РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CP2001/2/B



CP2001/4/B



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....СТР 3

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....СТР 3

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЗАКАЗЧИКОМ.....СТР 4

ПРАВИЛА УСТАНОВКИ.....СТР 4

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....СТР 4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА.....СТР 5

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АППАРАТА.....СТР 7

ОЧИСТКА АППАРАТА.....СТР 8

ПУТИ РЕШЕНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ.....СТР 9

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....СТР 10

РИСУНКИ.....СТР 10

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ.....СТР 11

ВВЕДЕНИЕ

CP2001/4/B или CP2001/2/B - это полностью автоматический аппарат для варки пасты с компьютерным управлением. Его назначение - быстро разогревать (или готовить, в зависимости от того, как он запрограммирован) отдельные порции пасты, что позволяет приготовить блюдо с пастой менее, чем за минуту.
Данное руководство является неотъемлемой частью устройства и содержит основную информацию по установке, использованию, техническому обслуживанию и технике безопасности.
Аппаратом должны пользоваться исключительно лица, внимательно ознакомившиеся с данным руководством.
Важно, чтобы данное руководство хранилось в надежном месте, чтобы иметь к нему доступ в случае необходимости.
Аппарат для варки пасты Stima - это профессиональная машина, которая не подходит для домашнего использования.

Спасибо за то, что выбрали STIMA.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Все пользователи аппарата должны внимательно ознакомиться с инструкциями по технике безопасности при установке, эксплуатации и техническом обслуживании аппарата.
Убедитесь, что данное руководство всегда доступно пользователям для получения любых разъяснений.

- При распаковке аппарата для варки пасты убедитесь, что он цел и не имеет каких-либо дефектов; в противном случае не пользуйтесь устройством и немедленно свяжитесь с компанией S.T.I.M.A. Srl.
- Утилизируйте упаковочные материалы таким образом, чтобы не причинить вреда людям, животным, имуществу или окружающей среде.
- Не оставляйте детей одних вблизи аппарата, ни в выключенном, ни в работающем состоянии.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что характеристики источника питания соответствуют характеристикам устройства.
- Установка должна выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативными актами и инструкциями производителя.
- Неправильная установка может привести к причинению вреда людям, животным или имуществу, за который производитель может не нести ответственности.
- Аппарат для варки пасты 2001 должен быть подключен к электрической розетке напряжением не менее 16 А.
- Система электроснабжения в помещении, где установлен аппарат, в свою очередь, должна быть смонтирована в соответствии с соответствующими стандартами и, в частности, должна быть оснащена дифференциальным магнитотермическим выключателем и системой заземления в соответствии с действующими стандартами.
- Данный аппарат предназначен для разогрева пасты; любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный в результате неправильного, ошибочного и неразумного использования.
- Использование любого электрического устройства требует соблюдения определенных основных правил, таких как:
  не работать босиком;
  никогда не прикасаться к нему мокрыми ногами и руками;
  никогда не тянуть за шнур питания, всегда использовать подключенную вилку;
  не оставлять устройство под воздействием атмосферных факторов;
  не использовать удлинители в ванных комнатах или душевых кабинах.
  - Перед выполнением любых работ по очистке или техническому обслуживанию убедитесь, что устройство отключено от электросети.
  - В случае неудовлетворительной работы или сбоя в работе выключите машину, не пытайтесь самостоятельно выполнять ремонт и обратитесь к квалифицированному специалисту по сервису. Все ремонтные работы должны выполняться производителем или авторизованным сервисным центром с использованием исключительно оригинальных запчастей. Несоблюдение вышеуказанных требований может нанести ущерб безопасности оборудования и привести к немедленному аннулированию гарантии.
  - Во время работы аппарата в него заливается кипящая вода; обращайтесь с ней с максимальной осторожностью.
  - При возникновении аномальных условий, вызванных избытком пара или перегревом, отключите устройство от электросети и дайте ему остыть перед выполнением каких-либо операций.
  - Если вы больше не хотите пользоваться оборудованием, рекомендуется отсоединить шнур питания.
  - Чтобы избежать опасного перегрева, вытяните шнур питания на всю его длину.
  - Ни в коем случае нельзя заменять сетевой шнур. В случае повреждения обратитесь к уполномоченному персоналу.
- Устройство настроено на заводе; если вы хотите внести какие-либо изменения, обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЗАКАЗЧИКОМ

Аппарат для варки пасты требует подключения к электричеству и водопроводу, ответственность за которые лежит на пользователе и которые должны быть выполнены следующим образом:

- Труба подачи воды должна иметь диаметр не менее 3/4” BSP и быть оснащена запорным краном. Давление воды должно составлять от 100 до 200 кПа (2 бара).
- Трубы для отвода конденсата должны иметь тот же диаметр, что и входящая в комплект гибкая трубка; ее можно подключить к существующей системе трубопроводов или к дренажному отверстию в полу
- убедитесь, что розетка, в которую вставлена вилка аппарата, имеет следующие характеристики:
    - имеет номинальную мощность не менее 16 А;
    - оснащена выключателем, чтобы избежать возникновения электрических дуг;
    - оснащена предохранителями номиналом не более 16А

Перед ним должен быть установлен автоматический выключатель на 0,03 А

ПРАВИЛА УСТАНОВКИ

Установите аппарат в сухом, хорошо проветриваемом месте.

Установите аппарат на место и убедитесь, что он стоит ровно.

Подсоедините трубу подачи воды от разъема на машине к водопроводному крану клиента.

Подсоедините сливной патрубок от соединения на машине (расположенного под ним) к канализационной системе клиента.

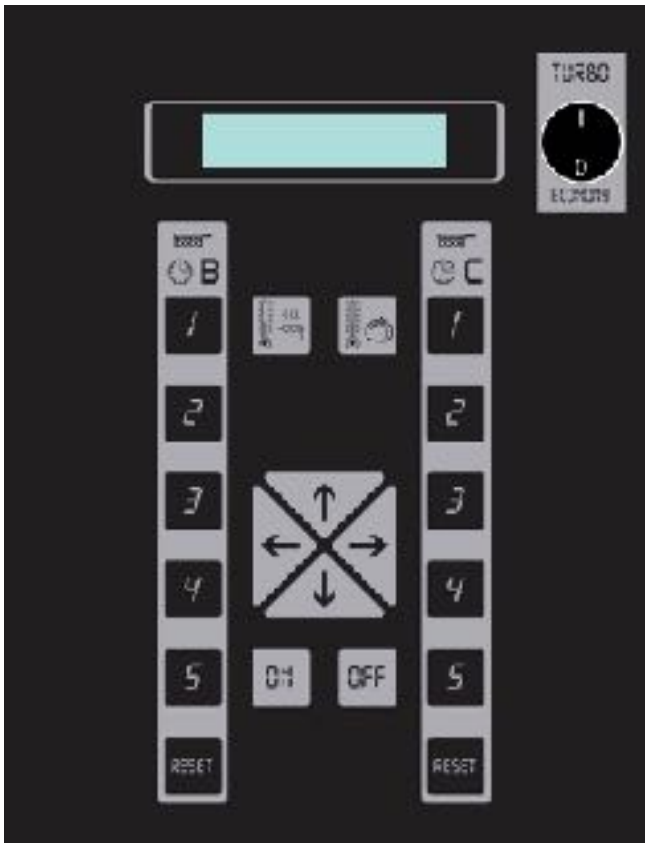
Сливной патрубок должен иметь уклон вниз, чтобы избежать скопления отходов и образования засоров.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫХОДНЫЕ КРАНЫ ДЛЯ ОТВОДА ОТХОДОВ, РАСПОЛОЖЕННЫЕ ПОД РЕЗЕРВУАРАМИ, ЗАКРЫТЫ.

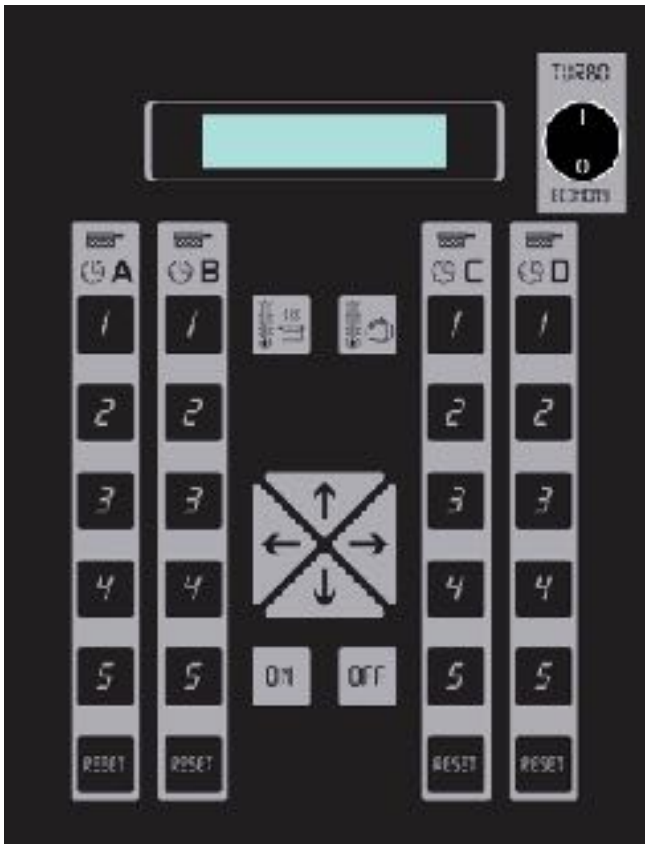
ВАЖНО, ЧТОБЫ УСТРОЙСТВО БЫЛО ЗАЗЕМЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРАВОВЫМИ НОРМАМИ.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

CP2001/2/B



CP2001/4/B



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА

Убедитесь, что вилка сетевого шнура правильно вставлена в розетку и что кран подачи воды открыт.

Убедитесь, что нагревательный элемент подключен.

Нажмите на кнопку включения "ON"



Машина автоматически заполняет ванну для соусов и ванну для приготовления, после чего начинает нагревать воду в водяной бане и воду для приготовления пищи, поддерживая температуру, установленную на панели.

На экране появится надпись:

WATER HEATING*

Примерно через 45 минут аппарат будет готов к использованию. На дисплее отобразится сообщение «НАГРЕВ ВОДЫ» и появятся следующие надписи:

0 0 0 0

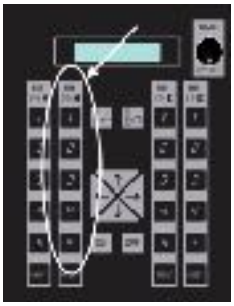
Аппарат будет поддерживать температуру, заданную на панели.

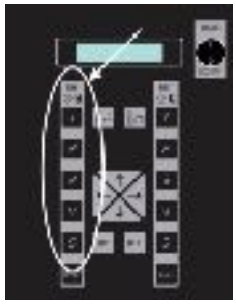
Температуру можно проверить, нажав на кнопку с изображением кастрюли и термометра.



Загрузите продукт в корзину.
Нажмите кнопку от 1 до 5 на ряду кнопок, соответствующих загруженной корзине, в зависимости от желаемого периода времени.

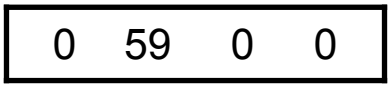
Например, если продукт помещен во вторую корзину слева, нажмите кнопки в строке B, в модели CP2001/4/B.
Например, если продукт помещен во вторую корзину слева, нажмите кнопки в строке B, в модели CP2001/2/B.





* Нагрев воды

Число, появляющееся на экране, показывает время, в течение которого макароны будут оставаться в воде.



Кнопка "RESET" (СБРОС) прерывает цикл загрузки корзины в любой момент.



Температуру обоих ванночек можно отобразить, нажав кнопки, расположенные в центре клавиатуры.

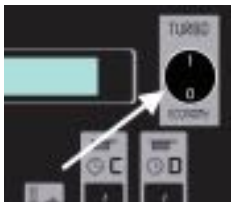


После завершения использования устройства нажмите кнопку OFF (ВЫКЛ).



Примерно через 45 минут убедитесь, что температура воды опустилась ниже 30 °C, ***затем отключите устройство от сети*** и приступайте к очистке.

ТУРБО/ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ



В то время, когда аппарат не используется для приготовления пасты, установите переключатель в положение «Экономичный». При размещении пасты в корзинах установите переключатель в положение «Турбо»; при включении этой функции нагревательный элемент работает на максимальной мощности.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НА МАШИНЕ

КЛАВИША 1..... 70 СЕКУНД

КЛАВИША 2.....90 СЕКУНД

КЛАВИША 3.....120 СЕКУНД

КЛАВИША 4.....150 СЕКУНД

КЛАВИША 5.....210 СЕКУНД

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

ТЕМПЕРАТУРА ВОДА.....100

ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ МАРМИТА 65

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АППАРАТА

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ:

==========

1) Нажмите OFF (ВЫКЛ)



2) ОДНОВРЕМЕННО нажмите и удерживайте следующие клавиши в течение 5 секунд "1" в строке C и "RESET" (СБРОС) в строке B, пока на дисплее не появится сообщение "PROGRAMMING" (ПРОГРАММИРОВАНИЕ).



3) Нажимайте на стрелку влево до тех пор, пока не появится сообщение "SAUCE TEMP" (ТЕМПЕРАТУРА СОУСА).



4)Измените значение с помощью стрелок ВВЕРХ и ВНИЗ.



5) НАЖМИТЕ "ON"(ВКЛ), чтобы сохранить значение и восстановить операцию.



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ:

==========

Повторите шаги 1 и 2, описанные выше.
Нажимайте стрелку влево, пока не появится сообщение "WATER TEMP." (ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ). Действуйте, как указано в шагах 4 и 5.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРОСМОТРЕТЬ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ АППАРАТОМ:
==========
Устройство само определяет количество порций, получаемых из каждой корзины.
Повторите шаги 1 и 2, описанные выше.

Нажимайте стрелку влево до тех пор, пока не:
Появится сообщение "PORTIONS A" (ПОРЦИИ A), нажмите стрелку влево еще раз, и появится "PORTIONS B" (ПОРЦИИ B), нажмите стрелку влево еще раз, и появится "PORTIONS C" (ПОРЦИИ C), нажмите стрелку влево еще раз, и появится "PORTIONS D" (ПОРЦИИ D).
Указанная сумма порций соответствует общему количеству порций, производимых аппаратом.
Нажмите "ON" (ВКЛ), чтобы восстановить работу машины.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ ЯЗЫК:
==========
Повторите шаги 1 и 2, описанные выше.

Нажимайте стрелку влево, пока не появится надпись "LANGUAGE in use" (Используемый язык).
Для внесения изменений используйте стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ.
Нажмите клавишу "ON" (ВКЛ), чтобы сохранить настройки и восстановить работу устройства.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ КОРЗИНЫ.
==========
Повторите шаги 1 и 2, описанные выше.

Нажимайте стрелку влево до тех пор, пока не появится "BASKET TIMES" (ВРЕМЯ КОРЗИНЫ).
Нажмите клавишу, которую вы хотите изменить.
Для внесения необходимых изменений используйте стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ. Действуйте аналогичным образом, чтобы изменить другие клавиши. Нажмите "ON" (ВКЛ), чтобы сохранить изменения и восстановить работу аппарата.

ОЧИСТКА АППАРАТА

Аппарат необходимо тщательно очищать ежедневно и, в любом случае, при каждом выключении, с последующим понижением температуры воды.

Перед началом работ по очистке убедитесь, что:

Машина находилась в выключенном состоянии (охлаждении) не менее 45 минут, и температура воды ниже 40° C (для проверки нажмите соответствующую клавишу – кастрюля с термометром – на клавиатуре).

Убедитесь, что шнур питания отсоединен от розетки.

Выньте корзины и ванны для соуса и поместите их в посудомоечную машину, снимите решетку (рис. 1 поз. 12).





Извлеките ванну (см. рис. 1 поз.2) примерно на 10 см, затем с помощью другой емкости удалите не менее 30% грязной воды, содержащейся в ванне.





Отсоедините блок нагревательного элемента, (см. рис. 1 поз. 30) нажатием на черную ручку внутрь, затем потянув блок нагревательного элемента наружу.



После отсоединения блока выньте его вместе с ванной для приготовления пищи, в котором осталась грязная вода. Поместите блок в теплое сухое место до следующего использования устройства.



прим. 1) ни в коем случае не помещайте блок в посудомоечную машину
2) не очищайте блок с помощью струи воды, а просто протирайте его влажной тряпкой.

Опустошите ванну для соусов, открыв кран (см. рис. 1 поз. 51), предварительно убедившись, что сливной патрубок, расположенный под аппаратом, подсоединен к сливному отверстию или ведру и что кран снят.



Как только жидкость соуса стечет, закройте кран и удалите остатки воды с ванны губкой (см. рис. 1 поз.39) Тщательно высушите каждую деталь машины, а затем приступайте к повторной сборке деталей.

ПУТИ РЕШЕНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ

1 **Аппарат не включается.**
Убедитесь, что к электрической розетке, к которой подключен аппарат, поступает ток.

2 **Аппарат не нагревается.**
Нажмите на "ON" (ВКЛ), и если аппарат по-прежнему не нагревает воду, убедитесь, что давление в системе подачи воды, подключенной к устройству, достаточно высокое, или, если устройство не подключено к системе подачи воды, проверьте, что датчик уровня, показанный на рис. 2. поз. 2 покрыт слоем воды не менее чем на 1 см.

3 **На дисплее устройства высвечивается надпись “tc1 press reset” (tc1 нажмите "сброс").**
Проверьте правильность подключения блока нагревательных элементов.
Если проблема не устраняется, нажмите кнопку возврата и обратитесь за помощью.

4 **В машине закипает вода, и из передней части выходит пар.**
Это означает, что вентилятор (рис. 1 поз. 20) не работает, и вы можете продолжать использовать устройство, но должны вызвать техпомощь.

5 **Автоматический выключатель на электрощитке срабатывает, как только аппарат включается:**
Элемент (рис. 2. поз. 1) закорочен: немедленно отключите его от источника питания и вызовите техпомощь.

6 **Автоматический выключатель в электрощитке срабатывает примерно через 10 минут или более после начала работы оборудования.**
Практически наверняка, оборудование **не** сломано, позвоните инженеру, ответственному за обслуживание вашей электросистемы.

7 **Подача воды не прекращается, как только она достигает нужного уровня:**
Тщательно очистите датчик (рис. 2 поз. 2). Если такая же проблема возникает с водяной баней, очистите датчик (рис. 1 поз. 50).

8 **Элемент нагревается, но вода не попадает в аппарат**
Тщательно протрите блок нагревательного элемента сухой тканью, а если этого недостаточно, высушите его феном.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

	CP2001/4/B	**CP2001/2/B**
Длина	76 см	60 см
Ширина	53,5 см	53,5 см
Высота	60 см	60 см
Напряжение	220 В (380 В опционально)	220 В (380 В опционально)
Максимальное энергопотребление	3000 Вт	2400 Вт
Вес	45 кг	37,3 кг
Материал	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Производственная мощность	Четыре отдельные корзины для одновременного приготовления четырех различных видов макаронных изделий	Две отдельные корзины для одновременного приготовления двух различных видов макаронных изделий
Водяная баня (режим подогрева)	Четыре корзины из нержавеющей стали для подогрева соусов с крышками	Четыре корзины из нержавеющей стали для подогрева соусов с крышками
Управление	Пять программируемых периодов нагрева для каждой корзины, программируемых с клавиатуры	Пять программируемых периодов нагрева для каждой корзины, программируемых с клавиатуры
Температура	Автоматический контроль как воды для нагрева макаронных изделий, так и воды для водяной бани.	Автоматический контроль как воды для нагрева макаронных изделий, так и воды для водяной бани.
Конденсация пара для снижения его концентрации	Запатентованная система S.T.I.M.A.	Запатентованная система S.T.I.M.A.
Уровень	Автоматический ввод воды в оба резервуара из водопровода благодаря двум электромагнитным клапанам с компьютерным управлением. Трубная муфта 3/4 дюйма.	Автоматический ввод воды в оба резервуара из водопровода благодаря двум электромагнитным клапанам с компьютерным управлением. Трубная муфта 3/4 дюйма.

Рис. 1

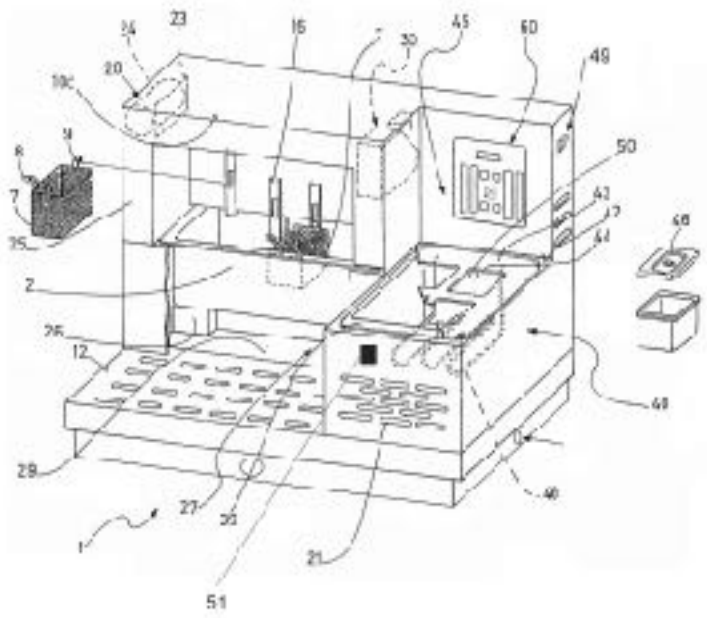
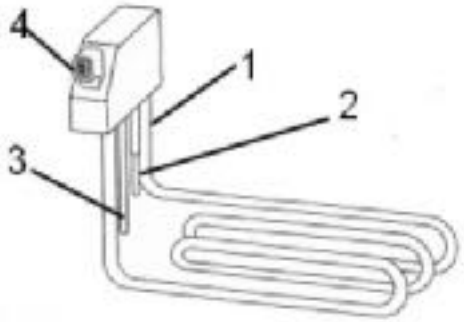


Рис. 2



ДЕКЛАРАЦИЯ О
СООТВЕТСТВИИ
ЕВРОПЕЙСКИМ СТАНДАРТАМ

Компания S.T.I.M.A. S.r.l. в лице своего законного представителя, г-на Fabrizio Venturini, зарегистрированная по адресу: Via Prato, 23, Agliana PT.

Настоящим заявляем, что новое устройство, описанное в настоящем документе:

Модель	CP2001/4/B CP2001/2/B	АВТОМАТИЧЕСКИЙ АППАРАТ ДЛЯ ВАРКИ ПАСТЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ГОД ВЫПУСКА И РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР УКАЗАНЫ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ, ПРИКРЕПЛЕННОЙ К УСТРОЙСТВУ.

СООТВЕТСТВУЕТ СЛЕДУЮЩИМ НОРМАТИВНЫМ СТАНДАРТАМ:

CEI 61-50, файл 1161, гармонизированный и признанный в качестве стандарта EC EN 60335-1

CEI 61-91, файл 1623, гармонизированный и признанный в качестве стандарта EC EN 60335-1

ДИРЕКТИВА О НИЗКОМ НАПРЯЖЕНИИ 73/23/EEC С ПОПРАВКАМИ, ВНЕСЕННЫМИ

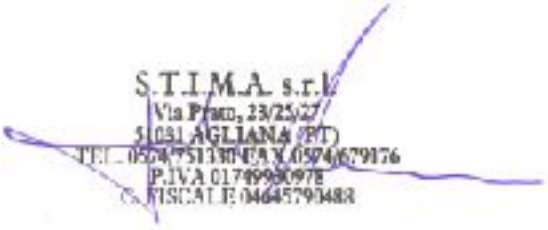
ДИРЕКТИВОЙ СОВЕТА 93/68/EEC

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 89/336/EEC С ИЗМЕНЕНИЯМИ,

ВНЕСЁННЫМИ ДИРЕКТИВАМИ 92/31/EEC И 93/68/EEC

ИМЯ ФИЗИЧЕСКОГО ЛИЦА, ПОДАЮЩЕГО ЗАЯВЛЕНИЕ – Г-Н FABRIZIO VENTURINI .

Альяна , 02/01/2004



В целях утилизации оборудования пользователи должны соблюдать следующие правила:



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

В соответствии со статьей 13 Законодательного акта № 151 от 25 июля 2005 г. «О реализации директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC о сокращении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и об утилизации отходов»

Перечеркнутый символ мусорного контейнера на колесах на устройстве или его упаковке указывает на то, что изделие необходимо утилизировать отдельно от других отходов по истечении срока его службы.

Утилизация данного оборудования в конце срока службы организуется и осуществляется производителем. Пользователи, желающие утилизировать данный прибор, должны связаться с производителем и следовать системе, принятой им для обеспечения раздельного сбора оборудования в конце срока службы.

Надлежащая переработка отходов для последующего запуска списанного оборудования для вторичной переработки, обработки и утилизации совместимой окружающей среды помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, а также способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит оборудование.

Незаконная утилизация продукта владельцем влечет за собой применение административных штрафов, предусмотренных действующим законодательством.

© Unioncamere в сотрудничестве с Федерацией ANIE и Ecocerved