



Cooking Pasta Machine CPM[®]

Installation and User Manual

Cuocipasta Professionale Multifunzione CPM[®]

Manuale d'uso e d'installazione

Cuiseur à pâtes Professionnel Multifonctions CPM[®]

Manuel d'installation et d'utilisation

Cooking Pasta Machine CPM[®]

Bedienungs- und Installationsanleitung

Cuecepasta Profesional Multifunción CPM[®]

Manual de Uso y de instalación

GB

IT

FR

DE

ES





CE DECLARATION OF CONFORMITY

TECHFOOD By Sogabe Srl

Via Spallanzani, 8/C
42024 Castelnovo di Sotto
Reggio Emilia (ITALY)
www.techfood.it

WE HEREBY DECLARE THAT THE MACHINE:

AFFIX COPY OF
CPM LABEL HERE

As described in the attached documentation conforms to the requirements of the following Directives:

- Low Voltage (CEE 73/23 updated. CEE 93/68)
- Electromagnetic Compatibility (CEE 89/336)
- Rohs (2002-95-CE)

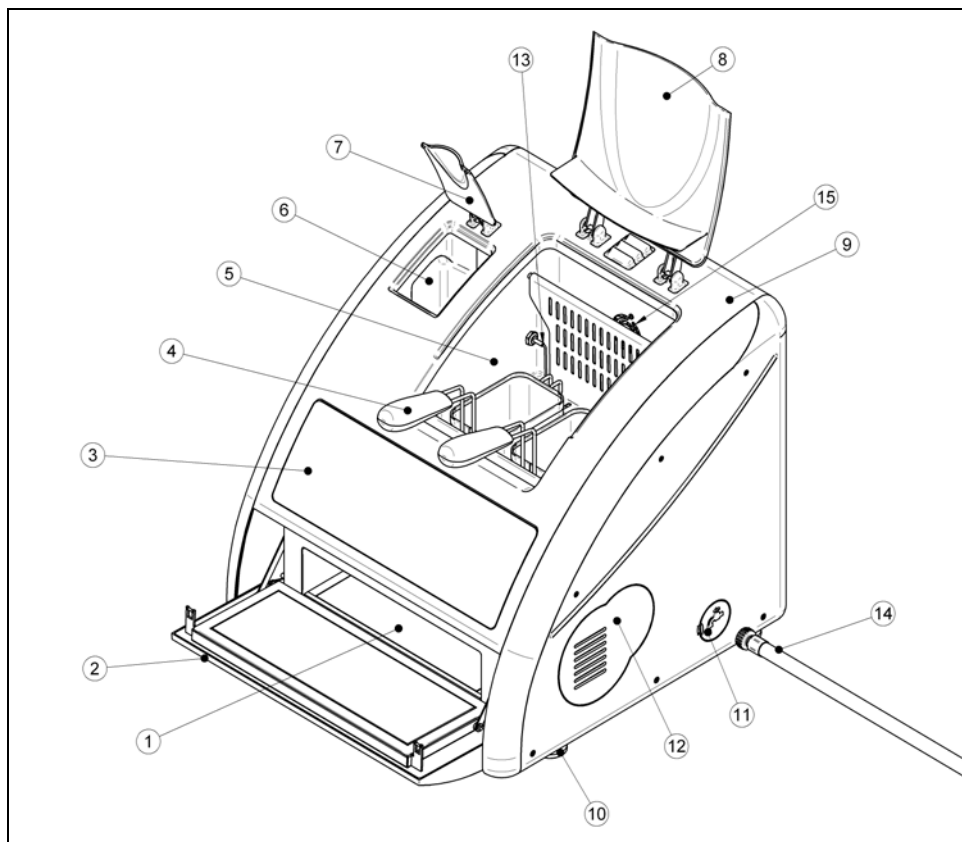
The parts of the machine that come into contact with food products are manufactured from materials that conform to the requirements of (CE) Regulation N°. 1935/2004 issued by the European Parliament and Council on 27 October 2004 covering materials and products that come into contact with food products and which substitutes Directives EEC/80/590 and EEC/89/109.

Il Presidente
Angelo Iori

Index

1.	MAIN COMPONENTS OF THE CPM®	2
2.	TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EXTERNAL DIMENSIONS	4
3.	INSTALLATION INSTRUCTIONS	5
4.	FUNCTIONS	6
a.	Description of the front panel keypad controls	6
b.	Switch on and possible CPM-E configurations	7
c.	Using the boiler	10
d.	Using the microwave	12
e.	Modifiable parameters (USER PARAMETERS)	16
5.	ALARMS, INDICATIONS AND SAFETY PROCEDURES	17
a.	Over-temperature alarm	17
b.	Temperature probe disconnected or interrupted alarm	17
c.	Tank not filled alarm and procedure	17
d.	Indications	18
e.	Safety thermostat	18
f.	Procedure in case of mains electrical supply failure	18
g.	How to change the fuses	19
6.	CLEANING	20
7.	WARNINGS	22
8.	DISPOSING OF THE CPM	24

1. MAIN COMPONENTS OF THE CPM®



Pos.	Description
1	Microwave cooking chamber in AISI 304 steel with glass-ceramic surface for sauces and/or ready meals
2	Microwave door
3	ELECTRONIC KIT front panel with LCD display and membrane type keypad for controlling the boiler and microwave cooking times
4	2 separate AISI 304 steel boiler baskets
5	Boiler cooking tank in AISI 316 steel with twin armoured electrical heating elements controlled by a safety thermostat with manual reset
6	Reserve water tank
7	Panel for opening/closing the reserve tank
8	Polycarbonate, removable panel for opening/closing the cooking tank compartment
9	Central cover
10	4 adjustable feet
11	Water inlet solenoid valve connection access panel for use when connected to the water supply
12	Boiler tank water outlet tap access panel
13	Maximum level probe for monitoring the quantity of water in the tank
14	150 cm $\frac{3}{4}$ inch tube for connecting the appliance to the water supply
15	Fume extractor fan outlet vent.

Before leaving the factory, this appliance has been tested and adjusted by specialised personnel in order to provide the best possible results.

Any subsequent repairs or adjustments must be carried out with extreme care, and by qualified personnel.

For this reason, we recommend you contact that you always contact the Master Franchisee who installed the appliance, or the designated Technical Partner, indicating the fault and the model in your possession.

Furthermore, remember that original spare parts are only available from your Franchisee-Technical Partner.

Manufactured by **TECHFOOD®** in collaboration with 

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS AND EXTERNAL DIMENSIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	CPM-E-UK-CH
Electrical supply	230 V – 50 Hz
Water pressure	Min. 0,05 MPa – Max 0,8 MPa
Boiler tank electrical heating element	1500 W + 1500 W
Microwave oven power	1400 W
Total power consumption	3000 W
Maximum input current	13 A
Average water consumption at 100°C	2 Litres/h
Boiler tank water capacity	9 Litres
Reserve tank water capacity	5,5 Litres

EXTERNAL DIMENSIONS

	CPM-E-UK-CH	CPM-E-UK-CH with packaging
Depth	60,0 cm	70,0 cm
Width	59,5 cm	73,0 cm
Height	58,0 cm	75,0 cm
Weight	43 kg	48 kg
Volume		0,3832 M³

3. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation of this appliance.

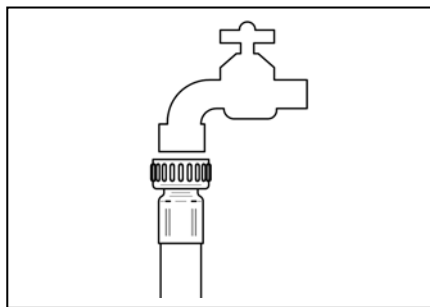
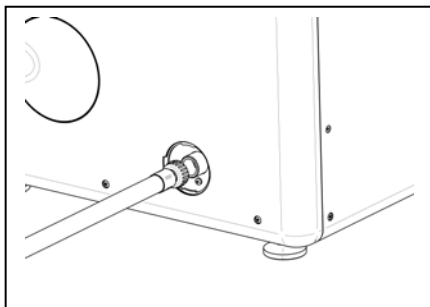
Remove the CPM from its packaging and place it on a bench, leaving a distance of at least 10 cm between the perimeter walls and the machine and paying particular attention to the side where the panel used to connect to the water supply is mounted.

If necessary adjust the feet so that the machine is positioned correctly.

Collect CPM-E to a suitable mains socket (see machine data label) fitted with a switch that conforms to the applicable standards.

Do not use reducers, adapters or shunts as these may result in intermittent contacts that can cause overheating.

When connecting the machine to the water supply, connect the tube that is provided with the appliance to a $\frac{3}{4}$ inch threaded cold water tap. (Supply pressure min. 0,05 MPa – max 0,8 MPa)

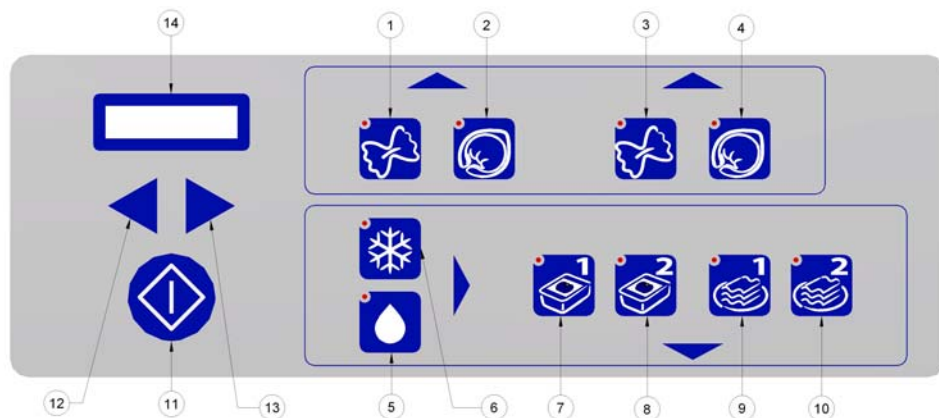


The supply tube cannot be extended.

If the tube is too short, and the tap cannot be moved, it is necessary to purchase a longer tube of the type that is suitable for this purpose.

4. FUNCTIONS

a. Description of the front panel keypad controls

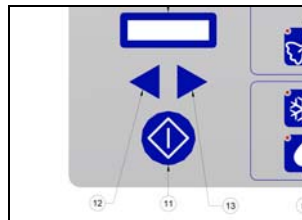


Pos.	Description
1	Left boiler basket cooking time 1 start/stop button
2	Left boiler basket cooking time 2 start/stop button
3	Right boiler basket cooking time 1 start/stop button
4	Right boiler basket cooking time 2 start/stop button
5	Select refrigerated product button
6	Select frozen product button
7	Heat up 1 sauce portion start/stop button
8	Heat up 2 sauce portions start/stop button
9	Heat up 1 ready meal start/stop button
10	Heat up 2 ready meals start/stop button
11	CPM On/Off button
12	Programmable parameters scroll button
13	Programmable parameters scroll button
14	LCD display (2 rows of 16 characters)

b. Switch on and possible CPM-E configurations

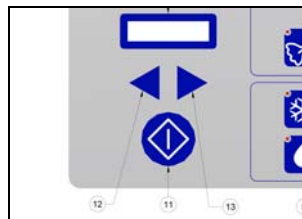
When the CPM is connected to the electrical supply, power is applied to the electronic board, and the display indicates "OFF".

To **switch on the CPM**, press button 11, the display indicates:



To **select one of the five languages** (ENGLISH-ITALIAN-SPANISH-GERMAN-FRENCH) scroll through the list using buttons 12 and/or 13; to confirm the selection press button 11.

The following message appears:



Select one of the three options using buttons 12 and/or 13:

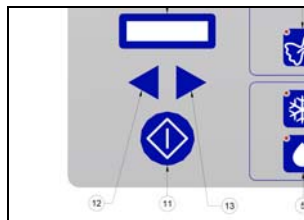
COMPLETE ► boiler and microwave operation

MICROWAVE ► microwave operation only

BOILER ► boiler operation only

To confirm the selection press button 11.

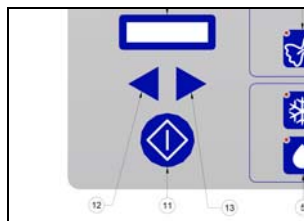
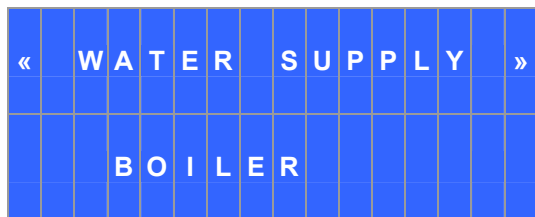
After confirming the **MICROWAVE** option, press button 11 to exit the programming procedure; at this point the CPM is ready to use in microwave configuration, and the following message appears on the display:



If **BOILER** or **COMPLETE** are selected (e.g. **BOILER**) the CPM requires further configuration:

WATER SUPPLY ► using the water supply to top up the water level in the boiler tank (in this case the CPM must be connected to a water supply as described in chapter 5/b)

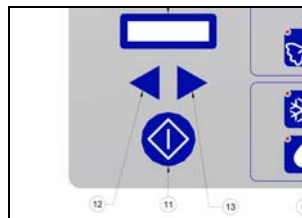
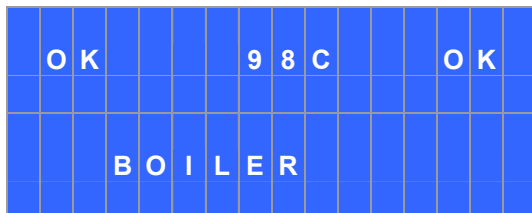
TANK ► using the CPM internal water tank to top up the water level in the boiler tank.



Select the desired option (**TANK** or **WATER SUPPLY**) using buttons 12 and/or 13, and confirm by pressing button 11.

At this point, the CPM exits the programming procedure and is ready for use.

If the **BOILER configuration** the display indicates:



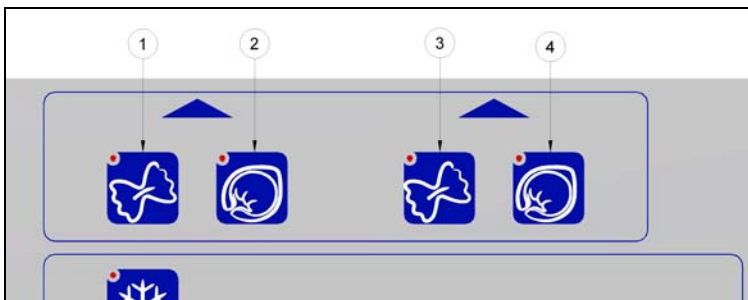
“BOILER” in the centre of the bottom row, while the top row displays “OK” at either end and the actual water temperature in the middle, if the boiler is ready for cooking, or the heating element symbols if the boiler is in the heating up phase. (In this case, wait until the ideal temperature has been reached and the “OK” messages appear in the display).

If **COMPLETE MACHINE** has been selected and the microwave is in stand-by, the message “MW OK” appears in the display; when the microwave is running the message “MW” appears, together with the cooking temperature; the messages in the upper row of the display is the same as in the BOILER configuration.

c. Using the boiler

The boiler consists of two separate baskets for cooking pasta; there are two cooking times(*) associated with each basket:

- Left basket : **Button 1** for dried and fresh durum wheat semolina pasta, standard time 30"
Button 2 for filled pasta, standard time 120"
- Right basket: **Button 3** for dried and fresh durum wheat semolina pasta, standard time 30"
Button 4 for filled pasta, standard time 120"



Each button can be used to start and stop the process, therefore the user can abort the cycle at any moment by pressing the same button again.

During the **heating up phase**, the boiler is disabled until the ideal cooking temperature is reached: buttons 1, 2, 3, and 4 are disabled and the corresponding LEDs remain on.

When the correct working temperature has been reached, the display indicates "OK" at the ends of the row, and the water temperature in the middle; the LEDs corresponding to buttons 1, 2, 3, and 4 are switched off.



If the temperature falls below the minimum threshold (ideal temperature) during the process, CPM completes any current cooking cycles, after which it is necessary to wait until the water reaches the ideal temperature again.

Example: Reheating 1 PORTION OF PASTA in BOILER configuration:

place the pasta in the left basket;

press button 2;

button 2 LED remains on and the time indicated on the top row of the display begins to decrease:

0	2	:	0	0		9	8	C			O	K
					B	O	I	L	E	R		

When the time reaches 0, the indication "00:00" starts flashing in the display, button 2 LED starts flashing and the buzzer begins to sound.

Press button 2 again to stop button 2 LED flashing, silence the buzzer and replace "00:00" with

"OK" in the display, provided that the temperature is above the ideal value; if it is below this value the heating element symbols appear indicating that the boiler is heating up

If there is no water in the boiler tank, or the level is incorrect the **WATER LEVEL** message is displayed until the water level is topped up.

Example: The following message is displayed when operating the appliance in COMPLETE MACHINE configuration:

0	2	:	0	0		9	8	C		0	0	:	3	0
M	W				0	1	:	0	0					

In order to maintain the initial configuration, switch off the CPM, by pressing button 11, but do not disconnect the plug from the electrical display (the message "OFF" appears in the display) after completing work.

In order to cancel the initial CPM configuration, switch it off and disconnect the plug from the electrical supply.

d. Using the microwave

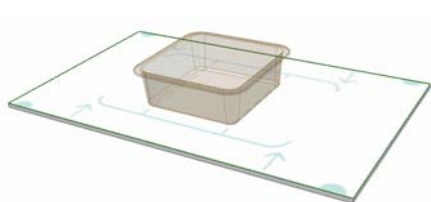
The microwave is located in the lower part of the CPM and can be used to heat up 1 or 2 portions of refrigerated or frozen sauce and 1 or 2 refrigerated or frozen ready meals.

The microwave has been designed for use with products wrapped in suitable plastic film, do not use loose food products and/or packaged in metallic containers: please consult the warnings chapter.

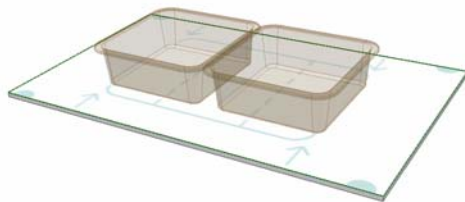
The appliance has been tested using the 150 g and 400 g portions of frozen and refrigerated products from Barilla's First Fast range: reheating and cooking times are pre-set and can be selected using the keypad (see below).

Insert the portions in the oven and place them in a central and symmetrical position – as a rule - on the glass-ceramic surface: do not place the container against the walls or the door.

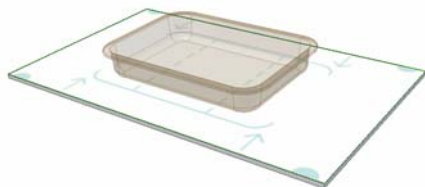
As the containers come in different sizes **the correct positions are screen printed on the glass-ceramic surface**, as shown in the below figures:



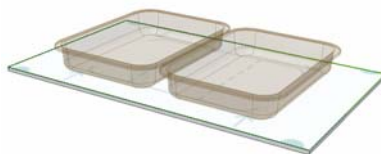
Ideal position for one sauce portion (150 g)



Ideal positions for 2 sauce portions (150 g)

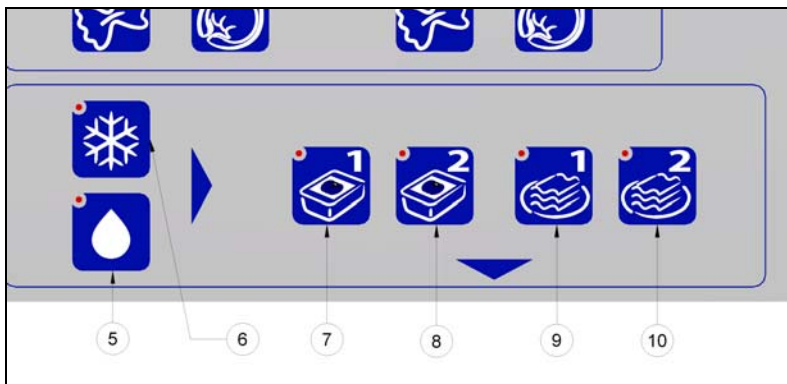


Ideal position for 1 Ready Meal (400 g)



Ideal positions for 2 Ready Meals (400 g)

The microwave management area of the keypad consist of 6 buttons and the corresponding LEDs^(*)



Button 5 = select refrigerated product

Button 6 = select frozen product

Button 7 = start/stop single sauce portion (1 min if refrigerated, 2.15 min if frozen)

Button 8 = start/stop two portions of sauce (2.15 min if refrigerated, 4.30 min if frozen)

Button 9 = start/stop one ready meal (3.15 min if refrigerated, 6.15 min if frozen)

Button 10 = start/stop two ready meals (10 min if refrigerated)

When the microwave is in the OK state, one of the two buttons, 5 or 6, is activated (button 5 or button 6 LED is illuminated).

1. Select the initial product temperature (frozen or refrigerated).
2. Select the product/s to be heated in the microwave using the 4 buttons (7, 8, 9, 10)
3. Press the selected button again to start the cooking process.

Once a given cycle has been started it is not possible to start any of the others, and vice versa.

Each button can be used to start and stop the process, therefore the user can abort the cycle at any moment by pressing the same button again.

^(*) Cooking times refer to single portions of sauce and ready meals from Barilla's First Fast frozen foods range, for all further information about preparation methods, please consult the Barilla Know How Manual;

Example: Reheating a FROZEN READY MEAL in MICROWAVE configuration:

Place the ready meal in the microwave compartment;
check that the button 6 LED is illuminated indicating the correct setting has been selected for the frozen product; if not, press button 6 to select the frozen product.
In this condition, button 5-7-8-9-10 LEDs are all extinguished.
Then, press button 9 once, (the selected cooking time appears on the top row of the display and button 9 LED flashes intermittently).



Press button 9 again to start the microwave (button 9 LED remains on and the time begins to decrease).

When the time reaches 0, the indication "00:00" starts flashing in the display, button 9 LED starts flashing and the buzzer begins to sound.

Press button 9 again to stop the LED flashing, silence the buzzer and replace "00:00" with "OK" in the display.

Button 6 LED remains on (indicating that the frozen product function is enabled).

At this point it is necessary to reheat a frozen product, the function is already enabled so it is possible to proceed to the next step; in order to warm up a refrigerated product, press button 5 (button 5 LED is illuminated and button 6 LED switches off) then proceed to the following steps.

If the microwave door is opened during the non-cooking phase, the message DOOR OPEN appears in the display, and buttons 7, 8, 9 and 10 are disabled.

If the microwave door is opened during the cooking phase, the message DOOR OPEN flashes in the display and the cooking cycle is interrupted.

The cooking cycle will resume from the point at which it was interrupted only after the door has been closed again.

The following message is display in complete configuration when the microwave door is open:



The following message is displayed in microwave configuration when the microwave door is open:



e. Modifiable parameters (USER PARAMETERS)

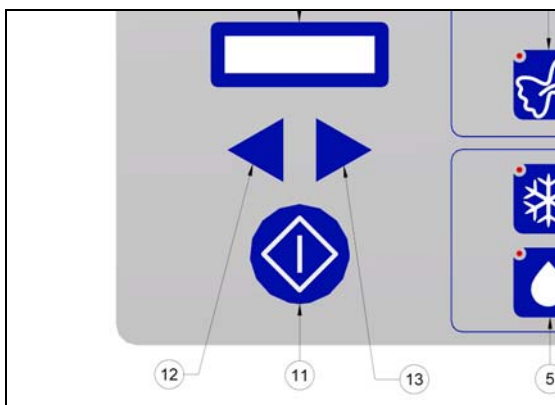
The modifiable parameters are those used **when selecting the initial CPM configuration.**

To access the USER PARAMETERS set up program the CPM must be set to OFF ("OFF" appears in the display), then press buttons 12 and 13 simultaneously for at least 5 seconds.

At this point, proceed as described in chapter 5/b, modifying the initial configuration as required; it is also possible to change the language in this level.

If it is necessary to **change the language**, disconnect then reconnect the CPM electrical supply then proceed with the initial configuration as described in chapter 6/b.

Each time CPM-E is disconnected from the electrical supply, the user is asked to set up the initial configuration, where the first variable is the language (standard = ENGLISH).



5. ALARMS, INDICATIONS AND SAFETY PROCEDURES

a. Over-temperature alarm

When the **measured temperature inside the upper boiler tank exceeds 120°C** the following conditions occur:

heating is disabled;
the cooking cycle is interrupted, if in progress;
the buzzer sounds intermittently and rapidly;
the **OVER-TEMPERATURE** alarm messages flashes on the LCD.

Press button 11 (ON/OFF) to silence the buzzer and display the "OFF" message on the LCD.

The CPM remains in the OFF state.

Press button 11 again and, if the alarm persists, switch the CPM off and on again (by disconnecting and reconnecting the plug).

If the problem persists, contact customer service.

b. Temperature probe disconnected or interrupted alarm

If the temperature probe is interrupted or disconnected the **PROBE T° DISCONNECTED ALARM** and **PROBE T° INTERRUPTED ALARM** messages alternate on the LCD display; the buzzer sounds intermittently for 1 minute and the CPM remains in the OFF state.

Solution and remedies: Switch the CPM off and on again (by disconnecting and reconnecting the plug); check the temperature probe and its connections and, if necessary, replace it.

c. Tank not filled alarm and procedure

If the boiler tank is not filled with water the **WATER LEVEL** message appears on the display for 5 minutes; if the tank has not been filled by the end of this period, the filling solenoid valve/electrical pump is turned off and the buzzer sounds for one minute, after which the heating is switched off and the **WATER LEVEL ALARM** message is displayed.

Solution and remedies: Switch the CPM off and on again (by disconnecting and reconnecting the plug); if the CPM is connected to the water supply, check that the tap upstream is open; check and clean the water system solenoid valve; clean the level sensor inside the boiler tank.

If the CPM is not connected to the water supply, check that there is water in the reserve tank; check and clean the electrical pump; clean the level sensor inside the tank.

If the problem persists, contact the Master Franchisee-Technical partner.

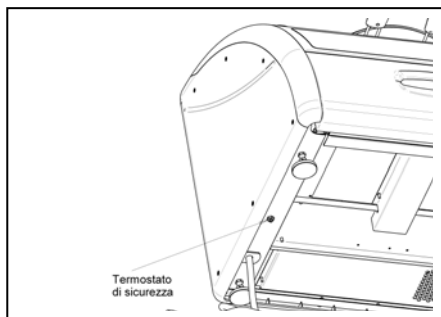
d. Indications

If the following messages appear on the display **CONTACT BL SUPPLIER** and **CONTACT MW SUPPLIER** call the Master Franchisee-Technical Partner.

If the following messages appear on the display **FILL TANK**, lift the panel of the reserve tank (pos. 7 in cap. 1) and add water in the reserve water tant (pos. 6 in cap. 1) .

e. Safety thermostat

If the boiler fails to heat up but the display does not indicate a fault, check whether the safety thermostat has been activated: if so, reset it be pressing the thermostat button on the bottom of the CPM on the left hand side (see figure on the right)



f. Procedure in case of mains electrical supply failure

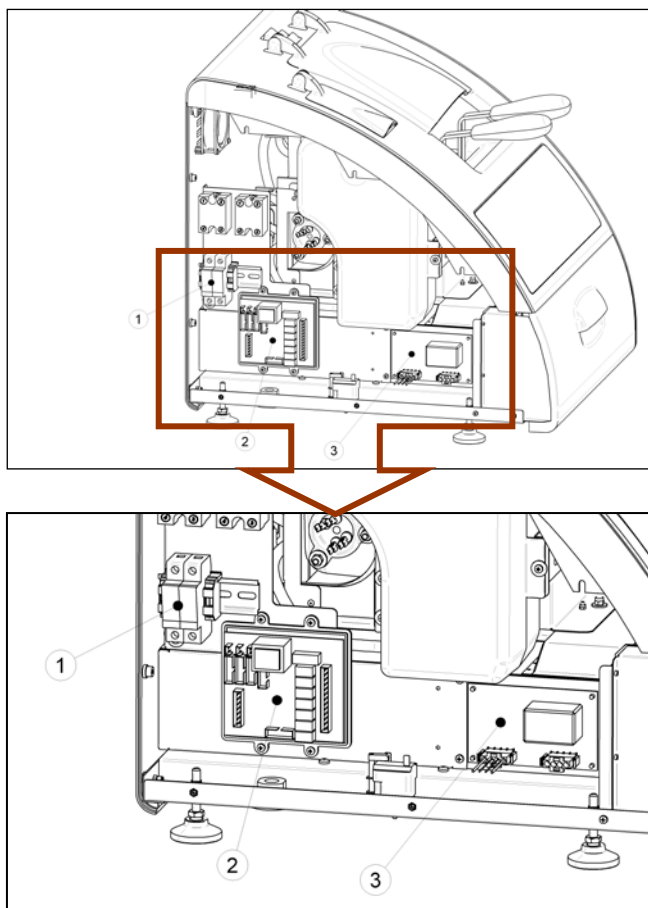
If the mains electrical supply is interrupted, when it is restored the CPM reverts to the **OFF** condition ("OFF" appears in the display) and it is necessary to restore the initial configuration as described in chapter 5/b. All settings are lost when the power is interrupted.

g. How to change the fuses

If the LCD display fails to illuminate when the appliance is connected to the mains supply, check the fuses in the fuse-holders POS. 1 and POS. 2 and, if necessary, replace them (see figure below).

If the microwave fails to heat up, check the fuses on the electronic board POS. 3 and replace them if necessary (see figure below).

To access the fuses remove the side panel using a cross head screwdriver..



6. CLEANING

Before carrying out any maintenance or cleaning operations, ensure the appliance is **disconnected** from the electrical mains supply.

Wait for the CPM to cool down before cleaning it.

Ensure the CPM is kept clean.

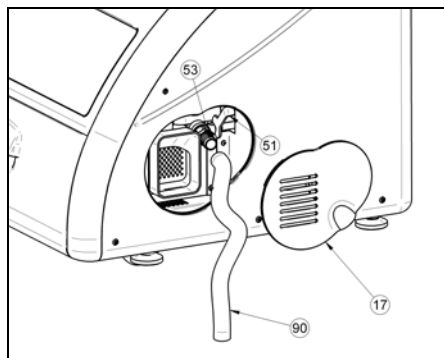
Residual food traces can cause fire hazards.

BOILER

- Change the water in the cooking tank at least once a day, and clean the tank and the baskets.
- Do not leave any traces of salted water in the bottom of the tank; during cleaning operations wash and dry the bottom thoroughly.
- Use a soft cloth, lukewarm water and neutral, non-corrosive detergents to clean the plastic and metal parts.

Procedure to drain water from Boiler cooking tank:

- Remove the boiler tank water outlet tap access panel (17)
- Connect the unload tube equipped with the CPM (90), to the draining rubber-holder (53).
- Lower the lever (51) to open the tap and convey the water into a tank or directly into the water drainage.



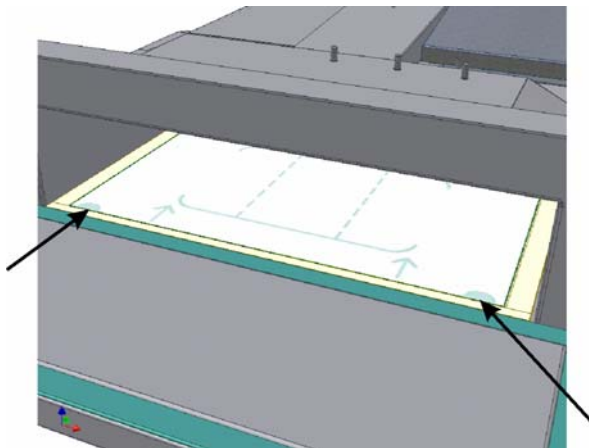
ATTENTION: BE CAREFUL WITH THE DRAINED WATER AS IT COULD BE VERY HOT.

MICROWAVE

Clean the oven on a regular basis and remove any residual food traces immediately. The oven cavity and the door are in stainless steel, the door seal and the glass plate support frame are in plastic.

When carrying out cleaning operations, observe the following precautions.

- Disconnect the CPM mains supply plug.
- Do not use scouring pads or aggressive and/or corrosive detergents (for example, avoid using foam-based self-cleaning oven products).
- Use a damp cloth or sponge with a normal detergent.
- Do not use running water, and ensure that the bottom of the oven cavity does not get wet; use a damp cloth or sponge only.
- The glass-ceramic surface can be removed for cleaning: to make it easier to remove, insert a tool under one of the screen-printed points on the glass indicated in the figure below and lever it up.



- The glass surface plastic support can also be removed for cleaning without special tools and/or precautions: simply lift it out and reposition it correctly after cleaning.
- After the oven and the surface have been cleaned, replace all parts that have been removed.
- Do not pour water into the ventilation grilles.
- Do not use abrasive products or chemical solvents.



7. WARNINGS

This manual contains information on how to dispose of the CPM at the end of its useful life, therefore it should be conserved in a safe, dry place, where it is not exposed to direct sunlight.

To get the best out of your CPM, and to guarantee a long working life, observe the instructions contained in the following user and maintenance manual.

Do not wait until the CPM components have become worn out before replacing them. Substituting a component at the right moment will ensure better performance and increased savings (by avoiding additional damage).

USE ORIGINAL SPARE PARTS.

The manufacturer accepts no responsibility for any printing or typing errors in the contents of this manual.

The figures are provided for indication only.

We reserve the right to modify the products in any way we see fit, without compromising safety or correct operation.

For your safety

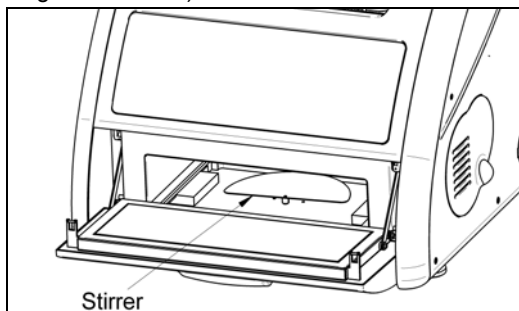
Your new CPM is easy to use.

However, it is important to read all of this handbook before attempting to install and use the CPM for the first time. This will allow you to achieve the best results, avoid mistakes, and operate the appliance safely while respecting the environment.

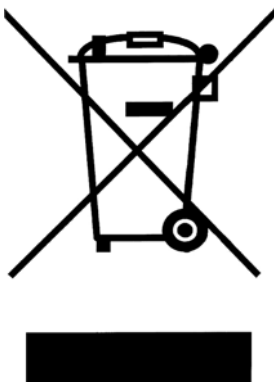
- Never attempt to use the microwave when the door is open.
- Do not tamper with the safety circuits and protection devices.
- Do not place any objects between the door and the front of the oven.
- Avoid the build up of food or detergents on the seals.
- Ensure that the door and the corresponding seals are clean.
- Take care not to damage the power supply lead: do not immerse the lead or the plug in water and keep them away from hot surfaces.
- If the CPM is damaged, do not use it until it has been repaired.
- **Before carrying out any maintenance operations, ensure the appliance is DISCONNECTED from the electrical mains supply.**

Take the following precautions when using the microwave oven:

- DO NOT use metallic cooking implements inside the microwave oven: metal containers, table services with gold or silver parts, skewers, forks, etc. Such items may generate sparks or electrical arcs that could damage the microwave oven.
- DO NOT use the microwave oven to heat up: bottles, tins, sealed or vacuum containers; the increased pressure could cause them to explode, therefore remove the wrapper, perforate the skin, shell, etc.
- DO NOT operate the microwave oven when it is empty.
- DO NOT place cloths or paper over the ventilation grilles.
- To reduce fire risks in the microwave oven cavity: do not place inflammable materials in the microwave oven, do not use the microwave oven to dry newspapers; in case of smoke, ensure the microwave oven door remains closed and switch the CPM off or disconnect it from the electrical power supply.
- At the end of the heating cycle, handle the packaged product with care in order to avoid being scalded by the steam that has formed inside it and/or the high temperature of the product.
- Mix the product thoroughly before consuming it in order to avoid burns.
- Use only for the products described in the CPM user manual: do not use to heat up non food products.
- Introduce only food products wrapped in plastic film, do not use loose food products and/or packaged in metallic containers.
- Always place the product to be heated on the glass plate. Do not use the oven without the glass plate.
- Do not attempt to modify the components inside the oven, i.e. the glass plate and its plastic support, the rotating stirrer, etc. These components may be removed for cleaning, but they must be replaced before using the oven, making sure that the stirrer does not touch the plastic support for the glass above.
- Clean the inside of the oven, the door and the door seal on a regular basis (see "Cleaning" instructions).



8. DISPOSING OF THE CPM



When the CPM is no longer serviceable it must be disposed of by an authorised recycling centre.

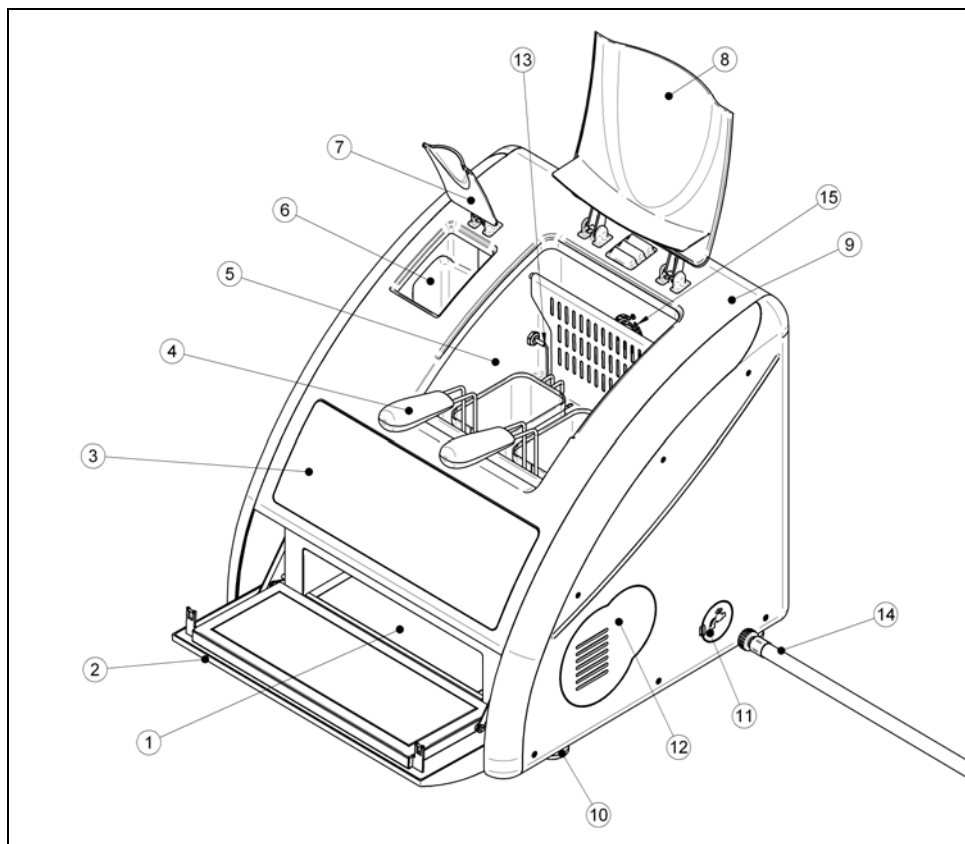
Most of the components are recyclable, however certain parts must be disposed of in accordance with the correct procedures.

Therefore, never dispose of the CPM, or its component parts, together with normal household refuse as this may result in health or environmental hazards.

Indice

1.	PARTI PRINCIPALI DEL CPM®	2
2.	CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI DI INGOMBRO.....	4
3.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	5
4.	FUNZIONALITA'.....	6
a.	Descrizione frontale tastiera comandi	6
b.	Accensione e configurazioni possibili del CPM	7
c.	Funzionalità del bollitore.....	10
d.	Funzionalità del microonde	12
e.	Parametri modificabili (PARAMETRI UTENTE)	16
5.	ALLARMI, SEGNALAZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA	17
a.	Allarme sovratemperatura	17
b.	Allarme sonda di temperatura scollegata od interrotta	17
c.	Allarme e procedura in caso di mancato riempimento.....	17
d.	Segnalazioni.....	18
e.	Termostato di sicurezza	18
f.	Procedure in caso di caduta rete elettrica	18
g.	Procedura per la sostituzione dei fusibili	19
6.	PULIZIA.....	20
7.	AVVERTENZE	22
8.	ROTTAMAZIONE DEL CPM	24

1. PARTI PRINCIPALI DEL CPM®



Pos.	Descrizione
1	Camera cottura microonde in acciaio AISI 304 con un piano di appoggio sugli e/o piatti pronti
2	Porta microonde
3	Frontale KIT ELETTRONICO con display lcd e tastiera di comando a membrana per la gestione dei tempi di cottura bollitore e dei tempi di cottura del microonde
4	2 Cestelli bollitore indipendenti in acciaio AISI 304
5	Vasca di cottura bollitore in AISI 316 con doppia resistenza elettrica corazzata controllata da un termostato supplementare di sicurezza con riarmo manuale
6	Serbatoio acqua supplementare
7	Sportello di apertura/chiusura serbatoio supplementare
8	Sportello di apertura/chiusura vano vasca di cottura in policarbonato apribile e smontabile
9	Cofano centrale
10	4 Piedini regolabili in altezza
11	Sportello di accesso collegamento elettrovalvola di carico acqua per funzionamento con collegamento da rete idrica
12	Sportello di accesso rubinetto di scarico acqua vasca bollitore
13	Sonda di massimo livello che mantiene costante la quantità d'acqua in vasca
14	Tubo da ¾ di pollice della lunghezza di 150 cm per il collegamento della macchina alla rete idrica
15	Bocca di aspirazione del ventilatore centrifugo per abbattimento vapori.

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Master Franchisee che ne ha curato l'installazione, o al Partner Tecnico da esso individuato, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso il Master Franchisee-Partner Tecnico.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI DI INGOMBRO

CARATTERISTICHE TECNICHE

	CPM-E-UK-CH
Alimentazione elettrica	230 V – 50 Hz
Pressione dell'acqua	Min. 0,05 MPa – Max 0,8 MPa
Resistenza elettrica vasca bollitore	1500 W + 1500 W
Potenza forno microonde	1400 W
Potenza totale assorbita	3000 W
Assorbimento massimo	13 A
Consumo medio acqua a 100°C	2 Litri/h
Contenuto acqua vasca bollitore	9 Litri
Contenuto serbatoio riserva acqua	5,5 Litri

DIMENSIONI DI INGOMBRO

	CPM-E-UK-CH	CPM-E-UK-CH con imballo
Profondità	60,0 cm	70,0 cm
Larghezza	59,5 cm	73,0 cm
Altezza	58,0 cm	75,0 cm
Peso	43 kg	48 kg
Volume		0,3832 M³

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose o persone derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

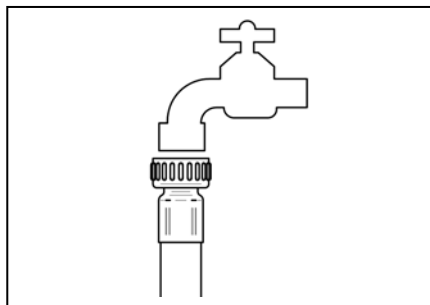
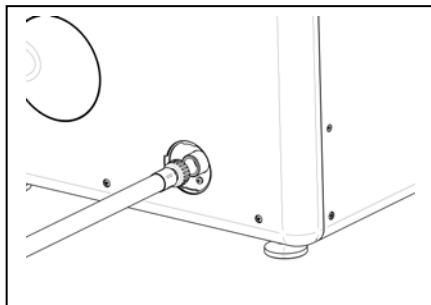
Dopo aver estratto la macchina dall'imballo posizionarla su di un banco distanziata dalle pareti di almeno 10 centimetri.

Se necessario regolare i piedini per avere un perfetto posizionamento della macchina.

Collegare il CPM-E ad una presa adeguata (vedi dati targa sulla macchina) con interruttore conforme alle normative.

Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Nel caso di allacciamento alla rete idrica collegare la macchina, con il tubo in dotazione, ad un rubinetto di acqua fredda filettato da $\frac{3}{4}$ di pollice. (pressione d'alimentazione min. 0,05 MPa – max 0,8 MPa)

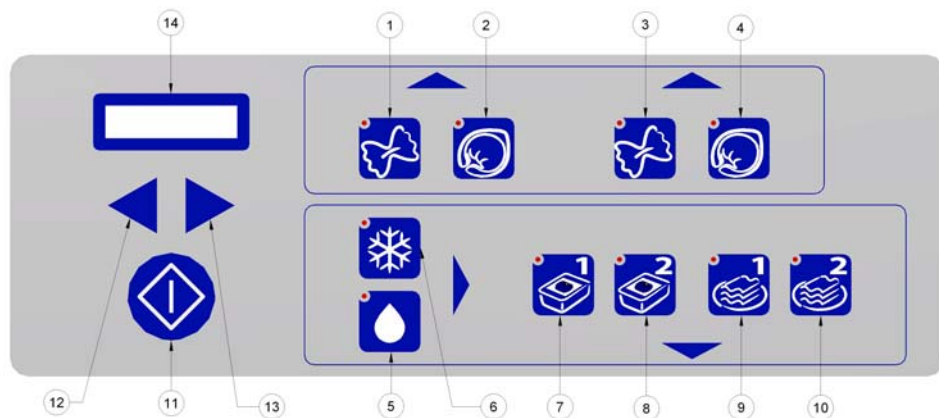


Non si può allungare il tubo di alimentazione.

Se il tubo è troppo corto e non si desidera spostare il rubinetto, bisogna acquistare un tubo completo più lungo adatto a questo tipo di servizio.

4. FUNZIONALITA'

a. Descrizione frontale tastiera comandi

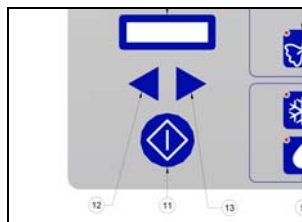


Pos.	Descrizione
1	Pulsante start/stop tempo di cottura 1 cestello sinistro bollitore
2	Pulsante start/stop tempo di cottura 2 cestello sinistro bollitore
3	Pulsante start/stop tempo di cottura 1 cestello destro bollitore
4	Pulsante start/stop tempo di cottura 2 cestello destro bollitore
5	Pulsante selezione prodotto refrigerato
6	Pulsante selezione prodotto surgelato
7	Pulsante start/stop riscaldamento 1 sugo
8	Pulsante start/stop riscaldamento 2 sughi
9	Pulsante start/stop riscaldamento 1 piatto pronto
10	Pulsante start/stop riscaldamento 2 piatti pronti
11	Pulsante on/off di accensione macchina
12	Pulsante di scorrimento parametri programmabili
13	Pulsante di scorrimento parametri programmabili
14	Display LCD (16 caratteri per 2 righe)

b. Accensione e configurazioni possibili del CPM

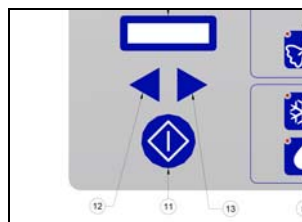
Dando tensione alla macchina viene alimentata la scheda elettronica ed il display LCD visualizza OFF.

Per **accendere il CPM** premere il pulsante 11 e sul display si visualizza:



Per **selezionare una delle cinque lingue** (INGLESE-ITALIANO-SPAGNOLO-TEDESCO-FRANCESE) scorrere con i pulsanti 12 e/o 13; per confermare la scelta premere il pulsante 11.

Una volta confermato appare:

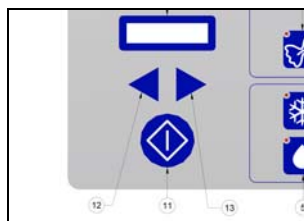


Si può selezionare una delle tre opzioni scorrendo le variabili con i pulsanti 12 e/o 13:

- COMPLETA** ► funzionamento bollitore e microonde
- MICROONDE** ► funzionamento solo microonde
- BOLLITORE** ► funzionamento solo bollitore

Per confermare la scelta premere il pulsante 11.

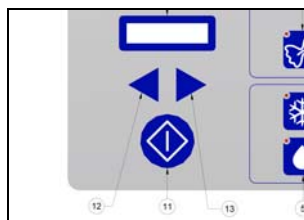
Se si conferma **MICROONDE** di seguito premere il pulsante 11 per uscire dalla programmazione; quindi la macchina in configurazione microonde è pronta per l'uso e sul display compare:



Se si conferma **BOLLITORE** o **COMPLETA** (ES. BOLLITORE), viene richiesta un'ulteriore configurazione macchina:

RETE IDRICA ► funzionamento con alimentazione acqua, per il ripristino del livello in vasca, da rete idrica. (in questo caso la macchina deve essere collegata ad una fonte idrica come descritto nel capitolo 5/b)

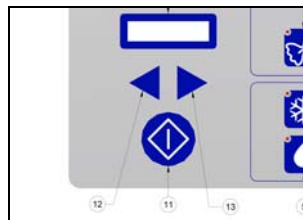
SERBATOIO ► funzionamento con alimentazione acqua, per il ripristino del livello in vasca, da serbatoio interno alla macchina.



Per selezionare una delle due opzioni (SERBATOIO o RETE IDRICA) scorrere con i pulsanti 12 e/o 13 e confermare premendo il pulsante 11.

Di seguito la macchina esce dalla programmazione ed è pronta per il suo funzionamento.

Nel caso si sia scelto la **configurazione BOLLITORE** sul display compare:



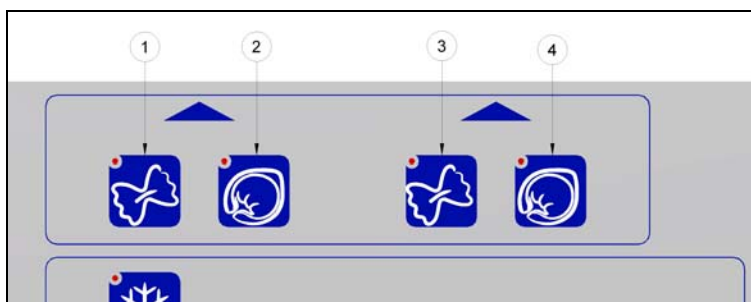
nella parte inferiore BOLLITORE al centro, mentre nella parte superiore si visualizza la temperatura reale letta in vasca e lateralmente si visualizzano le due scritte OK, se il bollitore è pronto per la cottura o i simboli delle resistenze se il bollitore è in fase di riscaldamento. (in questo caso si deve attendere fino al raggiungimento della temperatura ideale e quindi alla visualizzazione delle scritte OK).

Nel caso si sia selezionato **MACCHINA COMPLETA** ed il microonde è in attesa, nella parte inferiore del display compare la scritta MW OK; quando il microonde è in funzione compare la scritta MW con il tempo di cottura; nella parte superiore il display visualizza come descritto in precedenza per la configurazione BOLLITORE.

c. Funzionalità del bollitore

Il bollitore è composto da due cestelli indipendenti per il rinvenimento della pasta; ad ogni cestello sono associati due tempi di rinvenimento^(*):

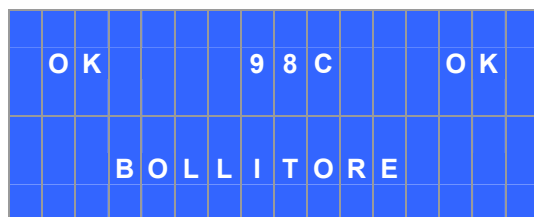
- Cestello sinistro: **Pulsante 1** per pasta di semola secca e fresca, tempo stand. 30"
Pulsante 2 per pasta ripiena, tempo standard 120"
- Cestello destro: **Pulsante 3** per pasta di semola secca e fresca, tempo stand. 30"
Pulsante 4 per pasta ripiena, tempo standard 120"



Gli stessi pulsanti hanno anche la funzione di stop e quindi si può abortire in qualunque momento il ciclo avviato ripremendo lo stesso pulsante.

Durante la **fase di riscaldamento**, fino al raggiungimento della temperatura idonea per la cottura, il bollitore non funziona: i pulsanti 1, 2, 3, 4 sono disabilitati ed i relativi led sono accesi a luce fissa.

Raggiunta la temperatura corretta di lavoro, il display visualizza lateralmente le due scritte OK, al centro appare la temperatura dell'acqua in vasca, ed i led relativi ai pulsanti 1, 2, 3, 4 si spengono.



Se durante il rinvenimento nel bollitore la temperatura scende al di sotto della soglia minima impostata (temperatura ideale), il CPM termina i cicli di cottura eventualmente avviati ed una volta terminati si deve attendere il

^(*) I tempi di cottura si riferiscono all'utilizzo delle monoporzioni di pasta della gamma surgelata Barilla First Fast, per qualsiasi ulteriore riferimento e/o approfondimento sui processi di preparazione, si prega di fare riferimento al Manuale del Know How Barilla;

ritorno della temperatura.

Esempio di rinvenimento di 1 PORZIONE DI PASTA con configurazione BOLLITORE:

inserire la pasta nel cestello sinistro;

premere il pulsante 2;

il led del pulsante 2 si accende a luce fissa e si visualizza il tempo sul display nella parte superiore sinistra che decrementa:



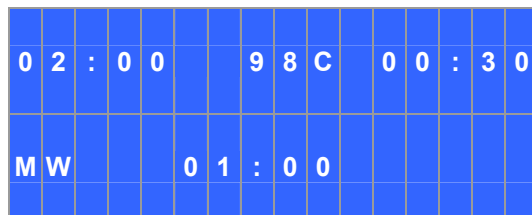
Quando il tempo arriva a 0 la scritta sul display 00:00 lampeggia, il led del pulsante 2 lampeggia e si attiva il buzzer.

Solo premendo il pulsante 2 si spegne il led del pulsante 2, si disattiva il buzzer e la scritta 00:00 lampeggiante viene

sostituita dalla scritta OK, sempre nel caso la temperatura sia al di sopra della temperatura idonea; nel caso sia al di sotto compaiono i simboli delle resistenze che sta ad indicare che il bollitore è nella fase di riscaldamento.

Se nella vasca del bollitore manca l'acqua o non c'è una corretta quantità della stessa, la parte superiore del display visualizza **LIVELLO ACQUA** fino al corretto ripristino del livello.

Esempio di visualizzazione display nel caso di funzionamento con configurazione MACCHINA COMPLETA:



A fine lavoro se si spegne la macchina con il pulsante 11 e non si scollega la spina d'alimentazione (il display visualizza OFF) la configurazione iniziale della macchina rimane memorizzata.

A fine lavoro nel caso in cui si spenga la macchina e si scollega la spina d'alimentazione, la configurazione iniziale della macchina viene persa.

d. Funzionalità del microonde

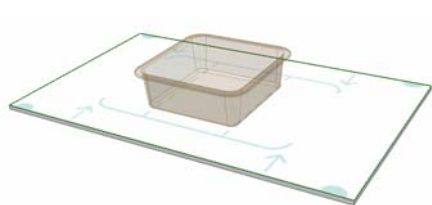
Il microonde è posto nella parte inferiore della macchina ed ha la possibilità di riscaldare 1 o 2 porzioni di sugo refrigerato o surgelato e riscaldare 1 o 2 piatti pronti refrigerati o surgelati.

Il microonde è progettato per utilizzare prodotto confezionato in idoneo film plastico, non utilizzare alimenti sfusi e/o confezionati in contenitori metallici: si rimanda al capitolo relativo alle avvertenze.

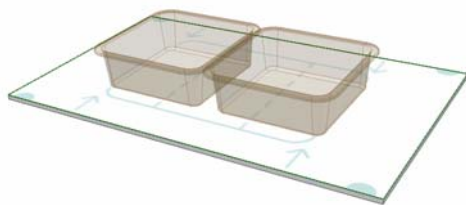
I prodotti testati sono quelli da 150 g e 400 g della gamma Barilla First Fast, surgelati o refrigerati: i tempi di rinvenimento e cottura sono pre-memorizzati e selezionabili da tastiera (vedi oltre).

Le confezioni devono essere introdotte nel forno e appoggiate sul piano in vetroceramica -come regola generale- in posizione centrale e simmetrica: si eviti di addossare la confezione alle pareti o alla porta.

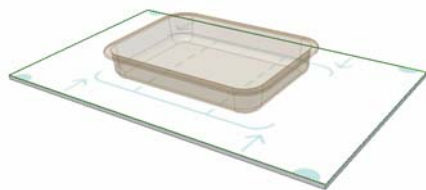
Poiché le confezioni hanno dimensioni diverse, nel piano in vetroceramica è stata aggiunta una **serigrafia d'aiudio per posizionare correttamente il prodotto nel microonde**, come da figure seguenti:



Posizione ideale per 1 sugo (150 g)



Posizione ideale per 2 sughi (150 g)

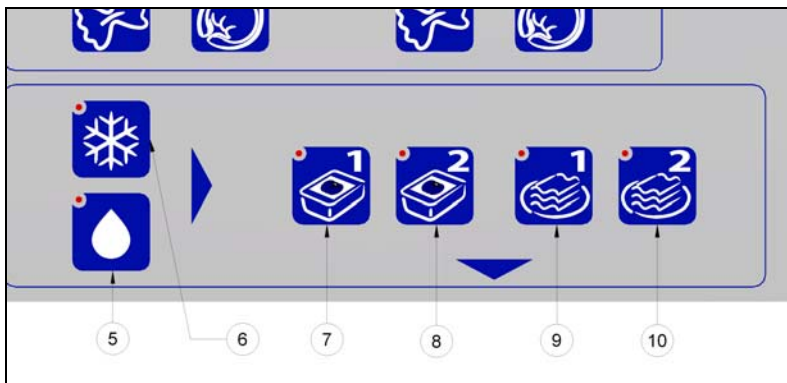


Posizione ideale per 1 Piatto Pronto(400 g)



Posizione ideale per 2 Piatti Pronti (400 g)

La **parte di tastiera che gestisce il microonde** è composta da 6 pulsanti con relativi led^(*)



Pulsante 5 = selezione prodotto refrigerato

Pulsante 6 = selezione prodotto surgelato

Pulsante 7 = start/stop una porzione di sugo (1 min se refrigerato, 2.15 min se surgelato)

Pulsante 8 = start/stop due porzioni di sugo (2.15 min se refrigerati, 4.30 min se surgelati)

Pulsante 9 = start/stop un piatto pronto (3.15 min se refrigerato, 6.15 min se surgelato)

Pulsante 10 = start/stop due piatti pronti (10 min se refrigerati)

Quando il microonde si trova nello stato OK uno dei due pulsanti 5 o 6 è attivato (led pulsante 5 o 6 acceso).

1. Selezionare la temperatura di partenza del prodotto (surgelato o refrigerato).
2. Selezionare il prodotto/i che si desidera riscaldare nel microonde utilizzando uno dei 4 pulsanti (7, 8, 9, 10)
3. Premere il pulsante selezionato una seconda volta per avviare la cottura.

Un ciclo avviato esclude la possibilità di avviare gli altri e viceversa.

Gli stessi pulsanti hanno anche la funzione di stop e quindi si può abortire in qualunque momento il ciclo avviato ripremendo lo stesso pulsante.

^(*) I tempi di cottura si riferiscono all'utilizzo delle monoporzioni di sughi e piatti pronti della gamma surgelata Barilla First Fast, per qualsiasi ulteriore riferimento e/o approfondimento sui processi di preparazione, si prega di fare riferimento al Manuale del Know How Barilla;

Esempio di rinvenimento di UN PIATTO PRONTO SURGELATO con configurazione MICROONDE:

Inserire il piatto pronto nel vano microonde;

assicurarsi che il led del pulsante 6 sia acceso a conferma della corretta selezione del prodotto surgelato; nel caso contrario premere il pulsante 6 per selezionare il prodotto surgelato.

In questo stato i led relativi ai pulsanti 5-7-8-9-10 sono spenti.

Successivamente premere una volta il pulsante 9 (il display visualizza nella parte superiore il tempo impostato ed il led del pulsante 9 è acceso a luce intermittente).



Premere una seconda volta il pulsante 9 per avviare il microonde (il led del pulsante 9 si accende a luce fissa ed il tempo inizia a decrementare).

Terminato il tempo sul display lampeggia la scritta 00:00, il led del pulsante 9 lampeggia ed il buzzer si attiva.

Solo premendo il pulsante 9 si spegne il led del pulsante 9, si disattiva il buzzer e la scritta 00:00 lampeggiante sul display viene sostituita dalla scritta OK.

Il led del pulsante 6 rimane acceso (e quindi attiva la selezione del prodotto surgelato).

A questo punto se si deve procedere con il rinvenimento di un prodotto surgelato, la selezione è già attiva e quindi si può passare allo step successivo; se si desidera procedere al rinvenimento di un prodotto refrigerato si deve premere il pulsante 5 (il led del pulsante 5 si accende e si spegne il led del pulsante 6) e di seguito si può passare agli step successivi

In caso di apertura porta microonde nella fase di non cottura, si visualizza sul display la scritta PORTA APERTA causando così la disabilitazione dei pulsanti 7, 8, 9 e 10.

In caso di apertura porta microonde nella fase di cottura, si visualizza sul display la scritta PORTA APERTA lampeggiante; in questo stato si interrompe il ciclo di cottura.

Solo dopo aver chiuso la porta il ciclo di cottura riparte dal punto in cui si era interrotto.

Visualizzazione display con configurazione completa e porta microonde aperta:

0	2	:	0	0		9	8	C		0	0	:	2	5
M	W		P	O	R	T	A		A	P	E	R	T	A

Visualizzazione display con configurazione microonde e porta microonde aperta:

			M	I	C	R	O	N	D	E				
			P	O	R	T	A		A	P	E	R	T	A

e. Parametri modificabili (PARAMETRI UTENTE)

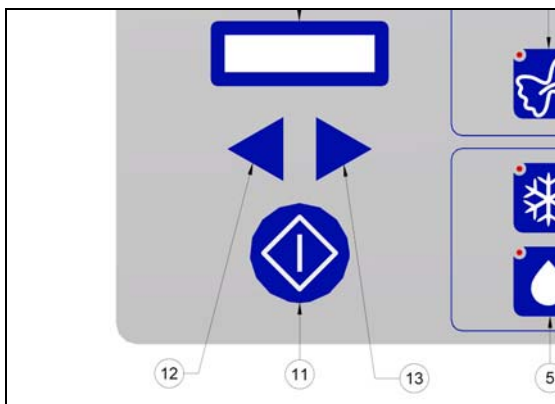
I parametri che si possono modificare sono quelli legati alla **scelta della configurazione iniziale del CPM**.

Per accedere alla programmazione dei PARAMETRI UTENTE occorre che il CPM sia posizionato in OFF (il display visualizza OFF), quindi tenere premuti contemporaneamente i pulsanti 12 e 13 per almeno 5 secondi.

Fatto questo si deve procedere, come spiegato nel capitolo 5/b, modificando la configurazione iniziale come si desidera; in questo livello non si può cambiare la lingua.

Nel caso si renda necessario **cambiare la lingua**, si deve togliere e ridare tensione alla macchina per poi procedere alla configurazione iniziale come descritto nel capitolo 6/b.

Tutte le volte che viene tolta tensione al CPM-E, viene richiesto di impostare la configurazione iniziale e come prima variabile la selezione della lingua (standard = INGLESE).



5. ALLARMI, SEGNALAZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

a. Allarme sovratemperatura

Con la **temperatura misurata all'interno della vasca superiore al valore di 120°C** si hanno le seguenti condizioni:
il riscaldamento viene disattivato;
il ciclo di cottura viene fermato, se attivo;
il buzzer suona in modo intermittente veloce;
il display LCD visualizza l'allarme lampeggiante SOVRATEMPERATURA.

Premendo il pulsante 11 (ON/OFF) si tacita il buzzer ed il display LCD visualizza OFF.

La macchina rimane in stato di OFF.

Se premendo di nuovo il tasto 11 l'allarme rimane visualizzato, occorre spegnere e riaccendere la macchina. (staccare e riattaccare la spina)

Se il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

b. Allarme sonda di temperatura scollegata od interrotta

Se la sonda di temperatura è interrotta o scollegata il display LCD visualizza in alternanza la scritta **ALLARME SONDA SCOLLEGATA** con **ALLARME SONDA INTERROTTA**; il buzzer suona ad intermittenza per 1 minuto e la macchina rimane in stato di OFF.

Soluzione e rimedi: Spegner e riaccendere la macchina (staccare e riattaccare la spina); controllare il collegamento e lo stato della sonda di temperatura ed eventualmente sostituirla.

Se il problema persiste contattare il Master Franchisee-Partner tecnico.

c. Allarme e procedura in caso di mancato riempimento

In caso di mancanza di riempimento dell'acqua in vasca, viene visualizzato sul display **LIVELLO ACQUA** per un tempo di 5 minuti; se in questo tempo non si è provveduto a ripristinare il livello in vasca, viene chiusa l'elettrovalvola/elettropompa di riempimento, viene attivato il buzzer per un minuto, dopodiché il riscaldamento viene spento ed il display LCD visualizza **ALLARME LIVELLO ACQUA**.

Soluzione e rimedi: Spegner e riaccendere la macchina (staccare e riattaccare la spina); se la macchina è collegata alla rete idrica controllare che sia aperto il rubinetto a monte; controllare e pulire l'elettrovalvola della rete idrica; pulire la sonda di livello all'interno della vasca.

Se la macchina non è collegata alla rete idrica controllare che ci sia acqua nel serbatoio supplementare; controllare e pulire l'elettropompa del serbatoio; pulire la sonda di livello all'interno della vasca.

Se l'anomalia persiste contattare il Master Franchisee-Partner tecnico.

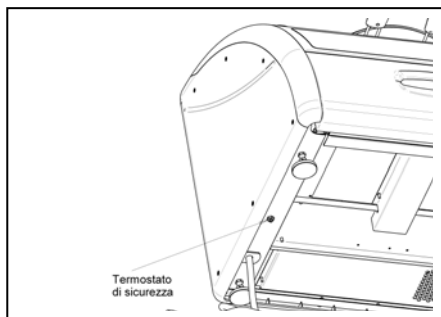
d. Segnalazioni

In caso che il display visualizzi le scritte **CONTATTARE FORNITORE BL e CONTATTARE FORNITORE MW** si deve chiamare il Master Franchisee-Partner tecnico.

In caso che il display visualizzi “**RIEMPI SERBATOIO**” sollevare lo sportello serbatoio (pos.7-cap.1) ed aggiungere acqua nel serbatoio supplementare (pos.6-cap.1).

e. Termostato di sicurezza

In caso il bollitore non riscaldi e il display non segnali nessuna anomalia, controllare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza; se così fosse, riarmare premendo il pulsante del termostato posto nella parte inferiore della macchina lato sinistro. (vedasi immagine a lato)



f. Procedure in caso di caduta rete elettrica

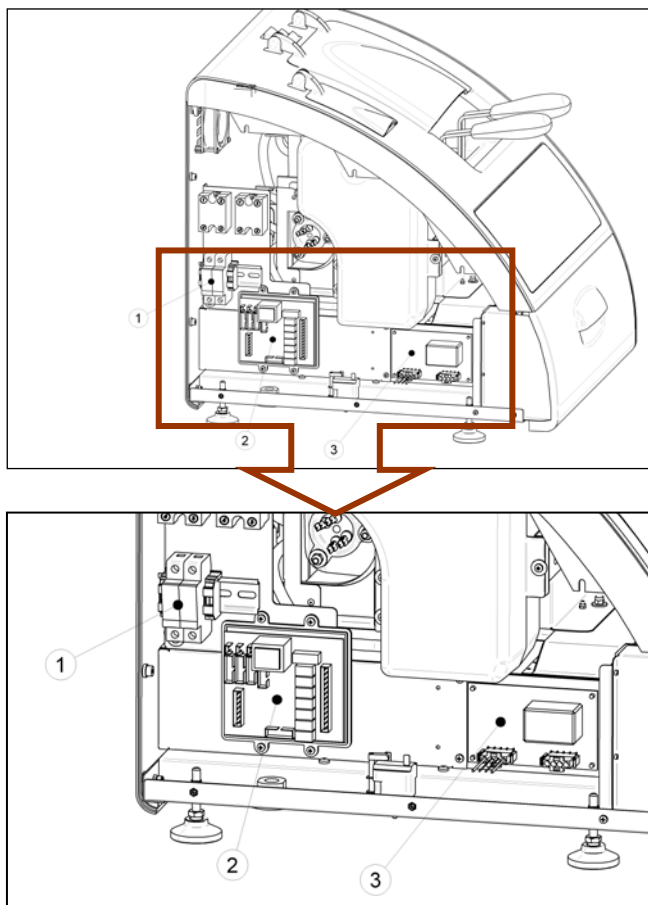
In caso di caduta della rete d'alimentazione elettrica, al suo ritorno la macchina ritorna nella condizione di **OFF** (il display visualizza OFF) e si deve impostare di nuovo la configurazione iniziale come descritto nel capitolo 5/b. Tutte le selezioni impostate, prima dell'interruzione dell'energia elettrica, vengono perse.

g. Procedura per la sostituzione dei fusibili

Se, dopo aver collegato la spina d'alimentazione, il display LCD non si accende, controllare ed eventualmente sostituire i fusibili riposti nel portafusibile POS.1 e POS.2 (vedasi immagine seguente).

Nel caso in cui il microonde non riscaldi, controllare i fusibili ed eventualmente sostituirli, riposti nella scheda elettronica POS.3 (vedi immagine seguente).

Per accedere ai fusibili munirsi di un cacciavite con taglio croce e rimuovere il cofano sinistro.



6. PULIZIA

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, verificare che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.

Prima di pulire il CPM, attendere che si raffreddi.

Tenete sempre ben pulito il CPM.

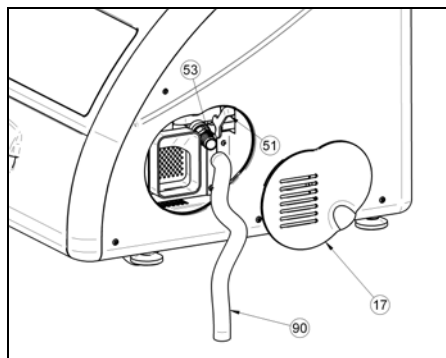
I residui di cibo possono causare rischi di incendio.

BOLLITORE

- Sostituire l'acqua nella vasca di cottura almeno una volta al giorno avendo cura di pulire la stessa vasca ed i cestelli.
- Non lasciare sul fondo della vasca residui di acqua salata; durante la pulizia lavare ed asciugare bene il fondo.
- Per pulire le parti in plastica e le parti in acciaio utilizzare un panno morbido con acqua leggermente tiepida e detergenti non corrosivi di tipo neutro.

Procedura per lo scarico dell'acqua dalla vasca:

- Rimuovere lo sportellino (17) per accedere al vano di scarico.
- Collegare il tubo di scarico (90), in dotazione, al portagomma di scarico (53).
- Abbassare la leva (51) per aprire il rubinetto e convogliare l'acqua in una tanica o direttamente in uno scarico.



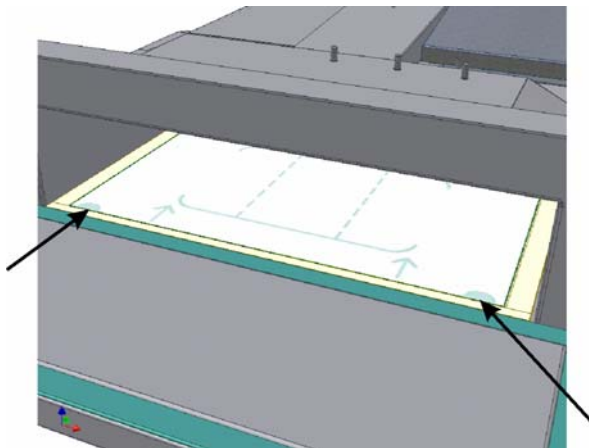
IMPORTANTE: FARE MOLTA ATTENZIONE PERCHÉ L'ACQUA SCARICATA POTREBBE ESSERE BOLLENTE.

MICROONDE

Il forno deve essere pulito periodicamente e gli eventuali residui di cibo rimossi immediatamente. La cavità del forno e la porta sono in acciaio inox, la guarnizione della porta e il telaio di sostegno del piano in vetro sono in materiale plastico.

Per la pulizia si consiglia di attenersi alle seguenti norme:

- Togliere la spina di alimentazione del CPM.
- Non utilizzare spugne abrasive né prodotti detergenti aggressivi e/o corrosivi (evitare ad es. i prodotti in schiuma autopulente per forno).
- Utilizzare un panno o spugna umida con un normale detergente.
- Non lavare con acqua corrente, non bagnare il fondo della cavità del forno: utilizzare solo un panno o spugna inumidita.
- Il piano in vetroceramica può essere rimosso per agevolare la pulizia: per facilitare la sua rimozione fare leva con un utensile in una delle posizioni indicate nella seguente figura sulla serigrafia del vetro.



- Anche il supporto plastico del piano in vetro può essere rimosso per la pulizia senza particolari attrezzi e/o precauzioni: è sufficiente sollevarlo e dopo la pulizia riposizionarlo correttamente.
- Dopo aver eseguito la pulizia del forno e del piano, rimontare tutte le parti eventualmente rimosse.
- Non versare acqua nelle aperture di ventilazione.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici.

7. AVVERTENZE

Questo manuale è da conservare accuratamente in luogo protetto, asciutto, al riparo da raggi solari, per futuri riferimenti fino allo smantellamento finale del CPM.

Per un migliore funzionamento del CPM e una più' lunga durata è necessario attenersi alle istruzioni contenute nel seguente manuale di uso e manutenzione.

Non attendere che i componenti del CPM siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente al momento opportuno significa migliore funzionamento e risparmio (si evitano danni maggiori).

USARE RICAMBI ORIGINALI.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione contenute nel seguente manuale.

Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Ci si riserva di apportare ai prodotti, quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili , senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di sicurezza e funzionalità .

Per la vostra sicurezza

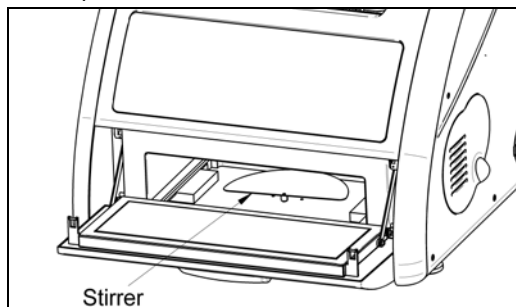
L'uso del nuovo CPM è facile.

Tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare il CPM per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

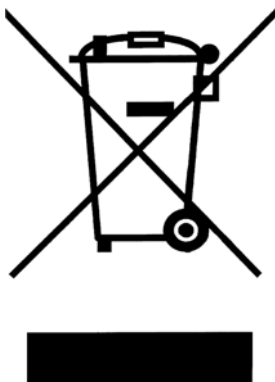
- Non tentare mai di utilizzare il microonde quando lo sportello è aperto.
- Non tentare di manomettere i circuiti di sicurezza e le protezioni.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno.
- Evitare l'accumulo di cibo o detersivi sulla superfici di tenuta.
- Assicursi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano pulite.
- Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione: non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
- Se il CPM è danneggiato, evitare di utilizzarla fino a quando il guasto non sarà riparato.
- **Prima di qualsiasi intervento verificare che l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.**

Quando si utilizza il forno a microonde adottare le seguenti precauzioni:

- NON utilizzare materiali da cucina metallici all'interno del forno a microonde: contenitori metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc; Potrebbero generarsi scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno a microonde.
- NON riscaldare: bottiglie, barattoli, contenitori sotto vuoto o sigillati; l'aumento di pressione potrebbe causarne l'esplosione, quindi rimuovere l'involucro, perforare la buccia, il guscio, ecc.
- NON accendere il forno a microonde quando è vuoto.
- NON coprire le aperture di ventilazione posteriori con panni o carta.
- Per ridurre il rischio di incendi nella cavità del forno a microonde: non riporre materiali infiammabili nel forno a microonde; non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali; in caso di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno a microonde e spegnere l'apparecchiatura oppure scollegarla dalla rete elettrica.
- Al termine del ciclo di riscaldamento maneggiare con attenzione il prodotto confezionato, per evitare il rischio di scottature da vapore formatosi all'interno della confezione e/o per la elevata temperatura del prodotto stesso.
- Mescolare attentamente il prodotto prima della consumazione per evitare scottature.
- Utilizzare solo i prodotti previsti per l'uso descritto nel manuale d'uso del CPM: è vietato l'utilizzo come riscaldatore di prodotti non alimentari..
- Introdurre solo prodotti alimentari confezionati con film plastico, non utilizzare alimenti sfusi e/o confezionati in contenitori metallici.
- Utilizzare sempre il piano in vetro per appoggiare il prodotto da scaldare. Non utilizzare il forno senza il piano in vetro.
- Non modificare mai i componenti all'interno del forno, quali il piano in vetro, il sostegno in plastica del vetro, lo stirrer rotante, ecc. Tali componenti possono essere smontati per pulizia, ma devono essere rimontati prima di utilizzare il forno, controllando che lo stirrer non tocchi il sostegno in plastica del vetro soprastante.
- Pulire periodicamente l'interno del forno (vedi istruzioni "Pulizia"), la porta e la guarnizione della porta.



8. ROTTAMAZIONE DEL CPM



Quando il CPM non può più essere utilizzato, deve essere affidato ad un centro di riciclaggio che ne effettui la rottamazione.

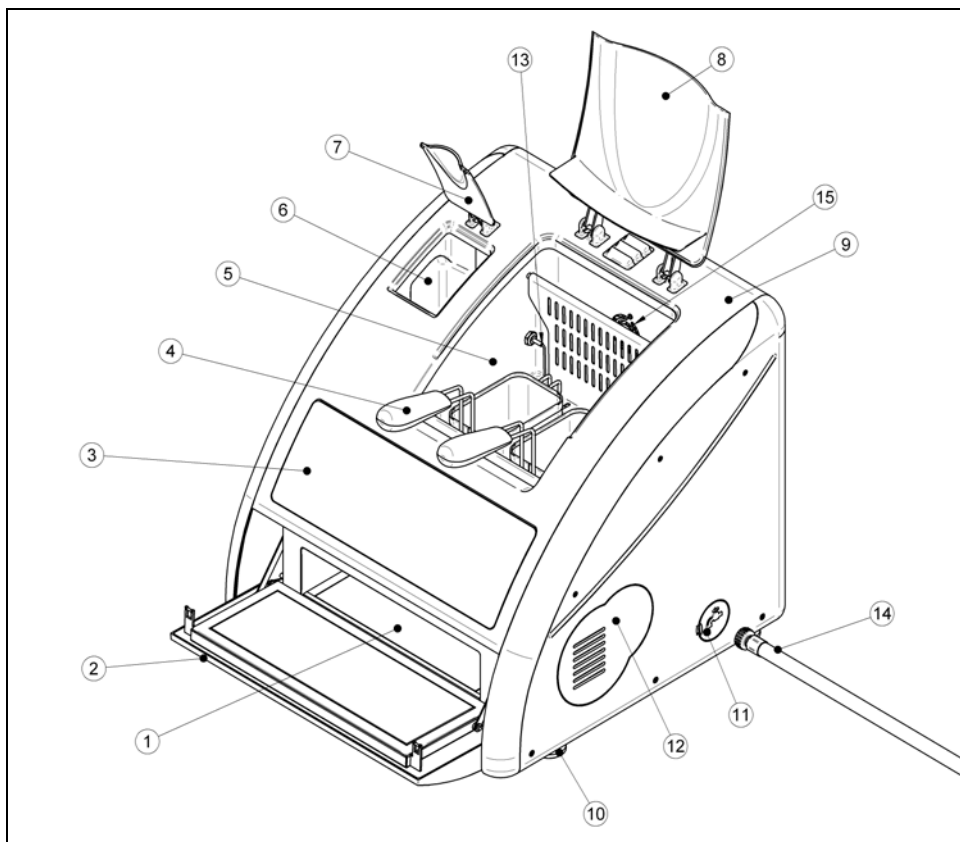
La maggior parte dei componenti dell'apparecchiatura sono riciclabili, ma ce ne sono alcuni che devono essere smaltiti in modo appropriato.

Perciò, non mischiare mai il CPM o parti di esso con i normali rifiuti domestici, poiché ciò potrebbe comportare rischi per la salute o per l'ambiente.

Sommaire

1.	PARTIES PRINCIPALES DU CPM®	2
2.	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DIMENSIONS HORS TOUT	4
3.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	5
4.	FONCTIONS	6
a.	Description du clavier de commande	6
b.	Mise en marche et configurations possibles du CPM.....	7
c.	Fonctions de la bouilloire.....	10
d.	Fonctions du four à micro-ondes	12
e.	Paramètres modifiables (PARAMÈTRES DE L'UTILISATEUR)	16
5.	ALARMES, SIGNALISATIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ.....	17
a.	Alarme pour sur-température	17
b.	Alarme pour sonde de température déconnectée ou interrompue	17
c.	Alarme et procédure à suivre en cas de remplissage non effectué	17
d.	Signalisations	18
e.	Thermostat de sécurité.....	18
f.	Procédure à suivre en cas de coupure de courant	18
g.	Procédure de remplacement des fusibles	19
6.	NETTOYAGE.....	20
7.	INSTRUCTIONS	22
8.	MISE AU REBUT DU CPM	24

1. PARTIES PRINCIPALES DU CPM®



Pos.	Description
1	Chambre de cuisson à micro-ondes en acier AISI 304 avec appui pour les sauces et/ou plats prêts
2	Porte du four à micro-ondes
3	KIT ÉLECTRONIQUE avec affichage LCD et clavier à membrane pour la gestion des temps de cuisson de la bouilloire et de ceux du four à micro-ondes
4	2 paniers de cuisson indépendants en acier AISI 304
5	Bouilloire de cuisson de la bouilloire en acier AISI 316 avec double résistance électrique blindée à thermostat de sécurité supplémentaire avec réarmement manuel
6	Réservoir d'eau de réserve
7	Volet d'ouverture/fermeture du réservoir de réserve
8	Volet d'ouverture/fermeture de la bouilloire de cuisson en polycarbonate ouvrable et démontable
9	Capot central
10	4 pieds réglables
11	Couvercle du point de raccordement à l'électrovanne d'arrivée d'eau pour l'utilisation avec branchement au réseau de distribution de l'eau
12	Volet d'accès au robinet d'écoulement de l'eau provenant de la bouilloire de la bouilloire
13	Sonde de niveau maxi permettant de maintenir constamment la même quantité d'eau dans la bouilloire
14	Tube de ¾ de pouce sur 150 cm de longueur pour le raccordement de l'appareil au réseau de distribution de l'eau
15	Bouche d'aspiration des vapeurs du ventilateur centrifuge

Avant sa sortie de l'usine, cet appareil a été essayé et mis au point par du personnel spécialisé dans le but d'assurer un fonctionnement parfait.

Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.

Nous vous conseillons donc de vous adresser toujours au franchisé maître qui s'est chargé de l'installation ou au partenaire technique désigné par celui-ci en indiquant le type de problème et le modèle de votre appareil.

Sachez que les pièces de rechange originales se trouvent uniquement chez le franchisé maître/partenaire technique.

Réalisé par **TECHFOOD®** en collaboration avec



2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DIMENSIONS HORS TOUT

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	CPM-E-UK-CH
Alimentation électrique	230 V – 50 Hz
Pression de l'eau	Min 0,05 MPa – Max 0,8 MPa
Résistance électrique de la bouilloire	1500 W + 1500 W
Puissance du four à micro-ondes	1400 W
Puissance totale absorbée	3000 W
Absorption maximale	13 A
Consommation moyenne d'eau à 100°C	2 litres/h
Capacité de la bouilloire	9 litres
Capacité du réservoir d'eau de réserve	5,5 litres

DIMENSIONS HORS TOUT

	CPM-E-UK-CH	CPM-E-UK-CH avec emballage
Profondeur	60,0 cm	70,0 cm
Largeur	59,5 cm	73,0 cm
Hauteur	58,0 cm	75,0 cm
Poids	43 kg	48 kg
Volume		0,3832 M ³

3. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels aux biens ou aux personnes dérivant d'une installation erronée de l'appareil.

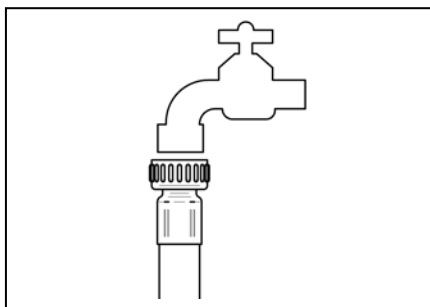
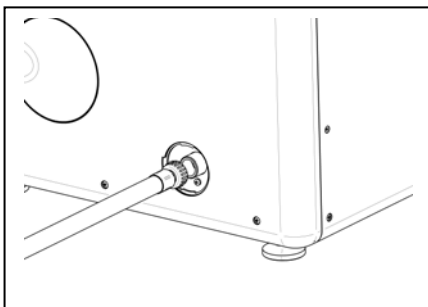
Après avoir retiré l'appareil de l'emballage, le placer sur un comptoir à une distance du mur d'au moins 10 centimètres.

Régler les pieds, le cas échéant, pour que l'appareil soit parfaitement positionné.

Brancher le CPM à une prise appropriée (voir les données sur la plaque de l'appareil) avec un interrupteur conforme aux normes.

Ne pas utiliser de réducteur, adaptateur ou shunt car cela peut provoquer de faux contacts avec des surchauffes dangereuses.

En cas de raccordement au réseau de distribution de l'eau, utiliser le tube fourni pour raccorder l'appareil à un robinet d'eau froide fileté de $\frac{3}{4}$ de pouce. (Pression d'alimentation : min 0,05 MPa, max 0,8 MPa).

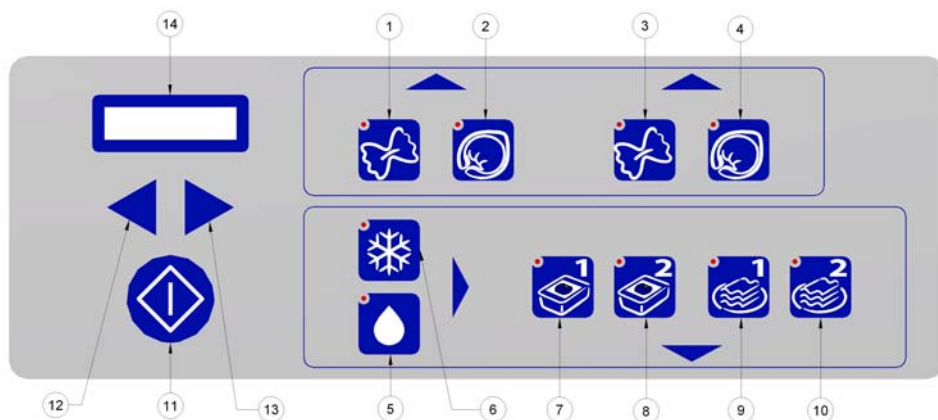


Le tube d'alimentation ne peut être allongé.

Si le tube est trop court et que l'on ne souhaite pas déplacer le robinet, acheter un tube complet plus long correspondant à ce type d'usage.

4. FONCTIONS

a. Description du clavier de commande

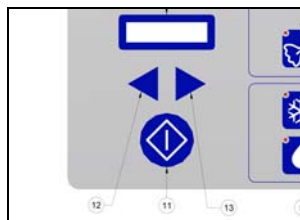


Pos.	Description
1	Touche de démarrage/arrêt temps de cuisson 1 du panier de cuisson gauche
2	Touche de démarrage/arrêt temps de cuisson 2 du panier de cuisson gauche
3	Touche de démarrage/arrêt temps de cuisson 1 du panier de cuisson droit
4	Touche de démarrage/arrêt temps de cuisson 2 du panier de cuisson droit
5	Touche de sélection produit réfrigéré
6	Touche de sélection produit surgelé
7	Touche de démarrage/arrêt Réchauffer 1 sauce
8	Touche de démarrage/arrêt Réchauffer 2 sauces
9	Touche de démarrage/arrêt Réchauffer 1 plat prêt
10	Touche de démarrage/arrêt Réchauffer 2 plats prêts
11	Touche On/Off (alimentation) de l'appareil
12	Touche de défilement des paramètres programmables
13	Touche de défilement des paramètres programmables
14	Afficheur LCD (16 caractères sur 2 lignes)

b. Mise en marche et configurations possibles du CPM

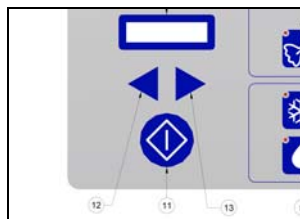
A l'allumage de l'appareil, la fiche électronique est activée et OFF apparaît sur l'afficheur.

Pour **allumer le CPM**, appuyer sur la touche d'alimentation 11. Le message suivant apparaît sur l'afficheur :



Pour **sélectionner l'une des cinq langues** (ANGLAIS-ITALIEN-ESPAGNOL-ALLEMAND-FRANÇAIS) disponibles parcourir, à l'aide des touches 12 et/ou 13 ; pour confirmer la sélection, appuyer sur la touche d'alimentation 11.

Une fois la sélection confirmée, le message suivant apparaît :

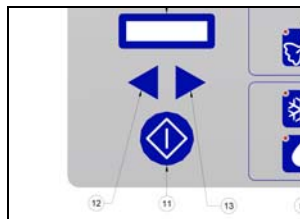


Il est possible de sélectionner l'une des trois options en parcourant les variables avec les touches 12 et/ou 13 :

COMPLÈTE ► bouilloire et four à micro-ondes en service
MICRO-ONDES ► four à micro-ondes en service uniquement
BOUILLIOIRE ► bouilloire en service uniquement

Pour confirmer la sélection, appuyer sur la touche d'alimentation 11.

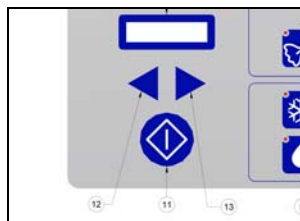
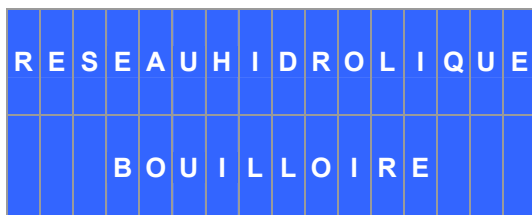
Si la configuration **MICRO-ONDES** est confirmée, appuyer sur la touche d'alimentation 11 pour quitter la programmation. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation en configuration MICRO-ONDES et le message suivant apparaît sur l'afficheur :



Si la configuration **BOUILLIRE ou COMPLÈTE** (Ex : BOUILLIRE) est confirmée, une ultérieure configuration de l'appareil est requise :

RÉSEAU HIDROLIQUE ► utilisation avec apport d'eau depuis le réseau de distribution pour remplir le bouilloire. (Dans ce cas, l'appareil doit être branché à une arrivée d'eau suivant la description du chapitre 5/b.)

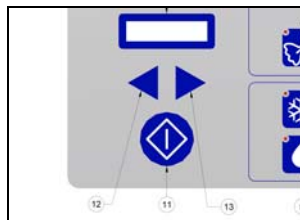
RÉSERVOIR ► utilisation avec apport d'eau depuis le réservoir interne de l'appareil pour remplir la bouilloire.



Pour sélectionner l'une des deux options (RÉSERVOIR OU RÉSEAU DISTR. EAU), parcourir avec les touches 12 et/ou 13 et confirmer en appuyant sur la touche d'alimentation 11.

L'appareil quitte alors la programmation. Il est prêt pour l'utilisation.

Si la **configuration BOUILLLOIRE** est sélectionnée, le message suivant apparaît sur l'afficheur :



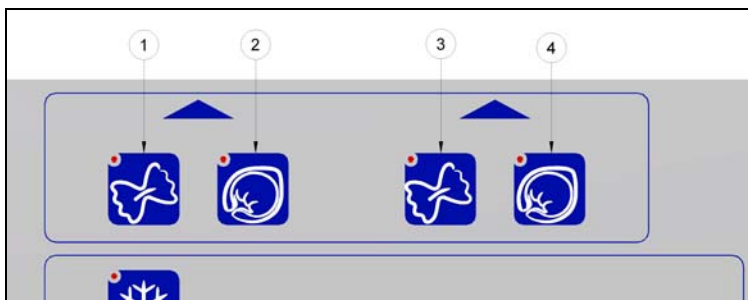
En bas au centre s'affiche BOUILLLOIRE, en haut s'affiche la température réelle de la bouilloire et de côté s'affiche OK, si la bouilloire est prête pour la cuisson, ou les symboles des résistances, si la bouilloire est en phase de réchauffement. (Dans ce cas, attendre que la température idéale soit atteinte et que OK s'affiche.)

Si la configuration **MACHINE COMPLÈTE** est sélectionnée et que le four à micro-ondes est en attente, MW OK s'affiche dans la partie inférieure de l'afficheur. Si le four à micro-ondes est en service, MW s'affiche avec le temps de cuisson. Dans la partie supérieure de l'afficheur apparaissent les mêmes messages que pour la configuration BOUILLLOIRE.

c. Fonctions de la bouilloire

La bouilloire est constituée de deux paniers indépendants pour la remise en température des pâtes. Deux temps de cuisson sont associés à chaque panier :^(*):

- Panier gauche : **Touche 1** pour les pâtes sèches et fraîches de semoule de blé dur, temps standard 30"
Touche 2 pour les pâtes farcies, temps standard 120"
- Panier droit **Touche 3** pour les pâtes sèches et fraîches de semoule de blé dur, temps standard 30"
Touche 4 pour les pâtes farcies, temps standard 120"



Ces mêmes touches servent également comme touches d'arrêt. Il est donc possible d'interrompre à tout moment le cycle activé en appuyant à nouveau sur la même touche.

Durant la **phase de chauffage**, la bouilloire ne démarre pas tant que la température idéale de cuisson n'est pas atteinte. Les touches 1, 2, 3, 4 sont désactivées et les LED correspondantes sont allumées fixement.

Une fois la température de cuisson atteinte, OK s'affiche deux fois de côté, la température de l'eau dans la bouilloire s'affiche au centre et les LED des touches 1, 2, 3, 4 s'éteignent.



Si pendant la cuisson dans la bouilloire, la température descend au-dessous du seuil minimum programmé (température idéale), le CPM termine les cycles de cuisson éventuellement lancés et une fois ceux-ci terminés, il attend que l'eau soit de nouveau à la

température voulue.

^(*) Les temps de cuisson se réfèrent aux mono portions de pâtes surgelées de la gamme Barilla First Fast, pour d'ultérieures informations et/ou approfondissements sur les processus de préparation, voir le manuel Know How Barilla

Exemple : cuisson d'une PORTION DE PÂTES avec la configuration BOUILLLOIRE

Introduire les pâtes dans le panier gauche.

Appuyer sur la touche 2.

La LED de la touche 2 s'allume fixement et le compte à rebours du temps s'affiche dans la partie supérieure de l'afficheur :

0	2	:	0	0			9	8	C			O	K
							B	O	U	I	L	L	O
							I	R	E				

A la fin du compte à rebours, l'indication 00:00 clignote sur l'afficheur, la LED de la touche 2 clignote également et la sonnerie s'active.

Appuyer sur la touche 2 pour éteindre la LED de la touche 2 et la sonnerie, et pour que

l'indication 00:00 soit remplacée par OK, en cas de température supérieure à la température idéale. En cas de température inférieure à celle idéale, les symboles des résistances apparaissent pour indiquer que l'eau de la bouilloire se réchauffe.

S'il manque de l'eau dans la bouilloire de la bouilloire ou que la quantité d'eau est erronée, le **NIVEAU D'EAU** s'affiche en haut de l'afficheur jusqu'à atteindre le niveau correct.

Exemple d'affichage en cas d'utilisation avec la configuration MACHINE COMPLÈTE :

0	2	:	0	0			9	8	C		0	0	:	3	0
M	W						0	1	:	0	0				

Si l'appareil, une fois son utilisation terminée, est éteint en appuyant sur la touche d'alimentation 11 sans débrancher la fiche d'alimentation (OFF apparaît sur l'afficheur), la configuration initiale de l'appareil reste mémorisée.

Si l'appareil, une fois son utilisation terminée, est éteint et que la fiche d'alimentation est débranchée, la configuration initiale de l'appareil est effacée.

d. Fonctions du four à micro-ondes

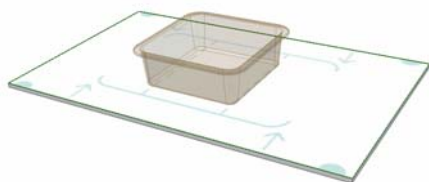
Le four à micro-ondes est situé dans la partie inférieure de l'appareil et il est en mesure de réchauffer 1 ou 2 portions de sauce réfrigérée ou surgelée et 1 ou 2 plats prêts réfrigérés ou surgelés.

Il est conçu pour les produits conditionnés dans un film plastique approprié. Ne pas introduire d'aliments en vrac et/ou conditionnés dans un récipient métallique. Se reporter au chapitre sur les instructions.

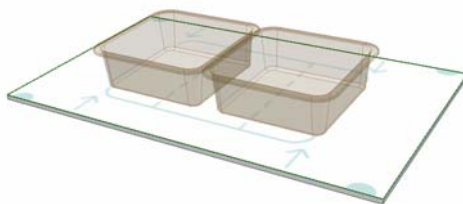
Les produits testés sont ceux de 150 g et 400 g de la gamme Barilla First Fast, surgelés ou réfrigérés. Les temps de remise en température et de cuisson sont pré-mémorisés et sélectionnables au moyen du clavier (voir plus loin).

Les produits conditionnés doivent être introduits dans le four et posés, en règle générale, au centre du plateau en vitrocéramique et disposés de façon symétrique. Ne pas placer le produit contre la paroi ou la porte.

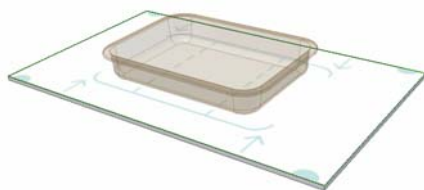
Les conditionnements ayant des formats différents, une **sérigraphique tracée sur le plateau en vitrocéramique indique la position correcte à l'intérieur du four à micro-ondes** comme indiqué dans les illustrations suivantes :



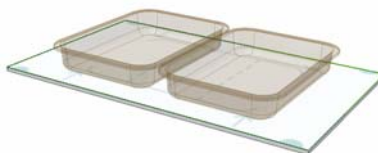
Position idéale pour 1 sauce (150 g)



Position idéale pour 2 sauces (150 g)

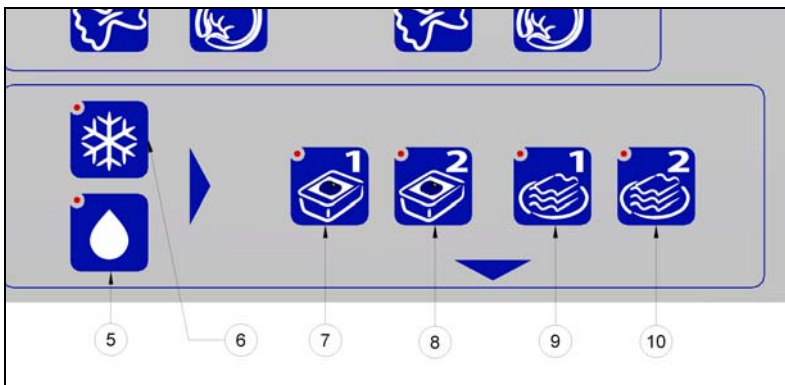


Position idéale pour 1 plat prêt (400 g)



Position idéale pour 2 plats prêts (400 g)

Le secteur du clavier dédié au four à micro-ondes est constitué de 6 touches avec LED correspondantes^(*)



Touche 5 = sélection d'un produit réfrigéré

Touche 6 = sélection d'un produit surgelé

Touche 7 = démarrage/arrêt d'une portion de sauce (1 min en cas de produit réfrigéré, 2,15 min en cas de produit surgelé)

Touche 8 = démarrage/arrêt de deux portions de sauce (2,15 min en cas de produit réfrigéré, 4,30 min en cas de produit surgelé)

Touche 9 = démarrage/arrêt d'un plat prêt (3,15 min en cas de produit réfrigéré, 6,15 min en cas de produit surgelé)

Touche 10 = démarrage/arrêt de deux plats prêts (10 min en cas de produit réfrigéré)

Lorsque le four à micro-ondes est sur OK, l'une des deux touches 5 ou 6 est activée (LED de la touche 5 ou 6 allumée).

1. Sélectionner la température initiale du produit (surgelé ou réfrigéré).
2. Sélectionner le/s produit/s que l'on souhaite réchauffer dans le four à micro-ondes en utilisant l'une des 4 touches (7, 8, 9, 10)
3. Appuyer sur la touche sélectionnée une seconde fois pour lancer la cuisson.

Lorsqu'un cycle est en exécution, il est impossible d'en lancer un autre.

Les touches de démarrage/arrêt permettant également d'arrêter la cuisson, il est possible d'interrompre le cycle à tout moment en appuyant sur la même touche.

^(*) Les temps de cuisson se réfèrent aux mono portions de sauces et plats prêts surgelés de la gamme Barilla First Fast, pour d'ultérieures informations et/ou approfondissements sur les processus de préparation, voir le manuel Know How Barilla

Exemple : Remise en température d'UN PLAT PRÊT SURGELÉ avec la configuration MICRO-ONDES :

Introduire le plat prêt dans le compartiment du four à micro-ondes.

Veiller à ce que la LED de la touche 6 soit allumée confirmant ainsi que la sélection du produit surgelé est correcte. Dans le cas contraire, appuyer sur la touche 6 pour sélectionner le produit surgelé.

Dans cet état, les LED relatives aux touches 5, 7, 8, 9, 10 sont éteintes.

Appuyer une fois sur la touche 9 (le temps programmé apparaît en haut de l'afficheur et la LED de la touche 9 est allumée et clignote).



Appuyer à nouveau sur la touche 9 pour mettre le four à micro-ondes en marche (la LED de la touche 9 s'allume fixement et le compte à rebours commence).

A la fin du compte à rebours, l'indication 00:00 clignote sur l'afficheur ainsi que la LED de la touche 9 et la sonnerie s'active.

Pour éteindre la LED de la touche 9 et la sonnerie, et pour que l'indication 00:00 soit remplacée par OK, appuyer sur la touche 9.

La LED de la touche 6 reste allumée (et active ainsi la sélection du produit surgelé).

A ce stade, s'il faut remettre en température un produit surgelé, la sélection est déjà active. Il est donc possible de passer à l'étape suivante. Si l'on souhaite régénérer un produit réfrigéré, appuyer sur la touche 5 (la LED de la touche 5 s'allume et celle de la touche 6 s'éteint) puis passer aux étapes suivantes.

En cas d'ouverture de la porte du four à micro-ondes pendant la phase de non cuisson, le message PORTE OUVERTE s'affiche en provoquant la désactivation des touches 7, 8, 9 et 10.

En cas d'ouverture de la porte du four à micro-ondes pendant la phase de cuisson, le message PORTE OUVERTE s'affiche. Dans cet état, le cycle de cuisson s'interrompt.

Une fois la porte refermée, le cycle de cuisson repart à partir de l'interruption.

Affichage avec configuration COMPLÈTE et porte du four à micro-ondes ouverte :

0	2	:	0	0				9	8	C		0	0	:	2	5		
M	W		P	O	R	T	E					O	U	V	E	R	T	E

Affichage avec configuration MICRO-ONDES et porte du four à micro-ondes ouverte :

			M	I	C	R	O	O	N	D	E				
			P	O	R	T	E		O	U	V	E	R	T	E

e. Paramètres modifiables (PARAMÈTRES DE L'UTILISATEUR)

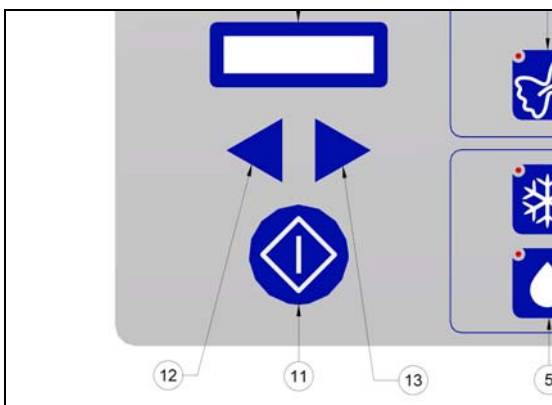
Les paramètres modifiables sont ceux liés au **choix de la configuration initiale du CPM**.

Pour accéder à la programmation des PARAMÈTRES DE L'UTILISATEUR, le CPM doit être sur OFF (OFF affiché), maintenir enfoncées les touches 12 et 13 simultanément pendant au moins 5 secondes.

Après quoi, procéder suivant les instructions du chapitre 5/b, en modifiant la configuration initiale comme requis. Il n'est pas possible de modifier la langue à ce stade.

S'il est nécessaire de **modifier la langue**, mettre l'appareil hors tension puis de nouveau sous tension, procéder ensuite au paramétrage de la configuration initiale comme décrit au chapitre 6/b.

Chaque fois que le CPM est mis hors tension, le paramétrage de la configuration initiale est requis, la première variable étant la sélection de la langue (standard = ANGLAIS).



5. ALARMES, SIGNALISATIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

a. Alarme pour sur-température

Si la **température mesurée à l'intérieur de la bouilloire est supérieure à 120°C**, la situation est la suivante :

le chauffage est désactivé ;

le cycle de cuisson est interrompu en cas d'activation ;

la sonnerie sonne par intervalles rapides ;

l'alarme **SURTEMPÉRATURE** apparaît en clignotant sur l'afficheur LCD.

Appuyer sur la touche d'alimentation 11 (ON/OFF) pour éteindre la sonnerie et afficher OFF.

L'appareil reste sur OFF.

Si l'alarme reste affichée lorsqu'on appuie de nouveau sur la touche 11, éteindre et rallumer l'appareil. (Débrancher et rebrancher la fiche.)

Si le problème persiste, contacter l'assistance technique.

b. Alarme pour sonde de température déconnectée ou interrompue

Si la sonde de température est interrompue ou débranchée, les messages **ALARME SONDE T° DÉCONNECTÉE** et **ALARME SONDE T° INTERROMPUE** s'alternent sur l'afficheur LCD. La sonnerie s'active par intervalles pendant 1 minute et l'appareil reste sur OFF.

Solutions et remèdes : éteindre et rallumer l'appareil (débrancher et rebrancher la fiche), contrôler le branchement ou l'état de la sonde de température et la remplacer le cas échéant.

Si le problème persiste, contacter le franchisé maître/partenaire technique.

c. Alarme et procédure à suivre en cas de remplissage non effectué

En cas de remplissage non effectué de la bouilloire de l'eau, le message **NIVEAU RESERVOIR** s'affiche pendant 5 minutes. Si, pendant ce laps de temps, le niveau d'eau de la bouilloire n'a pas été rétabli, l'électrovanne/électropompe de remplissage se ferme, la sonnerie s'active pendant une minute, après quoi le chauffage s'éteint et le message **ALARME NIVEAU D'EAU** apparaît sur l'afficheur LCD.

Solutions et remèdes : éteindre et rallumer l'appareil (débrancher et rebrancher la fiche). Si l'appareil est raccordé au réseau de distribution de l'eau, vérifier que le robinet en amont soit ouvert. Vérifier et nettoyer l'électrovanne du réseau, nettoyer la sonde de niveau se trouvant à l'intérieur de la bouilloire.

Si l'appareil n'est pas raccordé au réseau de distribution de l'eau, vérifier qu'il y ait de l'eau dans le réservoir de réserve. Vérifier et nettoyer l'électropompe du réservoir, nettoyer la sonde de niveau se trouvant à l'intérieur de la bouilloire.

Si l'anomalie persiste, contacter le franchisé maître/partenaire technique.

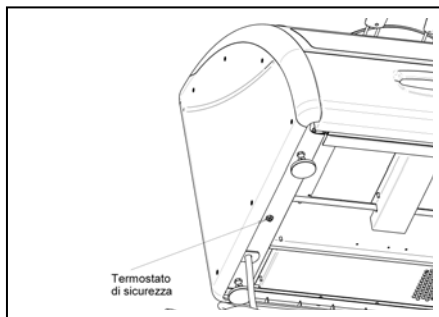
d. Signalisations

Si les messages **CONTACTER FOURNISSEUR BO** et **CONTACTER FOURNISSEUR MW** s'affichent, contacter le franchisé maître/partenaire technique.

Si le message **REPLIR RESERVOIR EAU** s'affichent, ouvrir le volet d'ouverture/fermeture du réservoir de réserve (pos. 7 cap. 1) et ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau de réserve (pos. 6 cap. 1).

e. Thermostat de sécurité

Si la bouilloire ne chauffe pas et qu'aucune anomalie ne s'affiche, vérifier si le thermostat de sécurité s'est déclenché ; si c'est le cas, le réarmer en appuyant sur la touche du thermostat placée dans la partie inférieure de l'appareil à gauche. (Voir l'illustration ci-contre.)



f. Procédure à suivre en cas de coupure de courant

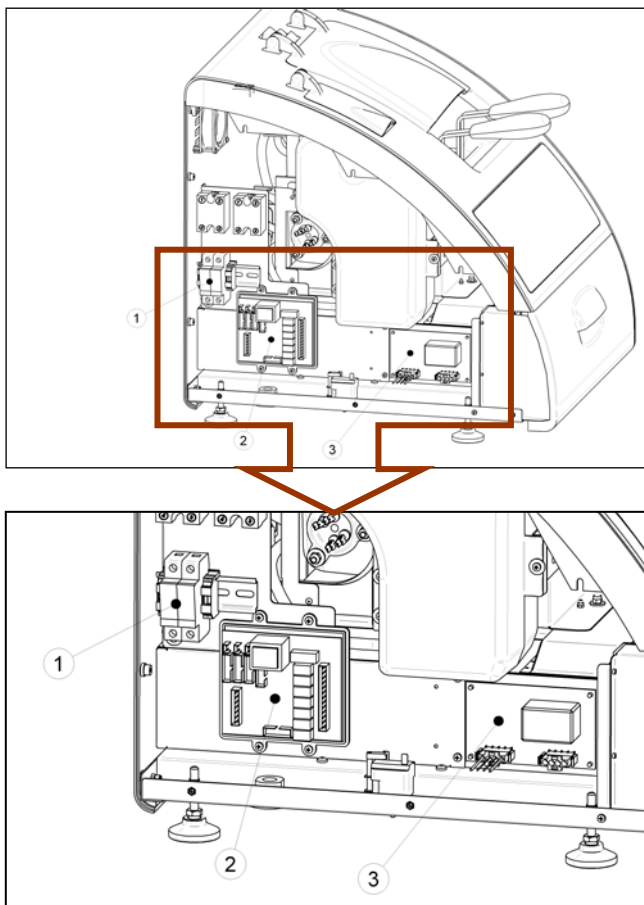
En cas de coupure de l'alimentation électrique, l'appareil se remet, une fois le courant rétabli, sur **OFF** (OFF s'affiche) et il est nécessaire de reparamétrer la configuration initiale comme décrit au chapitre 5/b. Toutes les sélections configurées avant la coupure de courant sont effacées.

g. Procédure de remplacement des fusibles

Si, après le branchement de la fiche d'alimentation, l'afficheur LCD ne s'allume pas, contrôler les fusibles se trouvant dans les porte-fusibles POS.1 et POS.2 et les remplacer le cas échéant (voir l'illustration ci-après).

Si le four à micro-ondes ne chauffe pas, contrôler les fusibles se trouvant dans la fiche électronique POS.3 et les remplacer le cas échéant. (Voir l'illustration ci-après.)

Pour accéder aux fusibles, se munir d'un tournevis cruciforme et déposer le capot gauche.



6. NETTOYAGE

Avant d'entreprendre toute opération d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil soit **débranché** du réseau électrique.

Avant de nettoyer le CPM, attendre qu'il refroidisse.

Le CPM doit toujours être propre.

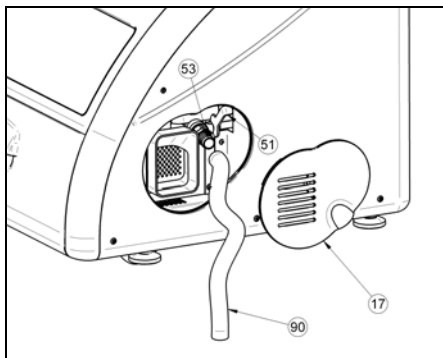
Les résidus alimentaires peuvent représenter un risque d'incendie.

BOUILLLOIRE

- Remplacer l'eau de cuisson au moins une fois par jour en prenant soin de nettoyer la bouilloire et les paniers.
- Ne pas laisser d'eau salée au fond de la bouilloire. Laver et bien essuyer le fond pendant le nettoyage.
- Pour nettoyer les parties en plastique et celles en acier, utiliser un chiffon doux avec de l'eau légèrement tiède et des détergents non corrosifs de type neutre.

Procédure de vidange de l'eau de la bouilloire :

- Retirer la protection (17) pour accéder à l'espace vidange
- Brancher le tuyau de vidange fourni (90) au raccord (53).
- Abaisser le levier (51) pour ouvrir le robinet et envoyer l'eau dans un jerrican ou directement dans une évacuation d'eaux usées.



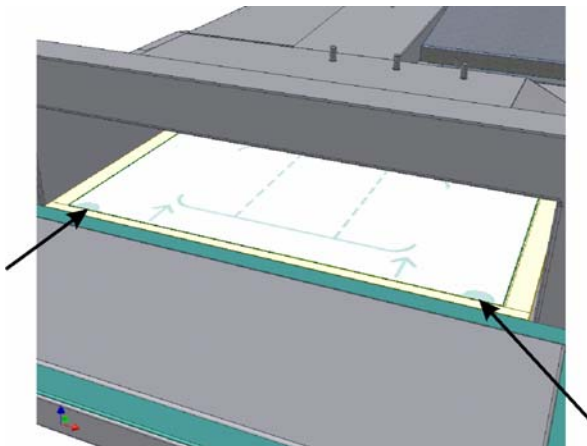
IMPORTANT : FAIRE TRES ATTENTION CAR L'EAU EVACUEE POURRAIT ETRE CHAUDE.

FOUR A MICRO-ONDES

Le four doit être nettoyé périodiquement et les résidus alimentaires éventuels doivent être éliminés immédiatement. Le four et sa porte sont en acier inoxydable, le joint de la porte et le cadre de support du plateau en vitrocéramique sont en plastique.

Pour le nettoyage, il est conseillé de respecter les consignes suivantes :

- Retirer la fiche d'alimentation du CPM.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits agressifs et/ou corrosifs (éviter, par exemple, les mousses autonettoyantes pour four).
- Utiliser un chiffon ou une éponge humide et un détergent normal.
- Ne pas laver avec de l'eau courante ni mouiller le fond du four. Utiliser uniquement un chiffon ou une éponge humidifiée.
- Le plateau en vitrocéramique peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour l'enlever plus facilement, utiliser comme levier un outil placé sous l'un des points de la sérigraphique indiqués dans la figure suivante.



- Le support en plastique du plateau en vitrocéramique peut également être retiré pour le nettoyage sans instruments et/ou précautions particuliers. Il suffit de le soulever et de le replacer correctement après l'avoir nettoyé.
- Après avoir nettoyé le four et le plateau, remonter toutes les pièces éventuellement déposées.
- Ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

7. INSTRUCTIONS

Conserver soigneusement ce manuel pour d'ultérieures consultations, dans un endroit protégé, sec, à l'abri des rayons du soleil, jusqu'à la mise au rebut définitive du CPM.

Pour un fonctionnement optimal du CPM et une durée de vie prolongée, il est recommandé de respecter les instructions contenues dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien.

Ne pas attendre que les composants du CPM soient usagés pour procéder à leur remplacement.

Remplacer un composant au moment opportun se traduit par un meilleur fonctionnement et une épargne car des dommages plus graves sont évités.

UTILISER DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des inexactitudes éventuelles, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, présentes dans ce manuel. Les illustrations reportées sont purement indicatives.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications retenues nécessaires ou utiles aux produits sans compromettre les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnalité.

Pour votre sécurité

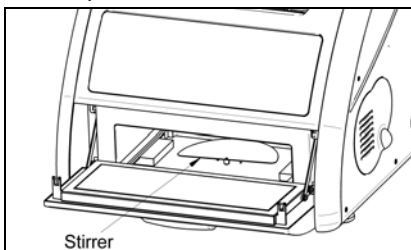
L'utilisation du nouveau CPM est simple.

Il est cependant important de lire intégralement cette notice avant d'installer et d'utiliser le CPM pour la première fois. Ainsi, vous pourrez obtenir les meilleures prestations, éviter les comportements erronés, utiliser l'appareil en toute sécurité et en respectant l'environnement.

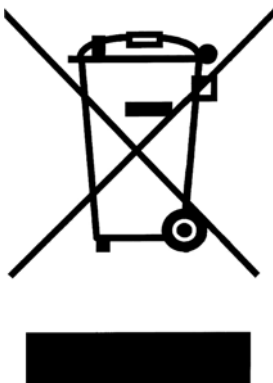
- Ne jamais utiliser le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte.
- Ne jamais tenter de modifier les circuits de sécurité et les protections.
- Ne pas mettre d'objets entre la porte et la partie avant du four.
- Eviter l'accumulation d'aliments ou de détergent sur les joints.
- Veiller à ce que le volet et la surface du joint relatif soient propres.
- Prendre garde de ne pas endommager le câble d'alimentation. Ne pas plonger le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau et les éloigner des surfaces chaudes.
- Si le CPM est endommagé, ne pas l'utiliser avant d'avoir effectué des réparations.
- **Avant toute intervention, vérifier que l'appareil soit DÉBRANCHÉ du réseau électrique.**

Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, adopter les précautions suivantes :

- NE pas introduire d'articles métalliques à l'intérieur du four. Les récipients métalliques, les couverts avec des parties dorées ou argentées, les broches, les fourchettes, etc. peuvent produire des étincelles ou des arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes.
- NE pas réchauffer de bouteilles, de pots, de récipients sous vide ou scellés. L'augmentation de pression peut en provoquer l'explosion. Retirer l'emballage, percer la peau, la coquille, etc.
- NE pas mettre le four à micro-ondes en marche lorsqu'il est vide.
- NE pas couvrir les ouvertures de ventilation arrière avec du tissu ou du papier.
- Pour diminuer le risque d'incendie dans le four à micro-ondes, ne jamais déposer de matériaux inflammables dans le four ni utiliser celui-ci pour sécher des journaux. En cas de fumée, laisser la porte du four fermée et éteindre l'appareil ou le débrancher du réseau électrique.
- A la fin du cycle de réchauffement, manipuler le produit avec attention afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur qui se forme à l'intérieur du conditionnement et/ou par la température élevée du produit.
- Mélanger soigneusement le produit avant de le consommer pour éviter les brûlures.
- Utiliser uniquement les produits prévus décrits dans le manuel d'utilisation du CPM. Il est interdit de l'utiliser pour réchauffer des produits non alimentaires.
- Introduire uniquement des produits alimentaires conditionnés dans un film plastique, ne pas utiliser d'aliments en vrac et/ou conditionnés dans des récipients métalliques.
- Toujours poser le produit à réchauffer sur le plateau en vitrocéramique. Ne pas utiliser le four sans plateau.
- Ne jamais modifier les composants à l'intérieur du four comme le plateau en vitrocéramique, le support en plastique du plateau, le stirrer rotatif, etc. Ces composants peuvent être démontés pour être nettoyés mais doivent être remontés avant d'utiliser le four, en contrôlant que le stirrer ne touche pas le support en plastique du plateau.
- Nettoyer périodiquement l'intérieur du four (voir les instructions de nettoyage), la porte et le joint de la porte.



8. MISE AU REBUT DU CPM



Lorsque le CPM ne peut plus être utilisé, il doit être confié à un centre de recyclage qui effectuera la mise au rebut.

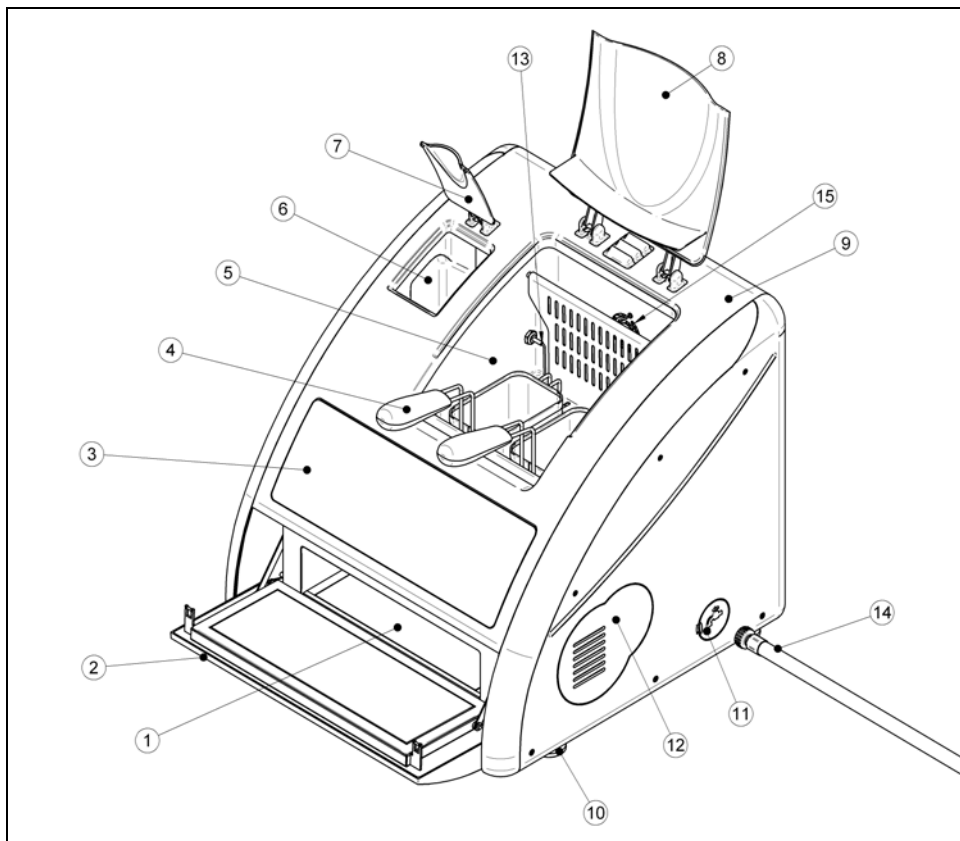
La plupart des composants de l'appareil sont recyclables, mais certains doivent être éliminés de façon appropriée.

C'est pourquoi il ne faut jamais mélanger le CPM ou des parties de celui-ci avec les ordures ménagères normales car cela peut comporter des risques pour la santé ou l'environnement.

Inhaltsverzeichnis

1.	HAUPTBESTANDTEILE DES CPM®	2
2.	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND ABMESSUNGEN	4
3.	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	5
4.	FUNKTION	6
a.	Beschreibung des Tastenfeldes	6
b.	Einschalten und Konfigurationsarten des CPM	7
c.	Funktion des Boilers	10
d.	Funktion der Mikrowelle	12
e.	Veränderliche Parameter (BENUTZERPARAMETER)	16
5.	ALARME, MELDUNGEN UND SICHERHEIT	17
a.	Alarm Übertemperatur	17
b.	Alarm kein Kontakt Temperatursonde	17
c.	Alarm und Verfahren bei verfehlter Auffüllung	17
d.	Meldungen	18
e.	Sicherheitsthermostat	18
f.	Verfahrensweise bei Stromausfall	18
g.	Austausch der Sicherungen	19
6.	REINIGUNG	20
7.	HINWEISE	22
8.	ENTSORGUNG DES CPM	24

1. HAUPTBESTANDTEILE DES CPM®



Pos.	Beschreibung
1	Mikrowellen-Kochfach aus Edelstahl AISI 304 mit Boden aus Glaskeramik für Saucen und/oder Fertiggerichte
2	Tür Mikrowelle
3	Bedienfeld ELEKTRONIK-KIT mit LCD-Display und Folientastatur für die Steuerung der Kochzeiten des Boilers und der Mikrowelle
4	2 unabhängige Kochkörbe aus Edelstahl AISI 304
5	Kochwanne aus Edelstahl AISI 316 mit doppeltem gepanzertem Heizwiderstand, mit zusätzlichem manuell zurückzusetzendem Sicherheitsthermostat
6	Zusätzlicher Wassertank
7	Deckel zusätzlicher Wassertank
8	Deckel der Kochwanne aus Polycarbonat, zu öffnen und demontierbar
9	Haupthaube
10	4 höhenverstellbare Füße
11	Zugangsklappe zum Elektroventil dem Wasser-Laden für den Anschluss ans Trinkwassernetz
12	Zugangsklappe Ablassventil Boilerwanne
13	Füllstandssonde welche den Wasserstand in der Wanne konstant hält
14	Schlauch ¾ Zoll, 150 cm lang für den Anschluss der Maschine an das Trinkwassernetz
15	Lüftungsschlitz des Ventilators der Wasserdampfabsaugung.

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werkes von Fachpersonal überprüft und eingestellt, damit optimale Betriebsqualität gewährleistet wird.

Jegliche Reparatur oder Einstellung, welche in der Folge notwendig wird, darf nur von Fachpersonal und mit größter Gewissenhaftigkeit ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen sich immer an den Master Franchisee zu wenden, welcher für die Installation zuständig war oder dem von ihm genannten Techniker. Dabei ist die Art der Fehlfunktion und das entsprechende Modell anzugeben.

Beachten Sie darüber hinaus, dass Original-Ersatzteile nur beim Technikpartner des Master Franchisee erhältlich sind.

Hergestellt von **TECHFOOD®** in Zusammenarbeit mit 

2. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND ABMESSUNGEN

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	CPM-E-UK-CH
Stromversorgung	230 V – 50 Hz
Wasserdruck	Min. 0,05 MPa – Max 0,8 MPa
Heizwiderstand Boilerwanne	1500 W + 1500 W
Leistung Mikrowellenofen	1400 W
Leistungsaufnahme gesamt	3000 W
Maximale Stromstärke	13 A
Mittlerer Wasserverbrauch bei 100°C	2 Liter/h
Wasserinhalt Boilerwanne	9 Liter
Wasserinhalt Reservebehälter	5,5 Liter

ABMESSUNGEN

	CPM-E-UK-CH	CPM-E-UK-CH mit Verpackung
Tiefe	60,0 cm	70,0 cm
Breite	59,5 cm	73,0 cm
Höhe	58,0 cm	75,0 cm
Gewicht	43 kg	48 kg
Volumen		0,3832 M ³

3. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Der Hersteller ist nicht für Sach- oder Personenschäden verantwortlich, welche aus einer fehlerhaften Installation des Gerätes entstehen.

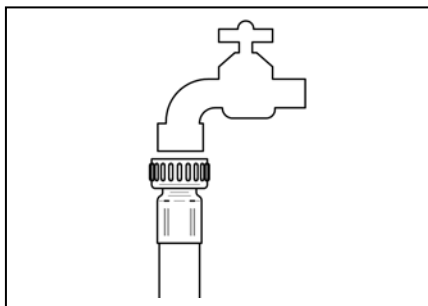
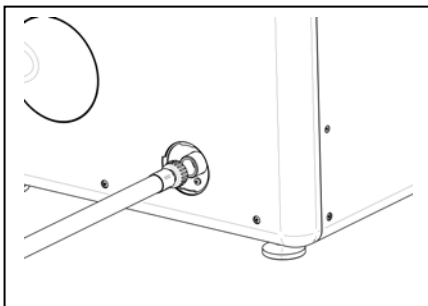
Nachdem der CPM aus seiner Verpackung genommen wurde, mit einem Abstand von mindestens 10 cm von den ihn umgebenden Wänden aufstellen und dabei besonders die Seite mit der Zugangsklappe für den Wasseranschluss beachten.

Wenn nötig, die Maschine mit den verstellbaren Füßen ausrichten.

Den CPM an eine Steckdose anschließen (siehe Daten des Typenschildes) welche normgerecht abgesichert ist.

Für den Anschluss keine Adapter oder Mehrfachsteckdosen verwenden, weil diese schlechten Kontakt herstellen und damit gefährliche Überhitzungen hervorrufen könnten.

Gegebenenfalls die Maschine mit dem mitgelieferten Schlauch über einen $\frac{3}{4}$ Zoll Wasserhahn an die Wasserleitung anschließen. (Wasserdruck: min. 0,05 MPa – max. 0,8 MPa)

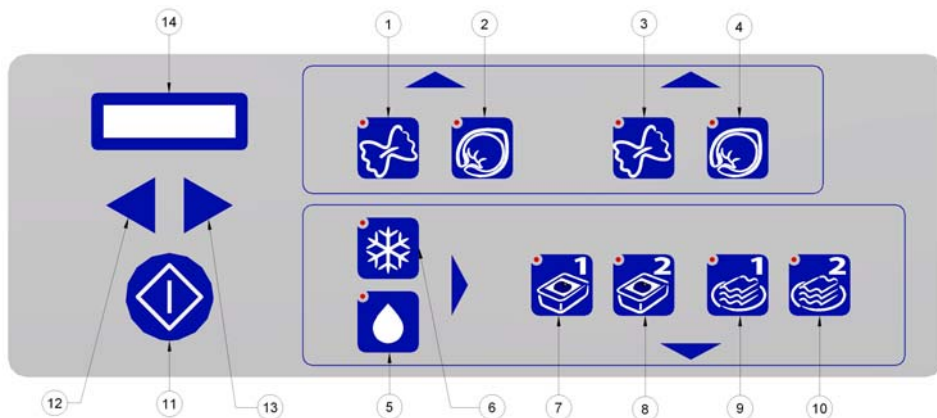


Der Anschlussschlauch darf nicht verlängert werden.

Wenn der Schlauch zu kurz ist und der Wasserhahn nicht verlegt werden kann, muss ein entsprechend längerer Schlauch geeigneter Güte gekauft werden.

4. FUNKTION

a. Beschreibung des Tastenfeldes

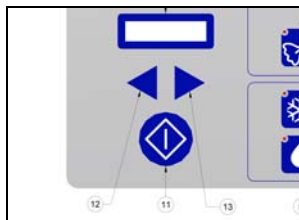


Pos.	Beschreibung
1	Taste Start/Stop Kochzeit 1 linker Korb Boiler
2	Taste Start/Stop Kochzeit 2 linker Korb Boiler
3	Taste Start/Stop Kochzeit 1 rechter Korb Boiler
4	Taste Start/Stop Kochzeit 2 rechter Korb Boiler
5	Taste Auswahl gekühltes Produkt
6	Taste Auswahl tiefgefrorenes Produkt
7	Taste Start/Stop Erwärmung 1 Sauce
8	Taste Start/Stop Erwärmung 2 Saucen
9	Taste Start/Stop Erwärmung 1 Fertiggericht
10	Taste Start/Stop Erwärmung 2 Fertiggerichte
11	Taste On/Off Betriebsbereitschaft Maschine
12	Taste Änderung Programmierparameter
13	Taste Änderung Programmierparameter
14	LCD-Display (16 Zeichen, 2 Zeilen)

b. Einschalten und Konfigurationsarten des CPM

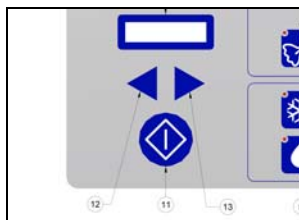
Wird die Maschine mit Strom versorgt, zeigt die Steuerelektronik auf dem LCD-Display „OFF“ an.

Um den **CPM einzuschalten** die Taste 11 drücken. Es erscheint auf dem Display:



Um **eine der fünf Sprachen zu wählen** (ENGLISCH-ITALIENISCH-SPANISCH-DEUTSCH-FRANZÖSISCH) die Tasten 12 und/oder 13 betätigen. Die Auswahl mit der Taste 11 bestätigen.

Nach der Bestätigung erscheint:

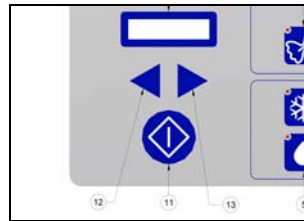
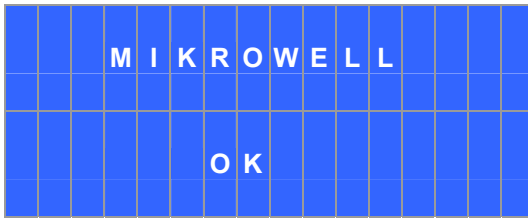


Mit den Tasten 12 und/oder 13 kann eine der drei Betriebsarten gewählt werden:

- KOMPLETT** ▶ **Betrieb von Boiler und Mikrowelle**
- MIKROWELLE** ▶ **Betrieb nur Mikrowelle**
- BOILER** ▶ **Betrieb nur Boiler**

Die Auswahl mit der Taste 11 bestätigen.

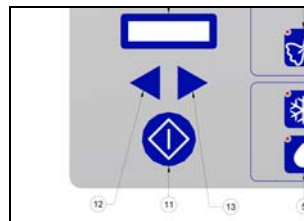
Wenn **MIKROWELLE** bestätigt wird und dann mit der Taste 11 die Programmierung verlassen wird, ist die Maschine in der Konfiguration Mikrowelle betriebsbereit und auf dem Display erscheint:



Wird **BOILER** oder **KOMPLETT** (z.B. BOILER) bestätigt, ist eine weitere Konfiguration erforderlich:

WASSERANSCHLUSS ► Funktion mit Wasser-Laden, zum Füllstandsausgleich der Wanne, über das Trinkwassernetz. (in diesem Fall muss das Gerät wie im Kapitel 5/b an den Wasser-Laden angeschlossen sein)

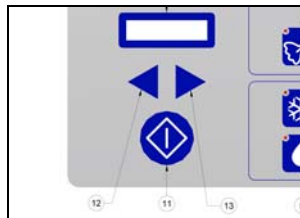
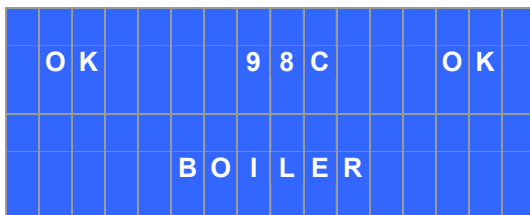
TANK ► Funktion mit Wasser-Laden, zum Füllstandsausgleich der Wanne, ÜBER DEN INTERNEN Tank des Gerätes.



Um eine der beiden Optionen zu wählen (TANK oder WASSERANSCHLUSS) die Tasten 12 und/oder 13 betätigen und mit der Taste 11 bestätigen.

Das Gerät verlässt dann die Programmierung und ist betriebsbereit.

Ist die **Konfiguration BOILER** gewählt, erscheint auf dem Display:



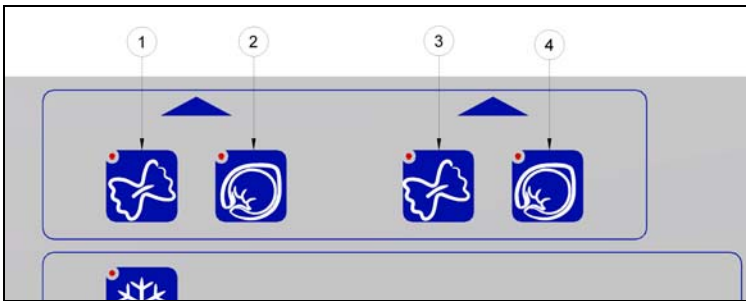
Unten steht mittig **BOILER**, oben die in der Wanne gemessene Temperatur und seitlich **OK**, wenn der Boiler betriebsbereit ist, oder die Symbole der Heizwiderstände, wenn sich der Boiler in der Aufwärmphase befindet. (in diesem Fall muss bis zum Erreichen der Idealtemperatur gewartet werden, also bis **OK** erscheint).

Wenn **MASCHINE KOMPLETT** gewählt ist und die Mikrowelle im Wartezustand ist, erscheint im unteren Teil des Displays **MW OK**. Wenn die Mikrowelle in Betrieb ist, erscheint **MW** zusammen mit der Kochzeit. Der obere Teil des Display sieht wie bei der Konfiguration **BOILER** aus.

c. Funktion des Boilers

Der Boiler besteht aus zwei unabhängigen Körben für die Garung der Pasta. Jedem Korb sind zwei Garungszeiten zugeordnet^(*):

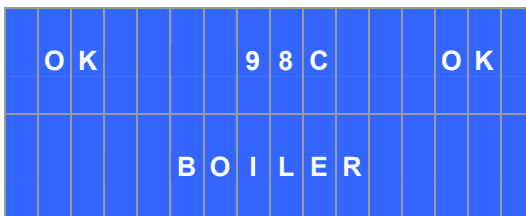
- Linker Korb: **Taste 1** für getrocknete und frische Hartweizenpasta, Standardzeit 30"
Taste 2 für gefüllte Pasta, Standardzeit 120"
- Rechter Korb: **Taste 3** für getrocknete und frische Hartweizenpasta, Standardzeit 30"
Taste 4 für gefüllte Pasta, Standardzeit 120"



Die gleichen Tasten beinhalten auch die Funktion Stop, um mit der gleichen Taste den gestarteten Zyklus in einem beliebigen Moment anzuhalten.

Während der **Aufwärmphase**, bis zum Erreichen der geeigneten Kochtemperatur, ist der Boiler außer Betrieb: Die Tasten 1, 2, 3, 4 sind gesperrt und die entsprechenden LED leuchten kontinuierlich.

Ist die korrekte Betriebstemperatur erreicht, zeigt das Display an der Seite OK und in der Mitte die Wassertemperatur der Wanne an. Die LED der Tasten 1, 2, 3, 4 sind aus.



Wenn während des Kochvorgangs die Temperatur im Boiler unter einen eingegebenen Grenzwert sinkt (Idealtemperatur), beendet der CPM eventuell gestartete Kochzyklen und es muss auf Erreichen der Betriebstemperatur gewartet werden.

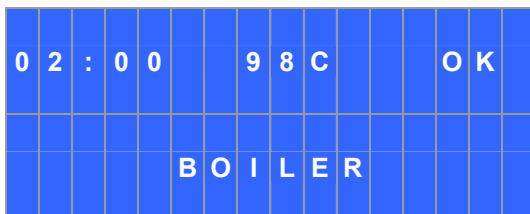
^(*) Die Kochzeiten beziehen sich auf Einzelportionen der Tiefgefrorene Barilla First Fast. Für weitere Informationen zur Zubereitung, konsultieren sie bitte das Handbuch Know How Barilla;

Beispiel der Garung 1 PORTION PASTA in der Konfiguration BOILER:

Die Pasta in den linken Korb geben.

Die Taste 2 drücken.

Die LED der Taste 2 beginnt kontinuierlich zu leuchten und die Zeit wird oben links im Display herabgezählt:



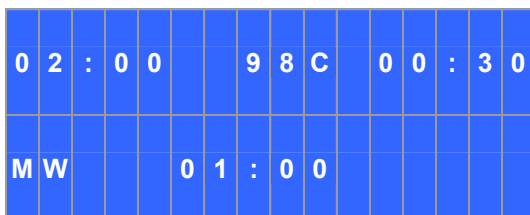
Wenn die Zeit bei 0 angekommen ist, blinkt auf dem Display 00:00, die LED der Taste 2 blinkt und es aktiviert sich der Summer.

Erst wenn die Taste 2 gedrückt wird, erlischt die LED der Taste 2, deaktiviert sich der Summer und die blinkende Anzeige 00:00 wird

durch OK ersetzt, vorausgesetzt die Temperatur ist über dem Grenzwert. Ist sie unter dem Grenzwert erscheinen die Symbole der Heizwiderstände, was auf die Aufwärmphase des Boilers hinweist.

Wenn in der Wanne des Boilers der Wasserstand nicht korrekt ist, zeigt der obere Teil des Display **WASSERSTAND** bis der korrekte Füllstand hergestellt ist.

Beispiel der Displayanzeige bei Betrieb in der Konfiguration MASCHINE KOMPLETT:



Wenn bei Betriebsende die Maschine mit der Taste 11 ausgeschaltet wird und nicht der Stecker gezogen wird (das Display zeigt OFF) bleibt die Ausgangskonfiguration in der Maschine gespeichert.

Wenn bei Betriebsende die Maschine ausgeschaltet wird und der Stecker gezogen wird, geht die Ausgangskonfiguration der Maschine verloren.

d. Funktion der Mikrowelle

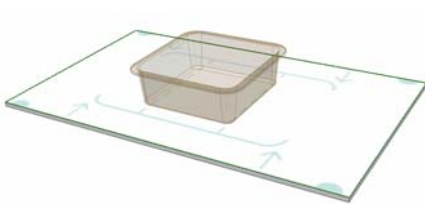
Die Mikrowelle befindet sich im unteren Teil der Maschine und kann 1 oder 2 Portionen gekühlter oder tiefgefrorener Sauce erwärmen, oder 1 oder 2 Portionen gekühlter oder tiefgefrorener Fertiggerichte erwärmen.

Die Mikrowelle wurde für die Verwendung von in entsprechender Folie verschweißtem Produkt konstruiert. Keine losen und/oder in Metallbehälter gefüllte Nahrungsmittel verwenden: siehe das Kapitel der Sicherheitshinweise.

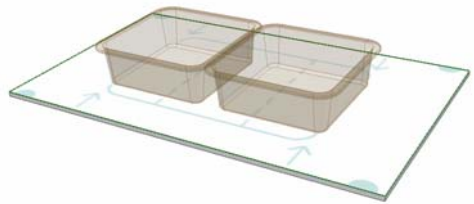
Die getesteten Produkte sind Barilla First Fast mit 150 g und 400 g, tiefgefroren oder gekühlt: die Kochzeiten sind vorgespeichert und über das Tastenfeld wählbar (siehe unten).

Die Packungen müssen mittig und symmetrisch auf dem Glaskeramikkboden des Ofens abgelegt werden: Berührungen der Packungen mit den Wänden oder der Tür sind zu vermeiden.

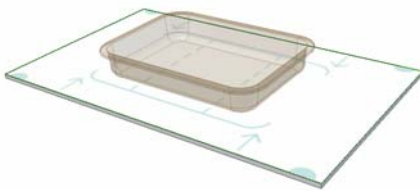
Weil die Packungen unterschiedliche Größen aufweisen, befindet sich auf dem Glaskeramikkboden ein **Aufdruck zur korrekten Positionierung des Produktes in der Mikrowelle**, welche wie folgt zu verwenden ist:



Idealposition für 1 Sauce (150 g)



Idealposition für 2 Saucen (150 g)

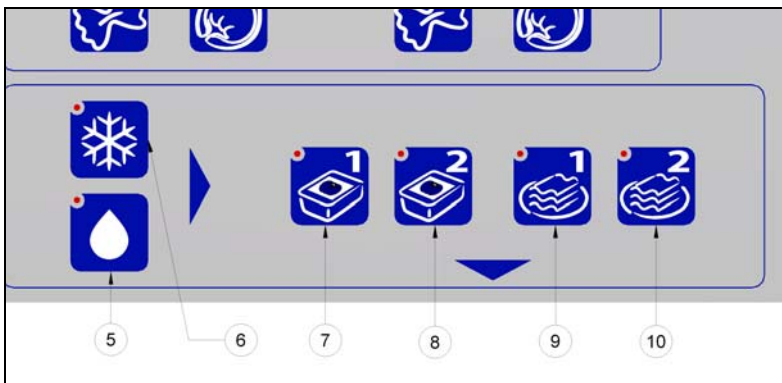


Idealposition für 1 Fertiggericht (400 g)



Idealposition für 2 Fertiggerichte (400 g)

Der Teil des Tastenfeldes, welcher die Mikrowelle steuert, besteht aus 6 Tasten mit entsprechenden LED^(*)



Taste 5 = Auswahl gekühltes Produkt

Taste 6 = Auswahl tiefgefrorenes Produkt

Taste 7 = Start/Stop eine Portion Sauce (1 min, wenn gekühlt, 2.15 min, wenn tiefgefroren)

Taste 8 = Start/Stop zwei Portionen Sauce (2.15 min, wenn gekühlt, 4.30 min, wenn tiefgefroren)

Taste 9 = Start/Stop ein Fertiggericht (3.15 min, wenn gekühlt, 6.15 min, wenn tiefgefroren)

Taste 10 = Start/Stop zwei Fertiggerichte (10 min, wenn gekühlt)

Wenn sich die Mikrowelle im Zustand OK befindet, ist eine der beiden Tasten 5 oder 6 aktiviert (LED Taste 5 oder 6 ein).

1. Die Ursprungstemperatur des Produktes wählen (tiefgefroren oder gekühlt).
2. Das/die Produkt/e mit einer der 4 Tasten wählen (7, 8, 9, 10), welche in der Mikrowelle erhitzt werden sollen.
3. Die gewählte Taste noch einmal drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Ist ein Zyklus gestartet, können keine anderen gestartet werden und umgekehrt.

Die gleichen Tasten haben auch die Funktion Stop und können den begonnenen Zyklus jederzeit abbrechen.

^(*) Die Kochzeiten beziehen sich auf Einzelportionen der Tiefgefrorene Barilla First Fast. Für weitere Informationen zur Zubereitung konsultieren sie bitte das Handbuch Know How Barilla;

Beispiel der Garung EINES TIEFGEFRORENEN FERTIGGERICHTES in der Konfiguration MIKROWELLE:

Ein Fertiggericht in die Mikrowelle stellen.

Sicherstellen, dass die LED der Taste 6 bei korrekter Auswahl des tiefgefrorenen Produktes eingeschaltet ist. Anderenfalls die Taste 6 drücken, um ein tiefgefrorenes Produkt zu wählen.

In diesem Zustand sind die LED der Tasten 5-7-8-9-10 aus.

Dann einmal die Taste 9 drücken (das Display zeigt im oberen Teil die eingegebene Zeit an und die LED der Taste 9 blinkt).



Die Taste 9 ein zweites Mal drücken, um die Mikrowelle zu starten (die LED der Taste 9 leuchtet kontinuierlich und die Zeit beginnt herabzuzählen).

Ist die Zeit auf dem Display beendet, blinkt die Angabe 00:00, die LED der Taste 9 blinkt und der Summer aktiviert sich.

Erst wenn die Taste 9 gedrückt wird, erlischt die LED der Taste 9, stoppt der Summer und die blinkende Angabe 00:00 auf dem Display wird durch OK ersetzt.

Die LED der Taste 6 bleibt eingeschaltet (also bleibt die Auswahl tiefgefrorenes Produkt aktiv).

An diesem Punkt kann wieder ein tiefgefrorenes Produkt gegart werden, die Auswahl ist bereits aktiv und es kann zum nächsten Schritt gegangen werden. Wenn ein gekühltes Produkt gegart werden soll, muss die Taste 5 gedrückt werden (die LED der Taste 5 schaltet sich ein und die LED der Taste 6 erlischt) und es kann zum nächsten Schritt gegangen werden.

Wird die Tür der Mikrowelle außerhalb des Kochvorgangs geöffnet, erscheint auf dem Display TÜR GEÖFFNET und die Tasten 7, 8, 9 und 10 werden gesperrt.

Wird die Tür der Mikrowelle innerhalb des Kochvorgangs geöffnet, blinkt auf dem Display TÜR GEÖFFNET. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen.

Erst nachdem die Tür geschlossen ist, fährt der Kochzyklus am Punkt fort, an welchem er unterbrochen wurde.

Displayanzeige bei kompletter Konfigurierung und geöffneter Tür der Mikrowelle:

0	2	:	0	0			9	8	C		0	0	:	2	5
M	W		T	Ü	R		G	E	Ö	F	F	N	E	T	

Displayanzeige bei Konfigurierung nur Mikrowelle und geöffneter Tür der Mikrowelle:

			M	I	K	R	O	W	E	L	L				
			T	Ü	R		G	E	Ö	F	F	N	E	T	

e. Veränderliche Parameter (BENUTZERPARAMETER)

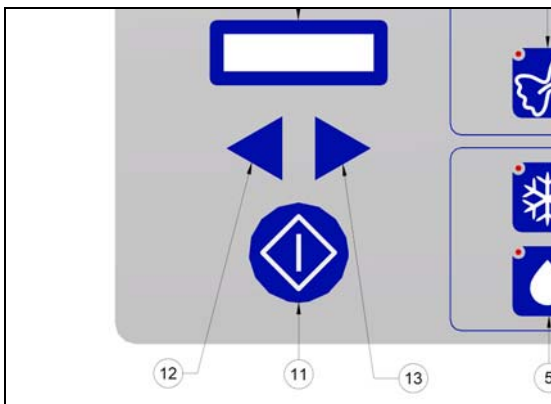
Die veränderlichen Parameter sind von der **Auswahl der Ursprungsconfiguration des CPM** abhängig.

Um auf die Programmierung der BENUTZERPARAMETER zuzugreifen, muss der CPM auf OFF stehen (das Display zeigt OFF an), dann müssen gleichzeitig die Tasten 12 und 13 für mindestens 5 Sekunden gedrückt werden.

Danach muss wie im Kapitel 5/b vorgegangen werden, indem die gewünschte Ursprungsconfiguration eingestellt wird. Auf dieser Ebene kann die Sprache geändert werden.

Wenn eine **Änderung der Sprache** notwendig ist, muss die Stromversorgung der Maschine kurz unterbrochen werden, um dann die Ursprungsconfiguration wie im Kapitel 6/b auszuführen.

Immer wenn die Stromversorgung des CPM unterbrochen wird, muss die Ursprungsconfiguration eingegeben werden, deren erster Parameter die Auswahl der Sprache ist (Standard = ENGLISCH).



5. ALARME, MELDUNGEN UND SICHERHEIT

a. Alarm Übertemperatur

Bei einer **in der Wanne gemessenen Temperatur von über 120°C** tritt folgendes ein:

Die Heizung wird deaktiviert.

Der Kochzyklus, wenn aktiv, wird angehalten.

Der Summer aktiviert sich mit einer schnell wechselnden Tonfolge.

Das Display zeigt blinkend **ÜBERTEMPERATUR** an.

Drückt man die Taste 11 (ON/OFF) deaktiviert sich der Summer und das Display zeigt OFF an.

Die Maschine bleibt im Zustand OFF.

Drückt man erneut die Taste 11 bleibt der Alarm angezeigt, die Maschine muss aus- und wieder eingeschaltet werden. (Stecker ziehen)

Wenn das Problem bestehen bleibt, den Kundendienst konsultieren.

b. Alarm kein Kontakt Temperatursonde

Wenn keine Verbindung zur Temperatursonde besteht, zeigt das LCD-Display abwechselnd **ALARM SONDE T° UNVERBUNDEN** und **ALARM SONDE T° UNTERBROCHEN** an. Der Summer ertönt in Abständen von 1 Minute und die Maschine bleibt im Zustand OFF.

Lösung und Abhilfe: Die Maschine aus- und wieder einschalten (Stecker ziehen). Den Anschluss und den Zustand der Temperatursonde kontrollieren und eventuell austauschen.

Wenn das Problem bestehen bleibt, den Techniker des Master Franchisee-Partners konsultieren.

c. Alarm und Verfahren bei verfehlter Auffüllung

Kann die Wanne nicht mit Wasser gefüllt werden, erscheint auf dem Display **WASSER-STAND** für 5 Minuten. Wenn der Füllstand der Wanne in diesem Zeitraum nicht wieder hergestellt wird, schließt sich das/die Elektroventil/Pumpe der Auffüllung, aktiviert sich der Summer für 1 Minute, dann schaltet sich die Heizung aus und auf dem LCD-Display erscheint **ALARM WASSER-STAND**.

Lösung und Abhilfe: Die Maschine aus- und wieder einschalten (Stecker ziehen). Wenn die Maschine an das Trinkwassernetz angeschlossen ist, den vorgeschalteten Hahn kontrollieren. Das Elektroventil des Trinkwassernetzes kontrollieren und säubern. Die Füllstandssonde in der Wanne säubern.

Wenn die Maschine nicht an das Trinkwassernetz angeschlossen ist, das Wasser im zusätzlichen Tank kontrollieren. Die Pumpe des Tanks kontrollieren und säubern. Die Füllstandssonde in der Wanne säubern.

Wenn das Problem bestehen bleibt, den Techniker des Master Franchisee-Partners konsultieren.

d. Meldungen

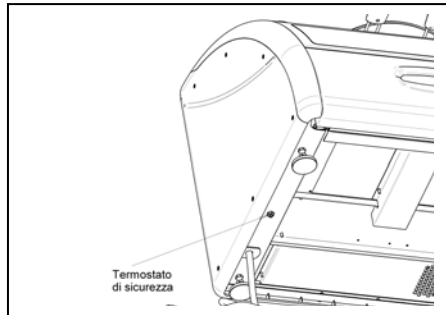
Wenn auf dem Display die Meldungen **LIEFERANTEN BL KONSULTIEREN** und **LIEFERANTEN MW KONSULTIEREN** erscheinen, den Techniker des Master Franchisee-Partners konsultieren.

Wenn auf dem Display die Meldung “WASSERTANK FÜLLEN” erscheint, die Tür des Tanks (Pos. 7 – Kap. 1) öffnen und Wasser in den Zusatztank (Pos. 6 – Kap. 1) hinzufügen.

e. Sicherheitsthermostat

Wenn der Boiler nicht erhitzt und das Display keinerlei Anomalien anzeigt, kontrollieren ob das Sicherheitsthermostat eingegriffen hat.

Ist dies der Fall, das Thermostat mit der Taste an der linken Unterseite der Maschine zurücksetzen. (siehe Abb. links)



f. Verfahrensweise bei Stromausfall

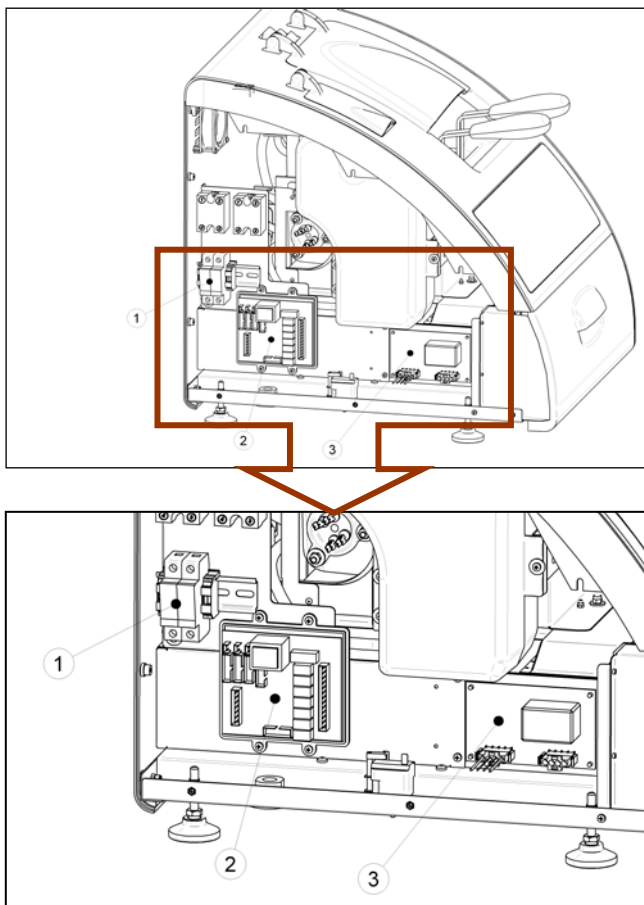
Fällt die Stromversorgung aus, befindet sich die Maschine bei Wiedereinschalten im Zustand **OFF** (das Display zeigt OFF an) und die Ursprungsconfiguration muss wieder wie im Kapitel 5/b eingegeben werden. Alle vor dem Stromausfall eingegebenen Konfigurationen gehen verloren.

g. Austausch der Sicherungen

Wenn sich der LCD-Display nach Einstecken des Steckers nicht einschaltet, die Sicherungen im Sicherungshalter POS.1 und POS.2 kontrollieren und eventuell austauschen (siehe folgende Abb.).

Wenn die Mikrowelle nicht erwärmt, die Sicherung kontrollieren und eventuell austauschen, welche sich auf der Platine in POS.3 befindet (siehe folgende Abb.).

Um auf die Sicherungen zugreifen zu können, die linke Seitenverkleidung mit einem Kreuzschlitzschraubendreher entfernen.



6. REINIGUNG

Vor jeglicher Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass der **Netzstecker gezogen** ist.

Vor der Reinigung, den CPM abkühlen lassen.

Den CPM stets sauber halten.

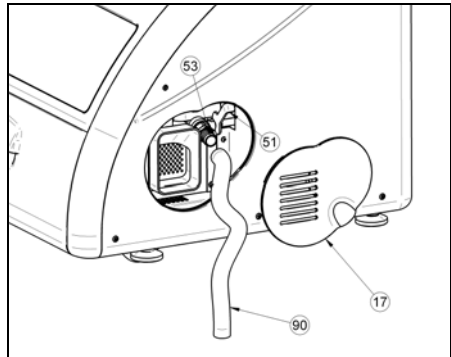
Nahrungsmittelreste können Brandgefahr verursachen.

BOILER

- Das Kochwasser in der Wanne mindestens einmal am Tag austauschen und dabei sowohl die Wanne als auch die Körbe reinigen.
- Auf dem Wannenboden keine Salzwasserreste belassen. Während der Reinigung den Boden gut reinigen und trocknen.
- Um die Kunststoff- und Stahlteile zu reinigen, einen weichen Lappen mit lauwarmen Wasser und nicht korrosivem Neutralreiniger verwenden.

Vorgehen zum Ablassen des Wassers aus der Wanne:

- Die kleine Abdeckung (17) öffnen, um Zugang zum Ablassfach zu bekommen.
- Den mitgelieferten Ablassschlauch (90) mit dem Ablasspfropfen aus Gummi (53) verbinden.
- Den Hebel (51) senken, um den Hahn zu öffnen, und das Wasser in einen Behälter oder direkt in einen Abfluss leiten.



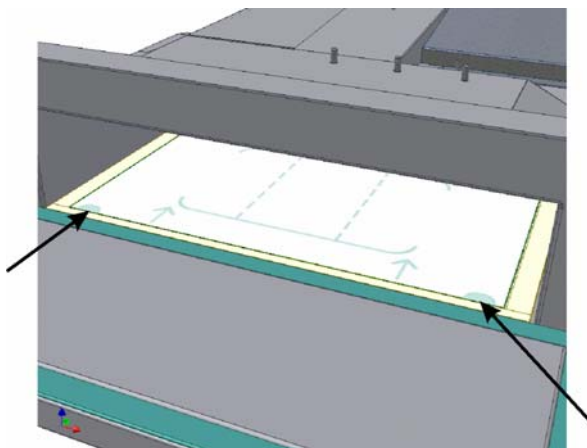
WICHTIG: SEIEN SIE SEHR VORSICHTIG, DA DAS ABFLIESENDE WASSER KOCHEND HEISS SEIN KÖNNTE.

MIKROWELLE

Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden und eventuelle Nahrungsmittelrückstände unverzüglich beseitigt werden. Die Wände und die Tür des Ofens bestehen aus rostfreiem Stahl, die Türdichtung und der Halterahmen der Glasplatte sind aus Kunststoff.

Bei der Reinigung folgendes beachten:

- Den Netzstecker des CPM ziehen.
- Weder scheuernde Schwämme noch aggressive oder korrosive Reiniger verwenden (z.B. Backofensprays vermeiden).
- Einen mit normalem Reiniger befeuchteten Lappen oder Schwamm verwenden.
- Nicht unter fließendem Wasser reinigen, den Ofenraum nicht nass machen: nur feuchte Lappen oder Schwämme verwenden.
- Der Glaskeramikboden kann entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern: um ihn zu entfernen, mit einem geeigneten Werkzeug an den auf dem Aufdruck der Platte angegebenen Stellen anhebeln.



- Auch das Plastikgestell der Glasplatte kann zur Reinigung ohne Werkzeuge und/oder Vorsichtsmaßnahmen entfernt werden: es muss nur angehoben und nach der Reinigung wieder korrekt positioniert werden.
- Nachdem der Ofen und die Platte gereinigt sind, alle eventuell entfernten Teile wieder anbringen.
- Kein Wasser in die Lüftungsschlitze gelangen lassen.
- Keine scheuernden Produkte oder Lösungsmittel verwenden.



7. HINWEISE

Dieses Handbuch sorgfältig für zukünftige Konsultationen an einem trockenen, lichtgeschützten Ort aufbewahren, bis der CPM entsorgt wird.

Um eine korrekte Funktion und lange Lebensdauer des CPM zu gewährleisten, müssen die Anweisungen des Bedienungs- und Wartungshandbuchs befolgt werden.

Nicht warten bis die Komponenten des CPM verschlissen sind, bevor sie ausgetauscht werden.

Eine Komponente am geeigneten Zeitpunkt auszutauschen bedeutet: bessere Ergebnisse bei weniger Ausgaben (größere Schäden werden vermieden).

ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.

Der Hersteller haftet nicht für Fehler dieses Handbuchs, welche aus Druckfehlern oder Abschriften resultieren.

Auch die Abbildungen besitzen nur Beispielcharakter.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, notwendige oder nützliche Änderungen am Gerät vorzunehmen, ohne dabei die grundlegenden Eigenschaften von Funktion und Sicherheit zu beeinträchtigen.

Zu Ihrer Sicherheit

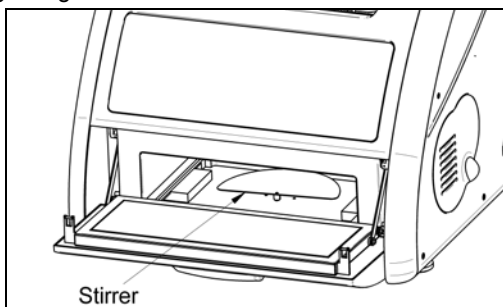
Die Verwendung des neuen CPM ist einfach.

Jedoch muss das gesamte Handbuch gelesen werden, bevor der CPM das erste Mal verwendet wird. Auf diese Weise erhält man bessere Resultate, verhindert falsche Verhaltensweisen, verwendet das Gerät in absoluter Sicherheit und schützt die Umwelt.

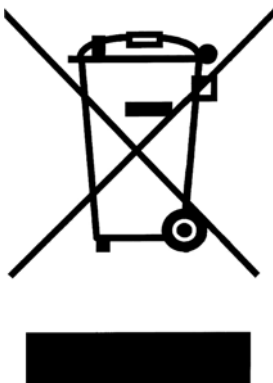
- Nie versuchen, die Mikrowelle bei geöffneter Tür zu verwenden.
- Nie versuchen, die Schutzvorrichtungen zu verändern.
- Keine Gegenstände zwischen Tür und Ofenvorderseite bringen.
- Ansammlung von Nahrungsmitteln oder Reiniger auf der Dichtungsoberfläche vermeiden.
- Die Tür und die entsprechenden Dichtungen immer sauber halten.
- Das Netzkabel nicht beschädigen: das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen und fern von heißen Oberflächen halten.
- Wenn der CPM beschädigt ist, bis zur Reparatur nicht verwenden.
- **Vor jeglicher Reparatur überprüfen, dass der NETZSTECKER GEZOGEN ist.**

Wenn der Mikrowellenofen verwendet wird, folgende Sicherheitsvorkehrungen treffen:

- KEINE Metallgegenstände in den Mikrowellenofen einbringen: Metallbehälter, mit Gold oder Silber verziertes Geschirr, Besteck u.s.w. Es können sich Funken oder Lichtbögen bilden, welche den Ofen Beschädigen könnten.
- NICHT erwärmen: Flaschen, Büchsen, Vakuumbehälter oder verschlossene Behälter. Der Druckanstieg könnte eine Explosion verursachen. Immer die Hülle entfernen, die Schale oder den Mantel u.s.w. perforieren.
- Den Mikrowellenofen NICHT leer betreiben.
- Die hinteren Lüftungsschlitze NICHT mit Lappen oder Papier verdecken.
- Um das Brandrisiko im Mikrowellenofen zu verringern: keine brennbaren Materialien in den Mikrowellenofen geben. Mit dem Mikrowellenofen keine Zeitungen trocknen. Bei Rauchentwicklung die Tür des Mikrowellenofens geschlossen halten und das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen.
- Nach dem Erwärmungszyklus das verpackte Produkt mit Vorsicht behandeln, um Verbrühungen durch Wasserdampf in der Verpackung und/oder durch das heiße Produkt selbst zu vermeiden.
- Das Produkt vor dem Genuss gut umrühren, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Nur die vorgesehenen und im Handbuch des CPM beschriebenen Produkte verwenden: es dürfen ausschließlich Lebensmittel erhitzt werden.
- Nur in Kunststoffolie verpackte Produkte einbringen, keine losen und/oder in Metallbehälter verpackte Lebensmittel verwenden.
- Zur Erhitzung des Produktes immer die Glasplatte verwenden. Den Ofen nicht ohne Glasplatte verwenden.
- Niemals Veränderungen an Baugruppen im Ofen vornehmen, wie z.B. an der Glasplatte, dem Kunststoffgestell der Glasplatte, dem Rührer (Stirrer) u.s.w. Diese Komponenten können zur Reinigung ausgebaut werden, müssen aber vor der Verwendung des Ofens wieder eingebaut werden. Dabei muss man sicherstellen, dass der Rührer das Kunststoffgestell der darüberliegenden Platte nicht berührt.
- Das Ofeninnere (siehe Kapitel "Reinigung"), die Tür und die Türdichtung regelmäßig reinigen.



8. ENTSORGUNG DES CPM



Wenn der CPM nicht mehr verwendet werden kann, muss er von einem entsprechenden Unternehmen verschrottet werden.

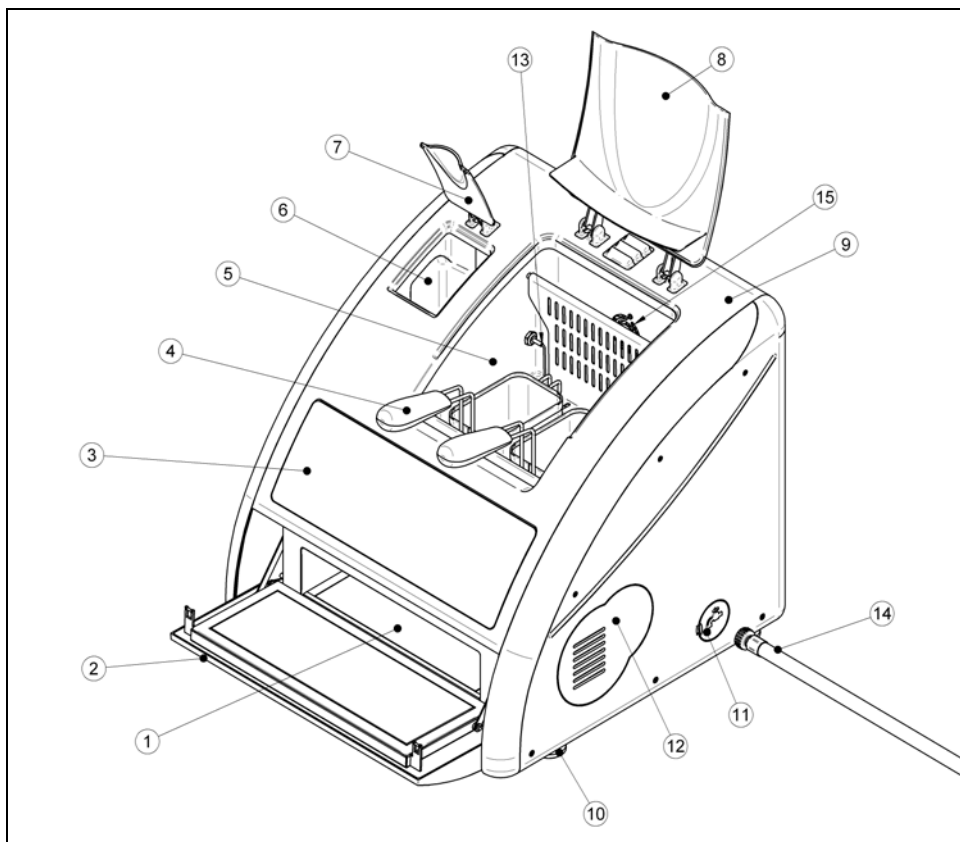
Die meisten teile des Gerätes sind Recyclbar, aber einige müssen auf geeignete Weise entsorgt werden.

Deshalb darf der CPM oder dessen Teile nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden, um Gesundheits- und Umweltrisiken zu vermeiden.

Índice

1.	PARTES PRINCIPALES DEL CPM®	2
2.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES TOTALES	4
3.	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN.....	5
4.	FUNCIONALIDAD	6
a.	Descripción del teclado frontal de mandos.....	6
b.	Encendido y configuraciones posibles del CPM.....	7
c.	Funcionamiento del hervidor	10
d.	Funcionamiento del microondas	12
e.	Parámetros modificables (PARÁMETROS USUARIO)	16
5.	ALARMAS, SEÑALIZACIONES Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD ..	17
a.	Alarma sobretemperatura.....	17
b.	Alarma sonda de temperatura desconectada o interrumpida.....	17
c.	Alarma y procedimiento en caso de llenado no efectuado	17
d.	Señalizaciones	18
e.	Termostato de seguridad	18
f.	Procedimientos en caso de caída de la red eléctrica	18
g.	Procedimiento para la sustitución de los fusibles	19
6.	LIMPIEZA.....	20
7.	ADVERTENCIAS	22
8.	DESGUACE DEL CPM	24

1. PARTES PRINCIPALES DEL CPM®



Pos.	Descripción
1	Cámara de cocción microondas de acero AISI 304 con superficie de apoyo de vitrocerámica para salsas y platos preparados
2	Puerta del microondas
3	Frontal KIT ELECTRÓNICO con display lcd y teclado de mandos con membrana para gestionar los tiempos de cocción del hervidor y del microondas
4	2 Cestas hervidor independientes, de acero AISI 304
5	Cubeta de cocción del hervidor, fabricada con acero AISI 316 de doble resistencia eléctrica acorazada, controlada por un termostato suplementario de seguridad con rearme manual
6	Depósito de agua adicional
7	Puerta de apertura/cierre del depósito adicional
8	Puerta de apertura/cierre del alojamiento de la cubeta de cocción, de policarbonato con posibilidad de abertura y desmontable
9	Capot central
10	4 Pies de altura regulable
11	Puerta de acceso a la conexión de la electroválvula de carga agua para el funcionamiento con conexión desde red hídrica
12	Puerta de acceso al grifo de descarga del agua de la cubeta hervidor
13	Sonda de máximo nivel que mantiene constante la cantidad de agua en la cubeta
14	Tubo de ¾ de pulgada y 150 cm. de longitud para conectar la máquina a la red hídrica
15	Boca de aspiración del ventilador centrífugo para eliminar los vapores.

Este aparato, antes de salir de fábrica, ha sido sometido a una prueba de ensayo y puesta a punto por parte de personal especializado, con el fin de garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Toda reparación o puesta a punto necesaria, deberá ser realizada con máximo esmero y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo le recomendamos que se dirija siempre al Master Franquiciador que se ha ocupado de la instalación, o a su Partner Técnico, especificando el tipo de inconveniente y el modelo de aparato que usted posee.

Asimismo le recordamos que sólo podrá adquirir recambios originales a través de su Master Franquiciador-Partner Técnico.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES TOTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	CPM-E-UK-CH
Alimentación eléctrica	230 V – 50 Hz
Presión del agua	Min. 0,05 MPa – Max 0,8 MPa
Resistencia eléctrica de la cubeta hervidor	1500 W + 1500 W
Potencia del horno microondas	1400 W
Potencia total absorbida	3000 W
Absorción máxima	13 A
Consumo medio de agua a 100°C	2 Litros/h
Contenido agua cubeta hervidor	9 Litros
Contenido depósito reserva agua	5,5 Litros

DIMENSIONES TOTALES

	CPM-E-UK-CH	CPM-E-UK-CH con embalaje
Profundidad	60,0 cm	70,0 cm
Anchura	59,5 cm	73,0 cm
Altura	58,0 cm	75,0 cm
Peso	43 kg	48 kg
Volumen		0,3832 M³

3. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

El fabricante no puede ser considerado responsable por posibles daños a cosas o personas derivados de una instalación incorrecta del aparato.

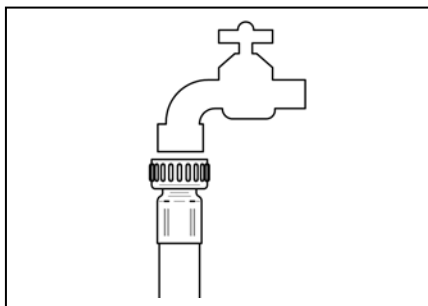
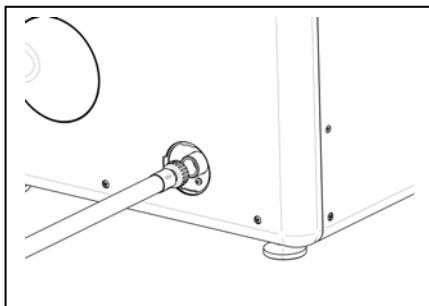
Después de haber extraído el CPM de su embalaje, colóquelo sobre una bancada manteniéndolo separado unos 10 centímetros respecto a las paredes perimetrales y prestando especial atención al lado en el que se encuentra la puerta de conexión a la red hídrica.

Si es necesario, regule los pies para colocar perfectamente la máquina.

Conecte el CPM-E a una toma adecuada (véanse datos en la placa aplicada sobre la máquina) a través de un interruptor que cumpla las normativas.

Para la conexión NO utilice reducciones, adaptadores ni derivadores ya que podrían provocar falsos contactos y, consecuentemente, sobrecalentamientos peligrosos.

En caso de conexión a la red hídrica conecte la máquina, utilizando el tubo suministrado, a un grifo de agua fría con rosca de $\frac{3}{4}$ de pulgada (presión de alimentación min. 0,05 MPa – máx 0,8 MPa).

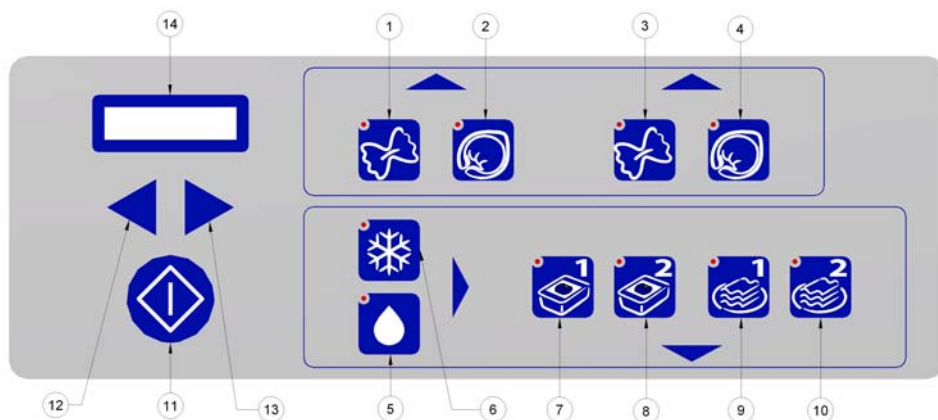


No se puede alargar el tubo de alimentación.

Si el tubo es demasiado corto y no desea desplazar el grifo, compre un tubo completo más largo, adecuado para este tipo de servicio.

4. FUNCIONALIDAD

a. Descripción del teclado frontal de mandos

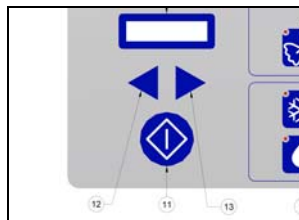


Pos.	Descripción
1	Pulsador start/stop tiempo de cocción 1 cesta izquierda hervidor
2	Pulsador start/stop tiempo de cocción 2 cesta izquierda hervidor
3	Pulsador start/stop tiempo de cocción 1 cesta derecha hervidor
4	Pulsador start/stop tiempo de cocción 2 cesta derecha hervidor
5	Pulsador selección producto refrigerado
6	Pulsador selección producto congelado
7	Pulsador start/stop calentamiento 1 salsa
8	Pulsador start/stop calentamiento 2 salsas
9	Pulsador start/stop calentamiento 1 plato preparado
10	Pulsador start/stop calentamiento 2 platos preparados
11	Pulsador on/off de encendido máquina
12	Pulsador de desplazamiento parámetros programables
13	Pulsador de desplazamiento parámetros programables
14	Display LCD (16 caracteres por 2 líneas)

b. Encendido y configuraciones posibles del CPM

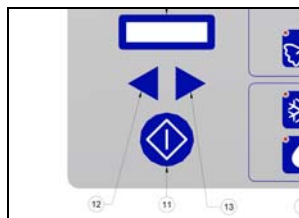
Dando tensión a la máquina se alimenta la tarjeta electrónica y en el display LCD aparece OFF.

Para **encender el CPM** presione el pulsador 11, en el display aparecerá:



Para **seleccionar uno de los cinco idiomas** (INGLÉS-ITALIANO-ESPAÑOL-ALEMÁN-FRANCÉS) desplace con los pulsadores 12 y/o 13; para confirmar la elección pulse 11.

Tras confirmar aparece:



Se puede seleccionar una de las tres opciones desplazando las variables con los pulsadores 12 y 13:

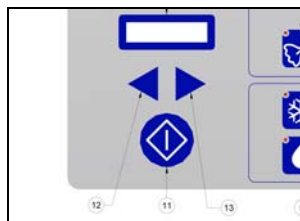
COMPLETADA ► funcionamiento del hervidor y del microondas

MICROONDAS ► funcionamiento sólo del microondas

HERVIDOR ► funcionamiento sólo del hervidor

Para confirmar la selección presione el pulsador 11.

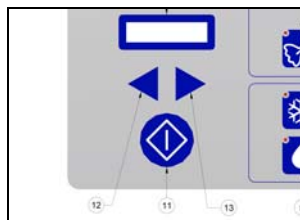
Si se confirma **MICROONDAS** pulse 11 para salir de la programación; a tal punto la máquina en configuración microondas estará lista para el uso y en el display aparecerá:



Si se confirma **HERVIDOR o COMPLETA** (EJ. HERVIDOR), será necesario realizar otra configuración máquina:

RED HÍDRICA ► funcionamiento con alimentación de agua, para restablecer el nivel en la cubeta, a través de la red hídrica (en este caso la máquina debe conectarse a una fuente hídrica, tal y como se describe en el capítulo 5/b)

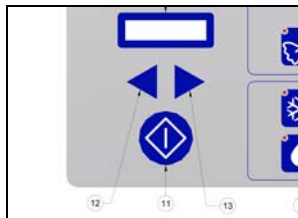
DEPÓSITO ► funcionamiento con alimentación de agua, para restablecer el nivel en la cubeta, desde el depósito interno de la máquina.



Para seleccionar una de las dos opciones (DEPÓSITO o RED HÍDRICA) desplace con los pulsadores 12 o 13 y confirme presionando el pulsador 11.

A tal punto la máquina sale de la programación y está lista para el funcionamiento.

Caso que se haya elegido la **configuración HERVIDOR** en el display aparece:



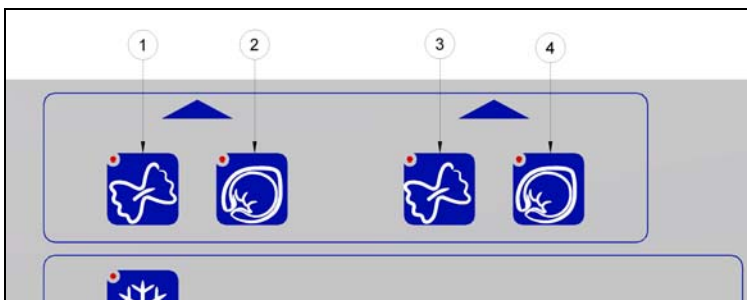
en la parte inferior HERVIDOR en el centro, mientras en la parte superior aparece la temperatura real leída en la cubeta y lateralmente aparecen los dos OK, si el hervidor está listo para la cocción o los símbolos de las resistencias si el hervidor está en fase de calentamiento (en tal caso se debe esperar hasta que se alcance la temperatura ideal y por lo tanto a que aparezcan los OK).

Caso que se haya seleccionado **MÁQUINA COMPLETA** y el microondas esté en espera, en la parte inferior del display aparece el mensaje MW OK; cuando el microondas está en funcionamiento aparece el mensaje MW con el tiempo de cocción; en la parte superior del display aparece el mismo texto que para la configuración HERVIDOR.

c. Funcionamiento del hervidor

El hervidor está compuesto por dos cestas independientes para la recuperación de la pasta; a cada cesta se han asociado dos tiempos de recuperación (*):

- Cesta izquierda: **Pulsador 1** para pasta de sémola seca y fresca, tiempo estándar 30"
Pulsador 2 para pasta rellena, tiempo estándar 120"
- Cesta derecha: **Pulsador 3** para pasta de sémola seca y fresca, tiempo estándar 30"
Pulsador 4 para pasta rellena, tiempo estándar 120"



Los mismos pulsadores tienen también la función de stop y por lo tanto permiten interrumpir en cualquier momento el ciclo iniciado volviéndolos a pulsar.

Durante la **fase de calentamiento**, hasta que se alcance la temperatura adecuada para la cocción, el hervidor no funciona: los pulsadores 1, 2, 3 y 4 quedan inhabilitados y los Indicador Luminosos correspondientes se encienden con luz fija.

Al alcanzar la temperatura de trabajo correcta, en el display aparecen lateralmente los dos OK, en el centro aparece la temperatura del agua en la cubeta, y los Indicador Luminosos correspondientes a los pulsadores 1, 2, 3 y 4 se apagan.



Si durante la recuperación de la pasta, la temperatura en el hervidor desciende por debajo del límite mínimo programado (temperatura ideal), el CPM termina los ciclos de cocción iniciados (si los hubiera) y espera hasta que se alcance de nuevo la

temperatura adecuada.

(*) Los tiempos de cocción se refieren al uso de las porciones de pasta individuales de la gama congelada Barilla First Fast, para cualquier referencia o para más detalles sobre los procesos de preparación, consulte el Manual del Know How Barilla;

d. Funcionamiento del microondas

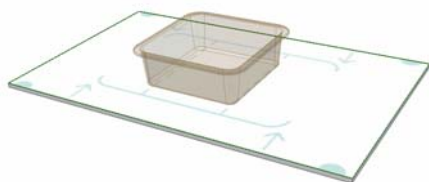
El microondas está situado en la parte inferior de la máquina y puede calentar 1 o 2 porciones de salsa refrigerada o congelada y calentar 1 o 2 platos preparados refrigerados o congelados.

El microondas ha sido proyectado para utilizar productos envasados cubiertos con película plástica adecuada, no utilice alimentos sueltos ni envasados en recipientes metálicos: consulte el capítulo correspondiente a las advertencias.

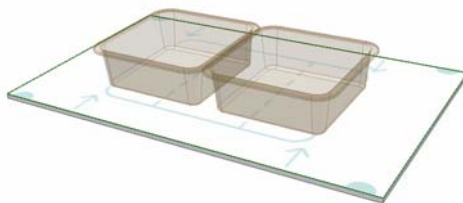
Los productos comprobados son los de 150 g y 400 g de la gama Barilla First Fast, congelados o refrigerados: los tiempos de recuperación y cocción están pre-memorizados y pueden seleccionarse a través del teclado (véase más adelante).

Los envases deben introducirse en el horno apoyándolos sobre la superficie de vitrocerámica -como regla general- en posición central y simétrica: evite adosar el envase a las paredes o a la puerta.

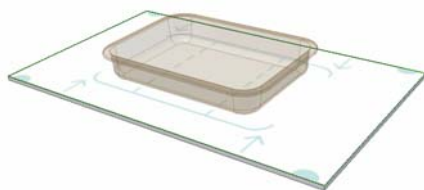
Puesto que los envases tienen dimensiones distintas, la mesa de vitrocerámica presenta una **serigrafía que ayuda a colocar correctamente el producto en el microondas**, tal y como indican las figuras siguientes:



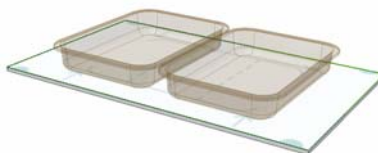
Posición ideal para 1 salsa (150 g)



Posición ideal para 2 salsas (150 g)

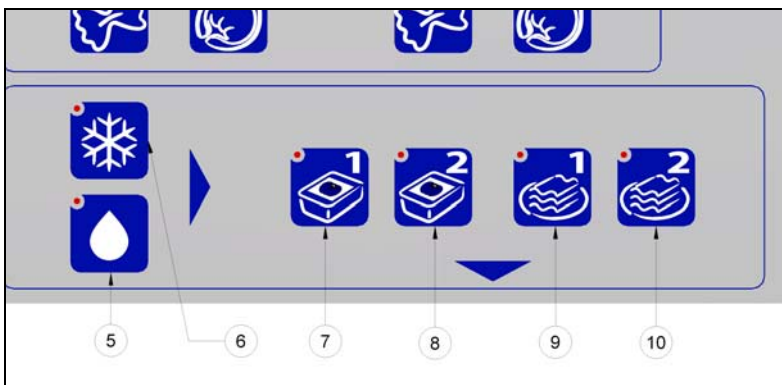


Posición ideal para 1 Plato Preparado (400 g)



**Posición ideal para
2 Platos Preparados (400 g)**

La **parte de teclado que gestiona el microondas** está compuesta por 6 pulsadores y sus correspondientes Indicador Luminosos ^(*)



Pulsador 5 = selección producto refrigerado

Pulsador 6 = selección producto congelado

Pulsador 7 = start/stop una porción de salsa (1 min. si está refrigerado, 2.15 min. si está congelado)

Pulsador 8 = start/stop dos porciones de salsa (2.15 min si están refrigeradas, 4.30 min si están congeladas)

Pulsador 9 = start/stop un plato preparado (3.15 min. si está refrigerado, 6.15 min. si está congelado)

Pulsador 10 = start/stop dos platos preparados (10 min. si están refrigerados)

Cuando el microondas se encuentra en el estado OK uno de los dos pulsadores 5 o 6 está activado (Indicador Luminoso pulsador 5 o 6 encendido).

1. Seleccione la temperatura de salida del producto (congelado o refrigerado).
2. Seleccione el/los producto/s que se desean calentar en el microondas utilizando uno de los 4 pulsadores (7, 8, 9, 10)
3. Presione el pulsador seleccionado por segunda vez para iniciar la cocción.

Un ciclo iniciado excluye la posibilidad de iniciar los otros y viceversa.

Los mismos pulsadores tienen también la función de stop y por lo tanto permiten interrumpir en cualquier momento el ciclo iniciado volviéndolos a pulsar.

^(*) Los tiempos de cocción se refieren al uso de las porciones individuales de salsas y platos preparados de la gama surgelada Barilla First Fast, para cualquier referencia o para más detalles sobre los procesos de preparación, consulte el Manual del Know How Barilla;

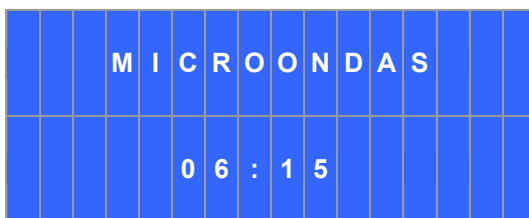
Ejemplo de recuperación de UN PLATO PREPARADO CONGELADO con configuración MICROONDAS:

Introduzca el plato preparado en el alojamiento del microondas;

Asegúrese de que el Indicador Luminoso del pulsador 6 esté encendido para confirmar la correcta selección del producto congelado; en caso contrario presione el pulsador 6 para seleccionar el producto congelado.

En este estado los Indicador Luminosos correspondientes a los pulsadores 5-7-8-9-10 están apagados.

Sucesivamente presione una vez el pulsador 9 (en el display aparece en la parte superior el tiempo programado y el Indicador Luminoso del pulsador 9 queda encendido con luz intermitente).



Presione por segunda vez el pulsador 9 para poner en marcha el microondas (el Indicador Luminoso del pulsador 9 se enciende con luz fija y empieza la cuenta atrás del tiempo).

Al vencer el tiempo en el display parpadea 00:00, el Indicador Luminoso del pulsador 9 también parpadea y el zumbador se activa.

Sólo presionando el pulsador 9 se apaga el Indicador Luminoso del pulsador 9, se desactiva el zumbador y el 00:00 que parpadea en el display es sustituido por un OK.

El Indicador Luminoso del pulsador 6 permanece encendido (y por lo tanto activa la selección del producto congelado).

A tal punto se debe proceder con la recuperación de un producto congelado, la selección ya está activa y por lo tanto se puede pasar al paso siguiente; si se desea proceder a la recuperación de un producto refrigerado se debe presionar el pulsador 5 (el Indicador Luminoso del pulsador 5 se enciende y se apaga el Indicador Luminoso del pulsador 6) y seguidamente puede pasarse a los pasos siguientes.

En caso de apertura de la puerta del microondas en la fase de no cocción, en el display aparece el mensaje PUERTA ABIERTA causando así la inhabilitación de los pulsadores 7, 8, 9 y 10.

En caso de apertura de la puerta microondas en la fase de cocción, en el display aparece el mensaje PUERTA ABIERTA parpadeante; en este estado se interrumpe el ciclo de cocción.

Sólo después de haber cerrado la puerta el ciclo de cocción reanuda desde el punto en el que se había interrumpido.

Visualización del display con configuración completa y puerta microondas abierta:

0	2	:	0	0				9	8	C		0	0	:	2	5
M	W	P	U	E	R	T	A			A	B	I	E	R	T	A

Visualización display con configuración microondas y puerta microondas abierta:

			M	I	C	R	O	O	N	D	A	S				
			P	U	E	R	T	A		A	B	I	E	R	T	A

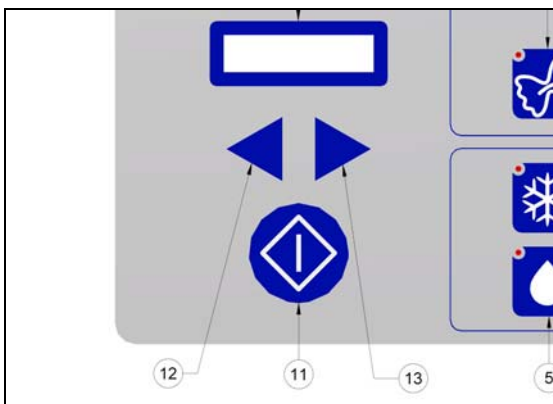
e. *Parámetros modificables (PARÁMETROS USUARIO)*

Los parámetros que se pueden modificar son aquellos relacionados con la **elección de la configuración inicial del CPM**.

Para acceder a la programación de los PARÁMETROS USUARIO es necesario que el CPM esté colocado en OFF (en el display aparece OFF), seguidamente mantenga pulsados al mismo tiempo los pulsadores 12 y 13 por lo menos durante 5 segundos. Después de haber realizado esta operación proceda, tal y como se explica en el capítulo 5/b, modificando la configuración inicial a su gusto; en este nivel no se puede cambiar el idioma.

Caso que resulte necesario **cambiar el idioma**, quite y vuelva a dar tensión a la máquina para después proceder con la configuración inicial tal y como se describe en el capítulo 6/b.

Cada vez que se quita la tensión al CPM-E, se pide programar la configuración inicial y como primera variable seleccionar el idioma (estándar = INGLÉS).



5. ALARMAS, SEÑALIZACIONES Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD

a. Alarma sobretemperatura

Con una **temperatura medida en el interior de la cubeta superior al 120°C** se presentan las siguientes condiciones:

- el calentamiento se desactiva;
- el ciclo de cocción se detiene, si está activo;
- el zumbador suena de modo intermitente rápido;
- el display LCD visualiza la alarma parpadeante **SOBRETEMPERATURA**.

Presionando el pulsador 11 (ON/OFF) se silencia el zumbador y el display LCD visualiza OFF.

La máquina permanece en estado de OFF.

Si al pulsar de nuevo la tecla 11 la alarma persiste, apague y vuelva a encender la máquina (desenchufe y vuelva a enchufar)

Si el problema persiste, póngase en contacto con la asistencia técnica.

b. Alarma sonda de temperatura desconectada o interrumpida

Si la sonda de temperatura está interrumpida o desconectada en el display LCD aparece de modo alterno la frase **ALARMA SONDA DESCONECTADA** con **ALARMA SONDA INTERRUPTIDA**; el zumbador suena intermitentemente durante 1 minuto y la máquina permanece en estado de OFF.

Soluciones y remedios: Apague y vuelva a encender la máquina (desenchufe y vuelva a enchufar); controle la conexión y el estado de la sonda de temperatura y si es necesario sustitúyala.

Si el problema persiste póngase en contacto con el Master Franquiciador-Partner técnico.

c. Alarma y procedimiento en caso de llenado no efectuado

En caso de que el llenado de agua en la cubeta no tenga lugar, en el display aparece **NIVEL DEPOSITO** durante 5 minutos; si en este tiempo no se ha restablecido el nivel de agua en la cubeta, se cerrará la electroválvula / electrobomba de llenado, se activará el zumbador durante un minuto, después se apagará el calentamiento y en el LCD aparecerá **ALARMA NIVEL AGUA**.

Soluciones y remedios: Apague y vuelva a encender la máquina (desenchufe y vuelva a enchufar); si la máquina está conectada a la red hídrica controle que esté abierto el grifo línea arriba; controle y limpie la electroválvula de la red hídrica; limpie la sonda de nivel dentro de la cubeta.

Si la máquina no está conectada a la red hídrica controle que haya agua en el depósito suplementario; controle y limpie la electrobomba del depósito; limpie la sonda de nivel dentro de la cubeta.

Si la anomalía persiste póngase en contacto con el Master Franquiciador-Partner técnico.

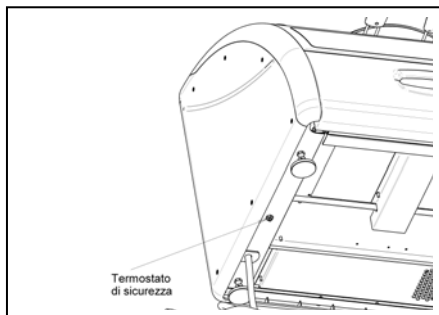
d. Señalizaciones

Caso que en el display aparezca el texto **CONTACTAR CON EL PROVEEDOR BL y CONTACTAR CON EL PROVEEDOR MW** llame a su Master Franquiciador-Partner técnico.

En caso de que en el display aparezca el texto “LLENAR DEP. AGUA” levante la tapa del depósito (pos.7-cap.1) y añada agua en el depósito adicional (pos.6-cap.1).

e. Termostato de seguridad

Caso que el hervidor no caliente y el display no señale ninguna anomalía, controle que no haya intervenido el termostato de seguridad; si ha intervenido, rearme presionando el pulsador del termostato situado en la parte inferior de la máquina por el lado izquierdo (véase imagen de al lado)



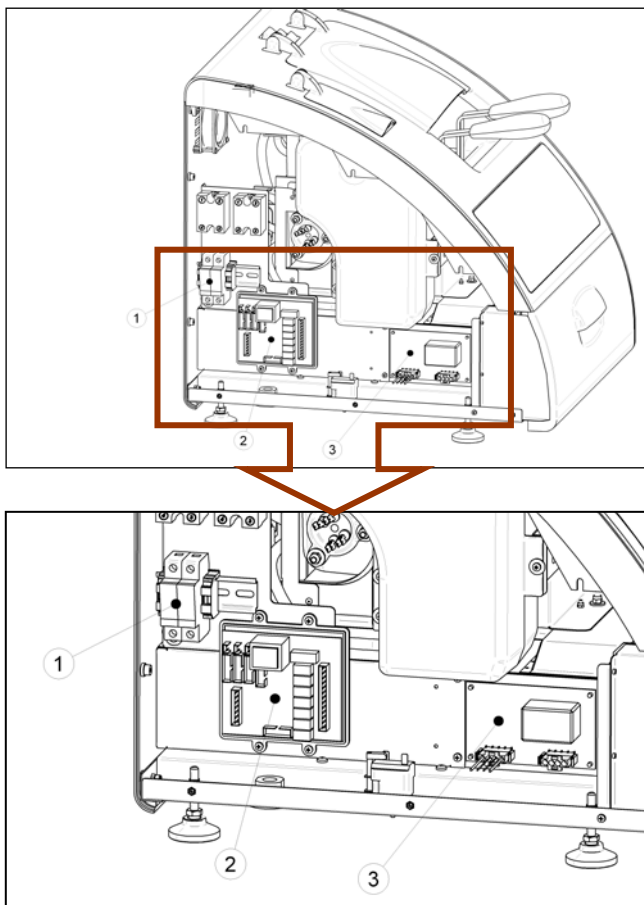
f. Procedimientos en caso de caída de la red eléctrica

En caso de caída de la red de alimentación eléctrica, al volver la corriente la máquina regresa a la condición de **OFF** (en el display aparece OFF) y se debe programar de nuevo la configuración inicial tal y como se describe en el capítulo 5/b. Todas las selecciones realizadas, antes de la interrupción de la energía eléctrica se perderán.

g. Procedimiento para la sustitución de los fusibles

Si, después de haber conectado el enchufe de alimentación, el display LCD no se enciende, controle y eventualmente sustituya los fusibles ubicados en el portafusible POS.1 e POS.2 (véase imagen siguiente).

Caso que el microondas no caliente, controle los fusibles y eventualmente sustitúyalos, colocándolos en la tarjeta electrónica POS.3 (véase siguiente imagen). Para acceder a los fusibles utilice un destornillador de cruz y desmonte el capot izquierdo.



6. LIMPIEZA

Antes de llevar a cabo cualquier intervención de mantenimiento o limpieza, compruebe que el aparato esté **desenchufado** de la red eléctrica.

Antes de limpiar el CPM, espere a que se enfríe.

Mantenga siempre el CPM bien limpio.

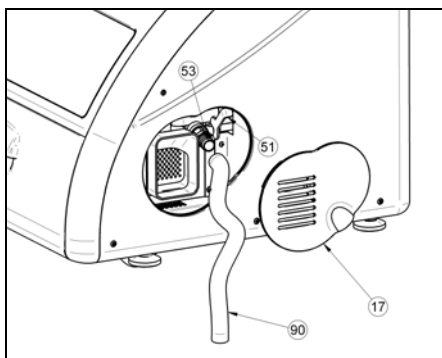
Los residuos de comida pueden representar un riesgo de incendio.

HERVIDOR

- Sustituya el agua de la cubeta de cocción por lo menos una vez al día, limpiando bien la cubeta y las cestas.
- No deje residuos de agua salada en el fondo de la cubeta; durante la limpieza lave y seque bien el fondo.
- Para limpiar las partes de plástico y las partes de acero utilice un paño suave con agua ligeramente templada y detergentes no corrosivos de tipo neutro.

Procedimiento para la descarga del agua en la cubeta:

- Quite la mirilla (17) para acceder al alojamiento de descarga.
- Empalme el tubo de descarga (90), suministrado con el equipo, al portagoma de descarga (53).
- Baje la palanca (51) para abrir el grifo y canalizar el agua en un bidón o directamente en una descarga.



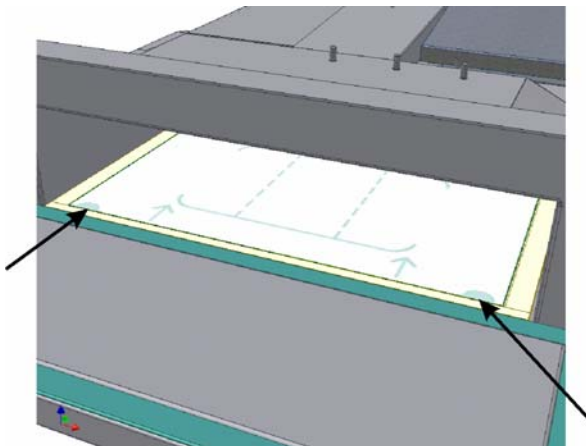
IMPORTANTE: TENGA MUCHO CUIDADO PORQUE EL AGUA DESCARGADA PODRÍA ESTAR HIRVIENDO.

MICROONDAS

El horno debe limpiarse periódicamente y los posibles residuos de comida deben extraerse de inmediato. La cavidad del horno y la puerta son de acero inoxidable, la junta de la puerta y el bastidor de soporte de la mesa de cristal son de plástico.

Para la limpieza se aconseja atenerse a las siguientes normas:

- Quite el enchufe de toma de alimentación del CPM.
- No utilice esponjas abrasivas ni productos detergentes agresivos y/o corrosivos (evite por ej. los productos de espuma autolimpiante para horno).
- Utilice un paño o esponja húmeda con un detergente normal.
- No lave con agua corriente, no moje el fondo de la cavidad del horno: utilice sólo un paño o esponja humedecida.
- La superficie de vitrocerámica puede extraerse para facilitar la limpieza: para facilitar el desmontaje haga palanca con una herramienta en una de las posiciones indicadas en la siguiente figura sobre la serigrafía del cristal.



- El soporte de plástico de la superficie de cristal también puede ser extraído para la limpieza, sin necesidad de herramientas ni precauciones especiales: es suficiente levantarlo y después de la limpieza volver a colocarlo correctamente.
- Después de haber llevado a cabo la limpieza del horno y de la superficie, vuelva a montar todas las partes que hayan sido desmontadas.
- No vierta agua en las aberturas de ventilación.
- No utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.

7. ADVERTENCIAS

Este manual debe guardarse cuidadosamente en un lugar protegido, seco, resguardado de la luz del sol, para poderlo consultar en el futuro hasta el desguace final del CPM.

Para un mejor funcionamiento del CPM y una mayor duración es necesario atenerse a las instrucciones contenidas en el siguiente manual de uso y mantenimiento.

No espere a que los componentes del CPM estén gastados para sustituirlos.

Sustituir un componente en el momento oportuno se traduce en un mejor funcionamiento y un mayor ahorro (se evitan daños mayores).

USE RECAMBIOS ORIGINALES.

La casa fabricante no responde de las posibles inexactitudes, debidas a errores de impresión o de transcripción contenidas en el presente manual.

Asimismo señalamos que el aspecto estético de las figuras es puramente indicativo.

Nos reservamos el derecho de aportar a los productos, aquellas modificaciones que consideremos necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de seguridad y funcionalidad.

Por su seguridad

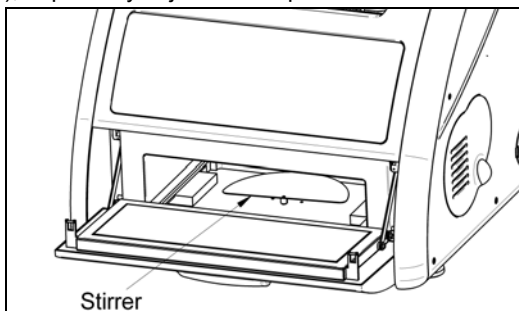
El uso del nuevo CPM es fácil de usar.

Sin embargo, es importante leer completamente el presente manual, antes de instalar y usar el CPM por primera vez. De este modo, podrá obtener las mejores prestaciones, evitar comportamientos erróneos, usar el aparato en condiciones de absoluta seguridad y respetar el ambiente.

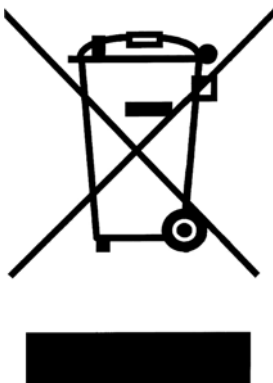
- No intente utilizar nunca el microondas con la puerta abierta.
- No intente intervenir sobre los circuitos de seguridad ni sobre las protecciones.
- No coloque objetos entre la puerta y la parte frontal del horno.
- Evite la acumulación de comida y detergentes en la superficie de la junta hermética.
- Asegúrese de que la puerta y las correspondientes superficies herméticas estén limpias.
- Preste atención a no dañar el cable de alimentación: no sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en el agua y manténgalos alejados de las superficies calientes.
- Si el CPM está dañado, no lo utilice hasta que la avería haya sido reparada.
- **Antes de cualquier intervención compruebe que el aparato esté DESACTIVADO de la red eléctrica.**

Al utilizar el horno microondas tome las siguientes precauciones:

- NO utilice materiales de cocina metálicos dentro del horno microondas: contenedores metálicos, vajillas con acabados de oro o plata, pinchos, tenedores, etc; podrían generarse chispas o arcos eléctricos que dañarían el horno microondas.
- NO caliente: botellas, latas, recipientes al vacío o sellados; el aumento de presión podría causar la explosión, por lo tanto, quite las tapas, perfora la piel, la cáscara, etc.
- NO encienda el horno microondas si está vacío.
- NO cubra las aberturas de ventilación traseras con trapos o papel.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno microondas: no coloque materiales inflamables en el horno microondas; no utilice el horno microondas para secar periódicos; en caso de humo, mantenga cerrada la puerta del horno microondas y apague el aparato o bien desconéctelo de la red eléctrica.
- Al terminar el ciclo de calentamiento maneje con atención el producto envasado, para evitar el riesgo de quemaduras por el vapor que se ha formado en el interior del envase y/o por la elevada temperatura del producto.
- Mezcle atentamente el producto antes de consumirlo para evitar quemaduras.
- Utilice sólo los productos previstos para el empleo descrito en el manual de uso del CPM: se prohíbe utilizarlo como calentador de productos no alimenticios.
- Introduzca sólo productos alimenticios envasados con película plástica, no utilice alimentos sueltos ni envasados en recipientes metálicos.
- Utilice siempre la mesa de cristal para apoyar el producto a calentar. No utilice el horno sin la superficie de cristal.
- No modifique nunca los componentes internos del horno, por ejemplo, la superficie de cristal, el soporte de plástico del cristal, el agitador (stirrer) giratorio, etc. Estos componentes pueden desmontarse para la limpieza, pero deben volverse a montar antes de usar el horno. Controlar que el agitador (stirrer) no toque el soporte de plástico del cristal superior.
- Limpie periódicamente el interior del horno (véanse instrucciones de "Limpieza"), la puerta y la junta de la puerta.



8. DESGUACE DEL CPM



Cuando el CPM ya no pueda ser utilizado, debe ser entregado a un centro de reciclaje que efectúe el desguace.

La mayor parte de los componentes del aparato son reciclables, pero hay algunos que deben eliminarse de manera apropiada.

Por ello, no debe mezclarse nunca el CPM o partes del mismo con normales desechos domésticos, puesto que podría comportar riesgos para la salud o para el medio ambiente.



GB - For any request and/or information contact:

IT - Per qualsiasi richiesta e/o informazioni rivolgersi a:

FR - Pour toute demande et/ou renseignements, veuillez contacter:

DE - Für Informationen und/oder Anfragen jeglicher Art wenden Sie sich an:

ES - Para cualquier solicitud y/o información ponerse en contacto con:

NOTE