Manuel d'utilisation

ÉTUVE DE FERMENTATION ET CELLULE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

MODÈLES

PW1E
PW1S
PW2E
PW2S
PW3S
RPW1S
RPW2E
RPW2S

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

REMARQUE : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ADDENDA D'UTILISATION N21108 AUX PAGES 17 À 19 CONCERNANT LES CARTES DE COMMANDE QUI COMPORTENT UN PORT DE CONNEXION USB.

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 36757 Rév. A (Nov. 2021)**

www.baxtermfg.com

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3
INSTALLATION 3
FONCTIONNEMENT 4
Étuvage 4
Fermentation à froid 4
Commandes avancées – Étuve de fermentation standard 5
Commandes avancées – Cellule de fermentation contrôlée 7
Réglage des paramètres de fonctionnement 14
Fonctionnement personnalisé 16
*Sélectionnez le modèle d'étuve de fermentation via un programme d'amorçage 17
*Mettre à jour le micrologiciel de l'étuve de fermentation via le programme d'amorçage 18
*Mise sous tension du tableau de commande 19
*Réglage du contraste de l'écran ACL 19
ENTRETIEN 20
Ampoules d'éclairage 20
Arrêt 20
Nettoyage 20
Renseignements sur l'entretien et les pièces 20
DÉPANNAGE 20

***REMARQUE : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ADDENDA D'UTILISATION N21108 AUX PAGES 17 À 19 CONCERNANT LES CARTES DE COMMANDE QUI COMPORTENT UN PORT DE CONNEXION USB.**

©ITW FEG, 2021

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DES ÉTUVES DE FERMENTATION ET DES CELLULES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Les armoires des étuves de fermentation et des cellules de fermentation contrôlée permettent de contrôler la température et l'humidité d'étuvage des chariots de produits à base pâte avant leur cuisson. Il existe plusieurs choix. Les étuves de fermentation standard sont équipées pour étuver la pâte seulement. Les cellules de fermentation contrôlée décongèlent graduellement la pâte congelée. Les chambres de fermentation froide fonctionnent comme un réfrigérateur en gardant l'intérieur froid, ce qui fournit également un excellent environnement pour entreposer la pâte avant l'étuvage. La température plus froide ralentit le processus de fermentation de la levure et empêche la pâte de lever. Le mode automatique de la cellule de fermentation contrôlée ajoute la souplesse de la planification, qui permet de temporiser et d'étuver automatiquement en une seule opération.

Les étuves de fermentation et les cellules de fermentation contrôlée sont dotées d'une conception modulaire unique qui offre une grande variété de tailles dans les modèles standard. Vous pouvez les commander en tant que modèles à porte avant à une, deux ou trois sections. Toutes les armoires des étuves de fermentation et des cellules de fermentation contrôlée sont dotées de panneaux 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 les cellules de fermentation contrôlée doivent être installées par des techniciens d'entretien agréés.

FONCTIONNEMENT

Les pages suivantes décrivent le fonctionnement des différentes options de commande des armoires des étuves de fermentation et des cellules de fermentation contrôlée. Les panneaux de commande sont disponibles en deux configurations : étuve de fermentation standard et cellule de fermentation contrôlée.

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 45 à 60 minutes, en fonction du produit. Le réglage type de la température est de 35 °C (95 °F) et celui de l'humidité est de 85 % mais ils peuvent varier légèrement en fonction du produit à étuver. Pour effectuer un étuvage à sec, définissez l'humidité sur le réglage le plus bas. Le tableau ci-dessous n'est qu'un guide. Demandez des fiches techniques à votre fournisseur de pâte pour configurer votre propre tableau.

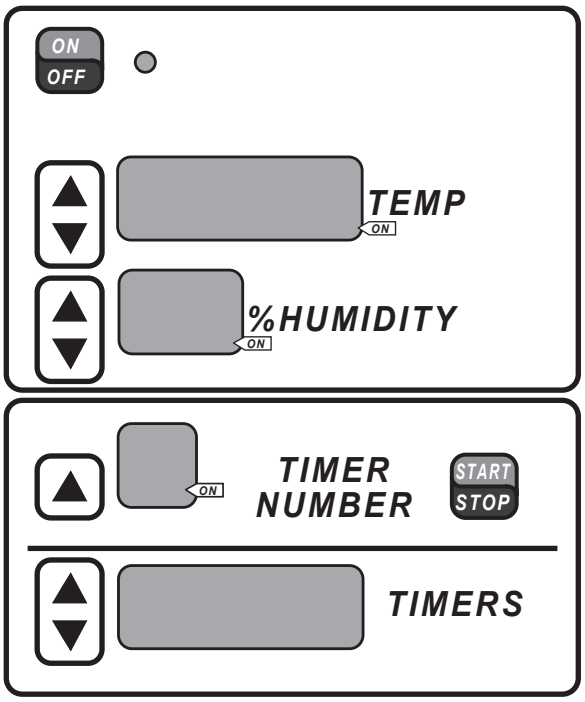
Produit	Étuvage		
	Température	Humidité	Temps d'étuvage
Petit pain	35 °C (95 °F)	85 %	55 min
Pain croûté 14 oz.	32 °C (90 °F)	90 %	45 min
Pain croûté 10 oz.	32 °C (90 °F)	85 %	45 min
Baguels	29 °C (85 °F)	85 %	50 min
Croissants	24 °C (75 °F)	70 %	30 min

FERMENTATION À FROID

La fonction de fermentation à froid décongèle progressivement la pâte. Pour obtenir de meilleurs résultats, réglez la température entre 36 °F et 38 °F (entre 2 °C et 3 °C). La décongélation de la pâte aux températures de fermentation à froid prend au minimum environ 6 heures. La fermentation à froid ralentit le processus de fermentation de la levure, réduit la formation de gaz et inhibe le levage de la pâte. Elle offre également un excellent environnement pour stocker des produits de boulangerie jusqu'à 48 heures en gardant l'intérieur de la pâte froid. La pâte ne doit pas être recongelée après décongélation.

Il est probable que de la condensation se forme si le produit est placé directement dans l'étuve de fermentation après la chambre de fermentation à froid. Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez le produit atteindre la température de la pièce avant de le placer dans l'étuve de fermentation.

Les appareils équipés du mode automatique augmentent lentement et automatiquement la température de l’étuve de fermentation sans retirer le produit de l'appareil.



MODE ÉTUVAGE

ON/OFF – Appuyez sur ce bouton pour démarrer/arrêter la fonction étuvage.

FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE TEMP** – Appuyez sur le bouton fléché pour régler la température.

FENÊTRE TEMP – Affiche la température actuelle.

FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE %HUMIDITY** – Appuyez sur le bouton fléché pour régler l'humidité.

FENÊTRE %HUMIDITY – Affiche l'humidité.

REMARQUE : Lorsque l'humidité actuelle est inférieure à 26 %, la fenêtre d'affichage de l'humidité indique 25 %. Lorsque l'humidité actuelle est supérieure à 25 %, la fenêtre d'affichage de l'humidité indique l'humidité actuelle. Pour afficher la température ou l'humidité de consigne, appuyez une fois sur la flèche vers le haut ou vers le bas.

TIMER NUMBER (NUMÉRO DE LA MINUTERIE)

FLÈCHE VERS LE HAUT – Appuyez sur ce bouton fléché pour sélectionner une minuterie (entre 1 et 4).

START/STOP – Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter la minuterie.

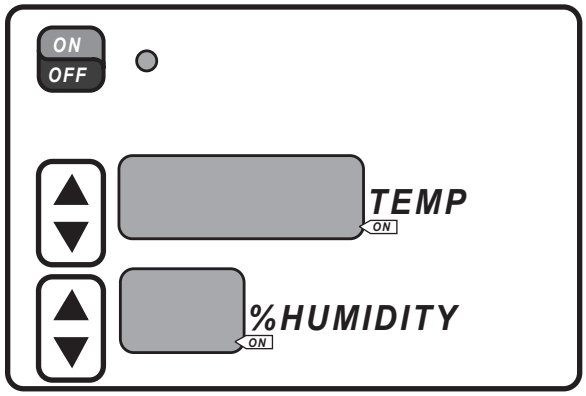
FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE TIMERS** – Appuyez sur le bouton fléché pour régler la temporisation souhaitée de la minuterie sélectionnée.

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

Étuvage

La fonction Étuvage permet de lever la pâte décongelée en augmentant progressivement la température et l'humidité de celle-ci.

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) pour démarrer la fonction étuvage. Le témoin ON/OFF (Marche/Arrêt) est allumé.
2. Entrez la température souhaitée en appuyant sur la flèche vers le HAUT ou vers le BAS en regard de la fenêtre TEMP (Température). Le petit point ON (Marche) situé dans le coin inférieur droit de la fenêtre TEMP (Température) s'allume si la température réelle est inférieure à la température de consigne et que l'appareil demande de la chaleur.
3. Entrez l'humidité souhaitée en appuyant sur la flèche vers le HAUT ou vers le BAS en regard de la fenêtre %HUMIDITY (Humidité).



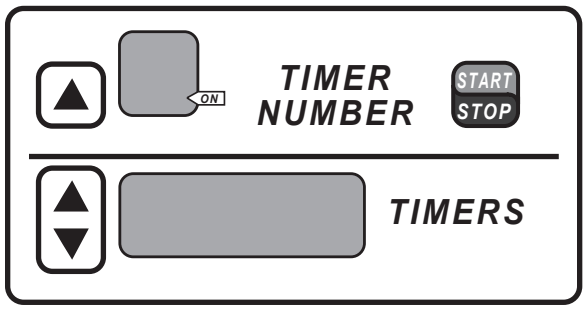
4. Entrez la temporisation souhaitée. (Consultez la section Entrée de la temporisation ci-dessous.)

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez l'étuve de fermentation atteindre la température et l'humidité de consigne avant d'introduire le produit. Effectuez l'étuvage à des températures basses, plutôt qu'à des températures élevées.

Entrée de la temporisation

Quatre minuteries individuelles sont disponibles et peuvent être utilisées pour les opérations temporisées. Les minuteries s'exécutent de manière indépendante et ne peuvent pas démarrer ou arrêter le fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton de flèche vers le HAUT situé en regard de la fenêtre TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie) pour sélectionner l'une des quatre minuteries. Le numéro s'affiche dans la fenêtre TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie).
2. Entrez la temporisation souhaitée en appuyant sur la flèche vers le HAUT ou vers le BAS en regard de la fenêtre TIMERS (Minuteries).
3. Appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt) pour activer la minuterie. Le petit point ON (Marche) situé dans le coin inférieur droit de la fenêtre TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie) clignote pour indiquer que la temporisation s'exécute.



4. Lorsque le délai expire, un signal sonore retentit et le numéro de la minuterie clignote dans la fenêtre TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie). Appuyez sur START/STOP (Démarrer/Arrêt) pour arrêter l'alarme sonore.
5. Si vous avez besoin de plusieurs minuteries, sélectionnez une autre minuterie et entrez la temporisation souhaitée. Pour démarrer le compte à rebours de la minuterie que vous voulez exécuter, sélectionnez la minuterie et appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt). Le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt) démarre ou arrête l'opération de temporisation pour la minuterie indiquée dans la fenêtre TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie).
6. Lorsque plusieurs minuteries sont en cours d'utilisation, le numéro de chaque minuterie dont le délai expire clignote sur l'écran.
7. Les paramètres de temporisation sont conservés dans les minuteries jusqu'à ce que vous les modifiiez.

COMMANDES AVANCÉES – CELLULE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La cellule de fermentation contrôlée offre plusieurs options, disponibles à partir du panneau de commande.

- Fonctionnement manuel de l'étuvage
- Fonctionnement manuel de la fermentation à froid
- Fonctionnement automatique de la fermentation froide et de l'étuvage

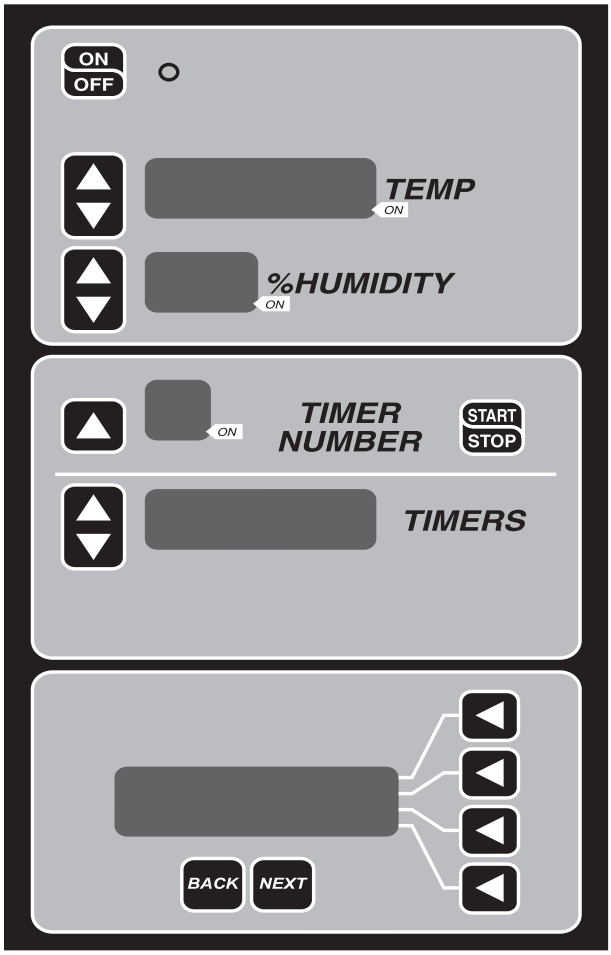


Fig. 1

DÉMARRAGE :

ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) – Appuyez sur ce bouton pour activer/désactiver le mode configuration.

FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE TEMP –** Appuyez sur le bouton fléché pour régler la température.

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

FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE %HUMIDITY –** Appuyez sur le bouton fléché pour régler l'humidité.

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

FLÈCHE DE TIMER NUMBER – Appuyez sur ce bouton fléché pour sélectionner une minuterie (entre 1 et 4).

BOUTON START/STOP DE MINUTERIE – Appuyez sur ce bouton pour démarrer/arrêter la minuterie.

FLÈCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS DE TIMERS –** Appuyez sur le bouton fléché pour régler la temporisation souhaitée.

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

BOUTONS FLÉCHÉS – À utiliser pour faire défiler les options sur l'écran ACL.

PANNEAU ACL – Affiche toutes les options de configuration de l'étuve de fermentation, de la chambre de fermentation froide ou de la cellule de fermentation contrôlée automatique.

COMMANDE

Pour passer au mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (Fig. 1).

MODE DE FONCTIONNEMENT :

Lorsque vous appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt), l'écran ACL affiche deux options (Fig. 2).

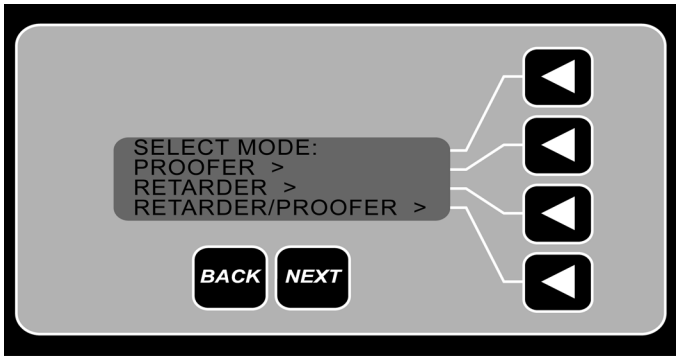


Fig. 2

Étuvage

- Appuyez sur le bouton fléché de fonctionnement PROOFER (Étuvage) (voir Fig. 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 (Fig. 3).
- 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.)

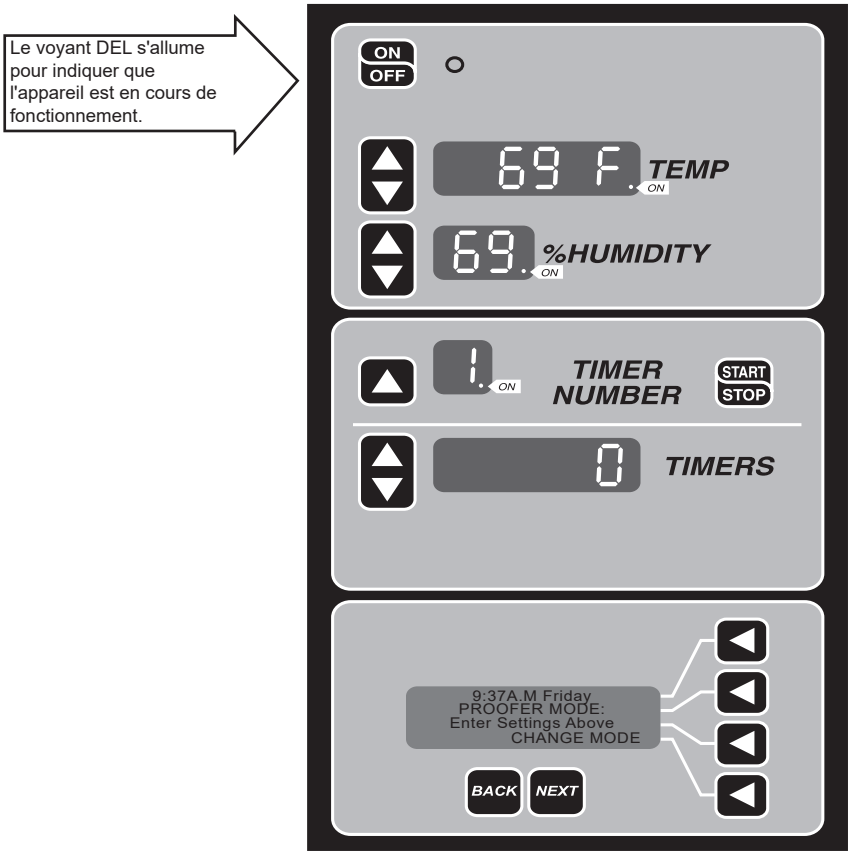


Fig. 3

Après que vous ayez entré la temporisation souhaitée et appuyé sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt) de la minuterie, l'écran ACL affiche le message « PROOF TIMINGoooo » pour indiquer que l'étuvage est à présent en cours d'exécution avec des minuteries (Fig. 4).

Pour arrêter la minuterie de l'étuvage, appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt). Pour arrêter l'étuvage, appuyez sur le bouton fléché CHANGE MODE (Changer le mode) ou sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).

REMARQUE : Il est normal de constater que les ventilateurs d'étuve de fermentation dans les conduites continuent à fonctionner pendant 20 minutes pour refroidir après l'annulation de l'opération d'étuvage.

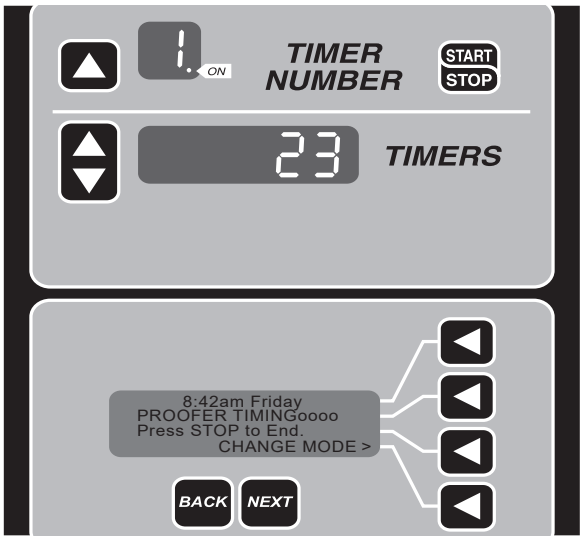


Fig. 4

Fermentation à froid

- Appuyez sur le bouton fléché de fonctionnement RETARDER (Fermentation à froid) (Fig. 2).
- Entrez la température souhaitée (entre 34 °F et 50 °F (18 °C à 46 °C)) 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.)

REMARQUE : Le fonctionnement de la fermentation à froid n'offre pas le contrôle de l'humidité. Une valeur fixe de l'humidité est utilisée pour ce fonctionnement.

REMARQUE : Vous pouvez définir le cycle de dégivrage en entrant le mode de configuration de paramètres. Consultez le tableau pour connaître la valeur par défaut. Au cours du cycle de dégivrage actif, l'inscription « DEFR » clignote dans le coin inférieur gauche de l'écran ACL.

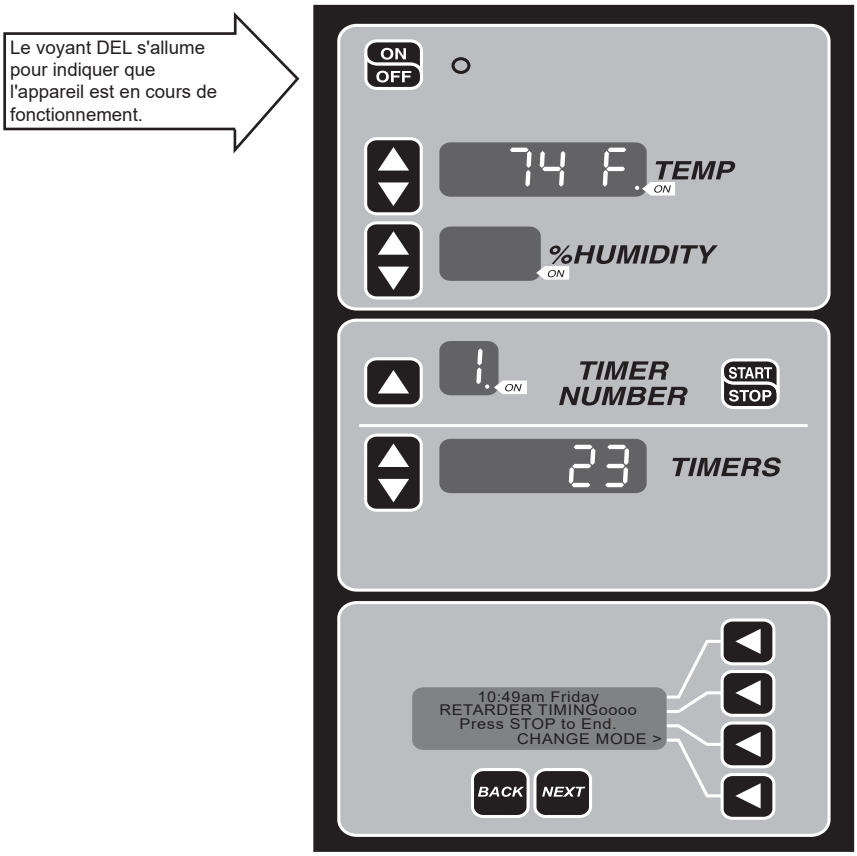


Fig. 5

Entrez la temporisation souhaitée et appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt) de la minuterie. L'écran ACL affiche le message « RETARDER TIMINGoooo » pour indiquer que l'opération de fermentation à froid est en cours d'exécution avec une minuterie (figures 5 et 6).

Pour arrêter la minuterie de la fermentation à froid, appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêt) de la minuterie. Pour arrêter la fermentation à froid, appuyez sur le bouton fléché CHANGE MODE (Changer le mode) ou sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).

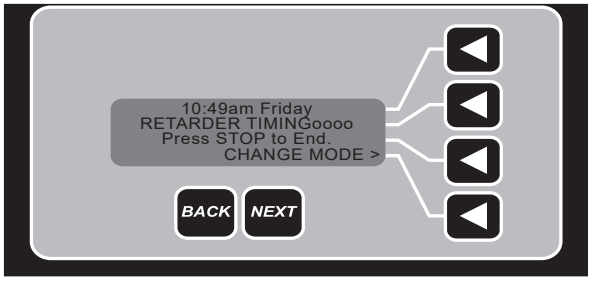


Fig. 6

ÉTUVAGE CONTRÔLÉE (mode automatique)

Ce mode permet d'effectuer la fermentation à froid et l'étuvage de fermentation en une seule opération. Vous pouvez programmer le mode fermentation contrôlée pour une seule journée ou pour sept jours. Consultez le tableau pour connaître la valeur du paramètre de configuration.) Après la fin d'un cycle de fonctionnement (fermentation à froid et étuvage), l'appareil fonctionne en mode d'étuvage. Pour reprendre le programme du jour suivant, l'opérateur doit passer au mode RETARDER/PROOFER (Fermentation contrôlée) et appuyer sur le bouton fléché Start/Retard/Proofer (Démarrer la fermentation contrôlée).

REMARQUE : Le temps de repos et le temps de récupération sont les temporisations configurées avant que l'appareil passe au mode étuvage de fermentation. (Consultez le tableau pour connaître les valeurs par défaut.)

L'opérateur doit sélectionner le bouton fléché CHANGE MODE (Changer le mode), le bouton fléché RETARDER/PROOFER (Cellule de fermentation contrôlée), puis appuyer sur le bouton fléché Start Retard/Proofer (Démarrer la fermentation contrôlée) pour reprendre le programme de la journée suivante.

- Suivez les étapes ci-dessous pour programmer le fonctionnement automatique de la fermentation à froid/l'étuvage.

Pour passer au mode RETARD/PROOF (Fermentation à froid/Étuvage), appuyez sur le bouton fléché Review/Edit Settings (Consulter/Modifier les paramètres) (Fig. 7).

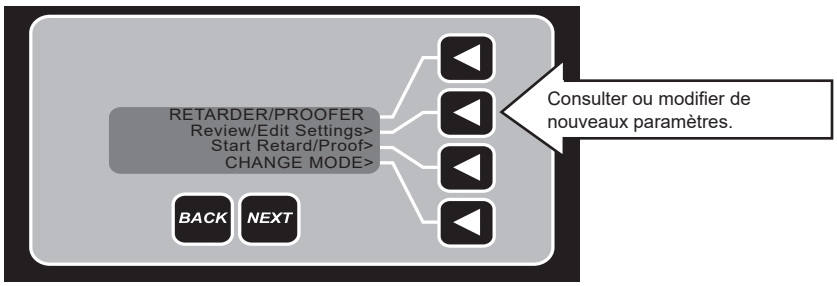


Fig. 7

Après que vous ayez appuyé sur Review/Edit Settings (Consulter/Modifier les paramètres), l'écran ACL présente l'affichage suivant (Fig. 8).

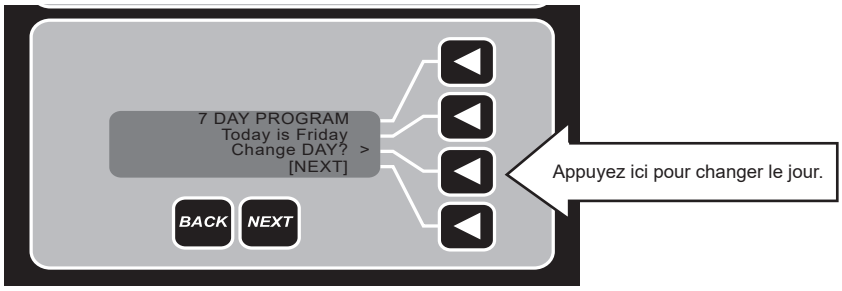


Fig. 8

Dans la figure 8, l'écran ACL affiche « 7 DAY PROGRAM » (Programme 7 jour), parce que la valeur du paramètre P15 est définie sur « 1 ».

REMARQUE : Cette étape sert à l'entretien seulement. Si vous préférez utiliser un seul programme pour la journée, consultez la section Configuration des paramètres de fonctionnement pour changer la valeur du paramètre P15 à « 0 ».

Si le jour n'est pas correct, appuyez sur le bouton fléché Change DAY? (Changer le jour?). L'affichage suivant à l'écran ACL indique l'option qui permet de sélectionner les jours comme illustré ci-dessous.

Utilisez les boutons fléchés pour changer le jour. Sélectionnez ensuite le bouton NEXT (Suivant) ou le bouton fléché pour régler l'horloge (Fig. 9).

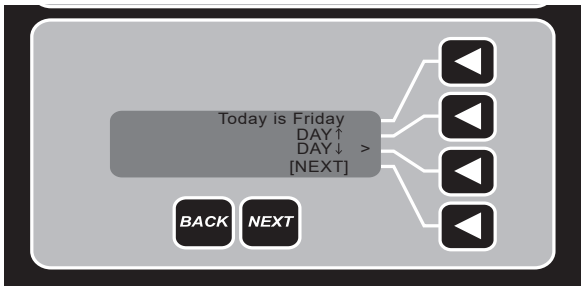


Fig. 9

Si l'heure est correcte, appuyez sur le bouton NEXT (Suivant) ou sur le bouton fléché. Si l'heure n'est pas correcte, sélectionnez le bouton fléché Set CLOCK? (Régler l'horloge) pour changer la temporisation (Fig. 10).

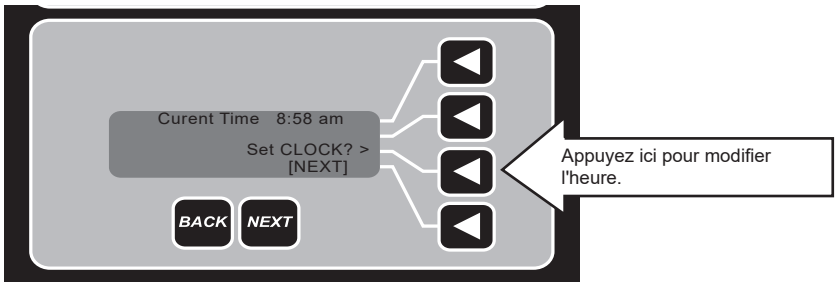


Fig. 10

REMARQUE : La programmation est basée sur l'heure/le jour **Proof cycle completion (Fin du cycle d'étuvage de fermentation)**. Le programme commence toujours avec le dimanche en tant que premier jour de la programmation. Pour activer le programme, sélectionnez le bouton fléché comme illustré ci-dessous.

L'opérateur peut également ignorer le programme du jour en appuyant sur le bouton NEXT (Suivant) ou sur le bouton fléché (Fig. 11).

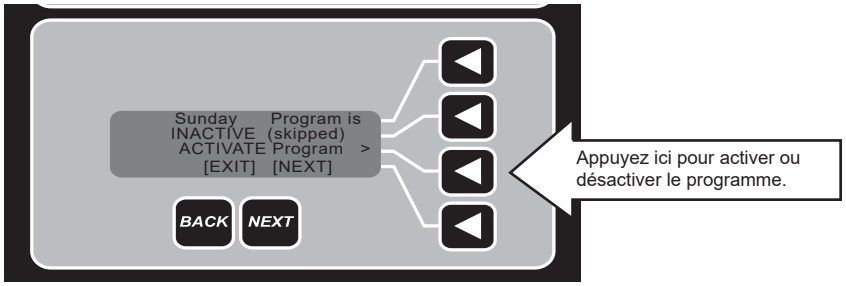


Fig. 11

Si le programme du dimanche est activé, cet affichage apparaît (Fig. 12).

L'affichage suivant à l'écran ACL indique le délai après lequel le programme d'étuvage de fermentation sera achevé (Fig. 13).

Appuyez sur le bouton NEXT (Suivant) ou sur le bouton fléché.

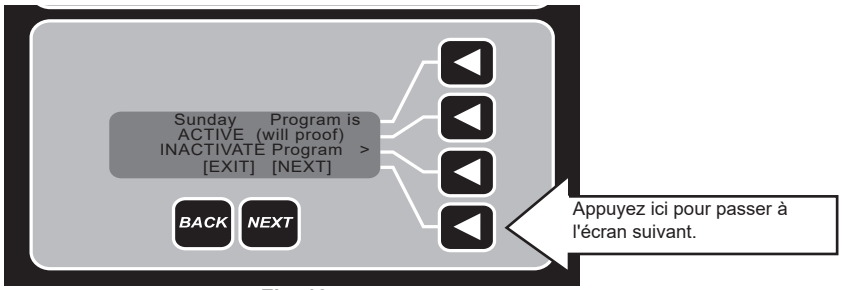


Fig. 12

Entrez le temps de fin d'étuvage de fermentation souhaité en appuyant sur les boutons fléchés Hours (Heures) et Minutes. Gardez à l'esprit qu'un bouton fléché sert à changer l'heure et la minute. Si vous manquez l'heure ou la minute, maintenez le bouton fléché enfoncé jusqu'à atteindre l'heure souhaitée.

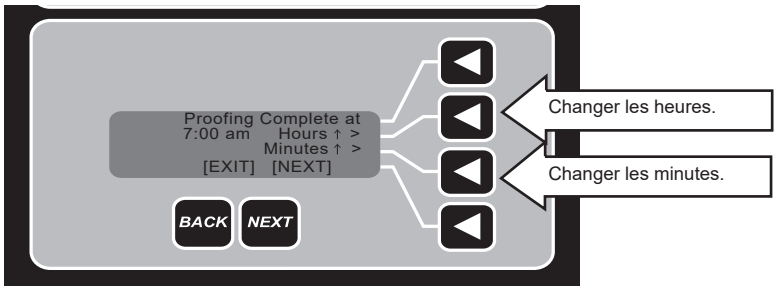


Fig. 13

Appuyez sur le bouton NEXT (Suivant) ou sur le bouton fléché.

Suivez les instructions de l'écran ACL pour régler la température de fermentation à froid. Appuyez sur le bouton fléché vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température souhaitée (figures 14 et 15).

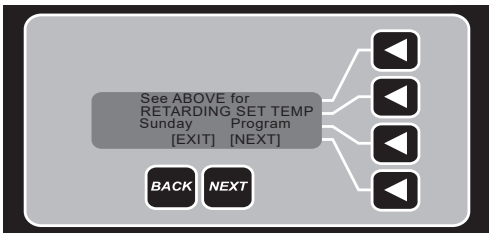


Fig. 14

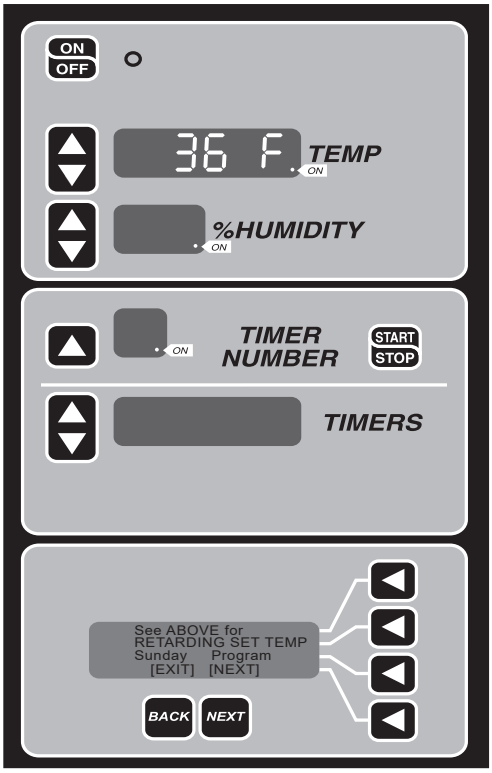


Fig. 15

Après avoir entré la température de fermentation à froid, appuyez sur le bouton NEXT (Suivant) ou sur le bouton fléché pour passer à la configuration de l'étuvage, comme illustré aux Fig. 16 et Fig. 17.

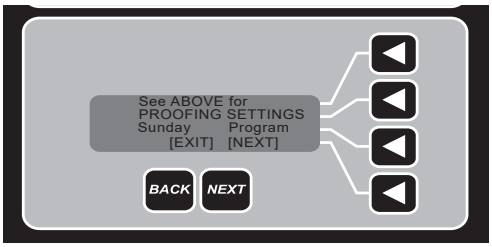


Fig. 16

L'opérateur peut entrer la température, l'humidité et la minuterie de temporisation de l'étuvage. Il s'agit de la fin du cycle de l'étuvage de fermentation avec température et fonctions réglables (pour un jour).

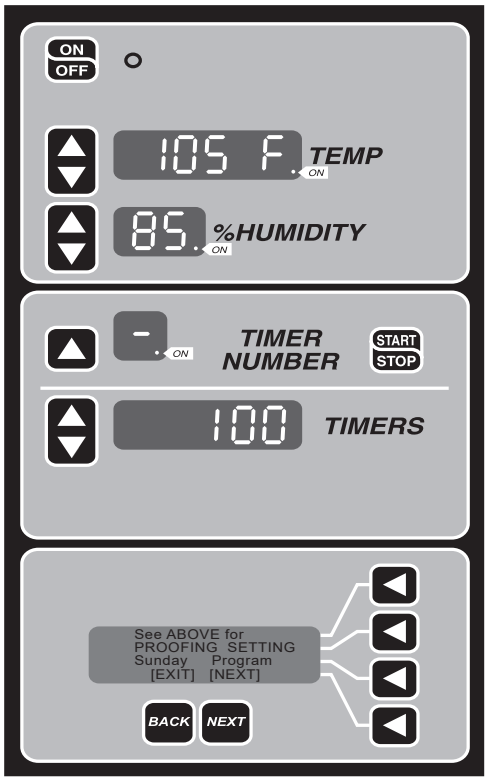


Fig. 17

L'écran suivant illustre le programme de la deuxième journée après que vous ayez appuyé sur le bouton NEXT (Suivant) (Fig. 18).

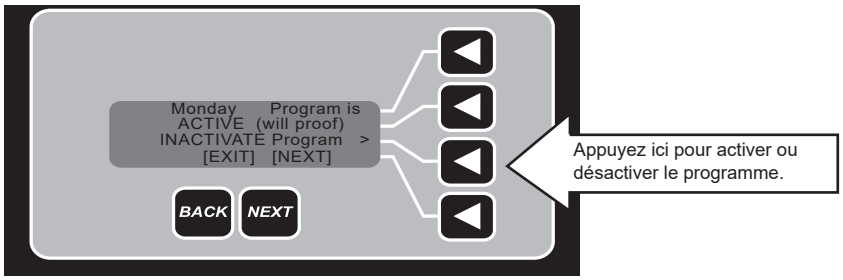


Fig. 18

Encore une fois, l'écran ACL permet de choisir le programme du jour suivant en activant ou en désactivant le bouton de programmation. Pour passer au jour suivant, le programme du jour suivant doit être inactif. Appuyez ensuite sur le bouton NEXT (Suivant). Si le programme du jour suivant est activé, procédez de la façon indiquée dans la capture d'écran illustrée aux Fig. 11 à Fig. 17.

Après que vous ayez terminé le programme de 7 jours, l'écran ACL affiche le message final illustré à la Fig. 19.

L'opérateur peut choisir entre deux options, soit revoir/modifier le nouveau changement, soit revenir à d'autres options de fonctionnement (fermentation à froid manuelle ou étuvage de fermentation manuel) en appuyant sur le bouton fléché CHANGE MODE (Changer le mode). Dans le cas contraire, le fonctionnement automatique de l'étuvage de fermentation avec température et fonctions réglables démarre après que vous ayez appuyé sur le bouton fléché, comme illustré dans la Fig. 19.

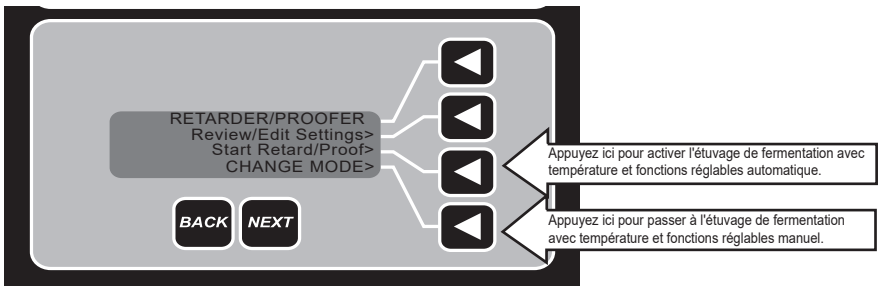


Fig. 19

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

- Appuyez longuement sur le bouton fléché TIMER NUMBER (numéro de la minuterie).
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). (Fig. 20).

REMARQUE : Si les touches de la minuterie ne sont pas disponibles, il est possible d'accéder aux paramètres en appuyant simultanément sur le bouton %HUMIDITY vers le haut et le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).

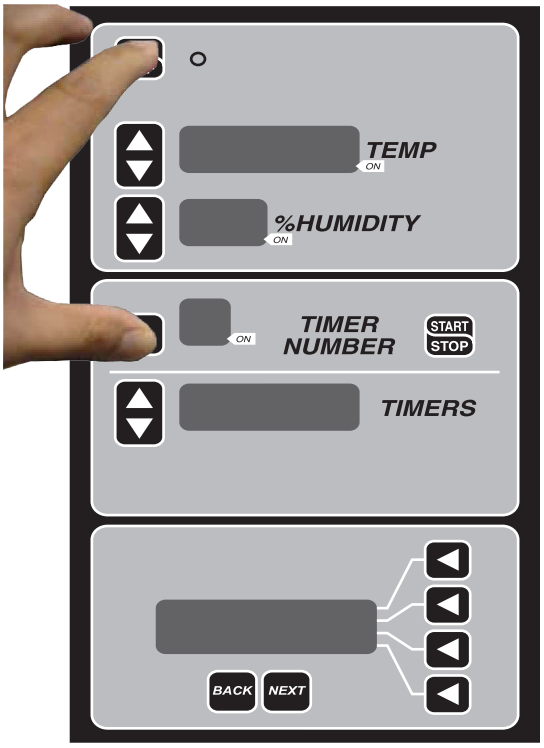


Fig. 20

Après être passé au mode configuration des paramètres (Fig. 21), l'écran 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.

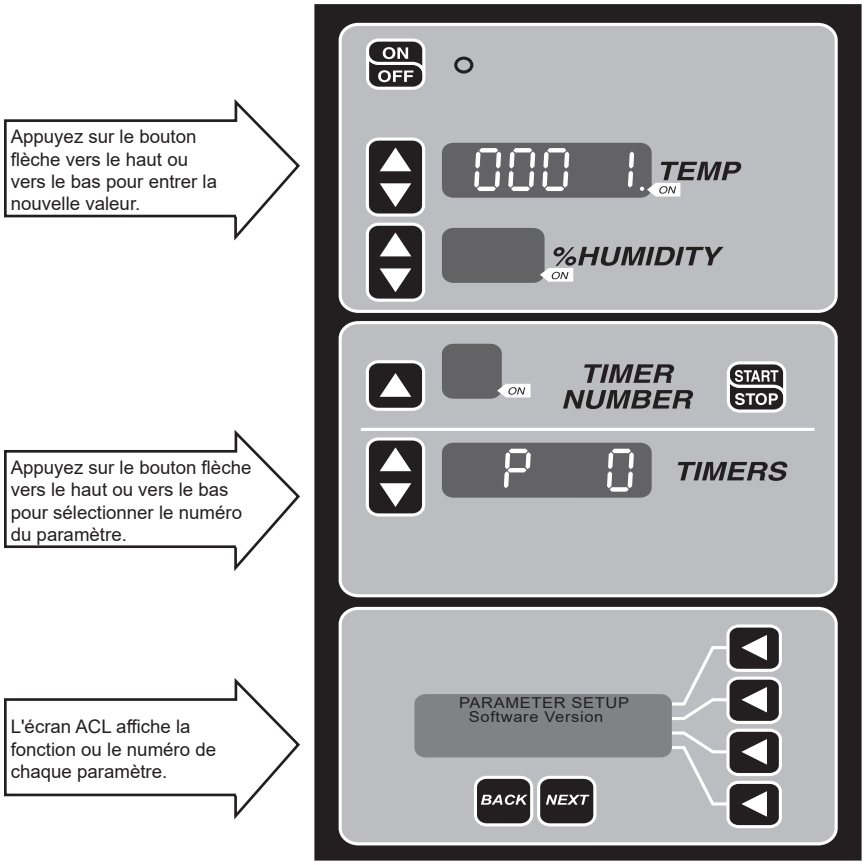


Fig. 21

Définitions et valeurs par défaut de l'armoire de fermentation avec température et fonctions réglables		
/* P0	Numéro de version du logiciel	
/* P1	Fahrenheit ou Celsius	
/* P2	Décalage de température pour l'étalonnage.	Min. 0 Max. 30, 15 indique zéro décalage
/* P3	Décalage d'humidité pour l'étalonnage.	Min. 0 Max. 30, 15 indique zéro décalage
/* P4	Température minimale de l'étuvage de fermentation	18 C° (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	Factice (non défini)	
/* P9	Préchauffage sans humidité	T prédéfinie = 40 C° (105 °F), temporisation au bout de 15 min. Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP (démarrer/arrêt) de la minuterie après plus de 30 secondes, l'appareil passe au mode d'étuvage.
/* P10	Température minimale de la fermentation à froid	34 °F
/* P11	Température maximale de la fermentation à froid	50 °F
/* P12	Temps de repos	Min. 5 min Max. 480 min.
/* P13	Temps de récupération	Min. 30 min Max. 480 min.
/* P14	1 = AM/PM, 0 = Heure militaire	
/* P15	1 = 7 jours, 0 = une seule journée	
/* P16	Dégivrage toutes les xx (heures)	Max. 10 h
/* P17	Dégivrage pendant xx (minutes)	Max. 60 min.

REMARQUE : Les paramètres P0 à P9 servent à l'étuve de fermentation et à la cellule de fermentation contrôlée. Les paramètres P10 à P17 servent à la cellule de fermentation contrôlée seulement.

Valeurs par défaut des paramètres		
0001	/* P0	Numéro de version du logiciel
F	/* P1	F=Fahrenheit, C=Celsius
15	/* P2	Décalage de température pour l'étalonnage.
15	/* 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
	/* P8	Non utilisé
1	/* P9	Préchauffage 1= désactivé, 0 =activé
34	/* P10	Température minimale de la fermentation à froid
50	/* P11	Température maximale de la fermentation à froid
30	/* P12	Temps de repos
60	/* P13	Temps de récupération
1	/* P14	1 = AM/PM, 0 = Heure militaire
0	/* P15	1 = 7 jours, 0 = une seule journée
6	/* P16	Dégivrage toutes les x heures
10	/* P17	Temps x minutes de dégivrage

FONCTIONNEMENT PERSONNALISÉ

Vous pouvez personnaliser les commandes de l'étuve de fermentation et de la cellule de fermentation contrôlée en fonction de vos propres besoins en utilisant le mode configuration.

REMARQUE : Avant d'entrer de passer en mode configuration, lisez toutes les instructions pour vous assurer de comprendre clairement et complètement ce qui vous reste à faire. Si vous avez besoin d'aide, veuillez appeler le centre de services agréé de votre région.

Passer au mode configuration

1. Appuyez longuement sur le bouton fléché TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie). Tout en appuyant sur le bouton fléché TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie), appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) (Fig. 22).
2. Un « 0 » apparaît dans la fenêtre d'affichage de TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie).
3. Relâchez les deux boutons.
4. Vous êtes à présent en mode configuration.

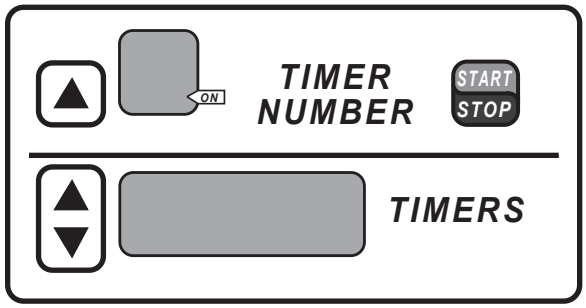


Fig. 22

Modification des éléments en mode configuration

1. Le numéro indiqué dans la fenêtre d'affichage de TIMER NUMBER (Numéro de la minuterie) est le numéro de configuration. Les autres fenêtres d'affichage s'allument, en fonction de l'élément en cours de changement.
2. Pour changer le paramètre de configuration affiché, passez à cet affichage et utilisez les boutons fléchés situés à gauche de l'affichage pour régler le paramètre.
3. Pour modifier le numéro de configuration, appuyez sur la flèche VERS LE HAUT ou VERS LE BAS située à gauche de la fenêtre d'affichage de TIMERS (Minuteries).
4. Pour quitter le mode configuration, appuyez une fois sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) et sur le bouton fléché TIMER NUMBER (Numéro de la temporisation) pour revenir au mode de fonctionnement normal.

REMARQUE : Certains numéros de configuration du mode configuration ne se rapportent pas à votre étuve de fermentation. N'essayez pas de les définir. Ignorez-les et passez au numéro approprié suivant.

Guide de configuration

Numéro de configuration	Élément de configuration
1	Degrés Fahrenheit.
2	Décalage de la température (0= -15°F/C, 15= 0 °F/C, 30= +15 °F/C)
3	Décalage de l'humidité (0 = -15 % RH, 15 = 0 % RH, 30 = +15 % RH)
4	Température minimale d'étuvage de fermentation qui peut être définie
5	Température maximale d'étuvage de fermentation qui peut être définie
6	Humidité minimale d'étuvage de fermentation qui peut être définie
7	Humidité maximale d'étuvage de fermentation qui peut être définie
9	Préchauffage désactivé (1 = désactivé, 0 = activé) (PW seulement)
10	Température minimale de fermentation à froid qui peut être définie (RPW seulement)
11	Température maximale de fermentation à froid qui peut être définie (RPW seulement)
12	Période de repos (RPW seulement)
13	Période de récupération (RPW seulement)
14	Heure militaire ou standard (RPW seulement)
15	Quotidien/Hebdomadaire (1 = cycle de 7 jours, 0 = 1er jour du cycle)
16	Dégivrer le matériel de réfrigération toutes les xx heures (max. 10 heures)
17	Dégivrer le matériel de réfrigération toutes les xx minutes (max. 60 minutes)

Astuces de configuration

- Lors de la période de repos, l'appareil ne réchauffe pas, ne refroidit pas et ne fait pas circuler l'air; cela permet à la pâte de « reposer ».
- Au cours du temps de récupération, l'appareil chauffe lentement et ajoute de l'humidité, ce qui amène l'appareil aux valeurs de température et d'humidité présélectionnées et à l'étape d'étuvage de fermentation du processus de fermentation contrôlée.

SÉLECTIONNEZ LE MODÈLE D'ÉTUVE DE FERMENTATION VIA UN PROGRAMME D'AMORÇAGE

Le modèle d'étuve de fermentation est réglé en usine. Toutefois, si le modèle d'étuve de fermentation doit être modifié, cette procédure doit être suivie.

1. Éteignez l'étuve de fermentation en appuyant sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).
2. Maintenez ces trois boutons dans cet ordre pendant 5 secondes.
    - FLÈCHE VERS LE BAS DE %HUMIDITY
    - FLÈCHE VERS LE BAS DE TEMP
    - BOUTON ON/OFF
3. Maintenez les trois boutons enfoncés jusqu'à ce que « conF » apparaisse dans la fenêtre d'affichage de la température (Fig. 23).

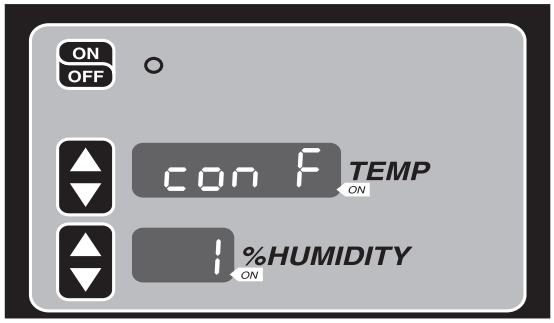


Fig. 23

4. La valeur de configuration actuelle de l'étuve de fermentation apparaît dans la fenêtre d'affichage de %HUMIDITY. 1, 2 ou 3
5. En appuyant sur la FLÈCHE VERS LE HAUT DE %HUMIDITY, vous pouvez parcourir les configurations 1, 2 ou 3.
    - Config. 1 : Étuve de fermentation (PW)
    - Config. 2 : Cellule de fermentation contrôlée (RPW)
    - Config. 3 : Étuve de fermentation de déshumidification (DPC1S)
6. La configuration est enregistrée en appuyant sur le bouton ON/OFF.
7. Les DEL d'affichage de TEMP et de HUMIDITY clignotent pendant deux secondes pour indiquer que la nouvelle configuration a été enregistrée.
8. Le tableau de commande de l'étuve de fermentation redémarre avec la nouvelle configuration.

REMARQUE : Si le micrologiciel de l'application est corrompu ou manquant, l'appareil entre automatiquement dans le programme d'amorçage. Cela se produira même si vous sélectionnez un modèle d'étuve de fermentation, celui-ci reviendra toujours au programme d'amorçage sur lequel vous devrez charger le micrologiciel. Pour corriger cette erreur, mettez à jour le micrologiciel de l'étuve de fermentation.

REMARQUE : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ADDENDA D'UTILISATION N21108 AUX PAGES 17 À 19 CONCERNANT LES CARTES DE COMMANDE QUI COMPORTENT UN PORT DE CONNEXION USB.

METTRE À JOUR LE MICROLOGICIEL DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION VIA LE PROGRAMME D'AMORÇAGE

1. Chargez le fichier du micrologiciel nommé proofer.bin sur une clé USB au format FAT.
2. Éteignez l'étuve de fermentation en appuyant sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).
3. Insérez la clé USB dans la prise USB de l'étuve de fermentation (Fig. 24).
4. Maintenez ces trois boutons dans cet ordre pendant 5 secondes.
   - FLÈCHE VERS LE BAS DE %HUMIDITY
   - FLÈCHE VERS LE BAS DE TEMP
   - BOUTON ON/OFF
5. Maintenez les trois boutons enfoncés jusqu'à ce que « conF » apparaisse dans la fenêtre d'affichage de la température (Fig. 23).
6. Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas de de TEMP jusqu'à ce que « LoAd » apparaisse dans la fenêtre d'affichage de TEMP (Fig. 25).

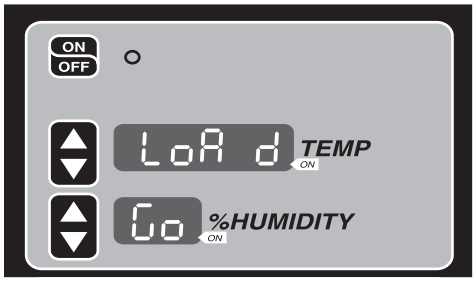


Fig. 25

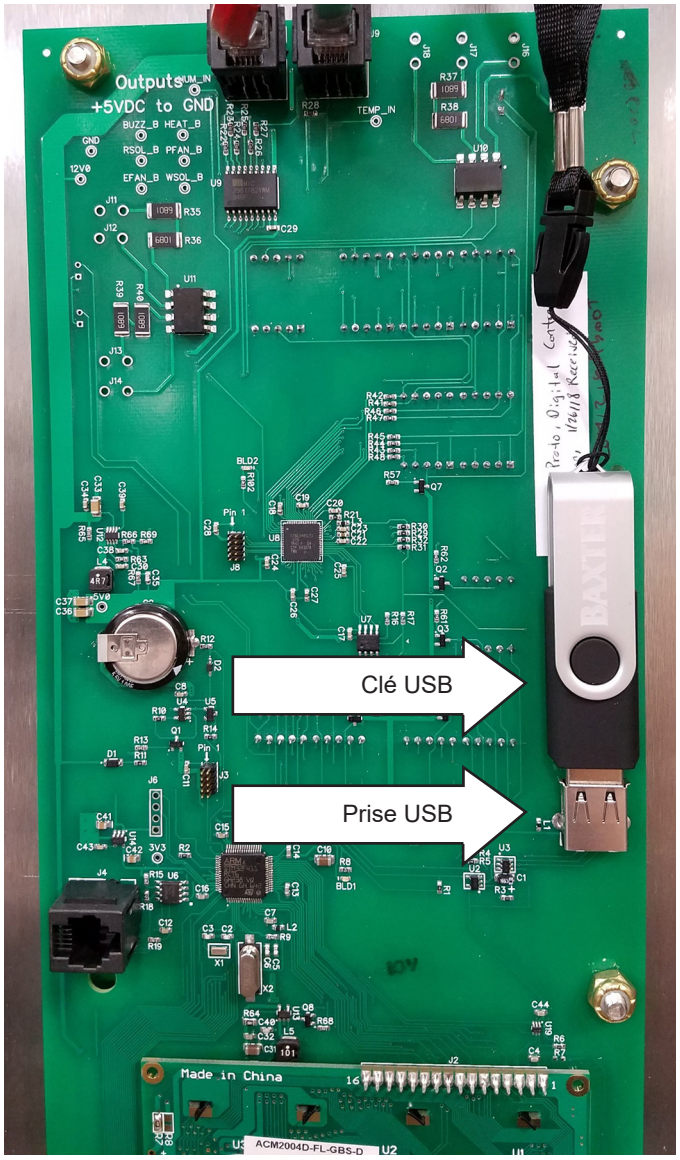


Fig. 24

7. Le mot « Go » apparaît dans la fenêtre d'affichage de %HUMIDITY.
8. Appuyez sur la flèche vers le haut de %HUMIDITY pour lancer la mise à jour.
9. « UPdt » apparaît dans la fenêtre d'affichage de TEMP pendant 1 seconde.
10. « Strt » apparaît dans la fenêtre d'affichage de TEMP pendant 1 seconde.
11. Le fichier image sera validé.
    - Si la mise à jour est réussie, « Succ » apparaît dans la fenêtre d'affichage de TEMP pendant 2 secondes. Le tableau de commande redémarre. Retirez la clé USB et mettez en marche l'étuve de fermentation en appuyant sur le bouton ON/OFF. Vérifiez le mode de fonctionnement et les paramètres corrects de l'étuve de fermentation.
    - En cas d'échec de la mise à jour, « Err » apparaît dans la fenêtre d'affichage de TEMP. Il est affiché en permanence et l'étuve de fermentation doit être redémarrée pour éliminer cette erreur. Selon la cause de l'échec, l'ancienne application s'exécutera si elle est toujours présente ou le système entrera dans le programme d'amorçage afin que vous puissiez essayer une mémoire Flash à nouveau.

REMARQUE : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ADDENDA D'UTILISATION N21108 AUX PAGES 17 À 19 CONCERNANT LES CARTES DE COMMANDE QUI COMPORTENT UN PORT DE CONNEXION USB.

MISE SOUS TENSION DU TABLEAU DE COMMANDE

À chaque mise sous tension du tableau de commande, le programme d'amorçage est lancé. Le programme d'amorçage examine la configuration flash pour choisir l'un des trois modes de configuration à utiliser.

Pendant le processus de démarrage, le mode de configuration numéro 1, 2 ou 3 apparaît dans la fenêtre d'affichage de %HUMIDITY pendant plusieurs secondes.

Cette fonction est utilisée pour aider les techniciens à vérifier que le tableau de commande de l'étuve de fermentation est configuré correctement.

RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN ACL

Si le tableau de commande comprend un écran ACL, cette procédure peut être suivie pour régler le contraste de l'écran ACL.

Accéder au programme d'amorçage :

1. Éteignez l'étuve de fermentation en appuyant sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt).
2. Maintenez ces trois boutons dans cet ordre pendant 5 secondes.
   - FLÈCHE VERS LE BAS DE %HUMIDITY
   - FLÈCHE VERS LE BAS DE TEMP
   - BOUTON ON/OFF
3. Maintenez les trois boutons enfoncés jusqu'à ce que « conF » apparaisse dans la fenêtre d'affichage de la température (Fig. 23).
4. La valeur de configuration actuelle de l'étuve de fermentation apparaît dans la fenêtre d'affichage de %HUMIDITY. 1, 2 ou 3.
5. En mode de programme d'amorçage normal, maintenez enfoncée la flèche vers le bas de %HUMIDITY, puis appuyez sur la flèche vers le haut de TEMP. Vous verrez l'affichage DEL changer et l'écran ACL affichera les instructions (Fig. 26). Le système est maintenant en mode de réglage du contraste de l'écran ACL.
6. À l'aide des boutons flèche vers le haut et flèche vers le bas de &HUMIDITY, réglez le contraste de l'écran ACL à votre guise.

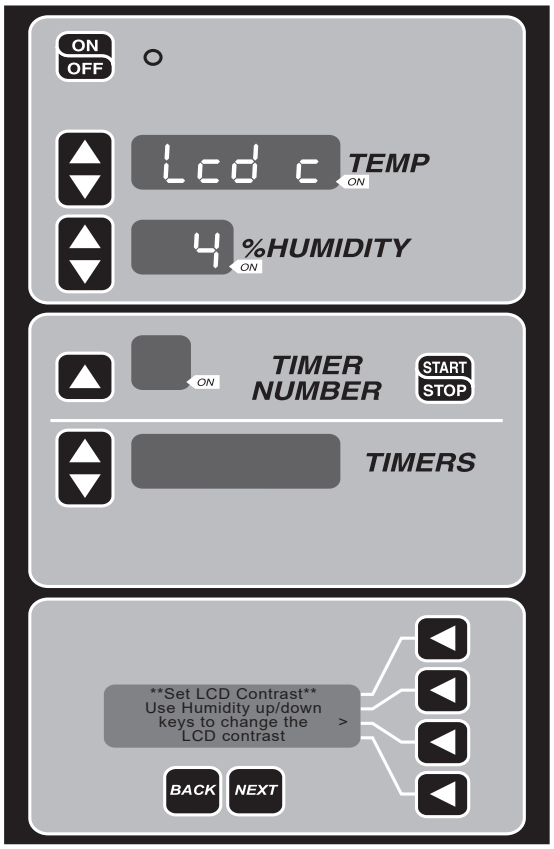


Fig. 26

7. Une fois satisfait du réglage du contraste de l'écran ACL, appuyez sur la flèche vers le haut de TEMP pour enregistrer le réglage et quitter le mode contraste de l'écran ACL. Vous retournerez en mode de programme d'amorçage.
8. Une fois de retour en mode de programme d'amorçage, réglez la configuration souhaitée et appuyez sur le bouton ON/OFF pour lancer l'application.

REMARQUE : VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À L'ADDENDA D'UTILISATION N21108 AUX PAGES 17 À 19 CONCERNANT LES CARTES DE COMMANDE QUI COMPORTENT UN PORT DE CONNEXION USB.

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, la buse d'aspersion et les bobines de réfrigération (le cas échéant).

AMPOULES D'ÉCLAIRAGE

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

ARRÊT

1. Retirez tout 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 ne refroidit pas.	1. Vérifiez que la température est réglée de façon appropriée. 2. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.