

POD[®]

PLANIT

FERMENTATION CHAMBER[®]
by **WARING**

PlanitPOD[®] Fermentation Chamber

Fermentadora PlanitPOD[®]

Fermenteur PlanitPOD[®]



WPP600



For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When operating electric appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

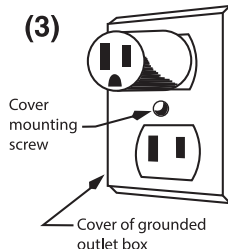
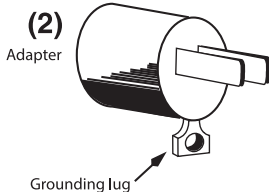
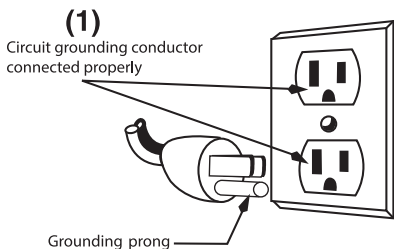
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.**
2. Always unplug appliance from outlet when not in use or before cleaning. Allow plenty of time to cool before adding or removing parts.
3. **CAUTION, HOT SURFACE:** The PlanitPOD® Fermentation Chamber gets hot to the touch.
4. To avoid electric shock, never immerse plug, cord, or the housing in any liquids.
5. Never operate any appliance with a damaged cord or plug, or one that has malfunctioned or been damaged in any way. Immediately return the appliance to the nearest authorized service facility for analysis. Using accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause electric shock, injury, or fire.
6. Do not use outdoors.
7. Never let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
8. Never place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. **DO NOT** block the vent holes in the top or back of the unit.
CAUTION: Back panel may become hot during use.
10. Never use this appliance for any use other than that for which it is intended.
11. To disconnect, first press the ON/OFF button and make sure unit is OFF, then unplug from electrical wall outlet.
12. Never pour liquids into the appliance.
13. Never operate near combustible or pressurized spray cans.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
16. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, and hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
17. Use of extension cords is not recommended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS – NEMA 5-15 PLUG

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), can be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding lug, which extends from the adapter, must be connected to a properly grounded outlet box as shown in drawing (3) using a metal screw. **NOTE:** The use of an adapter is not authorized in Canada.



INTRODUCTION

The PlanitPOD® by Waring® is a revolutionary fermentation chamber designed for consistency, safety, and ease of use when growing plant proteins, koji, and other ferments.

Waring's partnership with Planit Protein®:

The health of our food system and our planet won't happen by accident. In the words of our partners at Planit Protein®, WE HAVE TO PLAN IT.

This new culinary innovation unlocks an expanding world of ferments and fresh plant proteins within every kitchen. The PlanitPOD® Fermentation Chamber can be used to create an endless list of dishes.

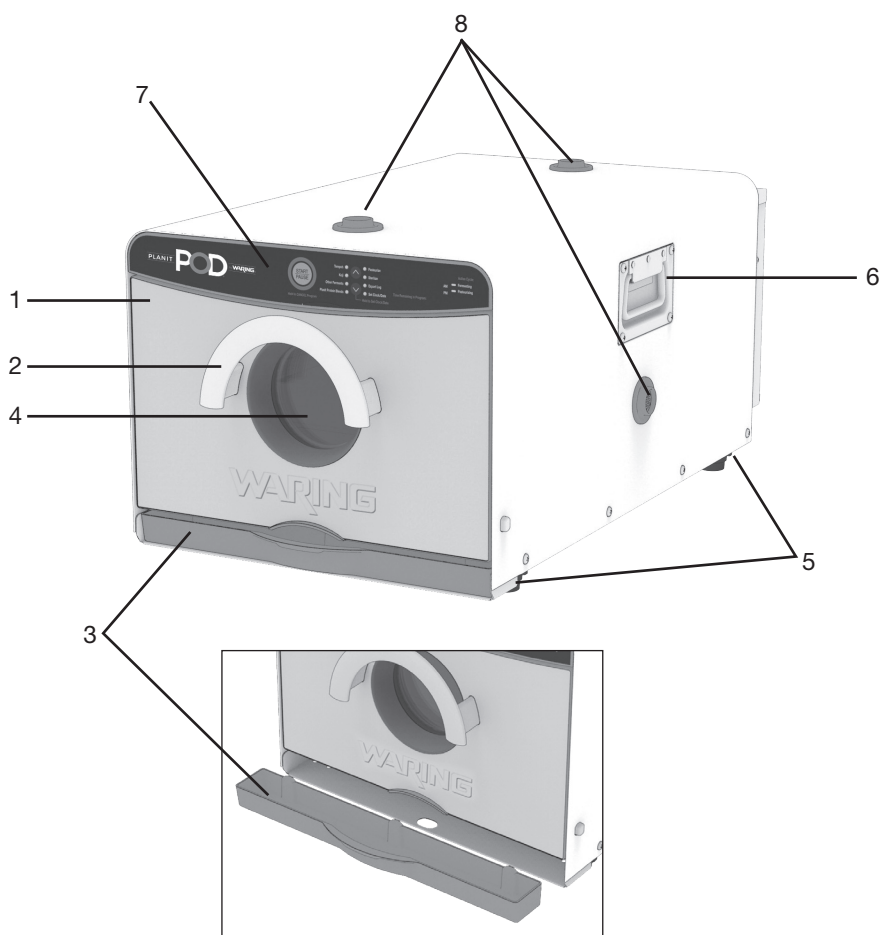
The health and environmental benefits of switching to plant-based alternatives grow with each day. The PlanitPOD® provides a convenient vessel for foods that are an excellent source of protein and fiber, while being low in fat, cholesterol free, and low on the glycemic index, offering astounding health benefits. Substituting beef for legumes could free up to 42% of cropland and bring our planet back to its more natural form.

Its HACCP data logging, programmability, construction, design, and sanitization program make the PlanitPOD® the safest and most affordable fermentation chamber in the commercial foodservice world.

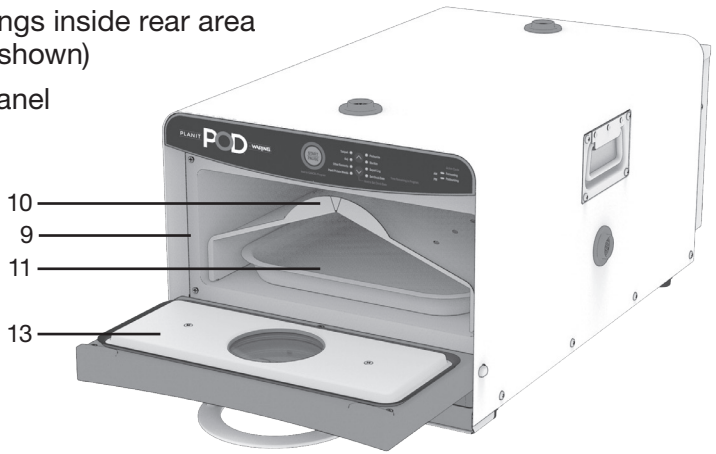
Before using your PlanitPOD®, be sure to take time to read the Important Safeguards and all other instructions in this manual.

PARTS AND ACCESSORIES

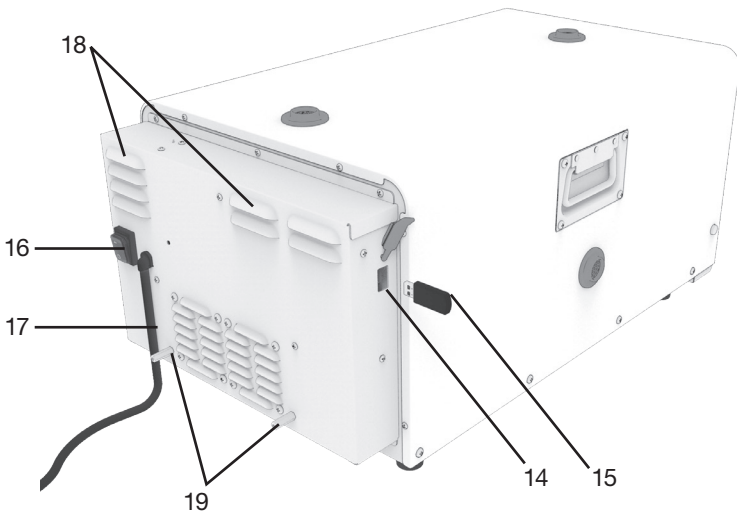
1. Door
2. Handle
3. Condensation tray
4. Viewing window
5. Adjustable feet
6. Side handles
7. Display/control panel
8. Removable silicone ventilation ports (4)



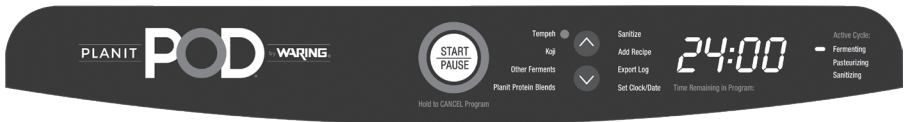
- 9. Inner chamber
- 10. A-frame
- 11. Fermentation tray
- 12. A-frame springs inside rear area of oven (not shown)
- 13. Inner door panel



- 14. USB port
- 15. USB drive
- 16. ON/OFF power switch
- 17. Power cord
- 18. Inlet/outlet vents – need to be kept clean and NOT blocked during use
- 19. Spacers – provide space between the unit and wall for proper airflow. Do not remove.



CONTROL PANEL



1. **START/PAUSE** button – starts/stops the fermentation cycle, and is used to confirm program selection.
2.  and  buttons – let you scroll through programs and settings.

Programs

The PlanitPOD® features 4 preprogrammed fermentation cycles:

1. **Tempeh**
2. **Koji**
3. **Other Ferments**
4. **Planit Protein® Blends**

Activity/Data Functions

1. **Sanitize:** Use to run a sanitization cycle.
2. **Add Recipe:** This feature is temporarily disabled and will be available in a future downloadable update.
3. **Export Log:** Use to download data logs from the unit.
4. **Set Clock/Date:** Use to set time and date to ensure accurate data logging. Refer to the instructions for setting the time and date.

Active Cycle LED Indicators: Fermenting, Pasteurizing, and Sanitizing

Each program goes through 2 active cycles: fermentation and pasteurization.

- The Active Cycle LEDs on the right side of the control panel will illuminate to indicate which cycle the grow is currently in.
- **Fermentation cycle:** Every grow recipe begins with a fermentation cycle. The Fermenting LED will be illuminated.
- **Pasteurization cycle:** After the unit goes through the fermentation process, it will automatically begin the pasteurization cycle. The Pasteurizing LED will illuminate.
- **Sanitization cycle:** Independent cycle recommended after each grow cycle. See page 9 for more information.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the PlanitPOD® with care and remove any packing material from inside and around the inner chamber.
2. Be sure the unit is positioned with plenty of space around it to provide proper ventilation and airflow.

NOTE: There are 2 spacers in the rear of the unit that must remain in place to provide a space between the unit and a wall for proper airflow.

NOTE: Make sure to keep the ventilation ports and inlet/outlet vents clean and UNOBSTRUCTED during use.

3. Clean and sanitize the inner chamber

Clean and wipe down the inside of the inner chamber with a sanitizing solution and dry cloth.

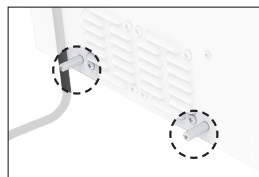
Remove and clean each ventilation port with a pipe brush.

Run a sanitization cycle (see page 9).

NOTE: Always remove the A-frame and fermentation tray before running a sanitization cycle.

Wash the A-frame, fermentation tray, and condensation tray in the dishwasher.

4. Wipe the housing with a clean, dry soft cloth or sponge. Never immerse housing, plug, or cord in water or any other liquids.



Setting Time and Date

The unit will prompt you to set the clock and date immediately upon powering it on.

NOTE: Activity/Data Functions will **NOT** be available until the clock and date are set.

Turn power switch ON.

SETTING THE HOUR

NOTE: AM or PM will illuminate and change as you scroll through the hours.

1. Use the / buttons to set the **HOUR**.
2. Press the START/PAUSE button to confirm **HOUR** setting.

SETTING THE MINUTES

1. Use the / buttons to set the **MINUTES**.
2. Press the START/PAUSE button to confirm **MINUTES** setting.

SETTING THE YEAR

1. Use the / buttons to set the **YEAR**.
2. Press the START/PAUSE button to confirm **YEAR** setting.

SETTING THE MONTH AND DAY

NOTE: The date format is MM:DD. For example, January 1 will display as 01:01

1. Use the / buttons to set the **MONTH**.
2. Press the START/PAUSE button to confirm **MONTH** setting.
3. Use the / buttons to set the **DAY**.
4. Press the START/PAUSE button to confirm **DAY** setting.

SETTING TIME AND DATE (AFTER INITIAL SETUP)

- If the time or date needs to be updated at any time, use the / buttons to scroll to SET CLOCK/DATE on the control panel. Once selected, press the START/STOP button to change time and date, as described in Set Time and Date on page 8 and above.
- When done, press the START/PAUSE button. You will hear 3 beeps, confirming that the time and date are set.

SANITIZATION CYCLE

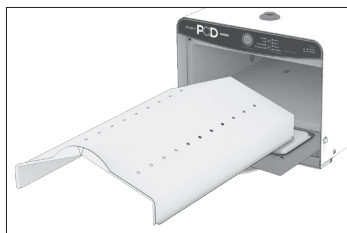
As best practice, run a sanitization cycle after each grow cycle, especially when growing different ferments.

For instance, if you complete a tempeh cycle and plan to start a koji cycle next, you should run a sanitization cycle following the tempeh cycle.

WARNING: Running a sanitization cycle is important to prevent the growth of dangerous bacteria that could cause harm when ingested.

Before running a sanitization cycle, please do the following:

1. Remove the A-frame and fermentation tray from the unit.
2. Clean and sanitize the A-frame and fermentation tray in the dishwasher.
3. Wipe down the inside of the inner chamber with a sanitizing solution and a dry cloth.
4. Remove and clean all ventilation ports. Ventilation ports are dishwasher safe. See Cleaning & Maintenance.



How to Run a Sanitization Cycle

- Use the  /  buttons to select the Sanitize Active Cycle. The Sanitizing LED will illuminate.
- Press the START/PAUSE button. The Sanitizing LED will light and the timer will begin countdown.
- The cycle will run for 4.5 hours.
- At the end of the sanitization cycle, the unit will beep 6 times and the display will read **done**.
- Unit will default to Tempeh and “25:00” will be displayed.
- To exit the sanitization cycle at any time, press any button.

CLEANING & MAINTENANCE

Before performing any cleaning or maintenance operation, be sure that the PlanitPOD® is off, unplugged, and cool.

1. As best practice, run a sanitization cycle after each grow cycle, especially when growing different ferments. (see page 9 and above for more information about the sanitization cycle).
2. The A-frame, fermentation tray, and condensation tray are removable and dishwasher safe.
3. The door is removable for hand-cleaning only by pressing one or both pins on lower corners of both sides of the door. The door will pivot out and remove.

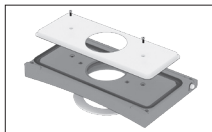
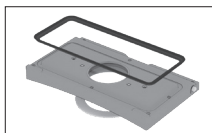
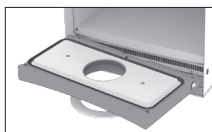
Clean door with commercial all-purpose cleaners.

NOTE: Door is not dishwasher safe. Do not submerge in water.

4. Removing and cleaning the inner door panel and gasket:

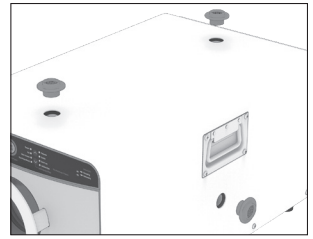
- Unscrew the two screws and remove inner door panel. Wipe down inner door panel and door by hand with mild detergent and dry cloth.
- Remove gasket and clean by hand with mild detergent and dry cloth or in commercial dishwasher.
- Reapply gasket to door and ensure seal is tight.
- Place inner door panel and screw the two screws back into place.

NOTE: The unit will not function properly if the inner door panel isn't installed properly.



5. **Cleaning silicone ventilation ports:**

- Remove all (4) ventilation ports.
- Clean and sanitize ventilation ports in the dishwasher.
- Clean ventilation pipes with a pipe-cleaning brush or dry cloth with mild detergent and water.



6. Wipe the housing with a clean, dry, soft cloth or sponge. Dry thoroughly with a clean cloth.

NOTE: Never immerse housing, plug, or cord in water or any other liquids.

Getting Started: Ways to Be Safe

1. Work clean and stay organized
2. Source spores, cultures, and ingredients from a reputable source
3. Store spores in a cool, dry place
4. Do your homework!
 - Research the hazards of what you are fermenting
 - Research your substrate and its properties
 - Research the microbes you intend to use and their favorable growing conditions
5. Control the variables of your ferment
 - Understanding what microbes do well in what environmental conditions is paramount to maintaining a safe and healthy fermented food product
 - Controllable variables:
 1. Time and temperature
 2. Humidity
 3. pH (basic or acidic)
 4. Salinity
 5. Brix
 6. Proof
 7. Oxygen level
 8. Culture introduction
 9. Culture quality (NO backwashing or reproducing)

Pre-Grow Checklist

1. Always run a sanitization cycle before growth (see Sanitization, page 9)
2. All included parts and accessories must be used for each cycle. Be sure that the:
 - Condensation tray is inserted beneath the door
 - A-frame is inserted into the inner chamber
 - Fermentation tray is sitting inside the inner chamber with desired contents
3. The PlanitPOD® comes pre-programmed with fermentation recipes that have been tested and validated to ensure optimal growing conditions. (See chart below.)

NOTE: Each program includes a fermentation cycle and a 2-hour pasteurization cycle accounted for in each program's time. Time cannot be changed.

Waring Programs Chart

<i>Programs</i>	<i>Displayed Time</i>	<i>Total Program Time</i>
Tempeh (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 hours
Koji (P1-P5)	50:00	48 + 2 = 50 hours
Other Ferments (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 hours
Planit Protein® Blends (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 hours

Supplies Needed for Growing Tempeh

1. PlanitPOD®
2. PlanitPOD® fermentation tray
3. 2-gallon stockpot
4. Waring® WIH200X induction burner (stovetop methods)
5. Colander/large strainer
6. Stirring utensil
7. Large metal mixing bowl
8. Nitrile or latex gloves
9. Thermometer
10. Tablespoon
11. 3 tablespoons (9 teaspoons) of Planit Protein® Tempeh Starter Culture
12. Approximately 3 pounds (1.35kg) dried legumes

Supplies Needed for Growing Koji

1. PlanitPOD®
2. PlanitPOD® fermentation tray
3. Waring® Rice Cooker, WRC40 (optional)
4. Waring® WIH200X Induction Burner (stovetop methods)
5. Stirring utensil
6. Strainer
7. Large metal mixing bowl
8. Nitrile or latex gloves
9. Thermometer
10. High-thread count cheesecloth
11. Approximately 3 tablespoons of Planit Protein® Artisan Koji Starter
12. Approximately 1.5 pounds (680g) of uncooked long-grain white rice

Supplies Needed for Growing Ground Protein Meal Prep

1. PlanitPOD®
2. PlanitPOD® fermentation tray
3. Waring® Luna 7-Quart or 10-Quart Planetary Mixer with paddle attachment
4. Stirring utensil (spatula)
5. Nitrile or latex gloves
6. Measuring cups
7. Textured vegetable protein (TVP) or Planit Protein® Ground Protein – Plant Protein Texture Mix
8. Planit Protein® Fermentation Burger Spice Blend
9. 2½ tablespoons of Planit Protein® Universal Starter Culture

HOW TO RUN A FERMENTATION CYCLE

(Please read prior to prep and cooking)

1. Ensure the PlanitPOD® is positioned in a way that the inlet/outlet vents at the back of the unit remain unobstructed. Maintain at least a 3-foot clearance around the machine for adequate air circulation. Avoid operating the PlanitPOD® on or near any flammable surfaces, including carpets.

CAUTION: Ensure that the ventilation ports on the sides and top of the PlanitPOD® are not obstructed.

2. Connect the PlanitPOD® to an outlet and switch the power on at the back of the unit.

NOTE: Unit defaults to Tempeh fermentation function (Tempeh LED will be flashing).

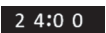
3. Prepare the inner chamber. Confirm that the A-frame and fermentation tray are in place and securely positioned inside the unit before operation.

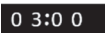
4. Use the / buttons to scroll through the programs. Each program LED will illuminate.

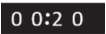
5. Press the START/PAUSE button to select the desired program.

The total recipe time will appear on the display and the countdown will start, showing the remaining time in the program.

For example:

 = 24 hours remaining

 = 3 hours remaining

 = 20 minutes remaining

6. To cancel or go back:

If at any point, you want to go back to a previous Active Cycle or cancel a cycle, press and hold the START/PAUSE button for 3 seconds.

7. At the end of the fermentation cycle, the unit will beep 6 times and the display will read . Press any button to clear display.

TEMPEH PREP/COOK INSTRUCTIONS

The methods and portions below apply to chickpea and soy tempeh, and most similar-sized legumes. **NOTE:** Cooking times and yield may vary. For example, small lentils cook faster, and peanuts need to cook longer and retain less water.

1. Measure 2¾–3 lb. (1.25–1.35kg) of dried chickpeas or split, dehulled soybeans. This will yield approximately 5.5–6 lb. (2.5–2.7kg) of tempeh, as the weight roughly doubles after cooking.
2. **BOIL:** Add legumes to at least 6 quarts (5.65L) of boiling water in a large pot (use a minimum of 1 quart/945ml of water for every ½ pound/225g of dry legumes).
3. **SIMMER:** Stir, then reduce to a simmer or low boil. Cook for 40 minutes, stirring occasionally. Legumes should be intact/whole but soft. The legumes should not be mushy.
4. **TRANSFER/RINSE:** Remove pot from stove and carefully pour legumes into strainer in sink.
Rinse legumes THOROUGHLY with hot water, lightly tossing and turning in the strainer under running water until water runs clear.
5. **DRY:** Allow legumes to drain in the strainer. Tamp lightly and let stand for 10 minutes, then tamp or shake to remove excess water. Let stand in the strainer for an additional 5 minutes, then tamp or shake again to eliminate any remaining moisture.
Transfer legumes to a large bowl to dry. Turn them with a spatula until no visible water remains at the bottom and no streaks appear on the bowl walls. The legumes should also lose their wet, glossy appearance.
7. **ADD VINEGAR:** Gradually add 1 tablespoon (15ml) of white vinegar per pound (455g) of cooked legumes, not to exceed 6 tablespoons (90ml). Do not use organic or unfiltered vinegar and be careful to achieve thorough dispersment. This step reduces the pH of the legumes, is favorable to the culture, and has no negative impact on finished tempeh taste.
8. **INOCULATE:** Gradually sprinkle 1½ level teaspoons of the starter culture per pound (455g) of cooked legumes, stirring to distribute evenly. Repeat as needed, making sure the starter culture is thoroughly mixed.
9. **TRANSFER:** Pour the prepared legumes into the PlanitPOD® fermentation tray. Spread and pat down firmly (don't crush the legumes) to an even thickness with a large, flat spatula or rolling pin.

10. **GROW:** Place the fermentation tray in the PlanitPOD®, select the Tempeh program, and press the START/PAUSE button. Enjoy your fresh tempeh in 24 hours! Turn tempeh out from tray onto a cutting surface and section, slice, cut as desired. Tempeh can be frozen in slabs or refrigerated up to 5 days.

TEMPEH ESSENTIAL RATIOS

CHICKPEAS OR SOY (dry, pre-cooked)	COOKING WATER	VINEGAR	STARTER CULTURE
½ pound (225g)	1 quart (945ml)	1 tablespoon (15ml)	1½ tablespoons

PORTIONS FOR A 6-POUND (2.7KG) TEMPEH (FULL PAN): 3-6-6-6-3

CHICKPEAS OR SOY (pre-cooked)	COOKING WATER	=	CHICKPEAS OR SOY (cooked)	VINEGAR	STARTER CULTURE
3 pounds (1.35kg)	6 quarts (5.65L)		6 pounds (2.7kg)	6 tablespoons (90ml)	3 tablespoons

KOJI PREP/COOK INSTRUCTIONS

1. Measure 1.5 lb. (680g) of uncooked long-grain white rice. This will yield approximately 3 lb. (1.35kg) of koji long-grain white rice, as the weight roughly doubles after cooking.
2. **WASH/RINSE:** Put the rice into a fine-mesh colander. Rinse under cool water (agitating with spatula or gloved hand to help free up starches) for 1-2 minutes, until the water runs clear.

Let drain thoroughly in a colander for 3–4 minutes, tamping occasionally to remove excess water.
3. **TRANSFER:** Transfer drained rice into Waring® Rice Cooker pot (WRC40) and add 45.5 fl. oz. (1.35L) of filtered water
4. **COOK:** Close the Waring® Rice Cooker; press “Rice Quick Cook” function. After cycle is complete, open lid and use rice paddle to gently toss rice to release steam. Let the rice rest until pot is cool enough to handle, then spread rice on the PlanitPOD® fermentation tray to cool down (to approx. 95°F/35°C) and dry.

Transfer cooked rice into a large bowl and rinse/dry the PlanitPOD® fermentation tray; set aside.

NOTE: Rice should be al dente, ideally fluffy, and semi-dry. It should not be sopping wet. If there is too much moisture, the koji spores will not grow properly.

5. **INOCULATE:** Sprinkle half of the starter culture (1½ tbsp.) over the rice in the bowl, and either with gloved hands or a spoon, mix it thoroughly into the rice.
6. **PREPARE FERMENTATION TRAY:** Trim the cheesecloth to cover the inside of the fermentation tray, including the sides; it can hang over the pan edge slightly.
7. **PREPARE RICE:** Transfer the rice from the bowl to the prepared fermentation tray. You can either use a large spoon or gloved hands to fill the tray. Create an even layer (about ½ inch deep). Do not mash down. Sprinkle the remaining starter culture (1½ tbsp.) evenly on the top of the rice.
8. **FORM:** Thoroughly mix rice one last time and create channels.
9. **GROW:** Place the fermentation tray in the PlanitPOD®, select the Koji program, and press the START/PAUSE button.

After the 50-hour cycle, the koji will be fluffy, aromatic, and lightly covered in white mold; it's ready for culinary applications.

GROUND PROTEIN PREP/COOK INSTRUCTIONS

1. **ADD DRY MIX:** Add the textured vegetable protein (no seasoning or starter culture) to the Waring® Luna mixer bowl.
2. **ADD BOILING WATER:** With the mixer running at low to medium speed, gradually add 2½ cups (590 ml) of boiling water. Mix for 3 minutes.
3. **ADD COOL WATER:** Gradually add 2½ cups (590 ml) of cool water. Continue mixing for 2 additional minutes.
4. **ADD SEASONING AND STARTER CULTURE:** Slowly add the following while mixing:

2–2¾ tablespoons of Planit Protein® Fermentation Burger Spice Blend

2½ tablespoons of Planit Protein® Universal Starter Culture

Mix for 3 minutes, or until thoroughly combined

NOTE: Do not overmix.

5. **TRANSFER TO FERMENTATION TRAY:** Transfer the mixture into the fermentation tray. Using a flat spatula, gently spread the mixture evenly across the tray. Keep the mixture loose and aerated to allow oxygen exposure during fermentation.

NOTE: Do not press or compact into a solid mass. The goal is an evenly distributed dough, not a compressed cake.

6. **GROW:** Place the fermentation tray in the PlanitPOD®, select the Planit Protein® Blends program, and press the START/PAUSE button.

EXPORTING DATA LOGS

- In accordance with HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rules and regulations, data logs are able to be exported from the PlanitPOD® by Waring®.

“HACCP is a management system in which food safety is addressed through the analysis and control of biological, chemical, and physical hazards from raw material production, procurement and handling, to manufacturing, distribution and consumption of the finished product.” – FDA.gov

- Data logs are essential for maintaining records of your fermentation cycles for both personal reference and health department requirements.
- Data logs record the following information:
 1. Date of fermentation cycle
 2. Type of fermentation cycle
 3. Duration of fermentation cycle
 4. Time and temperature throughout the fermentation cycle
 5. User who ran the fermentation cycle

NOTE: Logs are recorded only for the run programs (see Waring Programs Chart, page 12).

NOTE: Contact local health department concerning HACCP variants.

NOTE: The unit's built-in memory capacity is 8 MB. Storage duration depends on the recipes used. When running koji or tempeh recipes, the unit will typically retain data for approximately 2–3 months.

- When log memory is $\frac{2}{3}$ full, the Export Log LED will start flashing to alert you to export the data logs.

NOTE: You won't be able to run any program until the logs are exported.

How to Export Data Logs from the PlanitPOD® via USB Drive



1. Use the  /  buttons to select Export Log. The Export Log LED will flash.
2. Insert USB drive into USB port located in the back of the unit.

NOTE: If you do not insert the USB drive into the unit, the display will flash  when the START/PAUSE button is pressed.

3. Press the START/PAUSE button to start downloading the files to the flash drive.

NOTE: The display will flash  during the downloading process.

4. After downloading, the unit will beep 6 times and the display will read .
5. Remove the drive from unit.
6. The unit will now default to Tempeh function and the display will read "24:00."

PlanitPOD® HACCP Data Logging

How to Access the PlanitPOD® Cycle Browser Application

Follow the steps below to register your unit and access the Cycle Browser application for logging and HACCP reporting.

Registering Your PlanitPOD®

1. Open a web browser on your computer and visit Waring.com.
2. Navigate to the PlanitPOD® product page.
3. Click the direct link to access the PlanitPOD® Cycle Browser web application.
4. On your first visit, you will be prompted to register your PlanitPOD®.
5. Enter all required information, including your PlanitPOD® serial number, which is located on the back of the unit near the rating label.
6. Submit the registration form to complete setup.

Once registration is complete, you will have full access to all features within the PlanitPOD® Cycle Browser application.

Uploading Log Files

After registering your PlanitPOD®, follow the steps below to upload cycle logs.

1. Insert the USB drive containing the PlanitPOD® log files into your computer.
2. Open the PlanitPOD® Cycle Browser application.
3. Click the “Upload Log File” button located in the top left corner of the screen.
4. In the upload window, click “Choose File.”
5. Locate the log file(s) on your USB drive (or saved location on your computer).
6. Select the file(s), then click “Upload.”

Once uploaded, a screen will display all cycles collected from your PlanitPOD®.

Reviewing and Signing Off on Cycles

1. Review the list of uploaded cycles.
2. Select each cycle marked with a blue check icon to begin the sign-off process.
3. Enter the required employee and/or manager signature information.
4. Add the appropriate sign-off date.
5. After completing all required sign-offs, click the “Save Cycles” button located in the bottom right corner of the screen.

NOTE: Click the “Tour” button in the top right corner of the application to view a guided overview explaining the features and data available within each log.

Accessing and Managing Cycle Data

1. After upload, all cycles will appear in the “Cycles” hub, sorted by date.
2. Click on any cycle to view detailed grow data and documentation.
3. Use this data to support all required HACCP reporting and record-keeping requirements.

Downloading Cycle Reports

1. Select one or more completed cycles from the list.
2. Click the “Download Selected” button located in the lower left corner of the page.
3. A detailed PDF report containing all relevant cycle information will be downloaded.

These reports provide comprehensive documentation suitable for HACCP compliance records.

READ BEFORE RETURNING YOUR POD

If you experience any issues with your unit, please reach out to Waring Product Support for troubleshooting assistance.

If your unit needs to be reviewed for service, repair, or replacement, please follow the instructions below to ensure safe handling and efficient processing.

1. Clean the Unit Thoroughly

Remove all contents and debris from the chamber. Wipe down all interior surfaces using a food-safe cleaning solution or commercial oven cleaner.

2. Run a Sanitization Cycle

Before returning the unit, run the Sanitize cycle to ensure the chamber is properly sanitized. If your unit cannot run a sanitization cycle, ensure step one is complete and the unit is as clean as possible before returning it.

3. Dry the Inner Chamber

Allow the interior of the inner chamber to dry completely before packaging the unit.

4. Accessories

Remove and clean the fermentation tray and A-frame, then place them back inside the unit for stability in shipping. Please ensure the fermentation tray and A-frame are thoroughly wrapped in protective packaging materials.

5. Package Securely

Repack the unit in its original packaging if available, or in a secure box with adequate padding to prevent damage during transit. If you don't have the original box, you may consider using the carton from the replacement unit you receive.

6. Include Return Authorization

Be sure to include your Product Support ticket number and any documentation provided by or requested by Product Support.

Important

Units must be properly cleaned and sanitized prior to return. Units received with food residue, microbial growth, or other contaminants may be refused or subject to additional cleaning fees.

ERROR CODE LIST		
ERROR CODE	DESCRIPTION	CAUSES / COMMENTS
ER01	Bottom Heater Failure	Rope heater has failed, rope heater open, rope heater shorted and could cause overheating. Rope heater requires replacement.
ER02	Zero-Crossing Detection Failure	Zero-crossing circuit failed on main PCBA in back of PlanitPOD®. Check connection, replace control board in back of PlanitPOD®.
ER03	Overheating Failure	One or both of the safety TCOs have opened. This means the temperature went above the safety limit of the temperature protector. Replace TCOs, replace control board in back of PlanitPOD®.
ER04	USB Error	Make sure the USB drive is seated properly. USB drive must be set to FAT32 format if issue persists. Replace control board in back of PlanitPOD®.
ER05	Onboard Memory Failure	Faulty memory. PlanitPOD® won't run. Replace control board in back of PlanitPOD®.
ER06	Thermocouple Module A Failure	Check connection, replace thermocouple if the issue persists.
ER07	Thermocouple Module B Failure	
ER08	External Clock Chip Malfunction	External real-time clock failure. PlanitPOD® will not keep time or date. Replace control board in back of PlanitPOD®.
ER09	Top Heater Failure	Heating element #1 in the PlanitPOD® has failed. Check connection, replace heating element, and replace control board in back of PlanitPOD®.

ERROR CODE LIST		
ER10	Top Heater Failure	Heating element #2 in the PlanitPOD® has failed. Check connection, replace heating element, and replace control board in back of PlanitPOD®.
ER11	EEPROM Malfunction	Faulty memory. PlanitPOD® won't run. Replace control board in back of PlanitPOD®.
ER12	Log Memory is Full	PlanitPOD® won't run. Download logs from the PlanitPOD® and clear log file. See instructions in Exporting Data Logs on page 18.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

(U.S. and Canada only)

Waring warrants every new PlanitPOD® by Waring® Fermentation Chamber to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents), and nonabrasive semiliquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged, or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading, or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on direct current (DC).



WARING
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/quitar piezas.
3. PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. El aparato pone muy caliente al tacto durante el funcionamiento.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua u otros líquidos.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo inmediatamente a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
6. No lo use en exteriores.
7. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
8. Nunca coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
9. NO obstruya los respiraderos en la parte trasera del aparato.
PRECAUCIÓN: El panel trasero se pone muy caliente durante el funcionamiento.
10. Solo use este aparato para el uso previsto.
11. Para desconectar, presione el botón ON/OFF para apagar el aparato, y luego desenchúfelo.
12. Nunca vierta líquidos en el aparato.
13. Nunca lo use cerca de combustibles o aerosoles.
14. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
15. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.

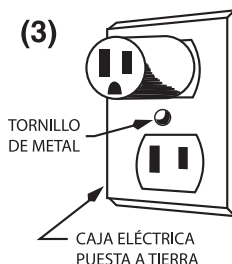
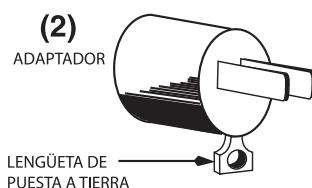
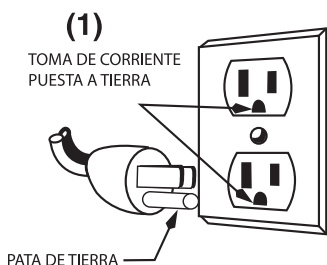
16. Este aparato está destinado a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., no a la producción masiva y continua de alimentos.
17. No se recomienda usar un alargador con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA – ENCHUFE NEMA 5-15 PLUG

Para su protección, este aparato cuenta con un cable/enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, puede usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (3). **NOTA:** Está prohibido usar un adaptador en Canadá.



INTRODUCCIÓN

La PlanitPOD® by Waring® es una máquina de fermentación revolucionaria diseñada para garantizar la consistencia, seguridad y facilidad de uso en el cultivo de proteínas vegetales, tempeh y koji.

La colaboración entre Waring y Planit Protein®:

La salud de nuestra alimentación y de nuestro planeta no será producto del azar. Como dice nuestro socio Planit Protein®, TENEMOS QUE PLANIFICARLO.

Esta nueva innovación culinaria abre las puertas de un universo en plena expansión —el de los productos fermentados y las proteínas vegetales frescas— a todas las cocinas. La fermentadora PlanitPOD® permite crear una lista infinita de recetas.

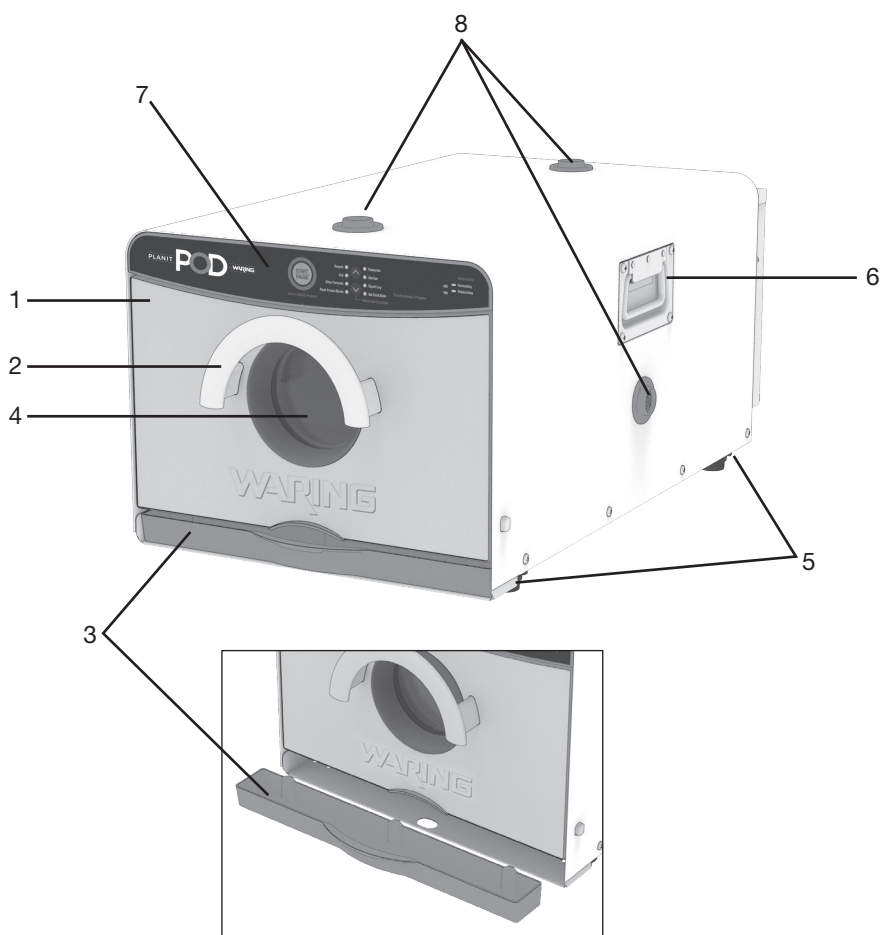
Los beneficios para la salud y el medio ambiente de optar por alternativas vegetales no dejan de aumentar día a día. La PlanitPOD® es un soporte ideal para los alimentos fermentados, una excelente fuente de proteínas y fibra, baja en grasas, sin colesterol y con un índice glucémico bajo, lo que aporta increíbles beneficios para la salud. Sustituir la carne de res por legumbres permitiría liberar hasta un 42 % de las tierras de cultivo y devolver a nuestro planeta un mayor equilibrio natural.

Gracias a su sistema de registro de datos HACCP, su capacidad de programación, su diseño, su construcción y su programa de desinfección, la PlanitPOD® es la fermentadora más segura del sector de la restauración comercial. ¡Y también es la más asequible!

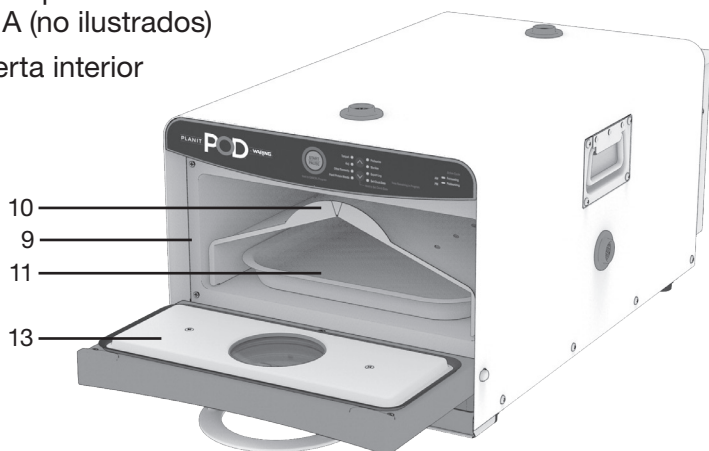
Antes del primer uso, tómese el tiempo de leer la sección “Medidas de seguridad importantes” y otras instrucciones a continuación.

PIEZAS Y ACCESORIOS

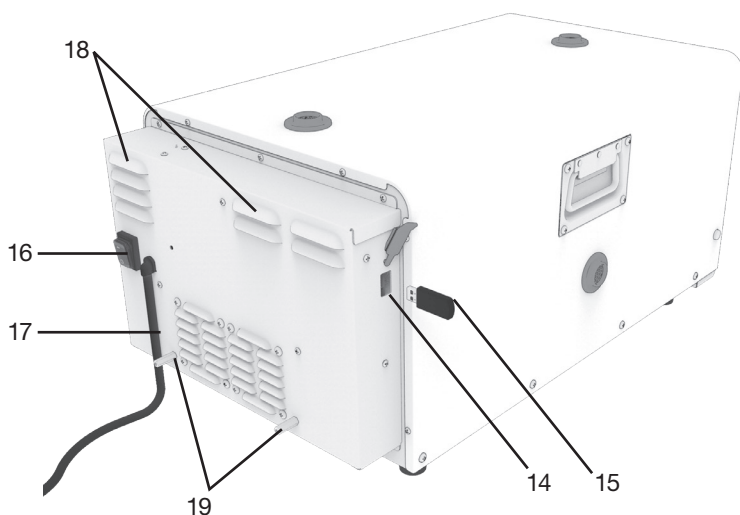
1. Puerta
2. Agarradera
3. Bandeja de condensación
4. Ventanilla transparente
5. Pies ajustables
6. Asas de transporte laterales
7. Pantalla/Panel de control
8. Puertos de ventilación removibles de silicona (4)



9. Cámara de fermentación
10. Soporte en forma de A
11. Bandeja de fermentación
12. Resortes del soporte en forma de A (no ilustrados)
13. Panel de puerta interior



14. Puerto USB
15. Memoria USB
16. Interruptor
17. Cable
18. Rejillas de entrada y salida de aire – Manténgalas limpias y SIN obstrucciones durante el uso
19. Espaciadores – Separan el aparato de la pared para garantizar una buena circulación del aire. No los quite.



PANEL DE CONTROL



1. Botón START/PAUSE (encendido/apagado) – Inicia o detiene el ciclo de fermentación y sirve para confirmar la selección del programa.
2. Botones  y  – Permiten navegar por los programas y los ajustes.

Programas

La PlanitPOD® cuenta con 4 programas:

1. “Tempeh” (tempeh)
2. “Koji” (koji)
3. “Other Ferments” (otros fermentos)
4. “Planit Protein® Blends” (mezclas Planit Protein®)

Funciones activas/de datos

1. **“Sanitize” (desinfección):** Sirve para llevar a cabo un ciclo de desinfección.
2. **“Add Recipe” (añadir una receta):** Nota: Esta función está desactivada temporalmente y estará disponible en una próxima actualización descargable.
3. **“Export Log” (exportar los datos):** Sirve para descargar los registros de datos del aparato.
4. **“Set Clock/Date” (fijar la hora/fecha):** Sirve para ajustar la hora y la fecha con el fin de garantizar la precisión del registro de datos. Consulte las instrucciones para obtener más información.

Indicadores de ciclo activo (“Active Cycle”): “Fermenting” (fermentación), “Pasteurizing” (pasteurización) y “Sanitizing” (desinfección)

Cada programa incluye un ciclo de fermentación y un ciclo de pasteurización.

- Los indicadores bajo “Active Cycle” indican qué ciclo se está ejecutando.
- Ciclo de fermentación: Cada programa comienza con un ciclo de fermentación. El indicador “Fermenting” (fermentación) se encenderá.
- Ciclo de pasteurización: Una vez finalizado el ciclo de fermentación, el aparato pasa automáticamente al ciclo de pasteurización. El indicador “Pasteurizing” (pasteurización) se encenderá.
- Ciclo de desinfección: Ciclo independiente recomendado tras cada programa. Consulte la sección “Ciclo de desinfección” para más Información.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque el aparato con cuidado y retire todo el material de empaque del interior de la cámara de fermentación.
2. Coloque el aparato en un lugar lo suficientemente espacioso como para garantizar una ventilación y una circulación de aire adecuadas.

NOTA: No quite los dos espaciadores situados en la parte trasera del aparato. Están diseñados para mantener el aparato alejado de la pared y garantizar una buena circulación del aire.

NOTA: Asegúrese de que los puertos de ventilación y las rejillas de entrada y salida de aire permanezcan limpios y DESPEJADOS durante el uso.

3. Limpie y desinfecte el cámara de fermentación.

Limpie el interior de la cámara de fermentación con un paño seco humedecido con una solución desinfectante.

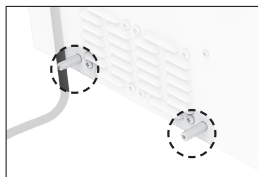
Quite los puertos de ventilación y limpie los orificios de ventilación con un cepillo para tuberías.

Inicie un ciclo de desinfección (consulte la sección “Ciclo de desinfección”).

NOTA: Siempre retire el soporte en forma de A y la bandeja de fermentación antes de iniciar el ciclo de desinfección.

Lave el soporte en forma de A, la bandeja de fermentación y la bandeja de condensación en el lavavajillas.

4. Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca sumerja la carcasa, el enchufe o el cable en agua u otros líquidos.



Cómo fijar la hora y la fecha

Tras encender el aparato, este le invitará a fijar la hora y la fecha.

NOTA: NO se podrá acceder a las funciones activas/de datos hasta que no se hayan fijado la hora y la fecha.

Encienda el aparato.

FIJE LA HORA

NOTA: El indicador “AM” se ilumina para las horas anteriores al mediodía, y el indicador “PM” se ilumina para las horas posteriores al mediodía.

1. Use los botones / para fijar la **HORA**.
2. Presione el botón START/PAUSE para confirmar.

FIJE LOS MINUTOS

1. Use los botones / para fijar los **MINUTOS**.
2. Presione el botón START/PAUSE para confirmar.

FIJE EL AÑO

1. Use los botones / para fijar el **AÑO**.
2. Presione el botón START/PAUSE para confirmar.

FIJE EL MES Y EL DÍA

NOTA: El formato de la fecha es MM:DD. Por ejemplo, el 1 de enero aparecerá como **0 1:0 1**

1. Use los botones  /  para fijar el **MES**.
2. Presione el botón START/PAUSE para confirmar.
3. Use los botones  /  para fijar el **DÍA**.
4. Presione el botón START/PAUSE para confirmar.

CÓMO AJUSTAR LA HORA Y LA FECHA DESPUÉS DE LA CONFIGURACIÓN INICIAL

- Para cambiar la hora y la fecha en cualquier momento, use los botones  /  para seleccionar la opción “SET CLOCK/DATE” (fijar la hora/fecha), y luego ajuste la hora y la fecha tal y como se indica en la sección anterior. Una vez ajustada la hora y la fecha, presione el botón START/PAUSE.
- Una vez ajustada la hora y la fecha, presione el botón START/PAUSE; el aparato emitirá tres pitidos para confirmar el ajuste.

CICLO DE DESINFECCIÓN

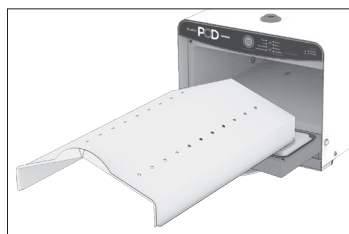
Se recomienda realizar un ciclo de desinfección después de cada ciclo de cultivo, especialmente cuando se cultivan diferentes cepas.

Por ejemplo, si acaba de terminar un ciclo de tempeh y tiene previsto iniciar un ciclo de koji, realice un ciclo de desinfección después del ciclo de tempeh.

ADVERTENCIA: Es importante realizar un ciclo de desinfección para evitar la proliferación de bacterias peligrosas que pueden ser perjudiciales para la salud.

Antes de iniciar el ciclo de desinfección:

1. Retire el soporte en forma de A y la bandeja de fermentación de la cámara de fermentación.
2. Limpie y desinfecte el soporte en forma de A y la bandeja de fermentación en el lavavajillas.
3. Limpie el interior de la cámara de fermentación con un paño seco humedecido con una solución desinfectante.
4. Quite y limpie los puertos de ventilación. Nota: Los puertos de ventilación son aptos para lavavajillas. Consulte la sección “Limpieza y mantenimiento”.



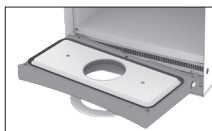
Cómo iniciar un ciclo de desinfección

- Use los botones ▲ / ▼ para seleccionar el ciclo “Sanitize” (desinfección); el indicador “Sanitizing” (desinfección) se encenderá.
- Presione el botón START/PAUSE; el indicador “Sanitize” (desinfección) se encenderá y comenzará la cuenta regresiva.
- El ciclo de desinfección durará 4.5 horas.
- Al final del ciclo, el aparato emitirá 6 pitidos y la pantalla mostrará **done** (terminado).
- El aparato volverá a los ajustes por defecto: “Tempeh” y “25:00”.
- Para cancelar el ciclo de desinfección en cualquier momento, presione cualquier botón.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, compruebe que el aparato esté apagado, desenchufado y frío.

1. Se recomienda realizar un ciclo de desinfección después de cada ciclo de cultivo, especialmente cuando se cultivan diferentes cepas (consulte la sección “Ciclo de desinfección”).
2. El soporte en forma de A, la bandeja de fermentación y la bandeja de condensación son aptos para lavavajillas.
3. La puerta es desmontable para facilitar la limpieza. Para quitarla, presione uno o ambos pestillos situados en las esquinas inferiores de cada lado de la puerta; la puerta girará hacia fuera y se desmontará.

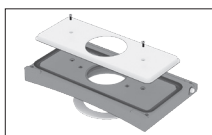
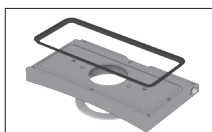


Limpia la puerta con un limpiador multiusos comercial.

NOTA: La puerta no es apta para lavavajillas. No la sumerja en agua.

4. Para retirar y limpiar el panel interior de la puerta y la junta:

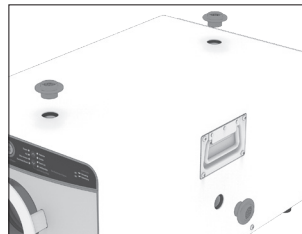
- Desatornille los dos tornillos y retire el panel interior de la puerta. Limpie la puerta y el panel interior con un paño seco humedecido con solución limpiadora.
- Retire la junta y lávela a mano o en el lavavajillas.
- Vuelva a colocar la junta y compruebe que quede bien fijada.
- Vuelva a colocar el panel interior de la puerta y apriete los dos tornillos.



NOTA: El aparato no funcionará si el panel interior de la puerta no está bien instalado.

5. Para limpiar los puertos de ventilación de silicona:

- Quite todos (4) los puertos de ventilación.
- Lávelos y desinféctelos en el lavavajillas.
- Limpie los conductos de ventilación con un cepillo para tuberías o con un paño seco humedecido con agua y un detergente suave.



6. Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Seque todas las piezas con un paño limpio.

NOTA: Nunca sumerja la carcasa, el enchufe o el cable en agua u otros líquidos.

Consejos de seguridad

1. Dé prioridad a la limpieza y la organización
2. Use esporas, cultivos e ingredientes procedentes de una fuente fiable
3. Conserve las esporas en un lugar fresco y seco.
4. ¡Infórmese!
 - Infórmese sobre los riesgos asociados a lo que está fermentando
 - Infórmese sobre el sustrato y sus propiedades
 - Infórmese sobre los microorganismos que piensa usar y sus condiciones óptimas de cultivo
5. Controle las variables de su fermentación
 - Para garantizar la seguridad y la calidad de un producto alimenticio fermentado, es imprescindible comprender qué microorganismos se desarrollan bien en qué condiciones ambientales.
 - Variables controlables:
 1. Tiempo y temperatura
 2. Humedad
 3. pH (básico o ácido)
 4. Salinidad
 5. Azúcares fermentables
 6. Subida
 7. Oxigenación
 8. Introducción del cultivo
 9. Calidad del cultivo (SIN retrolavado ni reproducción)

Lista de comprobación previa al cultivo

1. Siempre lleve a cabo un ciclo de desinfección antes del cultivo (consulte la sección “Ciclo de desinfección”).
2. Todas las piezas y accesorios incluidos deben usarse en cada ciclo. Compruebe que:
 - La bandeja de condensación esté bien instalada
 - El soporte en forma de A se encuentre en la cámara de fermentación
 - La bandeja de fermentación esté bien colocada
3. La PlanitPOD® viene preprogramada con recetas de fermentación probadas y aprobadas para garantizar unas condiciones de cultivo óptimas (consulte la tabla siguiente).

NOTA: Cada programa incluye un ciclo de fermentación y un ciclo de pasteurización de 2 horas.

No es posible modificar la duración.

Lista de programas

<i>Programas</i>	<i>Tiempo en la pantalla</i>	<i>Tiempo total</i>
“Tempeh” (tempeh) (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 horas
“Koji” (koji) (P1-P5)	50:00	48 + 2 = 50 horas
“Other Ferments” (otros fermentos) (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 horas
“Planit Protein® Blends” (mezclas Planit Protein®) (P1-P5)	24:00	22 + 2 = 24 horas

Materiales necesarios para cultivar tempeh

1. Fermentadora PlanitPOD®
2. Bandeja de fermentación PlanitPOD®
3. Olla de 2 galones (7.5 L)
4. Hornillo de inducción Waring® (WIH200X)
5. Colador grande
6. Utensilio de mezcla
7. Bol metálico grande
8. Guantes de nitrilo o de látex
9. Termómetro
10. Cucharada
11. 3 cucharadas de cultivo iniciador de tempeh “Tempeh Starter Culture” de Planit Protein®
12. Aproximadamente 3 lb (1.35 kg) de legumbres

Materiales necesarios para cultivar koji

1. Fermentadora PlanitPOD®
2. Bandeja de fermentación PlanitPOD®
3. Arrocera Waring® (WRC40), opcional
4. Hornillo de inducción Waring® (WIH200X)
5. Utensilio de mezcla
6. Colador
7. Bol metálico grande
8. Guantes de nitrilo o de látex
9. Termómetro
10. Estopilla de alta densidad
11. 3 cucharadas de cultivo iniciador de koji "Artisan Koji Starter" de Planit Protein®
12. Aproximadamente 1.5 lb (680 g) de arroz blanco de grano largo crudo

Material necesario para el cultivo de la carne molida vegetal

1. Fermentadora PlanitPOD®
2. Bandeja de fermentación PlanitPOD®
3. Batidora planetaria Luna de Waring® con batidor plano
4. Utensilio de mezcla (espátula)
5. Guantes de nitrilo o de látex
6. Tazas medidoras
7. Proteína vegetal texturizada (PVT) o mezcla "Ground Protein – Plant Protein Texture Mix" de Planit Protein®
8. Mezcla de especias para hamburguesas "Fermentation Burger Spice Blend" de Planit Protein®
9. 2½ cucharadas de cultivo iniciador universal "Universal Starter Culture" de Planit Protein®.

CÓMO REALIZAR UN CICLO DE FERMENTACIÓN

(Léase antes de la preparación/cocción)

1. Compruebe que las rejillas de ventilación en la parte posterior del PlanitPOD® no estén obstruidas. Deje un espacio libre de al menos 90 cm alrededor del aparato para garantizar una buena circulación del aire. Evite colocar el aparato sobre superficies inflamables, como alfombras, o cerca de ellas.

PRECAUCIÓN: Compruebe que los orificios de ventilación situados en la parte superior y en los laterales del aparato no estén obstruidos.

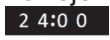
2. Enchufe la PlanitPOD® a una toma de corriente y accione el interruptor situado en la parte posterior del aparato.

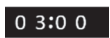
NOTA: El indicador del programa por defecto ("Tempeh") parpadeará.

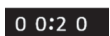
3. Prepare la cámara de fermentación. Compruebe que el soporte en forma de A y la bandeja de fermentación estén bien colocados dentro de la cámara de fermentación.
4. Use los botones  /  para desplazarte por los programas. Los indicadores se irán iluminando uno tras otro.
5. Presione el botón START/ PAUSE para seleccionar el programa deseado.

La duración total del programa aparecerá en pantalla y comenzará la cuenta regresiva, indicando el tiempo restante del programa.

Por ejemplo:

 = 24 horas restantes

 = 3 horas restantes

 = 20 minutos restantes

6. Para cancelar un programa o volver al ciclo anterior en cualquier momento, mantenga presionada el botón START/PAUSE por 3 segundos.
7. Al final del ciclo, el aparato emitirá 6 pitidos y la pantalla mostrará  (terminado). cualquier botón para borrar la pantalla.

PREPARACIÓN DEL TEMPEH

Los métodos y las cantidades indicados a continuación se aplican al tempeh elaborado con garbanzos, soja y legumbres de tamaño similar.

NOTA: El tiempo de cocción y el volumen final pueden variar en función de las legumbres usadas. Por ejemplo, las lentejas pequeñas se cocinan más rápido, mientras que el maní necesita más tiempo de cocción y retiene menos agua, por lo que produce menos volumen.

1. Mida 2¾-3 lb (1.25-1.35 kg) de garbanzos secos o de habas de soja partidas y peladas. Esto rendirá 5.5-6 lb (2.5-2.7 kg) de tempeh, ya que el peso se duplica tras la cocción.
2. **PONER A HERVIR:** Añada las legumbres a al menos 6 cuartos (5.65 L) de agua hirviendo en una olla grande (calcule al menos 1 cuarto/945 ml de agua por cada ½ libra/225 g de legumbres secas).
3. **DEJAR COCINAR A FUEGO LENTO:** Revuelva y, a continuación, baje el fuego para dejar que hierva a fuego lento. Deja que se cocine por 40 minutos, revolviendo de vez en cuando. Las legumbres deben quedar intactas, pero tiernas. No deben quedar demasiado cocidas.
4. **ENJUAGAR:** Retire del fuego y vierta con cuidado las legumbres en un colador colocado encima del fregadero.
Enjuague BIEN las legumbres con agua caliente, revolviéndolas suavemente en el colador bajo el grifo hasta que el agua salga clara.
5. **SECAR:** Deje que las legumbres se escurran en el colador. Apisónelas ligeramente y déjelas reposar unos 10 minutos. A continuación, vuelva a apretarlas o sacúdalas para eliminar el exceso de agua.
Déjelas reposar en el colador otros 5 minutos y, después, vuelva a apretarlas o sacúdalas para eliminar cualquier resto de humedad.
Vierta las legumbres en un bol grande para que se sequen. Revuélvalas con una espátula hasta que no quede agua visible en el fondo y no aparezca ningún rastro de agua en las paredes del bol. Las legumbres deberían perder su aspecto húmedo y brillante.
7. **AÑADIR VINAGRE:** Añada poco a poco 1 cucharada (15 ml) de vinagre blanco por cada libra (455 g) de legumbres cocidas, sin superar las 6 cucharadas soperas (90 ml). Nota: No use vinagre ecológico ni sin filtrar y asegúrese de repartirlo bien. Este paso reduce el pH de las legumbres, lo que favorece el cultivo, sin alterar el sabor del tempeh final.
8. **INOCULAR:** Espolvoree poco a poco 1½ cucharaditas rasas de cultivo iniciador por cada libra (455 g) de legumbres cocidas, revolviendo para distribuirlo uniformemente. Repita según sea necesario, asegurándose de mezclar bien el cultivo iniciador.
9. **COLOCAR EN LA BANDEJA DE FERMENTACIÓN:** Vierta las legumbres en la bandeja de fermentación PlanitPOD®. Extiéndalas y aplánelas con firmeza (sin aplastarlas) con una espátula grande o un rodillo de amasar, hasta conseguir un grosor uniforme.

10. **INCUBAR:** Coloque la bandeja de fermentación en la PlanitPOD®, seleccione el programa “Tempeh” y presione el botón START/PAUSE. ¡Su tempeh fresco estará listo en 24 horas! Desmolde el tempeh sobre una superficie de trabajo y córtelo en trozos, en rodajas o como prefieras. El tempeh se puede congelar en lonchas o conservar en el refrigerador hasta 5 días.

PROPORCIONES BÁSICAS DEL TEMPEH

GARBANZOS O HABAS DE SOJA (secos/sin cocer)	AGUA DE COCCIÓN	VINAGRE	CULTIVO INICIADOR
½ libra (225 g)	1 cuarto de galón (945 ml)	1 cucharada (15 ml)	1½ cucharadas

RACIONES PARA UNA BANDEJA DE TEMPEH (6 LB/2.7 KG): 3-6-6-6-3

GARBANZOS O HABAS DE SOJA (secos/sin cocer)	AGUA DE COCCIÓN	=	GARBANZOS O HABAS DE SOJA (cocidos)	VINAGRE	CULTIVO INICIADOR
3 lb (1.35 kg)	6 cuartos de galón (5.65 L)		6 lb (2.7 kg)	6 cucharadas (90 ml)	3 cucharadas

PREPARACIÓN DEL KOJI

- Mida 1.5 lb (680 g) de arroz blanco de grano largo crudo. Esto rendirá aprox. 3 lb (1.35 kg) de koji, ya que el peso se duplica tras la cocción.
- ENJUAGAR:** Coloque el arroz en un colador de malla fina. Enjuague con agua fría (revolviendo con una espátula o con una mano protegida con un guante para ayudar a eliminar el almidón) por 1-2 minutos, hasta que el agua salga clara.
Deje escurrir en un colador por 3-4 minutos, presionando de vez en cuando para eliminar el exceso de agua.
- COLOCAR EN LA BANDEJA DE FERMENTACIÓN:** Coloque el arroz escurrido en la olla arrocera Warinng® (WRC40) y añada 45.5 oz (1.35 L) de agua filtrada.
- COCINAR:** Cierre la arrocera y elija el programa “Rice Quick Cook” (cocción rápida). Una vez finalizada la cocción, abra la tapa y revuelva suavemente el arroz con una espátula para dejar que salga el vapor. Deje reposar el arroz unos 15 minutos y, a continuación, extiéndalo sobre la bandeja de fermentación PlanitPOD® para que se enfríe (hasta unos 95 °F/35 °C) y se seque.
Coloque el arroz en un bol grande y, a continuación, enjuague y seque la bandeja de fermentación PlanitPOD®.

NOTA: El arroz debe quedar al dente, a ser posible tierno, y ligeramente seco. No debe estar empapado. Si el nivel de humedad es demasiado alto, las esporas de koji no se desarrollarán correctamente.

5. **INOCULAR:** Rocíe la mitad del cultivo iniciador (1½ cucharadas) sobre el arroz en el bol y mézclelo bien con las manos o con una cuchara.
6. **PREPARAR LA BANDEJA DE FERMENTACIÓN:** Forre la bandeja de fermentación con estopilla de manera que cubra el fondo y los lados (puede sobresalir ligeramente por el borde de la bandeja).
7. **PREPARAR EL ARROZ:** Coloque el arroz en la bandeja de fermentación (usando una cuchara grande o las manos), formando una capa uniforme de aprox. ½ in (1.5 cm). No lo aplaste.
Rocíe uniformemente el resto del cultivo iniciador (1½ cucharadas) sobre el arroz.
8. **PONER EN FORMA:** Revuelva bien el arroz una última vez y forme surcos.
9. **INCUBAR:** Coloque la bandeja de fermentación en la PlanitPOD®, seleccione el programa “Koji” y presione el botón START/PAUSE.
Tras el ciclo de 50 horas, el koji estará tierno, aromático y ligeramente cubierto de un moho blanco; en ese momento estará listo para usar en la cocina.

PREPARACIÓN DE LA CARNE VEGETAL MOLIDA

1. **AGREGUE LA MEZCLA:** Coloque la proteína vegetal texturizada en el bol de la batidora planetaria.
2. **AGREGAR AGUA HIRVIENDO:** Encienda la batidora a velocidad baja o media y añada poco a poco 2½ tazas (590 ml) de agua hirviendo. Bata durante 3 minutos.
3. **AGREGAR AGUA FRÍA:** Añada poco a poco 2½ tazas (590 ml) de agua fría. Mezcle durante 2 minutos más.
4. **AÑADIR LA MEZCLA DE ESPECIAS Y EL CULTIVO INICIADOR:** Sin dejar de mezclar, añada poco a poco:
2-2¾ cucharadas de la mezcla de especias para hamburguesas “Fermentation Burger Spice Blend” de Planit Protein®.
2½ cucharadas del cultivo iniciador universal “Universal Starter Culture” de Planit Protein®.
Mezcle por 3 minutos, o hasta que la mezcla quede homogénea.
NOTA: No mezcle demasiado.
5. **COLOCAR LA MEZCLA EN LA BANDEJA DE FERMENTACIÓN:** Vierta la mezcla en la bandeja de fermentación y extiéndala uniformemente con una espátula, asegurándose de que quede aireada para permitir la oxigenación durante la incubación.
NOTA: No apise ni compacte la mezcla. El objetivo es conseguir una textura homogénea, no compacta.
6. **INCUBAR:** Coloque la bandeja de fermentación en la PlanitPOD®, seleccione el programa “Planit Protein® Blends Program” (mezcla de proteína Planit Protein®) y presione el botón START/PAUSE.

EXPORTACIÓN DE LOS REGISTROS DE DATOS

- Los registros de datos se pueden exportar desde PlanitPOD® para cumplir con los requisitos del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

“El sistema HACCP es un sistema de gestión que garantiza la seguridad alimentaria mediante el análisis y el control de los peligros biológicos, químicos y físicos, desde la producción de las materias primas, su abastecimiento y manipulación hasta la fabricación, distribución y consumo del producto final.” – FDA.gov

- Los registros de datos son imprescindibles para documentar los ciclos de fermentación, tanto para uso personal como para cumplir con los requisitos de las autoridades sanitarias.
- Los registros de datos recogen la siguiente información:
 1. Fecha del ciclo de fermentación
 2. Tipo del ciclo de fermentación
 3. Hora y duración del ciclo de fermentación
 4. Temperatura durante el ciclo de fermentación
 5. Usuario

NOTA: Los registros solo se guardan para los programas ejecutados.

NOTA: Póngase en contacto con las autoridades sanitarias locales para obtener más información sobre las variantes del sistema HACCP.

NOTA: El aparato cuenta con una memoria interna de 8 MB. El tiempo de conservación de los datos depende de las recetas utilizadas. Por lo general, el aparato conserva los datos durante unos 2 o 3 meses en el caso de las recetas de tempeh y koji.

- Cuando la memoria esté llena en dos tercios, el indicador “Export Log” (exportar datos) comenzará a parpadear para avisarte de que es hora de exportar los registros de datos.

NOTA: No podrá ejecutar ningún programa hasta que se hayan exportado los registros de datos.

Cómo exportar los registros de datos de la PlanitPOD® mediante una memoria USB



1. Use los botones  /  para seleccionar la opción “Export Log” (exportar los datos); el indicador “Export Log” parpadeará.
2. Inserte la memoria USB en el puerto USB situado en la parte trasera del aparato.

NOTA: Si no inserta la memoria USB, aparecerá el mensaje  al presionar el botón START/PAUSE.

3. Presione el botón START/PAUSE para iniciar la descarga de los archivos a la memoria USB

NOTA: El mensaje  parpadeará durante la descarga.

4. Al final de la descarga, el aparato emitirá 6 pitidos y la pantalla mostrará  (terminado).
5. Retire la memoria USB.
6. El indicador “Tempeh” parpadeará y la pantalla mostrará “24:00”.

Registro de datos HACCP

Cómo acceder a la aplicación PlanitPOD® Cycle Browser

Siga los pasos a continuación para registrar su aparato y acceder a la aplicación PlanitPOD® Cycle Browser con el fin de realizar registros y generar informes HACCP.

Cómo registrar su PlanitPOD®

1. Visite waring.com.
2. Abra la página del producto PlanitPOD®.
3. Haga clic en el enlace para acceder a la aplicación PlanitPOD® Cycle Browser.
4. Siga las instrucciones para registrar su PlanitPOD®.
5. Ingrese toda la información necesaria, incluido el número de serie que se encuentra en la parte posterior del aparato, junto a la etiqueta técnica.
6. Envíe el formulario de registro.

Una vez registrado el aparato, tendrá acceso completo a todas las funciones de la aplicación PlanitPOD® Cycle Browser.

Cómo descargar los registros de datos

Una vez registrado su PlanitPOD®, siga los pasos a continuación para descargar sus registros de datos.

1. Inserte la memoria USB que contiene los registros de datos de su PlanitPOD® en su computadora.
2. Abra la aplicación PlanitPOD® Cycle Browser.
3. Haga clic en “Upload Log File” (descargar el registro de datos) en la parte superior izquierda de la ventana.
4. En la ventana de descarga, haga clic en “Choose File” (elegir el archivo).
5. Busque el/los archivo(s) de registro en la memoria USB o en la computadora.
6. Seleccione los archivos y haga clic en “Upload” (subir).

Una vez finalizada la descarga, se mostrarán todos los ciclos registrados por su PlanitPOD®.

Comprobación y validación de ciclos

1. Revise la lista de ciclos descargados.
2. Seleccione cada ciclo marcado con una marca de verificación azul para iniciar el proceso de validación.
3. Ingrese la información necesaria relativa a la firma del empleado y/o del responsable.
4. Indique la fecha de firma correspondiente.
5. Una vez realizadas todas las comprobaciones necesarias, haga clic en “Save Cycles” (guardar los ciclos) en la parte inferior derecha de la ventana.

NOTA: Haga clic en el botón “Tour” en la parte superior derecha de la ventana para ver una presentación guiada en la que se describen las funciones y los datos disponibles en cada registro.

Cómo acceder y gestionar los datos de ciclo

1. Una vez descargados, todos los ciclos aparecerán en el archivo “Cycles” (ciclos), ordenados por fecha.
2. Haga clic en cualquier ciclo para consultar los datos detallados sobre el cultivo y la documentación.
3. Use estos datos para cumplir con todos los requisitos de presentación de informes y mantenimiento de registros en el sistema HACCP.

Cómo descargar los informes de ciclo

1. Seleccione uno o varios ciclos finalizados de la lista.
2. Haga clic en “Download Selected” (descargar selección) en la parte inferior izquierda de la ventana.
3. Se descargará un informe detallado en formato PDF con toda la información relevante sobre el ciclo.

Estos informes proporcionan una documentación completa que puede servir como expediente de cumplimiento del sistema HACCP.

LÉASE ANTES DE DEVOLVER EL APARATO

Si tiene algún problema con el aparato, póngase en contacto con el servicio técnico de Waring.

Si es necesario revisar el aparato para su mantenimiento, reparación o sustitución, siga las instrucciones a continuación para garantizar una gestión segura y rápida.

1. Limpie el aparato con cuidado

Vacíe la cámara de fermentación y elimine los residuos. Limpie todas las superficies interiores con una solución limpiadora apta para el contacto con alimentos o con un producto de limpieza para hornos.

2. Realice un ciclo de desinfección

Antes de devolver el aparato, realice un ciclo de desinfección para asegurarse de que la cámara de fermentación esté adecuadamente desinfectada. Si el aparato no puede realizar un ciclo de desinfección, asegúrese de que se haya completado el primer paso y de que el aparato esté lo más limpio posible antes de devolverlo.

3. Deje que se seque la cámara de fermentación

Deje que el interior de la cámara de fermentación se seque por completo antes de embalar el aparato.

4. Accesorios

Retire y limpie la bandeja de fermentación y el soporte en forma de A, y vuelva a colocarlos en la cámara de fermentación para garantizar su estabilidad durante el transporte. Procure empacar bien la bandeja de fermentación y el soporte en forma de A con materiales de empaque protectores.

5. Empaque con cuidado

Vuelva a colocar el aparato en su empaque original (si es posible) o en una caja de cartón resistente y bien protegida para evitar cualquier daño durante el transporte. Si no dispone del empaque original, puede usar el del aparato de sustitución que haya recibido.

6. Incluya la autorización de devolución

Asegúrese de indicar el número de autorización, así como cualquier documentación exigida o facilitada por el servicio de atención al cliente.

Importante

Todos los artículos deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de su devolución. Los artículos devueltos que presenten residuos de comida, proliferación microbiana u otros contaminantes podrán ser rechazados o estar sujetos a gastos de limpieza adicionales.

LISTA DE CÓDIGOS DE ERROR		
CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSA/COMENTARIOS
ER01	Fallo de la resistencia inferior	La resistencia está defectuosa, en circuito abierto o en cortocircuito, lo que puede provocar un sobrecalentamiento. Sustituya la resistencia.
ER02	Error en la detección del paso por cero	Fallo en el circuito de detección del paso por cero de la placa de circuito impreso principal situada en la parte trasera del aparato Compruebe las conexiones y sustituya la placa de circuito impreso.
ER03	Fallo debido a un sobrecalentamiento	Se ha activado uno de los interruptores térmicos de seguridad, o ambos. Esto significa que la temperatura ha superado el límite de seguridad del dispositivo de protección térmica. Sustituya los interruptores térmicos de seguridad y la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER04	Error de USB	Compruebe que la memoria USB esté bien insertada. Si el problema persiste, formatee la memoria USB al formato FAT32. Sustituya la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER05	Fallo de la memoria integrada	Memoria defectuosa. El PlanitPOD® no funcionará. Sustituya la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER06	Fallo del módulo del termopar A	Compruebe la conexión. Si el problema persiste, sustituya el termopar.
ER07	Fallo del módulo del termopar B	
ER08	Fallo del reloj en tiempo real (RCT)	Fallo del reloj en tiempo real (RCT). El PlanitPOD® no memorizará ni la hora ni la fecha. Sustituya la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER09	Fallo de la resistencia superior	La resistencia superior n.º 1 está defectuosa. Compruebe las conexiones, sustituya la resistencia y cambie la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.

LISTA DE CÓDIGOS DE ERROR		
ER10	Fallo de la resistencia superior	La resistencia superior n.º 2 está defectuosa. Compruebe las conexiones, sustituya la resistencia y cambie la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER11	Fallo de la memoria EEPROM	Memoria defectuosa. El PlanitPOD® no funcionará. Sustituya la placa de circuito impreso situada en la parte trasera del aparato.
ER12	La memoria está llena	El PlanitPOD® no funcionará. Descargue los registros de datos del PlanitPOD® y borre los archivos correspondientes (consulte la sección "Exportación de registros de datos").

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

(válida en los EE. UU. y en Canadá solamente)

Waring garantiza toda nueva fermentadora PlanitPOD® by Waring® contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring Commercial reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado.

Esta garantía: a) No se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.



ADVERTENCIA:
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
3. ATTENTION : SURFACE CHAUDE. Le fermenteur PlanitPOD® devient très chaud au toucher pendant le fonctionnement.
4. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
7. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
8. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
9. NE PAS obstruer les orifices de ventilations au-dessus et au dos de l'appareil.
ATTENTION : L'arrière de l'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation.
10. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
11. Pour déconnecter l'appareil, appuyer d'abord sur le bouton ON/OFF pour vous assurer qu'il est éteint, puis le débrancher.
12. Ne jamais verser de liquide sur ou dans l'appareil.
13. Ne pas utiliser à proximité de matériaux combustibles ou de bouteilles aérosols.
14. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
15. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.

16. Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., et non à la production de masse continue d'aliments.
17. L'utilisation d'une rallonge électrique est déconseillée.

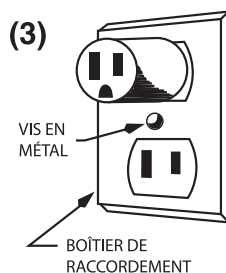
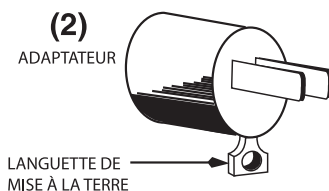
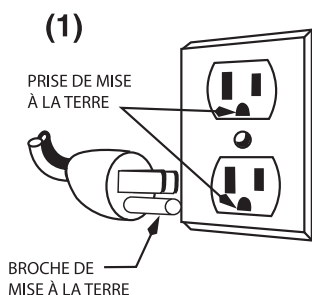
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE – FICHE NEMA 5-15

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien. La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.



INTRODUCTION

Le PlanitPOD® by Waring® est une machine de fermentation révolutionnaire conçue pour assurer la consistance, la sécurité et la facilité d'utilisation lors de la culture de protéines végétales, de tempeh et de koji.

Le partenariat entre Waring et Planit Protein® :

La santé de notre alimentation et de notre planète ne sera pas le fruit du hasard. Comme le dit notre partenaire Planit Protein®, NOUS DEVONS LE PLANIFIER.

Cette nouvelle innovation culinaire ouvre les portes d'un univers en pleine expansion, celui des produits fermentés et des protéines végétales fraîches, à toutes les cuisines. Le fermenteur PlanitPOD® permet de créer une liste infinie de recettes.

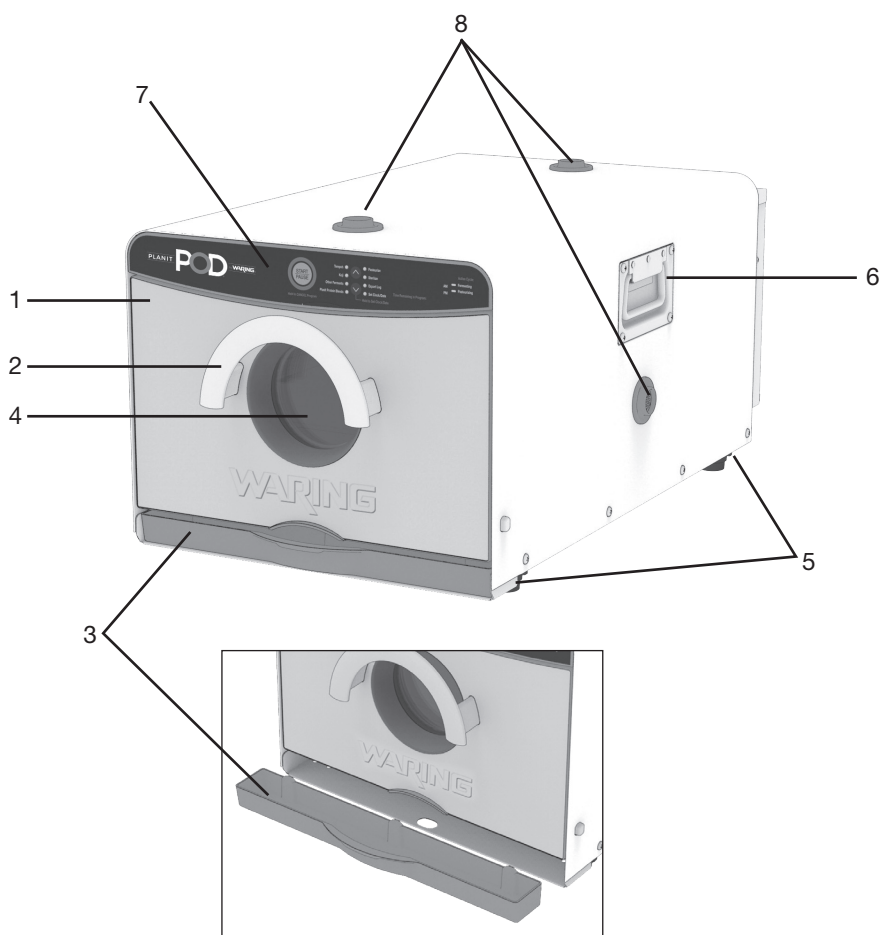
Les bienfaits pour la santé et l'environnement d'opter pour des alternatives végétales ne cessent de croître de jour en jour. Le PlanitPOD® constitue un support idéal pour les aliments fermentés, une excellente source de protéines et de fibres, pauvre en matières grasses, sans cholestérol et à faible indice glycémique, offrant des bienfaits incroyables pour la santé. Remplacer le bœuf par des légumineuses permettrait de libérer jusqu'à 42 % des terres cultivées et de redonner à notre planète davantage de naturel.

Grâce à son système d'enregistrement des données HACCP, à sa capacité de programmation, à sa conception, à sa construction et à son programme de désinfection, le PlanitPOD® est le fermenteur le plus sûr du secteur de la restauration commerciale. C'est aussi le plus abordable !

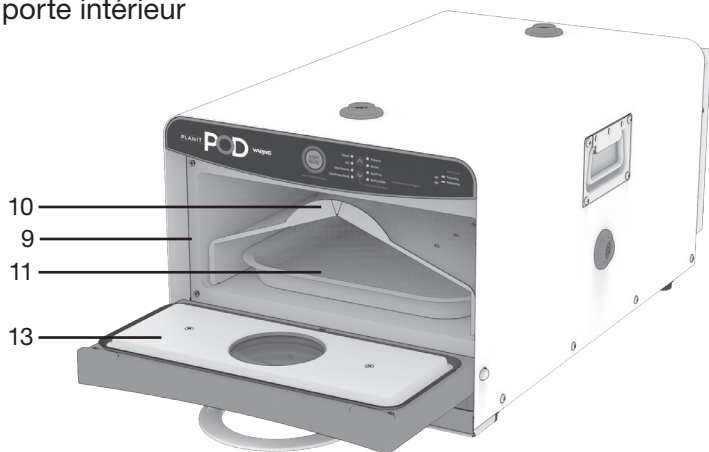
Avant la première utilisation, prenez le temps de lire les précautions d'emploi et autres instructions contenues dans ce manuel.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

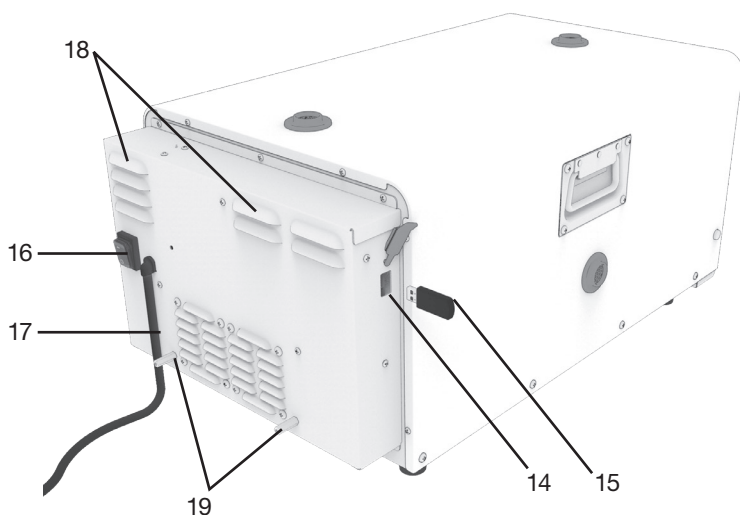
1. Porte
2. Poignée
3. Bac à condensation
4. Hublot
5. Pieds à hauteur réglable
6. Poignées de transport
7. Afficheur/Panneau de commande
8. Ports de ventilation amovibles en silicone (4)



9. Chambre de fermentation
10. Châssis en A
11. Plateau de fermentation
12. Ressorts du châssis en A (non illustrés)
13. Panneau de porte intérieur



14. Port USB
15. Clé USB
16. Interrupteur
17. Cordon d'alimentation
18. Évents d'entrée et de sortie d'air – maintenir propres et NON obstrués pendant l'utilisation
19. Entretoises – distancent l'appareil du mur afin d'assurer une bonne circulation de l'air. Ne pas les enlever.



PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche START/PAUSE (marche/arrêt) – Lance/arrête le cycle de fermentation et sert à valider la sélection du programme.
2. Touches  et  – Permettent de parcourir les programmes et les paramètres.

Programmes

Le PlanitPOD® offre 4 programmes :

1. “Tempeh” (tempeh)
2. “Koji” (koji)
3. “Other Ferments” (autres ferments)
4. “Planit Protein® Blends” (mélanges Planit Protein®)

Fonctions actives/de données

1. **“Sanitize” (désinfection)** : Sert à lancer un cycle de désinfection.
2. **“Add Recipe” (ajouter une recette)** : Remarque : Cette fonctionnalité est temporairement désactivée et sera disponible dans une prochaine mise à jour téléchargeable.
3. **“Export Log” (exporter les données)** : Sert à télécharger les journaux de données depuis l'appareil.
4. **“Set Clock/Date” (régler l'heure/la date)** : Sert à régler l'heure et la date afin de garantir la précision de l'enregistrement des données. Consulter les instructions pour plus d'informations.

Voyants LED de cycle actif (“Active Cycle”) : “Fermenting” (fermentation), “Pasteurizing” (pasteurisation) et “Sanitizing” (désinfection)

Chaque programme inclut un cycle de fermentation et un cycle de pasteurisation.

Les voyants LED sous “Active Cycle” indiquent quel cycle est en court.

- Cycle de fermentation : Chaque programme commence par un cycle de fermentation. Le voyant LED “Fermenting” (fermentation) s'allumera.
- Cycle de pasteurisation : Après le cycle de fermentation, l'appareil passe automatiquement au cycle de pasteurisation. Le voyant LED “Pasteurizing” (pasteurisation) s'allumera.
- Cycle de désinfection (“Sanitizing”) : Cycle indépendant recommandé après chaque programme (voir la section “Cycle de désinfection”).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage à l'intérieur de la chambre de fermentation.
2. Placer l'appareil dans un endroit suffisamment spacieux pour garantir une ventilation et une circulation d'air adéquates.

REMARQUE : Ne pas retirer les deux entretoises à l'arrière de l'appareil. Elles sont conçues pour maintenir l'appareil éloigné du mur et garantir une bonne circulation de l'air.

REMARQUE : Veiller à ce que les ports de ventilation et les événements d'entrée et de sortie d'air restent propres et DÉGAGÉS pendant l'utilisation.

3. **Nettoyer et désinfecter la chambre de fermentation.**

Essuyer l'intérieur de la chambre de fermentation à l'aide d'un chiffon sec imbibé de solution désinfectante.

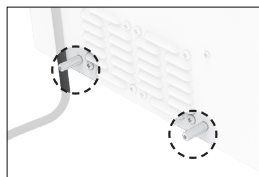
Retirer les ports de ventilation et nettoyer les orifices de ventilation à l'aide d'une brosse à tuyaux.

Lancer un cycle de désinfection (voir la section "Cycle de désinfection").

REMARQUE : Toujours retirer le support en A et le plateau de fermentation avant de lancer un cycle de désinfection.

Laver le support en A, le plateau de fermentation et le bac à condensation au lave-vaisselle.

4. Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge sec ou d'une éponge légèrement humide. Ne jamais plonger le boîtier, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.



Réglage de l'heure et de la date

Dès la mise sous tension, l'appareil vous invitera à régler l'heure et la date.

REMARQUE : Les fonctions actives/de données ne seront PAS accessibles tant que l'heure et la date n'auront pas été réglées.

Allumer appareil.

RÉGLER L'HEURE

REMARQUE : L'indicateur "AM" s'allume pour les heures avant midi, et l'indicateur "PM" s'allume pour les heures après midi.

1. Utiliser les touches  /  pour choisir l'**HEURE**.
2. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer.

RÉGLER LES MINUTES

1. Utiliser les touches  /  pour choisir les **MINUTES**.
2. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer.

RÉGLER L'ANNÉE

1. Utiliser les touches  /  pour choisir l'**ANNÉE**.
2. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer.

RÉGLER LE MOIS ET LE JOUR

REMARQUE : Le format de la date est MM:JJ. Par exemple, le 1er janvier s'affichera comme 01:01

1. Utiliser les touches  /  pour choisir le **MOIS**.
2. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer.
3. Utiliser les touches  /  pour choisir le **JOUR**.
4. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE APRÈS LA MISE EN SERVICE

- Pour changer l'heure et la date à n'importe quel moment, utiliser les touches  /  pour sélectionner l'option "SET CLOCK/DATE" (régler l'heure/la date), puis régler l'heure et la date comme indiqué dans la section précédente.
- Une fois l'heure et la date réglées, appuyer sur la touche START/PAUSE ; l'appareil sonnera 3 fois pour confirmer le réglage.

CYCLE DE DÉSINFECTION

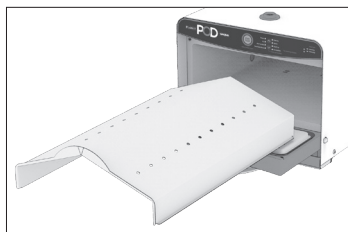
Il est recommandé d'effectuer un cycle de désinfection après chaque cycle de culture, en particulier lorsque l'on cultive différents ferments.

Par exemple, si vous venez de terminer un cycle de tempeh et que vous prévoyez de lancer un cycle de koji, effectuer un cycle de désinfection après le cycle de tempeh.

AVERTISSEMENT : Il est important d'effectuer un cycle de désinfection afin d'empêcher la prolifération de bactéries dangereuses qui peuvent être nocives pour la santé.

Avant de lancer le cycle de désinfection :

1. Retirer le support en A et le plateau de fermentation de la chambre de fermentation.
2. Nettoyer et désinfecter le support en A et le plateau de fermentation au lave-vaisselle.
3. Essuyer l'intérieur de la chambre de fermentation à l'aide d'un chiffon sec imbibé de solution désinfectante.
4. Retirer et nettoyer tous les ports de ventilation. Remarque : Les ports de ventilation sont lavables au lave-vaisselle. Voir la section "Nettoyage et entretien".



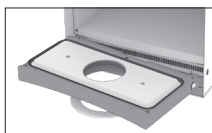
Comment lancer un cycle de désinfection

- Utiliser les touches  /  pour sélectionner le cycle actif “Sanitize” (désinfection) ; l'indicateur LED “Sanitize” (désinfection) s'allumera.
- Appuyer sur la touche START/PAUSE ; l'indicateur LED “Sanitize” (désinfection) s'allumera et le compte à rebours commencera.
- Le cycle de désinfection durera 4,5 heures.
- À la fin du cycle de désinfection, l'appareil sonnera 6 fois et l'afficheur affichera **donE** (terminé).
- L'appareil retournera aux réglages par défaut : Tempé et “25:00”.
- Pour annuler le cycle de désinfection à tout moment, appuyer sur n'importe quelle touche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veiller à ce que l'appareil soit éteint, froid et débranché avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

1. Il est recommandé d'effectuer un cycle de désinfection après chaque cycle de culture, en particulier lorsque l'on cultive différents ferments (voir la section “Cycle de désinfection”).
2. Le support en A, le plateau de fermentation et le bac à condensation sont lavables au lave-vaisselle.
3. La porte est amovible pour faciliter le nettoyage. Pour la retirer, appuyer sur l'une ou les deux goupilles dans les coins inférieurs de chaque côté de la porte ; La porte pivotera vers l'extérieur et s'enlèvera.

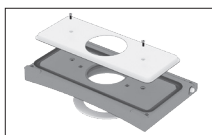
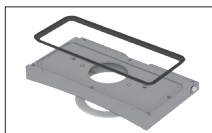


Nettoyer la porte avec un nettoyant multi-usage commercial.

REMARQUE : La porte n'est pas lavable au lave-vaisselle. Ne pas la plonger dans l'eau.

4. Pour retirer et nettoyer le panneau de porte intérieur et le joint :

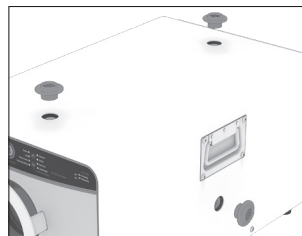
- Dévisser les deux vis et retirer le panneau de porte intérieur. Essuyer la porte et le panneau intérieur à l'aide d'un linge sec imbibé de solution de nettoyage.
- Retirer le joint et le laver à la main ou au lave-vaisselle.
- Remettre le joint en place et s'assurant qu'il est bien fixé.
- Remettre le panneau de porte intérieur en place et resserrer les deux vis.



REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas si le panneau de porte intérieur n'est pas installé correctement.

5. **Pour nettoyer les ports de ventilation en silicone :**

- Retirer les 4 ports de ventilation.
- Les laver et les désinfecter au lave-vaisselle.
- Nettoyer les conduits de ventilation à l'aide d'une brosse à tuyaux ou d'un linge sec imbibé d'eau et d'un détergent doux.



6. Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge sec ou d'une éponge légèrement humide. Bien sécher avec un linge propre.

REMARQUE : Ne jamais plonger le boîtier, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

Conseils de sécurité

1. Privilégiez la propreté et l'organisation
2. Utilisez des spores, des cultures et des ingrédients provenant d'une source fiable
3. Conservez les spores dans un endroit frais et sec.
4. Faites vos recherches !
 - Renseignez-vous sur les risques liés à ce que vous fermentez
 - Renseignez-vous sur votre substrat et ses propriétés
 - Renseignez-vous sur les micro-organismes que vous comptez utiliser et leurs conditions de culture optimales
5. Maîtrisez les variables de votre fermentation

Pour garantir la sécurité et la qualité d'un produit alimentaire fermenté, il est essentiel de comprendre quels micro-organismes se développent bien dans quelles conditions environnementales.

 - Variables contrôlables :
 1. Temps et température
 2. Humidité
 3. pH (basique ou acide)
 4. Salinité
 5. Contenu de sucre
 6. Levée
 7. Oxygénation
 8. Introduction de la culture
 9. Qualité de la culture(PAS de rétroproduction ni de reproduction)

Liste de contrôle avant la culture

1. Effectuer toujours un cycle de désinfection avant la culture (voir la section “Cycle de désinfection”).
2. Toutes les pièces et accessoires inclus doivent être utilisés à chaque cycle.
Veiller à ce que :
 - Le bac à condensation soit bien installé
 - Le support en A soit dans la chambre de fermentation
 - Le plateau de fermentation soit bien en place
3. Le PlanitPOD® est préprogrammé avec des recettes de fermentation testées et approuvées pour garantir des conditions de culture optimales (voir le tableau ci-dessous).

REMARQUE : Chaque programme inclut un cycle de fermentation et un cycle de pasteurisation de 2 heures.
Le temps ne peut pas être changé.

Liste de programmes

<i>Programmes</i>	<i>Temps affiché</i>	<i>Temps total</i>
“Tempeh” (tempeh) (P1-P5)	24:00	22 + 22 = 44 heures
“Koji” (koji) (P1-P5)	50:00	48 + 22 = 70 heures
“Other Ferments” (autres ferments) (P1-P5)	24:00	22 + 22 = 44 heures
“Planit Protein® Blends” (mélanges Planit Protein®) (P1-P5)	24:00	22 + 22 = 44 heures

Matériel nécessaire à la culture du tempeh

1. Fermenteur PlanitPOD®
2. Plateau de fermentation PlanitPOD®
3. Marmite de 2 gallons (7,5 L)
4. Plaque à induction Waring® (WIH200X)
5. Passoire
6. Ustensile de mélange
7. Grand bol en métal
8. Gants en nitrile ou en latex
9. Thermomètre
10. Cuillère à table
11. 3 c. à table de culture de démarrage de tempeh “Tempeh Starter Culture” Planit Protein®
12. Environ 3 lb (1,35 kg) de légumineuses séchées

Matériel nécessaire à la culture du koji

1. Fermenteur PlanitPOD®
2. Plateau de fermentation PlanitPOD®
3. Cuiseur à riz Waring® (WRC40), facultatif
4. Plaque à induction Waring® (WIH200X)
5. Ustensile de mélange
6. Passoire
7. Grand bol en métal
8. Gants en nitrile ou en latex
9. Thermomètre
10. Coton à fromage à haute densité
11. Environ 3 c. à table de culture de démarrage de koji “Artisan Koji Starter” de Planit Protein®
12. Environ 1,5 lb (680 g) de riz blanc à grains longs non cuit

Matériel nécessaire à la culture du haché végétal

1. Fermenteur PlanitPOD®
2. Plateau de fermentation PlanitPOD®
3. Mélangeur planétaire Luna de Waring® avec batteur plat
4. Ustensile de mélange (spatule)
5. Gants en nitrile ou en latex
6. Tasses à mesurer
7. Protéine végétale texturée (PVT) ou mélange “Ground Protein – Plant Protein Texture Mix” de Planit Protein®
8. Mélange d'épices pour burger “Fermentation Burger Spice Blend” de Planit Protein®
9. 2½ c. à table de culture de démarrage universelle “Universal Starter Culture” de Planit Protein®.

COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE FERMENTATION (Lire avant la préparation/cuisson)

1. Vérifier que les événements à l'arrière du PlanitPOD® ne sont pas obstrués. Laisser un espace libre d'au moins 90 cm autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air. Éviter d'utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces inflammables, y compris les moquettes.

ATTENTION : Vérifier que les orifices de ventilation au-dessus et sur les côtés de l'appareil ne sont pas obstrués.

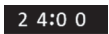
2. Brancher le PlanitPOD® dans une prise de courant et actionner l'interrupteur marche/arrêt au dos de l'appareil.

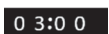
REMARQUE : L'indicateur du programme par défaut (tempeh) clignotera.

3. Préparer la chambre de fermentation. Vérifier que le support en A et le plateau de fermentation sont bien en place.
4. Utiliser les touches  /  pour parcourir les programmes. Les indicateurs s'allumeront tour à tour.
5. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour sélectionner le programme voulu.

La durée totale du programme s'affichera et le compte à rebours commencera, indiquant le temps restant dans le programme.

Par exemple :

 = 24 heures restantes

 = 3 heures restantes

 = 20 minutes restantes

6. Pour annuler un programme ou retourner au cycle antérieur à n'importe quel moment, appuyer sur la touche START/PAUSE pendant 3 secondes.
7. À la fin du cycle de fermentation, l'appareil sonnera 6 fois et l'afficheur affichera  (terminé). Appuyez sur n'importe quelle touche pour effacer l'écran.

PRÉPARATION DU TEMPEH

Les méthodes et les quantités indiquées ci-dessous s'appliquent au tempeh à base de pois chiches, soja et légumineuses de taille similaire.

REMARQUE : Les temps de cuisson et le volume final peuvent varier selon les légumineuses utilisées. Par exemple, les petites lentilles cuisent plus vite, tandis que les cacahuètes nécessitent un temps de cuisson plus long et retiennent moins d'eau, donc produisent moins de volume.

1. Mesurer 2¾–3 lb (1,25–1,35 kg) de pois chiches secs ou de fèves de soja fendues décortiquées. Cela produira environ 5.5–6 lb (2,5–2,7kg) de tempeh, puisque le poids double après la cuisson.
2. **FAIRE BOUILLIR** : Ajouter les légumineuses à au moins 6 quarts (5,65 L) d'eau bouillante dans une grande marmite (prévoir au moins 1 quart/945 ml d'eau pour chaque ½ lb/225 g de légumineuses sèches).
3. **LAISSER MIJOTER** : Remuer, puis réduire le feu pour laisser mijoter ou bouillir doucement. Laisser cuire pendant 40 minutes en remuant de temps en temps. Les légumineuses devraient être intactes/entières, mais tendres. Elles ne doivent pas être trop cuites.
4. **RINCER** : Retirer du feu et verser avec précaution les légumineuses dans une passoire placée sur l'évier.
Rincer SOIGNEUSEMENT les légumineuses à l'eau chaude, en les remuant délicatement dans la passoire sous l'eau du robinet jusqu'à ce que l'eau soit claire.
5. **SÉCHER** : Laisser les légumineuses s'égoutter dans la passoire. Les tasser légèrement et laisser reposer pendant 10 minutes. Ensuite, les tasser à nouveau ou les secouer pour éliminer l'excès d'eau.
Les laisser reposer dans la passoire pendant encore 5 minutes, puis tasser ou secouer à nouveau pour éliminer toute humidité résiduelle.
Verser les légumineuses dans un grand bol pour les laisser sécher. Les retourner à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau visible au fond et qu'aucune trace d'eau n'apparaisse sur les parois du bol. Les légumineuses devraient perdre leur aspect humide et brillant.
7. **AJOUTER DU VINAIGRE** : Ajouter progressivement 1 cuillère à table (15 ml) de vinaigre blanc par livre (455 g) de légumineuses cuites, sans dépasser 6 cuillères à table (90 ml). Remarque : Ne pas utiliser de vinaigre biologique ou non filtré et veiller à bien le répartir. Cette étape réduit le pH des légumineuses, favorisant la culture, sans pour autant altérer le goût du tempeh fini.
8. **INOCULER** : Saupoudrer peu à peu 1½ cuillère à thé rase de culture de démarrage par livre (455 g) de légumineuses cuites, en remuant pour répartir uniformément. Répéter au besoin, en veillant à bien mélanger la culture de démarrage.
9. **METTRE DANS LE PLATEAU DE FERMENTATION** : Verser les légumineuses dans le plateau de fermentation PlanitPOD®. Étaler et aplatir fermement (sans écraser les légumineuses) à l'aide d'une grande spatule ou d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une épaisseur uniforme.

10. **INCUBER** : Mettre le plateau de fermentation dans le PlanitPOD®, sélectionner le programme “Tempeh” et appuyer sur la touche START/PAUSE. Votre tempeh frais sera prêt dans 24 heures ! Démouler le tempeh sur un plan de travail, puis le couper en morceaux, en tranches ou selon vos envies. Le tempeh peut être congelé en tranches ou conservé au réfrigérateur jusqu’à 5 jours.

RATIOS ESSENTIELS DU TEMPEH

POIS CHICHES OU FÈVES DE SOJA (sec/non cuits)	EAU DE CUISSON	VINAIGRE	CULTURE DE DÉMARRAGE
½ lb (225 g)	1 quart (945 ml)	1 c. à table (15 ml)	1½ c. à table

PORTIONS POUR UN PLATEAU DE TEMPEH (6 LB/2,7 KG) : 3-6-6-6-3

POIS CHICHES OU FÈVES DE SOJA (secs/non cuits)	EAU DE CUISSON	=	POIS CHICHES OU FÈVES DE SOJA (cuits)	VINAIGRE	CULTURE DE DÉMARRAGE
3 lb (1,35 kg)	6 quarts (5,65 L)		6 lb (2,7 kg)	6 c. à table (90 ml)	3 c. à table

PRÉPARATION DU KOJI

- Mesurer 1,5 lb (680 g) de riz blanc à grains longs non cuit. Cela produira environ 3 lb (1,35 kg) de koji, puisque le poids double après la cuisson.
- RINCER** : Mettre le riz dans une passoire à mailles fines. Rincer à l’eau froide (en remuant avec une spatule ou une main gantée pour aider à éliminer l’amidon) pendant 1 à 2 minutes, jusqu’à ce que l’eau soit claire.
Laisser égoutter dans une passoire pendant 3 à 4 minutes, en tassant de temps en temps pour éliminer l’excès d’eau.
- METTRE DANS LE PLATEAU DE FERMENTATION** : Mettre le riz égoutté dans le cuiseur à riz Waring® (WRC40) et ajouter 45,5 onces (1,35 L) d’eau filtrée.
- FAIRE CUIRE** : Fermer le cuiseur à riz et sélectionner la fonction “Rice Quick Cook” (cuisson rapide). Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle et remuer délicatement le riz à l’aide d’une spatule pour laisser s’échapper la vapeur. Laisser reposer le riz pendant environ 15 minutes, puis l’étaler sur le plateau de fermentation PlanitPOD® pour le laisser refroidir (jusqu’à environ 95 °F/35 °C) et sécher.

Mettre le riz dans un grand bol, puis rincer et sécher le plateau de fermentation PlanitPOD®.

REMARQUE : Le riz devrait être al dente, idéalement moelleux, et légèrement sec. Il ne doit pas être détrempé. Si le niveau d'humidité est trop élevé, les spores de koji ne se développeront pas correctement.

5. **INOCULER :** Saupoudrer la moitié de la culture de démarrage (1½ c. à table) sur le riz dans le bol, puis bien mélanger avec les mains ou une cuillère.
6. **PRÉPARER LE PLATEAU DE FERMENTATION :** Tapisser le plateau de fermentation de coton à fromage de façon à ce qu'il couvre le fond et les côtés (il peut dépasser légèrement du bord du plateau).
7. **PRÉPARER LE RIZ :** Mettre le riz dans le plateau de fermentation (utiliser une grosse cuillère ou les mains) en formant une couche uniforme d'environ ½ in (1,5 cm). Ne pas écraser.
Saupoudrer uniformément le reste de la culture de démarrage (1½ c. à table) sur le riz.
8. **METTRE EN FORME :** Mélanger bien le riz une dernière fois et former des sillons.
9. **INCUBER :** Mettre le plateau de fermentation dans le PlanitPOD®, sélectionner le programme "Koji" et appuyer sur la touche START/PAUSE.
Au terme du cycle de 50 heures, le koji sera moelleux, parfumé et légèrement recouvert d'une moisissure blanche ; il est alors prêt à être utilisé en cuisine.

PRÉPARATION DU HACHÉ VÉGÉTAL

1. **AJOUTER LE MÉLANGE:** Mettre la protéine végétale texturée dans le bol du mélangeur planétaire.
2. **AJOUTER DE L'EAU BOUILLANTE :** Mettre le mélangeur en marche à vitesse basse à moyenne et ajouter peu à peu 2½ tasses (590 ml) d'eau bouillante. Mélanger pendant 3 minutes.
3. **AJOUTER DE L'EAU FROIDE :** Ajouter peu à peu 2½ tasses (590 ml) d'eau froide. Mélanger pendant 2 minutes supplémentaires.
4. **AJOUTER LE MÉLANGE D'ÉPICES ET LA CULTURE DE DÉMARRAGE :**
Sans arrêter de mélanger, ajouter lentement :
2 à 2¾ c. à table de mélange d'épices pour burger "Fermentation Burger Spice Blend" de Planit Protein®.
2½ c. à table de culture de démarrage universelle "Universal Starter Culture" de Planit Protein®.
Mélanger pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.

REMARQUE : Ne pas trop mélanger.

5. **METTRE DANS LE PLATEAU DE FERMENTATION :** Mettre le mélange dans le plateau de fermentation et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule en veillant à ce que le mélange reste aéré afin de permettre l'oxygénation pendant l'incubation.

REMARQUE : Ne pas tasser ni compacter. Le but est d'obtenir une texture homogène, et non compacte.

6. **INCUBER :** Mettre le plateau de fermentation dans le PlanitPOD®, sélectionner le programme "Planit Protein® Blends" et appuyer sur la touche START/PAUSE.

EXPORTATION DES JOURNAUX DE DONNÉES

- Les journaux de données peuvent être exportés depuis le PlanitPOD® pour répondre aux exigences du système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

“Le système HACCP est un système de gestion qui garantit la sécurité alimentaire grâce à l'analyse et au contrôle des dangers biologiques, chimiques et physiques, depuis la production des matières premières, leur approvisionnement et leur manipulation jusqu'à la fabrication, la distribution et la consommation du produit fini.” – FDA.gov
- Les journaux de données sont indispensables pour consigner vos cycles de fermentation, tant à des fins personnelles que pour répondre aux exigences des autorités sanitaires.
- Les journaux de données enregistrent les informations suivantes :
 1. Date du cycle de fermentation
 2. Type de cycle de fermentation
 3. Heure et durée du cycle de fermentation
 4. Température pendant le cycle de fermentation
 5. Utilisateur

REMARQUE : Les journaux ne sont enregistrés que pour les programmes exécutés.

REMARQUE : Contacter les autorités sanitaires locales pour en savoir plus sur les variantes du système HACCP.

REMARQUE : L'appareil dispose d'une mémoire interne de 8 Mo. La durée de conservation des données dépend des recettes utilisées. L'appareil conserve généralement les données pendant environ 2 à 3 mois pour les recettes de tempeh et de koji.

- Une fois la mémoire remplie aux deux tiers, l'indicateur “Export Log” (exporter les données) se met à clignoter pour vous signaler qu'il est temps d'exporter les journaux de données.

REMARQUE : Vous ne pourrez exécuter aucun programme tant que les journaux de données n'auront pas été exportés.

Comment exporter les journaux de données du PlanitPOD® via une clé USB



1. Utiliser les touches  /  pour sélectionner l'option "Export Log" (exporter les données) ; l'indicateur "Export Log" clignotera.
2. Insérer la clé USB dans le port USB à l'arrière de l'appareil.

REMARQUE : Si vous n'insérez pas la clé USB, le message  s'affichera lorsque vous appuierez sur la touche START/PAUSE.

3. Appuyer sur la touche START/PAUSE pour lancer le téléchargement des fichiers sur la clé USB.

REMARQUE : Le message  clignotera pendant le téléchargement.

4. À la fin du téléchargement, l'appareil sonnera 6 fois et l'afficheur affichera  (terminé).
5. Retirer la clé USB.
6. L'indicateur du programme par défaut ("Tempeh") clignotera) et "24:00" s'affichera.

Enregistrement des données HACCP avec le PlanitPOD® Comment accéder à l'application PlanitPOD® Cycle Browser

Suivre les étapes ci-dessous pour enregistrer votre appareil et accéder à l'application PlanitPOD® Cycle Browser afin d'effectuer des enregistrements et de générer des rapports HACCP.

Enregistrement de votre PlanitPOD®

1. Visiter Warin.com.
2. Ouvrir la sur la page produit PlanitPOD®.
3. Cliquer sur le lien pour accéder à l'application PlanitPOD® Cycle Browser.
4. Suivre les instructions pour enregistrer votre PlanitPOD®.
5. Saisir toutes les informations requises, y compris le numéro de série se trouvant trouve à l'arrière de l'appareil, près de l'étiquette technique.
6. Envoyer le formulaire d'enregistrement.

Une fois l'appareil enregistré, vous aurez pleinement accès à toutes les fonctionnalités de l'application PlanitPOD® Cycle Browser.

Téléchargement des journaux de données

Une fois votre PlanitPOD® enregistré, suivre les étapes ci-dessous pour télécharger vos journaux de données.

1. Insérer la clé USB contenant les journaux de données PlanitPOD® dans votre ordinateur.
2. Ouvrir l'application PlanitPOD® Cycle Browser.
3. Cliquer sur "Upload Log File" en haut à gauche de la fenêtre.
4. Dans la fenêtre de téléchargement, cliquer sur "Choose File".
5. Rechercher le ou les journaux de données sur la clé USB ou l'ordinateur.
6. Choisir les fichiers et cliquer sur "Upload".

Une fois le téléchargement terminé, tous les cycles enregistrés par votre PlanitPOD® s'afficheront.

Vérification et validation des cycles

1. Passer en revue la liste des cycles téléchargés.
2. Sélectionner chaque cycle signalé par une coche bleue pour lancer la procédure de validation.
3. Saisir les informations requises concernant la signature de l'employé et/ou du responsable.
4. Indiquer la date de signature appropriée.
5. Une fois toutes les validations requises effectuées, cliquer sur "Save Cycles" en bas à droite de la fenêtre.

REMARQUE : Cliquer sur le bouton "Tour" en haut à droite de la fenêtre pour afficher une présentation guidée décrivant les fonctionnalités et les données disponibles dans chaque journal.

Accès aux données de cycle et gestion

1. Une fois téléchargés, tous les cycles apparaîtront dans le fichier "Cycles", classés par date.
2. Cliquer sur n'importe quel cycle pour consulter les données détaillées sur la culture et la documentation.
3. Utiliser ces données pour satisfaire à toutes les exigences en matière de rapports et de tenue de registres dans le cadre du système HACCP.

Téléchargement des rapports de cycle

1. Sélectionner un ou plusieurs cycles terminés dans la liste.
2. Cliquer sur "Download Selected" en bas à gauche de la fenêtre.
3. Un rapport PDF détaillé contenant toutes les informations pertinentes sur le cycle sera téléchargé.

Ces rapports fournissent une documentation complète pouvant servir de dossier de conformité HACCP.

À LIRE AVANT DE RENVoyer L'APPAREIL

En cas de problème avec l'appareil, contacter le service d'assistance technique de Waring.

Si l'appareil doit faire l'objet d'un contrôle en vue d'un entretien, d'une réparation ou d'un remplacement, suivre les instructions ci-dessous pour garantir une prise en charge sécuritaire et rapide.

1. Nettoyer soigneusement l'appareil

Vider et éliminer les résidus de la chambre de fermentation. Essuyer toutes les surfaces intérieures à l'aide d'une solution nettoyante adaptée au contact alimentaire ou d'un produit nettoyant pour four.

2. Effectuer un cycle de désinfection

Avant de renvoyer l'appareil, effectuer un cycle de désinfection pour s'assurer que la chambre de fermentation est correctement désinfectée. Si l'appareil ne peut pas effectuer de cycle de désinfection, s'assurer que la première étape a bien été effectuée et que l'appareil est aussi propre que possible avant de le renvoyer.

3. Sécher la chambre de fermentation

Laisser l'intérieur de la chambre interne sécher complètement avant d'emballer l'appareil.

4. Accessoires

Retirer et nettoyer le plateau de fermentation et le support en A, puis les remettre dans la chambre de fermentation pour assurer leur stabilité pendant le transport. Veiller à bien emballer le plateau de fermentation et le support en A dans des matériaux d'emballage protecteurs.

5. Emballer soigneusement

Remettre l'appareil dans son emballage d'origine (si possible) ou dans un carton solide suffisamment protégé pour éviter tout dommage pendant le transport. Si vous n'avez pas l'emballage d'origine, vous pouvez utiliser celui de l'appareil de remplacement reçu.

6. Inclure l'autorisation de retour

Veiller à indiquer le numéro d'autorisation ainsi que toute documentation exigée ou fournie par le service d'assistance produit.

Important

Tous les appareils doivent être correctement nettoyés et désinfectés avant leur retour. Les articles retournés présentant des résidus alimentaires, une prolifération microbienne ou d'autres contaminants peuvent être refusés ou faire l'objet de frais de nettoyage supplémentaires.

LISTE DES CODES D'ERREUR		
CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES/COMMENTAIRES
ER01	Défaillance de la résistance inférieure	Résistance défectueuse, ouverte ou court-circuitée, ce qui pourrait entraîner une surchauffe. Remplacer la résistance.
ER02	Échec de la détection du passage à zéro	Défaillance du circuit de détection de passage à zéro sur le circuit imprimé principal situé à l'arrière du PlanitPOD®. Vérifier les connexions et remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER03	Défaillance due à une surchauffe	L'un des coupe-circuits thermiques de sécurité, voire les deux, s'est déclenché. Cela signifie que la température a dépassé la limite de sécurité du dispositif de protection thermique. Remplacer les coupe-circuits thermiques de sécurité et le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER04	Erreur USB	Vérifier que la clé USB est bien insérée. Si le problème persiste, reformater la clé USB au format FAT32. Remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER05	Défaillance de la mémoire intégrée	Mémoire défaillante. Le PlanitPOD® ne fonctionnera pas. Remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER06	Défaillance du module de thermocouple A	Vérifier le branchement. Remplacer le thermocouple si le problème persiste.
ER07	Défaillance du module de thermocouple B	
ER08	Défaillance de l'horloge temps réel (RCT)	Défaillance de l'horloge temps réel (RCT). Le PlanitPOD® ne mémorisera ni l'heure ni la date. Remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER09	Défaillance de la résistance supérieure	La résistance supérieure n° 1 est défectueuse. Vérifier les connexions, remplacer la résistance et remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.

LISTE DES CODES D'ERREUR		
ER10	Défaillance de la résistance supérieure	La résistance supérieure n° 2 est défectueuse. Vérifier les connexions, remplacer la résistance et remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER11	Défaillance de la mémoire EEPROM	Mémoire défaillante. Le PlanitPOD® ne fonctionnera pas. Remplacer le circuit imprimé située à l'arrière du PlanitPOD®.
ER12	La mémoire est pleine	Le PlanitPOD® ne fonctionnera pas. Télécharger les journaux de données depuis le PlanitPOD® et effacer le fichier correspondant. Voir la section "Exportation des journaux de données".

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

(valable aux É.-U. et au Canada uniquement)

Waring garantit tout nouveau fermentateur PlanitPOD® by Waring® contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à un centre de réparation agréé.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.



WARING
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

©2026 Waring
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WPP600 IB
26WC96689