

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Mussana
MONTAPANNA

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

Mussana
MONTADORAS DE NATA

www.mussana.de



PONY

BOY



LADY

GRANDE



DUO

Bedienungsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing

NOTICE D'UTILISATION

POUR APPAREILS A CHANTILLY ET MOUSSES MUSSANA

Nous vous remercions pour votre confiance
et vous félicitons pour l'achat de votre
MUSSANA MICROTRONIC,
vous avez fait l'acquisition d'une machine
à chantilly à la pointe du progrès.

Afin que vous puissiez l'utiliser de
nombreuses années sans le moindre souci
nous vous recommandons la lecture de cette
notice avant la mise en route.

- ◆ MINITRONIC/PONY 2 litres
- ◆ BOY 4 litres
- ◆ LADY 6 litres
- ◆ GRANDE 12 litres
- ◆ DUO 2 x 6 litres



PONY



BOY



LADY



GRANDE



DUO

Fabricante:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

RECOMMANDATIONS EN BREF



1. Brancher la prise de votre **MUSSANA MICROTRONIC** et veillez à laisser un espace avec les autres éventuelles machines d'au moins 5 cm.
2. Avant la première utilisation de votre **MUSSANA MICROTRONIC** faites passer environ 2,0 litres d'eau froide. Pour le passage de cette eau appuyer sur la touche tirage manuel.
3. Mettez votre crème (taux de matière grasse minimum 30 %) au préalable réfrigérée dans le bac de la machine.
4. Pour le tirage de la crème appuyez sur une des touches du tableau de commande.

Tirage Manuel: Tant que vous appuyez sur cette touche la machine tourne.

Tirage Continu: Appuyez la pompe se met en route (pour une durée maximum de 3 minutes). Appuyez à nouveau la pompe s'arrête.

Portionneur: La portion choisie sortira automatiquement.

5. Le régulateur d'air doit être réglé de manière à ce que la crème n'éclabousse pas en sortie de robinet.
6. Nous recommandons un nettoyage journalier de la machine selon notre procédure de nettoyage.
7. Veuillez consulter la notice d'utilisation plus détaillée qui suit.

DETAIL DU CONTENU

- A** Conseils concernant la crème _____ Page 1
- B** Conseils concernant la machine _____ Page 2
- C** Branchement électrique de la machine _____ Page 2
- D** Mise en service _____ Page 3
- E** Utilisation du tableau de commande _____ Page 4
- F** Utilisation et réglage du régulateur d'air _____ Page 5
- G** Procédure de nettoyage _____ Page 6
- H** Désinfection _____ Page 7
- I** Soins et révisions _____ Page 7
- J** Conseils en cas de panne _____ Page 8
- K** Caractéristiques techniques pour Europe _____ Page 9
- L** Caractéristiques techniques pour USA et Canada _____ Page 10

A CONSEILS CONCERNANT LA CRÈME



Même la meilleure des machines à chantilly ne peut vous démontrer ses capacités que si vous utilisez la bonne crème. Il faut savoir que la crème est un produit naturel et de ce fait soumis à des variations.

Utilisez systématiquement une crème ayant un taux de matière grasse d'environ 35%.

Attention: La continuité de la chaîne du froid du départ (laiterie) jusqu'à l'arrivée (utilisateur) doit absolument être maintenue. Une rupture de cette chaîne du froid (réchauffement de la crème) peut entraîner un mauvais foisonnement de la crème voir une impossibilité.

La crème peut être sucrée à l'aide d'un sirop de sucre si vous utilisez du sucre cristal veuillez sucrer dans un premier récipient bien remuer et verser ensuite dans le bac de la machine de manière à ce qu'il n'y ai pas de dépôt de sucre au fond du bac.



B CONSEILS CONCERNANT LA MACHINE



Chaque Appareil à Chantilly MUSSANA MICROTRONIC est équipé de série d'un **portionneur automatique à touches de sélection** ainsi que d'une **réfrigération intensive jusqu'à la douille de sortie**.

Notre produit est conforme à la **Norme CE**.

Nos machines ont été testées selon la norme **DIN 10507**. A fin d'identification chaque machine porte un **numéro de série** individuel.

C MISE EN PLACE DE LA MACHINE ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Votre Appareil à Chantilly MUSSANA MICROTRONIC doit être placé sur un emplacement plat et doit comporter un espace par rapport à l'arrière et les côtés d'au moins 5 cm afin d'assurer le dégagement de chaleur de la machine.

Attention: Un espace autour de la machine trop faible occasionne un rendement plus faible du Groupe Froid qui de ce fait est trop sollicité.

La machine peut être raccordée à toutes les prises 230 volts (50 Hz) MONO réglementaires. Elle comporte également sur la platine un fusible de 6.3 Ampères.

Pour USA et Canada:

The appliance can be connected to any correctly installed contact protected power point with 110 Volt (60Hz) alternating current. A 10 amp. fuse is located on the In-built electronic platform.



D MISE EN SERVICE

1. Brancher la prise électrique de votre Machine et le ventilateur se mettra en route automatiquement sur le tableau de commande le voyant rouge va s'allumer.
2. Avant la première utilisation veuillez procéder à un nettoyage comme indiqué paragraphe H.
3. Après environ 20 minutes la machine doit-être à température. Voyant vert allumé sur le tableau de commande.
4. Mettre la quantité de crème souhaitée (au préalablement réfrigérée) dans le bac de la machine.

Attention: Ne jamais verser la crème directement dans le fond (BATI) de la machine UTILISEZ LE BAC.

5. Mettre le régulateur d'air sur le chiffre 2, 3 ou 4 et appuyez sur la touche tirage manuel du tableau de commande jusqu'à ce que la crème sorte de la douille du robinet. Si le foisonnement (texture) de la chantilly produite ne correspond pas à votre souhait veuillez consulter le paragraphe F (réglage du régulateur d'air).

Si la pompe n'aspire pas ni la solution de nettoyage ni la crème, veuillez dévisser le régulateur d'air complet et verser directement dans la pompe une ou deux gouttes d'eau de manière à faire démarrer sa fonction d'aspiration.



TIRAGE MANUEL

Pompe en fonctionnement tant que l'on appuie sur la touche.

TEMPERATURE DE LA MACHINE

Rouge = Trop Chaud

Vert = OK

(Pendant la procédure de Nettoyage le voyant vert clignote pendant 10 minutes)

JAUNE = TROP FROID

TIRAGE CONTINU

1 impulsion:
La pompe se met en route

1 nouvelle impulsion:
La pompe s'arrête

(Durée maximum 3 minutes, protection de la pompe)

(cycle de nettoyage par impulsion automatique pendant la coupure du Froid)

(En fonction pendant la procédure de nettoyage)

PORTIONNEUR

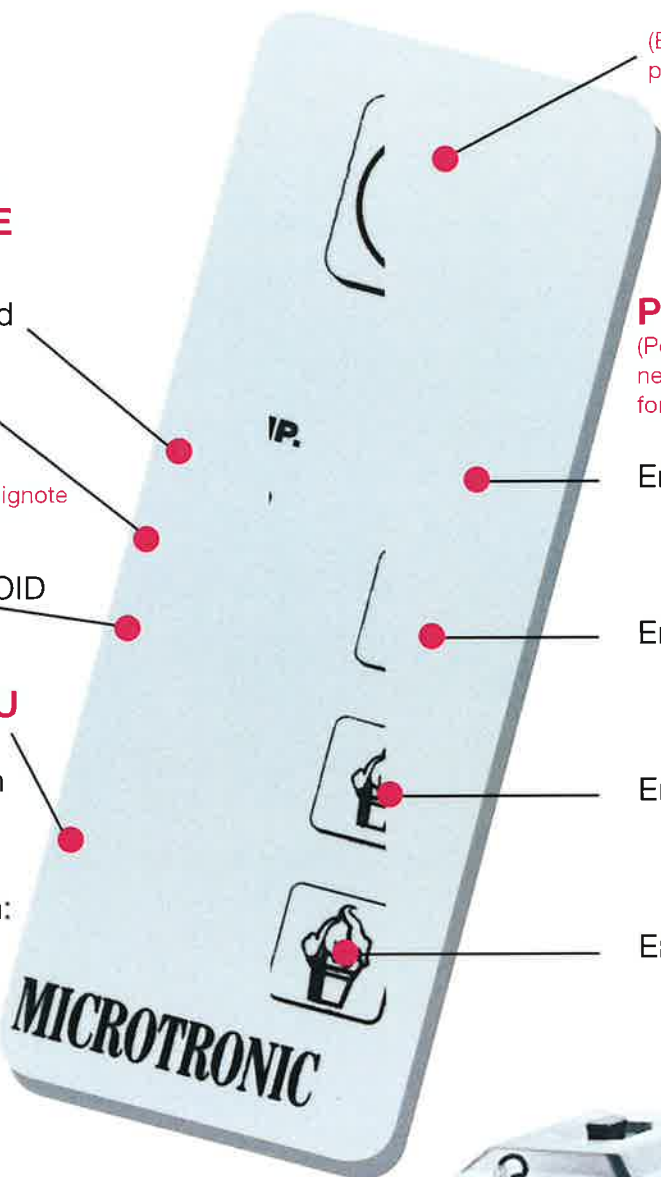
(Pendant la procédure de nettoyage les portions ne fonctionnent pas)

Env. 18 grammes

Env. 30 grammes

Env. 40 grammes

Env. 60 grammes



Nouveau

Touche pour procédure de nettoyage avec Interruption du Froid (10 Minutes)



Touche d'activation de procédure de nettoyage



F REGLAGE DU REGULATEUR D'AIR

1. Le réglage du régulateur d'air s'effectue en fonction du taux de matière grasse de la crème et du foisonnement souhaité.
2. Une crème ayant un taux de matière grasse élevé + de 32 % nécessite moins d'admission d'air. A l'inverse une crème ayant un taux de matière grasse plus faible - de 32 % nécessite plus d'admission d'air.



Attention:

Il est recommandé de démarrer avec un réglage du régulateur d'air assez faible chiffre 2 ou 3 de manière à augmenter progressivement et éviter en cas de réglage trop élevé un bouchage de la machine qui nécessiterait un nettoyage complet.


3. Si la crème sort trop liquide il faut augmenter progressivement le chiffre (ouverture de l'air) jusqu'à obtention du foisonnement souhaité. Au contraire si la crème éclabousse en sortie du robinet ou si elle est trop foisonnée il faut diminuer le chiffre (fermer l'arrivée d'air) jusqu'à texture désirée.
4. Le régulateur d'air (partie haute + embase) doit toujours être bien nettoyé. En cas d'obturation par la crème le foisonnement ne pourra se faire correctement à cause d'une arrivée d'air insuffisante.
5. Il est recommandé de brasser légèrement la crème toutes les 4 ou 5 heures à l'aide d'une spatule dans le bac de manière à ce que la matière grasse soit bien homogène.



Attention: pour des raisons d'hygiène nettoyer votre MUSSANA - MICROTRONIC tous les jours. Pour le nettoyage et la désinfection utilisez uniquement MUSSANA MIKROCLEAN, notre produit ayant été conçu pour le nettoyage de votre machine selon Norme DIN 10507 pour Machines à Chantilly.

1. appuyer sur la touche de procedure de nettoyage touche bleue sous la machine (le voyant vert clignote le froid est interrompu pour une periode de 10 minutes). La douille de décoration, plongeur, bac et régulateur d'air (partie haute + embase) doivent être démontés et nettoyés à l'eau chaude. Remonter les pièces sur la machine.
2. Faire passer environ 1,5 litre d'eau tiède en appuyant sur la touche passage par  intervalles (la Machine passe automatiquement l'eau par 8 intervalles).
3. Mettre dans le bac environ 1,5 litre d'eau chaude (50° à 80°) ajouter 2 remplissages de tête de dosage de MUSSANA MIKROCLEAN (environ 40 ml). Pomper la solution de nettoyage en utilisant la touche  pour le passage séquentiel.

Remarque: Il est normal que la solution de nettoyage mousse légèrement en sortie de robinet, cela ne gêne en rien sur le plan de l'efficacité.

4. Mettre dans le bac environ 1,5 litre d'eau froide et à nouveau utiliser la touche  pour le passage séquentiel.
5. Dévisser la douille de décoration et le régulateur d'air (partie haute et embase), vérifier la propreté et les nettoyer de nouveau si nécessaire en les rinçant à l'eau chaude.
6. Il est normal que pendant la procédure de nettoyage le voyant rouge de la machine s'allume cela est dû à l'utilisation d'eau chaude. Le voyant vert se réallumera lorsque la machine aura retrouvé sa température normale de fonctionnement.



Pour les machines sans nettoyage automatique !

Afin d'optimiser la désinfection de votre machine, nous vous recommandons, d'après le paragraphe G 3 du nettoyage, de ne pas faire passer toute la solution de nettoyage, autrement dit, ne pas vider le bac et laisser cette solution dans votre machine et dans le système toute la nuit.

Le lendemain matin pomper le reste de la solution de nettoyage et faire passer ensuite environ 2 litres d'eau froide pour rincer.

I SOINS ET REVISIONS

1. De temps en temps, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de la machine pour cela sortez le bac et ensuite débrancher la machine et attendez le dégivrage complet. Pour nettoyer l'intérieur utilisez de l'eau chaude additionnée d'un nettoyant et veillez à bien sécher ensuite l'intérieur de votre machine.
2. Pour le nettoyage de la carrosserie de votre machine ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs sous peine de rayer l'inox, utiliser des produits prévus pour l'inox.
3. Vérifier que les joints du plongeur et du système de foisonnement ne soient pas abîmés.
4. Il n'est pas nécessaire d'aller au delà des procédures de nettoyage et désinfection prévues.
5. En cas de panne ne pouvant être résolue à l'aide du tableau ci-après, veuillez contacter votre revendeur.
6. Merci de n'utiliser pour le graissage et l'entretien des joints O que le spray Mussana à base de silicone ou d'autres moyens de graissage contenant de la silicone.

Attention:

Ne pas utiliser de graisses minérales (lubrifiant pour robinet, vaseline). Le matériau EPDM dont est composé le joint O se détériore au contact avec les graisses minérales.



Attention:

L'ouverture de votre machine (démontage des toles de la carrosserie) ne doit se faire qu'en accord avec votre revendeur.

Une ouverture inopinée avec démontage des toles et manipulation des composants peut entraîner la destruction de certains composants électroniques de votre machine.

Attention:

Avant d'ouvrir votre Machine (démontage des tôles de la carrosserie) toujours débrancher votre Machine.

Panne**Remède**

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. A la première mise en route le groupe froid ne démarre pas.2. La pompe n'aspire ni l'eau ni la crème.3. La crème beurre dans le système et la machine se bouche.4. La crème sort trop liquide.5. Pendant la procédure de nettoyage le voyant rouge s'allume.6. Pendant le fonctionnement et l'utilisation normale le voyant rouge s'allume.7. Panne d'une ou plusieurs touches du tableau de commande. | <ol style="list-style-type: none">1. Laisser reposer votre Machine sans la brancher environ 20 minutes ensuite brancher la prise.2. La pompe est sèche. Mettre quelques gouttes d'eau dans le trou de vissage du régulateur d'air, remettre le régulateur d'air.3. Votre crème n'est pas à la bonne température (trop chaude) ou le régulateur d'air est réglé trop fort. Démontez le système de foisonnement le nettoyer. Tout remonter et réessayer en réduisant le chiffre du régulateur. Bien refroidir votre crème avant de l'utiliser.4. * Augmenter le réglage du régulateur d'air.
* Nettoyer votre régulateur d'air (régulateur bouché par la crème) le démonter en 3 pièces et bien le nettoyer.5. L'utilisation d'eau chaude entraîne une réaction due à la température, le voyant vert se remettra automatiquement en route au bout d'un moment.6. Contacter votre revendeur7. Contacter votre revendeur. |
|---|---|



K CARACTERISTIQUES TECHNIQUES POUR EUROPE



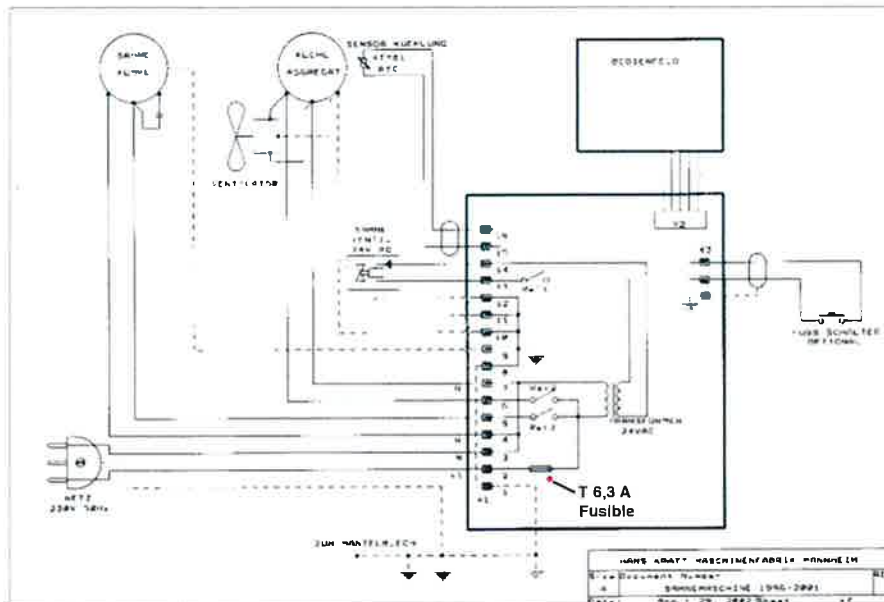
Courant:	230 V / 50 Hz	Charge de Gaz:	
Consommation:	aprox. 500 W	PONY	= 22 grammes
Fusible:	T 6.3 A (en la placa)	BOY	= 25 grammes
Gaz Réfrigérant:	R600a	LADY	= 25 grammes
		GRANDE	= 27 grammes
		DUO	= 32 grammes

- Construit d'après EMVG • Testé DIN 10507 • Testé GS

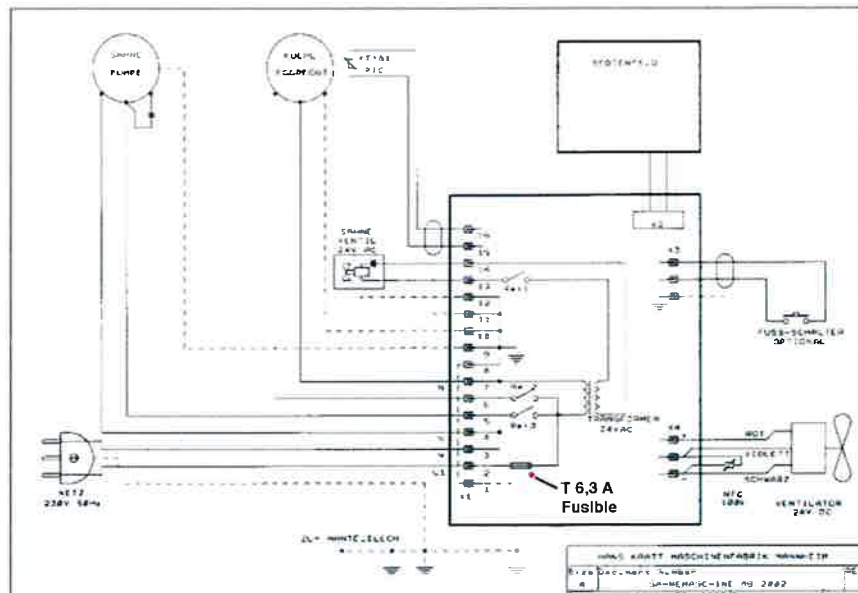
Si vous suivez les directives de la présente notice d'utilisation, vous travaillerez longtemps et sans problème avec votre machine.

La garantie ne couvre pas une mauvaise utilisation de votre machine.

Plan de branchement électrique Microtronic j'usqu 'au 31/12/2001, Nr. 4999901



Plan de branchement électrique Microtronic a partir du 01/01/2002, Nr. 5000002



L CARACTERISTIQUES TECHNIQUES POUR USA ET CANADA

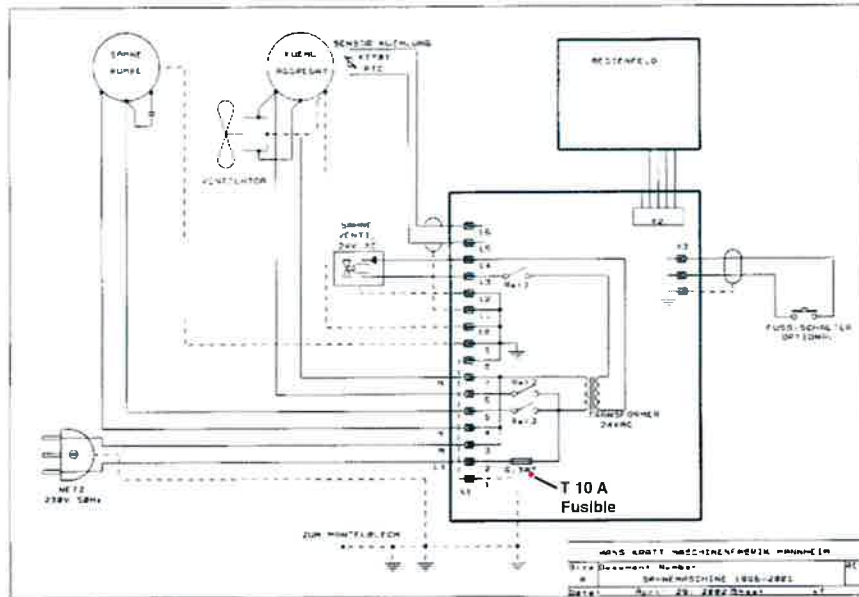


Courant:	110 V / 60 Hz	Charge de Gaz:	
Consommation:	aprox. 1000 W	PONY	= 2,469 once
Fusible:	T 10 A (en la placa)	BOY	= 2,998 once
Gaz Réfrigérant:	R 134 a	LADY	= 3,175 once
		GRANDE	= 4,056 once
		DUO	= 4,409 once

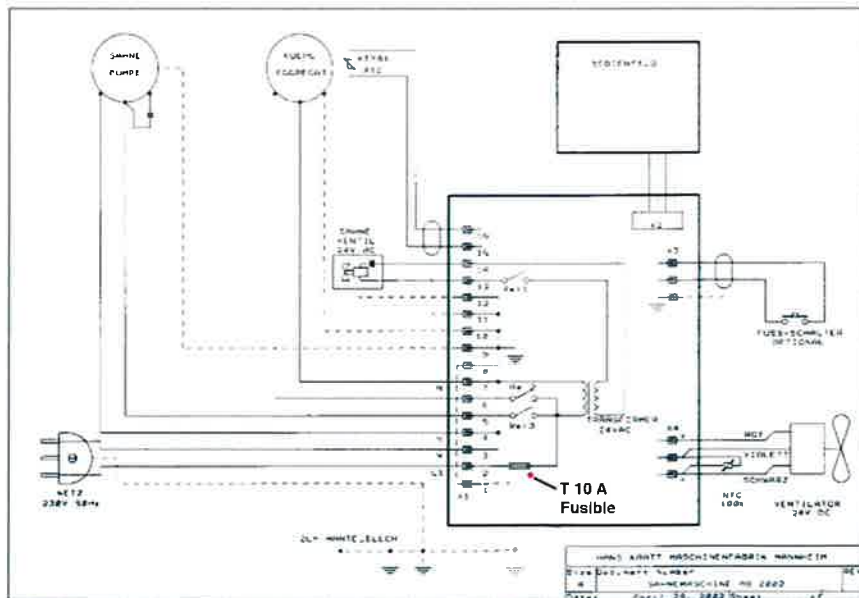
- Construit d'après EMVG • Testé DIN 10507 • Testé GS • Testé ETL/NSF-ETL

Si vous suivez les directives de la présente notice d'utilisation, vous travaillerez longtemps et sans problème avec votre machine.
La garantie ne couvre pas une mauvaise utilisation de votre machine.

Plan de branchement électrique Microtronic j'usqu 'au 31/12/2001, Nr. 499901



Plan de branchement électrique Microtronic a partir du 01/01/2002, Nr. 500002



France

