

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Mussana
MONTAPANNA

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

Mussana
MONTADORAS
DE NATA

www.mussana.de



MINI



MOBIL

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing

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



Hersteller:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

KURZANLEITUNG



1. Stecken Sie den Netzstecker Ihrer **MUSSANA** Schlagsahнемасchine 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-Schlagsahнеаutomat Mini mit ca. 2 Liter kaltem Wasser durchgespült werden. Zur Wasserentnahme drücken Sie bitte die Manueltaste.
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 Manueltaste zur Sahneentnahme.
6. Regulieren Sie die gewünschte Festigkeit der Sahne mittels des Luftregulierventils.
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 Sahnenniveau darf nicht über der Höhe des Luftreguliertventils 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 Manuelltaste 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 Manuelltaste. 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 Luftreguliertventils 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 Luftreguliertventil langsam um weitere Skalenstriche aufgedreht werden, bis die gewünschte Standfestigkeit erreicht ist. Spritzt die Sahne, oder ist sie zu stark aufgeschlagen, muß das Luftreguliertventil weiter geschlossen werden.
4. Das Luftreguliertventil (Ober- und Unterteil) muß immer sauber sein. Bei Verschmutzung des Luftreguliertventils 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



J 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

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

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.



H 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



Mini 230V et 400V

Fabricant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

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

Mussana
MONTAPANNA

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.





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.



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

Mussana
MONTADORAS
DE NATA

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

A 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 montaje 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".

Mini 230V y 400V



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 le 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 provocaran 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.



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

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN

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.



BEDIENUNGSANLEITUNG

MUSSANA Sahneautomat Mobil 12 Volt 4 Liter

Wir danken für Ihr Vertrauen und
beglückwünschen Sie zum Kauf eines

MUSSANA Sahneautomaten

Mobil 12 Volt 4 Liter.

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 folgenden
Gerätetyp:

Mussana Mobil 12 Volt 4 Liter



Hersteller:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

KURZANLEITUNG



1. Befestigen Sie die Polklemmen Ihres Mobil 12 Volt Gerätes an einer PKW Batterie mit mindestens 88 Ah, im ausgeschalteten Zustand der Maschine.

Achtung:

Verwechslungsgefahr der + und - Klemmen. Das Gerät kann bei Verwechslung der Polklemmen Schaden nehmen. Achten Sie darauf, dass der Abstand zu anderen Maschinen oder der PKW-Wand mindestens 10 cm beträgt.

2. Schalten Sie nun den Hauptschalter ein.
3. Vor der ersten Inbetriebnahme sollte Ihre Mussana Mobil 12 Volt Maschine mit ca. 1,5 Liter Wasser durchgespült werden. Zur Wasserentnahme drücken Sie bitte die Manuelltaste.
4. Füllen Sie gut vorgekühlte Sahne (min. 30% Fett) in den Sahnebehälter.
5. Zur Sahneentnahme drücken Sie bitte die Manuelltaste auf dem Bedienfeld. Wenn das Schlagsystem mit Sahne gefüllt ist, können Sie auch mit der Portionsautomatik arbeiten.
6. Das Luftreguliertventil muss so eingestellt sein, dass die Sahne nicht spritzt.
7. Wir empfehlen die tägliche Reinigung der Maschine gemäß der Reinigungsanleitung mit Mussana Mikroclean. Sollten andere marktübliche Reiniger verwendet werden, muss deren Reinigungsanleitung berücksichtigt werden.
8. Bitte lesen Sie die ausführliche Bedienungsanleitung genau durch.

INHALTSVERZEICHNIS



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

Jeder Mussana Mobil 12 Volt Sahneautomat ist serienmäßig mit einer Manuell- sowie einer Einfach-Portionstaste mit verstellbarer Portionsgröße ausgestattet. Die Maschine besitzt eine Intensivkühlung, die bis in die Garniertülle ausstrahlt.

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 Mobil 12 Volt Sahneautomat sollte auf einer festen ebenen Fläche freistehend aufgestellt werden. Der Seitenabstand zu anderen Gegenständen bzw. Wänden sollte mindestens 10 cm betragen, damit die Wärmeabfuhr einwandfrei funktioniert.

Achtung:

Die Maschine muss unbedingt gegen Umfallen beim Fahren abgesichert werden.

Bevor Sie mit der Befestigung beginnen, prüfen Sie bitte ob die von Ihnen vorgesehenen Tischflächen bzw. Wandflächen in der Lage sind, die bei einer Autofahrt auftretenden Kräfte aufzunehmen.

Benützen Sie zur Befestigung auf der Tischfläche, die vier mitgelieferten Befestigungslaschen.

Diese sind auf der Unterseite der Bodenplatte mit den Gummifüßen verschraubt.

Schwenken Sie die Laschen zur Seite nach außen. Je zwei zur linken- und je zwei zur rechten Seite. Bohren Sie nun vier Löcher durch die Tischplatte und verwenden Sie zur Befestigung die mitgelieferten Gewindeschrauben. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie von unten zunächst die Unterlegscheibe auf die Tischplattenunterseite legen, bevor Sie die Mutter anschrauben und festziehen. So erreichen Sie eine bedeutend bessere Kraftübertragung.

Zur weiteren Unterstützung der Kraftaufnahme empfehlen wir Ihnen, hierzu zwei im Baufachmarkt erhältliche stabile Winkel, je einen zur rechten und einen zur linken im oberen hinteren Bereich des Sahneautomaten an der PKW-Wand zu befestigen, so dass die Maschine zwischen beiden eingeklemmt ist. Um Geräusche durch Vibrationen beim Fahren zu vermeiden, empfehlen wir zwischen Winkel und Maschine einen Gummibelag zu befestigen.

Vermeiden Sie es, das Gehäuse der Maschine in irgendeiner Art und Weise an- oder durchzubohren. Sie könnten technische Teile des Gerätes beschädigen oder zerstören. Wenn Sie die Maschine in obiger Weise befestigt haben, ist sie bei einer vorausschauenden Fahrweise gegen Umfallen oder Verrutschen gesichert.

Zum elektrischen Anschluss ist die Maschine mit zwei Pol-Klemmen für + und - ausgestattet. Die Kabel sind ca. 3 m lang und sollten, um Stromverluste zu vermeiden, direkt an den Batteriepolen angeschlossen werden.

Achtung:

Während des Ladevorgangs muss der Hauptschalter des Gerätes auf Null stehen.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie ebenfalls ein Ladeanschlusskabel an den Polen der Batterie befestigen, da die Batterie täglich über Nacht geladen werden muss.

Die üblichen Polklemmen der Ladegeräte sind dazu nicht tauglich. Im PKW-Elektronikhandel oder beim LKW-Boschdienst gibt es Steckersysteme, mit denen die Ladesicherheit sichergestellt ist.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Ladegerät die Leistung hat, die Batterie in einer Nacht, ca. 10 Stunden, wieder aufzuladen.



AUFSTELLEN DER MASCHINE UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Häufige Ursachen für Funktionsstörungen des Gerätes sind mangelhafte 12 Volt Installationen in Eis-Autos. Falsche Kabelquerschnitte sowie zu kleine Kabelverbindungen oder Schaltelemente für weitere Stromverbraucher bzw. defekte oder zu schwach geladene Batteriepackungen können Schuld sein, dass z. B. der Pumpenmotor nicht oder nur unregelmäßig anläuft. Im schlimmsten Fall besteht Brandgefahr.

Lassen Sie Ihr Fahrzeug von einer autorisierten Fachwerkstatt für 12 Volt Fahrzeugelektronik vorbereiten.



1. Nachdem Sie die Polanschlüsse + und - an den entsprechenden Polen Ihrer Batterie angeschlossen haben, schalten Sie nun den Hauptschalter der Maschine ein. Die grüne Kontrollleuchte signalisiert Ihnen, dass nun die Netzspannung am Gerät anliegt.
2. Drehen Sie nun den Regelthermostat für die Kühlung auf Stellung 3. Sie finden den Regler auf der linken Seite der Maschine. durch die Windgeräusche des Ventilators hören Sie, dass die Kühlung Ihrer Maschine arbeitet. Nach ca. 20 Min. ist die Maschine durchgekühlt. Sie können dieses am Zeiger Ihres Thermometers sehen, der sich nun im grünen Bereich befindet. Je nach Außentemperatur müssen Sie den Regler des Thermostaten nach oben oder unten korrigieren.
3. Vor der Erstinbetriebnahme sollte die Maschine gemäß unserer Reinigungsanweisung unter Punkt H gereinigt werden.
4. Füllen Sie in den Sahnebehälter die gewünschte Menge vorgekühlte Sahne.

Achtung:

Füllen Sie die Sahne nie direkt in den Edelstahlaußenbehälter.

5. Stellen Sie das Luftregulierungsventil auf Stellung 1 - 2 und betätigen Sie die Manuell taste bis Sahne aus der Garniertülle kommt. Sollte die aufgeschlagene Sahne noch nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, lesen Sie bitte unter Abschnitt E (Einstellungen des Luftregulierungsventils) weiter.

Sollte die Pumpe die Reinigungsflüssigkeit oder Sahne nicht sofort ansaugen, so schrauben Sie bitte das komplette Luftregulierungsventil ab und füllen Sie einige Tropfen Wasser direkt in die Pumpe ein. Danach ist die Pumpe wieder saugfähig.



E BEDIENELEMENTERLÄUTERUNG



Achtung:

Aus hygienischen Gründen sollte Ihr Mussana Mobil 12 Volt Sahneautomat täglich gereinigt werden. Bitte verwenden Sie zur Reinigung und Desinfektion nur den Mussana Mikroclean Desinfektionsreiniger, da dieses Produkt eine gründliche Säuberung der Maschine auch unter den strengen Voraussetzungen der DIN 10507 für Sahneautomaten gewährleistet.

Sollten Sie ein anderes Produkt einsetzen, muss unbedingt die Reinigungsvorschrift des Wettbewerbsreiniger befolgt werden, da die meisten Reiniger ein Zerlegen der Maschine, auch der Pumpe, täglich vorschreiben.

1. Regler des Kühlungsthermostaten auf Stellung 0 stellen und dadurch Kühlung zum Reinigen der Maschine ausschalten.
2. Sahnebehälter der Maschine entnehmen, Restsahne ausgießen und Behälter anschließend vorreinigen.
3. Nun ca. 1,5 Liter Warmwasser in den Behälter füllen, diesen in die Maschine zurückstellen und das Wasser mittels der Manuell taste durch das Schlagsystem pumpen. Kurzes stoppen und erneutes Starten der Manuell taste erhöht die Reinigungswirkung
4. Danach den Sahnebehälter mit ca. 1,5 Liter möglichst heißem Wasser (50° bis 80°C) füllen und zwei Dosierfüllungen Mussana-Mikroclean-Desinfektionsreiniger (ca. 40ml) dazugeben. Die Reinigungslösung wie unter Pos. 3 durch die Maschine pumpen.
Hinweis: Ein Schäumen der Reinigungslösung ist normal und beeinträchtigt den Reinigungsvorgang nicht.
5. Nun den Sahnebehälter mit ca. 1,5 Liter klarem, kaltem Wasser füllen und erneut wie unter Pos. 3 durch die Maschine pumpen.
6. Die Garniertülle und das Luftreguliertventil auf Sauberkeit kontrollieren und ggf. nochmals unter fließendem Warmwasser nachreinigen.
7. Den Maschinenaußenbehälter mit einem feuchten Tuch ausreiben und mit einem trockenem Tuch nachreiben.
8. Ihre Maschine ist nun sauber und Sie können den Hauptschalter zur nächtlichen Batterieaufladung ausschalten
9. Wenn Sie am nächsten Morgen das Gerät wieder in Betrieb nehmen, empfiehlt es sich, nach dem Einschalten der Kühlung und Erreichen der Betriebstemperatur, vor dem Einfüllen der Sahne, das Gerät mit ca. 2 Liter klarem kaltem Wasser durchzuspülen.
10. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit und kann mit vorgekühlter Sahne befüllt werden.



G PFLEGE UND WARTUNG



1. Um den Gesamteindruck der Maschine positiv zu halten, sollte das Gehäuse der Maschine sowie die Abdeckhaube von Sahneresten oder „Fettfingern“ mittels eines Edelstahlreinigers abgerieben werden. Danach empfiehlt es sich die Fläche mit einem Pflegeöl einzureiben.
2. Gelegentlich sollte eine Sichtkontrolle der Dichtringe erfolgen und mit unserem Hahnfett Bestrichen werden.
3. Eine über die tägliche Reinigung und Desinfektion hinausgehende Wartung ist nicht erforderlich.
4. Einmal jährlich sollten die Lüftungsschlitze mit einem Staubsauger mit Fugendüse von außen abgesaugt werden um dadurch die Wärmeabfuhr zu verbessern.
5. Bei Störungen, die nicht durch Selbsthilfe gemäß unserer Störungstabelle beseitigt werden können, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Fachhändler oder direkt an unser Werk in Mannheim.



Fehler	Ratschlag
1. Nach dem Einschalten der Kühlung mittels des Thermostaten arbeitet die Kühlung nicht.	1. Prüfen Sie den Ladezustand der Batterie. Warten Sie ca. 15 Minuten, bis der Druck im Kühlsystem sich abgebaut hat und starten Sie erneut.
2. Motor startet nicht oder nur unregelmäßig, dabei kann auch die Kühlmaschine automatisch ausgeschaltet werden und die rote Kontrollleuchte flackert ungleichmäßig.	2. Prüfen Sie den Ladezustand der Batterie. Die Kühlmaschine benötigt wesentlich weniger Energie als der Pumpenmotor. Es ist durchaus möglich, dass die Kühlung auch mit einer nur schwach geladenen Batterie funktioniert. Wenn dann der Pumpenmotor gestartet wird, zieht dieser soviel Strom, dass die Kühlung automatisch aus Schutzgründen abgeschaltet wird. Sie können dieses durch das blinken der roten Kontrollleuchte erkennen.
3. Pumpe saugt kein Wasser oder Sahne an.	3. Pumpe ist trocken. Etwas Flüssigkeit durch die Öffnung des Luftreguliertventils geben. Danach saugt die Pumpe bei Betätigung der Manuell taste wieder an.
4. Sahne im Aufschlagsystem verbuttert.	4. 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.
5. Sahne kommt zu flüssig.	5. Luftreguliertventil weiter aufdrehen.
6. Festigkeit der Sahne reagiert nicht auf verdrehen des Luftreguliertventilregler.	6. Das Luftreguliertventil in seine drei Bestandteile zerlegen und reinigen. Bei Nichterfolg durch wechseln der Sahnesorte zu einem anderen Produkt feststellen, ob nicht die Sahnesorte Ursache ist (siehe Punkt A Sahnequalität).

Sollten es Ihnen entgegen unserer obigen Ratschläge nicht gelungen sein, Ihre Maschine wieder in Funktion zu bringen, so kontaktieren Sie für Ihre elektrische Anlage im Eis-Auto die nächste Fachwerkstatt für PKW/LKW Elektrotechnik.

Für Fragen, die Ihren Schlagsahneautomaten betreffen wenden Sie sich an:

Fa. Kratt in Mannheim, Tel. 0621/8999160.



I TECHNISCHE DATEN



Stromanschluss:	12 Volt Gleichstrom	Sicherung:	35 A
Leistungsaufnahme:	Motor 25 A	Kältemittel:	R 600a
	Kühlmaschine 6 A	Kältemittelmenge:	25 g

- 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 Mobile 12 Volt 4 Litre

We thank you for your trust and congratulate
you on purchasing a

MUSSANA Whipping Cream Machine.

Mobile 12 Volt 4 Litre.

You have purchased an absolutely top class
whipping cream machine.

So that you can work smoothly for many years,
please thoroughly read this user manual before
starting it up. It explains the handling for the
following type:

Mussana Mobile 12 Volt 4 Litre



Manufacturer:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

1. Secure the pole terminals of your mobile 12-volt unit to a car battery with at least 88 Oh when the machine is switched off.

Caution:

Risk of confusion of the + and - terminals. The unit can be damaged by confusing the terminals. Ensure that the distance to other machines or the car wall is at least 10 cm.

2. Now turn on the main switch.
3. Your Mussana Mobile 12-volt Whipping Cream Machine should be rinsed with about 1.5 litres of water before using it for the first time. Press the manual button to siphon the water.
4. Pour the pre-cooled cream (min. 30% fat) into the cream container.
5. Press the manual button on the operating panel to siphon the cream. When the whipping system is filled with cream, you can also work with the portioning mechanism.
6. The air regulator has to be set so that the cream does not splash.
7. We recommend daily cleaning of the machine with Mussana Mikroclean in accordance with the cleaning manual. Should a different commercially available cleaner be used, its cleaning instructions are to be followed.
8. Please thoroughly read the user manual.

TABLE OF CONTENTS



A	Information on the cream	Page 1
B	Information on the machine	Page 1
C	Setting up the machine and electrical connection	Page 2
D	Start-up	Page 4
E	Explanation of operating elements	Page 5
F	Information on cleaning	Page 6
G	Care and maintenance	Page 7
H	Fault table	Page 8
I	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 whipped 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 well into the cream.

B INFORMATION ON THE MACHINE

Each Mussana Mobile 12-volt Whipping Cream Machine is equipped as standard with a manual button and simple portioning button with adjustable portion sizes. The machine has an intensive cooling system, which reaches all the way to the garnishing tube. 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 Mussana Mobil 12 Volt 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 10 cm, so that the heat removal system works properly.

Caution:

The machine must be secured against tilting when driving.

Before you start with mounting, please check whether the intended table and wall surfaces are able to absorb the forces which occur during a car drive. Use the four fastening lugs which were delivered for fastening to the table surface. These are screwed to the rubber feet underneath the floor plate. Tilt the lugs outwards to the side. Two each to the left-hand side and two each to the right-hand side. Now drill four holes through the table plate and use the thread screws which were delivered for fastening. At this point, ensure that you first place the washer under the tabletop before screwing in and tightening the nuts. In this way, you achieve a significantly better load transfer.

To further support the absorption of load, we recommend that you secure two stable brackets (which you can get in a DIY store), one on the right-hand side and one on the left-hand side in the upper, back area of the whipping cream machine, so that the machine is clamped between the two. To prevent noise from vibrations while driving, we recommend fastening a rubber coating between the brackets and the machine. Avoid drilling into the machine casing in any shape or form. You can damage or destroy technical parts of the unit.

Once you have fastened the machine as described above, it is secured against falling over or sliding when driving sensibly.

The machine is equipped with two polar terminals + and - for electrical connection. The cables are around 3m long and should be directly connected to the battery poles to avoid power loss.

Please ensure that you also fasten a charging connecting cable to the battery poles, as the battery must be charged overnight on a daily basis. The normal pole terminals of the charging units are not suitable for this. In car electronics retailers or at Bosch Service for lorries, there are plug systems with which the charging safety is ensured.

Caution:

The main switch of the unit must be set to zero during loading.

Ensure that your charger has enough power to recharge the battery for around 10 hours in one night.



C SETTING UP THE MACHINE AND ELECTRICAL CONNECTION



Common causes for functional errors of the unit are defective 12-volt installations in ice cream vans. Incorrect cable cross-sections and cable connections which are too small, or switching elements for other AC loads, or insufficiently charged or defective battery packs can be the reason for a pump motor either not starting or starting intermittently, for example. In the worst case scenario, a fire could break out. Have your vehicle prepared for 12-volt vehicle electronics by an authorised specialist workshop.



D START-UP



1. After having connected the pole terminals + and - to the corresponding battery poles, turn on the machine's main switch. The green LED shows you that the unit is connected to the power supply.
2. Now turn the regulating thermostat to position 3 for cooling. You can find the regulator on the left-hand side of the machine. You can hear that your machine's cooling system is working from the rushing sound of the ventilators. The machine has cooled after about 20 minutes. You can see this on your thermostat pointer which is now in the green area. Depending on the external temperature, you must correct the thermostat regulator upwards or downwards.
3. The machine should be cleaned in accordance with our cleaning instructions under point H before using it for the first time.
4. Pour the desired amount of pre-cooled cream into the cream container.

Caution:

Never pour the cream directly into the external stainless steel container.

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 cleaning liquid or cream immediately, then fully unscrew the air regulator from the unit and add a few drops of water directly into the pump. The pump will then be able to siphon again.



E EXPLANATION OF OPERATING ELEMENTS



Mobile 12 Volt 4 Litre



Caution:

For reasons of hygiene, your Mussana Mobile 12 Volt Whipping Cream Machine should be cleaned daily. For cleaning and disinfecting, please only 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.

Should you use a different product, the cleaning instructions of the competitor's cleaner must be strictly followed, as most cleaners require that you disassemble the machine and pump every day.

1. Set the regulator of the cooling thermostat to position 0, thereby switching off the cooling system to clean the machine.
2. Remove the cream container from the machine, pour out the residual cream and then pre-clean the container.
3. Now pour around 1.5 litres of warm water in the container, place it back in the machine and pump the water through the whipping system using the manual button. Shortly stopping and restarting the manual button increases the cleaning effect.
4. Then fill the cream container with around 1.5 litres of the hottest possible water (50 - 80 °C) and add two dosages of Mussana Mikroclean disinfectant (approx. 40 ml). Pump the cleaning solution through the machine as described under position 3. Advice: It is normal for the cleaning solution to foam and does not adversely affect the cleaning procedure.
5. Now fill the cream container with 1.5 litres of clear, cold water and pump the machine again as described under position 3.
6. Check the garnishing tube and air regulator for cleanliness and clean again under running warm water if necessary.
7. Wipe the machine container with a damp cloth and polish with a dry cloth.
8. The machine is now clean and you can switch off the main switch for overnight battery charging.
9. If you want to use the machine again the next morning, it is recommended that before pouring in the cream, you rinse the unit with around 2 litres of clear, cold water after switching on the cooling system and reaching the operating temperature.
10. Your unit is now ready to be used and can be filled with pre-cooled cream.



G CARE AND MAINTENANCE



1. To keep the overall impression of the machine positive, a stainless steel cleaner should be used to remove cream residue and greasy fingerprints from the machine casing and protective cover. It is then advisable to rub the surface with a maintenance oil.
2. A visual inspection of the sealing ring should be carried out now and then, and coated with our tap grease.
3. Cleaning and disinfection over and above normal machine maintenance is not required.
4. The vents should be vacuumed once a year with a crevice nozzle from the outside to enhance heat dissipation.
5. If there are any problems which you cannot solve yourself using our fault table, please contact your dealer or our factory in Mannheim directly.



Error	Advice
1. The cooling system does not work after switching it on with the thermostat.	1. Check the battery level. Wait for around 15 minutes until the pressure in the cooling system has fallen and then restart.
2. The engine does not start or it does so intermittently; in this case the cooling machine can also be switched off automatically and the red LED flickers irregularly.	2. Check the battery level. The cooling machine needs considerably less energy than the pump engine. For this reason, the cooling system can also work with a very low charged battery. If the pump engine is then started up, it takes so much power that the cooling system is automatically shut down for safety reasons. You can see this from the flashing red LED.
3. Pump does not siphon any water or cream.	3. Pump is dry. Add some liquid through the opening of the air regulator. The pump will start siphoning again after pressing the manual button.
4. Cream in the whipping system turns to butter.	4. Pump is dry. Add some liquid through the opening of the air regulator. The pump will start siphoning again after pressing the manual button.
5. Consistency of the cream is too runny.	5. Turn the air regulator again.
6. Cream consistency does not react when the air regulator is turned.	6. Dismantle the air regulator into three parts and clean. If unsuccessful, see if the type of cream is the cause by changing to a different type (see point A Cream quality).

If you have not been able to get your machine working again, despite our tips, contact your nearest specialist workshop for car / lorry electronics for your electrical unit in the ice cream van.

For any questions on your whipping cream machine, please contact:

Kratt in Mannheim, Tel. 0621/8999160.





TECHNICAL DETAILS



Power connection:	12 Volt direct current	Fuse:	35 A
Power consumption:	Motor 25 A	Cooling agent:	R600a
	Cooling machine 6 A	Cooling agent amount:	25 g

- 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 Mobil de 12 volts, 4 litres

Nous vous remercions de votre confiance et nous vous félicitons pour l'achat de votre **appareil à chantilly MUSSANA.**

Mobil de 12 volts, 4 litres.

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:

Mussana Mobil de 12 volts, 4 litres



Fabricant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

1. Fixez les bornes polaires de votre appareil Mobil 12 volts sur la batterie du véhicule avec minimum 88 Ah, après avoir mis la machine hors tension.

Attention:

Risque de confusion des bornes - et +. La confusion des bornes polaires peut endommager l'appareil. Veiller à ce que l'appareil se trouve à une distance de plus de 10 cm des autres machines ou du de la paroi du véhicule.

2. Mettez maintenant en marche l'interrupteur principal.
3. Avant la première mise en service, rincez votre machine Mussana Mobil 12 volts avec environ 1,5 litre d'eau. Pour vider l'eau, appuyez sur le bouton manuel de la machine.
4. Versez la crème réfrigérée (min. 30 % de matière grasse) dans le bac à crème.
5. Pour aspirer la crème, actionnez le bouton manuel du tableau de commande. Si le système de foisonnement est rempli de crème, vous pouvez également travailler en mode portion automatique.
6. Le régulateur d'air doit être réglé de manière à ce que la crème n'éclabousse pas.
7. Nous recommandons de nettoyer régulièrement la machine conformément aux instructions de nettoyage avec le produit Mikroclean de Mussana. Si d'autres produits nettoyants courants sont utilisés, suivez les conseils d'utilisation de ces produits.
8. Veuillez lire attentivement les instructions de nettoyage à suivre.

SOMMAIRE



A	Conseils concernant la crème	Page 1
B	Conseils concernant la machine	Page 1
C	Installation de la machine et raccordement électrique	Page 2
D	Mise en service	Page 4
E	Commandes de la machine	Page 5
F	Conseils de nettoyage	Page 6
G	Entretien et maintenance	Page 7
H	Tableau de résolution des pannes	Page 8
I	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

Chaque appareil à chantilly Mussana Mobil 12 volts est équipé en série d'un bouton manuel et d'un bouton de portion individuelle avec la possibilité de régler la taille de la portion. La machine possède un système de refroidissement intensif qui se diffuse jusque dans le bec.

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



L'appareil à chantilly Mussana Mobil 12 volts doit être installé sur une surface plate, stable et dégagée. Il doit se trouver à une distance de plus de 10 cm par rapport aux autres objets ou aux murs, afin que la chaleur du moteur puisse se dégager librement.

Attention:

La machine doit impérativement être assurée en cas d'accident pendant le transport.

Avant de procéder à la fixation, vérifiez que la surface de travail ou les murs sont suffisamment protégés contre les chocs qui pourraient survenir pendant le déplacement du véhicule.

Utilisez les quatre brides de fixation fournies pour fixer la machine sur la table.

Celles-ci sont vissées sous la base avec les pieds en caoutchouc. Faites pivoter les brides sur le côté vers l'extérieur. Deux sur le côté gauche et deux à droite. Percez maintenant quatre trous dans la table et utilisez les vis filetées fournies pour la fixation. N'oubliez pas de placer la rondelle plate sous la plaque avant de visser et de serrer l'écrou. Cela permet d'améliorer considérablement la transmission de force.

Pour supporter davantage les forces, nous vous recommandons de fixer deux cornières solides en vente dans les magasins de bricolage spécialisés, une à droite et à une gauche, dans la zone arrière de la machine à chantilly sur la paroi du véhicule, de manière à ce que la machine soit coincée entre les deux. Pour éviter les bruits dus aux vibrations pendant le transport, nous vous recommandons de fixer un revêtement en caoutchouc entre la cornière et la machine.

Évitez de percer ou transpercer le boîtier de la machine d'une manière ou d'une autre.

Cela pourrait endommager ou détruire des composants techniques de l'appareil.

Si vous avez fixé la machine comme indiqué ci-dessus, celle-ci est alors protégée contre les chutes ou les coups pendant le transport.

Pour le raccordement électrique, la machine est équipée de deux bornes polaires + et -. Les câbles mesurent environ 3 m et doivent être raccordés directement aux pôles de la batterie afin d'éviter les pertes de courant.

Veuillez également raccorder un câble de chargement aux pôles de la batterie, car celle-ci doit être rechargée tous les jours pendant la nuit. Les bornes polaires standard des chargeurs ne sont ici pas appropriées. Des systèmes de prise sont disponibles

Attention:

Pendant le processus de chargement, l'interrupteur principal de l'appareil doit être sur zéro.

dans des magasins de pièces électroniques de voitures ou des magasins spécialisés pour camions, qui garantissent la sécurité du chargement.

Assurez-vous que votre chargeur dispose de la puissance nécessaire pour recharger la batterie en une nuit, soit environ 10 heures.



C INSTALLATION DE LA MACHINE ET RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Les dysfonctionnements de l'appareil sont souvent dus à des installations 12 volts défectueuses dans les camions de glace. De mauvaises sections de câble et un câblage trop court, ou des éléments de commande pour une consommation de courant supplémentaire ou des compartiments de batteries chargées défectueux ou trop fragiles peuvent entraîner par exemple une panne ou un dysfonctionnement du moteur de la pompe. Cela peut présenter un risque d'incendie. Installez dans votre véhicule l'équipement autorisé pour le système électronique de 12 volts du véhicule.



D MISE EN SERVICE

1. Après avoir raccordé les bornes polaires + et - aux pôles correspondants de votre batterie, mettez maintenant en marche l'interrupteur principal. Le témoin lumineux vert indique que l'appareil est maintenant sous tension.
2. Tournez maintenant le thermostat pour régler le refroidissement sur la position 3, qui se trouve sur la partie gauche de la machine. Le bruit du ventilateur vous indique que le refroidissement de votre machine est activé. Après environ 20 min., la machine est refroidie, comme l'indique l'aiguille du thermomètre qui se trouve désormais dans la zone verte. Vous devez régler le thermostat en le tournant vers le haut ou vers le bas, en fonction de la température extérieure.
3. Avant la première mise en service, la machine doit être nettoyée selon nos instructions de nettoyage indiquées au point H.
4. Versez la quantité de crème réfrigérée souhaitée dans le bac à crème.

Attention:

Ne versez jamais la crème directement dans le bac extérieur en acier inoxydable.

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 fouettée ne vous convient pas, veuillez vous référer à la section E (réglages du régulateur d'air).

Si la pompe n'aspire pas immédiatement la solution de nettoyage ou la crème, dévissez entièrement le régulateur d'air et versez quelques gouttes d'eau directement dans la pompe. La pompe peut à nouveau aspirer.



E COMMANDES DE LA MACHINE

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Electrovanne

Affichage de la température

Manuellaste

Bouton pour portions automatiques

Dispositif de réglage de la taille des portions

Interrupteur principal

Brides de fixation

Mobil de 12 Volts, 4 Litres



Attention:

Pour des raisons d'hygiène, votre appareil à chantilly Mobil 12 volts de Mussana doit être nettoyé tous les jours. Veuillez utiliser uniquement le nettoyant désinfectant Mikroclean de Mussana pour nettoyer et désinfecter la machine, 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 un autre produit, les consignes de nettoyage du produit nettoyant du concurrent doivent impérativement être respectées car la plupart des nettoyants impliquent le démontage de la machine, dont la pompe.

1. Réglez le thermostat de refroidissement sur la position 0 et arrêtez le refroidissement pour nettoyer la machine.
2. Retirez le bac à crème de la machine, videz le reste de la crème et nettoyez ensuite le ba.
3. Versez maintenant avec environ 1,5 litre d'eau chaude dans le bac, puis remettez-le dans la machine et pompez l'eau dans le système de foisonnement à l'aide du bouton manuel. Un arrêt rapide et un redémarrage du bouton manuel augmentent l'efficacité du nettoyage.
4. Versez ensuite dans le bac à crème environ 1,5 litre d'eau, si possible chaude (50 à 80 °C), et ajoutez deux doses de nettoyant désinfectant Mikroclean de Mussana (env. 40 ml). Pompez la solution de nettoyage comme indiqué au point 3 pour rincer la machine.
Remarque : La solution de nettoyage peut former de la mousse, ce qui ne nuit en aucun cas au processus de nettoyage.
5. Versez maintenant environ 1,5 litre d'eau froide propre dans le bac à crème, puis pompez comme indiqué au point 3 pour rincer la machine.
6. Contrôlez la propreté du bec et du régulateur d'air et, le cas échéant, nettoyez de nouveau avec de l'eau chaude.
7. Nettoyez l'extérieur du bac de la machine à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez avec un chiffon sec.
8. Votre machine est maintenant propre et vous pouvez mettre en marche l'interrupteur principal pour charger la batterie pendant la nuit.
9. Si vous remettez l'appareil en service le matin suivant, il est conseillé après avoir mis en marche le refroidissement et atteint la température de fonctionnement, de faire circuler 2 litres d'eau froide propre dans l'appareil avant de le remplir de crème.
10. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner et peut être rempli avec de la crème réfrigérée.



1. Pour maintenir la machine en bon état, le boîtier de la machine ainsi que le capot doivent être nettoyés à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable afin d'éliminer les restes de crème ou les traces de gras. Il est ensuite conseillé d'enduire la surface d'une huile d'entretien.
2. Effectuer occasionnellement un contrôle visuel des joints d'étanchéité et appliquer une couche de notre graisse spéciale pour robinets.
3. Il n'est pas nécessaire de procéder à des travaux de maintenance autres que les mesures de nettoyage et de désinfection indiquées.
4. Les fentes d'aération doivent être aspirées par l'extérieur une fois par an à l'aide d'un aspirateur avec une buse afin d'améliorer l'évacuation de la chaleur.
5. En cas de dysfonctionnement qui ne peut être réparé à l'aide de notre tableau de résolution des pannes, veuillez contacter votre revendeur compétent ou directement notre usine à Mannheim.





Anomalie	Conseil
1. Après la mise en marche du refroidissement à l'aide du thermostat, le refroidissement ne fonctionne pas.	1. Vérifiez l'état de chargement de la batterie. Patientez environ 15 minutes jusqu'à ce que la pression diminue dans le système de refroidissement et redémarrez.
2. Si le moteur ne fonctionne pas ou mal, le réfrigérateur peut également s'arrêter automatiquement et le témoin lumineux rouge se mettre à clignoter.	2. Vérifiez l'état de chargement de la batterie. Le réfrigérateur requiert moins d'énergie que le moteur de la pompe. Il est possible que le refroidissement fonctionne également avec une batterie peu chargée. Lorsque le moteur de la pompe redémarre, il utilise tellement de courant que le refroidissement s'arrête automatiquement pour des raisons de sécurité. Vous êtes alors alerté par le clignotement du témoin lumineux rouge.
3. La pompe n'aspire pas l'eau ou la crème.	3. La pompe est sèche. Ajoutez un peu d'eau par l'ouverture du régulateur d'air. La pompe aspire de nouveau en actionnant le bouton manuel.
4. La crème est barattée dans le système de foisonnement.	4. 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.
5. La crème obtenue est trop liquide.	5. Desserrez de nouveau le régulateur d'air.
6. La consistance de la crème ne change pas en tournant le régulateur d'air.	6. Démontez les 3 pièces du régulateur d'air et nettoyez-les. Si cela ne se produit, remplacez la crème par un autre produit pour vérifier si le type de crème n'est pas la cause du dysfonctionnement (voir le point A relatif à la qualité de la crème).

Si vous ne parvenez pas à faire fonctionner votre machine malgré nos conseils mentionnés ci-dessus, veuillez contacter l'atelier spécialisé le plus proche pour l'installation électrique de votre véhicule de glace.

Si vous avez des questions concernant votre appareil à chantilly, contactez nous à:
Fa. Kratt in Mannheim, tél. +39 621/8999160.



I CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Raccordement électrique:	12 Volt courant continu	Sécurité:	35 A
Puissance absorbée: moteur	25 A	Agent réfrigérant:	R600a
Réfrigérateur	6 A	Quantité d'agents réfrigérants:	25 g

- 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 Mobil 12 Volt 4 litri

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

Mobil 12 Volt 4 litri.

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 del seguente modello:

Mussana Mobil 12 Volt 4 litri



Mobil 12 Volt 4 litri

Produttore:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
MONTAPANNA

1. Fissare i morsetti dell'apparecchio Mobil 12 Volt ad una batteria d'auto da almeno 88 Ah, con il montapanna spento.

Attenzione:

Rischio di confusione fra morsetto positivo e negativo. In caso di confusione fra i morsetti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. Assicurarsi che la distanza dalle altre macchine o dalla parete della vettura/del furgone sia di almeno 10 cm.

2. Attivare quindi l'interruttore generale.
3. Prima di mettere in funzione il Mussana Mobil 12 Volt per la prima volta, occorre risciacquare la macchina con circa 1,5 litri d'acqua. Per il prelievo dell'acqua premere il pulsante manuale.
4. Immettere la panna ben preriferata (almeno 30% di grasso) nel relativo contenitore.
5. Per il prelievo della panna, premere il pulsante manuale sul quadro di controllo. Una volta riempito di panna il sistema di montatura, è possibile lavorare anche con il porzionatore automatico.
6. La valvola dell'aria deve essere regolata di modo tale che la panna non spruzzi.
7. 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.
8. Leggere attentamente le istruzioni dettagliate per l'uso.

SOMMARIO



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

Ogni montapanna automatico Mussana Mobil 12 Volt è dotato di un tasto di porzionamento manuale e di uno per singola porzione con possibilità di regolazione della grandezza della porzione. La macchina è dotata inoltre di un raffreddamento intensivo che arriva fino al beccuccio di guarnitura.

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 Mobil 12 Volt 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 10 cm per garantire la perfetta dissipazione del calore.

Attenzione:

Durante la marcia la macchina deve essere assolutamente assicurata per impedirne la caduta.

Prima di procedere al fissaggio, controllare se le superfici d'appoggio e/o delle pareti predisposte sono in grado di assorbire le forze che si sviluppano durante il trasporto nella vettura.

Per il fissaggio sulla superficie del piano d'appoggio utilizzare le apposite viti fornite in dotazione.

Queste sono avvitate sul lato inferiore del fondo ai piedini di gomma. Tirare le linguette lateralmente verso l'esterno. Due verso sinistra e due verso destra. Quindi praticare quattro fori nel piano d'appoggio ed utilizzare per il fissaggio le viti filettate fornite in dotazione. Avere cura di posizionare la rondella sul lato inferiore del piano prima di avvitare e stringere il dado. In questo modo si ottiene una trasmissione di forza nettamente migliore.

Per favorire ulteriormente l'assorbimento del carico si consiglia di fissare due staffe angolari di quelle disponibili nei supermercati specializzati nella vendita di materiale edile, una a destra ed una a sinistra sulla parte alta posteriore del montapanna alla parete della vettura, di modo che la macchina rimanga incastrata fra queste. Per evitare rumori causati dalle vibrazioni durante la marcia, si consiglia di fissare un rivestimento di gomma fra staffa e macchina.

Evitare di forare in qualsiasi modo la struttura esterna della macchina. Così facendo si rischierebbe di danneggiare o distruggere le componenti tecniche dell'apparecchio. Una volta fissata la macchina nel modo sopra descritto, occorre mantenere una condotta di guida prudente onde impedire che l'apparecchio possa cadere o scivolare.

Per l'allacciamento elettrico la macchina è dotata di due morsetti (+ e -). I cavi sono lunghi circa 3 m e per evitare perdite di corrente devono essere allacciati direttamente ai poli della batteria.

Avere cura di fissare ai poli della batteria anche un cavo di collegamento poiché

Attenzione:

Durante l'operazione di carica l'interruttore generale dell'apparecchio deve essere regolato sullo zero.

la batteria deve essere caricata nottetempo (tutti i giorni). I comuni morsetti dei caricabatteria non vanno bene al tal fine. Nei negozi di componenti elettroniche per autovetture o presso il servizio Bosch per mezzi pesanti sono disponibili sistemi di connettori che garantiscono la sicurezza di carica.

Accertarsi che il caricabatteria disponga della potenza necessaria per ricaricare la batteria in una notte (circa 10 ore).





INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA ED ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Frequenti cause di guasti di funzionamento dell'apparecchio sono errate installazioni a 12 Volt nei furgoni per gelaterie. Cavi di sezione errata e connessioni di cavi troppo piccole o dispositivi di commutazione per altre utenze e/o pacchetti di batterie difettose o poco cariche possono essere la causa, ad esempio, del mancato o irregolare avvio del motore della pompa. Nel peggiore dei casi vi è il rischio d'incendio.

Far preparare il veicolo da un'officina autorizzata e specializzata in componenti elettroniche per veicoli da 12 Volt.





MESSA IN FUNZIONE



1. Una volta effettuati gli allacciamenti dei poli + e - ai rispettivi poli della batteria, attivare l'interruttore generale della macchina. La spia verde segnala che arriva tensione all'apparecchio.
2. Regolare quindi il termostato per il raffreddamento sul 3. Il regolatore è situato sul lato destro della macchina. Il rumore del ventilatore indica che il sistema di raffreddamento della macchina è in funzione. Dopo circa 20 minuti la macchina si è raffreddata. Ciò si può constatare anche guardando la lancetta del termometro che a questo punto si trova nel settore verde. A seconda della temperatura esterna è necessario correggere il regolatore del termometro verso l'alto o verso il basso.
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. Immettere la quantità di panna preraffreddata desiderata nel serbatoio della panna.

Attenzione:

Non immettere mai la panna direttamente nel contenitore esterno d'acciaio inossidabile.

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 qualità della panna non dovesse essere ancora quella desiderata, leggere quanto riportato alla lettera E (regolazione della valvola dell'aria).

Qualora la pompa non dovesse aspirare subito il liquido detergente o la panna, svitare completamente la valvola di regolazione dell'aria ed immettere alcune gocce d'acqua direttamente all'interno della pompa. Dopodiché la pompa sarà di nuovo in grado di aspirare.



**E ILLUSTRAZIONE DEGLI ELEMENTI
DI COMANDO**

Mussana
MONTAPANNA

Elettrovalvola

**Indicatore della
temperatura**

**Pulsante porzionatore
automatico**

Pulsante manuale

**Regolatore della
grandezza delle porzioni**

Interruttore generale

Linguette di fissaggio

Mobil 12 Volt 4 litri



Attenzione:

Per ragioni igieniche il montapanna automatico Mussana Mobil 12 Volt deve essere lavato tutti i giorni. Per il lavaggio e la disinfezione utilizzare solo il detergente disinfettante di Mussana Mikroclean poiché questo prodotto assicura una pulizia accurata della macchina anche nei termini rigorosi previsti dalla normativa DIN 105507 per apparecchi montapanna automatici.

In caso di utilizzo di un altro prodotto, occorre assolutamente seguire le istruzioni di lavaggio di quest'ultimo poiché la maggior parte dei detergenti prodotti dalla concorrenza richiede lo smontaggio quotidiano della macchina e anche della pompa.

1. Porre il regolatore del termostato di raffreddamento sullo 0 e così facendo disattivare il raffreddamento per il lavaggio della macchina.
2. Smontare il serbatoio della panna dalla macchina, svuotarlo dai residui di prodotto, quindi effettuare un prelavaggio.
3. A questo punto immettere circa 1,5 litri di acqua tiepida nel serbatoio, rimontarlo nella macchina e pompare l'acqua per mezzo del pulsante manuale attraverso il sistema di montatura. L'efficacia del lavaggio aumenta attivando e disattivando brevemente più volte il pulsante manuale.
4. Quindi immettere nel serbatoio della panna circa 1,5 litri di acqua il più possibile calda (da 50° a 80°C) ed aggiungere due misurini di detergente disinfettante Mikroclean di Mussana (circa 40ml). Pompare attraverso la macchina la soluzione di lavaggio nel modo descritto al punto 3.
Nota bene: la formazione di schiuma da parte della soluzione di lavaggio é normale e non compromette in alcun modo l'operazione di lavaggio.
5. A questo punto immettere circa 1,5 litri di acqua fredda pulita nel serbatoio della panna e pomparla nuovamente attraverso la macchina nel modo descritto al punto 3.
6. Controllare che il beccuccio di guarnitura e la valvola di regolazione dell'aria siano puliti ed eventualmente ripetere il lavaggio sotto ad acqua tiepida corrente.
7. Pulire il contenitore esterno della macchina con un panno umido e ripassare con un panno asciutto.
8. La macchina ora è pulita ed è possibile disattivare l'interruttore generale per la carica notturna della batteria.
9. Per rimettere in funzione l'apparecchio la mattina successiva si consiglia, una volta acceso il raffreddamento e raggiunta la temperatura di esercizio, prima di immettere la panna, di risciacquare la macchina con circa 2 litri di acqua fredda pulita.
10. A questo punto l'apparecchio è pronto al funzionamento e può essere riempito di panna preraffrigerata.



1. Per mantenere la macchina sempre presentabile ed in buono stato, occorre pulire la struttura esterna e la calotta di copertura dai residui di panna o dalle "ditate" mediante l'uso di un detergente per acciaio inossidabile. Successivamente si consiglia di passare esternamente un olio per la manutenzione delle superfici.
2. Di tanto in tanto occorre effettuare un controllo visivo degli anelli di tenuta ed applicare il grasso per rubinetti di Mussana.
3. Non sono necessari ulteriori interventi di manutenzione oltre al lavaggio ed alla disinfezione quotidiani della macchina.
4. Una volta all'anno occorre aspirare dall'esterno le feritoie di ventilazione con un aspiratore con ugello per giunti per migliorare la dissipazione del calore.
5. In caso di guasti che non si possono risolvere autonomamente consultando la nostra tabella delle anomalie di funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato oppure direttamente al nostro stabilimento di Mannheim.



Errore	Consiglio
1. Una volta acceso mediante il termostato il raffreddamento non funziona.	1. Controllare il livello di carica della batteria. Attendere circa 15 minuti fino a quando non si è scaricata la pressione nel sistema di raffreddamento ed avviare di nuovo.
2. Il motore non si avvia oppure lo fa in modo irregolare. In tal caso si può anche spegnere automaticamente la macchina frigorifera e la spia rossa sfarfalla.	2. Controllare il livello di carica della batteria. La macchina frigorifera necessita di molta meno energia del motore della pompa. E' senz'altro possibile che il raffreddamento funzioni anche con una batteria poco carica. In questo caso, all'avvio, il motore della pompa assorbe così tanta corrente che il raffreddamento si spegne per esigenze di protezione. Ciò è segnalato dalla spia rossa lampeggiante.
3. La pompa non aspira l'acqua o la panna.	3. La pompa è asciutta/secca. Immettere un po' di liquido nell'apertura della valvola di regolazione dell'aria. Dopodiché la pompa, azionando il pulsante manuale, riprende ad aspirare.
4. La panna si è burrificata nel sistema di montatura.	4. 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.
5. La panna rimane troppo liquida.	5. Girare ulteriormente la valvola di regolazione dell'aria.
6. La consistenza della panna non reagisce alla regolazione della valvola dell'aria.	6. Smontare la valvola di regolazione dell'aria in tre parti e pulirla. In caso di insuccesso al cambio del prodotto con un altro, verificare che non sia il tipo di panna utilizzato la causa del problema (vedi punto A qualità della panna).

Qualora non sia stato possibile rimettere in funzione la macchina nonostante i nostri consigli sopra riportati, contattare per l'impianto elettrico del furgone/della vettura l'officina elettrotecnica specializzata più vicina.

Per delucidazioni relative ai montapanna rivolgersi a:
Ditta Kratt di Mannheim, Tel. +49(0)621/8999160.



I DATI TECNICI



Alimentazione elettrica: 12 Volt corrente continua	Fusibile:	35 A
Potenza assorbita: motore 25 A	Refrigerante:	R600a
Macchina frigorifera 6 A	Quantità del refrigerante:	25 g

- 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 a lungo con la macchina 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 Mobil 12 Volt 4 litros

Le agradecemos su confianza y lo felicitamos
por la compra de un

Autómata para nata MUSSANA.

Mobil 12 Volt 4 litros.

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 el siguiente
tipo de aparato:

Mussana Mobil 12 Volt 4 litro



Mobil 12 Volt 4 litros

Fabricante:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
MONTADORAS
DE NATA

1. Fije los bornes de polaridad de su aparato Mobil 12 Volt a una batería de vehículo automotor con un mínimo de 88 Ah en estado desconectado de la máquina.

Atención:

Peligro de intercambio de los bornes + y -. En caso de intercambio de los bornes de polos el aparato puede sufrir daños. Observe que la distancia a otras máquinas o la pared del vehículo sea como mínimo de 10 cm.

2. Conecte ahora el interruptor principal.
3. Antes de la primera puesta en servicio su máquina Mussana Mobil 12 Volt debe ser enjuagada con aprox. 1,5 litros de agua. Para la extracción del agua oprima por favor la tecla manual.
4. Coloque nata bien refrigerada (mín. 30 % de materia grasa) en el recipiente de nata.
5. Para la extracción de nata oprima por favor la tecla manual en el panel de mando. Cuando el sistema de montado está lleno de nata, también puede trabajar con el automático de porcionado.
6. La válvula de regulación de aire tiene que estar ajustada de tal manera, que la nata no salpique.
7. 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.
8. 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 1
C	Instalación de la máquina y conexión eléctrica	Página 2
D	Puesta en servicio	Página 4
E	Comentarios sobre elementos de mando	Página 5
F	Indicaciones de limpieza	Página 6
G	Conservación y mantenimiento	Página 7
H	Tabla de averías	Página 8
I	Datos técnicos	Página 9

A 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

Cada autómata Mussana Mobil 12 Volt está equipado de serie con una tecla manual así como una de porcionado individual con tamaño de porción regulable. La máquina posee un enfriamiento intensivo que irradia hasta la boquilla de decoración. 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 Mobil 12 Volt debe ser instalado libre sobre una superficie firme y nivelada. La distancia lateral a otros objetos o bien paredes debe ser como mínimo de 10 cm, para que la disipación del calor del motor funcione correctamente.

Atención:

La máquina tiene que ser asegurada imprescindiblemente contra vuelcos durante la conducción.

Antes de que comience con la fijación compruebe por favor si la superficie de la mesa o bien de pared prevista por su parte está en condiciones de absorber las fuerzas que se presentan durante una circulación con el vehículo.

Para la fijación sobre la tabla de la mesa utilice las cuatro pletinas de fijación que se suministran.

Estas están atornillados sobre el lado inferior de la placa de base con las patas de goma. Vuelque las pletinas lateralmente hacia fuera. Sendas dos hacia el lado izquierdo y hacia el lado derecho. Perfore ahora cuatro orificios a través de la placa de la mesa y emplee para la fijación los tornillos suministrados. Observe en este caso, que desde abajo coloque primero la arandela sobre el lado inferior de la placa de la mesa antes de enroscar y apretar la tuerca. De este modo alcanzará una transmisión de fuerza notablemente mejor.

Para un mayor soporte de absorción de fuerzas le recomendamos fijar contra la pared del vehículo automotor dos escuadras rígidas disponibles en tiendas de bricolaje una da cada lado a la derecha y a la izquierda en la zona superior trasera del autómata para nata, de manera que la máquina quede sujeta entre ambas. Para evitar ruidos por vibraciones durante la circulación recomendamos fijar entre las escuadras y la máquina un recubrimiento de goma.

Evite que la carcasa de la máquina se marque o taladrada de cualquier forma. Podría dañar o destruir componentes técnicos del aparato.

Cuando haya fijado la máquina del modo arriba indicado, con un modo de conducción previsible queda asegurada contra vuelcos y desplazamientos.

Para la conexión eléctrica la máquina está equipada con dos bornes de polos para + y -. Los cables tienen aprox. 3 m de longitud y para evitar pérdidas de corriente deben ser conectados directamente a los polos de la batería.

Atención:

Durante el procedimiento de carga el interruptor principal del aparato debe estar en cero.

Por favor observe de fijar asimismo un cable de conexión de carga a los polos de la batería, debido a que la batería tiene que ser cargada diariamente durante toda la noche. Los bornes habituales de polos de los cargadores no son aptos para ello. En el comercio de electrónica para automóviles o en el servicio para camiones Bosch, hay sistemas enchufables con los que está asegurada la seguridad de carga.

Asegúrese que su cargador tiene la potencia para volver a cargar la batería en una noche, aprox. 10 horas.



INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA Y CONEXIÓN ELÉCTRICA



Causas frecuentes para anomalías de funcionamiento del aparato son instalaciones deficientes de 12 Volt en vehículos de venta de helados. Secciones de cable erróneas así como conexiones de cable demasiado pequeñas o elementos de conmutación para otros consumidores de corriente o bien paquetes de baterías defectuosas o débilmente cargadas pueden ser culpables que p.ej. el motor de la bomba no marche o lo haga de forma irregular. En el peor de los casos existe peligro de incendio. Encargue la preparación de su vehículo a un taller especializado autorizado para electrónica de vehículos de 12 Volt.



1. Después de haber conectado las conexiones de polaridad + y - a los correspondientes polos de su batería, conecte ahora el interruptor principal de la máquina. La luz de control verde señaliza que ahora está aplicada la tensión al aparato.
2. Gire ahora el termostato de regulación para la refrigeración a la posición 3. Encontrará el regulador sobre el lado izquierdo de la máquina. Por los ruidos de viento del ventilador puede escuchar que la refrigeración de su máquina trabaja. Tras aprox. 20 min. la máquina está refrigerada. Podrá ver esto en el puntero de su termómetro, que se encuentra dentro de la zona verde. Según la temperatura exterior debe corregir el regulador del termostato hacia arriba o hacia abajo.
3. Antes de la primera puesta en servicio le máquina debe ser limpiada de acuerdo a nuestras instrucciones de limpieza bajo punto H.
4. Cargue en el recipiente de nata la cantidad de nata pre-refrigerada deseada.

Atención:

No llene jamás nata directamente en el recipiente exterior de acero inoxidable.

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 nata montada 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 líquido de limpieza 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. A continuación la bomba está nuevamente disponible para la aspiración.



E COMENTARIOS SOBRE ELEMENTOS DE MANDO



Atención:

Por razones de higiene su autómata para nata Mussana Mobil 12 Volt debe limpiarse diariamente. Por favor, emplee para la limpieza y desinfección sólo el limpiador de desinfección Mussana Microclean 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 de que emplee otro producto, se deben cumplir imprescindiblemente las normas de limpieza del limpiador de la competencia, debido a que la mayoría de los limpiadores prescriben un desarmado de la máquina y también de la bomba.

1. Colocar el regulador del termostato de refrigeración en posición 0 y de ese modo desconectar la refrigeración para limpiar la máquina.
2. Extraer el recipiente de nata de la máquina, volcar el resto de nata y pre-limpiar a continuación el recipiente.
3. Ahora cargar aprox. 1,5 litros de agua caliente en el recipiente, recolocar este en la máquina y bombear el agua mediante la tecla manual a través del sistema de montado. Una breve parada y un reinicio de la tecla manual aumenta el efecto de limpieza.
4. A continuación cargar el recipiente de nata con aprox. 1,5 litros de agua en lo posible caliente (50° a 80°C) y adicionar dos cargas de dosificación del limpiador de desinfección Mussana-Microclean (aprox. 40 ml). Bombear la solución de limpieza como indicado bajo pos. 3.
Nota: La formación de espuma en la solución de limpieza es normal y no afecta el procedimiento de limpieza.
5. Ahora cargar el recipiente de nata con aprox. 1,5 litros de agua cristalina fría y bombearla nuevamente a través de la máquina como se indica en pos. 3.
6. Controlar la limpieza de la boquilla de decoración y la válvula de regulación de aire y en caso dado completar la limpieza una vez más bajo agua corriente caliente.
7. Frotar el recipiente externo de la máquina con un paño húmedo y luego con un paño seco.
8. Su máquina ahora está limpia y puede desconectar el interruptor principal para la posterior carga de la batería.
9. Cuando a la mañana siguiente ponga de vuelta el aparato en servicio, se recomienda tras la conexión de la refrigeración y alcanzar la temperatura de servicio, antes de cargar la nata enjuagar el aparato con aprox. 2 litros de agua cristalina fría.
10. Ahora su aparato está disponible para su empleo y puede ser cargado con nata pre-refrigerada.



1. Para mantener positiva la apariencia completa de la máquina, se deben frotar de la carcasa de la máquina así como la cubierta, los restos de nata o "huellas de grasa" mediante un limpiador de acero inoxidable. A continuación se recomienda untar la superficie con un aceite de conservación.
2. Ocasionalmente debe realizarse un control visual de los anillos de obturación y ser untados con nuestra grasa para grifos.
3. No es necesario un mantenimiento de la máquina que vaya más allá de una limpieza y desinfección diaria.
4. Una vez al año se deben aspirar desde el exterior las ranuras de ventilación con una aspiradora con tobera para juntas para mejorar de ese modo la disipación de calor.
5. 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 o directamente a nuestra fábrica en Mannheim.



Fallo	Consejo
1. Tras la conexión de la refrigeración mediante el termostato esta no trabaja.	1. Compruebe el estado de carga de la batería. Aguarde aprox. 15 minutos hasta que se haya despresurizado el sistema de refrigeración e inicie nuevamente.
2. El motor no arranca o lo hace irregularmente, en este caso también se puede desconectar automáticamente el grupo refrigerador y la luz de control roja parpadea irregularmente.	2. Compruebe el estado de carga de la batería. El grupo refrigerador necesita considerablemente menos energía que el motor de la bomba. Es también posible que la refrigeración funcione aún con una batería sólo débilmente cargada. Cuando entonces se pone en marcha el motor de la bomba, esta absorbe tanta corriente que la refrigeración se desconecta automáticamente por razones de protección. Esto se puede reconocer a través del parpadeo de la luz de control roja.
3. La bomba no aspira agua o nata.	3. La bomba está seca. Introducir algo de líquido a través de la abertura de la válvula de regulación de aire. A continuación la bomba vuelve a aspirar al accionar la tecla manual.
4. Nata estropeada en el sistema de montado.	4. 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.
5. La nata viene muy fluida.	5. Abrir más la válvula de regulación de aire.
6. La estabilidad de la nata no reacciona al giro del regulador de la válvula de regulación de aire.	6. Desarmar la válvula de regulación de aire en sus tres componentes y limpiarla. En caso de no tener éxito determinar mediante sustitución del tipo de nata, si este último no puede ser el causante (véase punto A Calidad de la nata).

En caso que contrariamente a nuestros consejos arriba mencionados no logre volver a poner en funcionamiento su máquina, contacte para su instalación eléctrica en el vehículo de helados el taller especializado de electrotecnia para automóviles/camiones más cercano.

Para consultas referentes a su autómeta para nata montada diríjase a:
Fa. Kratt en Mannheim, Tel. +49 (0)621/8999160.



I DATOS TÉCNICOS



Conexión de corriente:	12 Volt corriente continua	Fusible:	35 A
Consumo de potencia:	Motor 25 A	Agente refrigerante:	R600a
	Grupo refrigerador 6 A	Cantidad de agente refrigerante:	25 g

- 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 Mobil 12 volt 4 liter

Wij danken u voor uw vertrouwen en feliciteren u met de aankoop van een **MUSSANA slagroomautomat Mobil 12 volt 4 liter**.
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 volgend apparaattype:

Mussana Mobil 12 volt 4 liter



Fabrikant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN

1. Bevestig de poolklemmen van uw Mobil 12 volt apparaat aan een autobatterij met minstens 88 Ah, in de uitgeschakelde toestand van de machine.

Let op:

Gevaar voor verwisseling van de + en - klemmen. Het apparaat kan bij verwisseling van de poolklemmen schade oplopen. Let erop dat de afstand tot andere machines of tot de wand van de auto minstens 5 cm bedraagt.

2. Schakel nu de hoofdschakelaar in.
3. Vóór de eerste ingebruikname dient uw Mussana Mobil 12 volt machine met ca. 1,5 liter water doorgespoeld te worden. Gelieve voor de wateronttrekking de toets "Handmatig" in te drukken.
4. Giet de vooraf goed gekoelde slagroom (min. 30% vetgehalte) in het slagroomreservoir.
5. Gelieve de toets "Handmatig" op het bedieningsveld in te drukken om de slagroom te verwijderen. Wanneer het klopsysteem met slagroom gevuld is, kunt u ook met het portieautomatisme werken.
6. Het luchtregelventiel moet zodanig ingesteld worden, dat de slagroom niet spat.
7. 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.
8. Gelieve de uitvoerige gebruiksaanwijzing nauwlettend door te lezen.

INHOUDSOPGAVE



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

A**OPMERKINGEN OVER DE SLAGROOM**

Ook de beste slagroomklopmachine kan het bewijs van haar prestatievermogen slechts volledig 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

Elke Mussana Mobil 12 volt slagroomautomaat is standaard met een handmatige en een enkele portietoets met verstelbare portiegrootte uitgerust. De machine beschikt over een intensieve koeling die tot in de garneertuit uitstraalt. 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 Mobil 12 volt slagroomautomaat dient vrijstaand op een stevig, vlak oppervlak opgesteld te worden. De zijdelingse afstand tot andere voorwerpen resp. wanden dient minstens 10 cm te bedragen opdat de warmteafvoer correct functioneert.

Let op:

De machine moet onvoorwaardelijk tegen het omvallen bij het rijden beveiligd worden.

Gelieve, voordat u met de bevestiging begint, na te gaan of de door u voorzien tafel- resp. wandoppervlakken in staat zijn, tegen de bij een rit met de auto opduikende krachten bestand te zijn.

Gebruik voor de bevestiging op het tafeloppervlak de vier bijgeleverde bevestigingsstrips.

Deze zijn aan de onderzijde van de vloerplaat met de rubberen pootjes vastgeschroefd. Zwenk de strips opzij naar buiten. Telkens twee naar de linker- en telkens twee naar de rechterzijde. Boor nu vier gaten door het tafelblad en gebruik voor de bevestiging de bijgeleverde tapschroeven. Let hierbij op dat u in eerste instantie het onderlegplaatje op de onderzijde van het tafelblad legt voordat u de moer aanschroeft en vast aandraait. Zo komt u tot een duidelijk betere krachtoverbrenging.

Voor een verdere ondersteuning van de krachtopname adviseren wij u hiervoor twee in een gespecialiseerde doe-het-zelfzaak verkrijgbare, stabiele winkelhaken, telkens één voor de rechter- en één voor de linkerzijde, in het bovenste achterste bereik van de slagroomautomaat aan de wand van de auto te bevestigen, zodat de machine tussen beiden geklemd zit. Om geluiden door trillingen bij het rijden te vermijden, adviseren wij tussen winkelhaak en machine een rubberlaag te bevestigen.

Vermijd het omde behuizing van de machine op de een of andere manier aan te boren of te doorboren. U zou technische onderdelen van het apparaat kunnen beschadigen of vernielen.

Indien u de machine op hoger vermelde wijze bevestigd hebt, is deze bij een vooruitziende manier van rijden beveiligd tegen het omvallen of wegglijden.

Voor de elektrische aansluiting is de machine met twee poolklemmen voor + en - uitgerust. De kabels zijn ca. 3 m lang en dienen, om stroomverliezen te vermijden, direct op de batterijpolen aangesloten te worden.

Let op:

Tijdens het laadproces moet de hoofdschakelaar van het apparaat op nul staan.

Gelieve erop te letten dat u eveneens een laadaansluitkabel aan de polen van de batterij bevestigt, omdat de batterij elke dag 's nachts geladen moet worden. De gewone poolklemmen van de laadtoestellen zijn daarvoor niet geschikt. In de handel in auto-elektronica of bij elektrospciaalzaken zijn stekkersystemen verkrijgbaar, waarmee de laadveiligheid verzekerd is.

Vergewis u ervan dat uw laadtoestel het vermogen heeft om de batterij tijdens één nacht, ca. 10 uur lang, te herladen.



C OPSTELLEN VAN DE MACHINE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING



Vaak voorkomende oorzaken voor functiestoringen van het apparaat zijn gebrekkige installaties van 12 volt in ijskarretjes. Verkeerde kabeldiameters en te kleine kabelverbindingen of schakelelementen voor bijkomende stroomverbruikers resp. defecte of te zwak geladen batterijpakkingen kunnen de oorzaak ervan zijn dat bv. de pompmotor niet of slechts onregelmatig start. In het ergste geval bestaat er brandgevaar. Laat uw voertuig door een geautoriseerde servicewerkplaats op 12 volt voertuigelektronica voorbereiden.





INGEBRUIKNAME



1. Nadat u de poolaansluitingen + en – op de betreffende polen van uw batterij aangesloten heeft, schakelt u nu de hoofdschakelaar van de machine in. Het groene controlelampje duidt erop dat er nu netspanning aan het apparaat voorhanden is.
2. Draai nu de regelthermostaat voor de koeling in stand 3. U vindt de regelaar aan de linkerzijde van de machine. Door de windgeluiden van de ventilator hoort u dat de koeling van uw machine werkt. Na ca. 20 min. is de machine volledig gekoeld. U kunt dit zien aan de wijzer van uw thermometer die zich nu in het groene bereik bevindt. Afhankelijk van de buitentemperatuur moet u de regelaar van de thermostaat naar boven of naar beneden corrigeren.
3. Vóór de eerste ingebruikname dient de machine in overeenstemming met onze reinigingsinstructie onder punt H gereinigd te worden.
4. Giet in het slagroomreservoir de gewenste hoeveelheid vooraf gekoelde slagroom.

Let op:

Giet de slagroom nooit direct in het roestvrij stalen buitenste reservoir.

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 opgeklopte slagroom nog niet aan uw verwachtingen voldoet.

Gelieve het complete luchtregelventiel los te schroeven en enkele druppels water direct in de pomp te gieten indien de pomp de reinigingsvloeistof of de slagroom niet onmiddellijk aanzuigt. Daarna is de pomp weer in staat om te zuigen.



E TOELICHTING BIJ DE BEDIENINGSELEMENTEN

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN



Let op:

Omwillen van de hygiëne dient uw Mussana Mobil 12 volt slagroom-automaat dagelijks gereinigd te worden. Gelieve voor de reiniging en ontsmetting uitsluitend de Mussana Mikroclean 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 een ander product gebruikt, moet onvoorwaardelijk gevolg gegeven worden aan het reinigingsvoorschrift van de concurrerende reiniger, omdat de meeste reinigers een demontage van de machine, ook van de pomp, dagelijks voorschrijven.

1. Regelaar van de koelingstermostaat in stand 0 zetten en daardoor koeling voor de reiniging van de machine uitschakelen.
2. Slagroomreservoir uit de machine nemen, resterende slagroom uitgieten en reservoir vervolgens reinigen.
3. Nu ca. 1,5 liter warm water in het reservoir gieten, dit terug in de machine plaatsen en het water door middel van de toets "Handmatig" door het klopsysteem pompen. Door de toets "Handmatig" even te stoppen en opnieuw te starten, wordt het reinigende effect verhoogd.
4. Daarna het slagroomreservoir met ca. 1,5 liter zo heet mogelijk water (50° tot 80°C) vullen en er twee doseervullingen Mussana-Mikroclean-ontsmettingsreiniger (ca. 40 ml) bij doen. De reinigungsoplossing zoals onder pos. 3 door de machine pompen.
Opmerking: Het schuimen van de reinigungsoplossing is normaal en beïnvloedt het reinigungsproces niet in negatieve zin.
5. Nu het slagroomreservoir met ca. 1,5 liter helder, koud water vullen en opnieuw zoals onder pos. 3 door de machine pompen.
6. De garneertuit en het luchtregelventiel op reinheid controleren en eventueel nogmaals onder stromend warm water bijkomend reinigen.
7. Het buitenste reservoir van de machine met een vochtige doek schoonwrijven en met een droge doek nawrijven.
8. Uw machine is nu schoon en u kunt de hoofdschakelaar uitschakelen om de batterij 's nachts op te laden.
9. Wanneer u de volgende ochtend het apparaat weer in gebruik neemt, is het aanbevelenswaardig, na het inschakelen van de koeling en na het bereiken van de bedrijfstemperatuur, vooraleer de slagroom in te gieten, het apparaat met ca. 2 liter helder koud water door te spoelen.
10. Nu is uw apparaat gebruiksklaar en kan het met vooraf gekoelde slagroom gevuld worden.



1. Om het totaalbeeld van de machine positief te houden, dienen de behuizing van de machine en de afdekkap van slagroomresten of vettige vingerafdrukken door middel van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoongewreven te worden. Daarna is het aanbevelenswaardig, het oppervlak met verzorgende olie in te wrijven.
2. Occasioneel dient er een visuele controle van de afdichtringen plaats te vinden en moeten deze met kraanvet ingesmeerd worden.
3. Een boven de dagelijkse reiniging en ontsmetting uitgaand onderhoud is niet noodzakelijk.
4. Eén keer per jaar dienen de ventilatiesleuven met een stofzuiger met voegmondstuk langs buiten afgezogen te worden om daardoor de warmteafvoer te verbeteren.
5. Gelieve u bij storingen, die u niet zelf in overeenstemming met onze tabel met storingen kunt verhelpen, tot de voor u bevoegde dealer of direct tot onze fabriek in Mannheim te richten.



Fouten	Advies
1. Na het inschakelen van de koeling door middel van de thermostaat werkt de koeling niet.	1. Kijk de laadtoestand van de batterij na. Wacht ca. 15 minuten lang totdat de druk in het koelsysteem verminderd is en start opnieuw.
2. Motor start niet of slechts onregelmatig, daarbij kan ook de koelmachine automatisch uitgeschakeld worden en het rode controlelampje knippert ongelijkmatig.	2. Kijk de laadtoestand van de batterij na. Die koelmachine heeft duidelijk minder energie dan de pompmotor nodig. Het is best mogelijk dat de koeling ook met een slechts zwak geladen batterij functioneert. Wanneer dan de pompmotor gestart wordt, trekt deze zoveel stroom dat de koeling automatisch omwille van de veiligheid uitgeschakeld wordt. U kunt dit door het knipperen van het rode controlelampje vaststellen.
3. Pomp zuigt geen water of slagroom aan.	3. Pomp is droog. Een beetje vloeistof door de opening van het luchtregelventiel gieten. Daarna zuigt de pomp bij het indrukken van de toets "Handmatig" weer aan.
4. Slagroom in het opklopsysteem boterachtig geworden.	4. 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.
5. Slagroom wordt te vloeibaar.	5. Luchtregelventiel verder opendraaien.
6. Vastheid van de slagroom reageert niet op een verdraaiing van de luchtregelventielregelaar.	6. De drie onderdelen van het luchtregelventiel demonteren en reinigen. Wanneer een overgang van het slagroomtype naar een ander product geen succes kent, vaststellen of niet het slagroomtype de oorzaak is (zie punt A slagroomkwaliteit).

Indien het u tegen ons hoger vermeld advies in niet gelukt is, uw machine weer te doen functioneren, contacteert u voor uw elektrische installatie in het ijskarretje de volgende, in elektrotechniek voor auto's/vrachtwagens gespecialiseerde servicewerkplaats.

In geval van vragen met betrekking tot uw slagroomautomaat richt u zich tot:

Firma Kratt in Mannheim, tel. +49 (0)621/8999160.



I TECHNISCHE GEGEVENS

Stroomaansluiting:	12 volt gelijkstroom	Zekering:	35 A
Opgenomen vermogen:	Motor 25 A	Koelmiddel:	R600a
	Koelmachine 6 A	Hoeveelheid koelmiddel:	25 g

- 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.





www.mussana.de