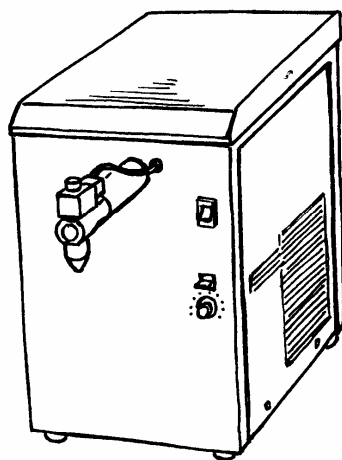


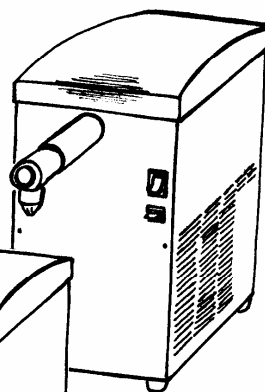
SANOMAT/Cremaldi

Vario-Uno

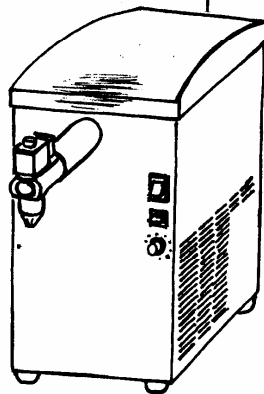
Appareils à Chantilly



modèle
„GRANDE-VARIO“



modèle „UNO“



modèle „VARIO“

Déclaration de Conformité

Le fabricant déclare que cet appareil de chantilly modèle

Cremaldi – UNO
Cremaldi – VARIO
Cremaldi – GRANDE VARIO



est conforme aux directives, normes et lois suivants:

Directive UE „Sécurité des machines“ 98/37/CEL
Directive UE „Matériel électrique à utiliser sans dépasser certaines tensions limitées“ 72/23/CEE
Directive UE „Compatibilité électromagnétique“ 89/336/CEE

Normes accordées appliquées:

EN 55014-2	1997/catégorie II
EN 55014	1993
EN 55014-1	1993 / A1: 1997
EN 61000-3-2	1995 / A13: 1997
EN 61000-3-3	1995

Normes techniques nationales appliquées:

DIN V 8418	Informations des utilisateurs (conseils d'installation)
DIN 66 055	Mode d'emploi des produits destinés aux consommateurs
VDI 4500	Documentation technique (Informations destinées aux utilisateurs)
GSG	Loi sur les équipements techniques (Loi sur la sécurité des appareils)
ProdHaftG	Loi sur la responsabilité concernant les produits défectueux

Vaihinger GmbH
Horstweg 29
D 65520 Bad Camberg-Erbach
téléphone: ..49 / 64 34 / 94 05 – 0
fax: ..49 / 64 34 / 94 05 – 99
<http://www.vaihinger.com>
info@vaihinger.com

Avril 2002
Dr. Ing. D. Vaihinger
Gérant

SOMMAIRE

	page:
1. INDICATIONS IMPORTANTES ET MESURES DE PRÉCAUTION	1
2. DÉBALLAGE	2
3. INSTALLATION	2
4. RACCORDEMENT	2
5. MISE EN MARCHÉ	
5.1 Pré nettoyage	3
5.2 Remplir de crème	3
5.3 Réglage de la consistance de la crème fouettée	3
6. FONCTIONS DE LA MACHINE	4
7. NETTOYAGE	
7.1 Nettoyage quotidien en rincant	5
7.2 Démontage du réglage d'air (mensuel)	6
7.3 Nettoyage général et contrôle technique	
7.3.1 Démontage	7
7.3.2 Nettoyage	9
7.3.3 Contrôle technique	9
7.3.4 Montage	10
8. EN CAS DE TROUBLE	12
9. TRANSPORT	13
10. ÉLIMINATION	13
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	13
12. PIÈCES DE RECHANGE	14

1. INDICATIONS IMPORTANTES ET MESURES DE PRÉCAUTION

A respecter impérativement!!!

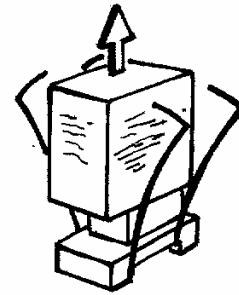


Lire ce mode d'emploi soigneusement avant la mise en marche de l'appareil!

- **Avant une modification toujours débrancher l'appareil!**
(Laisser effectuer tous les inspections par un agent de service autorisé)
- **Ne pas abuser de l'appareil pour d'autres buts!**
- **Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau (ou bien jet de vapeur)!**
- **L'appareil doit uniquement être utilisé par le personnel ayant appris à le manipuler!**
- **Pour le nettoyage et les réparations, utiliser uniquement les pièces de réchange et les accessoires originaux!**
L'utilisation d'autres pièces entraîne l'annulation de la garantie et l'homologation officielle de l'appareil!
- **Ne pas mettre en marche l'appareil s'il y a des pièces mal placées.**
- **Ne pas débrancher l'appareil SANOMAT durant la nuit. (Cette mesure vous assure une sécurité accrue en matière d'hygiène)!**
- **Ne pas enfoncer des utiles ou d'autres objets dans les fentes d'aérage latérales.**

2. DÉBALLAGE

- Enlevez les sangles d’emballage et le carton!
- Enlevez le support en styropor!
- Vérifiez que l’appareil n’a pas été endommagé durant le transport et adressez le cas échéant vos réclamations au transporteur.



3. INSTALLATION

- Installez l’appareil sur un support solide, plat et horizontal!
- Evitez toute exposition directe au soleil.
- Respecter les distances de sécurité latérales (**au minimum 5 cm à droite et à gauche**).
Risque d’incendie par accumulation de chaleur!
- Assurer le suivant:
 - **prise pourvue d’une sécurité**
 - **tension de réseau correct 230V/50Hz**
(tension de réseau correspond à la tension de l’appareil de chantilly)!
 - **protection par fusibles au minimum 10A**
- Avant la première mise en marche, laisser reposer l’appareil durant deux heures sur son lieu d’installation jusqu’à ce que le groupe frigorifique se soit remis du transport.

4. RACCORDEMENT

- Brancher la prise de courant et pousser l’interrupteur à „I“.
⇒ L’interrupteur s’allume, le groupe frigorifique se met en marche!
L’appareil de chantilly est prêt à fonctionner!

Notez: L’appareil a besoin d’au moins 2 heures jusqu’à ce que la température optimale soit atteinte!

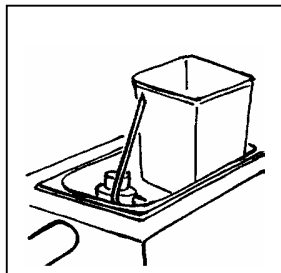
5. FONCTIONNEMENT

5.1 Pré-nettoyage

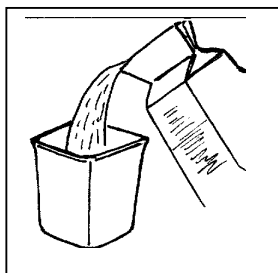
Avant la première mise en marche l'appareil doit être nettoyé et désinfecté soigneusement!!

Effectuer le nettoyage désinfectant comme décrit sous point 7.1/page 5!

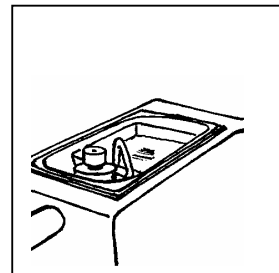
5.2 Remplir de crème



Tourner le tube d'aspiration en haut et enlever le récipient de crème.



Verser la crème pré-réfrigérée (env. 3-5°C).



Poser le récipient plein dans l'appareil et remettre le tube de battage.

Notez:

- Bien mélanger la crème réfrigérée (3-5°C) avant de verser la dans le récipient (remuer après des délais prolongés).
- On peut sucrer la crème avec toute sorte de sucre, à condition que la crème sucrée soit versée à travers une passoire dans le récipient dans l'appareil!

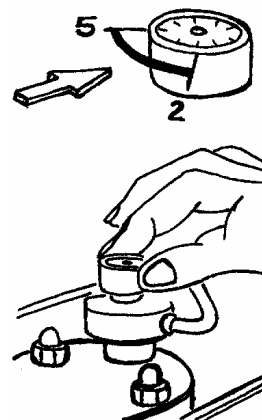
à l'aide de la molette de régulateur d'air!

- Tourner la molette de régulateur d'air dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position „0“ (jusqu'au but). (Lecture sens de réglage.)
- Ensuite tourner la molette de régulateur d'air sur la position souhaitée.

On obtient des bonnes résultats avec toutes les crèmes commerciales sur les positions „2“-„5“!

Déterminer la valeur optimale en procédant à vos propres essais.

(Il suffit souvent d'un réglage complémentaire de moins de

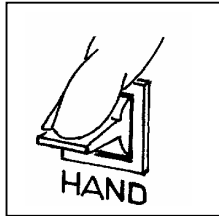


Notez: Ne jamais fonctionner l'appareil sur la position „0“!

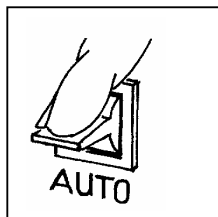
- Poser le couvercle.

6. FONCTIONS DE LA MACHINE

Modèle: „UNO“

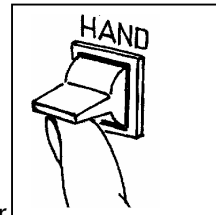


- Pour la production de crème fouettée en toute quantité presser le bouton vers le bas!
- ⇒ L'appareil fournit de la chantilly aussi longtemps que vous appuyez sur le bouton!



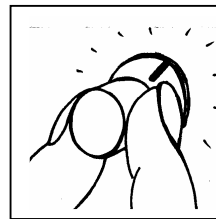
„VARIO“ / „GRANDE-VARIO“

Crème en toute quantité:



- Pour la production de crème fouettée en toute quantité presser le bouton vers le haut!
- ⇒ L'appareil fournit de la chantilly aussi longtemps que vous appuyez sur le bouton!

Sélectionner de portions:



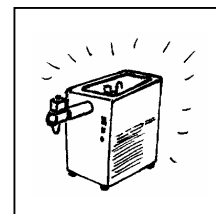
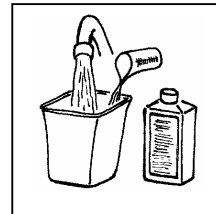
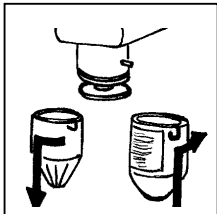
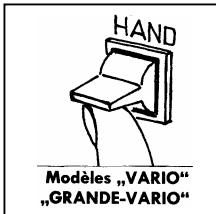
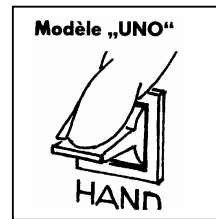
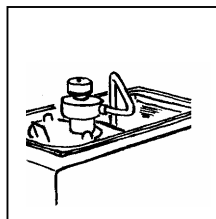
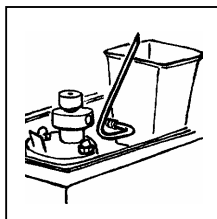
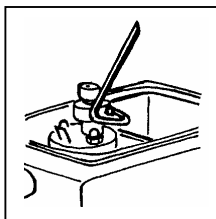
- A l'aide du portionneur régler la quantité de portion souhaitée! Déterminer la quantité souhaitée en procédant à vos propres essais!
- Les chiffres 1-10 sur la molette de réglage d'air correspondent à des portions de crème d'env. 0-140g!

Prélever der portions:

- Taper le bouton vers le bas.
- ⇒ L'appareil fournit une portion.
- ou:**
- Appuyer sur le bouton sans le lâcher.
- ⇒ L'appareil fournit plusieurs portions aussi longtemps que le bouton ne soit pas lâché!

7. NETTOYAGE

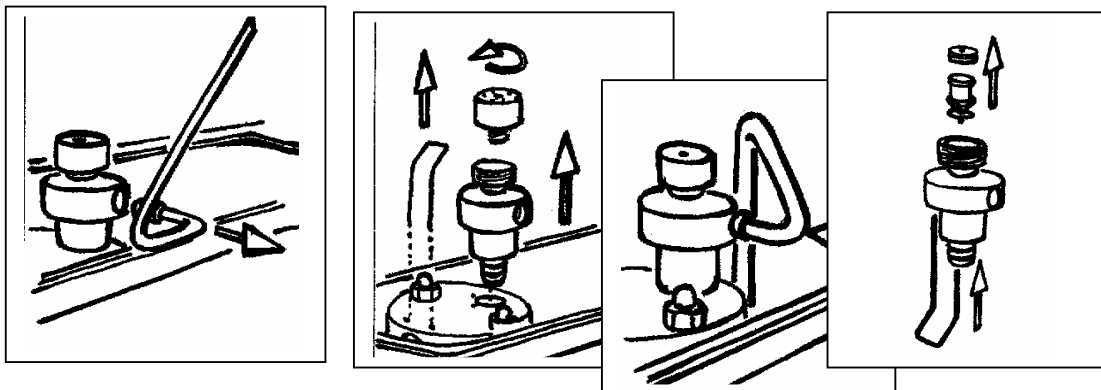
7.1 Nettoyage quotidien en rincant



- Enlever le couvercle.
 - Tourner le tube d'aspiration vers le haut et nettoyer l'extérieur à l'aide d'une serviette en papier.
 - Appuyer sur le bouton (selon modèle) jusqu'à ce que le tube soit vide.
 - Enlever le tube d'aspiration, le récipient et la douille à décorer.
(Verser un reste evtl. de crème liquide dans un autre récipient propre et préserver dans le réfrigérateur).
 - Nettoyer le tube d'aspiration, le récipient et la douille sous de l'eau coulante chaude.
 - Verser env. 1,5 l d'eau chaude (env. 50°C/eau potable) dans le récipient.
 - Placer le récipient dans l'appareil de chantilly.
 - Remettre le tube d'aspiration et la douille à décorer en place.
 - **Modèle „UNO“**
Pousser le bouton plusieurs fois intermittentment vers le **bas** jusqu'à ce que le récipient soit vide (**rincage intermittent!**).
 - **Modèles „VARIO“ / „GRANDE-VARIO“**
Pousser le bouton plusieurs fois intermittentment vers le **haut** jusqu'à ce que le récipient soit vide (**rincage intermittent!**).
 - Enlever la douille à décorer et nettoyer la à l'eau courante chaude.
 - Remplacer la douille à décorer par l'embout de nettoyage (**équipement spécial**).
 - Remplir le récipient de 1,5 l d'eau chaude et de 60 ml de Sano-Desinfekt-Plus (agent nettoyant/désinfectant).
 - **Modèle „UNO“**
Pousser le bouton plusieurs fois intermittentment vers le **bas** jusqu'à ce que le récipient soit vide
 - **Modèles „VARIO“ / „GRANDE-VARIO“**
Pousser le bouton plusieurs fois intermittentment vers le **haut** jusqu'à ce que le récipient soit vide
- Remplir le récipient de 1,5 l d'eau froide.
- Appuyer sur le bouton (comme décrit sous point 6/page 4), jusqu'à ce que le récipient soit vide.
 - Remplacer l'embout de nettoyage par la douille à décorer.
 - A la fin du nettoyage désinfectant nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide des chiffons propres.
 - Reposer le couvercle.

Notez: **Réspecter le mode d'emploi de l'agent de nettoyage!**

7.2 Démontage du régulateur d'air (mensuel!)



Notez:

- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou jet de vapeur!
- Utiliser uniquement l'équipement spécial original!
- Ne jamais oublier de rincer l'appareil le soir!
- Ne pas utiliser d'autres agents nettoyants/désinfectants!
- Ne jamais utiliser de l'eau brûlante!

- Enlever le tube d'aspiration.
- Dévisser la molette de régulateur d'air.
- Sorter le corps de régulateur d'air.
- Sorter l'épingle de verrouillage de la tête de pompe.
- Faire pénétrer l'épingle de verrouillage par le bas dans le corps de régulateur d'air, pousser la soupape de régulateur d'air et le disque de régulateur d'air vers l'extérieur.
- Nettoyer l'ouverture de la disque de régulateur d'air à l'aide d'une petite brosse (équipement spécial).
- Nettoyer toutes les pièces avec nettoyant désinfectant (équipement spécial).
- Rincer soigneusement toutes les pièces à l'eau courante chaude ensuite sécher les.
- Remonter le régulateur d'air et placer le sur la tête de pompe.
- Serrer la molette de régulateur d'air à la position „0“. Ensuite déserrer pour atteindre la position habituelle (voir point 5.3 / page 2).

Notez:

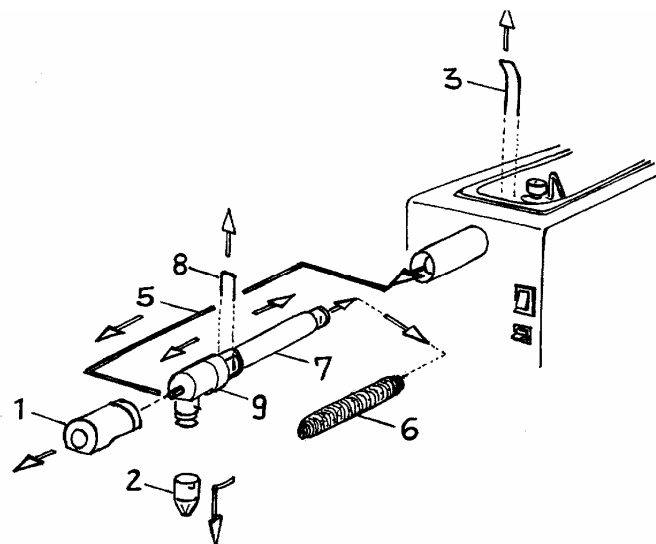
Enduier les joints de vaseline (équipement spécial)!

7.3 Nettoyage général et contrôle technique

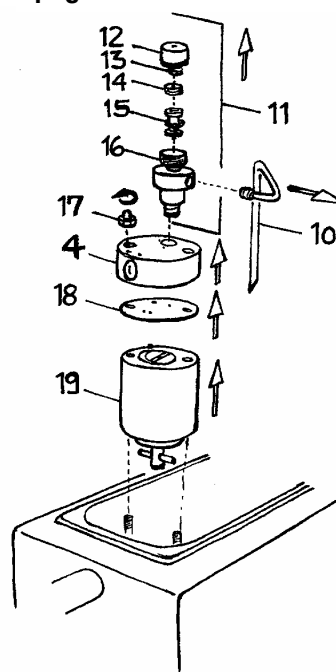
7.3.1 Démontage

Notez:

- Débrancher l'appareil avant de le démonter!
- Débrancher la fiche de courant!

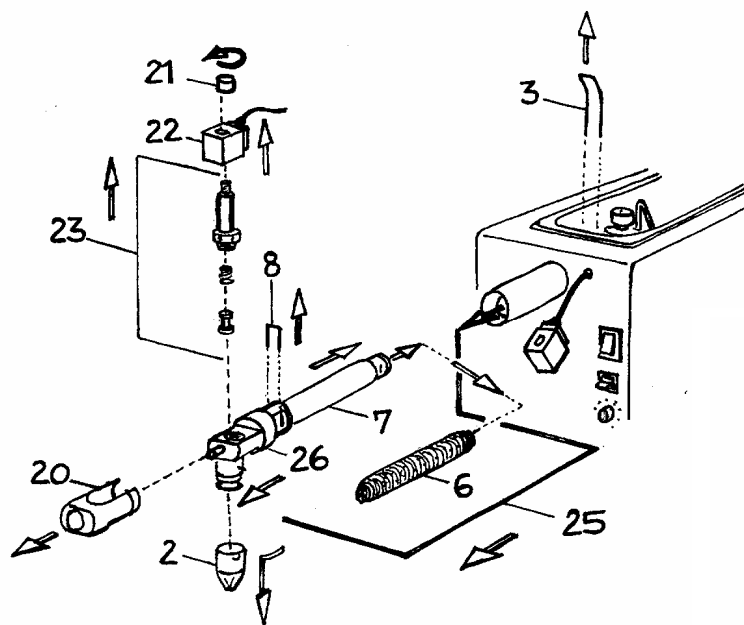


Notez:
Les numéros de l'illustration ne sont pas de numéros de commande!!
Numéros de commande voir pièces de rechange page 14.

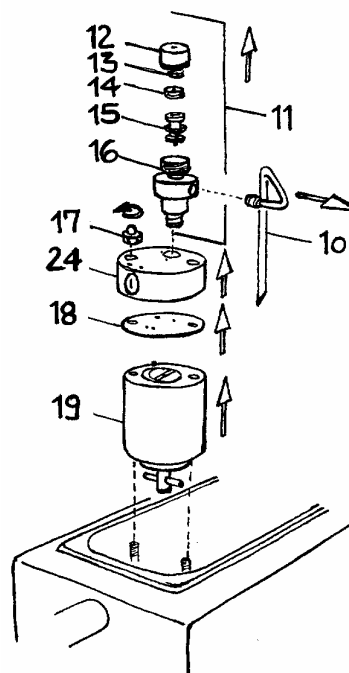


Modèle „UNO“

- Retirer la chape de front (1) .
- Dévisser la douille à garnir (2) par une rotation vers la gauche et la retirer.
- Retirer l'épingle de verrouillage (3) de la tête de pompe (4).
- Retirer l'écoulement complet (5) de l'appareil.
- Retirer la colonne de battage (6) du tube de battage (7).
- Retirer l'épingle de verrouillage (8) de la pièce de sortie (9).
- Retirer la pièce de sortie (9) du tube de battage (7).
- Retirer le tube d'aspiration (10) du régulateur d'air (11).
- Retirer le régulateur d'air (11) de la tête de pompe (4), nettoyer et démonter le (12 – 16) (voir point 7.1 /page 6).
- Dévisser les écrous borgnes (17) à l'aide de la clé à pipe (**équipement spécial**) de la tête de pompe (4).
- Retirer la tête de pompe (24).
- Retirer la disque de commande (18).
- Retirer la pompe de crème (19).



Notez:
Les numéros de l'illustration ne sont pas de numéros de commande! Numéros de commande voir pièces de rechange page 14.



Modèles „VARIO“ / „GRANDE-VARIO“

- Retirer la chape de front (20) .
- Dévisser la douille à garnir (2) par une rotation vers la gauche
- Dévisser l'écrou moleté (21) d'électro-vanne.
- Sortir la bobine (22) en la soulevant. Laisser pendre la bobine (22) au câble.
- Dévisser l'unité fermante supérieure (23) à l'aide de la clé à vis (**équipement spécial**).
- Démonter l'unité fermante supérieure (23).
- Retirer l'épingle de verrouillage (3) de la tête de pompe (24).
- Retirer l'écoulement (25) complètement de l'appareil.
- Retirer la colonne de battage (6) du tube de battage (7).
- Retirer l'épingle de verrouillage (8) de la pièce de sortie (26).
- Retirer la pièce de sortie (26) du tube de battage (7).
- Retirer le tube d'aspiration (10) du régulateur d'air (11).
- Retirer le régulateur d'air (11) de la tête de pompe (24), nettoyer et démonter le (12 - 16) (voir point 7.2/page 6).
- Dévisser les écrous borgnes (17) à l'aide de la clé à pipe (**équipement spécial**) de la tête de pompe (24).
- Retirer la tête de pompe (24).
- Retirer la disque de commande (18).
- Retirer la pompe de crème (19).

7.3.2 Nettoyage

- Remplir une cuvette propre d'eau chaude (eau potable) et ajouter le nettoyant désinfectant selon les indications du producteur.
- Mettre toutes les pièces détachées **sauf la pompe** dans ce liquide et nettoyer les soigneusement.

Notez:

- Ne pas démonter la pompe!

- Nettoyer la pompe sous l'eau courant chaude.



En même temps tourner le rotor constamment!

- Rincer toutes les pièces sous un robinet d'eau et sécher soigneusement.

7.3.3 Contrôle technique

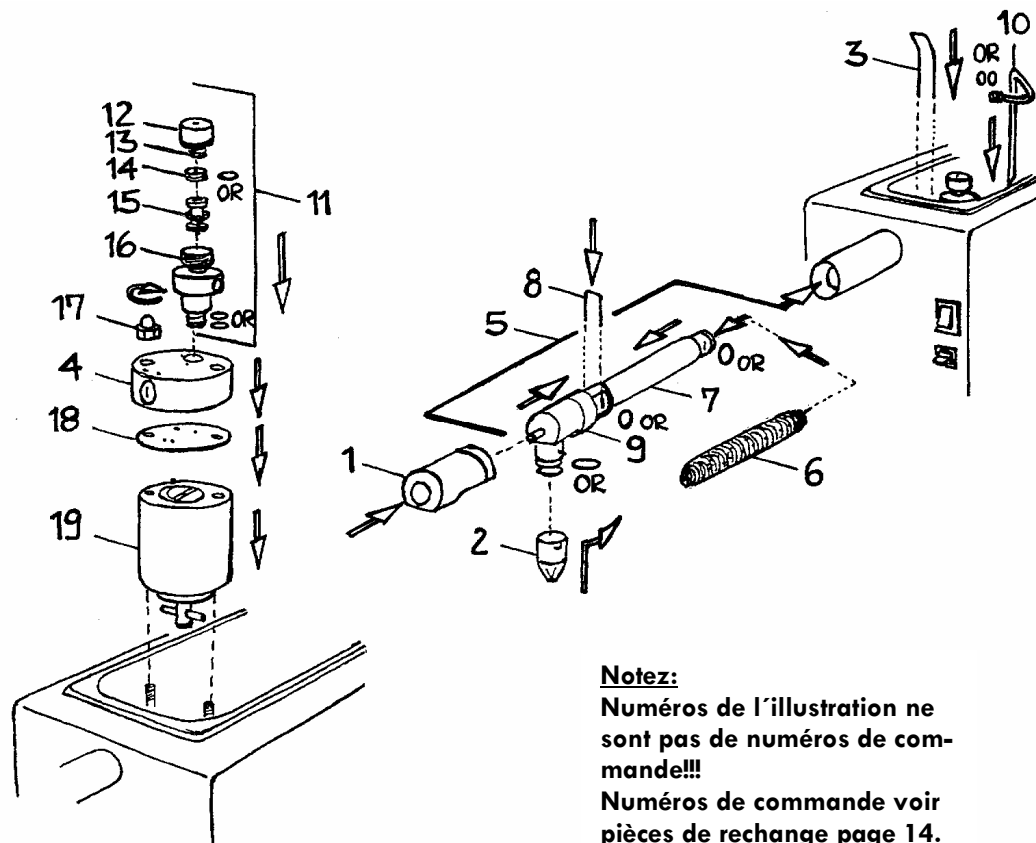
A fin que l'appareil fonctionne toujours sans dérangement, il faut respecter les points suivants:

- Bon fonctionnement du rotor de la pompe.
- Vérifier la bonne qualité de toutes les pièces ? évtl. remplacement!
- Vérifier les joints (en image page 10+11 nommé **OR**) ? évtl. remplacement!

Notez:

Informations/aide chez votre revendeur autorisé!

7.3.4 Montage



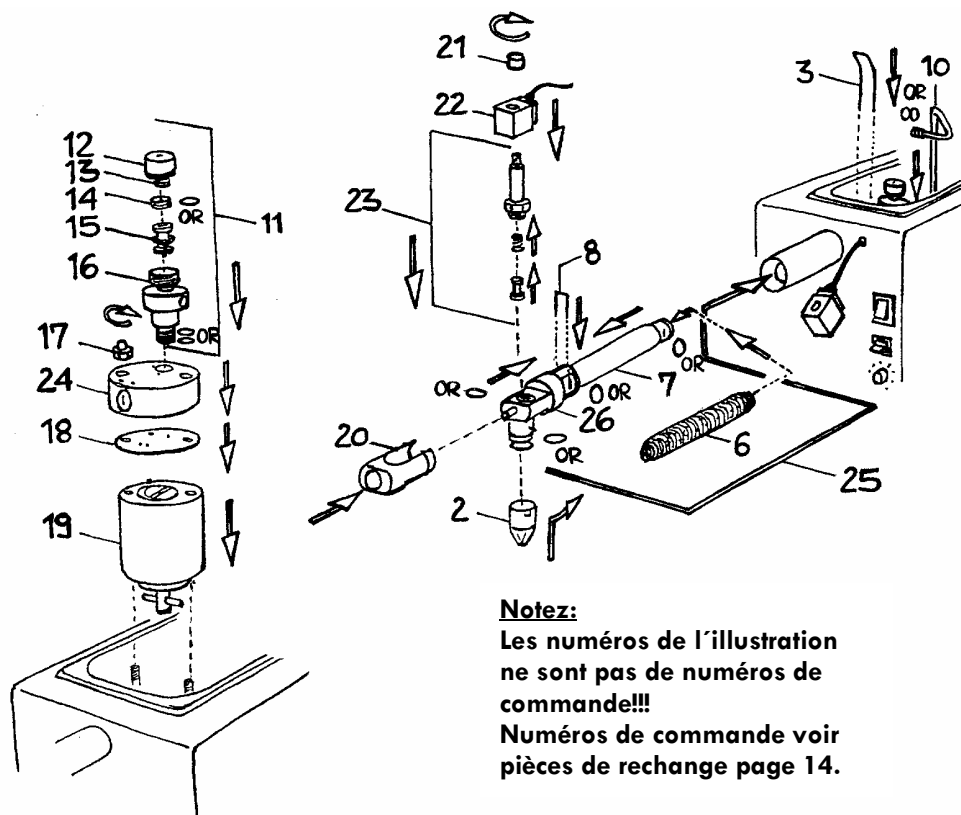
Notez:

Numéros de l'illustration ne sont pas de numéros de commande!!!

Numéros de commande voir pièces de rechange page 14.

Modèle „UNO“

- Placer la pompe (19) sur le boulon.
- Placer le disque de commande (18) sur la pompe (19).
- Placer la tête de pompe (4) sur le disque de commande (18). Faire attention au verrouillage!
- Fourrer ensemble la pièce de sortie (9) et le tube de battage (7).
- Enfoncer l'épingle de verrouillage (8) dans la pièce de sortie (9).
- Enfoncer la colonne de battage (6) dans le tube de battage (7).
- Pousser l'écoulement (5) par le boîtier de la machine et l'introduire dans la tête de pompe (4) par de légers mouvements circulaires.
- Introduire l'épingle de verrouillage (3) dans la tête de pompe (4).
- Poser les écrous borgnes (17) et visser à l'aide de la clé à pipe (**équipement spécial**) alternativement et uniformément.
- Assembler le régulateur d'air (11) et placer sur la tête de pompe (4).
- Introduire le tube d'aspiration (10) dans le régulateur d'air (11).
- Replacer la douille à décorer (2) et arrêter par une rotation vers la droite.
- Replacer la chape de front (1) sur la pièce de sortie (9), jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



Modèles „VARIO“ / „GRANDE-VARIO“

- Placer la pompe (19) sur le boulon.
- Placer le disque de commande (18) sur la pompe (19).
- Placer la tête de pompe (24) sur le disque de commande (18). Faire attention au verrouillage!
- Fourrer ensemble la pièce de sortie (26) et le tube de battage (7).
- Enfoncer l'épingle de verrouillage (8) dans la pièce de sortie (26).
- Enfoncer la colonne de battage (6) dans le tube de battage (7).
- Pousser l'écoulement (25) par le boîtier de la machine et l'introduire dans la tête de pompe (24) par de légers mouvements circulaires.
- Introduire l'épingle de verrouillage (3) dans la tête de pompe (24).
- Poser les écrous borgnes (17) et visser à l'aide de la clé à pipe (**équipement spécial**) alternativement et uniformément.
- Assembler le régulateur d'air (11) et placer sur la tête de pompe (24).
- Introduire le tube d'aspiration (10) dans le régulateur d'air (11).
- Assembler l'unité fermante supérieure (23).
- Poser l'unité fermante supérieure (23) sur la pièce de sortie (26) et serrer avec la clé (**équipement spécial**).
- Poser la bobine (22) sur l'unité fermante supérieure (23).
- Placer l'écrou moleté (21) et serrer.
- Replacer la douille à décorer (2) et arrêter par une rotation vers la droite.
- Replacer la chape de front (20) sur la pièce de sortie (26), jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

8. EN CAS DE TROUBLE	
Le bouton 0/I ne s'allume pas	• Vérifier le bon contact entre fiche et prise de courant. • Le courant est coupé: ⇒ S'adresser à un spécialiste! • Le câble est défectueux: ⇒ S'adresser au service après vente! • L'électronique est défectueux: ⇒ S'adresser au service après vente! • Le bouton est défectueux: ⇒ S'adresser au service après vente!
La chantilly est trop liquide	• Vérifier le régulateur d'air: ⇒ Ajouter plus d'air! • La crème à une teneur en graisses trop bas: ⇒ Utiliser une autre sorte de crème! • La régulation d'air est bouchée: ⇒ Nettoyer! • La crème liquide est trop chaude: ⇒ Vérifier le réfrigérateur!
La chantilly est trop ferme	• Vérifier le régulateur d'air: ⇒ Ajouter moins d'air! • La crème a une teneur en graisses trop élevée: ⇒ Délayer la crème liquide! • La crème liquide est trop chaude: ⇒ Vérifier le réfrigérateur!
La pompe fonctionne mais ne fournit pas de chantilly	• Les écrous borgnes sur la tête de pompe sont dévissés: ⇒ Reserrer alternativement les écrous borgnes! • La pompe travaille inégalement: ⇒ S'adresser au service après vente!
Les portions (modèle „VARIO“) sont inégales	• Le régulateur d'air est sale: ⇒ Nettoyer le! • La pompe travaille irrégulièrement: ⇒ S'adresser au service après vente! • Le régulateur d'air est trop ouvert. ⇒ Choisir une position plus fermée!
	•

9. TRANSPORT

Si vous transportez l'appareil ou si vous le mettez à la disposition d'autres personnes, veuillez tenir compte des instructions suivantes:

- **Transporter l'appareil toujours debout à la verticale!** Le transport de l'appareil couché risque d'endommager le groupe frigorifique.
- Avant de le remettre en marche, laisser reposer l'appareil durant au moins **2 heures** sur son nouveau lieu d'utilisation. Ce délai d'attente est nécessaire au groupe frigorifique pour se remettre du transport.
- **Laisser toujours le mode d'emploi et les accessoires complets (équipement spécial) avec l'appareil.**
- Remise en marche de l'appareil **selon mode d'emploi.**

10. ÉLIMINATION

- En ce qui concerne l'élimination des appareils de réfrigération votre commune vous donnera les informations nécessaires!
- Pour toute demande de renseignement, présentez les caractéristiques techniques générales!

Notez: - Ne pas déposer l'appareil avec les ordures ménagères!

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèles.....	Cremaldi-UNO	Cremaldi-Cremaldi-VARIO	GRANDE-VARIO
dimensions (sans écoulement) (LxPxH)	24,5x33x44cm.....	32x40,5x49cm	
poids	env. 27 kg.....	env. 35 kg	
tension/fréquence de réseau.....	230 V~/50 Hz.....	230V~/50 HZ	
puissance absorbée totale	max. 700 W.....	max: 800W	
protection par fusibles.....	min. 10 A.....	min. 10 A	
niveau sonore.....	< 70 db (A).....	< 70 db (A)	
remplissage de crème liquide	1,5 litres.....	5 litres	
température de la crème liquide en service réglée.....	3-6°C.....	3-6°C	
liquide frigorifique (sorte et quantité).....	R134a/ 75 g.....	R134a/75g	
classe de temperature.....	N.....	N	
surpression admissible	43 bars.....	43 bar	
classe de protection électrique.....	étanche.....	étanche	

12. PIÈCES DE RECHANGE

Modèle „UNO“

No. D'image	No de commande	Dénomination
1	40 276	Chape de front
2	35 026	Douille à décorer
3	11 055	Epingle de verrouillage (grande)
4	X-VKM-010	Tête de pompe (montée)
6	40 236	Colonne de battage
7	40 242	Tube de battage
8	11 054	Epingle de verrouillage (petite)
9	X-ASM-012	Pièce de sortie (montée)
10	36 037	Tube d'aspiration
11	X-LRM-001-1	Régulateur d'air (monté)
12	X-LRS-001	Molette de régulateur d'air montée
13	11 007	Ressort
14	40 169-1	Disque de régulateur d'air
15	X-RVL-001-1	Soupape de régulateur d'air montée
16	X-LRG-001	Corps de régulateur d'air
17	10 028	Ecrou borgne
18	14 013	Disque de commande
19	X-PUM-004	Pompe

Modèles „VARIO“ / „VARIO-GRANDE“

No. d'image	No. de commande	Dénomination
20	40 237	Chape de front
21	40 007	Ecrou moleté
23	38 000 – 1	Unité fermante supérieure
24	X-VKM-008	Tête de pompe montée
26	X-ASM-010	Pièce de sortie montée

Les autres pièces sont comme chez modèle „UNO“.

Equipement spécial

No. d'image	No. de commande	Dénomination
	51 006	Jeu de joints
	X-RDM-001	Embout de nettoyage
	34 004	Brosse (grande)
	34 003	Brosse (moyen)
	34 036	Brosse (petite)
	34 023	Clé à pipe
	34 002	Clé

