

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Français

Indications générales

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES	6
2 - SERVICE APRÈS-VENTE	7
3 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE	7
4 - IDENTIFICATION DES PIÈCES	8
5 - ANALYSES DES RISQUES	9
6 - DÉBALLAGE	10
7 - MISE EN PLACE	10
8 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE	11
9 - CONNEXION ÉLECTRIQUE	11
10 - USAGE PRÉVU	11
11 - INDICATIONS D'UTILISATION	12
12 - NETTOYAGE	13
13 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	13

Instructions opérationnelles

14 - INTERFACE ET CYCLES	15
15 - SONDE ALIMENT	17
16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT	18
16.1 - DÉMARRAGE	21
16.2 - ARRÊT	22
16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS	23
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE	25
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ	27
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL	33
16.7 - CYCLE PERSONNALISÉ DE LEVAGE	39
16.8 - CYCLE MANUEL DE LEVAGE	45
16.9 - CYCLE AUTOMATIQUE DE DÉCONGÉLATION	51
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ	53
16.11 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION	59
16.12 - CYCLE COMBINÉ	65
16.13 - FONCTION MULTILEVEL	71
16.14 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN COURS DE CYCLE	73

Options

17 - MENU OPTIONS	76
17.1 - EXTRACTION	77
17.2 - HACCP	79
17.3 - ALARMES	82
17.4 - INFOS	84
17.5 - STÉRILISATEUR	86
17.6 - USB	88
17.6.1 - EXPORTER HACCP	89
17.6.2 - EXPORTER PARAMÈTRES	91
17.6.3 - IMPORTER PARAMÈTRES	93
17.6.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE	95

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

17.6.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL	97
17.7 - AIDE	101
17.8 - LANGUE	103
17.9 - DÉGIVRAGE	104
17.10 - I/O	106
17.11 - DATE ET HEURE	108
17.12 - MOT DE PASSE	110

Troubleshooting

18 - TABLEAU DES ALARMES	114
--------------------------	-----

Indications générales

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les avertissements contenus dans la documentation fournissent d'importantes consignes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour obtenir toujours le maximum de sécurité, hygiène et fonctionnement nous conseillons de conserver avec soin toute la documentation et de la remettre aux techniciens et aux opérateurs préposés à l'utilisation.

Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE. Un essai à 100% de l'appareil en garantit la qualité.

Le respect des recommandations contenues dans ce manuel est essentiel pour la sécurité de l'installation/mise en service de l'appareil et de l'utilisateur.

Le fabricant, le revendeur et les centres d'assistance agréés sont à votre disposition pour éclaircir tout doute relatif à l'utilisation et l'installation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis pour mettre en œuvre les améliorations nécessaires.

LE NON-RESPECT DES INDICATIONS FOURNIES PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET ANULER IMMÉDIATEMENT LES CONDITIONS DE GARANTIE.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES PEUVENT ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ. LES RÉGLEMENTATIONS ET LES LOIS EN VIGUEUR DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES PENDANT LA MISE EN ŒUVRE ET L'UTILISATION DE CES APPAREILS.

TOUTES LES INTERVENTIONS D'INSTALLATION, ENTRETIEN, RÉGLAGE ET RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

LE BON FONCTIONNEMENT ET LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL DÉPENDENT D'UN BON ENTRETIEN PRÉVENTIF EFFECTUÉ TOUS LES 4 MOIS PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS.

Le présent manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé pendant toute sa durée de vie.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- utilisation impropre de l'appareil ;
- installation incorrecte, non effectuée selon les instructions du manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- négligences en matière d'entretien ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non conformes au modèle ;
- non-respect partiel ou total des instructions.

2 - SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente est garanti par le fabricant à travers son réseau de revendeurs/concessionnaires et installateurs. Pour jouir du service après-vente, contacter un revendeur agréé, en précisant les données d'identification indiquées sur la plaque.

3 - IDENTIFICATION ET MARQUAGE

MOD.						
CODICE CODE			MATR. S/N			
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING					
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY			
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS					Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS
ORDINE CONFIRM NR.			ANNO YEAR			

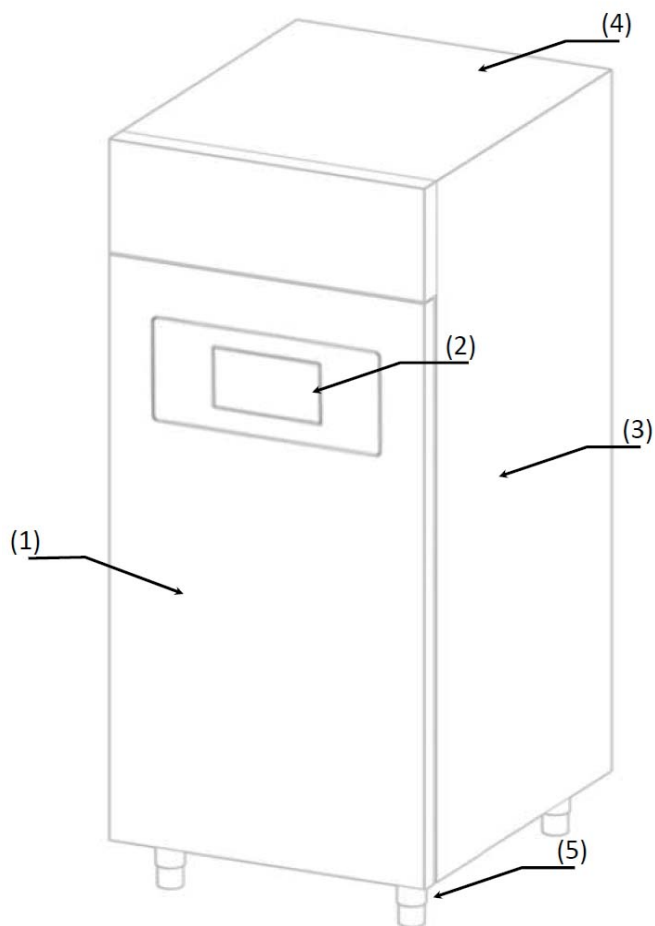
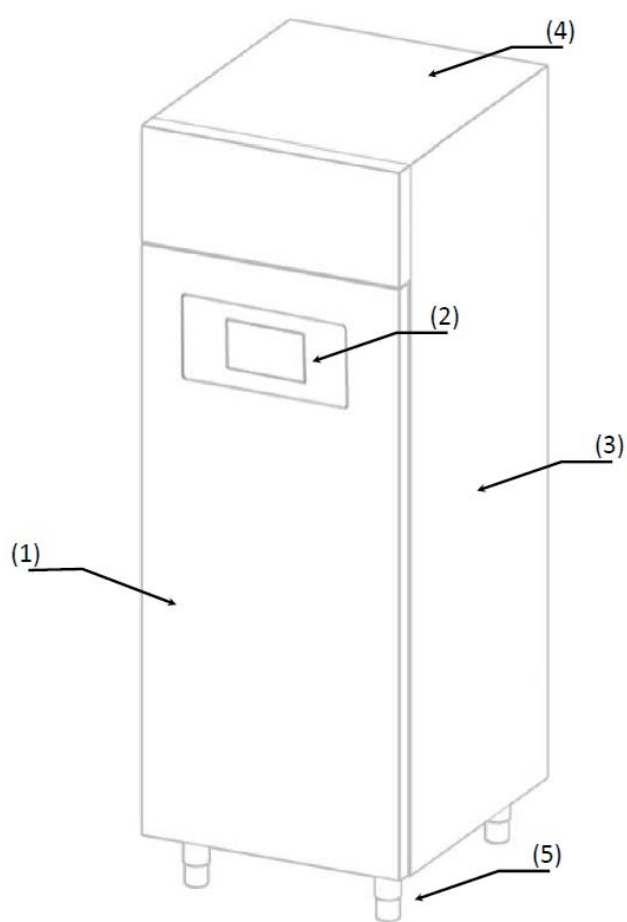
Exemple de plaque d'identification appliquée sur l'appareil.

Pour consulter correctement ce manuel, il faut identifier le modèle à travers les informations de la plaque. Les données principales de l'appareil sont :

Numéro de série
Caractéristiques techniques
Année de fabrication

L'installation et l'utilisation de l'appareil doivent respecter les caractéristiques indiquées sur la plaque et les instructions des fiches techniques.

4 - IDENTIFICATION DES PIÈCES



(1) PORTE

(2) PANNEAU DE COMMANDE

(3) CELLULE

(4) COMPARTIMENT MOTEUR

(5) PIEDS / ROUES / SOCLE

5 - ANALYSES DES RISQUES

Liste des dangers :

- Pièces électriques
- Parties tranchantes
- Manutention de l'appareil
- Ventilateurs en mouvement
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non potable
- Contamination des aliments
- Tuyaux du gaz non accessibles
- Environnements froids

Mises en garde sur les risques liés aux pièces électriques. Risque de décharges électriques, brûlures et incendie:

- L'accès aux pièces électriques doit être confié exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Ne pas intervenir sur l'appareil pieds nus.
- Ne pas introduire les doigts, des objets ou des outils à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil par jets d'eau.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique par le biais de l'interrupteur général et par le cordon d'alimentation.
- En cas d'inondation du local d'installation de l'appareil, contacter le service après-vente pour la réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas d'inutilisation de l'appareil, débrancher ce dernier du réseau d'alimentation électrique.

Mises en garde sur les risques génériques. Risque d'accident :

- Présence de parties tranchantes. Utiliser des gants de protection pour intervenir sur l'appareil.
- La manutention de l'appareil doit être effectuée en toute sécurité, en adoptant les mesures et les précautions nécessaires pour éviter les dommages physiques et matériels.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas démonter les grilles de protection.
- Lire attentivement sur la plaque d'identification de l'appareil le type de gaz réfrigérant, il peut s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, débrancher le cordon d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce et contacter immédiatement le service après-vente.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, ne pas toucher et éviter d'inhaler le gaz.
- Après l'installation ou la réparation de la machine, vérifier toujours l'absence de fuites de gaz réfrigérant.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Ne pas boire l'eau qui coule de l'appareil.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, ceux-ci ne doivent pas toucher directement l'appareil et doivent être conservés dans des récipients.
- Présence de tuyaux de gaz à haute ou basse température. Contrôler la température des tuyaux avant de les toucher. Utiliser des gants de protection.
- Présence de parties tranchantes. Ne pas heurter violemment les éléments en plexiglass.
- En cas de bruits, odeurs ou fumées anormaux provenant de l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et contacter le service après-vente.
- Ne pas installer la machine en lieux directement exposés à l'air marin chargé de sel ou sous la lumière du soleil.

6 - DÉBALLAGE

Vérifier l'état de l'emballage avant de l'enlever et contester en écrivant sur le bon de livraison du transporteur les dommages éventuellement trouvés avant de le signer. Après avoir ôté l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil ; dans le cas contraire, contacter immédiatement le revendeur par fax ou lettre recommandée A.R et si les dommages compromettent la sécurité de l'appareil, attendre l'intervention d'un technicien qualifié avant de procéder à l'installation. Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et des animaux domestiques car ils peuvent être dangereux.

7 - MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé et testé aux termes de la loi pour la prévention des accidents, des règlements traditionnels et des normes en vigueur.

L'installateur doit vérifier les restrictions imposées par les collectivités locales.

Éviter :

- Les lieux exposés aux rayons directs du soleil.
- Lieux fermés, à haute température et mauvaise recirculation d'air.

Enlever les pellicules de protection en pvc de tous les côtés.

Pour une installation correcte des appareils avec condensateur à air incorporé dans le compartiment leur étant destiné, vérifier que les prises d'air nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil ou des locaux ne sont pas obstruées. Maintenir une distance minimale de 50 cm des côtés d'entrée et de sortie de l'air.

L'appareil doit être installé et mis à niveau à travers le réglage des pieds de manière à en garantir la stabilité ; toute autre solution d'installation doit être négociée et approuvée par le fabricant. Pour la mise à niveau des appareils plus lourds, utiliser des engins de levage spécifiques.

Si les appareils ne sont pas nivelés leur fonctionnement et l'écoulement de la condensation peuvent être compromis.

Si le meuble est équipé de roues, il faut le positionner dans un endroit horizontal et les bloquer avant d'alimenter l'appareil.

Pour le mouvement de la machine, il n'est pas recommandé de l'incliner ou de l'incliner. Si pour une raison quelconque cette opération est nécessaire, attendez 24 heures après le positionnement de la machine avant de l'utiliser pour permettre

à l'huile de retourner au compresseur et d'éviter de la casser.

8 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE



8 - RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Toutes les armoires de fermentation nécessitent d'un raccordement à un réseau hydrique pour remplir les fonctions de contrôle et de gestion de l'humidité. Le raccordement au réseau hydrique devra être effectué selon les instructions du fabricant et du personnel qualifié. Le raccordement au réseau hydrique pour le chargement automatique de l'eau se fait par un raccord de 3/4" mâle placé sur l'humidificateur qui est accessible par la partie arrière du meuble et placé à côté de l'unité de condensation. Cet appareil devra être constamment alimenté et seulement avec de l'eau non distillée ou déminéralisée.

La pression d'exercice devra être comprise entre 1 et 5 bars. Il faudra installer, entre le réseau hydrique et le raccord de remplissage de l'appareil, un robinet pour couper le passage de l'eau si besoin est. La dureté de l'eau conseillée pour utiliser correctement l'armoire de fermentation devra être comprise entre 10 et 20 degrés français, c'est-à-dire modérément dure. En cas d'eau particulièrement dure (dureté supérieure à 20 degrés français), nous conseillons d'installer un adoucisseur entre le robinet de remplissage et l'entrée de l'humidificateur, alors que la présence d'éléments solides comme le sable, pourra être éliminée en installant un filtre mécanique qui devra être inspecté et nettoyé régulièrement comme le prévoit le fabricant.

L'appareil doit aussi être relié à une évacuation, ceci permet d'évacuer l'excès d'eau en cas de mauvais fonctionnement. Le raccord de vidange doit avoir un diamètre in-terne minimum de 22 mm.

9 - CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL EST FOURNI AVEC UNE FICHE TYPE SCHUKO À BRANCHER À LA LIGNE D'ALIMENTATION. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES BRANCHEMENTS EFFECTUÉS PAR L'UTILISATEUR OU PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ.

- Vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation, le faire remplacer par un personnel qualifié s'il est endommagé.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les indications du schéma électrique de la machine.
- Un interrupteur général (type omnipolaire) doit être disponible pour couper tous les contacts y compris le contact neutre, avec une distance entre ouvert d'au moins 3 mm, avec disjoncteur de sécurité et couplé, à dimensionner ou étalonner en conformité à la puissance indiquée sur la plaque de l'appareil.
- L'interrupteur général doit être monté sur la ligne électrique près de l'installation et doit servir un seul appareil à la fois.
- Prévoir une installation efficace de MISE À LA TERRE à laquelle brancher l'appareil.
- Il ne faut pas installer d'adaptateurs, multiprise, câbles de section non conformes aux caractéristiques requises par les normes en vigueur.
- Pour plus de détails sur le fonctionnement électrique, consulter le schéma électrique fourni dans le tableau électrique de la machine.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être tiré ni écrasé pendant le fonctionnement ou l'entretien ordinaire.

10 - USAGE PRÉVU

Les armoires de fermentation multifonctions sont indispensables pour bloquer ou ralentir l'activité de fermentation des levures à des températures inférieures à +4°C et à favoriser la fermentation à l'intérieur de la cellule à des températures comprises entre +15°C et +45°C. Il faut aussi maintenir la valeur d'humidité de la cellule entre 45% et 95% H.R. garantissent une amélioration générale de la qualité des pâtes à pain et des pâtisseries à lever.

Ces appareils sont utilisés de deux façons différentes :

- Refroidissement rapide pour amener la température de l'aliment à +3°C.
- Levage pour amener la température de la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C et avec une humidité entre +45 et + 95% H.R.

Qui utilise la chambre de fermentation multifonctions peut programmer le cycle de refroidissement ou de levage qui s'adapte le plus à l'aliment ; le cycle combiné permet de gérer les cycles dans leur totalité jusqu'à un maximum de 144 heures consécutives.

Les chambres de fermentation multifonctions peuvent, à la fin du cycle, conserver correctement l'aliment à une température constante comprise entre -10°C et +10°C programmable au début du cycle (pour les températures supérieures à 0°C il est possible de régler aussi l'humidité de +45 à + 95% H.R.), mais seulement pour une période limitée de maximum 24 heures. En effet, ces appareils ne sont pas des conservateurs de température

11 - INDICATIONS D'UTILISATION

- Ne pas superposer les aliments à refroidir et/ou à lever.
- Ne pas dépasser les kilogrammes déclarés et répartir uniformément le produit dans les plats.
- Les temps de refroidissement et de levage se réfèrent toujours aux produits d'une épaisseur maximale de 40 mm.
- Refroidir un seul type d'aliment à la fois ; pour les aliments de type et densité différents les temps d'exécution des cycles peuvent varier.
- La sonde aiguille doit être bien positionnée au centre du produit du morceau le plus gros et le bout ne doit jamais traverser le produit et/ou toucher la grille.
- Pour éviter la rupture de la sonde au cœur il ne faut pas piquer des aliments ayant une température supérieure à 100°C.
- La sonde aiguille doit toujours être nettoyée après l'utilisation pour éviter tout dysfonctionnement.
- Ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou autre, un aliment trop confiné prolonge les temps de refroidissement.
- Si l'on introduit des aliments à des températures supérieures à 70°C on risque de surcharger la machine et d'augmenter les temps de refroidissement rapide et les consommations électriques.
- Ne pas obstruer les prises d'air des ventilateurs.
- Pour la classe climatique 5 les tests de conformité à la norme EN 60335-2-89 (chapitres 10,11,13) sont effectués à une température ambiante de 43°C ±2°C.
- L'appareil n'est pas fait pour être encastré.
- Il ne faut pas conserver de substances explosives (récipients sous pression à gaz propulseur inflammable) à l'intérieur de cet appareil.

12 - NETTOYAGE

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEUR JET D'EAU SOUS PRESSION OU À VAPEUR.

NETTOYAGE DU MODULE EXTÉRIEUR

Avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN

Avec un chiffon doux et propre (exempt de poussière ou scories), imbibé d'eau et de savon ou d'eau et d'alcool à 10% maximum. Les autres détergents ou les chiffons secs ou sales peuvent abîmer le matériau. Sécher avec un chiffon doux et propre.

NETTOYAGE DU COMPARTIMENT INTÉRIEUR

Enlever les plats, les grilles et les glissières qui peuvent se nettoyer comme le compartiment intérieur, effectuer le nettoyage avec un chiffon humide et une solution d'eau et de bicarbonate (ou autres détergents neutres) puis sécher avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA SONDÉ AIGUILLE

Après chaque utilisation de la chambre de fermentation avec la sonde aiguille, il faut nettoyer cette dernière avec une éponge humide et une solution d'eau et de bicarbonate.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (ENTRETIEN)

Pour le fonctionnement correct de la machine, le condensateur doit être maintenu propre et permettre à l'air de circuler librement. Effectuer cette opération tous les 120 jours au maximum. Utiliser un pinceau à poils souples pour éliminer toute la poussière et la peluche qui se dépose sur les ailettes du condensateur.

Nous conseillons d'utiliser un aspirateur pour éviter de disperser la poussière dans la pièce.

En cas de dépôts de graisse, nettoyer avec un pinceau imbibé d'alcool.

NETTOYAGE DU FILTRE DU VENTILATEUR HUMIDIFICATEUR

Pour utiliser correctement l'humidificateur, le filtre placé sur le ventilateur doit toujours être propre. Effectuer cette opération tous les 60 jours au maximum. Soulever la grille de protection, enlever le filtre et à l'aide d'un pinceau à poils souples nettoyer la poussière. Utiliser un aspirateur pour éviter de disperser la poussière. En cas de dépôts gras, remplacer le filtre. Ne pas utiliser de solvants ou d'alcool pour nettoyer le filtre.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'HUMIDIFICATEUR

Pour un fonctionnement correct de l'humidificateur, il est nécessaire que le réservoir et les éléments chauffants soient exempts de dépôts et maintenus propres. Cette opération doit être effectuée au maximum tous les 6 mois. Après avoir éteint la machine et débranché l'alimentation électrique, retirez les 8 vis qui ferment le plateau et soulevez le couvercle. Essuyez toute trace d'eau avec un chiffon. Remplissez le plateau avec du vinaigre jusqu'à ce qu'il couvre les deux résistances. Laisser agir pendant 24 heures puis vider le réservoir en agissant sur la vis de vidange comme expliqué au chapitre 7. Enlever les résidus solides et rincer le réservoir avec de l'eau déminéralisée. Une fois le nettoyage terminé, resserrer la vis de vidange et procéder à la fermeture du réservoir. N'utilisez pas de solvants ou d'alcool pour nettoyer la baignoire.

13 - MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

La démolition et la mise au rebut de l'appareil doivent être effectuées dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'installation, surtout en ce qui concerne le gaz réfrigérant et l'huile lubrifiante du compresseur.

Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil sont les suivants :

Acier inox : Fabrication du meuble

Pièces en matière plastique : Fabrication du meuble et autres éléments

Gaz réfrigérant : Dans le circuit frigorifique

Huile du compresseur : Dans le circuit frigorifique

Cuivre : Circuit électrique et circuit frigorifique.



IT0802000000615

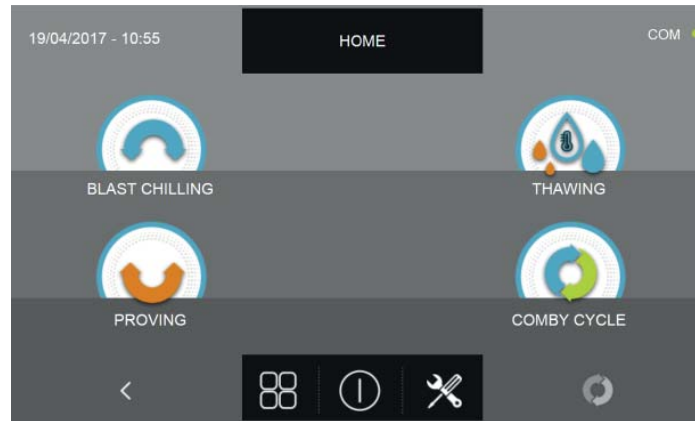
Ci-après, les informations pour l'utilisateur en matière de traitement correct des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE):

- Obligation de ne pas éliminer les DEEE comme déchets urbains et d'effectuer (pour ces déchets) un tri sélectif ;
- Utiliser, pour l'élimination, les systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. À la fin de son cycle de vie, l'appareil peut être remis au distributeur lors de l'achat d'un neuf ;
- Cet appareil peut contenir des substances dangereuses : une utilisation impropre ou une élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé des personnes et sur l'environnement ;
- Le symbole (poubelle barrée) dessiné sur l'appareil et illustré ci-contre est entré en vigueur après le 13 août 2005 et indique l'obligation du tri sélectif ;
- Des sanctions établies par les réglementations en vigueur sont prévues en cas d'élimination abusive des déchets électriques et électroniques.

Instructions opérationnelles

14 - INTERFACE ET CYCLES

Les modèles de chambres de fermentation retardée multifonctions sont équipés de carte électronique de puissance appelée "Controller" et d'une interface avec écran de type résistif de 9" à 16 000 000 couleurs, résolution 800x480 WVGA, et une mémoire DDR RAM de 128 MB.

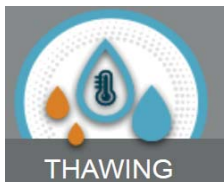


Le panneau utilisateur est également équipé de connecteur USB pour transfert des données HACCP, des paramètres de RÉGLAGE des cycles et pour la programmation.

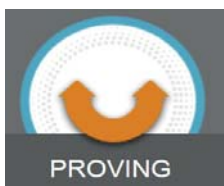
L'accès à la page d'ACCUEIL permet d'utiliser les icônes suivantes :



REFROIDISSEMENT RAPIDE : pour lancer un cycle de refroidissement rapide automatique / personnalisé / manuel



DÉCONGÉLATION : pour lancer un cycle de décongélation automatique / personnalisé / manuel



FERMENTATION : pour lancer un cycle de levage personnalisé / manuel.



CYCLE COMBINÉ : programmer une séquence des cycles précédemment listés jusqu'à un maximum de 6 étapes consécutives.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



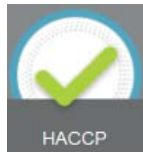
MENU OPTIONS :

(Option non disponible)



EXTRACTION

EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment



HACCP

HACCP : pour visualiser les graphiques HACCP des cycles exécutés



ALARMS

Alarmes : pour visualiser la liste des alarmes



INFO

Info : pour visualiser les informations relatives à l'appareil

(Option non disponible)



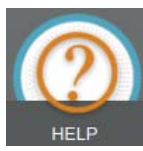
STERILIZATION

Stérilisateur : pour lancer un cycle de stérilisation



USB

USB : pour télécharger les données HACCP, importer/exporter SETUP et actualiser le firmware



HELP

Aide : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil



LANGUAGE

Langue : pour configurer la langue de l'écran



DEFROST

Dégivrage : pour lancer un cycle de dégivrage automatique



I/O

I/O : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.



TIME

Date et heure : pour Réglage de la date et de l'heure



PASSWORD

Mot de passe : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles

15 - SONDE ALIMENT

La sonde aliment ou à aiguille, a une résolution de 0,1°C et une gamme de fonctionnement de -55°C à +105°C.

Le relevé de la température se fait sur 4 points mis en évidence dans la figure ci-dessous.

La gestion multipoints sert permet de relever le point exact du cœur du produit et savoir si la sonde est insérée dans le produit et les points de détection qui se trouvent en dehors du produit.

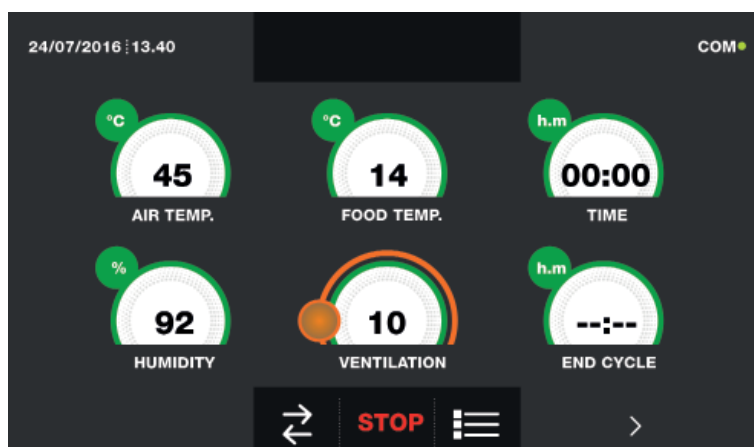
L'emplacement de la sonde est relevé par l'appareil en cas de différence d'au moins 8°C par rapport à la température de la cellule.



16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT

La chambre de fermentation gère de nombreux cycles de fonctionnement expliqués dans les prochains chapitres.

Pendant les cycles, l'écran affiche les informations suivantes :



Partie supérieure :



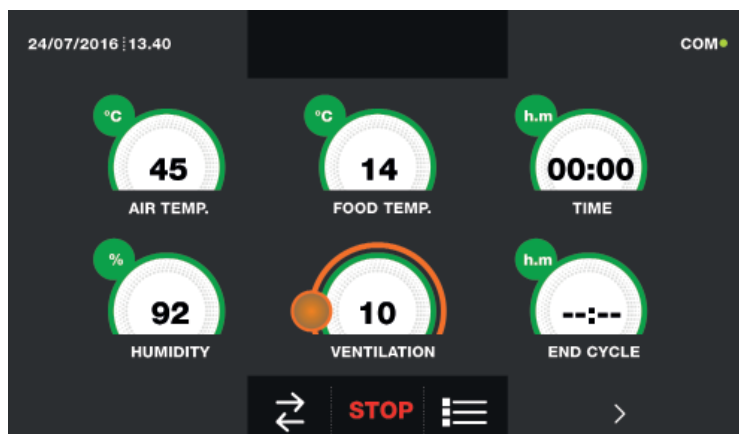
Date et heure courantes, Type de cycle en cours, Statut communication entre Carte de puissance et écran (com).

Partie inférieure :



Icône pour affichage I/O, Icône d'arrêt du cycle, Icône pour paramètres de fonctionnement de l'appareil, icône pour affichage graphique des températures

Partie centrale :



La partie centrale indique les données suivantes :

SET Température de l'air de la cellule.	Température de la sonde aliment	Temps écoulé depuis le début du cycle
SET Valeur sonde humidité	Vitesse ventilateur évaporateur	Temps restant pour la fin du cycle

La valeur de ventilation peut être réglée en déplaçant le curseur orange.

Pendant un cycle à température (avec sonde aliment insérée), le temps restant pour la fin du cycle ne sera pas disponible. Vice-versa, pour un cycle temporisé, la valeur de température de l'aliment sera identique à celle de l'air à l'intérieur de la cellule ou ne sera pas disponible.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des I/O c'est-à-dire les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique :

07/04/2017 - 16:06		I/O		COM ●
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED	
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF	
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF	
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF	
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010	
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF	
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10	
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W	
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	59%	
OVERHEATING	--			




En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :

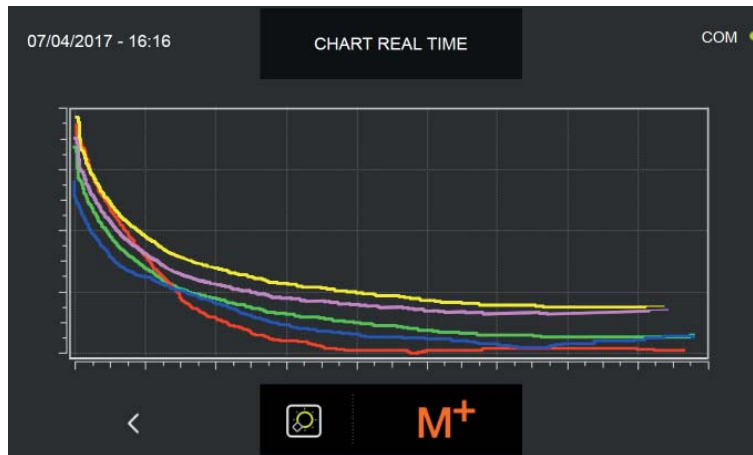
07/04/2017 - 16:13		PARAMETRI						COM ●
1	0	159	0	0	17	0	133	
ADR	EVO	IS1	IS2	IS3	OS1	OS2	FOP	
5	10.0	-10.0	180	180	180	5.0	0.0	
DOP	ALH	ALL	ALD	ADS	ADF	HYH	HYL	
10	3	30	0	5	10	90	10.0	
MNT	DAC	ADL	ASS	CON	COF	CPH	FAS	
5.0	120	-5.1	99.0	15.0	25	95	61	
HFF	FAD	FSD	LBT	EDT	FEN	FEX	DOO	

N.B. : Les différentes fonctions seront décrites dans le chapitre respectif 16:14

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS




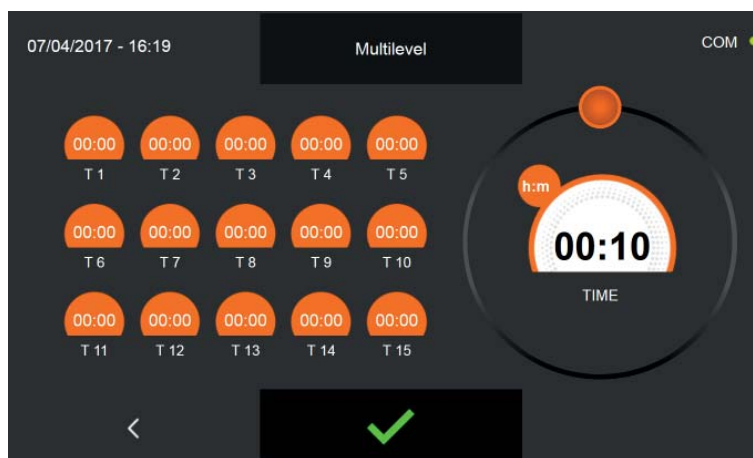
En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



N.B. : La fonction sera décrite dans le chapitre respectif 16:14



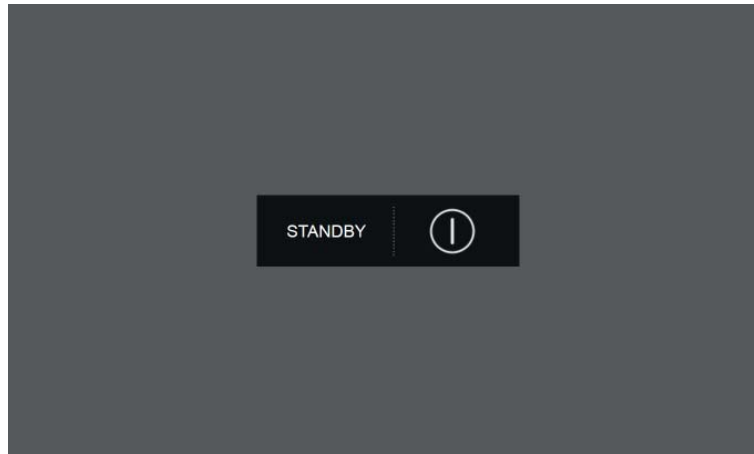
En pressant l'icône  on accède à la page configuration de la fonction MULTILEVEL, c'est-à-dire la possibilité de programmer une valeur de temps à laquelle un signal sonore indiquera d'extraire le plat relatif au niveau programmé (le signal sonore se déclenche 60 secondes après le temps programmé) :



N.B. : La fonction multilevel sera décrite dans le chapitre respectif 16:13

16.1 - DÉMARRAGE

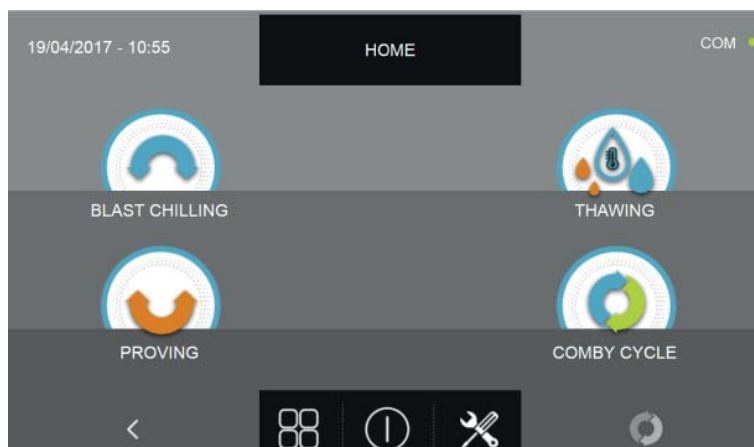
L'inscription STAND-BY (VEILLE) affichée à l'écran indique que l'appareil n'est pas en marche.



Pour pouvoir accéder aux différents menus, appuyer sur le bouton de marche.

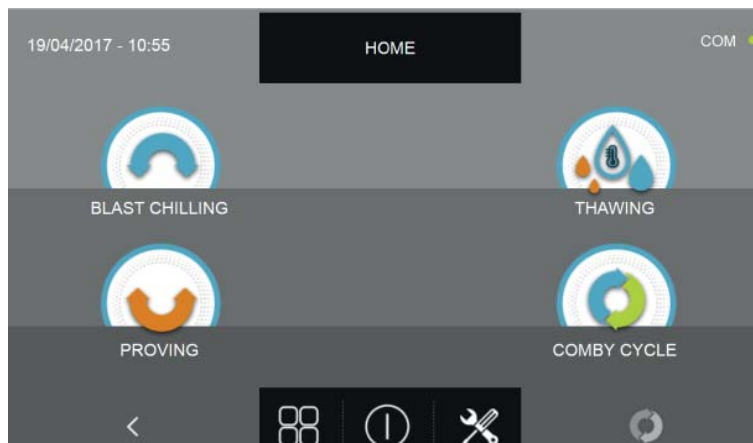


L'écran affiche la page d'ACCUEIL où sélectionner les cycles de fonctionnement souhaités.

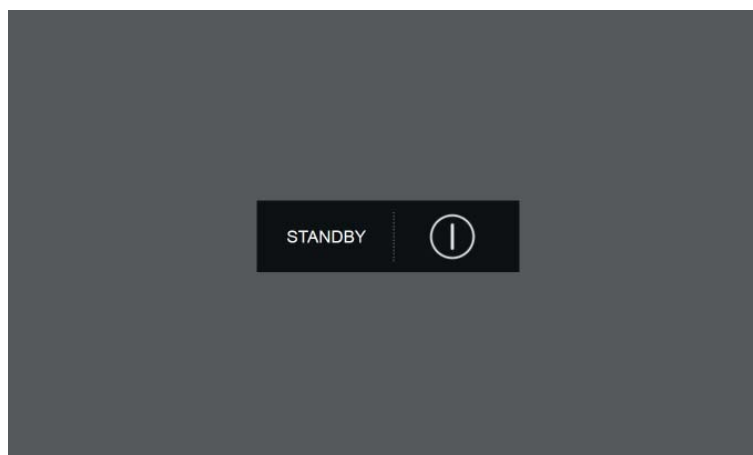


16.2 - ARRÊT

Pour éteindre l'appareil, appuyer le bouton d'arrêt placé au centre de la page d'ACCUEIL.



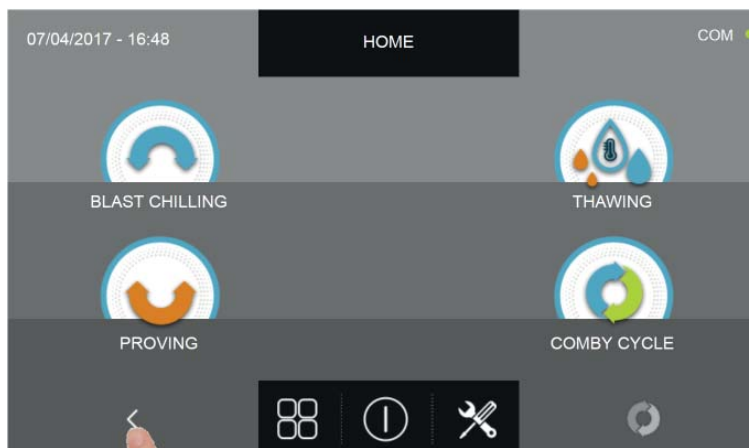
La machine passe en mode VEILLE.



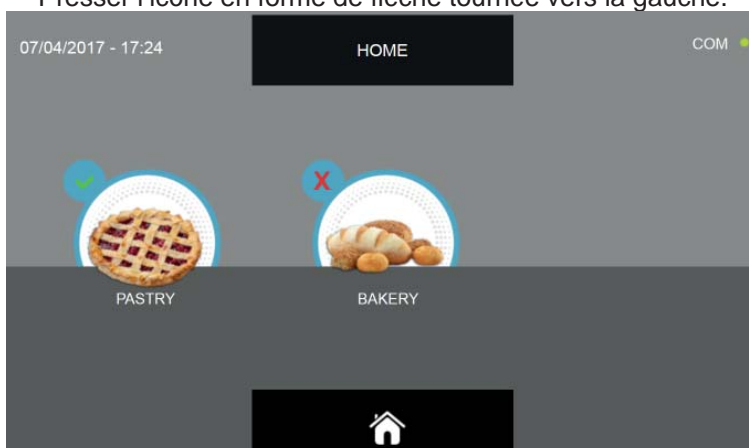
N.B. : En mettant l'appareil en mode VEILLE, les éventuelles alarmes activées sont effacées.

16.3 - SÉLECTION DE LA FAMILLE DE PRODUITS

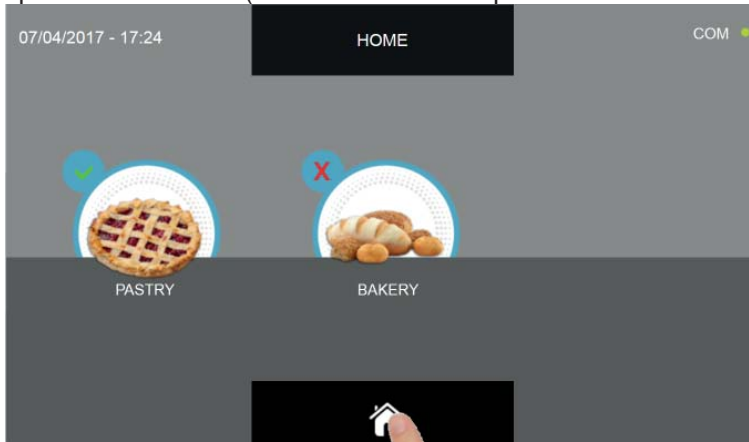
La chambre de fermentation multifonctions permet de sélectionner deux familles de produit : PÂTISSERIE et BOULANGERIE avec les cycles automatiques respectifs étudiés en étroite collaboration avec des chefs et des écoles de cuisine. Avec l'appareil en mode VEILLE, comme décrit dans le chapitre 16.1, appuyer sur le bouton de démarrage. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône en forme de flèche tournée vers la gauche.



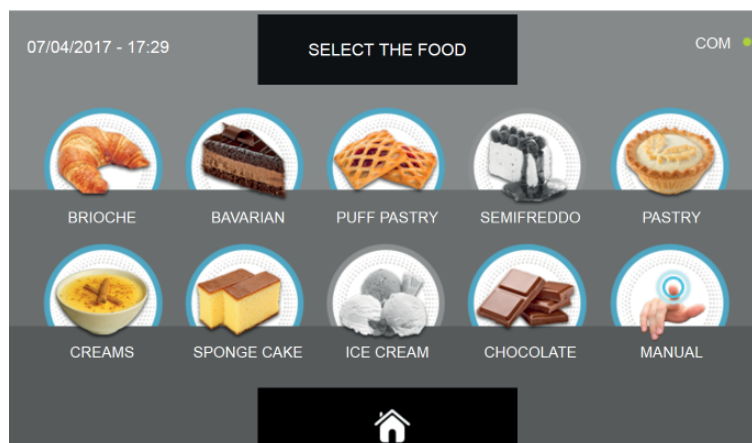
Sélectionner la famille de produits souhaitée (l'icône sélectionnée présente est cochée en vert en haut à gauche).



Presser le symbole en forme de maison pour revenir à la page d'ACCUEIL.

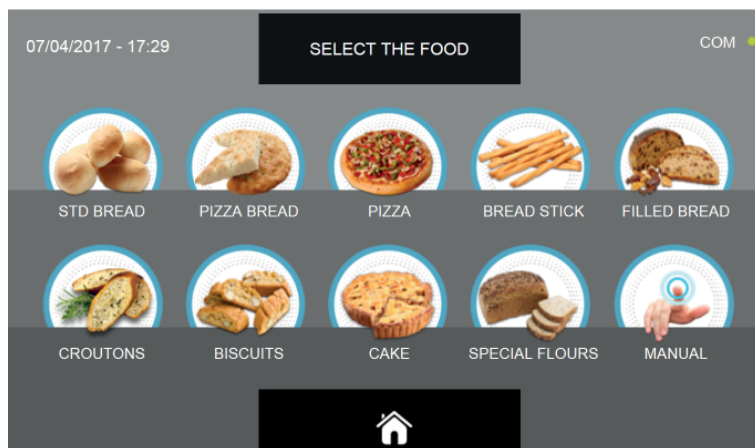
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Le menu des produits de pâtisserie est composé des catégories d'aliments suivantes :



CROISSANT
BAVAROIS
PÂTE FEUILLETÉE
PARFAIT (désactivée)
PÂTE BRISÉE
CRÈMES
PAIN DE GÈNES
GLACÉ (désactivée)
CHOCOLAT
PROGRAMME MANUEL

Le menu des produits de boulangerie est composé des catégories d'aliments suivantes :



PAIN COMMUN
FOCACCIA
PIZZA
GRESSINS PANE
PAIN FARCIE
TOAST
BISCUITS
GATEAUX
FARINES SPÉCIALES
PROGRAMME MANUEL

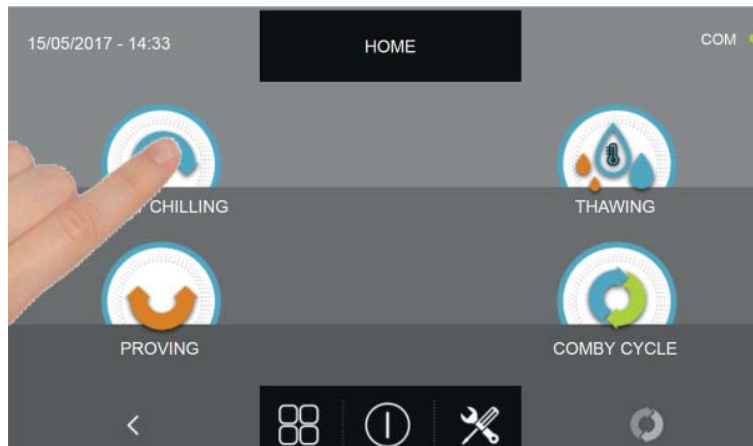
Les deux familles de produits ont des cycles prédéfinis automatiques spécifiques, des cycles personnalisables et manuels.

Selon le type de cycle à exécuter (refroidissement rapide, lavage ou décongélation) certaines icônes peuvent être désactivées (gris) et non disponibles.

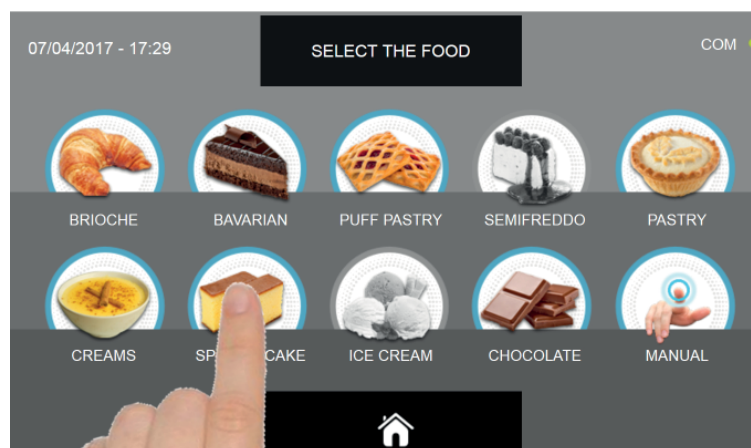
16.4 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif

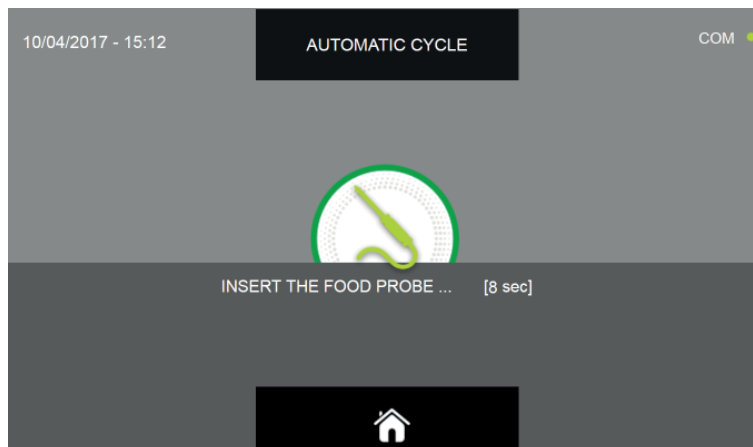


Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

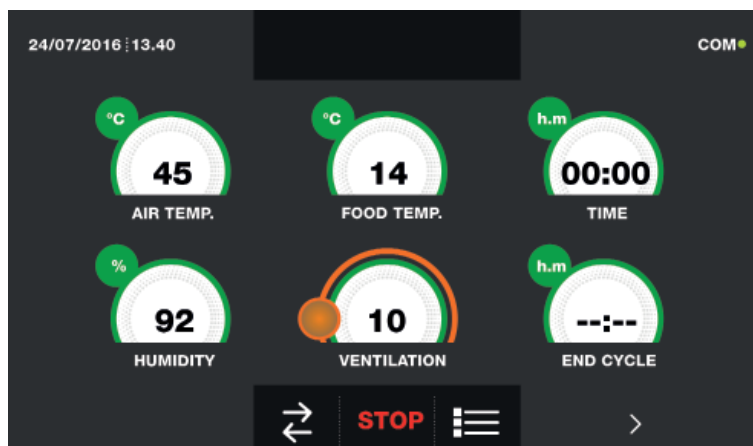


Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sortie, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



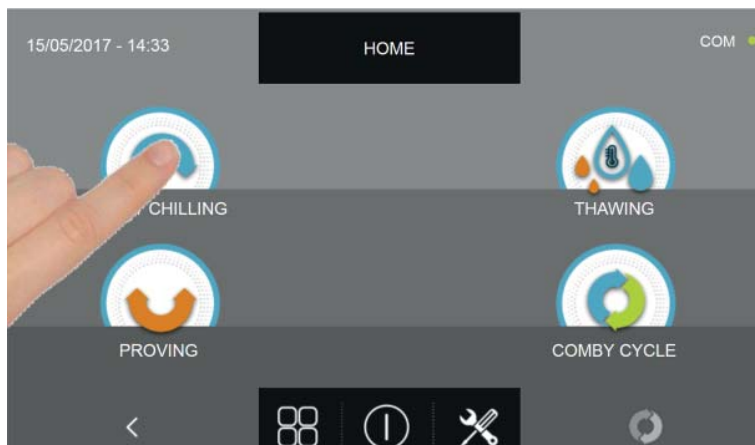
Le cycle s'achèvera au relèvement de la température au cœur du plus petit morceau inférieure ou égale à celle programmée à +3°C. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

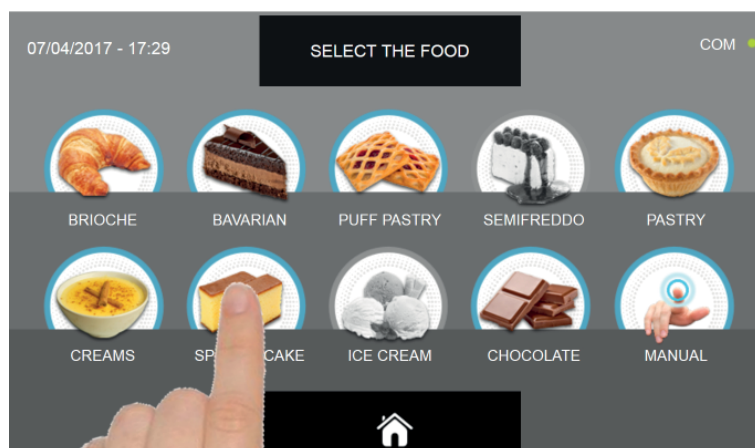
16.5 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERSONNALISÉ

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



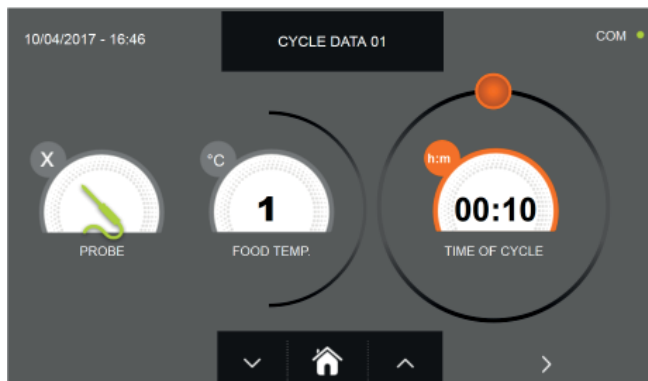
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

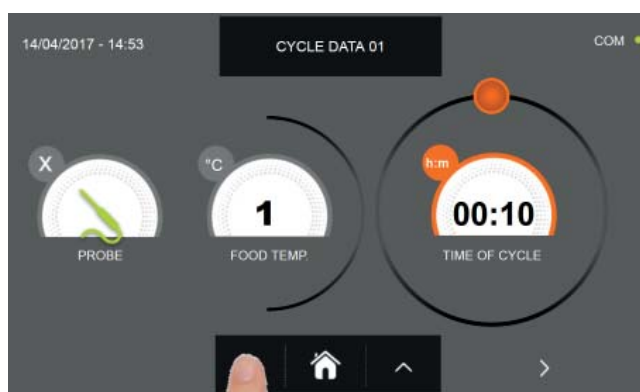
Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons





et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

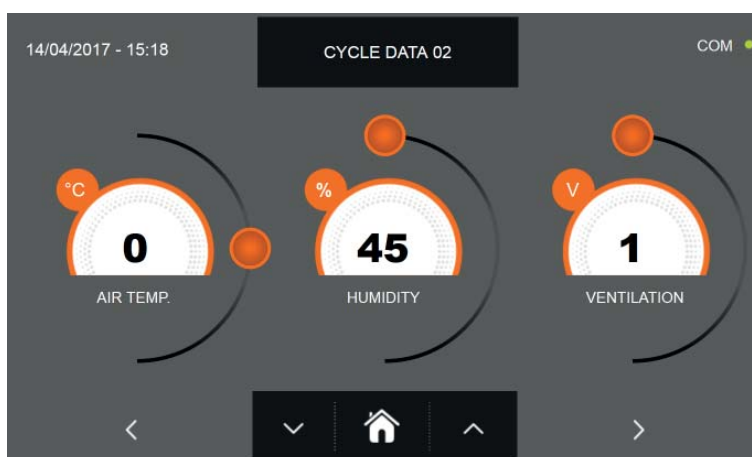
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône

pour revenir à la page précédente



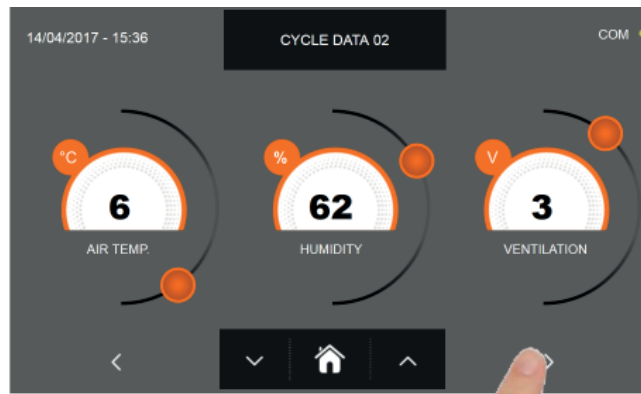
La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
 Ventilation





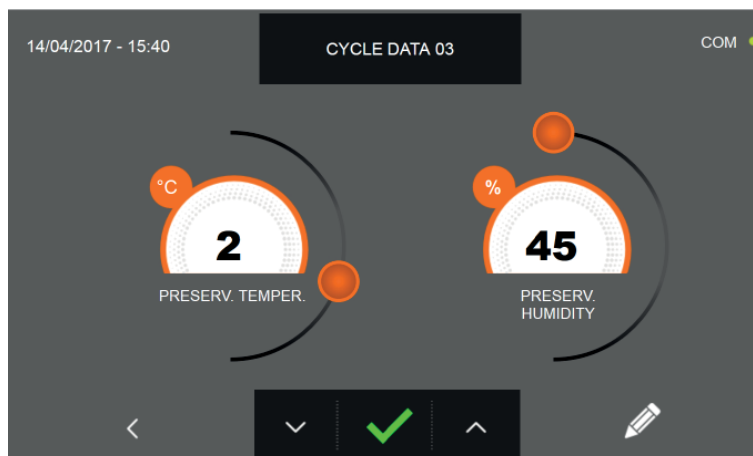
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



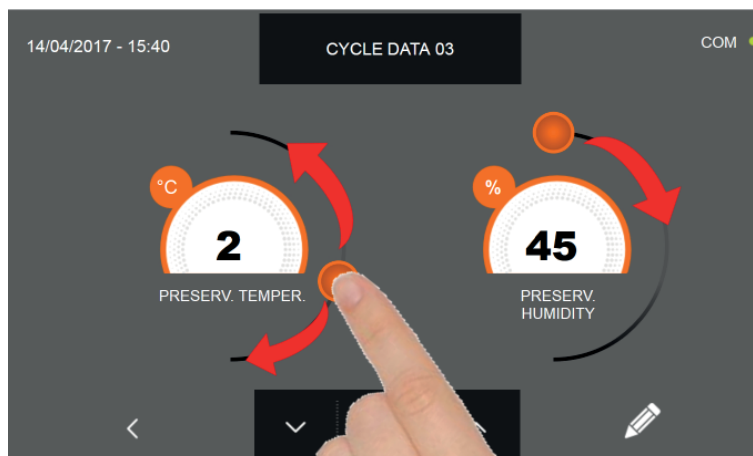
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente




La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

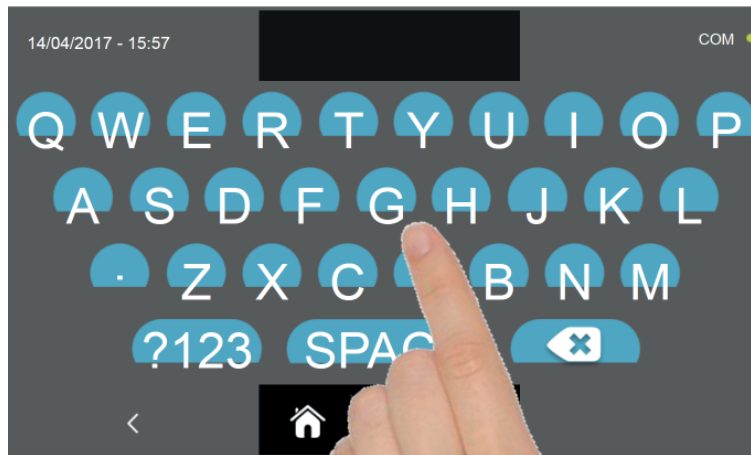



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



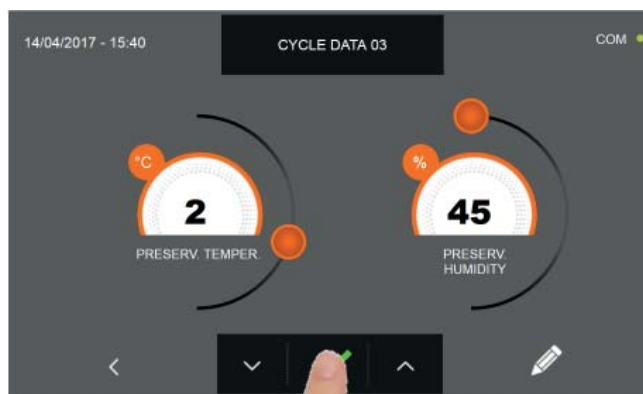
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

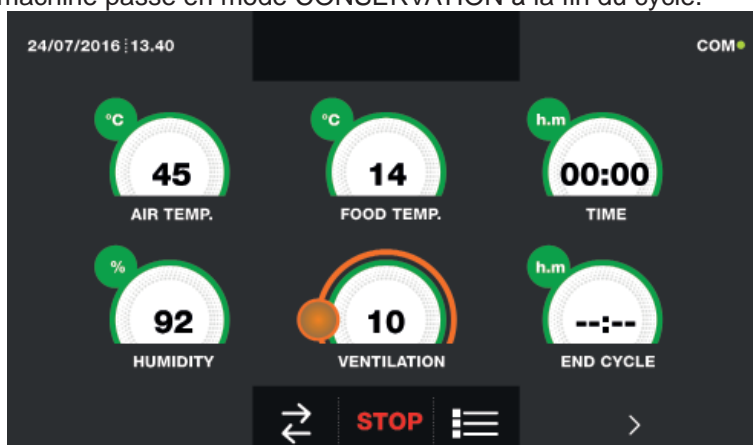
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-

sion de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est

requis à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



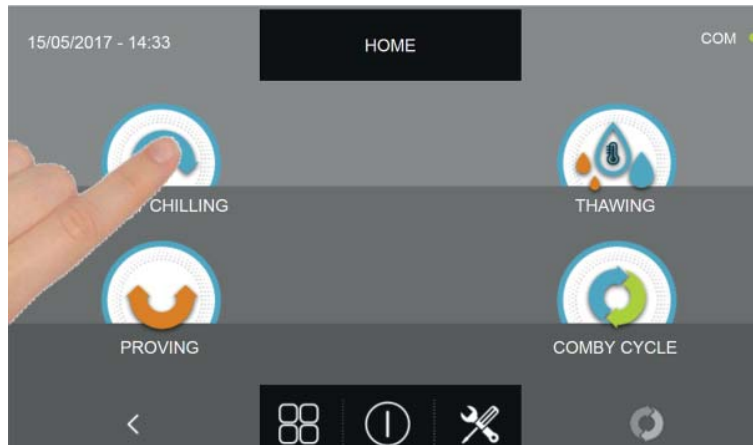
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

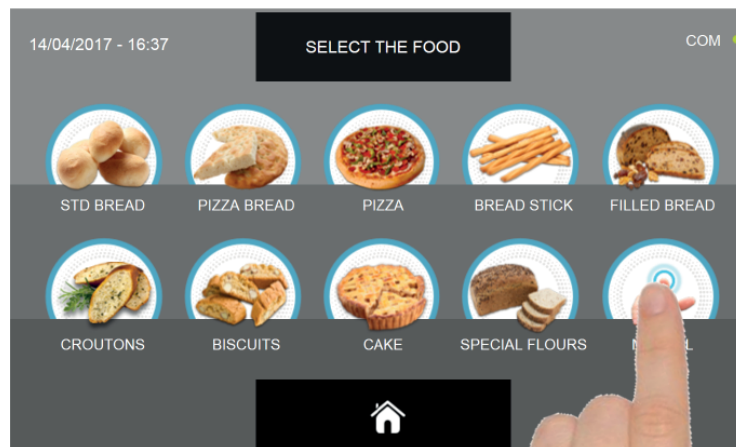
16.6 - CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MANUEL

Le cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE permet de refroidir rapidement les aliments et d'obtenir une température finale positive au produit.

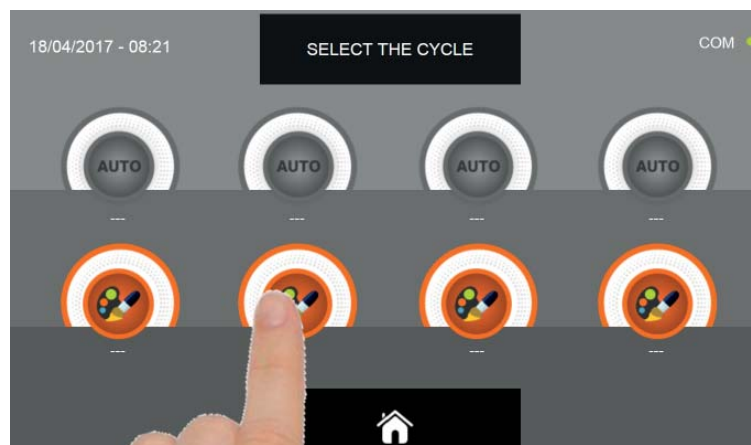
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône REFROIDISSEMENT RAPIDE pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône Manuel



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

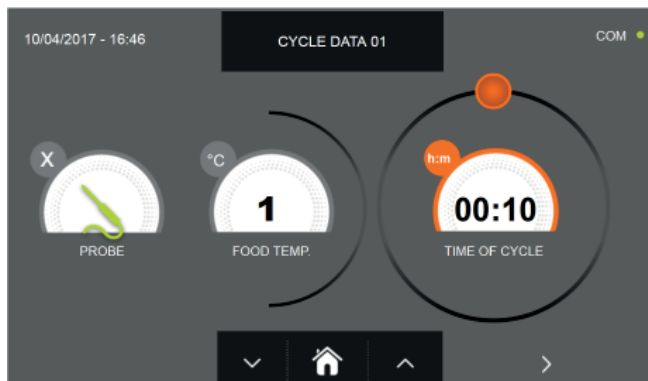
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

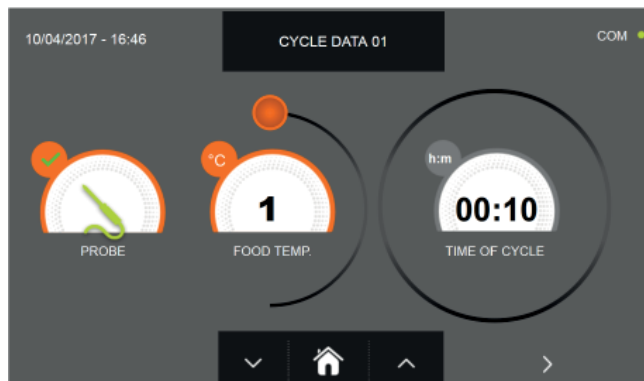
Il existe deux types de cycle MANUEL :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



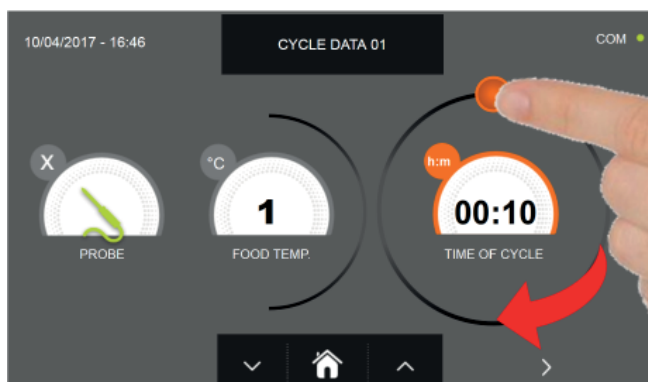
a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



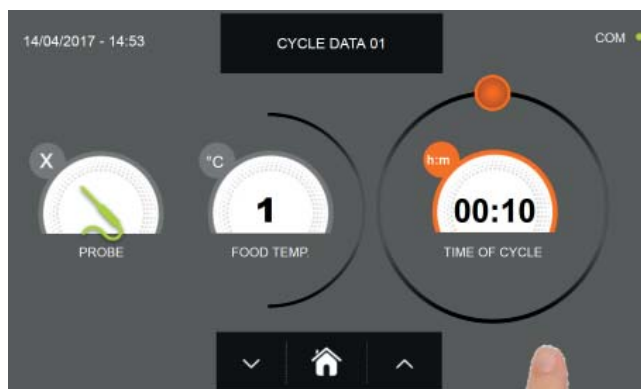
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons





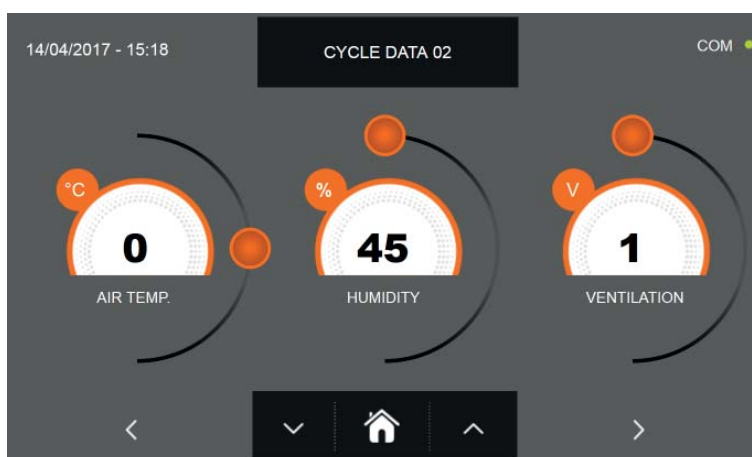
et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



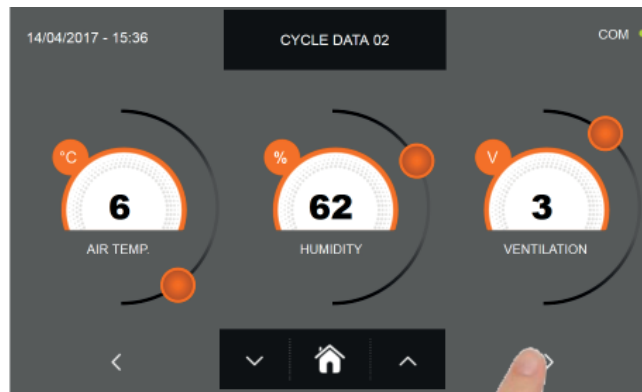
La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
Ventilation





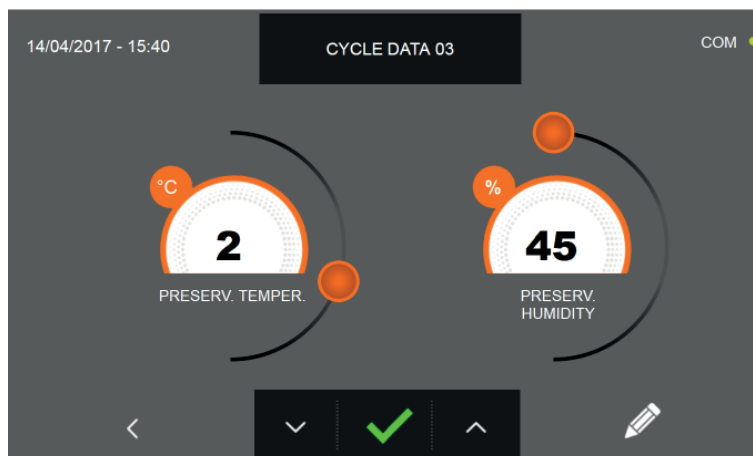
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



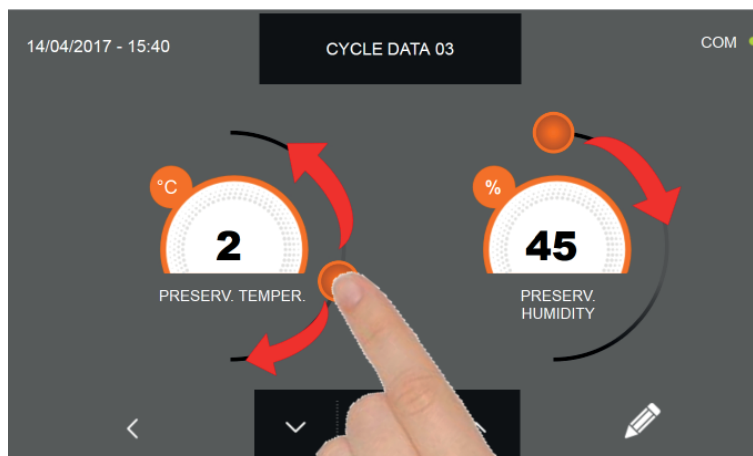
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

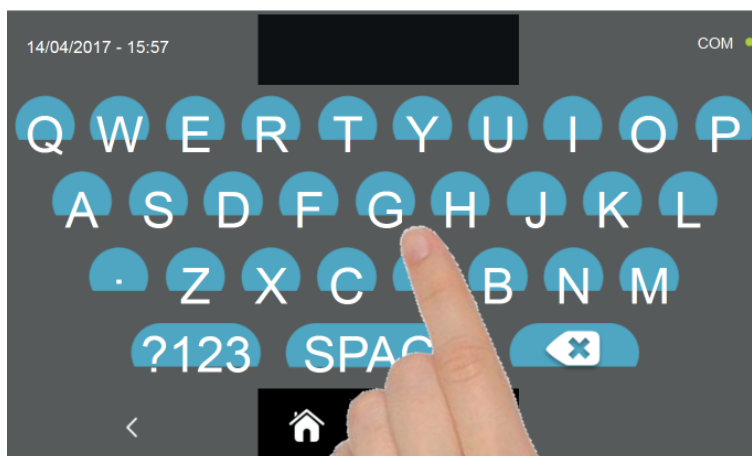



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



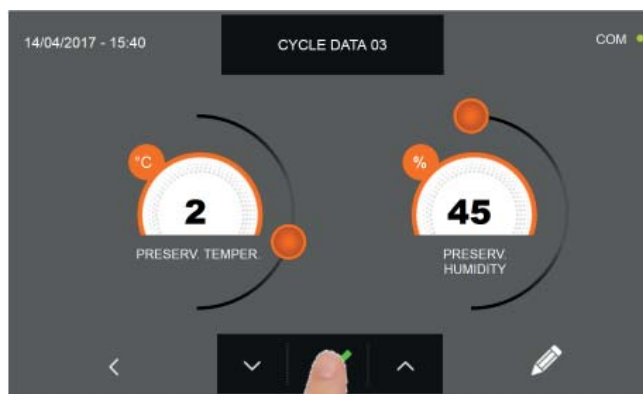
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

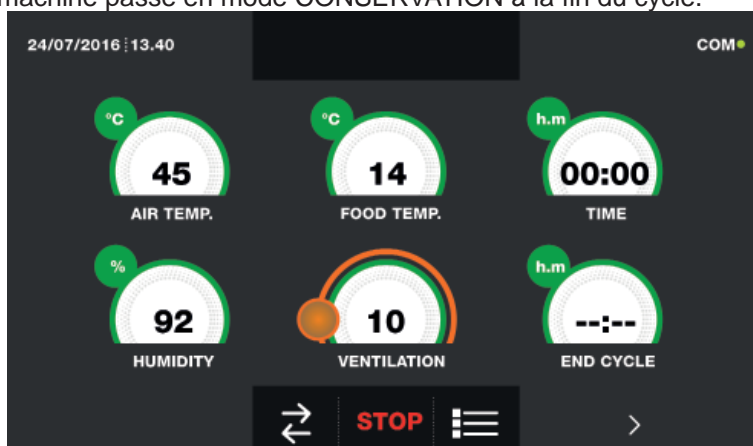


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



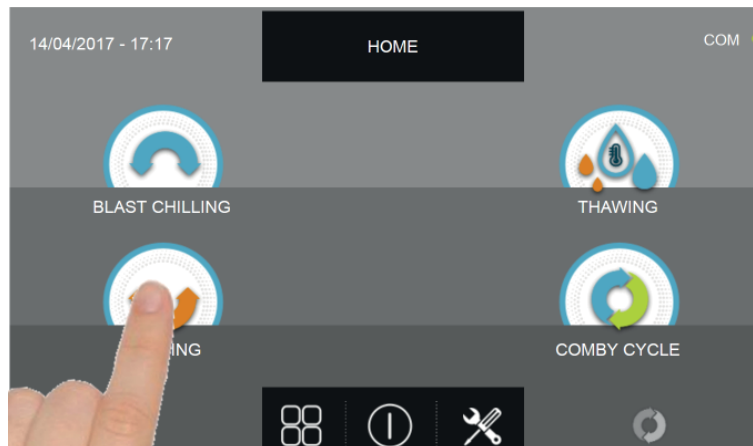
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit inférieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

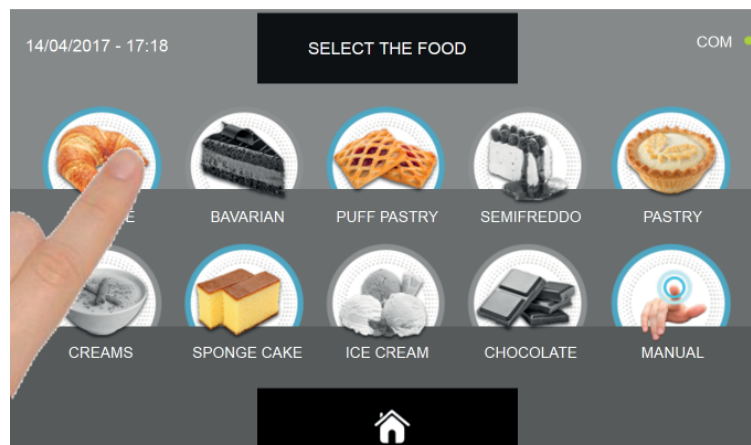
16.7 - CYCLE PERSONNALISÉ DE FERMENTACION

Le cycle de FERMENTACION amène la température de la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C et avec une humidité comprise entre +45 et +95% H.R.

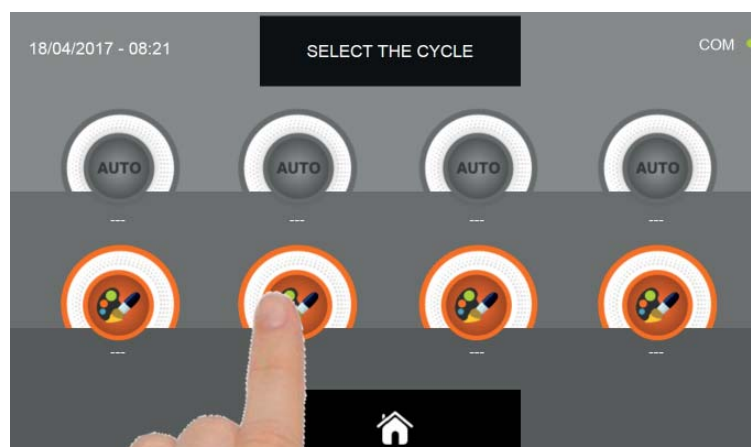
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône FERMENTACION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

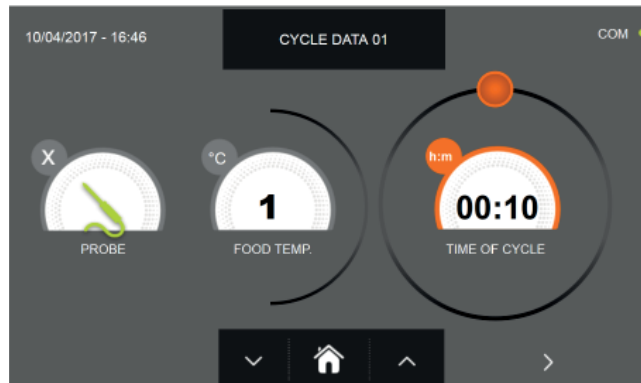


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

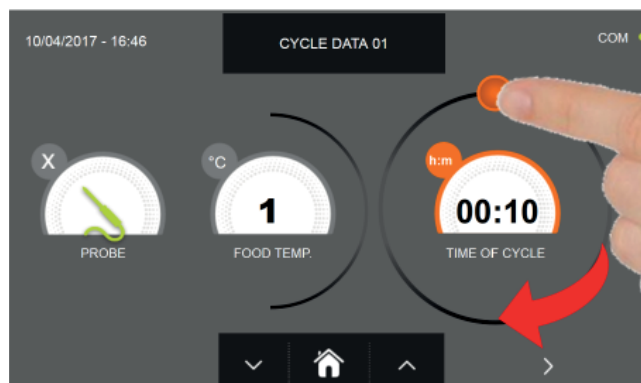
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

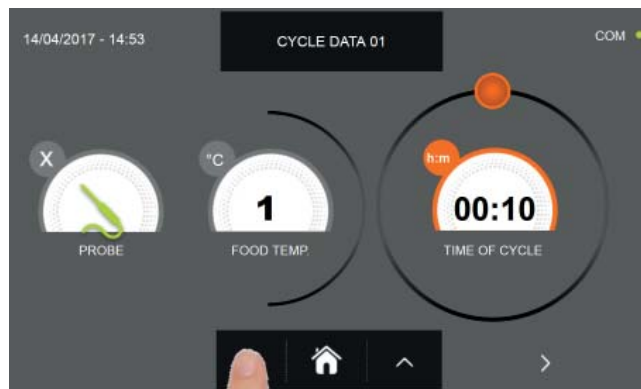
Les cycles PERSONNALISÉS sont uniquement des cycles temporisés :





Cycle personnalisé temporisé



Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



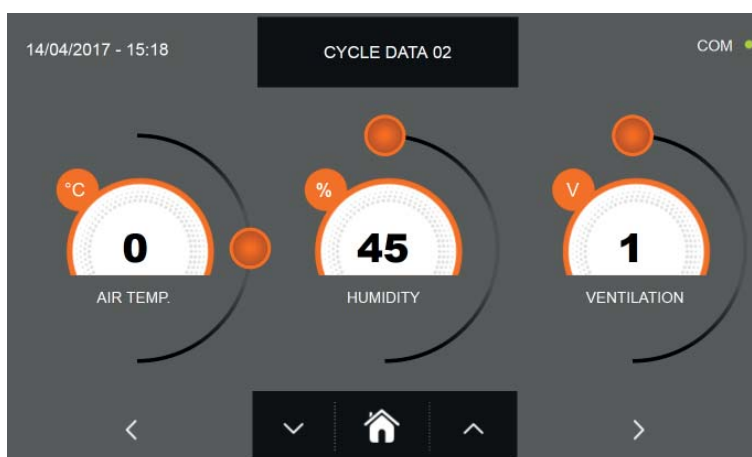
Presser l'icône



pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône



pour revenir à la page précédente



La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
Ventilation

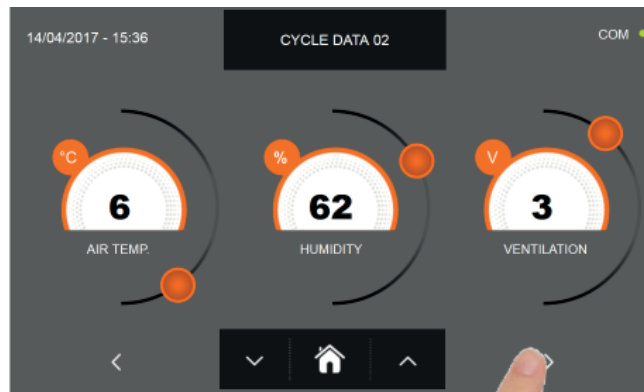




Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes

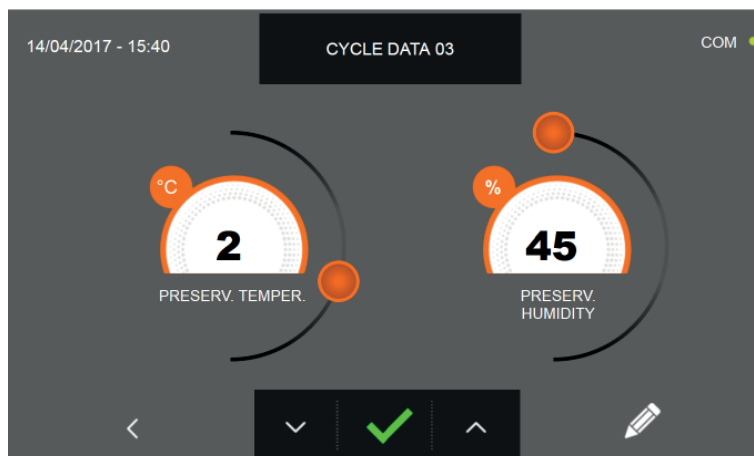


et

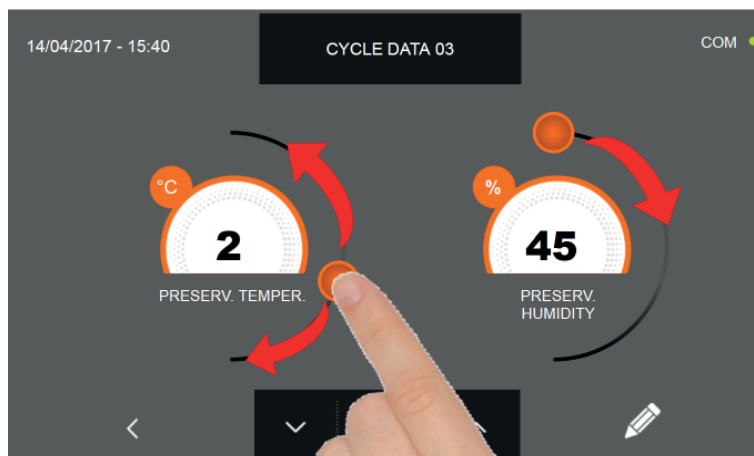
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

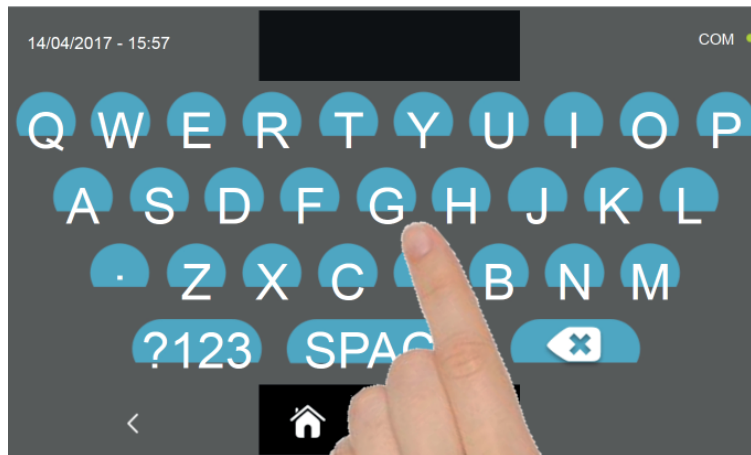



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



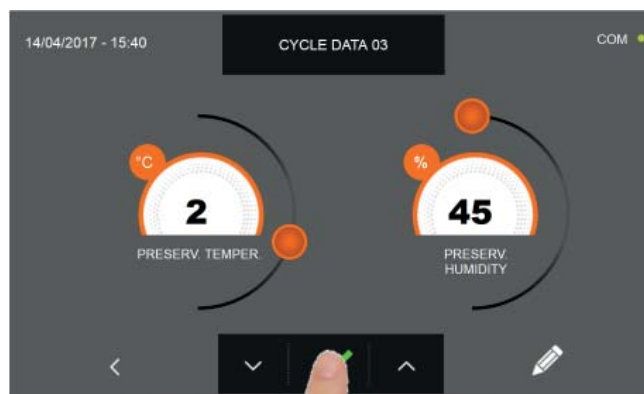
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




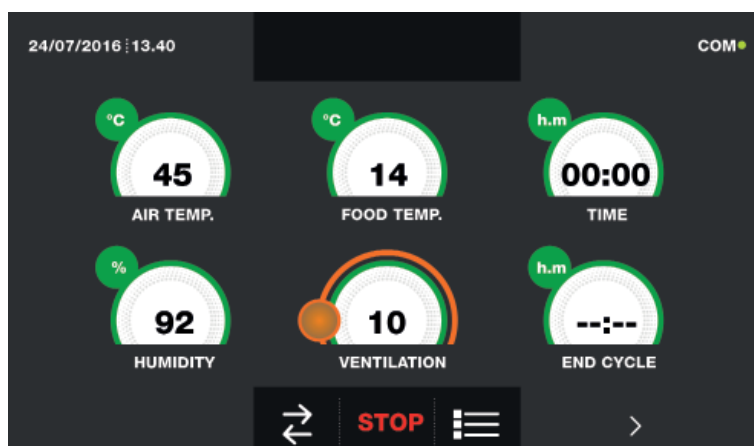
Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



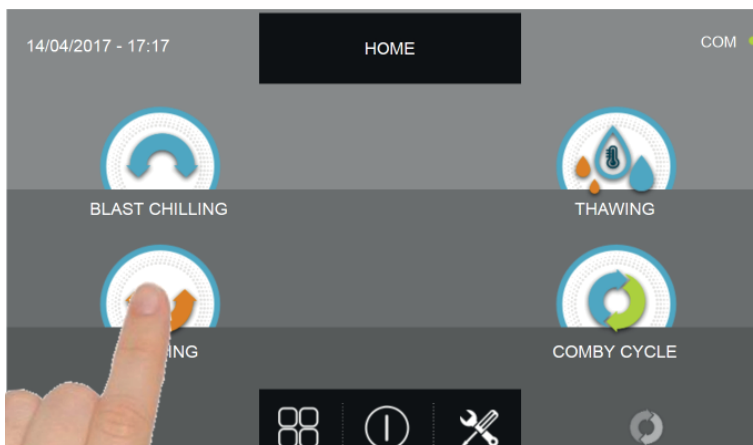
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

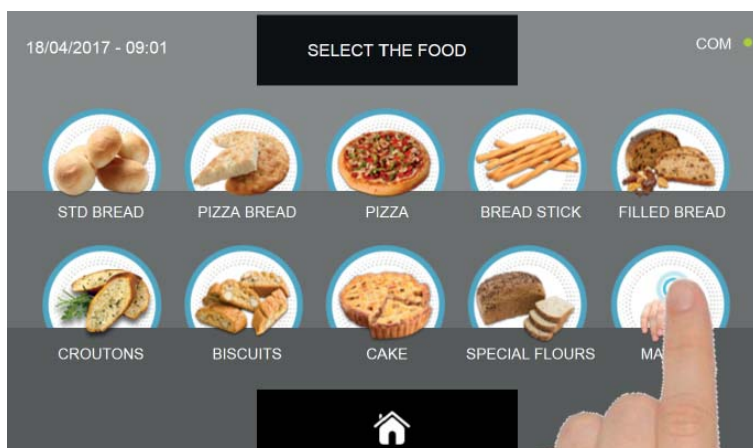
16.8 - CYCLE MANUEL DE FERMENTACION

Le cycle de FERMENTACION permet d'amener la température de la cellule à des valeurs comprises entre +15°C et +45°C et avec une humidité Comprise entre +45 et + 95% H.R.

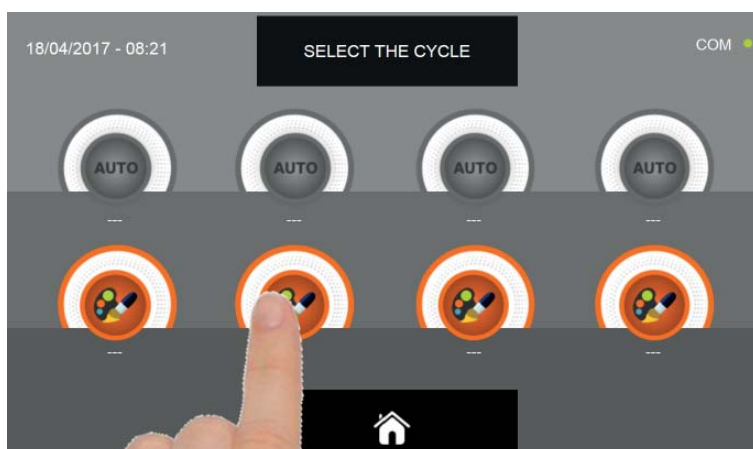
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône FERMENTACION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL

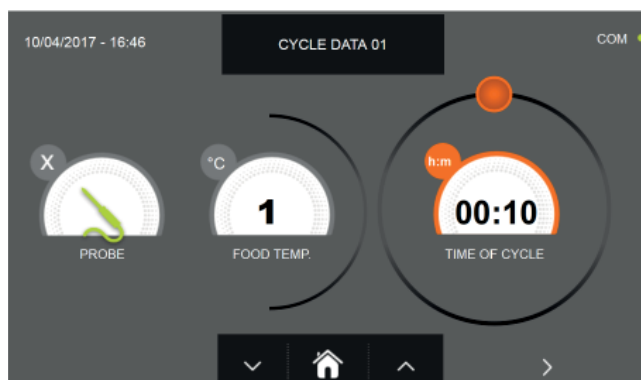


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

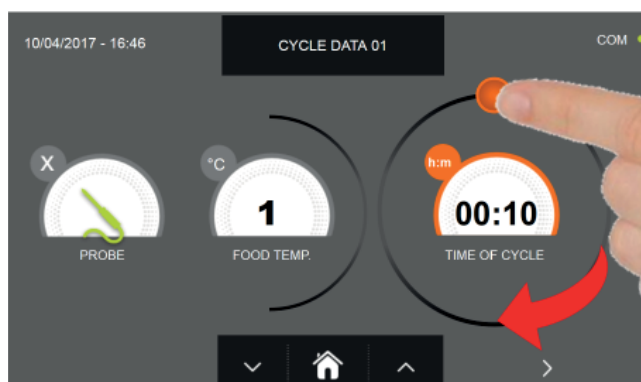
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Le cycle MANUEL est uniquement un cycle temporisé :





Cycle manuel temporisé





Programmer la durée du cycle en déplaçant le curseur comme indiqué sur la photo



POUR régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons  et  par étapes de ± 10 minutes

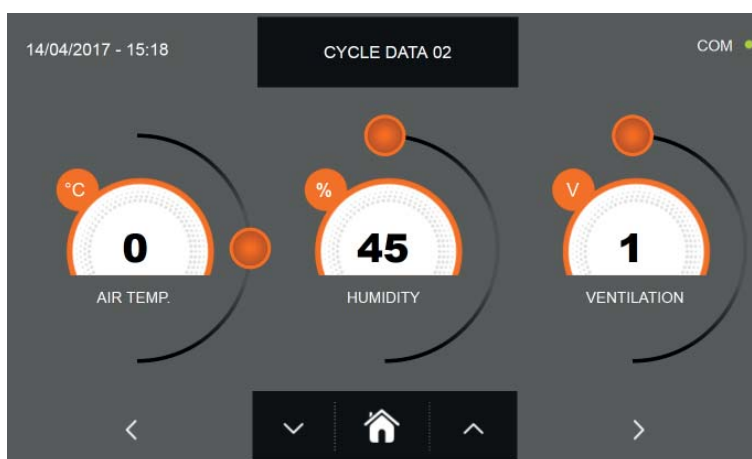
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône

pour revenir à la page précédente



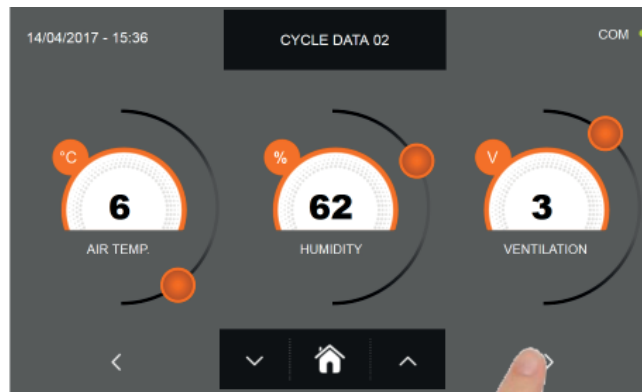
La deuxième page de programmation permet de régler :
 Température à l'intérieur de la cellule
 Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
 Ventilation





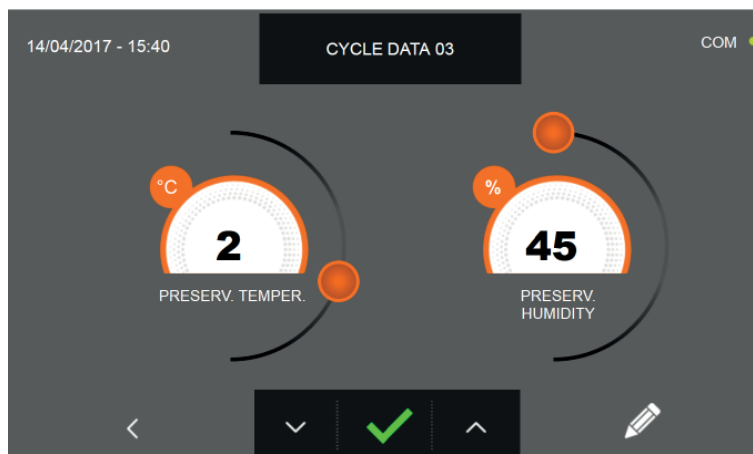
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



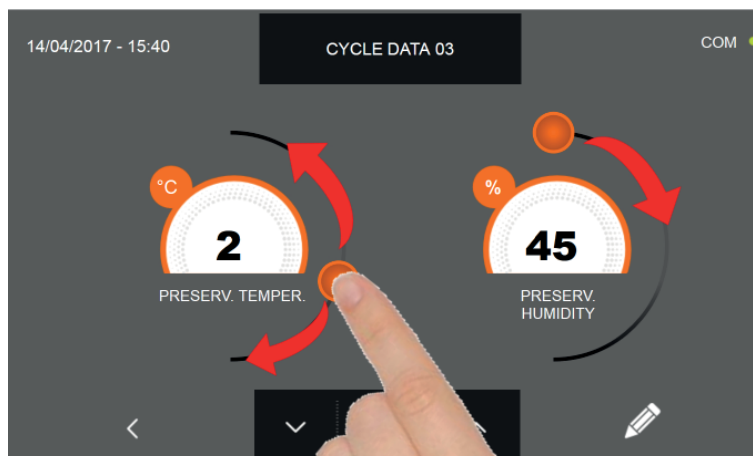
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

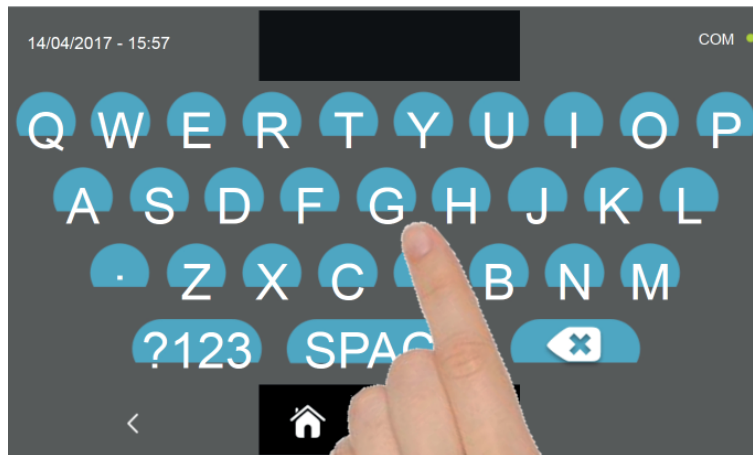



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



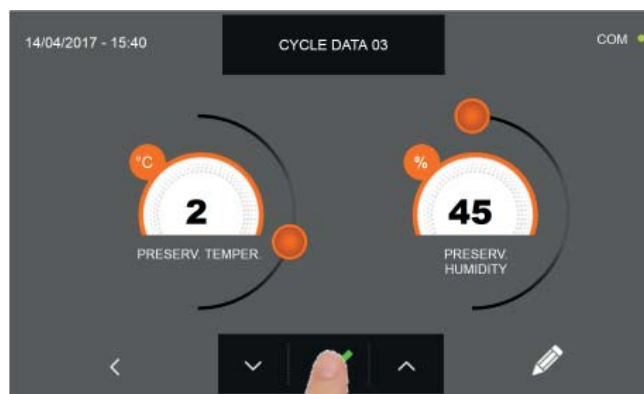
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.




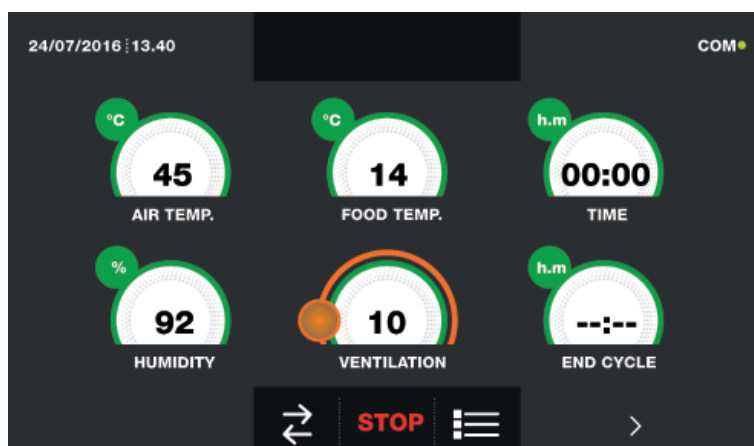
Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.



Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



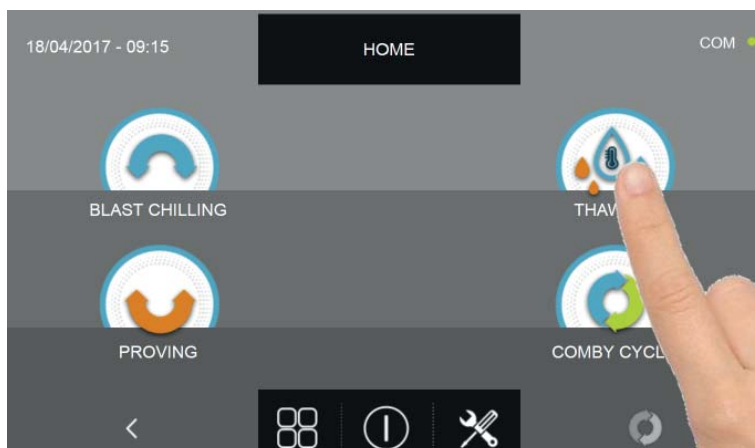
Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

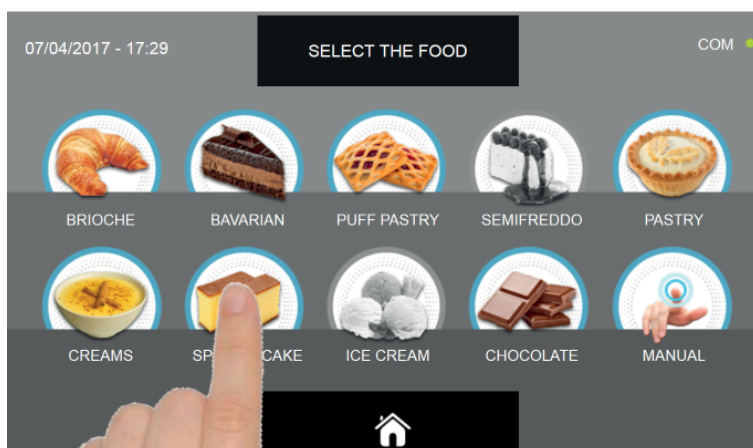
16.9 - CYCLE AUTOMATIQUE DE DÉCONGÉLATION

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser le bouton de marche comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif

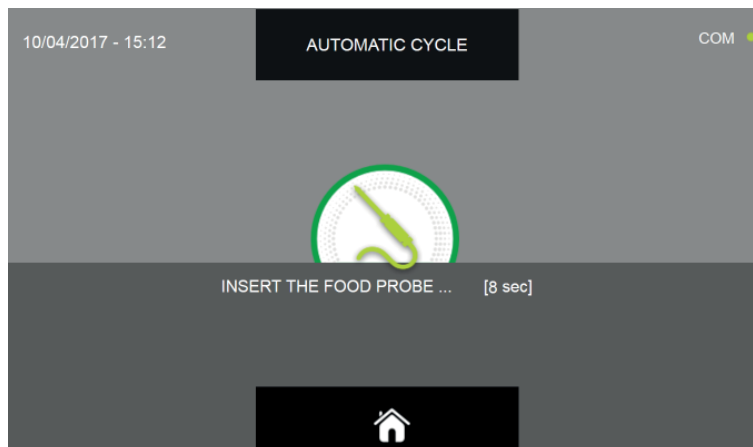


Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

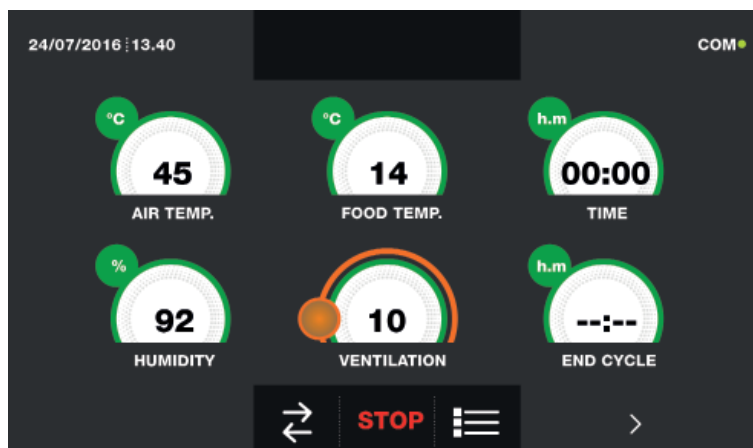


Sélectionner l'icône verte (AUTO) spécifique pour l'aliment choisi.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Après avoir sélectionné l'aliment, un message demande de piquer la sonde au cœur.
Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



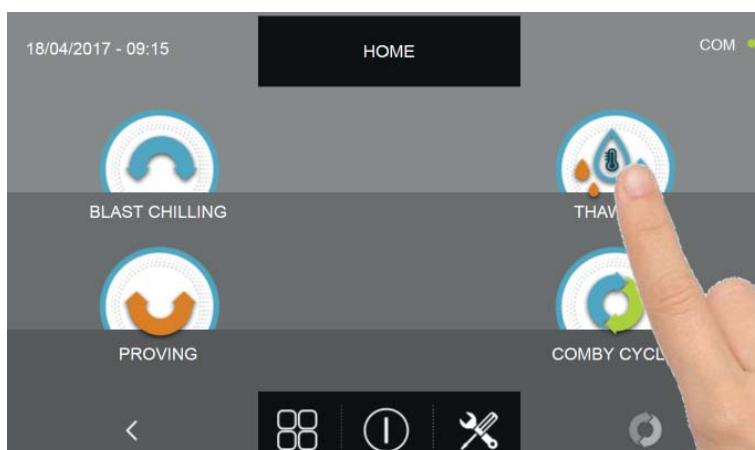
Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle prédéfinie a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

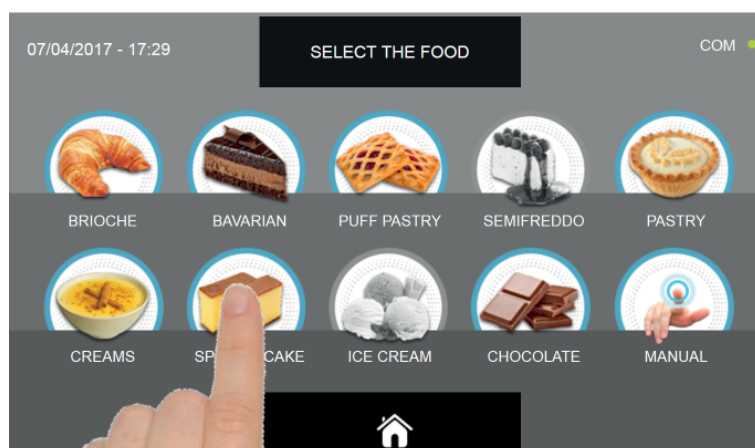
16.10 - CYCLE DE DÉCONGÉLATION PERSONNALISÉ

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.



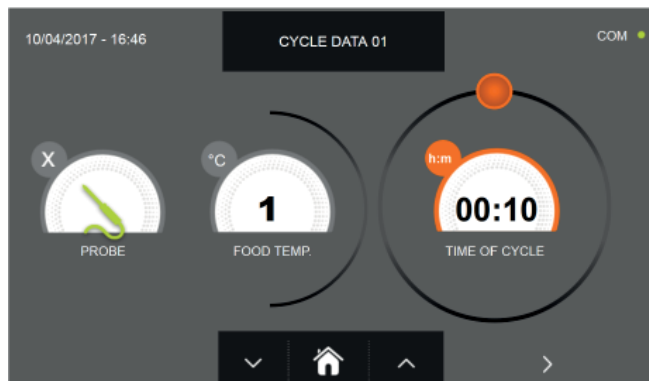
Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

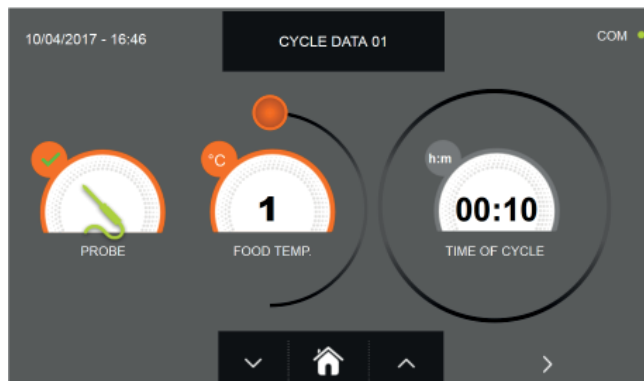
Il existe deux types de cycles PERSONNALISÉS :

a- Cycle personnalisé temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle personnalisé avec sonde de température



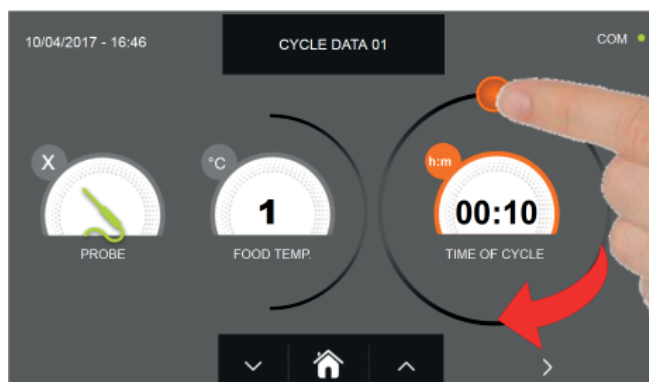
a- Cycle personnalisé temporisé



b- Cycle personnalisé avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



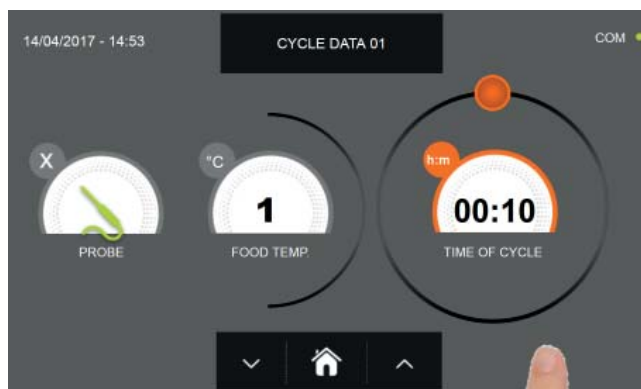
Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons





et

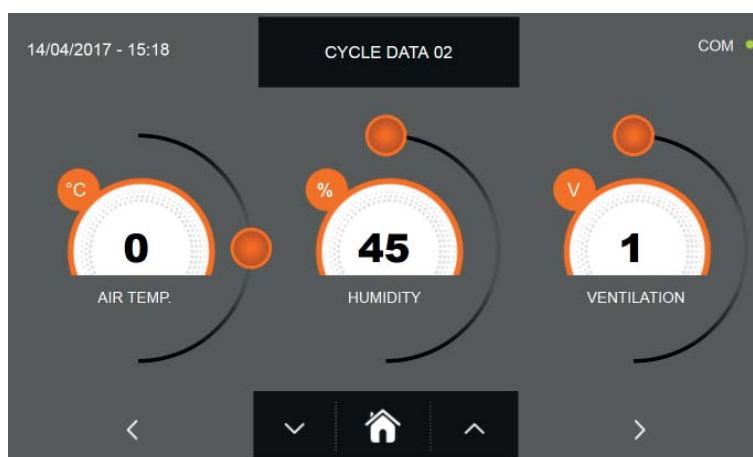
- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

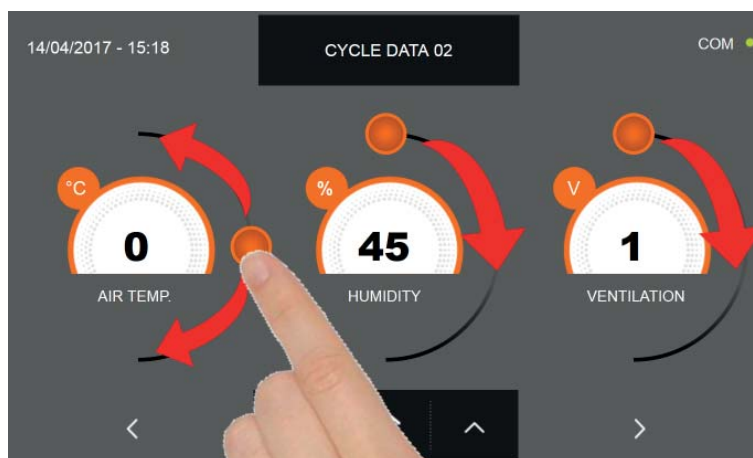


Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente



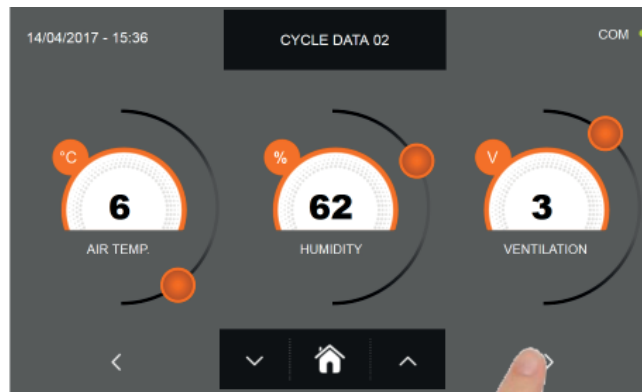
La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
Ventilation





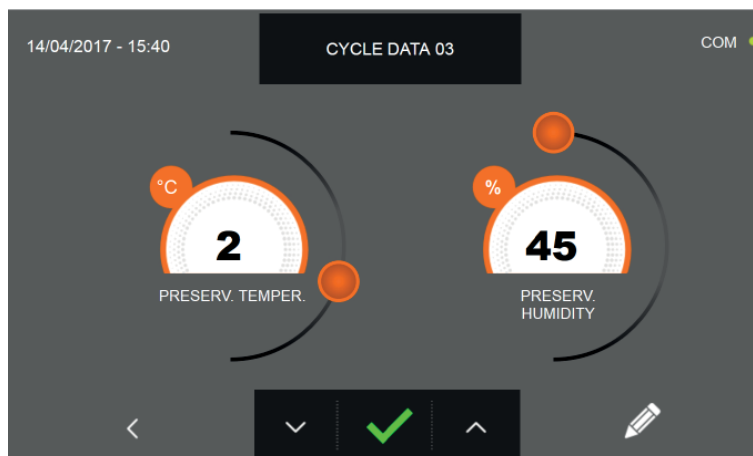
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



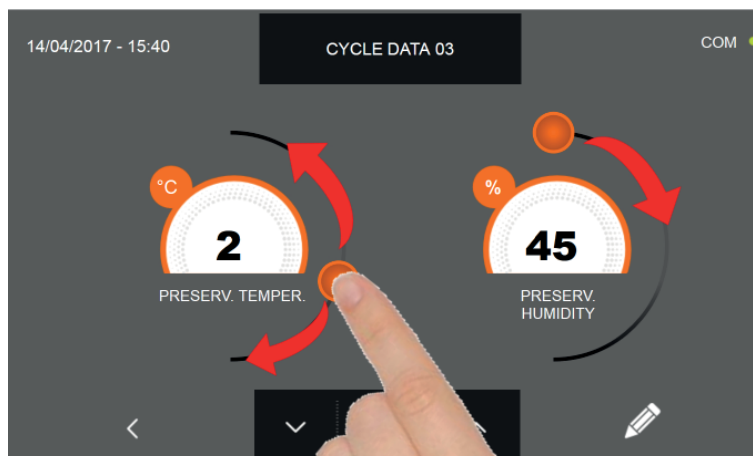
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

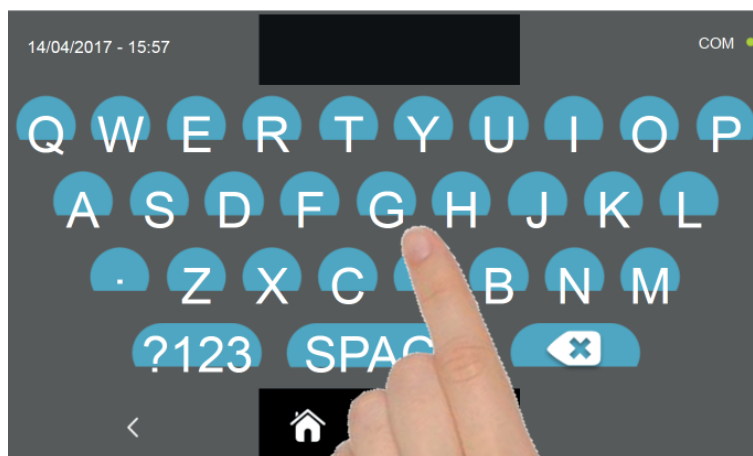



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme
indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



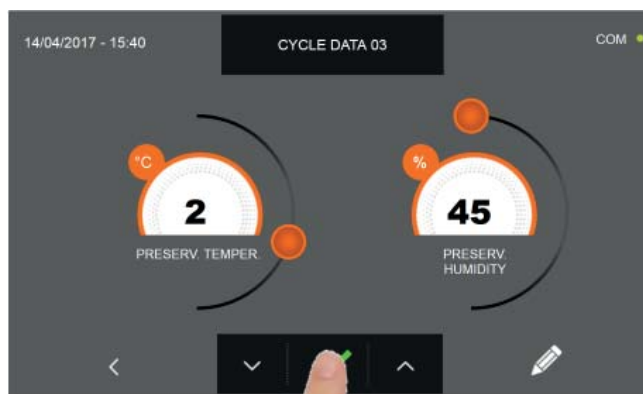
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



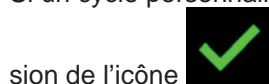
Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône 

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

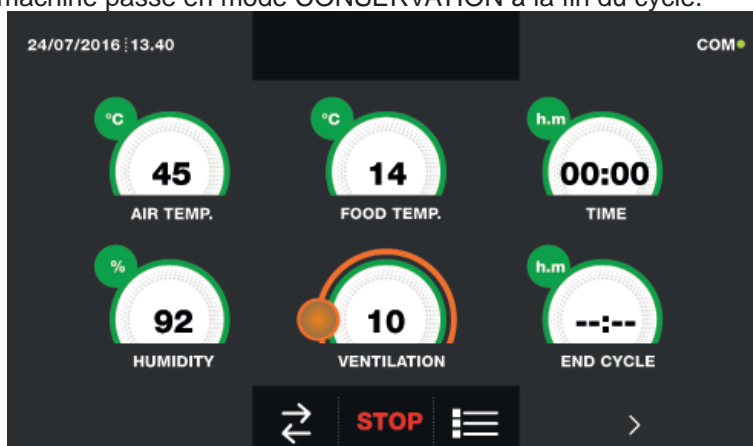


Si un cycle personnalisé temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pres-



sion de l'icône. Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle personnalisé avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est



requis à la pression de l'icône.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



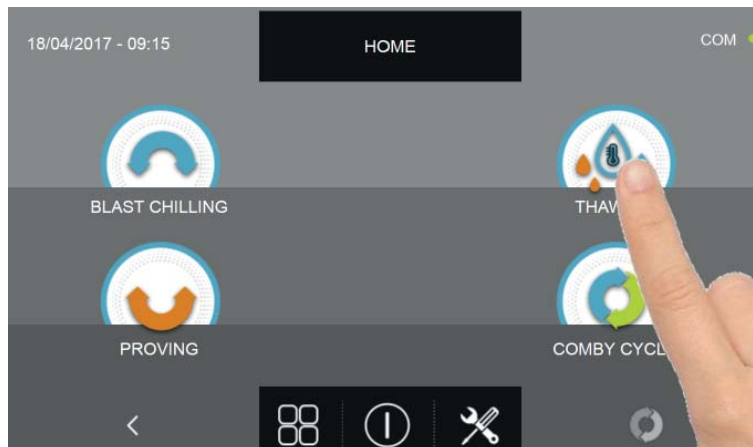
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

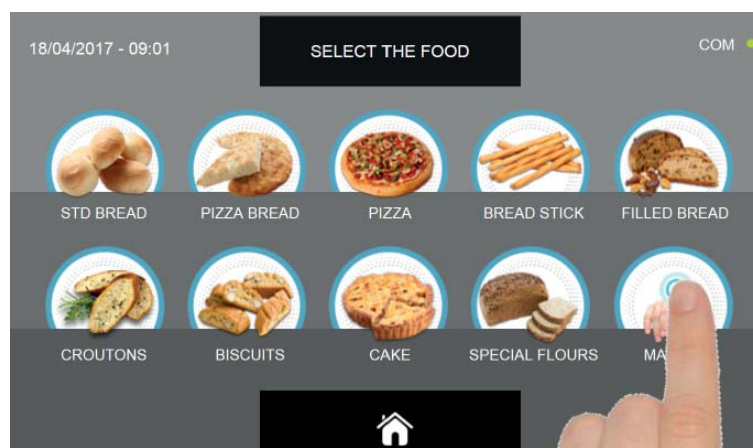
16.11 - CYCLE MANUEL DE DÉCONGÉLATION

Le cycle de DÉCONGÉLATION permet d'amener la valeur de température négative d'un aliment à une valeur positive.

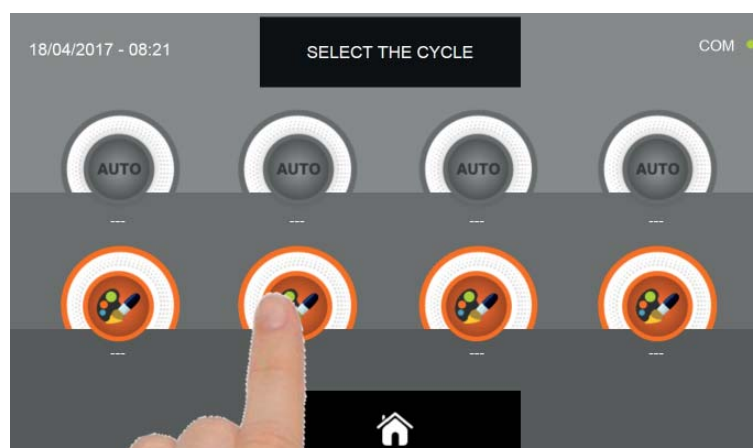
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1.
Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Appuyer sur l'icône DÉCONGÉLATION pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner l'icône MANUEL



Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

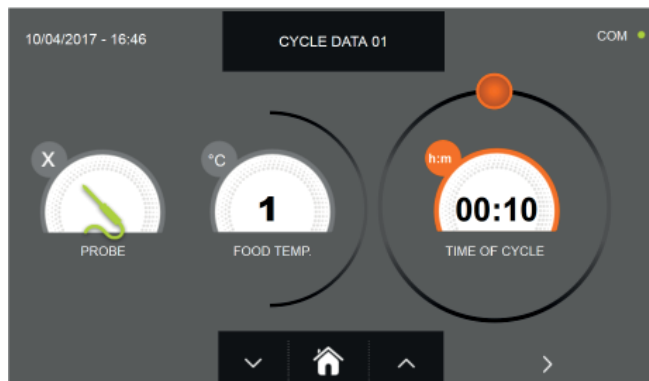
N.B. : LES CYCLES AUTOMATIQUES SONT DÉSACTIVÉS

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Il existe deux types de cycle MANUEL :

a- Cycle manuel temporisé (choix préférentiel)

b- Cycle manuel avec sonde de température



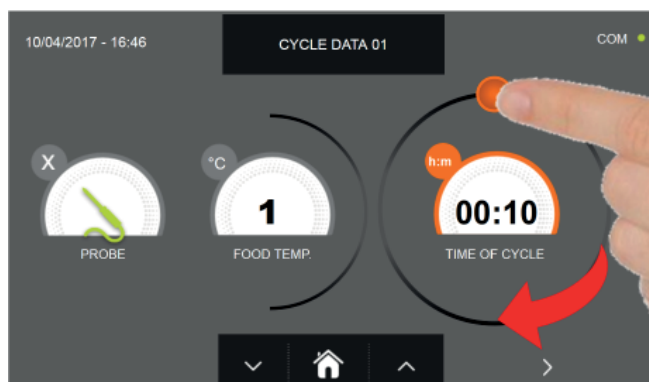
a- Cycle manuel temporisé



b- Cycle manuel avec sonde de température

N.B. : Pour pouvoir choisir le cycle avec sonde de température, presser l'icône SONDE, pour revenir à la sélection du temps, presser de nouveau l'icône SONDE.

Pour programmer les valeurs de temps ou de température, déplacer le curseur comme illustré sur les photos ci-dessous :



a- Programmation de la durée du cycle



b- Programmation de la valeur de température souhaitée



Pour régler les valeurs de température aliment et temps, utiliser les boutons





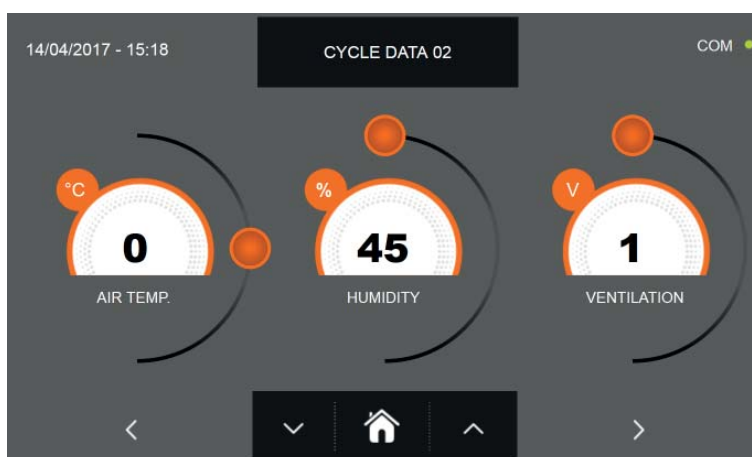
et

- Température aliment réglage par étapes de $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Temps cycle réglage par étapes ± 10 minutes

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente



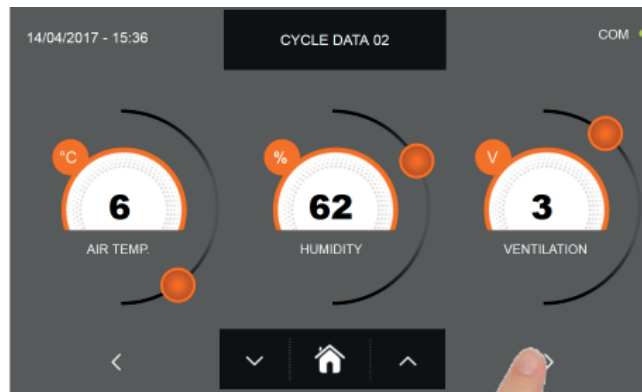
La deuxième page de programmation permet de régler :
Température à l'intérieur de la cellule
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)
Ventilation





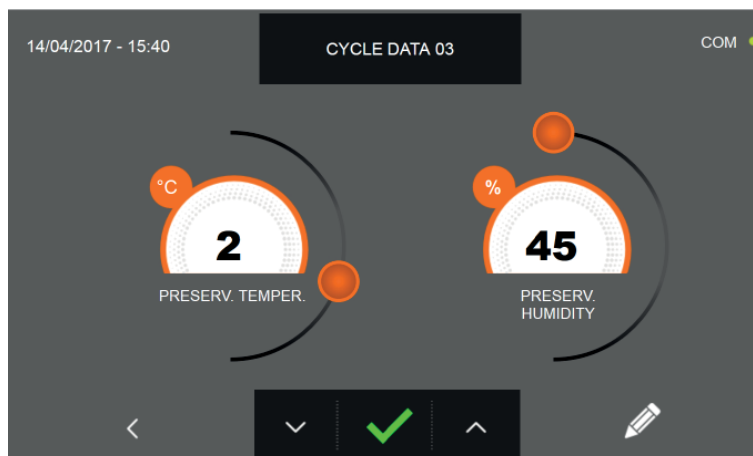
Comme pour les valeurs programmées sur la première page de programmation, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes



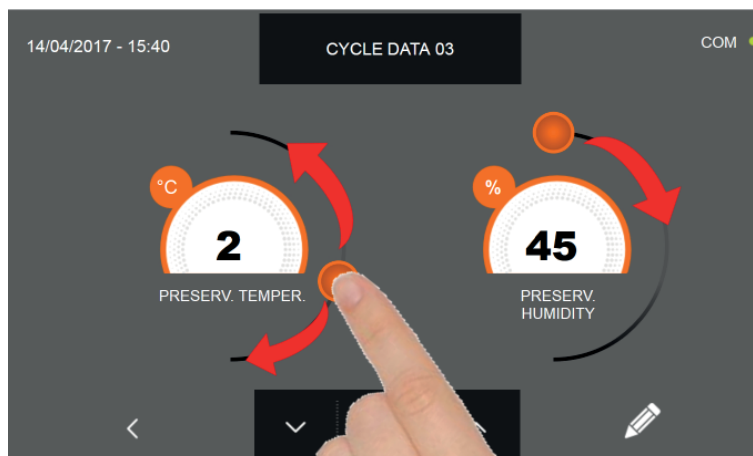
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Presser l'icône  pour passer à la troisième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente




La troisième page de programmation permet de régler :
Température de conservation en fin de cycle
Humidité (**seulement pour les valeurs de température $\geq 0^\circ$**)

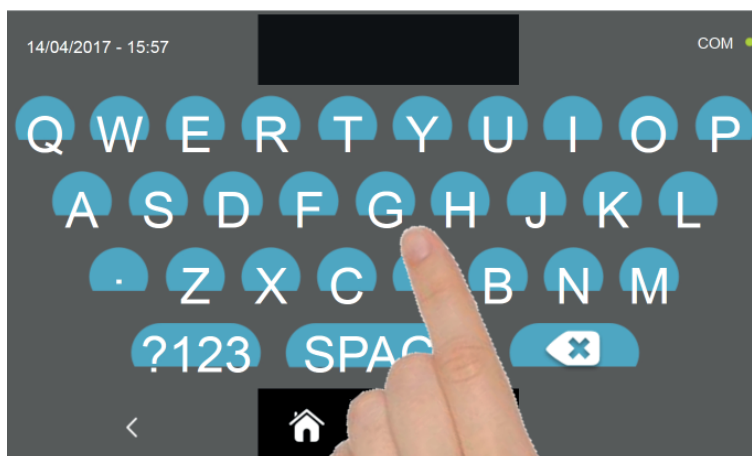



Comme pour les valeurs programmées sur les pages précédentes, régler les valeurs en déplaçant les curseurs comme indiqué en figure ou bien sélectionner le champ souhaité et programmer les valeurs avec les icônes  et 


FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



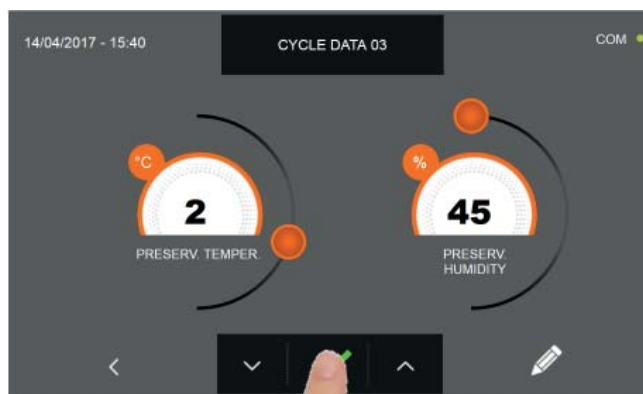
Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône .

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

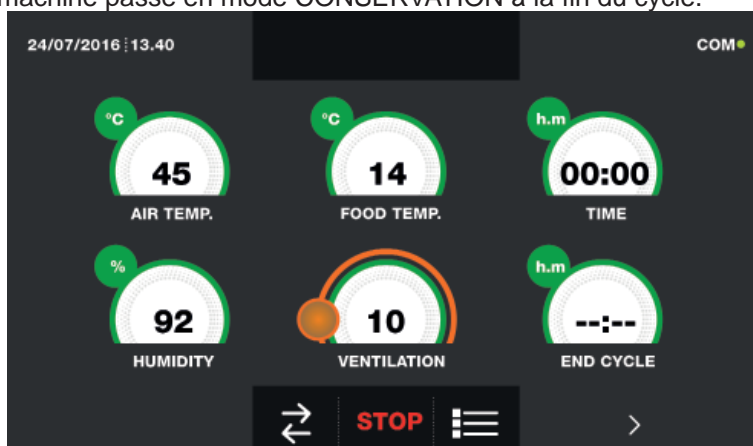


Si un cycle manuel temporisé était sélectionné, la page-écran des données de fonctionnement s'affiche à la pression de



l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Le cycle s'achève à la fin du délai programmé. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.



Si, à l'inverse, un cycle manuel avec sonde de température était programmé, l'insertion de la sonde aliment est requise à



la pression de l'icône . Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sorties, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT.

Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



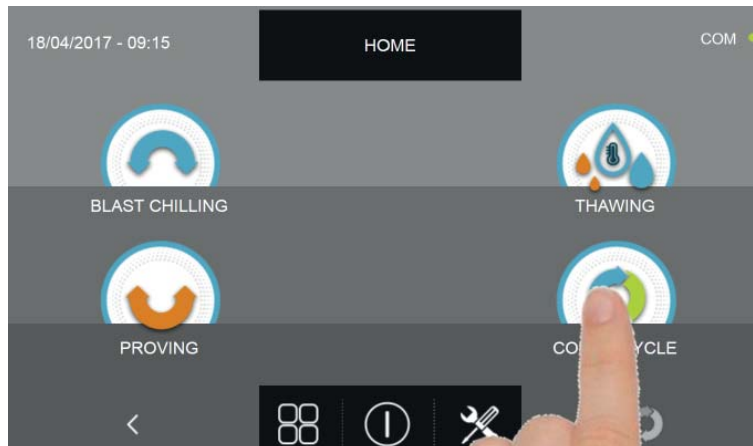
Le cycle démarre et l'écran affiche la page-écran des données de fonctionnement après avoir inséré la sonde aliment et une fois que la machine a détecté le piquage de la sonde. Le cycle s'achève dès qu'une température au cœur du produit supérieure ou égale à celle programmée a été détectée. La fin du cycle est communiquée par un signal sonore. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. La machine passe en mode CONSERVATION à la fin du cycle.

Nous rappelons que la phase de conservation peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

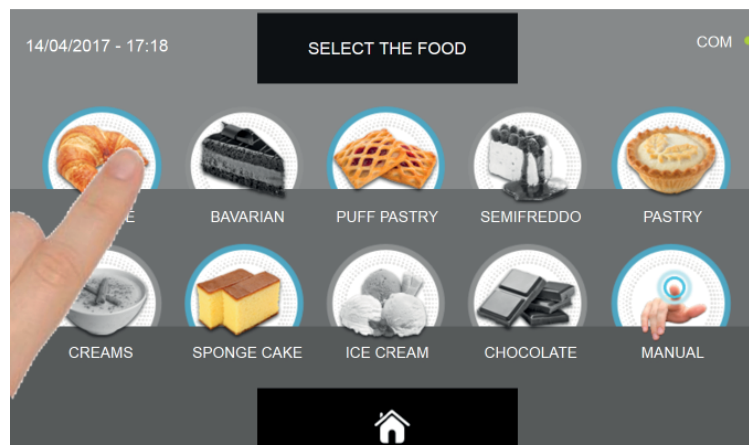
16.12 - CYCLE COMBINÉ

La chambre de fermentation multifonction prévoit la possibilité de gérer les cycles de fonctionnement de type COMBINÉ, c'est-à-dire qu'elle permet de programmer une série de cycles : refroidissement rapide, décongélation, fermentation, jusqu'à un maximum de 6 phases de programmation.

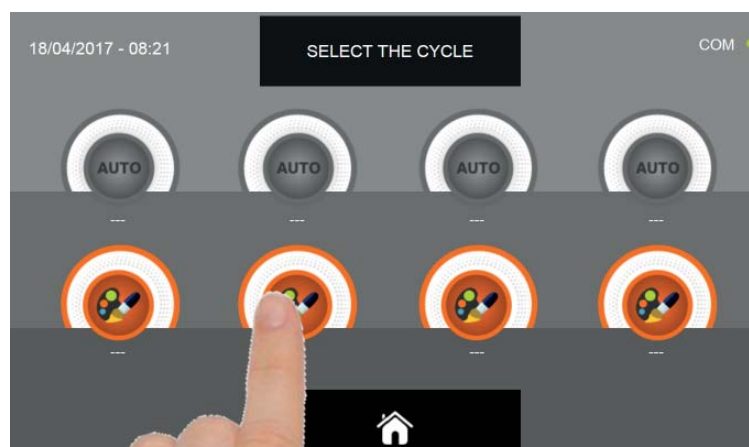
Avec l'appareil en mode VEILLE, presser l'icône de démarrage comme décrit au chapitre 16.1. Une fois dans la page d'ACCUEIL, procéder comme suit :



Presser l'icône COMBINÉ pour accéder au menu de sélection respectif



Sélectionner une des catégories d'aliments du menu.

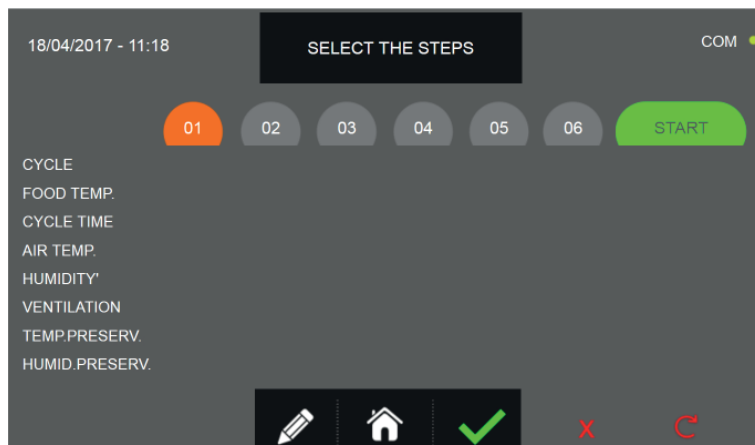


Sélectionner l'icône de programmation d'un cycle PERSONNALISÉ

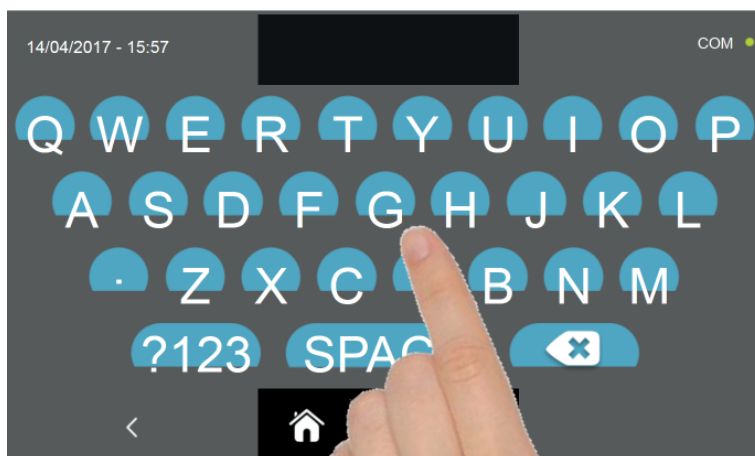
N.B. : Les cycles AUTOMATIQUES sont désactivés dans cette phase de programmation


FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS


Après avoir sélectionné le cycle personnalisé, une page indiquant les phases de programmation s'affiche.



Presser l'icône  pour enregistrer le nom du cycle personnalisé et le rendre accessible aux prochains utilisateurs.



Avec le même clavier, saisir le nom du cycle puis presser l'icône  pour revenir à la page de programmation du cycle.

Pour effacer le cycle précédemment programmé avant le lancement du cycle, presser l'icône . Maintenant, l'icône du cycle combiné de la page d'ACCUEIL ne sera plus disponible et deviendra gris

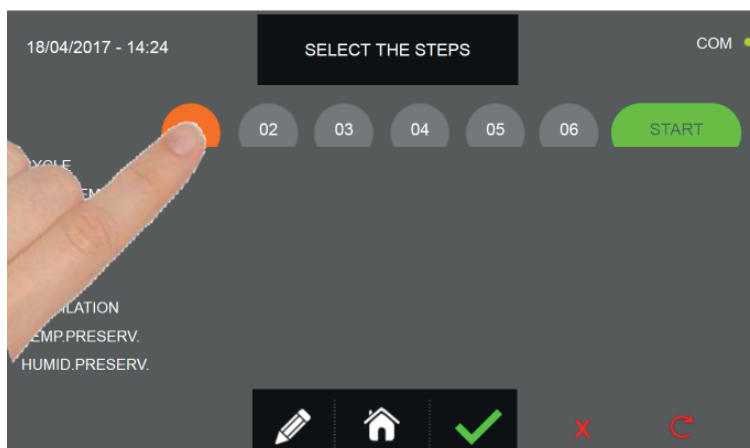


. Cela indique que la programmation du cycle combiné est encore en cours, par conséquent les sélections des autres cycles seront enregistrées à partir de la phase 1.

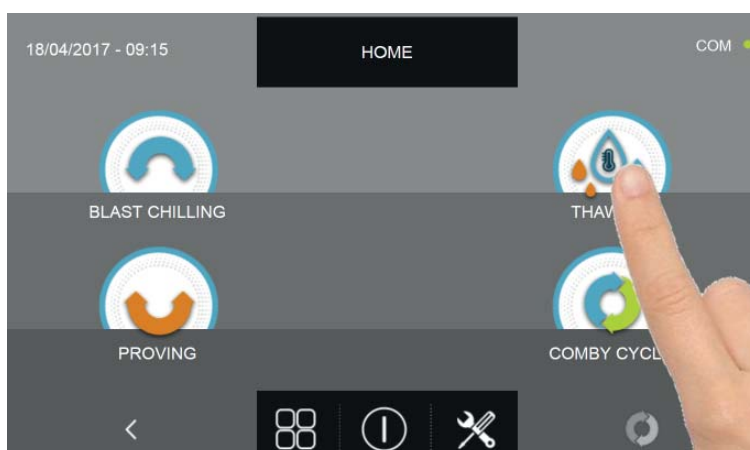
Pour effacer complètement les programmations effectuées jusque là, presser l'icône  de la page d'ACCUEIL.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Pour pouvoir sélectionner les différents types de cycles, procéder comme suit et comme expliqué précédemment pour chaque cas.



Sélectionner le cycle de départ en pressant l'icône de la PHASE à enregistrer



Sélectionner le type de cycle à lancer : REFROIDISSEMENT RAPIDE - LEVAGE - DÉCONGÉLATION



Des cycles AUTOMATIQUES et/ou PERSONNALISÉS seront disponibles en fonction du cycle choisi et du choix initial du type d'aliment. Sélectionner l'icône du cycle souhaité. Pour le cycle AUTOMATIQUE, suivre les instructions des chapitres 16.4, pour le REFROIDISSEMENT RAPIDE et 16.9 pour la DÉCONGÉLATION. Pour le cycle PERSONNALISÉ, suivre les instructions des chapitres 16.5 pour le REFROIDISSEMENT RAPIDE, 16.7 pour le FERMENTACION et 16.10 pour la DÉCONGÉLATION.

Après avoir programmé la PHASE, sélectionner les autres phases et répéter les sélections des différents paramètres en suivant les instructions de la PHASE 1

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

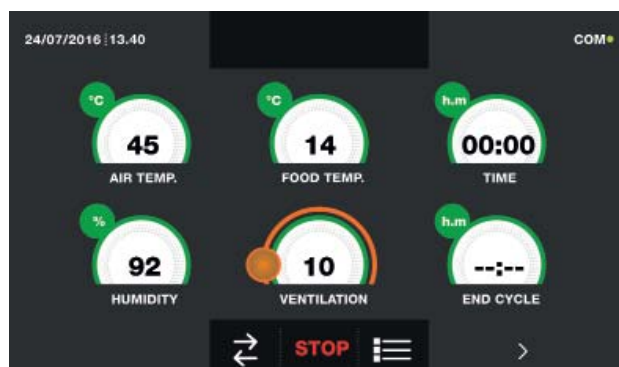
Après avoir configuré toutes les phases du cycle combiné, presser l'icône de confirmation pour lancer le cycle.



Si les cycles prévoient l'utilisation de la sonde aliment, le piquage de la sonde est requis.



Après avoir relevé la sonde, le cycle est automatiquement lancé.



La page-écran des données de fonctionnement s'affiche au démarrage du cycle.

Pour visualiser le graphique des températures, les entrées/sortie, la liste des paramètres ou la fonction multilevel, consulter le paragraphe 16 - CYCLES DE FONCTIONNEMENT. Pendant l'exécution du cycle, il est possible de changer la valeur de ventilation, avec réglage 1 ÷ 10, en agissant sur le curseur comme indiqué en figure :



Le cycle combiné s'achèvera à la fin de la dernière phase et sera signalé par une sonnerie. Appuyer sur l'écran pour arrêter la sonnerie. Une fois le cycle terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation enregistrés pour la dernière PHASE.

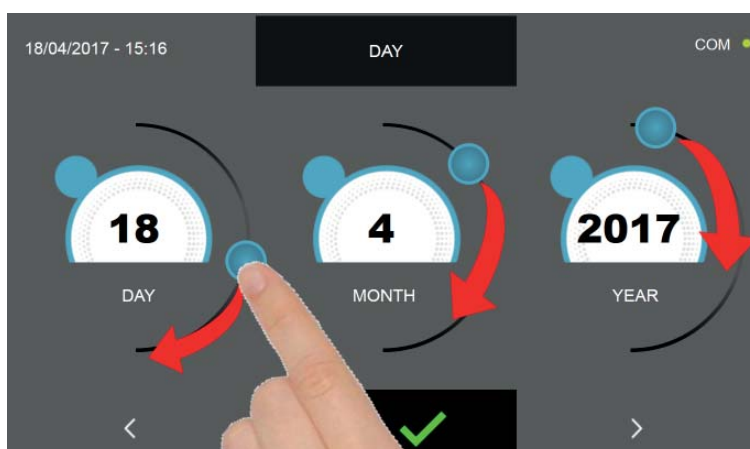
Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

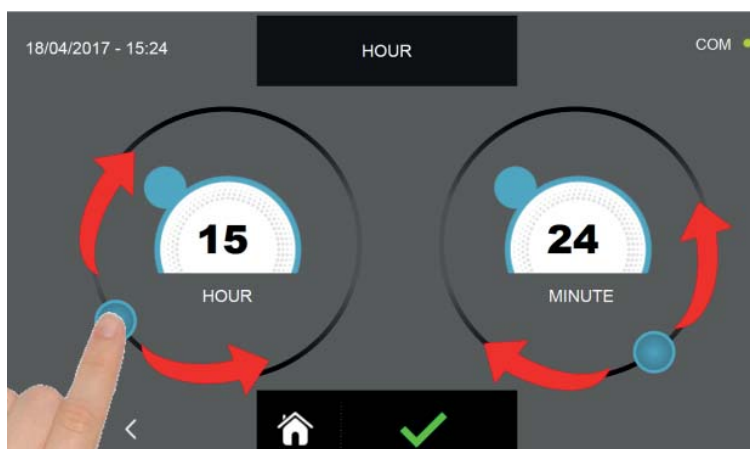
Pour retarder le démarrage du cycle :



Presser l'icône DÉMARRER pour accéder aux pages de réglage de la date et de l'heure prévue en début de cycle

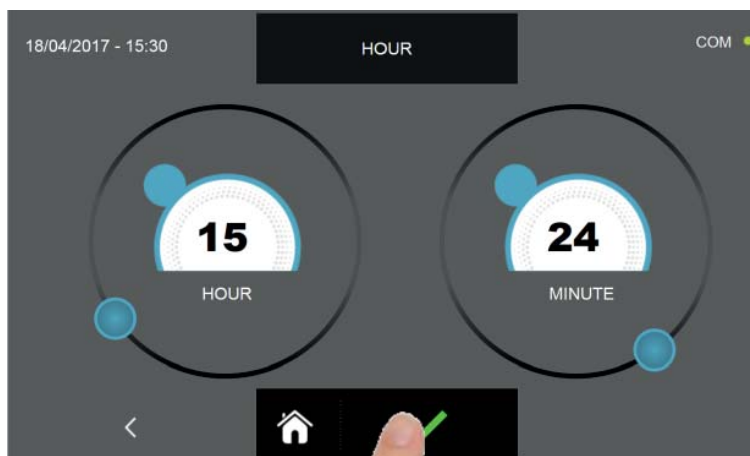


Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs ou en utilisant les icônes et . Presser l'icône pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône pour revenir à la page précédente



Ajustez les valeurs en déplaçant les curseurs ou en utilisant les icônes et . Presser l'icône pour confirmer les sélections et presser l'icône pour revenir à la page précédente

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône de confirmation pour sauvegarder la date et l'heure pour le démarrage différé du cycle combiné. Dans la page récapitulative des paramètres s'affichent la date et l'heure de début en plus de celle de fin de cycle.

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE							18/04/2017 15:41
FOOD TEMP.	5°C	--	3°C	10°C	--		
CYCLE TIME	--	06:20	--	--	12:00		
AIR TEMP.	10°C	25°C	3°C	15°C	36°C		
HUMIDITY*	65%	65%	65%	65%	65%		
VENTILATION	10	2	8	1	2		
TEMP.PRESERV.	--°C	--°C	--°C	--°C	2°C		
HUMID.PRESERV.	--%	--%	--%	--%	65%	20/04/2017 17:41	

Le cycle commencera maintenant à la date et à l'heure programmées.

LE cycle peut être aussi immédiatement lancé en pressant l'icône



En revanche, presser l'icône



pour effacer tous les réglages effectués jusqu'à présent.

Pour annuler le démarrage différé, presser l'icône



Pour modifier le nom du cycle combiné, presser l'icône



et suivre les instructions du chapitre 16:12.

Pour revenir à la page d'ACCUEIL, presser l'icône

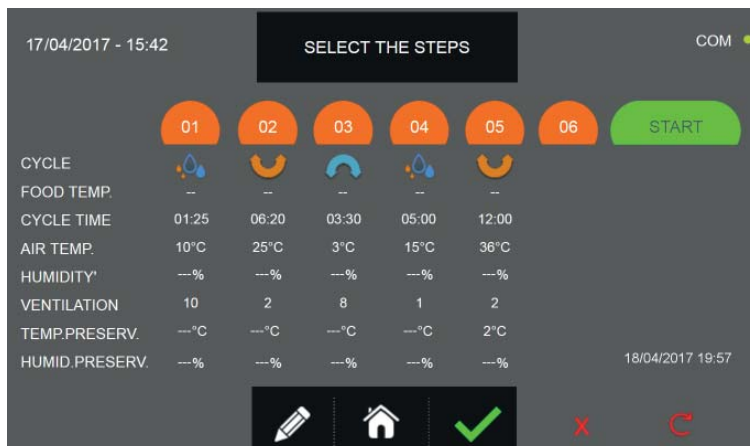


suivre les indications fournies au début du chapitre 16:12 pour effacer le cycle ou continuer avec les paramètres des PHASES.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Si vous définissez un cycle combiné constitué uniquement de cycles au temps, le logiciel calcule automatiquement la date et l'heure de fin de la dernière étape définie. Rappelez-vous que le dernier cycle est terminé, la machine passe en mode CONSERVATION avec les paramètres de conservation définis dans la dernière étape programmée.

Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.



La dernière étape programmée se terminera à la date et à l'heure indiquées en bas à droite. ES.

18/04/2017 19:57

Comme prévu, pour cette fonction, il est nécessaire de définir uniquement des cycles personnalisés ou manuels au temps.

Si dans les étapes de programmation, une ou plusieurs phases automatiques ou personnalisées / manuelles à la température sont entrées, le calcul ne sera pas effectué et la valeur "---" est renvoyée au lieu de la date et l'heure de la fin du cycle..

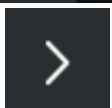
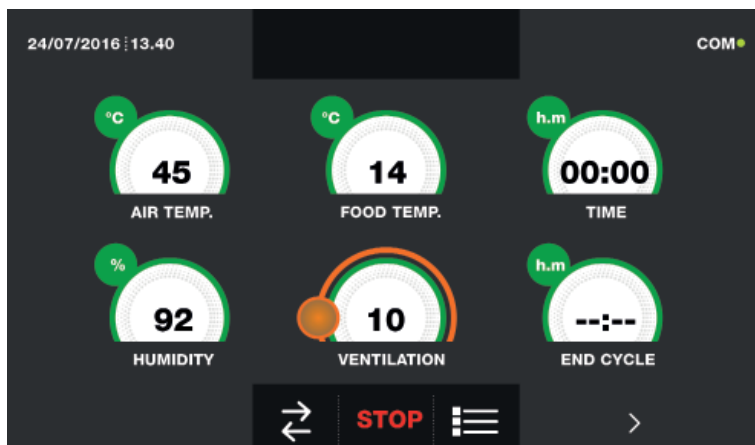


16.13 - FONCTION MULTILEVEL

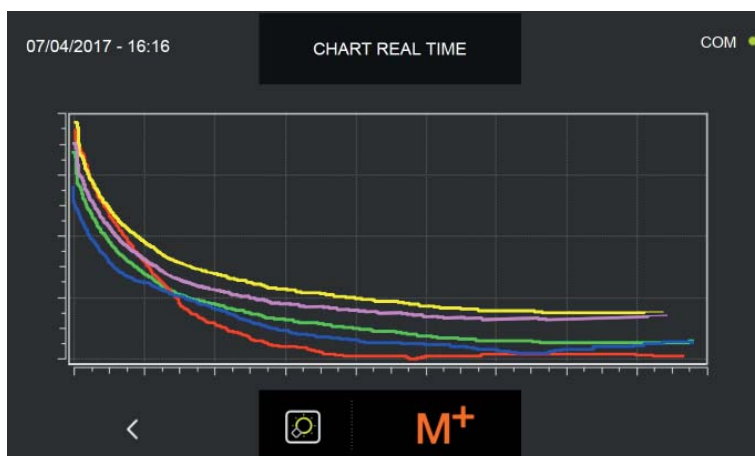
Pendant un cycle, la fonction MULTILEVEL permet de : programmer une minuterie pour chaque plat afin de signaler la fin du cycle, l'utilisateur est ainsi averti par le signal sonore à la fin du cycle et doit donc la sortir de la chambre de fermentation.

Nous rappelons qu'à la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe automatiquement en mode CONSERVATION.

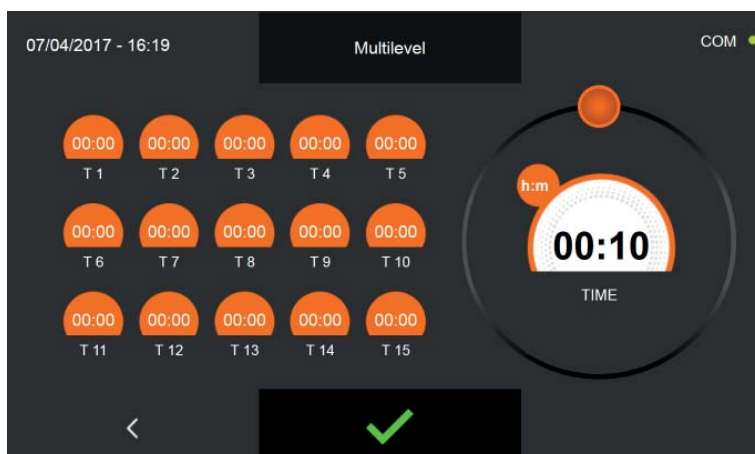
Lancer un cycle de REFROIDISSEMENT RAPIDE, LEVAGE ou DE SURGÉLATION selon les instructions des chapitres 16.4 à 16.11



Quand le cycle est activé, presser l'icône et accéder à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :



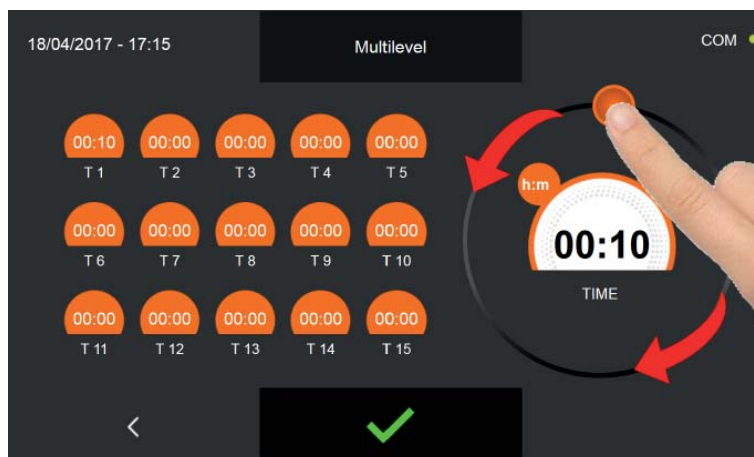
En pressant l'icône on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Sélectionner le plat pour lequel sélectionner la minuterie. La valeur indiquée dans la case clignote.



Régler le curseur en le déplaçant comme indiqué en figure. Répéter l'opération pour tous les plats à défourner avant la fin du cycle. Presser l'icône  pour confirmer les paramètres.

À l'écoulement du délai programmé pour chaque plat, le signal sonore se déclenche et sera interrompu 60 secondes après ou en ouvrant la porte pour enlever le plat prêt.

À la fin de la dernière minuterie, l'appareil passe en mode CONSERVATION avec les paramètres programmés en début de cycle.

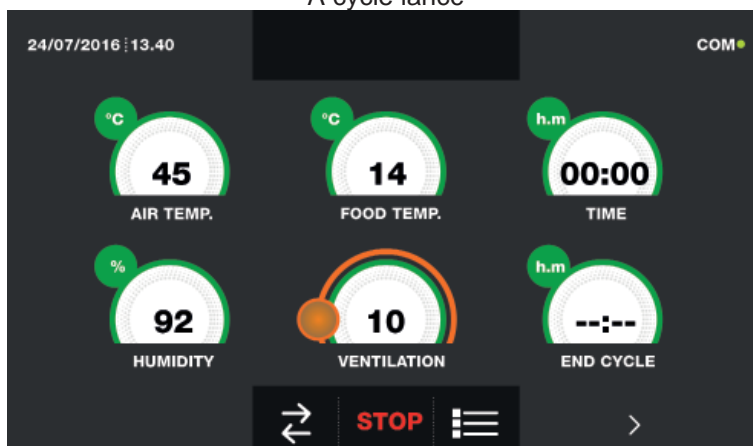
Nous rappelons que cette phase peut être maintenue pour une durée maximale suggérée de 24 heures.

16.14 - AFFICHAGE DES FONCTIONS EN COURS DE CYCLE

Quand le cycle est en cours, les FONCTIONS suivantes peuvent être visualisées :

- I/O : Valeurs sondes température, état capteurs, entrées et sorties
- Paramètres : liste des paramètres de fonctionnement de la machine et valeurs respectives
- Graphique évolution de la température de la cellule et de la sonde aliment

À cycle lancé



Pour accéder au menu des fonctions, cliquer sur le graphique des températures



En pressant l'icône on accède à la page d'affichage des I/O :

The screenshot shows the I/O menu with the following data:


- Date and Time: 07/04/2017 - 16:06
- COM status: COM ●
- FOOD PROBE 1: 13.5 °C
- FOOD PROBE 2: 13.9 °C
- FOOD PROBE 3: 14.3 °C
- FOOD PROBE 4: 13.5 °C
- AIR PROBE: 9.9 °C
- EVAPORATOR PROBE: 5.2 °C
- CONDENSER PROBE: 29.3 °C
- OVERHEATING PROBE: --
- PRESSURE PROBE: --
- OVERHEATING: --
- DOOR SWITCH: CLOSED
- MAGNETOTHERMIC: OFF
- HIGH PRESSURE SWITCH: OFF
- LOW PRESSURE SWITCH: OFF
- OUTPUTS: 01000010
- KRIWAN: OFF
- VENTILATION: 10
- CONSUMPTION: 1548 W
- HUMIDITY PROBE: 59%
- Navigation buttons: Left arrow, Home icon

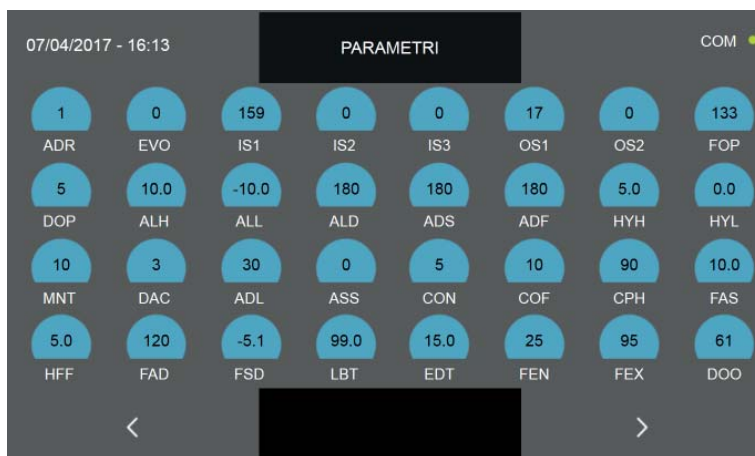
Les données disponibles sont les suivantes



Sonde aliment 1	Température point 1	Capteur porte	État capteur ouvert/fermé
Sonde aliment 2	Température point 2	Contacteur magnétothermique	État interrupteur OFF/ON
Sonde aliment 3	Température point 3	Pressostat haute pression	État pressostat OFF/ON
Sonde aliment 4	Température point 4	Pressostat basse pression	État pressostat OFF/ON
Sonde air	Température cellule	Statuts sorties	État sorties 1=Activée 0=Désactivée
Sonde évaporateur	Température évaporateur	Kriwan	État protection compresseur OFF/ON
Sonde condensateur	Température condensateur	Ventilation	Vitesse ventilateurs évaporateur 1-10
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	Consommations	Puissance absorbée
Sonde pression	Pression VTE (en option)	Sonde humidité	Valeur humidité en cellule
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)		

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS




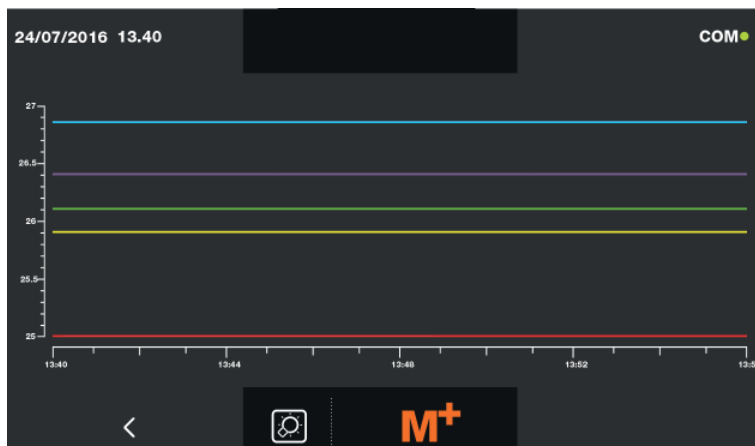
En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (les paramètres ne sont pas modifiables depuis cette section, mais ils représentent un support pour le service d'assistance technique pour définir la présence éventuelle d'alarmes ou de problèmes pendant un cycle) :



Presser l'icône  pour passer à la deuxième page de programmation du cycle, presser l'icône  pour revenir à la page précédente ou à la page du statut du cycle en cours.




En pressant l'icône  on accède à la page d'affichage du graphique avec l'évolution des températures de la sonde du produit et de la sonde de la cellule :




Vert	Température sonde aliment point 1
Violet	Température sonde aliment point 2
Bleu	Température sonde aliment point 3
Jaune	Température sonde aliment point 4
Rouge	Température de l'air dans la cellule.



En pressant l'icône  on accède à la page de configuration de la fonction MULTILEVEL comme illustré au chapitre 16:13.



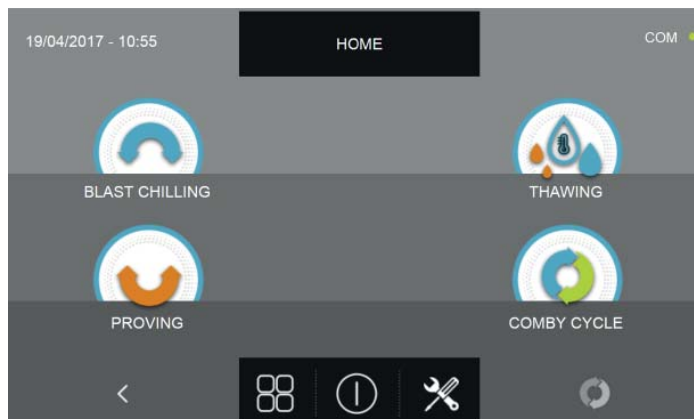
L'icône  permet d'éclairer la lumière à l'intérieur de la cellule (en option) pour mieux voir les aliments. L'icône (si

l'option est activée) sera de couleur jaune  ou (si désactivée) blanche .













Options

17 - MENU OPTIONS

La page d'ACCUEIL permet d'accéder au menu Options



Presser l'icône  pour accéder à la page proposant les fonctions suivantes :

 EXTRACTION	EXTRACTION : pour lancer la fonction de chauffage sonde aliment (Option non disponible)	 HELP	Aide : pour visualiser les vidéos d'assistance à l'utilisation de l'appareil
 HACCP	HACCP : pour visualiser le registre des cycles effectués	 LANGUAGE	Langue : pour configurer la langue de l'écran
 ALARMS	Alarmes : pour visualiser la liste des alarmes	 DEFROST	Dégivrage : pour lancer un cycle de dégivrage automatique
 INFO	Info : pour visualiser les informations relatives à l'appareil	 I/O	I/O : pour accéder à la liste des entrées/sorties et aux valeurs/statuts respectifs.
 STERILIZATION	Stérilisateur : pour lancer un cycle de stérilisation (Option non disponible)	 TIME	Date et heure : pour régler la date et de l'heure
 USB	USB : pour télécharger les données HACCP, SETUP, enregistrer de nouveaux PARAMÈTRES et mettre à jour le firmware	 PASSWORD	Mot de passe : pour enregistrer le mot de passe d'accès et de programmation des cycles

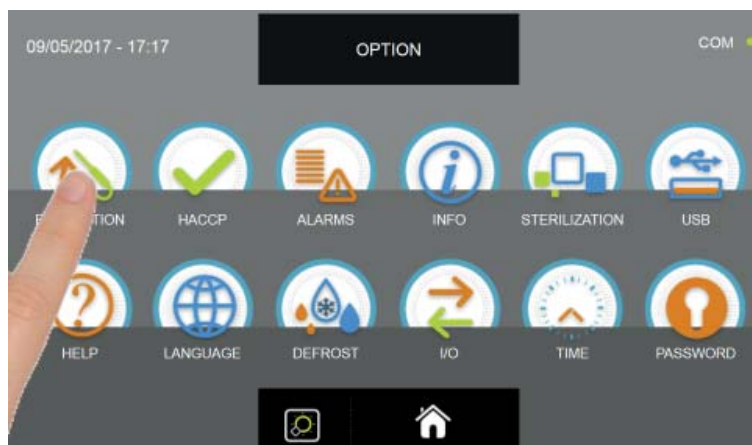
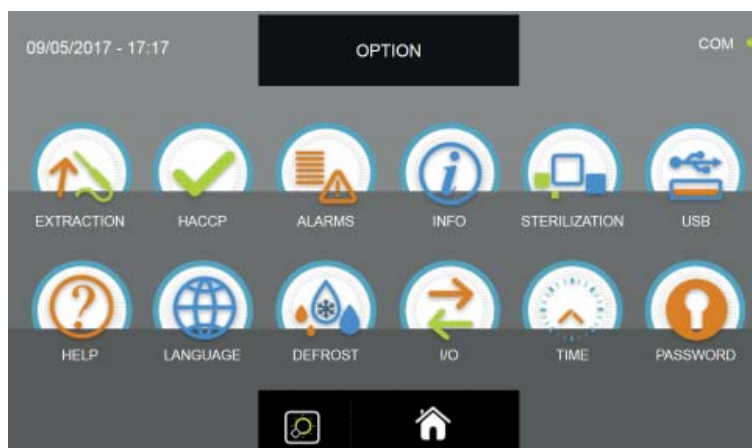
17.1 - EXTRACTION

Le menu permet de lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment. Cette fonction prévoit l'utilisation d'une sonde aliment à l'intérieur de laquelle se trouve une résistance pour chauffer le corps de la sonde et en faciliter l'extraction des aliments surgelés.

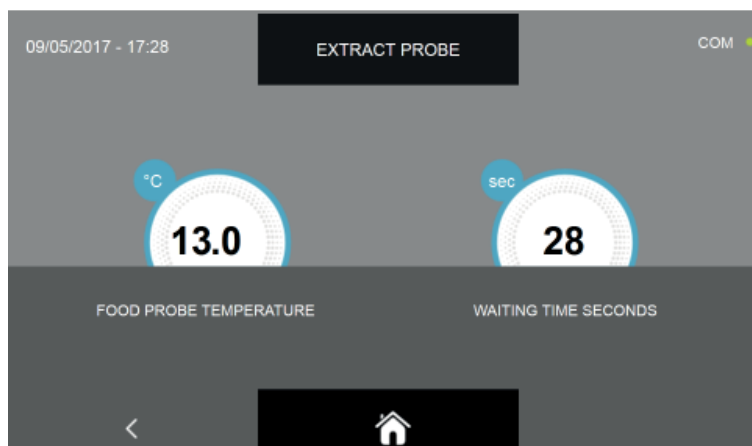
L'icône EXTRACTION est gris, la fonction pour le fermentation retardée multifonctions n'est pas disponible.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

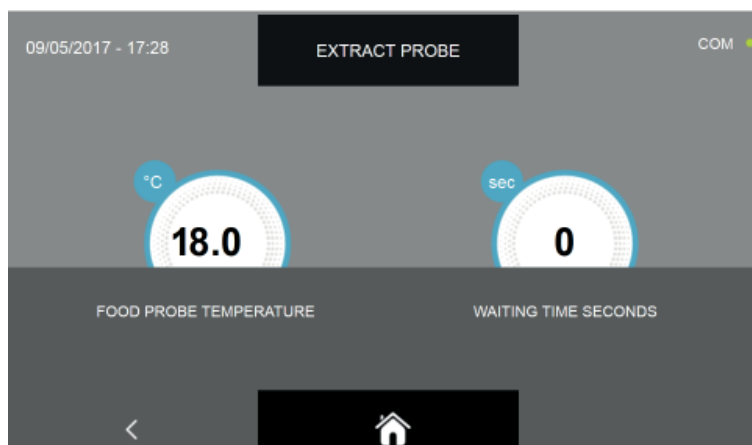




Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône EXTRACTION pour lancer la fonction de chauffage de la sonde aliment





La fonction d'extraction a une durée prédéfinie de 30 secondes. Attendre la fin de la minuterie pour extraire la sonde.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Quand la fonction est terminée, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

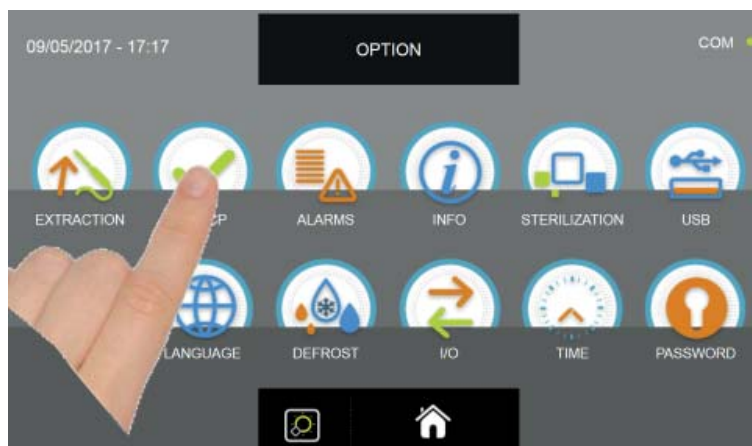
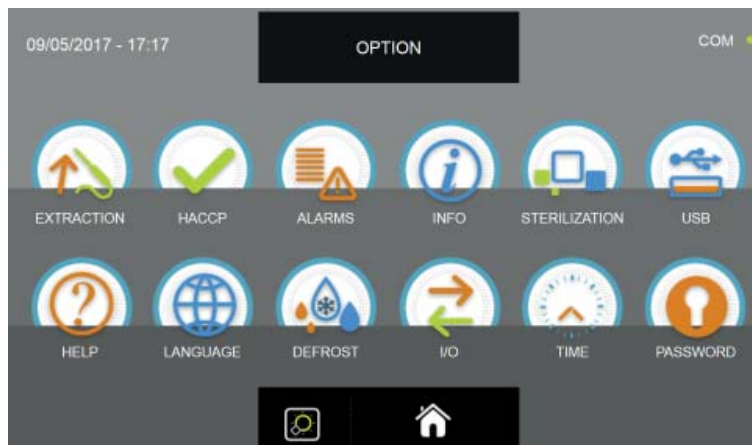
L'EXÉCUTION du chauffage de la sonde peut être interrompue en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

17.2 - HACCP

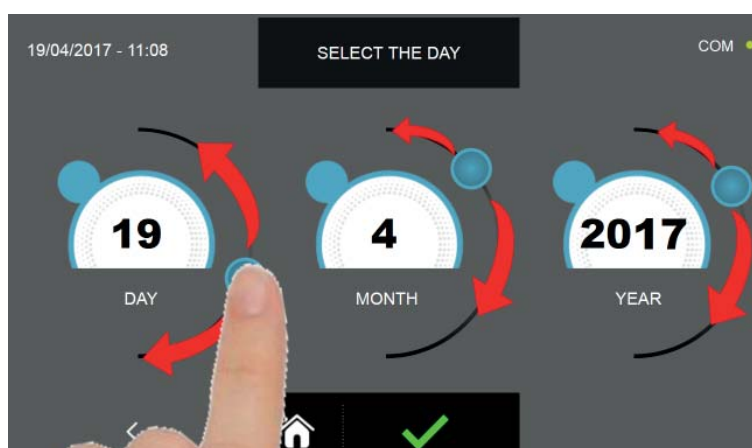
Le menu permet de visualiser les cycles effectués et de visualiser les graphiques d'évolution du cycle.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



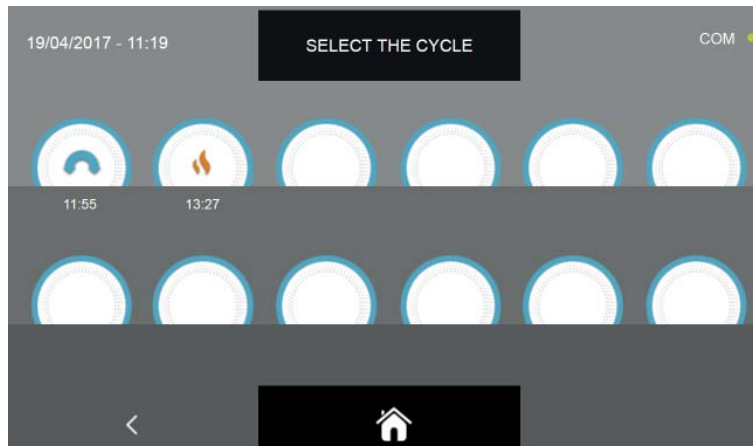
Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône HACCP pour accéder à la liste



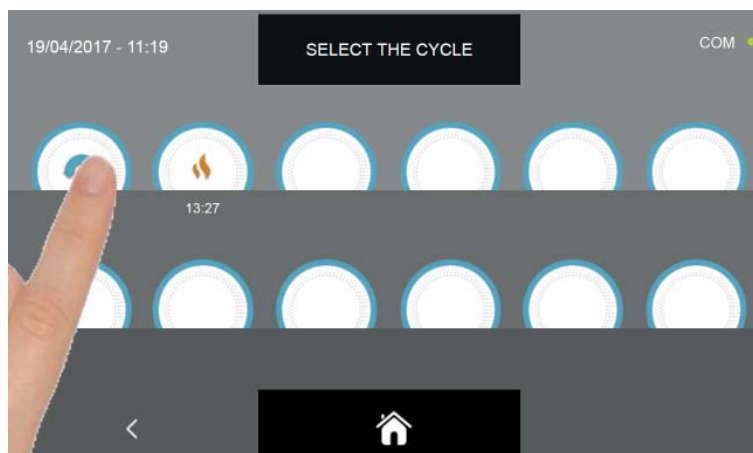
Positionner les curseurs comme indiqué en figure pour sélection la date de référence des cycles effectués.

Presser l'icône  pour confirmer la date programmée et visualiser la liste des cycles effectués.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



La liste des cycles effectués s'affiche avec l'horaire de fin de chaque cycle.



Sélectionner l'icône du cycle dont on souhaite visualiser les données



La page du cycle effectué s'affiche et fournit les informations suivantes :

Type de cycle (nom de la famille de produits ou manuel) - nom de la nourriture ou nom personnalisé
(si vous entrez le nom personnalisé, il indique le nom entré comme expliqué aux paragraphes 16.4 - 16.5 - 16.6 - 16.7 - 16.8 -16.9 - 16.10 - 16.11; s'il n'est pas entré, seule la famille suivie de "---" est signalée; voir la page d'exemple 82)

Date et heure de début du cycle

Date et heure de fin du cycle

Température maximale


Température minimale

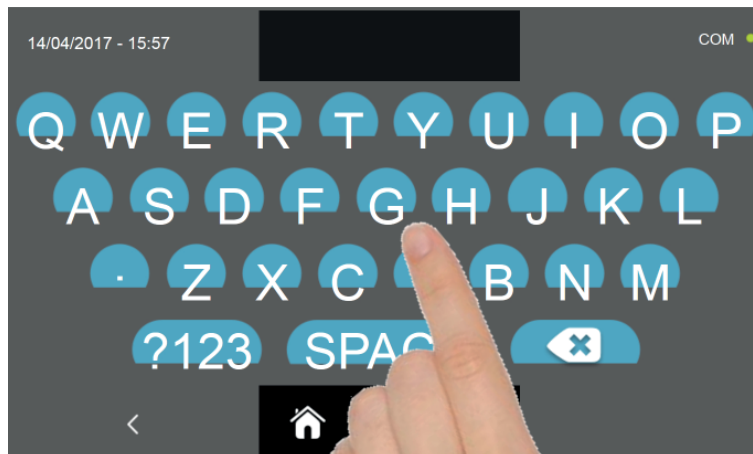
Consommation d'énergie

Type de cycle (temporisé ou température)

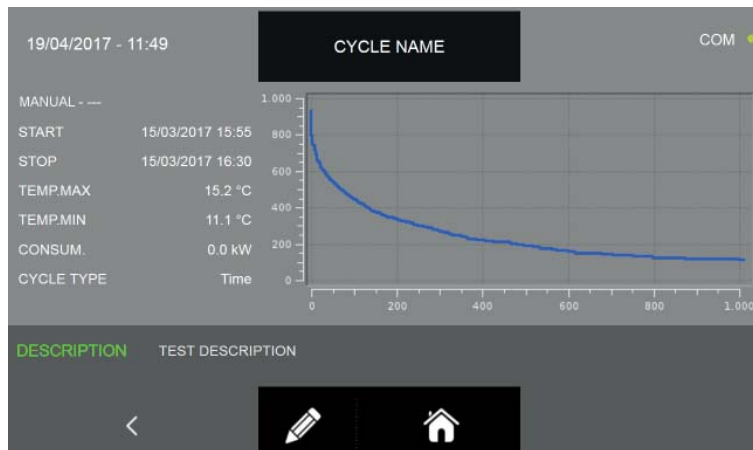
Graphique d'évolution de la température / durée du cycle

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS


Presser l'icône  pour insérer une description relative au cycle exécuté.



Saisir la description avec le clavier et confirmer avec l'icône 



Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection du cycle à visualiser ou presser l'icône

 pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.3 - ALARMES

Le menu permet de visualiser la liste de toutes les alarmes enregistrées.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône ALARMES pour accéder à la liste

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

La liste contient les informations suivantes :

Description de l'alarme

Date et heure de déclenchement de l'alarme

Durée de l'alarme

Température maximale atteinte dans la chambre durant l'alarme

Pour la liste complète des alarmes avec les descriptions respectives, consulter le chapitre TROUBLESHOOTING.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

19/04/2017 - 12:06



ALARM LIST

COM

ALARM TYPE	START	TIME	TEMP.
ALARM 1	01/02/2017	00:00	
ALARM 2	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 4	01/02/2017	00:00	
ALARM 5	01/02/2017	00:00	
ALARM 6	01/02/2017	00:00	
ALARM 3	01/02/2017	00:00	
ALARM 1	01/02/2017	00:00	

< Home ^ v

Presser les icônes  et/ou  pour passer d'une page à l'autre de la liste.

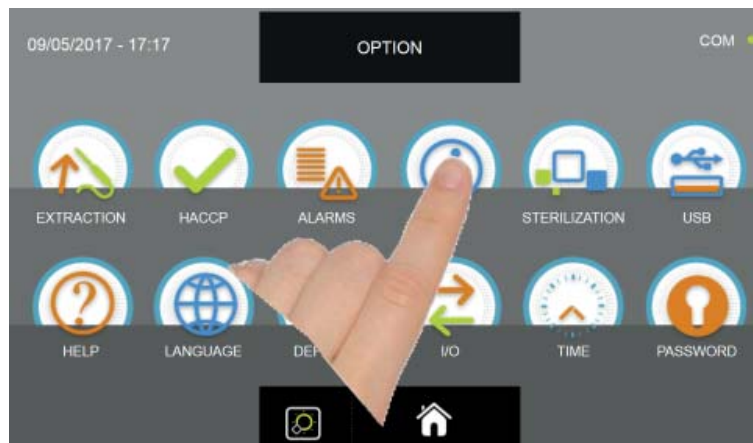
Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

17.4 - INFOS

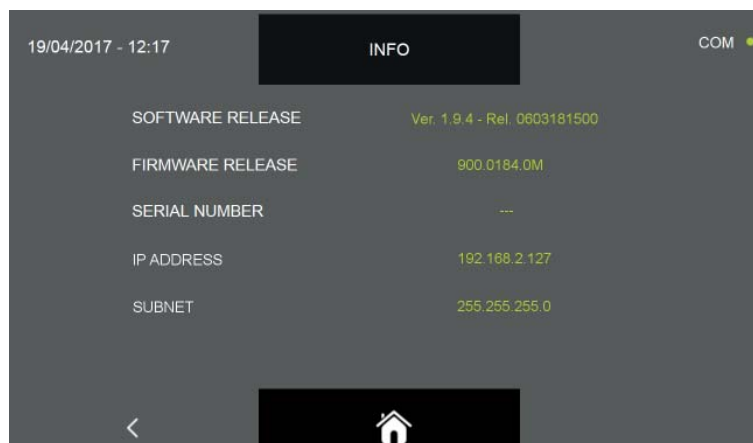
Le menu permet de consulter les informations concernant la chambre de fermentation.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône INFO pour accéder à la liste



Les fonctions disponibles sont les suivantes :

- Software release
- Firmware release
- Numéro de série de l'appareil
- Adresse IP de la machine
- Domaine de sous-réseau

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Presser l'icône



pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône



pour revenir à la page d'ACCUEIL.

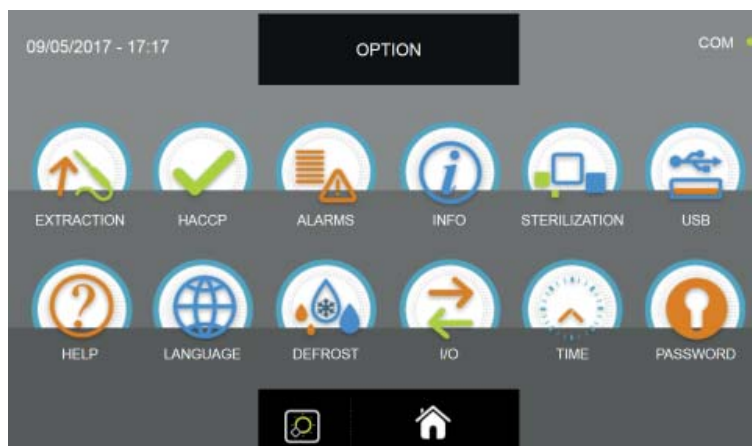
17.5 - STÉRILISATEUR

Le menu permet de lancer le cycle de stérilisation ; nous rappelons que le cycle prévoit l'installation du kit de stérilisation à brancher sur l'appareil.

L'icône STÉRILISATION est en gris, la fonction pour le fermetation retardée multifonctions n'est pas disponible.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône STÉRILISATEUR pour lancer le cycle.







Le cycle de stérilisation est un cycle manuel d'une durée prédéfinie de 300 secondes.

NOUS RAPPELONS QU'IL NE FAUT PAS LANCER DE CYCLES DE STÉRILISATION EN PRÉSENCE D'ALIMENTS À L'INTÉRIEUR DE LA CELLULE POUR NE PAS LES COMPROMETTRE.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Quand le cycle est terminé, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

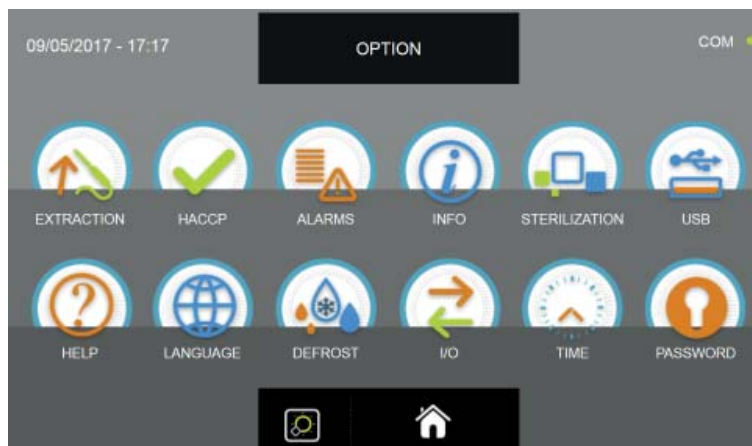
LE cycle manuel de stérilisation peut être interrompu en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

17.6 - USB

Le menu permet d'exporter les données HACCP, d'exporter et importer les PARAMÈTRES des cycles et de mettre à jour le firmware de l'écran et de la carte de puissance.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône USB pour accéder aux fonctions



Les fonctions disponibles sont les suivantes :

- EXPORTER HACCP
- EXPORTER PARAMÈTRES
- IMPORTER PARAMÈTRES
- MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE
- MISE À JOUR DU LOGICIEL

17.6.1 - EXPORTER HACCP

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER HACCP



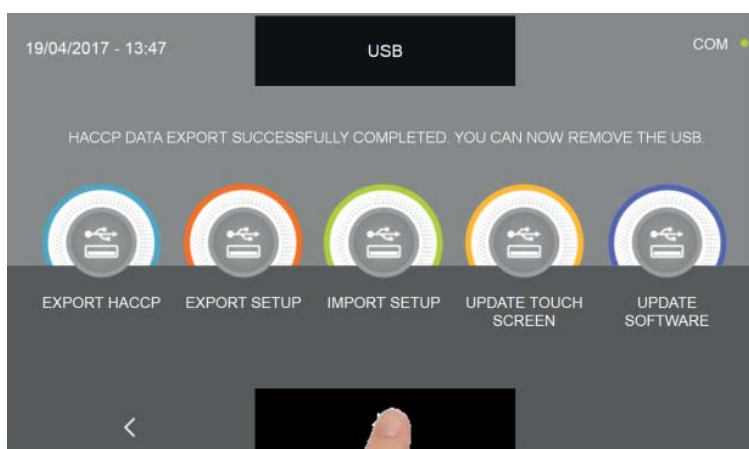
Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

Le fichier sauvegardé est compressé et nommé HACCP.zip. Après avoir décompressé l'archive, il y aura une série de fichiers *.CSV, pages de calcul pouvant être visualisées en EXCEL.

Les fichiers sont identifiés par la DATE (année, mois, jour), TEMPS (heures, minutes) et type de cycle, ex.:

1704190817P_4_ABB.csv:

Ex. :**année** = 2017 **mois** = 04 **jour**= 19 **heures** = 08 **minutes**= 17

Type de cycle = P (P= sonde / T=temps) _ 4 (numéro de séquence de cycle) _ ABB (ABB = refroidissement rapide, LIE=levage, CON=conservation, SCO=décongélation)

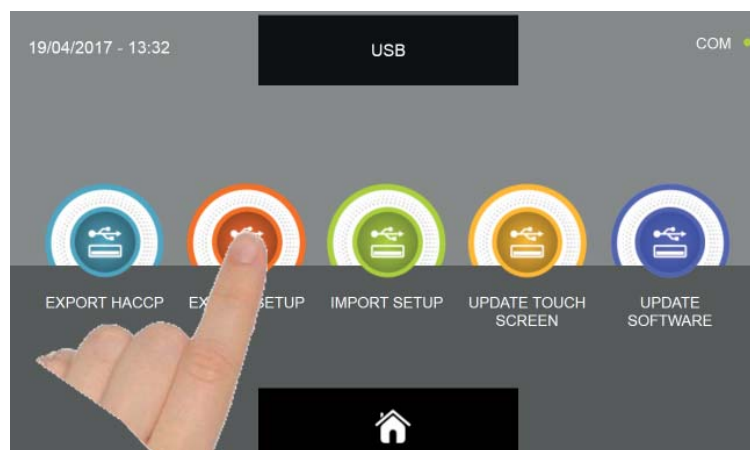
Les données du fichier sont partagées en colonnes et sont enregistrées toutes les 10 secondes:

Jour/mois/année/heure/ minutes/secondes	Sonde point 1	Sonde point 2	Sonde point 3	Sonde point 4	Sonde air	Présence alarme	Consommation Watt	Point cœur aliment
190417081820	26.5	27.7	28.5	27.6	21.2	1	1200	3
190417081830	26.1	27.0	27.8	27.4	21.1	1	0	3

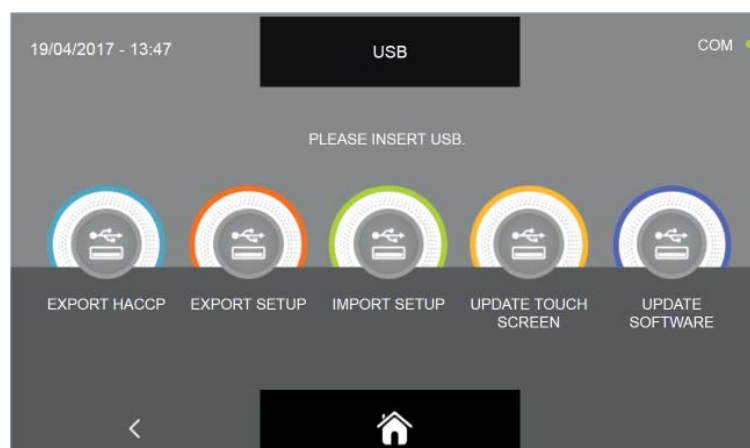
En utilisant l'appareil 6 heures par jour, la mémoire sera saturée au bout d'environ un an après quoi les données les plus récentes écraseront les plus vieilles (méthode de transit FIFO). L'espace du mémoire occupé dépend du nombre et de la durée des cycles effectués.

17.6.2 - EXPORTER PARAMÈTRES

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, VIDE, DONC SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDE



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône EXPORTER PARAMÈTRES



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.

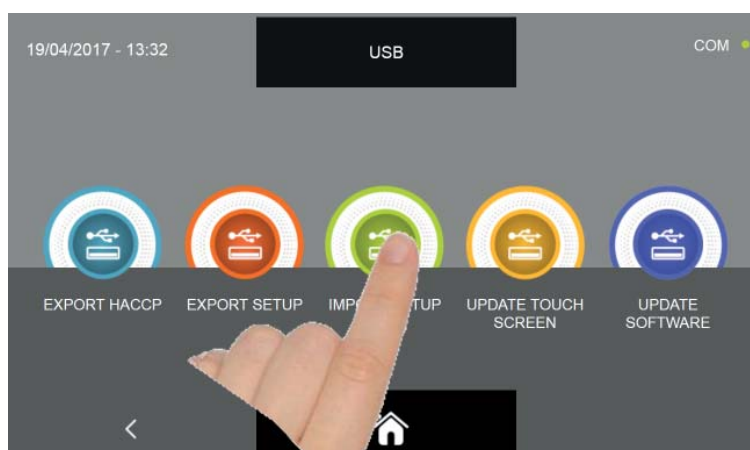


Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL et retirer seulement à cet instant la clé USB.

Le fichier sauvegardé est de type *.sqlite et peut être importé seulement sur des chambres de fermentation des séries 700 et 900.

17.6.3 - IMPORTER PARAMÈTRES

N.B. : POUR LA FONCTION IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT LES DONNÉES EXPORTÉES SEULEMENT DEPUIS UNE AUTRE CHAMBRE DE FERMENTATION.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône IMPORTER PARAMÈTRES



Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.

Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé usb.



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

La procédure commence dès la clé est détectée et s'arrête automatiquement.



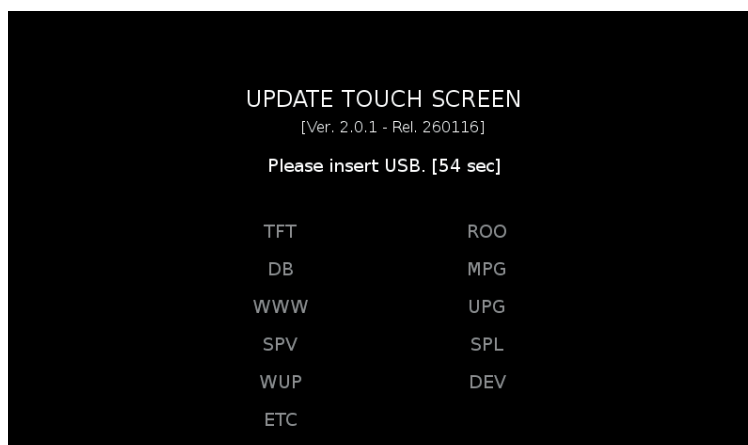
Pour pouvoir télécharger et enregistrer les programmes personnalisés sauvegardés sur un autre appareil, la chambre de fermentation s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à la page d'accueil. La clé pourra ensuite être retirée du port USB.

17.6.4A - MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) : Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Controller afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.



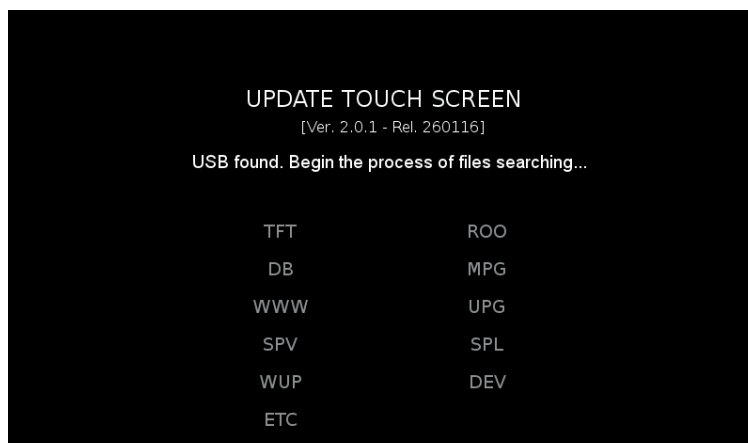
Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DE L'ÉCRAN TACTILE



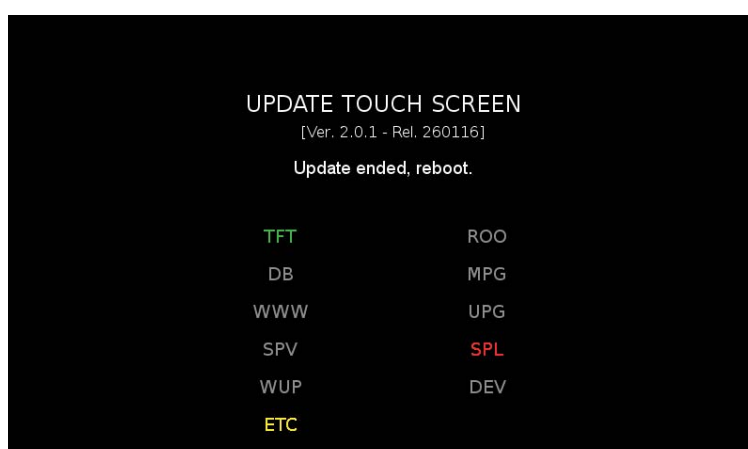
Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau. Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la chambre de fermentation.



FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

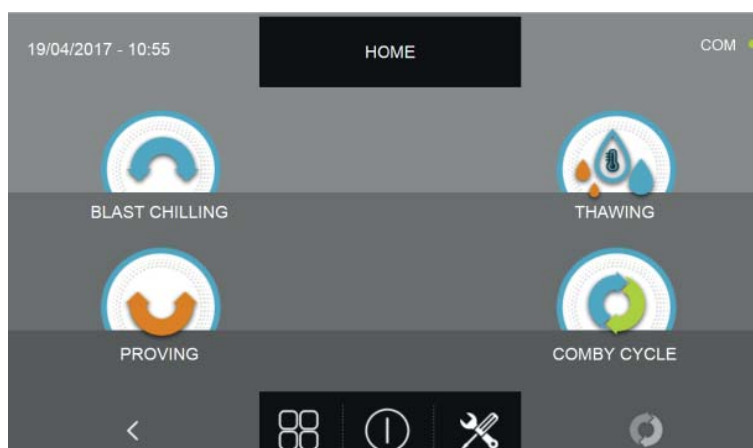


La procédure continue automatiquement et installe les fichiers requis.



La procédure termine automatiquement quand tous les fichiers sont soulignés en vert et correctement installés. La chambre de fermentation multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page d'accueil.

COULEUR	DESCRIPTION	ACTION REQUISE
	composant firmware correctement installée	aucune action demandée
	composant firmware en phase d'installation	patienter, aucune action requise pour l'instant
	composant firmware mal installée	répéter la procédure d'installation du firmware



On peut désormais procéder avec la deuxième phase de mise à jour du firmware du contrôleur.

N.B. : POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHIER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

17.6.4B - MISE À JOUR DU LOGICIEL

Toujours depuis le menu USB il est possible de mettre à jour les firmware (DE L'ÉCRAN) et de la carte de puissance (CONTROLLER) :

Nous rappelons que la mise à jour du firmware doit être obligatoirement exécutée en séquence Écran - Controller afin d'éviter les erreurs de communication/fonctionnement de l'appareil.



Depuis le sous-menu USB, presser l'icône MISE À JOUR DU LOGICIEL



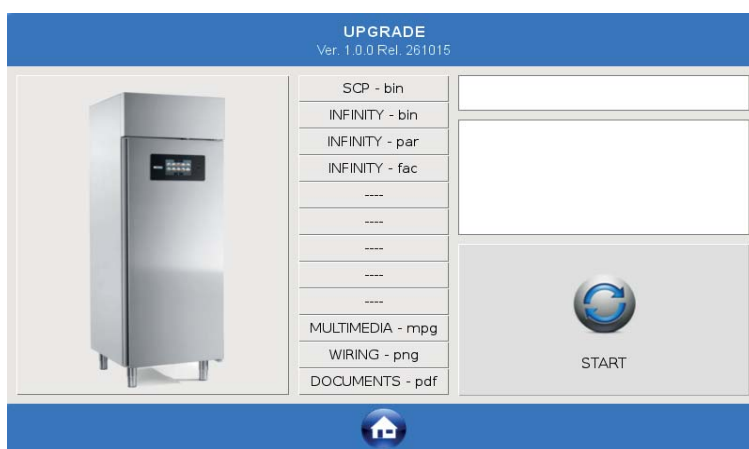
Le système demande de brancher la clé usb dans le port prévu sur le panneau.
Ouvrir le cache du connecteur USB et insérer la clé USB et insérer la clé usb contenant seulement le firmware pour la chambre de fermentation.



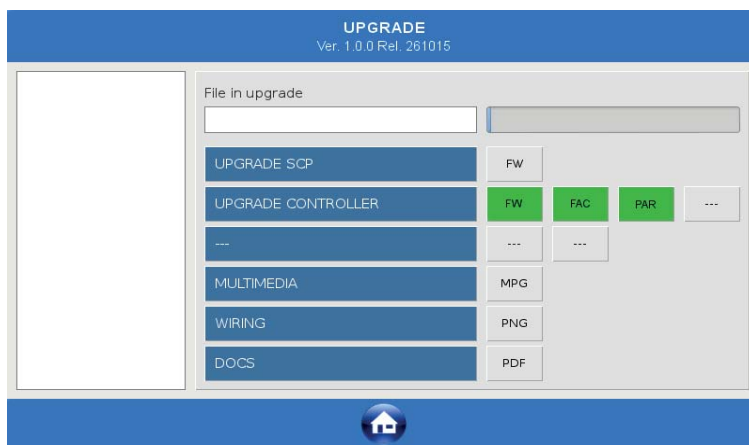
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Le système demande de sélectionner l'appareil sur lequel initialiser le firmware, choisir la seule icône disponible : _PRO



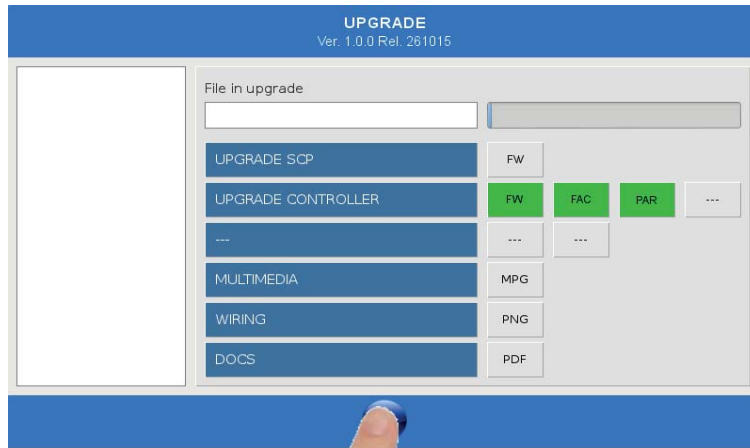
Lancer la procédure de mise à jour en appuyant sur l'icône START



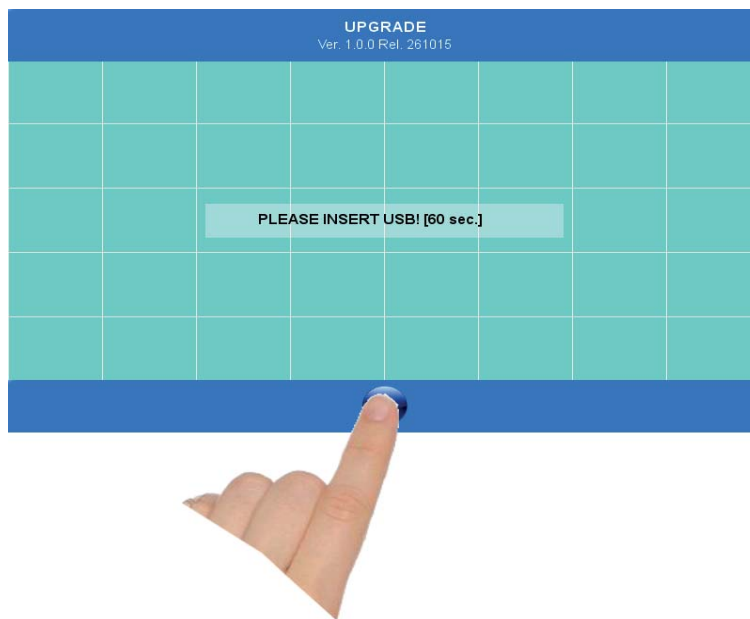
La procédure s'arrête automatiquement, voici la légende des couleurs pour l'état d'avancement des fichiers :

COULEUR	DESCRIPTION	ACTION REQUISE
	composant firmware correctement installée	aucune action demandée
	composant firmware en phase d'installation	patienter, aucune action requise pour l'instant
	composant firmware mal installée	répéter la procédure d'installation du firmware. Aucune action n'est requise pour les fichiers multimédias MPG.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

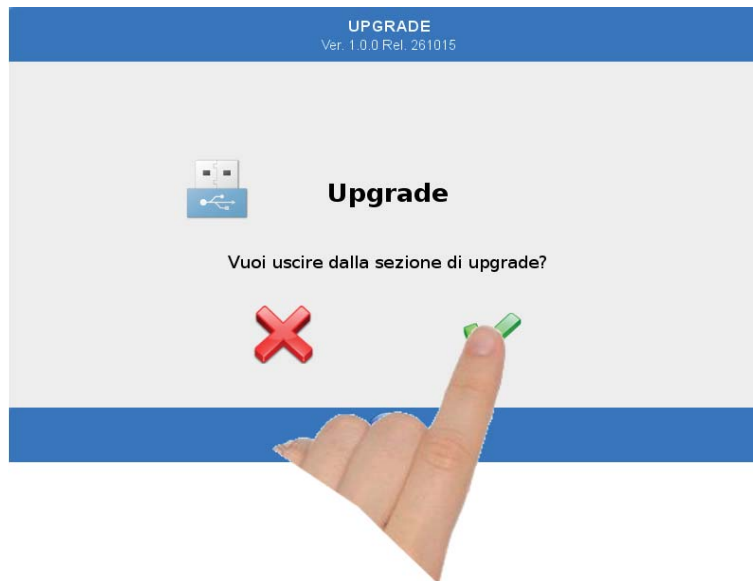


Presser l'icône pour revenir à la page précédente de programmation

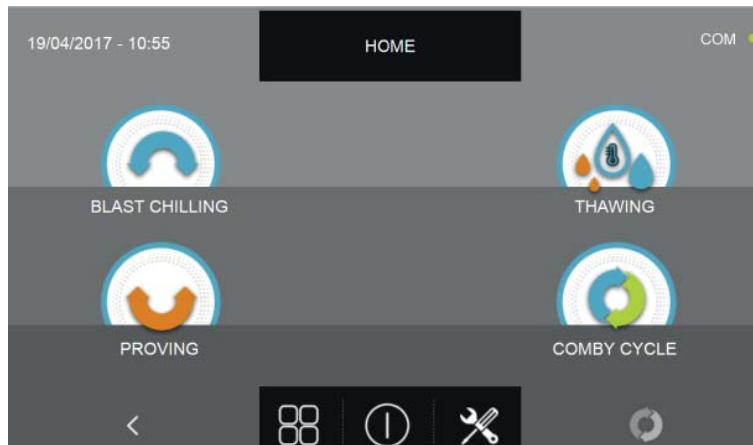


Presser l'icône pour quitter la programmation

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Confirmer la déconnexion en pressant l'icône comme indiquée en figure.



La chambre de fermentation multifonctions s'éteindra et se rallumera automatiquement jusqu'à l'affichage de la page d'accueil. La clé USB peut être retirée et la chambre de fermentation multifonctions peut être à nouveau utilisée.

En présence d'accessoires installés (stérilisateur), les fonctions devront être activées. Voir procédure spécifique dans le chapitre Service.

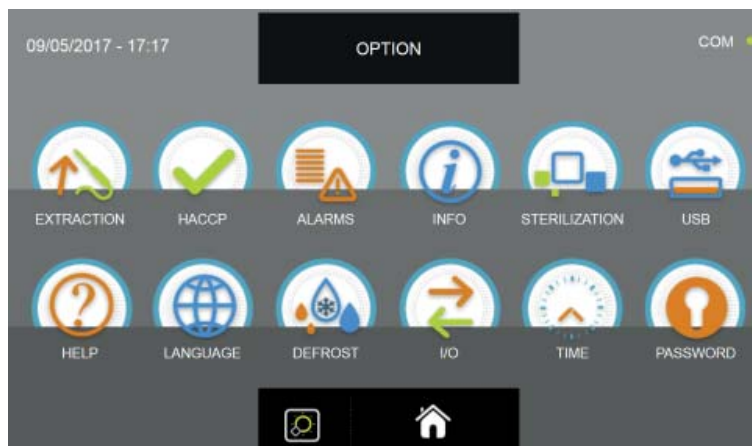
N.B. : POUR LA MISE À JOUR DU FIRMWARE IL FAUT BRANCHER UNE CLÉ USB FORMATÉE EN FAT32, CONTENANT SEULEMENT LES FICHIERS DE MISE À JOUR DU FIRMWARE SANS AUCUN AUTRE FICHER PRÉCÉDEMMENT SAUVEGARDÉ

17.7 - AIDE

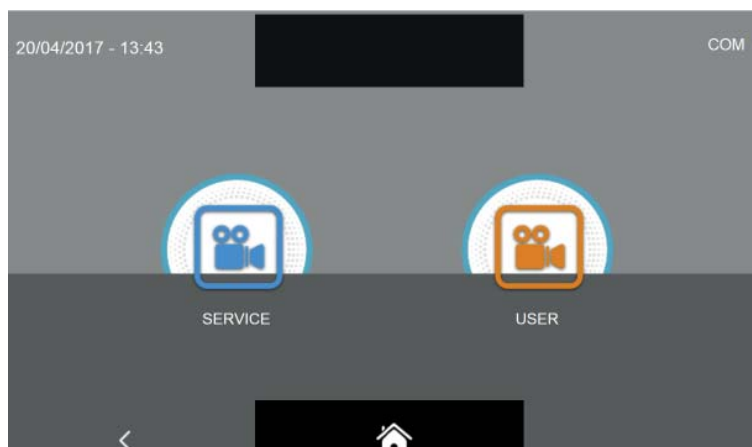
Le menu permet lire certaines vidéos d'assistance sur l'exécution des différents cycles de fermentation multifonctions.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône AIDE pour accéder aux vidéos.



Il existe deux catégories de vidéos :

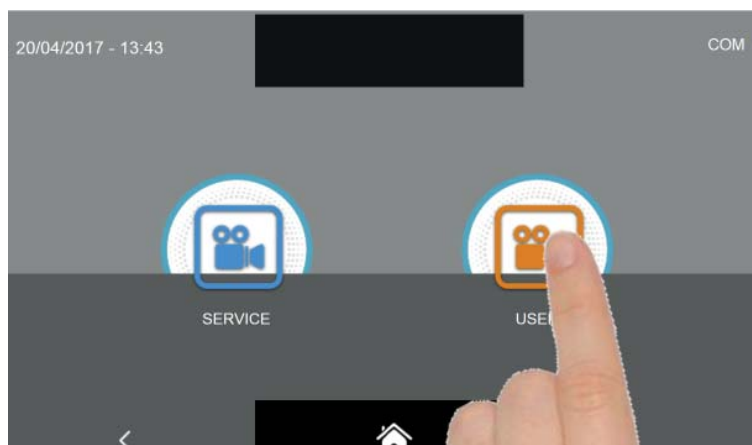
SERVICE = vidéo pour l'exécution des opérations d'assistance technique

USER = vidéo pour l'exécution des cycles et des options

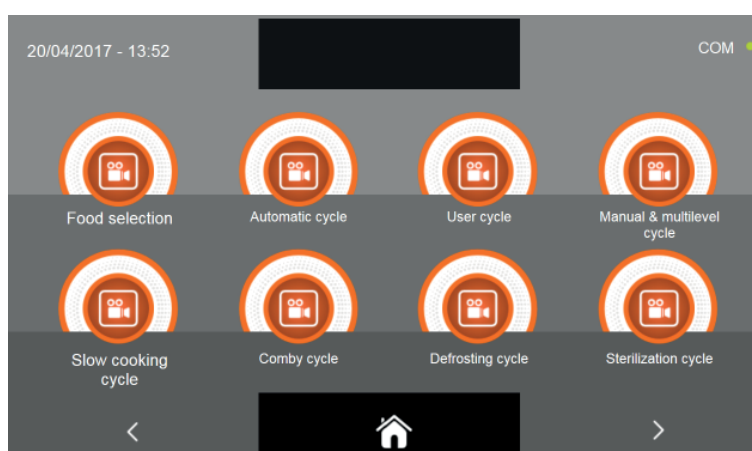
Nous rappelons que les vidéos SERVICE sont protégées par des mots de passe et sont accessibles par le personnel de l'assistance technique.

Les vidéos SERVICE seront décrites dans le chapitre SERVICE.


FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS





Sélectionner le type de vidéo souhaitée en pressant l'icône respective.



Sélectionner la vidéo souhaitée.

Presser l'icône  pour passer à la page successive des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la catégorie des vidéos.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

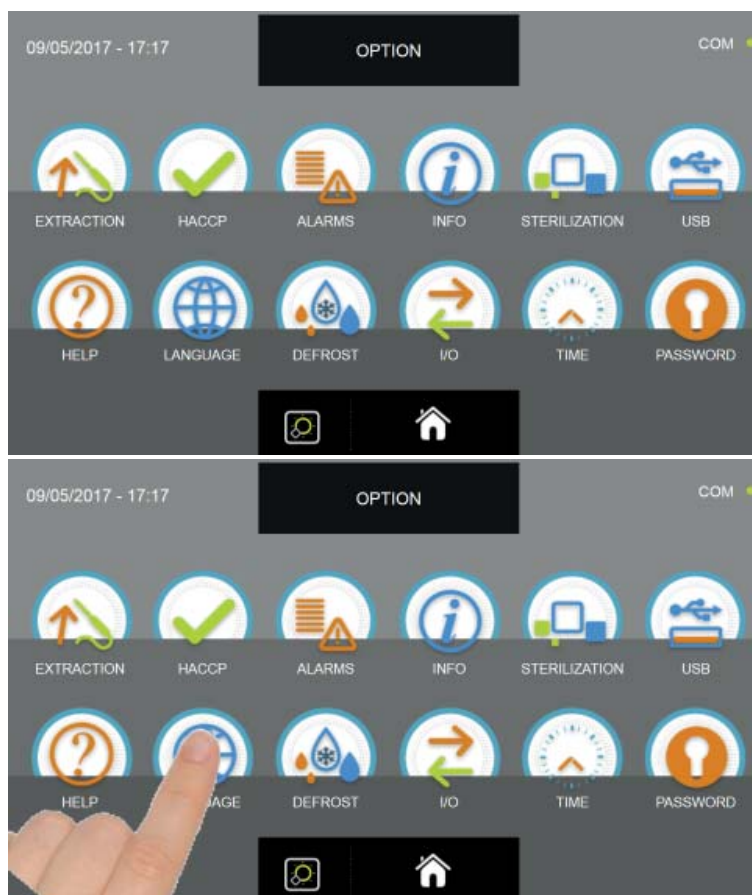
17.8 - LANGUE

Le menu permet de programmer la langue de l'écran. Les langues disponibles sont les suivantes :

ITALIEN	ANGLAIS	FRANÇAIS	ALLEMAND	ESPAGNOL	RUSSE	SLOVÈNE	TCHÈQUE	POLONAIS
---------	---------	----------	----------	----------	-------	---------	---------	----------



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Dans le menu OPTIONS, appuyez sur l'icône LANGUE pour accéder au menu de choix



Sélectionner la langue.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL. Presser l'icône  pour revenir à la page précédente.

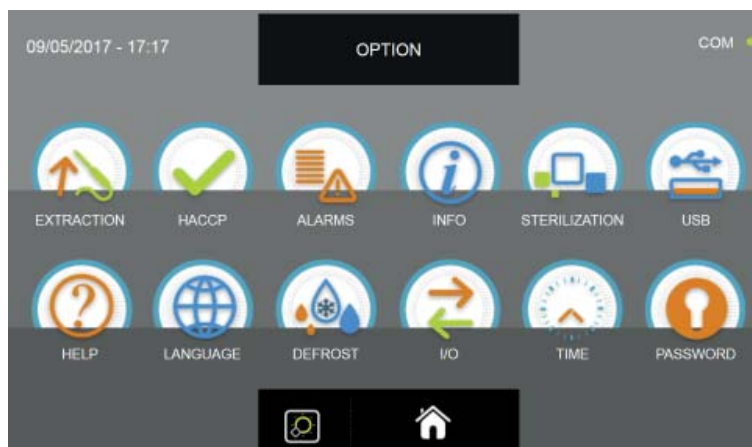
Presser l'icône  pour continuer sur les pages suivantes avec les autres langues disponibles

17.9 - DÉGIVRAGE

Le menu permet de lancer le cycle de dégivrage et sert à nettoyer l'évaporateur et est prévu uniquement pour la modalité à air forcé.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DÉGIVRAGE pour lancer le cycle.

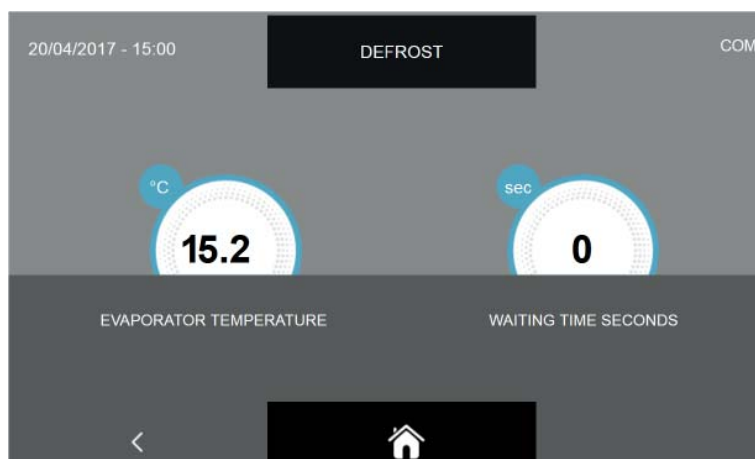




Le cycle de dégivrage est un cycle manuel d'une durée prédéfinie de 600 secondes.



N.B. : Pendant les cycles de conservation, la chambre de fermentation multifonctions effectue un cycle automatique de dégivrage toutes les 12 heures.

Pour les cycles manuels de dégivrage, nous conseillons d'en effectuer au moins un après chaque cycle de refroidissement rapide.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Quand le cycle est terminé, c'est-à-dire quand la minuterie indique 0 seconde, presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

LE cycle manuel de dégivrage peut être interrompu en pressant à n'importe quel moment les icônes  ou  de la façon précédemment décrite.

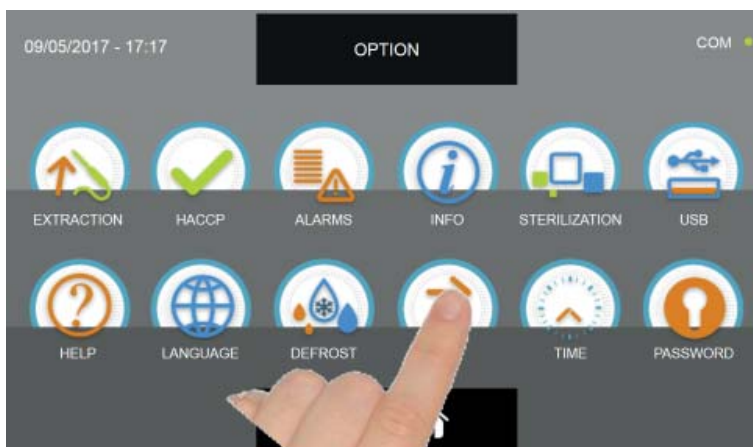
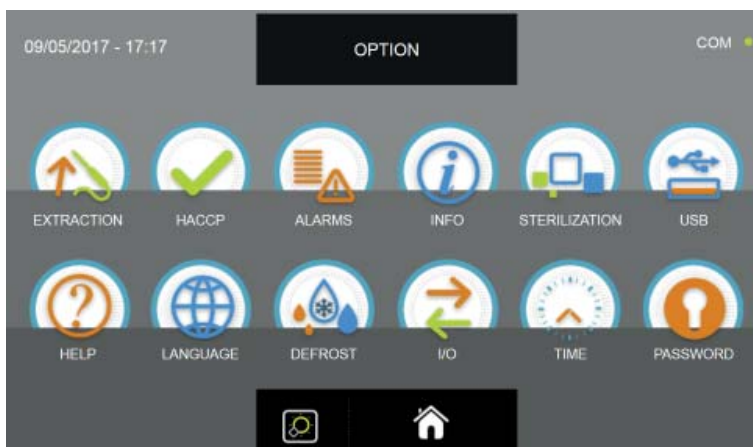
17.10 - I/O

Le menu permet de visualiser les I/O, c'est-à-dire les entrées et les sorties branchées à la carte de puissance du tableau électrique.

Connaître les valeurs des sondes et l'état des différentes entrées de la carte électronique principale est très utile pour comprendre le fonctionnement de la chambre de fermentation multifonctions, avoir un tableau général sur l'état des différents installés (ex. : sondes de température) et pour fournir d'autres informations en cas de demande d'assistance technique.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône I/O pour accéder à la page des données.



07/04/2017 - 16:06		I/O		COM
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH		CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC		OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH		OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH		OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS		01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN		OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION		10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION		1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE		59%
OVERHEATING	--			

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

Les valeurs et les données lisibles sur la page des I/O sont les suivantes :

NOM	DESCRIPTION	PLAGE
Sonde aliment 1	Température point 1	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 2	Température point 2	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 3	Température point 3	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde aliment 4	Température point 4	-55°C ÷ +105°C résolution 0.1°C
Sonde air	Température cellule	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde évaporateur	Température évaporateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde condensateur	Température condensateur	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde surchauffe	Température VTE (en option)	-49.9°C ÷ +99.9°C résolution 0.1°C
Sonde pression	Pression VTE (en option)	(0/5V = -1/4.2bar) résolution 1,2%
Surchauffe	Delta Temp VTE (en option)	+2°C ÷ +15°C
Capteur porte	État capteur ouvert/fermé	Ouvert/fermé
Contacteur magnétothermique	État interrupteur	OFF/ON
Pressostat haute pression	État pressostat	OFF/ON
Pressostat basse pression	État pressostat	OFF/ON
Statuts sorties	Statuts sorties	1=Activée 0=Désactivée
Kriwan	État de protection du compresseur	OFF/ON
Ventilation	Vitesse ventilateur évaporateur	1-10
Consommations	Puissance absorbée	0-10000 Watt
Sonde humidité	Valeur humidité en cellule	45-95% UHR



Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection des options ou presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL.

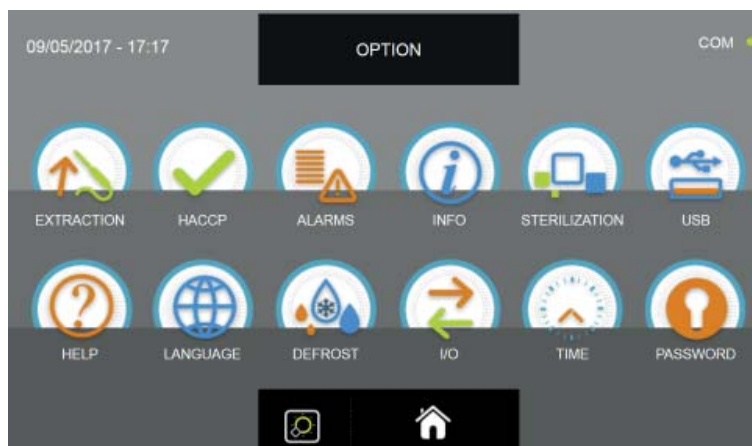


17.11 - DATE ET HEURE

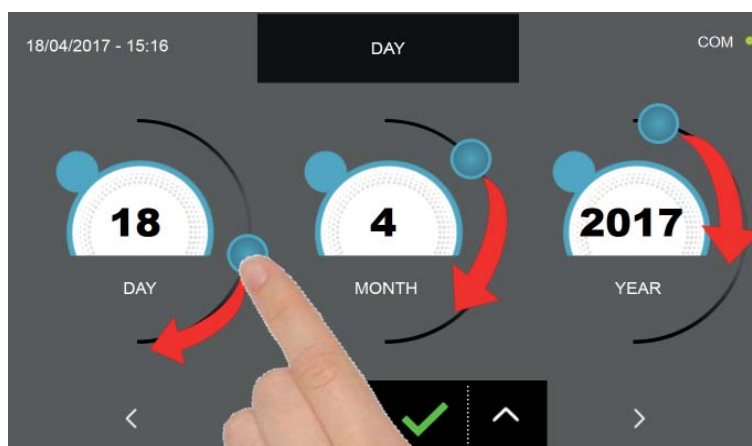
Le menu permet de programmer la date et l'heure affichée en haut à gauche de l'écran. Nous rappelons qu'il est important de régler correctement aussi bien la date que l'heure puisqu'elle est indiquée dans les données HACCP.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.



Depuis le menu OPTIONS, appuyer sur l'icône DATE et HEURE pour accéder à la page de configuration.



Régler la date en agissant sur les curseurs comme illustré en figure, ou sélectionnez le champ désiré et définissez les va-

leurs en utilisant les icônes

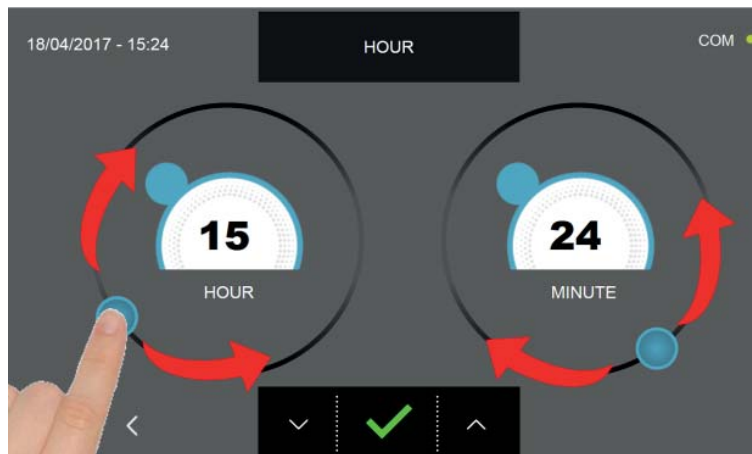




et




Presser l'icône pour passer à la page de programmation de l'heure.


FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



Régler l'heure avec les curseurs comme illustré en figure, ou sélectionnez le champ désiré et définissez les valeurs en utilisant les icônes  et .

Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer la date et l'heure.

Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection de la date et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, les réglages effectués ne seront pas mémorisés.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL, les réglages ne seront pas mémorisés.

17.12 - MOT DE PASSE

Le menu permet de configurer le mot de passe d'accès à l'appareil (la valeur 0000 indique que le mot de passe n'a pas été configuré) :



ENTRY : mot de passe de verrouillage de l'appareil pour éviter qu'un personnel non autorisé n'utilise la chambre de fermentation multifonctions; il protège exclusivement le masque "accueil" et est requis en mode Veille.



CHEF : mot de passe de niveau supérieur par rapport à l'option ENTRY, il permet d'accéder aux zones protégées par un code Entry et protège les paramètres des programmes personnalisés.



En pressant l'icône depuis la page d'ACCUEIL on peut accéder au menu Options.

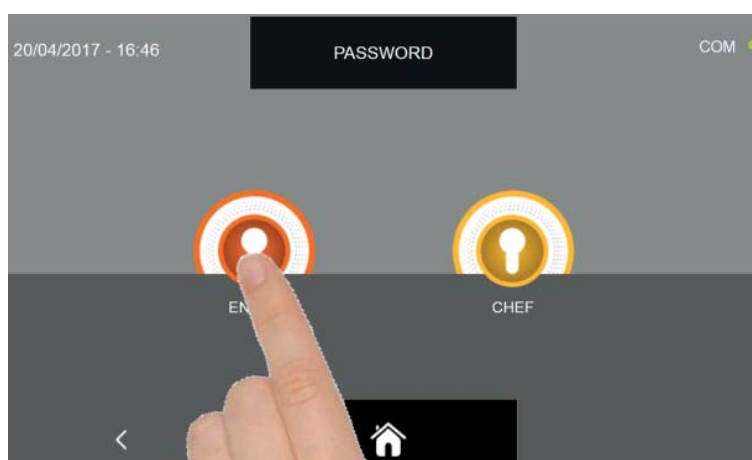


Depuis le menu OPTIONS, presser l'icône MOT DE PASSE pour accéder au menu de sélection du mot de passe

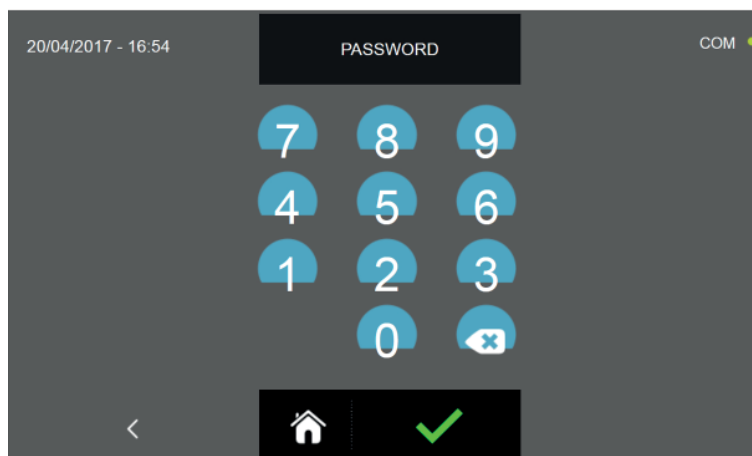
FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS



La procédure est la même pour les deux sélections, nous en illustrerons donc une seule.

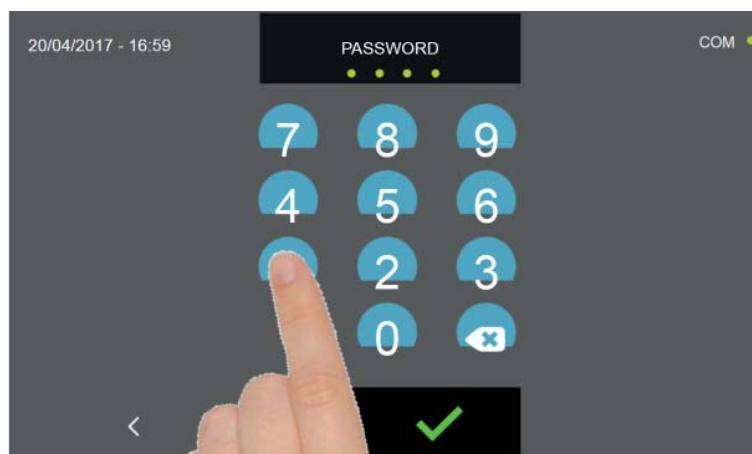


Sélectionner le niveau




La page permet de saisir le mot de passe. Nous rappelons que le mot de passe peut être composé uniquement de 4 chiffres.

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS




Saisir les chiffres en pressant les icônes respectives.

La saisie de chaque numéro est mise en évidence par l'icône  sous l'inscription MOT DE PASSE.

L'icône  indique que tous les numéros ont été saisis.

Presser l'icône  pour effacer les chiffres sélectionnés.

Presser l'icône  pour sauvegarder et programmer le mot de passe.


Presser l'icône  pour revenir à la page précédente de sélection du niveau et, en appuyant de nouveau sur la page de sélection des options, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Presser l'icône  pour revenir à la page d'ACCUEIL, le mot de passe ne sera pas mémorisé.

Troubleshooting

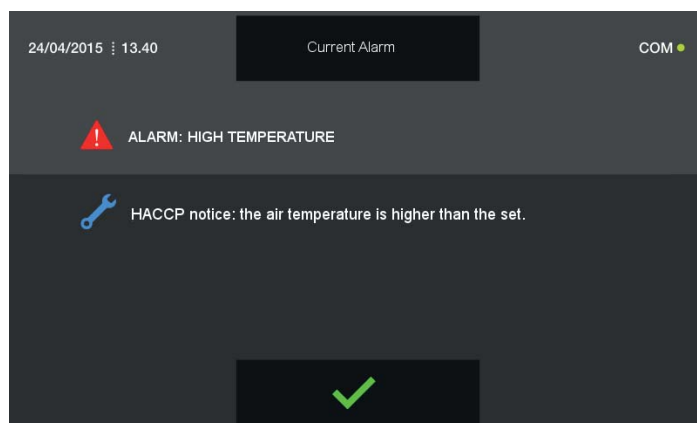
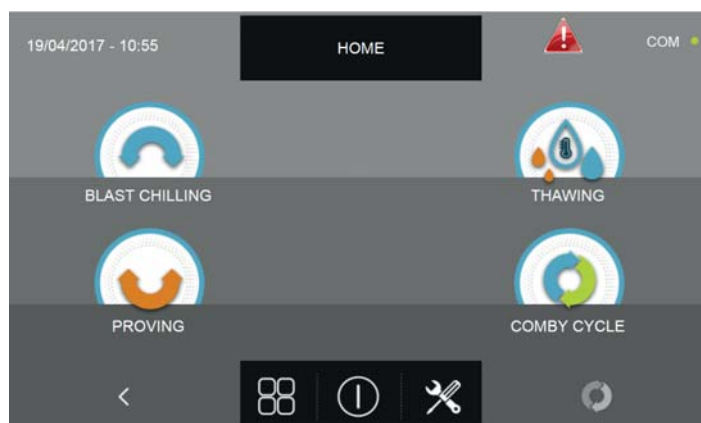
18 - TABLEAU DES ALARMES

En présence de dysfonctionnement, l'appareil avertit l'utilisateur par un signal sonore, cette sonnerie peut-être arrêtée en

appuyant sur la touche  située en haut à droite de l'écran et en accédant à la page-écran de l'alarme.

Pour effacer l'alarme il faut quitter les procédures en cours et mettre l'écran en mode VEILLE.

L'état d'alarme persiste jusqu'à l'élimination de la cause l'ayant déclenchée.



Ci-après, le tableau des alarmes prévues en cas de dysfonctionnement de l'appareil :

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme entretien	Temps maximal sans entretien/ nettoyage écoulé	Nettoyer le condensateur Contacter un technicien qualifié pour faire contrôler l'état général de la machine
Triangle rouge et blocage machine	Alarme condensation élevée	Température ambiante élevée	Aérer la pièce, nettoyer le condensateur et ne pas obstruer les prises d'air. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
		Condensateur obstrué/sale	
Triangle rouge	Alarme évaporation basse	Glace sur l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire
Triangle rouge	Alarme temps dégivrage	L'évaporateur est couvert de glace, contrôler la ventilation de l'évaporateur.	Lancer un cycle de dégivrage supplémentaire ou laisser l'appareil en mode veille pendant 12 heures avec la porte ouverte. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme porte ouverte 1	Temps maximal d'ouverture de la porte dépassé	Fermer la porte Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme alimentation électrique	Contrôler la tension de l'alimentation électrique.	Contacteur un technicien qualifié

FERMENTATION RETARDÉE MULTIFONCTIONS

ANOMALIE DÉTECTÉE	ERREUR SIGNALÉE À L'ÉCRAN	CAUSE POSSIBLE	RÉSOLUTION UTILISATEUR
Triangle rouge	Alarme sonde aliment non insérée !	Contrôle de la sonde à aiguille échoué	Piquer l'aliment avec la sonde. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme conservation	Le cycle de conservation temporaire se termine.	Enlever le produit de la cellule de refroidissement et arrêter le cycle.
	Alarme basse température	Signal HACCP : la température de l'air est trop basse par rapport à celle programmée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil. Si le problème persiste, contacter un technicien spécialisé.
	Alarme haute température	Signal HACCP la température de l'air est trop haute par rapport à celle programmée.	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil et lancer un cycle de dégivrage. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme sonde air (S1)	Sonde cellule endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde évaporateur (S2)	Sonde évaporateur endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde condensateur (S3)	Sonde condensateur endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
Triangle rouge et blocage machine	Alarme sonde surchauffe (SAUX)	Sonde surchauffe endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
Triangle rouge	Alarme sonde aliment (PT1)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT2)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT3)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde aliment (PT4)	Sonde aliment endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde pression (RH%)	Sonde pression endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme sonde humidité (RH%)	Sonde humidité endommagée ou cassée	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme black-out	Absence d'alimentation pendant le cycle	Rétablir l'alimentation de réseau à l'appareil.
	Alarme black-out terminée	Signal d'avertissement d'une mauvaise alimentation pendant le cycle	---
	Alarme disjoncteur	---	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme kriwan	---	Contacteur un technicien qualifié
	Alarme haute pression	Température ambiante trop élevée !	Nettoyer le condensateur. Si le problème persiste, contacter un technicien qualifié
	Alarme basse pression	---	Contacteur un technicien qualifié

Il est important de préciser au technicien spécialisé les informations suivantes :

Message d'erreur

Numéro de série de l'appareil

SCAN TO DISCOVER MORE INFORMATION!

