MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D' INSTRUCTION
MANUAL DE INSTRUCCIONES
ANLEITUNGS HANDBUCH

CP2001/2/B



CP2001/4/B



INDICE LINGUE
CONTENTS LANGUAGE
SOMMAIRE LANGUE
CONTENIDO DE IDIOMAS
INDEX SPRACHEN

ITALIANO.....DA PAG 3 A PAG 12

ENGLISH.....FROM PAGE 13 TO PAGE 22

FRANCAIS.....DE LA PAGE 23 A LA PAGE 32

ESPAÑOL.....DE LA PÁG. 33 A LA PÁG. 42

DEUSCH.....VON SEITE 43 BIS SEITE 52

INDICE

INTRODUZIONE.....PAG 4

AVVERTENZE GENERALI E NORME DI SICUREZZA.....PAG 4

ALLACCIAMENTO A CURA DEL CLIETE.....PAG 5

NORME PER L' INSTALLAZIONE.....PAG 5

TASTIERA DI COMANDO.....PAG 5

UTILIZZO DELLA MACCHINA.....PAG 6

PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA.....PAG 8

PULIZIA DELLA MACCHINA..... PAG 9

SOLUZIONI DI POSSIBILI PROBLEMI.....PAG 10

DATI E CARATTERISTICHE TECNICHE.....PAG 11

DISEGNO.....PAG 11

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.....PAG 12

SMALTIMENTO.....PAG 53

INTRODUZIONE

La Macchina CP2001/4/B o CP2001/2/B è uno scaldapasta totalmente automatico controllata da un computer che gestisce tutte le sue funzioni.
Il suo scopo è quello di riscaldare (o cuocere a seconda di come viene programmato) la monodose di pasta in pochissimo tempo permettendovi così di servire un piatto di pasta in meno di un minuto.
Questo manuale è parte integrante e fondamentale della macchina contenendo le fondamentali nozioni di installazioni, uso e manutenzione ***e sicurezza sull'utilizzo della macchina.***
L***a macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale che abbia letto con attenzione questo manuale.***
E indispensabile tenere questo manuale in luogo sicuro per poterne accedere quando necessario.
Lo scaldapasta stima e' una macchina professionale e non puo' essere usata in ambiente domestico

Grazie per avere scelto STIMA.

AVVERTENZE GENERALI E NORME DI SICUREZZA

Tutti gli utilizzatori della macchina devono leggere con attenzione le istruzioni che riguardano la sicurezza della installazione, l'uso e la cura della macchina.
Assicurarsi sempre che questo manuale sia alla portata dell'utilizzatore per qualsiasi chiarimento.

- Sballato lo scaldapasta verificare che lo stesso sia integro, senza anomalie; in caso contrario non utilizzarlo e rivolgersi immediatamente alla S.T.I.M.A. Srl.
- Smaltire gli imballaggi, assicurandosi che non creino danni a persone, animali, cose o ambiente.
- Non lasciare soli i bambini in vicinanza della macchina sia quando è spenta che quando è in funzione.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che l'impianto elettrico sia adeguato alle caratteristiche della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le norme vigenti e le istruzioni del costruttore da personale qualificato. Una installazione errata può procurare danni a persone, animali o cose, per io quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Lo scaldapasta 2001 deve essere collegato ad una presa di corrente con portata di almeno 16A.
- L'impianto elettrico all'interno del locale nel quale viene installata la Macchina deve essere stato realizzato a regola d'arte ed in particolare è necessaria la presenza di un interruttore magnetotermico differenziale e dell'impianto di terra adeguato alle attuali normative.
- Questa macchina è stata realizzata per il riscaldamento della pasta; ogni altro uso è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei e irragionevoli.

- L'uso di qualsiasi attrezzo elettrico obbliga l'osservanza di regole fondamentali quali:
  . non usarlo a piedi nudi;
  .non toccarlo mai con piedi e mani bagnati o umidi:
  . non tirare mai il cavo di alimentazione, ma agire sempre sulla spina;
  . non lasciarlo esposto ad agenti atmosferici;
  . non usare prolunghe in bagni o docce.
  - Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia o manutenzione, accertarsi di avere disinserito l'alimentazione elettrica.
  - In caso di cattivo funzionamento o di guasto, spegnere la macchina, astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta e chiamare il personale qualificato all'intervento. Ogni riparazione dovrà essere effettuata dalla casa produttrice o da un centro autorizzato, che utilizzeranno esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'attrezzatura e fa immediatamente decadere la sua garanzia.
  - Quando lavora la macchina contiene acqua bollente; usare la massima attenzione nel maneggiarla.
  - In condizioni anomale per eccessiva evaporazione o surriscaldamento, togliere la tensione elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di qualsiasi tipo di operazione.
  - Per evitare surriscaldamenti pericolosi svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
  - L'utente non deve mai sostituire il cavo di alimentazione. In caso di danneggiamento rivolgersi a personale specializzato.
  - Nel caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di staccare il cavo di alimentazione.
- La macchina esce pre regolata dalla fabbrica; se si vogliono apportare delle modifiche, richiedere l'intervento di personale qualificato.

ALLACCIAMENTO A CURA DEL CLIENTE

La macchina scaldapasta necessita di allacciamento elettrico e idraulico che sono a carico dell'utilizzatore e devono essere predisposti secondo le seguenti modalità:

- Il tubo di alimentazione dell'acqua deve avere una sezione minima di 3/4G ed essere provvisto di rubinetto di esclusione. La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 100 e 200 kPa (2 Bar).
- Le tubazioni di scarico dei vapori di condensa devono essere dello stesso diametro del tubo flessibile in dotazione; si può allacciare alla conduttura esistente o creare un pozzetto di scarico a piletta sifoide nel pavimento.
- ***Assicurarsi che la presa di corrente alla quale viene attaccata la spina della macchina abbia le seguenti caratteristiche:***
    - . deve avere una portata di almeno 16A;
    - . deve essere dotata di interruttore per evitare eventuali archi di corrente;

  .deve essere dotata di fusibili con portata non superiore a 16A.

  Deve essere protetta a monte da un interruttore differenziale con ID 0,03 A

NORME PER L'ISTALLAZIONE

Installare la macchina in luogo asciutto e ben areato.

Sistemare la macchina in loco ed accertarsi che sia livellata.

Allacciare il tubo di carico partendo dal raccordo della macchina fino al rubinetto del cliente.

Allacciare il tubo di scarico dal raccordo della macchina (posto sotto la stessa) allo scarico predisposto dal cliente.

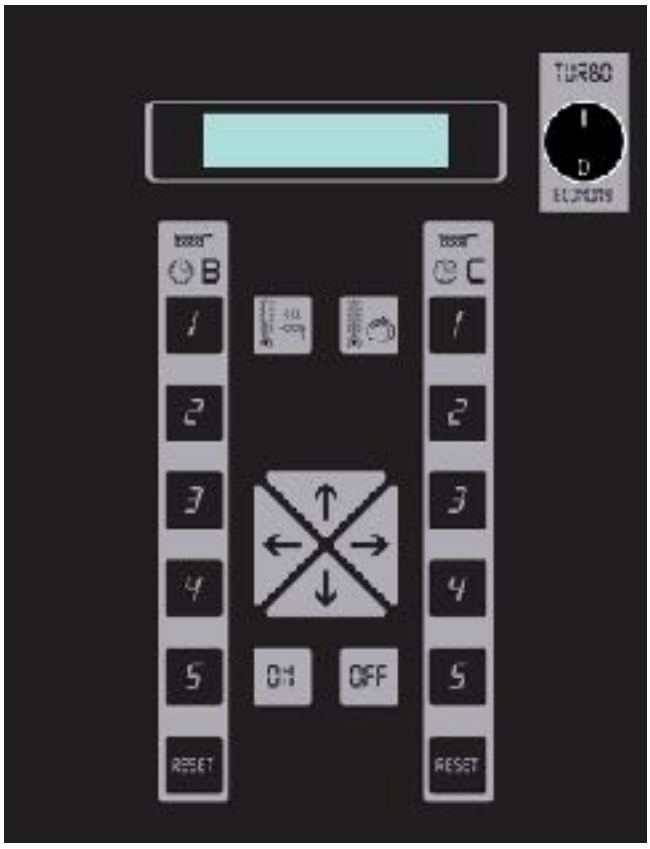
Il tubo di scarico deve essere in discesa in modo da evitare ristagni che potrebbero essere causa di otturazioni.

CONTROLLARE CHE I RUBINETTI DI SCARICO POSTI SOTTO LE VASCHE SIANO CHIUSI.

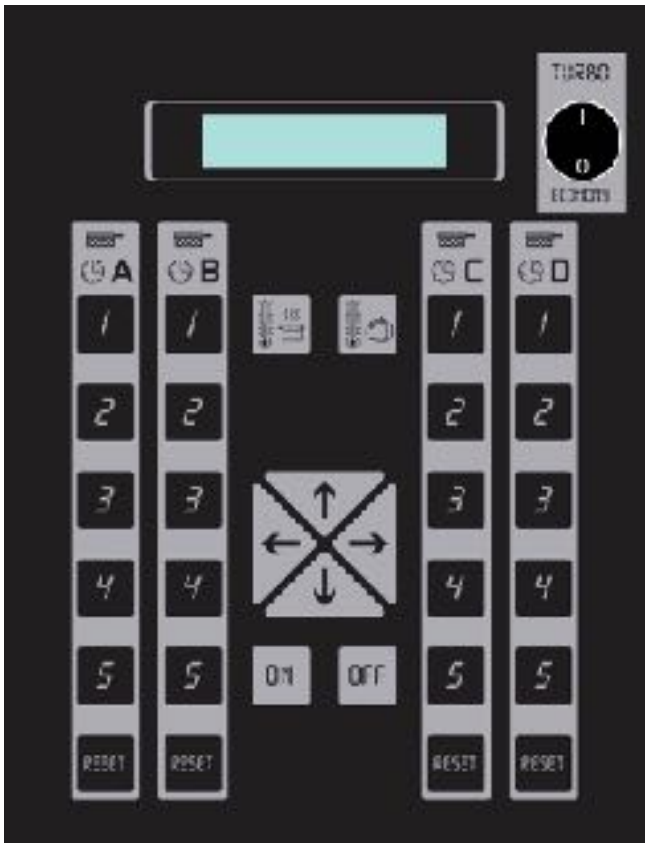
E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DALLA MACCHINA SECONDO LE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE.

TASTIERA DI COMANDO

CP2001/2/B



CP2001/4/B



UTILIZZO DELLA MACCHINA

Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente e che il rubinetto dell'acqua sia aperto.

Verificare che il connettore della resistenza sia collegato.

Premete il tasto ON



La macchina riempie automaticamente la vasca dei sughi, e la vasca di cottura terminate queste operazione la macchina inizierà a scaldare sia l'acqua del bagno-maria sia l'acqua di cottura mantenendola alla temperatura impostata sul computer

Sul display apparirà' la scritta:

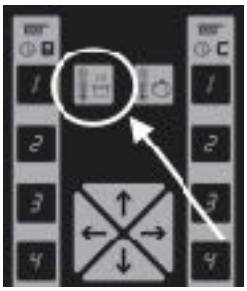
RISCALD.ACQUA

Dopo circa 45 minuti la macchina e' pronta per operare, sul display sparirà' la scritta RISCALD.ACQUA e appariranno questi segnali:

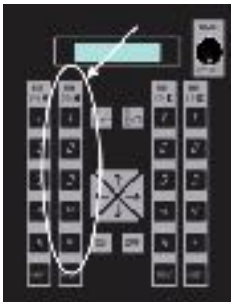
0 0 0 0

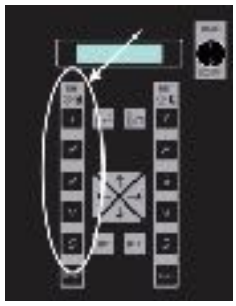
La macchina manterrà' la temperatura impostata sul computer.

Premendo il tasto raffigurante il termometro con la pentola si potrà' verificare la temperatura.

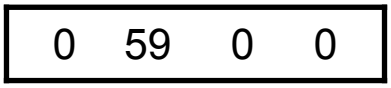


Caricare il prodotto nel cestello.
Premere il tasto da 1 a 5 secondo il tempo desiderato sulla fila dei tasti corrispondenti al cestello caricato.
Ad esempio se si inserisce il prodotto nel secondo cestello partendo da sinistra del modello CP2001/4/B bisognerà premere i tasti della fila B.
Se si inserisce il prodotto nel primo cestello partendo da sinistra del modello CP2001/2/B bisognerà premere i tasti della fila B.





Il numero che appare sul display indica il tempo durante il quale la pasta rimarrà immersa nell'acqua.



Il pulsante RESET interrompe il ciclo del cestello in qualsiasi momento.



Si possono visualizzare le temperature delle due vasche premendo i tasti di riferimento posti nel centro della tastiera.



Una volta finito di utilizzare la macchina premere OFF



dopo circa 45 minuti accertarsi che la temperatura dell'acqua sia scesa sotto i 30 gradi***, quindi staccare la spina e procedere*** **c**on la pulizia della macchina.

FUNZIONE TURBO/ECONOMY



Durante il tempo nel quale la macchina non viene utilizzata per la cottura della pasta impostare l'interruttore sulla posizione ECONOMY.
Impostare l'interruttore sulla posizione TURBO quando si inserisce la pasta negli appositi cestelli , con questa funzione inserita la resistenza lavora alla massima potenza

TEMPI IMPOSTATI SULLA MACCHINA

TASTO 1.....70 SECONDI

TASTO 2.....90 SECONDI

TASTO 3.....120 SECONDI

TASTO 4.....150 SECONDI

TASTO 5.....210 SECONDI

TEMPERATURE IMPOSTATE

TEMPERATURA ACQUA.....100

TEMPERATURA BAGNO MARIA.....65

PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA

SE SI VUOLE CAMBIARE LA TEMPERATURA DEI SUGHI :

1) Premere OFF



2) Tenere premuto per circa 5 secondi CONTEMPORANEAMENTE i tasti 1 della fila C e reset della fila B fino a quando sul display non appare PROGRAMMAZIONE



3) Premere la freccia di sinistra fino a quando non appare TEMP. SUGHI.



4) Modificare il valore con le frecce SU e GIU'.



5) PREMERE ON per memorizzare e ripristinare il funzionamento.



SE SI VUOLE MODIFICARE LA TEMPERATURA DELL'ACQUA :

Ripetere quanto indicato nei punti 1 ,2.

Premere la freccia di sinistra fino a quando appare TEMP. ACQUA.
Procedere come indicato nei punti 4 e 5.

SE SI VUOLE VISUALIZZARE LE PORZIONI EFFETTUATE DALLA MACCHINA :
==========

La macchina fornisce il nr. delle porzioni effettuate su ogni cestello.
Ripetere quanto indicato nei punti 1,2.
Premere la freccia di sinistra fino a quando non apparirà'
PORZIONI A, premere nuovamente la freccia di sx e apparirà'
PORZIONI B, premere nuovamente la freccia di sx e apparirà'
PORZIONI C, premere nuovamente la freccia di sx e apparirà'
PORZIONI D. la somma delle porzioni indicate corrisponde al nr.
totale delle porzioni prodotte dalla macchina.
Premere ON per ripristinare il funzionamento della macchina.

SE SI VUOLE MODIFICARE LA LINGUA:
==========

Ripetere quanto indicato nei punti 1,2.
Premere la freccia di sx fino a quando non appare LINGUA in uso.
Premere le frecce SU E GIU' per effettuare eventuali modifiche.
Premere il tasto ON per memorizzare e ripristinare il funziona#
mento della macchina.

SE SI VUOLE MODIFICARE I TEMPI CESTELLI.
==========

Ripetere quanto indicato nei punti 1,2.
Premere la freccia di sx fino a quando non appare TEMPI CESTELLI.
Premere il tasto che si vuole modificare.
Premere le frecce GIU'e SU Per effettuare le modifiche desiderate.
Procedere nello stesso modo per effettuare delle variazioni su altri tasti.
Premere ON per memorizzare e ripristinare il funzionamento della
macchina.

PULIZIA DELLA MACCHINA

La macchina deve essere accuratamente pulita con frequenza giornaliera e comunque ogni volta che viene spenta con il conseguente abbassamento della temperatura dell'acqua.

Prima di iniziare le operazioni di pulizia accertarsi che:

La macchina sia in posizione off (raffreddamento) da almeno 45 minuti e la temperatura dell'acqua sia interiore ai 40 gradi. Per verificare premere l'apposito tasto sulla tastiera (termometro con pentola)

Che la spina elettrica sia staccata.

Estrarre i cestelli e le vaschette dei sughi e inserirli in lavastoviglie rimuovere il davanzale rif 12 dis 1





Tirare la vasca (riferimento numero 2 disegno 1) per circa 10 cm verso l'esterno quindi con un contenitore togliere almeno un 30 % di acqua sporca contenuta nella vasca.





Sganciare il blocco resistenza rif 30 dis 1 spingendo l'apposita maniglia nera verso l'interno della macchina quindi tirare verso l'esterno il blocco della resistenza.



Una volta scollegata la resistenza estrarre la resistenza insieme alla vasca di cottura con all'interno l'acqua sporca rimasta mettere il blocco resistenza in ambiente caldo e asciutto fino a quando non si decide di riadoperare la macchina.



n.b. 1)non inserire per nessuna ragione il blocco resistenza in lavastoviglie
2)non pulire il blocco della resistenza con getti di acqua ma solo con un panno umido.

Scaricare la vasca dei sughi aprendo il rubinetto (rif. 51 disegno 1) dopo essersi accertati che il tubo di scarico posto sotto la macchia sia collegato allo scarico o in un secchio e che il tappo sia stato asportato.



Una volta scaricata l'acqua dei sughi chiudere il rubinetto e togliere con una spugna l'acqua che rimane nella vasca del bagno maria (rif 39 dis 1.)
Asciugare accuratamente ogni parte della macchina quindi procedere con il rimontaggio dei pezzi.

SOLUZIONE DI POSSIBILI PROBLEMI

1 **La macchina non si accende**.
Controllare che arrivi l'alimentazione elettrica alla spina alla quale e' collegata la macchina.

2 **La macchina non riscalda**.
Premere on, se la macchina continua a non scaldare l'acqua controllare che alla macchina arrivi acqua con sufficiente pressione oppure se la macchina non e' allacciata alla rete idrica controllare che la sonda del livello dis. 2 part 2 sia coperta da almeno 1 cm di acqua.

3 **La macchina indica tc1 premi reset:**
Controllare che la spina del blocco resistenza sia correttamente attaccata.
Se il problema persiste premere rese e chiamare l'assistenza.

4 **La macchina bolle ed esce vapore dal davanti.**
Significa che il ventilatore dis 1 part 20 e' guasto si puo continuare il lavoro ma bisogna chiamare l'assistenza.

5 **Scatta l'interruttore del quadro elettrico appena si accende la macchina**:
La resistenza part 1 dis 2 e' in dispersione : Staccare immediatamente la spina e chiamare l'assistenza.

6 **Scatta l'interruttore del quadro elettrico dopo circa 10minuti o di piu' che la macchina e' accesa** .
Quasi sicuramente la macchina non e' guasta chiamare il tecnico che segue la manutenzione del vostro impianto elettrico.

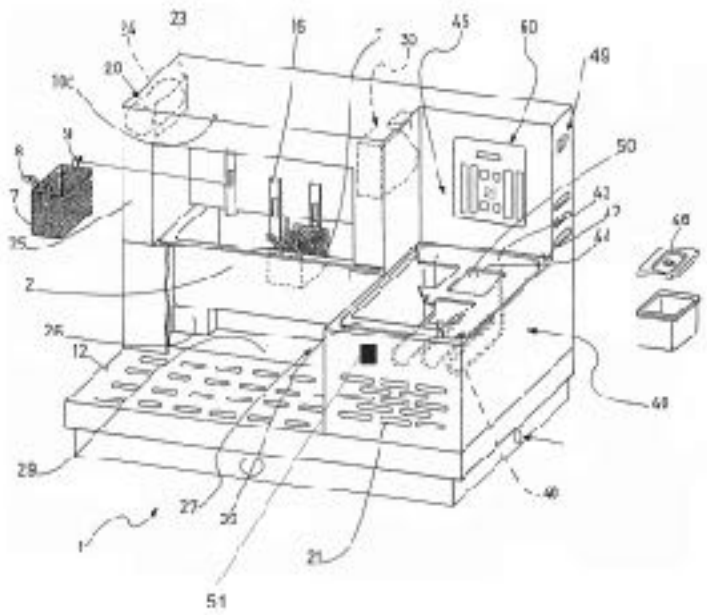
7 **L'acqua non si ferma al livello:**
Pulire accuratamente sonda dis 2 part 2. Se la stessa cosa avviene nel bagno maria pulire la sonda dis 1 part 50.

8 **La resistenza scalda ma l'acqua non entra**
Asciugare accuratamente il blocco della resistenza con un panno asciutto se questo non e' sufficiente asciugare con un phon.

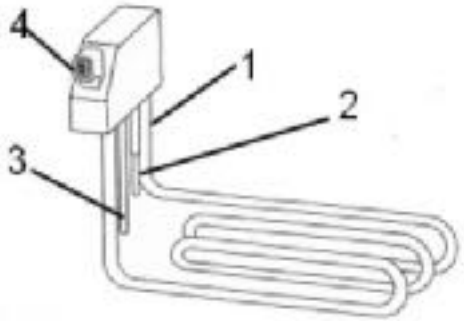
DATI E CARATTERISTICHE TECNICHE

	CP2001/4/B	**CP2001/2/B**
Lunghezza	76 cm.	60 cm.
Profondità	53,5 cm.	53,5 cm.
Altezza	60 cm.	60 cm.
Tensione	220V (380V opzionale)	220V (380V opzionale)
Potenza Max.	3000W	2400 W
Peso	45 Kg.	37,3 Kg.
Materiale	Acciaio Inox	Acciaio Inox
Capacità produttiva	Quattro cestelli indipendenti per preparare contemporaneamente quattro diversi tipi di pasta.	Due cestelli indipendenti per preparare contemporaneamente due diversi tipi di pasta.
Bagnomaria	Quattro vaschette in acciaio inox per scaldare le salse con coperchio	Quattro vaschette in acciaio inox per scaldare le salse con coperchio
Comandi	Cinque tempi di riscaldamento per cestelli programmati e programmabili da tastiera	Cinque tempi di riscaldamento per cestelli programmati e programmabili da tastiera
Temperatura	Controllo automatico sia per l'acqua di riscaldamento della pasta sia per quella del bagnomaria .	Controllo automatico sia per l'acqua di riscaldamento della pasta sia per quella del bagnomaria .
Condensa vapori	Sistema brevettato S.T.I.M.A. per abbattimento dei vapori.	Sistema brevettato S.T.I.M.A. per abbattimento dei vapori.
Livello	Ingresso automatico dell'acqua su entrambe le vasche tramite la rete idrica grazie a due elettrovalvole controllate dal computer.RACCORDO 3/4	Ingresso automatico dell'acqua su entrambe le vasche tramite la rete idrica grazie a due elettrovalvole controllate dal computer.RACCORDO 3/4

DISEGNO NUMERO 1



DISEGNO NUMERO 2



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
NORME EUROPEE

La ditta S.T.I.M.A. SRL nella persona del suo legale rappresentante Sig. Fabrizio Venturini, avente sede in Via Prato 23 Agliana PT.

Dichiara che la macchina nuova descritta in appresso:

Modelli :	CP2001/4/B	SCALDAPASTA AUTOMATICO
	CP2001/2/B	IN ACCIAIO INOX

ANNO DI COSTRUZIONE E MATRICOLA COME DA TARGHETTA POSTA SULLA MACCHINA.

E' CONFORME ALLE SEGUENTI NORMATIVE DI RIFERIMENTO:

CEI 61-50, Fascicolo 1161 documento armonizzato e riconosciuto come norma europea con sigla EN 60335-1

CEI 61-91, Fascicolo 1623 documento armonizzato e riconosciuto come norma europea con sigla EN 60335-1

BASSA TENSIONE 73/23 CEE MODIFICATA DALLA DIRETTIVA 93/68

COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 89/336 CEE MODIFICATA DALLE DIRETTIVE 92/31 CEE E 93/68 CEE

NOME DEL DICHIARANTE SIG. FABRIZIO VENTURINI .

AGLIANA IL 02/01/2004



INDEX

INTRODUCTION.....PAG 14

GENERAL NOTES AND SAFETY STANDARDS.....PAG 14

CONNECTION BY THE CUSTOMER.....PAG 15

RULES FOR INSTALLATION.....PAG 15

CONTROL PANEL.....PAG 15

USING THE MACHINE.....PAG 16

PROGRAMMING THE MACHINE.....PAG 18

CLEANING THE MACHINE.....PAG 19

SOLUTIONS TO POTENTIAL PROBLEMS.....PAG 20

TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS.....PAG 21

FIGURE.....PAG 21

DECLARATION OF CONFORMITY.....PAG 22

INTRODUCTION

The CP2001/4/B or CP2001/2/B is a completely automatic, computer-controlled pasta-heating machine.Its purpose is that of rapidly heating (or cooking, depending on how it is programmed) individual pasta portions, thus allowing a plate of pasta to be served in less than a minute.
This manual is an integral and essential part of the machine, containing fundamental information for installation, use, maintenance and safety.
The machine must be used exclusively by persons who have carefully read this manual.
It is essential that this manual be kept safe in order to allow access to it whenever necessary.
The stima pasta heater is a professional machine and is not suitable for home use.

Thank you for having chosen STIMA.

GENERAL NOTES AND SAFETY STANDARDS

All users of the machine must thoroughly read the instructions relating to safety for the installation, use and maintenance of the machine.
Ensure that this manual is always available for users for any clarification.

- On unpacking the pasta heater, check that it is intact and without any defects; if this is not the case, do not use the machine ad contact S.T.I.M.A. Srl immediately.
- Dispose of the packing materials in such a way as to ensure that no harm is caused to persons, animals, property or the environment.
- Do not leave children alone in the vicinity of the machine, either when switched off or in operation.
- Before connecting the machine to the mains electricity supply, ensure that the characteristics of the supply correspond to those of the machine.
- Installation must be performed by qualified personnel, in accordance with current regulations and the manufacturer's instructions.
- Incorrect installation may result in harm being caused to persons, animals or property, for which the manufacturer may not be held responsible.
- The pasta-heater 2001 must be connected to a power socket with a rating of at least 16A.
- The electricity system in the premises where the machine is installed must have in turn been installed in compliance with the relevant standards, and in particular must be equipped with a differential magnetothermal circuit breaker and an earth system in compliance with current standards.
- This machine has been designed for heating pasta; any other use is to be considered improper, and hence, hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused due to improper, erroneous and unreasonable use.

- The use of any electrical device requires the observance of certain fundamental rules such as: . do not operate with bare feet;
  . never touch it with wet or damp feet and hands:
  . never pull the power cord, always use the fitted plug;
  . do not leave the device exposed to atmospheric agents; . do not use extension leads in bathrooms or showers.
  - Ensure the device is disconnected from the electricity supply prior to performing any type of cleaning or maintenance.
  - In the case of poor operation or malfunctioning, switch off the machine, do not attempt to affect any repairs yourself and call the qualified service personnel. All repairs must be performed by the manufacturer or an authorised service centre, using original parts exclusively. Failure to comply with the above points may prejudice the safety of the equipment and result in the immediate invalidation of the warranty.
  - The machine contains boiling water while in operation; use the greatest of care while handling it.
  - Under anomalous conditions due to excessive steam or overheating, disconnect from the electrical supply and allow the device to cool prior to performing any kind of operation.
  - Extend the power cord to its full length in order to avoid dangerous overheating.
  - Users must never replace the power cord. In case of damage, contact the authorised personnel.
  - If you wish to no longer use the equipment, it is recommended to disconnect the power cord.
- The device is factory set; if you wish to make any alterations, seek the services of qualified personnel.

CONNECTION BY THE CUSTOMER

The pasta-heating machine requires electrical and plumbing connections, which are the responsibility of the user and must be arranged according to the following manner:

- The water supply pipe must have a minimum diameter of 3⁄4" BSP and be fitted with a shut-off tap. The water pressure must be between 100 and 200 kPa (2 Bar).
- The steam condensation waste pipes must be the same diameter as the flexible tube provided; this may be connected to existing pipework or a drainage pit in the floor.
- make sure that the socket into which the machine's plug is inserted has the following characteristics:
    - must have a rating of at least 16A;
    - must be fitted with a breaker to avoid any current arcs;
    - must be fitted with fuses rated no higher than 16A.

  Must be protected upstream by a 0.03A circuit breaker.

RULES FOR INSTALLATION

Install the machine in a dry, well-aired location.

Arrange the machine in place and ensure it is level.

Connect the water feed pipe from the joint on the machine to the customers water tap.

Connect the waste pipe from the joint on the machine (located underneath the same) to the client's waste system.

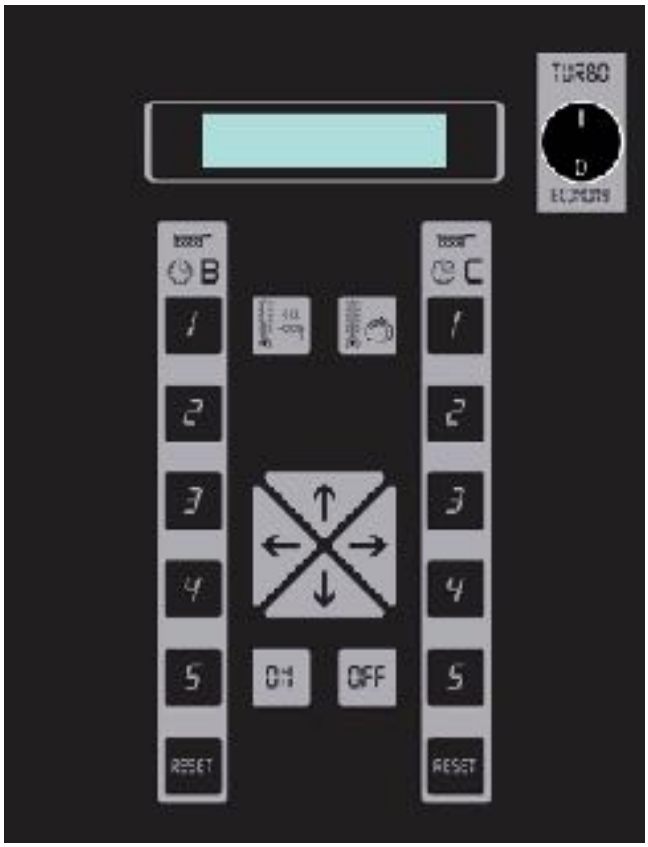
The waste pipe must be sloping downwards so as to avoid any waste collecting and forming obstructions.

ENSURE THAT THE WASTE OUTLET TAPS LOCATED BELOW THE TANKS ARE CLOSED.

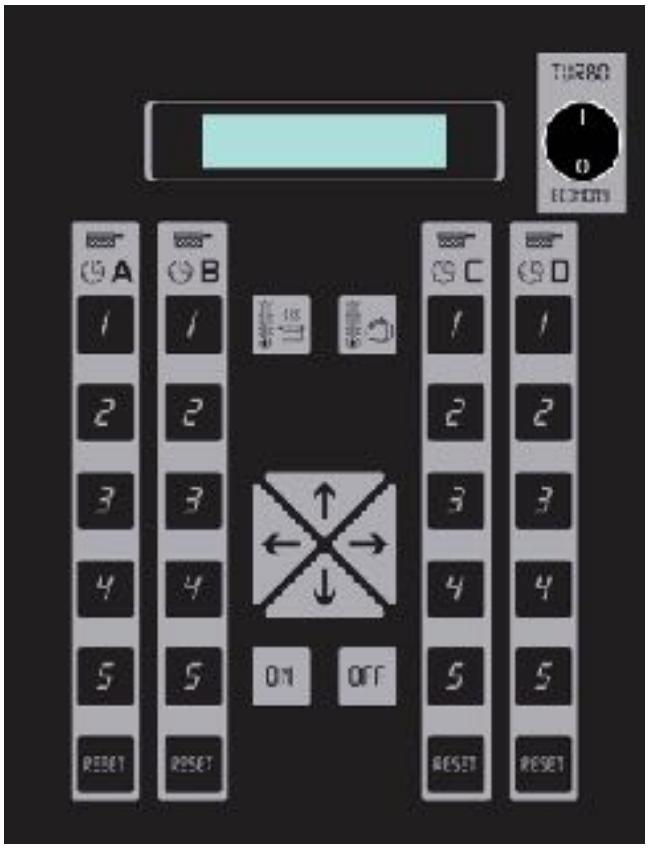
IT IS ESSENTIAL THAT THE MACHINE BE CONNECTED TO EARTH IN ACCORDANCE WITH CURRENT LEGAL PROVISIONS.

CONTROL PANEL

CP2001/2/B



CP2001/4/B



USING THE MACHINE

Ensure that the power lead plug is correctly inserted in the power socket and that the water tap is open.

Ensure that the heating element is connected.

Press the ON button



The machine automatically fills the sauce tank and the cooking tray, upon completion of which, the machine begins heating the bain-marie and the cooking water, maintaining them at the temperature set in the computer.

The display will show the inscription:

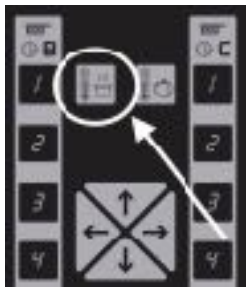
WATER HEATING

After approx. 45 minutes, the machine is ready for use, the display will show the massage WATER HEATING and the following signs will appear:

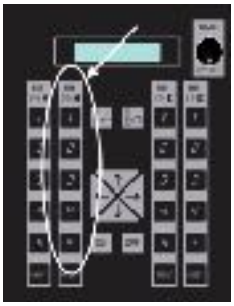
0 0 0 0

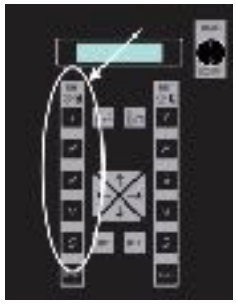
The machine will maintain the temperature set on the computer.

The temperature can be checked by pressing the button depicting a pot and thermometer.

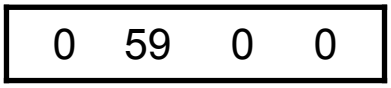


Load the product into the basket.
Press the button from 1 to 5 on the line of buttons corresponding to the basket loaded, according to the length of time desired.
For example, if the product is introduced into the second basket from the left the buttons in row B,
in model CP2001/4/B.
if the product is introduced into the second basket from the left, in model CP2001/4/B, the buttons in row B.





The number appearing on the displays shows the time the pasta will remain in the water.



The RESET button interrupts the cycle for the basket at any point.



The temperatures of both tanks can be displayed by pressing the reference buttons located in the centre of the keypad.

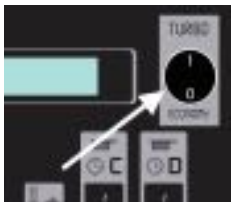


Once you have finished using the machine, press OFF



and after approx. 45 minutes, ensure that the temperature of the water has dropped below 30 °C***, then unplug the machine*** and proceed with cleaning.

FUNZIONE TURBO/ECONOMY



During the time in which the machine is not being used to cook the pasta, set the switch to "ECONOMY" position. Set the switch to "TURBO" position when placing the pasta in the baskets, with this function set, the heating element works at its maximum power.

TIMES SET ON THE MACHINE

KEY 1..... 70 SECONDS

KEY 2.....90 SECONDS

KEY 3.....120 SECONDS

KEY 4.....150 SECONDS

KEY 5.....210 SECONDS

TEMPERATURES SET

WATER TEMPERATURE.....100

BAIN MARIE TEMPERATURE 65

PROGRAMMING THE MACHINE

IF YOU WISH TO ALTER THE TEMPERATURE OF THE SAUCES:
==========

1) Press OFF



2) SIMULTANEOUSLY press and hold the following keys for 5 seconds
1 on row C and reset on row B until the display shows the message PROGRAMMING.



3) Press the left arrow until the message SAUCE TEMP. appears.



4) Alter the value using the UP and DOWN arrows.



5) PRESS ON to store the value and restore operation.



IF YOU WISH TO ALTER THE WATER TEMPERATURE:
==========

Repeat steps 1 and 2 above.
Press the left arrow until the message WATER TEMP. appears.
Proceed as indicated in steps 4 and 5.

IF YOU WISH TO VIEW THE NUMBER OF PORTIONS PRODUCED BY THE MACHINE:
==========

The machine provides the number of portions produced from each basket.
Repeat steps 1 and 2 above.
Press the left arrow until
PORTIONS A appears, press the left arrow once more and
PORTIONS B will appear, press the left arrow once more and
PORTIONS C will appear, press the left arrow once more and
PORTIONS D will appear. The sum of the portions shown corresponds
to the total number of portions produced by the machine.
Press ON to restore operation of the machine.

IF YOU WISH TO ALTER THE LANGUAGE:
==========

Repeat steps 1 and 2 above.
Press the left arrow until LANGUAGE in use appears.
Press the UP and DOWN arrows to make any changes.
Press the ON key to store the setting and restore operation
of the machine.

IF YOU WISH TO ALTER THE BASKET TIMES.
==========

Repeat steps 1 and 2 above.
Press the left arrow until BASKET TIMES appears.
Press the key you wish to change.
Press the UP and DOWN arrows to make the desired changes.
Proceed in the same manner to make changes to the other keys.
Press ON to store the changes and restore operation of the machine.

CLEANING THE MACHINE

The machine must be cleaned thoroughly on a daily basis, and in any case each time it is turned off, with the consequent lowering of the water temperature.

Prior to beginning cleaning operations, ensure that:

The machine has been in the off position (cooling) for at least 45 minutes, and that the water temperature is less than 40 °C (to check, press the appropriate key – pan with thermometer – on the keypad)

That the power lead is unplugged.

Remove the baskets and the sauce trays and insert them in the dishwasher, remove the sill (ref. 12 fig. 1)





Pull out the tray (ref. N° 2 fig. 1) by about 10 cm, then using a container, remove at least 30 % of the dirty water contained in the tray.





Unfasten the heating element block, ref. 30 fig. 1 by pushing the black handle inwards then pulling the heating element block outwards.



Once the element is disconnected, take it out along with the cooking tray with the remaining dirty water inside. Place the element block in a warm dry place until the machine is to be used once more.



n.b. 1) under no account place the element block in the dishwasher
2) do not clean the element block with a water spray, but simply with a damp cloth.

Empty the sauces tank by opening the tap (ref. 51 figure 1) after having ensured that the waste pipe located under the machine is connected to the waste drain or a bucket, and that the tap has been removed.



Once the sauce liquid has been drained, close the tap and remove any water remaining in the bain-marie using a sponge (ref. 39 fig. 1.)
Thoroughly dry each part of the machine and then proceed with re-assembling the parts.

SOLUTIONS TO POTENTIAL PROBLEMS

1 **The machine does not switch on.**
Check that there is current reaching the power socket to which the machine is connected.

2 **The machine does not heat up.**
Press ON, and if the machine is still not heating the water, check that the pressure of the water supply connected to the machine is sufficiently high, or, if the machine is not connected to the water supply, check that the level probe in fig. 2 part 2 is covered by at least 1 cm of water.

3 **The machine is indicating "tc1 press reset":**
Check that the element block is properly connected.
If the problem persists, press return and call for assistance.

4 **The machine boils and steam escapes from the front.**
This means that the fan (fig. 1 part 20) is not working and you can continue using the machine but must call assistance.

5 **The breaker on the electrical panel trips as soon as the machine is turned on**:
The element (part 1 fig. 2) is short-circuiting: Immediately disconnect from the power supply and call assistance.

6 **The electrical panel breaker trips after the machine has been on for about 10 minutes or more**.
The machine is almost certainly not faulty, call the engineer responsible for maintaining your electrical system.

7 **The water does not stop once it has reached the correct level**:
Clean the probe (fig.2 part 2) thoroughly. If the same problem occurs with the bain-marie, clean the probe (fig.1 part50).

8 **The element heats up but water does not enter the machine**
Thoroughly dry the element block with a dry cloth, and if this is not sufficient, dry with a hair dryer.

TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS

	CP2001/4/B	**CP2001/2/B**
Length	76 cm.	60 cm.
Depth	53,5 cm.	53,5 cm.
Height	60 cm.	60 cm.
Voltage	220V (380V opzionale)	220V (380V opzionale)
Max. power consumption	3000W	2400 W
Weight	45 Kg.	37,3 Kg.
Material	Acciaio Inox	Acciaio Inox
Production capacity	Four separate baskets for simultaneously preparing four different types of pasta	Two separate baskets for simultaneously preparing two different types of pasta
Bain-marie	Four stainless steel baskets for heating the sauces, with covers	Four stainless steel baskets for heating the sauces, with covers
Controls	Five programmable heating times for each basket programmable from the keypad	Five programmable heating times for each basket programmable from the keypad
Temperature	Automatic control of both the pasta heating water and the bain-marie water.	Automatic control of both the pasta heating water and the bain-marie water.
Steam condensation for reducing steam.	S.T.I.M.A. patented system	S.T.I.M.A. patented system
Level	Automatic water inlet to both tanks from the mains water supply thanks to two computer-controlled electrovalves.3⁄4” PIPE COUPLING	Automatic water inlet to both tanks from the mains water supply thanks to two computer-controlled electrovalves.3⁄4” PIPE COUPLING

FIGURE 1

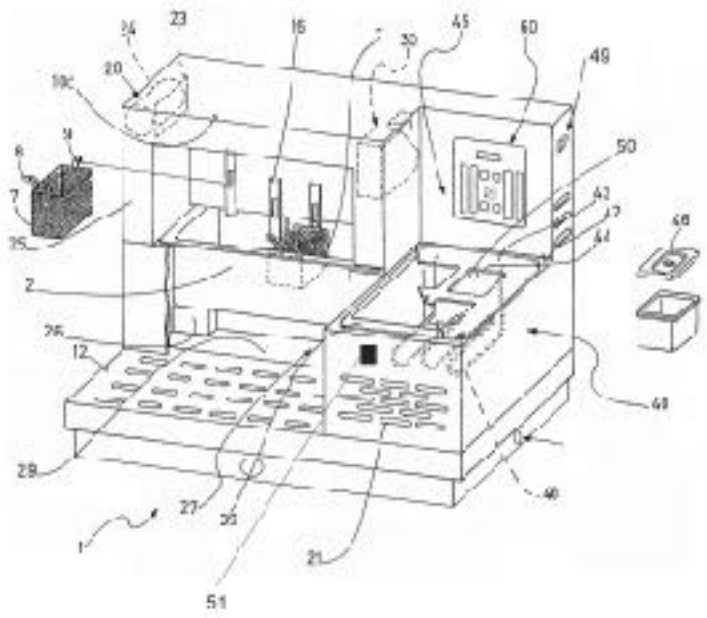
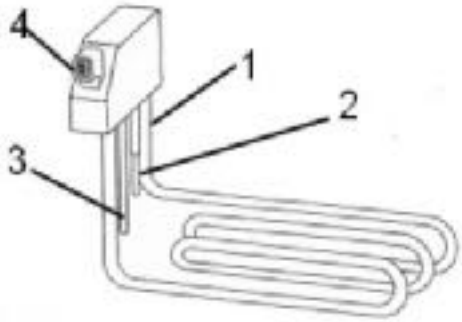


FIGURE 2



DECLARATION OF CONFORMITY
TO EUROPEAN STANDARDS

S.T.I.M.A. S.r.l. in the person of their legal representative, Mr. Fabrizio Venturini, with registered offices in Via Prato 23 Agliana PT.

Hereby declare that the new machine described herein:

Modell:	CP2001/4/B	AUTOMATIC PASTA HEATER
	CP2001/2/B	IN STAINLESS STEEL

YEAR OF MANUFACTURE AND REGISTRATION AS PER THE PLATE FIXED TO THE MACHINE.

IS IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING REFERENCE STANDARDS:

CEI 61-50, file 1161 harmonised and recognised as EU standard EN 60335-1

CEI 61-91, file 1623 harmonised and recognised as EU standard EN 60335-1

LOW VOLTAGE 73/23 EEC AMENDED BY COUNCIL DIRECTIVE 93/68

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY 89/336 EEC AMENDED BY DIRECTIVES 92/31 EEC AND 93/68 EEC

NAME OF THE INDIVIDUAL MAKING THE DECLARATION –MR. FABRIZIO VENTURINI .

AGLIANA, 02/01/2004



INDICE

INTRODUCTION.....PAG 24

AVERTISSEMENTS D'ORDRE GÉNÉRAL ET NORMES DE SÉCURITÉ.....PAG 24

LE BRANCHEMENT EST EFFECTUÉ PAR LE CLIENT.....PAG 25

NORMES D'INSTALLATION.....PAG 25

CLAVIER DE COMMANDE.....PAG 25

UTILISATION DE L'APPAREIL.....PAG 26

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL.....PAG 28

NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....PAG 29

SOLUTIONS AUX ÉVENTUELS PROBLÈMES.....PAG 30

DONNÉES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....PAG 31

DESSIN.....PAG 31

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.....PAG 32

INTRODUCTION

L'appareil P2001/4 est un chauffe-pâtes entièrement automatique et assisté par un ordinateur qui gère toutes les fonctions.
Il sert à réchauffer (ou cuire selon le programme sélectionné) une portion de pâtes en très peu de temps, vous permettant ainsi de servir un plat de pâtes en moins d'une minute.
Ce manuel essentiel fait partie intégrante de l'appareil et il contient les principales notions d'installation, d'utilisation, d'entretien **et de sécurité sur l'utilisation de l'appareil**.
L*'appareil doit être utilisé uniquement par un professionnel qui aura lu avec attention le présent manuel.*
Il est indispensable de le conserver dans un endroit sûr afin de pouvoir l'utiliser lorsque vous en aurez besoin.
Le chauffe-pâtes Stima est un appareil professionnel qui ne peut pas être utilisé dans un environnement domestique.

Merci d'avoir choisi STIMA.

AVERTISSEMENTS D'ORDRE GÉNÉRAL ET NORMES DE SÉCURITÉ

Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire attentivement les instructions concernant la sécurité de l'installation ainsi que l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
Assurez-vous que ce manuel est toujours à portée de l'utilisateur s'il a besoin d'éclaircissements.

- Une fois que vous avez déballé le chauffe-pâtes, vérifiez qu'il est intact et ne présente aucune anomalie. Dans le cas contraire, ne l'utilisez pas et adressez-vous immédiatement à la société S.T.I.M.A. Srl.
- Retirez les emballages en vous assurant qu'ils ne créent aucun dommage à des objets ou des pièces, ni qu'ils blessent des personnes ou des animaux.
- Ne laissez jamais des enfants seuls à proximité de l'appareil, qu'il soit allumé ou éteint.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'installation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
- L'installation devra être effectuée selon les normes en vigueur et les instructions du constructeur par
- un personnel qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des dommages à des objets ou blesser des personnes et des animaux. Par conséquent, le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable.
- Le chauffe-pâtes 2001 doit être branché sur une prise électrique avec une capacité minimale de 16 A.
- L'installation électrique de la pièce où se trouve l'appareil doit être effectuée dans les règles de l'art et la présence d'un interrupteur magnétothermique différentiel et une prise de terre adaptée aux normes actuelles sont particulièrement nécessaires.
- Cet appareil a été conçu pour réchauffer les pâtes. Toute autre utilisation est impropre et par conséquent, dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte et irraisonnée.
- L'utilisation d'un appareil électrique vous oblige à observer des règles fondamentales, dont les règles suivantes :
    - . ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus ;
    - . ne le touchez jamais si vos pieds ou vos mains sont mouillés ou humides ;
    - . ne tirez jamais le câble d'alimentation, mais la fiche ;
    - . ne le laissez jamais exposé aux agents atmosphériques ;
    - . n'utilisez aucune rallonge dans la baignoire ou la douche.
  - Avant de procéder à un nettoyage ou à un entretien de toutes sortes, vérifiez que vous avez débranché l'alimentation électrique.
  - En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le réparer directement, mais appelez le personnel qualifié pour qu'il intervienne. Toute réparation devra être réalisée par le fabricant ou par un centre agréé, qui utilisera exclusivement des pièces de rechange originales. Le non-respect des points mentionnés ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et sa garantie est alors immédiatement annulée.
  - Lorsque l'appareil fonctionne, il contient de l'eau bouillante. Restez donc très vigilant lorsque vous le manipulez.
  - Lors de conditions anomales d'évaporation excessive ou de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder à tout type d'opération.
  - Pour éviter des surchauffes dangereuses, déroulez le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
  - Ne remplacez jamais le câble d'alimentation. Si votre appareil est endommagé, adressez-vous au personnel spécialisé.
  - Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, nous vous recommandons de débrancher le câble d'alimentation.
- L'appareil est livré préréglé. Si vous souhaitez y apporter des modifications, demandez l'intervention d'un personnel qualifié.

LE BRANCHEMENT EST EFFECTUÉ PAR LE CLIENT

L'appareil chauffe-pâtes nécessite un branchement électrique ou hydraulique qui est à la charge de l'utilisateur et doit être réalisé selon les modalités suivantes :

- Le tuyau d'alimentation en eau doit avoir une section minimale de 3/4 G et prévoir un robinet d'évacuation. La pression de l'eau doit être comprise entre 100 et 200 kPa (2 bars).
- La tuyauterie d'évacuation des vapeurs de condensation doit être de même diamètre que le tuyau flexible fourni. Vous pouvez brancher le tuyau existant ou créer un puits filtrant avec raccordement siphoïde dans le sol.
- ***Assurez-vous que la prise de courant sur laquelle la fiche de l'appareil est branchée dispose des caractéristiques suivantes :***
    - . une capacité minimale de 16 A ;
    - . équipée d'un interrupteur afin d'éviter d'éventuels arcs de courant ;
    - . dotée de fusibles d'une capacité inférieure à 16 A.

    Elle doit être protégée en amont par un interrupteur différentiel de 0,03 A.

NORMES D'INSTALLATION

Installez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.

Installez l'appareil sur le site et vérifiez qu'il est à niveau.

Branchez le tuyau de charge en partant de l'appareil jusqu'au robinet de l'utilisateur.

Branchez le tuyau de décharge du raccord de l'appareil (situé dessous) à l'évacuation prévue par le client.

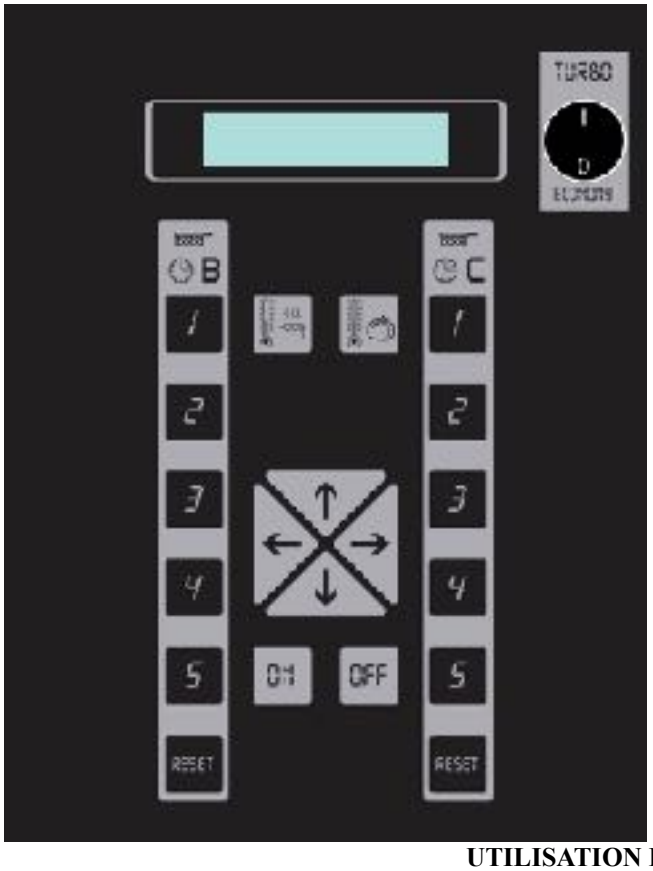
Le tube de décharge doit se trouver en pente de façon à éviter la stagnation l'eau qui pourrait être due à une obturation.

VÉRIFIEZ QUE LES ROBINETS DE VIDANGE PRÉSENTS SOUS LES BACS SONT FERMÉS.

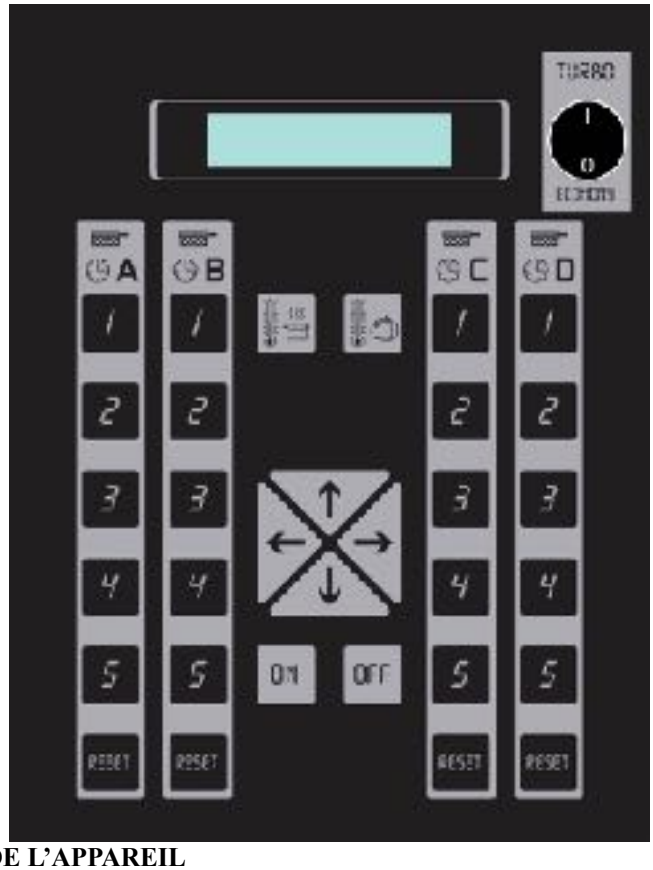
VOUS DEVEZ BRANCHER L'APPAREIL À TERRE CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA LOI EN VIGUEUR.

CLAVIER DE COMMANDE

CP2001/2/B



CP2001/4/B



UTILISATION DE L'APPAREIL

Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique et que le robinet d'eau est ouvert.

Vérifiez que le connecteur de la résistance est branché.

Appuyez sur le bouton ON



L'appareil remplit automatiquement le bac à sauces et le bac de cuisson, puis il commence à réchauffer l'eau du bain-marie ou l'eau de cuisson tout en la maintenant à la température définie sur l'ordinateur

s'affiche sur l'écran:

CHAUFF. EAU

Après environ 45 minutes, l'appareil est prêt à fonctionner. L'inscription CHAUFF. EAU disparaît de l'écran et les signaux suivants s'affichent:

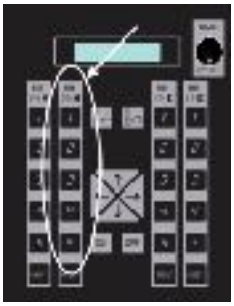
0 0 0 0

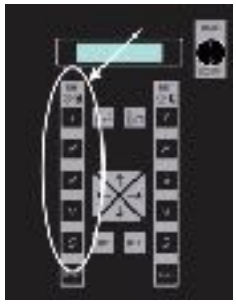
L'appareil restera à la température définie sur l'ordinateur.

En appuyant sur le bouton qui représente le thermomètre avec la casserole, vous pouvez vérifier la température.



Mettez le produit dans le panier.
Appuyez sur le bouton 1 à 5 en fonction du temps souhaité sur la série de boutons correspondant au panier qui est chargé.
Par exemple, si vous mettez le produit dans le deuxième panier en partant de la gauche, modèle CP2001/4/B, devrez appuyer sur les boutons de la série B.
si vous mettez le produit dans le premier panier en partant de la gauche, modèle CP2001/2/B, devrez appuyer sur les boutons de la série B.





Le numéro qui s'affiche sur l'écran indique le temps d'immersion des pâtes dans l'eau.

0	59	0	0

Le bouton RESET interrompt à tout moment le cycle du panier.



Vous pouvez voir les températures des deux bacs en appuyant sur les boutons situés au centre du clavier.



Une fois que vous avez terminé d'utiliser l'appareil, appuyez sur OFF.



Après environ 45 minutes, vérifiez que la température de l'eau est inférieure à 30 °C, **débranchez l'appareil et nettoyez-le**.

FONCTION TURBO/ECONOMY



Durant le temps où la machine n'effectue pas de cuisson de pâtes, mettre l'interrupteur sur la position ECONOMY. Remettre l'interrupteur sur la position TURBO dès que vous introduisez les pâtes dans les paniers.Avec cette fonction turbo, la résistance atteint la puissance maximum.

TEMPS DÉFINIS SUR L'APPAREIL

BOUTON 1.....70 SECONDES

BOUTON 2.....90 SECONDES

BOUTON 3.....120 SECONDES

BOUTON 4.....150 SECONDES

BOUTON 5.....210 SECONDES

TEMPÉRATURES DÉFINIES

TEMPÉRATURE DE L'EAU.....100°

TEMPÉRATURE DU BAIN-MARIE.....65°

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

SI VOUS SOUHAITEZ MODIFIER LA TEMPÉRATURE DES SAUCES :

==========

1) Appuyez sur le bouton OFF



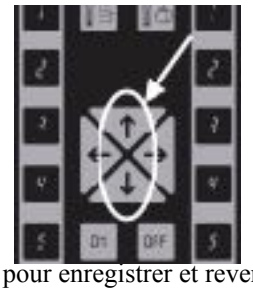
2) Maintenez enfoncés SIMULTANÉMENT et pendant environ 5 secondes les boutons 1 de la série C et RESET de la série B jusqu'à ce que PROGRAMMATION ne s'affiche plus sur l'écran.



3) Appuyez sur la flèche de gauche jusqu'à ce que TEMP. SAUCES ne s'affiche plus.



4) Modifiez la valeur avec les flèches HAUT et BAS.



5) Appuyez sur ON pour enregistrer et revenir au fonctionnement de l'appareil.



SI VOUS SOUHAITEZ MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE L'EAU :

==========

Répétez les points 1 et 2.
Appuyez sur la flèche de gauche jusqu'à ce que TEMP. EAU s'affiche.
Répétez les points 4 et 5.

SI VOUS SOUHAITEZ AFFICHER LES PORTIONS AJOUTÉES DANS L'APPAREIL :

==========

L'appareil fournit le nombre de portions ajoutées dans chaque panier.
Répétez les points 1 et 2.
Appuyez sur la flèche de gauche jusqu'à ce que
PORTIONS A ne s'affiche plus, appuyez sur la flèche de gauche et
PORTIONS B s'affichera, appuyez sur la flèche de gauche et
PORTIONS C s'affichera, appuyez sur la flèche de gauche et
PORTIONS D s'affichera. La somme des portions indiquées correspond au nombre total des portions ajoutées dans l'appareil.
Appuyez sur ON pour revenir au fonctionnement de l'appareil.

SI VOUS SOUHAITEZ MODIFIER LA LANGUE :
==========

Répétez les points 1 et 2.
Appuyez sur la flèche de gauche jusqu'à ce que LANGUE disparaisse.
Appuyez sur les flèches HAUT et BAS si vous souhaitez effectuer d'éventuelles modifications.
Appuyez sur le bouton ON pour enregistrer et revenir au fonctionnement de l'appareil.

SI VOUS SOUHAITEZ MODIFIER LES TEMPS DES PANIERS :
==========

Répétez les points 1 et 2.
Appuyez sur la flèche de gauche jusqu'à ce que TEMPS PANIERS ne s'affiche plus.
Appuyez sur le bouton que vous souhaitez modifier.
Appuyez sur les flèches HAUT et BAS pour effectuer les modifications souhaitées.
Procédez de la même façon pour effectuer des modifications sur les autres boutons.
Appuyez sur ON pour enregistrer et revenir au fonctionnement de l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

L'appareil doit être soigneusement nettoyé tous les jours et chaque fois qu'il est éteint, lorsque la température de l'eau baisse.

Avant de commencer le nettoyage, vérifiez que :

L'appareil se trouve en position OFF (refroidissement) depuis au moins 45 minutes, que la température de l'eau est inférieure à 40° (pour la contrôler, appuyez sur le bouton du clavier: le thermomètre avec la casserole).

La prise électrique est débranchée.

Ôtez les paniers et les bacs à sauces et mettez-les au lave-vaisselle. Enlevez le rebord (réf. 12, dessin 1).





Levez le bac (réf. 2, dessin 1) sur environ 10cm vers l'extérieur, puis enlevez au moins 30% de l'eau sale contenue dans le bac à l'aide d'un récipient.





Décrochez le bloc résistance (réf. 30, dessin 1) en appuyant sur la poignée noire vers l'intérieur de l'appareil, puis tirez le bloc résistance vers l'extérieur.



Une fois que la résistance est retirée, ôtez-la nt l'eau sale. Mettez le bloc résistance dans une pièce chaude et sèche jusqu'à ce que vous décidiez de réutiliser l'appareil.



n.b. 1) Ne mettez en aucune façon le bloc résistance dans le lave-vaisselle.
2) Ne nettoyez pas le bloc résistance avec de l'eau sous pression, mais uniquement avec un linge humide.

Videz les sauces du bac en ouvrant le robinet (réf. 51, dessin 1) après vous être assuré que le tuyau de décharge situé sous l'appareil est relié à l'évacuation ou se déverse dans un seau et que le bouchon a été retiré.



Une fois que vous avez vidé l'eau des sauces, fermez le robinet et ôtez l'eau qui reste dans le bac du bain-marie avec une éponge (réf. 39, dessin 1).
Séchez soigneusement chaque partie de l'appareil, puis remontez les différents éléments.

SOLUTIONS AUX ÉVENTUELS PROBLÈMES

1 **L'appareil ne s'allume pas**.
Vérifiez que l'alimentation électrique arrive bien à la fiche sur laquelle l'appareil est relié.

2 **L'appareil ne chauffe pas**.
Appuyez sur ON. Si l'appareil continue à ne pas chauffer l'eau, vérifiez que l'eau arrive jusqu'à l'appareil avec suffisamment de pression. Sinon, si l'appareil n'est pas branché au réseau de distribution d'eau, vérifiez que la sonde du niveau (dessin 2, élément 2) est recouverte par au moins 1 cm d'eau.

3 **L'appareil indique tc1 appuyez sur reset.**

Vérifiez que la fiche du bloc résistance est correctement insérée. Si le problème persiste, appuyez sur RESET et appelez le support.

4 **L'appareil bout et de la vapeur sort de l'avant.**
Le ventilateur (dessin 1, élément 20) est en panne. L'appareil peut fonctionner, mais vous devez appeler le support.

5 **L'interrupteur du tableau électrique se déclenche dès que vous allumez l'appareil.**

La résistance (élément 1, dessin 2) se trouve en dispersion : débranchez immédiatement la fiche et appelez le support.

6 **L'interrupteur du tableau électrique se déclenche une fois que l'appareil est allumé depuis environ 10 minutes ou plus**.
L'appareil n'est sans doute pas en panne, appelez le technicien qui gère l'entretien de votre installation électrique.

7 **L'eau ne s'arrête pas au niveau.**

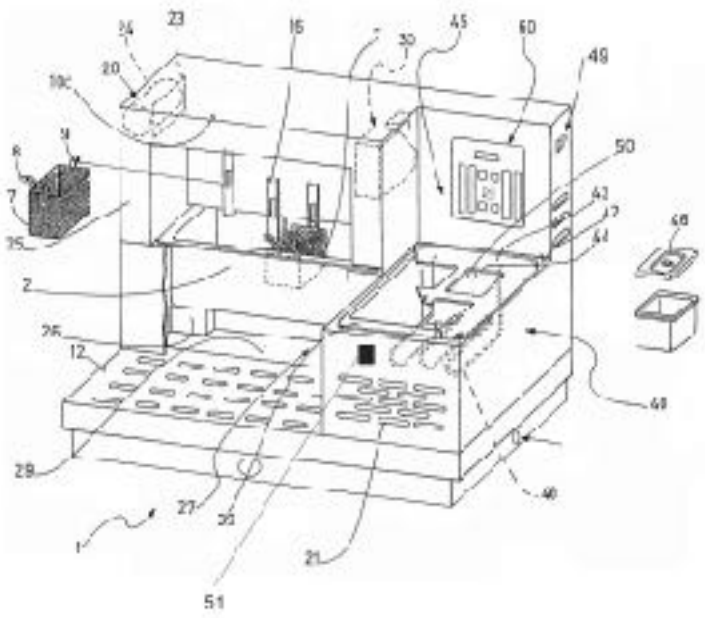
Nettoyez soigneusement la sonde (dessin 2, élément 2). Si le même problème se produit dans le bac à bain-marie, nettoyez la sonde (dessin 1, élément 50).

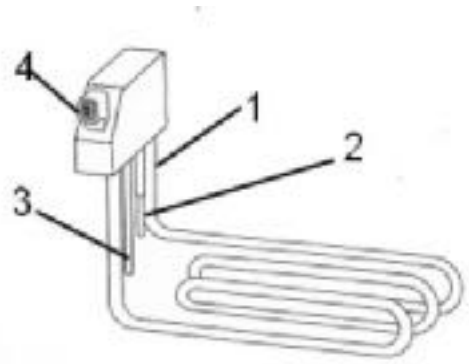
8 **La résistance chauffe, mais l'eau n'entre pas.**
Séchez soigneusement le bloc résistance avec un linge sec si le sèche-cheveux ne suffit pas.

DONNÉES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	CP2001/4/B	CP2001/2/B
Longueur	76 cm.	60 cm.
Profondeur	53,5 cm.	53,5 cm.
Hauteur	60 cm.	60 cm.
Tension	220V (380V opzionale)	220V (380V opzionale)
Puissance Max.	3000W	2400 W
Poids	45 Kg.	37,3 Kg.
Matériau	Acier inox	Acier inox
Capacité de production	Quatre paniers indépendants pour préparer simultanément quatre types de pâtes différents.	deux paniers indépendants pour préparer simultanément deux types de pâtes différents.
Bain-marie	Cinq temps de chauffe pour les paniers, programmés et programmables à l'aide du clavier	Cinq temps de chauffe pour les paniers, programmés et programmables à l'aide du clavier
Commandes	Cinq temps de chauffe pour les paniers, programmés et programmables à l'aide du clavier	Cinq temps de chauffe pour les paniers, programmés et programmables à l'aide du clavier
Température	Contrôle automatique de l'eau de chauffe des pâtes ou de celle du bain-marie	Contrôle automatique de l'eau de chauffe des pâtes ou de celle du bain-marie
Vapeurs de condensation	Système breveté S.T.I.M.A. pour l'élimination des vapeurs	Système breveté S.T.I.M.A. pour l'élimination des vapeurs
Niveau	Entrée automatique de l'eau dans les deux bacs par le réseau de distribution grâce à deux électrovalves contrôlées par ordinateur. RACCORD 3/4	Entrée automatique de l'eau dans les deux bacs par le réseau de distribution grâce à deux électrovalves contrôlées par ordinateur. RACCORD 3/4

DESSIN 2





NORMES EUROPÉENNES

La société S.T.I.M.A. SRL en la personne de son représentant légal, M. Fabrizio Venturini, dont le siège social se situe à Prato, Via F.Palasciano 29

déclare que le nouvel appareil décrit ci-dessous :

Modèle:	CP2001/4/B CP2001/2/B	CHAUFFE-PÂTES AUTOMATIQUE EN ACIER INOX

ANNÉE DE FABRICATION ET MATRICULE INDIQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE APPOSÉE SUR L'APPAREIL

ANNÉE DE FABRICATION ET MATRICULE INDIQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE APPOSÉE SUR L'APPAREIL

EST CONFORME À LA RÉGLEMENTATION DE RÉFÉRENCE SUIVANTE :

CEI 61-50, fascicule 1161, document harmonisé et reconnu comme norme européenne EN 60335-1

CEI 61-91, fascicule 1623, document harmonisé et reconnu comme norme européenne EN 60335-1

BASSE TENSION 73/23 CEE MODIFIÉE PAR LA DIRECTIVE 93/68

COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 89/336 CEE MODIFIÉE PAR LES DIRECTIVES 92/31 CEE ET 93/68 CEE

NOM DU DÉCLARANT, M. FABRIZIO VENTURINI .

AGLIANA LE 02/01/2004

S.T.I.M.A. s.r.l.
Via Prato, 23/25/27
51031 AGLIANA (PT)
TEL. 0574 751180 FAX 0574 679176
P.IVA 01749980978
C. FISCALE 04645790483

INDICE

INTRODUCCIÓN.....*PAG 34*

ADVERTENCIAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD.....*PAG 34*

CONEXIÓN A CARGO DEL CLIENTE.....*PAG 35*

NORMAS PARA LA INSTALACIÓN.....*PAG 35*

PANEL DE CONTROL.....*PAG 35*

USO DE LA MÁQUINA.....*PAG 36*

PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA.....*PAG 38*

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.....*PAG 39*

SOLUCIÓN DE POSIBLES PROBLEMAS.....*PAG 40*

DATOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....*PAG 41*

DIBUJO.....*PAG 41*

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....*PAG 42*

INTRODUCCIÓN

La máquina P2001/4 es un calientapasta totalmente automático controlado por un ordenador que gestiona todas sus funciones.
Su objetivo es calentar (o cocinar, en función del modo en que se programa) una monodosis de pasta en poquísimo tiempo y poder servir un plato de pasta en menos de un minuto.
Este manual forma parte integrante y fundamental de la máquina puesto que contiene las nociones fundamentales necesarias para su instalación, uso y mantenimiento.
Es indispensable conservarlo en un lugar seguro para poder consultarlo siempre que sea necesario.

Gracias por haber elegido STIMA.

ADVERTENCIAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD

Todas las personas que utilicen la máquina deben leer atentamente las instrucciones relacionadas con la seguridad de la instalación, el uso y el cuidado de la máquina.
Asegúrese de que el manual esté siempre al alcance del usuario para que éste pueda aclarar todas sus dudas.

- Al sacar el calientapasta del embalaje, compruebe que esté íntegro y que no presente ninguna anomalía; en caso contrario, diríjase inmediatamente a S.T.I.M.A. Srl.
- Elimine el embalaje asegurándose de no crear problemas a personas, animales o cosas ni al ambiente.
- No deje solos a los niños cerca de la máquina mientras está funcionando ni cuando está apagada.
- Antes de conectar el equipo, asegúrese de que la instalación eléctrica es adecuada para las características de la máquina.
- La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes y las instrucciones del fabricante por parte de
- personal cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas de los cuales no puede considerase responsable al fabricante.
- El calientapasta 2001 debe conectarse a una toma de corriente de una capacidad mínima de 16A.
- La instalación eléctrica del interior del local en el que se emplaza la máquina debe haber sido realizada según las reglas del arte. En particular, es necesaria la presencia de un interruptor magnetotérmico diferencial y de una instalación de tierra acorde a las normativas actuales.
- Esta máquina ha sido fabricada para calentar pasta; cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede considerarse responsable de los posibles daños que un uso impropio, erróneo e irracional de la máquina pueda comportar.
- El uso de cualquier equipo eléctrico exige el cumplimiento de algunas reglas fundamentales, como por ejemplo:
    - . no debe emplearse con los pies descalzos;

no se debe tocar jamás con las manos o los pies mojados o húmedos;

- . no se debe tirar nunca del cable de alimentación, sino del enchufe;
- . no debe exponerse a los agentes atmosféricos;

. no deben utilizarse alargadores en baños o duchas.

- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, asegúrese de haber desconectado la alimentación eléctrica.
- Si observa un funcionamiento anómalo o se presenta una avería, apague la máquina. No intente repararla directamente; diríjase a personal cualificado para resolver el problema. Toda reparación deberá ser efectuada por la casa fabricante o por un centro autorizado, los cuales utilizarán exclusivamente piezas de repuesto originales. El incumplimiento de las normas anteriormente mencionadas puede comprometer la seguridad del equipo y comporta la anulación la garantía.
- Mientras está funcionando, la máquina contiene agua hirviendo; ponga la máxima atención al manejarla.
- En caso de observar una excesiva evaporación o un sobrecalentamiento, corte la corriente eléctrica y deje enfriar el aparato antes de realizar cualquier tipo de operación.
- Para evitar que se produzcan peligrosos sobrecalentamientos, extienda completamente el cable de alimentación.
- El usuario no debe cambiar nunca personalmente el cable de alimentación. Si se estropea, diríjase a personal especializado.
- Es aconsejable desconectar el cable de alimentación cuando no se está utilizando el aparato.
- La máquina sale preajustada de fábrica; si desea aportar modificaciones, solicite la intervención de personal cualificado.

CONEXIÓN A CARGO DEL CLIENTE

La máquina calientapasta necesita una conexión eléctrica e hidráulica que corren a cargo del usuario y que deben cumplir los siguientes requisitos:

- El tubo de la alimentación del agua debe tener una sección mínima de 3/4G y debe estar provisto de un grifo de exclusión. La presión del agua debe estar comprendida entre 100 y 200 kPa (2 Bar).
- Las tuberías de descarga de los vapores de condensación deben ser del mismo diámetro del tubo flexible incluido; se pueden conectar a la cañería existente o crear un colector de descarga con válvula sifoide en el pavimento.
- La toma de corriente:
    - . debe tener una capacidad mínima de 16A;
    - . debe estar dotada de interruptor para evitar posibles arcos eléctricos;

    debe estar dotada de fusibles de capacidad no superior a 16A.

NORMAS PARA LA INSTALACIÓN

Instale la máquina en un lugar seco y bien ventilado.

Coloque la máquina *in situ* y asegúrese de que esté nivelada.

Conecte el tubo de carga partiendo de la conexión de la máquina hasta el grifo del cliente.

Conecte el tubo de descarga desde la conexión de la máquina (situada debajo de la misma) hasta la descarga predispuesta por el cliente.

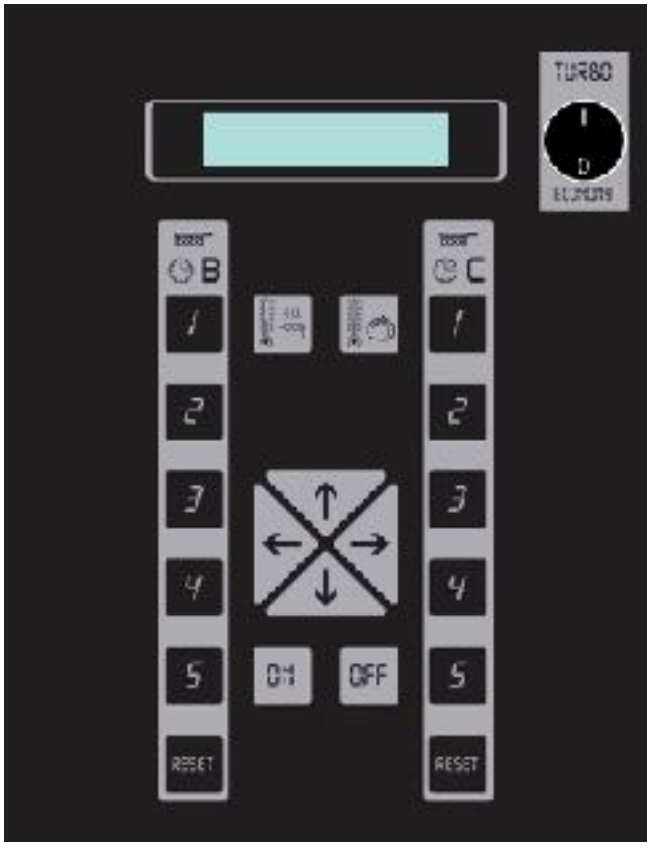
El tubo de descarga debe estar inclinado para evitar estancamientos que puedan dar lugar a obturaciones.

CONTROLE QUE LOS GRIFOS DE DESAGÜE SITUADOS BAJO LAS CUBAS ESTÉN CERRADOS.

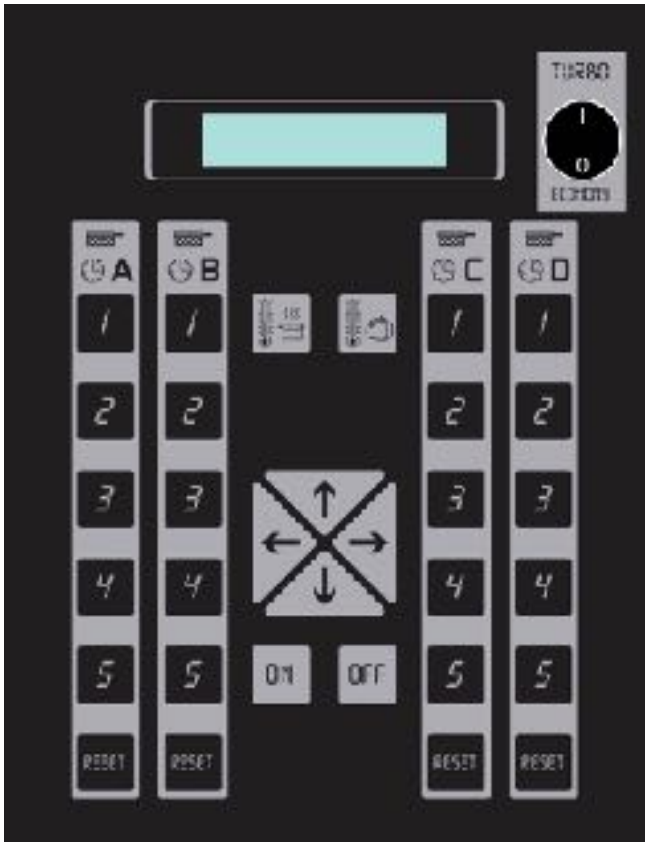
ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA DE LA MÁQUINA SEGÚN LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES.

PANEL DE CONTROL

CP2001/2/B



CP2001/4/B



USO DE LA MÁQUINA

Compruebe que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente y que el grifo del agua esté abierto.

Compruebe también que el conector de la resistencia esté conectado.

Apriete ON



La máquina rellena automáticamente la cuba de las salsas; al terminar esta operación, empieza a calentarlas y, a continuación, las mantiene a la temperatura programada en el ordenador.

En la pantalla aparecerá escrito:

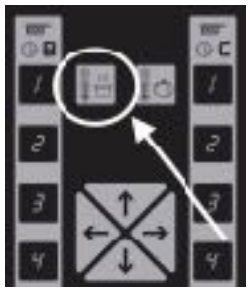
CALENDAR AGUA

Al cabo de unos 45 minutos la máquina estará lista para funcionar: el mensaje RISC.ACQUA desaparecerá de la pantalla y aparecerán estos signos:

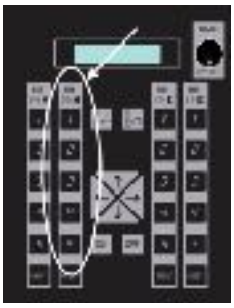
0 0 0 0

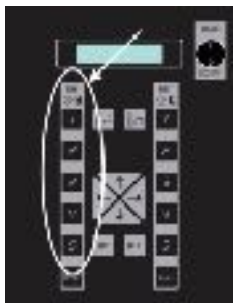
La máquina mantendrá la temperatura programada en el ordenador.

Apriete la tecla que representa un termómetro junto a una olla si desea conocer la temperatura.

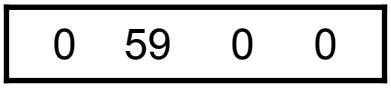


Ponga el producto en la cesta.
Oprimir, la tecla de 1 a 5 segundos el tiempo necesario, sobre la hilera de las teclas correspondiente de la cesta cargada
Por ejemplo: si se coloca el producto segunda cesta, partiendo desde la derecha del Modelo, CP 2001/4/B, se necesita oprimir la tecla de la fila B.
Si se coloca el producto, en la primero cesta partiendo desde la derecha del Modelo 21001/2/B, necesitara oprimir la tecla de la fila B.





El número que aparece en la pantalla indica el tiempo durante el que la pasta permanecerá sumergida en el agua.



El pulsante RESET interrumpe el ciclo de la cesta en cualquier momento.



Apretando las teclas de referencia que se encuentran en el centro del teclado se visualizan las temperaturas de las dos cubas.



Cuando haya terminado de utilizar la máquina, apriete OFF.



Espere unos 45 minutos hasta que la temperatura del agua descienda por debajo de los 30 grados, apáguela por medio del interruptor general y límpiela.

FUNCION DEL TURBO/ECONOMY



Durante el tiempo que la Maquina, no se esta utilizando, para cocer pasta , colocar el interruptor en la posición ECONOMY.
Cuando se necesite cocer pasta, situar el interruptor en la posición Turbo, y con esta posición la Maquina, y la resistencia traban a la máxima temperatura.

TIEMPOS PROGRAMADOS EN LA MÁQUINA

TECLA 1.....70 SEGUNDOS

TECLA 2.....90 SEGUNDOS

TECLA 3.....120 SEGUNDOS

TECLA 4.....150 SEGUNDOS

TECLA 5..... 210 SEGUNDOS

TEMPERATURAS PROGRAMADAS

TEMPERATURA AGUA.....100

TEMPERATURA BAÑO MARÍA.....65

PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

SI DESEA CAMBIAR LA TEMPERATURA DE LAS SALSAS:
==========

1) Apriete OFF



2) Mantenga apretadas SIMULTÁNEAMENTE durante unos 5 segundos las teclas 1 de la fila C y reset de la fila B hasta que en la pantalla aparezca el mensaje PROGRAMACION.



3) Apriete la flecha de la izquierda hasta que aparezca TEMP. SALSA.



4) Modifique el valor con las flechas que indican ARRIBA y ABAJO.



5) APRIETE ON para memorizar su selección y restablecer el funcionamiento de la máquina.



SI DESEA MODIFICAR LA TEMPERATURA DEL AGUA:
==========

Repita las indicaciones de los puntos 1 y 2.

Apriete la flecha de la izquierda hasta que aparezca TEMP. AGUA.
Siga el procedimiento descrito en los puntos 4 y 5.

SI DESEA VISUALIZAR LAS PORCIONES EFECTUADAS POR LA MÁQUINA:
==========

La máquina señala el número de las porciones efectuadas en cada cesta.
Repita las indicaciones de los puntos 1 y 2.
Apriete la flecha de la izquierda hasta que aparezca
PORZIONI A, apriete de nuevo la flecha de la izda y aparecerá
PORZIONI B, apriete de nuevo la flecha de la izda y aparecerá
PORZIONI C, apriete de nuevo la flecha de la izda y aparecerá
PORZIONI D. La suma de las porciones corresponde al nº
total de las porciones que ha producido la máquina.
Apriete ON para restablecer el funcionamiento de la máquina.

SI DESEA MODIFICAR EL IDIOMA:
==========

Repita las indicaciones de los puntos 1 y 2.
Apriete la flecha de la izda hasta que aparezca LINGUA IN USO.
Apriete las flechas que indican ARRIBA y ABAJO para efectuar las modificaciones deseadas.
Apriete la tecla ON para memorizar su selección y restablecer el funcionamiento de la máquina.

SI DESEA MODIFICAR LOS TIEMPOS PARA LAS CESTAS:
==========

Repita las indicaciones de los puntos 1 y 2.
Apriete la flecha de la izda hasta que aparezca TIEMP. CANASTOS.
Apriete la tecla que desea modificar.
Apriete las flechas que indican ARRIBA y ABAJO para efectuar las modificaciones deseadas.
Siga el mismo procedimiento para llevar a cabo las variaciones en otras teclas.
Apriete ON para memorizar estas modificaciones y restablecer el funcionamiento de la máquina.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

La máquina debe limpiarse meticulosamente a diario y cada vez que se apaga y desciende la temperatura del agua.

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza asegúrese de que:

La máquina lleve por lo menos 45 minutos en la posición off (enfriamiento) y la temperatura del agua sea inferior a 40 grados (para comprobarlo apriete la tecla correspondiente del teclado, el termómetro junto a la olla).

Que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.

Extraiga las cestas y las cubas de las salsas y póngalas en el lavavajillas; quite la protección ref. 12 dib.





Tire de la cuba (referencia número 2 dibujo 1) hacia fuera hasta desplazarla unos 10 cm. y recoja con un recipiente por lo menos el 30 % del agua sucia que contiene.





Desenganche el bloque de la resistencia ref. 30 dib. 1 empujando la manilla negra hacia el interior de la máquina y tire de él hacia fuera.



Una vez desconectada la resistencia, extráigala junto a la cuba de cocción, con el agua sucia que ha quedado dentro, y conserve el bloque de la resistencia en un lugar cálido y seco mientras no necesite usar la máquina.



n.b. 1)no introduzca por ningún motivo el bloque de la resistencia en el lavavajillas
2)no limpie el bloque de la resistencia con chorros de agua. Use exclusivamente un paño húmedo.

Vacíe la cuba de las salsas abriendo el grifo (ref. 51 dibujo 1) después de asegurarse de que el tubo de desagüe que se encuentra debajo de la máquina esté conectado al desagüe o a un cubo y que haya sido extraído el tapón.



Una vez descargada el agua de las salsas, cierre el grifo y quite con una esponja el agua que haya quedado en la cuba del Baño María (ref. 39 dib. 1.)
Seque meticulosamente todas las partes de la máquina y vuelva a montarlas.

SOLUCIÓN DE POSIBLES PROBLEMAS

1 **La máquina no se enciende**.
Compruebe que llegue corriente eléctrica a la toma a la que está conectada.

2 **La máquina no calienta**.
Apriete on. Si la máquina sigue sin calentar el agua, compruebe que ésta llegue a la máquina con suficiente presión. Si la máquina, en cambio, no está conectada a la red hídrica, compruebe que la sonda de nivel dib. 2 part 2 esté cubierta con 1 cm. de agua por lo menos.

3 **La máquina indica tc1 premi reset:**
Compruebe que el enchufe del bloque de la resistencia esté conectado correctamente.
Si el problema persiste, apriete reset y póngase en contacto con el servicio de asistencia.

4 **La máquina hierve y sale vapor por delante.**
Significa que el ventilador dib 1 part 20 está estropeado. Se puede seguir trabajando pero es necesario llamar al servicio de asistencia.

5 **El interruptor del cuadro eléctrico salta nada más encender la máquina**:
La resistencia part 1 dib 2 presenta una dispersión: Desconecte inmediatamente el enchufe y llame al servicio de asistencia.

6 **El interruptor del cuadro eléctrico salta al cabo de unos 10 minutos o más de haber encendido la máquina**.
Es muy poco probable que la máquina esté estropeada. Póngase en contacto con el técnico que se encarga del mantenimiento de su instalación eléctrica.

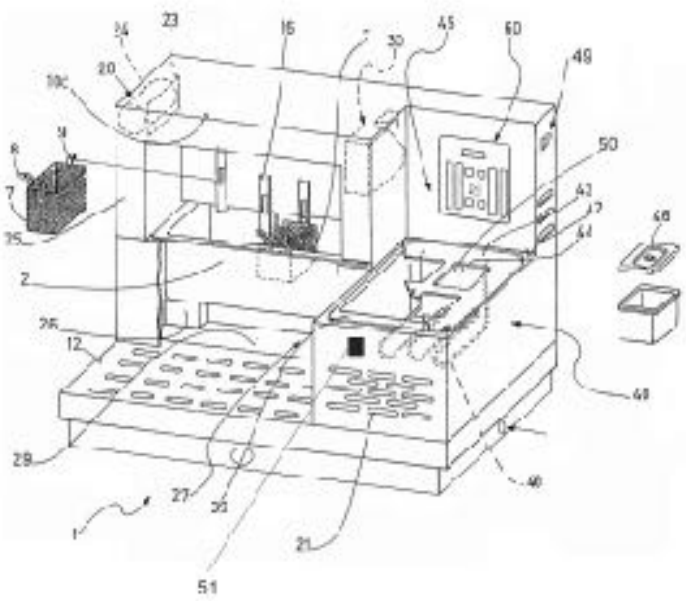
7 **El agua no se detiene al nivel establecido:**
Limpie meticulosamente la sonda dib 2 part 2. Si ocurre lo mismo en el Baño María, limpie la sonda dib 1 part 50.

8 **La resistencia calienta pero el agua no entra**
Seque escrupulosamente el bloque de la resistencia con un paño seco. Si no es suficiente, séquelo con un secador de pelo.

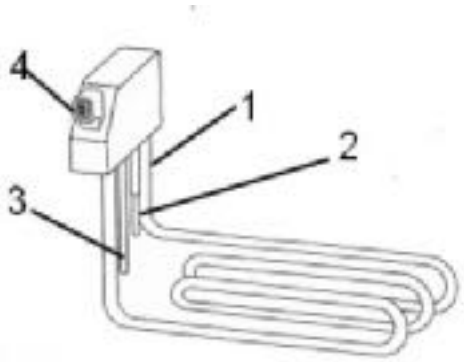
DATOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	CP2001/4/B	**CP2001/2/B**
Longitud	76 cm.	60 cm.
Profundidad	53,5 cm.	53,5 cm.
Altura	60 cm.	60 cm.
Tensión	220V (380V opcional)	220V (380V opcional)
Potencia Máx.	3000W	2400 W
Peso	45 Kg.	37,3 Kg.
Material	Acero Inox	Acero Inox
Capacidad productiva	Cuatro cestas independientes para preparar simultáneamente cuatro tipos de pasta distintos.	dos cestas independientes para preparar simultáneamente dos tipos de pasta distintos.
Baño María	Cuatro cubetas de acero inox para calentar las salsas, con tapa	Cuatro cubetas de acero inox para calentar las salsas, con tapa
Mandos	Cinco tiempos de calentamiento para cestas programadas y programables desde el teclado	Cinco tiempos de calentamiento para cestas programadas y programables desde el teclado
Temperatura	Control automático tanto para el agua de calentamiento de la pasta como para la del Baño María.	Control automático tanto para el agua de calentamiento de la pasta como para la del Baño María.
Condensación de vapores	Sistema patentado S.T.I.M.A. para la eliminación de los vapores.	Sistema patentado S.T.I.M.A. para la eliminación de los vapores.
Nivel	Entrada automática del agua en ambas cubas por medio de la red hídrica gracias a dos electroválvulas controladas por el ordenador. CONEXIÓN 3/4	Entrada automática del agua en ambas cubas por medio de la red hídrica gracias a dos electroválvulas controladas por el ordenador. CONEXIÓN 3/4

Dibujo nùmero 1



Dibujo nùmero 2



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
NORMAS EUROPEAS

La compañía S.T.I.M.A. SRL representada por su abogado, Sr. Fabrizio Venturini, con domicilio en Via Prato 23 Agliana PT.

Declara que la máquina nueva que se describe a continuación:

Modelos :	CP2001/4/B	CALIENTAPASTA AUTOMÁTICO
	CP2001/2/B	DE ACERO INOX

AÑO DE FABRICACIÓN Y DE MATRÍCULA COMO SE INDICA EN LA PLACA COLOCADA EN LA MÁQUINA.

CUMPLE LAS SIGUIENTES NORMATIVAS DE REFERENCIA:

CEI 61-50, Fascículo 1161 documento armonizado y reconocido como norma europea con la sigla EN 60335-1

CEI 61-91, Fascículo 1623 documento armonizado y reconocido como norma europea con la sigla EN 60335-1

BAJA TENSIÓN 73/23 CEE MODIFICADA POR LA DIRECTIVA 93/68

COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA 89/336 CEE MODIFICADA POR LAS DIRECTIVAS
92/31 CEE Y 93/68 CEE

NOMBRE DEL DECLARANTE SR. FABRIZIO VENTURINI .

AGLIANA, 02/01/2004



INDEX

EINLEITUNG.....PAG 44

ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....PAG 44

ANSCHLUSS AUF SORGEWALTUNG DES KUNDEN.....PAG 45

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION.....PAG 45

BEDIENFELD.....PAG 45

BENUTZUNG DER MASCHINE.....PAG 46

PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE.....PAG 48

REINIGEN DER MASCHINE.....PAG 49

LÖSUNG VON MÖGLICHEN PROBLEMEN.....PAG 50

TECHNISCHE DATEN UND MERKMALE.....PAG 51

ABBILDUNG.....PAG 51

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....PAG 52

EINLEITUNG

Die Maschine CP2001/4/B und CP2001/2/B ist ein vollkommen automatischer Teigwarenkocher, dessen sämtliche Funktionen von einem Computer gesteuert werden.
Sein Zweck ist das Aufwärmen (bzw. Kochen, je nachdem, was programmiert wird) der Einzelportion Teigwaren in sehr kurzer Zeit, so dass Sie in weniger als einer Minute ein Teigwarengericht servieren können.
Dieses Handbuch ist ein integrierender und wesentlicher Bestandteil der Maschine, in dem die grundlegenden Hinweise für Installation, Benutzung und Wartung enthalten sind.
Es ist daher unerlässlich, dieses Handbuch an einem sicheren Ort aufzubewahren, um darin bei Bedarf nachschlagen zu können.

Vielen Dank, dass Sie STIMA gewählt haben.

ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Alle Benutzer der Maschine müssen die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit der Installation, der Benutzung und der Instandhaltung der Maschine aufmerksam durchlesen.
Vergewissern Sie sich immer, dass dieses Handbuch für etwaige Erläuterungen in Reichweite des Benutzers ist.

- Sobald Sie den Teigwarenkocher ausgepackt haben, überprüfen Sie, ob er unversehrt ist und keine Anomalien aufweist. Sollte das nicht der Fall sein, benutzen Sie ihn nicht, sondern wenden Sie sich sofort an die STIMA Srl.
- Entsorgen Sie die Verpackung, wobei Sie sich vergewissern sollten, dass dabei keine Schäden an Personen, Tieren, Sachen, oder der Umwelt verursacht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe der Maschine, gleich, ob diese ausgeschaltet, oder in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die elektrische Anlage den Merkmalen der Maschine entspricht.
- Das Installieren muss nach den geltenden Normen und nach den Anweisungen des Herstellers von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen, für welche der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.
- Der Teigwarenkocher 2001 muss an eine Stromsteckdose mit mindestens 16A Leistung angeschlossen werden.
- Die elektrische Anlage in dem Raum, in welchem die Maschine installiert wird, muss nach den Regeln der Kunst angelegt sein und insbesondere ist das Vorhandensein eines Thermomagnet-Differentialschalters und einer den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdungsanlage notwendig.
- Diese Maschine wurde zum Erwärmen von Teigwaren gebaut. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße, falsche und unvernünftige Benutzung verursacht sind.
- Die Benutzung jedwedes Elektrogerätes bedingt die Einhaltung von grundlegenden Regeln, wie:
  . das Gerät nicht barfuß benutzen, das Gerät nie mit feuchten oder nassen Füßen oder Händen berühren,
  . nie den Stecker am Stromkabel aus der Dose ziehen, sondern immer am Stecker selbst,
  . das Gerät nie Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen,
  . keine Verlängerungskabel in Badezimmer oder Duschen benutzen.
- Vor jeder Art von Reinigung oder Wartungsarbeiten muss man sich vergewissern, ob man den Strom am Gerät ausgeschaltet hat.
- Falls das Gerät schlecht funktioniert, oder bei einem Defekt, die Maschine ausschalten und keinen Versuch unternehmen, das Gerät selbst zu reparieren, sondern für den Eingriff qualifiziertes Personal rufen. Jede Reparatur muss von der Herstellerfirma oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Diese verwenden ausschließlich Originalersatzteile. Wird diese obige Anweisung nicht eingehalten, kann dies die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und führt außerdem sofort zum Verfallen der Gerätgarantie.
- Beim Betrieb enthält die Maschine kochendes Wasser. Bei Hantierungen ist daher höchste Vorsicht geboten.
- Treten anomale Bedingungen auf, etwa eine zu starke Verdampfung, oder ein Überhitzen, ziehen Sie den Stromstecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie weiter damit hantieren.
- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wickeln Sie das Stromkabel auf seine ganze Länge ab.
- Der Benutzer darf nie das Stromkabel austauschen. Im Fall einer Beschädigung des Stromkabels wenden Sie sich an spezialisiertes Personal.
- Falls entschieden werden sollte, das Gerät nicht mehr zu benutzen, wird empfohlen, das Stromkabel von ihm abzutrennen.
- Die Maschine verlässt die Fabrik bereits voreingestellt. Sollte gewünscht werden, daran Änderungen vorzunehmen, ist dafür qualifiziertes Personal anzufordern.

ANSCHLUSS AUF SORGEWALTUNG DES KUNDEN

Die Teigwarenkocher-Maschine braucht einen Strom- und Wasseranschluss, für welche der Benutzer zu sorgen hat. Diese müssen nach folgenden Modalitäten angelegt sein:

- das Rohr für die Wasserversorgung muss einen Querschnitt von mindestens 3/4G haben und mit einem Sperrhahn versehen sein. Der Wasserdruck muss zwischen 100 und 200 KPa (2 Bar) liegen.
- Die Rohrleitungen zum Ableiten der Kondensatdämpfe müssen den gleichen Durchmesser wie der mitgelieferte Schlauch haben. Man kann einen Anschluss an die vorhandene Rohrleitung machen, oder einen Einlaufschacht mit Stülpsifon im Boden anlegen.
- Die Stromsteckdose
  . muss eine Mindestleistung von 16A haben,
  . sie muss mit einem Ausschalter versehen sein, um eventuelle Strombögen zu vermeiden,
  sie muss mit Sicherungen mit einer Leistung ausgestattet sein, die 16A nicht übersteigt.

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Installieren Sie die Maschine an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

Stellen Sie die Maschine vor Ort auf und vergewissern Sie sich, dass sie ausnivelliert ist.

Schließen Sie das Speisungsrohr vom Anschluss der Maschine bis zum Hahn des Kunden an.

Schließen Sie das Abflussrohr vom Anschluss der Maschine (am unteren Teil derselben) bis zum vom Kunden zur Verfügung gestellten Abfluss an.

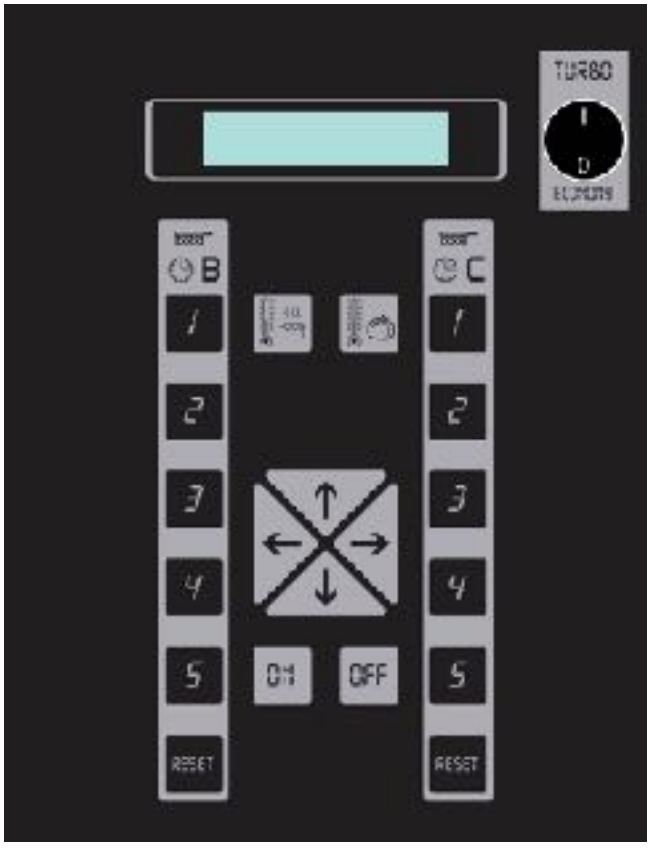
Das Abflussrohr muss ein Gefälle haben, so dass es zu keinem Rückstau kommen kann, welcher Verstopfungen verursachen könnte.

KONTROLLIEREN SIE, OB DIE UNTER DEN BEHÄLTERN ANGEBRACHTEN ABFLUSSHÄHNE GESCHLOSSEN SIND.

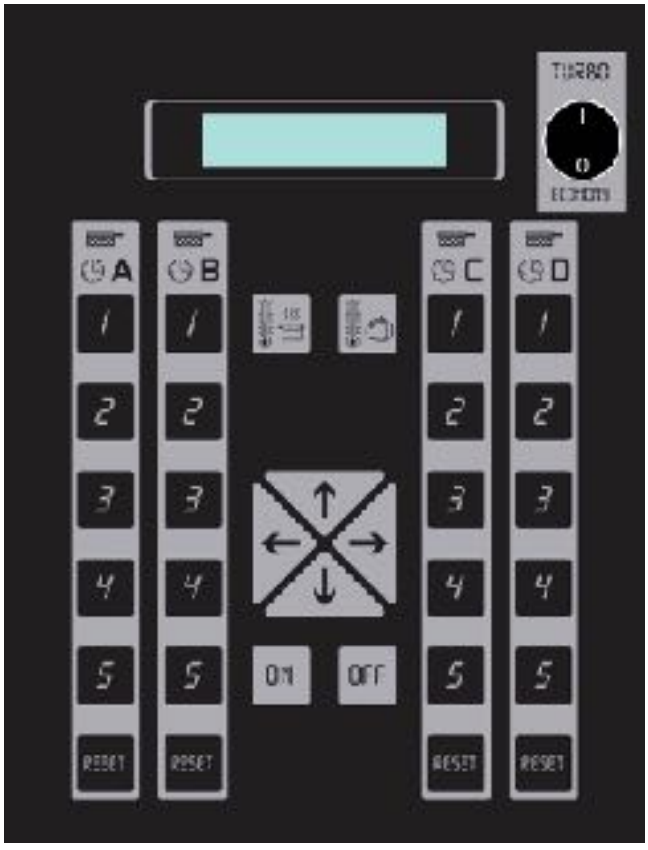
NACH DEN GELTENDEN GESETZESBESTIMMUNGEN IST DER ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE ERDUNG VERBINDLICH VORGESCHRIEBEN.

BEDIENFELD

CP2001/2/B



CP2001/4/B



BENUTZUNG DER MASCHINE

Überprüfen Sie, ob der Stecker korrekt in die Stromsteckdose eingesteckt und der Wasserhahn aufgedreht ist.

Überprüfen Sie, ob der Stecker des Heizwiderstands angeschlossen ist.

Drücken Sie die ON



Die Maschine füllt automatisch , nach Abschluss dieses Vorgangs beginnt die Maschine mit dem Erwärmen und hält sie auf der am Computer eingestellten Temperatur.

Auf dem Display erscheint die Aufschrift:

HEIZUNG WASSER

Nach etwa 45 Minuten ist die Maschine betriebsbereit. Auf dem Display verschwindet die Aufschrift HEIZUNG WASSER und es erscheinen diese Meldungen:

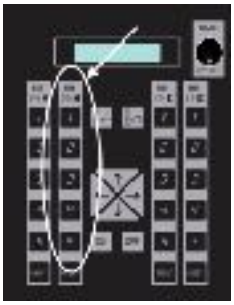
0 0 0 0

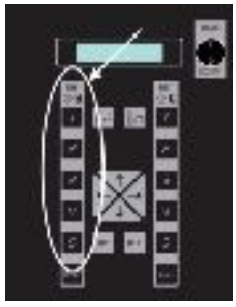
Die Maschine erhält die auf dem Computer eingestellte Temperatur aufrecht.
Durch Drücken der Taste mit dem Thermometer und dem Topf kann man die Temperatur überprüfen.



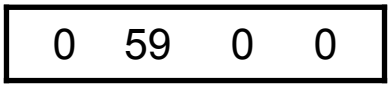
Laden Sie das Produkt in das Körbchen.

Drücken Sie die Taste von 1 bis 5 nach der gewünschten Zeit auf die Reihe der entsprechenden Tasten an dem geladenen Korb .
Zum Beispiel, wenn Sie das Produkt in der zweiten Korb von der linken Seite des Modells CP2001 / 4 / B legen, müssen Sie die Tasten auf der Zeile B. drücken
Wenn man das Produkt in den ersten Korb von der linken Seite des Modells CP2001 / 2 / B legen, müssen Sie die Tasten auf der Zeile B. drücken





Die Nummer, die auf dem Display erscheint, gibt die Zeit an, welche die Teigware in das Wasser eingetaucht bleibt.



Mit der Taste RESET kann der Zyklus des Körbchens jederzeit unterbrochen werden.



Die Temperatur der beiden Gefäße kann durch Drücken der Referenztasten angezeigt werden, die in der Mitte der Tastatur angebracht sind.



Sobald Sie mit der Benutzung der Maschine fertig sind, drücken Sie die Taste OFF



und vergewissern sich nach ungefähr 45 Minuten, dass die Wassertemperatur unter 30 Grad gesunken ist. Schalten Sie dann die Maschine mit dem Hauptschalter aus und reinigen Sie dann die Maschine.

FUNKTION TURBO/ECONOMY



Während der Zeit, in der die Maschine nicht zum Kochen von Nudeln verwendet wird, stellen Sie den Schalter auf die Position Economy ein.
Stellen Sie den Schalter auf die Position TURBO ein, wenn Sie die Nudeln in den Korb legen. Bei dieser eingeschalteten Funktion arbeitet die Widerstand bei maximaler Leistung.

TEMPI IMPOSTATI SULLA MACCHINA

TASTE 1.....70 SEKUNDEN

TASTE 2.....90 SEKUNDEN

TASTE 3.....120 SEKUNDEN

TASTE 4.....150 SEKUNDEN

TASTE 5.....210 SEKUNDEN

TEMPERATURE IMPOSTATE

WASSER TEMPERATUR.....100

WASSERBAD TEMPERATUR.....65

PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE

WENN MAN DIE TEMPERATUR DER SUGOS ÄNDERN WILL:
==========

1) Drücken Sie OFF



2) Halten Sie etwa 5 Sekunden lang GLEICHZEITIG die Tasten 1 von Reihe C und die Reset-Taste von Reihe B gedrückt, bis auf dem Display die Aufschrift



3) Drücken Sie die Pfeiltaste nach links, bis die Aufschrift TEMP. SOSSE (Sugotemperatur) erscheint.



4) Ändern Sie den Wert mit den Pfeiltasten NACH OBEN und NACH UNTEN.



5) Drücken Sie die Taste ON, um den Wert zu speichern und den Betrieb wieder aufzunehmen.



WENN MAN DIE WASSERTEMPERATUR ÄNDERN WILL:
==========

Wiederholen Sie die Schritte der Punkte 1 und 2.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach links, bis die Aufschrift TEMP. WASSER erscheint.
Gehen Sie wie in den Punkten 4 und 5 angegeben vor.

WENN MAN DIE VON DER MASCHINE GEMACHTEN PORTIONEN ANZEIGEN WILL:
==========
Die Maschine liefert die Anzahl der in jedem Körbchen gemachten Portionen.
Wiederholen Sie die Schritte der Punkte 1 und 2.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach links, bis folgendes erscheint:
PORTIONEN A, drücken Sie wieder die Pfeiltaste nach links, bis folgendes erscheint:
PORTIONEN B, drücken Sie wieder die Pfeiltaste nach links, bis folgendes erscheint:
PORTIONEN C, drücken Sie wieder die Pfeiltaste nach links, bis folgendes erscheint:
PORTIONEN D. Die Summe der angezeigten Portionen entspricht der Gesamtanzahl der von der Maschine hergestellten Portionen.
Drücken Sie auf ON, um den Betrieb der Maschine wieder aufzunehmen.

WENN SIE DIE SPRACHE ÄNDERN WOLLEN:
==========
Wiederholen Sie die Schritte der Punkte 1 und 2.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach links, bis die derzeit benutzte SPRACHE erscheint.
Drücken Sie die Pfeiltasten nach OBEN und nach UNTEN, um eventuelle Änderungen vorzunehmen.
Drücken Sie die Taste ON, um die Änderung zu speichern und den Betrieb der Maschine wieder aufzunehmen.

WENN MAN DIE ZEITEN DER KÖRBCHEN ÄNDERN MÖCHTE
==========
Wiederholen Sie die Schritte der Punkte 1 und 2.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach links, bis TEMPI CESTELLI (ZEITEN KÖRBCHEN) erscheint.
Drücken Sie die Taste des Körbchens, das sie ändern wollen.
Drücken Sie die Pfeiltasten nach OBEN und nach UNTEN, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.
Gehen Sie für Änderungen an anderen Tasten auf die gleiche Weise vor.
Drücken Sie auf ON, um die Änderungen zu speichern und den Betrieb der Maschine wieder aufzunehmen.

REINIGEN DER MASCHINE

Die Maschine muss täglich genau gereinigt werden, jedenfalls aber jedes Mal, wenn sie ausgeschaltet und danach die Wassertemperatur abgesenkt wird.

Bevor man mit dem Reinigen beginnt, muss man sich vergewissern, ob:

die Maschine ausgeschaltet und der Schalter schon mindestens 45 Minuten auf OFF (Abkühlen) gestellt ist, so dass die Wassertemperatur mindestens unter 40 Grad ist. Um das zu überprüfen, drücken Sie die entsprechende Taste auf der Tastatur (Thermometer mit Topf).

Der Hauptschalter auf der rechten Seite der Maschine muss auf 0 stehen.

Vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Nehmen Sie nun die Körbchen und die Sugobehälter heraus und geben Sie diese in die Geschirrspülmaschine.
Entfernen Sie den Sims Ref. 12 Abb. 1.





Ziehen Sie den Behälter (Ref. Nr. 2 Abb. 1) etwa 10 cm heraus und schöpfen Sie mit einem Gefäß mindestens 30% des im Behälter enthaltenen Schmutzwassers heraus.





Haken Sie dann den Heizwiderstandblock Ref. 30 Abb. 1 aus, indem Sie den entsprechenden schwarzen Griff in die Maschine hineindrücken und dann den Heizwiderstandblock herausziehen.



Sobald der Anschluss des Heizwiderstand abgetrennt ist, ziehen Sie den Heizwiderstand zusammen mit dem Kochbehälter, in dem sich das übrige Schmutzwasser befindet, heraus und geben den Heizwiderstandblock an einen warmen und trockenen Ort, bis Sie die Maschine wieder zusammenbauen.



Achtung: 1)den Heizwiderstandblock auf gar keinen Fall in den Geschirrspüler geben
2)den Heizwiderstandblock nicht unter fließendem Wasser reinigen, sondern nur mit einem feuchten Tuch.
Entleeren Sie den Sugobehälter durch Öffnen des Hahns (Ref. 51 Abb. 1), nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Abflussrohr unterhalb der Maschine an den Abfluss angeschlossen oder in einen Eimer geleitet ist, und dass der Stöpsel entfernt ist.



Sobald das Wasser der Sugos abgeflossen ist, schließen Sie den Hahn und entfernen das Wasser, das noch im Wasserbadbehälter (Ref. 39 Abb. 1) geblieben ist, mit einem Schwamm.
Trocknen Sie jeden Teil der Maschine sorgfältig und montieren Sie dann die Teile wieder an.

LÖSUNG VON MÖGLICHEN PROBLEMEN

1 **Die Maschine schaltet sich nicht ein**.
Überprüfen Sie, ob Strom zum Stecker gelangt, mit dem die Maschine angeschlossen ist.
2 **Die Maschine heizt nicht auf**.
Drücken Sie auf ON. Wenn die Maschine nicht fortfährt, dass Wasser zu erhitzen, kontrollieren Sie, ob zur Maschine Wasser mit genügendem Druck zufließt, oder ob die Maschine vielleicht nicht an die Wasserleitung angeschlossen ist.
Überprüfen Sie, ob die Wasserstandssonde Abb. 2 Teil 2 von mindestens 1 cm Wasser bedeckt ist.
3 **Die Maschine zeigt TCL Reset drücken an:**
Überprüfen, ob der Stecker des Heizwiderstandblocks richtig angesteckt ist.
Sollte das Problem weiter bestehen, Reset drücken und den Kundendienst rufen.
4 **Die Maschine kocht und es kommt vorne Dampf heraus.**
Das bedeutet, dass der Ventilator Abb. 1 Teil 20 kaputt ist. Man kann die Arbeit zwar fortsetzen, aber es muss der Kundendienst gerufen werden.
5 **Die Sicherung auf der elektrischen Schalttafel wird ausgelöst, sobald man die Maschine einschaltet:**
Der Heizwiderstand Teil 1 Abb. 2 hat einen Verlust: Sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Kundendienst rufen.
6 **Die Sicherung auf der elektrischen Schalttafel wird etwa 10 Minuten oder mehr nach dem Einschalten der Maschine ausgelöst.**
Hier ist die fast sicher nicht die Maschine kaputt, rufen Sie einen Elektriker, der die Wartung Ihrer elektrischen Anlage durchführt.
7 **Das Wasser stoppt nicht an der Marke:**
Reinigen Sie die Sonde Abb. 2 Teil 2 sorgfältig.
Sollte das gleiche beim Wasserbad passieren, reinigen Sie die Sonde Abb. 1 Teil 50.
8 **Der Heizwiderstand wird heiß, aber das Wasser tritt nicht ein.**
Trocknen Sie den Heizwiderstandblock sorgfältig mit einem trockenen Tuch ab. Sollte das nicht reichen, trocknen Sie ihn mit einem Fön.

TECHNISCHE DATEN UND MERKMALE

	CP2001/4/B	**CP2001/2/B**
Länge	76 cm.	60 cm.
Tiefe	53,5 cm.	53,5 cm.
Höhe	60 cm.	60 cm.
Spannung	220V (380V opzionale)	220V (380V opzionale)
Max. Leistung	3000W	2400 W
Gewicht	45 Kg.	37,3 Kg.
Material	Edelstahl	Edelstahl
Produktionskapazität	Vier unabhängige Körbchen für die gleichzeitige Zubereitung von vier verschiedenen Arten von Teigwaren	Zwei unabhängige Körbchen für die gleichzeitige Zubereitung von zwei verschiedenen Arten von Teigwaren
Wasserbad	Vier Edelstahlbehälter mit Deckel zum Erwärmen der Soßen	Vier Edelstahlbehälter mit Deckel zum Erwärmen der Soßen
Steuerung	Fünf Aufwärmzeiten für programmierte Körbchen, die über die Tastatur einstellbar sind	Fünf Aufwärmzeiten für programmierte Körbchen, die über die Tastatur einstellbar sind
Temperatur	Automatische Steuerung sowohl für das Kochwasser der Teigwaren, als auch für das Wasserbad.	Automatische Steuerung sowohl für das Kochwasser der Teigwaren, als auch für das Wasserbad.
Dampfkondensierung	Patentiertes System von S.T.I.M.A. zum Abbauen der Dämpfe.	Patentiertes System von S.T.I.M.A. zum Abbauen der Dämpfe.
Wasserstand	Automatische Einleitung von Wasser in beide Gefäße über die Wasserleitung dank zweier computergesteuerter Elektroventile. ANSCHLUSS 3/4	Automatische Einleitung von Wasser in beide Gefäße über die Wasserleitung dank zweier computergesteuerter Elektroventile. ANSCHLUSS 3/4

Abbildung Nr. 1

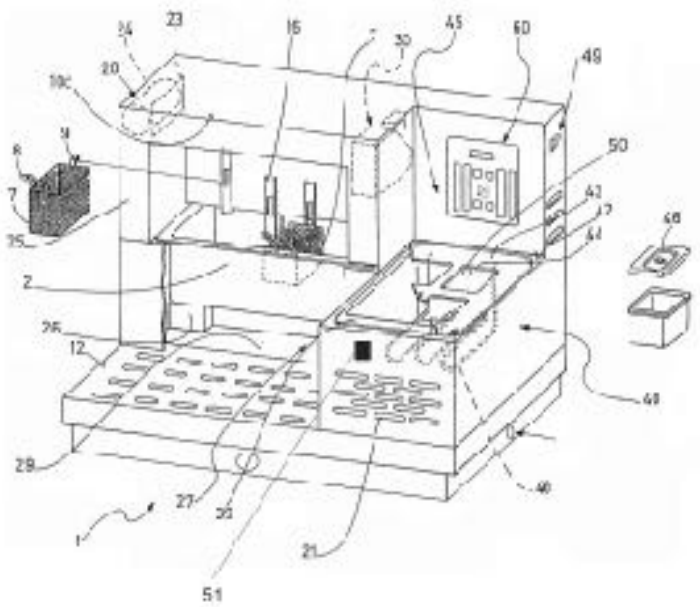
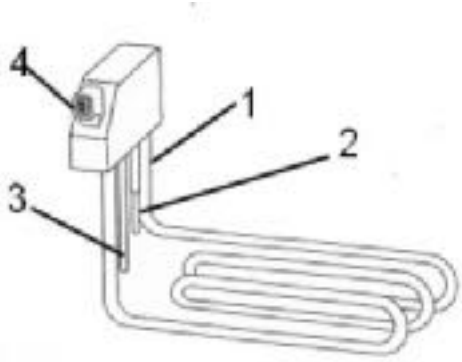


Abbildung Nr. 2



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
ZU DEN EUROPÄISCHEN NORMEN

Die Firma S.T.I.M.A. SRL in Person ihres rechtlichen Vertreters, Herrn Fabrizio Venturini, mit Sitz in Agliana Via Prato, 23.

erklärt, dass die beiliegend beschriebene neue Maschine:

Modell :	CP2001/4/B	AUTOMATISCHER TEIGWARENKOCHER
	CP2001/2/B	AUS EDELSTAHL

BAUJAHR UND SERIENNUMMER ENTSPRECHEND DER AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN PLAKETTE,

KONFORM ZU FOLGENDEN REFERENZNORMEN IST:

CEI 61-50, Faszikel 1161 harmonisiertes und als europäische Norm mit der Sigel EN 60335-1 anerkanntes Dokument

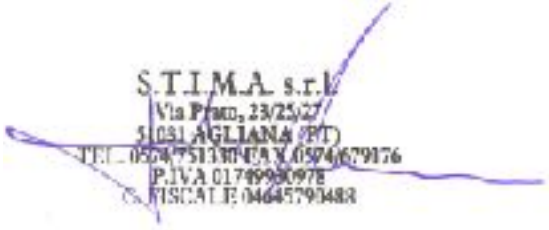
CEI 61-91, Faszikel 1623 harmonisiertes und als europäische Norm mit der Sigel EN 60335-1 anerkanntes Dokument

NIEDERSPANNUNG 73/23 EWG MODIFIZIERT DURCH DIE RICHTLINIE 93/68

ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT 89/336 EWG MODIFIZIERT DURCH DIE RICHTLINIEN
92/31 EWG UND 93/68 EWG

NAME DES ERKLÄRENDEN, HERR FABRIZIO VENTURINI

AGLIANA, DEN 02/01/2004



Ai fini dello smaltimento della macchina gli utilizzatori devono attenersi a quanto sotto riportato



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005 n. 151 "Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto sbarrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

l'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

© Unioncamere con la collaborazione di Federazione ANIE e Ecocerved