

**SANOMAT**



*Crèmaldi*

Montapanna

---

## Manuale d'uso

**SANOMAT**

**Montapanna**

~ SANOMAT Amigo ~ Euro-Favorit ~ Euro-Piccolo-Hand ~ Euro-Piccolo-Hand-RA ~ Euro-Piccolo-Auto ~ Euro-Piccolo-Auto-RA  
~ Euro-Cream-2L-Hand ~ Euro-Cream-2L-Auto ~ Euro-Due ~ Euro-Cream-Hand ~ Euro-Cream-Hand-GP ~ Euro-Cream-Auto ~  
Euro-Cream-Auto-GP ~ Euro-Plus-S-Hand ~ Euro-Plus-S-Hand-GP ~ Euro-Plus-S-Hand-GP-RA ~ Euro-Plus-S-Hand-RA ~  
Euro-Plus-S-Hand-MA ~ Euro-Plus-S-Auto ~ Euro-Plus-S-Auto-GP ~ Euro-Plus-S-Auto-RA ~ Cremaldi-Uno ~ Cremaldi-Vario ~  
Cremaldi-Grande-Vario

Vaihinger GmbH  
Horstweg 29  
65520 Bad Camberg-Erbach  
Germany

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

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

## Norme per il corretto utilizzo della panna e del suo SANOMAT

Ora Lei proprietario di un efficiente montapanna a risparmio energetico.  
Per ottenere sempre i migliori risultati, si raccomanda di attenersi al seguente:

La panna è un prodotto naturale soggetto a diverse variazioni stagionali, come ad esempio la composizione dei mangimi degli animali da latte. Questo può influenzare la qualità della panna e di conseguenza anche il volume e la consistenza.

In generale, 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 36%.

Se si desidera utilizzare panna pastorizzata UHT, si consiglia di utilizzare prodotti provenienti da produttori rinomati, in quanto altri potrebbero non dare buoni risultati.

Nota:

**La catena del freddo dalla latteria fino a Voi deve essere assolutamente rispettata, anche un breve riscaldamento può distruggere la struttura della panna e rendere impossibile la montatura!**

Per evitare la contaminazione da batteri, eseguire quotidianamente al termine della giornata lavorativa il lavaggio disinfettante di tutte le parti a contatto con la panna. Mensilmente si raccomanda di effettuare la pulizia della regolazione aria ( info da pag. 9)

Nelle prossime pagine le spiegheremo passo per passo come bisogna trattare il suo montapanna. In modo da poter avere sempre ottima panna montata e clienti soddisfatti.

Il Suo Vaihinger-Team

## Sommario

Disimballaggio e controllo.....	4
Corretto uso e norme di sicurezza.....	4
Installazione e collegamento .....	6
Preparazione per l'uso.....	6
Impostazione di densità della panna .....	7
Dimensioni delle porzioni.....	8
Pulizia e manutenzione (sommario) .....	9
Disinfezione e pulizia giornaliera .....	9
La pulizia mensile del regolatore aria .....	2
La pulizia generale e controllo tecnico.....	12
Pistola per guarnire e pedaliera (GP) .....	17
Malfunzionamenti che fare.....	21
Trasporto e smaltimento .....	22
Dati tecnici.....	22
Dichiarazione di conformità .....	23
Scheda di sicurezza SANO-DESINFEKT-Plus .....	24

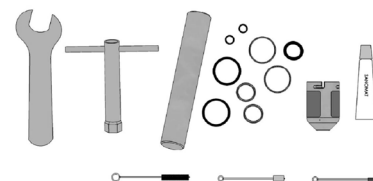
Spiegazione delle abbreviazioni:

MA = Arresto automatico della macchina  
RA = Pulizia automatica  
GP = Pistola per guarnire / Pedaliera  
Hand = Macchina con dosaggio manuale  
Auto = Macchina con dosaggio automatico

Il modello della Sua macchina si può vedere sulla targhetta oppure chiedere al proprio rivenditore.

## Disimballaggio e Controllo

- Tagliare il nastro di imballaggio e sollevare il cartone verticalmente verso l'alto, sollevare la SANOMAT estrarla delicatamente dal polistirolo ed esaminarla, assicuratevi che non abbia subito danni dal trasporto. In caso della presenza di danni da trasporto presentare un reclamo al vettore.
- Verificare che alla consegna si ottenga la seguente dotazione:
  - ✓ Manuale d'uso e documenti di accompagnamento
  - ✓ borsa contenente strumenti



Esempio di strumenti

## Norme per corretto uso e la sicurezza

- Il SANOMAT è stato sviluppato esclusivamente per la produzione di panna montata. Non è adatto per l'uso improprio, come la montatura degli altri prodotti liquidi alimentari o per le paste.
- Usare Il SANOMAT ad una temperatura ambientale fino a max. 40 ° C
- Il SANOMAT è un materiale tecnico di lavoro. La sua destinazione d'uso è esclusivamente in attività commerciali.
- Non si può usare Il SANOMAT negli ambienti con atmosfere esplosive. L'uso è limitato alle sole persone sopra i 14 anni.

Seppur fastidiose, ma comunque importanti sono le norme di sicurezza. Esse garantiscono la vostra incolumità e piena soddisfazione del vostro SANOMAT. Per tale motivo attenetevi alle seguenti regole:

**⚠ Non spegnere SANOMAT durante la notte!**

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

**⚠ Non usare il SANOMAT per altre applicazioni!**

**⚠ Per la pulizia e riparazione utilizzare solo i parti di ricambio e accessori originali Vaihinger-SANOMAT!**

L'uso di materiali non originali può provocare danni alla macchina!

Inoltre si estingue la garanzia ufficiale della macchina!

**⚠ Non lavare mai il SANOMAT con getti d'acqua o pulitori a vapore!**

Se l'acqua penetra nel sistema elettrico può causare gravi danni a cose e persone!

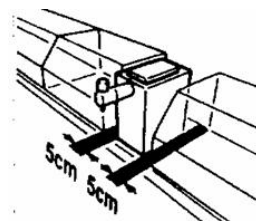
**⚠ L'utilizzo di SANOMAT è riservato esclusivamente a personale adeguatamente addestrato!**

Addestrare il personale al corretto uso della macchina, usufruendo del presente manuale per l'uso.

- ⚠ **Eeguire i controlli periodici per garantire la massima sicurezza d'esercizio!**
- ⚠ **Prestare attenzione alle istruzioni!**
- ⚠ **Posizionare il SANOMAT in modo che la spina elettrica risulti facilmente accessibile (interruttore di rete se necessario!)**
- ⚠ **Posizionare rispettando la distanza di sicurezza su entrambi i lati di 5 cm per evitare il rischio di incendio a causa di accumulo di calore!**
- ⚠ **Evitare luce solare diretta!**
- ⚠ **Le norme della pulizia e manutenzione devono essere esattamente rispettate!**

## Installazione e collegamento

- Posizionare il SANOMAT in modo che appoggino tutti i 4 piedi su una superficie stabile. Si raccomanda di mantenere la distanza di sicurezza, di almeno 5 cm a destra e 5 cm a sinistra, altrimenti si può creare un accumulo di calore.
- Assicurarsi che la spina elettrica abbia un contatto di sicurezza (messa a terra) e che tensione di rete sia corretta:



230V ~ / 50Hz fusibile di sicurezza almeno 10°



Lasciare almeno 2 ore ferma nella sua posizione la macchina prima del suo primo utilizzo! Questo tempo di attesa serve all'apparato di raffreddamento per ristabilirsi dopo il trasporto!

- Rimuovere dal SANOMAT l'eventuale polvere dell'imballaggio e inserire il cavo di alimentazione nella presa.

## 1. Preparazione per l'uso

- Accendere la macchina. Dopo che ha raggiunto la temperatura d'esercizio esegue automaticamente arresto e inserzione del raffreddamento controllato da termoregolatore. Questo serve a mantenere la temperatura ottimale di raffreddamento.

**Eeguire lavaggio disinfettante prima del riempimento iniziale con panna !  
(Vedi pag. 9, lavaggio disinfettante giornaliero)**

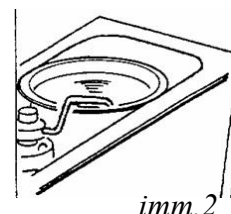
- Sollevare il tubo di aspirazione e togliere il contenitore della panna (imm. 1)



- Se si desidera addolcire, lasciare la panna pre-raffreddata nella confezione originale e mescolare accuratamente lo sciroppo di zucchero ( lo sciroppo deve essere composto di 75-80% di zucchero).

**⚠ Non usare zucchero cristallino o zucchero in polvere! Il rischio è che cristalli di zucchero non disciolti danneggino la pompa!**

- Riempire il contenitore di panna con panna fresca (tra i 3°C e 5°C).
- Riporre il contenitore contenente la panna nella macchina e abbassare il tubo di aspirazione. (imm. 2)
- **Modello "MA"**: Inserire lo spinotto di contatto per l'arresto automatico della macchina alla presa posta sul tubo di aspirazione (la spia di controllo verde si accende).



imm.2

## 2. Regolare la consistenza della panna montata



L'impostazione della valvola di regolazione aria dipende dal contenuto di grasso della panna utilizzata e dalla stabilità della panna stessa.

Per panna con basso contenuto di grassi fino al 30% è necessario un maggior apporto d'aria, mentre per la panna con il contenuto di grassi oltre al 32% meno.

Per evitare la separazione del grasso, che può avvenire se la panna non viene utilizzata per alcune ore, mescolarla regolarmente.

- Ruotare la vite di controllo aria in senso orario fino alla posizione "0", e poi impostare il valore desiderato indicato dal segno verso il beccuccio d'erogazione (vedi l' imm. 3).
- I risultati migliori si ottengono impostando un valore compreso tra il "3" e il "4". Effettui delle prove fino al raggiungimento del risultato desiderato!
- Spesso sono sufficienti spostamenti inferiori al millimetro.
- Se entra troppa aria, la panna inizia a spruzzare, diventa troppo dura oppure diventa burro. In questo caso bisogna lavare la macchina completamente!
- Se entra poca aria, la panna risulterà troppo morbida o addirittura liquida.
- Senza l'aria la panna montata non esce e si tortura inutilmente la pompa, quindi:
- ⚠ Non lasciare la vite della regolazione aria sulla posizione „0“!
- Mettere il coperchio sulla macchina.



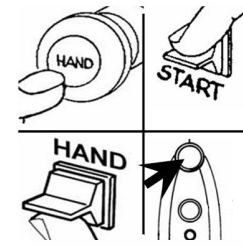
imm.3

### 3. Dosaggio

#### **Modello „Hand“:**

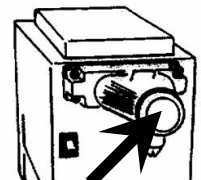
Con la funzione “Hand” si può prelevare la quantità di panna desiderata.

- Premere il pulsante: (imm. 4)
  - ➔ La panna montata continuerà ad uscire fino a quando si rilascia il pulsante.



#### **Modello „MA“:**

- Ruotare il selettore sulla posizione I (imm. 4 a)
  - ➔ La panna montata continuerà ad uscire fino a quando si ruoterà il selettore sulla posizione “0”.
- Ruotare il selettore alla posizione II.
  - ➔ La panna montata continuerà ad uscire fino al rilascio del selettore.



imm.4

#### Arresto della macchina automatico:

Quando finisce la panna liquida nel contenitore, la pompa si fermerà automaticamente. Quindi ruotare il selettore sullo “0” e riempire il contenitore con la panna liquida.



imm.4a

#### **Modello „Auto“:**

Con la funzione “AUTO” si preleva ogni volta una determinata quantità.

- (Se presente questa funzione) Ruotando il selettore, selezionare la quantità desiderata:

I numeri da „1“ a „10“ sul dispositivo delle porzioni corrispondono a dosi comprese tra lo 0 e 140 g. (imm. 5)

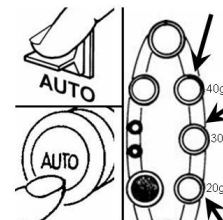
- Premere il pulsante AUTO/ pulsante delle porzioni
  - ➔ Si preleverà esattamente la quantità selezionata



imm.5

oppure:

- Premere e tenere spinto il pulsante Auto (imm. 6)
  - ➔ Tenendo premuto il pulsante AUTO verranno erogate continuamente altre porzioni finché non si lascia il pulsante.



imm.6

### 4. Pulizia e mantenimento (rassegna)

Il Suo SANOMAT deve funzionare senza interferenze. Inoltre deve sempre essere tenuto in buon stato igienico.

La seguente rassegna La aiuterà:

Tempo	Operazione da eseguire	vedi
Ogni giorno	Lavaggio disinfettante	da pag. 9
Ogni mese	Pulizia della regolazione d'aria	da pag. 12
Prima delle vacanze aziendali	Lavaggio disinfettante e pulizia della regolazione d'aria	da pag. 9
Dopo le vacanze aziendali	Lavaggio disinfettante	da pag. 9
In caso di malfunzionamento	Pulizia generale e controllo tecnico	da pag. 12

## 4.1 Il lavaggio disinfettante giornaliero

Se nel sistema di montatura rimangono resti di panna, si formano molto velocemente batteri! Le conseguenze sono:

- scarsa qualità della vostra panna montata
- Rischi per la salute dei vostri ospiti!

**⚠ Lavare Sanomat regolarmente al termine della giornata di lavoro.**

**⚠ Non lasciare mai la macchina non pulita durante la notte!**

**⚠ Euro-DUE: Pulire sempre tutti i due lati dopo l'uso, anche se è stato utilizzato solo un contenitore di panna! Per evitare il rischio di proliferazione batterica!**

- Spegnerne il raffreddamento (verde), ma lasciare la pompa accesa (rosso). Lasciare la macchina accesa. (imm. 7)
- Rimuovere il coperchio e porre un secchio da 5 L sotto il beccuccio.
- Sollevare il tubo di aspirazione e pulirlo intorno con un tovagliolo di carta. (**Modello "MA"** : Disinserire lo spinotto di contatto per l'arresto automatico della macchina alla presa posta sul tubo di aspirazione. imm. 7a). Premere il pulsante HAND finché si svuota il tubo di aspirazione.
- Togliere il tubo di aspirazione della vaschetta e lavare entrambi con acqua corrente.
- Riempire la vaschetta con 1,5 L di acqua tepida (max. 50 ° C) e riporla nel SANOMAT.



imm. 7



imm. 7a

**⚠ Non usare acqua bollente (max. 50°C)!**

- Rimettere il tubo di aspirazione (**Modello "MA"**: *Inserire lo spinotto di contatto per l'arresto automatico della macchina alla presa posta sul tubo di aspirazione,*) premere ripetutamente il pulsante "HAND" (**Modello "MA"**: Ruotare ripetutamente il selettore da "0" a "II") finché l'acqua non si esaurisce - lavaggio a intervalli, min. 36 volte/**Modello "RA"**: Premere brevemente il tasto di lavaggio. Il programma di pulizia viene eseguito automaticamente. (durata ca. 3 minuti).



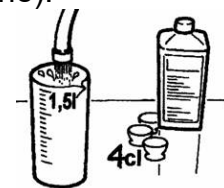
imm. 8



- Sostituire il beccuccio con l'ugello di pulizia (vedi tra gli strumenti in dotazione). (imm. 8)

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

- Lavare il beccuccio con acqua corrente.
- Mescolare nella vaschetta 1,5 L di acqua tiepida potabile con 30 ml SANO-Premium-Clean. (imm. 9)
- Consiglio: 40ml = 4cl = 2 bicchierini piccoli da 2cl



imm.9

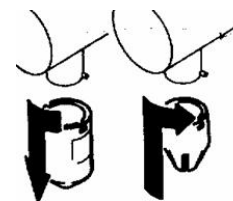
**⚠ Non usare o aggiungere altri detergenti e/o disinfettanti!**

- Premere ripetutamente il pulsante **"HAND"** (**Modello "MA"**: Girare ripetutamente min. 36 volte il selettore da "0" a "II") finché la soluzione disinfettante è passata completamente - lavaggio a intervalli, **Modello "RA"**: Premere brevemente il **tasto di lavaggio**. Il programma di pulizia viene eseguito automaticamente. (durata ca. 3 minuti).

**⚠ Questo processo di lavaggio deve durare almeno di 2 minuti!**

- Togliere il tubo di aspirazione e la vaschetta della macchina (modello "MA": staccare lo spinotto di contatto dal tubo d'aspirazione). Lavare entrambi con acqua corrente calda.
- Riempire la vaschetta della panna con 1,5 litri di acqua fredda e metterla nella macchina. Rimontare il tubo di aspirazione (modello "MA": Reinscrivere lo spinotto di contatto).

- Premere ripetutamente il pulsante **"HAND"** (**Modello "MA"**: Ruotare ripetutamente il selettore da "0" a "II") finché l'acqua si esaurisce completamente - lavaggio a intervalli, min. 36 volte/  
**Modello "RA"**: Premere brevemente il **tasto di lavaggio**. Il programma di pulizia viene eseguito automaticamente. (durata ca. 3 minuti).



imm.10

- Sostituire l'ugello di pulizia con il beccuccio. (imm. 10)
- Togliere la vaschetta della panna e con un panno pulito imbevuto con Sano-Desinfekt-Plus, pulire l'interno del Sanomat.
- Asciugare il SANOMAT e la vaschetta della panna e chiudere col coperchio.
  - ✓ La pulizia disinfettante è completata. Il Suo SANOMAT è pronto per l'uso.

Suggerimento: Il Suo SANOMAT deve essere utilizzato domani?

Prepararlo già da oggi!

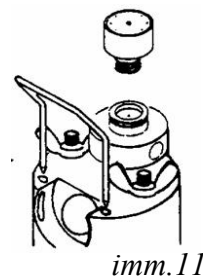
- Lasciare il SANOMAT acceso, poi riempire con panna pre-raffreddata. (vedi pag. 6: "Preparazione per l'uso").

Il giorno seguente:

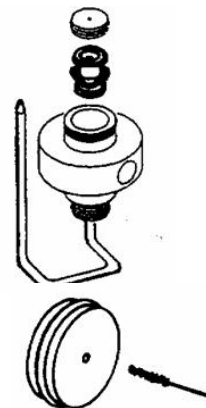
- Mescolare bene la panna.
  - ✓ Il Suo SANOMAT è pronto per l'uso.

## 4.2 Il lavaggio mensile del regolatore d'aria

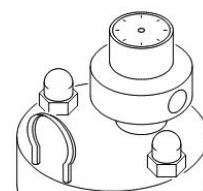
- Eseguire un lavaggio disinfettante adeguato.
  - Togliere il tubo di aspirazione dal regolatore d'aria. Svitare la vite di regolazione d'aria ed estrarre la forcella (imm. 11)
  - Estrarre il corpo della regolazione aria.
  - Utilizzare la forcella inserendola dalla parte inferiore nel corpo di controllo d'aria e spingere fuori la valvola di ritegno e la rondella ugello d'aria. (imm. 12).
  - Pulire il foro della rondella ugello d'aria a fondo con una piccolissima spazzola. (imm.13)
  - Lavare tutti i pezzi con SANO-Premium-Clean. Sciacquare tutti i pezzi sotto l'acqua corrente calda.
  - Inserire il corpo del regolatore d'aria ruotandolo in modo da individuare la posizione corretta.
- ⚠ Il foro dove inserire il tubo di aspirazione deve trovarsi a destra, non dietro!** (imm. 14)
- Rimontare tutte le parti rimanenti come ad esempio il tubo d'aspirazione (modello "MA": Reinserire lo spinotto di contatto sul tubo di aspirazione)
  - Ruotare la vite di controllo aria in senso orario ( fino alla posizione "0")
  - Ruotare la vite di controllo aria in senso antiorario fino a posizionarla sul valore abituale. Fatto!



imm.11



imm.13



imm.14

### 4.3 Pulizia generale e controllo tecnico

Il Suo SANOMAT funzionerà a lungo senza problemi se ne avrà cura secondo le regole prescritte. Se dovesse comunque comparire qualche malfunzionamento, va effettuata una pulizia generale e un controllo tecnico. In questo caso saranno sostituite anche le parti usurate.

#### Norme di sicurezza

L'avvio involontario della macchina smontata è sempre pericoloso! Si noti, quindi, prima dello smontaggio:

**⚠ Rischio di ferite e di danni alla macchina! Spegnerla la macchina! Togliere la spina elettrica!**

- Preparare tutto il necessario per lo smontaggio, la pulizia e rimontaggio:
  - a) Parti di ricambio, serie di attrezzi e spazzole per la pulizia come anche un po' di vaselina (della fornitura oppure o di ri-ordinazione)
  - b) una graffetta da ufficio
- Riporre accuratamente tutte le parti più piccole nella vaschetta della panna, in quanto:

**⚠** Lo smarrimento anche di una piccola parte comporta il fermo macchina sino all'approvvigionamento dei pezzi di ricambio!

**⚠ Non usare strumenti abrasivi per la pulizia!**

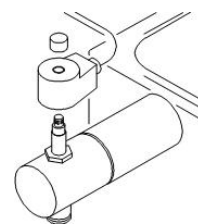
**⚠ Non procedere col montare pezzi se si anno dubbi!**

*In caso di dubbio:* Chiedere al servizio clienti del produttore o il rivenditore!

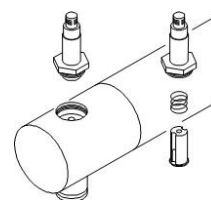
- Eseguire le corrette operazioni di pulizia disinfettante come prescritto, nonché la pulizia del regolatore d'aria.

#### Non rimontare i pezzi smontati!

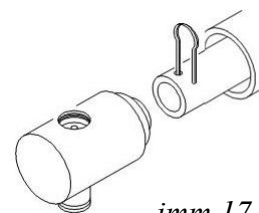
- (Se presente) Svitare il dado zigrinato sulla valvola magnetica, estrarre la solenoide (la bobina) e lasciarla pendere appesa al cavo. (imm. 15)
- (Se presente) Svitare con la chiave l'unità superiore e rimuovere la molla ed il nucleo magnetico.
- (Per tutti i modelli) Togliere il beccuccio ed estrarre la forcella dalla chiusura dello stelo della valvola, poi estrarre il sistema di montatura dalla sede con una leggera rotazione.
- Spingere con la forcella il perno di arresto e rimuovere il pezzo principale con un movimento leggero. (imm.17)
- Inserire il fornito spingitore (pestello) nel tubo di montatura e spingere i 13 cilindri (di montatura della panna) e i 12 anelli di guarnizione (oppure l'albero completo) fuori dal tubo (imm. 19)



imm.15



imm.16

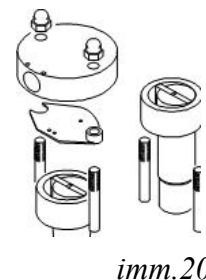
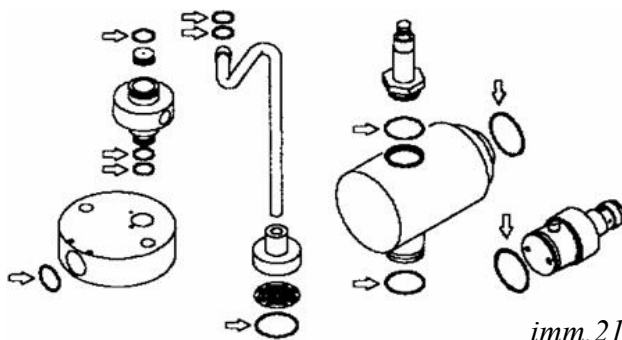
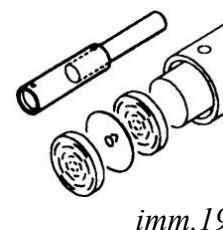
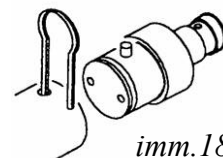


imm.17

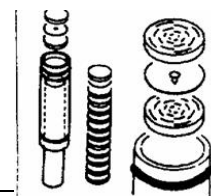
- Svitare con la chiave a tubo i dadi sulla testa della valvola /
- Svitare i dadi ad alette.
- Sollevare la testa della valvola e il disco di controllo ed estrarre la pompa. (imm. 20)

**⚠ Non smontare la pompa!**

- Staccare la succhieruola dal tubo di aspirazione con un movimento rotatorio.
- Rimuovere tutti gli O-ring (anelli in gomma). Prendere una graffetta da ufficio per poter staccare meglio gli O-ring interni. Gettare via tutti gli O-ring! (imm. 21)
- Mettere un colino fine nello scarico del lavandino, riempire una ciotola con acqua calda e aggiungere qualche spruzzo di SANO-DESINFECT-Plus!
- Non usare nessun altro prodotto detergente!
- Pulire tutti i pezzi in questa soluzione. Pulire tutte le cavità con particolare cura utilizzando le spazzole in dotazione.

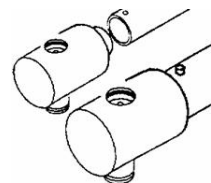


- Pulire le scanalature per gli O-ring in modo particolarmente approfondito.
- Lavare il pezzo principale in tutte e tre le direzioni e la pompa con un lavaggio particolarmente lungo, avendo cura di ruotare continuamente il rotore.
- Sciacquare tutti i pezzi sotto acqua corrente calda. Asciugarli bene con un panno asciutto.
- Controllare il rotore della pompa che giri bene e che tutte le altre parti siano in condizioni perfette, se avete dubbi sullo stato d'usura di queste ultime sostituitele con nuove! Se il lavaggio disinfettante viene effettuato in maniera sbagliata, o non frequentemente come richiesto, possono formarsi tracce di corrosione sulla superficie.
- Lubrificare leggermente tutti gli o-ring (anelli in gomma) con vaselina!
- Montare tutti i nuovi O-Ring (anelli in gomma) e verificare che siano tutti in posizione corretta! (per il tubo di aspirazione si mette prima il setaccio e poi l'O-Ring)

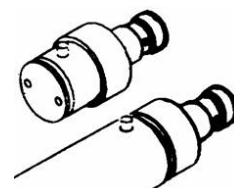


**⚠ Un O-Ring mancante oppure malmesso causa perdite e malfunzionamento!**

- Inserire la pompa in modo che essa facilmente entri nella sua sede.
- Posizionare il disco di controllo (attenzione al dispositivo di bloccaggio) e poi la testa della valvola. (imm. 22)
- Tenere il tubo in posizione verticale (il lato con gli O-Ring in alto) ed inserire dal basso il pestello. Inserire un cilindro di montatura dentro al tubo, poi di seguito inserire un disco d'acciaio. Inserire tutti i cilindri alternandoli con i dischi d'acciaio oppure inserire l'albero tesaurizzatore completo . (imm. 23)
- Inserire la parte terminale dell'erogatore nel tubo montatura e bloccarli con il perno. Il perno di bloccaggio deve andare facilmente in posizione! (imm.24)
- Capovolgere il tubo in modo che il pestello possa essere estratto verso l'alto e sfilarlo.
- Inserire l'altra estremità del gruppo di montatura e bloccare il tutto con l'altro perno di bloccaggio con un movimento leggero! Il perno di bloccaggio deve andare facilmente in posizione! (imm.25)
- Inserire il sistema di montatura con leggero movimento rotatorio nel corpo della macchina e inserire la forcella di bloccaggio nella testa della valvola. Ruotare e spingere il tubo finché la forcella si inserisca fino in fondo (fino al limitatore). (imm 26)
- Mettere i dadi a cappuccio e fissarli alternativamente con la chiave.
- Inserire la molla e il nucleo magnetico sul terminale e serrare con la chiave. (imm. 16, pagina 14)
- Montare la bobina magnetica e bloccare con l'apposito dado zigrinato (imm. 15, pagina 13).
- Inserire il corpo del regolatore d'aria ruotandolo in modo da individuare la posizione corretta :



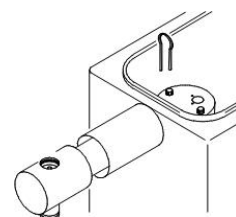
imm.24



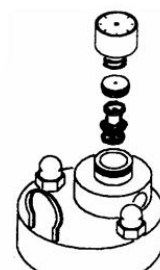
imm.25

**⚠ Foro del tubo di aspirazione a destra, non indietro!**

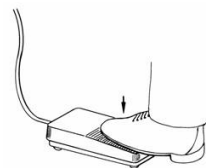
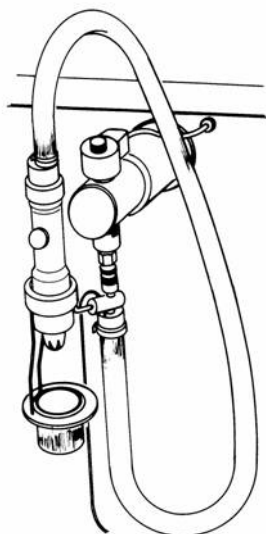
- Inserire la valvola di ritegno, poi il disco ugello aria e in fine la vite della regolazione aria. (imm. 27)
- Girare la vite di controllo aereo completamente e poi impostare il valore usuale.
- Inserire la succhieruola sul tubo di aspirazione e montare il tubo di aspirazione.
- Inserire la vaschetta contenente panna dentro la macchina, mettere il coperchio - fatto!



imm.26



imm.27



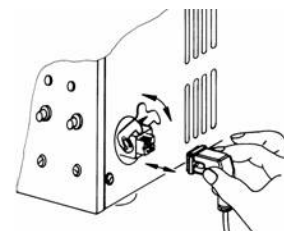
**SANOMAT**

**Pistola per guarnire o Pedaliera**

**Manuale d'uso „GP“**

**Collegamento elettrico della pedaliera o della pistola per guarnire**

- Inserire la spina nella presa sulla macchina.
- Ora SANOMAT è pronto per operare con la pedaliera o con la pistola per guarnire.

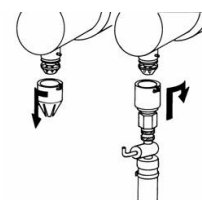


**Utilizzazione con la pedaliera:**

- Tenere premuto il pedale
- ⇒ Il SANOMAT produce panna montata, finché non verrà rilasciato il pedale.

**Utilizzazione con la pistola per guarnire**

- Sostituire il beccuccio della macchina con l'adattatore della pistola per guarnire.
  - Prendere la pistola per guarnire dall'apposito supporto sulla macchina e premere il pulsante di comando della pistola per erogare.
- ⇒ Il SANOMAT continuerà a produrre panna montata, finché non verrà rilasciato il pulsante di comando.



***SANOMAT con dosatura (Model Auto)***

**Utilizzo con la pedaliera:**

- Impostare la funzione desiderata "Auto" o „Hand“ al commutatore.



**Funzione „AUTO“**

- Impostare innanzi tutto la quantità desiderata agendo sul regolatore delle porzioni della macchina (vedere pagina 8).
- Premere brevemente il pedale.  
⇒ IL SANOMAT erogherà soltanto la quantità preselezionata poi si arresterà automaticamente.
- Tenere premuto il pedale.  
⇒ Il SANOMAT erogherà tante dosi preselezionate consecutive fino al rilascio del pedale.



### Funzione „HAND“

- Tenere premuto il pedale.  
⇒ Il SANOMAT continuerà a produrre panna montata, finché non verrà rilasciato il pedale.

### Utilizzazione con la pistola per guarnire:

**⚠ Quando si utilizza la pistola per guarnire non devono essere utilizzati i pulsanti della macchina. Il controllo si effettua esclusivamente col pulsante di comando della pistola per guarnire!!!**

**⚠ In posizione “AUTO” la pistola per guarnire NON può essere messa in funzione!**

### Funzione „HAND“

- Sostituire il beccuccio della macchina con l'adattatore beccucci della pistola per guarnire.
- Stellen Sie die Funktion „HAND“ am Umschalter ein und drücken und halten Sie die Betätigungstaste der Garnierpistole.
- Impostare la funzione „Hand“ al commutatore/interruttore e tenere premuto il pulsante di comando della pistola per guarnire.  
  
⇒ Il SANOMAT continuerà a produrre panna montata, finché si non verrà rilasciato il pulsante di comando.

## Lavaggio disinfettante giornaliero della pistola per guarnire

- ⚠ Lavare il SANOMAT come prescritto, quotidianamente al termine della giornata di lavoro.**
- ⚠ Non lasciare mai il SANOMAT non pulito durante la notte!**



- Preparare un secchio di 5 L. Sollevare il tubo di aspirazione e pulirlo con un tovagliolo di carta.
- Estrarre la pistola per guarnire dal supporto della macchina e dirigerne il getto nel secchio.
- Premere e tenere premuto il pulsante di comando sulla pistola per guarnire finché il tubo di aspirazione si svuota.
- Riporre la pistola sull'apposito supporto.
- Rimuovere il tubo di aspirazione ed il contenitore della panna, lavare entrambi sotto acqua calda corrente.
- Riempire il contenitore della panna con 1,5 L d'acqua tepida (max. 50 °C) e metterlo nel SANOMAT.



**⚠ Non utilizzare acqua bollente (max. 50°C)!**

- Prendere la pistola per guarnire dal supporto e dirigerne il getto nel secchio. Premere ripetutamente il pulsante di comando finché l'acqua non finisce (lavaggio a intervallo, almeno 36 volte).
- Mescolare nel contenitore per panna 1,5 L l'acqua calda (max. 50 °C) con 40 ml SANO-DESINFECT-PLUS

**⚠ Non usare o mescolare altri detersivi disinfettanti!**

- Premere ripetutamente il pulsante di comando finché la soluzione disinfettante non finisce (lavaggio a intervallo, almeno 36 volte).

**⚠ Questo processo deve durare almeno 2 minuti.**

- Togliere il tubo di aspirazione ed il contenitore per la panna dal Sanomat. Pulire entrambi sotto l'acqua calda corrente.
- Riempite il contenitore della panna con 1,5 litri di acqua fredda potabile ed inserirlo nel Sanomat. Rimettere il tubo di aspirazione.
- Premere ripetutamente il pulsante di comando finché l'acqua non finisce (lavaggio a intervallo).
- Estrarre il contenitore della panna. Pulire interno della macchina, la pistola per guarnire, la vaschetta di raccolta il tubo esterno della pistola per guarnire con un panno imbevuto di detersivo.
- Asciugare bene tutto con un panno che non rilasci pelucchi e mettere il coperchio.

✓ **La pulizia disinfettante è completata. Il Suo SANOMAT è pronto per l'uso**



**Cosa fare se ci sono dei malfunzionamenti?**

<b>La pompa funziona, ma non esce la crema</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>E' vuoto il contenitore della panna?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire il contenitore della panna!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sono lenti i dadi a cappuccio sulla testa della valvola?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Serrare alternativamente i dadi a cappuccio!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La valvola magnetica è incollata/bloccata?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fare la pulizia generale e eseguire il controllo tecnico!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>E' stata rimessa la panna montata nel contenitore della panna fresca?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Togliere la panna fresca.</li> <li>Eseguire regolarmente il lavaggio disinfettante!</li> </ul>
<b>La pompa è asciutta?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettere un po' di liquido al regolatore d'aria attraverso l'apertura della testa della valvola .</li> </ul>
<b>La panna montata non è liscia o stabile</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La panna fresca è stata congelata oppure troppo calda?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Togliere la panna.</li> <li>Mettere la panna fresca con temperatura compresa tra +3°C e +5°C!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La panna fresca si è depositata dopo qualche tempo?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mescolare bene la panna fresca</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La panna fresca è addolcita troppo forte?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Togliere la panna</li> <li>Mescolare la panna fresca nuova e riempire!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>E' stata usata panna pastorizzata UHT?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provare di usare un'altra panna!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il SANOMAT non è stato lavato regolarmente?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire regolarmente il lavaggio disinfettante!</li> </ul>
<b>Le porzioni non hanno le dimensioni uguali (AUTO)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porzioni non hanno le medesime quantità?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare il regolatore d'aria e le guarnizioni assicuratevi che siano ben posizionate!</li> </ul>

**Nota di trasporto**

Se si desidera di trasportare il SANOMAT in un'altra locazione oppure cederlo ad altre persone, si prega di :

- Lasciare sempre il manuale d'uso e tutti gli accessori completi insieme alla macchina!

**⚠ Trasportare il SANOMAT sempre verticalmente, in piedi! Se capovolto o adagiato su un fianco c'è il rischio di arrecare danni all'apparato refrigerante.**



Prima della rimessa in funzione, lasciate riposare il Sanomat in posizione fissa immobile per almeno 2 ore!

**Smaltimento**

I gruppi frigoriferi in generale contengono sostanze chimiche. Quindi secondo quanto previsto dal regolamento provvedere all'adeguato smaltimento alla fine della vita della macchina!

**⚠ Non gettare mai la macchina nei rifiuti domestici!**

Il produttore ritira la vostra vecchia macchina e la smaltirà in modo corretto!

**Dati tecnici**

	SANOMAT Amigo	Euro-Favont	Euro-Piccolo	Euro-Piccolo	Euro-Piccolo	Euro-Cream-Star
				2,5 Ltr.	3 Ltr.	
Dimensioni senza beccuccio LxPxH	225*315*410	225*340*445	225*340*445	225*340*470	225*340*485	225*340*445
Peso ca./kg	23	26	29	29	29	29
Voltaggio/Frequenza	230V~/50Hz					
Potenza totale	620W	800	850	850	850	900
Potenza pompa	440W	600	600	600	600	800
Ampere	min. 10A					
Rumorosità	<70dB (A)					
Capacità litri	1,5	1,5	1,5	2,5	3	2-2,5
Temperatura d'esercizio	5-7°C					
Classe climatica	N					
Refrigerante	R134a					
Pressione d'esercizio	43bar					
Grado di protezione all'acqua	IP X1					

	Euro-Cream	Euro-Cream	Euro-Due	Euro-Plus-S	Euro-Plus-S
		10 Ltr.			12 Ltr.
Dimensioni senza beccuccio LxPxH	300*440*485	410*470*530	460*376*510	300*400*515	300*400*555
Peso ca./kg	39	47	65	39	40
Voltaggio/Frequenza	230V~/50Hz				
Potenza totale	850	850	1840	850	850
Potenza pompa	600	600	600	600	600
Ampere	min. 10A				
Rumorosità	<70dB (A)				
Capacità litri	5-6	12	2x5	5	10
Temperatura d'esercizio	5-7°C				
Classe climatica	N				
Refrigerante	R134a				
Pressione d'esercizio	43bar				
Grado di protezione all'acqua	IP X1				

## TECHNICAL DATA

Model Cremaldi-	UNO-S, VARIO-S	GRANDE-VARIO
Dimensions (without Outlet)(WxDxH)	24,5x33x44 cm	32x40,5x49cm
Weight ca.	27 kg	35 kg
Power	230 V~/ 50 Hz /// 110-120V/60Hz / 100V/50/60Hz	
Power consumption (total)	max. 700 W	max. 800 W
Fuse	min. 10 A /// 15A	
Noise level	< 70 db (A)	
Capacity cream container	1,5 litres	5 litres
Cream temperature (thermostatically controlled)	3-6°C	
Coolant (sort / quantity)	R134a/75 g	
Temperature Group	N	
Maximum allowable extra pressure (refrigeration)	43 bar	
Electrical protection class	IP X1	

## Spare Parts

### Model „UNO-S“

Diagram	Order-number	Denomination
1	40 276	Front Cap
2	35 026	Garnishing Nozzle
3	11 055	Locking Device (big)
4	X-VKM-015	Cover Plate mounted
6	40 236	Whipping Column
7	40 242	Whipping Pipe
8	11 054	Locking Device (small)
9	X-ASM-012	Outlet Part mounted
10	36 049	Suction Pipe
11	X-LRM-001-1	Air Regulation mounted
12	X-LRS-001	Air Regulation Screw mounted
13	11 007	Spring (Air Regulation)
14	40 169-1	Plate for Air Regulation
15	X-RVL-004	Non Return Valve Air Regulation mounted
16	X-LRG-001	Suction Case Air Regulation
17	10 028	Hexagon Nut
18	14 020	Steering Disc
19	X-PUM-007	Pump

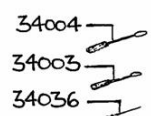
### Model „VARIO-S“ / „GRANDE-VARIO“

Diagram	Order-number	Denomination
20	40 237	Front Cap
21	40 007	Hand Nut
23	38 000	Upper Closing Unit
24	X-VKM-016	Valve head
26	X-ASM-010	Outlet Part mounted

!!! Other spare parts are equal with model „UNO“ !!!

## Special Equipment

Diagram	Order-number	Denomination
	51 006	Set of Gaskets
	X-RDM-001	Cleaning Nozzle mounted
	34 004	Brush (medium)
	34 003	Brush (small)
	34 036	Brush (mini)
	34 023	Socket Wrench
	34 002	Wrench



### Declaration of Conformity

The Vaihinger cream whipping machines are made for production of whipped cream.

We declare the construction of the cream whipping machine meets the corresponding regulations:

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 fluctuations and flicker  
 DIN EN 82079 Preparation of instructions for use. Structuring, content and presentation.  
 VDI 4500 Technical Documentation  
 GPSG Equipment and Product Safety Act

Vaihinger GmbH  
 Horstweg 29  
 DE-65520 Bad Camberg  
 Telefon: +49 64 34 / 95 05 0  
 Telefax: +49 64 34 / 94 05 99  
[www.vaihinger.com](http://www.vaihinger.com)  
[info@vaihinger.com](mailto:info@vaihinger.com)

August 2018  
 Bernd Rehbein  
 General Manager



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

**DGUV** proved: Euro-Cream NV13044, Euro-Piccolo-Cream-Star NV17205, Euro-Favorit NV17205

Following machines are **DIN-10507**-proved: 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