

MUSSANA MICROTRONIC

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

- DE** Bedienungsanleitung
- GB** Operating instructions
- FR** Notice d'utilisation
- IT** Istruzioni per l'uso
- ES** Instrucciones de uso
- NL** Gebruiksaanwijzing



MINI



www.mussana.com



Deutsch	3
English	15
Français	27
Italiano	39
Español	51
Nederlands	63

Original-Bedienungsanleitung

Sahneautomat MINI

Die aktuelle Bedienungsanleitung und die Datenblätter finden Sie auch unter:
www.mussana.de

Copyright

© by Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH

Für diese Dokumente beansprucht die Firma Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH das Urheberrecht.

Originalsprache der Dokumentation: Deutsch

Diese Dokumentation darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Firma Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH weder abgeändert, erweitert, vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden.

Design- und Geräteänderungen vorbehalten.

Hersteller:

Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH

Mülheimer Str. 5

D-68219 Mannheim

Telefon: +49 621 8999160

E-Mail: info@mussana.de

Internet: www.mussana.de

Kundendienst und Reparatur

Bei notwendigen Reparaturen unterstützen wir Sie gerne und versorgen Sie mit den Original-Ersatzteilen entsprechend den vertraglichen Vereinbarungen.

Service-Hotline

Sollten Sie nach dem Lesen der Betriebsanleitung Fragen haben oder Probleme bei Betrieb und Instandhaltung des Gerätes entstehen, steht Ihnen unser Serviceteam werktags zwischen 8 und 16 Uhr zur Verfügung.

Telefon: +49 621 8999160

E-Mail: info@mussana.de

BEDIENUNGSANLEITUNG

MUSSANA Sahneautomat Typ Mini 230V oder 400V

Wir danken für Ihr Vertrauen und beglückwünschen Sie zum Kauf eines **MUSSANA Sahneautomaten Typ Mini**. Sie haben eine Sahnemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.

Damit Sie viele Jahre störungsfrei arbeiten können, lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung genau durch. Sie erklärt Ihnen den Umgang für folgende Gerätetypen:

Mini 230V und 400V



KURZANLEITUNG



1. Stecken Sie den Netzstecker Ihrer **MUSSANA** Schlagsahnenmaschine Typ Mini in eine geeignete Schutzkontaktsteckdose.
2. Achten Sie darauf, dass der Sahnebehälter aus dem Sie die flüssige Sahne herausaugen möchten auf demselben Tisch steht wie die Maschine.
3. Vor der ersten Inbetriebnahme sollte Ihr Mussana-Schlagsahneautomat Mini mit ca. 2 Liter kaltem Wasser durchgespült werden. Zur Wasserentnahme drücken Sie bitte die Manuellaste.
4. Stellen Sie nun Ihren Sahnebehälter mit gut vorgekühlter Sahne (min. 30% Fett) neben die Maschine auf denselben Tisch.
5. Hängen Sie als nächstes den Ansaugschlauch der Pumpe in den Sahnebehälter und betätigen Sie die Manuellaste zur Sahneentnahme.
6. Regulieren Sie die gewünschte Festigkeit der Sahne mittels des Luftreguliertventils.
7. Zur Sahneentnahme können Sie den Taster nach dem Betätigen verdrehen. Die Maschine schlägt nun in einem fort die komplette, im Behälter befindliche Sahne.

Achtung:

Die Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen. Nach Entleeren des Behälters sofort den Taster entriegeln und die Maschine ausschalten. Die Pumpe darf niemals trocken laufen, da sonst Schaden entsteht.

8. Wenn die Maschine nicht in einem Kühlhaus benutzt wird, sollten Arbeitspausen länger als 1 Stunde aus Hygienegründen vermieden werden. Bei längeren Pausen muss die Maschine auch zwischendurch gereinigt werden. Ansonsten einmal täglich bei Arbeitsende.
9. Wir empfehlen die tägliche Reinigung der Maschine gemäß der Reinigungsanleitung mit Mussana Mikroclean. Sollten andere marktübliche Reiniger verwendet werden, muss deren Reinigungsanleitung berücksichtigt werden.
10. Bitte lesen Sie die ausführliche Bedienungsanleitung genau durch.

A	Hinweise zur Sahne	Seite 1
B	Hinweise zur Maschine	Seite 2
C	Aufstellen der Maschine und elektrischer Anschluß	Seite 2
D	Inbetriebnahme	Seite 3
E	Bedienelementerläuterung	Seite 4
F	Einstellung des Luftreguliertils	Seite 5
G	Reinigungshinweise	Seite 6
H	Pflege und Wartung	Seite 7
I	Störungstabelle	Seite 8
J	Technische Daten	Seite 9

A HINWEISE ZUR SAHNE



Auch die beste Sahneaufschlagmaschine kann ihre Leistungsfähigkeit nur voll unter Beweis stellen, wenn Sie die richtige Sahne verwenden. Bitte bedenken Sie, daß Sahne ein Naturprodukt ist, welches verschiedenen Schwankungen, wie z. B. der jahreszeitlich unterschiedlichen Futterzusammensetzung der Milchtiere unterliegt.

Grundsätzlich ist die Verwendung von Frischsahne mit einem Fettgehalt zwischen 30 % und 35 % zu empfehlen. Bei Verwendung von H-Sahne ist eine längere Haltbarkeit möglich, jedoch wird der Kauf von namhaften Produkten empfohlen, da sich nicht alle H-Sahnen zur Zufriedenheit aufschlagen lassen.

Achtung:

Die lückenlose Kühlkette von der Molkerei bis zum Endverbraucher muß unbedingt sichergestellt sein. Auch nur kurzzeitige Erwärmung kann die Sahnekultur zerstören und ein Aufschlagen unmöglich machen.

Die Sahne kann mit jeglichem Zucker in flüssiger Form (Läuterzucker oder flüssiger Süßstoff) gesüßt werden. Sollten Sie Kristallzucker verwenden, rühren Sie ihn bitte in der Sahne gut auf.



B HINWEISE ZUR MASCHINE



Der Mussana Sahneautomat Typ 230V oder 400V besitzt keine eigene Kühlung. Er ist speziell für die Produktion größerer Mengen (20 - 50 Liter Flüssigsahne) an einem Stück gedacht, wie sie in Konditoreien oder ähnlich gelagerten Betrieben vorkommt. Aus Hygienegründen, sowie aus Gründen der Motorerwärmung, sollte die Maschine nur in Kühlräumen oder Kühlhäusern betrieben werden. Kleinere Mengen (5 - 10 Liter Flüssigsahne), können auch in nicht klimatisierten Räumen an einem Stück aufgeschlagen werden. Die gekühlte Sahne wird das Schlagsystem kühlen, so dass keine Verunreinigung (Bakterien oder Keime) entstehen kann. Die Maschine muss aber dann, wenn Pausen entstehen die länger als 30 min. dauern zwischen den Arbeitsintervallen mit Mussana Microclean eine "Zwischenreinigung" erfahren, da die im Gerät verbleibende Sahne sich erwärmt und dann verkeimt oder mit Bakterien belastet sein wird.

Unser Produkt entspricht den einschlägigen CE Normen. Die Maschine ist nach DIN 10507 für Sahneaufschlagmaschinen gebaut. Zur Identifikation Ihrer Maschine trägt jedes Gerät eine individuelle Seriennummer.

C AUFSTELLEN DER MASCHINE UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Mussana Sahneautomat Typ Mini 230V oder 400V sollte auf einer festen ebenen Fläche freistehend aufgestellt werden. Der Seitenabstand zu anderen Gegenständen bzw. Wänden sollte mindestens 5 cm betragen, damit die Abfuhr der Motorenerwärmung einwandfrei funktioniert.

Mengen von mehr als 20 Liter Flüssigsahne an einem Stück sollten ausschließlich im Kühlhaus durchgeführt werden, da die Kaltluft des Raumes auch zur Motorkühlung benötigt wird.

Der Sahnebehälter, aus dem die Sahne gesaugt wird, muss auf demselben Tisch wie das Gerät stehen. Das im Behälter befindliche Sahneniveau darf nicht über der Höhe des Luftregulierungsventils liegen.

Das Gerät Mini 230V kann an jede vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Das Gerät Mini 400 V kann an jede vorschriftsmäßig installierte CEEKON Steckdose angeschlossen werden. Achten Sie dabei bitte auf die Drehrichtung des Motors. Die Maschine ist "Drehfeld rechts" installiert.



D INBETRIEBNAHME



1. Stecken Sie den Stecker in die geeignete Schutzkontakt - oder CEEKON Steckdose.
2. Schalten Sie nun den Wippschalter ein. Das Leuchten der Kontrolllampe im Schalter signalisiert Ihnen, dass Strom am Gerät anliegt und Sie jetzt mit der Arbeit beginnen können
3. Vor der Erstinbetriebnahme sollte die Maschine gemäß unserer Reinigungsanweisung unter Punkt H gereinigt werden.
4. Stellen Sie Ihren Sahnebehälter neben die Maschine auf den Arbeitstisch und hängen Sie das Ende des Ansaugschlauches in die flüssige Sahne.
5. Stellen Sie das Luftregulierungsventil auf Stellung 1 - 2 und betätigen Sie die Manuell Taste bis Sahne aus der Garniertülle kommt. Sollte die Festigkeit der Sahne nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, lesen Sie bitte unter Abschnitt E (Einstellung des Luftregulierungsventils) weiter.

Sollte die Pumpe das Wasser oder die Sahne nicht sofort ansaugen, dann schrauben Sie bitte das Luftregulierungsventil komplett aus dem Gerät und füllen einige Tropfen Wasser direkt in die Pumpe ein. Schrauben Sie danach das Luftregulierungsventil wieder in das Gerät und betätigen Sie die Manuell Taste. Die Pumpe ist jetzt wieder saugfähig.

Zur Sahneproduktion müssen Sie den Taster nicht gedrückt halten. Sie können den Taster nach dem Drücken verdrehen und dadurch verriegeln. Die Maschine wird nun die von Ihnen gewünschte Sahnemenge aufschlagen. Durch Zurückdrehen des Tasters wird dieser wieder entriegelt und die Maschine stoppt sofort.

Achtung:

Die Maschine hat keine Selbstabschaltung. Wenn der Sahnebehälter leer ist, wird die Pumpe trocken laufen und Schaden nehmen. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.





F EINSTELLUNG DES LUFTREGULIERVENTILS



1. Die Einstellung des Luftregulierventils richtet sich nach dem Fettgehalt der Sahne und der gewünschten Standfestigkeit.
2. Sahne mit höheren Fettgehalt z. B. über 32 % benötigt eine geringere Luftzufuhr. Sahne mit geringerem Fettgehalt z. B. bis 30 % benötigt eine höhere Luftzufuhr.

Achtung:

Es ist empfehlenswert mit einer geringeren SkalaEinstellung zwischen 1 und 2 zu beginnen, da bei zu hoher Luftzufuhr die Sahne zu schnell verbuttert und die Maschine dann komplett gereinigt werden muß.

3. Kommt die Sahne zu flüssig, muß das Luftregulierventil langsam um weitere Skalenstriche aufgedreht werden, bis die gewünschte Standfestigkeit erreicht ist. Spritzt die Sahne, oder ist sie zu stark aufgeschlagen, muß das Luftregulierventil weiter geschlossen werden.
4. Das Luftregulierventil (Ober- und Unterteil) muß immer sauber sein. Bei Verschmutzung des Luftregulierventils wird die Sahne nicht richtig aufgeschlagen, da sich nicht genügend Luft mit der Sahne vermischen kann.
5. Es ist empfehlenswert, die Sahne alle 3-4 Stunden im Sahnebehälter gut umzurühren, damit der Fettgehalt der Sahne immer gleichmäßig verteilt ist.



Achtung:

Wenn Sie Ihre Mussana Mini Maschine in einem Kühlraum betreiben, sollten Sie das Gerät einmal täglich reinigen. Bitte verwenden Sie zur Reinigung und Desinfektion nur den Mussana Desinfektionsreiniger, da dieses Produkt eine gründliche Säuberung der Maschine auch unter den strengen Voraussetzungen der DIN 10507 für Sahneautomaten gewährleistet. Sollten Sie Ihren Automaten in Warmbereichen benützen (z.B. Backstube o. ähnl.) und längere Pausen zwischen den Arbeitsintervallen haben, dann müssen Sie vor jeder neuen Produktion die Reinigung durchführen.

1. Füllen Sie ca. 1,5 Liter Warmwasser in einen Behälter.
2. Stellen Sie diesen neben die Maschine und hängen Sie den Ansaugschlauch ins Wasser. Achten Sie darauf, dass auch der mit Sahne berührte Außenbereich des Schlauches sich im Wasser befindet.
3. Pumpen Sie nun mittels der Manuellttaste das Wasser durch das Schlauchsystem. Kurzes Stoppen und erneutes Starten der Manuellttaste erhöht die Reinigungswirkung.
4. Füllen Sie nun den Behälter mit ca. 1,5 Liter möglichst heißem Wasser (50 - 80 °C) und füllen Sie zwei Dosierkappen Mussana Mikroclean Desinfektionsreiniger (ca. 40 ml) dazu und pumpen Sie die Reinigungslösung durch die Maschine. Kurzes Stoppen und erneutes Starten der Manuellttaste erhöht die Reinigungswirkung.
5. Den Sahnebehälter mit ca. 1,5 Liter klarem, kaltem Wasser füllen und abschließend durch das Gerät pumpen. Kurzes Stoppen und erneutes Starten der Manuellttaste erhöht die Reinigungswirkung.
6. Die Garniertülle, das Luftregulierungsventil sowie den Ansaugschlauch auf Sauberkeit kontrollieren, ggf. nochmals vereinzelte Stellen separat nachreinigen.
7. Das Gehäuse der Maschine mittels eines feuchten Tuches abreiben und nachtrocknen.
8. Falls die Maschine längere Zeit (1 Woche) außer Betrieb bleiben soll, bitte das Aufschlagsystem zerlegen und trocknen lassen.



H PFLEGE UND WARTUNG



1. Die Außenverkleidung niemals mit rauen Gegenständen abreiben, da ansonsten die Oberfläche verkratzt. Zur Beseitigung von festsitzenden Fettrückständen kann ein handelsübliches Edelstahlpflegemittel verwendet werden.
2. Gelegentlich sollte eine Sichtkontrolle der Dichtungsringe, speziell im Aufschlagsystem und am Ansaugrohr durchgeführt werden.
3. Eine über die normale Reinigung und Desinfektion hinausgehende Wartung der Maschine ist nicht erforderlich.
4. Bei Störungen, die nicht durch Selbsthilfe gemäß unserer Störungstabelle beseitigt werden können, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Fachhändler.



Bitte beachten Sie:

Ein Öffnen der Maschinenverkleidung ist nur nach vorheriger Absprache mit dem zuständigen Fachhändler zulässig.

Ein unsachgemäßes Öffnen kann zur Zerstörung der elektronischen Bauteile im Inneren der Maschine führen.

Achtung:

Vor dem Öffnen der Maschinenverkleidung immer den Netzstecker ziehen!

Fehler	Ratschlag
1. Pumpe saugt kein Wasser oder Sahne an.	1. Pumpe ist trocken. Etwas Flüssigkeit durch die Öffnung des Luftreguliertventils geben. Danach saugt die Pumpe selbständig an.
2. Sahne im Aufschlagsystem verbuttert.	2. Sahne zu warm und/oder Luftreguliertventil zu hoch eingestellt. Aufschlagsystem zerlegen und säubern. Alle Teile wieder montieren und eine geringere Lufteinstellung vornehmen. Sahne gut vorkühlen.
3. Sahne kommt zu flüssig.	3. Luftreguliertventil weiter aufdrehen. Luftreguliertventil verstopft. Das Ventil in alle 3 Teile zerlegen und säubern.
4. Funktionsausfall einer oder mehrerer Tasten auf dem Bedienfeld.	4. Keine Selbsthilfe möglich. Bitte verständigen Sie Ihren Fachhändler





TECHNISCHE DATEN



Mini 230 V

Stromanschluss: 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Stromanschluss: 400 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 500 W / 3 x 2 A

- Gebaut nach EMVG • DIN 10507 geprüft

Wenn Sie die vorstehende Bedienungsanleitung genau befolgen, werden Sie lange Zeit störungsfrei mit der Maschine arbeiten können. Garantie - und Haftungsansprüche, die aufgrund einer unsachgemäßen Bedienung auftreten, werden grundsätzlich ausgeschlossen. Technische Änderungen vorbehalten.



USER MANUAL

MUSSANA Whipping Cream Machines Type Mini 230V or 400V

We thank you for your trust and congratulate you on purchasing a **Mini MUSSANA Whipping Cream Machine**.

You have purchased an absolutely top class whipping cream machine.

So that you can work for many years without any problems, please thoroughly read this user manual before starting up the machine. It explains the handling for the following types:

Mini 230V and 400V



Manufacturer:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

QUICK GUIDE



1. Insert the power plug of your Mini **MUSSANA** Whipping Cream Machine into a suitable mains supply.
2. Ensure that the cream container which has the liquid cream you would like to siphon is on the same table as the machine.
3. Your Mini Mussana Whipping Cream Machine should be rinsed with about 2 litres of cold water before using it for the first time. Press the manual button to siphon the water.
4. Now place your cream container with pre-cooled cream (min. 30% fat) beside the machine on the same table.
5. Then hang the pump's suction tube in the cream container and press the manual button to siphon the cream.
6. Control the desired consistency of the cream using the air regulator.
7. To siphon cream, you can turn the button after pressing it. The machine now starts whipping all the cream which is inside the container.

Caution:

Do not leave the machine unattended. After emptying the container, immediately unlock the keys and switch off the machine. The pump must never run dry, otherwise damage can arise.

8. For reasons of hygiene, breaks should not last longer than 1 hour if the machine is not being used in a cold store. If there are longer breaks, the machine has to be cleaned in between. Otherwise, once per day at the end of work.
9. We recommend daily cleaning of the machine with Mussana Mikroclean in accordance with the cleaning manual. Should a different commercially available cleaner is used, its cleaning instructions are to be followed.
10. Please thoroughly read the user manual.

TABLE OF CONTENTS



A	Information on the cream	Page 1
B	Information on the machine	Page 2
C	Setting up the machine and electrical connection	Page 2
D	Start-up	Page 3
E	Explanation of operating elements	Page 4
F	Setting the air regulator	Page 5
G	Information on cleaning	Page 6
H	Care and maintenance	Page 7
I	Fault table	Page 8
J	Technical details	Page 9

A INFORMATION ON THE CREAM



Even the best cream whipping machine can only fully demonstrate its capabilities if you use the right cream. Remember that cream is a natural product which is subject to different variations, such as the seasonal difference in the feed formula of dairy animals, for example.

In general, the use of fresh cream with a fat content of between 30% and 35% is recommended. When using long-life cream, a longer life is possible but it is recommended that you purchase reputable products, as not all long-life creams can be whip satisfactorily.

Caution:

The continuous cold chain from the dairy to the consumer must be absolutely guaranteed. Even a brief period of warming can destroy the culture and make cream whipping impossible.

The cream can be sweetened with any sugar in liquid form (syrup or liquid sweetener). If you use granulated sugar, please stir it into the cream well.



B INFORMATION ON THE MACHINE



The 230V and 400V Mussana Whipping Cream Machines do not have their own cooling system. It is especially intended for the production of larger quantities (20 - 50 litres of liquid cream) in one batch, as is found in pastry shops or similar businesses. For reasons of hygiene, and of engine overheating, the machine should only be operated in cold rooms or cold stores. Smaller quantities (5 - 10 litres of liquid cream) can also be whipped in one batch in non-air conditioned rooms. The cooled cream will cool the whipping system so that no impurities (bacteria or germs) can develop. If, however there are breaks which last longer than 30 minutes, the machine must be subject to an intermediate clean with Mussana Microclean between working intervals, as the remaining cream in the machine will become warm and then contaminated with germs or bacteria.

Our product complies with the relevant CE standards. The machine is built according to DIN 10507 for cream whipping machines. Each device has an unique serial number to identify the machine.

C SETTING UP THE MACHINE AND ELECTRICAL CONNECTION

The Mini 230V or 400V Mussana Whipping Cream Machine should be placed free-standing on a firm flat surface. The lateral distance to other objects or walls should be at least 5 cm, so that the dissipation of the heat engine works properly.

Quantities of more than 20 litres of liquid cream in one batch should be produced in a cold store because the cold air of the room is also needed to cool the engine.

The container from where the cream is siphoned must be on the same table as the unit.

The level of cream inside the container must not exceed the height of the air regulator.

The Mini 230V unit can be connected to any properly installed and earthed socket.

The Mini 400V unit can be connected to any properly installed CEKON socket. Please note the rotary direction of the engine. The machine is installed with a rotary direction to the right.



D START-UP



1. Insert the plug into the suitable earthed - or CEKON plug.
2. Now turn on the rocker switch. The light of the LED in the switch shows you that the unit is connected to the power supply and that you can now start working with it.
3. The machine should be cleaned in accordance with our cleaning instructions under point H before using it for the first time.
4. Place your cream container beside the machine on the working table and hang the end of the suction tube in the liquid cream.
5. Set the air regulator to position 1 - 2 and press the manual button until cream comes out of the garnishing tube. If the consistency of the cream is not as you would like, please read section E (Setting the air regulator).

If the pump does not siphon the water or cream immediately, then fully unscrew the air regulator from the unit and add a few drops of water directly into the pump. Then screw the air regulator into the unit again and press the manual button. The pump is now ready to siphon again.

You do not need to keep the button pressed down to produce cream. You can lock the button after pressing it by turning it. The machine will now whip the amount of cream you like. By turning the button back, it is unlocked again and the machine stops immediately.

Caution:

The machine has no self-shut-off mechanism. When the cream container is empty, the pump will run dry and damage will occur. Never leave the device running unattended.



E EXPLANATION OF OPERATING ELEMENTS



F SETTING THE AIR REGULATOR



1. The air regulator setting is based on the fat content of the cream and the desired consistency.
2. Cream with high fat content, such as over 32%, needs a lower airflow. Cream with lower fat content, such as up to 30%, needs a higher airflow.

Caution:

It is recommended to start with a lower scale setting between 1 and 2, as the cream turns to butter too quickly when the airflow is too high and the machine has to be completely cleaned.

3. If the cream is too runny, the air regulator must be slowly turned by further scale markings until the desired consistency is achieved. If the cream splashes or whips too stiffly, the air regulator must be closed more tightly.
4. The air regulator (upper and lower part) must be kept clean at all times. If the air regulator is dirty, the cream will not be whipped properly, as not enough air can mix with the cream.
5. It is recommended to stir the cream well every 3 - 4 hours in the cream container, so that the fat content of the cream is always evenly distributed.



Caution:

If you work with your Mussana Mini Machine in a cold room, the unit should be cleaned once a day. For cleaning and disinfecting, please use the Mussana disinfectant, as this product also guarantees thorough cleaning of the machine under the strict preconditions of DIN 10507 for whipping cream machines. If you work with your machine in warm areas (e.g. in a bakery or similar) and have long breaks between working times, cleaning is to be done before each new batch.

1. Pour around 1.5 litres of warm water into a container.
2. Place this beside the machine and hang the suction tube in the water. Ensure that the external part of the tube which touches the cream is also in the water.
3. Now pump the water through the tube system using the manual button. Shortly stopping and restarting the manual button increases the cleaning effect.
4. Now fill the container with around 1.5 litres of the hottest possible water (50 - 80 °C), add two measuring caps of Mussana Mikroclean disinfectant (approx. 40 ml) and pump the cleaning solution through the machine. Shortly stopping and restarting the manual button increases the cleaning effect.
5. Fill the cream container with around 1.5 litres of cold water and then pump this through the machine. Shortly stopping and restarting the manual button increases the cleaning effect.
6. Check that the garnishing tube, air regulator and suction tube are clean and re-clean individual parts again if necessary.
7. Wipe the machine casing with a damp cloth and polish dry.
8. If the machine is not used for a longer period of time (1 week), please dismantle the whipping system and leave it to dry.





CARE AND MAINTENANCE



1. Never rub the external casing with rough objects, as these can scratch the surface. To remove stubborn fat residues, a commercially available stainless steel cleaning agent can be used.
2. A visual inspection of the sealing ring should also be made sometimes, especially in the whipping system and suction tube.
3. Cleaning and disinfection over and above normal machine maintenance is not required.
4. If there are any problems which you cannot solve yourself using our fault table, please contact your dealer.



I FAULT TABLE



Please note:

Opening the machine casing is only permitted following previous consultation with the relevant specialist dealer.

Improper opening can damage the electronic components inside the machine.

Caution:

Always disconnect the machine from the mains before opening the machine casing!

Fault	Advice
1. Pump does not siphon any water or cream.	1. Pump is dry. Add some liquid through the opening of the air regulator. The pump then starts siphoning automatically.
2. Cream in the whipping system turns to butter.	2. Cream is too warm and / or the air regulator is set too high. Dismantle and clean the whipping system. Reassemble all parts and use a lower air setting. Pre-cool the cream well.
3. Consistency of the cream is too runny.	3. Turn the air regulator again. Air regulator is blocked. Dismantle the valve into 3 parts and clean.
4. One or several buttons on the operating panel not working.	4. No self-help possible. Please contact your specialist dealer.



Mini 230 V

Power connection: 230 V / 50 Hz

Power consumption: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Power connection: 400 V / 50 Hz

Power consumption: 500 W / 3 x 2 A

- Built according to EMVG • DIN 10507 tested

If you carefully follow this user manual, you will be able to work for a long period of time with the machine without any problems. Guarantee and liability claims that occur due to improper handling are excluded. Subject to technical alterations.



NOTICE D'UTILISATION

Appareil à chantilly MUSSANA de type Mini de 230 V ou 400 V

Nous vous remercions de votre confiance
et nous vous félicitons pour l'achat de votre
appareil à chantilly MUSSANA de type Mini.
Vous avez fait l'acquisition d'une machine à
chantilly dernier cri.

Afin de garantir son bon fonctionnement
pendant plusieurs années, nous vous
recommandons de lire la présente notice avant
de mettre en service l'appareil.
Celle-ci explique comment utiliser le type
d'appareil suivant:

Mini 230V et 400V



Fabricant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

1. Raccordez votre appareil à chantilly **MUSSANA** de type Mini à une prise de courant de sécurité appropriée.
2. Veillez à ce que le bac avec la crème liquide de votre choix se trouve sur la même table que la machine.
3. Avant la première mise en service, rincez votre appareil à chantilly Mussana Mini avec environ 2 litres d'eau froide. Pour vider l'eau, appuyez sur le bouton manuel de la machine.
4. Posez maintenant le bac contenant la crème réfrigérée (min. 30 % de matières grasses) à côté de la machine, sur la même table que celle-ci.
5. Placez ensuite le tuyau d'aspiration de la pompe dans le bac à crème et actionnez le bouton manuel pour aspirer la crème.
6. Ajustez la consistance de la crème souhaitée à l'aide du régulateur d'air.
7. Pour aspirer la crème, vous pouvez tourner le bouton après l'avoir actionné. La machine fouette désormais en continu toute la crème qui se trouve dans le bac.

Attention:

Ne pas faire fonctionner la machine sans surveillance. Après avoir vidé le bac, débloquent immédiatement le bouton et arrêter la machine. La pompe ne doit jamais fonctionner à sec, cela pourrait endommager l'appareil.

8. Si la machine n'est pas utilisée dans une chambre froide, évitez les interruptions de plus d'une heure pour des raisons d'hygiène. En cas d'interruption de plus longue durée, la machine doit être nettoyée avant d'être réutilisée. En conditions normales, nettoyez la machine une fois par jour après utilisation.
9. Nous recommandons de nettoyer régulièrement la machine conformément aux instructions de nettoyage à l'aide du produit Mikroclean de Mussana. Si d'autres produits nettoyants courants sont utilisés, suivez les conseils d'utilisation de ces produits.
10. Veuillez lire attentivement les instructions de nettoyage à suivre.

SOMMAIRE



- A** Conseils concernant la crème Page 1
- B** Conseils concernant la machine Page 2
- C** Installation de la machine et raccordement électrique Page 2
- D** Mise en service Page 3
- E** Commandes de la machine Page 4
- F** Réglage du régulateur d'air Page 5
- G** Conseils de nettoyage Page 6
- H** Entretien et maintenance Page 7
- I** Tableau de résolution des pannes Page 8
- J** Caractéristiques techniques Page 9

A CONSEILS CONCERNANT LA CRÈME

Une machine à chantilly, même la meilleure, ne peut être performante que si vous utilisez la crème appropriée. Souvenez-vous que la crème est un produit naturel qui peut varier par exemple en fonction de la composition de la nourriture des animaux d'une saison à l'autre.

Il est recommandé d'utiliser de la crème fraîche avec un taux de matière grasse entre 30 % et 35 %. L'utilisation de crème longue conservation permet une meilleure conservation, mais il est recommandé d'acheter des produits de marque connue car certaines crèmes longue conservation ne peuvent être fouettées de manière optimale.

Attention:

La chaîne du froid, de la laiterie au consommateur final, doit impérativement être respectée. Un réchauffement même très court peut détériorer la qualité de la crème et empêcher la crème d'être fouettée.

La crème peut être sucrée avec du sucre sous forme liquide (sucre cuit ou sirop de sucre). Si vous utilisez du sucre cristallisé, mélangez-le bien avec la crème.



B CONSEILS CONCERNANT LA MACHINE

La machine à chantilly de type 230 V ou 400 V ne dispose pas de son propre système de réfrigération. Elle est conçue spécialement pour produire d'importantes quantités (20 à 50 litres de crème liquide) en continu, par exemple dans des pâtisseries ou dans des structures similaires. Pour des raisons d'hygiène ainsi que pour éviter le réchauffement du moteur, la machine doit être utilisée uniquement dans une chambre froide ou un entrepôt frigorifique. Il est également possible de fouetter de petites quantités (5 à 10 litres de crème liquide) en continu dans des pièces non climatisées. La crème réfrigérée refroidit le système de foisonnement de manière à empêcher la formation d'impuretés (bactéries ou germes). Un « nettoyage intermédiaire » doit cependant être effectué en cas de pauses de plus de 30 minutes entre les intervalles de travail à l'aide du produit nettoyant Microklean de Mussana, car le reste de crème présent dans l'appareil se réchauffe, ce qui peut ensuite entraîner la formation de germes ou de bactéries.

Notre produit est conforme aux normes CE en vigueur. La machine est certifiée conforme à la norme DIN 10507 en matière d'hygiène alimentaire. Pour l'identification de votre machine, chaque appareil possède un numéro de série individuel.

C INSTALLATION DE LA MACHINE ET RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La machine à chantilly Mussana de type Mini 230 V ou 400 V doit être installée sur une surface plate, stable et dégagée. Elle doit se trouver à une distance de plus de 5 cm par rapport aux autres objets ou aux murs, afin que la chaleur émise par le moteur puisse se dégager librement.

Les quantités de crème liquide supérieures à 20 litres doivent être traitées exclusivement en chambre froide, car l'air froid de la pièce est également nécessaire pour refroidir le moteur.

Le bac à crème dans lequel est aspirée la crème doit être posé sur la même table que l'appareil. Le niveau de crème qui se trouve dans le bac ne doit pas dépasser la hauteur du régulateur d'air.

L'appareil Mini 230 V peut être raccordé à n'importe quelle prise de courant de sécurité installée conformément aux dispositions.

L'appareil Mini 400 V peut être raccordé à n'importe quelle prise CEEKON installée conformément aux dispositions. Respectez le sens de rotation du moteur. Le champ tournant de la machine est à droite.



D MISE EN SERVICE

1. Branchez l'appareil dans la prise de courant de sécurité ou CEEKON appropriée.
2. Mettez maintenant en marche l'interrupteur à bascule. Le témoin lumineux du commutateur vous signale que l'appareil est sous tension. La machine est maintenant prête à fonctionner.
3. Avant la première mise en service, la machine doit être nettoyée selon nos instructions de nettoyage indiquées au point H.
4. Posez le bac à crème à côté de la machine sur la table de travail et placez l'extrémité du tuyau d'aspiration dans la crème liquide.
5. Réglez le régulateur d'air sur la position 1 - 2 et actionnez le bouton manuel jusqu'à ce que la crème sorte par le bec. Si la consistance de la crème ne vous convient pas, veuillez vous référer à la section E (réglage du régulateur d'air).

Si la pompe n'aspire pas immédiatement l'eau ou la crème, dévissez entièrement le régulateur d'air de l'appareil et versez quelques gouttes d'eau directement dans la pompe. Revissez ensuite le régulateur d'air sur l'appareil et actionnez le bouton manuel. La pompe aspire de nouveau.

Pour produire de la crème, ne maintenez pas le bouton appuyé. Vous pouvez appuyer sur le bouton puis le tourner afin de le verrouiller. La machine fouette désormais la crème dans la quantité que vous avez choisie. En tournant le bouton dans le sens inverse, celui-ci est déverrouillé et la machine s'arrête immédiatement.

Attention:

La machine ne dispose pas de système d'arrêt automatique. Si le bac à crème est vide, la pompe fonctionne alors à sec, ce qui peut endommager l'appareil. Ne laissez jamais la machine fonctionner sans surveillance.



E COMMANDES DE LA MACHINE



F RÉGLAGE DU RÉGULATEUR D'AIR

1. Le réglage du régulateur d'air se fait en fonction du taux de matière grasse et de la consistance souhaitée.
2. La crème avec un taux de matière grasse élevé, par ex. supérieur à 32 %, requiert une admission d'air plus faible, tandis qu'un taux de matière grasse moins élevé nécessite une admission d'air plus importante.

Attention:

Il est fortement recommandé de commencer avec un réglage faible entre 1 et 2, car en cas d'admission d'air trop élevée, la crème peut être barattée trop vite et la machine doit alors être nettoyée entièrement.

3. Si la crème est trop liquide, le régulateur d'air doit être tourné en augmentant progressivement l'admission d'air jusqu'à atteindre la consistance souhaitée. A l'inverse, si la crème éclabousse à la sortie ou qu'elle est trop fouettée, le régulateur d'air doit être tourné dans l'autre sens.
4. Le régulateur d'air (partie supérieure et inférieure) doit toujours rester propre. Si ce dernier est sale, la crème n'est alors pas fouettée correctement car elle n'est pas mélangée avec suffisamment d'air.
5. Il est fortement recommandé de remuer la crème toutes les 3-4 heures afin que les matières grasses de la crème soient bien mélangées.



Attention:

Si vous utilisez votre machine Mussana Mini dans une chambre froide, vous devez la nettoyer une fois par jour. Veuillez utiliser uniquement le nettoyant désinfectant Mussana pour nettoyer et désinfecter, car ce produit garantit une propreté parfaite de la machine selon les hautes exigences de la norme DIN 10507 en matière d'hygiène alimentaire. Si vous utilisez votre machine dans une pièce chaude (par ex. une boulangerie) et que son fonctionnement est interrompu pendant une longue période, vous devez alors la nettoyer avant chaque nouvelle utilisation.

1. Versez environ 1,5 litre d'eau chaude dans un bac.
2. Posez-le à côté de la machine et placez le tuyau d'aspiration dans l'eau. Veillez à ce que la zone extérieure du tuyau en contact avec la crème soit également immergée dans l'eau.
3. Pompez maintenant l'eau par le tuyau à l'aide du bouton manuel. Un arrêt rapide et un redémarrage du bouton manuel augmentent l'efficacité du nettoyage.
4. Versez maintenant dans le bac environ 1,5 litre d'eau, si possible chaude (50 - 80 °C), et ajoutez deux doses de nettoyant désinfectant Mikroclean de Mussana (env. 40 ml), puis pompez la solution de nettoyage dans la machine. Un arrêt rapide et un redémarrage du bouton manuel augmentent l'efficacité du nettoyage.
5. Versez environ 1,5 litre d'eau froide propre dans le bac à crème, puis pompez pour rincer l'appareil. Un arrêt rapide et un redémarrage du bouton manuel augmentent l'efficacité du nettoyage.
6. Contrôlez le bec, le régulateur d'air ainsi que le tuyau d'aspiration, et nettoyez séparément les différents éléments le cas échéant.
7. Essuyez le boîtier de la machine à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
8. Si la machine doit rester hors service pendant une longue période (1 semaine), démontez le système de foisonnement et laissez-le sécher.





ENTRETIEN ET MAINTENANCE



1. Ne jamais frotter le revêtement extérieur avec des objets à la surface rugueuse qui pourraient rayer la surface. Pour éliminer les restes de graisse tenaces, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour acier inoxydable en vente dans le commerce.
2. Effectuez occasionnellement un contrôle visuel des joints d'étanchéité, en particulier dans le système de foisonnement et le tuyau d'aspiration.
3. Il n'est pas nécessaire de procéder à des travaux de maintenance autres que les mesures de nettoyage et de désinfection indiquées.
4. En cas de dysfonctionnement qui ne peut être réparé à l'aide de notre tableau de résolution des pannes, veuillez contacter votre revendeur compétent.



I TABLEAU DE RÉOLUTION DES PANNES

Veuillez respecter les instructions suivantes :

Une ouverture du revêtement de la machine n'est autorisée qu'avec l'accord du revendeur compétent.

Une ouverture non conforme peut endommager les composants électroniques à l'intérieur de la machine.

Attention:

Toujours mettre l'appareil hors tension avant d'ouvrir le revêtement de la machine !

Anomalie	Conseil
1. La pompe n'aspire pas l'eau ou la crème.	1. La pompe est sèche. Ajoutez un peu d'eau par l'ouverture du régulateur d'air. La pompe aspire ensuite l'eau automatiquement.
2. La crème est barattée dans le système de foisonnement.	2. La crème est trop chaude et/ou le régulateur d'air est trop desserré. Démontez et nettoyez le système de foisonnement. Remontez toutes les pièces et resserrez légèrement le régulateur d'air. Réfrigérez bien la crème.
3. La crème obtenue est trop liquide.	3. Desserrez de nouveau le régulateur d'air. Régulateur d'air bouché. Démontez les 3 pièces du régulateur et nettoyez-les.
4. Dysfonctionnement d'un ou plusieurs boutons du tableau de commande.	4. Impossible à réparer par vous-même. Veuillez contacter votre revendeur.



Mini 230 V

Raccordement électrique: 230 V / 50 Hz
Puissance absorbée: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Raccordement électrique: 400 V / 50 Hz
Puissance absorbée: 500 W / 3 x 2 A

- Construction conforme à EMVG • certifié DIN 10507

Le respect des instructions de la présente notice d'utilisation garantit le bon fonctionnement de la machine sur le long terme. Toute utilisation non conforme est exclue de la garantie et de la responsabilité. Sous réserve de modifications techniques.



ISTRUZIONI PER L'USO

Montapanna automatico MUSSANA Tipo Mini 230V o 400V

La ringraziamo per la fiducia in noi riposta e ci congratuliamo con Lei per avere acquistato un **montapanna automatico MUSSANA tipo Mini**.

Lei ha acquistato una macchina per panna di altissima qualità.

Per poter lavorare a lungo senza incorrere in guasti, legga attentamente, prima della messa in funzione, l'intero contenuto delle presenti istruzioni. In esse sono illustrate le corrette modalità d'uso per gli apparecchi dei seguenti modelli:

Mini 230V e 400V



Mini 230V e 400V

Produttore:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

1. Inserire la spina del montapanna automatico **MUSSANA** tipo Mini in una presa di corrente idonea con contatto a terra.
2. Accertarsi che il contenitore della panna dal quale si intende prelevare la panna liquida sia posizionato sullo stesso piano d'appoggio della macchina.
3. Prima di mettere in funzione il montapanna automatico Mussana Mini per la prima volta, occorre risciacquarlo con circa 2 litri di acqua fredda. Per il prelievo dell'acqua premere il pulsante manuale.
4. Collocare quindi il recipiente contenente la panna preriferata (min. 30% di grasso) accanto alla macchina sullo stesso piano d'appoggio.
5. Quindi fissare il tubo di aspirazione della pompa all'interno del contenitore della panna ed azionare il pulsante manuale per il prelievo del prodotto.
6. Regolare la consistenza della panna mediante la valvola di regolazione dell'aria.
7. Per prelevare la panna si può ruotare il pulsante dopo averlo azionato. La macchina così monterà senza interruzione tutta la panna che si trova nel contenitore.

Attenzione:

No dejar la máquina sin vigilancia. Tras el vaciado del recipiente desenclavar inmediatamente el pulsador y desconectar la máquina. La bomba jamás debe marchar en seco, debido a que en caso contrario se generan daños.

8. Se la macchina non viene utilizzata in un magazzino frigorifero, per esigenze igieniche è necessario evitare pause di durata superiore ad 1 ora. In caso di pause di durata maggiore, occorre pulire di tanto in tanto la macchina. Altrimenti pulire la macchina una volta al giorno al termine del lavoro.
9. Si raccomanda di effettuare la pulizia quotidiana della macchina, nelle modalità indicate, con Mikroclean di Mussana. In caso di utilizzo di altri detergenti di uso comune, seguire le relative istruzioni di lavaggio.
10. Leggere attentamente le istruzioni dettagliate per l'uso.

SOMMARIO



- A** Indicazioni relative alla panna _____ pagina 1
- B** Indicazioni relative alla macchina _____ pagina 2
- C** Installazione della macchina ed allacciamento elettrico _____ pagina 2
- D** Messa in funzione _____ pagina 3
- E** Illustrazione degli elementi di comando _____ pagina 4
- F** Regolazione della valvola dell'aria _____ pagina 5
- G** Istruzioni per il lavaggio _____ pagina 6
- H** Cura e manutenzione _____ pagina 7
- I** Tabella delle anomalie di funzionamento _____ pagina 8
- J** Dati tecnici _____ pagina 9

A INDICAZIONI RELATIVE ALLA PANNA



Anche i montapanna migliori funzionano al meglio delle proprie capacità solo se la panna utilizzata è quella giusta. Si tenga presente che la panna è un prodotto naturale soggetto a variazioni di vario genere (ad esempio per la diversa composizione degli alimenti utilizzati per l'alimentazione del bestiame da latte a seconda delle stagioni). In linea generale, si raccomanda l'utilizzo di panna fresca con un contenuto di grasso compreso fra 30% e 35%. L'utilizzo di panna a lunga conservazione consente una maggiore durata del prodotto, tuttavia in tal caso si raccomanda di utilizzare prodotti di marca poiché non tutte le panne a lunga conservazione si montano in modo soddisfacente.

Attenzione:

Occorre assolutamente garantire una catena del freddo ininterrotta dalla centrale del latte fino al consumatore finale. Anche un riscaldamento di breve durata può distruggere la coltura della panna impedendone la montatura.

La panna può essere dolcificata con qualsiasi tipo di zucchero in forma liquida (sciroppo di zucchero o dolcificante liquido). In caso di impiego di zucchero cristallizzato, occorre mescolarlo bene alla panna.



B INDICAZIONI RELATIVE ALLA MACCHINA



Il montapanna automatico Mussana tipo 230 V o 400 V non è dotato di un dispositivo di raffreddamento proprio. Esso è concepito in modo specifico per la produzione di elevate quantità (20-50 litri di panna liquida) in una sola volta, come solitamente avviene nelle pasticcerie o in aziende analoghe. Per motivi igienici, e per esigenze legate al riscaldamento del motore, la macchina può essere utilizzata solo in celle frigorifere o magazzini frigoriferi. Le quantità più piccole (5-10 litri di panna liquida) si possono montare in una sola volta anche in ambienti non climatizzati. La panna refrigerata raffredderà il sistema di montatura di modo tale che non si possano avere contaminazioni (batteri o germi). La macchina deve tuttavia essere sottoposta ad una "pulizia intermedia" con Mikroclean di Mussana qualora vengano effettuate pause di durata superiore a 30 minuti fra gli intervalli di lavoro, poiché la panna che rimane all'interno dell'apparecchio si riscalda e quindi sviluppa germi o viene contaminata da batteri.

Il nostro prodotto è conforme alle norme CE vigenti in materia. La macchina è costruita secondo la norma DIN 10507 relativa alle macchine automatiche per montare la panna. Ai fini dell'identificazione ciascun apparecchio è corredato di un numero di serie individuale.

C INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA ED ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Per il montapanna automatico Mussana tipo Mini 230 V o 400V è richiesta l'installazione libera su di una superficie resistente e piana. La distanza laterale da altri oggetti e/o pareti deve essere di almeno 5 cm per garantire la perfetta dissipazione del calore sviluppato dal motore.

Quantità di panna liquida superiori a 20 litri possono essere montate in una volta sola soltanto in magazzino frigorifero poiché l'aria fredda del magazzino serve anche per il raffreddamento del motore.

Il contenitore dal quale viene prelevata la panna deve essere collocato sullo stesso piano dell'apparecchio. Il livello della panna all'interno del contenitore non deve superare l'altezza della valvola di regolazione dell'aria.

L'apparecchio Mini 230V può essere allacciato a qualsiasi presa di corrente con contatto a terra regolarmente installata.

L'apparecchio Mini 400 V può essere allacciato a qualsiasi presa di corrente CEE con regolarmente installata. Tenere conto del senso di rotazione del motore. La macchina è installata con "campo di rotazione destrorso".

Mini 230V e 400V



D MESSA IN FUNZIONE



1. Inserire la spina nella presa di corrente di tipo idoneo con contatto a terra o CEEkon.
2. Attivare quindi l'interruttore a bilancere. L'accensione della spia nell'interruttore segnala che la corrente arriva all'apparecchio e che si può iniziare a lavorare.
3. Prima di mettere in funzione la macchina per la prima volta, occorre effettuare il lavaggio seguendo le nostre istruzioni riportate alla lettera H.
4. Posizionare il contenitore della panna accanto alla macchina sul piano di lavoro e fissare l'estremità del tubo di aspirazione all'interno della panna liquida.
5. Regolare la valvola dell'aria sulla posizione 1 - 2 ed azionare il pulsante manuale fino a quando la panna non comincia a uscire dal beccuccio di guarnitura. Qualora la consistenza della panna non dovesse essere quella desiderata, leggere quanto riportato alla lettera E (regolazione della valvola dell'aria).

Qualora la pompa non dovesse aspirare subito l'acqua o la panna, svitare completamente la valvola di regolazione dell'aria dall'apparecchio ed immettere alcune gocce d'acqua direttamente all'interno della pompa. Quindi riavvitare la valvola nell'apparecchio ed azionare il pulsante manuale. A questo punto la pompa può di nuovo aspirare.

Per la produzione di panna non occorre tenere premuto il pulsante. E' possibile girare e così bloccare il pulsante una volta premuto. A questo punto la macchina monterà la quantità di panna desiderata. Rigirando il pulsante questo si sbloccherà fermando subito la macchina.

Attenzione:

La macchina non è dotata di spegnimento automatico. Quando il contenitore della panna è vuoto, la pompa gira a vuoto e si danneggia. Pertanto non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'uso.



E ILLUSTRAZIONE DEGLI ELEMENTI DI COMANDO

Mussana
MONTAPANNA



Mini 230V e 400V



F REGOLAZIONE DELLA VALVOLA DELL'ARIA



1. La regolazione della valvola dell'aria dipende dal contenuto di grasso della panna e dalla consistenza desiderata.
2. La panna con un maggiore contenuto di grasso, ad esempio oltre 32%, richiede un minore apporto d'aria. La panna con un minore contenuto di grasso, ad esempio fino a 30%, richiede un maggiore apporto d'aria.

Attenzione:

E' consigliabile iniziare con una regolazione più bassa compresa fra 1 e 2 poiché con un apporto eccessivo d'aria la panna burrifica troppo velocemente rendendo necessario un lavaggio completo della macchina.

3. Se la panna rimane troppo liquida, occorre ruotare la valvola di regolazione dell'aria lentamente di qualche grado fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Se la panna spruzza o è troppo montata, occorre chiudere ulteriormente la valvola dell'aria.
4. La valvola di regolazione dell'aria (parte superiore ed inferiore) deve sempre essere pulita. Se la valvola dell'aria è sporca la panna non viene montata correttamente poiché non si mescola aria a sufficienza con la panna.
5. E' consigliabile mescolare la panna ogni 3-4 ore nel contenitore al fine di mantenere omogenea la distribuzione del grasso contenuto nella panna stessa.



Attenzione:

Se il montapanna Mini di Mussana viene utilizzato in una cella frigorifera, occorre pulire l'apparecchio una volta al giorno. Per il lavaggio e la disinfezione utilizzare solo il detergente disinfettante di Mussana poiché questo prodotto assicura una pulizia accurata della macchina anche in base ai rigorosi requisiti previsti dalla normativa DIN 105507 per apparecchi montapanna. In caso di utilizzo dell'apparecchio in ambienti caldi (ad esempio forno o simile) e di pause prolungate durante il lavoro, occorre, prima di riavviare la produzione, ripetere sempre il lavaggio.

1. Immettere circa 1,5 litri di acqua tiepida in un contenitore.
2. Collocare quest'ultimo accanto alla macchina e fissare il tubo di aspirazione all'interno dell'acqua. Accertarsi che anche la parte esterna del tubo che viene a contatto con la panna sia immersa nell'acqua.
3. Pompate quindi soltanto per mezzo del pulsante manuale l'acqua attraverso il sistema di tubi. Brevi arresti e successivi riavvii del pulsante manuale incrementano l'efficacia del lavaggio.
4. Immettere quindi circa 1,5 litri di acqua il più possibile calda nel serbatoio (50-80 °C) ed aggiungere due misurini (circa 40 ml, utilizzando l'apposito cappuccio) di detergente disinfettante Mikroclean di Mussana e pompate la soluzione di lavaggio attraverso la macchina. L'efficacia del lavaggio aumenta attivando e disattivando brevemente più volte il pulsante manuale.
5. Immettere circa 1,5 litri di acqua fredda pulita nel contenitore della panna e pomparla attraverso l'apparecchio. L'efficacia del lavaggio aumenta attivando e disattivando brevemente più volte il pulsante manuale.
6. Controllare che il beccuccio di guarnitura, la valvola di regolazione dell'aria ed il tubo di aspirazione siano puliti ed eventualmete pulire di nuovo, separatamente, i singoli punti ancora sporchi.
7. Strofinare con un panno umido ed asciugare la struttura esterna della macchina.
8. Se la macchina deve restare fuori servizio per un tempo prolungato (1 settimana), smontare e lasciar asciugare il sistema di montatura.



1. Non strofinare mai il rivestimento esterno con oggetti ruvidi che potrebbero graffiare la superficie. Per l'eliminazione di residui di grasso particolarmente ostinati è possibile utilizzare un prodotto specifico per acciaio d'uso comune.
2. Di tanto in tanto occorre effettuare un controllo visivo degli anelli di tenuta, specialmente del sistema di montatura e del tubo di aspirazione.
3. Non è necessaria una manutenzione ulteriore oltre al normale lavaggio e disinfezione della macchina.
4. In caso di guasti che non si possono risolvere autonomamente consultando la nostra tabella delle anomalie di funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.



I TABELLA DELLE ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO



Nota bene:

l'apertura del rivestimento della macchina è consentita solo previa consultazione con il proprio rivenditore specializzato.

Un'apertura impropria può comportare la distruzione delle componenti elettroniche contenute nella macchina.

Attenzione:

Prima di aprire il rivestimento della macchina, staccare sempre la spina dalla presa di corrente!

Errore	Consiglio
1. La pompa non aspira l'acqua o la panna.	1. La pompa è asciutta/secca. Immettere un po' di liquido nell'apertura della valvola di regolazione dell'aria. Dopodiché la pompa aspirerà autonomamente.
2. La panna si è burrificata nel sistema di montatura.	2. La panna è troppo calda e/o la regolazione della valvola dell'aria è troppo alta. Smontare e pulire il sistema di montatura. Rimontare tutti i componenti e ridurre la regolazione dell'aria. Prerrefrigerare bene la panna.
3. La panna rimane troppo liquida.	3. Girare ulteriormente la valvola di regolazione dell'aria. Valvola di regolazione dell'aria occlusa. Smontare la valvola in 3 parti e pulirla.
4. Anomalia di funzionamento di uno o più pulsanti sul quadro di controllo.	4. Problema non risolvibile.



Mini 230 V

Alimentazione elettrica: 230 V / 50 Hz
Potenza assorbita: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Alimentazione elettrica: 400 V / 50 Hz
Potenza assorbita: 500 W / 3 x 2 A

- Costruita secondo la legge sulla compatibilità elettromagnetica degli apparecchi (EMVG) • testata secondo DIN 10507

Il rispetto delle istruzioni per l'uso sopra riportate consente di lavorare con la macchina a lungo senza incorrere in guasti. In caso di utilizzo non regolamentare decade qualsiasi diritto di garanzia e possibilità di rivendicazione di responsabilità. Con riserva di apportare modifiche tecniche.



INSTRUCCIONES DE USO

MUSSANA Autómata para nata Tipo Mini 230V o 400V

Le agradecemos su confianza y lo felicitamos por la compra de un **Autómata para nata MUSSANA Tipo Mini**.

Ha adquirido una máquina para nata de absoluta categoría punta.

Para que pueda trabajar muchos años sin anomalías, lea detenidamente las instrucciones de uso antes de la puesta en servicio. Estas le explican el alcance para los siguientes tipos de aparatos:

Mini 230V y 400V



Mini 230V y 400V

Fabricante:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

INSTRUCCIONES RESUMIDAS



1. Enchufe la clavija de red de su Máquina para nata montada **MUSSANA** Tipo Mini en una caja de enchufe apropiada con contacto de protección.
2. Ensure that the cream container which has the liquid cream you would like to siphon is on the same table as the machine.
3. Antes de la primera puesta en servicio debe enjuagar su autómata para nata Mussana con aprox. 2 litros de agua fría. Para la extracción del agua oprima por favor la tecla manual.
4. Coloque ahora su recipiente de nata con nata bien pre-refrigerada (min. 30% de materia grasa) junto a la máquina sobre la misma mesa.
5. A seguir cuelgue la manguera de aspiración de la bomba en el recipiente de nata y accione la tecla manual para la extracción de la nata.
6. Regule la consistencia deseada de la nata mediante la válvula de regulación de aire.
7. Para la extracción de nata puede girar el pulsador tras el accionamiento. La máquina monta ahora de forma continua la nata completa que se encuentra en el recipiente.

Atención:

No dejar la máquina sin vigilancia. Tras el vaciado del recipiente desenclavar inmediatamente el pulsador y desconectar la máquina. La bomba jamás debe marchar en seco, debido a que en caso contrario se generan daños.

8. Cuando la máquina no se emplea en una cámara frigorífica, por razones de higiene se deben evitar pausas de trabajo mayores a 1 hora. Con pausas mayores la máquina tiene que ser limpiada también de vez en cuando. Por lo demás una vez al día al finalizar el trabajo.
9. Recomendamos la limpieza diaria de la máquina con Mussana Microclean de acuerdo a las instrucciones de limpieza. En caso de que se empleen otros limpiadores comerciales habituales se deben observar sus instrucciones de limpieza.
10. Por favor lea detenidamente las extensas instrucciones de uso.

ÍNDICE DEL CONTENIDO



A	Indicaciones sobre la nata	Página 1
B	Indicaciones sobre la máquina	Página 2
C	Instalación de la máquina y conexión eléctrica	Página 2
D	Puesta en servicio	Página 3
E	Comentarios sobre elementos de mando	Página 4
F	Ajuste de la válvula de regulación de aire	Página 5
G	Indicaciones de limpieza	Página 6
H	Conservación y mantenimiento	Página 7
I	Tabla de averías	Página 8
J	Datos técnicos	Página 9



INDICACIONES SOBRE LA NATA



Aún la mejor máquina para montar nata sólo puede demostrar su capacidad de prestaciones cuando emplea la nata correcta. Por favor tenga en cuenta, que la nata es un producto natural el cual está sujeto a diferentes oscilaciones como p.ej. la composición del pienso diferente para las diversas estaciones del año del ganado lechero.

Fundamentalmente se recomienda el empleo de nata fresca con un contenido de materia grasa entre 30 % y 35 %. En caso de empleo de nata uperizada es posible una durabilidad mayor, no obstante se recomienda la compra de productos de marca debido a que no todas las natas uperizadas permiten ser montadas satisfactoriamente.

Atención:

Se debe asegurar imprescindiblemente una cadena de frío sin interrupciones desde la explotación láctea hasta el consumidor final. Aún calentamientos por tiempos cortos puede destruir la cultura de la nata y hacer imposible que se monte.

La nata puede ser endulzada con cualquier endulzante en forma líquida (azúcar clarificada o edulcorante líquido). En caso de emplear azúcar cristalizada, por favor agítelo bien dentro de la nata.



B INDICACIONES SOBRE LA MÁQUINA



El autómata para nata Mussana Tipo 230 V o 400 V no posee refrigeración propia. Está concebido especialmente para la producción de cantidades mayores (20 - 50 litros de nata líquida) en una carga, como se presentan en pastelerías o empresas similares. Por razones de higiene, así como por razones de calentamiento del motor, la máquina sólo debe ser operada en recintos refrigerados o cámaras frigoríficas. Cantidades menores (5 - 10 litros de nata líquida), pueden ser montadas de una sola carga también en recintos no climatizados. La nata refrigerada enfriará el sistema de montado de manera tal que no se pueden generar impurezas (bacterias o gérmenes). En ese caso sin embargo si se generan pausas más prolongadas a 30 min. entre los intervalos de trabajo la máquina debe recibir una "limpieza intermedia" con Mussana Microclean, debido a que la nata que permanece dentro del aparato se calienta y estará contaminada de gérmenes o bacterias. Nuestro producto cumple las normas correspondientes CE. La máquina ha sido proyectada según la norma DIN 10507 para máquinas para montar nata. Para su identificación de su máquina cada aparato lleva un número de serie individual.

C INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

El autómata para nata Mussana Tipo Mini 230 V o 400 V debe ser colocado libre sobre una superficie firme y nivelada. La distancia lateral a otros objetos o bien paredes debe ser como mínimo de 5 cm, para que la disipación del calor del motor funcione correctamente.

Cantidades de más de 20 litros de nata líquida en una sola carga deben ser realizadas exclusivamente en la cámara frigorífica, debido a que el aire frío del recinto también se necesita para la refrigeración del motor.

El recipiente del cual se aspira la nata debe encontrarse sobre la misma mesa que el aparato. El nivel de nata que se encuentra en el recipiente no puede estar sobre la altura de la válvula de regulación de aire.

El aparato Mini 230 V pueden ser conectado a cualquier caja de enchufe con contacto de protección instalada reglamentariamente.

El aparato Mini 400 V pueden ser conectado a cualquier caja de enchufe CEEKON instalada reglamentariamente. Observe por favor en este caso el sentido de rotación del motor. La máquina está instalada con "campo de rotación derecho".





PUESTA EN SERVICIO



1. Enchufe la clavija en una caja de enchufe apropiada con contacto de protección o CEEKON.
2. Conecte ahora el interruptor basculante. El encendido de la lámpara de control en el interruptor le señala que se encuentra aplicada corriente al aparato y ahora puede comenzar con el trabajo.
3. Antes de la primera puesta en servicio la máquina debe ser limpiada de acuerdo a nuestras instrucciones de limpieza bajo punto H.
4. Coloque su recipiente de nata junto a la máquina sobre la mesa de trabajo y cuelgue el extremo de la manguera de aspiración dentro de la nata líquida.
5. Coloque la válvula de regulación de aire a la posición 1 - 2 y accione la tecla manual hasta que la nata fluya de la boquilla de decoración. En caso que la consistencia de la nata no cumpla sus expectativas continúe leyendo por favor bajo apartado E (Ajuste de la válvula de regulación de aire).

En caso que la bomba no aspire inmediatamente el agua o la nata, desenrosque por favor la válvula de regulación de aire completa del aparato e introduzca algunas gotas de agua directamente en la bomba. Enrosque a continuación nuevamente la válvula de regulación de aire en el aparato y accione la tecla manual. La bomba ahora tiene nuevamente capacidad de aspiración.

Para producción de nata no necesita mantener oprimido el pulsador. Tras oprimir el pulsador puede girarlo y de esa manera enclavarlo. La máquina montará ahora la cantidad de nata deseada por su parte. Girando hacia atrás el pulsador este se vuelve a desenclavar y la máquina se detiene inmediatamente.

Atención:

La máquina no tiene ninguna desconexión automática. Cuando el recipiente de nata está vacío la bomba marchará en seco y se provocarán daños. Nunca deje trabajar el aparato sin supervisión.





F AJUSTE DE LA VÁLVULA DE REGULACIÓN DE AIRE



1. El ajuste de la válvula de regulación de aire se orienta de acuerdo al contenido de materia grasa de la nata y la estabilidad deseada.
2. Nata con elevado contenido de materia grasa p.ej. mayor a 32 % necesita una menor adición de aire. Nata con contenido de materia grasa de hasta p.ej. 30 % necesita una mayor adición de aire.

Atención:

Es recomendable comenzar con un ajuste de escala reducido entre 1 y 2 debido a que en caso de alimentación excesiva de aire la nata rápidamente se estropea y la máquina entonces tiene que ser completamente limpiada.

3. Si la nata viene muy líquida se debe abrir lentamente la válvula de regulación de aire en otras líneas de la escala hasta haber alcanzado la estabilidad deseada. Si la nata salpica o está excesivamente montada, se debe continuar cerrando la válvula de regulación de aire.
4. La válvula de regulación de aire (parte superior e inferior) siempre tiene que estar limpia. En caso de ensuciamiento de la válvula de regulación de aire la nata no se monta correctamente debido a que no se puede mezclar suficiente aire con la nata.
5. Es recomendable agitar bien la nata cada 3-4 horas para que el contenido de materia grasa de la misma siempre esté distribuido de forma uniforme.



Atención:

Si opera su máquina Mussana Mini en una cámara refrigerada, debe limpiar el aparato una vez al día. Por favor, emplee para la limpieza y desinfección sólo el limpiador de desinfección Mussana debido a que este producto garantiza una limpieza profunda de la máquina aún bajo los estrictos requisitos de la norma DIN 1057 de autómatas para nata. En caso que emplee su autómata en áreas calientes (p.ej. zona de horneado o similar) y tiene pausas prolongadas entre los intervalos de trabajo, antes de cada nueva producción debe ejecutar la limpieza.

1. Coloque aprox. 1,5 litros de agua caliente en un recipiente.
2. Coloque esta a un lado de la máquina y cuelgue la manguera de aspiración dentro del agua. Observe, que también que la zona exterior de la manguera en contacto con la nata se encuentre en el agua.
3. Bombee ahora mediante la tecla manual el agua a través del sistema de mangueras. Una breve parada y un reinicio de la tecla manual aumenta el efecto de limpieza.
4. Llene ahora el recipiente con aprox. 1,5 litros con agua en lo posible caliente (50 - 80 °C) y adicione dos tapones dosificadores del limpiador de desinfección Mussana Microclean (aprox. 40 ml) y bombee la solución de limpieza a través de la máquina. Una breve parada y un reinicio de la tecla manual aumenta el efecto de limpieza.
5. Llenar el recipiente de nata con aprox. 1,5 litros de agua fría cristalina y a continuación bombearla a través del aparato. Una breve parada y un reinicio de la tecla manual aumenta el efecto de limpieza.
6. Controlar la limpieza de la boquilla de decoración, la válvula de regulación de aire así como la manguera de aspiración, en caso dado limpiar nuevamente por separado puntos individuales.
7. Frotar la carcasa de la máquina mediante un paño húmedo y posteriormente secarla.
8. En caso de que la máquina deba estar fuera de servicio un tiempo prolongado (1 semana), por favor desarmar el sistema de montaje y dejarlo secar.



H CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO



1. No frotar jamás el revestimiento exterior con objetos ásperos, debido a que en ese caso se ralla la superficie. Para la eliminación de residuos resistentes de grasa se puede emplear un limpiador de acero inoxidable comercial habitual.
2. Ocasionalmente se debe ejecutar un control visual de los anillos de obturación, especialmente en el sistema de montado y en el tubo de aspiración.
3. No es necesario un mantenimiento de la máquina que vaya más allá de una limpieza y desinfección normales.
4. En caso de anomalías que no puedan ser subsanadas por autoayuda de acuerdo a nuestra tabla de averías, diríjase por favor a su revendedor especializado correspondiente.



Por favor observe lo siguiente:

Una apertura del revestimiento de la máquina sólo es admisible tras una consulta previa con el revendedor especializado correspondiente.

Una apertura inapropiada puede conducir a la destrucción de los componentes electrónicos en el interior de la máquina.

Atención:

¡Antes de abrir el revestimiento de la máquina siempre extraer la clavija de la red!

Fallo	Consejo
1. La bomba no aspira agua o nata.	1. La bomba está seca. Introducir algo de líquido a través de la abertura de la válvula de regulación de aire. A continuación la bomba aspira automáticamente.
2. Nata estropeada en el sistema de montado.	2. Nata demasiado caliente y/o válvula de regulación de aire ajustada muy alta. Desarmar el sistema de montado y limpiarlo. Volver a montar todas las piezas y realizar una regulación de aire más reducida. Preenfriar bien la nata.
3. La nata viene muy fluida.	3. Abrir más la válvula de regulación de aire. Válvula de regulación de aire obstruida. Desarmar la válvula en 3 partes y limpiarla
4. Fallo funcional de una o varias teclas en el panel de mando.	4. No es posible autoayuda. Por favor, informe su revendedor especializado.



Mini 230 V

Conexión de corriente: 230 V / 50 Hz

Consumo de potencia: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Conexión de corriente: 400 V / 50 Hz

Consumo de potencia: 500 W / 3 x 2 A

- Construido según EMVG • Verificado con DIN 10507

Si cumple exactamente las instrucciones de uso antes mencionadas podrá trabajar largo tiempo sin anomalías con la máquina. Derechos de garantía o responsabilidad que se presenten en función de un manejo inadecuado quedan fundamentalmente descartados. Reservado el derecho a modificaciones técnicas.



GEBRUIKSAANWIJZING

MUSSANA slagroomautomat Type Mini 230V of 400V

Wij danken u voor uw vertrouwen en feliciteren u met de aankoop van een **MUSSANA slagroomautomat type Mini**. U hebt een slagroommachine van de absolute topklasse aangeschaft.

Gelieve vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing nauwlettend door te lezen opdat u jarenlang vrij van storingen kunt werken. Deze geeft toelichtingen bij de omgang met volgende apparaattypes:

Mini 230V en 400V



Fabrikant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

1. Steek de netstekker van uw **MUSSANA** Slagroommachine type Mini in een geschikt veiligheidsstopcontact.
2. Let erop dat het slagroomreservoir, waaruit u de vloeibare slagroom wenst te zuigen, op dezelfde tafel als de machine staat.
3. Vóór de eerste ingebruikname dient uw Mussana-slagroomautomaat Mini met ca. 2 liter koud water doorgespoeld te worden. Gelieve voor de wateronttrekking de toets “Handmatig” in te drukken.
4. Zet nu uw slagroomreservoir met vooraf goed gekoelde slagroom (min. 30% vet) naast de machine op dezelfde tafel.
5. Hang vervolgens de aanzuigslang in het slagroomreservoir en druk de toets “Handmatig” in om de slagroom te verwijderen.
6. Regel de gewenste vastheid van de slagroom door middel het luchtregelventiel.
7. Om de slagroom te verwijderen, kunt u de drukknop na het indrukken verdraaien. De machine klopt nu ononderbroken de complete, in het reservoir gesitueerde slagroom.

Let op:

De machine niet zonder toezicht laten. Na het ledigen van het reservoir onmiddellijk de drukknop ontgrendelen en de machine uitschakelen. De pomp mag nooit droog lopen omdat er anders schade ontstaat.

8. Als de machine niet in een koelhuis gebruikt wordt, dienen langer dan 1 uur durende werkonderbrekingen omwille van de hygiëne vermeden te worden. Bij langer durende pauzes moet de machine ook tussendoor gereinigd worden. In het andere geval één keer per dag op het einde van het werk.
9. Wij adviseren de dagelijkse reiniging van de machine in overeenstemming met de reinigingshandleiding met Mussana Mikroclean. Indien er andere in de handel verkrijgbare reinigers gebruikt worden, moet er met hun reinigingshandleiding rekening gehouden worden.
10. Gelieve de uitvoerige gebruiksaanwijzing nauwlettend door te lezen.

- A** Opmerkingen over de slagroom _____ Pagina 1
- B** Opmerkingen over de machine _____ Pagina 2
- C** Opstellen van de machine en elektrische aansluiting _____ Pagina 2
- D** Ingebruikname _____ Pagina 3
- E** Toelichting bij de bedieningselementen _____ Pagina 4
- F** Instelling van het luchtregelventiel _____ Pagina 5
- G** Reinigingsinstructies _____ Pagina 6
- H** Verzorging en onderhoud _____ Pagina 7
- I** Tabel met storingen _____ Pagina 8
- J** Technische gegevens _____ Pagina 9

A OPMERKINGEN OVER DE SLAGROOM

Ook de beste slagroomklopmachine kan het bewijs van haar prestatievermogen slechts leveren indien u de juiste slagroom gebruikt. Gelieve er rekening mee te houden dat slagroom een natuurproduct is dat aan verschillende schommelingen, zoals bv. seizoensgebonden, uiteenlopende voersamenstelling van de melkdieren, onderhevig is. In principe is het gebruik van verse slagroom met een vetgehalte tussen 30% en 35% aanbevelenswaardig. Bij het gebruik van gehomogeniseerde slagroom is een langere houdbaarheid mogelijk. Wel wordt de aankoop van bekende producten aanbevolen, omdat niet alle soorten gehomogeniseerde slagroom naar tevredenheid tot slagroom geklopt kunnen worden.

Let op:

De onafgebroken koelketen van de zuivelfabriek tot de consument moet onvoorwaardelijk gevrijwaard zijn. Ook een slechts kortstondige verwarming kan de roomteelt vernielen en het opkloppen onmogelijk maken.

De slagroom kan met elke soort suiker in vloeibare vorm (gereinigde suiker of vloeibare zoetstof) zoet gemaakt worden. Indien u kristalsuiker gebruikt, roert u deze goed door de slagroom.



B OPMERKINGEN OVER DE MACHINE

De Mussana slagroomautomaat type 230V of 400V bezit geen eigen koeling. Deze is speciaal voor de productie van grotere hoeveelheden (20 - 50 liter vloeibare slagroom) aan één stuk gedacht, zoals deze in banketbakkerijen of dergelijke bedrijven voorkomt. Omwille van de hygiëne en de verwarming van de motor mag de machine uitsluitend in koelruimtes of koelhuizen gebruikt worden. Kleinere hoeveelheden (5 - 10 liter vloeibare slagroom), kunnen ook in niet-geklimatiseerde ruimtes aan één stuk opgeklopt worden. De gekoelde slagroom zal het klopsysteem koelen, zodat geen verontreiniging (bacteriën of kiemen) kan ontstaan. De machine moet echter dan, wanneer er pauzes ontstaan die tussen de arbeidsintervallen langer dan 30 min. duren, met Mussana Microclean aan een "tussentijdse reiniging" onderworpen worden, omdat de in het apparaat overblijvende slagroom opwarmt en dan met kiemen of bacteriën belast zal zijn. Ons product voldoet aan de ter zake geldende CE-normen. De machine is conform DIN 10507 voor slagroomopklopmachines gebouwd. Voor de identificatie van uw machine draagt elk apparaat een individueel serienummer.

C OPSTELLEN VAN DE MACHINE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

De Mussana slagroomautomaat type Mini 230V of 400V dient vrijstaand op een vast, vlak oppervlak opgesteld te worden. De zijdelingse afstand tot andere voorwerpen resp. wanden dient minstens 5 cm te bedragen opdat de afvoer van de motorverwarming correct functioneert.

Hoeveelheden van meer dan 20 liter vloeibare slagroom aan één stuk mogen uitsluitend in het koelhuis doorgevoerd worden, omdat de koude lucht van de ruimte ook voor de motorkoeling benodigd wordt.

Het slagroomreservoir, waaruit de slagroom gezogen wordt, moet op dezelfde tafel als het apparaat staan. Het in het reservoir gesitueerde slagroomniveau mag niet boven de hoogte van het luchtregelventiel liggen.

Het apparaat Mini 230V kan op ieder reglementair geïnstalleerd veiligheidsstopcontact aangesloten worden.

Het apparaat Mini 400 V kan op elk reglementair geïnstalleerd CEEKON stopcontact aangesloten worden. Gelieve daarbij op de draairichting van de motor te letten.

De machine is "draaiveld rechts" geïnstalleerd.





INGEBRUIKNAME



1. Steek de stekker in het geschikte veiligheidsstopcontact of CEEKON stopcontact.
2. Schakel nu de tuimelschakelaar in. Het branden van het controlelampje in de schakelaar duidt erop dat er stroom aan het apparaat voorhanden is en u nu met het werk kunt beginnen.
3. Vóór de eerste ingebruikname dient de machine in overeenstemming met onze reinigingsinstructie onder punt H gereinigd te worden.
4. Zet uw slagroomreservoir naast de machine op de werktafel en hang het uiteinde van de aanzuigslang in de vloeibare slagroom.
5. Zet het luchtregelventiel in stand 1 - 2 en druk de toets “Handmatig” in totdat er slagroom uit de garneertuit komt. Gelieve onder paragraaf E (instelling van het luchtregelventiel) verder te lezen indien de vastheid van de slagroom niet aan uw verwachtingen voldoet.

Gelieve het luchtregelventiel compleet uit het apparaat te schroeven en enkele druppels water direct in de pomp te gieten indien de pomp het water of de slagroom niet onmiddellijk aanzuigt. Schroef daarna het luchtregelventiel weer in het apparaat en druk de toets “Handmatig” in. De pomp is weer in staat om te zuigen.

Voor de productie van slagroom moet u de drukknop niet ingedrukt houden. U kunt de drukknop na het indrukken verdraaien en daardoor vergrendelen. De machine zal nu de door u gewenste hoeveelheid slagroom opkloppen. Door de drukknop terug te draaien, wordt deze weer ontgrendeld en stopt de machine onmiddellijk.

Let op:

De machine heeft geen automatische uitschakeling. Wanneer het slagroomreservoir leeg is, zal de pomp droog lopen en schade oplopen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.



E TOELICHTING BIJ DE BEDIENINGSELEMENTEN



F INSTELLING VAN HET LUCHTREGELVENTIEL

1. De instelling van het luchtregelventiel richt zich naar het vetgehalte van de slagroom en van de gewenste stevigheid.
2. Room met een hoger vetgehalte, bv. meer dan 32%, heeft een geringere luchttoevoer nodig.
Room met een geringer vetgehalte, bv. tot 30% en heeft een hogere luchttoevoer nodig.

Let op:

Het is aanbevelenswaardig, met een geringere schaalinstelling tussen 1 en 23 te beginnen omdat bij een te hoge luchttoevoer de slagroom te snel boterachtig wordt en de machine dan compleet gereinigd moet worden.

3. Indien de slagroom te vloeibaar wordt, moet het luchtregelventiel langzaam een paar schaalstrepen opengedraaid worden totdat de gewenste stevigheid bereikt is.
Indien de slagroom spat of te stevig opgeklopt is, moet het luchtregelventiel verder gesloten worden.
4. Het luchtregelventiel (boven- en benedendeel) moet altijd schoon zijn. Bij vervuiling van het luchtregelventiel wordt de slagroom niet correct opgeklopt, opdat er niet voldoende lucht met de slagroom gemengd kan worden.
5. Het is aanbevelenswaardig, de slagroom telkens na 3-4 uur in het slagroomblik goed om te roeren, opdat het vetgehalte van de slagroom altijd gelijkmatig verdeeld is.



Let op:

Als u uw Mussana Mini machine in een koelruimte gebruikt, dient u het apparaat één keer per dag te reinigen. Gelieve voor de reiniging en ontsmetting uitsluitend de Mussana ontsmettingsreiniger te gebruiken, omdat dit product een grondige reiniging van de machine ook op de strikte voorwaarden van de DIN 10507 voor slagroomautomaten garandeert. Indien u uw automaat op een warme plaats (bv. bakkerij of dergelijke) gebruikt en langer durende pauzes tussen de arbeidsintervallen hebt, dan moet u telkens vóór een nieuwe productie de reiniging doorvoeren.

1. Giet ca. 1,5 liter warm water in een reservoir.
2. Zet dit naast de machine en hang de aanzuigslang in het water. Let erop dat ook het met slagroom in aanraking gekomen buitengedeelte van de slang zich in het water bevindt.
3. Pomp door middel van de toets “Handmatig” het water door het slangstelsel. Door de toets “Handmatig” even te stoppen en opnieuw te starten, wordt het reinigende effect verhoogd.
4. Vul nu het reservoir met ca. 1,5 liter zo heet mogelijk water (50 - 80 °C), giet daarbij twee doseerdoppen Mussana Mikroclean ontsmettingsreiniger (ca. 40 ml) en pomp de reinigungsoplossing door de machine. Door de toets “Handmatig” even te stoppen en opnieuw te starten, wordt het reinigende effect verhoogd.
5. Het slagroomreservoir met ca. 1,5 liter helder, koud water vullen en vervolgens door het apparaat pompen. Door de toets “Handmatig” even te stoppen en opnieuw te starten, wordt het reinigende effect verhoogd.
6. De garneertuit, het luchtregelventiel en de aanzuigslang op reinheid controleren, eventueel nogmaals afzonderlijke plaatsen individueel extra reinigen.
7. De behuizing van de machine door middel van een vochtige doek schoonwrijven en nadrogen.
8. Gelieve het opklopsysteem te demonteren en te laten drogen indien de machine langere tijd (1 week) buiten werking dient te blijven.



1. De buitenbekleding nooit met ruwe voorwerpen schoonwrijven omdat anders het oppervlak bekrast wordt. Om vastzittende vetresten te verwijderen, kan een in de handel verkrijgbaar onderhoudsproduct voor roestvrij staal gebruikt worden.
2. Occasioneel dient een visuele controle van de afdichtringen, meer bepaald in het opklopsysteem en aan de aanzuigbuis, doorgevoerd te worden.
3. Een buiten de normale reiniging en ontsmetting uitgaand onderhoud van de machine s niet noodzakelijk.
4. Gelieve u bij storingen, die u niet zelf in overeenstemming met onze tabel met storingen kunt verhelpen, tot de voor u bevoegde dealer te richten.



Gelieve in acht te nemen:

Het openen van de machinebekleding is uitsluitend na voorafgaand overleg met de bevoegde dealer toelaatbaar. Het onoordeelkundig openen kan tot de vernieling van de elektronische componenten in het binnenste gedeelte van de machine leiden.

Let op:

Vooraleer de machinebekleding te openen altijd de netstekker uittrekken!

Fouten	Advies
1. Pomp zuigt geen water of slagroom aan.	1. Pomp is droog. Een beetje vloeistof door de opening van het luchtregelventiel gieten. Daarna zuigt de pomp zelfstandig aan.
2. Slagroom in het opklopsysteem boterachtig geworden.	2. Slagroom te warm en/of luchtregelventiel te hoog ingesteld. Opklopsysteem demonteren en schoonmaken. Alle onderdelen weer monteren en een geringere luchtinstelling doorvoeren. Slagroom vooraf goed koelen.
3. Slagroom wordt te vloeibaar.	3. Luchtregelventiel verder opendraaien. Luchtregelventiel verstopt. De 3 onderdelen van het ventiel demonteren en schoonmaken.
4. Uitval van de werking van één of meerdere toetsen op het bedieningsveld.	4. Geen zelfhulp mogelijk. Gelieve uw dealer op de hoogte te brengen



Mini 230 V

Stroomaansluiting: 230 V / 50 Hz
Opgenomen vermogen: 500 W / 3 A

Mini 400 V

Stroomaansluiting: 400 V / 50 Hz
Opgenomen vermogen: 500 W / 3 x 2 A

- Gebouwd conform EMVG (Duitse wet betreffende elektromagnetische compatibiliteit) • DIN 10507-getest

Indien u nauwlettend gevolg geeft aan deze gebruiksaanwijzing, zult u lange tijd vrij van storingen met de machine kunnen werken. Garantie – en aansprakelijkheidsclaims, die omwille van een onoordeelkundige bediening opduiken, worden principieel uitgesloten. Technische wijzigingen voorbehouden.



MUSSANA MICROTRONIC

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN



Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
Mülheimer Str. 5
D-68219 Mannheim
Telefon: +49 (0)621 8999160
E-Mail: info@mussana.de
Internet: www.mussana.de