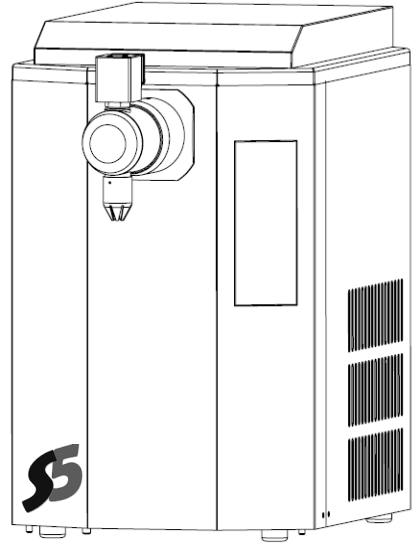
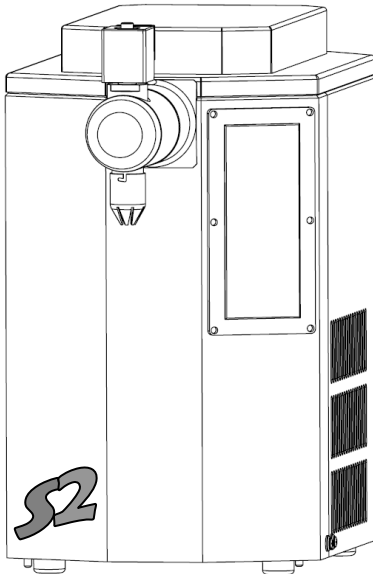




Vaihinger GmbH
Horstweg 29
65520 Bad Camberg-Erbach

Persona di contatto italiano:
Massimiliano Cereda
Mobil Nr. 0049/151/61373298
Mobil Nr. 0039/331/3037316

<http://www.sanomat.com>
info@vaihinger.com



SANOMAT

Montapanna

SANOMAT classe S 2/5/10

230V/50Hz

Traduzione del manuale d'uso

SANOMAT
Linea telefonica di assistenza
+49 (0)6434/9405-50



Norme per un corretto utilizzo della panna e del vostro SANOMAT

Ci congratuliamo con Lei! Ora è l'orgoglioso proprietario di una macchina automatica per la preparazione di panna montata di ultima generazione, efficiente e a ridotto consumo energetico. Si raccomanda di osservare quanto segue, per assicurare sempre i migliori risultati:

La panna è un prodotto naturale, soggetto a diverse variazioni stagionali, come per esempio la composizione dei mangimi delle mucche da latte. Questo può certamente influenzare la qualità, e di conseguenza anche il volume di montatura e la compattezza della panna.

Di norma, si consiglia l'utilizzo di panna fresca con temperatura compresa tra +3° e +5 °C. Con un tenore di grasso compreso tra il 30 % e il 36 %. Se si desidera utilizzare la panna a lunga conservazione, si consiglia di utilizzare prodotti di produttori rinomati, in quanto altri potrebbero non dare risultati pienamente soddisfacenti.

Si prega di osservare:

Bisogna assolutamente rispettare la catena del freddo dalla latteria fino a voi, poiché anche un breve riscaldamento può distruggere la struttura della panna e rendere impossibile la montatura!

Eseguire il lavaggio disinfettante al termine di ogni giornata lavorativa e regolarmente la pulizia e la regolazione dell'aria (disponibili da pag. 18), per impedire la contaminazione da batteri.

Nelle seguenti pagine spiegheremo passo per passo come utilizzare il vostro nuovo montapanna.

La vostra squadra Vaihinger

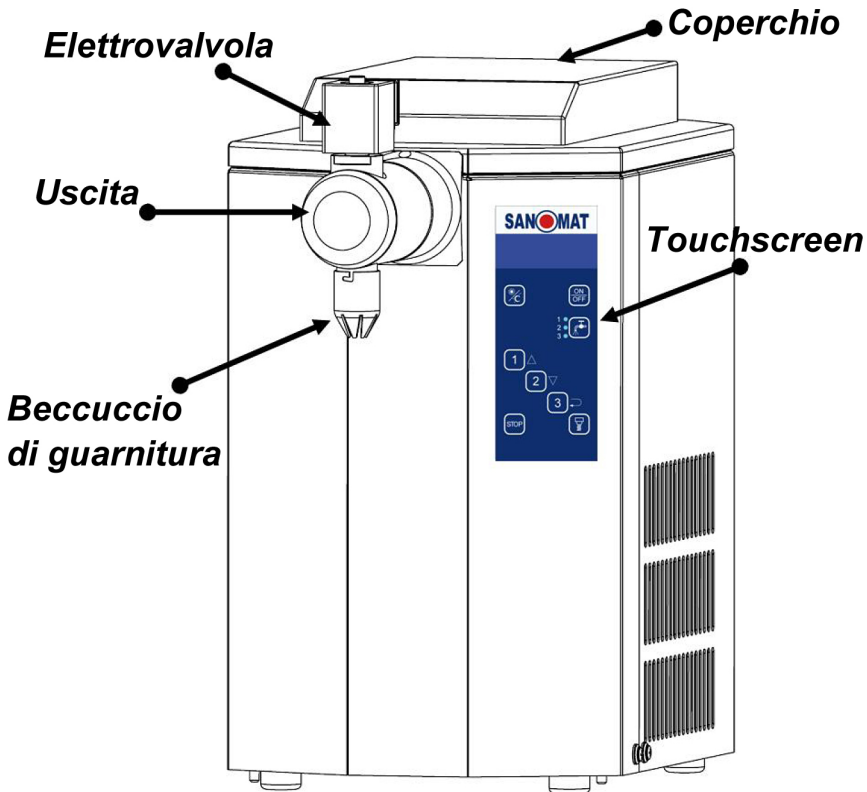


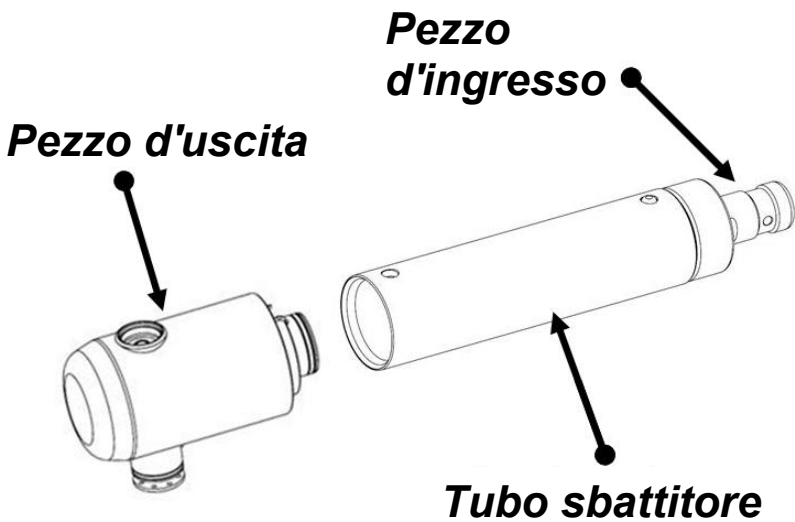
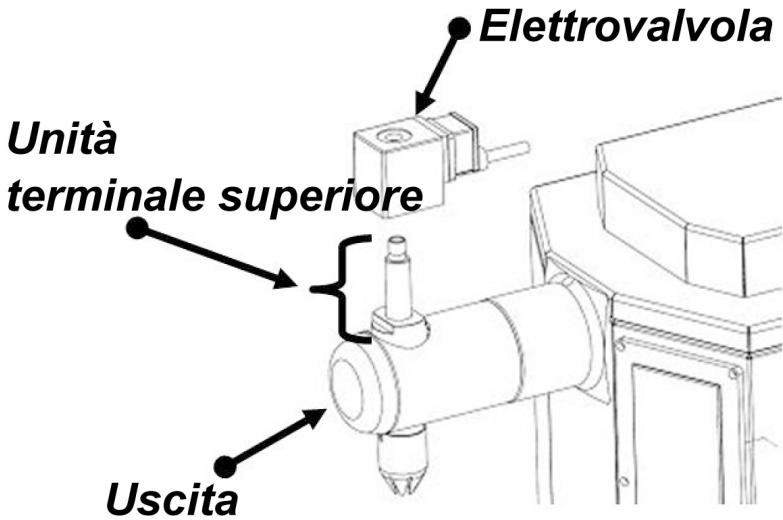
Sommario

Spiegazione della macchina	4
Disimballaggio e controllo	7
Impiego del SANOMAT conforme alle norme	7
La sicurezza prima di tutto!	8
Installazione e collegamento.....	9
Elementi di comando/touchscreen.....	10
Preparazione all'utilizzo	11
Impostazione di ORARIO e DATA	11
o Programma di protezione della capsula	12
o Allarme temperatura	12
o Programma di abbattimento	12
Modalità giorno/notte	13
Riempimento iniziale.....	14
Impostazione della consistenza della panna montata.....	15
Dosaggio della panna montata	15
Pulitura e manutenzione (tabella)	18
Il lavaggio di disinfezione quotidiano	19
La pulitura mensile della regolazione dell'aria	23
La pulitura generale e il controllo tecnico.....	24
Impostazione dei parametri.....	29
Cosa fare in caso di anomalie di funzionamento?	32
Nota sul trasporto	34
Smaltimento.....	34
Dati tecnici	34
Parti di ricambio	35
Dichiarazione di conformità.....	38



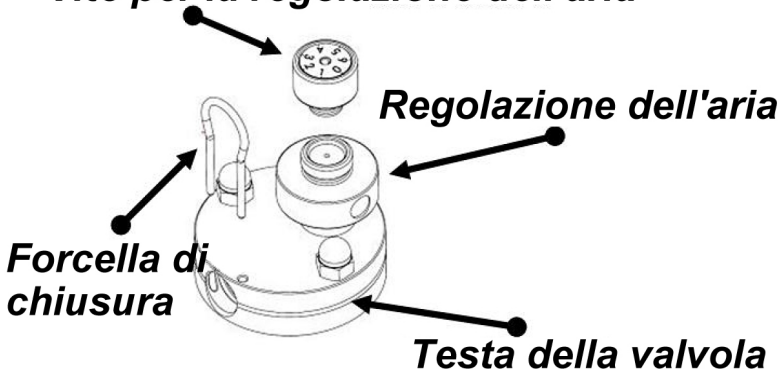
La macchina e i suoi componenti



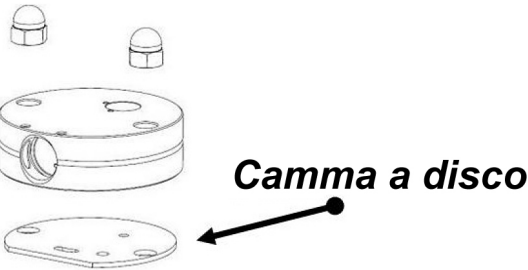




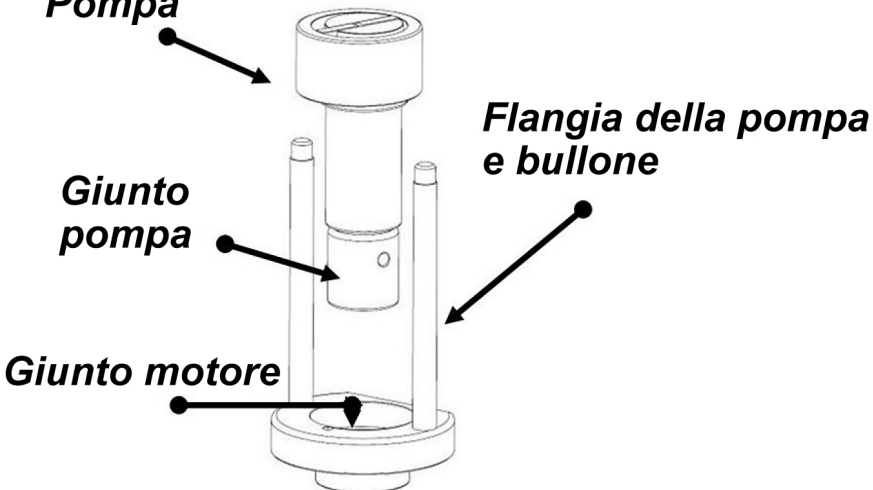
Vite per la regolazione dell'aria



Testa della valvola



Pompa





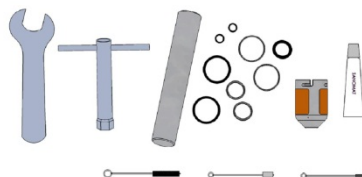
Disimballaggio e controllo

- Tagliare il nastro di imballaggio con delle forbici e sollevare il cartone verticalmente verso l'alto.
- Estrarre il SANOMAT delicatamente dal supporto in polistirolo ed esaminarlo, assicurandovi che non abbia subito danni da trasporto. Presentare un reclamo al vettore, lì dove necessario.
- Controllare la dotazione di consegna.

Insieme al SANOMAT riceverete:

- ✓ Manuale d'uso e documenti di accompagnamento
- ✓ Detergente disinfettante (0,25 litro SANO-DESINFEKT-Plus)
- ✓ Sacchetto contenente:

- Chiave a tubo
- Chiave fissa
- Pestello
- Ugello di pulitura
- Spazzole di pulitura
- Guarnizioni
- Vaseline



- ✓ Vasca di risciacquo (solo per S5 e S10)

Impiego del SANOMAT conforme alle norme

- Il SANOMAT può essere impiegato a una temperatura ambientale fino a max. 40 °C.
- Il SANOMAT è uno strumento tecnico da lavoro. E' distribuito per l'**utilizzo esclusivo in attività commerciali**.
- Non utilizzare il SANOMAT in ambienti con atmosfere esplosive. Ai fini di un impiego conforme alle norme, l'utilizzo del SANOMAT è limitato a persone sopra i 14 anni.



La sicurezza prima di tutto!



Spesso seccante, ma sempre importante: Le norme di sicurezza. Esse garantiscono la vostra incolumità e la piena soddisfazione nel tempo del vostro SANOMAT - Quindi si prega di osservare:



Non spegnere SANOMAT durante la notte!

Ciò dà ulteriore sicurezza igienica. Spegnerlo solo in caso di fermo prolungato per più giorni!



Non utilizzare SANOMAT per altre applicazioni!

Ogni abuso può determinare il danneggiamento dell'apparecchio!



Utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali Vaihinger SANOMAT in caso di pulitura e riparazione!

Utilizzare parti di terzi può determinare il danneggiamento dell'apparecchio! Inoltre provoca l'estinzione del diritto di garanzia e dell'omologazione ufficiale dell'apparecchio!



Non pulire mai il SANOMAT con getti d'acqua o pulitori a vapore!

Pericolo di danni alle persone e alle cose, in caso di infiltrazione dell'acqua nella parte elettrica!



SANOMAT deve essere utilizzato solo da personale qualificato!

Indicare la corretta gestione al personale. Utilizzare a tale scopo il presente manuale d'uso.



Eseguire regolarmente la manutenzione, per garantire la sicurezza d'esercizio e di funzionamento!



Osservare accuratamente il manuale d'uso!



Eseguire l'installazione del SANOMAT in modo che la spina di alimentazione resti accessibile (interruzione di corrente in caso di emergenza)!



Installazione e collegamento

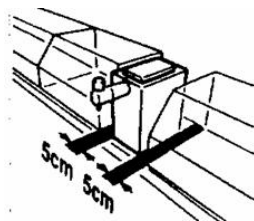
- Posizionare il SANOMAT in modo che poggi con tutti e 4 i piedini su una base solida, piana e orizzontale. Durante l'installazione osservare assolutamente:



Pericolo d'incendio causato da accumulo di calore!

Mantenere le distanze di sicurezza laterali!

Lasciare minimo 5 cm sia a destra, sia a sinistra!



Evitare l'irraggiamento solare diretto!

- Assicurarsi che, la vostra presa abbia un contatto di sicurezza e la corretta tensione di rete:

230 V ~ / 50 Hz copertura minima 10 A.



Lasciare fermo il SANOMAT per **minimo 2 ore** sul suo luogo d'impiego prima della messa in servizio!

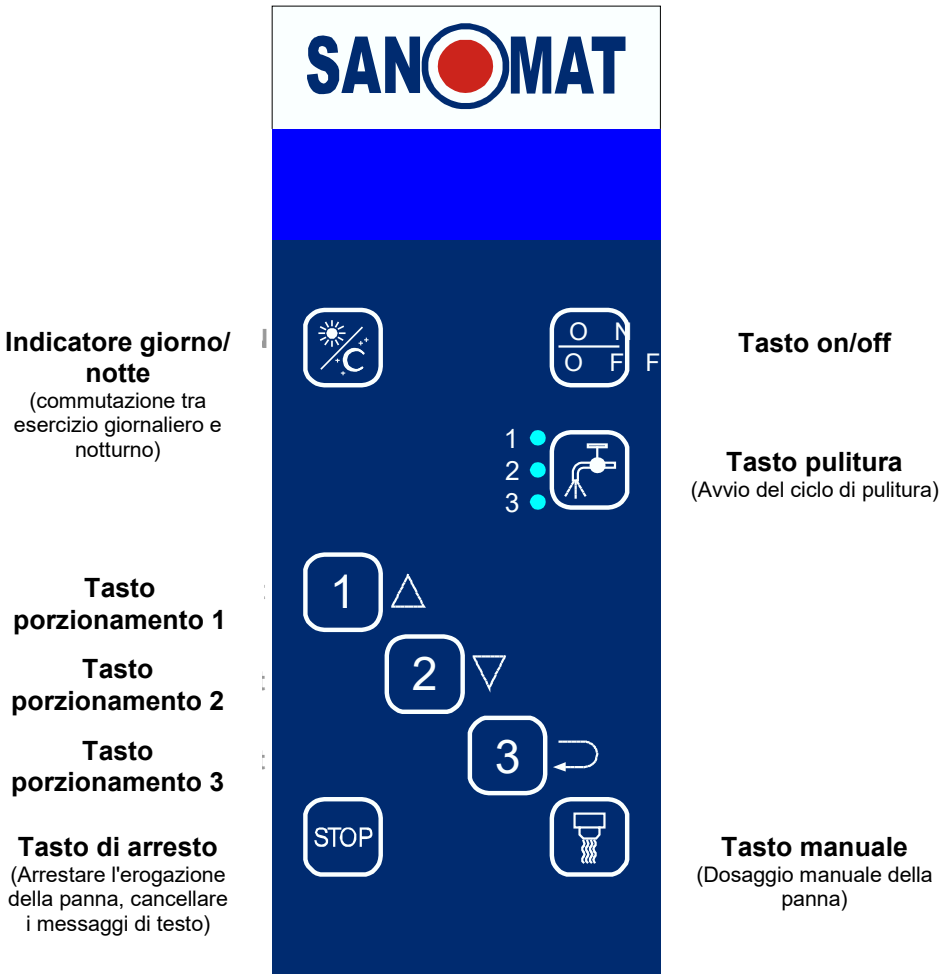
L'unità di raffreddamento necessita di questo tempo di riposo per ristabilirsi dopo il trasporto!

- Ripulire il SANOMAT dalla polvere dell'imballaggio e inserire la spina nella presa dell'alimentazione.

⚠ Eseguire il lavaggio disinfettante prima del riempimento iniziale! (da pagina 18)



Elemento di comando/touchscreen



Il montapanna si comanda dal modulo touchscreen sensibile al tatto. Questo modulo è costituito da vetro minerale ed è molto robusto e di facile manutenzione. E' sufficiente toccare leggermente i tasti.



Preparazione all'utilizzo

Il primo collegamento:

Dopo l'inserimento della spina nella presa di alimentazione, l'apparecchio è nello stato OFF. Il raffreddamento è spento e appare l'indicazione "OFF" oppure l'indicatore lampeggiante.

Mantenere premuto il tasto ON/OFF per circa 3 secondi per accendere o spegnere il vostro apparecchio classe S. La vostra classe S passa alla modalità giorno/si spegne. Dopo l'accensione *iniziale*, il vostro apparecchio classe S si trova nella modalità giorno. Appare la richiesta di pulitura.

⚠ Il raffreddamento si accende solamente al termine della pulitura iniziale! (Istruzioni per il lavaggio disinfettante da pagina 18)

In alternativa, è possibile cancellare la richiesta di pulitura premendo il tasto di arresto. *Attenzione: Ciò non sostituisce la pulitura e non corrisponde ai requisiti di igiene!*

Nel caso, come prima cosa si deve impostare la data e l'ora.

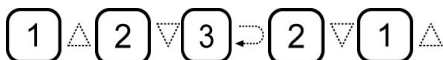
Impostazione di orario e data

Procedere come descritto di seguito per impostare l'ora, lì dove la vostra classe S non dovesse visualizzarla:

Passare alla modalità notte.



Premere i tasti di porzionamento nel seguente ordine:



Si prega di confermare l'immissione con il tasto manuale.



Ora vi trovate nel livello utente, il cosiddetto livello dei parametri, cioè qui è possibile effettuare diverse impostazioni.



Premere il tasto di porzionamento 3 finché sul display non appare il parametro P5.



Ora è possibile impostare i minuti con i tasti di porzionamento 1 & 2.



Al termine dell'impostazione attendere finché il valore torna automaticamente a P5.

Premere il tasto di porzionamento 3 finché appare il parametro P6 e impostare le ore con i tasti di porzionamento 1 & 2.

Attendere ancora finché sul display appare nuovamente il parametro P6.

Proseguire ora come suddescritto con i parametri P7 per l'impostazione del giorno (1-31), P8 per il mese (1-12) e P9 per l'anno.

Programma di protezione della capsula (programma di protezione per il sistema di raffreddamento):

Il vostro SANOMAT classe S è dotato di un programma di protezione della capsula. Questo programma assicura una pausa minima di 2 minuti tra lo spegnimento e l'accensione del raffreddamento, per proteggere il compressore del ciclo di refrigerazione da sovraccarichi e guasti.

Nel caso di interruzione del circuito di corrente (per es. mancanza di alimentazione elettrica), il dispositivo di protezione della capsula interrompe automaticamente il raffreddamento per 2 minuti, in modo da ripristinare la compensazione della pressione.

Allarme temperatura

Il messaggio di allarme temperatura appare quando erroneamente si immette della panna troppo calda oppure quando il SANOMAT viene rimesso in funzione dopo un prolungato periodo di fermo. Questo messaggio indica che la temperatura nell'area di raffreddamento è superiore ai 7 °C e l'attivazione del programma di abbattimento.

Programma di abbattimento

Il programma di abbattimento assicura l'attivazione di un intervallo di raffreddamento intensivo, quando la temperatura della panna è troppo elevata. Durante questo intervallo il raffreddamento è attivo per 10 minuti e poi si arresta per un tempo massimo di 15 minuti. Grazie a questo intervallo, la macchina raggiunge la temperatura di esercizio in un lasso di tempo notevolmente minore.



Modalità giorno



In linea di massima, la **modalità giorno** serve per prelevare la panna montata.

Se non ci sono altri messaggi, sul display appaiono alternativamente la temperatura della panna e l'indicazione dell'ora. Se la temperatura della panna si trova al di sopra della temperatura di abilitazione, i tre indicatori luminosi lampeggiano per avvertire che la temperatura ottimale della panna non è ancora stata raggiunta. Le spie LED si spengono al raggiungimento della temperatura di abilitazione ($< 7\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Queste indicazioni non hanno alcuna influenza sul funzionamento dell'apparecchio!

Modalità notte



Toccare il tasto giorno/notte per passare alla modalità notte.

In questa modalità non è possibile prelevare la panna, mentre il raffreddamento resta attivo. Se non ci sono altri messaggi, sul display appaiono alternativamente la temperatura e il simbolo della luna, che indica il funzionamento notturno.

Nella **modalità notte** sono a disposizione diverse funzioni:

- Potrete avviare il quotidiano lavaggio disinfettante
- E' possibile eseguire la pulitura della regolazione dell'aria
- E' possibile modificare i parametri, come per es. l'orario, la data o la misura delle porzioni. (vedere da pagina 29)

Si accede al livello parametri immettendo una password con il tasto manuale e i tasti di porzionamento.

In linea di massima, durante la modalità notte la vostra classe S visualizza la richiesta di pulitura. Ora è possibile pulire la macchina, lì dove non avete già eseguito il lavaggio oppure cancellare la richiesta di pulitura premendo il tasto di arresto. Il raffreddamento si avvia e compaiono altri messaggi di testo, come per es. la richiesta di pulitura della regolazione dell'aria.

Premendo per 3 secondi il tasto giorno/notte si accede nuovamente alla modalità giorno.

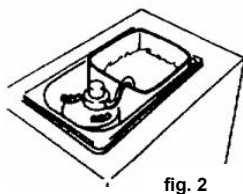
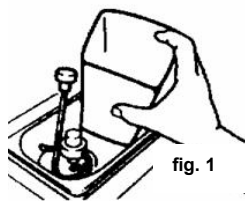


Riempimento iniziale

Si consiglia di riempire la vasca della panna con acqua fredda (5-6 °C) e di posizionarla nella macchina prima dell'utilizzo iniziale. In questo modo, la macchina per panna montata raggiunge più velocemente la temperatura di esercizio.

Al raggiungimento della temperatura, segue in automatico lo spegnimento e l'accensione dell'unità di raffreddamento ad azione del termostato. Questo serve per conservare la temperatura di raffreddamento ottimale.

- Sollevare il tubo di aspirazione ed estrarre la vasca della panna. (fig. 1)
- Versare la panna cruda **preraffreddata** (tra i +3 e +5 °C) nella vasca della panna.
- Posizionare la vasca piena nel SANOMAT e riabbassare il tubo di aspirazione. (fig. 2)



Panna zuccherata:

- Se desiderate zuccherare la panna, lasciare inizialmente la panna cruda **preraffreddata** nella sua confezione originale e aggiungere mescolando accuratamente dello sciroppo di zucchero (concentrazione 75-80 %).

⚠ Non utilizzare zucchero a velo o cristallino! Pericolo di danneggiare la pompa con cristalli di zucchero solidi!

Si prega di osservare che, l'area di raffreddamento interna dove è posizionata la vasca della panna NON deve essere riempita!



Impostazione della consistenza della panna montata

i L'impostazione della regolazione dell'aria dipende dal contenuto di grasso della panna utilizzata e dalla compattezza desiderata. La panna con un tenore di grasso minore fino al 30 % necessita di un maggiore afflusso di aria, mentre la panna con un contenuto maggiore del 32 % necessita di un afflusso di aria minore.

- Chiudere completamente la vite per la regolazione dell'aria girando in senso orario (posizione "0") per poi riaprirla sul valore desiderato (lettura del valore dal lato uscita, vedere fig. 3).
- I migliori risultati si ottengono con le impostazioni tra "3" e "4". Determinare il valore ottimale eseguendo delle prove proprie!
- Spesso basta anche ritoccare la regolazione di meno di un millimetro.
- Se si immette troppa aria, la panna potrebbe schizzare oppure risultare troppo ferma, ossia si burrifica e sarà necessario eseguire una pulitura completa della macchina!
- Se invece l'afflusso di aria è insufficiente la panna sarà troppo morbida e liquida.
- Sicuramente non è possibile montare la panna senza aggiungere aria e si sforzerebbe inutilmente la pompa. Quindi:



fig. 3

⚠ Non lasciare la vite per la regolazione dell'aria sulla posizione "0"!

Dosaggio della panna montata

Con la funzione "**MANUALE**" è possibile prelevare tanta panna quanta ve ne serve in quel dato momento.

- Premere e tenere premuto il stato MANUALE (immg. 4).
- ⇒ Il SANOMAT continua a erogare panna montata finché non si rilascia il tasto, tuttavia per massimo 6 secondi.



fig. 4



Ci sono due possibilità quando si vuole prelevare una maggiore quantità di panna montata, per es. per la preparazione di una torta alla panna:

Prelevamento della panna montata temporizzato:

Questa opzione permette di spillare una quantità prefissata di panna cruda. Non è necessario stare presso la macchina durante questo tempo ed è possibile per es. andare a prendere altri ingredienti o servire un cliente.

Ecco come impostare il tempo: Versare per es. 1 l di panna cruda nel contenitore della panna. Munirsi di cronometro, tenere premuto il tasto MANUALE e poi il tasto di porzionamento 2, rilasciare entrambi i tasti. Inizia l'*erogazione continua*. Premere il tasto di arresto del SANOMAT e fermare il cronometro appena la vasca della panna si svuota. Se l'erogazione è durata per es. 24 secondi, allora immettere questo valore al parametro P4.

Erogazione temporizzata:

Tenere premuto il tasto MANUALE e poi il tasto di porzionamento 1, rilasciare entrambi i tasti. Ecco che la vostra classe S eroga panna per il tempo precedentemente impostato (parametro P4).

Se si imposta un tempo di erogazione di 30 secondi e la vasca della panna si svuota dopo, per es., 15 secondi, ciò potrebbe danneggiare la pompa!

Erogazione continua:

Controllare il SANOMAT durante l'erogazione continua per evitare il funzionamento della pompa a secco.

Per spillare in continuo la panna, premere e tenere premuto brevemente i tasti MANUALE e porzione 2. Premere il tasto di arresto per interrompere questo processo. Ora durante il funzionamento è possibile rabboccare sempre la panna cruda per produrre quindi una maggiore quantità di panna montata.



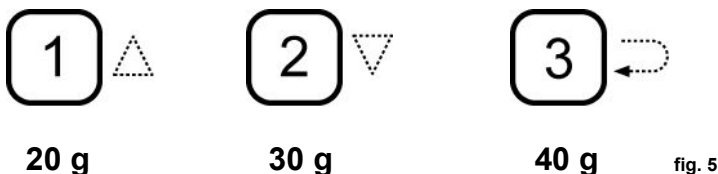
ATTENZIONE! In questo caso non lasciare MAI incustodita la macchina! Ciò potrebbe causare dei danni alla pompa!

⚠ Il diritto di garanzia si estingue, lì dove non si osservano le indicazioni di pericoli!



Dosaggio di porzioni predefinite

Sono presenti tre tasti di porzionamento per impostare tre diverse misure di porzioni (fig. 5). Il display indica la progressione del prelievamento.



- Le indicazioni di peso fornite dalla casa produttrice per i tre tasti di porzionamento si riferiscono alla lavorazione di panna montata fresca (no panna a lunga conservazione) con un tenore di grasso minimo del 32 %!
- A seconda della qualità della panna, ossia della regolazione dell'aria, le singole porzioni di panna (prelevate con lo stesso tasto di porzionamento) variano di +/- 2 grammi nel loro peso!
- Toccare brevemente il tasto selezionato.
⇒ Il SANOMAT eroga **una volta** la porzione scelta.

oppure:

- Premere e tenere premuto il tasto selezionato.
⇒ Il SANOMAT eroga **più volte** in successione la porzione scelta, finché non si rilascia il tasto.

E' possibile personalizzare le misure delle porzioni (determinazione del tempo di dosaggio) dal livello dei parametri P1 - P3 (vedere a pagina 29).

Suggerimento: E' possibile arrestare l'erogazione della panna in ogni momento con il tasto di arresto.



Pulitura e manutenzione (tabella)


Desideriamo che il vostro SANOMAT funzioni senza problemi giorno dopo giorno. Inoltre bisogna garantire in ogni momento una perfetta condizione igienica.


 Osservare accuratamente le disposizioni sulla pulitura e la manutenzione!

La seguente tabella vi sarà di aiuto:

Scadenza	Attività	vedere
Ogni giorno	Lavaggio disinfettante	da pagina 19
Ogni mese	Pulitura della regolazione dell'aria	da pagina 23
Prima delle ferie aziendali	Lavaggio disinfettante e pulitura della regolazione dell'aria	da pagina 19
Dopo delle ferie aziendali	Lavaggio disinfettante	da pagina 19
In caso di anomalie	Pulitura generale e controllo tecnico	da pagina 24

E non dimenticate:

 Utilizzare solo accessori originali Vaihinger SANOMAT per le attività di pulitura! L'utilizzo di accessori di terzi può determinare il danneggiamento dell'apparecchio! Inoltre provoca l'estinzione del diritto di garanzia e dell'omologazione ufficiale dell'apparecchio!

 Non pulire mai il SANOMAT con getti d'acqua o pulitori a vapore! Pericolo di danni alle persone e alle cose, in caso di infiltrazione dell'acqua nella parte elettrica!



Il lavaggio di disinfezione quotidiano

E' possibile impostare il vostro SANOMAT classe S in modo da visualizzare ogni giorno, a un orario da voi precedentemente impostato, una richiesta di pulitura sul display.

Se desiderate utilizzare questa funzione (per es. alle ore 14.00), è possibile configurare l'orario al parametro P10.

Di norma, la richiesta di pulitura appare anche ogni volta che si passa alla modalità notte.

Durante la pulitura, la macchina spegne automaticamente l'unità di raffreddamento. La pulitura avviene in tre fasi: Prepulitura, pulitura principale e postpulitura.

Ogni singola fase di pulitura è avviata dall'utente mediante il tasto di pulitura (fig. 6). Tale richiesta appare sul display. Contemporaneamente si illumina il LED corrispondente, segnalando che bisogna avviare la fase di pulitura successiva.

I tre LED si spengono al termine della pulitura.

Premere nuovamente il tasto di pulitura per confermare di aver terminato completamente il ciclo di pulitura.

E' possibile interrompere la pulitura in ogni momento con il tasto di arresto.

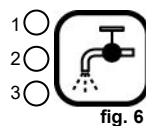


fig. 6

IMPORTANTE: L'indicazione sul display è un semplice promemoria! Si prega di eseguire la pulitura osservando precisamente le istruzioni dettagliate, poiché altrimenti potrebbero sorgere i seguenti difetti:

La presenza di residui di panna nel sistema di montatura accelera la formazione di germi e batteri! Le conseguenze sono:

- scarsa qualità della vostra panna montata
- rischi per la salute dei vostri ospiti!
- Chiusura da parte di un controllore dell'ufficio d'igiene.

⚠ Lavare SANOMAT come prescritto quotidianamente al termine della giornata lavorativa!

⚠ Non saltare mai una pulitura di SANOMAT tra un giorno e l'altro!

⚠ Non pulire mai il display touchscreen con un panno bagnato!



Preparazione:

- Rimuovere il coperchio e posizionare un secchio da 5 l sotto l'erogatore.
- Sollevare il tubo di aspirazione e pulirlo esternamente con un tovagliolo di carta. Premere e tenere premuto il tasto "MANUALE" fino al completo svuotamento del tubo di aspirazione.
- Estrarre il tubo di aspirazione e la vasca della panna e lavare entrambi i componenti sotto acqua corrente calda.

Prepulitura:

- Passare alla modalità notte (fig. 7). Sul display appare la richiesta di pulitura. Tenere premuto il tasto di pulitura per 3 secondi. Sul display appare il messaggio "Riempire con 1,5 l di acqua a 50 °C e premere pulitura". LED 1 lampeggia.
- Riempire la vasca della panna/di risciacquo con 1,5 l di acqua potabile calda (max. 50 °C) e posizionarla nel SANOMAT. Rimontare il tubo di aspirazione e abbassarlo.



fig. 7

⚠ Non immettere acqua bollente (max 50 °C)!

- Avviare la prepulitura premendo ancora leggermente sul tasto di pulitura (fig. 8). L'esecuzione del programma di pulitura è automatica (durata ca. 3 minuti). Sul display ora è visualizzato il messaggio "Prepulitura" e il LED 1 è illuminato.
- Al termine della prepulitura, il testo sul display richiama la vostra attenzione sulla fase successiva.



fig. 8

Pulitura principale:

- Sostituire il beccuccio di guarnitura con l'ugello di pulitura (fig. 9).

⚠ Non utilizzare mai l'ugello di pulitura con la panna!

- Lavare il beccuccio sotto acqua calda corrente.

- Mescolare 1,5 l di acqua potabile calda (max. 50 °C) con 40 ml di SANO-DESINFEKT-Plus nella vasca della panna/ di risciacquo. (fig. 10)

Suggerimento: 40 ml = 4 cl = 2 bicchierini di acquavite da 2 cl

⚠ Non utilizzare o aggiungere nessun altro detergente disinfettante!

- Sul display questi passi sono indicati come di seguito:
"Ugello di pulitura e versare SANO-DESINFEKT-Plus nella macchina". LED 2 lampeggia.

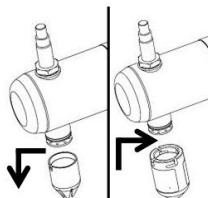


fig. 9

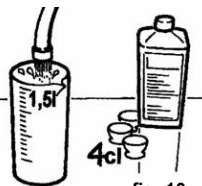


fig. 10



- Toccare brevemente il tasto di pulitura. La pulitura principale è eseguita automaticamente. Anche qui appare un messaggio sul display e LED 2 resta illuminato.

Postpulitura:

- Togliere il tubo di aspirazione ed estrarre la vasca della panna/di risciacquo dal SANOMAT. Lavare entrambi i componenti sotto acqua calda corrente.
- Riempire la vasca della panna/di risciacquo con 1,5 l di acqua potabile **fredda** e posizionarla nel SANOMAT Riposizionare il tubo di aspirazione. LED 3 lampeggia.
- Toccare brevemente il tasto di pulitura! La postpulitura è eseguita automaticamente. Il messaggio corrispondente appare sul display e LED 3 resta illuminato.
- Estrarre la vasca della panna/di risciacquo e pulire l'interno del Sanomat con un panno pulito imbevuto di detergente Sano-Desinfekt-Plus.
- Segue ora la richiesta si sostituire l'ugello di pulitura con il beccuccio di guarnitura (fig. 11), di inserire la vasca della panna già riempita di panna cruda preraffreddata e di premere il tasto di pulitura. Rimettere il coperchio. La pulitura è terminata e le 3 spie luminose si spengono (tranne nel caso di allarme temperatura, vedere da pagina 12).
- Ogni 28 giorni, al termine della pulitura generale, appare la richiesta di pulitura della regolazione dell'aria. Anche questa è da confermare con il tasto di pulitura. Le istruzioni per la pulitura della regolazione dell'aria sono disponibili da pagina 23.

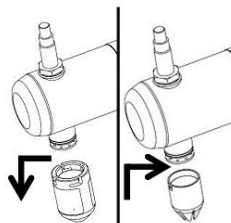


fig. 11

IMPORTANTE: Premere il tasto di arresto solo in caso di emergenza! Premendo il tasto di arresto, il sistema registra la mancata pulitura della macchina e continua quindi a visualizzare le richieste di pulitura.

- Al termine della pulitura l'apparecchio si trova ancora nella modalità notte. Il raffreddamento è attivo e potrete lasciare senza alcuna preoccupazione il vostro SANOMAT fino al mattino successivo o durante il fine settimana.
 - ✓ Il lavaggio di disinfezione è terminato. Il vostro SANOMAT è nuovamente pronto al funzionamento.
- Se successivamente desiderate prelevare della panna, basta premere il tasto giorno/notte per 3 secondi per passare nuovamente alla modalità giorno. In questo modo si riabilita l'erogazione della panna.



Il nostro consiglio: Il vostro SANOMAT sarà utilizzato domani? Allora preparatelo già oggi per l'utilizzo!

- Lasciare il SANOMAT acceso e mettere la panna cruda **preraffreddata** nel SANOMAT. (cfr. pagina 12: "Preparazione all'utilizzo"). Lasciare l'apparecchio nella modalità notte.

Il giorno successivo:

- Mescolare bene la panna cruda e passare alla modalità giorno (premere il tasto per 3 secondi)
 - ✓ Il vostro SANOMAT è pronto per il funzionamento!

Spegnimento

Lì dove fosse necessario spegnere completamente la vostra classe S, per es. durante le ferie aziendali, procedere come di seguito:

Eliminare ogni residuo di panna dall'apparecchio ed eseguire il lavaggio di disinfezione e la pulitura della regolazione dell'aria. Premere per 3 secondi il tasto ON/OFF. Ora la vostra classe S è completamente spenta. E' possibile staccare la spina dalla rete.



La pulitura mensile della regolazione dell'aria

Smontaggio

- Eseguire come prescritto un lavaggio disinfettante.
- Svitare la vite di regolazione dell'aria ed estrarre la forcella (fig. 12).
- Estrarre la custodia della regolazione dell'aria.
- Premere la forcella nella parte inferiore del dispositivo di regolazione dell'aria e spingere fuori la valvola di ritegno e la rondella dell'ugello (fig. 13).

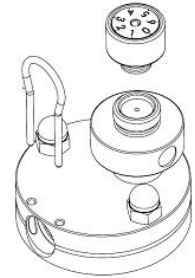


fig. 12

Pulitura

- Pulire i fori sulla rondella dell'ugello dell'aria con la spazzola piccola (fig. 14).
- Pulire tutti i componenti con SANO-DESINFEKT-Plus. Sciacquare accuratamente tutti i componenti sotto acqua calda corrente.



fig. 13

Rimontaggio

- Riposizionare con movimento rotatorio la custodia della regolazione dell'aria, in modo che scatti correttamente in posizione:

⚠ Foro per il tubo di aspirazione a destra e non verso il retro! (fig. 15)

- Rimontare tutti i restanti componenti e il tubo di aspirazione.
- Chiudere completamente la vite per la regolazione dell'aria girando in senso orario (posizione "0").
- Riposizionare la vite sul valore consueto. Finito!



fig. 14

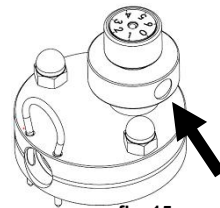


fig. 15



Pulitura generale e controllo tecnico

Il vostro SANOMAT funzionerà a lungo senza problemi, se il suo utilizzo avviene nel rispetto delle regole prescritte. Se dovesse comunque comparire qualche anomalia, si deve eseguire una pulizia generale e un controllo tecnico, effettuando contemporaneamente anche la sostituzione di tutte le parti usurate.

Norma di sicurezza

L'avvio involontario di una macchina aperta è sempre pericoloso! Osservare quindi prima dello smontaggio:

- ⚠ Pericolo di lesioni e di danni alla macchina! Spegnere l'apparecchio! Scollegare la spina di alimentazione!**

Preparazione

- Preparare tutto il necessario per lo smontaggio, la pulizia e il rimontaggio:

- a) set delle parti di ricambio fornito in dotazione*
- b) set degli utensili e delle spazzole per la pulizia forniti in dotazione*
- c) vasca della panna del SANOMAT
- d) un po' di vaselina
- e) e una graffetta da ufficio

- Conservare con attenzione tutte le parti piccole nella vasca della panna durante lo smontaggio, poiché:

- ⚠ la perdita di un piccolo componente comporta il fermo forzato dell'apparecchio fino all'approvvigionamento del relativo ricambio!**

Eseguire come prescritto un lavaggio disinfettante e la pulizia della regolazione dell'aria (cfr. pag. 18), ma:

non rimontare i componenti smontati!

- Svitare il dado zigrinato dell'elettrovalvola. Sfilare verso l'alto la bobina e lasciarla penzolare al cavo. (fig. 16)

**(ossia da ordini successivi)*

-

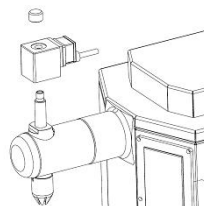


fig. 16



- Svitare con il cacciavite l'unità terminale superiore ed estrarre la molla e il nucleo del magnete. (fig. 17)
- Togliere il beccuccio e sfilare la forcella di chiusura dalla testa della valvola. Estrarre poi con dei leggeri movimenti rotatori il sistema di montatura dalla custodia. (fig. 18)
- Spingere in dentro il perno di arresto con la forcella e rimuovere il pezzo d'uscita ruotando leggermente. (fig. 19)
- Spingere in dentro l'altro perno di arresto con la forcella e rimuovere il pezzo d'ingresso. (fig. 19)
- Inserire il pestello fornito in dotazione nel tubo sbattitore e spingere fuori dal tubo i 13 dischi sbattitori (dischi di plastica) e i 12 dischi intermedi (lamelle di metallo) (ossia l'intero albero sbattitore). (fig. 20)
- Togliere con un leggero movimento rotatorio la succhiarella dal tubo di aspirazione.
- Svitare con la chiave a tubo i dadi ciechi dalla testa della valvola.
- Sollevare la testa della valvola e la camma a disco ed estrarre la pompa. (fig. 21)
- **Non smontare la pompa!**
- Rimuovere **tutti** gli o-ring. Aiutatevi con la graffetta per gli o-ring posizionati all'interno. Buttare via **tutti** gli o-ring rimossi! (fig. 22)

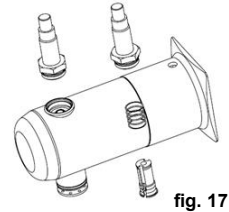


fig. 17

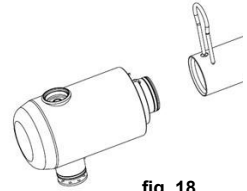


fig. 18

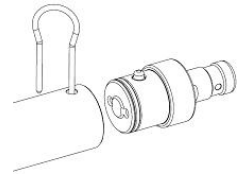


fig. 19

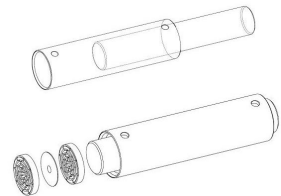


fig. 20

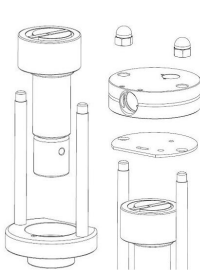


fig. 21

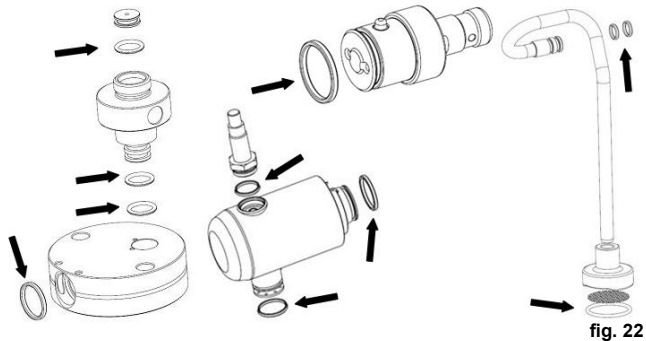


fig. 22



Pulitura

- Mettere un colino fine nello scarico del lavandino, poiché:
- ⚠ la perdita di un piccolo componente comporta il fermo forzato dell'apparecchio fino all'approvvigionamento del relativo ricambio!
- Riempire una ciotola con acqua di rubinetto calda e aggiungere qualche spruzzo di SANO-DESINFEKT-Plus. !Non utilizzare nessun altro detergente!
- Pulire tutte le parti in questa soluzione. Pulire con particolare attenzione tutte le cavità utilizzando le spazzole adatte
- ⚠ Non utilizzare strumenti di pulitura abrasivi!
- Pulire accuratamente le scanalature per gli o-ring.
- Sciacquare accuratamente e a lungo il pezzo d'uscita in tutte e tre le direzioni e la pompa, girando costantemente il rotore.
- ⚠ Non smontare la pompa!
- Sciacquare tutti i componenti sotto acqua calda corrente. Asciugare bene tutti i componenti con un panno pulito che non lascia pelucchi.

Controllo

- Controllare che il rotore della pompa giri liberamente e l'integrità di tutti i componenti. In caso di dubbi, sostituire con parti nuove! Le superfici possono presentare tracce di corrosione, se il lavaggio disinfettante non è eseguito correttamente o abbastanza frequentemente.
- ⚠ **Non rimontare componenti dei quali non siete pienamente convinti.**
In caso di dubbio: Chiedere aiuto al servizio clienti del produttore o al vostro rivenditore specializzato!

Rimontaggio

- Riposizionare tutti gli o-ring nuovi e verificarne la corretta posizione! (per il tubo di aspirazione, mettere prima il setaccio e poi l'o-ring)
Lubrificare leggermente con la vaselina **tutti** gli o-ring.
- ⚠ **Un o-ring mancante o mal posizionato causa perdite e malfunzionamento!**
- Inserire la pompa in modo che poggi sulla flangia corrispondente.
- **Prima si prega di osservare che:**
- ➔ la posizione del giunto della pompa e quella del giunto del motore combacino. Se necessario, girare il giunto della pompa o del motore.

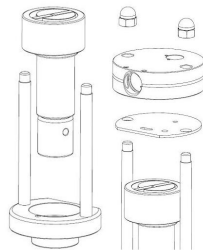


fig. 23



- ➔ la flangia della pompa sia dotata di due perni di arresto di diverso spessore. Questo permette di montare la pompa solamente in una direzione.
- Posizionare la camma a disco (osservare l'arresto) e poi la testa della valvola. (fig. 23)

Montaggio del tubo sbattitore:

Suggerimento: Durante il montaggio del tubo sbattitore fare attenzione a iniziare e terminare sempre con i dischi sbattitori (dischi di plastica)

- Tenere il tubo sbattitore in posizione verticale (la parte con l'o-ring verso l'alto) e inserire il pestello dal basso. Inserire un disco sbattitore e su quest'ultimo un disco intermedio (punta del cono rivolta verso il basso). Inserire ora alternando i restanti dischi sbattitori (13 pezzi) e dischi intermedi (12 pezzi), ossia l'intero albero sbattitore. (fig. 24)
- Premere il perno di arresto del *pezzo d'uscita* e inserirlo nel tubo sbattitore con un leggero movimento rotatorio. !! Il perno di arresto deve scattare in posizione! (fig. 25)
- Girare il tubo sbattitore in modo che il pestello sia rivolto verso l'alto ed estrarre quest'ultimo.
- Premere il perno di arresto del *pezzo d'ingresso* e inserirlo nel tubo sbattitore con un leggero movimento rotatorio. !! Il perno di arresto deve scattare in posizione! (fig. 26)
- Con dei leggeri movimenti rotatori inserire il sistema di montatura nella custodia e infilare la forcella nella testa della valvola. Premere e roteare il tubo sbattitore avanti e indietro, finché la forcella non raggiunge la posizione di arresto. (fig. 27)
- Riposizionare i dadi ciechi e avvitarli alternando con la chiave a tubo.
- Inserire la molla e il nucleo del magnete nell'unità terminale superiore e fissare con il cacciavite sul pezzo d'uscita. (fig. 17, pagina 25)

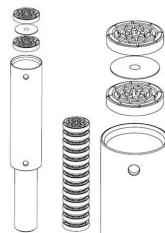


fig. 24

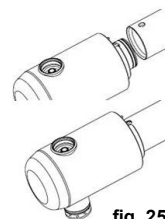


fig. 25

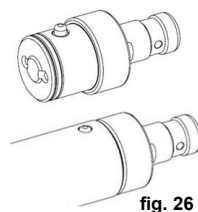


fig. 26

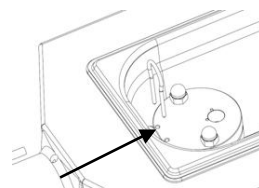


fig. 27



- Posizionare la bobina e il dado zigrinato sull'unità terminale superiore (fig. 16, pagina 24) e serrare il dado. Rimontare il beccuccio di guarnitura.
- Riposizionare con leggeri movimenti rotatori la custodia della regolazione dell'aria, in modo che scatti correttamente in posizione:

⚠ Foro per il tubo di aspirazione a destra e non verso il retro!

- Montare la valvola di ritegno e la rondella dell'ugello e riposizionare la vite per la regolazione dell'aria. (fig. 28)
- Chiudere completamente la vite per la regolazione dell'aria per poi riapirla sul valore consueto.
- Infilare la succhieruola sul tubo di aspirazione e montare quest'ultimo. Abbassare il tubo nella vasca della panna.
- Rimettere il coperchio, attaccare la spina e riaccendere il SANOMAT. L'apparecchio ora è nuovamente pronto per il funzionamento ed è possibile scegliere tra le diverse modalità.



fig. 28



Impostazione dei parametri

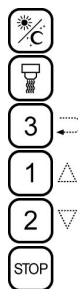
- riservata solo al personale autorizzato! -

- Mettere il SANOMAT nella modalità notte.
 - Immettere la password 1-2-3-2-1 utilizzando i tasti di porzionamento 1 - 3 e confermare con il tasto manuale
 - Appare l'indicazione "P1", se la password è stata inserita correttamente. Con il tasto porzione 3 si passa al parametro successivo e con i tasti porzione 1 e porzione 2 è possibile modificare i valori. Passati 3 secondi dalla modifica di un valore, l'indicazione torna al livello dei parametri e questo vale come conferma per l'avvenuta modifica.
- ☞ Il SANOMAT passa automaticamente alla modalità notte standard, se per 60 secondi non si preme alcun tasto. E' possibile uscire in ogni momento dal livello dei parametri premendo il tasto di arresto.
- ☞ L'immissione di una password errata è segnalata con un segnale acustico (ronzio).

Esempio:

Desiderate impostare un promemoria per il lavaggio disinfettante quotidiano a una determinata ora? Nessun problema!

- ⇒ Passare alla modalità notte
- ⇒ Immettere la password 1-2-3-2-1 e confermare con il tasto manuale
- ⇒ Passare ora al parametro P10 con il tasto porzione 3
- ⇒ Utilizzare i tasti di porzionamento 1 o 2 (su o giù) per immettere il valore desiderato, quindi 18 per le ore 18
- ⇒ Se l'indicazione visualizzata torna al livello parametri, il valore è confermato
- ⇒ Abbandonare il livello parametri premendo il tasto di arresto



I valori riportati alla pagina seguente sono quelli preimpostati dal produttore. Si prega di annotare i nuovi valori personalizzati, quando si effettuano delle modifiche ai valori di fabbrica.



Parameter	Functional description	Adjustment range	Factory setting	Meaning	Value
P1	Dosierzeit 1	1 Sek. bis max. 100 Sek.	1 Sek.	ca. 20 g bei 32%iger Sahne	
P2	Dosierzeit 2	1 Sek. bis max. 100 Sek.	1,5 Sek.	ca. 30 g bei 32%iger Sahne	
P3	Dosierzeit 3	1 Sek. bis max. 100 Sek.	2 Sek.	ca. 40 g bei 32%iger Sahne	
P4	Dosierzeit 4 für Taste HAND plus Taste PORTION1	1 Sek. bis max. 100 Sek.	12 Sek.	---	
P5	Minute	0 ... 59		---	
P6	Stunde	0 ... 23		---	
P7	Tag	1 ... 31		---	
P8	Monat	1 ... 12		---	
P9	Jahr	2007 ... 2099		---	
P10	Reinigungsaufforderung	0 ... 23 zeitgesteuert 24: deaktiviert	24	z.B. 18 für 18.00 Uhr	
P11	Tastenklick	0: ohne Tastenklick 1: mit Tastenklick	1	---	
P12	Laufteiggeschwindigkeit	1 ... 10 schnell ... langsam	5	---	
P13	Summer	0: Summer aus, Tastenklick bleibt aktiv 1: Summer an	0	---	
P14	Displayhelligkeit	1 ... 10	6	---	
P15	Autom. Sommerzeit/ Winterzeit	0: keine automatische Umschaltung 1: automatische Umschaltung	1	---	
P16	Sprache	0: Deutsch 1: Englisch 2: Italienisch 3: Holländisch	0	---	



I parametri nel dettaglio:

P1, P2, P3: Tempi di dosaggio (misura delle porzioni)

- ☞ Qui si immettono i tempi di dosaggio, in secondi, associati ai tasti [PORTION1], [PORTION2] e [PORTION3].

P4: Tempo di dosaggio (dosaggio temporizzato)

- ☞ Se si premono contemporaneamente i tasti [MANUALE] e [PORTION1], la macchina eroga panna per il tempo impostato al parametro P4.

P5 fino a P9: Impostazione dell'ora

- ☞ Impostazioni per l'orologio in tempo reale

P10: Richiesta di pulitura

- ☞ La richiesta di pulitura appare all'ora impostata (0..23).

P11: Suono tasti

- ☞ Qui è possibile attivare/disattivare la conferma acustica dell'avvenuta selezione di un tasto.

P12: Velocità di scorrimento del testo

- ☞ E' possibile regolare la velocità di scorrimento del testo.

P13: Ronzio

- ☞ E' possibile disattivare il ronzio. La conferma acustica dei tasti resta abilitata.

P14: Luminosità

- ☞ Con P14 si regola la luminosità della visualizzazione da 1 (scuro) e 10 (chiaro).

P15: Orario estivo/invernale

- ☞ E' possibile disattivare il passaggio automatico tra orario estivo/invernale.

P16: Lingua

- ☞ Si può scegliere tra tedesco, inglese, italiano e olandese.



Cosa fare in caso di anomalie di funzionamento e di messaggi di allarme?

<i>La pompa è attiva, ma non fornisce panna</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Il contenitore della panna è vuoto? 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il contenitore della panna!
<ul style="list-style-type: none"> • I dadi ciechi sulla testa della valvola sono allentati? 	<ul style="list-style-type: none"> • Serrare i dadi ciechi alternativamente e in modo uniforme!
<ul style="list-style-type: none"> • L'elettrovalvola è appiccicosa? 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire la pulizia generale e il controllo tecnico!
<ul style="list-style-type: none"> • La panna già montata è stata rimessa nella vasca per la panna cruda? 	<ul style="list-style-type: none"> • Svuotare il contenitore della panna cruda. • Eseguire il lavaggio di disinfezione secondo le prescrizioni!
<i>La pompa è a secco</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere un po' di liquido alla regolazione dell'aria attraverso la testa della valvola
<i>La panna montata non è perfetta o non ferma o liquida</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • La panna cruda era congelata o troppo calda? 	<ul style="list-style-type: none"> • Svuotare il contenitore della panna cruda. • Riempire con altra panna cruda a temperatura tra i +3 e +5 °C!
<ul style="list-style-type: none"> • E' passato del tempo e la panna cruda si è depositata sul fondo? 	<ul style="list-style-type: none"> • Mescolare accuratamente la panna cruda!
<ul style="list-style-type: none"> • La panna cruda è troppo zuccherata? 	<ul style="list-style-type: none"> • Svuotare il contenitore della panna cruda! • Preparare della nuova panna cruda e versarla nella vasca!
<ul style="list-style-type: none"> • E' stata utilizzata panna a lunga conservazione? 	<ul style="list-style-type: none"> • Provare con un altro tipo di panna!
<ul style="list-style-type: none"> • Non è stata eseguita la pulizia come prescritto del SANOMAT? 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire il lavaggio di disinfezione secondo le prescrizioni!
<ul style="list-style-type: none"> • La panna esce liquida? 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e pulire la regolazione dell'aria.



Le porzioni non sono tutte della stessa misura

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Le porzioni non hanno tutte la stessa misura? | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare la regolazione dell'aria e il corretto posizionamento delle guarnizioni! |
|---|--|

I tasti di porzionamento non rispondono al comando

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • La macchina è in modalità notte? | <ul style="list-style-type: none"> • Passare alla modalità giorno. |
|--|---|

Messaggi di allarme

Allarme temperatura

- Quando si supera il valore limite per la temperatura della panna, compare il messaggio di allarme della temperatura → vedere anche pagina 12

Errore sonda della panna

- Malfunzionamento della sonda panna (cortocircuito, interruzione) → contattare il vostro rivenditore o il produttore

Errore sonda vaporizzatore

- Malfunzionamento della sonda vaporizzatore (cortocircuito, interruzione) → contattare il vostro rivenditore o il produttore

La vostra classe S passa a un programma di emergenza, quando si verifica un errore della sonda. Ciò significa che, il raffreddamento funziona in modo limitato. Sarà comunque possibile continuare a lavorare fino all'eliminazione dell'errore. Fare attenzione però a controllare costantemente la temperatura della panna durante il funzionamento di emergenza.

Contattare in ogni caso immediatamente il vostro rivenditore oppure la nostra sede, poiché altrimenti potrebbero formarsi velocemente germi e batteri.

Errore EP! Errore della memoria! Contattare il vostro rivenditore!

- Si è verificato un errore nella memoria parametri → contattare il vostro rivenditore o il produttore


Impostazione ora e data con i tasti 1,2,3 - terminare con il tasto di arresto

- Perdita dell'impostazione dell'ora quando l'apparecchio resta senza alimentazione elettrica per oltre 4 settimane.



Avviso sul trasporto

Osservare quanto segue, quando si vuole trasportare il SANOMAT in un altro luogo d'impiego o consegnare ad altre persone:

- Conservare sempre il manuale d'uso e tutti gli accessori con l'apparecchio!
-  Trasportare il SANOMAT sempre in posizione eretta verticale! Sussiste il pericolo di danneggiare l'unità di raffreddamento durante il trasporto in posizione orizzontale!



Lasciare fermo il SANOMAT per minimo 2 ore sul suo nuovo luogo d'impiego, prima di rimetterlo in funzione!

L'unità di raffreddamento necessita di questo tempo di riposo per ristabilirsi dopo il trasporto!

Smaltimento

In linea di massima, le unità di raffreddamento contengono sempre un refrigerante chimico. Quindi è necessario provvedere allo smaltimento secondo le modalità prescritte al termine del ciclo di vita!

-  Non gettare mai l'apparecchio nei rifiuti domestici!

Il produttore ritira il vostro vecchio apparecchio e provvede allo smaltimento conforme!

Dati tecnici

Denominazione modello	SANOMAT- S2/S5/S10
Dimensioni senza l'erogatore (LxPxH)	(S2) 25,5 cm x 35 cm x 43 cm
Dimensioni senza l'erogatore (LxPxH)	(S5) 30,5 cm x 45 cm x 49 cm
Dimensioni senza l'erogatore (LxPxH)	(S10) 30,5 cm x 45 cm x 51,5 cm
Peso.....	ca. 29 kg / 38,5 kg
Tensione/frequenza di rete:	230 V ~ / 50 Hz
Carico di punta	620/850 W
Carico nominale.....	200/250 W
Copertura.....	min. 10 A
Rumorosità (riferita la posto di lavoro)	< 70 dB (A)
Capacità panna cruda	2,0/5,0/10,0 litri
Temperatura della panna cruda durante il funzionamento, termocontrollata...	5-7 °C
Classe di temperatura	N
Liquido refrigerante.....	R134a/68g
Sovrapressione di esercizio ammessa per l'unità di raffreddamento.....	43 bar
Classe elettrica (II).....	IP X1 (IP 65 / IP 00)



Numero di ordinazione

Numero di ordinazione	Denominazione
40 007	Dado zigrinato
38 000	Unità terminale superiore montata
X-ASM-002	Pezzo d'uscita montato S2
X-ASM-009	Pezzo d'uscita montato S5/S10
35 026	Beccuccio di guarnitura
X-RDM-001	Ugello di pulitura montato
X-ESM-002-1	Pezzo d'ingresso montato
X-ARB-001	Perno di arresto
40 019	Tubo sbattitore
35 003	Disco sbattitore (13 pz / dischi in plastica)
30 001	Disco intermedio (12 pz / lamelle di metallo)
40 049	Albero sbattitore (alternativa ai pezzi singoli 30001+35003) o fig.
X-STW-001	Albero del disco sbattitore mont. (alternativa a 30001+35003)
X-LRM-002-1	Regolazione dell'aria montata
33 098	Piastra graduata "scala 0-9"
X-LRS-002-1	Vite per la regolazione dell'aria montata
11 007	Molla di compressione
40 169-1	Rondella ugello dell'aria
X-RVL-005	Valvola di ritegno montata
X-LRG-003	Custodia della regolazione dell'aria
11 051	Forcella di chiusura
X-VKM-013	Testa della valvola (con camma a disco) S2
X-VKM-006	Testa della valvola (con camma a disco) S5/10
10 028	Dado cieco
14 019	Camma a disco S2
14 017	Camma a disco S5/10
X-SOM-001	Tubo di aspirazione montato S2
X-SOM-013	Tubo di aspirazione montato S5/S10
X-SKM-001	Succhieruola montata
39 003	Lamiera forata circolare (setaccio)
X-PUM-007	Pompa montata S2
X-PUM-004-2	Pompa montata S5/S10
35 004	Pestello in plastica utensile
51008 (o fig.)	Set di guarnizioni
34 002	Chiave fissa utensile
34 023	Chiave a tubo utensile
34004 (o fig.)	Spazzola (grande) utensile
34003 (o fig.)	Spazzola (media) utensile
34036 (o fig.)	Spazzola (piccola) utensile
50 009-2 (o fig.)	Set di spazzole per la pulitura



Dichiarazione di conformità CE
ai sensi della direttiva macchine 2006/42/CE

Si dichiara che la costruzione delle seguenti macchine automatiche per la produzione di panna montata

SANOMAT classe S 2/5/10

nella versione consegnata, corrisponde alle seguenti disposizioni pertinenti:

2006/42/EC Guide to application of the Machinery Directive
2014/35/EU Electrical equipment designed for use within certain voltage limits
2014/30/EU Electromagnetic Compatibility (EMC)
EC No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
EU No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food
DIN EN 60204-1:2007-06 Safety of machines. Electrical equipment of machines – part 1:
General requirements
DIN EN 55014-1:2018-08 EMC. Requirements for household appliances, electric tools
and similar apparatus. Part 1 Emission
DIN EN 55014-2:2016-01 EMC. Requirements for household appliances, electric tools
and similar apparatus. Part 2 Immunity
DIN EN 61000-3-2:2015-03 EMC Limits. Limits for harmonic current emissions
DIN EN 61000-3-3:2014-03 EMC. Limits. Limitation of voltage changes, voltage fluctua-
tions and flicker
DIN EN 82079 Preparation of instructions for use. Structuring, content and presentation.
VDI 4500 Technical Documentation
GPSG Equipment and Product Safety Act

Specifiche tecniche nazionali applicate, in particolare:

Bad Camberg, August 2018

Firmatario:
Bernd Rehbein

© 08/2018 Vaihinger
Printed in Germany



Appunti

Tipo di apparecchio:

N. dell'apparecchio:

Acquistato il:

Acquistato presso:

N. reg.:

Informazione:

E' stato fatto il possibile per aggiornare i dati, al fine di garantire la correttezza del contenuto del presente manuale alla data di stampa. Data la nostra politica aziendale, cioè di migliorare e sviluppare costantemente i prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche di minore importanza in qualsiasi momento alle specifiche e agli apparecchi illustrati e descritti.

Tutti i diritti riservati. Sono vietate le riproduzioni e/o ristampe anche parziali della documentazione, senza la previa autorizzazione scritta di Vaihinger GmbH. Con riserva di modifiche tecniche. Sostanzialmente restano escluse le rivendicazioni di responsabilità o di garanzia causate da uso improprio. Il design della macchina e dei singoli componenti potrebbe differire dalle immagini - la funzione rimane invariata!



Scheda di garanzia

Azienda: _____ **Nome:** _____

Telefono: _____

Via: _____ **Fax:** _____

CAP: _____ **Luogo:** _____

SANOMAT tipo: _____ **N. dell'apparecchio:** _____

Acquistato presso: _____ **Data dell'acquisto:** _____

Venditore: _____

Via: _____

CAP: _____ **Luogo:** _____

Formazione eseguita da: _____ **Formazione il:** _____

Persona formata: _____

Vaihinger GmbH SANOMAT
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Germania

Persona di contatto italiano:
Massimiliano Cereda
Mobil Nr. 0049/151/61373298
Mobil Nr. 0039/331/3037316



Scheda di garanzia

Egregio cliente!

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto di un montapanna SANOMAT. Vi auguriamo di divertirvi lavorando con questo prodotto innovativo e tecnicamente all'avanguardia e inoltre un "pannosso" successo negli affari. Vi preghiamo di rispettare la scheda di garanzia debitamente compilata entro 14 giorni dall'acquisto all'indirizzo indicato (posta/fax). Solo in questo caso Vaihinger GmbH estenderà la garanzia dovuta per legge a 2 anni per il suo montapanna SANOMAT.

Nel caso in cui il SANOMAT acquistato dovesse presentare un difetto, Vaihinger GmbH, nel rispetto delle seguenti condizioni di garanzia, deciderà se intervenire con una riparazione o se sostituire l'apparecchio con un prodotto funzionalmente equivalente.

La Vaihinger GmbH risponde per tutta la durata della garanzia di difetti al materiale o della lavorazione. La garanzia decade, se l'acquirente o terzi eseguono delle modifiche alla macchina o se il difetto è causato, o hanno contribuito al suo manifestarsi, un impiego non conforme alle norme, azioni meccaniche o di altra natura esterne oppure casi di forza maggiore, in particolare incendi, picchi di corrente, ecc. Il diritto alla garanzia decade anche nel caso di sporco esteso o ostruzioni per via dell'utilizzo non conforme, nel caso di utilizzo eccessivo e logorio naturale (usura). Inoltre la garanzia decade anche nel caso di non osservanze del manuale d'uso SANOMAT.

L'acquirente può decidere tra rispettare a proprie spese il SANOMAT difettoso nella confezione originale o un imballaggio di spedizione equivalente all'indirizzo Vaihinger SANOMAT o contattare un centro di assistenza SANOMAT. E' possibile richiedere presso la Vaihinger GmbH gli indirizzi dei centri di assistenza SANOMAT.

In ogni caso, i lavori di montaggio o di assistenza clienti saranno conteggiati secondo il prezzo di costo con scadenza immediata.

SANOMAT - Il vostro interlocutore per la panna montata fresca e igienica

Vaihinger GmbH SANOMAT
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Germania

Persona di contatto italiano:
Massimiliano Cereda
Mobil Nr. 0049/151/61373298
Mobil Nr. 0039/331/3037316