

GEBRUIKSAANWIJZING

MUSSANA MICROTRONIC Slagroomautomaten

Wij danken u voor uw vertrouwen en feliciteren u met de aankoop van een **MUSSANA MICROTRONIC slagroomautomaat**. 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:

- ◆ PONY 2 Liter
- ◆ BOY 4 Liter
- ◆ LADY 6 Liter
- ◆ GRANDE 12 Liter
- ◆ DUO 2 x 6 Liter



PONY



BOY



LADY



GRANDE



DUO

Fabrikant:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
SLAGROOMAUTOMATEN

1. Steek de netstekker van uw **MUSSANA MICROTRONIC** in een geschikt veiligheidsstopcontact.
Let erop dat de afstand tot andere machines minstens 5 cm bedraagt.
2. Vóór de eerste ingebruikname dient uw **MUSSANA MICROTRONIC** met ca. 1,5 liter koud water doorgespoeld te worden. Gelieve voor de wateronttrekking de toets "Handmatig" in te drukken.
3. Giet de vooraf goed gekoelde slagroom (minstens 30% vetgehalte) in het slagroomreservoir.
4. Gelieve één van de bedieningstoetsen op het bedieningsveld in te drukken om de slagroom te verwijderen.

Toets "Handmatig": Zolang u deze toets indrukt, is de machine in werking

Toets "Continu": Indrukken, pomp is in werking (max. 3 min. lang), nogmaals indrukken, pomp stopt.

Portietoetsen: De telkens ingedrukte portiegrootte loopt automatisch af.

5. Het luchtregelventiel moet zodanig ingesteld worden, dat de slagroom niet spat.
6. Wij adviseren de dagelijkse reiniging van de machine in overeenstemming met de reinigingshandleiding.
7. 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** Ontsmetting _____ Pagina 7
- I** Verzorging en onderhoud _____ Pagina 7
- J** Tabel met storingen _____ Pagina 8
- K** 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 Microtronic slagroomautomaat is standaard met een **portionerings-automatisme door middel van sensortoetsen** en een **intensieve koeling tot aan de garneertuit** uitgerust.

Ons product voldoet aan de ter zake geldende **CE-normen**.

De machine is conform **DIN 10507** voor slagroomklopmachines getest.

Voor de identificatie van uw machine draagt elk apparaat een individueel **serienummer**.

C OPSTELLEN VAN DE MACHINE EN ELEKTRISCHE AANSLUITING

De Mussana Microtronic slagroomautomaat 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 warmteafvoer correct functioneert.

Staat er naast de slagroomautomaat een verwarmingstoestel (friteuse, bakoven, enz.), dient de afstand groter gekozen te worden.

Let op:

Een te geringe zijdelingse afstand veroorzaakt een afname van het koelvermogen en een extra belasting van het koelaggregaat.

Het apparaat kan op ieder reglementair voorgeschreven geïnstalleerd veiligheids-stopcontact met 230 volt (50 Hz) wisselstroom aangesloten worden. Op de ingebouwde elektronische printplaat bevindt er zich een zekering van 6,3 ampère.



D INGEBRUIKNAME

1. Steek de netstekker in het geschikte veiligheidsstopcontact. De koelmachine en de ventilator starten automatisch. Op het bedieningsveld brandt aanvankelijk het rode controlelampje.
2. Vóór de eerste ingebruikname dient de machine in overeenstemming met onze reinigingsinstructie onder punt (H) gereinigd te worden.
3. Na ca. 20 min. is de slagroommachine volledig gekoeld. Dit wordt door de groene lichtgevende diode aangegeven (operationele toestand).
4. Vul het slagroomblik met de gewenste hoeveelheid vooraf gekoelde slagroom.

Let op:

Giet de slagroom nooit direct in het roestvrij stalen binnenste reservoir!

5. Zet het luchtregelventiel in stand 2 - 3 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 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

TOETS "HANDMATIG"

Pomp is in werking zolang de toets ingedrukt wordt.

(in het reinigingsprogramma actief)

OPERATIONELE TOESTAND

Rood = te warm

Groen = OK

(in het reinigingsprogramma knippert het groene lampje 10 minuten lang)

Geel = te koud

TOETS "CONTINU"

Toets indrukken = pomp "Aan"

Nogmaals indrukken = pomp "Uit"

Maximale inschakelduur = 3 minuten

(Spoeling met reinigingsinterval in het reinigingsprogramma)

PORTIETOETSEN

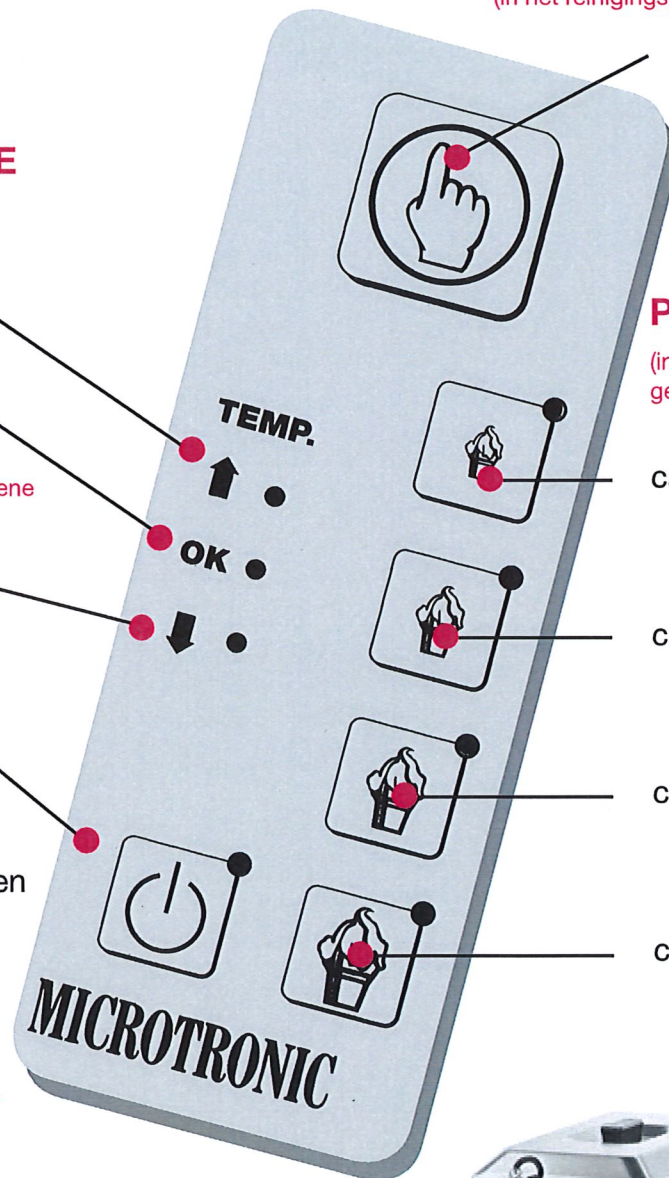
(in het reinigingsprogramma geblokkeerd)

ca. 18 gram

ca. 30 gram

ca. 40 gram

ca. 60 gram



Reinigingsprogrammatoets

NIEUW

Reinigingsprogrammatoets met intervallspoeling en onderbreking van de koeling (10 minuten)



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% n heeft een hogere luchttoevoer nodig.

Let op:

Het is aanbevelenswaardig, met een geringere schaalinstelling tussen 2 en 3 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:

Om hygiënische redenen dient uw Mussana – Microtronic dagelijks gereinigd te worden.

Gelieve voor de reiniging en ontsmetting een in Nederland toelaatbare ontsmettingsreiniger voor slagroomautomaten te gebruiken

1. Gelieve de reinigingsprogrammatoets in te drukken (groen licht knippert en de koeling is gedurende 10 minuten onderbroken).
2. Het slagroomreservoir met ca. 1,5 l warm water vullen en met behulp van de  intervaltoets doorspoelen. (De machine is ca. 1,5 minuut in werking en schakelt zelfstandig 8 keer in en weer uit).
3. Het slagroomreservoir met ca. 1,5 l zo heet mogelijk water (50° tot 80°C) vullen en Cleaner (ml / volgens de fabrikant) bij doen.
De reinigungsoplossing eveneens met behulp van de  intervaltoets laten doorlopen.
4. Het slagroomreservoir met helder, koud water (ca. 1,5 tot 2 liter) vullen en opnieuw met behulp van de  intervaltoets laten doorlopen.
5. De garneertuit en het luchtregelventiel (boven- en benedendeel) losschroeven, op reinheid controleren en eventueel nogmaals onder warm water reinigen.
6. De machine met een vochtige doek schoonwrijven en met een droge doek nawrijven.
7. Na ca. 10 minuten schakelt de koeling automatisch in en is de machine weer gebruiksklaar.
LET OP: De koeling dient altijd ingeschakeld te blijven, omdat de groei van kiemen bij 4°C tot nul verlaagd is. (De machine heeft een zeer gering energieverbruik)
8. Gelieve het opklopsysteem te demonteren en te drogen indien de machine langere tijd (1 week) buiten werking dient te blijven.
9. Indien tijdens het reinigingsproces de rode controlediode aanflitst, is er geen bedrijfsstoring. Dit is alleen maar zo door het gebruik van het hete water. Na een korte wachttijd wordt de normale operationele toestand door de groene controlediode weer aangegeven.



Voor machines zonder reinigingsautomatisme!

Om het ontsmettende effect te verhogen, dient één keer per week na het hoofdspoelproces (onder punt G 3) 's nachts een rest van de reinigingsvloeistof in de pomp en het opklopsysteem gelaten te worden.

De volgende ochtend, vóór ingebruikname, oplossing wegpompen en met ca. 3 liter helder, koud water naspoelen. De ontsmetting dient ook na een langere bedrijfspauze doorgevoerd te worden.

I VERZORGING EN ONDERHOUD

Voor machines zonder reinigingsautomatisme!

1. Van tijd tot tijd dient ook het roestvrij stalen binnenste reservoir gereinigd te worden. Gelieve voor de reiniging van het binnenste reservoir de netstekker uit te trekken en het apparaat te ontdooien. Gebruik heet water met afwasmiddel en droog het binnenste reservoir vervolgens goed uit.
2. 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.
3. Occasioneel dient een visuele controle van de afdichtringen, meer bepaald in het opklopsysteem en aan de aanzuigbuis, doorgevoerd te worden.
4. Een buiten de normale reiniging en ontsmetting uitgaand onderhoud van de machine s niet noodzakelijk.
5. 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. Bij de eerste ingebruikname start de koelmachine niet.	1. Machine ca. 20 min. lang zonder netaansluiting laten staan, opdat de druk verminderd kan worden. Dan opnieuw netstekker insteken.
2. Pomp zuigt geen water of slagroom aan.	2. Pomp is droog. Een beetje vloeistof door de opening van het luchtregelventiel gieten. Daarna zuigt de pomp zelfstandig aan.
3. Slagroom in het opklopsysteem boterachtig geworden.	3. 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.
4. Slagroom wordt te vloeibaar.	4. Luchtregelventiel verder opendraaien. Luchtregelventiel verstopt. De 3 onderdelen van het ventiel demonteren en schoonmaken.
5. Tijdens het reinigingsproces is de rode controlediode verlicht	5. Door het gebruik van het hete water reageert de temperatuurvoeler. Na beëindiging van de reiniging zal na een korte wachttijd weer de groene controlediode aanflitsen.
6. Tijdens de normale werking is de rode koelingsdiode verlicht.	6. Geen zelfhulp mogelijk. Gelieve uw dealer op de hoogte te brengen.
7. Uitval van de werking van één of meerdere toetsen op het bedieningsveld.	7. Geen zelfhulp mogelijk. Gelieve uw dealer op de hoogte te brengen

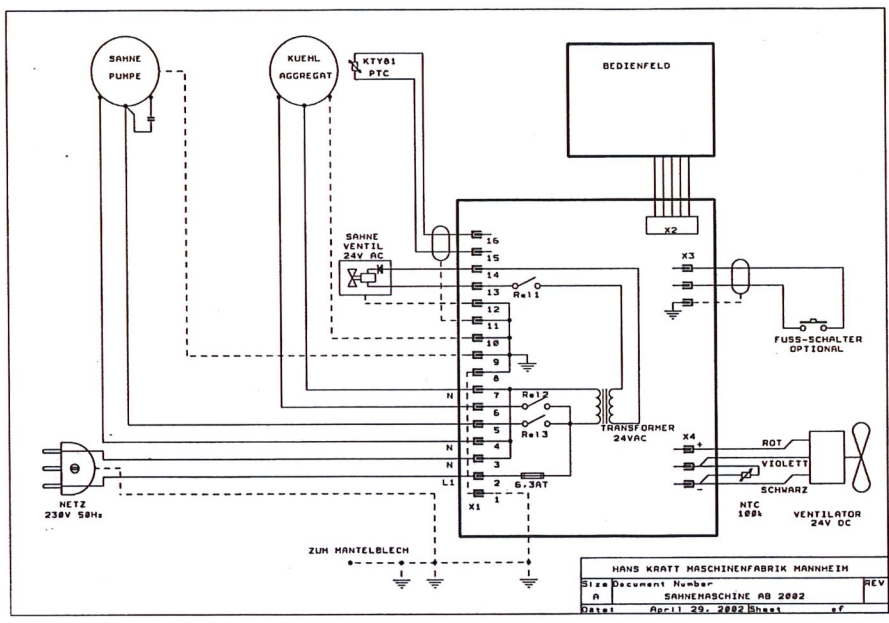


Stroomaansluiting: 230 V / 50 Hz	Hoeveelheid koelmiddel:
Opgenomen vermogen: ca. 500 W	PONY = 70 gram
Zekering: T 6.3 A (op de printplaat)	BOY = 85 gram
Koelmiddel: R 134 a	LADY = 90 gram
	GRANDE = 115 gram
	DUO = 125 gram

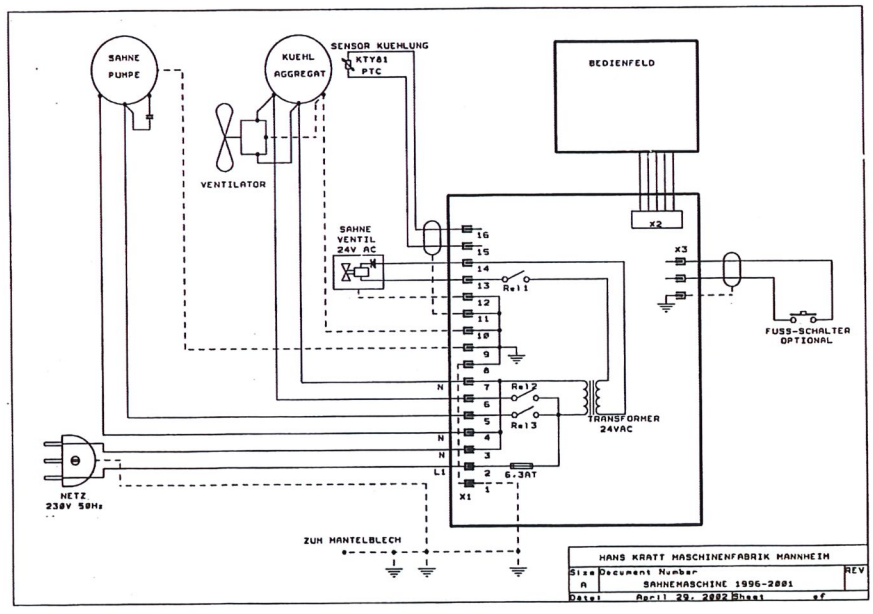
- Gebouwd conform EMVG (Nederlandse wet betreffende elektromagnetische compatibiliteit)
- DIN 10507-getest
- GS-gekeurd

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.

Stroomkringschema's voor slagroomautomaten Microtronic tot 31.12. 2001, nr. 4999901



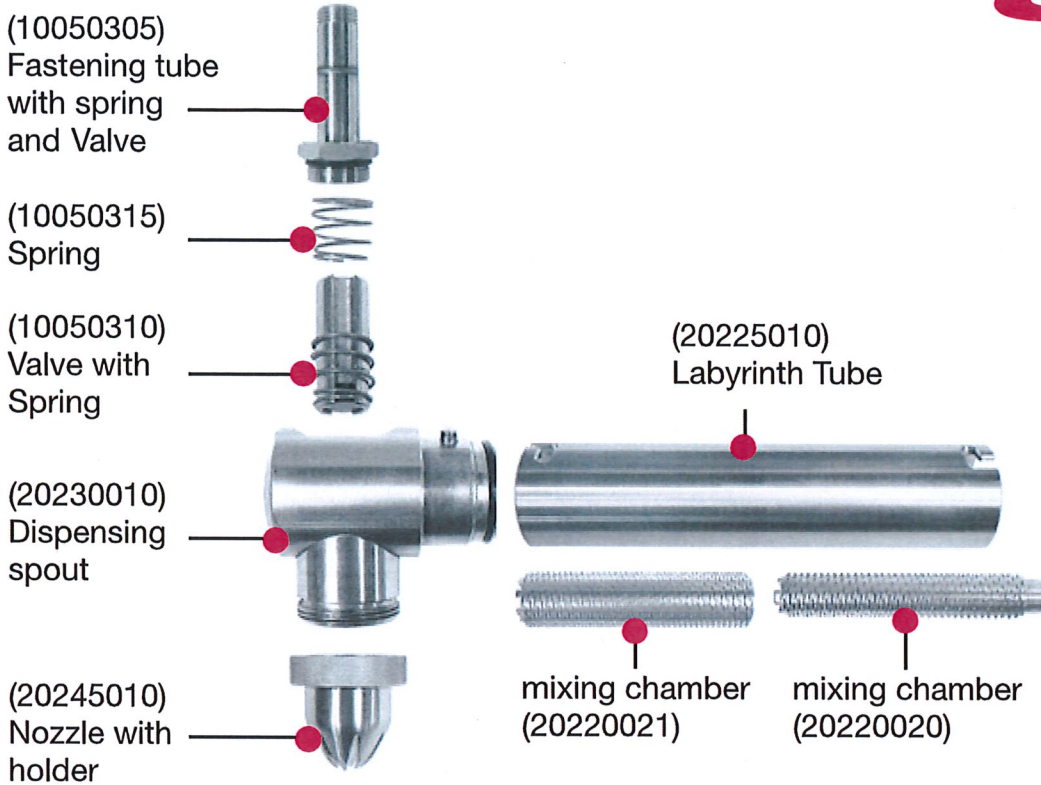
Stroomkringschema's voor slagroomautomaten Microtronic vanaf 01.01. 2002, nr. 5000002



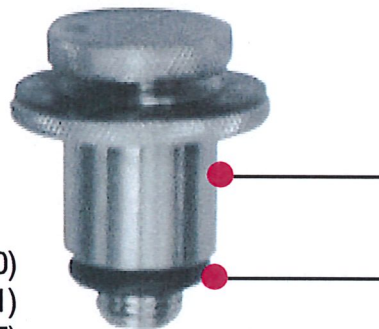
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH



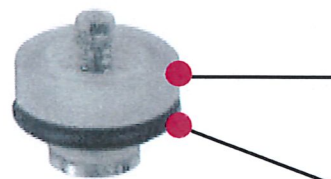
SPARE PART



- suction tube
- Ø 8 Pony + Boy (20240660)
- Ø 10 Pony + Boy (20240661)
- Ø 8 Lady 2001 (20240665)
- Ø 10 Lady 2001 (20240666)
- Ø 8 Duo + Grande 2001 (20240670)
- Ø 10 Duo + Grande 2001 (20240671)
- Ø 8 Lady + Grande 2002 (20240667)
- Ø 10 Lady + Grande 2002 (20240668)



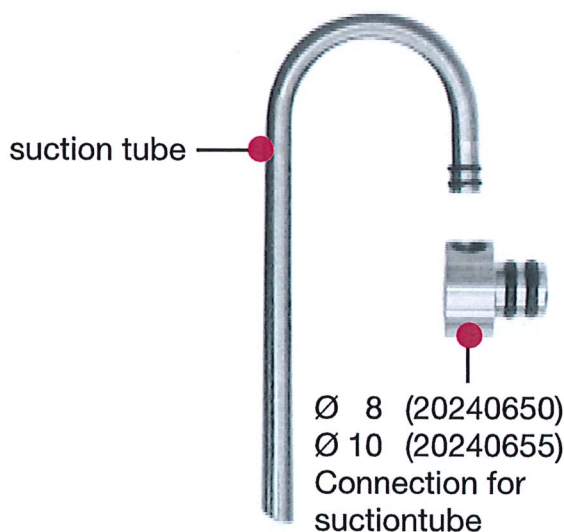
- (20210016) 35 - 45% fat
- (20210010) 30 - 35% fat
- Air regulator valve



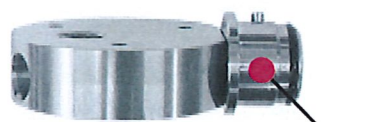
- (10010130) O-seal

- (20210020) Airregulator below part

- (10010140) O-seal



- Ø 8 (20240650)
- Ø 10 (20240655)
- Connection for suctiontube



- (20127000) Pump compl.