

Armoire de Fermentation Contrôlée

■ Séries AFV / AFB / AFJ / AFG / AFT / AFC

FR N° 01431277.0 03.2011



C-Touch



Notice d'utilisation



CFi
Le froid maîtrisé



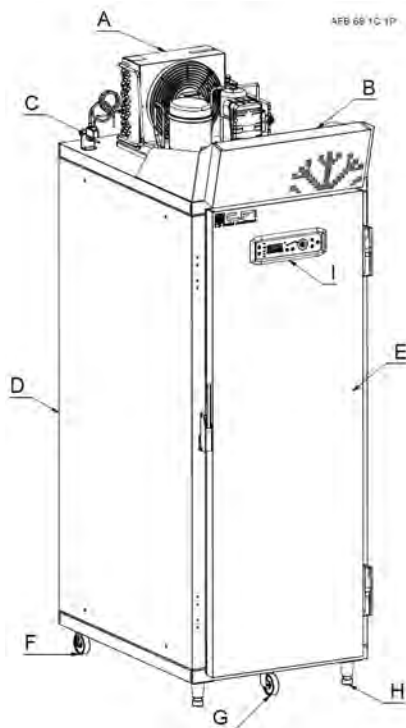
Présentation	1
• 1.1 – Description	1
Réception, Manutention, Installation	2
• 2.1 – Réception	1
• 2.2 – Manutention	1
• 2.3 – Installation	2
• 2.4 – Assemblage de l'appareil	3
• 2.5 – Raccordements frigorifiques	4
• 2.6 – Raccordement en eau	6
• 2.7 – Raccordements électriques	7
• 2.8 – Mise en place des glissières	7
• 2.9 – Mise en place des sondes et de l'hygrostat	8
Utilisation, sécurité	8
• 3.1 – Sécurité	8
• 3.2 – Présentation de la commande C-Touch	9
• 3.2.1 – Les programmes Auto (différé) et Manuel (direct)	11
• 3.3 – Fonctionnement de la commande C-Touch	13
• 3.3.1 – Mode Sommeil, Mode Veille de la commande C-Touch	13
• 3.3.2 – Réglage du jour et de l'heure actuels	14
• 3.3.3 – Sélectionner un programme Auto 1,2 ou 3 -ou différé-	15
• 3.3.4 – Confirmer la sélection du programme Auto 1 ou 2, le modifier ou le consulter	16
• 3.3.5 – Lancer un programme Auto 1 ou 2 sélectionné et programmé	21
• 3.3.6 – Confirmer la sélection du programme Auto 3, le modifier ou le consulter	22
• 3.3.7 – Lancer un programme Auto 3 sélectionné et programmé	27
• 3.3.8 – Lancer un programme Auto 1, 2 ou 3 -ou différé- déjà programmé	28
• 3.3.9 – Sélectionner un programme Manuel 1,2 ou 3 -ou direct-	29
• 3.4.0 – Confirmer la sélection du programme Manuel 1,2 ou 3 pour le modifier ou le consulter	30
• 3.4.1 – Consulter ou modifier la température pendant le fonctionnement d'un programme Manuel	32
• 3.4.2 – Consulter ou modifier le taux d'humidité et la durée pendant le fonctionnement d'un programme Manuel	32
• 3.5 – Programmation simplifiée de la commande C-Touch	33
• 3.6 – Fonctionnement du tableau de commande électronique simple (ou électro mécanique)	34
• 3.7 – Conseils d'utilisation	36
• 3.8 – Mise en garde	36
• 3.9 – La Fermentation contrôlée	36
• 3.10 – Défauts des pâtes	38
Nettoyage, hygiène	39
• 4.1 – Règles de nettoyage	39
• 4.2 – Nettoyage quotidien	39
• 4.3 – Nettoyage hebdomadaire	39
• 4.4 – Nettoyage mensuel	39
• 4.5 – Arrêt prolongé de l'appareil	39
Incidents de fonctionnement	40
• 5.1 – Aide au diagnostic	40
Maintenance	41
• 6.1 – Régulateur de froid du tableau de commande électronique simple	41
• 6.2 – Minuterie de blocage du tableau de commande électronique simple	41
• 6.3 – Régulateur de froid du tableau de commande électronique simple	41
• 6.4 – Paramètres du Régulateur de FROID du tableau de commande électronique simple	42
• 6.5 – Paramètres de la Minuterie de blocage du tableau de commande électronique simple	43
• 6.6 – Paramètres du Régulateur de CHAUD du tableau de commande électronique simple	44
• 6.7 – La commande C-Touch	45
• 6.8 – Paramètres de la commande C-Touch	46
Garantie	51
Mesures pour limiter l'émission de poussières de farine	51
Conformité à la réglementation	52
• 9.1 – Certificat CE type	53
• 9.2 – Fin de vie de l'appareil et gestion des déchets	53
Schémas électriques	54
• 10.1 – Tableau de commande Electro Mécanique, Schéma Développé pour armoire 1 compartiment	54
• 10.1.1 – Tableau de commande Electro Mécanique, Schéma Développé pour armoire 2 compartiments	55
• 10.1.2 – Tableau de commande Electro Mécanique, Principe de raccordement - armoire 1 et 2 compartiments	56
• 10.2 – Tableau de la commande C-Touch, Schéma Développé pour armoire 1 compartiment	57
• 10.2.1 – Tableau de la commande C-Touch, Schéma Développé pour armoire 2 compartiments	58
• 10.2.2 – Tableau de la commande C-Touch, Principe de raccordement - armoire 1 et 2 compartiments	59
Nomenclatures – Vues éclatées	60
• 11.1 – Principe d'assemblage	60
• 11.2 – Plate forme Frigorifique	61
• 11.3 – Accessoires, vue d'ensemble générique	62
• 11.4 – Tableau de commande Electro Mécanique	63
• 11.5 – La commande C Touch	63
• 11.6 – Passage du câble au travers la charnière avec la commande C Touch et connecteur	64

Présentation

Lire avec attention les indications portées sur les différentes notices, car elles sont importantes pour la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

1.1- Description

Cet appareil devra être destiné uniquement à la fonction pour laquelle il a été conçu : c'est-à-dire la pousse contrôlée, cycle complet blocage et fermentation, ou étuvage direct. Toutes autres utilisations sont déconseillées et peuvent engendrer des anomalies de fonctionnement.



- A** - Groupe frigorifique
- B** - Bandeau et coffret électrique de puissance et raccordement
- C** - Rampe à eau (en option suivant modèle)
- D** - Panneaux d'isolation injectées de mousse de polyuréthane à 45 Kg/M3
- E** - Porte : elle est munie d'un joint aimanté facilement démontable.
- F** - Roulettes fixes de manutention, déplacement
- G** - Roulettes pivotantes de manutention, déplacement
- H** - Pied vérin d'immobilisation, mise à niveau.
- I** - Clavier de commande C TOUCH



La plaque constructeur est collée à l'intérieur de l'appareil

Réception, Manutention, Installation

2.1 - Réception

Le bon état de l'appareil à la réception est sous la responsabilité du destinataire. Pour ces raisons, dès la réception ce celui-ci, il est impératif de contrôler : le nom du destinataire, la correspondance entre le nombre de colis reçu et expédié, le bon état général de l'emballage et éventuellement de l'appareil. Ces contrôles doivent être effectués en présence du transporteur afin de notifier sur le récépissé de transport toutes anomalies constatées avant de l'émarger et pour pouvoir éventuellement faire les réclamations nécessaires auprès du transporteur. Ces réclamations devront être adressées au transporteur par LRAR dans un délai de 48 heures, avec copie de ce courrier à l'expéditeur.

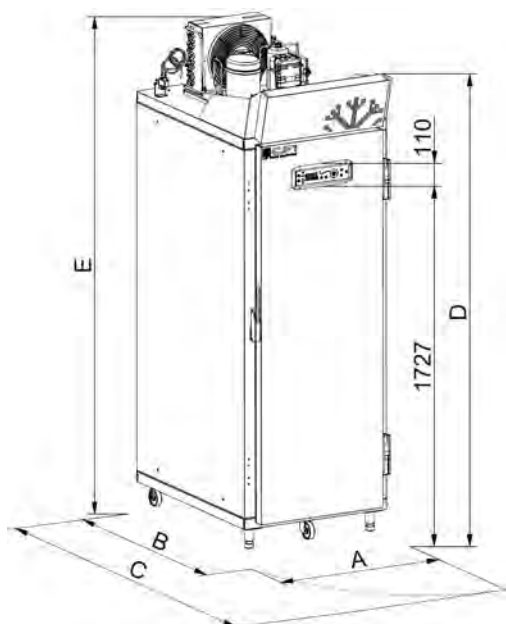
2.2 - Manutention

L'appareil peut être transporté avec un transpalette ou directement sur ses roulettes après avoir retiré uniquement la palette de manutention et en prenant toutes les précautions nécessaires. Il est recommandé de conserver l'emballage de l'appareil jusqu'à son lieu d'installation final.

Les conditions de stockage de l'appareil sont à une température comprise entre 0°C et 50°C, à l'abri de l'humidité, des UV et de toutes sources d'agents corrosifs.

2.3 - Installation

L'appareil doit être installée conformément à la réglementation et dans un local approprié.



Encombrement / Caractéristiques techniques :

Référence Appareil	Dimensions en mm					Fluide	Tension V	Fréquence Hz	Puissance Elect. Kw	Intensité A
	A	B	C	D	E					
AFV 46 1C 1P	560	880	1374	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFVP 46 1C 5P	660	908	1270	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFV 68 1C 1P	760	1080	1774	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.3	6
AFVP 68 1C 5P	760	1108	1470	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.3	6
AFV 46 2C 2P	560	880	1374	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.6	8
AFV 68 2C 2P	760	1080	1774	2305	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.6	8
AFB 48 1C 1P	620	1080	1674	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFBP 48 1C 5P	660	1108	1470	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFB 486 1C 1P	620	1080	1674	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFBP 486 1C 5P	660	1108	1470	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	0.9	5
AFB 68 1C 1P	760	1080	1774	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.3	6
AFBP 68 1C 5P	760	1080	1774	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.3	6
AFB 68x2 1C 2B	1410	1080	1790	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFBP 68x2 1C 5P	1410	1108	1470	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFB 48 2C 2P	620	1080	1674	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.6	8
AFB 486 2C 2P	620	1080	1674	2230	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.6	8
AFB 68 2C 2P	760	1080	1774	2305	2288	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.6	8
AFB 88 1C 2B	965	1080	1520	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.3	6
AFBP 88 1C 5P	965	1108	1470	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFB 108 1C 2B	1275	1080	1673	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFBP 108 1C 5P	1275	1108	1470	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFB 128 1C 2B	1410	1080	1790	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
AFBP 128 1C 5P	1410	1108	1470	2230	2328	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1.9	9
10 SF 64	800	630	1380	980	+310 sur C	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1	5
10 SF 48	800	1030	1780	980	+310 sur C	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1	5
10 SF 68	1080	1030	2060	1080	+310 sur C	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1	5
20 SF 48	1080	1030	2060	1080	+310 sur C	R 404 A	220-240/~1PH+N+T	50	1	5

2.4 – Assemblage de l'appareil

Avant la mise en place de l'appareil, il est important de vérifier les différents points suivants :




- ☑ Le sol où doit être positionné l'appareil, doit être une surface la plus plane possible.
- ☑ Il doit être placé dans un local aéré en évitant la proximité de sources de chaleur.
- ☑ Nous préconisons de laisser un passage libre tout autour de l'appareil afin d'assurer une circulation d'air et de pouvoir nettoyer aisément l'ensemble des parois, garantissant ainsi la longévité du matériel.



Lorsque le groupe frigorifique est installé à l'intérieur du local une aération doit être prévue. La température de ce local ne doit pas excéder 38°C dans le cas d'un groupe standard logé et 46°C dans le cas d'un groupe Haute Température Ambiante.

- Positionner l'appareil sur une surface plane.
- Assembler les différents panneaux entre eux pour les armoires livrées démontées. Se référer aux différentes vues éclatées fournies.
- Enlever le film de protection recouvrant les différentes parois en veillant à ne pas endommager le revêtement de la paroi. Une rayure sur un panneau revêtu PVC peut être la source d'une corrosion.
- Régler les pieds vérins pour mettre l'armoire de niveau et d'aplomb, afin d'assurer le bon écoulement des eaux de dégivrage.

2.4.1 - Information sur la plaque constructeur

		
Site de Fabrication	CFi ZA Lavaveix les Mines F 23150 AHUN	
Code article de l'appareil	Code : AFB 68 1C1P CT	
Numéro de série de l'appareil	Numero : 0901L94565	
Puissance électrique nécessaire pour le raccordement au réseau	Puiss. electr. raccordt : 1,30 KW	Date de fabrication de l'appareil
Intensité absorbée	Tension : 230 V ~1PH+N+T	Tension d'alimentation de l'appareil
Puissance résistance(s)	Intensité : 6,00 A	Fréquence d'alimentation
Type de fluide frigorigène	Fréquence : 50 Hz	Puissance frigorifique
Température Ambiante Maximum d'utilisation	Puiss. de chauffe : 1,25 KW	Quantité de fluide contenu dans le système frigorifique
Appareil conforme à la déclaration CE	Puiss. frigorifique: 1,30 KW	
	Nat. fluide frigorigène : R404A	
	Masse de fluide : ... Kg	
	Temp. d'utilisation: 43 °C	
	 	L'appareil ne peut pas être jeté dans une poubelle ménagère

2.5 – Raccordements frigorifiques

L'appareil peut être raccordé soit sur un groupe frigorifique indépendant soit sur une centrale frigorifique ou tout autre système utilisant un fluide caloporteur (à -10°C) tel que l'eau additionné d'un antigel (sur demande).



Dans le cas d'un raccordement à distance du système frigorifique, la sélection de la tuyauterie d'aspiration est essentielle. Elle devra être calculée en fonction de ses singularités, de sa longueur, ainsi que de la différence de niveau existante entre le système frigorifique et l'échangeur de chaleur à l'intérieur de l'appareil.

Cette section de tuyauterie doit permettre d'assurer une vitesse suffisante pour le retour de l'huile au compresseur et ne pas générer une perte de charge supérieure 1,5°C.

Les vitesses de fluides conseillées dans les conduites d'aspiration sont les suivantes :

- lignes horizontales ou descendantes : minimum 4 m/sec (maxi 8 m/sec) ;
- lignes montantes : minimum 8 m/sec (maxi 12 à 13 m/sec) ;
- ne jamais dépasser 15 m/sec afin d'éviter des bruits anormaux (sifflements).

Installation à distance : il peut arriver, dans certains cas d'installation avec longues tuyauteries, que l'on soit obligé de rajouter de l'huile pour compenser la quantité d'huile qui pourrait être en permanence en circulation ou collée sur la paroi des tubes.

Rajouter le strict minimum car un excédent d'huile dans le compresseur peut être aussi désastreux qu'un manque d'huile. Au-delà de 10 m, il peut être admis de rajouter de l'huile suivant tableau ci-dessous :

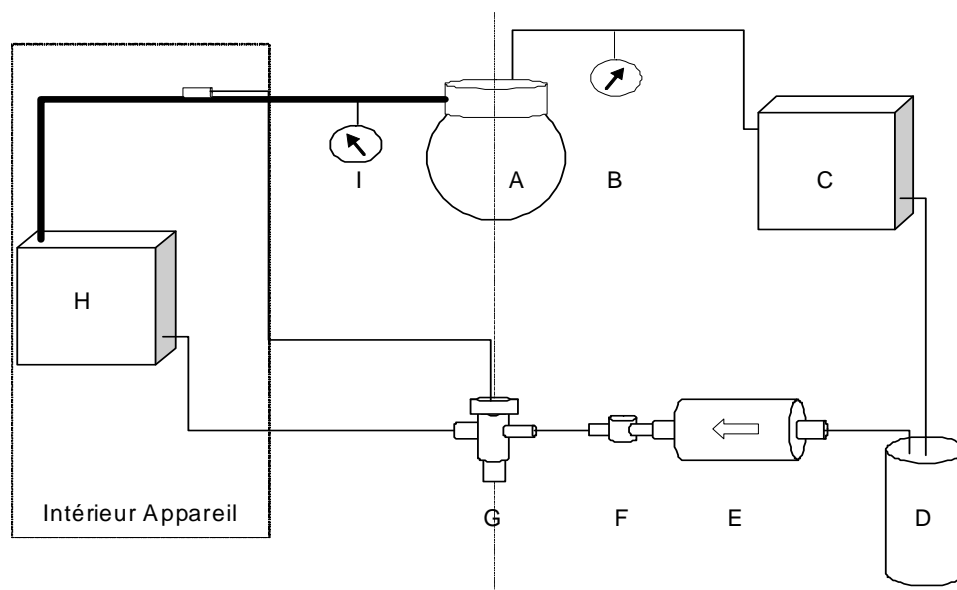
- Ø 1/2" 10 ml/m - Ø 5/8" 20 ml/m - Ø 3/4" 30 ml/m - Ø 7/8" 40 ml/m - Ø 1" 50 ml/m
(Compresseurs R-134a ou R-404A : polyol ester 8685015)

Les différents accessoires fournis à cet effet doivent être raccordés tel qu'ils sont représentés sur les vues ci-dessous :

Légende

A – Compresseur Frigorifique	H – Evaporateur / Batterie
B – Pressostat Haute pression	I – Pressostat Basse Pression
C – Condenseur	J – Electrovanne ligne liquide
D – Bouteille tampon liquide	K – Vanne à pression constante
E – Filtre deshydrateur	L – Vanne d'isolement Basse Pression
F – Voyant liquide	M – Vanne d'isolement Haute Pression
G – Détendeur thermostatique	

2.5.1 – Raccordement d'un Groupe à Distance



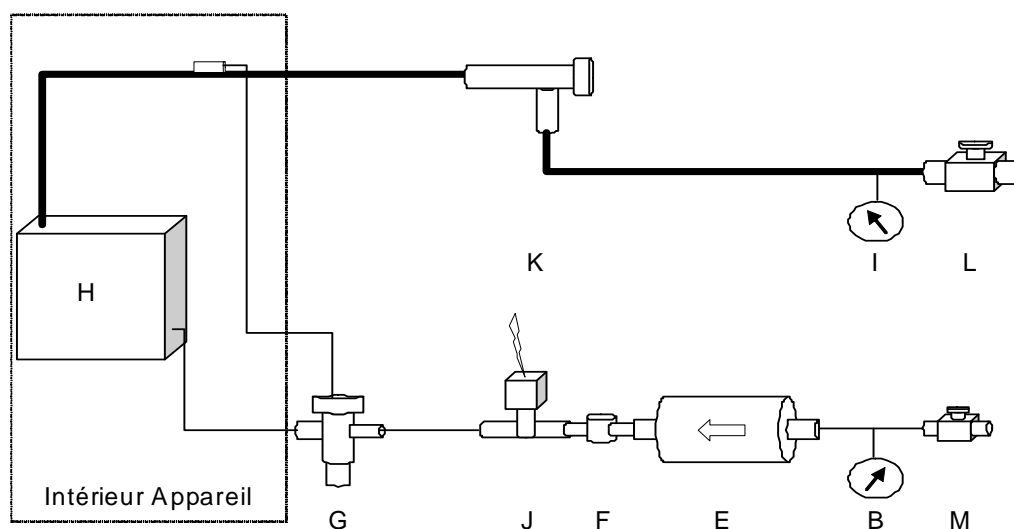
Le condenseur du groupe frigorifique doit être installé à une distance minimum de 300 mm de tout obstacle pouvant nuire à une bonne circulation d'air.

Réglage du détendeur

La surchauffe du détendeur G est réglée d'usine, mais demande dans certains cas d'être ajustée afin d'obtenir un froid plus sec ou plus humide selon le cas.

La règle générale est d'avoir une température d'aspiration située entre -14°C et -10°C pour une température ambiante de la chambre de $+0^{\circ}\text{C}$ pour une installation munie d'un groupe frigorifique. En aucun cas la cloche du compresseur ne doit être givrée.

2.5.2 – Raccordement sur centrale frigorifique



Réglage de la vanne à pression constante

Dans le cas d'un raccordement sur centrale, la surchauffe du détendeur ne demande pas à être ajustée. La vanne à pression constante K doit être réglée pour une température d'évaporation située entre -10°C et -12°C pour une température ambiante de la chambre de $+0^{\circ}\text{C}$.

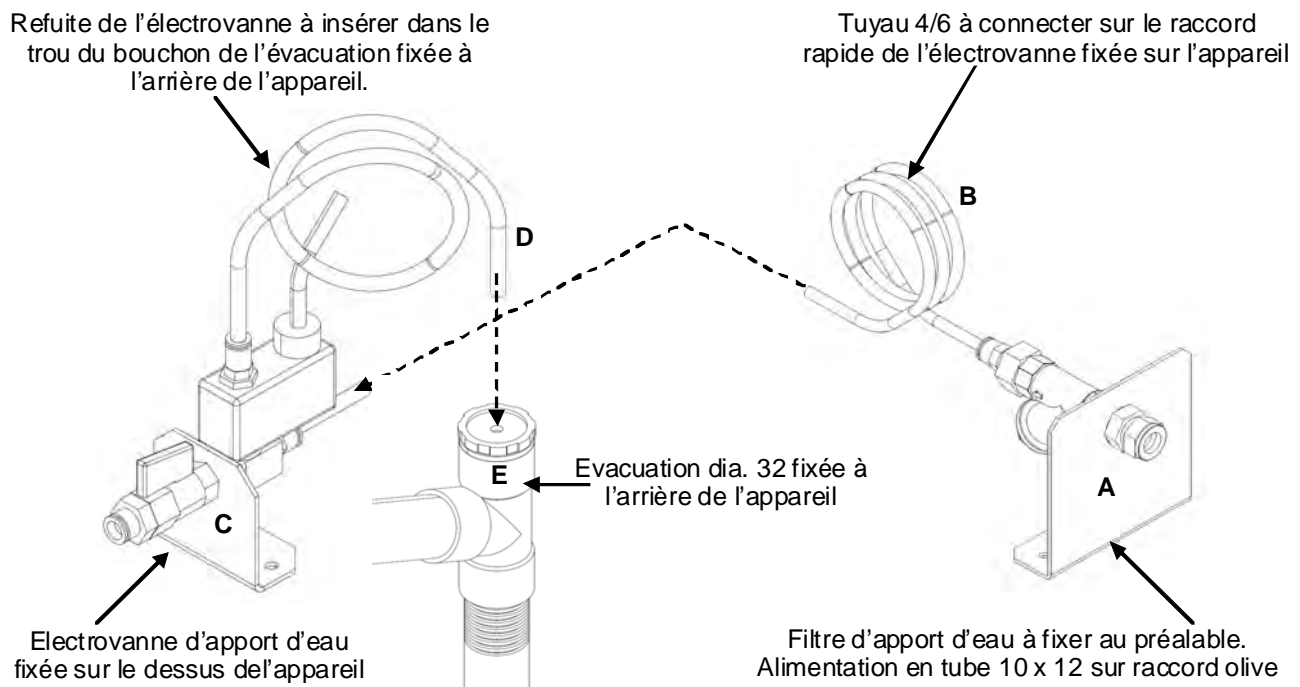


Dans tous les cas : effectuer les raccordements des tuyauteries frigorifiques avec un diamètre approprié pour ne pas nuire au bon fonctionnement, en prenant soin d'isoler la tuyauterie d'aspiration.

2.6 – Raccordement en eau (en option sur les armoires viennoises 'AFV')

• Alimentation

L'appareil doit être raccordée en eau potable du réseau de la ville, (en option sur les armoires viennoises type « AFV »).



Fixer le filtre d'apport d'eau **A** à proximité de la conduite d'alimentation en eau. Ce filtre est livré en accessoires avec l'appareil.

La conduite prévue pour l'alimentation en eau de l'appareil doit être prévue en 10x12. Elle se raccorde sur le filtre à eau **A** au moyen d'un raccord olive diamètre 3/8.

Le tuyau 4/6 **B** est à connecter au raccord rapide de l'électrovanne d'apport d'eau **C** fixée sur l'arrière du plafond de l'appareil.

Le tuyau de refuite **D** est à insérer dans le bouchon de l'évacuation **E** diamètre 32mm fixée sur le panneau arrière de l'appareil.



L'électrovanne comporte un robinet de fermeture, qui permet soit d'isoler le circuit, soit de réduire la pression d'eau.

• Evacuation

Tous les appareils doivent impérativement être raccordés sur une conduite d'évacuation des eaux de dégivrage.

Le tube annelé fixé sur l'arrière de l'appareil permet de se raccorder sur une conduite de diamètre 32 mm. Un siphon devra être mis en place si besoin.

2.7 - Raccordements électriques

- Protéger la ligne d'alimentation de l'appareil en amont, par un disjoncteur différentiel approprié selon la norme en vigueur (NC 15-100) et les indications portées sur la plaque constructeur. Le fil bleu du câble d'alimentation de l'appareil doit obligatoirement être raccordé au neutre de l'installation électrique.
- Vérifier que l'alimentation électrique prévue sur l'appareil, est en concordance avec la source électrique choisie.

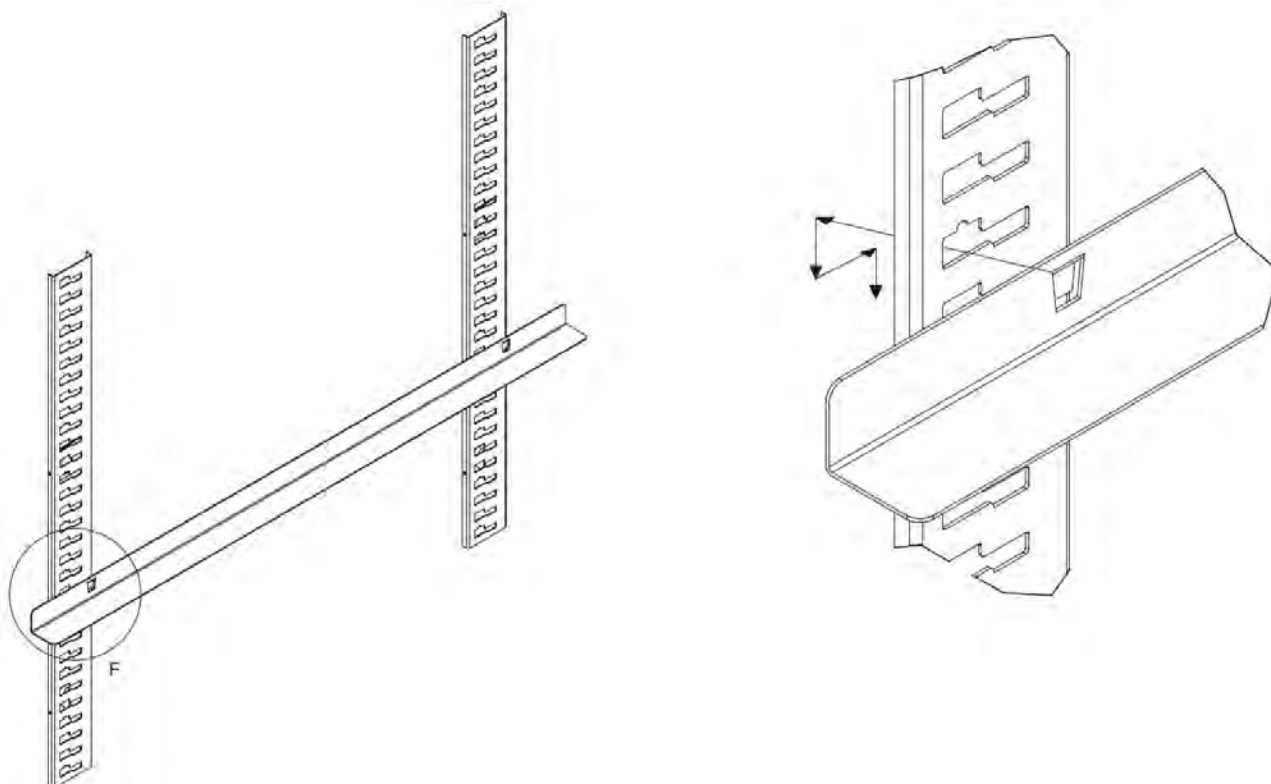


Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre de l'installation du réseau électrique

- Faire le câblage sur les bornes du coffret électrique des différents éléments suivant l'implantation et le conditionnement de l'appareil livré. La représentation de l'implantation électrique des éléments électriques à raccorder est collée à l'intérieur du tableau de commande.

2.8 - Mise en place des glissières

- Positionner les glissières sur les crémaillères, en respectant un espace suffisant entre les niveaux pour ne pas nuire à la bonne circulation d'air.
- Engager les ergots des coulisses au travers de la perforation avant de la crémaillère. Faire reposer cet ergot sur le champ du bas de cette perforation. Faire glisser la coulisse vers l'arrière de la crémaillère jusqu'à ce qu'elle s'engage dans le logement bas à l'arrière de la perforation.



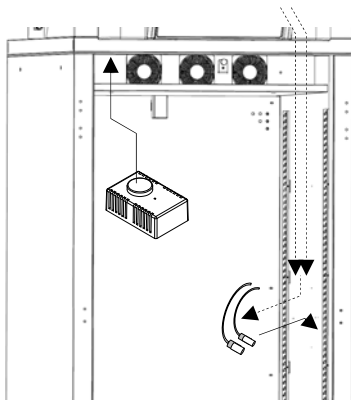
Une demie lune présente sur le haut de certaines perforations, sert de repère de positionnement des coulisses. Ce repère est prévu pour un espacement de 63mm entre les coulisses.



Le pas des crémaillères est de 21mm entre chaque perforation. L'appareil est livré avec 48 coulisses permettant d'obtenir 24 niveaux espacés de 63mm en suivant le repère « demie lune ».

2.9 - Mise en place des sondes et de l'hygrostat - Dans le cas d'un appareil livré démonté-

• Tableau de commande Electronique Simple

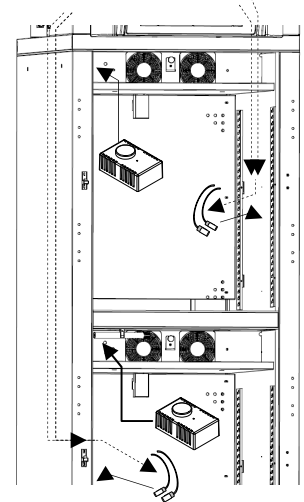


Fixer l'hygrostat sur le dessous du plafond et faire le raccordement électrique.

Insérer les sondes de température depuis le dessus de l'appareil, à l'intérieur de la réservation faite dans le côté droit de l'appareil.

Passer les sondes au travers du passage de fils depuis l'intérieur du côté droit de l'appareil.

Fixer les parties rigides des sondes sur le panneaux de côté.



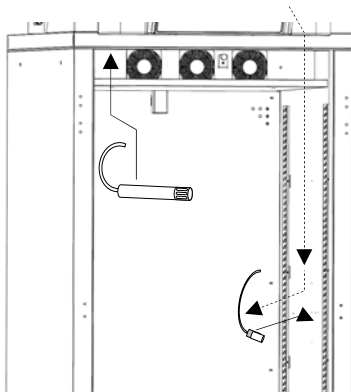
Fixer les hygromètres sur les supports ventilateurs et faire le raccordement électrique.

Insérer les sondes de température depuis le dessus de l'appareil, à l'intérieur de la réservation faite dans les côtés droit et gauche de l'appareil.

Passer les sondes au travers des passages de fils dans l'intérieur du côté droit et gauche de l'appareil.

Fixer les parties rigides des sondes sur le panneaux de côté.

• Tableau avec la commande C Touch

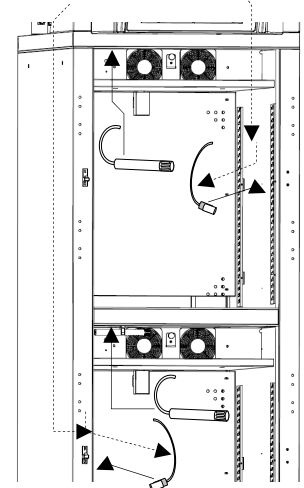


Fixer la sonde d'humidité sur le dessous du plafond et faire le raccordement.

Insérer la sonde de température depuis le dessus de l'appareil, à l'intérieur de la réservation faite dans le côté droit de l'appareil.

Passer la sonde au travers du passage de fils depuis l'intérieur du côté droit de l'appareil.

Fixer la partie rigide de la sonde sur le panneaux de côté.



Fixer les sondes d'humidité sur le dessous du plafond et de la paroi de séparation.

Insérer les sondes de température depuis le dessus de l'appareil, à l'intérieur de la réservation faite dans les côtés droit et gauche de l'appareil.

Passer les sondes au travers des passages de fils dans l'intérieur du côté droit et gauche de l'appareil.

Fixer les parties rigides des sondes sur le panneaux de côté.

Utilisation, sécurité













3.1 - Sécurité

Avant toute mise sous tension, vérifier qu'aucun obstacle ne peut nuire au fonctionnement des appareils en mouvement, tel que les ventilateurs de la gaine technique et le ventilateur de groupe frigorifique.

Après avoir mis en route l'appareil, vérifier que la valeur de la tension du réseau électrique ne varie pas de plus ou moins 10% lors du fonctionnement de l'installation en phase de blocage et de fermentation.

3.2 – Présentation de la commande C-Touch



Touche	Description
	Eclairage intérieur (option)
	Marche / Arrêt (mode veille ou sommeil) – Arrêt Programme Auto. ou Manuel
	Sélection du numéro de Programme Automatique (Auto - Différé) N° 1, 2 ou 3
	Validation et Départ du Programme Auto. ou Manuel
	Validation du numéro de Programme Auto. ou Manuel, ou de la valeur en cours de programmation
	<p>Touche circulaire d'augmentation ou de diminution de la valeur en cours de programmation</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Augmentation de la valeur, en passant son doigt sur la zone dans le sens des aiguilles d'une montre.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Diminution de la valeur, en passant son doigt sur la zone dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p> </div> </div>
	<p>Lorsqu'un programme Auto. ou Manuel est en fonctionnement les leds de cette touche circulaire s'illuminent les unes après les autres.</p>
	Sélection du numéro de Programme Manuel (Direct) N° 1, 2 ou 3
	<p>Affichage du point de consigne de la température souhaitée dans un programme Manuel (Direct)</p> <p>Lorsque la commande est en veille, une impulsion sur cette touche permet d'afficher, pendant 5 secondes sur le display bleu, la température à l'intérieur de l'appareil.</p>
	<p>Affichage du point de consigne du taux d'humidité souhaité dans un programme Manuel (Direct).</p> <p>Un appui de plus de 4 secondes sur cette touche permet d'afficher, pendant 5 secondes sur le display bleu, le taux d'humidité à l'intérieur de l'appareil.</p>

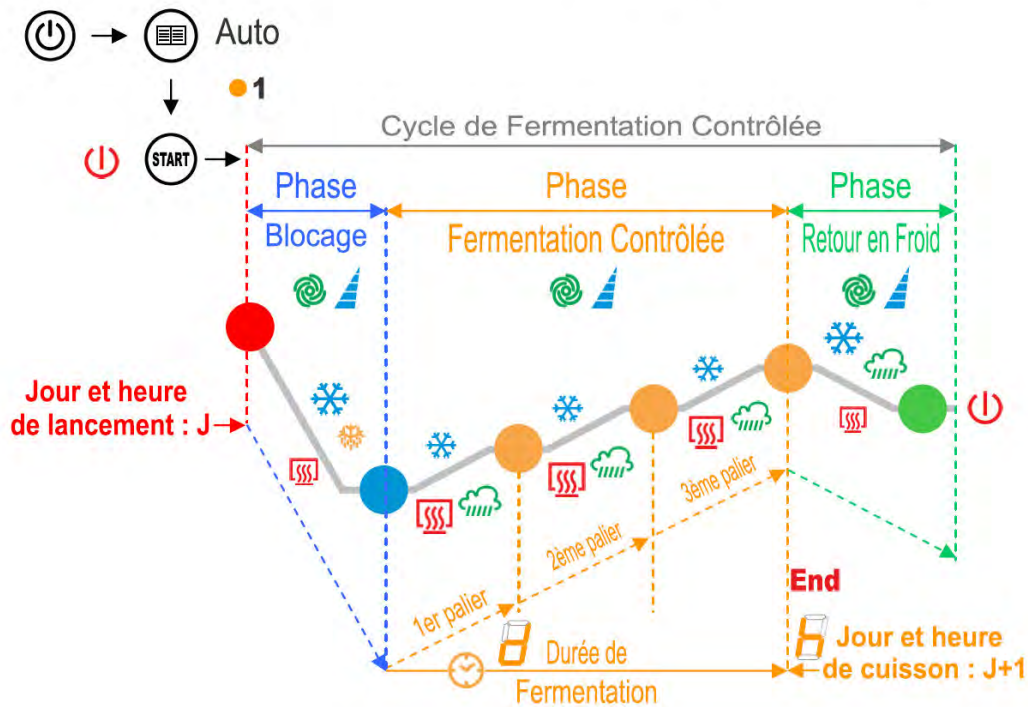
Voyant	Description
Auto	Programme Automatique (ou différé) en cours de sélection ou de fonctionnement
Manuel	Programme Manuel (ou direct) en cours de sélection ou de fonctionnement
● 1 . ● 2 . ● 3	Numéro du programme Auto. ou Manuel en cours de sélection ou de fonctionnement
	Marche Groupe Frigorifique (si il clignote : anti-court cycle du groupe – 2min)
	Marche Résistance de Fermentation
	Marche Système d'Humidité
	Display Bleu d'affichage de la température et ou de l'humidité
°C	Unité d'affichage de la valeur sur le Display Bleu : degrés Celsius
°F	Unité d'affichage de la valeur sur le Display Bleu : degrés Fahrenheit
Hr%	Unité d'affichage de la valeur sur le Display Bleu : pourcentage d'humidité relative
	Display d'affichage du jour en cours, ou du jour de cuisson
	Indique que l'heure de cuisson est en cours de programmation sur le display orange de 4 digits
	Indique qu'une durée ou un temps et en cours de programmation sur le display orange de 4 digits
	Indique qu'une durée ou un temps et en cours de programmation sur le display orange de 4 digits
	Palpeur ou sonde à piquer
End	indique que les valeurs sur les displays orange sont le jour et l'heure de cuisson programmée, soit le jour et l'heure de la fin du cycle avant retour en froid.
	Display d'affichage de l'heure en cours (les 2 points du milieu clignotent), ou de l'heure de cuisson programmée (seul le point du milieu en bas clignote)
	Indique que les programmes Auto ou Manuels sont à l'arrêt
	Marche ventilation
	Barregraph Indique la vitesse de rotation des ventilateurs (par tranche de 20%).
	Dégivrage en cours
	Courbe de température d'un programme Auto (différé) : 1ère phase : FROID – 2ème Phase : fermentation par paliers (3) – 3ème phase : Retour en Froid.
	Courbe de température d'un programme Auto (différé) : plus particulièrement dédié à la Fermentation Pousse Lente : 1ère phase : Pousse Lente par paliers (3) avec augmentation graduelle degré par degré jusqu'au jour de cuisson programmé – 2ème phase : Retour en Froid.

3.2.1 – Les programmes Auto - ou différé - et Manuel - ou direct - :

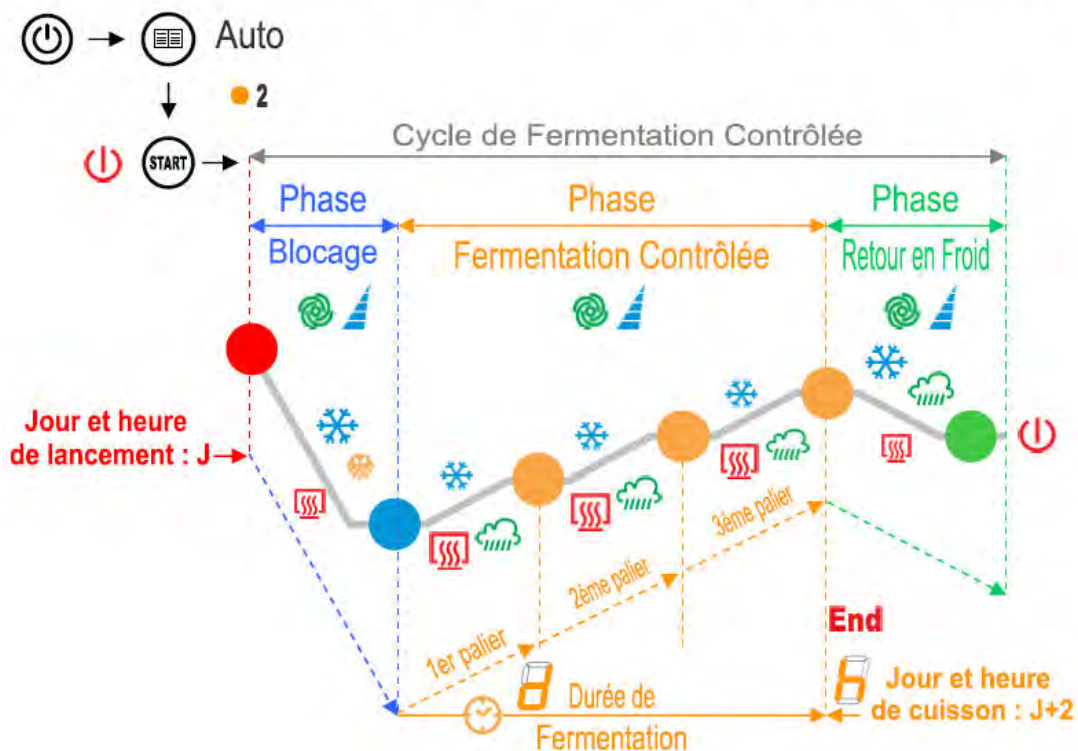
* Les programmes Auto 1 et 2 :

Les programmes Auto 1 et 2 sont des programmes pour un travail en différé. Ils sont identiques dans leur principe de fonctionnement, ils intègrent 3 phases pour contrôler la fermentation des produits pour un décalage de cuisson de 1 heure à 6 jours. Ils permettent de disposer par exemple :

- Auto n°1 : programmé pour le lendemain – décalage de la cuisson de 1 jour :



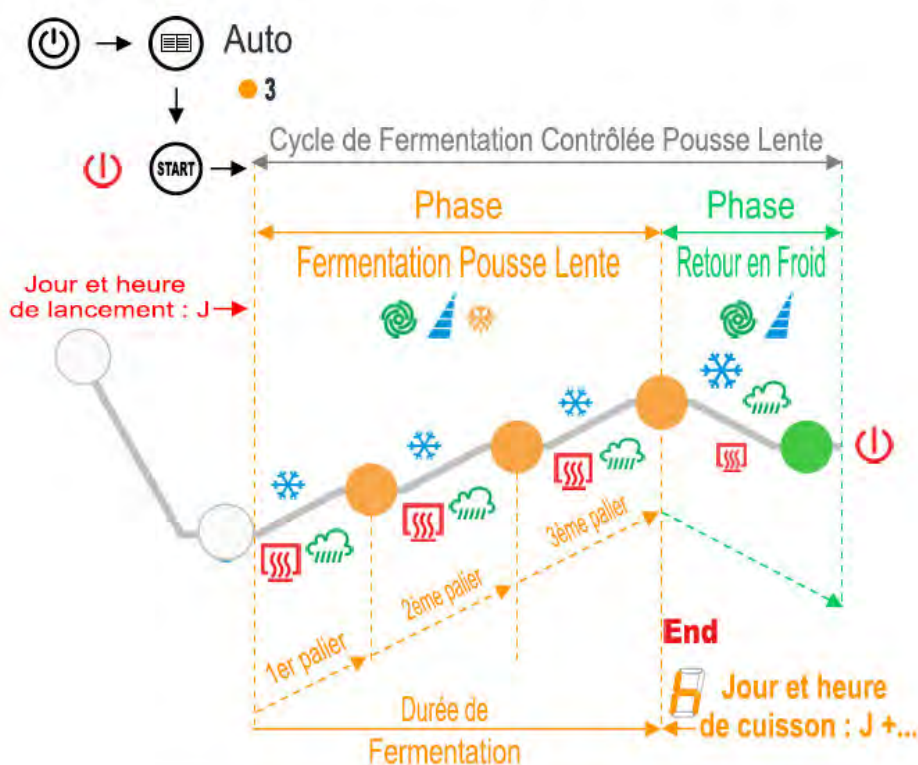
- Auto n°2 : programmé pour le surlendemain – décalage de la cuisson de 2 jours :



- La régulation des sorties Froid, Chaud, Humidité et Ventilation, s'adapte et anticipe l'évolution de la température à l'intérieur de l'appareil suivant les points de consignes programmés.
- Pendant la phase de fermentation la remontée en température est contrôlée très précisément et les paliers de température permettent également d'éviter tout choc thermique aux produits.
- La phase retour en froid permet aussi de bloquer les produits après leur fermentation pour stopper leur pousse.
- Les dégivrages sont automatiques uniquement lorsque c'est nécessaire.

* Le programme Auto 3 :

Le programme Auto 3 est un programme pour un travail en différé. Il est spécialement adapté à la fermentation contrôlée en Pousse Lente. Il intègre 2 phases pour contrôler la fermentation des produits pour un décalage de cuisson programmable de 1 heure à 6 jours.



* Les programmes Manuel 1 et 2 :

Les programmes Manuel 1 et 2 sont des programmes pour un travail en direct. Ils sont identiques dans leur principe de fonctionnement : maintien d'une température et d'un taux d'humidité constants avec la possibilité de limiter leur fonctionnement dans la durée et en être averti.

* Le programme Manuel 3 :

Le programmes Manuel 3 est un programme pour un travail en direct. Il est identique dans son principe de fonctionnement avec les programmes Manuel 1 et 2 : maintient d'une température et d'un taux d'humidité constants avec la possibilité de limiter leur fonctionnement dans la durée et en être averti.

Sa particularité est une régulation des sorties Froid, Chaud, Humidité et Ventilation, adaptée au processus de Fermentation Pousse Lente.

- Les dégivrages sont automatiques uniquement lorsque c'est nécessaire pour tous les programmes Manuel 1, 2 et 3.

3.3 – Fonctionnement de la commande C-Touch

3.3.1 – Mode Sommeil / Veille de la commande C-Touch :

Mise sous tension : de l'appareil, le tableau de commande doit se trouver en position Arrêt « **Mode Sommeil** »



Seule la touche **Marche / Arrêt** s'éclaire  ainsi que le voyant **Arrêt** .

- Au bout de 8 minutes la luminosité de la touche s'atténue, elle passe en mode économique.



Mise en Marche : donner une impulsion sur la touche , la commande se met en « **Mode Veille** »




La commande affiche le **jour**  (2=mardi) et l'**heure**  actuels. Les touches de sélection des Programmes **Auto**  et **Manuel**  s'éclairent. Le voyant arrêt est allumé .

- La commande peut aussi rester dans ce mode d'attente de sélection de programme.

- Au bout de 8 minutes la luminosité des touches s'atténue.

- Mise à l'arrêt de l'appareil, retour en « **Mode Sommeil** » : nouvelle impulsion sur la touche ...



En **Mode Veille** : Une impulsion sur la touche  permet d'afficher pendant 5 secondes la température à l'intérieur de l'appareil sur le display **bleu**.



En **Mode Veille** : Un appui prolongé sur la touche  permet de lancer un dégivrage forcé : le voyant  s'allume.
Le dégivrage forcé s'arrêtera automatiquement selon ses paramètres ou une impulsion sur la touche  permet de l'arrêter immédiatement.

3.3.2 – Réglage du jour et de l'heure actuels




Avant toute mise en service de l'appareil il est impératif de régler le jour de la semaine et l'heure actuels


La commande doit être en « **Mode Veille** » : seul le jour et l'heure sont affichés, sinon donner une impulsion sur la touche  (voir paragraphe 3.3.1- Mode Sommeil / Veille).


Appuyer, en même temps, pendant 5 secondes les touches :  et , un seul bip de confirmation doit se faire entendre. Le numéro du jour de la semaine clignote :

Régler le jour en cours de la semaine avec la touche circulaire (Lundi = 1, Mardi = 2, Mercredi=3...)



Donner une impulsion sur la touche  pour valider le nouveau numéro du jour, et les heures clignotent.

Régler l'heure en cours avec la touche circulaire et donner une impulsion sur la touche  pour valider, les minutes clignotent.

Régler les minutes en cours avec la touche circulaire et donner une impulsion sur la touche  pour valider, le numéro du jour en cours clignote.

Donner une impulsion sur la touche  : la commande revient en « **Mode Veille** ».




La mise à l'heure de l'appareil sera également
Nécessaire
au changement d'heure ETE / HIVER...



Au-delà de 30 secondes, sans manipulation sur le clavier,
la commande revient à son état initial en **Mode Veille**

3.3.3 – Sélectionner un Programme Auto 1, 2 ou 3 –ou différé–

☐ **Mettre la commande est en « Mode Veille »** (voir paragraphe 3.3.1- Mode Sommeil / Veille).

☉ Donner 1 impulsion sur la touche  c'est le dernier programme Auto utilisé qui est sélectionné, son numéro clignote et ses dernières valeurs enregistrées s'affichent.

Auto 1 : Cycle de Fermentation Contrôlée : bloqué-poussé en 3 paliers de température, avec Retour en froid. Il peut être programmé pour le jour de cuisson souhaité (soit de plus 1 à 6 jours).

☼ 1- La commande C-Touch affiche :

Le jour et l'heure de cuisson – 4 05:30

- La température de blocage (**en froid**) : 2
- La courbe des différentes étapes du cycle du programme sélectionné.

Cycle :



Bloqué – Poussé 3 paliers – Retour en Froid



1 impulsion 

Auto 2 : Cycle de Fermentation Contrôlée : bloqué-poussé en 3 paliers de température, avec Retour en froid. Il peut être programmé pour le jour de cuisson souhaité (soit de plus 1 à 6 jours).

☼ 2- La commande C-Touch affiche :

Le jour et l'heure de cuisson – 5 05:00

- La température de blocage (**en froid**) : 1
- La courbe des différentes étapes du cycle du programme sélectionné.

Cycle :



Bloqué – Poussé 3 paliers – Retour en Froid



1 impulsion 

Auto 3 : Cycle de Fermentation Pousse Lente en 3 paliers de température degrés par degrés, avec Retour en froid. Il peut être programmé pour le jour de cuisson souhaité (soit de plus 1 à 6 jours).

☼ 3- La commande C-Touch affiche :

Le jour et l'heure de cuisson – 4 04:30

- La température du 1^{er} palier de fermentation en Pousse Lente : 1
- La courbe des différentes étapes du cycle du programme

Cycle :



Pousse Lente 3 paliers avec une élévation de la température degré par degré et Retour en Froid.



1 impulsion 


1 impulsion  = retour à Auto 1 **Une impulsion supplémentaire permet de revenir à la sélection du premier programme Auto affiché.** - voir 3.3.3 -

ou 1 impulsion  = sélection du programme pour modification - voir 3.3.4 -

ou 1 impulsion  = lancement du programme en cours de sélection - voir 3.3.5 -

3.3.4 – Confirmer la sélection du programme Auto 1 ou 2-ou différé-, pour le programmer ou le consulter :

☉ Donner 1 impulsion sur la touche  :


 La valeur numérique qui clignote est celle que l'on peut régler à l'aide de la touche circulaire **+/-**.

✱ 101-La commande C-Touch affiche :

Réglage du JOUR de cuisson – 4

- Le voyant **End** clignote « jour de fin de fermentation, fin du cycle ».
- Le **jour** de cuisson clignote sur le display orange.
- La led verte correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.



+ ou - et 1 impulsion 

Le chiffre réglé correspond au numéro du jour de la semaine où l'on veut que nos produits soient prêt à cuire (lundi=1, Mardi=2, Mercredi=3...), soit le jour de fin de cuisson ou de fin de fermentation.

- Le display bleu affiche la température de blocage et le voyant de l'unité de cet affichage .

☉ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche .


✱ 102-La commande C-Touch affiche :

Réglage de l'HEURE de cuisson 05:

- L'indication **h** apparait à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion d'**heure réelle** qui est à régler.
- Le voyant **End** clignote « heure de fin de fermentation, fin du cycle ».
- L'**heure** de cuisson clignote ainsi que les 2 points sur le display orange.



+ ou - et 1 impulsion 

- La led verte correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température de blocage et le voyant de l'unité de cet affichage .


☉ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche .


✱ 103-La commande C-Touch affiche :

Réglage des MINUTES de cuisson :00

- L'indication **h** est affichée à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion d'**heure réelle** qui est à régler.
- Le voyant **End** clignote « heure de fin de fermentation, fin du cycle ».
- Les **minutes** de cuisson clignotent ainsi que les 2 points sur le display orange.



+ ou - et 1 impulsion 

- La led verte correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température de blocage et le voyant de l'unité de cet affichage .

☉ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche .

❄️ 104-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la température de BLOCAGE – froid – : 2

- Le voyant ❄️ est éclairé fixe
- La température en cours de réglage dans le display bleu clignote.
- Le voyant °C clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.
- La led **bleue** correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés et les les 2 points sur le display orange clignotent.
- Le voyant **End** est éclairé fixe



+ ou - et 1 impulsion (OK)

⊙ Régler la valeur souhaitée +/- et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :

❄️ 105-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la DUREE de fermentation en HEURES : 08.

- L'indication **d** est affichée à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion de **durée** qui est à régler.
- Le voyant ☺️ clignote
- La durée en **Heures** en cours de réglage dans le display orange clignote et seul le point du bas reste allumé fixe.
- Les trois leds **orange** correspondantes dans la courbe clignotent , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température du 1er palier de fermentation
- Le voyant °C de l'unité d'affichage dans le display bleu est allumé fixe.



+ ou - et 1 impulsion (OK)

⊙ Régler la valeur souhaitée +/- et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :

❄️ 106-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la DUREE de fermentation en MINUTES : .00

- L'indication **d** est affichée à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion de **durée** qui est à régler.
- Le voyant ☺️ clignote
- La durée en **Minutes** en cours de réglage dans le display orange clignote et seul le point du bas reste allumé fixe.
- Les trois leds **orange** correspondantes dans la courbe clignotent , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température du 1er palier de fermentation
- Le voyant °C de l'unité d'affichage dans le display bleu est allumé fixe.








+ ou - et 1 impulsion (OK)


⊙ Régler la valeur souhaitée +/- et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :

✱ 107-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la Température du 1er palier de fermentation : 4

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant  indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **température** du 1er palier de fermentation
- La 1^{ère} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
- Le voyant  est allumé fixe




+ ou - et 1 impulsion 

⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



✱ 108-La commande C-Touch affiche :

Réglage du taux d'humidité du 1er palier de fermentation : 75

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 1er palier de fermentation
- La 1^{ère} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
- Le voyant  est allumé fixe





+ ou - et 1 impulsion 

⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



✱ 109-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la Température du 2ème palier de fermentation : 6

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant  indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **température** du 2^{ème} palier de fermentation
- La 2^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
- Le voyant  est allumé fixe





+ ou - et 1 impulsion 

⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



❁ 110-La commande C-Touch affiche :

Réglage du taux d'humidité du 2ème palier de fermentation : 75





- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 2^{ème} palier de fermentation
 - La 2^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
 - Le voyant  est allumé fixe
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



+ ou - et 1 impulsion 

❁ 111-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la Température du 3ème palier de fermentation : 8





- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **°C** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **température** du 3^{ème} palier de fermentation
 - La 3^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
 - Le voyant  est allumé fixe
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



+ ou - et 1 impulsion 

❁ 112 -La commande C-Touch affiche :

Réglage du taux d'humidité du 3ème palier de fermentation : 75

- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 3^{ème} palier de fermentation
 - La 3^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - L'indication  reste affichée ainsi que la durée de fermentation précédemment programmée.
 - Le voyant  est allumé fixe
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



+ ou - et 1 impulsion 

❄️ 113 -La commande C-Touch affiche :

Réglage de la Température de retour en froid : 6

- Le voyant ❄️ est éclairé fixe
- Le voyant °C clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.
- La température en cours de réglage dans le display bleu clignote.
- La led verte, correspondante dans la courbe clignote pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés 5 05:00 et les les 2 points sur le display orange clignent.
- Le voyant End est éclairé fixe

+ ou - et 1 impulsion (OK)



- ⊙ Régler la valeur souhaitée +/- et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :

❄️ 114 -La commande C-Touch affiche :

Réglage du taux d'humidité en de retour en froid : 80

- Le voyant 💧 est allumé fixe
- Le voyant Hr% indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la taux d'humidité de la phase retour en froid.
- La led verte, correspondante dans la courbe clignote pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés 5 05:00 et les les 2 points sur le display orange clignent.
- Le voyant End est éclairé fixe

+ ou - et 1 impulsion (OK)



- ⊙ Régler la valeur souhaitée +/- et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)

- ⚡ 1 impulsion : (OK) La commande C-Touch revient à son affichage initial lors de la confirmation de la sélection du programme : réglage du JOUR de cuisson [paragraphe 3.3.4 ci-dessus].

- ⚡ 1 impulsion : (START) Lancement du programme Auto (ou différé) sélectionné et programmé [paragraphe 3.3.5 ci-après].

- ⚡ 1 impulsion : (power) retour en mode « Mode Veille » [paragraphe 3.3.3 ci-dessus].



Au-delà de 60 secondes, sans manipulation sur le clavier, la commande lance automatiquement le programme Auto sélectionné



3.3.5 – Lancer le programme Auto 1 ou 2 –ou différé–, sélectionner et programmé :

❄ La commande C-Touch affiche :

- Le programme Auto précédemment sélectionné et renseigné se lance.
- Son numéro et son voyant sont allumés fixes.
- Le **JOUR** et l'**HEURE** de cuisson (fin de fermentation) s'affichent en permanence dans le display **orange**. Seul le point du bas clignote pour indiquer que c'est une heure programmée et non l'heure réelle.
- La température réelle à l'intérieur de l'appareil s'affiche sur le display **bleu**, ainsi que son unité d'affichage °C.







1 impulsion  = lancement du programme


- Le premier voyant rouge de la courbe s'allume de façon fixe .
- Le voyant  de la première phase froid « blocage » clignote jusqu'à ce que le point de consigne programmé soit atteint.
- Les voyants de la courbe de température du cycle indique l'état d'avancement du programme et la phase dans laquelle se trouve l'appareil.




Les voyants des différentes fonctions s'allument en fonction des besoins de l'appareil :

- Le voyant du groupe frigorifique  indique son fonctionnement ( si ce voyant clignote c'est que la fonction anti court cycle est activée : enclenchements trop rapprochés – moins de 2 minutes).
- Le voyant de la ventilation  indique le fonctionnement des ventilateurs
- Le barregraph  indique la vitesse de rotation (de 20 en 20%). La vitesse est auto-adaptative.
- La touche circulaire s'anime avec ses leds pour indiquer qu'un programme est en cours de fonctionnement.

Vérification du jour et de l'heure actuels :


Une impulsion sur la touche  permet de faire clignoter dans le display **orange** le **JOUR** et l'**HEURE** actuels (les deux points du milieu clignotent) pendant 5 secondes.

Coupure d'alimentation électrique pendant un programme :


Si une coupure d'alimentation électrique se produit pendant le déroulement du programme, lors de la remise sous tension, si elle a été supérieure à ¼ d'heure, le voyant  clignotera afin de prévenir qu'il est important de vérifier les conséquences éventuelles que peuvent avoir subit les produits.

Une impulsion sur n'importe qu'elle touche de la commande C-Touch permet de supprimer le clignotement.

Arrêter un programme Auto en cours de fonctionnement :

Une impulsion sur la touche  permet de stopper un programme Auto en fonctionnement et de revenir en « **Mode Veille** » .

Consulter programme Auto en cours de fonctionnement :

Chaque impulsion sur la touche  permet de visualiser toutes les valeurs enregistrées dans le programme en cours, sans perturber son fonctionnement.

3.3.6 – Confirmer la sélection du programme Auto 3 –ou différé–, pour le programmer ou le consulter :

☒ **Mettre la commande est en « Mode Veille »** (voir paragraphe 3.3.1- Mode Sommeil / Veille).


☉ Donner une ou plusieurs impulsions sur la touche  jusqu'à ce que le programme Auto n°3 clignote.

Le dernier programme Auto utilisé, son numéro clignote et ses dernières valeurs enregistrées s'affichent : jour et heure de cuisson **4 04:30** – Température du 1^{er} palier de fermentation pousse lente **3**.



☉ Donner 1 impulsion sur la touche 

impulsion(s) 

 La valeur numérique qui clignote est celle que l'on peut régler à l'aide de la touche circulaire **+/-**.

☒ **Auto 3** : Pousse Lente avec 3 paliers de température et une élévation de 1° par 1° entre chaque palier. Retour en Froid automatique en fin de pousse lente. Il peut être programmé pour le jour de cuisson souhaité (soit de plus 1 à 6 jours).

☒ La ventilation est auto adaptative avec une anticipation de la régulation des sorties froid, chaud et humidité.

✳ 301- La commande C-Touch affiche :
Réglage du JOUR de cuisson – 4

- La température du 1^{er} palier de fermentation en Pousse Lente . **1**
- La courbe des différentes étapes du cycle du programme

Cycle :



- Le voyant **End** clignote « jour de fin de fermentation, fin du cycle ».
- Le **JOUR** de cuisson clignote sur le display **orange**.
- La led verte correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.

Le chiffre réglé correspond au numéro du jour de la semaine où l'on veut que nos produits soient prêt à cuire (lundi=1, Mardi=2, Mercredi=3...), soit le jour de fin de cuisson ou de fin de fermentation.

- Le display bleu affiche la température de retour en froid après fermentation pousse lente **3** et le voyant de l'unité de cet affichage **°C**.

☉ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche .



1 impulsion  et + ou -

✳ 302-La commande C-Touch affiche :

Réglage de l'HEURE de cuisson 06:

- L'indication apparait à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion d'**heure réelle** qui est à régler.
- Le voyant **End** clignote « heure de fin de fermentation, fin du cycle ».
- L'**heure** de cuisson clignote ainsi que les 2 points sur le display orange.
- La led **verte** correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température de retour en froid et le voyant de l'unité de cet affichage °C.



+ ou - et 1 impulsion (OK)

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK).

✳ 303-La commande C-Touch affiche :

Réglage des MINUTES de cuisson :00

- L'indication **h** est affichée à la place du jour de cuisson pour indiquer que c'est une notion d'**heure réelle** qui est à régler.
- Le voyant **End** clignote « heure de fin de fermentation, fin du cycle ».
- Les **minutes** de cuisson clignotent ainsi que les 2 points sur le display orange.
- La led **verte** correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le display bleu affiche la température de blocage et le voyant de l'unité de cet affichage °C.




+ ou - et 1 impulsion (OK)

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :

✳ 304-La commande C-Touch affiche :

Réglage de la Température du 1er palier de Fermentation Pousse Lente: 2

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant °C indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **température** du 1er palier de fermentation
- La 1^{ère} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote, pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignotent.
- Le voyant **End** est allumé fixe




+ ou - et 1 impulsion (OK)

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)

❁ 305-La commande C-Touch affiche :


Réglage du taux d'humidité du 1er palier de Fermentation Pousse Lente:70

- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 1er palier de fermentation
 - La 1^{ère} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignotent.
 - Le voyant **End** est allumé fixe
- + ou - et 1 impulsion (OK)
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)



❁ 306-La commande C-Touch affiche :


Réglage de la Température du 2ème palier de Fermentation Pousse Lente:6

- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **°C** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **température** du 2^{ème} palier de fermentation
 - La 2^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignotent.
 - Le voyant **End** est allumé fixe
- + ou - et 1 impulsion (OK)
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)



❁ 307 -La commande C-Touch affiche:



Réglage du taux d'humidité du 2ème palier de Fermentation Pousse Lente:70

- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 2^{ème} palier de fermentation
 - La 2^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignotent.
 - Le voyant **End** est allumé fixe
- + ou - et 1 impulsion (OK)
- ⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)



❄️ 308-La commande C-Touch affiche:

Réglage de la Température du 3ème palier de Fermentation Pousse Lente:10

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant  indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **température** du 3^{ème} palier de fermentation
- La 3^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignent.
- Le voyant **End** est allumé fixe



+ ou - et 1 impulsion (OK)

⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)

❄️ 309-La commande C-Touch affiche:

Réglage du taux d'humidité du 3ème palier de Fermentation Pousse Lente 70

- Le voyant  est allumé fixe
- Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
- Le display bleu affiche la **taux d'humidité** du 3^{ème} palier de fermentation
- La 3^{ème} led **orange**, correspondante dans la courbe clignote , pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignent.
- Le voyant **End** est allumé fixe





+ ou - et 1 impulsion (OK)

⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK)

❄️ 310-La commande C-Touch affiche:

Réglage de la Température de retour en froid : 3

- Le voyant  est éclairé fixe
- Le voyant  clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.
- La **température** en cours de réglage dans le display bleu clignote.
- La led **verte**, correspondante dans la courbe clignote pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
- Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignent.
- Le voyant **End** est allumé fixe






+ ou - et 1 impulsion (OK)


⊙ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche (OK) :


✳ 311-La commande C-Touch affiche:

Réglage du taux d'humidité en de retour en froid : 80


- Le voyant  est allumé fixe
 - Le voyant **Hr%** indique l'unité d'affichage dans le display bleu clignote
 - Le display bleu affiche la **taux d'humidité** + ou - et 1 impulsion 
 - La led **verte**, correspondante dans la courbe clignote pour indiquer où se situe dans le cycle la valeur en cours de réglage.
 - Le jour de et l'heure de cuisson programmés restent affichés **5 06:00** et les les 2 points sur le display orange clignotent.
 - Le voyant **End** est allumé fixe
- ☉ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



- ☒ 1 impulsion :  La commande C-Touch revient à son affichage initial lors de la confirmation de la sélection du programme : réglage du JOUR de cuisson [paragraphe 3.3.6 n°301 ci-dessus].

- ☒ 1 impulsion :  Lancement du programme Auto (ou différé) sélectionné et programmé [paragraphe 3.3.7 ci-après]. Le programme sélectionné peut être lancé tout de suite après sa sélection ou après chacune des étapes précédentes.



1 impulsion  = lancement du programme

- ☒ 1 impulsion :  retour en mode « **Mode Veille** » [paragraphe 3.3.3 ci-dessus].



Au-delà de 60 secondes, sans manipulation sur le clavier, la commande lance automatiquement le programme Auto 3 sélectionné





3.3.7 – Lancer le programme Auto 3 –ou différé– sélectionner et programmé :

* La commande C-Touch affiche :


- Le programme Auto précédemment sélectionné et renseigné se lance en donnant 1 impulsion sur la touche .
- Le numéro et le voyant du programme lancé s'éclairent en permanence.
- Le **JOUR** et l'**HEURE** de cuisson (fin de fermentation) s'affichent en permanence dans le display **orange**. Seul le point du bas clignote pour indiquer que c'est une heure programmée et non l'heure réelle.
- La température réelle à l'intérieure de l'appareil s'affiche sur le display **bleu**, ainsi que son unité d'affichage °C.
- Le premier voyant rouge de la courbe s'allume de façon fixe.
- Le voyant  du 1^{er} palier de Fermentation Pousse Lente clignote jusqu'à ce que le point de consigne programmé soit atteint.
- Les voyants de la courbe de température du cycle indique l'état d'avancement du programme et la phase dans laquelle se trouve l'appareil.




Les voyants des différentes fonctions s'allument en fonction des besoins de l'appareil :

- Le voyant du groupe frigorifique  indique son fonctionnement ( si ce voyant clignote c'est que la fonction anti court cycle est activée : enclenchements trop rapprochés – moins de 2 minutes).
- Le voyant de la ventilation  indique le fonctionnement des ventilateurs
- Le barregraph  indique la vitesse de rotation (de 20 en 20%). La vitesse est auto-adaptative.
- La touche circulaire s'anime avec ses leds pour indiquer qu'un programme est en cours de fonctionnement.

Vérification du jour et de l'heure actuels :


Une impulsion sur la touche  permet de faire clignoter dans le display **orange** le **JOUR** et l'**HEURE** actuels (les deux points du milieu clignotent) pendant 5 secondes.

Coupure d'alimentation électrique pendant un programme :


Si une coupure d'alimentation électrique se produit pendant le déroulement du programme, lors de la remise sous tension, si elle a été supérieure à ¼ d'heure, le voyant  clignotera afin de prévenir qu'il est important de vérifier les conséquences éventuelles que peuvent avoir subit les produits.

Une impulsion sur n'importe qu'elle touche de la commande C-Touch permet de supprimer le clignotement.

Arrêter un programme Auto en cours de fonctionnement :

Une impulsion sur la touche  permet de stopper un programme Auto en fonctionnement et de revenir en « **Mode Veille** » .

Consulter programme Auto en cours de fonctionnement :

Chaque impulsion sur la touche  permet de visualiser toutes les valeurs enregistrées dans le programme en cours, sans perturber son fonctionnement.



3.3.8 – Les programmes Auto 1, 2 ou 3 –ou différé–, déjà programmé :

Les programmes Auto 1, 2 ou 3 peuvent être établi du jour pour le lendemain ou le surlendemain, voir pour une durée plus importante.

Dans tous les cas, lorsque le programme est sélectionné de nouveau, son jour de cuisson s'incrémente automatiquement du même décalage pour le jour de cuisson (J+1 ou J+2 ...).

Pour ces raisons chaque programme Auto peut être dédié.

Après avoir été renseigné en température, humidité, durée... respectives, le programme en question pourra être affecté à un cycle de 24h pour Auto 1, 48h pour Auto 2 ou pour des produits spéciaux...

Lancer un programme 1, 2 ou 3 –ou différé–, déjà programmé

1/ La commande C-Touch est en **Mode Sommeil**:

La touche **Marche / Arrêt**  et le voyant **Arrêt**  sont éclairés.


● Donner 1 impulsion sur la touche 




1 impulsion 

2/ La commande C-Touch est en **Mode Veille**:

La commande affiche le **jour**  (2=mardi) et l'**heure** .

● Donner 1 ou plusieurs impulsions sur la touche  pour sélectionner le programme Auto voulu.



1 impulsion  ou plusieurs pour bon N°

3/ Le dernier programme utilisé est proposé.

Son numéro clignote et ses dernières valeurs enregistrées s'affichent :


Le jour et l'heure de cuisson – 5 05:00

- La température de blocage (**en froid**) . 1
- La courbe des différentes étapes du cycle du programme sélectionné.



1 impulsion 


● Donner une impulsion sur la touche  : le programme se lance.

● Pour arrêter le programme lancé, donner une impulsion sur la touche  : retour en « **Mode Veille** » et nouvelle sélection de programmes.

● Une 2^{ème} impulsion sur la touche  : retour en **Mode Sommeil**

3.3.9 – Sélectionner un Programme Manuel 1, 2 ou 3 –ou direct–

Mettre la commande est en « **Mode Veille** » (voir paragraphe 3.3.1- Mode Sommeil / Veille).

Donner 1 impulsion sur la touche  c'est le dernier programme Manuel utilisé qui est sélectionné, son numéro clignote et ses dernières valeurs enregistrées s'affichent.

Manuel 1 : Programme de « Froid Positif Continu » à une température et un taux d'humidité constant. Une durée peut être programmée pour limiter son temps de fonctionnement. Si nécessaire, la Les dégivrages seront automatiques.

M1- La commande C-Touch affiche :

- La température programmée : 2
- La dernière durée de temps de fonctionnement programmée – d 18:00 ou --:-- (--:-- = pas de limite de fonctionnement).
- Le N° du programme Manuel clignote



Donner 1 impulsion sur la touche 

1 impulsion 

Manuel 2 : Programme « d'Etuvage » à une température et un taux d'humidité constant. Une durée peut être programmée pour limiter son temps de fonctionnement.

M2- La commande C-Touch affiche :

- La température programmée : 18
- La dernière durée de temps de fonctionnement programmée – d 18:00 ou --:-- (--:-- = pas de limite de fonctionnement).
- Le N° du programme Manuel clignote



Donner 1 impulsion sur la touche 

1 impulsion 


Manuel 3 : Programme « d'Etuvage » à une température et un taux d'humidité constant. Une durée peut être programmée pour limiter son temps de fonctionnement.


M2- La commande C-Touch affiche :


- La température programmée : 8
- La dernière durée de temps de fonctionnement programmée – d 18:00 ou --:-- (--:-- = pas de limite de fonctionnement).
- Le N° du programme Manuel clignote




Donner 1 impulsion sur la touche 

1 impulsion  = retour à Manuel 1

1 impulsion sur la touche  retour au paragraphe [paragraphe 3.3.9 ci-dessus n° M1].

1 impulsion sur la touche  sélection du numéro du programme qui clignote [paragraphe 3.4.0 ci-après].

1 impulsion sur la touche  lancement du programme sélectionné [paragraphe 3.4.1 ci-après].

1 impulsion sur la touche  : retour en « **Mode Veille** » et nouvelle sélection de programmes.

3.4.0 – Confirmer la sélection du programme Manuel 1, 2 ou 3 –ou direct–, pour le programmer ou le consulter :

- Donner 1 impulsion sur la touche  pour confirmer la sélection du programme

 La valeur numérique qui clignote est celle que l'on peut régler à l'aide de la touche circulaire **+/-**.


* M01-La commande C-Touch affiche:

Réglage de la température : 2

- Le voyant Manuel est allumé.
- Le **voyant et le numéro** du programme clignote.
- La **température** en cours de réglage dans le display bleu clignote



1 impulsion  et + ou -

- Le voyant  clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.
- Le display orange affiche la durée de fonctionnement **d 18.00** ou **--- --** si la durée n'est pas limitée.

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 

* M02-La commande C-Touch affiche:

Réglage du taux d'humidité : 70

- Le voyant Manuel est allumé.
- Le **voyant et le numéro** du programme clignote.
- La **taux d'humidité** en cours de réglage dans le display bleu clignote




1 impulsion  et + ou -

- Le voyant **Hr%** clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.
- Le display orange affiche la durée de fonctionnement **d 18.00** ou **--- --** si la durée n'est pas limitée.

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 


* M03-La commande C-Touch affiche:



Réglage de la DUREE de fonctionnement du programme en HEURES : --.

- L'indication **d** s'affiche pour indiquer que c'est une notion de **durée** qui est à régler.
- Le voyant  clignote
- La durée en **Heures** en cours de réglage dans le display orange clignote et seul le point du bas reste allumé fixe.
- Le display bleu affiche le taux d'humidité précédemment programmé **70**
- Le voyant **Hr%** de l'unité d'affichage dans le display bleu est allumé fixe.





1 impulsion  et + ou -

- Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 

 Pour que le programme fonctionne sans limite de temps, il ne faut pas renseigner de durée **hh.mm.**
Laisser l'affichage à **--- --** et donner une impulsion sur la touche 


❄️ M04-La commande C-Touch affiche:


Réglage de la DUREE de fonctionnement du programme en MINUTES : .00

- L'indication **d** s'affiche pour indiquer que c'est une notion de **durée** qui est à régler.
 - Le voyant  clignote
 - La durée en **minutes** en cours de réglage dans le display orange clignote et seul le point du bas reste allumé fixe.
 - Le display bleu affiche le taux d'humidité précédemment programmé **70**
 - Le voyant **Hr%** de l'unité d'affichage dans le display bleu est allumé fixe.
- ⦿ Régler la valeur souhaitée **+/-** et Donner 1 impulsion sur la touche 



1 impulsion  et + ou -

- ❑ 1 impulsion  La commande C-Touch revient à son affichage initial lors de la confirmation de la sélection du programme : réglage de la température [paragraphe 3.4.0 n° M01 ci-dessus].

- ❑ 1 impulsion  Lancement du programme Manuel (ou direct) sélectionné et programmé [paragraphe 3.4.1 ci-après]. Le programme sélectionné peut être lancé tout de suite après sa sélection ou après chacune des étapes précédentes.



- ❑ 1 impulsion  retour en mode « **Mode Veille** » [paragraphe 3.3.9 ci-dessus].





Au-delà de 30 secondes, sans manipulation sur le clavier, la commande lance automatiquement le programme Manuel sélectionné

3.4.1 – Consultation ou modification de la température souhaitée pendant le fonctionnement d'un programme Manuel :

☉ Donner 1 impulsion sur la touche 

✳ La commande C-Touch affiche:

- Le voyant Manuel est allumé.
- Le voyant  et le numéro 1 du programme restent allumés.
- La température en cours de consultation ou modification clignote dans le display bleu.
- Le voyant  clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.




☉ Régler la valeur souhaitée \pm et donner 1 impulsion sur la touche  ou .

3.4.2 – Consultation ou modification du taux d'humidité souhaité pendant le fonctionnement d'un programme Manuel :



☉ Donner 1 impulsion sur la touche 

✳ La commande C-Touch affiche:

- Le voyant Manuel est allumé.
- Le voyant  et le numéro 1 du programme restent allumés.
- Le taux d'humidité en cours de consultation ou modification clignote dans le display bleu.
- Le voyant Hr% clignote : unité d'affichage dans le display bleu de la valeur en cours de réglage.



☉ Régler la valeur souhaitée \pm et donner :

- soit 1 impulsion sur la touche  pour accéder à la modification de la durée de fonctionnement du programme,
- soit 1 impulsion sur la touche  pour sortir du mode modification.



Au-delà de 30 secondes, sans manipulation sur le clavier, la commande relance automatiquement le programme Manuel

3.5 – Programmation simplifiée de la commande C-Touch :



Avant toute mise en service, régler ou vérifier le jour et l'heure actuels : **Tableau en VEILLE**

- Appuyer 5 secondes et (le jour clignote) => régler le jour en cours de la semaine
- Donner une impulsion sur (les heures clignotent) => régler l'heure en cours
- Donner une impulsion sur (les minutes clignotent) => régler les minutes en cours,
- Donner une impulsion sur puis .

Réglage



Mise en marche

Auto
Manuel

Mode **Sommeil** : seul le voyant est allumé

Sommeil

Veille

Mode **Veille** : uniquement le jour et l'heure actuels affichés **4 18:22** et les touches actives

Programmes **Différés** Programmes **Directs**

Veille Programmes Directs : Manuel

Sélection du programme

- = Manuel 1 (Froid continu)
- = Manuel 2 (Etuvage Direct)
- = Manuel 3 (Pousse Lente)

Réglage

Visualisation

Température °C

Humidité Hr%

Durée -d- hh.mm

Démarrage du Programme Manuel

Arrêt du programme en cours

retour mode **Veille**

Programmes Différés : Auto

Veille Sélection du programme

- = Auto 1
- = Auto 2
- = Auto 3

Visualisation Programmation

Réglage

Jour de cuisson

Heure de cuisson -h- hh:mm

Sauf Auto 3

- Température en Froid
- Durée de Fermentation -d- hh.mm

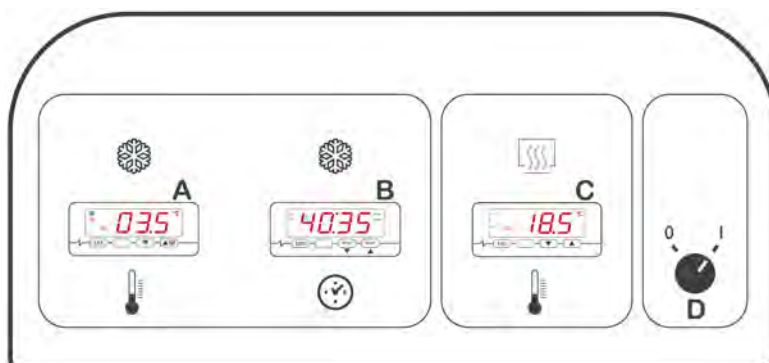
- Température 1er Palier
- Humidité 1er Palier
- Température 2ème Palier
- Humidité 2ème Palier
- Température 3ème Palier
- Humidité 3ème Palier
- Température Dorming
- Humidité Dorming

Démarrage du Programme différé : Auto




3.6 – Fonctionnement du tableau de commande électronique simple

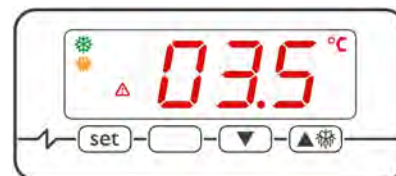
TABEAU DE COMMANDE

- A – Température de blocage,
Thermostat de FROID
- B – Temps de blocage,
Minuterie de BLOCAGE
- C – Température de fermentation,
Thermostat de FERMENTATION
- D – Interrupteur Marche / Arrêt







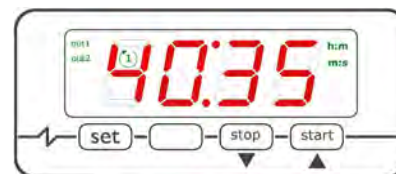
A – THERMOSTAT de FROID

- Donner une impulsion sur la touche **set** pour afficher la température programmée, le voyant  clignote,
- Donner une impulsion sur la touche  pour augmenter la température désirée,
- Donner une impulsion sur la touche  pour la diminuer.
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir à l'affichage normal ou laisser l'appareil sans manipulation pendant 15s.





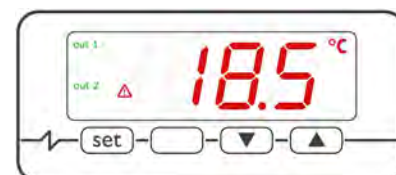
B – MINUTERIE de BLOCAGE

- Arrêter le décompte de la minuterie : donner une impulsion sur la touche **stop**
- Donner une impulsion sur la touche **set**, le voyant  clignote et le voyant h:m précise les unités de temps avant et après les 2 points.
- Donner des impulsions ou maintenir appuyé la touche  pour augmenter la durée,
- Donner des impulsions ou maintenir appuyé la touche  pour la diminuer la durée,
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir à l'affichage normal ou laisser l'appareil sans manipulation pendant 15s, le voyant  s'éteint.
- Donner une impulsion sur la touche **start** pour lancer la phase de blocage, la minuterie décompte la durée précédemment programmée. L'affichage devient vert et les deux points : clignotent.
- Donner une impulsion sur la touche **stop** pour arrêter la phase de blocage. L'affichage devient rouge et les deux points : sont fixes.






C – THERMOSTAT de FERMENTATION

- Donner une impulsion sur la touche **set** pour afficher la température programmée, le voyant **out 1** clignote,
- Donner une impulsion sur la touche  pour augmenter la température désirée,
- Donner une impulsion sur la touche  pour la diminuer.
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir à l'affichage normal ou laisser l'appareil sans manipulation pendant 15s.



3.6.1 - Lancer la phase blocage


- Placer l'interrupteur **D** du tableau de commande sur la position **1**.
- Arrêter le décompte de la minuterie en donnant une impulsion sur la touche 
- Régler le temps de blocage souhaité en respectant les indications de réglage de la minuterie de blocage précédemment données.
- Donner une impulsion sur la touche 
- L'affichage change de couleur, les deux points au centre de l'affichage clignotent.

Le voyant  s'allume, ainsi que l'unité du temps affiché **h : m**. Ces signalisations indiquent que le décompte du temps de la phase de BLOCAGE est en cours.



Nota : Lors du décompte de la dernière heure l'affichage est en minutes à gauche et en secondes à droite des deux points du centre. L'unité de temps s'affiche également **m : s**.
Lors du décompte de la dernière minute l'affichage est en secondes et 1/10^{ème} de seconde. Aucune unité de temps est affichée.

Pour stopper le décompte de la minuterie donner une impulsion sur la touche .

A la fin du décompte du temps de blocage, la minuterie revient à sa couleur initiale, les deux points au centre cessent de clignoter et le voyant  s'éteint.



Lors d'une coupure de courant, si le tableau de commande est en fonctionnement, le décompte du cycle en cours n'est pas interrompu. Lorsque l'électricité sera rétablie, l'appareil continuera le cycle sans supporter aucune conséquence sur la programmation.

3.6.1.1 - Exemple de programmation pour un cycle de fermentation contrôlée :

Heure de chargement de l'appareil : 11H00

Début de cuisson à 5 H 00

Durée de fermentation : 6 H 00

Soit une durée de cycle complet de pousse contrôlée 18 H 00 => **18h – 6h = 12h00**

Il faudra programmer la minuterie sur 12 H 00.

- Régler la température de fermentation (chaud) sur le thermostat de froid **C**,
- Déclencher le cycle de blocage en froid par l'intermédiaire de la minuterie **B**,
- Régler la température de blocage sur le thermostat de froid **A** : généralement 2°C à 3°C suffisent pour un travail sur 24 heures).

Pendant la phase de fermentation, le groupe frigorifique se met en fonctionnement lorsque la température programmée est dépassée de 2°C, afin d'assurer une meilleure stabilité de la température.

3.7 – Conseils d'utilisation

3.7.1 - Préliminaires de chargement

Démarrez votre appareil en froid, une heure environ avant son chargement. De cette manière, l'appareil sera très froid lors du chargement et bloquera plus rapidement les pâtes.

3.7.2 - Chargement de l'appareil

Avant de rentrer les produits dans l'enceinte, arrêtez votre appareil :

- Régler le taux d'humidité souhaitée, par action sur le bouton de l'hygrostat situé à l'intérieur de l'enceinte dans le cas d'un tableau électronique simple.



Le réglage du taux d'humidité sera affiné suivant le type et la qualité du produit obtenu. Pour un étuvage direct, l'humidité devra être réglée généralement sur 80%.

Introduction des produits à l'intérieur de l'enceinte :

- Charger l'appareil avec les produits en laissant un espace suffisant entre eux afin d'assurer une excellente circulation de l'air. Utiliser des supports de type grille, couche (automatique), filet ou bac.

3.8 – Mise en garde

- Les ouvertures de porte doivent être limitées au minimum, elles provoquent une évolution de la température et de l'humidité ambiante qui peuvent nuire aux produits.
- Eviter le stockage provisoire des supports chargés à l'extérieur de l'appareil. Les courants d'air extérieur peuvent être la cause d'assèchements importants des produits.
- Dans certains cas, une condensation peut apparaître sur les différentes parois et le sol. Ce phénomène, dû aux chocs thermiques, est normal.
- Eviter un fonctionnement prolongé en froid continu (supérieur à 60 heures), de façon à ne pas risquer une prise en givre de l'évaporateur.
- Utiliser l'appareil que pour ce qu'il a été conçu, ne tenter pas de le surcharger, d'y placer des produits inadaptés à son fonctionnement.



Ne pas respecter ces règles provoque une diminution des qualités finales des produits.

3.9 – La Fermentation contrôlée

L'appareil que vous venez d'acquérir est conçu pour différer la pousse des produits de panification et de viennoiserie. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en vous conformant aux recommandations suivantes.

Introduction

La méthode de fermentation en pousse contrôlée, repose sur une technique des plus simple : prolonger l'apprêt d'une pâte au delà de sa durée habituelle, en plaçant les pâtons dans une enceinte qui permettra de contrôler, à chaque instant, la température et le taux d'humidité ambiant.

L'appareil doit assurer, avec le maximum de sécurité, la production de :

- FROID, nécessaire à l'abaissement de la température de la pâte afin de bloquer sa fermentation.
- CHALEUR, nécessaire pour la fermentation de la pâte.
- HUMIDITE, nécessaire dans certains cas afin d'éviter l'assèchement des pâtes.

Recommandations

La pousse contrôlée nécessite l'emploi de matières premières particulières et de bonne qualité.

Le froid agit sur la levure en « l'endormant » et également sur les constituants de la pâte (surtout sur le gluten) ; c'est la raison pour laquelle les farines employées doivent être d'excellente qualité, c'est-à-dire avec une force boulangère élevée.

L'utilisation d'une chambre de pousse contrôlée nécessite, dans le processus d'élaboration de la pâte, quelques différences :

- L'emploi d'une farine forte, d'une levure fraîche ou d'un levain.
- La dose de sel devra être légèrement augmentée.
- Le pétrissage intensifié est conseillé.
- Un léger pointage de 20 à 25 minutes devra être respecté après avoir façonné la pâte, en évitant tout courant d'air.
- Les pâtons devront être cuits dès leur sortie de la chambre de pousse.
- La température de cuisson devra être inférieure à la température habituelle (environ 240 °C).

Nous préconisons afin d'obtenir des conditions optimales de fermentation, de maintenir la pâte à sa sortie du pétrin à une température d'environ 22°C.

La somme des températures de l'eau de coulage, de la farine et de l'air ambiant du fournil, doit être proche de :

- 60 en pétrissage normal
- 58 en pétrissage amélioré
- 54 en pétrissage intensifié

afin d'obtenir une température de pâte d'environ 22°C.

Ingrédients et méthode	Temps de blocage (*)		
	12 heures	24 heures	48 heures
Farine T55 supérieure	100 kg	100 kg	100 kg
Eau TB. 54°C	60 litres	60 litres	60 litres
Sel	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg
Levure (rapide exclue)	1,7 kg	1,7 kg	1,7 kg
Acide ascorbique	4 g	4 g	4 g
Améliorants	selon indication du fournisseur		
Température de la pâte	22 °C	22 °C	22 °C
Tps pétrissage 1 vitesse	4 mm	4 mm	4 mm
Tps pétrissage 2 vitesse	18 mm soit : 14mm puis 4 mm avec sel		
Fermentation (en boules)	25 mm	25 mm	25 mm
Température de l'enceinte			
Étuvage direct	12 à 14 °C	8 à 10 °C	-
Cycle complet :	Blocage	6 h à 4 °C et	16 h à 3 °C et
	Fermentation	6 h à 15 °C	8 h à 15 °C
Humidité relative	65 à 75 %	70 à 80 %	75% à 85%
Température de cuisson	240 °C	240 °C	240 °C

(*) Toutes ces valeurs sont données à titre indicatifs et doivent être adaptées à votre processus

3.10 – Défauts des pâtes

La pousse contrôlée est une excellente méthode de travail si elle est pratiquée avec rigueur et respect des différents dosages.

Une bonne pâte à pain doit présenter quatre caractéristiques principales :

- 1 - Elle doit avoir de la « tenue », c'est à dire du « corps »,
- 2 - Elle doit être en même temps extensible,
- 3 - Un taux d'hydratation adapté,
- 4 - Elle ne doit pas être collante.

DEFAUT	CONSTATATIONS	ORIGINE DU DEFAUT	CORRECTIONS EVENTUELLES
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte qui possède trop de "force" : Etat d'une pâte qui a perdu sa souplesse au profit de trop de ténacité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Au pointage la pâte s'arrondit et gonfle peu. • A la tourne les pâtons sont peu extensibles et fermentent difficilement sur couches. • A la cuisson les coups de lame jettent mal et le pâton s'arrondit en développant peu. • Les baguettes cintrent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Excès de pointage. • Pâte trop chaude. • Quantité de levure trop importante. • Excès d'améliorant. Pâte trop ferme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la pâte en cours : ne pas bouler après pesage, peu serrer au façonnage, écarter les pâtons sur les couches. Cuire à température douce. Couper assez profond et très couché. • Sur les pâtes suivantes : diminuer la durée du pointage, faire des pâtes plus douces, couler une eau plus fraîche, abaisser la dose de levure et d'améliorant.
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte qui se « relâche » : Etat d'une pâte qui présente trop de souplesse par rapport à sa ténacité. 	<ul style="list-style-type: none"> • En fin de pétrissage la pâte perd de sa consistance et suinte en surface. • Au cours du pointage elle est plate, collante, elle colle au pesage, au façonnage. • La fermentation est rapide, au four les pains s'étalent et le coup de lame se déchire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Farine provenance de blés nouvellement récoltés. • Manque de pointage. • Pâte trop froide. • Quantité de levure ou d'améliorant trop importante. • Pâte trop douce. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la pâte en cours : bouler assez fortement les pâtons, tourner assez serré, serrer sur couches et faire de gros plis, cuire à une température plus élevée, faire de nombreux coups de lame peu profonds et très couchés. • Sur les pâtes suivantes : couler une eau plus chaude, ajouter de la pâte fermentée à la pétrissée, faire une pâte plus ferme, diminuer la durée du pétrissage, augmenter la durée du pointage.
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte courte : Etat d'une pâte qui a tendance à revenir sur elle-même lorsqu'on l'étend. 	<ul style="list-style-type: none"> • Au pétrissage elle se déchire, au façonnage elle est terreuse. • A la cuisson la pâte se raccourcit et développe peu. La prise de couleur est difficile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gluten très tenace. • Pâte trop chaude. • Vielle farine très acide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la pâte en cours : raccourcir la durée du pointage, allonger la durée de l'apprêt, cuire à four doux. • Sur les pâtes suivantes : couler plus frais, éviter d'ajouter de la pâte trop fermentée.
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte grasse : Etat d'une pâte collante qui manque complètement de corps. 	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte grasse colle à tout, matériel, couche... • Le façonnage est très difficile. • A l'apprêt les pâtons poussent « plat ». • A la cuisson les pains rougissent et les coups de lames se déchirent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Taux d'extraction de la farine trop élevé. • Présence d'ail sauvage dans la farine. • Eau de coulage trop chaude. • Incorporation de pâte trop fermentée lors du pétrissage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la pâte en cours : cuire à four doux, raccourcir la durée de l'apprêt. • Sur les pâtes suivantes : couler plus frais, éviter d'ajouter de la pâte trop fermentée.
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte filante : Etat d'une pâte qui se décompose littéralement au cours du travail. 	<ul style="list-style-type: none"> • A partir du pointage jusqu'à la tourne, la pâte se désagrège. Il faut arrêter la panification si cette dernière s'avère impossible. 	<ul style="list-style-type: none"> • Blé punaisé (exceptionnel). • Blé fortement germé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au four très doux 210 à 220 °C.

Nettoyage, hygiène

 **Avant toute intervention d'entretien il est impératif de mettre l'appareil hors tension.**

4.1 – Règles de nettoyage

 **Tous les produits de nettoyage contenant du chlore sont interdits**

Les détergents, poudre à récurer, abrasifs, diluants et tous les produits contenant du chlore sont à proscrire. Il est indispensable d'utiliser des produits d'entretien homologués POA - POV.

Utiliser de l'eau tiède savonneuse ou tout produit neutre alimentaire au pouvoir bactéricide.

Les limites suivantes pour le nettoyage des panneaux revêtus PVC devront être respectées :

- Pression d'eau : 1 bar maximum
- Température : 25°C

Concernant les additifs favorisant le dégraissage, il n'est pas souhaitable d'utiliser des produits trop agressifs. Les produits à base d'acide phosphorique sont à proscrire.

Nous préconisons :

- Ammoniac : solution à 10%
- Alcool éthylique : solution à 48%
- Dérivé phénolique : solution à 0,5%

Enfin quelques soit le produit utilisé, en nettoyage local et fréquent, il est impératif que le temps de contact n'excède pas 30 minutes et il est souhaitable qu'il soit terminé par un lavage à l'eau claire.

 **Le respect de ces règles, vous garantira la longévité de votre matériel**



4.2 – Nettoyage quotidien

Les surfaces intérieures de l'appareil telles que les parois, les protections contre les chocs, les joints de porte : toutes les zones susceptibles d'être en contact avec les pâtes.

4.3- Nettoyage hebdomadaire

Les surfaces extérieures de l'appareil telles que les parois, le tableau de commande doivent être dépoussiérées. Le tableau de commande ne doit subir aucune projection d'eau sur ces composants électroniques. Il peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec ou d'un aérosol renfermant un gaz sous pression.

4.4- Nettoyage mensuel

Le bac de récupération des eaux de dégivrage doit être nettoyé, une fois par mois, avec une éponge et de l'eau savonneuse ou tout produit bactéricide, afin d'éviter les particules stagnantes. L'orifice et le trou d'évacuation de ces eaux ne doit pas être obstrué, ni restreints, il faut le nettoyer à l'aide d'un jet d'eau de pression faible (environ 1 bar) ou en versant un sceau d'eau chaude.

Le groupe frigorifique : Il est absolument nécessaire que l'air puisse circuler librement autour du groupe frigorifique et à travers le condenseur. Il est important de le vérifier tous les mois. Le condenseur doit être maintenu propre en permanence pour obtenir le rendement maximum de l'appareil.

Dépoussiérer le condenseur et débarrassez-le de toute autre obstruction à l'aide d'un aspirateur, d'une brosse ou d'un pinceau souple chaque mois.

 **Nous conseillons une visite de contrôle annuelle de l'installation frigorifique**







4.5- Arrêt prolongé de l'appareil

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une durée assez longue (3 jours minimum) placer le sectionneur d'alimentation électrique sur la position 0 et procéder au nettoyage complet de l'appareil comme indiqué précédemment.

Lorsque l'appareil est à la température ambiante de la pièce, procéder à son nettoyage complet comme indiqué

Incidents de fonctionnement

5.1 – Aide au diagnostic

QUE FAIRE SI	CAUSE PROBABLE	REMEDE
l'appareil ne démarre pas Le tableau de commande ne fonctionne pas	Manque de tension réseau	Vérifier la position du disjoncteur Vérifier la protection en tête de la ligne
L'appareil ne fait plus de froid		
Bulles au voyant liquide, condenseur frais	Manque de fluide	Compléter la charge en fréon et détecter la fuite
Evaporateur pris en glace	Marche prolongée en froid	Dégivrer en repassant en chaud
Condenseur chaud		Nettoyer le condenseur, condenseur à eau : vérifier le débit
L'appareil ne fait plus de chaud	Résistance grillée	Changer la résistance
	Ventilateur hors service	Changer le ventilateur
Le produit croûte	Mauvais pétrissage	Tenir des pâtes douces et fraîches
	Mauvaise humidité	Augmenter la consigne d'humidité (selon équipements). Vérifier le fonctionnement de l'humidificateur.
	Temps de fonctionnement trop longs	Cf. rubrique plus de froid
Le produit cloque	Mauvais blocage de la pâte Défaut de cuisson	Tenir des pâtes fraîches Diminuer la température de blocage Diminuer la buée du four
Le produit colle	Pâtes trop douces	Tenir des pâtes plus raides
	Excès d'humidité	Réduire la consigne d'humidité (selon équipement)
Affichage sur le régulateur		
La Led  du régulateur clignote	Retard à l'activation en cours	voir paramètres C0, C1, C2 et C4
La Led  du régulateur clignote	Signalisation d'un défaut	Vérifier l'état des entrées
Le régulateur affiche AL	Alarme basse température	Voir paramètres A4 et A5
Le régulateur affiche AH	Alarme haute température	
Le régulateur affiche Pr1	Défaut de sonde d'ambiance	Connections ou paramètre P0 mal renseigné
Le régulateur affiche Pr2	Défaut de paramètre ou liaison	Connections ou paramètre P3 mal renseigné
Le régulateur affiche Loc	Clavier bloqué	Maintenir appuyé les touches  et  pendant 2s : il affiche UnL
La Commande C Touch affiche		
Le voyant  clignote	Anti court cycle groupe en cours	Attendre 2 minutes entre 2 enclenchements du groupe
Le voyant  clignote	Coupure de courant de plus de 15 minutes pendant un programme	Donner 1 impulsion sur n'importe quelle touche et vérifier l'état des produits
AL:S1	Défaut sonde d'ambiance	Connections ou paramètre P01 mal renseigné
AL:S2	Défaut sonde d'évaporateur	Connections ou type de sonde
AL:Hr	Défaut sonde humidité	Connections, polarité, capteur ou transmetteur
AL:S3	Défaut sonde à piquer ou palpeur	Connections ou type de sonde
AL:Po	Ouverture de porte trop prolongée	Contact de porte, paramètre E07
AL:th	Alarme thermostat haute température	Température intérieure trop élevée, paramètre AL3
AL:Ht	Alarme Haute température ambiante	Température intérieure trop élevée, paramètre AL4
ErL	Défaut de communication entre la commande C Touch et la base relais	Connections (inversion de fils), mauvais contact
ESt	Défaut d'écriture des données de l'EVKEY dans la base	Connections, procédure
Cer	Données de l'EVKEY incompatible avec la base	Mauvaise programmation d'EVKEY (ne correspond pas)
Erd	Défaut de lecture des données de l'EVKEY	Mauvaise programmation d'EVKEY (ne correspond pas)

Maintenance

6.1 – Régulateur de froid du tableau de commande électronique simple

Accès à la programmation des paramètres de configuration et modification du régulateur FROID:

- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « PA » s'affiche.
- Donner une impulsion sur la touche **set**
- Donner une impulsion sur la touche ▼ pour afficher « -19 » avant 15s.
- Donner une impulsion sur la touche **set** : l'indication « PA » s'affiche.
- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « SP » s'affiche.



Pour sélectionner un paramètre

- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour faire défiler les titres des paramètres.

Pour modifier un paramètre

- Donner une impulsion sur la touche **set** pour afficher la valeur du paramètre
- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour modifier la valeur du paramètre
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir au titre du paramètre.

Nota : sans manipulation des touches pendant plus de 15 secondes, l'appareil revient à son état normal de fonctionnement.

⬆️ Voir paragraphe 6.4 : valeur des paramètres

6.2 – Minuterie de blocage du tableau de commande électronique simple

Accès à la programmation des paramètres de configuration et modification de la MINUTERIE :

- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « PA » s'affiche.
- Donner une impulsion sur la touche **set**
- Donner une impulsion sur la touche ▼ pour afficher « -19 » avant 15s.
- Donner une impulsion sur la touche **set** : l'indication « PA » s'affiche.
- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « t1 » s'affiche.



Pour sélectionner un paramètre

- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour faire défiler les titres des paramètres.

Pour modifier un paramètre

- Donner une impulsion sur la touche **set** pour afficher la valeur du paramètre
- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour modifier la valeur du paramètre
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir au titre du paramètre.

Nota : sans manipulation des touches pendant plus de 15 secondes, l'appareil revient à son état normal de fonctionnement.

⬆️ Voir paragraphe 6.5 : valeur des paramètres

6.3 – Régulateur de chaud du tableau de commande électronique simple

Accès à la programmation des paramètres de configuration et modification CHAUD :

- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « PA » s'affiche.
- Donner une impulsion sur la touche **set**
- Donner une impulsion sur la touche ▼ pour afficher « -19 » avant 15s.
- Donner une impulsion sur la touche **set** : l'indication « PA » s'affiche.
- Appuyer et maintenir enfoncé pendant 4s les touches ▲ et ▼ : l'indication « SP1 » s'affiche.



Pour sélectionner un paramètre

- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour faire défiler les titres des paramètres.

Pour modifier un paramètre

- Donner une impulsion sur la touche **set** pour afficher la valeur du paramètre
- Donner une impulsion soit sur ▲ ou ▼ pour modifier la valeur du paramètre
- Donner une impulsion sur la touche **set** pour revenir au titre du paramètre.

Nota : sans manipulation des touches pendant plus de 15 secondes, l'appareil revient à son état normal de fonctionnement.

⬆️ Voir paragraphe 6.6 : valeur des paramètres

6.4 – Paramètres du Régulateur de FROID du tableau de commande électronique simple

Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Description – EVK211 – Fermentation chambre
SP	r1	r2	°C/°F (1)	02.0	Point de consigne
Point de consigne – EVK211 – Fermentation chambre					
CA1	-25	25	°C/°F	0.0	Etalonnage de la sonde
P0	0	1	-	1	Type de sonde : 0=PTC, 1=NTC
P1	0	1	-	1	Affichage d'une décimale : 0=NON, 1=OUI
P2	0	0	-	0	Unité de mesure : 0=°Celsius, 1=°Fahrenheit (2)
P5	0	1	-	0	Grandeur visualisée : 0=T° intérieure, 1=Point de consigne
Régulateur – EVK211 – Fermentation chambre					
r0	0.1	15	°C/°F	2.0	Différentiel du point de consigne
r1	-99.0	r2	°C/°F	-6.0	Point de consigne minimum
r2	r1	99.0	°C/°F	40	Point de consigne maximum
r3	0	1	°C/°F	0	Blocage de la modification du point de consigne : 1=OUI, « Procédure blocage et déblocage du clavier»
Protections du compresseur – EVK211 – Fermentation chambre					
C0	0	240	min	0	Retard du compresseur à la mise en marche de l'appareil
C1	0	240	min	0	Temps minimum entre deux activation du compresseur et retard après fin défaut sonde (3)
C2	0	240	min	2	Durée minimum de l'arrêt du compresseur
C3	0	240	s	0	Durée minimum de la marche du compresseur
C4	0	240	min	15	Durée de l'arrêt du compresseur pendant défaut sonde
C5	0	240	min	5	Durée de fonctionnement du compresseur pendant défaut sonde
Dégivrage – EVK211 – Fermentation chambre					
d0	0	99	H	0	Intervalle de dégivrage : 0=SANS de dégivrage (voir d8) (5)
d3	0	99	min	30	Durée du dégivrage
d4	0	1	-	0	Dégivrage après la mise en marche de l'appareil : 1=OUI
d5	0	99	min	0	Retard du dégivrage à la mise en marche seulement si d4=1
d6	0	1	-	1	Affichage pendant le dégivrage : 0=Température appareil, 1=si la température de l'appareil est inférieur au « point de consigne +r0 » : affichage point de consigne +r0 - si la température est au dessus de « point de consigne +r0 » : affichage température de l'appareil à l'activation du dégivrage. (6)
d8	0	1	-	0	Type de comptage de l'intervalle de dégivrage d0 : 0=temps de fonctionnement de l'appareil, 1=temps de fonctionnement du compresseur.
Alarmes de température – EVK211 – Fermentation chambre					
A1	-99.0	99.0	°C/°F	-1.0	Valeur de l'alarme basse température
A2	0	2	-	0	Type d'alarme basse température : 0=SANS, 1=point de consigne –A1, 2=valeur de A1 (4)
A4	-99.0	99.0	°C/°F	15.0	Valeur de l'alarme haute température voir A5 (4)
A5	0	2	-	0	Type d'alarme haute température : 0=SANS, 1=point de consigne +A4, 2=valeur de A4
A6	0	240	min	120	Retard de l'alarme haute température à la mise en marche de l'appareil
A7	0	240	min	30	Retard de l'alarme de température
A8	0	240	min	30	Retard de l'alarme haute température après un dégivrage (7)
Réseau Série (MODBUS) – EVK211 – Fermentation chambre					
LA	1	247	-	247	Adresse de l'appareil
Lb	0	3	-	2	Baud Rate 0=2.400 – 1=4.800 – 2=9.600 – 3=19.200 baud
LP	0	2	-	2	Parité 0=aucune, 1=impair, 2=pair
Réservé – EVK211 – Fermentation chambre					
E9	0	1	-	1	Réservé

6.5 – Paramètres de la Minuterie de blocage du tableau de commande électronique simple

Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Minuterie (timer) – EVK052 - FERMENTATION chambre
t1	00:00	(1)	(2)	00:00	Durée du premier temps t1
t2	00:00	(1)	(3)	00:00	Durée du deuxième temps t2 (non visible si code appareil = 3 ou 4)
t3	00:00	(1)	(4)	00:00	Durée du troisième temps t3 (non visible si code appareil = 1, 2, 3, 4 ou 10)
t4	00:00	(1)	(5)	00:00	Durée du quatrième temps t4 (visible si code appareil = 7 ou 8)
t5	00:00	99:59	min:s	00:00	Durée d'activation du buzzer (non visible si code appareil = 4 ou 9)
t6	00:00	99:59	min:s	00:00	temps entre l'activation du buzzer et l'arrêt de la dernière charge (non visible si code appareil = 3, 4 ou 9)
t7	0	2	-	2	base temps durée t1 (0 = s:ds, 1 = min:s, 2 = h:min) (6)
t8	0	2	-	2	base temps durée t2 (non visible si code appareil = 3 ou 4) (0=s:ds, 1=min:s, 2=h:min) (6)
t9	0	2	-	2	base temps durée t3 (non visible si code appareil = 1, 2, 3, 4 ou 10) (0=s:ds, 1=min:s, 2=h:min) (6)
t10	0	2	-	2	base temps durée t4 (visible si code appareil = 7 ou 8) (0=s:ds, 1=min:s, 2=h:min) (6)
t11	0	2	-	0	événement qui provoque le démarrage du comptage (non visible si code appareil = 3), 0 =pression de la touche START ou activation de l'entrée start 1 =pression de la touche START, 2 =activation de l'entrée start
t12	0	2	-	1	événement qui provoque l'arrêt du comptage (non visible si code appareil = 3 ou 10) (8) 0 =pression de la touche STOP ou activation de l'entrée stop, 1 =pression de la touche STOP, 2 =activation de l'entrée stop
t13	0	2	-	0	type de contact de l'entrée start (0=NO (entrée activée avec contact fermé), 1=NF (entrée activée avec contact ouvert))
t14	0	2	-	0	type de contact de l'entrée stop (0=NO (entrée activée avec contact fermé), 1=NF (entrée activée avec contact ouvert))
t15	0	2	-	0	type de comptage, 0=décompte - 1=comptage
t16	0	3	-	1	couleur du display (0=vert, 1=rouge, 2=vert charges OFF et rouge charges ON, 3=rouge charges OFF et vert charges ON).
t17	0	2	-	0	action provoquée par événements établis avec les paramètres t11 et t12 quand le comptage est en cours (non visible si code appareil = 3) 0 =l'évènement établi paramètre t12 suspendra le comptage et l'évènement établi paramètre t11 le réinitialisera, 1 =l'évènement établi paramètre t12 suspendra le comptage et l'évènement établi paramètre t11 le réinitialisera, 2 =l'évènement établi paramètre t12 suspendra le comptage et l'évènement établi paramètre t11 reprendra
t18	0	1	-	0	fonctionnement cyclique (visible si code appareil = 2, 5 ou 8) (1=oui)
t19	00:00	(1)	(7)	00:00	durée entre l'activation de la charge 2 et l'arrêt de la charge 1 (visible si code appareil = 5 ou 6)
t20	0	1	-	0	blocage de la modification du paramètre t1 (avec la procédure indiquée paragraphe 4.3), 1=oui
t21	0	1	-	0	blocage de la modification du paramètre t2 (avec la procédure indiquée paragraphe 4.3; non visible si code appareil = 3 ou 4), 1=oui
t22	0	1	-	0	blocage de la modification du paramètre t3 (avec la procédure indiquée paragraphe 4.3; non visible si code appareil = 1, 2, 3 ou 4), 1=oui
t23	0	1	-	0	blocage de la modification du paramètre t4 (avec la procédure indiquée paragraphe 4.3; visible si code appareil = 7 ou 8), 1=oui
t24	0	1	-	1	état de la charge 1 pendant une suspension de décomptage, décomptage qui se déroule quand la charge est active (non visible si code appareil = 3 ou 4) 0=éteint - 1=allumé
t25	0	1	-	1	état de la charge 2 durant une suspension du comptage qui se déroule quand la charge est allumée (non visible si code appareil = 1, 2, 3, 4 ou 9), 0=éteint - 1=allumé
t26	0	1	-	3	fonctionnement de l'appareil au retour de l'alimentation après une interruption qui se manifeste quand le comptage est en cours 0 =le comptage sera interrompu, 1 =le comptage sera interrompu, le display clignotera et le buzzer sera activé, 2 =le comptage redémarrera du début du temps durant lequel l'interruption de l'alimentation se sera manifestée, le display clignotera et le buzzer sera activé (9) 3 =le comptage reprendra du moment où l'interruption de l'alimentation se sera manifestée (avec une erreur maximum de 10 min), le display clignotera et le buzzer sera activé (9) (10)
t27	--:--	15:00	min:s	20:00	Buzzer à la remise sous tension après coupure alimentation pendant décompte -- : -- = en permanence sauf action sur touche, 00:01 à 15:00 = sonne de 1s à 15min
t28	00:00	99:59	min:s	00:10	Temps d'activation de la sortie 2, lié aux paramètres t29, t30 et t31. (visible uniquement si CFG=10)
t29	00:00	99:59	min:s	01:00	Temps de repos de la sortie load 2, lié aux paramètres t28, t30 et t31. (visible uniquement si CFG=10)
t30	0	1	-	1	Dépendance entre l'état de la sortie load 1 et le fonctionnement de la sortie load 2 ; lié aux paramètres t28, t29 et t31 (visible uniquement si CFG=10). 0=aucune dépendance : la sortie load 2 clignote dès que la minuterie est sous tension uniquement si l'entrée stop est activée. 1=asservie : la sortie load 2 clignote dès que la minuterie est sous tension uniquement si la sortie load 1 est désactivée et si l'entrée stop est activée.
t31	0	1	-	1	Activation du clignotement de la sortie load 2, liée aux paramètres t28, t29 et t30. (visible uniquement si CFG=10) : 1=OUI, rendre actif le clignotement de la sortie load 2.
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Réseau Série (MODBUS) - EVK052- FERMENTATION chambre
LA	1	247	-	247	Adresse de l'appareil
Lb	0	3	-	2	Baud Rate 0=2.400 - 1=4.800 - 2=9.600 - 3=19.200 baud
LP	0	2	-	2	Parité 0=aucune, 1=impaire, 2=paire
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Réservé - EVK052- FERMENTATION chambre
E9	0	1	-	1	Réservé
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Fonctionnement - EVK052- FERMENTATION chambre
CFG	1	(11)	-	10	Code de fonctionnement de l'appareil (13)

6.6 – Paramètres du Régulateur de CHAUD du tableau de commande électronique simple

Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Description – EVK412 – Fermentation chambre
SP1	r1	r2	°C/°F (1)	18	Premier Point de consigne
SP2	r7	r8	°C/°F (1)	0.0	Second Point de consigne – Si CFG = 1 : décalage de la sortie load 2 par rapport au premier point de consigne
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Point de consigne – EVK412 – Fermentation chambre
CA1	-25	25	°C/°F	0.0	Etalonnage de la sonde
P0	0	1	-	1	Type de sonde : 0=PTC, 1=NTC
P1	0	1	-	1	Affichage d'une décimale : 0=NON, 1=OUI
P2	0	0	-	0	Unité de mesure : 0=°Celsius, 1=°Fahrenheit (2)
P5	0	1	-	0	Grandeur visualisée : 0=Température la sonde, 1=Point de consigne
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Régulateur – EVK412 – Fermentation chambre
r0	0.1	99.0	°C/°F (1)	2.0	si CFG = 1 ou 2, différentiel du premier point de consigne si CFG = 3, différentiel de la charge qui fonctionne en froid (charge 1)
r1	-99.0	r2	°C/°F (1)	1.0	Programmation Minimum du Premier Point de consigne
r2	r1	(3)	°C/°F (1)	40.0	Programmation Maximum du Premier Point de consigne
r3	0	1	-	0	Blocage de la modification du premier point de consigne : 1=OUI, 0=NON « Procédure blocage et déblocage du clavier »
r5	0	1	-	1	si CFG = 1 ou 2, fonctionnement pour froid ou pour chaud de la sortie load1 si CFG = 3, fonctionnement pour froid ou pour chaud des sorties load1 et load2 0=pour froid, 1=pour chaud
r6	0.1	99.0	°C/°F (1)	2.0	si CFG = 1 ou 2, différentiel du second point de consigne si CFG = 3, différentiel de la sortie qui fonctionne en chaud
r7	-99.0	r8	°C/°F (1)	1.0	Programmation Minimum du Second Point de consigne
r8	r7	(3)	°C/°F (1)	40.0	Programmation Maximum du Second Point de consigne
r9	0	1	-	0	blocage de la modification du second point de consigne : 1=OUI, « Procédure blocage et déblocage du clavier »
r10	0	1	-	0	Si CFG = 1 ou 2, fonctionnement pour froid ou pour chaud de la sortie load2, 0=pour froid, 1=pour chaud
r11	1.0	(3)	°C/°F (1)	1.0	si CFG = 3, valeur de la zone neutre répartie de chaque côté de la consigne si CFG = 4, valeur de deux niveaux
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Protections des sorties – EVK412 – Fermentation chambre
C1	0	240	min	0	Temps minimum entre deux activations de la sortie load1 et retard après un défaut sonde (3)
C2	0	240	min	0	Durée minimum de l'arrêt de la sortie load1 et retard à la mise sous tension de al sortie load1
C3	0	240	s	0	Durée minimum de fonctionnement de la sortie load1
C6	0	1	-	0	Activer la sortie load1 pendant un défaut de sonde, 0=non, 1=oui
C7	0	240	min	2	Temps minimum entre deux mises en marche consécutifs de la sortie load2 et retard de la sortie out 2 après la fin de l'erreur sonde ambiance (4)
C8	0	240	min	0	Durée minimum de l'arrêt de la charge 2; aussi retard charge 2 après la mise en marche de l'appareil
C9	0	240	s	0	Durée minimum de la marche de la sortie load2
C10	0	1	-	0	Activité de la sortie load2 pendant l'erreur sonde ambiance 0=non (arrêt), 1=oui (marche)
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Alarmes de température – EVK412 – Fermentation chambre
A1	-99.0	(3)	°C/°F (1)	0.0	Valeur de la 1 ^{ère} alarme de température voir A3 (5)
A2	0	240	min	0	Retard de la 1 ^{ère} alarme de température
A3	0	4	-	0	type de la 1 ^{ère} alarme de température : 0=SANS alarme, 1=basse(=A1), 2=haute(=A1), 3=1 ^{er} point de consigne-A1, 4=1 ^{er} point de consigne+A1
A4	0	240	min	0	retard alarmes de température après la modification d'un point de consigne indépendant
A5	-99.0	(3)	°C/°F (1)	45.0	Valeur de la 2 ^{ème} alarme de température voir A7 (5)
A6	0	240	min	15	Retard de la seconde alarme de température
A7	0	4	min	2	type de la 2 ^{ème} alarme de température : 0=SANS alarme, 1=basse(=A5), 2=haute(=A5), 3=2 ^{ème} point de consigne – A5, 4=2 ^{ème} point de consigne + A5
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Réseau Série (MODBUS) – EVK412 – Fermentation chambre
LA	1	247	-	247	Adresse de l'appareil
Lb	0	3	-	2	Baud Rate 0=2.400 – 1=4.800 – 2=9.600 – 3=19.200 baud
LP	0	2	-	2	Parité 0=aucune, 1=impaire, 2=paire
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Réservé – EVK412 - Fermentation
E9	0	1	-	1	Réservé
Repère	Mini.	Maxi.	Unité	Usine	Fonctionnement – EVK412 – Fermentation chambre
CFG	1	4	-	1	Fonctionnement : 1=le 1 ^{er} point de consigne est indépendant et le 2 ^{ème} est relatif au 1 ^{er} , 2=deux points de consigne indépendants, 3=zone neutre, 4=deux niveaux

6.7 – La commande C Touch





La commande C Touch est paramétrable.
Seules les personnes compétentes ou autorisées peuvent accéder à ce menu.



A la mise sous tension, la platine automate s'éclaire entièrement (elle s'initialise) et émet un bip. Elle se met en mode **sommeil** –voir paragraphe 3.3.1–.

6.7.1 – Accès à la programmation des paramètres de configuration et modification :


Appuyer et maintenir enfoncé pendant plus de 5 secondes les deux touches  et  : le nom du paramètre apparaît sur le display bleu et sa valeur apparaît sur le display orange.



6.7.2 – Pour sélectionner le paramètre à modifier

- Passer au paramètre suivant à l'aide de la touche circulaire dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Passer au paramètre précédent à l'aide de la touche circulaire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.




Lorsque le display bleu affiche le paramètre souhaité : donner 1 impulsion sur la touche .

La barre inférieure du barre graph clignote pour indiquer que la valeur du paramètre peut être modifiée.

Nota : sans manipulation des touches pendant plus de 2 minutes, l'appareil revient à son état initial : «**mode sommeil**»

6.7.3 – Pour modifier le paramètre à modifier


Modifier la valeur du paramètre à l'aide de la touche circulaire + / -, puis donner une nouvelle impulsion sur la touche  pour confirmer sa nouvelle valeur.

La barre inférieure du barre graph cesse de clignoter pour indiquer que la valeur du paramètre ne peut plus être modifiée.


6.7.4 – Valider les paramètres

Après modification des paramètres souhaités, donner une impulsion sur la touche .

- La commande C Touch s'initialise (les afficheurs s'éclairent tous) et elle se remet en mode sommeil.

 Voir paragraphe 6.8 : valeur des paramètres

6.8 – Paramètres de la commande C Touch

Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Affichage – CF C Touch
P01	1	-	0	1	Type de sonde : 0 =PTC, 1 =NTC
P02	0	-	0	1	Affichage d'une décimale pour l'utilisateur : 0 =NON, 1 =OUI
P03	0	-	0	1	Unité de mesure : 0 =°Celsius, 1 =°Fahrenheit
P04	2	Min.	1	5	Temps d'inactivité sur le clavier pendant le paramétrage avant enregistrement et sortie du mode paramétrage ou interrogation des compteurs de fonctionnement
P05	60	Sec.	0	300	Temps de clignotement des afficheurs pendant la programmation d'un programme AUTO Si P05=0, le temps de sélection du programme AUTO sera par défaut de 5s et le temps de programmation égal à P05 soit 0sec
P06	30	Sec.	0	300	Temps de clignotement des afficheurs pendant la programmation d'un programme MANUEL Si P06=0, le temps de sélection du programme MANUEL sera par défaut de 5s et le temps de programmation égal à P06 soit 0sec
P07	0	-	0	3	Mesure affichée sur le display : 0=T° sonde ambiance, 1=T° sonde évaporateur, 2=Hr % ambiance, 3= T° sonde à piquer
P08	10	-	0	100	Activer l'animation de l'encodeur "chenillard" : 0 =désactivée, 1...100=activée en ms
P09	1	-	0	1	Activer la possibilité du mode chronométré pour les programmes manuels1,2,3 : 0 =désactivée, 1 =activée
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Entrées / Alarmes
CA1	0.0	°C/°F	-25	25	Etalonnage de la sonde d'ambiance (défaut= AL:S1)
CA2	0.0	°C/°F	-25	25	Etalonnage de la sonde évaporateur (défaut= AL:S2)
CA3	0.0	%	-50	50	Etalonnage de la sonde d'humidité 4-20mA (défaut= AL:Hr)
CA4	0.0	°C/°F	-25	25	Etalonnage de la sonde à piquer (défaut= AL:S3)
E01	0	-	0	1	Activation l'entrée sonde à piquer : 0 =absente, 1 =présente
E02	0	-	0	3	Activation de l'entrée de la sonde évaporateur dans les programmes uniquement MANUEL 1, 2 et 3 : 0 =absente, 1 =présente
E03	0	-	0	3	Activation de l'entrée de la sonde évaporateur dans les programmes uniquement AUTO 1, 2, 3, 12 et 13 : 0 =absente, 1 =présente
E04	1 ou 0	-	0	1	Activation de l'entrée SONDE d'HUMIDITE 4-20mA : 0 =désactivée, 1 =Présente (=1, si E05=0) --- 0 = Armoire SANS Humidité
AL1	30	Min.	0	240	Activation Alarme sonde d'humidité : 0 =désactivée, 1...240 min=Alarme buzzer " AL:Hr " mais coupe immédiatement les sorties HUMIDITE
E05	0	-	0	2	Activation de l'entrée HYGROSTAT mécanique : 0 =désactivée, 1 =Présent NO (si E04=0), 2 =Présent NF (si E04=0)
E06	0	-	0	2	Activation de l'entrée CONTACT DE PORTE : 0 =désactivée, 1 =Présent NO, 2 =Présent NF
E07	1	-	0	5	Action de l'activation de l'entrée CONTACT DE PORTE pour tous les programmes AUTO et MANUELS (si E06=1ou2), 0=aucune action, 1 =activation sortie éclairage, 2 =arrêt sortie ventilateur, sortie résistance de chaud et résistance humidité, 3 = arrêt sortie compresseur, 4 =1+2, 5 =1+2+3
AL2	8	Min.	0	60	Alarme ouverture prolongée de porte si E07=1ou2: 0 =désactivée, 1...60 =se déclenche au bout de 1...60 min buzzer + " AL:Po "
AL3	10	Min.	0	240	Activation Alarme Haute T° : 0 =désactivée, 1...240 min=Alarme buzzer " AL:th " mais coupe immédiatement les sorties CHAUD, HUMIDITE et DEGIVRAGE
AL4	50	°C/°F	-1	50	Température enregistrée par la sonde d'ambiance pour le déclenchement de l'Alarme Haute T° " AL:ht " : -1 =inactive, 0...80 =Température de déclenchement de l'alarme
AL5	15	Min.	0	240	Durée maximum de coupure de d'alimentation générale avant d'activée le voyant d'alarme à la remise sous tension  clignote.
E09	-10	°C/°F	-40	40	Température minimum mesurée par la sonde d'ambiance avant d'activée la sortie n°5 sur l'extension base : cordon chauffant porte + soupape décompression : -40...+40=T° d'activation
E10	2	-	0	3	0 =désactivée, 1 =activée en permanence, 2 =dépendant de E09, 3 =le relais N°5 est activé en même temps que le buzzer
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Programmes MANUELS température et différentiel
Pn1	-10	°C/°F	-50	50	Limite mini. de programmation de la température pour tous les programmes MANUEL
Pn2	40	°C/°F	-50	50	Limite maxi. de programmation de la température pour tous les programmes MANUEL
Pn3	2.0	°C/°F	0.1	10	Différentiel de la sortie FROID pour les programmes MANUEL 1,2 ET 3
Pn4	-2.0	°C/°F	-0.1	-10	Différentiel de la sortie CHAUD pour les programmes MANUEL 1,2 et 3
Pn5	-0.5	°C/°F	0	Pn4+0.1	Zone neutre de la sortie CHAUD (résistance de fermentation) pour les programmes MANUEL 1,2 et 3 - (profite de l'inertie de la résistance) - 0,0 =sans, désactivée, - 0,1°...-Pn4 =zone neutre
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Protections du compresseur
PC1	2	Min.	0	60	Durée minimum de l'arrêt du compresseur, 0...60 =minutes
PC2	10	Min.	0	240	Durée de l'arrêt du compresseur pendant un défaut de sonde d'ambiance 0 =désactivé, 1...240 =minutes
PC3	10	Min.	0	240	Durée de fonctionnement du compresseur pendant un défaut de sonde d'ambiance 0 =désactivé, 1...240 =minutes

Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase BOOSTER uniquement PRG AUTO 12 et 13
Ld0	2	°C/°F	0.1	10.0	
L01	0	-	0	1	
L02	-20	°C/°F	-50	50	
L03	0	°C/°F	-50	50	
L04	0	-	0	3	
L05	-5	°C/°F	-50	50	
L06	8	Hrs	0	99	
L07	1	-	0	3	
L08	5	°C/°F	-99	99	
L09	8	Min.	0	240	
L10	0	-	0	1	
L11	0	Min.	0	240	
L12	1	Min.	0	240	
L13	2	Min.	0	240	
L14	100	%	0	100	
L15	50	%	0	100	
L16	3	-	0	3	
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase BLOCAGE dans les PRG AUTO1, 2, 3, 12 et 13
bd0	2.0	°C/°F	0.1	10.0	Différentiel de la sortie FROID (Groupe) pendant la phase BLOCAGE dans les programmes AUTO1, 2, 12 et 13 uniquement
b01	-10	°C/°F	-50	50	Limite minimum de température phase BLOCAGE dans les programmes Auto 1,2 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
b02	20	°C/°F	-50	50	Limite maximum de température phase BLOCAGE dans les programmes Auto 1,2 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
b03	-8.0	°C/°F	0	-20	Etat de la sortie CHAUD uniquement pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 (pâte surgelée). Activer la sortie CHAUD pendant la phase de blocage d'un programme AUTO 1,2 et 12,13 (pâte surgelée) : 0=désactivée (disable), -2,0...-20=activé (en phase de blocage la sortie CHAUD sera activée si la température descend en dessous du point de consigne de la phase blocage suivant le différentiel - 2,0...20°)
b04	-6.0	°C/°F	0.0	b03	Différentiel de la sortie CHAUD pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 si b03>0 entre l'enclenchement et la coupure (si xk blocage=+4, b03=5 et b04=-2 : la sortie chaud s'enclenche à +4-5=-1° et se coupe à +1°)
b05	1	-	0	1	Autorisé et Activer les sorties humidité pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 si la sortie FROID est inactive et si l'entrée Humidité est activée : 0=NON, 1=OUI (si b06=0 prend par défaut le point de consigne renseigné dans le 1er palier de fermentation)
b06	0	-	0	1	Activer la possibilité de programmation du %atge d'humidité pendant la phase BLOCAGE dans les programmes AUTO 1,2 et 12,13 : 0=désactivée, 1=activé (l'utilisateur pourra programmer un %age d'humidité dans les programmes AUTO 1,2 et 12,13 (b05 doit être = à 1)
b07	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 uniquement lorsque la sortie FROID (groupe) est activée (ON)
b08	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 uniquement lorsque la sortie FROID (groupe) ou la sortie CHAUD (résistance de fermentation -b03,b04-) est désactivée (OFF)
b09	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 uniquement lorsque la sortie CHAUD (résistance) est autorisé et activée (ON) voir b03 et b04
b10	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 uniquement lorsque la sortie HUMIDITE (résistance Hr% et électrovanne) est autorisé et activée (ON) voir b05 et b06, en dehors des périodes de fonctionnement du groupe et si la sortie ventilateur est asservie au fonctionnement du groupe

Ne Pas Modifier

Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase BLOCAGE dans les PRG AUTO1, 2, 3, 12 et 13
b11	0	-	0	7	Asservissement de la ventilation aux sorties pendant la phase BLOCAGE des programmes AUTO 1,2 et 12,13 uniquement : 0=NON - 1=seulement AUTO12 - 2=seulement AUTO13 - 3=seulement AUTO1 - 4=seulement AUTO2 - 5=seulement AUTO1,2 - 6=seulement AUTO12,13 - 7=pour tous les programmes AUTO en phase BLOCAGE
b12	1	Min.	0	240	Temps d'inactivité de la sortie ventilateur à l'enclenchement de la sortie FROID (groupe) si la sortie ventilateur est asservie à la sortie FROID défini le paramètre b11
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase FERMENTATION dans les PRG AUTO1, 2, 3, 12 et 13
Fd0	-2.0	°C/°F	-10	-1.0	Différentiel de la sortie CHAUD (résistance de fermentation) pendant la phase FERMENTATION pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement
Fd1	-0.5	°C/°F	Fd0+0.1	0.0	Zone neutre de la sortie CHAUD (résistance de fermentation) pendant la phase FERMENTATION pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement - (profite de l'inertie de la résistance) - 0=désactivée (disable)
Fd2	2.0	°C/°F	1.0	10.0	Différentiel de la sortie FROID (Groupe) pendant la phase FERMENTATION et pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement
F01	0	°C/°F	-50	50	Limite minimum de température phase FERMENTATION dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
F02	40	°C/°F	-50	50	Limite maximum de température phase FERMENTATION dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
F03	0	-	0	1	Activer les 3 phases de fermentation pour les programmes AUTO1,2,3 et 12,13 : 0=NON – 1=OUI
F04	3	-	0	6	Activer la méthode x°/x° (voir F05) de fonctionnement des paliers de fermentation pendant la phase chaud aux programmes AUTO: 0=désactivée, 1=activée uniquement pour le programme AUTO1, 2=activée uniquement pour le programme AUTO2, 3=activée uniquement pour le programme AUTO3, 4=activée uniquement pour les programmes AUTO12 et 13, 5=activée uniquement pour les programmes AUTO1 et 2, 6=activée pour tous les programmes AUTO1,2,3,12 et 13
F05	1	-	-2	2	Méthode de fonctionnement des paliers de fermentation pendant la phase chaud pour les programmes AUTO suivants F04 Exemple : durée de fermentation 6H00 = 6/3=2hrs durée d'un palier. XK1er=10, XK2è=14°, XK3è=20°. si F05=-1, le 1er palier sera régulé au point de consigne 10°. Le 2ème palier sera divisé en : 14°-10°=4étages de 1° (F05) : chaque étage durera 2hrs/4=30min. Le 3ème palier sera divisé en : 20°-14°=6étages de 1° (F05) : chaque étage durera 2hrs/6=20min. La sortie chaud sera activée à chaque étage de 1° et la sortie froid uniquement au dernier étage ou point de consigne du 2ème et 3ème palier. si F05=1, le 1er palier sera régulé au point de consigne 10°. Le 2ème palier sera divisé en : 14°-10°=4étages de 1° (F05) : chaque étage durera 2hrs/4=30min. Le 3ème palier sera divisé en : 20°-14°=6étages de 1° (F05) : chaque étage durera 2hrs/6=20min. La sortie chaud ou la sortie froid seront activées à chaque étage de 1°. si F05=2, le 1er palier sera régulé au point de consigne 10°. Le 2ème palier sera divisé en : (14°-10°)/2=2étages de 2° (F05) : chaque étage durera 2hrs/2=60min. Le 3ème palier sera divisé en : (20°-14°)/2=3étages de 2° (F05) : chaque étage durera 2hrs/3=40min. La sortie chaud ou la sortie froid seront activées à chaque étage de 2°.
F06	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase FERMENTATION dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la CHAUD (résistance de fermentation) est activée (ON)
F07	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase FERMENTATION des programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la sortie FROID (groupe) est activée (ON)
F08	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase FERMENTATION des programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la sortie HUMIDITE (résistance Hr% et électrovanne) est activée (ON), en dehors des périodes de fonctionnement de la sortie résistance CHAUD ou FROID et si la sortie ventilateur est asservie au fonctionnement de la sortie CHAUD
F09	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase FERMENTATION dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque les sorties CHAUD, FROID et HUMIDITE sont désactivées (OFF)
F10	0	-	0	8	Asservissement de la ventilation aux sorties FROID, CHAUD et HUMIDITE pendant la phase FERMENTATION dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement : 0=NON - 1=seulement AUTO12 - 2=seulement AUTO13 - 3=seulement AUTO1 - 4=seulement AUTO2 - 5= seulement AUTO3 - 6=seulement AUTO=1,2,3 - 7=seulement AUTO12, 13 -8=pour tous les programmes AUTO en phase Fermentation
F11	1	Min.	0	240	Temps d'inactivité de la sortie ventilateur à l'enclenchement de la sortie FROID (groupe) si la sortie ventilateur est asservie aux sorties défini par le paramètre F10
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase RETOUR en FROID dans PRG AUTO1, 2, 3, 12 et 13
rd0	-2.0	°C/°F	-1	-10	Différentiel de la sortie CHAUD (résistance de fermentation) pendant la phase RETOUR en FROID pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement
rd1	-0.5	°C/°F	0	rd0+1	Zone neutre de la sortie CHAUD (résistance de fermentation) pendant la phase RETOUR en FROID pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement - (profite de l'inertie de la résistance)
rd2	2	°C/°F	1	10	Différentiel de la sortie FROID (Groupe) pendant la phase RETOUR en FROID pour les programmes AUTO1, 2, 3, 12 et 13 uniquement

Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Phase RETOUR en FROID dans PRG AUTO1, 2, 3, 12 et 13
r01	3	°C/°F	-50	50	Limite minimum de température mode DORMING dans les programmes Auto 1,2,3 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
r02	40	°C/°F	-50	50	Limite maximum de température mode DORMING dans les programmes Auto 1,2,3 et 12, 13 - et Manuel 1,2,3
r03	0	Min.	0	240	Temps d'inactivité à la fin d'un cycle avant d'activer le retour en froid "mode dorming" 0=pas de temps de repos, 1...60min=temps d'inactivité avant le retour en froid
r04	8	Hrs.	0	48	Limiter la durée du retour en froid après un cycle 0=désactivé (pas de limite), 1à48=activé en hrs
r05	5	Sec.	0	240	Durée d'activation du buzzer à la fin de la phase Fermentation "prêt à cuire" ou à la fin d'un programme MANUEL si P09=1
r06	8	Sec.	0	240	Durée d'activation du buzzer à la fin de la phase RETOUR EN FROID si r04 est différent de 0
r07	8	Min.	0	240	Durée de repos du buzzer après r06 avant d'être activé de nouveau dans un programme AUTO ou si P09=1
r08	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase RETOUR EN FROID des programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la sortie FROID (groupe) est activée (ON)
r09	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase RETOUR EN FROID dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la CHAUD (résistance de fermentation) est activée (ON)
r10	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase RETOUR EN FROID des programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque la sortie HUMIDITE (résistance Hr% et électrovanne) est activée (ON), en dehors des périodes de fonctionnement de la sortie résistance CHAUD ou FROID et si la sortie ventilateur est asservie au fonctionnement de la sortie CHAUD
r11	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs pendant la phase RETOUR EN FROID dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement lorsque les sorties CHAUD, FROID et HUMIDITE sont désactivées (OFF)
r12	0	-	0	8	Asservissement de la ventilation aux sorties FROID CHAUD et HUMIDITE pendant la phase RETOUR EN FROID dans les programmes AUTO 1,2,3 et 12,13 uniquement : 0=NON - 1=seulement AUTO12 - 2=seulement AUTO13 - 3=seulement AUTO1 - 4=seulement AUTO2 - 5=seulement AUTO3 - 6=seulement AUTO=1,2,3 - 7=seulement AUTO12,13 -8=pour tous les programmes AUTO en phase RETOUR EN FROID
r13	1	Min.	0	240	Temps d'inactivité de la sortie ventilateur à l'enclenchement de la sortie FROID (groupe) si la sortie ventilateur est asservie aux sorties défini et au programme le paramètre r12
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Sortie ventilateurs out X
u01	0	-	0	4	Asservissement de la ventilation aux sorties FROID, CHAUD et HUMIDITE dans un programme MANUEL uniquement : 0=NON - 1=seulement MANUEL1 - 2=seulement MANUEL2 - 3=seulement MANUEL3 - 4=Tous les programmes MANUELS 1, 2, 3,
u02	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs dans les programmes MANUEL lorsque la sortie FROID (Groupe) est activée (ON)
u03	100	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs dans les programmes MANUEL lorsque la CHAUD (résistance de fermentation) est activée (ON)
u04	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs dans les programmes MANUEL lorsque la sortie HUMIDITE (résistance Hr% et électrovanne) est activée (ON), en dehors des périodes de fonctionnement de la sortie résistance CHAUD ou FROID
u05	50	%	0	100	Vitesse de rotation des ventilateurs dans les programmes MANUEL lorsque les sorties CHAUD, FROID et HUMIDITE sont désactivées (OFF)
u06	2	Min.	0	240	Durée de la Temporisation de la sortie ventilateur à l'activation de la sortie FROID (fonction de u07 et u08) avant de passer de u05 à u02 ou u03 de la vitesse (pour les programmes manuel), 0=sans, 1...240min=durée
u07	3	-	0	8	Activer la temporisation sortie ventilateur u06 pour les programmes AUTO : 0=désactivé, 1=AUTO1, 2=AUTO2, 3=AUTO3, 4=AUTO1, 2 et 3, 5=AUTO12, 6=AUTO13, 7=AUTO12 et 13, 8=tous les programmes AUTO
u08	3	-	0	8	Activer la temporisation sortie ventilateur u06 pour les programmes MANUEL : 0=désactivé, 1=MANUEL1, 2=MANUEL2, 3=MANUEL3, 4=tous les programmes MANUEL
u09	5	Nb étage /step	5	10	Activer l'augmentation graduelle de la vitesse des ventilateurs par x étages jusqu'à passer au paramètre u02 (pour les programmes MANUELS) et (pour les programmes AUTO suivant la phase de fonctionnement) à l'enclenchement de la sortie FROID - 0=désactivé, 5 ou étages 10
u10	2	Min.	0	240	Durée de la Temporisation de la sortie ventilateur à l'activation de la sortie CHAUD (fonction de u11 et u12) avant de passer de u05 à u02 ou u03 de la vitesse (pour les programmes manuel), 0=sans, 1...240min=durée
u11	3	-	0	8	Activer la temporisation sortie ventilateur u10 pour les programmes AUTO : 0=désactivé, 1=AUTO1, 2=AUTO2, 3=AUTO3, 4=AUTO1, 2 et 3, 5=AUTO12, 6=AUTO13, 7=AUTO12 et 13, 8=tous les programmes AUTO
u12	3	-	0	4	Activer la temporisation sortie ventilateur u10 pour les programmes MANUEL : 0=désactivé, 1=MANUEL1, 2=MANUEL2, 3=MANUEL3, 4=tous les programmes MANUEL
u13	5	Nb étage /step	5	10	Activer l'augmentation graduelle de la vitesse des ventilateurs par x étages jusqu'à passer au paramètre u02 (pour les programmes MANUELS) et (pour les programmes AUTO suivant la phase de fonctionnement) à l'enclenchement de la sortie CHAUD - 0=désactivé, 5 ou étages 10

Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Sortie ventilateurs out X
u14	20	%	0	100	Vitesse minimum des ventilateurs pour l'augmentation linéaire de vitesse : NE PAS MODIFIER
u15	80	%	0	100	Vitesse maximum des ventilateurs pour l'augmentation linéaire de vitesse : NE PAS MODIFIER
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Sortie humidité (résist.)outx et (élect. apport d'eau) out x
H01	-1	%	-1	-20	Différentiel des sorties résistance humidité et électrovanne liées au fonctionnement de l'humidité
H02	2	°C/°F	-50	50	Température minimum mesurée par la sonde d'ambiance avant d'interdire le système d'humidité
H03	10	Sec.	0	300	Temps d'activation de la sortie électrovanne quand l'hygrostat est activé – électrovanne d'apport d'eau
H04	1	Min.	0	240	Temps de repos de la sortie électrovanne quand l'hygrostat est activé – électrovanne d'apport d'eau - 0=toujours ON, 0,5=30 secondes, 1...240min
H05	-1	%	0	-20	Zone neutre entre le point de consigne d'humidité et la désactivation de la résistance d'humidité, 0=sans, -1...-20=zone neutre (doit être supérieur à H01)
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Sortie dégivrage out X pour PRG MANUEL et AUTO sauf la phase BOOSTER
d01	1	-	0	1	Action de la sonde Evaporateur dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) : 0=aucune action, 1=sonde de fin de dégivrage
d02	10	Hrs.	0	48	Intervalle de dégivrage dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) : 0=SANS de dégivrage, 1...48=Durée en HEURES
d03	3	-	0	3	Type de dégivrage dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) : 0=naturel, 1=électrique, 2=à gaz chaud, 3=ventilé (seul la sortie ventilateur est activée)
d04	5.0	°C/°F	-99	99	Température de fin dégivrage dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) si d01=1
d05	8	Min.	0	240	Durée du dégivrage dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) si d01=0, ou durée maximum du dégivrage si d01=1 - 0...240min
d06	2.5	°C/°F	-99	99	Valeur minimum du point de consigne programmé dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER) pour activer les dégivrages cycliques au bout du temps d02.
d07	2	-	0	2	Type de l'intervalle de dégivrage : 0=le dégivrage sera activé quand l'appareil sera resté en fonctionnement uniquement pour le temps d02, 1=le dégivrage sera activé quand le compresseur sera resté en marche pour le temps d02, 2=le dégivrage sera activé quand le point de consigne programmé est en dessous de la valeur d06 pour le temps d02,
d08	0	Min.	0	240	Temps de fonctionnement minimum de la sortie FROID avant d'activer la sortie dégivrage si d03=2, dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER).
d09	1	Min.	0	240	Temps d'égouttage (ou drainage) après un dégivrage dans tous les programmes MANUEL et AUTO (à l'exclusion de la phase BOOSTER).
d10	2	Min.	0	240	Temporisation de la sortie ventilateur après un dégivrage à l'enclenchement de la sortie FROID (groupe)
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Sortie éclairage out x
EE0	2	Min.	0	240	Durée avant de couper la sortie éclairage uniquement lorsqu'elle est désactivée par l'entrée contact de porte (si EE0=0)
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description – Clavier
EE1	8	mms	0	100	Temporisation entre la touche circulaire +/- et la touche "OK"
Repère	Valeur	Unité	Min.	Max.	Description
brn	2	-	0	3	Baud rate monitor : 0=4600 ; 1=9600 ; 2=19200 ; 3=38400
PAn	2	-	0	2	Parity monitor: 0=None; 1=Odd; 2=Even
Adn	1	-	1	247	Address monitor

Garantie

Notre garantie totale (pièce et main d'œuvre) s'étend sur une période d'un an à dater de la mise à disposition du matériel. Elle est strictement limitée au remplacement gratuit des pièces d'origine, reconnues défectueuses à la suite d'un défaut de composants ou d'un vice de construction.

Sont exclus de la présente garantie les consommables, vitres, ampoules, néons, toile de couche et en général tous accessoires.

La garantie ne s'étend ni aux conséquences d'un mauvais établissement des fondations, ni aux travaux d'adaptation des travaux, ni aux raccordements (eau, électricité, fluide caloporteur, prise de terre), ni aux conséquences de toute faute de conduite ou de surveillance du matériel.

Elle ne joue pas non plus en cas de dépréciation naturelle d'usage du matériel.

Enfin, il est formellement spécifié qu'elle cesse totalement et dans tous les cas lorsque des modifications ont été introduites après montage et en dehors de la société ou bien que des travaux ont été entrepris sur le matériel dans les mêmes conditions.

En cas d'incident, en cours de garantie, **ne rien démonter**. Consulter votre revendeur, en précisant le type et le numéro de série de l'appareil en cause.

Toute intervention risquant d'empêcher un examen par nos services de contrôle ou par ceux de nos fournisseurs, peut dégager notre responsabilité

Mesures pour limiter l'émission de poussières de farine

La farine, principal composant de la pâte, est également considéré comme la cause principale dans le secteur de la panification des affections respiratoires comme les rhinites et l'asthme.

En effet, les poussières qui se développent pendant les manipulations de la farine sont une des causes de différentes formes de rhinites ou plus grave, de différents types d'asthme.

Ci-dessous, quelques conseils pour limiter le plus possible la création de poussières de farine dans le fournil :

- Utiliser des sacs de 25 kg plutôt que ceux de 50 kg et vider les sacs en plusieurs phases
- Poser l'extrémité ouverte du sac sur le fond de la cuve du pétrin et le soulever délicatement en le tirant par l'autre extrémité
- Limiter autant que possible la hauteur de chute de la farine
- Ne pas secouer le sac vide, le fermer, puis le plier doucement en l'enroulant
- Verser la farine après l'eau dans la cuve du pétrin (et non pas le contraire);
- Répandre la farine à la main ou avec le tamis, sans la lancer
- Nettoyer le plan de travail avec le coupe-pâte, ne pas utiliser de brosse ou d'air comprimé (soufflette);
- Séparer les vêtements de travail des vêtements civils
- Ne pas secouer, ni brosser les vêtements de travail, mais les laver;
- Eviter les courants d'air
- Lors de l'utilisation du pétrin, respecter le fonctionnement programmé en première vitesse pendant les deux premières minutes du frasage. Cette période correspond au maximum de l'émission des poussières de farine.
- Lors de l'utilisation du pétrin, passer en première vitesse chaque fois qu'on ajoute de la farine
- Il est préférable d'utiliser un aspirateur avec filtre anti poussière et d'effectuer les opérations de nettoyage en conditions humides en utilisant un racloir plutôt que des brosses ou des chiffons
- Porter un masque de protection pendant les opérations générant le plus de poussières : chargement de la cuve du pétrin, utilisation de la diviseuse hydraulique, farinage des pâtons, ...
- Utiliser des équipements spécialement conçus pour réduire les émissions de poussières : pétrin équipé de couvercle anti-poussière, diviseuse hydraulique avec traitement anti adhérent, ...

D'autres substances de type poussières peuvent être nuisibles ou dangereuses pour la santé de l'opérateur; à ce sujet consulter les données du fournisseur de matière première.

Conformité à la réglementation

- L'appareil est conçu et réalisé en conformité à :
 - 2006/42/CE Directive machines
 - 2004/108/CE Directive Compatibilité Electromagnétique
 - 2009/105/CE Directive Pression
 - Règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004
 - Norme NF EN 60204-1 +A1 (2009)

- Cette conformité est attestée par :
 - La marque de conformité CE, fixée sur l'appareil.
 - La déclaration de conformité CE correspondante associée à la notice
 - La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'utilisateur

- Caractéristique acoustiques :
 - Le niveau de pression acoustique mesuré est inférieur à 81 dBA.

- Hygiène alimentaire :
 - l'appareil est construit avec des matériaux conformes aux guides du CNEVA/ LERPAC - hygiène alimentaire

Les surfaces des zones alimentaires sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des produits de nettoyage agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi et les règles de nettoyage de la présente notice

9.1 - Certificat CE type

		DECLARATION DE CONFORMITE DECLARATION OF CONFORMITY WERKSBESCHEINIGUNG DICHIARAZIONE DI CONFORMITA DECLARACION DE CONFORMIDAD			
Le Fabricant : CFI - Zone Artisanale - F- 23150 LAVAVEIX LES MINES - The Manufacturer - il costruttore - Der Hersteller - El fabricante					
Déclare, sous sa seule responsabilité, que le matériel neuf désigné ci-après , - declares under its only responsibility that the brand new product here under described : - dichiara, sotto la propria esclusiva responsabilità che il prodotto, nuovo di fabbrica : - erklärt, in seiner alleinigen Verantwortung die Konformität der nachfolgend aufgeführte Ware : - declara bajo su propia responsabilidad que el material descrito a continuación					
Machine pour boulangerie/pâtisserie Machine for bakeries/confectioners Macchina per panificio/pasticceria Machine für Bäckerei/Feinbäckerei Máquina para panadería/pasteiería		Modèle : Armoire de fermentation Contrôlée - Model : - Modello : Reaching Cabinet – Armadio de levitazione - Modell : - Modelo : Gärverzögerungsschrank – Armarion de fermentacion			
Type : AFB 68 1C1P CT - Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :		Code : AFB13400 - Code : - Codice : - Code : - Código :			
N° de série : 0901L94565 - Serial number : - N° di serie : - Seriennr. : - Número de serie :		Année de fabrication : 2011 - Year of manufacture : - Anno di costruzione : - Baujahr : - Año de fabricación			
est conforme aux directives européennes suivantes : - is compliant with the following European Directives : - E' conforme alle seguenti direttive europee : - mit den folgenden europäischen Richtlinien konform ist : - está conforme con las siguientes normas europeas :					
- 2006/42/CE Directive machines - 2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE - 2006/42/CE Direttiva macchine - 2006/42/CE Maschinenrichtlinie - 2006/42/CE Directiva de Máquinas					
- 2004/108/CE Directive Compatibilité Electromagnétique - 2004/108/CE DIRECTIVE CONCERNING The ELECTROMAGNETIC COMPATIBILI - 2004/108/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica - 2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien - 2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnética					
- 2009/105/CE Directive Pression - 2009/105/CE Directive pressure - 2009/105/CE Direttiva pressione - 2009/105/CE Druck-Richtlinie - 2009/105/CE Directiva presión					
- règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004 - REGULATION (EC) 1935/2004 of 27 October 2004 - Regolamento (CE) 1935/2004 del 27 ottobre 2004 - Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27 October 2004 - Reglamento (CE) 1935/2004 de 27 de octubre 2004					
-La machine référencée ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptable de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la pâte à pain, est apte au contact alimentaire en boulangerie. - Under normal and foreseeable conditions of use not bringing about an unacceptable change in the composition or deterioration of the organoleptic characteristics of bread dough, the above mentioned machine is authorised for food contact in the bakery field. - La macchina in oggetto, nelle normali e prevedibili condizioni d'impiego, non provoca alcuna modifica non accettabile della composizione o alterazione delle caratteristiche organoleptiche della pasta di pane. E' adatto al contatto alimentare in panificazione. - Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen, welche keine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des Brotteigs herbeiführen, ist die oben genannte Maschine für Lebensmittelkontakt im Bäckereibereich zugelassen. - La máquina se hace referencia anteriormente, en condiciones normales y previsible de empleo, sin alterar la composición o un deterioro inaceptable de las características organolépticas de la masa de pan, es adecuado para contacto con alimentos en cocción.					
- respecte les normes suivantes : - observes the following standards : - Rispetta le seguenti norme : - die folgenden Normen einhält : - respeta las normas siguientes : - NF EN 60204-1 +A1 (2009)					
- et est certifié comme indiqué : - it is certified as before mentioned : - y está certificado como sigue : - und ist mit folgenden Produktzertifizierungen ausgestattet : - Ed è dotato delle seguenti certificazioni di prodotto :					
Mr P. GATY, responsable Qualité et SAV est seul autorisé à constituer le dossier technique de ce produit. Only P. GATY, responsible Quality and SAV is authorized to build up the technical file of this product. Il Sig. P. GATY, responsabile Qualità, SAV responsabile è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto. Mr D.P. GATY, Quality SAV Verantwortlicher, ist der Alleinberechtigte zur Bildung der technischen Akte dieses Produktes. Sr P. GATY responsable de la Quality SAV es sólo autorizado a constituir el expediente técnico de este producto.					
à Lavaveix Les Mines, le lundi 05 mai 2011				Dominique Bertholon Directrice d'établissement - Manager 	

9.2 - Fin de vie de l'appareil et gestion des déchets

DIRECTIVES RHOS et DEE






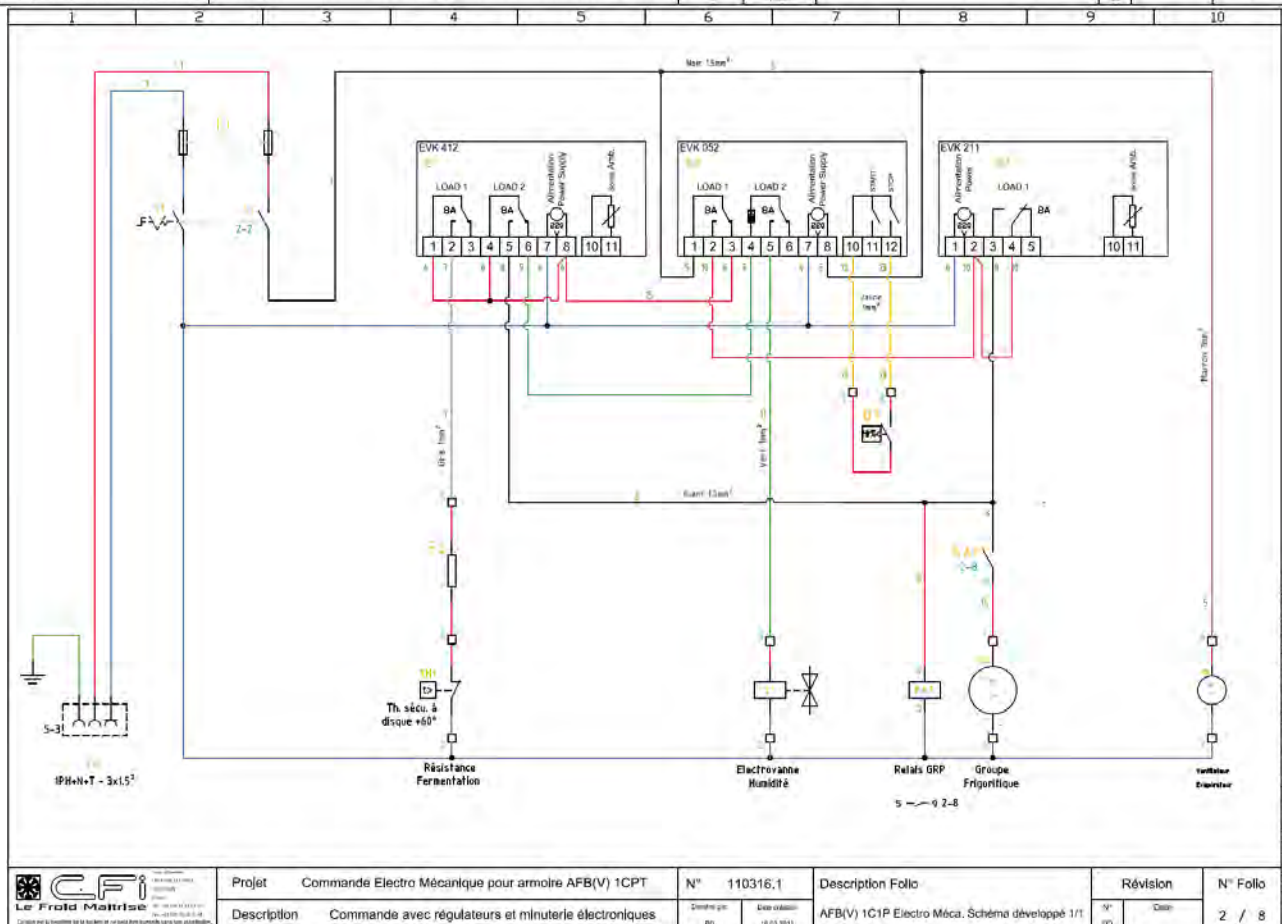
Conformément à la réglementation en vigueur, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté dans les poubelles ménagères.

L'appareil devra être déposé dans un point de collecte approprié pour son traitement, sa valorisation et son recyclage. Ce geste pour l'environnement contribuera à la préservation des ressources naturelles et à la protection de la santé.

Schémas électriques


10.1 - Tableau de commande Electro Mécanique, Schéma Développé pour armoire 1 compartiment

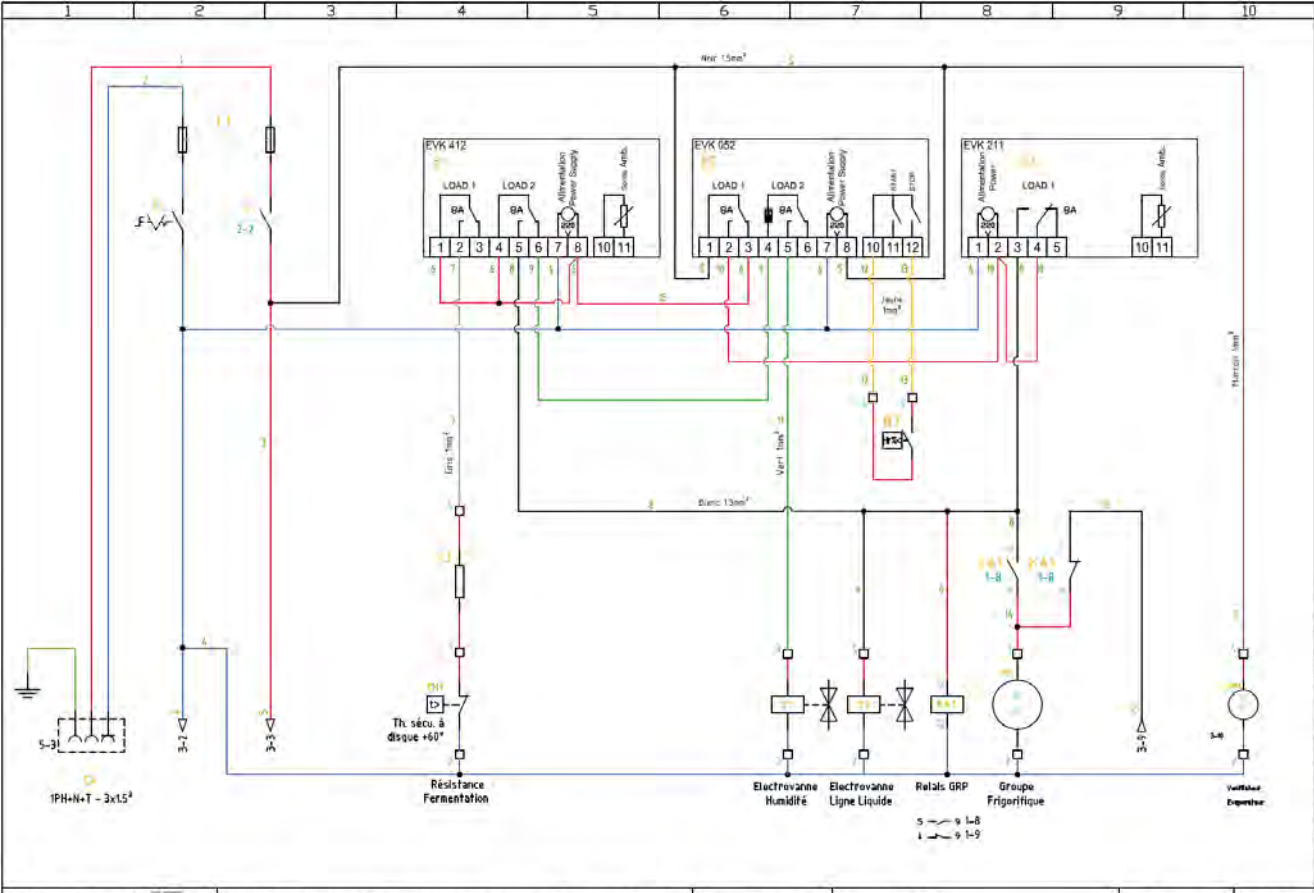
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																																						
<p>B1 Régulateur de température Chaud B2 Minuterie de temps de Froid B3 Régulateur de température Froid</p> <p>B7 Hygostat</p> <p>CA Câble d'alimentation 3x1.5 (3ML)</p> <p>F1 Porte fusible bipolaire 10x38</p> <p>KA1 Relais Groupe Frigorifique</p> <p>M1 Moteur du compresseur frigorifique M2 Ventilateur Condenseur M3 Ventilateurs évaporateur</p> <p>R1 Résistance de Fermentation R2 Résistance d'humidité Immersée</p> <p>TH1 Thermostat de sécurité</p> <p>S1 Interrupteur Marche / Arrêt</p> <p>X1 Borne de raccordement rapide Wago</p> <p>Y1 Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité Y2 Electrovanne d'humidité renforcées</p> <p>Y5 Electrovanne ligne liquide</p>					  <p>Le Froid Maîtrisé</p> <p>Commande Electro Mécanique Pour Armoire 1 Compartiment</p> <p>Armoire de Fermentation</p> <p>AFB - AFV - AFJ - AFT 1C 1P</p>																																																																										
					<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:5%;">5</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> <td style="width:15%;">---</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>16.03.2011</td> <td colspan="3">Schéma d'origine</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Indice</td> <td colspan="2">date révision</td> <td colspan="7">commentaires de révision</td> </tr> </table>					5	---	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	0	16.03.2011	Schéma d'origine								Indice	date révision		commentaires de révision						
5	---	---	---	---	---	---	---	---	---																																																																						
4	---	---	---	---	---	---	---	---	---																																																																						
3	---	---	---	---	---	---	---	---	---																																																																						
2	---	---	---	---	---	---	---	---	---																																																																						
1	---	---	---	---	---	---	---	---	---																																																																						
0	16.03.2011	Schéma d'origine																																																																													
Indice	date révision		commentaires de révision																																																																												
 <p>Projet Commande Electro Mécanique pour armoire AFB(V) 1CPT</p> <p>Description Commande avec régulateurs et minuterie électroniques</p>					<p>N° 110316.1</p> <p>Description Folio Page De Gardé Commande Electro Méca. 1CPT</p>		<p>Révision</p> <p>N° 00 Date</p>		<p>N° Folio 1 / 8</p>																																																																						




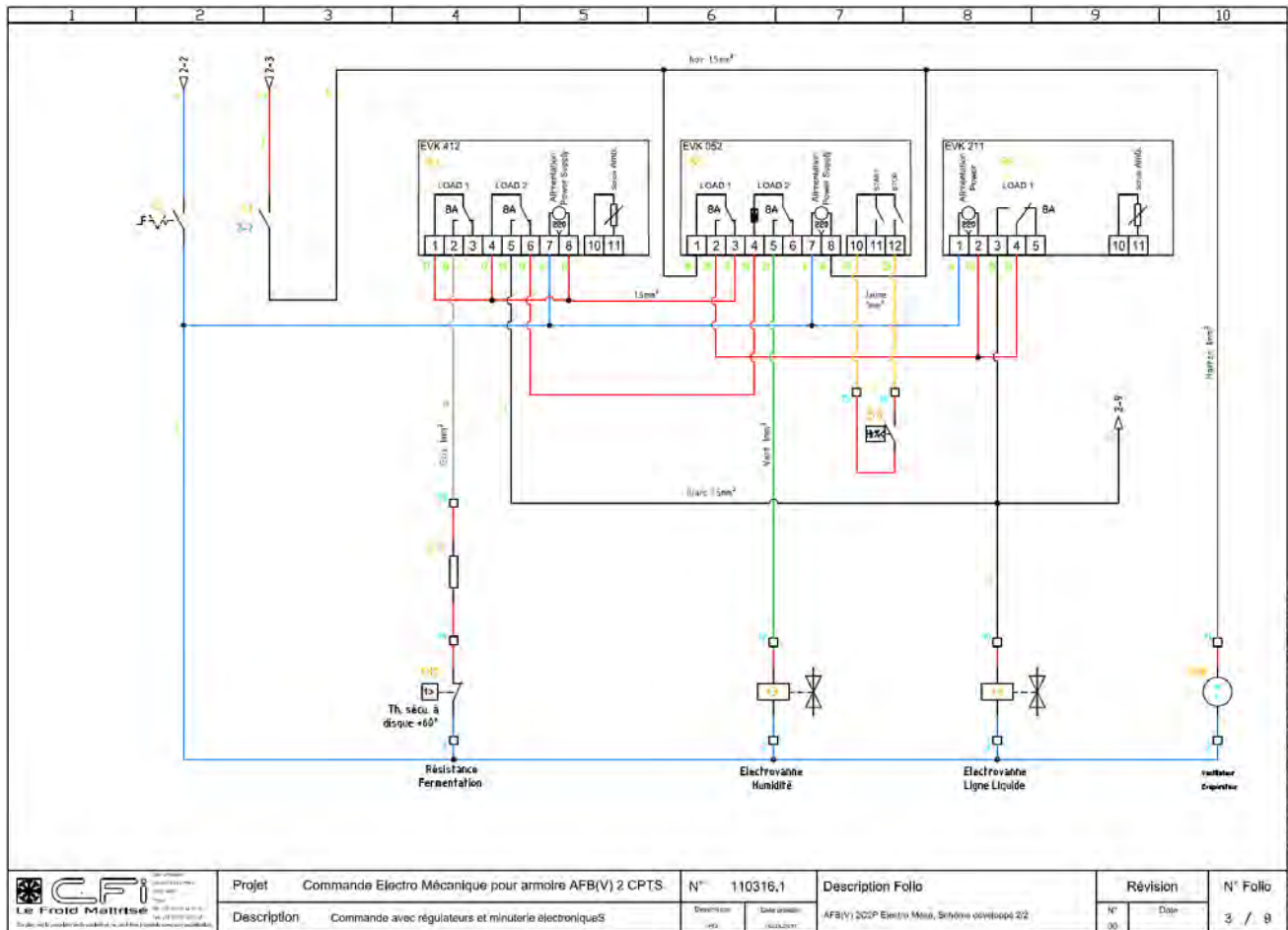
10.1.1 – Tableau de commande Electro Mécanique, Schéma Développé pour armoire 2 compartiments

<p>B1 Régulateur de température Chaud compartiment du Haut B2 Minuterie de temps de Froid compartiment du Haut B3 Régulateur de température Froid compartiment du Haut</p> <p>B4 Régulateur de température Chaud compartiment du Bas B5 Minuterie de temps de Froid compartiment du Bas B6 Régulateur de température Froid compartiment du Bas</p> <p>B7 Hygrostat compartiment du Haut B8 Hygrostat compartiment du Bas</p> <p>CA Câble d'alimentation 3x1.5 (3ML) F1 Porte fusible bipolaire 10x38</p> <p>M1 Moteur du compresseur frigorifique M2 Ventilateur Condenseur M3H Ventilateurs évaporateur compartiment du haut M3B Ventilateurs évaporateur compartiment du bas</p> <p>R1 Résistance de Fermentation compartiment du haut R2 Résistance d'humidité Immersée compartiment du haut</p> <p>R3 Résistance de Fermentation compartiment du bas R4 Résistance d'humidité Immersée compartiment du bas</p> <p>TH1 Thermostat de sécurité compartiment du haut TH2 Thermostat de sécurité compartiment du bas</p> <p>S10 Interrupteur Marche / Arrêt compartiment du haut S11 Interrupteur Marche / Arrêt compartiment du bas</p> <p>X1 Borne de raccordement rapide Wago</p> <p>Y1 Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité compartiment du haut Y2 Electrovanne d'humidité renforcée compartiment du haut</p> <p>Y3 Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité compartiment du bas Y4 Electrovanne d'humidité renforcée compartiment du bas</p> <p>Y5 Electrovanne ligne liquide compartiment du haut Y6 Electrovanne ligne liquide compartiment du bas</p>	 <h2 style="margin: 0;">Commande Electro Mécanique Pour Armoire 2 Compartiments</h2> <h3 style="margin: 0;">Armoire de Fermentation</h3> <h3 style="margin: 0;">AFB - AFV - AFJ - AFT 2C 2P</h3> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 20px;"> <tr><td>5</td><td>---</td><td>---</td></tr> <tr><td>4</td><td>---</td><td>---</td></tr> <tr><td>3</td><td>---</td><td>---</td></tr> <tr><td>2</td><td>---</td><td>---</td></tr> <tr><td>1</td><td>---</td><td>---</td></tr> <tr><td>0</td><td>16.03.2011</td><td>Schéma d'origine</td></tr> <tr><td>Indice</td><td>date révision</td><td>commentaires de révision</td></tr> </table>	5	---	---	4	---	---	3	---	---	2	---	---	1	---	---	0	16.03.2011	Schéma d'origine	Indice	date révision	commentaires de révision
5	---	---																				
4	---	---																				
3	---	---																				
2	---	---																				
1	---	---																				
0	16.03.2011	Schéma d'origine																				
Indice	date révision	commentaires de révision																				

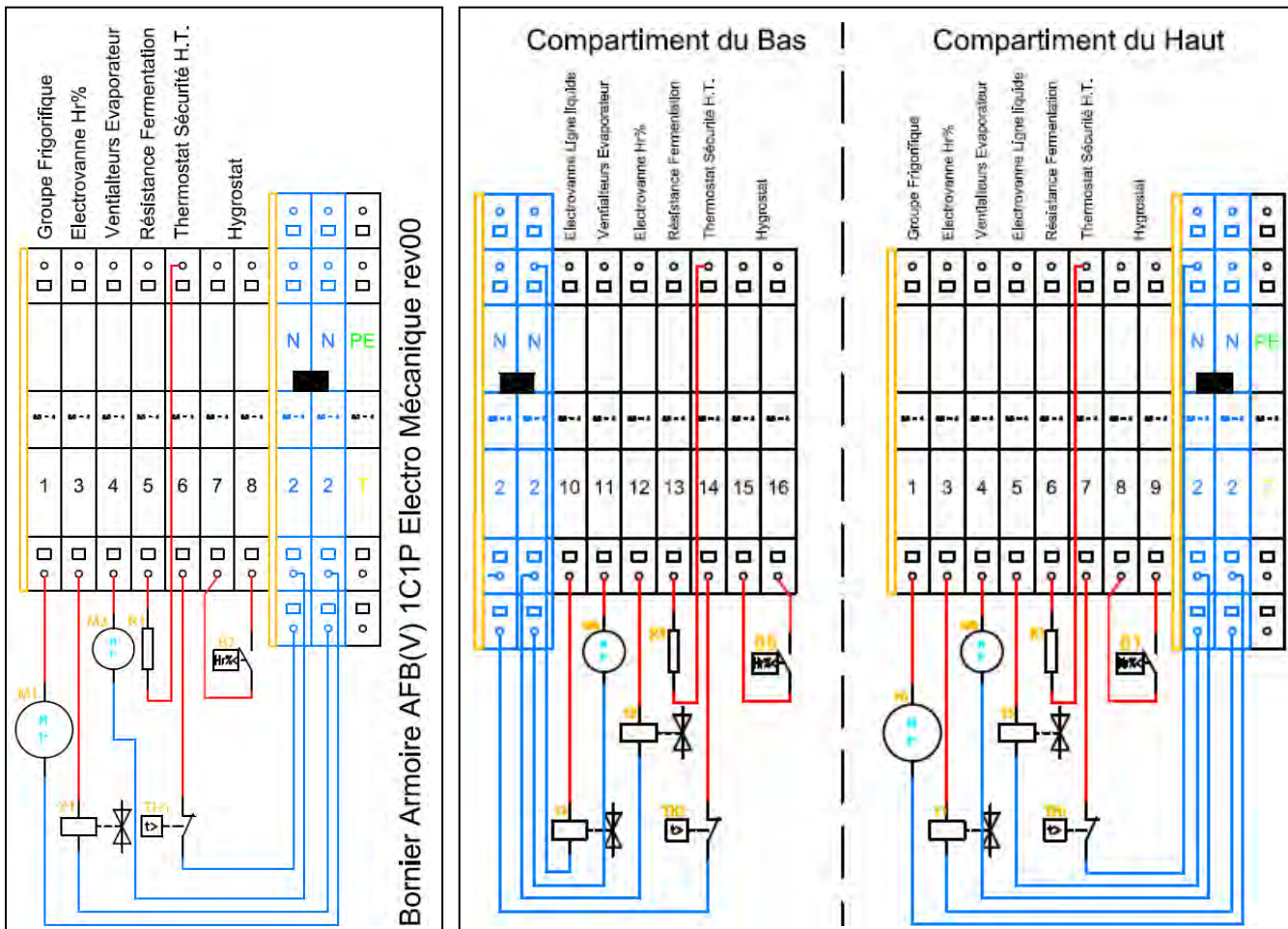
	Projet Commande Electro Mécanique pour armoire AFB(V) 2 CPTS	N° 110316.1	Description Folio	Révision	N° Folio
	Description Commande avec régulateurs et minuterie électroniqueS	Document n° 110316.1	Page De Garde Commande Electro Méca. 2 CPT	N° 00	Date



	Projet Commande Electro Mécanique pour armoire AFB(V) 2 CPTS	N° 110316.1	Description Folio	Révision	N° Folio
	Description Commande avec régulateurs et minuterie électroniqueS	Document n° 110316.1	AFB(V) 2C2P Electro Méca. Schéma développé 1/2	N° 00	Date



10.1.2 - Tableau de commande Electro Mécannique, Principe de raccordement pour 1 et 2 compartiments

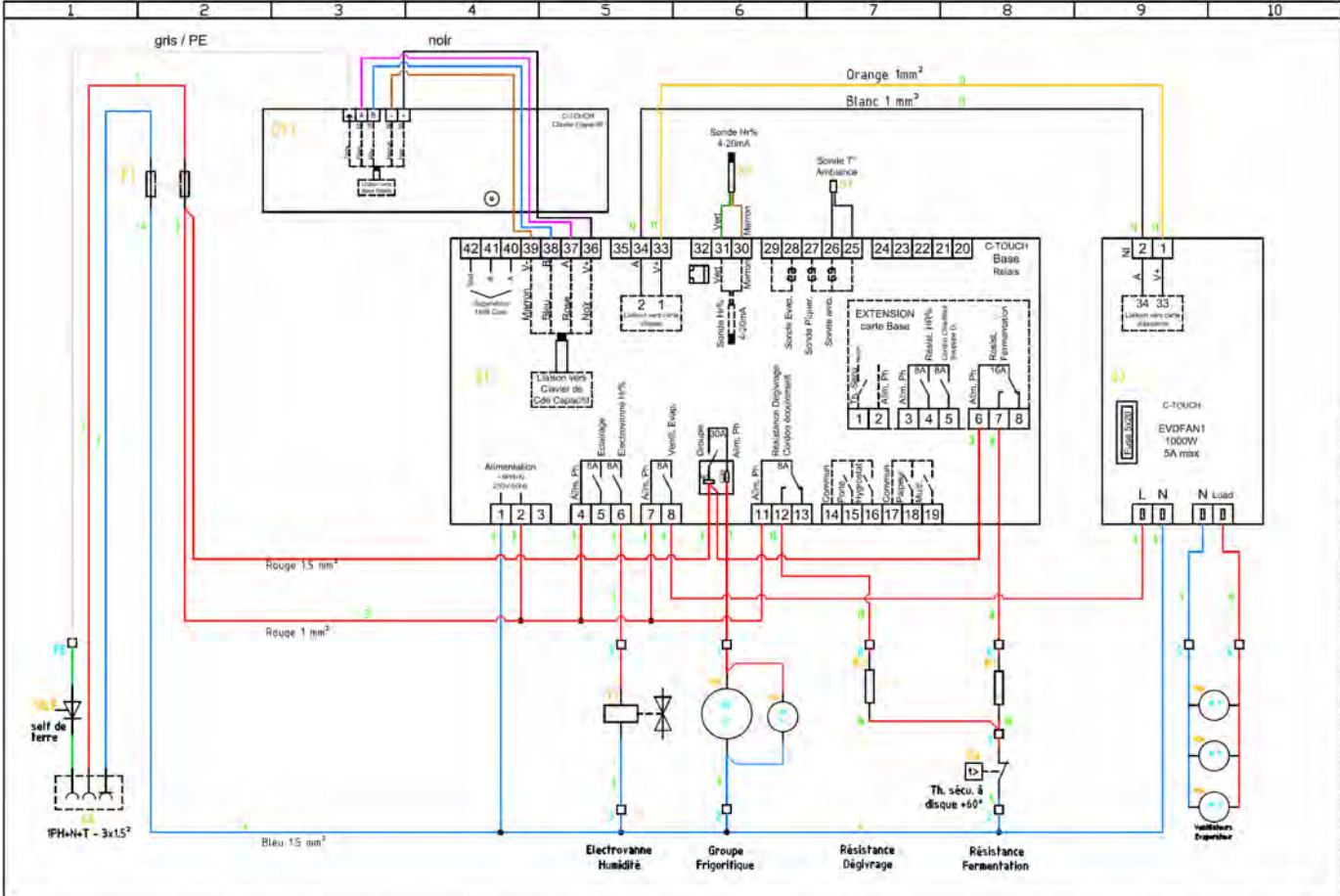


10.2 - Tableau de la commande C Touch, Schéma Développé pour armoire 1 compartiments

<p>CT1 Clavier C TOUCH de commande</p> <p>B1 Base Relais pour clavier C TOUCH B2 Variateur de vitesse pour ventilateur évaporateur</p> <p>CA Câble d'alimentation 3x1,5 (3ML)</p> <p>F1 Porte fusible bipolaire 10x38</p> <p>M1 Moteur du compresseur frigorifique M2 Ventilateur Condenseur M3abc Ventilateurs évaporateur</p> <p>R1 Résistance de Fermentation R2 Résistance d'humidité Immersée</p> <p>TH Thermostat de sécurité</p> <p>SELF Self de Terre</p> <p>S1 Sonde d'ambiance S2 Sonde d'humidité S3 Sonde d'évaporateur S4 Sonde à piquer</p> <p>X1 Borne de raccordement rapide Wago</p> <p>Y1 Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité Y2 Electrovanne d'humidité renforcée</p>	<h2 style="margin: 0;">Commande C-TOUCH</h2> <h3 style="margin: 0;">Clavier capacitif</h3> <h3 style="margin: 0;">Pour Armoire 1 Compartiment</h3> <h3 style="margin: 0;">Armoire de Fermentation</h3> <h3 style="margin: 0;">AFB - AFV - AFJ - AFG - AFT</h3> <h3 style="margin: 0;">1C 1P - 1C 2B - 1C 2P</h3>
--	--

5	---	---
4	---	---
3	---	---
2	11.02.2010	Ajout bornier de connection pour ventilateurs
1	15.11.2010	Modification bornier de connection éléments extérieurs - Wago
0	12.10.2010	Schéma d'origine
Indice	date révision	commentaires de révision

	Projet Commande C-TOUCH pour armoire AFB(V) 1 compartiment	N° 101115.1	Description Folio	Révision	N° Folio
	Description Clavier de commande capacitif + base relais + variateur	Version: PG	Date création: 12/10/2010	Page De Garde Clavier Capacitif CFI TOUCH	N° 00



	Projet Commande C-TOUCH pour armoire AFB(V) 1 compartiment	N° 101115.1	Description Folio	Révision	N° Folio
	Description Clavier de commande capacitif + base relais + variateur	Version: PG	Date création: 12/10/2010	Schéma développé 1/1 pour 1compartiment	N° 02

10.2.1 - Tableau de la commande C Touch, Schéma Développé pour armoire 2 compartiments

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CT1	Clavier C TOUCH de commande compartiment du haut								
CT2	Clavier C TOUCH de commande compartiment du bas								
B1	Base Relais pour clavier C TOUCH compartiment du haut								
B3	Base Relais pour clavier C TOUCH compartiment du bas								
B2	Variateur de vitesse pour ventilateur évaporateur compartiment du haut								
B4	Variateur de vitesse pour ventilateur évaporateur compartiment du bas								
CA	Câble d'alimentation 3x1,5 (3ML)								
F1	Porte fusible bipolaire 10x38								
M1	Moteur du compresseur frigorifique								
M2	Ventilateur Condenseur								
M3h	Ventilateurs évaporateur compartiment du haut								
M3b	Ventilateurs évaporateur compartiment du bas								
R1	Résistance de Fermentation compartiment du haut								
R2	Résistance d'humidité Immergée compartiment du haut								
R3	Résistance de Fermentation compartiment du bas								
R4	Résistance d'humidité Immergée compartiment du bas								
TH1	Thermostat de sécurité compartiment du haut								
TH2	Thermostat de sécurité compartiment du bas								
SELF	Self de Terre								
S1	Sonde d'ambiance compartiment du haut								
S2	Sonde d'humidité compartiment du haut								
S3	Sonde d'évaporateur compartiment du haut								
S4	Sonde à piquer compartiment du haut								
S5	Sonde d'ambiance compartiment du bas								
S6	Sonde d'humidité compartiment du bas								
S7	Sonde d'évaporateur compartiment du bas								
S8	Sonde à piquer compartiment du bas								
X1	Borne de raccordement rapide Wago								
Y1	Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité compartiment du haut								
Y2	Electrovanne d'humidité renforcée compartiment du haut								
Y3	Electrovanne d'apport d'eau pour l'humidité compartiment du haut								
Y4	Electrovanne d'humidité renforcée compartiment du haut								
Y5	Electrovanne ligne liquide compartiment du haut								
Y6	Electrovanne ligne liquide compartiment du haut								

Commande C-TOUCH

Clavier capacitif

Pour Armoire 2 Compartiments

SANS variateur de vitesse

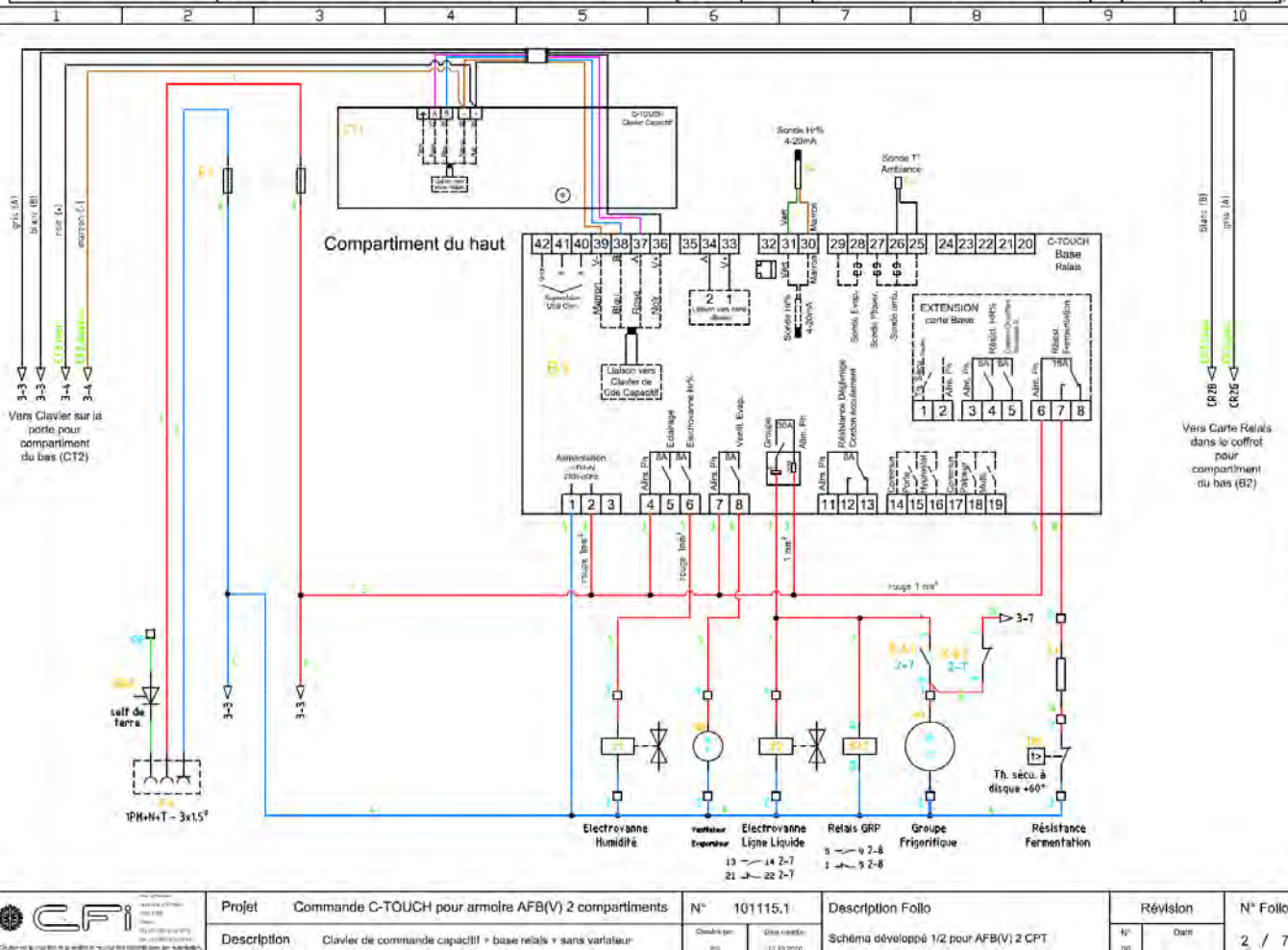
Armoire de Fermentation

AFB - AFV - AFJ - AFT

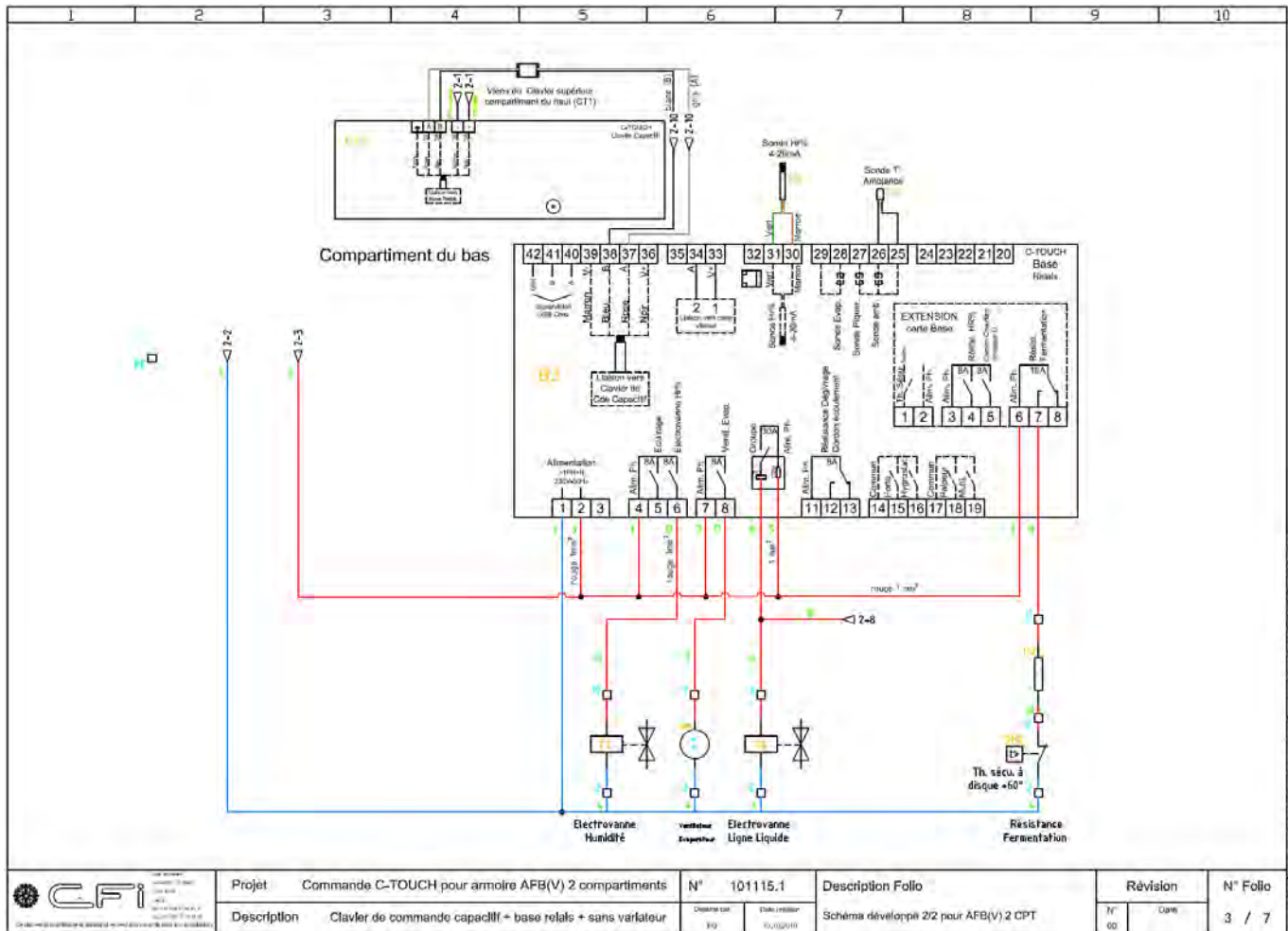
2C 2P - 2C2B

5	---	---
4	---	---
3	---	---
2	---	---
1	---	---
0	18.10.2010	Schéma d'origine
indice	date révision	commentaires de révision

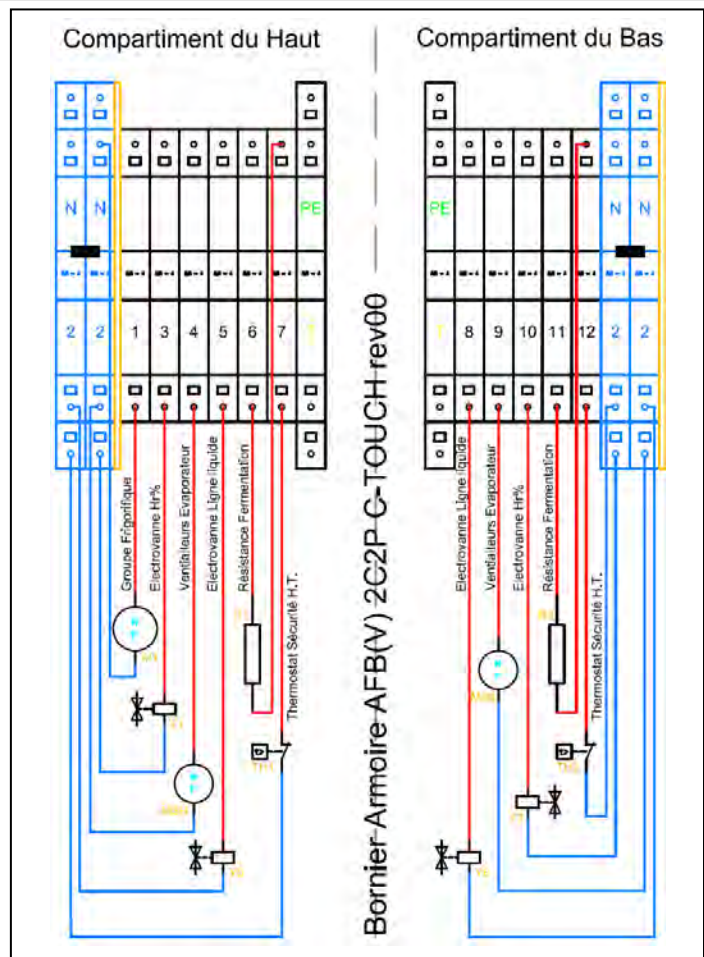
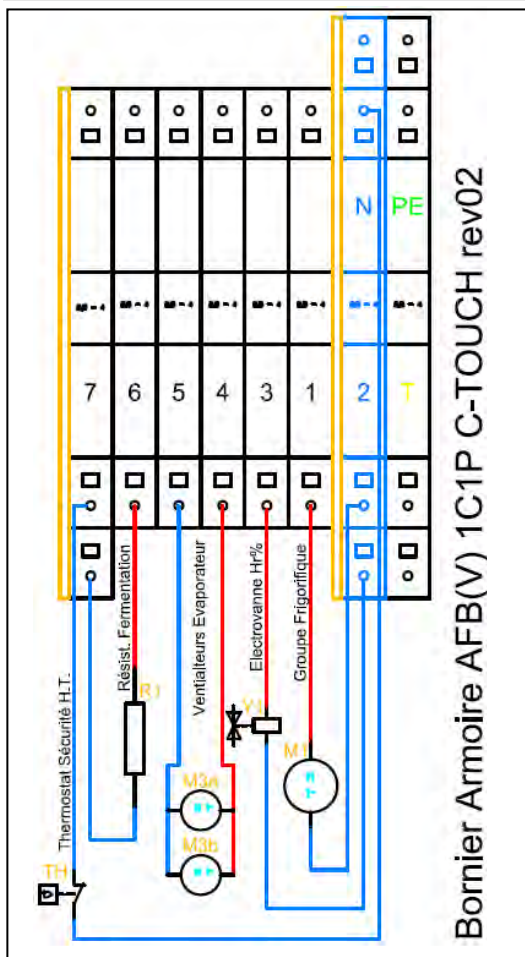
Projet	Commande C-TOUCH pour armoire AFB(V) 2 compartiments	N°	101115.1	Description Folio		Révision	N° Folio
Description	Clavier de commande capacitif + base relais + sans variateur	Chemin de		Page De Garde Clavier Capacitif CFI TOUCH		N°	
		date création	12.10.2010			Date	1 / 7



Projet	Commande C-TOUCH pour armoire AFB(V) 2 compartiments	N°	101115.1	Description Folio		Révision	N° Folio
Description	Clavier de commande capacitif + base relais + sans variateur	Chemin de		Schéma développé 1/2 pour AFB(V) 2 CPT		N°	
		date création	12.10.2010			Date	2 / 7

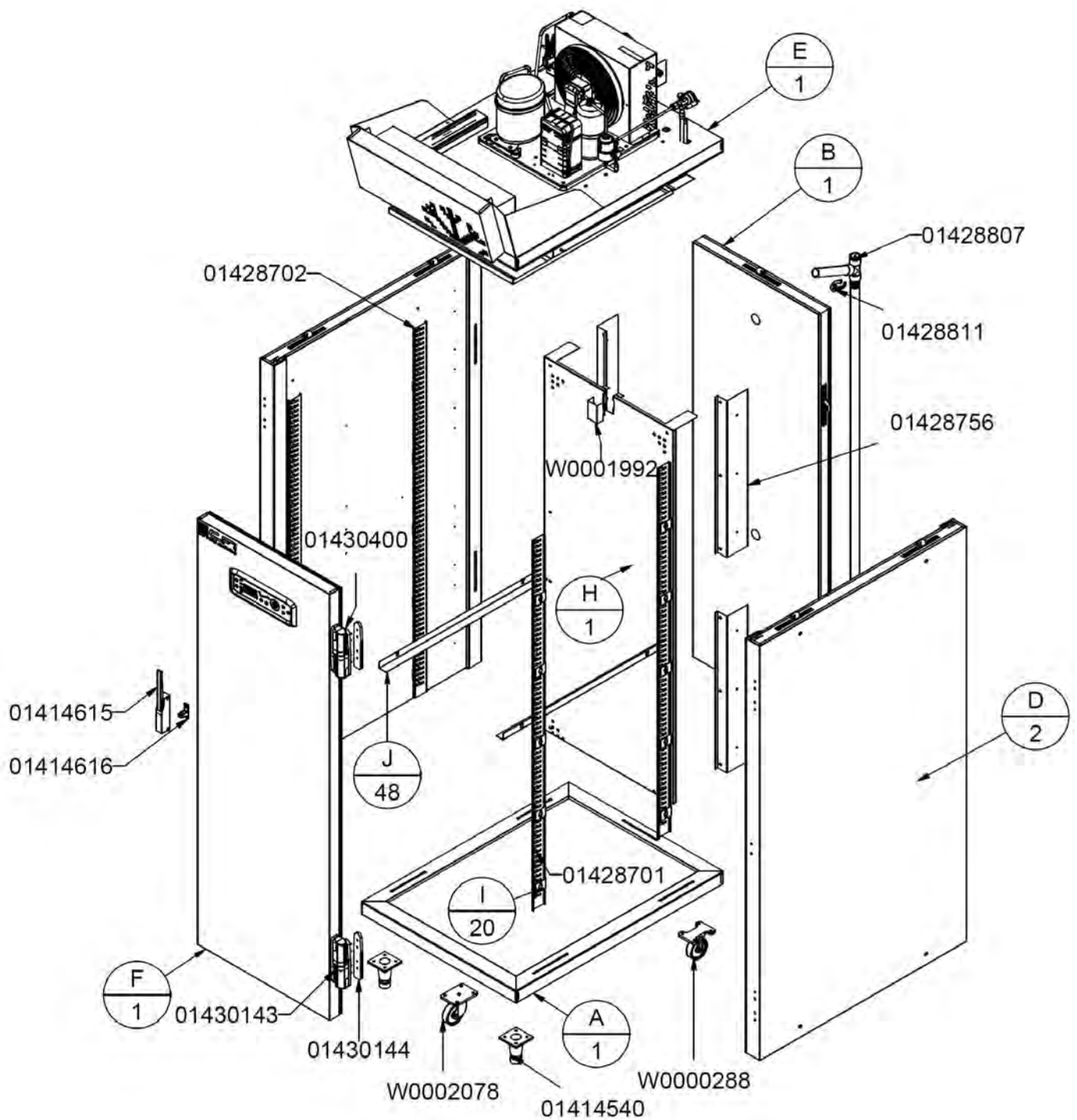


10.2.2 – Tableau de la commande C Touch, Principe de raccordement pour 1 et 2 compartiments

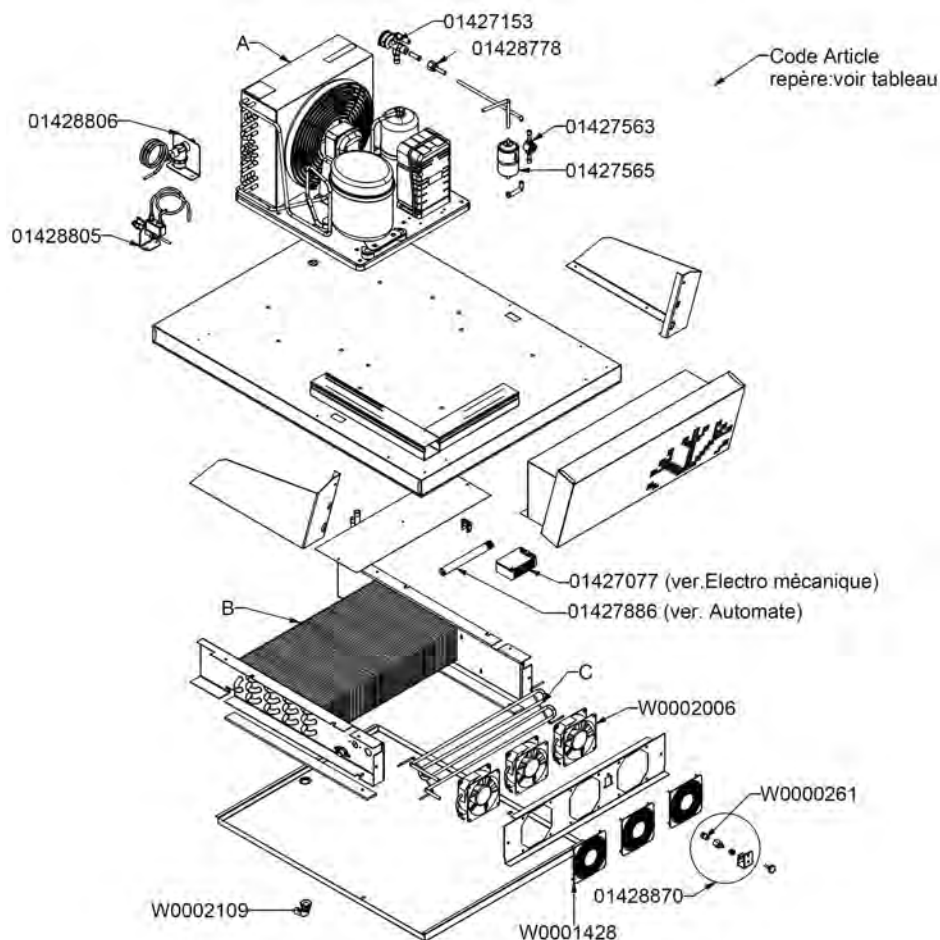


Nomenclatures – Vues éclatées

11.1 – Principe d'assemblage



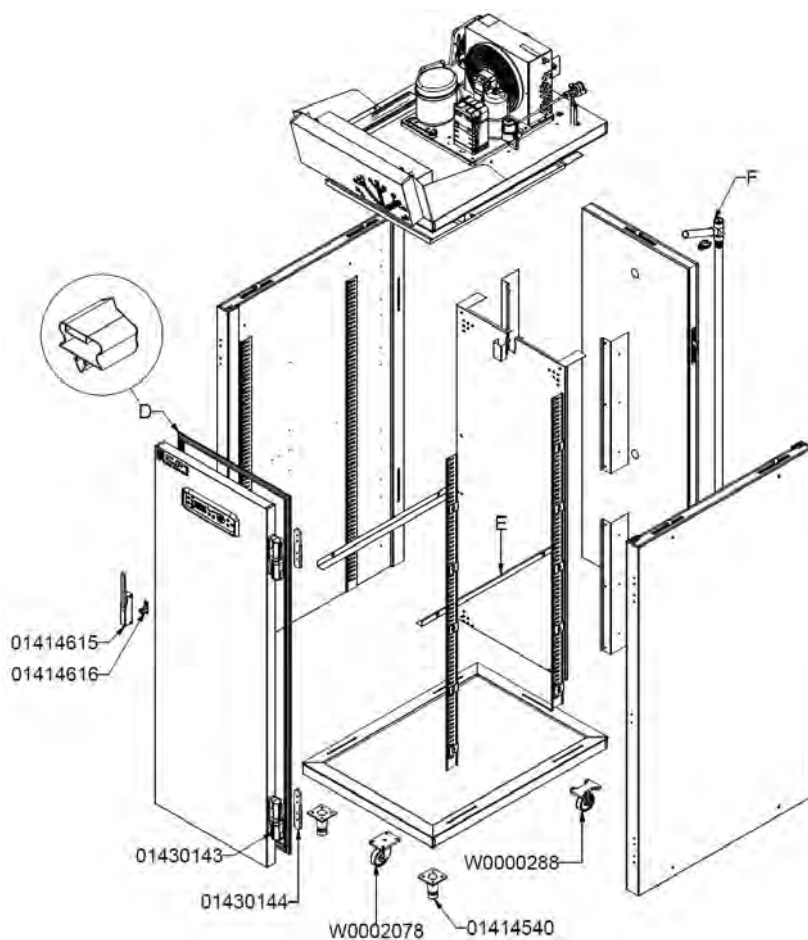
11.2 – Plate forme Frigorifique



11.2.1 – Repères Plate forme Frigorifique

Repères vue 11.2	A : Groupe			B :	C :
	Standard	HTA	GDR	Batterie	Résist. Chaud
AFV 46 1C 1P	W0001425	W0001893	W0001429	W0002003	W0002007
AFVP 46 1C 5P	W0001425	W0001893	W0001429	W0002003	W0002007
AFV 68 1C 1P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFVP 68 1C 5P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFV 46 2C 2P	W0001425	W0001893	W0001429	W0002003	W0002007
AFV 68 2C 2P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002003	W0002007
AFB 48 1C 1P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFBP 48 1C 5P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFB 486 1C 1P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFBP 486 1C 5P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFB 68 1C 1P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFBP 68 1C 5P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFB 68x2 1C 2B	W0001562	W0001581	01428142	W0002042	W0002041
AFBP 68x2 1C 5P	W0001562	W0001581	01428142	W0002042	W0002041
AFB 48 2C 2P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFB 486 2C 2P	01427010	01429638	W0001430	W0002003	W0002007
AFB 68 2C 2P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002003	W0002007
AFB 88 1C 2B	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFBP 88 1C 5P	W0001430	W0002122	W0001561	W0002018	W0002024
AFB 108 1C 2B	W0001561	W0001580	W0001562	W0002042	W0002041
AFBP 108 1C 5P	W0001561	W0001580	W0001562	W0002042	W0002041
AFB 128 1C 2B	W0001562	W0001581	01428142	W0002042	W0002041
AFBP 128 1C 5P	W0001562	W0001581	01428142	W0002042	W0002041

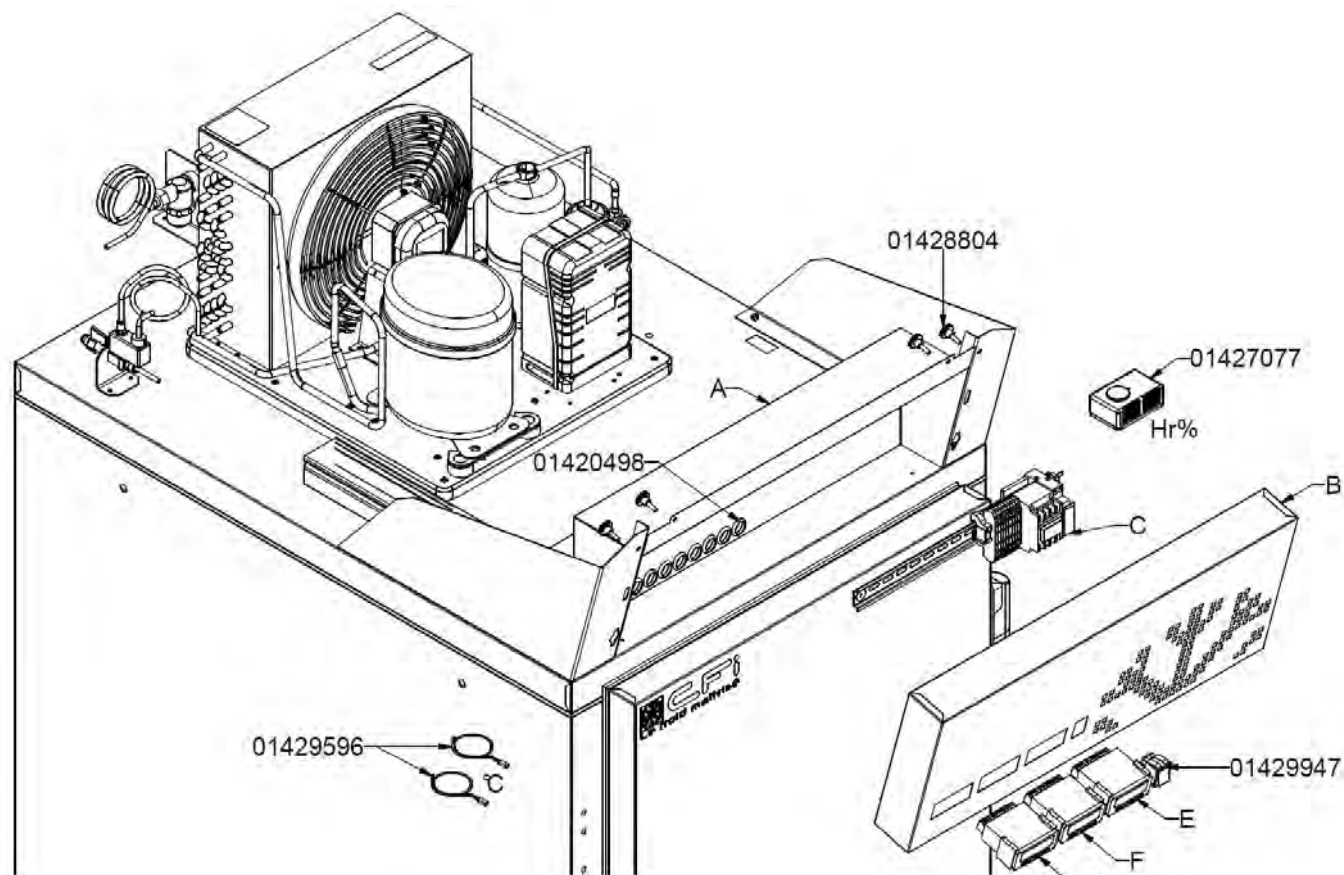
11.3 – Accessoires, vue d'ensemble générale



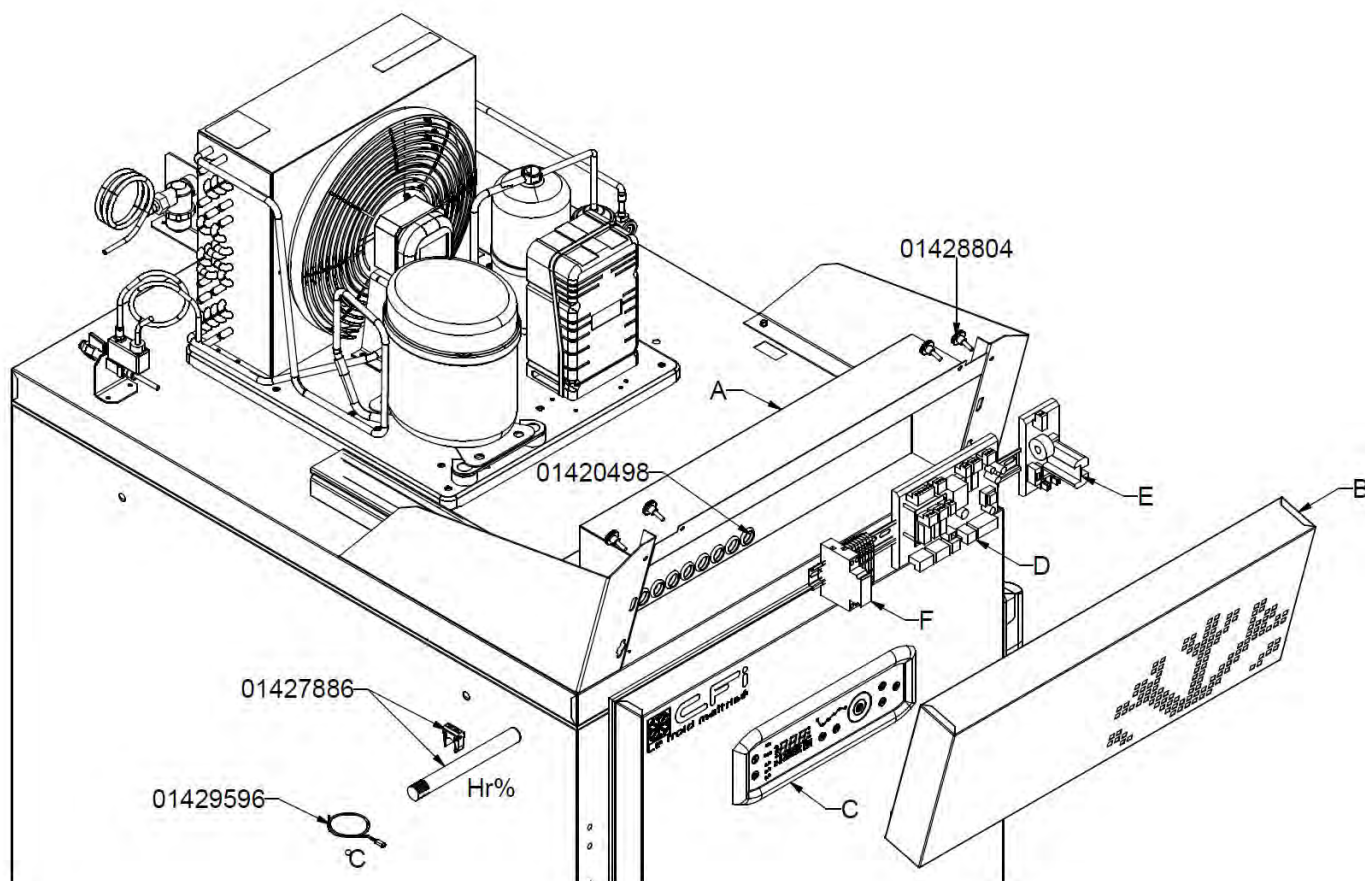
11.3.1 – Repères Accessoires, vue d'ensemble générale

Repères vue 11.3	D	E	F
Référence Appareil	Joint Cadre	Coulisse	Lot Evacuation Eau
AFV 46 1C 1P CT	01428901	W0001563	01428807
AFVP 46 1C 5P CT	01429473	W0001563	01428807
AFV 68 1C 1P CT	01428903	W0001564	01428807
AFVP 68 1C 5P CT	01429159	W0001564	01428807
AFV 46 2C 2P CT	01428901	W0001563	01428808
AFV 68 2C 2P CT	01428907	W0001564	01428808
AFB 48 1C 1P CT	01428902	W0001564	01428807
AFBP 48 1C 5P CT	01429473	W0001564	01428807
AFB 486 1C 1P CT	01428902	W0001564	01428807
AFBP 486 1C 5P CT	01429473	W0001564	01428807
AFB 68 1C 1P CT	01428903	W0001564	01428807
AFBP 68 1C 5P CT	01429159	W0001564	01428807
AFB 68x2 1C 2B CT	01428903	W0001564	01428807
AFBP 68x2 1C 5P CT	01429474	W0001564	01428807
AFB 48 2C 2P CT	01429542	W0001564	01428808
AFB 486 2C 2P CT	01429542	W0001564	01428808
AFB 68 2C 2P CT	01428907	W0001564	01428808
AFB 88 1C 2B CT	01428902	W0001564	01428807
AFBP 88 1C 5P CT	01429160	W0001564	01428807
AFB 108 1C 2B CT	01428905	W0001564	01428807
AFBP 108 1C 5P CT	01429161	W0001564	01428807
AFB 128 1C 2B CT	01428903	W0001564	01428807
AFBP 128 1C 5P CT	01429474	W0001564	01428807

11.4 – Tableau de commande Electro Mécanique

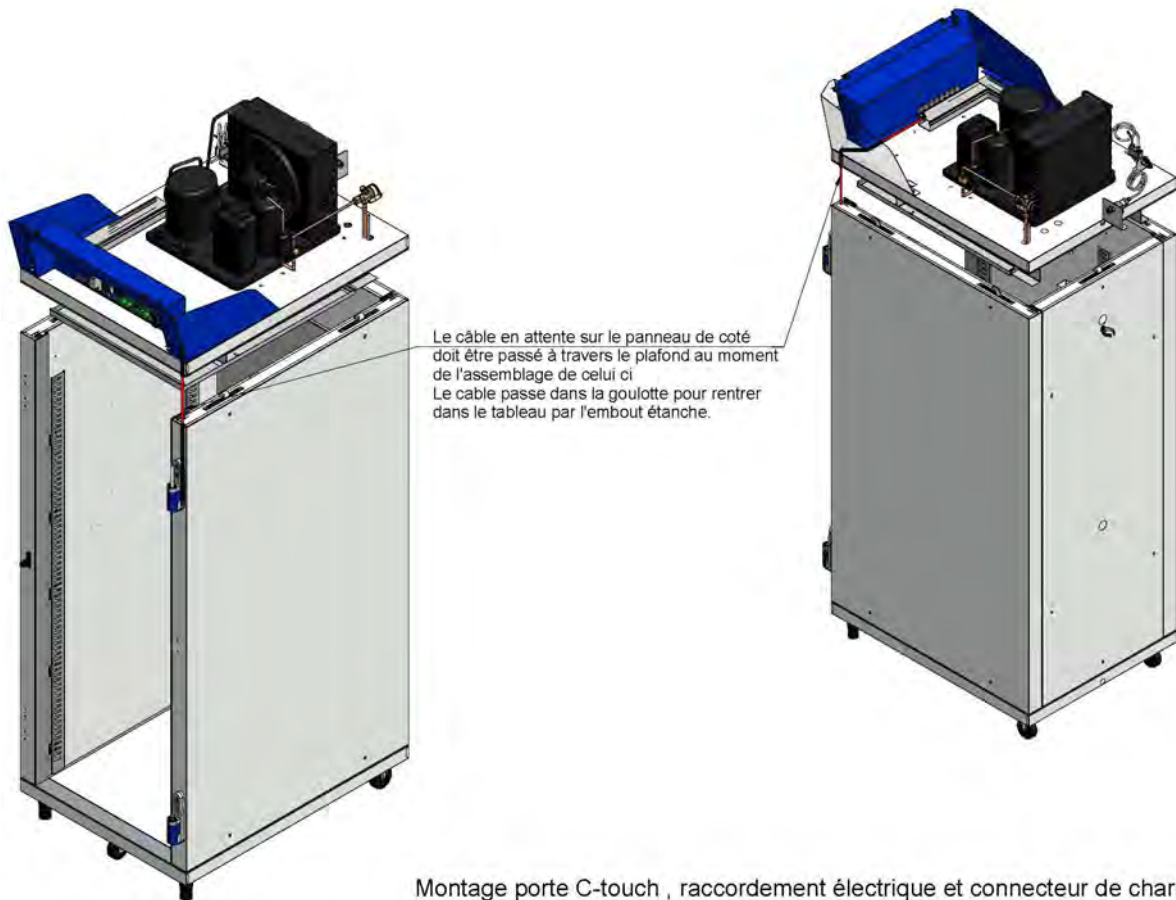


11.5 – Tableau de commande Automate



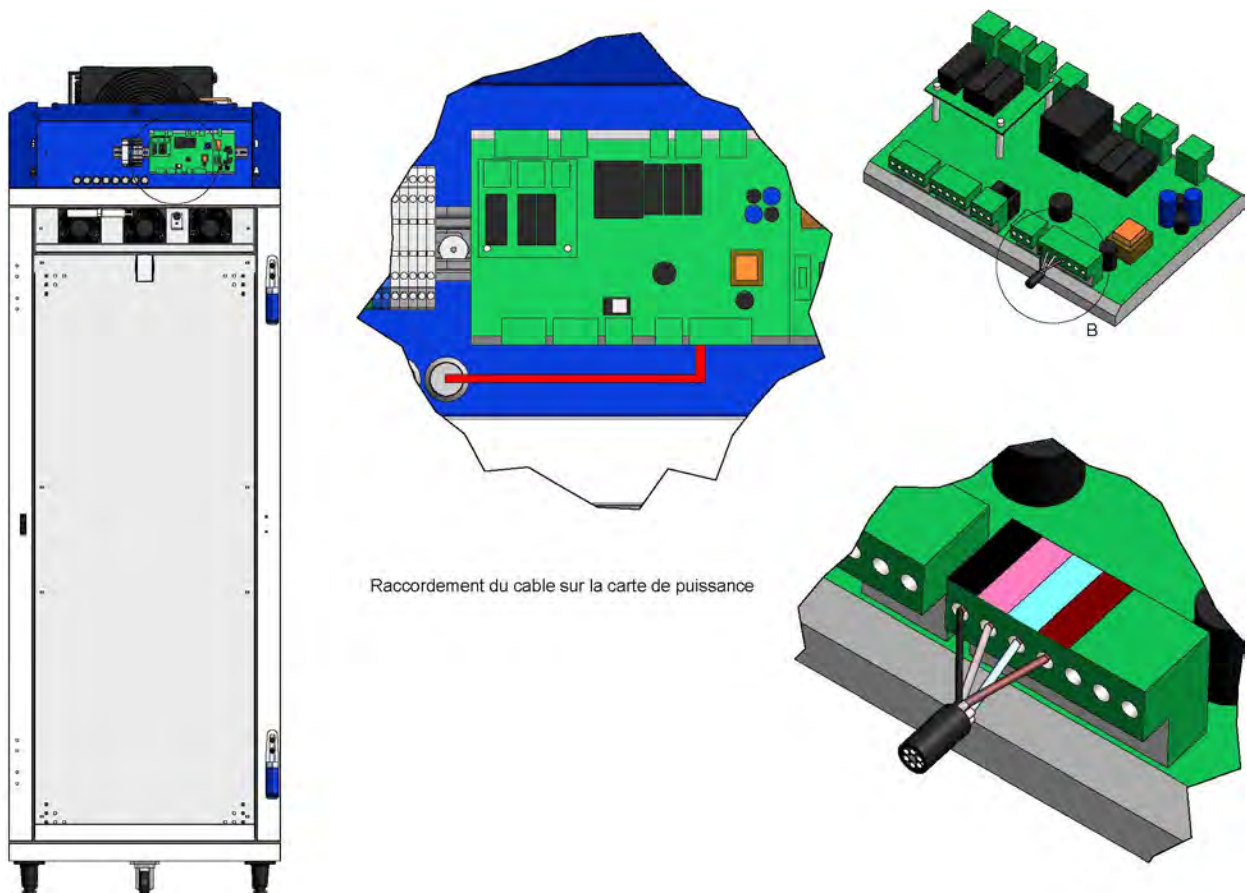
11.6 – Passage du câble au travers la charnière avec la commande C Touch et connecteur – Armoire démontée –

Vue 1 – Passage du câble de liaison au travers le plafond

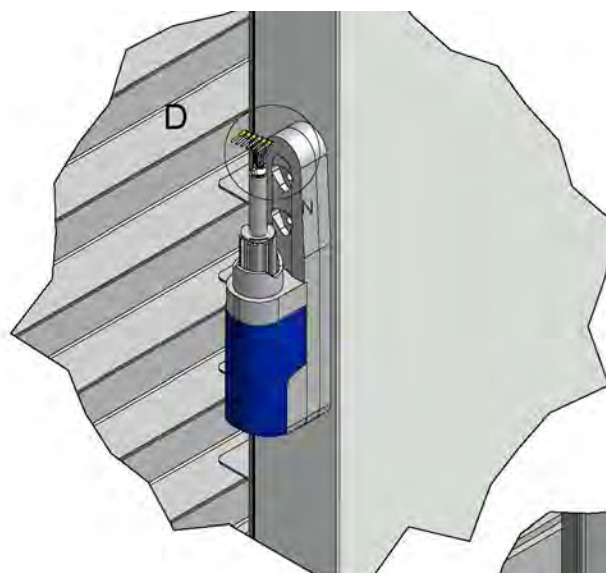
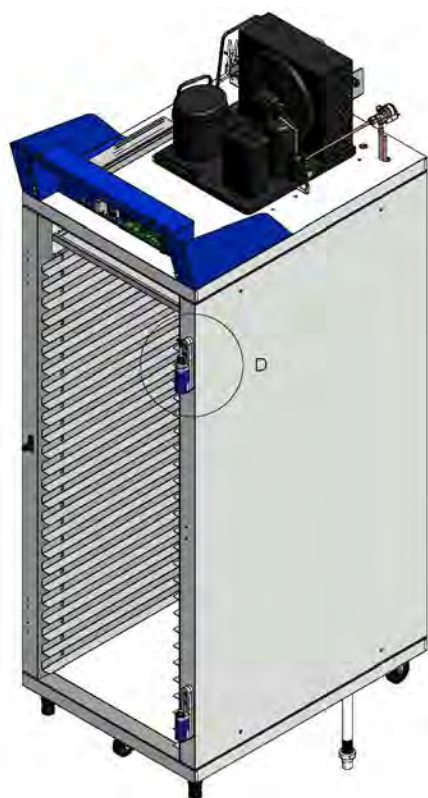


Montage porte C-touch , raccordement électrique et connecteur de charnière

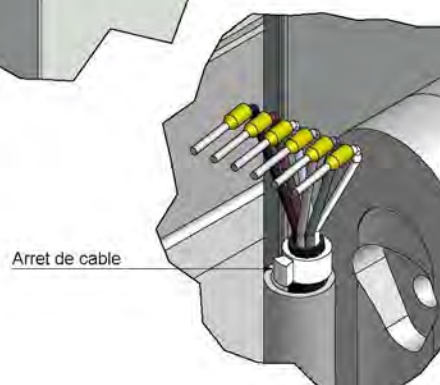
Vue 2 – Raccordement du câble sur la base relais de la C Touch



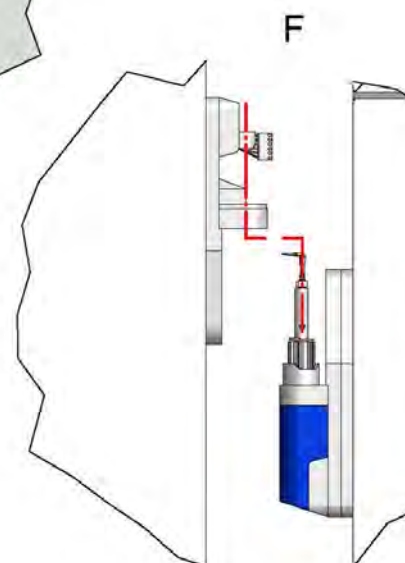
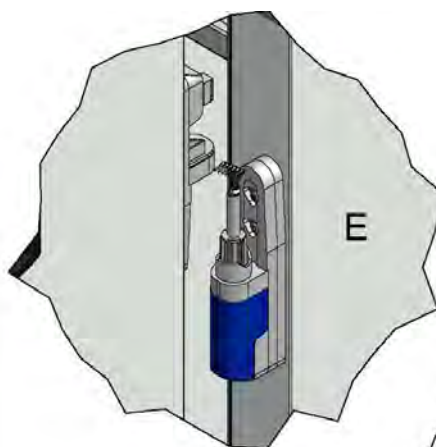
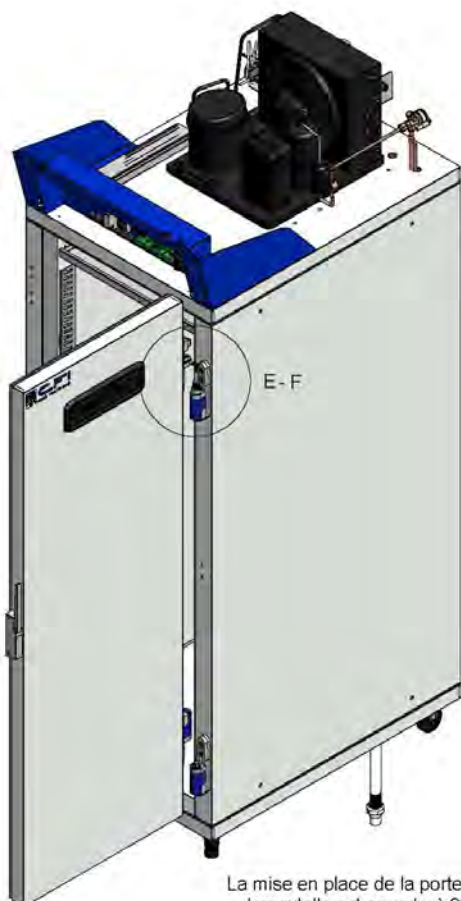
■ Vue 3 – Sortie du câble au travers l'axe de la charnière



Sortie du câble par la charnière

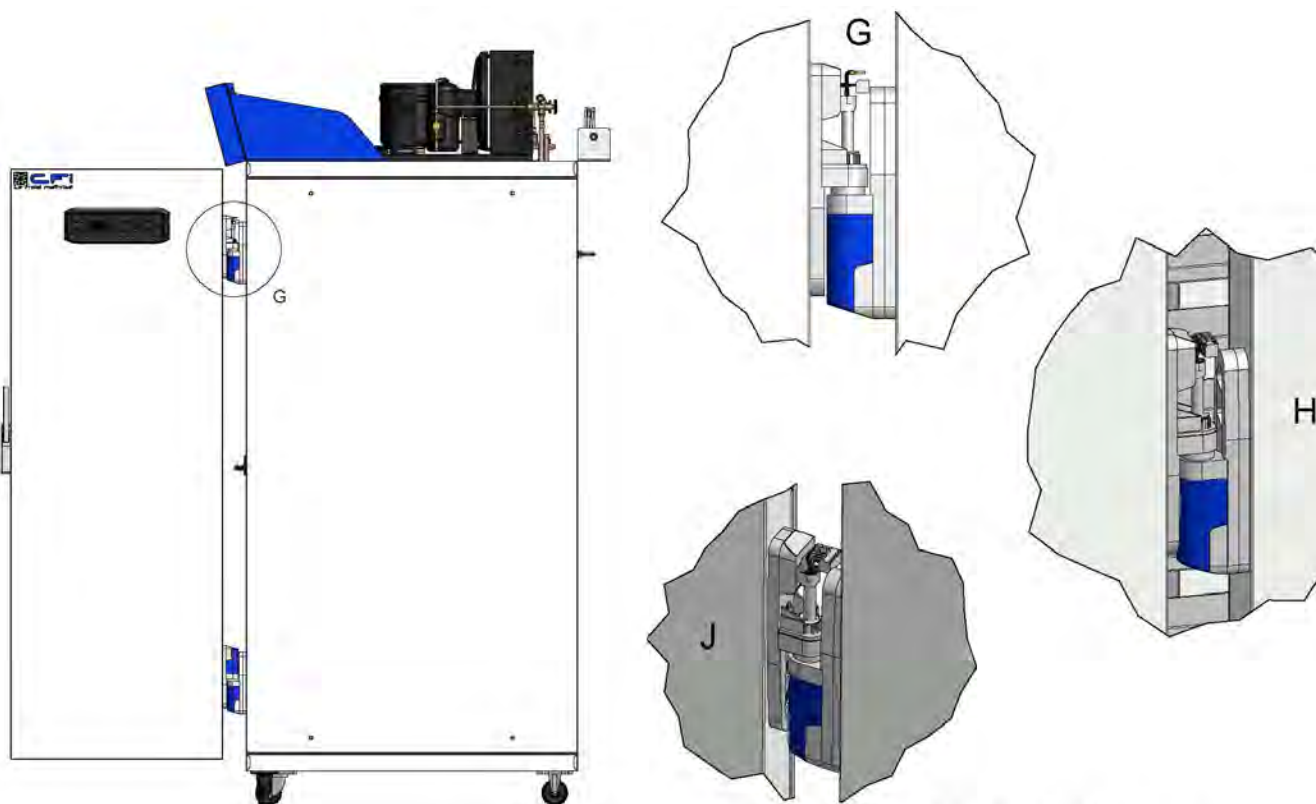


■ Vue 4 – Mise en place de la porte



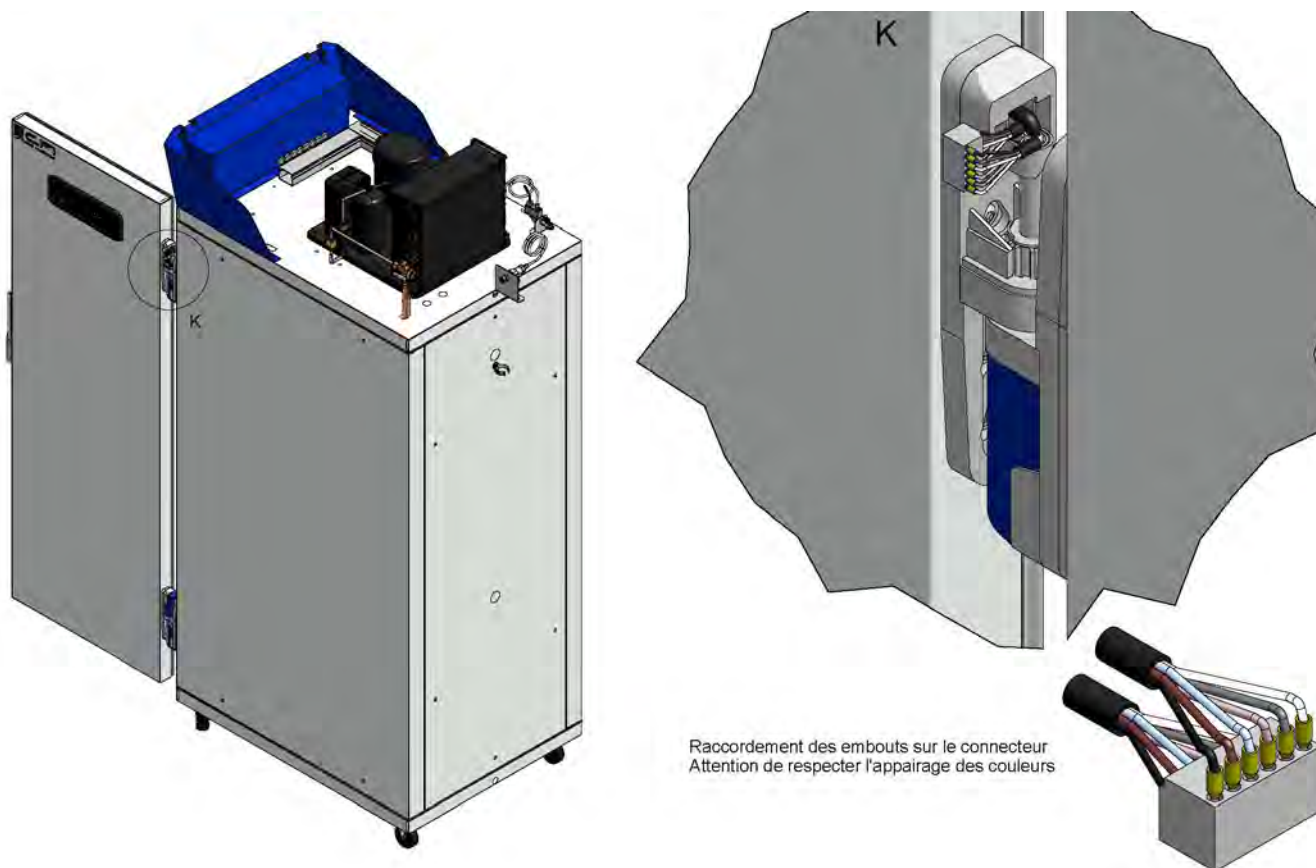
La mise en place de la porte doit se faire lorsqu'elle est ouverte à 90° ou plus afin d'éviter le tableau.

■ Vue 5 – Passage du câble avec les embouts au travers de la charnière fixer sur la porte



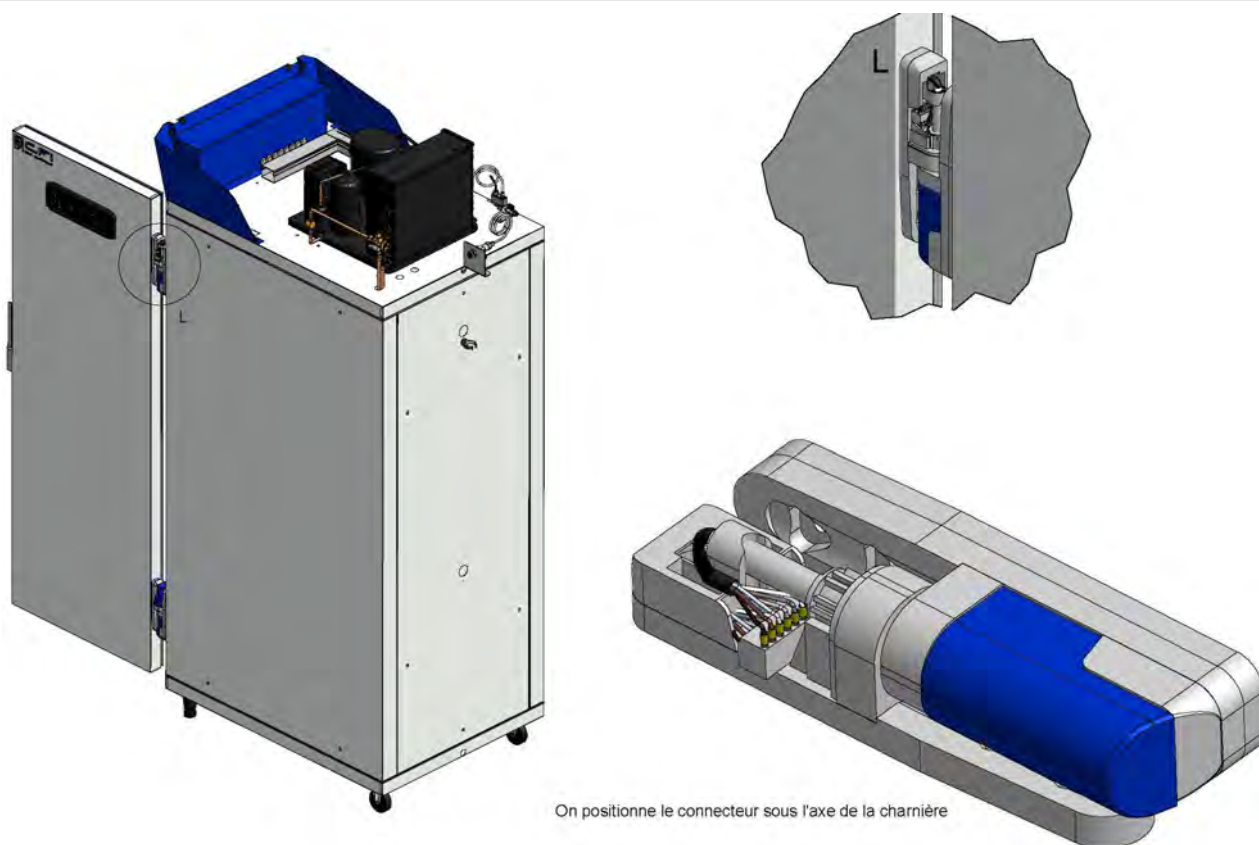
Mise en place de la porte:
on vient passer le câble et les embouts
dans la demi charnière montée sur la porte

■ Vue 6 – Raccordement du câble avec les embouts sur le connecteur : faire correspondre les couleurs

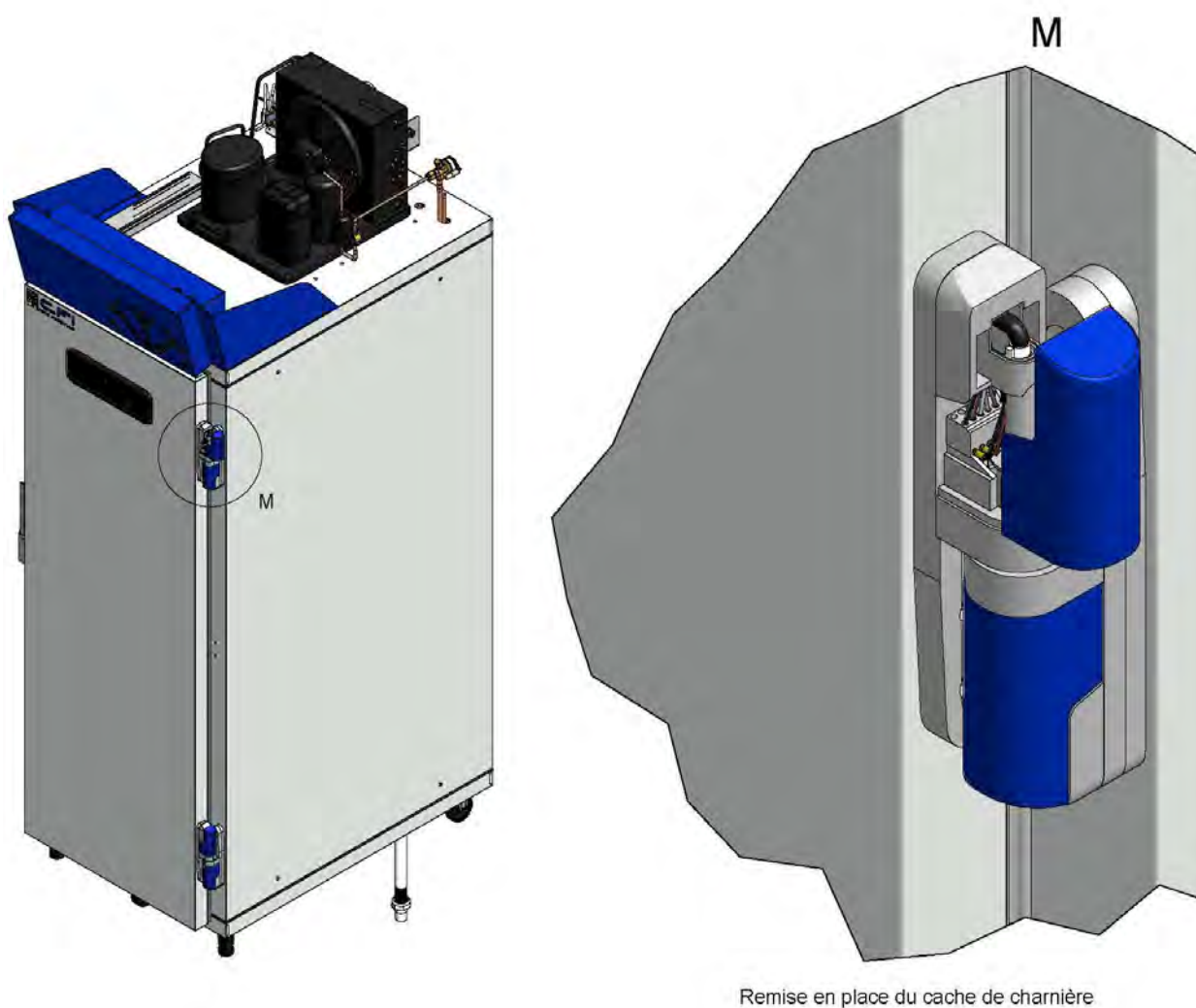


Raccordement des embouts sur le connecteur
Attention de respecter l'appairage des couleurs

■ Vue 7 – Positionnement du connecteur après raccordement : logement dans la charnière



■ Vue 8 – Finition : mise en place du cache de la charnière





CFi

Le froid maîtrisé

ZI la Motte Rue Benoit Frachon
26800 PORTE LES VALENCE

Email : contact@froid-cfi.fr - <http://www.froid-cfi.fr>