

Information control box screen
Cheddar cheese (cheese chunks)



ETAPE : **STEP number**
DEGRE DU LAIT : **DEGREE of MILK (in celcius)**
TEMPERATURE LAIT A ATTEINDRE 34 : **MILK TEMPERATURE TO REACH 34 (in celcius)**

Other information displayed on screen

LE PETIT FROMAGER
 TEMPS D'ATTENTE
 TEMPS ECOULEE
 ARRETER L'EAU CHAUDE
 ARRETER L'EAU FROIDE
 SAUPOUDRER LES FERMENTS
 LORSQUE TERMINE MAINTENIR BOUTON 3 SECONDES
 VERSER LA PRESURE MAINTENIR BOUTON 3 SECONDES
 COUPER LA MEULE EN DEUX, EMPILER-RETOURNER
 COUPER EN MORCEAUX, REMETTRE DANS CUVE, SALER

THE LITTLE CHEESEMAKER (with version number exemple : VER: 1.05)
STEP TIME
COUNT UP TIME
STOP HOT WATER (step 2-b)
STOP COLD WATER (step 4-b)
SPRINKLE THE FERMENTS (step 5-c)
WHEN FINISHED HOLD BUTTON 3 SECONDS (step 8-h and 10-i)
SLOWLY POUR RENNET HOLD BUTTON 3 SECONDS (step 6-c)
CUT CHEESE WHEEL IN 2, STACK AND TURN (step 12-b and 13-b)
CUT IN CHUNKS, PUT BACK IN VAT, SALT (step 14-b)

TROUBLESHOOTING SCREENS

PAS D'EAU DANS LA PAROI OU ELEMENT DEBRANCHE

NO WATER IN DOUBLE WALL OR ELEMENT DISCONNECTED
(the conductivity sensor must also be connected)

PROCEDURE EN ARRET APPUYER SUR LE BOUTON
 POUR REDEMARRER

PROCESS FAILURE PRESS BUTTON ONCE TO RESTART