SANOMAT

Original-Betriebsanleitung

Cremaldi

Kaltmilchschäumer

Vaihinger GmbH
Horstweg 29
DE-65520 Bad Camberg-Erbach
Telefon +49 / 6434 / 9405-0
Telefax +49 / 6434 / 9405-99
www.sanomat.com
info@vaihinger.com

Der richtige Umgang mit Milch und Ihrem SANOMAT-CREMALDI

Dankeschön, dass Sie sich für einen effizienten und hygienisch sicheren SANOMAT-CREMALDI-Kaltmilchschäumer entschieden haben.

Damit Sie das Potenzial Ihres Kaltmilchschäumers voll ausschöpfen können, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung danach immer gut in der Nähe Ihres Automaten auf für später auftretende Fragen.

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

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

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen, Milch in einem Temperaturbereich von ca. +5°C -**min. 24 Stunden gekühlt**- zu verwenden, die einen Fettgehalt zwischen 0,1% bis maximal 3,5% hat. Beste Ergebnisse erzielten wir mit Milch bis zu 1,8% Fettgehalt. Grundsätzlich empfehlen wir Milch von namhaften Herstellern zu verwenden, da sich andere Produkte nicht zur vollen Zufriedenheit aufschlagen lassen.

Um eine Kontamination mit Bakterien zu verhindern, führen Sie täglich nach Geschäftsschluss die Desinfektionsreinigung durch, und regelmäßig die Reinigung der Luftregulierung (zu finden ab der Seite 10).

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

Ihr Vaihinger-Team

Inhaltsverzeichnis

Auspacken und Prüfen & Bestimmungsgemäße Verwendung & Sicherheit ... 4
Aufstellen und Anschließen ... 5
Gerätebeschreibung ... 6
Vorbereitung zum Gebrauch ... 7
Konsistenz des Milchschaums einstellen ... 8
Portion entnehmen ... 9
Reinigung und Wartung (Übersicht) ... 9
Die tägliche Desinfektions-Reinigung ... 10
Die monatliche Reinigung der Luftregulierung ... 12
Die Generalreinigung und technische Prüfung ... 13
Was tun bei Funktions-Störungen? ... 16
Transport-Hinweis & Entsorgung & Technische Daten ... 17
Ersatzteillisten & Explosionszeichnungen ... 18
Konformitätserklärung ... 21
!!! Garantiekarte ... 23

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

Notieren Sie sich auch auf der dafür vorgesehen Seite (23) gleich die Angaben, die auf dem Typenschild stehen - für spätere Ersatzteilbestellungen.

Auspacken und Prüfen

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

  ✓ Bedienungsanleitung und Begleitpapiere
  ✓ Desinfektions-Reiniger (0,25 Liter SANO-DESINFEKT-Plus)

Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

- Der SANOMAT-CREMALDI ist bei einer Umgebungstemperatur bis max. 40°C zu betreiben.
- Der SANOMAT-CREMALDI ist ein technisches Arbeitsmittel. Sein in Verkehr bringen dient *ausschließlich der Verwendung in gewerblichen Betrieben*.
- Den SANOMAT-CREMALDI nicht in Räumlichkeiten mit explosionsfähiger Atmosphäre betreiben. Die bestimmungsgemäße Verwendung wird auf Personen über 14 Jahre beschränkt.

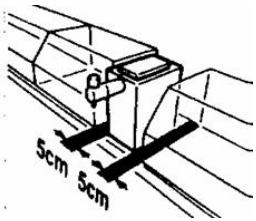
Meistens lästig, aber immer wichtig: Die ***Sicherheits-Vorschriften***. Sie sorgen für Ihre Sicherheit und für dauerhaft ungetrübte Freude an Ihrem SANOMAT-CREMALDI. Beachten Sie deshalb:

☞ SANOMAT-CREMALDI über Nacht nicht abschalten! Das gibt zusätzliche hygienische Sicherheit. Abschalten nur vor mehrtägiger Stilllegung!
☞ SANOMAT-CREMALDI nicht für andere Anwendungszwecke missbrauchen!
☞ Bei Reinigung und Reparatur nur Original Vaihinger-Ersatzteile und -Zubehör verwenden! Die Verwendung von Fremdteilen kann zum Geräteschaden führen! Außerdem erlischt der Garantie-Anspruch und die offizielle Geräte-Zulassung.
☞ SANOMAT-CREMALDI niemals mit dem Schlauch oder mit einem Dampfstrahler reinigen! Gefahr von Personen- und Sachschäden bei Eindringen von Wasser in die Elektrik!
☞ Nicht auf Oberflächen aufstellen, die mit Dampfstrahlern/Dampfreinigern o.ä. Geräten gespritzt oder gereinigt werden!

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

Aufstellen und Anschließen

- Stellen Sie den SANOMAT-CREMALDI so auf, dass er mit allen 4 Füßen auf einer festen, ebenen und waagerechten Unterlage steht.
- Beachten Sie dabei unbedingt, dass rechts und links 5 cm Abstand gehalten werden müssen, es kann sonst ein Hitzestau entstehen.

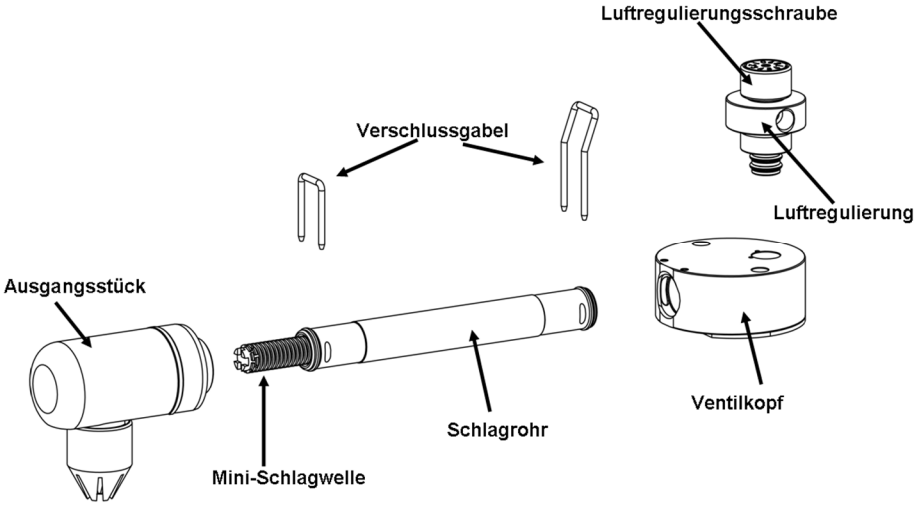


- Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose einen Schutzkontakt hat und das sie die korrekte Netzspannung führt:

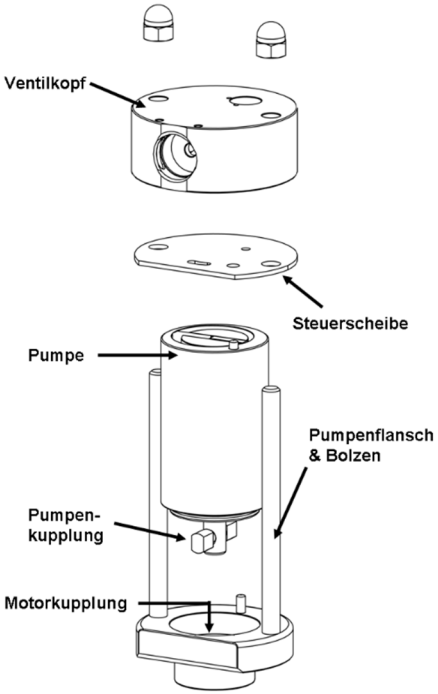
230V ~ / 50Hz *Absicherung mind. 10A, max. 16A*

- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mindestens 1 Stunde an seinem Einsatzort stehen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken! Diese Wartezeit braucht das Kühlaggregat, um sich vom Transport zu erholen!
- Die Steckdose sollte stets frei zugänglich sein → Netztrennung im Notfall!
- Befreien Sie den SANOMAT-CREMALDI von Verpackungs-Staub und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Reinigen Sie Ihren SANOMAT-CREMALDI vor der ersten Inbetriebnahme (ab Seite 10)

Gerätebeschreibung



Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!



Vorbereitung zum Gebrauch

- Schalten Sie die Maschine an. Nach Erreichen der Betriebstemperatur erfolgt das selbstständige thermostatgesteuerte Aus- und Einschalten des Kühlaggregates. Dies dient der Aufrechterhaltung der optimalen Kühltemperatur.

⚠ Bitte führen Sie vor dem Erstbefüllen mit Milch die Desinfektionsreinigung durch! (Siehe Seite 10, Die tägliche Desinfektionsreinigung)

- Schwenken Sie das Saugrohr hoch und nehmen Sie den Milchtopf heraus. (Abb. 1)

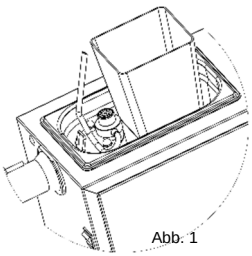


Abb. 1

⚠ **Keinen Staub- oder Kristallzucker verwenden! Gefahr**

von Pumpenschaden durch ungelöste Zuckerkristalle!

- Füllen Sie die vorgekühlte Rohmilch (ca. +5°C) in den Milchtopf.
- Stellen Sie den gefüllten Milchtopf in die Maschine.
- Schwenken Sie das Saugrohr wieder ein.
- Legen Sie den Deckel der Maschine auf.

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

Konsistenz des Milchschaums einstellen

i Die Einstellung des Luftregulierungsventiles richtet sich nach dem Fettgehalt der verwendeten Milch und der gewünschten Standfestigkeit.
Milch mit geringem Fettgehalt bis 1,5% braucht eine höhere Luftzufuhr, während Milch über 1,5% eine geringere Luftzufuhr benötigt.

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

- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube im Uhrzeigersinn ganz zu (Stellung ”0”) und dann wieder auf den gewünschten Wert zurück (ablesen aus Richtung Auslauf). (Abb. 2)

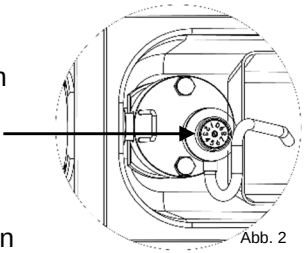


Abb. 2

➔ Die besten Ergebnisse erreichen Sie bei Einstellung ”3” bis ”4”. Ermitteln Sie am Besten den optimalen Wert durch eigene Versuche.

➔ Oft reicht ein Nachregulieren von weniger als einem Millimeter.

➔ Bei zu viel Luft kann die Milch spritzen.

➔ Bei zu wenig Luft kommt die Milch weich, flüssig.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

➔ Ganz ohne Luft kann es aber keinen Milchschaum geben und Sie quälen nur unnötig die Pumpe:

⚠ **Luftregulierungsschraube nie in Stellung „0“ stehen lassen!**

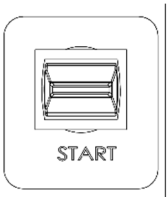
- Legen Sie den Deckel auf.

Portion entnehmen

Mit der Funktion „Start“ können Sie so viel Milch entnehmen, wie Sie gerade brauchen.

- Drücken und halten Sie den Taster nach unten

⇒ Der SANOMAT-CREMALDI fördert so lange Milchschaum, bis Sie den Taster wieder loslassen.



Reinigung und Wartung (Übersicht)

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

Folgende Übersicht hilft Ihnen dabei:

Zeitpunkt	**Tätigkeit**	**siehe**
Jeden Tag	Desinfektions-Reinigung	ab Seite 10
Jeden Monat	Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 12
Vor dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung und Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 10
Nach dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung	ab Seite 10
Bei Störungen	Generalreinigung und technische Prüfung	ab Seite 13

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

Sie reinigen aufgrund eines technischen Problems? Dann schauen Sie doch bitte auf unserer Seite „Was tun bei Funktionsstörungen“ (Seite 16) nach - dort finden Sie wertvolle Tipps.

Bedenken Sie:

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

- mangelhafte Qualität Ihre Milchschaums und
- Gesundheits-Gefährdung Ihrer Gäste!

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

⚠ **Die Pumpe ist NICHT spülmaschinengeeignet!**

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

Die tägliche Desinfektions-Reinigung

Vorbereitung:

- Nehmen Sie den Maschinen-Deckel ab und hängen Sie einen 5-Liter-Eimer an den Auslauf.
- Schwenken Sie das Saugrohr hoch und reinigen Sie es außen mit einem Papiertuch
- Drücken und halten Sie den Taster „Hand“, bis das Saugrohr entleert ist.
- Nehmen Sie das Saugrohr und den Milchtopf heraus und reinigen Sie beides unter fließend heißem Wasser.
- Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 Liter warmem Trinkwasser (max. 50°C) und setzen Sie ihn in den SANOMAT-CREMALDI ein.

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

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

Vorreinigung:

- Drücken Sie mehrmals den Taster **„Hand“** bis das Wasser durchgelaufen ist → *Intervall-Spülung, mind. 36-mal, dieser Vorgang muss mindestens 3 Minuten dauern*

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

Hauptreinigung:

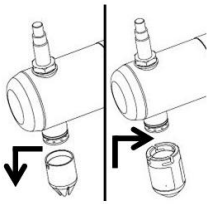


Abb. 3

- Tauschen Sie die Garniertülle gegen die Reinigungsdüse aus (Nachbestellung) (Abb. 3)

⚠ **Reinigungsdüse niemals mit Milch betreiben!**

- Reinigen Sie die Garniertülle unter fließend heißem Wasser.
- Vermischen Sie im Spültopf 1,5 Liter warmes Trinkwasser (max 50°C) mit 40ml SANO-DESINFEKT-Plus.

Tipp: 40ml = 4cl = 2 Schnaps-Gläschen á 2cl

⚠ **Keine anderen Desinfektions-Reiniger benutzen oder beimischen!**

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

Nachreinigung:

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

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

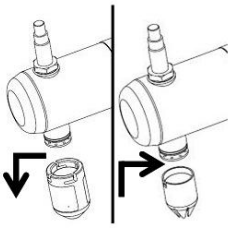


Abb. 4

- Ersetzen Sie die Reinigungsdüse durch die Garniertülle (Abb. 4)
- Nehmen Sie den Spültopf heraus und tränken Sie ein sauberes Tuch mit Desinfektions-Reiniger. Säubern Sie damit den Innenraum des SANOMAT-CREMALDI.
- Trocknen Sie den Innenraum und den Spültopf mit einem fusselfreien Tuch ab. Setzen Sie den Milchtopf wieder in den SANOMAT-CREMALDI ein und schwenken das Saugrohr ein.
- Legen Sie den Deckel auf.
  - ✓ Die Desinfektions-Reinigung ist abgeschlossen. Ihr SANOMAT-CREMALDI ist wieder einsatzbereit.

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

- Lassen Sie den SANOMAT-CREMALDI eingeschaltet und füllen Sie die **vorgekühlte** Rohmilch in den Milchtopf. (vgl. Seite 7: ”Vorbereitung zum Gebrauch”).

Am nächsten Tag:

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

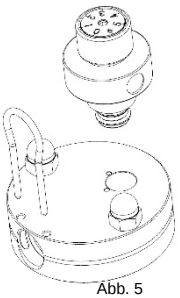


Abb. 5

Die monatliche Reinigung der Luftregulierung

- Führen Sie eine vorschriftsmäßige Desinfektions-Reinigung durch.
- Ziehen Sie das Saugrohr aus dem Luftregulierungs-gehäuse.
- Ziehen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse vom Ventilkopf ab. (Abb. 5)
- Schrauben Sie die Luftregulierungsschraube ab und ziehen Sie die Gabel heraus.
- Stoßen Sie die Gabel von unten in das Luft-regulierungsgehäuse und drücken Sie die Luftdüsenscheibe und das Rückschlagventil heraus (Abb. 6).
- Reinigen Sie die Bohrung der Luftdüsenscheibe mit der kleinsten Bürste (Abb. 7).
- Reinigen Sie alle Teile mit SANO-DESINFEKT-Plus. Spülen Sie alle Teile gründlich unter fließend heißem Wasser ab.
- Setzen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse drehend so in den Ventilkopf ein, dass es korrekt einrastet:

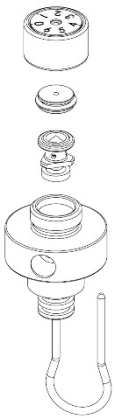


Abb. 6

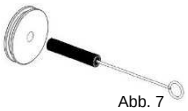


Abb. 7

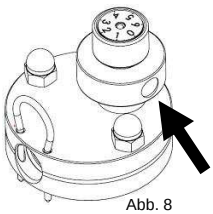


Abb. 8

⚠ Saugrohr-Bohrung nach rechts, nicht nach hinten (Abb. 8)!

- Bauen Sie alle übrigen Teile sowie das Saugrohr wieder ein

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube im Uhrzeigersinn ganz zu (Stellung ”0”)
- Drehen Sie sie auf den gewohnten Wert zurück.

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

Generalreinigung und technische Prüfung

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

Sicherheits-Vorschrift

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

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

Vorbereitung:

- Legen Sie alles bereit, was für das Zerlegen, Reinigen und Zusammenbauen benötigt wird:
  - ☞ Ersatzteile-Set, Werkzeugsatz und Reinigungsbürsten sowie ein wenig Vaseline aus Nachbestellung
  - ☞ Eine Büroklammer
- Führen Sie eine vorschriftsmäßige Desinfektions-Reinigung und Reinigung der Luftregulierung durch (vgl. ab Seite 10), aber bauen Sie die demontierten Teile nicht wieder zusammen.
- Stellen Sie eine Schüssel mit warmen Wasser mit einigen Spritzern SANO-Desinfekt-Plus bereit, um die Kleinteile und alle ausgebauten Teile darin aufzubewahren und beachten Sie bitte folgendes:

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

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

⚠ **Bedenkliche Teile nicht wieder einbauen!**

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

Demontage:

- Nehmen Sie die Garniertülle ab und ziehen Sie die Verschlussgabel aus dem Ventilkopf, danach ziehen Sie das Schlagsystem mit leichten Drehbewegungen aus dem Gehäuse.
- Drücken Sie mit der Gabel den Arretierstift hinein und ziehen Sie mit leichten Drehbewegungen das Ausgangsstück ab (Abb. 9).
- Stoßen Sie Mini-Schlagwelle aus dem Schlagrohr heraus (Abb. 10).
- Drehen Sie mit dem Steckschlüssel die Hutmuttern vom Ventilkopf ab.
- Nehmen Sie den Ventilkopf und die Steuerscheibe ab und ziehen Sie die Pumpe heraus (Abb. 11).

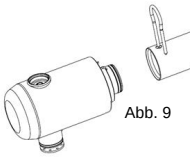


Abb. 9

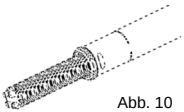


Abb. 10

⚠ Pumpe nicht auseinandernehmen!

- Nehmen Sie **alle** O-Ringe mit Hilfe der Büroklammer ab. Werfen Sie **alle** entnommenen O-Ringe weg (Abb. 12)!

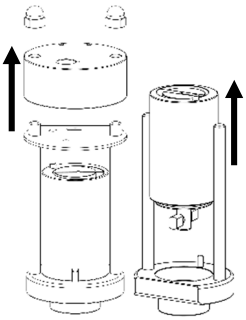


Abb. 11

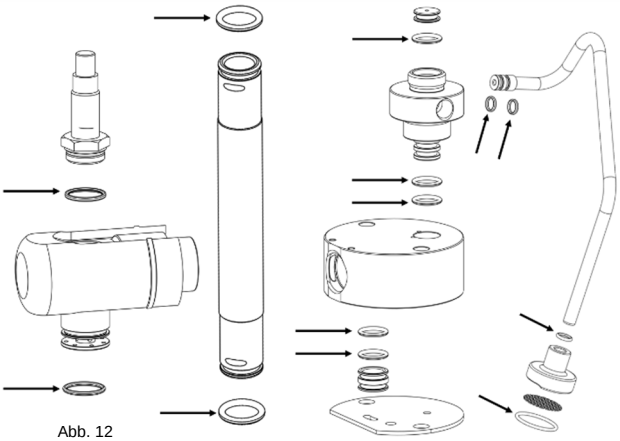


Abb. 12

- Reinigen Sie alle Teile in der bereit gestellten Reinigungslösung. Reinigen Sie alle Hohlräume besonders gründlich mit den passenden Reinigungsbürsten.
- Reinigen Sie die Nuten für die O-Ringe besonders gründlich.
- Spülen Sie das Ausgangsstück in allen Richtungen gut durch. Spülen Sie die Pumpe unter ständigem Drehen des Rotors ebenfalls gut durch.

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

- Spülen Sie alle Teile unter fließend heißem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile mit einem fusselfreien Tuch gut ab.
- Überprüfen Sie den Pumpen-Rotor auf leichten Lauf und alle Teile auf einwandfreie Beschaffenheit. Tauschen Sie bedenkliche Teile gegen Neuteile aus! Durch fehlerhafte oder zu selten durchgeführte Desinfektions-Reinigungen kann sich Oberflächen-Korrosion bilden.

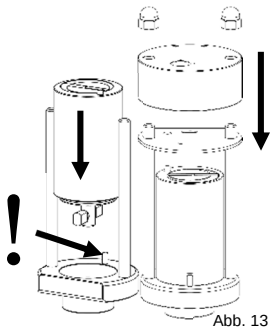


Abb. 13

Montage:

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

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

- Setzen Sie die Pumpe so ein, dass sie auf dem Pumpenflansch aufsitzt. Setzen Sie die Steuerscheibe (Arretierung beachten) und dann den Ventilkopf auf (Abb. 13).
- Führen Sie die Mini-Schlagwelle in das Schlagrohr ein.

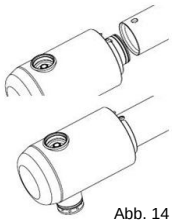


Abb. 14

- Drücken Sie den Arretierstift des Ausgangsstücks und stecken Sie es mit leichten Drehbewegungen in das Schlagrohr (Abb. 14). !Der Arretierstift muss einrasten!

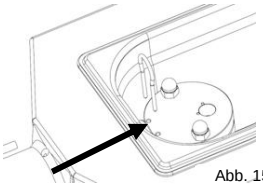


Abb. 15

- Führen Sie das Schlagsystem durch das Gehäuse und mit leichten Drehbewegungen in den Ventilkopf ein und stecken Sie die Gabel in den Ventilkopf. Drehen und schieben Sie das Schlagrohr dabei so lange hin und her, bis sich die Gabel bis zum Anschlag einstecken lässt (Abb. 15).
- Setzen Sie die Hutmuttern bzw. Flügelmuttern auf und ziehen Sie sie mit dem Steckschlüssel wechselweise fest.
- Setzen Sie das Luftregulierungs-Gehäuse mit leichten Drehbewegungen in den Ventilkopf, bis es korrekt einrastet:

⚠ Saugrohr-Bohrung nach rechts, nicht nach hinten (Abb. 16)!

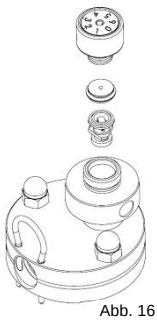


Abb. 16

- Setzen Sie das Rückschlagventil und die Luftdüsenscheibe in das Luftregulierungsgehäuse ein und setzen Sie die Luftregulierungsschraube auf (Abb. 16). Montieren Sie das Saugrohr.
- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube ganz zu und drehen Sie sie dann auf den gewohnten Wert zurück.

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

- Bringen Sie die Garniertülle an. Setzen Sie den Milchtopf ein und den Maschinen-Deckel auf.

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

Was tun bei Funktions-Störungen?

Bevor Sie den Kundendienst rufen: Überprüfen Sie, ob Sie den Fehler anhand der folgenden Liste nicht selbst beheben können. Für die Beratung durch einen Kundendienst entstandenen Kosten müssen Sie selbst übernehmen - auch während der Garantiezeit.

Aus dem Gerät tropft während der Reinigung Wasser?	
• Die Pumpe könnte defekt sein, bitte kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.	
Die Pumpe läuft, fördert aber keine Milch	
• Ist der Milchbehälter leer?	• Milchbehälter auffüllen!
• Sind die Hutmuttern am Ventilkopf locker?	• Hutmuttern wechselweise gleichmäßig festziehen!
• Wurde aufgeschlagene Milch wieder in den Milchbehälter gefüllt?	• Rohmilch austauschen. • Desinfektionsreinigung vorschriftsmäßig durchführen!
Die Pumpe ist trocken	• Luftregulierung abnehmen und etwas Flüssigkeit durch die Öffnung vom Ventilkopf zur Luftregulierung geben
Der Milchschaum ist nicht einwandfrei oder nicht standfest	
• Luftregulierung ist mit Milch verklebt	• Luftregulierung gründlich reinigen und eine komplette Desinfektionsreinigung durchführen!
• War die Rohmilch gefroren oder zu warm?	• Neue Rohmilch einfüllen mit einer Temperatur ca. +5°C!
• Hat sich die Rohmilch nach einiger Zeit abgesetzt?	• Rohmilch gründlich durchrühren!
• Wurde nicht einwandfreie Milch oder mit zu hohem Fettgehalt verwendet?	• Frische/andere Milch mit einem anderen Fettgehalt ausprobieren
• Wurde der SANOMAT-CREMALDI nicht ordnungsgemäß gereinigt?	• Desinfektions-Reinigung vorschriftsmäßig durchführen!
Eingefrorenes Schlagsystem – Druckentlastung durchführen!	
• Das Schlagsystem ist eingefroren	• Führen Sie eine Druckentlastung und danach eine Hygienereinigung durch:

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

Nehmen Sie das Magnetventil ab. Nehmen Sie ein Handtuch und legen es um die obere Abschlusseinheit. Mit dem Schraubenschlüssel entfernen Sie nun vorsichtig und langsam die Hülse des Magnetventils – ACHTUNG! Hier entweicht der Druck aus dem Schlagsystem und die Milch tritt mit hoher Geschwindigkeit aus! Danach fahren Sie wie gewohnt mit dem Auseinanderbau und der Reinigung fort.

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

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

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

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

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

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

⚠ **Geben Sie das Gerät niemals in den Hausmüll!**
Der Hersteller nimmt Ihr altes Gerät zurück und entsorgt es vorschriftsmäßig!

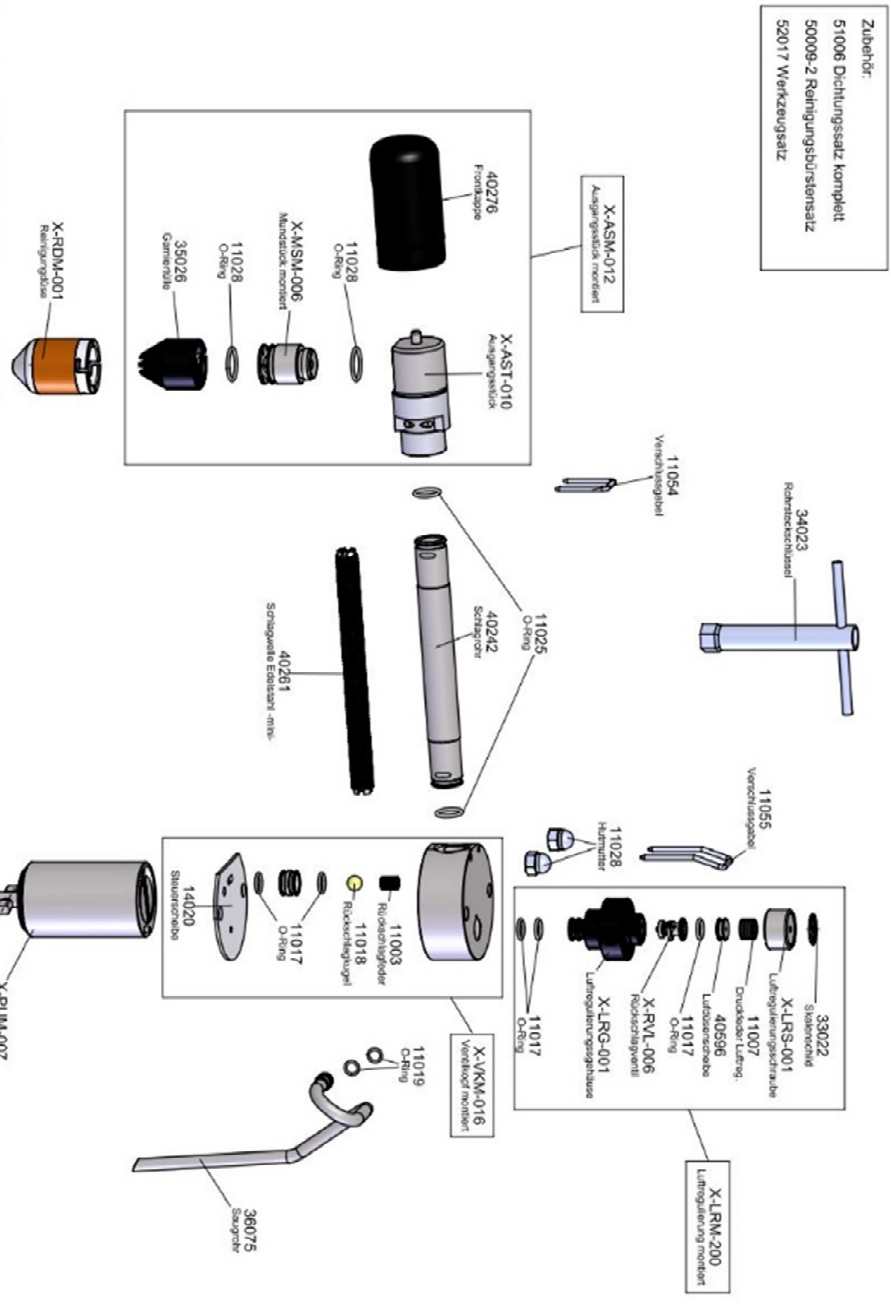
Technische Daten

	Cremaldi
	Kaltmilchschäumer - KMS
Maße ohne Auslauf (BxTxH mm)	225*345*445
Gewicht ca./kg	27
Netzspannung/Frequenz	230V~/50Hz
Spitzenlast W	620
Nennlast W	200
Absicherung	min. 10A / max. 16A
Lärmpegel (arbeitsplatzbezogen)	<70dB (A)
Rohmilch-Temperatur im Betrieb, thermostatgesteuert	5-7°C
Temperaturklasse	N
Kühlflüssigkeit/GWP-Wert	R134a / 1430
Kältefüllmenge/kg	0,075
zul. Betriebsüberdruck Kühlaggregat	43bar
Elektr. Schutzklasse	IP X1
Füllmenge Roh-Milch, Liter	1,5
Aufschlag/h in Liter	51

Ersatzteilliste

Bestell-Nr.	Bezeichnung	
X-EST-211	E-Schaltung	
X-LRM-200	Luftregulierung montiert	
X-VKM-016	Ventilkopf montiert	
X-ASM-012	Ausgangsstück montiert	
X-AST-010	Ausgangsstück mit Kältemantel	
X-PUM-007	Pumpe montiert	
X-RVL-006	Rückschlagventil montiert	
X-MSM-006	Mundstück montiert	
X-LRS-001-1	Luftregulierungsschraube montiert	
X-LRG-001	Luftregulierungs-Gehäuse	
X-RDM-001	Reinigungsdüse montiert	
10028	Hutmutter	
11007	Druckfeder	
11017	O-Ring 10 x 2 mm	
11019	O-Ring 7 x 1,5 mm	
11025	O-Ring 14 x 2 mm	
11028	O-Ring 18 x 2 mm	
11048	O-Ring 40 x 2,5 mm	
11054	Verschlussgabel	
11055	Verschlussgabel	
14020	Steuerscheibe	
20045-1	Netzkabel 3*1mm	
23033	Trafo	
33022	Skalenschild ”Skala 0-9”	
34002	Maulschlüssel	Werkzeug, aus Nachbestellung
34023	Steckschlüssel	Werkzeug, aus Nachbestellung
35026	Garniertülle	
36075	Saugrohr	
40241	Kugelsitz	
40242	Schlagrohr	
40261	Mini-Schlagwelle -V2A-	
40276	Frontkappe	
40596	Luftdüsenscheibe	
50009-2	Bürstensatz	Werkzeug, aus Nachbestellung

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!


Zubehör:
51006 Dichtungssatz komplett
50009-2 Reinigungsbürstensatz
52017 Werkzeugsatz
Oberteil SANOMAT Kaltmilchschäumer
X-ASM-012
Ausgangsstück montiert
40276
Frontkappe
11028
O-Ring
X-AST-010
Ausgangsstück
X-MSM-006
Mundstück montiert
11028
O-Ring
35026
Gummitülle
X-RDM-001
Reinigungsbürste
11054
Verschlussplättel
34023
Rohrsteckschlüssel
11025
O-Ring
40242
Schlagkopf
40261
Schlagwelle Edelstahl -mini-
11055
Verschlussplättel
11028
Hutmutter
11003
Rückschlagkörper
11018
Rückschlagkugel
11017
O-Ring
14020
Stautellerscheibe
X-PUM-007
Pumpe
X-VKM-016
Ventilkopf montiert
11019
O-Ring
36075
Saugrohr
33022
Skalenschild
X-LRS-001
Luftregulierungsschraube
11007
Druckfeder Luftreg.
40696
Luftdüsenscheibe
11017
O-Ring
X-RVL-006
Rückschlagventil
X-LRG-001
Luftregulierungsgehäuse
11017
O-Ring
X-LRM-200
Luftregulierung montiert
Dez. 2014 / DS

NOTIZEN

Geräte-Typ:

Geräte-Nr.:

Gekauft am:

Gekauft bei:

Reg.-Nr.:

Information:

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

EG-Konformitätserklärung

Der Vaihinger Kaltmilchschäumer SANOMAT-Cremaldi dient der Herstellung von Milchschaum in gewerblichen Betrieben.

Der Hersteller erklärt, dass dieser Kaltmilchschäumer konstruiert, hergestellt und dokumentiert wurde in Übereinstimmung mit folgenden Normen, Richtlinien, anerkannten Regelwerken und Gesetzen:

2006/42/EG Maschinenrichtlinien
2006/95/EG elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
2004/108/EG elektromagnetische Verträglichkeit
EG Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
DIN EN 60204-1:2007-06 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
DIN EN 55014-1:2012-05 EMV Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2:2009-06 EMV Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte Teil 2: Störfestigkeit
DIN EN 61000-3-2:2010-03 EMV Grenzwerte für Oberschwingungsströme
DIN EN 61000-3-3:2014-03 EMV Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker
DIN EN 82079 Erstellen von Anleitungen - Gliederung, Inhalt und Darstellung
VDI 4500 Technische Dokumentation
GPSG Geräte- und Produktsicherheitgesetz

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

© 05/2015 Vaihinger
Printed in Germany

Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!

Garantiekarte

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

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

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

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

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

Unsere Daten:

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