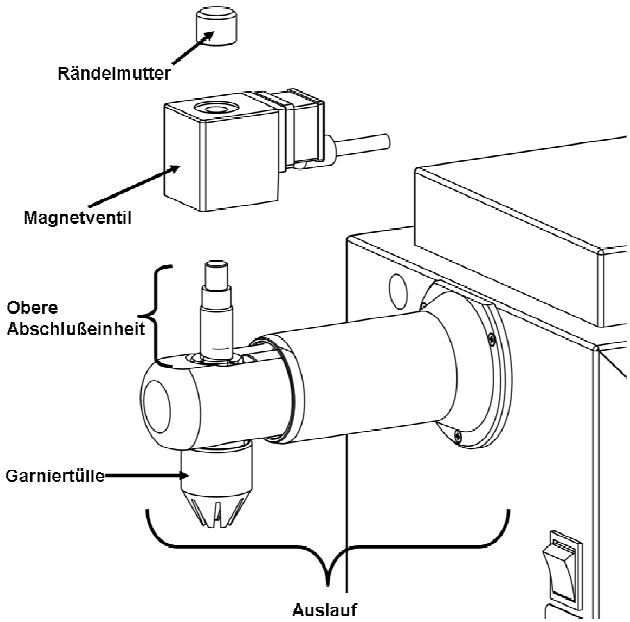
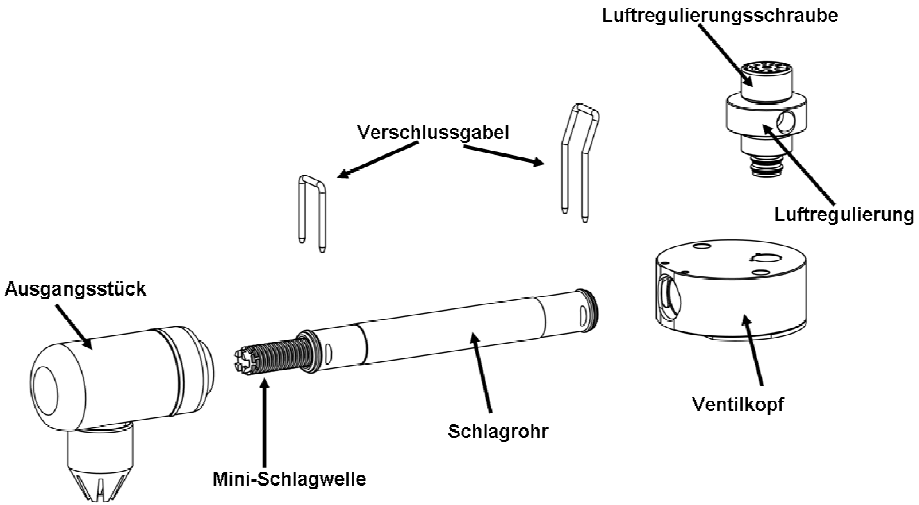
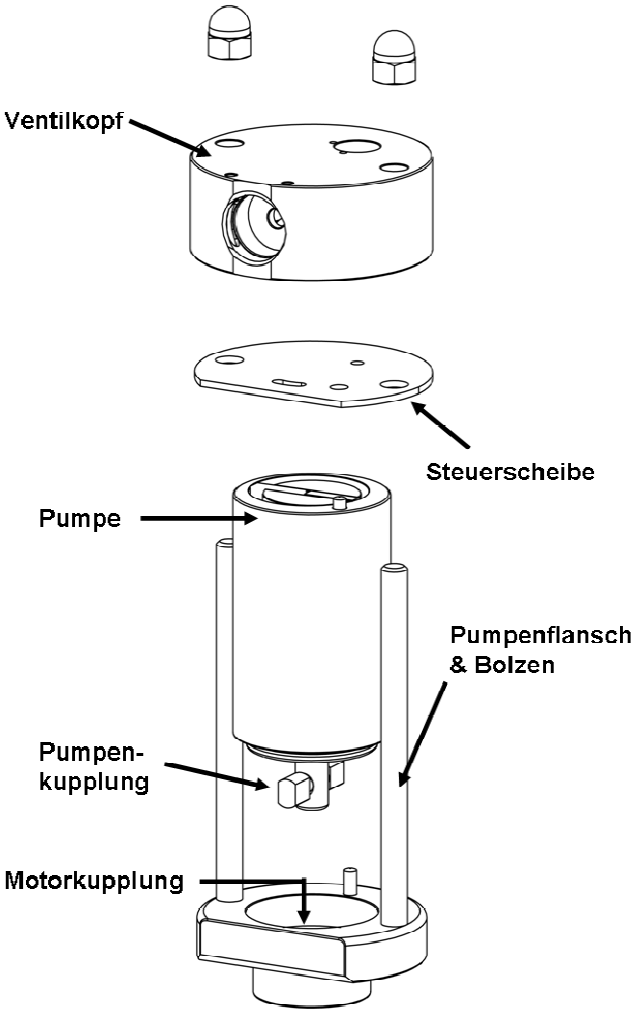
Gerätebeschreibung





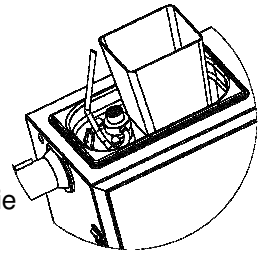
Original-Betriebsanleitung SANOMAT-Cremaldi - Technische Änderungen vorbehalten - Haftungs- und Garantieansprüche aufgrund unsachgemäßer Handhabung sind grundsätzlich ausgeschlossen - Das Design der Maschine sowie der einzelnen Teile kann von den Abbildungen abweichen - die Funktion bleibt die selbe!


Ventilkopf
Steuerscheibe
Pumpe
Pumpenflansch
& Bolzen
Pumpen-
kupplung
Motorkupplung

1. 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 Sahne die Desinfektionsreinigung durch! (Siehe Seite 14, Die tägliche Desinfektionsreinigung)



- *(12 Volt)* Nehmen Sie den Deckel mit dem integrierten Saugschlauch vom Sahnetopf ab.
- Schwenken Sie das Saugrohr hoch und nehmen Sie den Sahnetopf heraus.
- Wenn Sie süßen möchten, belassen Sie die *vorgekühlte* Rohsahne zunächst in der Originalpackung und rühren Sie gründlich Läuterzucker ein (75-80%iger Zuckersirup).

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

- Füllen Sie die vorgekühlte Rohsahne (ca. 6°C) in den Sahnetopf.
- *(12 Volt)* Drücken Sie den Deckel mit Saugschlauch wieder fest auf den Sahnetopf.
- Stellen Sie den gefüllten Sahnetopf in die Maschine.
- Schwenken Sie das Saugrohr wieder ein.
- Legen Sie den Deckel der Maschine auf.

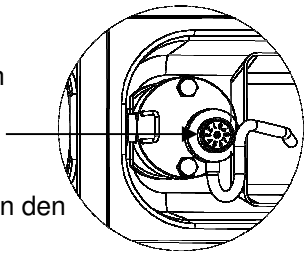
Bitte beachten Sie, dass der innere Kühlraum in dem der Sahnetopf steht, NICHT befüllt werden darf!

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!

2. Konsistenz der Schlagsahne einstellen

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

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



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

➔ 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 Sahne spritzen oder sie ist zu fest aufgeschlagen, bzw. verbuttert und die Maschine muss komplett gereinigt werden!

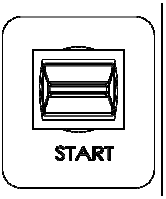
➔ Bei zu wenig Luft kommt die Sahne weich, flüssig.

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

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

- Legen Sie den Deckel auf.

3. Portionsgrößen entnehmen



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

- Drücken und halten Sie den Taster (Start nach unten/Hand nach oben)

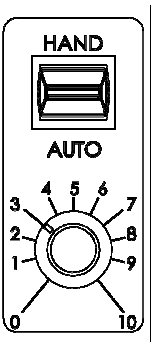
⇒ Der SANOMAT-CREMALDI fördert so lange Schlagsahne, bis Sie den Taster wieder loslassen.

Modell Vario & Grande-Vario:

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

- Stellen Sie am Portionsregler die gewünschte Portionsgröße ein:

  Die Ziffern „0” bis ”10” auf dem Regler entsprechen Sahneportionen von etwa 0-140g.



- Tippen Sie den Taster AUTO *kurz* an.

⇒ Der SANOMAT-CREMALDI fördert genau die vorgewählte Portionsgröße.
oder:

- Drücken und halten Sie den Taster AUTO

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

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!

4. 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 14
Jeden Monat	Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 17
Vor dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung und Reinigung der Luftregulierung	ab Seite 14
Nach dem Betriebsurlaub	Desinfektions-Reinigung	ab Seite 14
Bei Störungen	Generalreinigung und technische Prüfung	ab Seite 18

Tipp: Wir empfehlen Ihnen, bei jeglichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Einweg-Handschuhe zu tragen. So verhindern Sie, 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 22) nach - dort finden Sie wertvolle Tipps, z.B. wenn Sie wegen einer Verbutterung reinigen müssen

Bedenken Sie:

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

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

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

⚠ **Die Pumpe ist NICHT spülmaschinengeeignet!**

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

4.1 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 Sahnetopf heraus und reinigen Sie beides unter fließend heißem Wasser.
- Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 Liter warmem Trinkwasser (max. 50°C) und setzen Sie ihn in den SANOMAT-CREMALDI ein.

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

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

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

Vorbereitung 12Volt:

- Nehmen Sie den Maschinen-Deckel ab und hängen Sie einen 5-Liter-Eimer an den Auslauf.
- Heben Sie den Deckel vom Sahnetopf ab und drücken Sie den Taster Hand, bis der Saugschlauch entleert ist.
- Reinigen Sie den Schlauch außen mit einem Papiertuch.
- Ziehen Sie den Saugschlauch von der Luftregulierung ab und reinigen Sie ihn inklusive Deckel und dem Sahnetopf unter fließend heißem Wasser.
- Füllen Sie den Topf mit 1,5 Liter warmem Trinkwasser (max. 50°C) und stellen Sie ihn in den SANOMAT-CREMALDI.
- Bringen Sie den Saugschlauch an der Luftregulierung wieder an und drücken Sie den Deckel fest auf den Sahnetopf.

Vorreinigung:

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

  ☞ ***Modell „RA“:*** *Tippen Sie die Reinigungstaste (Abb.1) kurz*

Abb. 1

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!

an. Das Reinigungsprogramm läuft automatisch ab. (Dauer ca. 3 Minuten). Evtl. verbleibende Restmenge im Topf mit dem Taster „Hand“ entfernen.

Hauptreinigung:

- Tauschen Sie die Garniertülle gegen die Reinigungsdüse aus (Nachbestellung) (Abb. 2)

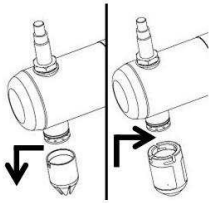


Abb. 2

⚠ **Reinigungsdüse niemals mit Sahne betreiben!**

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

- Ersetzen Sie die Reinigungsdüse durch die Garniertülle (Abb. 3)

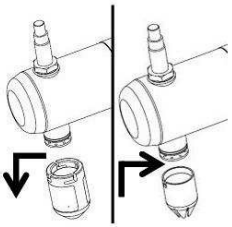


Abb. 3

- 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 (verschlossenen) Sahnetopf 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.

Stationäre SANOMAT-Cremaldis (außer 12Volt):

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** Rohsahne in den Sahnetopf. (vgl. Seite 10: ”Vorbereitung zum Gebrauch”).

Am nächsten Tag:

- Rühren Sie die Rohsahne gut durch.

  ✓ Ihr SANOMAT-CREMALDI ist betriebsbereit!

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!

4.2 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. 4)
- 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. 5).
- Reinigen Sie die Bohrung der Luftdüsenscheibe mit der kleinsten Bürste (Abb. 6).
- 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:

⚠ Saugrohr-Bohrung nach rechts, nicht nach hinten (Abb. 7)!

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

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

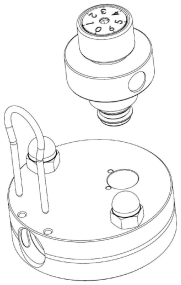


Abb. 4

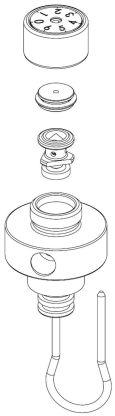


Abb. 5

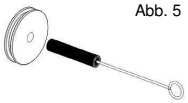


Abb. 6

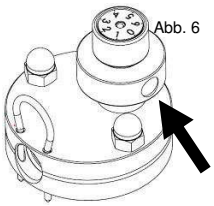


Abb. 7

4.3 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 14), 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:

- (Sofern vorhanden) Schrauben Sie die Rändelmutter des Magnetventils ab, nehmen Sie die Magnetspule nach oben ab und lassen Sie diese am Kabel herabhängen (Abb. 8).

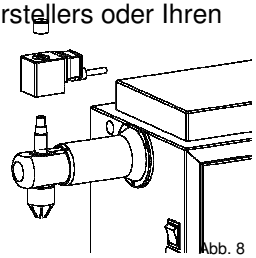


Abb. 8

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!

- (Sofern vorhanden) Schrauben Sie mit einem Schraubenschlüssel die obere Abschlusseinheit ab und entnehmen Sie die Feder und den Magnetkern (Abb. 9).
- 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. 10).
- Stoßen Sie Mini-Schlagwelle aus dem Schlagrohr heraus (Abb. 11).
- 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. 12).

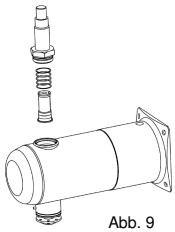


Abb. 9

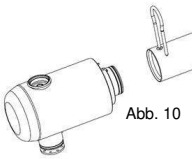


Abb. 10

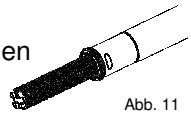


Abb. 11

⚠ **Pumpe nicht auseinandernehmen!**

- (Sofern vorhanden) Ziehen Sie mit einer Drehbewegung den Saugkorb vom Saugrohr ab.
- Nehmen Sie **alle** O-Ringe mit Hilfe der Büroklammer ab. Werfen Sie **alle** entnommenen O-Ringe weg (Abb. 13)!

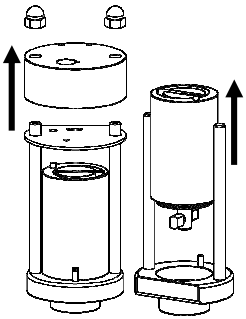


Abb. 12

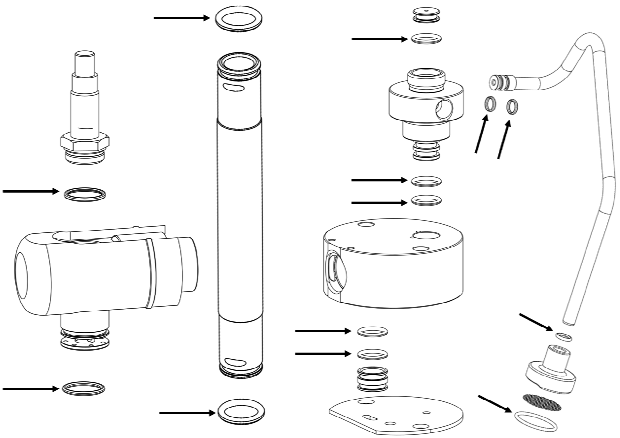


Abb. 13

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

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. 14).
- Führen Sie die Mini-Schlagwelle in das Schlagrohr ein.
- Drücken Sie den Arretierstift des Ausgangsstücks und stecken Sie es mit leichten Drehbewegungen in das Schlagrohr (Abb. 15). !Der Arretierstift muss einrasten!
- 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. 16).

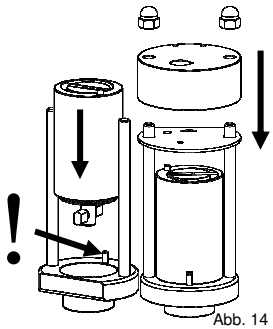


Abb. 14

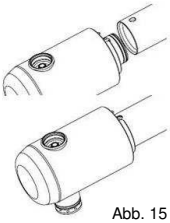


Abb. 15

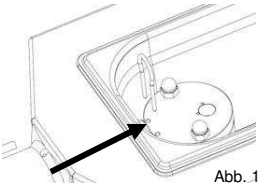


Abb. 16

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!

- 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. 17)!

- Setzen Sie das Rückschlagventil und die Luftdüsenscheibe in das Luftregulierungsgehäuse ein und setzen Sie die Luftregulierungsschraube auf (Abb. 17).
- Drehen Sie die Luftregulierungsschraube ganz zu und drehen Sie sie dann auf den gewohnten Wert zurück.

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

- (Sofern vorhanden) Stecken Sie den montierten Saugkorb auf das Saugrohr und montieren Sie das Saugrohr.
- (Sofern vorhanden) Setzen Sie die Feder und den Magnetkern in die Obere Abschlußeinheit und schrauben Sie sie mit dem Schraubenschlüssel auf das Ausgangsstück (Abb. 18).
- (Sofern vorhanden) Setzen Sie die Magnetspule und die Rändelmutter auf die Obere Abschlußeinheit und ziehen Sie die Rändelmutter fest (Abb. 19).
- Bringen Sie die Garniertülle an.
- Setzen Sie den (verschlossenen) Sahnetopf ein und den Maschinen-Deckel auf.

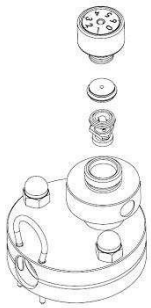


Abb. 17

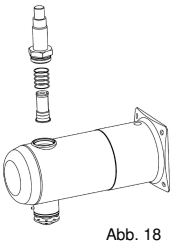


Abb. 18

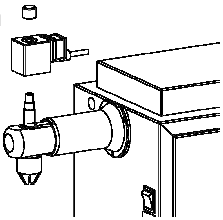


Abb. 19

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 Sahne	
• Ist der Sahnebehälter leer?	• Sahnebehälter auffüllen!
• Sind die Hutmuttern am Ventilkopf locker?	• Hutmuttern wechselweise gleichmäßig festziehen!
• Ist das Magnetventil verklebt?	• Generalreinigung und technische Prüfung durchführen!
• Wurde aufgeschlagene Sahne wieder in den Rohsahnebehälter gefüllt?	• Rohsahne austauschen. • Desinfektionsreinigung vorschriftsmäßig durchführen!
Die Pumpe ist trocken	• Luftregulierung abnehmen und etwas Flüssigkeit durch die Öffnung vom Ventilkopf zur Luftregulierung geben
Die Schlagsahne ist nicht einwandfrei oder nicht standfest	
• Luftregulierung ist mit Sahne verklebt	• Luftregulierung gründlich reinigen und eine komplette Desinfektionsreinigung durchführen!
• War die Rohsahne gefroren oder zu warm?	• Neue Rohsahne einfüllen mit einer Temperatur ca. +6°C!
• Hat sich die Rohsahne nach einiger Zeit abgesetzt?	• Rohsahne gründlich durchrühren!
• Wurde nicht einwandfreie Sahne oder mit geringem Fettgehalt verwendet?	• Andere Sahne ausprobieren. Wir empfehlen 32% Fettstufe!
• Wurde der SANOMAT-CREMALDI nicht ordnungsgemäß gereinigt?	• Desinfektions-Reinigung vor-schriftsmäßig durchführen!
Die Portionen sind nicht gleichmäßig groß (AUTO)	
• Sind die Portionen nicht gleichmäßig groß?	• Luftregulierung und Dichtungen auf richtigen Sitz prüfen!
Verbuttertes/eingefrorenes Schlagsystem – Druckentlastung durchführen!	
• Das Schlagsystem ist verbuttert oder eingefroren	• Führen Sie eine Druckentlastung und danach eine Hygienereinigung durch:
• Nehmen Sie das Magnetventil ab. Nehmen Sie ein Handtuch und legen es um die obere Abschlußeinheit. Mit dem Schraubenschlüssel entfernen Sie nun vorsichtig und langsam die Hülse des Magnetventils – ACHTUNG! Hier entweicht der Druck aus dem Schlagsystem und die Sahne tritt mit hoher Geschwindigkeit aus! Danach fahren Sie wie gewohnt mit dem Auseinanderbau und der Reinigung fort.	
12 Volt:	
Das Gerät funktioniert nicht → Ist die Batterie geladen? Richtig angeklemmt? Sitzen die Klemmen korrekt? Sind die Pole sauber? Er kühlt nicht mehr?	

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.