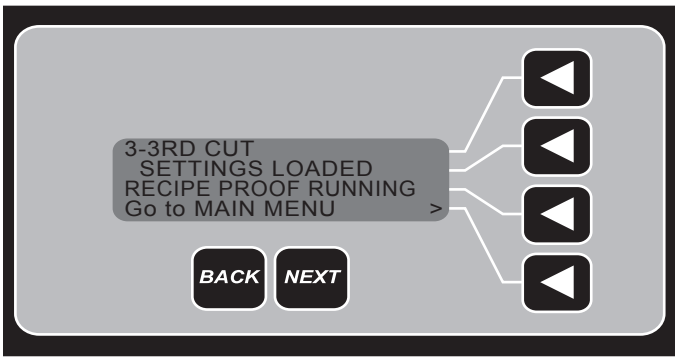


Figure 11

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

- Appuyez longuement sur la touche fléchée TIMER NUMBER (numéro de la minuterie).
- Appuyez sur la touche ON/OFF (marche/arrêt). (Voir figure 12).

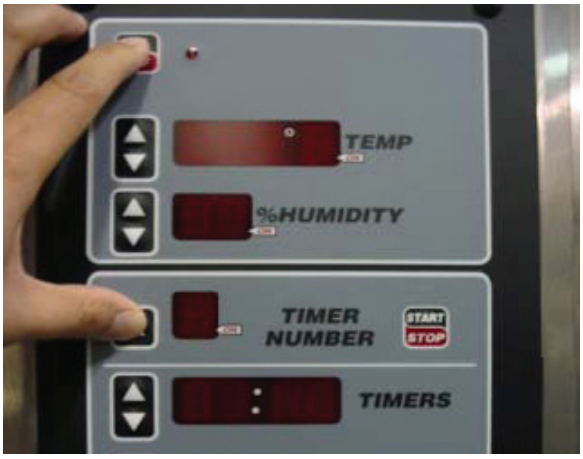


Figure 12

Après être passé au mode de réglage des paramètres (figure 13), le panneau ACL indique la fonction de chaque définition de paramètre. Pour obtenir plus d'informations sur la valeur du paramètre, consultez le schéma de valeur du paramètre pour comprendre chaque valeur de paramètre.

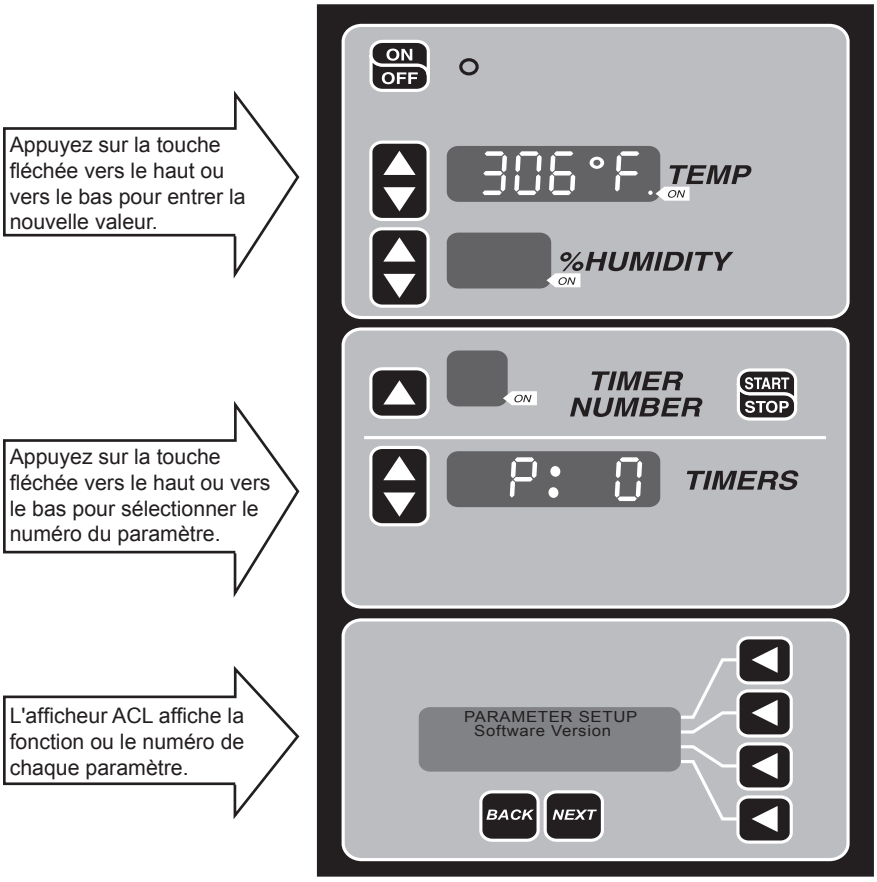


Figure 13

Définitions et valeurs par défaut pour l'étuve de fermentation		
/* P0	Numéro de version du logiciel	
/* P1	Fahrenheit ou Celsius	
/* P2	Décalage de température pour l'étalonnage.	Min. 0 Max. 40, 20 indique zéro décalage
/* P3	Décalage d'humidité pour l'étalonnage.	Min. 0 Max. 40, 20 indique zéro décalage
/* P4	Température minimale de l'étuvage de fermentation	65 °F
/* P5	Température maximale de l'étuvage de fermentation	115 °F
/* P6	Humidité minimale de l'étuvage de fermentation	25 %
/* P7	Humidité maximale de l'étuvage de fermentation	95 %
/* P8	Paramètres de recette	1 = paramètres définis, 0 = paramètres non définis
/* P9	Préchauffage sans humidité	T prédéfinie = 105 °F, temporisation au bout de 15 min. Si vous n'appuyez pas sur la touche START/ STOP (démarrer/arrêt) de la minuterie après plus de 30 secondes, l'appareil passe à l'étuve de fermentation.
/* P10	Durée de fonctionnement du ventilateur	60 sec.
/* P11	Durée d'ouverture de l'évent	60 sec.
/* P12	Durée de vérification de l'humidité	180 sec.
/* P13	% d'humidité élevée de ventilation	3 %

Valeurs par défaut des paramètres		
306	/* P0	Numéro de version du logiciel
1	/* P1	F=Fahrenheit, C=Celsius
20	/* P2	Décalage de température pour l'étalonnage.
20	/* P3	Décalage d'humidité pour l'étalonnage.
65	/* P4	Température minimale de l'étuvage de fermentation
115	/* P5	Température maximale de l'étuvage de fermentation
25	/* P6	Humidité minimale de l'étuvage de fermentation
95	/* P7	Humidité maximale de l'étuvage de fermentation
1	/* P8	Paramètres de recette 1=paramètres définis 0=paramètres non définis
1	/* P9	Préchauffage 1= désactivé, 0 =activé
60	/* P10	Durée de fonctionnement du ventilateur (secondes)
60	/* P11	Durée d'ouverture de l'évent (secondes)
180	/* P12	Durée de vérification de l'humidité (secondes)
3	/* P13	% d'humidité élevée de ventilation

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et suivez les procédures relatives au verrouillage et à l'étiquetage.

Tous les 6 mois, demandez à du personnel d'entretien agréé de vérifier le conduit d'air, le conduit de vidange, la plaque chauffante et la buse d'aspersion.

AMPOULES D'ÉCLAIRAGE

Remplacez les ampoules par des ampoules incandescentes d'appareil de 40 W SEULEMENT.

ARRÊT

1. Retirez tout le produit restant.
2. Arrêtez l'étuve de fermentation.
3. Nettoyer la chambre d'étuvage de fermentation. (Voir la section Nettoyage ci-dessous).

NETTOYAGE

1. Au moyen d'un chiffon humidifié à l'eau chaude et savonneuse, lavez l'intérieur en acier inoxydable de l'armoire. Rincez à l'eau claire et séchez au moyen d'un chiffon propre.
2. Nettoyez l'extérieur tous les jours au moyen d'un chiffon propre et humide.
3. Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour des pièces internes telles que les sondes et les capteurs.
4. N'utilisez pas de nettoyants contenant des matériaux à grains, à base de produits abrasifs, d'eau de javel, de produits chimiques agressifs ou de nettoyeurs chlorés. N'utilisez pas des objets en laine d'acier sur des surfaces en acier inoxydable. N'aspergez jamais l'étuve de fermentation au moyen d'eau, de vapeur ou de jets puissants.
5. Soyez prudent avec les formules de nettoyage nouvelles ou améliorées; utilisez-les seulement après les avoir bien testées dans un endroit discret.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de services agréé de votre région pour obtenir les réparations et les réglages nécessaires de ce matériel.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
La machine ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché. 2. Vérifiez que le bloc d'alimentation principal est en marche. 3. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
La machine ne se réchauffe pas.	1. Vérifiez que la température est réglée de façon appropriée. 2. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
La machine n'humidifie pas l'air.	1. Vérifiez que l'humidité est réglée de façon appropriée. 2. Vérifiez que l'alimentation en eau est activée pour le matériel. 3. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
La machine indique une humidité très élevée (plus de 3 % du point de consigne).	1. Vérifiez que le ventilateur d'évacuation et le moteur du ventilateur sont en cours d'exécution. 2. Vérifiez que la vanne électromagnétique d'eau se ferme lorsque l'humidité dépasse le point de consigne. 3. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec le centre de services agréé de votre région pour obtenir les réparations et les réglages nécessaires de ce matériel.