

Mussana
SLAGROOM AUTOMATEN

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Mussana
-/.4!0!..!

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

Mussana
MONTADORAS DE NATA



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 der Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung genau durch. Sie erklärt Ihnen den Umgang für folgende Gerätetypen:

Mini 230V und 400V



Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

KURZANLEITUNG



1. Stecken Sie den Netzstecker Ihrer MUSSANA Schlagsahneemaschine Typ Mini in eine geeignete Schutzkontaktsteckdose.
2. Achten Sie darauf, dass der Sahnebehälter aus dem Sie die flüssige Sahne herausaugen möchten auf demselben Tisch steht wie die Maschine.
3. Vor der ersten Inbetriebnahme sollte Ihr Mussana-Schlagsahneautomat 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. 3°C) 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 Luftreglers.
7. Zur Sahneentnahme können Sie den Taster nach dem Betätigen verdrehen. Die Maschine schlägt nun in einem fort die komplette, im Behälter befindliche Sahne ab.

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 Arbeiten 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.

INHALTSVERZEICHNIS



Mini 230V und 400V

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 Luftregulierventils	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 beweisen, wenn Sie die richtige Sahne verwenden. Bitte bedenken Sie, dass Sahne ein Naturprodukt ist, welches verschiedenen Schwankungen, wie z. B. der jahreszeitlichen unter verschiedenen Futterzusammensetzung der Milchtiere unterliegt. Grundsätzlich ist die Verwendung von Frischsahne mit einem Fettgehalt von 30 % und 35 % zu empfehlen. Bei Verwendung von H-Sahne ist eine längere Haltbarkeit möglich, jedoch wird der Kauf von namhaften Produkten empfohlen, da diese alle H-Sahnen zur Zufriedenheit aufschlagen lassen.

Achtung:

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

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



B HINWEISE ZUR MASCHINE



Der Mussana Sahneautomat Typ 230V oder 400V besitzt keine eigene Kühlung, ist speziell für die Produktion größerer Mengen (20 - 50 Liter Flüssigsahne) pro 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 Saugarm 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. Das Gerät verbleibende Sahne sich erwärmt und dann verkeimt oder mit Bakterien verunreinigt sein wird.

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

C AUFSTELLEN DER MASCHINE UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

Der Sahnebehälter, aus dem die Sahne gesaugt wird, muss auf demselben Tisch wie das Gerät stehen. Das im Behälter befindliche Sahneniveau darf nicht über das Luftregulierungsventil 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 Schalter signalisiert Ihnen, dass Strom am Gerät anliegt und Sie jetzt 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. hängen Sie das Ende des Ansaugschlauches in die flüssige Sahne.
5. Stellen Sie das Luftregulierventil auf Stellung 1 - 2 und betätigen Sie die Manuellttaste bis Sahne aus der Garniertülle kommt. Sollte die Festigkeit nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, lesen Sie bitte unter Abschnitt des Luftregulierventils) weiter.

Sollte die Pumpe das Wasser oder die Sahne nicht sofort ansaugen, dann schalten Sie bitte das Luftregulierventil komplett aus dem Gerät und füllen einige Liter direkt in die Pumpe ein. Schrauben Sie danach das Luftregulierventil wieder ins Gerät und betätigen Sie die Manuellttaste. 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 Ihnen die gewünschte Sahnemenge aufschlagen. Durch Zurückdrehen des Taster wird dieser wieder entriegelt und die Maschine stoppt sofort.

Achtung:

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





F EINSTELLUNG DES LUFTREGULIERVENTILS



1. Die Einstellung des Luftregulierventils richtet sich nach dem Fettgehalt und der gewünschten Standfestigkeit.
2. Sahne mit höherem 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 Skaleneinstellung 1 und 2 zu beginnen, da bei zu hoher Luftzufuhr die Sahne zu stark verbuttert und die Maschine dann gereinigt werden muß.

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



Achtung:

Wenn Sie Ihre Mussana Mini Maschine in einem Kühlraum betreiben sollten Sie das Gerät einmal täglich reinigen. Bitte verwenden Sie für die Reinigung und Desinfektion nur den Mussana Desinfektionsreiniger. Dieses Produkt gewährleistet eine gründliche Säuberung der Maschine auch unter den strengen Voraussetzungen der DIN 10507 für Sahneautomaten. Mussana 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 in das 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°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 absaugen durch das Gerät pumpen. Kurzes Stoppen und erneutes Starten der Manuellttaste erhöht die Reinigungswirkung.
6. Die Garniertülle, das Luftregulierventil sowie den Ansaugschlauch auf Saugkraft kontrollieren, ggf. nochmals vereinzelte Stellen separat nachreinigen.
7. Das Gehäuse der Maschine mittels eines feuchten Tuches abreiben und nachreinigen.
8. Falls die Maschine längere Zeit (1 Woche) außer Betrieb bleiben soll, bis zum nächsten Mal das Schlagsystem zerlegen und trocknen lassen.



H PFLEGE UND WARTUNG



1. Die Außenverkleidung niemals mit rauhen Gegenständen abreiben, da ansonsten die Oberfläche verkratzt. Zur Beseitigung von festsitzenden Fettrückständen 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.



I STÖRUNGSTABELLE

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 der Maschine führen.

Achtung:

Vor dem Öffnen der Maschinenverkleidung Netzstecker ziehen!

Fehler	Ratschlag
1. Pumpe saugt kein Wasser oder Sahne an.	1. Pumpe ist trocken. Etwas Flüssigkeit durch die Öffnung des Luftregulierventils geben. Danach saugt die Pumpe selbständig an.
2. Sahne im Aufschlagsystem verbuttert.	2. Sahne zu warm und/oder Luftregulierventil 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. Luftregulierventil weiter aufdrehen. Luftregulierventil verstopft. Das Ventil 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

Mussana
SAHNEAUTOMATEN

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 störungsfrei mit der Maschine arbeiten können. Garantie - und Haftungsansprüche, die aufgrund einer unsachgemäßen Bedienung auftreten, grundsätzlich ausgeschlossen. Technische Änderungen vorbehalten.

