Manuel d'utilisation et d'installation



ÉTUVE DE FERMENTATION/CHAUFFANTE MB100
ÉTUVE DE FERMENTATION MB300

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'installation : _____

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

FORMULAIRE 36753 (Mai 2014)

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3

INSTALLATION 3
- Assemblage 3
- Déballage 3
- Raccords de plomberie 4
- Raccordements de vidange 4
- Raccordements électriques 4
- Schéma des dimensions et des connexions de service 5

FONCTIONNEMENT 6
- Étuvage 6
- Température 7
- Humidité 8
- Réglage de la minuterie 9
- Démarrage/réglage de la minuterie 9
- Annuler/arrêter la minuterie 9
- Instructions de l'étuvage 10
- Instructions de chauffage maintenu (MB100 uniquement) 10
- Procédures d'arrêt 10

NETTOYAGE 11

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

DÉPANNAGE 13

MODE DE RÉGLAGE DES PARMÈTRES 14

©BAXTER MFG, 2014

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION MB100/MB300

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

Les étuves de fermentation MB100/MB300 permettent de contrôler la température et l'humidité d'étuvage des chariots de produits à base de pâte avant leur cuisson. L'étuve de fermentation MB300 peut contenir 16 plateaux de cuisson de dimension 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po) avec 7,6 cm (3 po) d'espace de coulissement. L'étuve de fermentation MB100 peut contenir 8 plateaux et peut être utilisée comme une armoire. La température et l'humidité peuvent être réglées indépendamment pour répondre à vos besoins d'étuvage particuliers. L'air circule continuellement pour assurer un mouvement positif de bas en haut, créant une distribution uniforme de l'air chaud et humide.

Toutes les étuves de fermentation MB100/MB300 comportent des parois en acier inoxydable intérieurs et extérieurs faciles à nettoyer avec un matériau d'isolation en mousse d'uréthane.

Les étuves de fermentation MB100/MB300 sont fabriquées à partir de matériaux et de la main-d'œuvre de qualité. Votre étuve de fermentation vous procurera plusieurs années d'utilisation satisfaisante dans la mesure où il est installé, utilisé et entretenu correctement.

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

INSTALLATION

L'étuve de fermentation MB100/MB300 doit être installée par des techniciens d'entretien agréés par Bakery Systems.

ASSEMBLAGE

L'étuve est livrée pré-assemblée, mais nécessite un technicien d'entretien agréé pour installer et effectuer les raccordements. L'étuve de fermentation doit être installée avec des moyens de retenue pour la protéger contre la transmission de force au niveau du connecteur, comme recommandé par le fabricant. Le mouvement de l'appareil doit être limité à l'aide de moyens adéquats.

DÉBALLAGE

Cette étuve de fermentation a été inspectée avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état du fait de l'acceptation de l'expédition. Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a des dommages éventuels liés au transport. Si l'étuve de fermentation est endommagée, conservez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 15 jours qui suivent la livraison.

Déballez soigneusement l'étuve de fermentation et placez-la dans un espace de travail accessible au plus près à sa position finale que possible. Retirez les revêtements de protection des surfaces extérieures avant de placer l'étuve de fermentation dans son emplacement final.

RACCORDS DE PLOMBERIE

Les raccordements et les conduites d'eau et d'eaux usées doivent se conformer aux dispositions de l'International Plumbing Code 2003, International Code Council (ICC), ou de l'Uniform Plumbing Code 2003, International Association of Plumbing and Mechanical Officials (IAPMO).

AVERTISSEMENT Les raccords de plomberie doivent se conformer aux codes applicables en matière d'installations sanitaires, de sécurité et de plomberie, en plus d'offrir une protection adéquate contre les refoulements conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux applicables.

L'étuve de fermentation doit avoir son propre tuyau d'approvisionnement en eau, séparé du four.

L'approvisionnement en eau de l'étuve doit comporter une dureté de 4 à 6 grains par gallon, un pH de 6,5 à 8,0 et des chlorures de moins de 30 PPM. La condition de l'eau en dehors de ces exigences peut annuler la garantie. Consultez la compagnie distributrice des eaux locale et/ou le marchand d'adoucisseur d'eau avant d'installer l'étuve de fermentation.

Raccordez l'alimentation en eau froide au raccord 1/4 po NPT pour l'entrée d'eau situé à l'arrière du four à sole. L'alimentation en eau doit avoir une pression de 30 à 75 psi.

RACCORDEMENTS DE VIDANGE

Raccordez un tuyau de vidange de 1/2 po NPT au raccord de vidange de 1/2 po NPT (le raccord de vidange pour l'étuve MB100 est de 3/8 po NPT) à l'arrière de l'étuve MB300 . Acheminez le tuyau de vidange à un drain de plancher, et laissez un entrefer minimal de 2,5 cm (1 po) entre la sortie du tuyau de vidange et le drain de plancher.

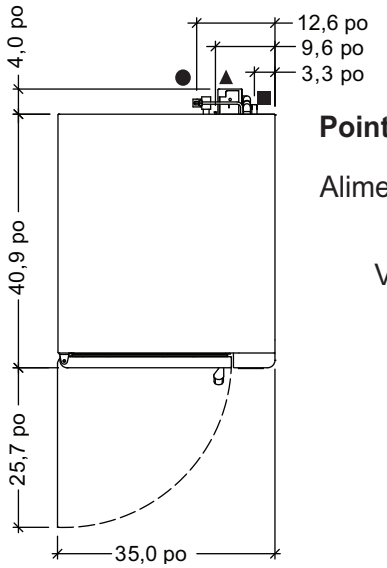
RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT Les raccords électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du code national de l'électricité et des autres codes électriques locaux.

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

AVERTISSEMENT Les appareils équipés d'un cordon d'alimentation électrique flexible sont fournis avec une fiche de mise à la terre à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre femelle à trois broches. Si le logement ne constitue pas le bon type de mise à la terre, communiquez avec un électricien. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la prise.

SCHÉMA DES DIMENSIONS ET DES CONNEXIONS DE SERVICE

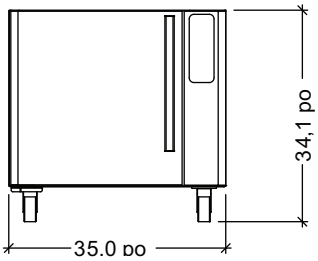


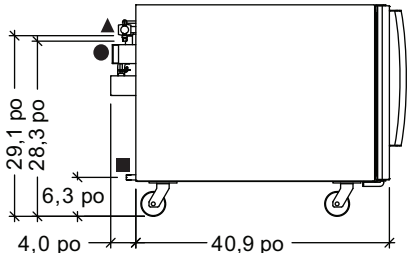
Points de connexion de service

Alimentation électrique ▲
Eau ●
Vidange de l'étuve ■

Données électriques	
Volts	120
Hertz	60
A	15
Phase	1

Prise avec disjoncteur dédié de 20 A requise.

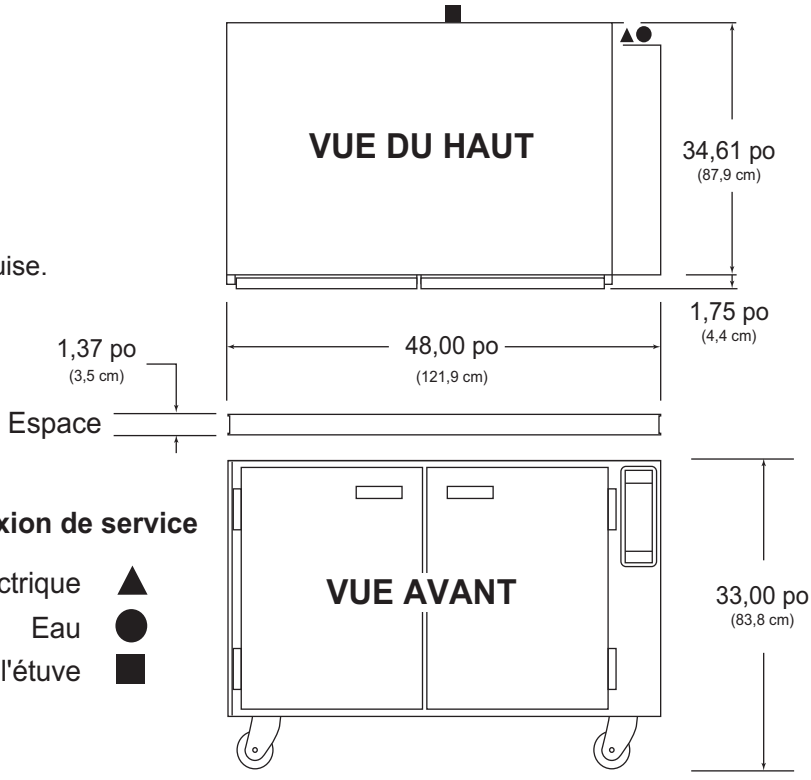




Étuve de fermentation/chauffante MB100

Données électriques	
Volts	120
Hertz	60
A	13
Phase	1

Prise avec disjoncteur dédié de 20 A requise.



Points de connexion de service

Alimentation électrique ▲
Eau ●
Vidange de l'étuve ■

PL-58303

Étuve de fermentation MB300

FONCTIONNEMENT

ÉTUVAGE

Le contrôle de la température et de l'humidité dans l'étuve de fermentation favorise la fermentation de la levure, ce qui génère du gaz et cause le levage de la pâte. L'étuvage prend entre 45 à 60 minutes, en fonction du produit. Le réglage type de la température est de 35 °C (95 °F) et celui de l'humidité est de 85 % mais ils peuvent varier légèrement en fonction du produit à étuver. Pour effectuer un étuvage à sec, définissez l'humidité sur le réglage le plus bas.

COMMANDES

FENÊTRE TEMPERATURE - Affiche la température actuelle ou réglée. Le point DEL s'allumera lorsque le cycle de chauffage est en marche. Le réglage maximum est de 46 °C (115 °F).

FENÊTRE HUMIDITY - Affiche l'humidité actuelle ou réglée. Le point DEL s'allumera lorsque l'eau est injectée dans la cavité de l'étuve de fermentation.

FENÊTRE TIMER - Affiche la minuterie en cours ou réglée. Le point DEL clignotera pour indiquer que la minuterie est en marche.

TOUCHE FLÉCHÉE TIMERS - Appuyez sur cette touche pour sélectionner une minuterie (1, 2 ou 3). Le voyant au-dessus du numéro sera allumé pour indiquer que la minuterie est en cours d'utilisation.

TOUCHE TEMP - Appuyez sur cette touche pour ajuster ou régler la température. Lorsque le voyant de la touche est allumé, la température affichée est la température de consigne. Lorsque le voyant de la touche n'est pas allumé, la température affichée est la température de la cavité ou la température de consigne actuelle.

TOUCHE HUM - Appuyez sur cette touche pour ajuster ou régler l'humidité. Lorsque le voyant de la touche est allumé, l'humidité affichée est l'humidité de consigne. Lorsque le voyant de la touche n'est pas allumé, l'humidité affichée est l'humidité de la cavité ou l'humidité de consigne actuelle.

TOUCHE TIMER START/STOP - Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie et pour démarrer/arrêter le fonctionnement de la minuterie. Le témoin de la touche est allumé lorsque la fonction de minuterie est entré.

TOUCHE VERS LE HAUT ou **VERS LE BAS -** Appuyez sur la touche vers le haut ou vers le bas pour régler la température.

POWER ON/OFF - Appuyez sur cette touche pour mettre l'appareil en marche/à l'arrêt.

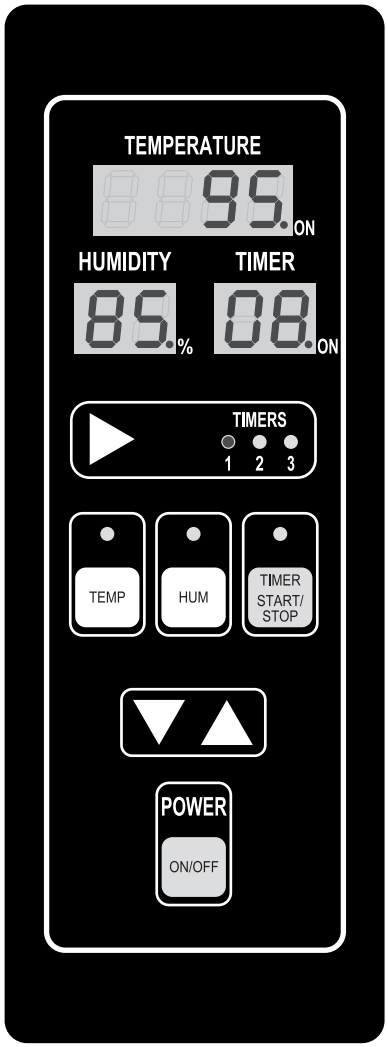


Figure 1

TEMPÉRATURE

1. Appuyez sur la touche POWER ON/OFF (marche/arrêt de l'alimentation électrique) pour mettre le four en marche.
2. Si l'appareil est réglé pour afficher la température réelle (figure 2), le voyant DEL de la touche ne s'allumera pas.

Température réelle affichée

Touche TEMP
Voyant DEL
non allumé

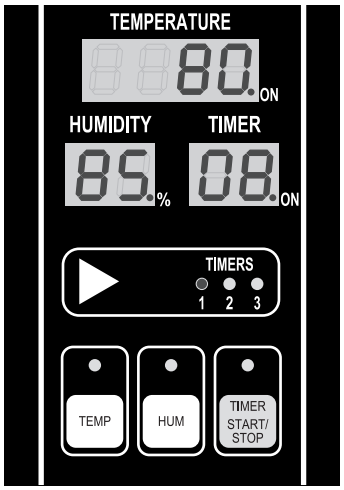


Figure 2

3. Si l'appareil est réglé pour afficher la température de consigne (figure 3), le voyant DEL de la touche s'allume. Appuyer et maintenir l'appui sur la touche TEMP affiche la température réelle.

Température de consigne affichée

Touche TEMP
Voyant DEL allumée

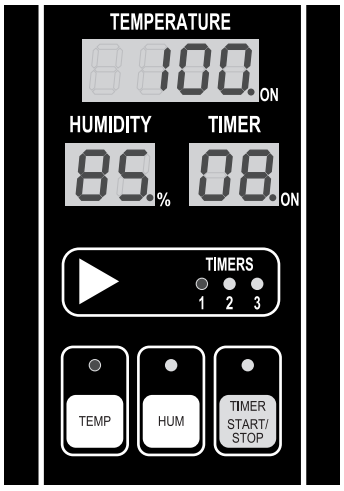


Figure 3

Réglage de la température

1. Appuyez sur la touche TEMP pour régler la température de consigne. Le voyant DEL de la touche clignotera et la température de consigne sera affichée pendant 5 secondes.
2. Appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne pendant que le voyant DEL de la touche clignote.

REMARQUE : L'affichage de la température augmente de 1 degré chaque fois que vous appuyez sur la touche fléchée. Si vous maintenez appuyée la touche fléchée pendant plus de 1 seconde, l'affichage de la température augmente de 5 degrés jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

3. Après avoir appuyé sur la touche fléchée, attendez 5 secondes pour permettre au nouveau réglage de la température de s'enregistrer. Le voyant DEL cessera de clignoter. L'afficheur de la température revient à l'affichage de la température réelle ou de consigne.

REMARQUE : Si d'autres réglages (d'humidité ou de minuteries) sont entrés dans les 5 secondes d'inactivité, la température de consigne sera enregistrée.

HUMIDITÉ

1. Si l'appareil est réglé pour afficher l'humidité réelle (figure 4), le voyant DEL de la touche ne s'allume pas.

Humidité réelle affichée

Touche HUM Voyant DEL non allumé

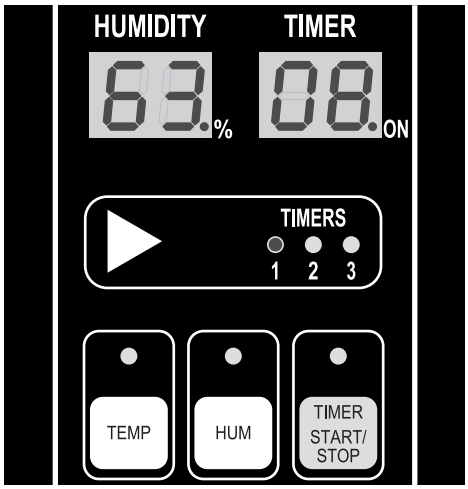


Figure 4

2. Si l'appareil est réglé pour afficher l'humidité de consigne (figure 5), le voyant DEL de la touche s'allume. Appuyer et maintenir l'appui sur la touche HUM affiche l'humidité relative.

Humidité de consigne affichée

Touche HUM Voyant DEL allumé

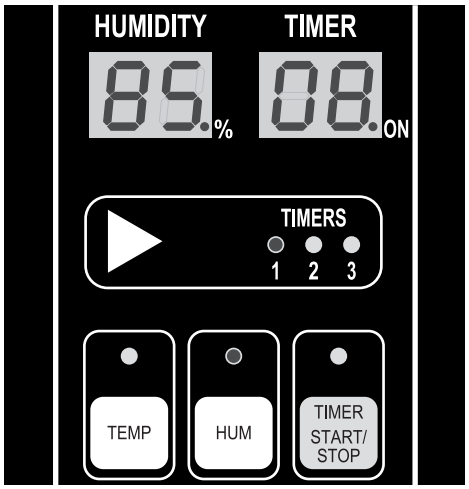


Figure 5

Réglage de l'humidité

1. Appuyez sur la touche HUM pour régler l'humidité de consigne. Le voyant DEL de la touche clignotera et l'humidité de consigne sera affichée pendant 5 secondes.
2. Appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne pendant que le voyant DEL de la touche clignote.

REMARQUE : L'affichage de l'humidité augmente de 1 degré chaque fois que vous appuyez sur la touche fléchée. Si vous maintenez appuyée la touche fléchée pendant plus d'une seconde, l'affichage de l'humidité augmente de 5 degrés jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

3. Après avoir appuyé sur la touche fléchée, attendez 5 secondes pour permettre au nouveau réglage de l'humidité de s'enregistrer. Le voyant DEL cessera de clignoter et demeurera éteint. L'afficheur de l'humidité revient à l'affichage de l'humidité réelle ou de consigne comme sélectionnée précédemment.

REMARQUE : Si d'autres réglages (de température ou de minuteries) sont entrés dans les 5 secondes d'inactivité, l'humidité de consigne sera enregistrée.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

REMARQUE : L'afficheur de la minuterie affiche d'abord « 00 » dans la fenêtre d'affichage.

1. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) pour sélectionner la fonction de la minuterie. Le voyant DEL de la touche s'allumera (figure 6) et l'afficheur de la minuterie affichera le réglage actuel.

REMARQUE : Si les touches TEMP et HUM ou sont appuyées alors que la minuterie est en mode de réglage, la fonction de la minuterie sera annulée.

2. Appuyez sur la touche fléchée à côté des voyants DEL de timers (minuteries) pour sélectionner une minuterie (1, 2 ou 3). L'afficheur de la minuterie affichera la minuterie en cours si le point DEL sur l'afficheur est allumé, ou le dernier réglage de temps pour cette minuterie.
3. Appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas pour ajuster le réglage de la minuterie. L'afficheur de la minuterie affichera 0 à 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) ou sur la touche fléchée à côté des voyants DEL de timers (minuteries) pour enregistrer le temps de réglage.

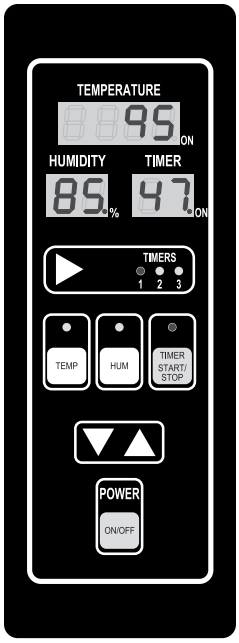
REMARQUE : Le réglage de la minuterie sera également enregistré si aucune touche n'est appuyée pendant 3 secondes.

DÉMARRAGE/RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Après avoir réglé la minuterie, appuyez sur la touche TIMER START/STOP pour démarrer le fonctionnement de la minuterie. Le point DEL sur l'afficheur de la minuterie clignotera pour indiquer que la minuterie est en marche.
2. Appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas pour ajuster le réglage de la minuterie alors que la minuterie est en mode de compte à rebours.

REMARQUE : La minuterie se met en pause si la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) est appuyée alors que la minuterie est en marche.

3. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) pour reprendre la minuterie en marche.



Minuterie réelle affichée (point DEL clignote)

Minuterie 1 sélectionnée

Touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) Voyant DEL allumé

Figure 6

ANNULER/ARRÊTER LA MINUTERIE

1. Appuyez et maintenez appuyée la touche fléchée vers le bas jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie atteint « 00 ». Cela déclenche une minuterie d'arrêt.

REMARQUE : Lorsque la minuterie achève le cycle de temps, le signal sonore retentit un bip court et l'afficheur de la minuterie clignote « 00 ».

2. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) pour mettre au silence la minuterie.

REMARQUE : La température ou l'humidité peuvent être modifiées lorsque la minuterie est en marche. Voir Réglage de la température ou Réglage de l'humidité.

INSTRUCTIONS DE L'ÉTUVAGE

1. Appuyez sur la touche POWER ON/OFF (marche/arrêt de l'alimentation électrique) (figure 7). Tous les afficheurs sont maintenant éclairés.
2. Réglez la température (si nécessaire).
3. Réglez l'humidité (si nécessaire).

REMARQUE : L'appareil n'ajoutera de l'humidité que 10 minutes après que l'appareil a été mis sous tension. Évitez d'éteindre l'appareil s'il est utilisé tout au long de la journée. Le réglage maximum d'humidité est de 95 %.

4. Laissez l'appareil froid se chauffer et d'équilibrer l'humidité pendant 15-20 minutes avant de mettre un produit dans l'étuve.
5. Chargez le produit en utilisant les plateaux 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po). Ne chargez qu'autant de produits que nécessaire pour une cuisson four.
6. Réglez et démarrez la minuterie (si nécessaire). (Du produit supplémentaire peut être ajouté à l'étuve de fermentation après avoir laissé un temps de latence du cycle typique de cuisson depuis le début du lot précédent.)
7. Si la minuterie est utilisée, un signal sonore retentit et le panneau de commande clignote pour indiquer que la minuterie a atteint « 00 ».
8. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) pour arrêter le signal sonore.
9. Retirez le produit et préparez-le pour la cuisson au four.

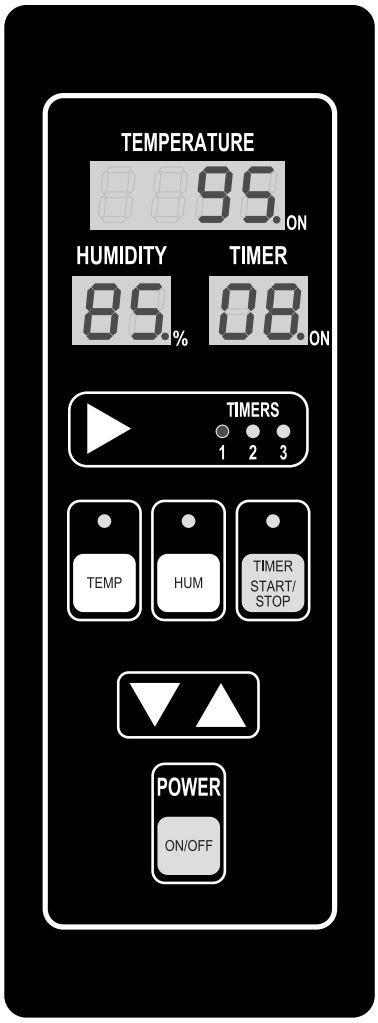


Figure 7

INSTRUCTIONS DE CHAUFFAGE MAINTENU (MB100 UNIQUEMENT)

1. Appuyez sur la touche POWER ON/OFF (marche/arrêt de l'alimentation électrique) (figure 7). Tous les afficheurs sont maintenant éclairés.
2. Réglez la température (si nécessaire). Si le chauffage maintenu est souhaité, maintenez appuyée la touche fléchée vers le haut pendant 5 secondes après avoir atteint 40 °C (105 °F) et la température passera à 66 °C (150 °F).
3. Réglez l'humidité (si nécessaire). L'appareil commencera à ajouter après les 10 premières minutes que l'appareil est mis sous tension. Le réglage maximum d'humidité est de 35 %.
4. Chargez le produit en utilisant les plateaux 45,7 cm x 66 cm (18 po x 26 po).
5. Réglez et démarrez la minuterie (si nécessaire). (Du produit supplémentaire peut être ajouté à l'étuve chauffante après avoir laissé un temps de latence du cycle typique de cuisson depuis le début du lot précédent.)
6. Si la minuterie est utilisée, un signal sonore retentit et le panneau de commande clignote pour indiquer que la minuterie a atteint « 00 ».
7. Appuyez sur la touche TIMER START/STOP (démarrer/arrêter la minuterie) pour arrêter le signal sonore.

PROCÉDURES D'ARRÊT

1. Retirez tout le produit.
2. Appuyez sur POWER ON/OFF (marche/arrêt de l'alimentation électrique). Tous les afficheurs ne seront pas éclairés.
3. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 15-20 minutes après la mise hors tension. Ouvrez les portes légèrement durant ce temps pour aider à sécher l'étuve MB300.
4. Après que le ventilateur s'arrête, l'étuve peut être nettoyée. Voir Nettoyage.

NETTOYAGE

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

ENTRETIEN

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

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	ACTION CORRECTIVE
La commande n'est pas sous tension après avoir appuyé sur la touche POWER ON/OFF.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Le fusible du panneau de commande est grillé.	1. Vérifiez le cordon d'alimentation au niveau de la prise. 2. Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
L'afficheur de température clignote « 00 ».	Problème de capteur.	Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
L'afficheur de température clignote « Err ».	Problème de capteur.	Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
L'afficheur de température clignote « OUtP ».	Problème de capteur.	Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
Le clavier ne fonctionne pas.	Problème de la membrane.	Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
Le signal sonore ne retentit pas lorsque la minuterie est à zéro.	Problème de l'avertisseur.	Communiquez avec le centre de services agréé de votre région.
L'appareil ne maintient pas la température de chauffage.	L'appareil n'est pas réglé pour le mode de chauffe.	Vérifiez le paramètre P9 et P14 ou communiquez avec le centre de services agréé de votre région.

MODE DE RÉGLAGE DES PARMÈTRES
POUR LE SERVICE SEULEMENT

Pour entrer dans le mode de réglage et changer le paramétrage, le four doit être en mode « OFF » (arrêt).

Pour activer le mode de réglage, procédez comme suit :

1. Appuyez et maintenez appuyé la touche « Timer Start/Stop » (démarrer/arrêter la minuterie) et la touche « ON/OFF » (marche/arrêt) de l'alimentation électrique pendant 5 secondes
2. La fenêtre d'humidité DEL à 2 chiffres affichera initialement la version du logiciel pendant 2 secondes, puis affichera le paramètre « P ».
3. La fenêtre de minuterie DEL à 2 chiffres affichera le numéro de paramètre.
4. La fenêtre de température DEL à 4 chiffres affichera la valeur.
5. Pour revoir le paramètre de réglage suivant ou précédent, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas.
6. Pour modifier le réglage du paramètre sélectionné, appuyez sur la touche « Timer Start/Stop », puis appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas pour modifier la valeur.
7. Pour enregistrer le réglage actuel et sélectionner un autre paramètre, appuyez à nouveau sur la touche « Timer Start/Stop ».
8. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche « Power ON/OFF » (marche/arrêt de l'alimentation électrique).

Le NUMÉRO DE PARAMÈTRE est affiché à l'afficheur de température DEL à 4 chiffres et les valeurs s'affichent sur l'afficheur de minuterie DEL à 3 chiffres.

Chacune de ces valeurs comporte un NUMÉRO DE PARAMÈTRE :

NUMÉRO DE RÉGLAGE	ÉLÉMENT DE RÉGLAGE	DESCRIPTION	AFFICHAGE
P1	Réglage de degré	Cette valeur modifie l'unité de température sur l'afficheur.	F : Fahrenheit (par défaut) C : Celsius
P2	Décalage de température	Cette valeur permet un décalage ou une correction entre la lecture de la température par le capteur et la température réelle de la chambre d'étuvage.	La plage de température est comprise entre +15 à -15 °F/C La valeur par défaut est 0.
P3	Décalage de l'humidité	Cette valeur permet un décalage ou une correction entre la lecture de l'humidité par le capteur et l'humidité réelle de la chambre d'étuvage.	La plage de température est comprise entre +15 à -15 °F/C La valeur par défaut est 0.
P4	Température minimale (mode d'étuvage)	Cette valeur agit comme une limite minimale pour le point de consigne de température, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler la température à une valeur inférieure de la valeur minimale.	La plage de température est comprise entre 18 à 46 °C (65 à 115 °F) La valeur par défaut est 18 °C (65 °F).
P5	Température maximale (mode d'étuvage)	Cette valeur agit comme une limite maximale pour le point de consigne de température, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler la température à une valeur supérieure de la valeur maximale.	La plage de température est comprise entre 38 à 40 °C (100 à 105 °F) La valeur par défaut est 40 °C (105 °F).

NUMÉRO DE RÉGLAGE	ÉLÉMENT DE RÉGLAGE	DESCRIPTION	AFFICHAGE
P6	Humidité minimale (mode d'étuvage)	Cette valeur agit comme une limite minimale pour le point de consigne d'humidité, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler l'humidité à une valeur inférieure de la valeur minimale.	La plage d'humidité est comprise entre 35 à 65 % La valeur par défaut est 35.
P7	Humidité maximale (mode d'étuvage)	Cette valeur agit comme une limite maximale pour le point de consigne d'humidité, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler l'humidité à une valeur supérieure de la valeur maximale.	La plage d'humidité est comprise entre 65 à 95 % La valeur par défaut est 90.
P8	Mode d'affichage de température	Cette valeur définit le type de lecture de la température à afficher.	Mode réelle ou mode de point de consigne La valeur par défaut est réelle.
P9 (MB100)	Mode de capteur	Cette valeur modifie l'unité de température sur le panneau de commande.	Le mode 1735 limitera la commande jusqu'à 77 °C (170 °F) (étuvage/chauffe de maintien) Le mode 2500 limitera la commande jusqu'à 46 °C (115 °F) (étuvage uniquement). La valeur par défaut est 2500.
P9 (MB300)	Mode de capteur	Cette valeur modifie l'unité de température sur le panneau de commande.	Le mode 2500 limitera la commande jusqu'à 46 °C (115 °F) (étuvage uniquement). La valeur par défaut est 2500.
P10 (MB100)	Tempéature minimale (mode maintien de chauffe)	Cette valeur agit comme une limite minimale pour le point de consigne de température, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler la température à une valeur inférieure de la valeur minimale.	La plage de température est comprise entre 60 à 66 °C (150 à 155 °F) La valeur par défaut est 18 °C (150 °F).
P11 (MB100)	Temprature maximale (mode de maintien de chauffe)	Cette valeur agit comme une limite maximale pour le point de consigne de température, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler la température à une valeur supérieure de la valeur maximale.	La plage de température est comprise entre 68 à 76 °C (155 à 170 °F) La valeur par défaut est 76 °C (170 °F).
P12 (MB100)	Humidité minimale (mode de maintien de chauffe)	Cette valeur agit comme une limite minimale pour le point de consigne d'humidité, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler l'humidité à une valeur inférieure de la valeur minimale.	La plage d'humidité est comprise entre 15 à 35 % La valeur par défaut est 15.
P13 (MB100)	Humidité maximale (mode de maintien de chauffe)	Cette valeur agit comme une limite maximale pour le point de consigne d'humidité, et l'appareil ne permettra pas à l'utilisateur de régler l'humidité à une valeur supérieure de la valeur maximale.	La plage d'humidité est comprise entre 35 à 50 % La valeur par défaut est 50.
P14	Mode de sélection	Cette valeur définit l'appareil comme étuve de fermentation uniquement ou étuve de fermentation/chauffante.	ProF = étuvage Hold = étuvage/chauffage maintenu – MB100 uniquement La valeur par défaut est ProF.

NOTES