Original-Betriebsanleitung

Schlagsahne-Automat

~ SANOMAT Amigo ~ Euro-Favorit ~ Euro-Piccolo ~
Euro-Cream ~ Duetto ~

Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg-Erbach
Telefon (06434) 9405-0
Telefax (06434) 9405-99
www.sanomat.com
info@vaihinger.com

SANOMAT
Service-Hotline
06434/9405-50

Einleitung

Bitte lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung noch vor dem Anschließen und der Inbetriebnahme Ihres neuen Schlagsahne-Automaten sorgfältig durch und nehmen sich alle Tipps und Hinweise zu Herzen. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf für den Fall, dass Sie einmal etwas nachschlagen müssen.

Wenn Sie nicht auf Gewährleistungs- oder Garantieansprüche verzichten möchten, sollten Sie auf keinen Fall die Maschine selbst öffnen. Lassen Sie Reparaturen des Innenlebens wie Motor, Kühlung oder Steuerung lieber von Ihrem Fachhändler oder durch unseren Kundendienst durchführen.

Anhand dieser Betriebsanleitung sind der Anschluss, die Inbetriebnahme und die Wartung an sich kinderleicht. Sollten Sie dennoch Fragen über den Inhalt dieser Anleitung hinaus haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder unseren freundlichen Kundendienst unter E-Mail **info@vaihinger.com** oder unserer 24-Stunden-Hotline **0049 (0) 64 34 / 94 05 50**

Der richtige Umgang mit Sahne und Ihrem SANOMATen

Dankeschön, dass Sie sich für einen effizienten und hygienisch sicheren SANOMAT-Schlagsahneautomaten entschieden haben. Wir wissen Ihr Vertrauen in unser Produkt zu schätzen. Ihr neuer SANOMAT wurde mit besonderer Sorgfalt und unter ständiger Qualitätskontrolle hergestellt.

Um immer die besten Ergebnisse mit Ihrem neuen Gerät zu erzielen, empfehlen wir Ihnen folgendes:

Sahne ist ein Naturprodukt, das verschiedenen jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt, wie z.B. der Futterzusammensetzung der Milchkühe. Dies kann sich durchaus auch auf die Qualität der Sahne auswirken und somit auch auf das Aufschlagvolumen und die Standfestigkeit.

Auch das Vorhandensein von dem Zusatzstoff Carrageen kann Auswirkungen auf den Aufschlag der Sahne haben.

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen, Frischsahne in einem Temperaturbereich von ca. +6°C zu verwenden, die einen Fettgehalt zwischen 30 % und 36 % hat und mindestens 24-28 Stunden gekühlt wurde. Wenn Sie H-Sahne verwenden möchten, empfehlen wir Produkte namhafter Hersteller, da sich andere Produkte nicht zur vollen Zufriedenheit aufschlagen lassen. Auch hier gilt, dass die Sahne

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

sehr gut gekühlt sein muss, um zufriedenstellende Aufschlagergebnisse zu erzielen.

Beachten Sie:

Die Kühlkette von der Molkerei bis zu Ihnen muss unbedingt eingehalten werden, denn schon kurzzeitige Erwärmung kann die Sahnekultur zerstören und ein Aufschlagen der Sahne unmöglich machen!

Um eine Kontamination mit Bakterien zu verhindern, führen Sie täglich nach Geschäftsschluss die Desinfektionsreinigung durch, und regelmäßig die Reinigung der Luftregulierung (zu finden ab der Seite 14).

Wir empfehlen Ihnen, regelmäßig das Ergebnis Ihrer täglichen Desinfektions- und Reinigungsmaßnahmen, mindestens einmal jährlich, von einem unabhängigen, mikrobiologischen Institut überprüfen zu lassen. Achten Sie bei der Probenentnahme darauf, dass auch zeitgleich eine Sahneprobe der verwendeten Sahne getestet wird. So sind Sie immer auf der hygienisch sicheren Seite.

Auf den folgenden Seiten führen wir Sie Schritt für Schritt durch den Umgang mit Ihrem neuen Sahneautomaten.

Ihr Vaihinger-Team

Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheitsvorschriften

Meistens lästig, aber immer wichtig: Die ***Sicherheits-Vorschriften***. Sie sorgen für Ihre Sicherheit und für dauerhaft ungetrübte Freude an Ihrem SANOMAT. Beachten Sie deshalb:

- Der SANOMAT ist bei einer Umgebungstemperatur bis max. 40°C zu betreiben.
- Der SANOMAT ist ein technisches Arbeitsmittel. Sein in Verkehr bringen dient *ausschließlich der Verwendung in gewerblichen Betrieben*.
- Den SANOMAT nicht in Räumlichkeiten mit explosionsfähiger Atmosphäre betreiben.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung wird auf Personen über 14 Jahre beschränkt.
- Personen, die Alkohol oder andere bewusstseinsverändernde Drogen konsumiert haben oder unter schwerem Medikamenteneinfluß stehen, sollten den SANOMATen nicht bedienen.
- SANOMAT-Kühlung über Nacht nicht abschalten! Das gibt zusätzliche hygienische Sicherheit. Abschalten nur vor mehrtägiger Stilllegung!
- SANOMAT nicht für andere Anwendungszwecke missbrauchen!
- Bei Reinigung und Reparatur nur Original Vaihinger-SANOMAT-Ersatzteile und -Zubehör verwenden!
  Die Verwendung von Fremdteilen kann zum Geräteschaden führen! Außerdem erlischt der Garantie-Anspruch und die offizielle Geräte-Zulassung, und somit auch die GS- und DIN-Prüfung!
- SANOMAT niemals mit dem Schlauch oder mit einem Dampfstrahler reinigen!
  Gefahr von Personen- und Sachschäden bei Eindringen von Wasser in die Elektrik!
- Nicht auf Oberflächen aufstellen, die mit Dampfstrahlern/Dampfreinigern o.ä. Geräten gespritzt oder gereinigt werden.
- Bedienung des SANOMAT nur durch eingewiesenes Personal!
  Weisen Sie das Personal in die korrekte Handhabung ein.
  Nehmen Sie dazu die vorliegende Bedienungsanleitung zur Hand.
- Die Betriebs- und Funktionssicherheit ist durch regelmäßige Wartung sicherzustellen! Bedienungsanleitung genau beachten!

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

- Den SANOMAT so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich bleibt (Netztrennung im Notfall)!
- Brandgefahr durch Hitzestau durch nicht Einhalten des Sicherheitsabstandes auf beiden Seiten von 5 cm! Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden!
- Reinigungs- und Wartungsvorschriften genau beachten!
- Wenden Sie beim Betätigen der Taster und Regler nicht zu viel Kraft auf!
- Ihr SANOMAT ist ein Präzisionsgerät - behandeln Sie ihn mit entsprechender Umsicht!
- Ziehen Sie zur Sicherheit stets den Netzstecker, wenn ein Gewitter aufzieht! Auch wenn die Maschine aus ist, kann es durch einen Blitzschlag in das Stromnetz beschädigt werden.
- Um eine Beschädigung oder einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, öffnen Sie bitte niemals das Gehäuse und vermeiden ein Berühren der internen Schaltungen! Durch unsachgemäße Arbeiten und Öffnen des Gehäuses geht der Anspruch auf die Gewährleistung verloren.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals Benzin, Verdünner oder andere flüchtige Flüssigkeiten, da solche Chemikalien die Gehäuseoberfläche angreifen und verfärben können. Wischen Sie Staub und Schmutz mit einem trockenen oder in SANO-Desinfekt-Plus getränkten, weichen Tuch ab!
- Netzkabel nicht knicken oder zu stark biegen - Gefahr von Kabelbruch und Kabelbrand!
- Ziehen Sie nie am Kabel den Stecker aus der Steckdose - immer am Netzstecker ziehen!
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder!
- Nur Fachkräfte dürfen Reparaturen durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden!

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung & Sicherheit 4
Auspacken und Prüfen & Aufstellen und Anschließen 7
Gerätebeschreibung 9
Vorbereitung zum Gebrauch 11
Konsistenz der Schlagsahne einstellen 12
Portionsgrößen entnehmen 12
Reinigung und Wartung (Übersicht) 14
Die tägliche Desinfektions-Reinigung 15
Die wöchentliche Reinigung der Luftregulierung 17
Die Generalreinigung und technische Prüfung 18
Was tun bei Funktions-Störungen? 23
Transport-Hinweis & Entsorgung 24
Technische Daten & Ersatzteillisten & Explosionszeichnungen 25
Konformitätserklärung 41
!!! Garantiekarte 42

Bitte füllen Sie gleich nach Erhalt Ihres Schlagsahneautomaten die Garantiekarte aus und schicken Sie sie an die Vaihinger GmbH zurück.

Notieren Sie sich auch auf der dafür vorgesehen Seite (37) gleich die Angaben, die auf dem Typenschild stehen - für spätere Ersatzteilbestellungen.

Erklärung von Abkürzungen:

***RA** = Reinigungsautomatik*
***Hand** = Gerät nur mit einer Hand-Portionierung*
***Auto** = Gerät mit Hand- und Auto-Portionierung*

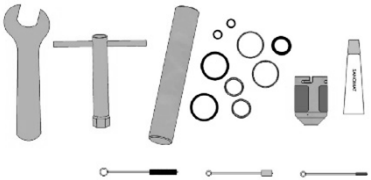
Welche Funktionen Ihr Gerät hat, können Sie auf dem Typenschild sehen oder fragen Sie bei Ihrem Händler nach.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Auspacken und Prüfen

- Schneiden Sie mit einer Schere die Packbänder durch und heben Sie die Kartonage senkrecht nach oben ab.
- Nehmen Sie den SANOMAT vorsichtig aus dem Styropor-Fuß heraus und untersuchen Sie ihn auf Transportschäden. Reklamieren Sie diese ggf. beim Transporteur.
- Im Lieferumfang sollten Sie folgendes vorfinden:

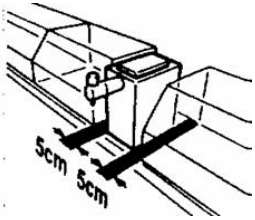
  ✓ Bedienungsanleitung und Begleitpapiere
  ✓ Reinigungsdüse
  ✓ Beutelchen mit Werkzeug* (je Maschine unterschiedlich)
  ✓ Spültopf (nur bei Geräten ab 5 Liter/Benutzen Sie den Sahnetopf anstatt des Spültopfes bei der täglichen Desinfektionsreinigung)



Beispiel für Werkzeug-Zubehör eines Euro-Cream

- Falls Teile fehlen oder äußerlich offensichtlich beschädigt sind, kontaktieren Sie bitte umgehend Ihren Fachhändler. Sollten Sie mehr als die genannten Teile erhalten haben - herzlichen Glückwunsch!

Aufstellen und Anschließen



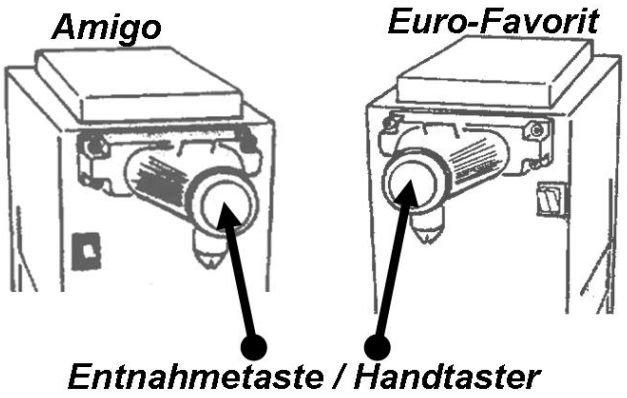
- Stellen Sie den SANOMAT so auf, dass er mit allen 4 Füßen auf einer festen, ebenen und waagerechten Unterlage steht.
- Beachten Sie dabei unbedingt, dass rechts und links 5 cm Abstand eingehalten werden müssen, es kann sonst ein Hitzestau entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose einen Schutzkontakt hat und das sie die korrekte Netzspannung führt:

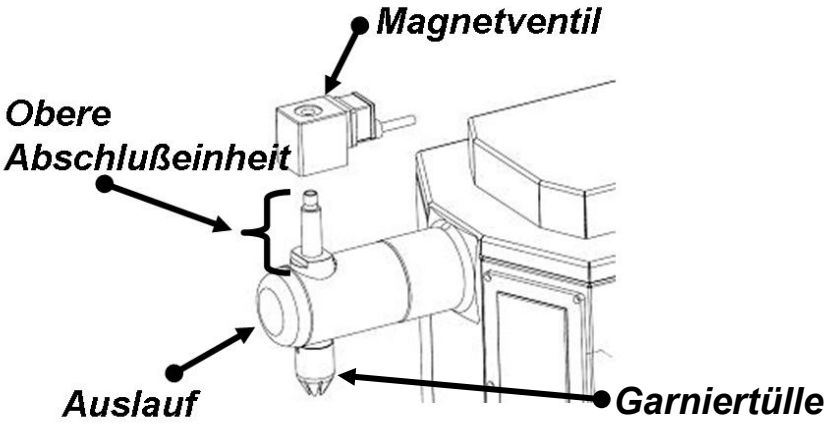
  230V ~ / 50Hz *Absicherung mind. 10A, max. 16A*

- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mindestens 1 Stunde an seinem Einsatzort stehen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken! Diese Wartezeit braucht das Kühlaggregat, um sich vom Transport zu erholen!
- Die Steckdose sollte stets frei zugänglich sein → Netztrennung im Notfall!
- Befreien Sie den SANOMAT von Verpackungs-Staub und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Reinigen Sie Ihren SANOMATen vor der ersten Inbetriebnahme (ab Seite 14).

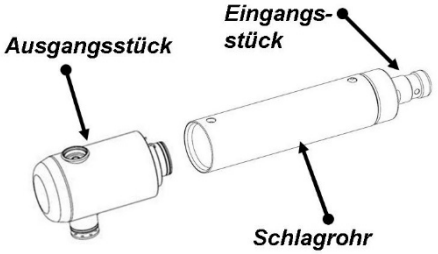
Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

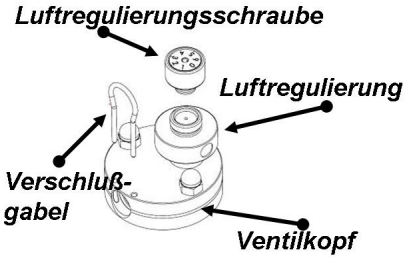
Gerätebeschreibung

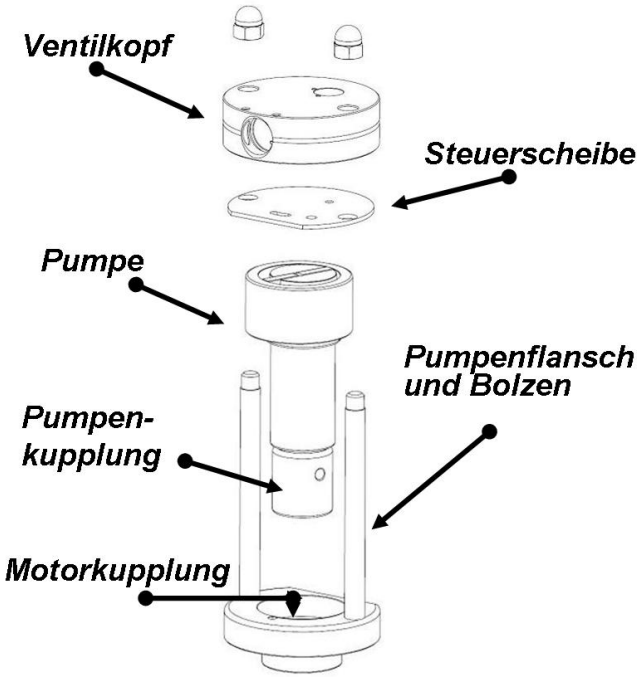




z.B. Euro-Piccolo, Euro-Cream-Star usw.







Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

1. Vorbereitung zum Gebrauch

- Schalten Sie die Maschine und sofern vorhanden, die Kühlung an (grüner Schalter). Nach Erreichen der Betriebstemperatur erfolgt das selbstständige thermostatgesteuerte Aus- und Einschalten des Kühlaggregates. Dies dient der Aufrechterhaltung der optimalen Kühltemperatur.

⚠ Bitte führen Sie vor dem Erstbefüllen mit Sahne die Desinfektionsreinigung durch!
(Siehe Seite 15, Die tägliche Desinfektionsreinigung)

- Schwenken Sie das Saugrohr/Saugschlauch hoch und nehmen Sie den Sahnetopf heraus. (Abb. 1)
- Wenn Sie süßen möchten, belassen Sie die *vorgekühlte* Rohsahne zunächst in der Originalpackung und rühren Sie gründlich Läuterzucker ein (75-80%iger Zuckersirup).

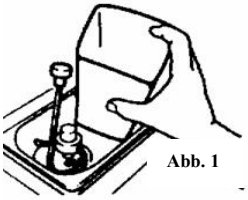


Abb. 1

⚠ **Keinen Staub- oder Kristallzucker verwenden! Gefahr von Pumpenschaden durch ungelöste Zuckerkristalle!**

- Füllen Sie die vorgekühlte Rohsahne (ca. 6°C) in den Sahnetopf.
- Stellen Sie den gefüllten Sahnetopf in die Maschine und schwenken Sie das Saugrohr ein. (Abb. 2)

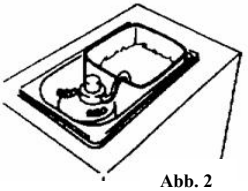


Abb. 2

Bitte beachten Sie, dass der innere Kühlraum in dem der Sahnetopf steht, NICHT befüllt werden darf!

2. Konsistenz der Schlagsahne einstellen

Die Einstellung des Luftregulierungsventiles richtet sich nach dem Fettgehalt der verwendeten Sahne und der gewünschten Standfestigkeit.
Sahne mit geringem Fettgehalt (30 %) und vegetarische Sahne brauchen eine höhere Luftzufuhr, während Sahne über 32 % eine geringere Luftzufuhr benötigt.

Tipp: Wir empfehlen, die Sahne regelmäßig bei längeren Standzeiten durchzurühren.

- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube im Uhrzeigersinn ganz zu (Stellung ”0”) und dann wieder auf den gewünschten Wert zurück (ablesen aus Richtung Auslauf, siehe Abb. 3).

Abb. 3

- ➔ Die besten Ergebnisse erreichen Sie bei Einstellung ”3” bis ”4”. Ermitteln Sie den optimalen Wert durch eigene Versuche!
- ➔ Oft reicht ein Nachregulieren von weniger als einem Millimeter.
- ➔ Bei zu viel Luft kann die Sahne spritzen oder sie ist zu fest aufgeschlagen, bzw. verbuttert und die Maschine muss komplett gereinigt werden.
- ➔ Bei zu wenig Luft kommt die Sahne weich, flüssig.
- ➔ Ganz ohne Luft kann es aber keine Schlagsahne geben und Sie quälen nur unnötig die Pumpe:
- ⚠ **Luftregulierungsschraube nie in Stellung „0“ stehen lassen!**
- Legen Sie den Deckel auf.

3. Portionsgrößen entnehmen

Modell „Hand“:

Mit der Funktion „Hand“ können Sie so viel Sahne entnehmen, wie Sie gerade brauchen.

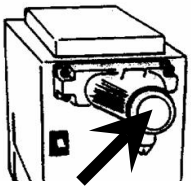


Abb. 4

- Drücken und halten Sie den Taster. (Abb. 4)

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

⇒ Der SANOMAT fördert so lange Schlagsahne, bis Sie den Taster wieder loslassen.

Modell „Auto“:

Mit der Funktion „Auto“ entnehmen Sie jedes Mal genau eine vorgewählte Portionsgröße.

- (Sofern vorhanden) Stellen Sie am Portionsregler die gewünschte Portionsgröße ein:

  Die Ziffern ”1” bis ”10” auf dem Regler entsprechen Sahneportionen von etwa 0-140g. (Abb. 5)

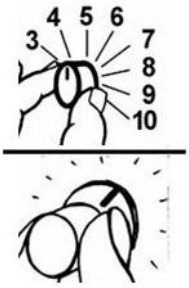


Abb. 5

- Tippen Sie den Taster AUTO/die Portionstasten *kurz* an.

⇒ Der SANOMAT fördert genau die vorgewählte Portionsgröße.

oder:

- Drücken und halten Sie den Taster AUTO/Portionstaste (20g 30g 40g) (Abb. 6)

⇒ Der SANOMAT fördert mehrmals hintereinander die vorgewählte Portionsgröße, bis Sie den Taster wieder loslassen.

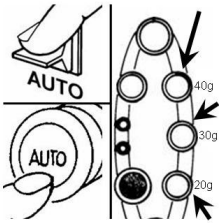


Abb. 6

Modell „Selbstbedienung“ - SB

- Stellen Sie am Portionsregler die gewünschte Portionsgröße ein:

⇒ Die Ziffern ”1” bis ”10” auf dem Regler entsprechen Sahneportionen von etwa 0-140g. (Abb. 5)

- Ziehen Sie nach Einstellen der gewünschten Portionsgröße den Potentiometerknopf ab. Dies verhindert, dass die Portionsgröße durch den Endkunden verändert werden kann.

- Tippen Sie den Taster AUTO an.

⇒ Der SANOMAT fördert nun genau einmal die vorgewählte Portionsgröße. Die Elektronik der Maschine verhindert nun ein erneutes Zapfen der Sahne für 2 Sekunden.

4. Reinigung und Wartung (Übersicht)

Ihr SANOMAT soll im Alltag immer störungsfrei funktionieren. Außerdem muss er jederzeit in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein.

Folgende Übersicht hilft Ihnen dabei:

Zeitpunkt	**Tätigkeit**	**siehe**
Jeden Tag	Desinfektions-Reinigung	ab Seite 15
Jede Woche	Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 17
Vor dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung und Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 15
Nach dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung	ab Seite 15
Bei Störungen	Generalreinigung und technische Prüfung	ab Seite 18

Tipp: Wir empfehlen Ihnen, bei jeglichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Einweg-Handschuhe zu tragen. So verhindern Sie, dass Sie ungewollt Bakterien in das Gerät einbringen.

Sie reinigen aufgrund eines technischen Problems? Dann schauen Sie doch bitte auf unserer Seite „Was tun bei Funktionsstörungen“ (Seite 22) nach - dort finden Sie wertvolle Tipps, z.B. wenn Sie aufgrund einer Verbutterung reinigen müssen

Bedenken Sie:

Wenn Sahne-Reste im Schlagsystem zurückbleiben, bilden sich sehr schnell Bakterien! Die Folgen sind:

- mangelhafte Qualität Ihrer Schlagsahne und
- Gesundheits-Gefährdung Ihrer Gäste!

⚠ **SANOMAT vorschriftsmäßig täglich nach Geschäftsschluss reinigen!**

⚠ **Die Pumpe ist NICHT spülmaschinengeeignet!**

⚠ **Niemals ungereinigt über Nacht stehen lassen!**

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

4.1 Die tägliche Desinfektions-Reinigung

Vorbereitung:

Abb. 7

- (Sofern vorhanden) Schalten Sie nur die Kühlung aus (grüner Schalter), aber lassen Sie das Gerät angeschaltet (Abb. 7)
- Nehmen Sie den Deckel ab und hängen Sie einen 5-Liter-Eimer an den Auslauf.
- Schwenken Sie das Saugrohr hoch und reinigen Sie es außen mit einem Papiertuch
- Drücken und halten Sie den Taster „Hand“, bis das Saugrohr entleert ist.
- Nehmen Sie das Saugrohr und den Sahnetopf heraus und reinigen Sie beides unter fließend heißem Wasser.
- Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 Liter warmem Trinkwasser (max. 50°C) und setzen Sie ihn in den SANOMAT ein.

Bitte beachten Sie: sollten Sie *Eiweiß* aufgeschlagen haben, spülen Sie die Maschine im ersten Spülgang grundsätzlich mit KALTEM Wasser vor - sonst gerinnt das Eiweiß und die Maschine ist dann nur schwer zu reinigen!

⚠ **Kein heißes Wasser einfüllen (max. 50°C)!**

- Setzen Sie das Saugrohr wieder ein und schwenken Sie es in den Spültopf.

Abb. 8a

Vorreinigung:

- Drücken Sie mehrmals den Taster **„Hand“** “ bis das Wasser durchgelaufen ist → *Intervall-Spülung, mind. 36 mal, dieser Vorgang muss mindestens 3 Minuten dauern*
  - ☞ ***Modell „RA“:*** *Tippen Sie die Reinigungstaste (Abb. 8a) kurz an. Das Reinigungsprogramm läuft automatisch ab. (Dauer ca. 3 Minuten). Evtl. verbleibende Restmenge mit dem Taster „Hand“ entfernen.*

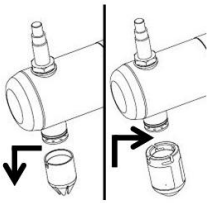


Abb. 8

Hauptreinigung:

- Tauschen Sie die Garniertülle gegen die Reinigungsdüse aus (Werkzeugsatz/Nachbestellung) (Abb. 8)

⚠ **Reinigungsdüse niemals mit Sahne betreiben!**

- Reinigen Sie die Garniertülle unter fließend heißem Wasser.
- Vermischen Sie im Spültopf 1,5 Liter warmes Trinkwasser (max 50°C) mit 30 ml SANO-Premium-Clean.

⚠ Keine anderen Desinfektions-Reiniger benutzen oder beimischen!

→ *Wiederholen Sie nun die Schritte wie bei der Vorreinigung*

Nachreinigung:

- Nehmen Sie das Saugrohr ab und den Spültopf aus der Maschine
- Reinigen Sie beides unter fließend heißem Wasser.
- Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 Liter **kaltem** Trinkwasser und setzen Sie ihn in den SANOMAT ein. Setzen Sie das Saugrohr wieder ein

→ *Wiederholen Sie nun die Schritte wie bei der Vorreinigung*

- Ersetzen Sie die Reinigungsdüse durch die Garniertülle (Abb. 10)
- Nehmen Sie den Spültopf heraus und tränken Sie ein sauberes Tuch mit Desinfektions-Reiniger. Säubern Sie damit den Innenraum des SANOMAT.
- Trocknen Sie den Innenraum und den Spültopf mit einem fusselfreien Tuch ab. Setzen Sie den Sahnetopf wieder in den SANOMAT ein.
- Legen Sie den Deckel auf.
- (Sofern vorhanden) Schalten Sie die Kühlung wieder ein (grüner Schalter)
  - ✓ Die Desinfektions-Reinigung ist abgeschlossen. Ihr SANOMAT ist wieder einsatzbereit.

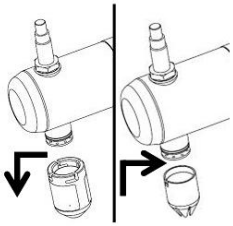


Abb. 10

Tipp: Soll Ihr SANOMAT morgen wieder betrieben werden? Dann bereiten Sie ihn schon heute darauf vor!

- Lassen Sie den SANOMAT und die Kühlung eingeschaltet und füllen Sie die **vorgekühlte** Rohsahne in den Sahnetopf. (vgl. Seite 11: ”Vorbereitung zum Gebrauch”).

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Am nächsten Tag:

- Rühren Sie die Rohsahne gut durch.
  - ✓ Ihr SANOMAT ist betriebsbereit!

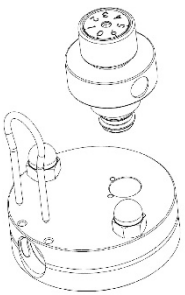


Abb. 11

4.2 Die wöchentliche Reinigung der Luftregulierung

- Führen Sie eine vorschriftsmäßige Desinfektions-Reinigung durch.
- Ziehen Sie das Saugrohr aus dem Luftregulierungs-gehäuse.
- Ziehen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse vom Ventilkopf ab (Abb. 11)
- Schrauben Sie die Luftregulierungsschraube ab und ziehen Sie die Gabel heraus.
- Stoßen Sie die Gabel von unten in das Luftregulierungs-gehäuse und drücken Sie die Luftdüsenscheibe und das Rückschlagventil heraus (Abb. 12).
- Reinigen Sie die Bohrung der Luftdüsenscheibe mit der kleinsten Bürste (Abb. 13).
- Reinigen Sie alle Teile mit SANO-Premium-Clean. Spülen Sie alle Teile gründlich unter fließend heißem Wasser ab.
- Setzen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse drehend so in den Ventilkopf ein, dass es korrekt einrastet:

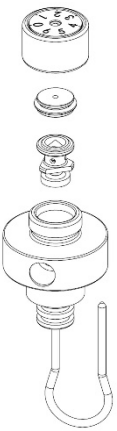


Abb. 12

Abb. 13

⚠ Saugrohr-Bohrung nach rechts, nicht nach hinten! (Abb. 14)

- Bauen Sie alle übrigen Teile sowie das Saugrohr wieder ein
- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube im Uhrzeigersinn ganz zu (Stellung ”0”)
- Drehen Sie sie auf den gewohnten Wert zurück.

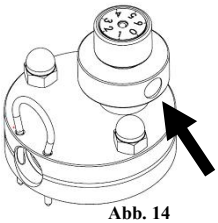


Abb. 14

⚠ Achtung! Luftregulierung nie in Stellung „0“ stehen lassen!

⚠Führen Sie nun die tägliche Desinfektionsreinigung durch.

4.3 Generalreinigung und technische Prüfung

Ihr SANOMAT wird bei vorschriftsmäßiger Handhabung dauerhaft problemlos arbeiten. Sollten dennoch einmal Störungen auftreten, muss eine Generalreinigung und eine technische Prüfung durchgeführt werden. Dabei werden auch gleich alle Verschleißteile ausgetauscht.

Sicherheits-Vorschrift

Das versehentliche Starten eines zerlegten Gerätes ist immer gefährlich! Beachten Sie deshalb vor dem Zerlegen:

⚠ **Gefahr von Verletzung und Maschinenschaden! Gerät ausschalten! Netzstecker ziehen!**

Vorbereitung:

- Legen Sie alles bereit, was für das Zerlegen, Reinigen und Zusammenbauen benötigt wird:
  - ☞ Ersatzteile-Set, Werkzeugsatz und Reinigungsbürsten sowie ein wenig Vaseline aus dem Lieferumfang (bzw. aus Nachbestellung)
  - ☞ und eine Büroklammer
- Führen Sie eine vorschriftsmäßige Desinfektions-Reinigung und Reinigung der Luftregulierung durch (vgl. ab Seite 15), aber bauen Sie die demontierten Teile nicht wieder zusammen!
- Stellen Sie eine Schüssel mit warmen Wasser und einigen Spritzern SANO-Desinfekt-Plus bereit, um die Kleinteile und alle ausgebauten Teile darin aufzubewahren und beachten Sie bitte folgendes:

⚠ **Das Verlieren eines Kleinteiles zwingt zum Stillstand des Gerätes für die Zeit der Ersatzteil-Beschaffung!**

⚠ **Keine kratzenden Reinigungs-Werkzeuge verwenden!**

⚠ **Bedenkliche Teile nicht wieder einbauen!**

Im Zweifelsfall: Fragen Sie den Kundendienst des Herstellers oder Ihren Fachhändler!

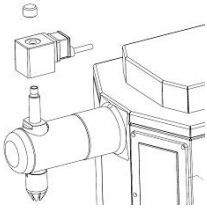


Abb. 15

Demontage:

-

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Altes Magnetventil:

- (Sofern vorhanden) Schrauben Sie die Rändelmutter des Magnetventils ab, nehmen Sie die Magnetspule nach oben ab und lassen Sie diese am Kabel herabhängen. (Abb. 15)
- (Sofern vorhanden) Schrauben Sie mit dem Schraubenschlüssel die obere Abschlusseinheit ab und entnehmen Sie die Feder und den Magnetkern. (Abb. 16)

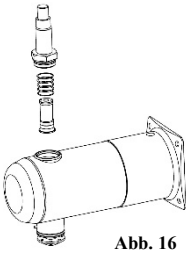


Abb. 16

Neues Magnetventil:

- Ziehen Sie den Federbügel am Magnetventil leicht nach vorne (Abb. a)
- Ziehen Sie die Magnetspule gerade nach oben ab, lassen Sie sie vorsichtig am Kabel herunter hängen (Abb. b)
- Ziehen Sie den Federbügel gerade nach vorne vom Ventil ab und entfernen Sie die schwarze Verkleidung, beides beiseitelegen (Abb. b)
- Mit dem Schraubenschlüssel lösen Sie die GROßE Sechskantmutter und ziehen das Ventil nach oben heraus (Abb. c)

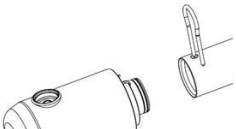


Abb. 17

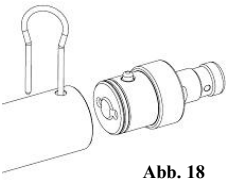


Abb. 18

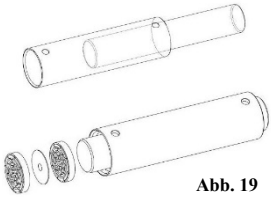


Abb. 19

⚠ **ACHTUNG: Schrauben Sie niemals das Ventil an der kleineren Sechskantmutter über der großen auf! Dies kann Fehlfunktionen verursachen! Niemals das Ventil in Wasser einlegen!**

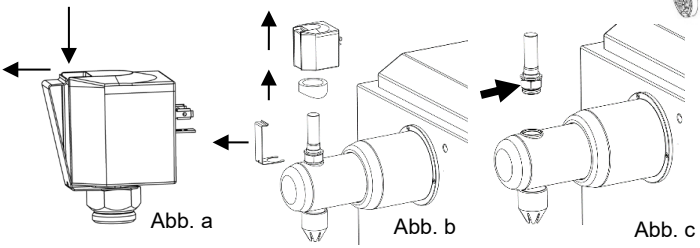


Abb. a Abb. b Abb. c

- Nehmen Sie die Garniertülle ab und ziehen Sie die Verschlussgabel aus dem Ventilkopf, danach ziehen Sie das Schlagsystem mit leichten Drehbewegungen aus dem Gehäuse.

- Drücken Sie mit der Gabel die Arretierstifte hinein und ziehen Sie mit leichten Drehbewegungen das Ausgangsstück und das Eingangsstück ab. (Abb. 17+18)
- Führen Sie den mitgelieferten Stößel in das Schlagrohr ein und stoßen Sie die 13 Schlagteller und 12 Zwischenscheiben (bzw. die komplette Schlagwelle) aus dem Schlagrohr heraus. (Abb. 19)
- Drehen Sie mit dem Steckschlüssel die Hutmuttern vom Ventilkopf ab bzw. drehen Sie die Flügelmuttern ab.
- Nehmen Sie den Ventilkopf und die Steuerscheibe ab und ziehen Sie die Pumpe heraus. (Abb. 20)

⚠ Pumpe nicht auseinandernehmen!

- Ziehen Sie mit einer Drehbewegung den Saugkorb vom Saugrohr ab.
- Nehmen Sie **alle** O-Ringe mit Hilfe der Büroklammer ab. Werfen Sie **alle** entnommenen O-Ringe weg! (Abb. 21)

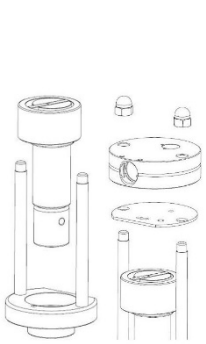


Abb. 20

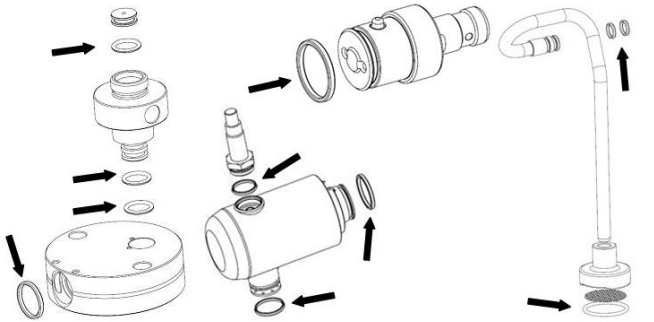


Abb. 21

- Reinigen Sie alle Teile in der bereit gestellten Reinigungslösung. Reinigen Sie alle Hohlräume besonders gründlich mit den passenden Reinigungsbürsten.
- Reinigen Sie die Nuten für die O-Ringe besonders gründlich.
- Spülen Sie das Ausgangsstück in allen Richtungen gut durch. Spülen Sie die Pumpe unter ständigem Drehen des Rotors ebenfalls gut durch.
- Spülen Sie alle Teile unter fließend heißem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile mit einem fusselfreien Tuch gut ab.
- Überprüfen Sie den Pumpen-Rotor auf leichten Lauf und alle Teile auf einwandfreie Beschaffenheit. Tauschen Sie bedenkliche Teile gegen Neuteile aus! Durch fehlerhafte oder zu selten durchgeführte Desinfektions-Reinigungen kann sich Oberflächen-Korrosion bilden.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Montage:

- Fetten Sie **alle** O-Ringe mit Vaseline leicht ein. Setzen Sie **alle** neuen O-Ringe ein und achten Sie auf korrekten Sitz der O-Ringe! (beim Saugkorb zuerst das Sieb einsetzen, dann den O-Ring)

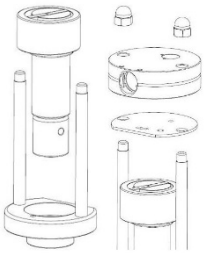


Abb. 22

⚠ Ein fehlender oder schlecht sitzender O-Ring führt zu Undichtigkeit und Fehlfunktion!

- Setzen Sie die Pumpe so ein, dass sie auf dem Pumpenflansch aufsitzt. Setzen Sie die Steuerscheibe (Arretierung beachten) und dann den Ventilkopf auf. (Abb. 22)

Tipp: Achten Sie beim Zusammenbau des Schlagrohres immer darauf, mit einem Schlagteller (Kunststoffscheibe) anzufangen und auch aufzuhören

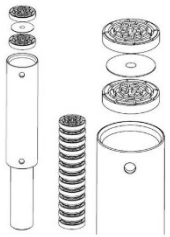


Abb. 23

- Halten Sie das Schlagrohr senkrecht (Seite mit dem O-Ring oben) und führen Sie von unten den Stößel ein. Legen Sie einen Schlagteller ein, darauf legen Sie eine Zwischenscheibe (Kegelspitze nach unten). Schieben Sie nun abwechselnd die restlichen Schlagteller und Zwischenscheiben nach bzw. führen Sie die komplette Schlagwelle ein. (Abb. 23)
- Drücken Sie den Arretierstift des Ausgangsstücks und stecken Sie es mit leichten Drehbewegungen in das Schlagrohr. !Der Arretierstift muss einrasten! (Abb. 24)

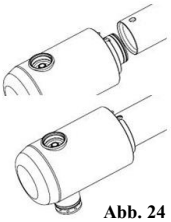


Abb. 24

- Drehen Sie das Schlagrohr so, dass der Stößel nach oben zeigt und nehmen Sie den Stößel heraus.
- Drücken Sie den Arretierstift vom Eingangsstück und stecken Sie dieses mit leichten Drehbewegungen in das Schlagrohr. !Der Arretierstift muss einrasten! (Abb. 25)
- Führen Sie das Schlagsystem durch das Gehäuse und mit leichten Drehbewegungen in den Ventilkopf ein und stecken Sie die Gabel in den Ventilkopf. Drehen und schieben Sie das Schlagrohr dabei so lange hin und her, bis sich die Gabel bis zum Anschlag einstecken lässt. (Abb. 26)

- Setzen Sie die Hutmuttern bzw. Flügelmuttern auf und ziehen Sie sie mit dem Steckschlüssel wechselweise fest.
- Setzen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse mit leichten Drehbewegungen in den Ventilkopf, bis es korrekt einrastet:

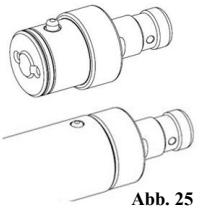


Abb. 25

⚠ Saugrohr-Bohrung nach rechts, nicht nach hinten!

- Setzen Sie das Rückschlagventil und die Luftdüsenscheibe in das Luftregulierungsgehäuse ein und setzen Sie die Luftregulierungsschraube auf. (Abb. 27)
- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube ganz zu und drehen Sie sie dann auf den gewohnten Wert zurück.

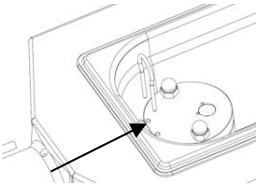


Abb. 26

⚠ **Achtung! Luftregulierung nie in Stellung „0“ stehen lassen!**

- Stecken Sie den montierten Saugkorb auf das Saugrohr und montieren Sie das Saugrohr.

Altes Magnetventil:

- (Sofern vorhanden) Setzen Sie die Feder und den Magnetkern in die Obere Abschlußeinheit und schrauben Sie sie mit dem Schraubenschlüssel auf das Ausgangsstück. (Abb. 28)
- (Sofern vorhanden) Setzen Sie die Magnetspule und die Rändelmutter auf die Obere Abschlußeinheit. (Abb. 29) und ziehen Sie die Rändelmutter fest. Bringen Sie die Garniertülle an.

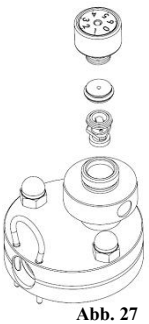


Abb. 27

Neues Magnetventil:

- Schrauben Sie das Magnetventil mit dem Schraubenschlüssel an der großen Sechskantmutter auf den Auslauf auf (Abb. a)
- Setzen Sie die schwarze Verkleidung auf und bringen den Federbügel zwischen dem großen und kleinen Sechskant an (nicht über dem kleinen Sechskant) (Abb. b)
- Stecken Sie die Magnetspule auf das Ventil (Abb. b), drücken Sie den Federbügel zurück in seine Position (Abb. c)

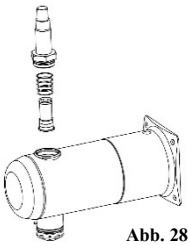


Abb. 28

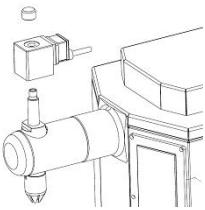


Abb. 29

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

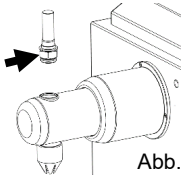


Abb. a

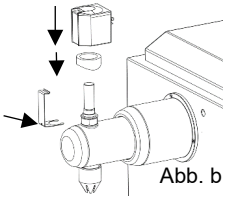


Abb. b

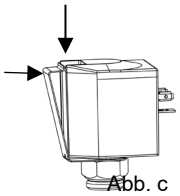


Abb. c

- Setzen Sie den Sahnetopf ein und den Deckel auf.

Sie haben nun die Reinigung und Wartung Ihres SANOMAT erfolgreich abgeschlossen und können ihn wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

Was tun bei Funktions-Störungen?

Sollten Probleme bei der Nutzung Ihres Schlagsahne-Automaten auftreten, lesen Sie bitte erst folgende Tipps und überprüfen die potentiellen Fehlerquellen, bevor Sie den Kundendienst oder den Fachhändler kontaktieren. Die Kosten für die Beratung durch einen Kundendienst müssen Sie selbst übernehmen - auch während der Garantiezeit.

Aus dem Gerät tropft während der Reinigung Wasser?	
• Die Pumpe könnte defekt sein, bitte kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.	
Die Pumpe läuft, fördert aber keine Sahne	
• Ist der Sahnebehälter leer?	• Sahnebehälter auffüllen!
• Sind die Hutmuttern am Ventilkopf locker?	• Hutmuttern wechselweise gleichmäßig festziehen!
• Ist das Magnetventil verklebt?	• Generalreinigung und technische Prüfung durchführen!
• Wurde aufgeschlagene Sahne wieder in den Rohsahnebehälter gefüllt?	• Rohsahne austauschen. • Desinfektionsreinigung vorschriftsmäßig durchführen!
Die Pumpe ist trocken	• Luftregulierung abnehmen und etwas Flüssigkeit durch die Öffnung vom Ventilkopf zur Luftregulierung geben
Die Schlagsahne ist nicht einwandfrei oder nicht standfest	
• Luftregulierung ist mit Sahne verklebt	• Luftregulierung gründlich reinigen und eine komplette Desinfektionsreinigung durchführen!
• War die Rohsahne gefroren oder zu warm?	• Neue Rohsahne einfüllen mit einer Temperatur ca. +6°C!
• Hat sich die Rohsahne nach einiger Zeit abgesetzt?	• Rohsahne gründlich durchrühren!
• Wurde nicht einwandfreie Sahne oder mit geringem Fettgehalt verwendet?	• Andere Sahne ausprobieren. Wir empfehlen 32% Fettstufe!
• Wurde der SANOMAT nicht ordnungsgemäß gereinigt?	• Desinfektions-Reinigung vorschriftsmäßig durchführen!
Die Portionen sind nicht gleichmäßig groß (AUTO)	
• Sind die Portionen nicht gleichmäßig groß?	• Luftregulierung und Dichtungen auf richtigen Sitz prüfen!
Verbuttertes/eingefrorenes Schlagsystem – Druckentlastung durchführen!	

• Das Schlagsystem ist verbuttert oder eingefroren	• Führen Sie eine Druckentlastung und danach eine Hygienereinigung durch:
• Nehmen Sie das Magnetventil ab. Nehmen Sie ein Handtuch und legen es um die obere Abschlußeinheit. Mit dem Schraubenschlüssel entfernen Sie nun vorsichtig und langsam die Hülse des Magnetventils – ACHTUNG! Hier entweicht der Druck aus dem Schlagsystem und die Sahne tritt mit hoher Geschwindigkeit aus! Danach fahren Sie wie gewohnt mit dem Auseinanderbau und der Reinigung fort.	

Sollten Sie einen Kundendienst benötigen, so können Ihnen unsere Techniker im Werk gerne bei der Auswahl eines geeigneten behilflich sein. Bitte halten Sie hierzu die Modell-Bezeichnung und die Geräte-Nummer bereit.

Transport-Hinweis

Wenn Sie den SANOMAT zu einem anderen Einsatzort transportieren oder anderen Personen überlassen wollen, beachten Sie bitte unbedingt:

- Lassen Sie immer die Bedienungsanleitung und das komplette Zubehör beim Gerät!

⚠ **SANOMAT immer senkrecht stehend transportieren! Bei liegendem Transport Beschädigungs-Gefahr für das Kühlaggregat!**

Lassen Sie den SANOMAT an seinem neuen Einsatzort 1 Stunde stehen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen! Diese Wartezeit braucht das Kühlaggregat, um sich vom Transport zu erholen!

Entsorgung

Kühlaggregate enthalten grundsätzlich ein chemisches Kühlmittel. Sie müssen deshalb nach Ablauf der Lebensdauer vorschriftsmäßig entsorgt werden!

⚠ **Geben Sie das Gerät niemals in den Hausmüll!**

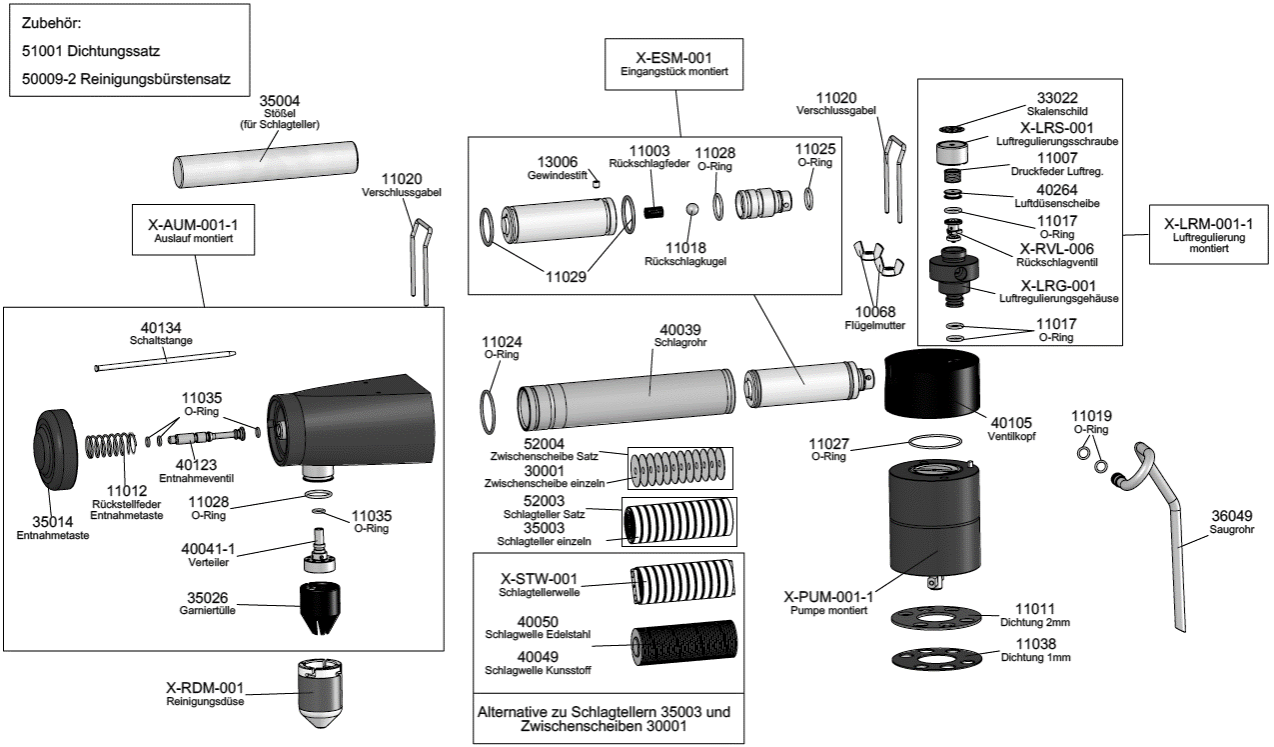
Der Hersteller nimmt Ihr altes Gerät zurück und entsorgt es vorschriftsmäßig!

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Technische Daten

		Amigo	Euro-Favorit	Euro-Piccolo
		1,5 Ltr.	1,5/2/2,5 Ltr.	1,5/2/2,5 Ltr.
Maße **ohne** Auslauf (BxTxH mm)	Dimensions without outlet (wxdxh mm)	228*315*422	228*346*459 228*346*497	228*346*459 228*346*482
Gewicht ca./kg	Weight ca./kg	23	27,5/28/28,5	29,5/30/30,5
Maße **mit** Auslauf (BxTxH mm)	Dimensions with outlet (wxdxh mm)	228*497*422	228*546*459 228*546*497	228*540*485
Netzspannung/Frequenz	Line voltage/frequency			
Spitzenlast W	Peak load W	850	850	850
Nennlast W	Nominal load W	180	250	250
KWh	KWh	0,85	0,85	0,85
Absicherung	Fuse	min. 10A / max. 16A		
Lärmpegel (arbeitsplatzbezogen)	Noise level (related to work station)	<70dB (A)		
Rohsahne-Temperatur im Betrieb, thermostatgesteuert	Liquid cream temperature at working, thermostat controlled	5-7°C		
Temperaturklasse	Temperature class	N		
Kühlflüssigkeit/GWP-Wert	Cooling liquid/GWP-value	R134a / 1430		
Kältefüllmenge/kg	Cooling agent capacity/kg	0,075	0,075	0,075
zul. Betriebsüberdruck Kühlaggregat	Allowed operating pressure cooling unit			
Füllmenge Rohsahne Liter	Capacity cream container Ltr	1,5	1,5/2,0/2,5	1,5/2,0/2,5

		Euro-Cream	Euro-Cream	DUETTO-Hand-RA
		2/2,5/6 Ltr.	10/12 Ltr.	
Maße **ohne** Auslauf (BxTxH mm)	Dimensions without outlet (wxdxh mm)	228*346*459 228*346*482 303*400*497	303*400*520 412*470*530	460*400*496
Gewicht ca./kg	Weight ca./kg	27,5, 28, 38	41, 48	65
Maße **mit** Auslauf (BxTxH mm)	Dimensions with outlet (wxdxh mm)	228*521*479 228*521*482 303*584*497	303*584*520 412*644*530	460*581*501
Netzspannung/Frequenz	Line voltage/frequency			
Spitzenlast W	Peak load W	850	850	2*850
Nennlast W	Nominal load W	180, 250	250	250
KWh	KWh	0,85	0,85	1,7
Absicherung	Fuse	min. 10A / max. 16A		
Lärmpegel (arbeitsplatzbezogen)	Noise level (related to work station)	<70dB (A)		
Rohsahne-Temperatur im Betrieb, thermostatgesteuert	Liquid cream temperature at working, thermostat controlled	5-7°C		
Temperaturklasse	Temperature class	N		
Kühlflüssigkeit/GWP-Wert	Cooling liquid/GWP-value	R134a / 1430		
Kältefüllmenge/kg	Cooling agent capacity/kg	0,068	0,075	0,075
zul. Betriebsüberdruck Kühlaggregat	Allowed operating pressure cooling unit			
Füllmenge Rohsahne Liter	Capacity cream container Ltr	2/2,5/6	10/12	2x5



Vaihinger
SANOMAT

Oberteil Amigo

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Vollinger SANOMAT
Oberteil Euro-Favorit

Zubehör:
51002 Dichtungssatz komplett
50009-2 Reinigungsbürstensatz
52000 Werkzeugsatz
36068 Feingarnierülle
30139 Garnierülle V2A (Edelstahl)
Option für 2,5 Liter und 3 Liter:
X-SSM-006 Saugschlauch

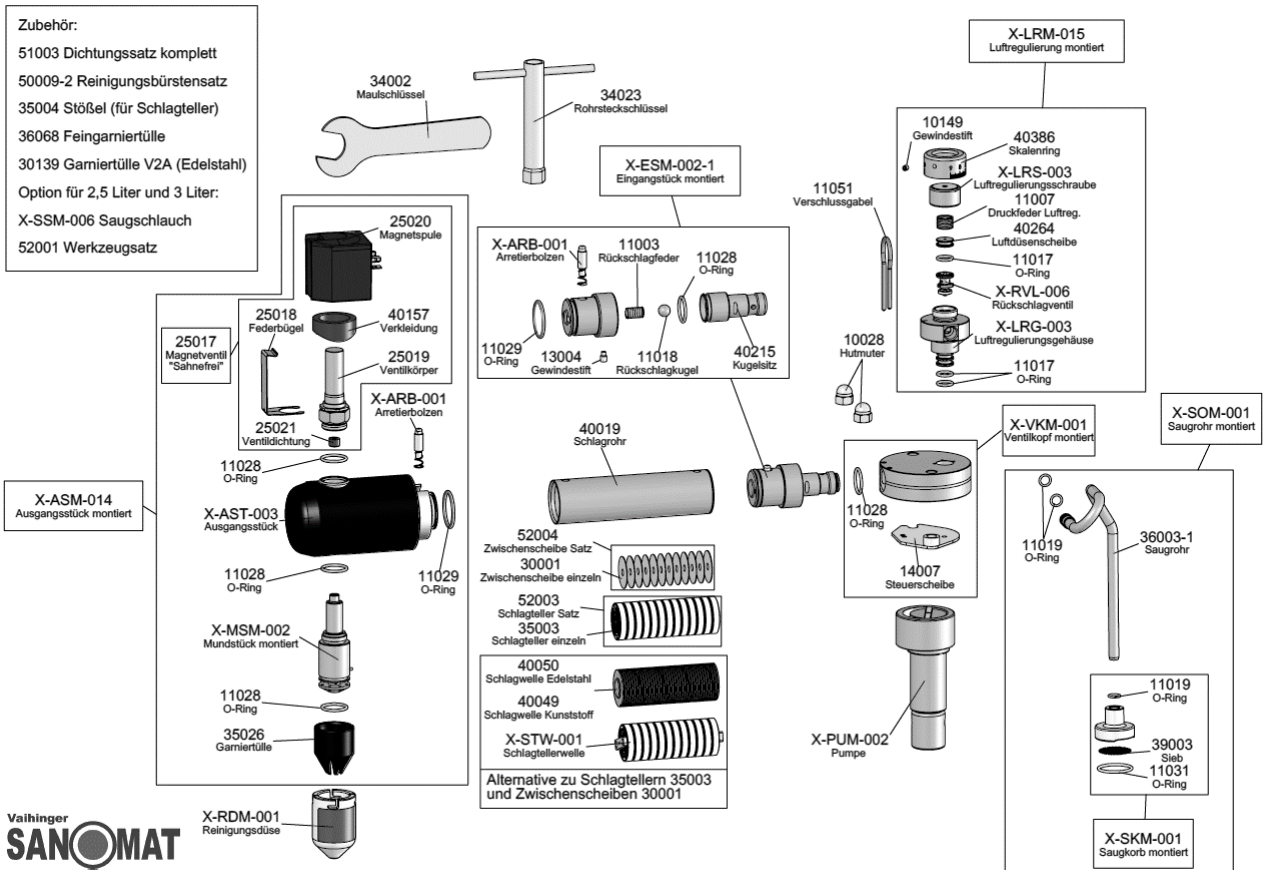
X-AUM-002 Auslauf montiert
35014 Entnahmetaste
40134 Schaltstange
11012 Rückstellfeder Entnahmetaste
11035 O-Ring
40123 Entnahmeventil
11028 O-Ring
11035 O-Ring
40128 Verteiler
35026 Garnierülle
11020 Verschlussgabel
13009 Kerbstift
X-RDM-001 Reinigungsdüse
35004 Stößel (für Schlagteller)

X-ESM-001 Eingangsstück montiert
13006 Gewindestift
11029 O-Ring
11003 Rückschlagfeder
11018 Rückschlagkugel
11028 O-Ring
11025 O-Ring
11024 O-Ring
52004 Zwischenscheibe Satz 30001
Zwischenscheibe einzeln
52003 Schlagteller Satz 35003
Schlagteller einzeln
40039 Schlagrohr
X-STW-001 Schlagtellerwelle
40050 Schlagwelle Edelstahl
40049 Schlagwelle Kunststoff
Alternative zu Schlagtellern 35003 und Zwischenscheiben 30001

11020 Verschlussgabel
10028 Hutmutter
X-PUM-002 Pumpe montiert
14009 Steuerscheibe

X-LRM-015 Luftregulierung montiert
10149 Gewindestift
40386 Skalenring
X-LRS-002 Luftregulierungsschraube 11007
Druckfeder Luftreg.
40264 Luftdüsenscheibe
11017 O-Ring
X-RVL-006 Rückschlagventil
X-LRG-003 Luftregulierungsgehäuse
11017 O-Ring

X-VKM-004 Ventilkopf montiert
11019 O-Ring
36003-1 Saugrohr
X-SOM-001 Saugrohr montiert
11019 O-Ring
39003 Stab
11031 O-Ring
X-SKM-001 Saugkorb montiert

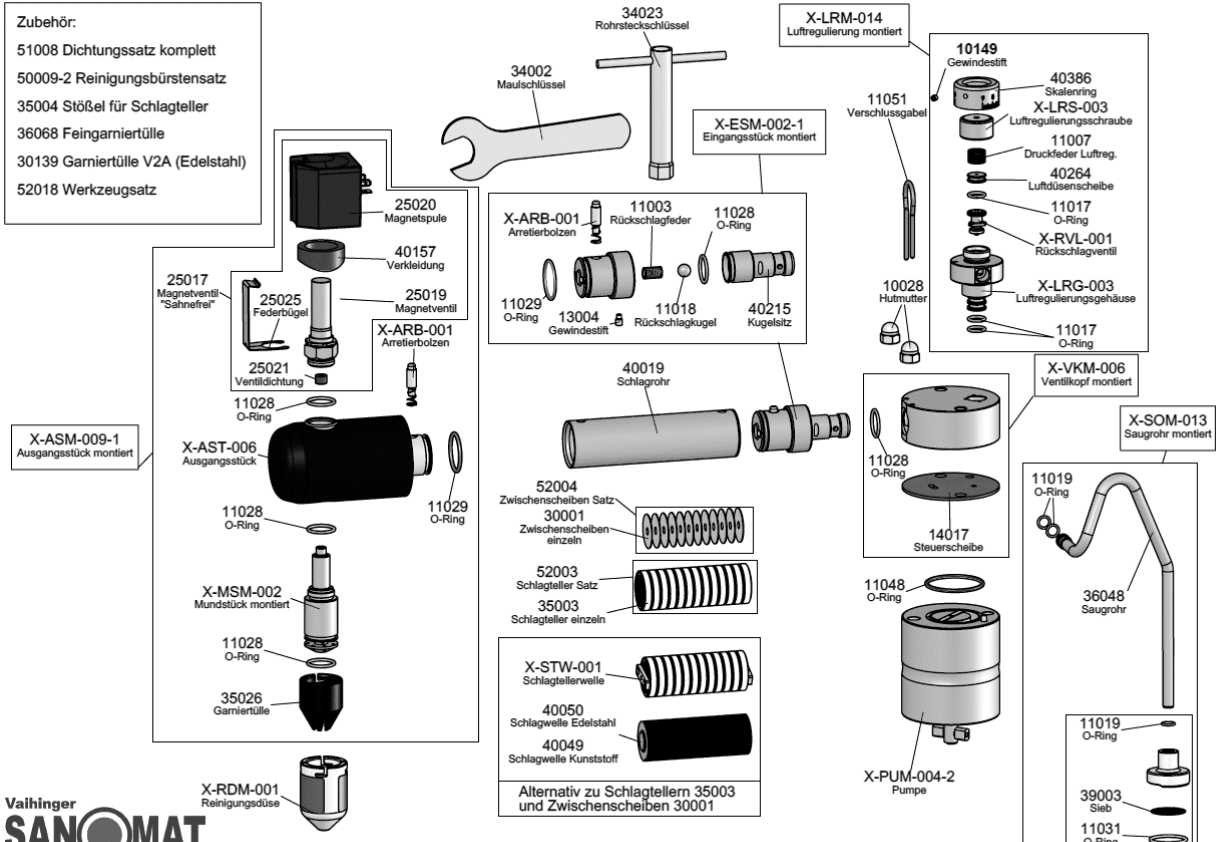


Oberteil Euro-Piccolo

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

Zubehör:
51003 Dichtungssatz komplett
50009-2 Reinigungsbürstensatz
35004 Stößel für Schlagteller
30139 Garniertülle Edelstahl
36068 Feingarniertülle
52001 Werkzeugsatz
Optional für 2,5 Liter und 3 Liter:
X-SSM-006 Saugschlauch
34002 Maulschlüssel
34023 Rohrsteckschlüssel
X-ASM-014 Ausgangsstück montiert
25017 Magnetventil "Sahnefrei"
25025 Federbügel
25020 Magnetspule
25019 Magnetventil
40157 Verteildüse
X-ARB-001 Ankerbolzen
11028 O-Ring
X-AST-003 Ausgangsstück
11029 O-Ring
X-MSM-002 Mundstück montiert
35026 Garniertülle
X-RDM-001 Reinigungsdüse
Vaihinger
SANOMAT
Oberteil Euro-Cream 2L
X-ESM-002-1 Eingangsstück montiert
11003 Rückschlagleder
13004 Gewindestift
11018 Rückschlagkugel
40215 Kugelsitz
11051 Verschlussgabel
10028 Hutmutter
X-LRM-015 Luftregulierung montiert
10149 Gewindestift
40386 Skalenring
X-LRS-003 Luftregulierungsschraube
11007 Druckfeder Luftreg.
40264 Luftdüsenscheibe
11017 O-Ring
X-RVL-006 Rückschlagventil
X-LRG-003 Luftregulierungsgehäuse
52004 Zwischenscheiben Satz
30001 Zwischenscheiben einzeln
40019 Schlagrohr
52003 Schlagteller Satz
35003 Schlagteller einzeln
40050 Schlagwelle Edelstahl
40049 Schlagwelle Kunststoff
X-STW-001 Schlagtellerwelle
Alternative zu Schlagtellern 35003 und Zwischenscheiben 30001
X-PUM-007 Pumpe
14019 Steuerscheibe
X-VKM-013 Ventilkopf montiert
11019 O-Ring
36003-1 Saugrohr
14019 O-Ring
39003 Sieb
11031 O-Ring
X-SKM-001 Saugkorb montiert
X-SOM-001 Saugrohr montiert

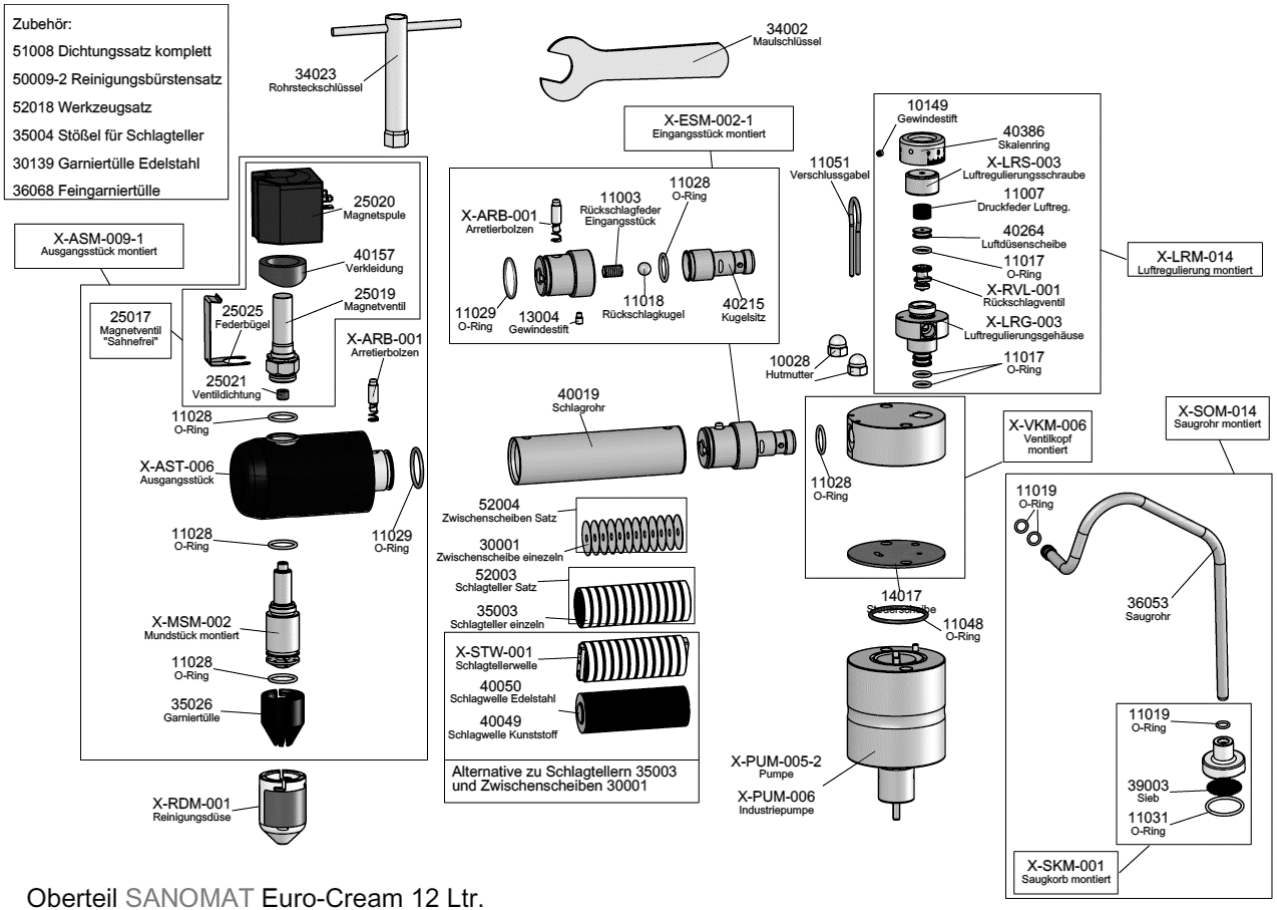
Zubehör:
51008 Dichtungssatz komplett
50009-2 Reinigungsbürstensatz
35004 Stößel für Schlagteller
36068 Feingarniertülle
30139 Garniertülle V2A (Edelstahl)
52018 Werkzeugsatz



Vaihinger
SANOMAT

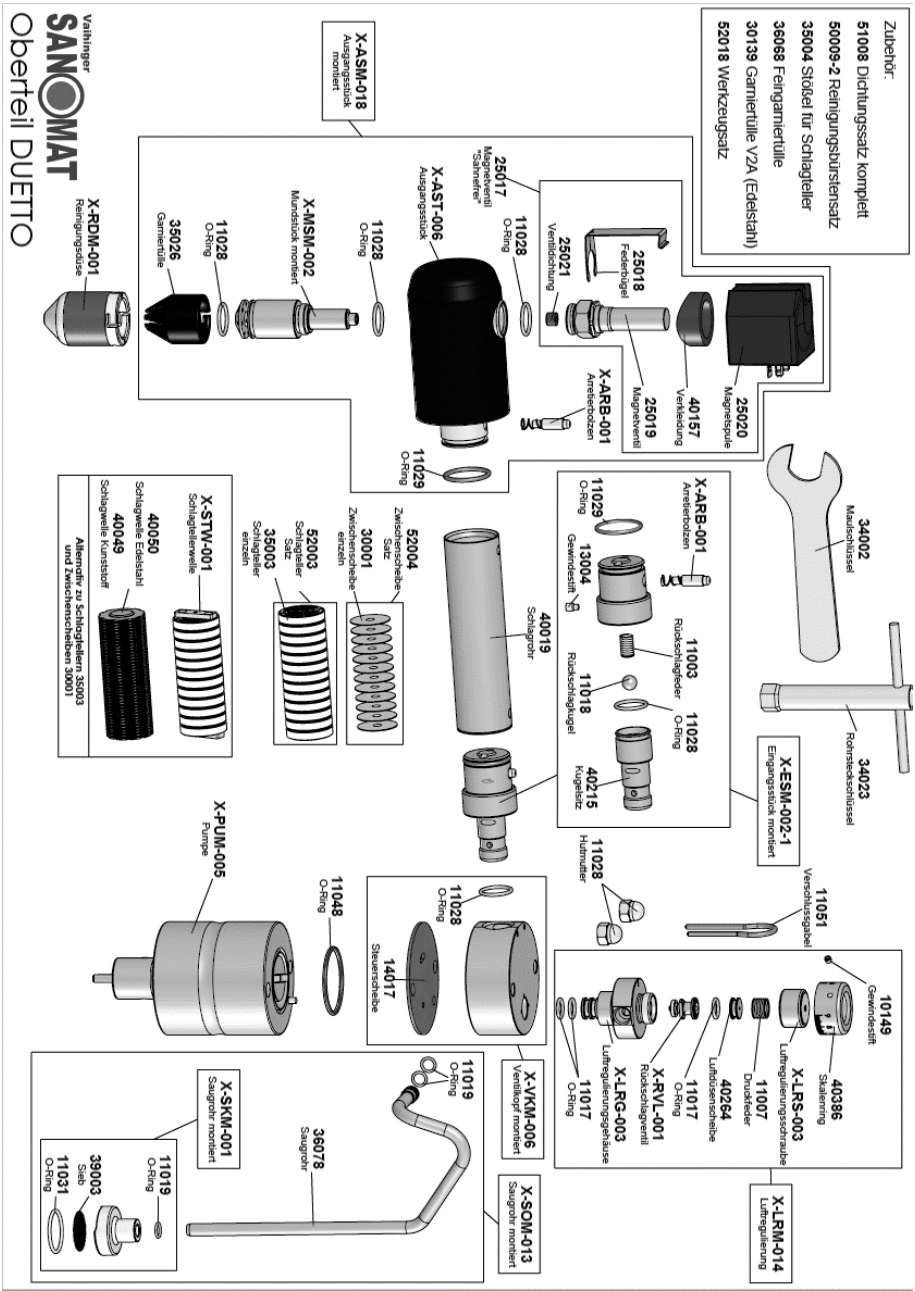
Oberteil Euro- Cream 6 & 10 Ltr.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel



Oberteil SANOMAT Euro-Cream 12 Ltr.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel



Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel

NOTIZEN

Geräte-Typ: (z.B. „Euro-Favorit“ o.ä.)

Geräte-Nr.:

Gekauft am:

Gekauft bei:

Reg.-Nr.:

Information:

Sie haben einen Anspruch auf Gewährleistung innerhalb von 2 Jahren nach Kauf des SANOMATen. Bewahren Sie daher bitte die Rechnung oder den Kaufbeleg sorgfältig auf, am Besten zusammen mit dieser Bedienungsanleitung.

Um Ihren Anspruch zu wahren und Ihre Gesundheit zu schützen, sollten Sie nicht versuchen, selbstständig Reparaturen im Inneren des Gerätes durchzuführen. Es befinden sich im Gehäuse keine Teile, die durch den Benutzer gewartet oder repariert werden sollten. Somit vermeiden Sie auch die Gefahr eines elektrischen Schocks oder sogar eines Brandes!

Die Garantie erstreckt sich lediglich auf fehlerhafte Komponenten und Verarbeitungsmängel, die während der Herstellung aufgetreten sind. Folgende Mängel können daher nicht geltend gemacht werden:

- Grundsätzlich alle Schäden, die aus Missachtung dieser Anleitung entstanden sind!
- Defekte durch unsachgemäße Reinigung oder Bedienung dieser Maschine!
- Mechanische und optische Schäden (z.B. Kratzer durch falsche Reinigungsutensilien oder Reinigungsmittel, Brüche des Gehäuses durch z.B. Gewaltanwendung jeglicher Art oder grobe Fahrlässigkeit!
- Schäden aufgrund höherer Gewalt!
- Defekte durch keine Original-Vaihinger-Ersatzteile oder wieder instandgesetzter Ersatzteile!

Damit der Inhalt dieser Bedienungsanleitung am Tag des Drucks korrekt ist, haben wir alles daran gesetzt, die Daten auf dem neusten Stand zu halten.
Wir behalten uns aufgrund unserer Firmenpolitik, Produkte ständig zu verbessern und weiter zu entwickeln, vor, die Spezifikationen und die abgebildeten sowie beschriebenen Geräte jederzeit geringfügig zu verändern.
Alle Rechte vorbehalten. Ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Vaihinger GmbH sind Vervielfältigungen und/oder Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.
Technische Änderungen vorbehalten. Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen. Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt dieselbe!

EG-Konformitätserklärung

Der Vaihinger Schlagsahneautomat SANOMAT dient der Herstellung von Schlagsahne in gewerblichen Betrieben. Der Hersteller erklärt, dass dieser Schlagsahneautomat konstruiert, hergestellt und dokumentiert wurde in Übereinstimmung mit folgenden Normen, Richtlinien, anerkannten Regelwerken und Gesetzen:

2006/42/EG Maschinenrichtlinien
2014/35/EU elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen 2014/30/EU elektromagnetische Verträglichkeit
EG Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
DIN EN 60204-1:2007-06 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
DIN EN 55014-1:2018-08 EMV Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2:2016-01 EMV Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte Teil 2: Störfestigkeit
DIN EN 61000-3-2:2015-03 EMV Grenzwerte für Oberschwingungsströme
DIN EN 61000-3-3:2014-03 EMV Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker
DIN EN 82079 Erstellen von Anleitungen - Gliederung, Inhalt und Darstellung DIN 10507 Lebensmittelhygiene-
Sahneaufschlagmaschinen (außer Amigo) VDI 4500 Technische Dokumentation
GPSG Geräte- und Produktsicherheitgesetz

Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg-Erbach
Telefon: 0 64 34 / 95 05 0
Telefax: 0 64 34 /94 05 99
www.vaihinger.com
info@vaihinger.com

August 2018 Bernd Rehbein
Geschäftsführer

Folgende Geräte sind von der Berufsgenossenschaft auf technische Sicherheit überprüft und zugelassen.

DGUV geprüft: Euro-Cream NV13044, Euro-Piccolo-Cream-Star NV17205, Euro-Favorit NV17205

DIN 10507 geprüft: Euro-Favorit Reg.-Nr. 6A003/15
Euro-Piccolo-Cream-Star Reg.-Nr. 6A002/15
Euro-Cream Reg.-Nr. 6A001/14

© 08/2018 Vaihinger
Printed in Germany

Garantiekarte

Schön, dass Sie sich für den Kauf eines Vaihinger Schlagsahne-Automaten entschieden haben. Wir hoffen, Sie sind zufrieden mit dem Gerät und werden eine lange Zeit Freude daran haben.
Um Garantieansprüche geltend machen zu können, möchten wir Sie bitten innerhalb 4 Wochen ab Kaufdatum diese Garantiekarte auszufüllen und an uns per Post/Fax zurück zu senden.
So können wir im Garantiefall schnell auf Ihre Daten zurückgreifen und Ihnen den größtmöglichen Service bieten.

Ihre Daten: Firma:
Adresse:
Tel.:
Fax:
E-Mail:
Modell & Typ (z.B. SANOMAT Amigo):
Seriennummer:
Kaufdatum:
Gekauft bei:

Garantiebedingungen: Die Vaihinger GmbH steht innerhalb des Garantie-zeitraumes von 3 Jahren für Material- oder Verarbeitungsfehler ein. Die Garantie entfällt, wenn das Produkt vom Käufer oder Dritten verändert oder modifiziert wurde; der Defekt von einem nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch herrührt; mechanische oder sonstige Einwirkungen von außen oder ein Fall höherer Gewalt, insbesondere Feuer, Stromspitzen, etc. vorliegen oder zu dem Defekt beigetragen haben; bei starker Verschmutzung oder Verstopfung wegen unsachgemäßem Gebrauch und ungenügender Reinigung; bei übermäßiger Beanspruchung und bei natürlicher Abnutzung (Verschleißteile) sowie bei Nichtbeachtung der Original Bedienungsanleitung.

Der Käufer hat die Wahl, ob er den defekten Automaten per Spedition auf seine Kosten in der Originalverpackung oder einer gleichwertigen Versandverpackung an die Vaihinger GmbH sendet oder Kontakt zu einem Servicehändler aufnimmt. Die Servicehändler-Adressen können bei der Vaihinger GmbH erfragt werden.

Der gekaufte SANOMAT wird im Falle eines Defektes von der Vaihinger GmbH nach deren Wahl und entsprechend den Garantiebedingungen repariert oder gegen ein funktionell gleichwertiges Produkt ausgetauscht.

Unsere Daten:

Vaihinger GmbH Horstweg 29 DE-65520 Bad Camberg	Tel.: +49 6434 / 94 05 0 Fax: +49 6434 / 94 05 99 E-Mail: info@sanomat.com Web: www.sanomat.com

Original-Betriebsanleitung SANOMAT - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!
*Nicht bei SANOMAT Amigo enthalten – Abb. dient nur als Beispiel