

GEBRUIKSAANWIJZING

SANOMAT

S-SERIE



GEBRUIKSAANWIJZING SANOMAT S-SERIE

INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE	1
1. ALGEMENE INFORMATIE	3
2. INSTALLATIE	4
2.1. Uitpakken en controleren	4
2.2. Toepassingen	4
2.3. Veiligheidsvoorschriften	4
2.4. Plaatsing.....	5
3. GEBRUIK.....	6
3.1. Touchscreen.....	6
3.2. Voorbereidingen voor gebruik	7
De eerste keer in gebruik nemen:	7
Dagstand.....	7
Nachtstand	8
3.3. Werking.....	8
Slagroom vullen	8
Dikte van de slagroom instellen	9
Slagroom aftappen.....	9
Handmatig	9
Continu (beperkt)	9
Continu (onbeperkt)	9
Portionering	10
Uitschakelen	10
4. REINIGING EN ONDERHOUD	11
4.1. Dagelijkse desinfectie en reiniging	11
Voorbereiding.....	12
Voorspoelen.....	12
Reiniging en desinfectie	12
Naspoelen	12
4.2. Wekelijkse reiniging van de luchtregelaar	13
Demontage.....	13
Reiniging	13
Monteren.....	13
4.3. Grondige reiniging.....	14
Demontage.....	14
Reinigen	15
Controleren.....	15
Monteren.....	15
5. PARAMETERS	16
6. WAARSCHUWINGEN	17
7. STORINGEN EN MELDINGEN	18
7.1. Storingen.....	18
Pomp loopt, maar er komt geen slagroom uit de slagroomautomaat.....	18
De slagroom is niet goed of is niet goed instelbaar	18
De slagroom blijft dun	18
De Sanomat slagroomautomaat spettert.	18
De slagroomautomaat lekt na.....	19
De slagroom is verboterd in het slagsysteem en/of de slagroomautomaat blaast in het reservoir.	19
De Sanomat slagroomautomaat wordt langzamer.	19
De slagroom in het reservoir of in het slagsysteem is bevroren.....	19
De grootte van de porties wisselt. De eerste portie is kleiner.....	19
De toetsen reageren niet	19
7.2. Meldingen	20

Temperatuuralarm	20
Temperatuursensor fout	20
Voelerfout.....	20
EP-Fout	20
8. ALGEMENE AANWIJZINGEN.....	21
8.1. Transport.....	21
8.2. Einde van de levensduur	21
8.3. Technische gegevens.....	21
Sanomat S2.....	21
Sanomat S5.....	21
9. GARANTIE	22

1. ALGEMENE INFORMATIE

Wij danken u hartelijk voor de aanschaf van de slagroomautomaat Sanomat S en voor het in onze producten gestelde vertrouwen. De Sanomat S is geproduceerd met behulp van de meeste recente technologie en is een efficiënte, energiezuinige slagroomautomaat van de nieuwste generatie. Mocht u punten ter verbetering willen voorstellen dan zullen wij deze ter harte nemen bij de verdere ontwikkeling in de toekomst.

Slagroom is een natuurproduct, waarvan de samenstelling gedurende het jaar wisselt. Hierdoor is het mogelijk dat de kwaliteit en daarmee de opslag, stevigheid, stand en structuur variëren.

Wij adviseren U verse, gezoete of ongezoete, slagroom te gebruiken met een temperatuur van +3°C to +5°C en een vetgehalte van 33% tot 43%. De Sanomat S slagroomautomaat kan zowel met slagroom op basis van dierlijke vetten als op basis van plantaardige vetten goed overweg.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat de slagroomautomaat in gebruik wordt genomen en bewaar de gebruiksaanwijzing goed.

Alle onderdelen van de slagroomautomaat die in aanraking komen met slagroom voldoen strikt aan de hygiënenormen en zijn in overeenstemming met de huidige wetgeving.

Om vervuiling en besmetting te voorkomen is het van groot belang dat de slagroomautomaat wordt gereinigd en gedesinfecteerd zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld.

Neem contact op met de leverancier of een gespecialiseerde onderhoudsmonteur indien een mankement aan de slagroomautomaat zich mocht voordoen.

OPGELET!!!

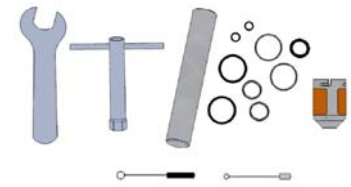
Probeer niet zelf de slagroomautomaat te repareren of aan te passen. Dit kan gevaarlijk zijn. Mochten er desondanks wijzigingen aan de slagroomautomaat zijn gemaakt dan vervalt de garantie.

Gebruik de slagroomautomaat niet voor andere doeleinden dan de bedoeling is.

2. INSTALLATIE

2.1. Uitpakken en controleren

- Knip met een schaar de verpakkingsbanden door en til de doos verticaal omhoog.
- Neem de Sanomat voorzichtig uit de piepschuimvoet en controleer de slagroomautomaat op schade.
- Bij de Sanomat slagroomautomaat worden de volgende zaken meegeleverd:
 - Gebruiksaanwijzing
 - Bedienings- en reinigingskaart
 - Gereedschapssetje (steeksleutel, dopsleutel, kunststof stamper, set O-ringen, spoelkoppeling en reinigingsborsteltjes)



Afbeelding 1

2.2. Toepassingen

- De Sanomat slagroomautomaat dient uitsluitend te worden gebruikt voor de opslag van slagroom en bavarois. Voor overige toepassingen is de Sanomat slagroomautomaat niet geschikt.
- De Sanomat slagroomautomaat is te gebruiken bij een omgevingstemperatuur tot maximaal 40°C.
- De Sanomat slagroomautomaat is een professioneel slagroomautomaat en is niet geschikt voor particulier gebruik.
- De Sanomat slagroomautomaat mag niet worden gebruikt in ruimtes met explosiegevaar.
- Bediening van de Sanomat slagroomautomaat dient te geschieden door personen welke 14 jaar of ouder zijn.

2.3. Veiligheidsvoorschriften



De veiligheidsvoorschriften zijn van belang voor de persoonlijke veiligheid, de hygiëne en de probleemvrije werking van de slagroomautomaat. Neem daarom de volgende veiligheidsvoorschriften onvoorwaardelijk in acht.



Schakel de Sanomat slagroomautomaat 's nachts niet uit

Biedt extra zekerheid op hygiënisch gebied. Alleen bij langdurige stilstand kan de slagroomautomaat worden uitgeschakeld.



Gebruik de Sanomat slagroomautomaat niet voor andere toepassingen

Elk oneigenlijk gebruik kan leiden tot storingen en schades. Bovendien vervalt de garantie op de slagroomautomaat



Gebruik bij de reiniging, desinfectie en reparatie uitsluitend originele onderdelen

Bij gebruik van niet-originele onderdelen kan er schade aan de slagroomautomaat. Bovendien vervalt de garantie op de slagroomautomaat.



Reinig de Sanomat slagroomautomaat nooit met een waterslang of stoomreiniger

Hierbij ontstaat het risico dat er schade wordt aangericht.



Alleen deskundig personeel mag de Sanomat slagroomautomaat bedienen.



Garandeer de veiligheid door regelmatig onderhoud



Neem de bedieningsinstructies in acht



Plaats de Sanomat slagroomautomaat zodat de stekker altijd toegankelijk blijft voor noodgevallen.

2.4. Plaatsing

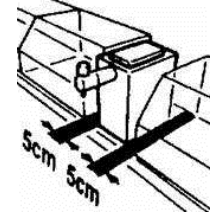
Plaats de Sanomat slagroomautomaat zodat de vier poten op een stevige, platte en horizontale oppervlakte staan. Houd hierbij rekening met:



Voorkom brandgevaar door warmtevorming
Neem de zijdelingse veiligheidsafstanden in acht
Rechts en links minimaal 5 centimeter



Vermijd directe zonnestrallen



Afbeelding 2

Controleer of de wandcontactdoos geaard is en of de juiste netspanning beschikbaar is:

- 230V~/50Hz afgezekerd op minimaal 10A

Laat de Sanomat slagroomautomaat minstens 2 uur uitgeschakeld op de desbetreffende plek staan, voordat de slagroomautomaat in gebruik wordt genomen. Deze tijd heeft het slagroomautomaat nodig om te herstellen van het transport.

Verwijder het overige verpakkingsmateriaal van de Sanomat slagroomautomaat en steek de stekker in het stopcontact.



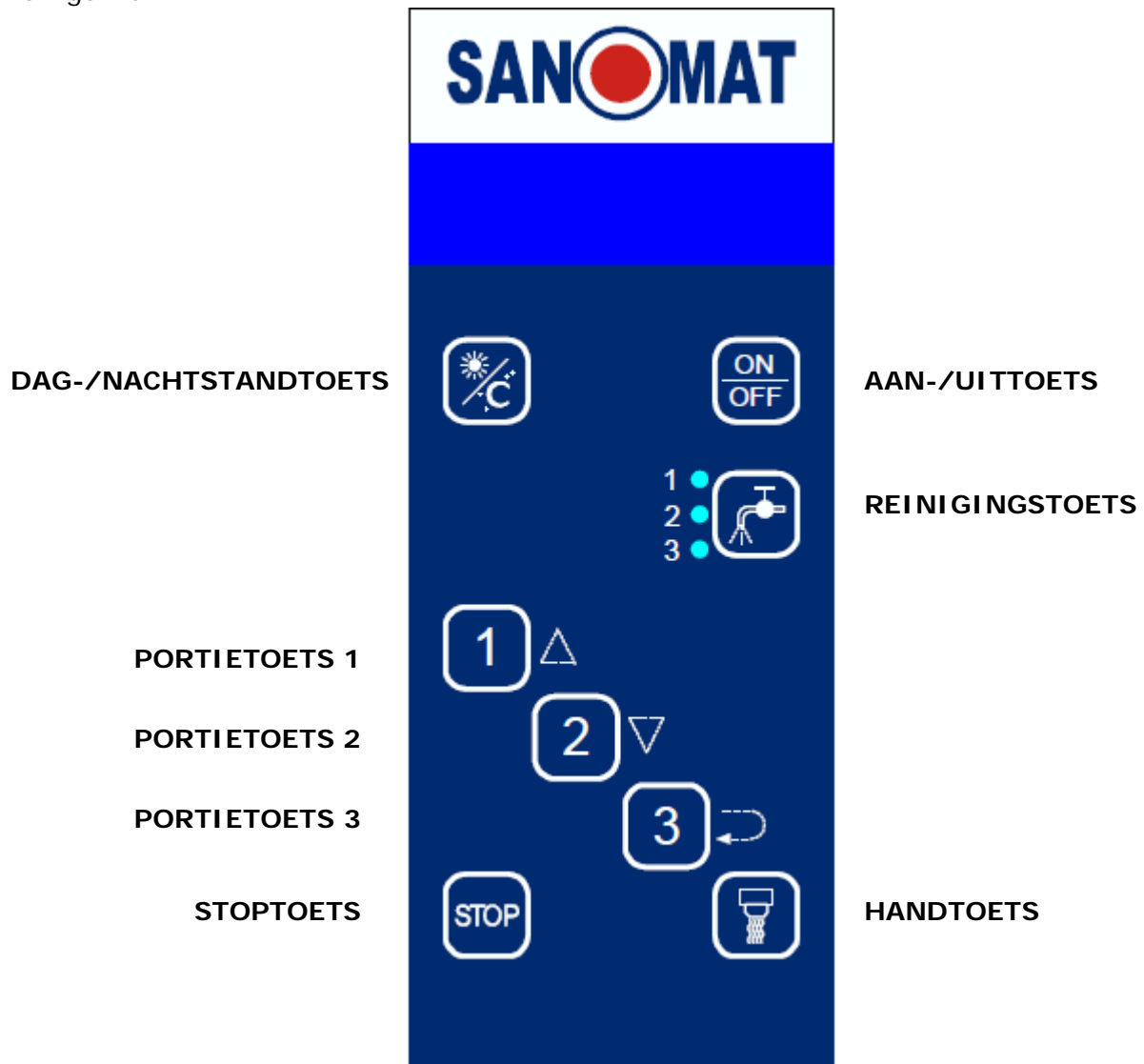
Alvorens de Sanomat slagroomautomaat in gebruik te nemen dient de reinigings- en desinfectieprocedure te worden uitgevoerd! (zie hiervoor bladzijde 11)

De Sanomat slagroomautomaat is klaar voor gebruik!

3. GEBRUIK

3.1. Touchscreen

De bediening van de Sanomat slagroomautomaat gaat via een praktisch en energiezuinig touchscreen. Voor de bediening volstaat het licht aanraken van de toetsen. Het touchscreen is vervaardigd uit gehard glas waardoor het duurzaam en eenvoudig te reinigen is.



Afbeelding 3



De temperatuurindicatie neemt niet de noodzaak weg om de temperatuur van de slagroom met een geijkte thermometer te controleren.

3.2. Voorbereidingen voor gebruik

De eerste keer in gebruik nemen:

Nadat de stekker in het stopcontact is gedaan, staat de Sanomat slagroomautomaat in de **Uit-stand**. De koeling is uitgeschakeld en het display toont "Uit".

Om de slagroomautomaat in of uit te schakelen, dient de **AAN-/UITTOETS** gedurende 3 seconden te worden ingedrukt. Bij inschakelen schakelt de slagroomautomaat zich in de **dagstand** en bij het uitschakelen schakelt de slagroomautomaat zich in de **Uit-stand**.

De slagroomautomaat is uitgerust met twee verschillende standen, de **dagstand** en de **nachtstand**. Na de eerste keer inschakelen, staat de slagroomautomaat in de **dagstand**.



Pas als de eerste reinigings- en desinfectieprocedures is uitgevoerd, schakelt de koeling aan. (Voor reinigings- en desinfectieprocedure zie bladzijde 11)

Desgewenst kan het verzoek tot reinigen worden weggedrukt, door op de **STOPTOETS** te drukken. Met deze handeling wordt de reinigings- en desinfectieprocedure niet uitgevoerd en wordt niet voldaan aan de hygiëne-eisen.



De Sanomat slagroomautomaat bevat een veiligheidsmodus, welke er voor zorgt dat er minimaal 2 minuten tussen het in- en uitschakelen van de koeling zit. Dit voorkomt overbelasting van de compressor. Ook als de stroomtoevoer plots wordt onderbroken start de veiligheidsmodus.

Dagstand

In de **dagstand** kan de Sanomat slagroomautomaat gebruikt worden voor het verwerken van slagroom.



Afb. 4

Indien er geen bijzondere meldingen op het display verschijnen, toont het display afwisselend de temperatuur en de tijd.

Indien de temperatuur van de slagroom hoger is van 9°C dan toont het display **Temperatuur alarm**. Zodra de temperatuur van de slagroom beneden 9°C daalt, dan verdwijnt deze waarschuwing.

Is de temperatuur van de slagroom hoger dan de vrijgavewaarde van 8°C, dan schakelt de temperatuurswaarschuwing in. De drie LED-lampjes bij de **REINIGINGSTOETS** knipperen dan. Indien de slagroom een temperatuur van 8°C of minder heeft bereikt, dan knipperen de LED-lampjes niet langer.

Deze waarschuwingen hebben geen gevolgen voor de werking van de slagroomautomaat.

Nachtstand

Door in de **dagstand** op de **DAG-/NACHTSTANDTOETS** te drukken, schakelt de slagroomautomaat in de **nachtstand**. Door in de **nachtstand** op de **DAG-/NACHTSTANDTOETS** te drukken, schakelt de slagroomautomaat in de **dagstand**.



Het display zal de tekst **Graag reinigen - druk op de reinigingstoets** tonen en de koeling slaat af. De reinigings- en desinfectieprocedure dient te worden uitgevoerd. Desgewenst kan het verzoek tot reinigen worden weggedrukt, door op de **STOPTOETS** te drukken. Met deze handeling wordt de reinigings- en desinfectieprocedure niet uitgevoerd en wordt niet voldaan aan de hygiëne-eisen.

Afb. 5

Mogelijk verschijnt vervolgens de tekst **! Luchtregeelaar reinigen !** in het display. Reinig dan de luchtregeelaar zoals beschreven op bladzijde 13. Desgewenst kan dit verzoek worden weggedrukt, door op de **STOPTOETS** te drukken. Met deze handeling wordt de reinigings- en desinfectieprocedure niet uitgevoerd en wordt niet voldaan aan de hygiëne-eisen.

In de **nachtstand** is het niet mogelijk om slagroom te verwerken. De koeling blijft wel ingeschakeld. Indien er geen bijzondere meldingen op het display verschijnen, toont het display afwisselend de temperatuur en de maan.

In de **nachtstand** kunnen verschillende functies worden bediend:

- De dagelijkse reinigings- en desinfectieprocedure
- Het wijzigen van parameters

3.3. Werking

Slagroom vullen

Voor het eerste gebruik, is het raadzaam om het roomreservoir te vullen met koud water en dit reservoir in de slagroomautomaat te plaatsen. Op deze manier wordt de gebruikstemperatuur sneller bereikt.

Neem de deksel af en giet de slagroom (voorgekoeld $\pm 4^{\circ}\text{C}$) in het roomreservoir of plaats de zak in de binnenruimte. Schudt of roer de slagroom eerst goed.



Wanneer gewerkt met gezoete slagroom gebruik dan bij voorkeur kant-en-klaar gezoete slagroom. Bij gebruik van poeder- en kristalsuiker bestaat de kans dat de pomp beschadigd raakt.



De Sanomat slagroomautomaat nooit inschakelen zonder spoelwater of room. Het droog laten lopen leidt onherroepelijk tot defecten.

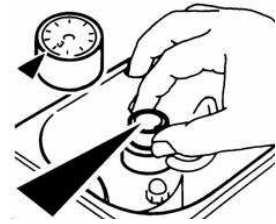


Zorg er voor dat er geen vloeistof in de binnenruimte van de slagroomautomaat terecht komt. Dit leidt onherroepelijk tot defecten.

Dikte van de slagroom instellen

Met de luchtregelaar wordt de luchtigheid en de stand van de slagroom ingesteld.

- Draai de luchtregelaar met de cijfers van de klok mee op stand 0 totdat deze blokkeert. De 0 wijst dan naar de voorzijde van de slagroomautomaat. Daarna terugdraaien naar de gewenste stand



Afbeelding 6

- ⇒ Het beste resultaat wordt verkregen bij de stand "3" of "4". Met enige inspanning kan de persoonlijk gewenste stand worden bepaald.
- ⇒ De stand van de slagroom verandert al bij 1 millimeter draaien aan de luchtregelaar.
- ⇒ Bij te veel lucht kan de slagroomautomaat vastlopen of in de boter slaan. Indien dit zich voordoet dient de slagroomautomaat geheel gereinigd te worden.
- ⇒ Bij te weinig lucht komt de slagroom vloeibaar uit de slagroomautomaat.



Wanneer de slagroomautomaat wordt gebruikt als luchtregelaar op "0" staat, wordt pomp te zwaar belast en treedt schade op aan de pomp.

Slagroom aftappen

Er zijn met de Sanomat slagroomautomaat de volgende mogelijkheden om slagroom af te tappen:

Handmatig

Middels deze optie kunnen handmatig kleine hoeveelheden slagroom wordt getapt.



Afb. 7

Houdt de **HANDTOETS** ingedrukt. De slagroomautomaat geeft net zolang slagroom totdat de **HANDTOETS** wordt losgelaten, echter nooit langer dan zes seconden.

Continu (beperkt)

Met deze optie bestaat de mogelijkheid een grote vooringestelde hoeveelheid slagroom (1 – 100 seconden) af te tappen. Dit is een tijdsbesparende optie omdat gedurende de werking de slagroomautomaat niet bediend hoeft te worden.



Afb. 8



Druk tegelijkertijd op de **HANDTOETS** en de **PORTIETOETS 1**. De slagroomautomaat geeft gedurende een vast instelde duur slagroom. Let op dat er genoeg slagroom aanwezig is om drooglopen te voorkomen. Door op de **STOPTOETS** te drukken wordt het aftappen onderbroken

Continu (onbeperkt)

Met deze optie bestaat de mogelijkheid een oneindig grote hoeveelheid slagroom af te tappen.



Afb. 9



Druk tegelijkertijd op de **HANDTOETS** en de **PORTIETOETS 2**. De slagroomautomaat geeft nu slagroom totdat de **STOPTOETS** wordt ingedrukt. Let op dat er genoeg slagroom aanwezig is om drooglopen te voorkomen.

Portionering

De Sanomat slagroomautomaat is voorzien van drie portietoetsen waarmee porties slagroom met een instelbare grootte zijn af te tappen. Deze grootte van de portietoetsen zijn middels het aanpassen van de parameters te wijzigen.

Af fabriek zijn de portietoetsen als volgt ingesteld:

- 1** PORTIETOETS 1: 20 gram
- 2** PORTIETOETS 2: 30 gram
- 3** PORTIETOETS 3: 40 gram

Afb. 10

- De drie voorgeprogrammeerde porties zijn gebaseerd op het gewicht van verse slagroom met een vetgehalte van circa 33%.
- Afhankelijk van de kwaliteit van de slagroom en de luchttoevoer kunnen de porties 2 gram afwijken van de ingestelde grootte.

Druk op de gewenste **PORTIETOETS**. De slagroomautomaat geeft nu eenmaal de gewenste portie slagroom.

Of

Houdt de gewenste **PORTIETOETS** ingedrukt. De slagroomautomaat geeft nu continu slagroom. Zodra de **PORTIETOETS** wordt losgelaten wordt geven van huidige portie slagroom afgerond en vervolgens stop de slagroomautomaat.

Door tussentijds op de **STOPTOETS** te drukken, stop de slagroomautomaat met het geven van slagroom.

Uitschakelen

Indien het noodzakelijk is kan de slagroomautomaat worden uitgeschakeld (bijvoorbeeld bij vakantie of langdurige stilstand). Dit gaat als volgt:

Haal de slagroom uit de slagroomautomaat en voer de reinigings- en desinfectieprocedure uit. Reinig de luchtregelaar. Wanneer dit is doorlopen kan de slagroomautomaat worden uitgeschakeld door op de **AAN-/UITTOETS** te drukken. De slagroomautomaat schakelt zich nu automatisch uit. U kunt de stekker uit het stopcontact halen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

De Sanomat slagroomautomaat kan dagelijks storingsvrij gebruikt worden. Hierbij is het uiteraard van groot belang dat de slagroomautomaat in schone en hygiënische staat verkeerd. Onderstaande tabel is ter ondersteuning hierbij.

Parameter	Toelichting
Dagelijks	Desinfecteren en reinigen
Wekelijks	Luchtrekening reinigen
Maandelijks	Grondige reiniging
Na lange tijd niet te hebben gebruikt	Grondige reiniging, desinfecteren en reinigen
Bij storingen	Grondige reiniging en technisch onderzoek



Reinig en desinfecteer de slagroomautomaat met een geschikt reinigings- en desinfectiemiddel. Sanomat adviseert het gebruik van Radikaal. Het gebruik van andere schoonmaakmiddelen kan leiden tot schade. Hierdoor kan ook de garantie op de slagroomautomaat komen te vervallen.



Reinig de slagroomautomaat nooit schoon met een slang/douche of een stoomreiniger. Hierdoor ontstaat gevaar voor persoonlijk letsel en schade aan de elektra in de slagroomautomaat.

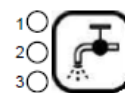
4.1. Dagelijkse desinfectie en reiniging

Desgewenst kan er op een vast tijdstip op elke dag een melding op het display verschijnen dat de slagroomautomaat moet worden gereinigd. Dit tijdstip is te wijzigen middels de parameters. Daarnaast verschijnt deze melding elke telkens wanneer de **nachtstand** van de slagroomautomaat wordt ingeschakeld.

Tijdens de schoonmaakprocedure schakelt de koeling automatisch uit. De schoonmaakprocedure bestaat uit 3 fases:

1. VOORSPOELEN
2. REINIGING EN DESINFECTIE
3. NASPOELEN

Elke reinigingsfase wordt gestart door de **REINIGINGSTOETS** in te drukken. In het display wordt aangegeven welke handeling exact dient te worden uitgevoerd. Naast de **REINIGINGSTOETS** knippert één van de drie LED-lampjes overeenkomstig de actuele fase.



Afb. 11

Zodra de reinigingsprocedure is doorlopen gaan alle LED-lampjes naast de **REINIGINGSTOETS** uit. Op elk gewenst kan de reinigingsprocedure worden beëindigd door gedurende enige seconden op de **STOPTOETS** te drukken.



De instructies welke verschijnen op het display dienen alleen als hulpmiddel. Volg de uitgebreide schoonmaakinstructies in de gebruiksaanwijzing nauwgezet op.



Reinig de Sanomat slagroomautomaat dagelijks na sluitingstijd



Laat de Sanomat slagroomautomaat nooit 's nachts staan zonder dat de slagroomautomaat is gereinigd.



Reinig het touchscreen nooit met een natte doek.

Vorbereiding

1. Neem de deksel van de slagroomautomaat en plaats een emmer van minimaal 5 liter onder de uitloop.
2. Neem het slagroomreservoir of de slagroomzak uit de slagroomautomaat.
3. Vul een spoelermertje of reservoir met 1,5 liter water van maximaal 35°C-45°C.

Voorspoelen

4. Schakel de slagroomautomaat in de **nachtstand** door op de **DAG-/NACHTSTANDTOETS** te drukken. Op het display verschijnt nu de tekst **Graag reinigen - druk op de reinigingstoets**. Houdt vervolgens de **REINIGINGSTOETS** 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt nu **Plaats een reservoir met 1,5L warm water (35°C-40°C) in de machine + druk op de reinigingstoets**. Het bovenste LED-lampje knippert.
5. Plaats het spoelermertje of reservoir uit stap 3 in de slagroomautomaat en druk op de **REINIGINGSTOETS**. Na het indrukken van deze toets start het spoelprogramma automatisch. Het programma duurt circa 3 minuten. In het display verschijnt nu de tekst **Voorspoelen**. Tijdens het reinigen blijft het bovenste LED-lampje continu branden. Zodra deze fase is afgelopen brandt het bovenste LED-lampje en knippert het middelste LED-lampje en wordt in het display de volgende stap vermeld.



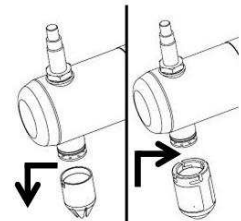
Afb. 12



Afb. 13

Reiniging en desinfectie

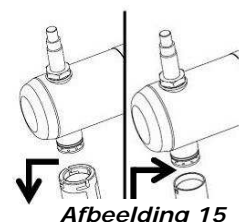
6. Verwijder de garneertule van de slagroomautomaat en monteer de spoelkoppeling.
- Gebruik de spoelkoppeling nooit met slagroom**
7. Reinig de garneertule met handwarm water en leg deze ter desinfectie in het spoelermertje of het reservoir
 8. Vul het spoelermertje of het reservoir met 1,5 liter water van maximaal 50°C-55°C en met 15ml Radikaal .
- Gebruik geen ander schoonmaakmiddel dan Radikaal**
9. Deze stappen worden als volgt vermeld in het display: **Plaats een reservoir met 1,5L warm water (35°C-40°C) in de machine + druk op de reinigingstoets**.
 10. Druk vervolgens op **REINIGINGSTOETS**. De hoofdreiniging start nu automatisch. Hiervan verschijnt ook een melding op het display en het middelste LED-lampje brandt continu. Aan het einde van deze fase branden het bovenste en middelste LED-lampje en knippert het onderste LED-lampje.



Afb. 14

Naspoelen

11. Haal het spoelermertje of het reservoir uit de slagroomautomaat. Spoel deze af met handwarm water.
12. Vul het spoelermertje of het reservoir met 1,5 liter koud water en plaatse deze in de slagroomautomaat.
13. Druk vervolgens op de **REINIGINGSTOETS**. Het naspoelen start automatisch. Hiervan verschijnt ook een melding in het display. Het onderste LED-lampje brandt continu.
14. Wanneer deze fase is beëindigd knipperen alle LED-lampjes
15. Neem na afloop van deze fase het spoelermertje of het reservoir uit de slagroomautomaat en maak de binnenzijde van de slagroomautomaat schoon met een zachte doek en reinigingsmiddel.
16. Vervang vervolgens de spoelkoppeling voor de garneertule en zet het slagroomreservoir met voorgekoelde slagroom terug in de slagroomautomaat.
17. Monteer de deksel en druk op de **REINIGINGSTOETS**.



Afb. 15



Druk tijdens het reinigen niet op de STOPTOETS. De slagroomautomaat ziet dan niet dat het reinigingsproces is beëindigd en geeft continu aan dat de slagroomautomaat gereinigd moet worden.

De slagroomautomaat bevindt zich nog steeds in de **nachtstand**. Indien direct gebruik is gewenst druk dan minimaal drie seconden op de **DAG-/NACHTSTANDTOETS** om de slagroomautomaat in de **dagstand** te schakelen. Indien gebruik later is gewenst kan ook later op de **DAG-/NACHTSTANDTOETS** gedrukt worden.

Tips:

- Indien na sluitingstijd de slagroomautomaat wordt gereinigd kan de volgende dag de slagroomautomaat direct in gebruik worden genomen.
- Laat de slagroomautomaat ingeschakeld staan op de **nachtstand**. En laat de voorgekoelde slagroom in de slagroomautomaat staan.
- Roer de volgende dag de voorgekoelde slagroom goed door en schakel de slagroomautomaat de **dagstand**.

4.2. Wekelijkse reiniging van de luchtregelaar

Demontage

1. Voer de dagelijkse reinigings- en desinfectieprocedure uit.
2. Haal de borgpen uit de ventielkop.
3. Haal de zuigstang of BIB koppeling van de luchtregelaar.
4. Haal het luchtregelaarhuis los van de ventielkop en draai de luchtregelaar los van het luchtregelaarhuis.
5. Duw de onderdelen voorzichtig uit de luchtregelaar. Dit kunt u doen doormiddel van de borgpen onder in de luchtregelaar te stopen en dan licht te duwen.



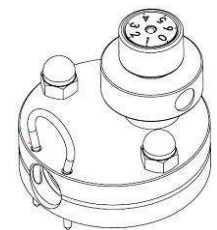
Afbeelding 15

Reiniging

- Reinig alle onderdelen met Radikaal. Spoel alle onderdelen grondig af met handwarm stromend water.

Monteren

- Plaats het luchtregelaarhuis op de ventielkop. Zorg ervoor dat het gat in de luchtregelaar rechts zit.
- Plaats alle onderdelen op juiste wijze in het luchtregelaarhuis.
- Draai de luchtregelaar met de richting van de klok mee helemaal dicht.
- Plaats de borgpen terug.



Afbeelding 16

4.3. Grondige reiniging

Bij juiste bediening kan de slagroomautomaat probleemloos worden gebruikt. Mocht er des ondanks toch een storing optreden, dan is het raadzaam allereerst de grondige reiniging uit te voeren.



Zet de slagroomautomaat nooit aan als deze gedemonteerd is. Dit kan leiden tot letselschade of schade aan de slagroomautomaat. Altijd de slagroomautomaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

Vorbereiding

- Leg alles klaar wat nodig is voor demontage, reiniging en montage:
 - a) gereedschapssetje
 - b) reinigingsborsteltjes
 - c) spoelermertje
 - d) vaseline
 - e) paperclip
- Bewaar alle onderdelen bij demontage zorgvuldig

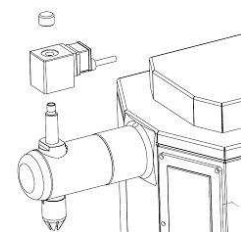


Het kwijt raken van een onderdeel kan tot stilstand van de slagroomautomaat leiden.

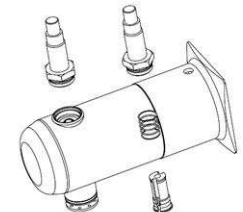
Voer de dagelijkse desinfectie en reiniging uit. Voer vervolgens de wekelijkse reiniging van de luchtregelaar uit, maar monteer de onderdelen niet.

Demontage

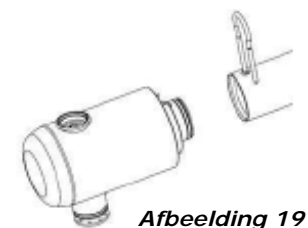
- Draai de moer van de magneetspoel los en haal de magneetspoel van de slagroomautomaat. Laat de magneetspoel aan de zijkant van de slagroomautomaat hangen (afbeelding 17).
- Draai de garneertule een kleine slag naar links en verwijder de garneertule van de slagroomautomaat.
- Draai met de steeksleutel ankerhuis los en verwijder het anker met de veer (afbeelding 18).
- Trek de borgpen rechtstandig van de ventielkop omhoog en haal de uitloop met slagsysteem met een draaiende beweging uit de slagroomautomaat.
- Druk met behulp van de borgpen de telescoopstift bij de uitloop in en verwijder met een draaiende beweging de uitloop van de slagbuis (afbeelding 19).
- Druk vervolgens aan het andere einde van de slagbuis met de borgpen de telescoopstift in en verwijder de inlaat door middel van een draaibeweging (afbeelding 20).
- Druk met de stamper het slagsysteem uit de slagbuis. Het slagsysteem kan bestaan uit een schijfjesstaaf, een RVS slagstaaf of 13 kunststof slagschijven met 12 RVS tussenschijven (afbeelding 21).



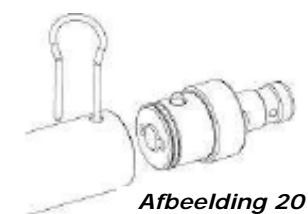
Afbeelding 17



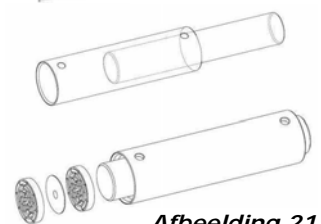
Afbeelding 18



Afbeelding 19



Afbeelding 20

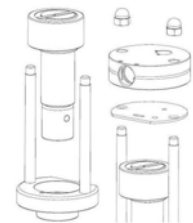


Afbeelding 21

- Draai met behulp van de steeksleutel de dopmoeren van het ventielkop en haal de ventielkop met de kunststof plaat en de pomp uit de slagroomautomaat (afbeelding 22).



De pomp niet demonteren.



Afbeelding 22

Reinigen

- Vul een bak met handwarm water met Radikaal. Gebruik geen andere reinigings- en desinfectiemiddel
- Reinig in deze oplossing alle onderdelen met de daarvoor bestemde reinigingsborsteltjes.



Gebruik nooit schoonmaakgereedschap met schurende delen, zoals bijvoorbeeld een schuurspans of staalborstel.

- Reinig en controleer de O-ringen en de uitsparingen voor de O-ringen bijzonder grondig. Bij beschadiging dienen de O-ringen te worden vervangen.
- Reinig de pomp en het schrapersetje middels een draaiende beweging in de Radikaal-oplossing.



De pomp niet demonteren.

- Spoel alle onderdelen onder schoon stromend handwarm water na.
- Indien de slagroomautomaat gedurende lange tijd niet wordt gebruikt verdient het aanbeveling alle onderdelen met een niet pluizende doek te drogen en los gespreid weg te leggen op een schone niet pluizende doek.

Controleren

- Controleer de pomp en de rotor op goede werking en controleer of alle onderdelen nog in goede staat verkeren. Bij twijfel altijd het onderdeel vervangen. Door storingen of onjuiste of onvolledige reiniging en desinfectie kan schade zijn ontstaan aan onderdelen.



Plaats beschadigde onderdelen nooit terug in de slagroomautomaat

- Raadpleeg bij twijfel de leverancier.

Monteren

Monteer alle onderdelen in omgekeerde volgorde. Houdt hierbij rekening met:

- ⇒ Dat pomp zo wordt terug geplaatst dat de pomp rust op de pompflens.
- ⇒ Dat de schraperset, indien deze voor het reinigen is verwijderd, wordt terug geplaatst.
- ⇒ Dat de positie van de pomp en de motorkoppeling overeenkomen. Draai eventueel de pomp of motorkoppeling zodat deze positie overeenkomt.
- ⇒ De correcte plaatsing van de kunststof plaat.
- ⇒ Draai de dopmoeren gelijkmatig en zo los mogelijk vast.
- ⇒ Wanneer wordt gewerkt met losse slagschijven en tussenschijven dat er altijd wordt begonnen en geëindigd met kunststof schijven.
- ⇒ uitschieten.

5. PARAMETERS

- Schakel de slagroomautomaat in nachtmodus.
- Druk vervolgens op de **PORTIETOETSEN 1-2-3-2-1** en tenslotte op de **HANDTOETS**.
- Het display toont P1. Met **PORTIETOETS 3** gaat men naar de volgende parameter. Met **PORTIETOETS 1** en **PORTIETOETS 2** wordt de parameter verhoogd respectievelijk verlaagd. Na wijziging van een waarde gaat het display na circa 3 seconden terug naar de parameterkeuze.
- Na 60 seconde van inactiviteit gaat de slagroomautomaat terug naar de **nachtstand**.

In onderstaande tabel staan de parameters, het instelbereik, de fabrieksinstelling en een toelichting.

Parameter	Functie	Instelbereik	Instelling (fabriek)	Toelichting
P1	Portionering 1	1 sec. – 100 sec.	1 sec.	Ca. 20g. bij 32% vet
P2	Portionering 2	1 sec. – 100 sec.	1,5 sec.	Ca. 30g. bij 32% vet
P3	Portionering 3	1 sec. – 100 sec.	2 sec.	Ca. 40g. bij 32% vet
P4	Handmatig	1 sec. – 100 sec.	12 sec.	-
P5	Minuut	0-59	-	-
P6	Uren	0-23	-	-
P7	Dag	1-31	-	-
P8	Maand	1-12	-	-
P9	Jaar	2007-2099	-	-
P10	Reinigingsmelding	0 – 23 tijd 24 uitgeschakeld	24	18 staat voor 18:00
P11	Pieptoon	0: uit 1: aan	1	-
P12	Scrollsnelheid tekst	1 (snel) – 10 (langzaam)	5	-
P13	Zoemer	0: uit (pieptoon blijft actief) 1: aan	0	-
P14	Helderheid display	1 - 10	6	-
P15	Automatisch inschakeling Zomer-/wintertijd	0: nee 1: ja	1	-
P16	Taal	0: Duits 1: Engels 2: Italiaans 3: Nederlands	3	-

6. WAARSCHUWINGEN

NOOIT de pomp droog laten lopen.

NOOIT met heet water spoelen.

NOOIT andere reinigingsproducten gebruiken dan het reinigingsmiddel Radikaal®.

NOOIT de moeren van de ventielkop strak aandraaien, maar altijd zo licht mogelijk.

Doe **NOOIT** water in het pompgat, dit leidt onherroepelijk tot grote schade aan de motor.

Neem **ALTIJD** contact op met de leverancier wanneer de slagroomautomaat vast is gelopen. De slagroomautomaat werkt onder druk en bij onjuiste demontage kan dit tot letsel leiden.

ALTIJD de Sanomat slagroomautomaat op het elektriciteitsnet aangesloten laten staan, dag en nacht. Moet de Sanomat slagroomautomaat bijvoorbeeld na beëindiging van de verkoop worden verplaatst, dan meteen op de nieuwe plaats elektrisch aansluiten. (Behoudens vakanties en seizoenssluiting).

7. STORINGEN EN MELDINGEN

7.1. Storingen

Indien zich storingen voordoen reinig dan allereerst de luchtregelaar en voer een grondige reiniging uit zoals beschreven op bladzijde 13 en bladzijde 14.

Pomp loopt, maar er komt geen slagroom uit de slagroomautomaat

1. Het roomreservoir is leeg -> vul het roomreservoir.
2. De moeren zitten los, waardoor de pomp valse lucht krijgt -> draai de moeren gelijkmatig vast.
3. De luchtregelaar staat te ver open -> stel de luchtregelaar lager in.
4. De pompkamer staat droog -> doe water in de pompkamer of in het gat van het luchtregelaarhuis in de ventielkop.
5. Het anker opent niet -> neem contact op met de leverancier.
6. De slagroom in het slagsysteem is verboterd -> voer de grondige reiniging uit (zie bladzijde 14).
7. De O-ringen van de zuigstang zijn defect -> O-ringen vervangen.
8. De O-ringen van het luchtregelaarhuis zijn defect -> O-ringen vervangen.

De slagroom is niet goed of is niet goed instelbaar

1. De slagroom is bevroren geweest, heeft te weinig vetgehalte en/of is te warm geweest -> probeer een andere slagroom.
2. De luchtregelaar is verstopt of vervuild -> reinig de luchtregelaar (zie bladzijde 13).
3. De pomp is versleten -> vervang de pomp.
4. De slagroom in het roomreservoir is uitgezakt -> roer de slagroom in het reservoir door.
5. De slagroom is te sterk gesuikerd -> probeer een andere slagroom.

De slagroom blijft dun

1. De luchtregelaar staat te laag -> luchtregelaar hoger draaien.
6. Het terugslagventiel en/of het plaatje voor het terugslagventiel is verstopt -> reinig de luchtregelaar (zie bladzijde 13).
2. Het terugslagventiel is verkeerd om gemonteerd -> monteer het terugslagventiel juist met de punt naar boven.
3. De slagschijfjes en/of de tussenschijfjes zijn verkeerd gemonteerd -> in het slagsysteem moeten 13 slagschijfjes en 12 tussenschijfjes zitten. Aan beide zijden moet een slagschijfje zitten en de punten van de tussenschijfjes moeten in de richting van de machine wijzen.
4. De veer voor de luchtregelaar ontbreekt of is onjuist gemonteerd -> monteer de veer voor de luchtregelaar boven op het plaatje voor de luchtregelaar en onder de luchtregelaar.
5. Het cijferplaatje is gemonteerd zonder gaatje in het midden -> breng gaatje aan in het cijferplaatje.

De Sanomat slagroomautomaat spettert.

1. De luchtregelaar staat te hoog -> draai de luchtregelaar lager.
2. De slagroomautomaat zuigt valse lucht aan -> grondige reiniging uitvoeren (zie bladzijde 14) en alle O-ringen goed controleren.
3. De luchtregelaar is vervuild -> reinig de luchtregelaar (zie bladzijde 13).
4. Het vetgehalte van de slagroom is te laag (minder dan 30%) -> probeer een andere slagroom.

De slagroomautomaat lekt na

1. Veer voor anker is te zwak -> vervang de veer of vervang het ankerhuis compleet.
2. Veer voor anker en/of anker ontbreekt -> plaats veer en/of anker of vervang het ankerhuis compleet.
3. Veer voor anker is verkeerd gemonteerd (onder het anker i.p.v. om het anker) -> monteer de veer voor anker correct.
4. Ankerpakking is beschadigd -> vervang de ankerpakking of het anker.
5. Zitting mondstuk garneertule is beschadigd -> vervang het mondstuk garneertule.
6. Ankerhuis is beschadigd -> vervang het ankerhuis of ankerhuis compleet.

De slagroom is verboterd in het slagsysteem en/of de slagroomautomaat blaast in het reservoir.

1. Verboterde slagroom in het slagsysteem -> voer de grondige reiniging uit (zie bladzijde 14).
2. Het kogeltje en/of het veertje zijn verkeerd gemonteerd of ontbreken -> monteer het kogeltje en veertje correct. Het kogeltje aan de zijde van de ventielkop en het veertje aan de zijde van de garneertule.
3. Het kogeltje is niet meer rond -> vervang het kogeltje.
4. Anker opent niet -> neem contact op met de leverancier.

De Sanomat slagroomautomaat wordt langzamer.

1. De schrapers van de schraperset zijn vervormd of beschadigd -> vervang de schraperset.
2. De capaciteit van de pomp is afgenomen -> vervang de pomp.
3. De moeren van de ventielkop zijn te strak aangedraaid -> draai de moeren minder strak aan.

De slagroom in het reservoir of in het slagsysteem is bevroren

1. De koeling schakelt niet uit -> vervang de voeler of de elektronenkast.

De grootte van de porties wisselt. De eerste portie is kleiner.

1. De luchtregelaar is vervuild -> reinig de luchtregelaar (zie bladzijde 13).
2. De capaciteit van de pomp is afgenomen -> vervang de pomp.
3. De O-ringen zijn defect -> vervang de O-ringen.
4. Het kogeltje is beschadigd -> vervang het kogeltje.

De toetsen reageren niet

1. De slagroomautomaat staat in de **Uit-stand** of in de **nachtstand** -> zet de slagroomautomaat in de **dagstand** (zie bladzijde 7 en 8).

7.2. Meldingen

Temperatuuralarm

Als de maximum temperatuur overschreden, dan verschijnt het temperatuuralarm in het display. Controleer de temperatuur van de slagroom.

Temperatuursensor fout

De temperatuursensor is niet in orde -> neem contact op met de leverancier.

Voelerfout

De voeler van de compressor is niet in orde -> neem contact op met de leverancier.

EP-Fout

Er is een fout opgetreden bij een parameter van het geheugen -> neem contact op met de leverancier.

8. ALGEMENE AANWIJZINGEN

8.1. Transport

Wanneer de Sanomat slagroomautomaat wordt verplaatst, houdt dan rekening met:

- Laat de gebruiksaanwijzing en de toebehoren altijd bij de slagroomautomaat.
- Vervoer de slagroomautomaat altijd rechtop. Bij liggend vervoer kan er schade optreden aan het koelsysteem.

Laat de Sanomat slagroomautomaat voor het in gebruik nemen minstens 2 uur uitgeschakeld staan op de des betreffende plek! Deze tijd heeft het koelsysteem minimaal nodig om te herstellen van het transport.

8.2. Einde van de levensduur

Het koelsysteem bevat over het een chemische koelmiddel. Hierdoor dient het koelsysteem eerst verwijderd te worden, voordat de slagroomautomaat wordt afgevoerd.



Gooi de slagroomautomaat nooit weg bij het huishoudelijk afval. De leverancier neemt de oude slagroomautomaat retour en zorgt voor een correcte afvoer.

8.3. Technische gegevens

Sanomat S2

Model	Sanomat – S2
Afmetingen zonder uitloop (BxDxH)	25,5 cm x 35 cm x 43 cm
Gewicht	ca. 29 kg.
Netspanning	230V / 50H
Piekvermogen.....	730W
Minimale vermogen	200W
Verbruik bij energiestand	5W
Afzekering.....	min. 10A
Decibel	< 70dB
Maximale inhoud.....	2,0 liter
Temperatuur van de slagroom	5-7 °C
Temperatuur klasse.....	N
Koudemiddel	R134a/68g
Toegestane maximale werkdruk van de koeling	43 bar
Elektriciteitsklasse (II)	IP x 1 (IP 65 / IP 00)

Sanomat S5

Model	Sanomat – S2
Afmetingen zonder uitloop (BxDxH)	25,5 cm x 35 cm x 43 cm
Gewicht	ca. 29 kg.
Netspanning	230V / 50H
Piekvermogen.....	730W
Minimale vermogen	200W
Verbruik bij energiestand	5W
Afzekering.....	min. 10A
Decibel	< 70dB
Maximale inhoud.....	2,0 liter
Temperatuur van de slagroom	5-7 °C
Temperatuur klasse.....	N
Koudemiddel	R134a/68g
Toegestane maximale werkdruk van de koeling	43 bar
Elektriciteitsklasse (II)	IP x 1 (IP 65 / IP 00)

9. GARANTIE

Sanomat B.V. geeft op alle door haar verkochte Sanomat slagroomautomaten 12 maanden garantie op alle onderdelen, mits uw Sanomat niet ondeskundig of onzorgvuldig is gebruikt.

Bij een garantieclaim dienen altijd de volgende gegevens te worden opgegeven:

Naam van de dealer.

Nummer van de Sanomat.

Koopdatum van de Sanomat.

Wij wensen u veel plezier toe met uw nieuwe Sanomat slagroomautomaat.