

Mussana
SLAGROOMAUTOMATEN

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Mussana
MONTAPANNA

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

Mussana
MONTADORAS
DE NATA

www.mussana.de



PONY

BOY



DUO



LADY

GRANDE

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

REPRESENTED BY:

HARVEST CORPORATION
249 Watline Avenue
Mississauga, ON
L4Z 1P3

Tel: 888-925-6644

Tel: 905-568-2002

Fax: 905-568-2024

email: parts@harvestcorporation.com

OPERATING INSTRUCTIONS FOR

MUSSANA MICROTRONIC Cream Whipping Machine

Thank you for putting your trust in us and we congratulate you on your purchase of a

Mussana Microtronic

Cream Whipping Machine.

You have acquired an absolutely top-class Cream Whipping Machine.

Please read these operating instructions thoroughly before using the machine for the first time so that you can work with it for many years, free of any trouble. The instructions explain how you operate the following types of appliances:

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



PONY



BOY



LADY



GRANDE



DUO

Manufacturer:
Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
D-68219 Mannheim

Mussana
CREAM WHIPPING MACHINES

BRIEF INSTRUCTIONS



1. Insert the mains plug of your **MUSSANA MICROTRONIC** into a suitable, contact-protected power point.
Ensure that other machines are at least 5 cm away.
2. Before your **MUSSANA MICROTRONIC** is first brought into service, it should be thoroughly rinsed with approx. 1.5 litres of cold water. Please press the manual button to remove water.
3. Fill the pre-cooled cream (with at least 30 % fat content) into the cream container.
4. Press one of the operating buttons on the panel to draw out the cream.

Manual button = The machine operates while you are pressing this button.

Continuous button = Press, the pump runs (for a maximum of 3 minutes), press again, the pump stops.

Portion button = Automatically releases the chosen portion.

5. The air regulating valve must be adjusted in such a way that the cream does not splash out.
6. We recommend the machine is cleaned daily in accordance with the cleaning instructions.
7. Please read the detailed operating instructions thoroughly.

CONTENTS LIST



A	Hints concerning the cream	Page 1
B	Reference the machine	Page 2
C	Installing the machine and the mains	Page 2
D	Bringing into service	Page 3
E	Explanation about operational elements	Page 4
F	Setting the air regulating valve	Page 5
G	Cleaning instructions	Page 6
H	Disinfecting	Page 7
I	Care and maintenance	Page 7
J	Table of faults	Page 8
K	Technical data for Europe	Page 9
L	Technical data for USA and Canada	Page 10

A HINTS CONCERNING THE CREAM



Even the best cream whipping machine can only provide the best service if you use the right cream. Please take into consideration that cream is a natural product which is subject to different variations, such as the seasonal composition of the dairy animals' feed.

Generally the use of fresh cream with a fat content of between 30 and 35 % is recommended. When using long-life cream, it is possible to have longer durability but it is recommendable to purchase well-known products as not all long-life creams whip up satisfactorily.

Please Note:

A complete cold chain from the dairy to the end user must be absolutely guaranteed. Even a brief increase in temperature can destroy the cream culture and make whipping impossible.

Cream can be sweetened with any sugar in liquid form (pure sugar or liquid sweetener). If you use crystal sugar, please stir well into the cream.



B REFERENCE THE MACHINE



Every Mussana Microtronic Cream Whipping Machine is fitted as standard with a pre-set **portion control mode through sensor buttons** and equipped with **intensive refrigeration up to the decorating nozzle**.

Our product conforms to the relevant **EC standards**.

The machine has been tested according to **DIN 10507** for cream whipping machines.

Each appliance carries an individual **series number** for identification of your machine.

C INSTALLING THE MACHINE AND THE MAINS

The Mussana Microtronic Cream Whipping Machine should be installed free-standing on a firm, level surface. The distance between its side to other objects or walls should be at least 5 cm, so that the heat removal functions perfectly. If an appliance such as a deep fryer or oven, which produces heat, stands next to the cream whipping machine, the distance away should be greater.

Please Note:

Too small a distance between them causes a reduction in the refrigeration performance and extra burden on the refrigeration unit.

The appliance can be connected to any correctly installed contact protected power point with 230 Volt (50 Hz) alternating current. A 6.3 amp fuse is located on the in-built electronic platform.

For USA and 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 BRINGING INTO SERVICE



1. Insert the plug into the suitable contact protected mains point. The refrigerator and ventilator start up automatically. The red control light illuminates first of all on the operating panel.
2. Before using for the first time, the machine should be cleaned, following our cleaning instructions in point (H).
3. After about 20 minutes, the cream whipping machine has cooled down. This will be indicated by the green light diode (operating situation).

Please Note:

Never fill the cream directly into the stainless steel inner container!

4. Fill the required amount of pre-cooled cream into the cream container.
5. Place the air regulating valve to position 2 - 3 and press the manual button until the cream comes out of the decorating nozzle. If the whipped cream does not meet your expectations, please read further under section E (explanation of the air regulating valve).

Should the pump not immediately absorb the cleaning liquid or the cream, unscrew and remove the complete air regulating valve and apply drops of water directly into the pump, after which the pump can absorb again.



E EXPLANATION ON OPERATION ELEMENTS

MANUAL BUTTON

Pump runs for as long as the button is pressed.
(in the cleaning-program active)

OPERATING POSITION

red = too warm

green = OK
(in the cleaning-program, the green lamp blinks 10 minutes)

yellow = too cold

LONG-LASTING BUTTON

Press Button = pump on
press again = pump out

Maximum running time 3 minutes

(Cleaning-intervall-irrigation in the cleaning-program)

PORTION-BUTTON

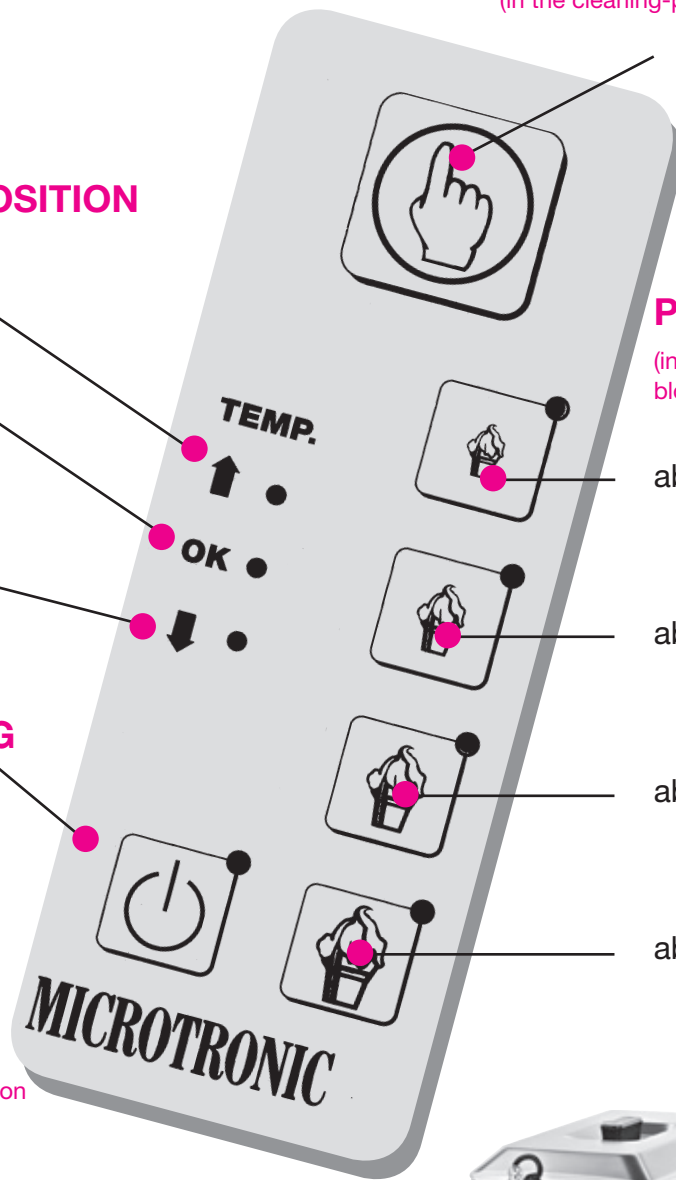
(in the cleaning-program blocked)

about 18 grams

about 30 grams

about 40 grams

about 60 grams



NEW

Cleaning-program-button with interval-irrigation and refrigeration-interruption (10 minutes)



Cleaning-program-button



F**SETTING THE AIR REGULATING VALVE**

1. The setting of the air regulating valve depends on the fat content of the cream and the desired consistency.
2. Cream with a higher fat content e.g. over 32 % needs a lower air supply. Cream with less fat content e.g. up to 30 % requires a higher air supply.

Please Note:


It is recommended to begin with a smaller scale setting between 2 and 3 as the cream turns to butter too quickly with too high an air supply and the machine must then be completely cleaned.

3. If the cream is too runny, the air regulating valve must slowly be opened above 2 and 3 until the required consistency is reached. If the cream splashes out or is whipped too stiffly, the air regulating valve must be closed tighter.
4. The air regulating valve (upper and lower part) must always be clean. If the air regulating valve is dirty, the cream will not be whipped correctly as not enough air can mix with the cream.
5. It is recommended that the cream be mixed well every 3 - 4 hours in the cream container so that the fat content of the cream is always evenly distributed.




Please Note:


For reasons of hygiene, your MUSSANA Microtronic should be cleaned daily. Please only use the MUSSANA disinfectant to clean and disinfect as this product guarantees thorough cleaning of the machine, even under the strict pre-requisites of the DIN 10507 standard for cream whipping machines.

1. Please press the cleaning-programm-button (green light blinks and the refrigeration is interrupted for 10 minutes).
2. The cream-container with app. 1,5 l hot waters filling and with operating the interval-button  pumping through the machine (the machine runs approximately 1,5 minutes and switches 8 times on and stops again).
3. The cream-container with ca. 1,5 l possible hot water (50° until 80° CS) filling and two dosing head filling MUSSANA-MIKROCLEAN-DESINFEKTIONSCLEANER, (app. 40ml) giving inside.

Caution: Always use the dosing head provided!

The cleaning-solution also with operating the interval-button  pumping through the machine.

Remind: a foaming of the cleaning-solution is normally and don't impair the cleaning-process.

4. The cream-container with clear, cold water (app. 1,5 to 2 l) filling and with operating the interval-button pumping  through the machine again.
5. Unscrew the garnish tube (upper and lower part) and the air regulation valve, check them for cleanliness and, if necessary, clean them under warm water again.
6. The machine with a moist rag cleaning and with one dry rag drying.
7. After app. 10 minutes starts the refrigeration automatically and the machine is operational again.

Respect: The refrigeration always should switch on remains, because the germ growth is at 4° C reduced to zero. (The machine has a very low Energy-consumption)

8. If the machine is a longer time (1 weeks) out of working so, please the mixing-system dismantles and dries.
9. Sould during the cleaning-process the red control-lamp lighting, no breakdown is available so. This is only a reaction from the application of the hot water. After a short waiting becomes through the green control-lamp the normal business-condition again is showing.



H DISINFECTING



For machines without automatic cleaning!

In order to increase the effect of disinfecting, the remainder of the cleaning liquid should be left overnight once a week after the main washing process (in point G 3) in the pump and the whipping system.

The next morning, before use, pump away the solution and rinse with about 3 litres of clear, cold water. The disinfecting process should also be carried out after a long period of non-use.

I CARE AND MAINTENANCE

For machines without automatic cleaning!

1. From time to time the stainless steel inner container should also be cleaned. To clean the inner container, remove the mains plug and let the appliance defrost. Use hot water with washing-up liquid and finally dry the inner container thoroughly.
2. Never rub the outer coating with rough objects otherwise the surface scratches. A standard stainless steel care product can be used to remove any pieces of fat residue which have become stuck.
3. Occasionally an inspection of the sealing rings, especially in the whipping system and inlet pipe, should be carried out.
4. Any other maintenance to the machine is not required, other than normal cleaning and disinfecting.
5. In case of faults which cannot be resolved by following the table of faults, please contact your appropriate specialist dealer.



Please note:

Opening the machine's cover is only permitted after agreement in advance with the proper specialist dealer. Improper opening can lead to the damage of the electronic components inside the machine.

Please Note:

Before opening the machine's cover, always pull out the mains plug!

Fault	Advice
1. The cooling machine is not starting up on the first use.	Leave the machine about 20 mins without mains connection so that pressure can be reduced. Then re-connect to mains.
2. The pump is not sucking up any water or cream	The pump is dry. Pour a little liquid through the opening of the air regulating valve, after which the pump will work independently.
3. Cream is turning to butter in the whipping system	The cream is too warm and/or the air regulating valve is on too high a setting. Dismantle and clean the whipping system. Re-assemble all parts and make an adjustment to the air setting. Pre-cool the cream well.
4. The cream is too runny.	Turn up the air regulating valve if the air regulating valve is blocked, dismantle into 3 parts and clean.
5. During the cleaning process, the red control diode illuminates.	The temperature reader reacts when hot water is used. After cleaning, the green control diode will light up again after a short pause.
6. During normal operation, the red cooling diode illuminates.	No self-help is possible. Please contact your specialist dealer.
7. Failure in functioning of one or several buttons on the operating panel.	No self-help is possible. Please contact your specialist dealer.

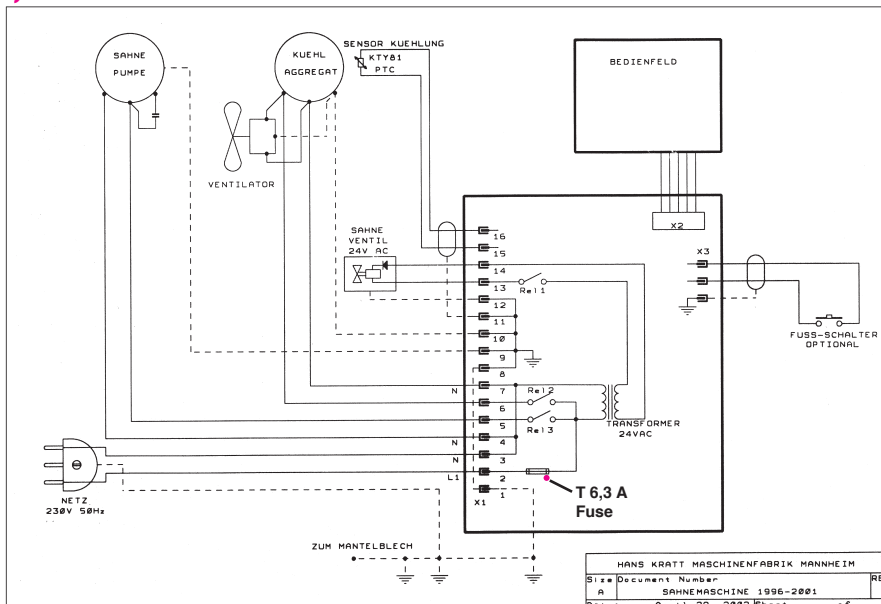


Voltage/Cycles:	230 V / 50 Hz	Amount of cooling means:	
Energy intake:	approx. 500 W	PONY	= 70 gram
Fuse:	T 6.3 A (on the small metal panel)	BOY	= 85 gram
		LADY	= 90 gram
Refrigerant:	R 134 a	GRANDE	= 115 gram
		DUO	= 125 gram

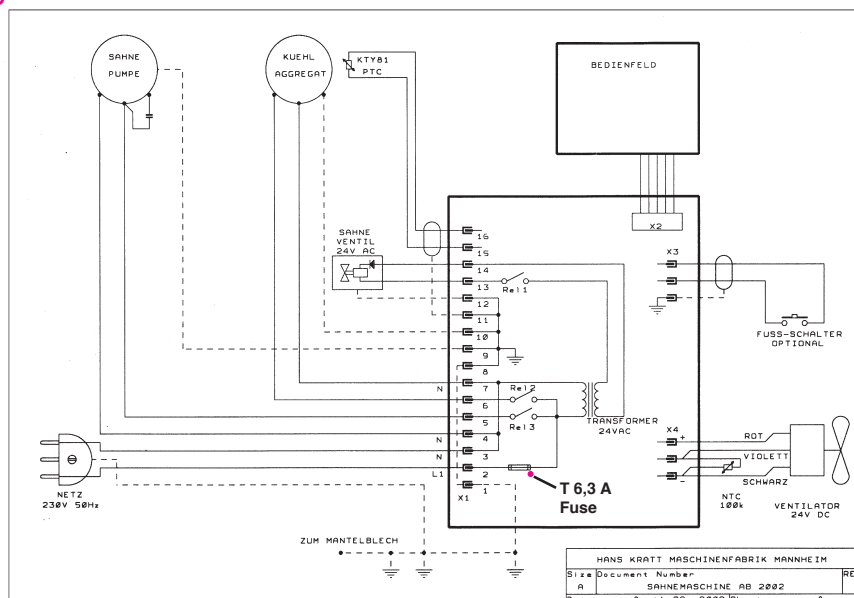
• Manufactured in accordance with EMVG • Tested according to DIN 10507 • Tested in accordance to GS

If you follow the prominent instruction manual exactly, you will work long time undisturbed with the machine. Guarantee - and liability falls, that appear on the basis of an improper service, are principle excluded. Technical alterations reservations. Works in the inside of the appliance are allowed to only through the manufacturer, his customer service or a similarly qualified person enforced becomes. If the main lead of the appliance is damaged, it must be replaced with one of the aforementioned persons.

Electric-plans for cream-whipping machines Microtronic until 31.12.2001, Nr. 4999901



Electric-plans for cream-whipping machines Microtronic from 01.01.2002, Nr. 5000002

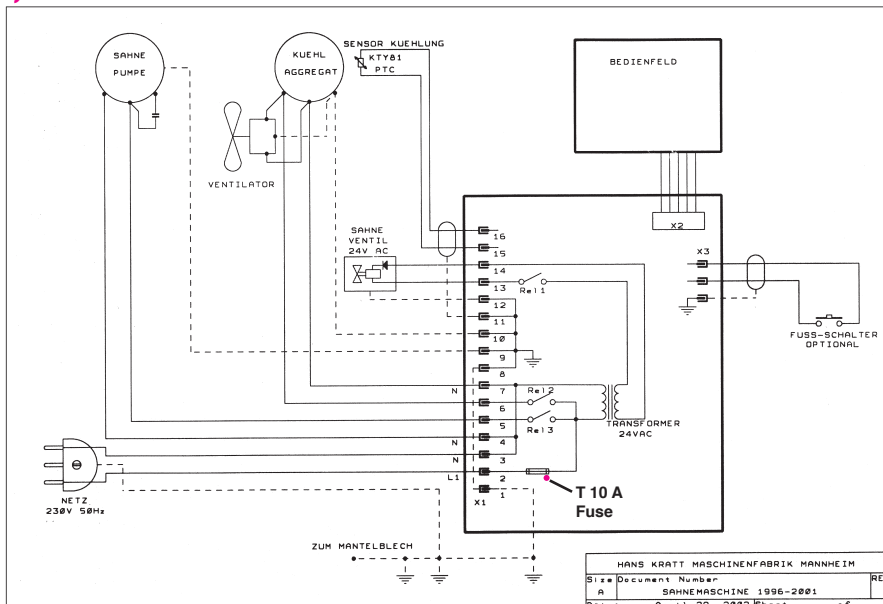


Voltage/Cycles:	110 V / 60 Hz	Amount of refrigerant:	
Energy intake:	approx. 1000 W	PONY	= 2,469 ounces
Fuse:	T 10 A (on the small metal panel)	BOY	= 2,998 ounces
		LADY	= 3,175 ounces
Refrigerant:	R 134 a	GRANDE	= 4,056 ounces
		DUO	= 4,409 ounces

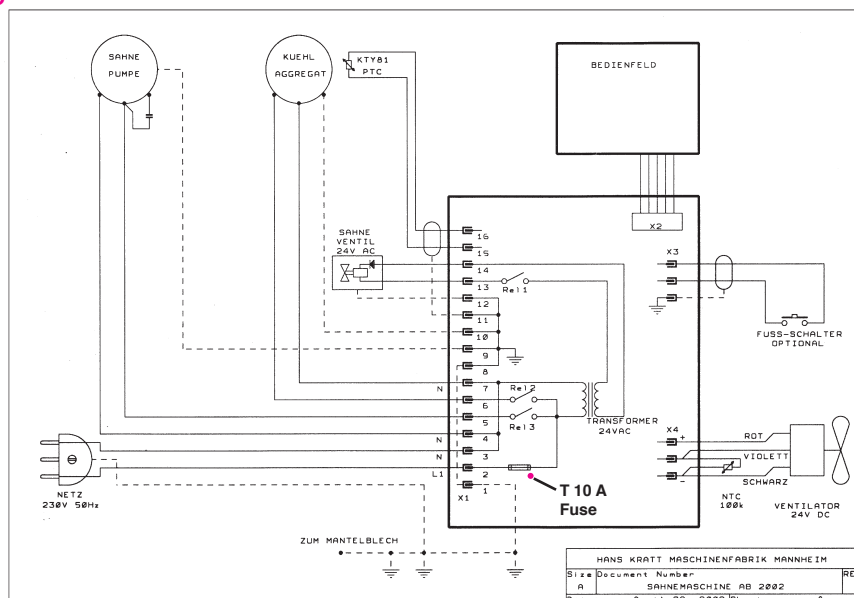
• Manufactured in accordance with EMVG • Tested according to DIN 10507 • Tested in accordance to GS • Tested ETL/NSF-ETL

If you follow the prominent instruction manual exactly, you will work long time undisturbed with the machine. Guarantee - and liability falls, that appear on the basis of an improper service, are principle excluded. Technical alterations reservations. Works in the inside of the appliance are allowed to only through the manufacturer, his customer service or a similarly qualified person enforced becomes. If the main lead of the appliance is damaged, it must be replaced with one of the aforementioned persons.

Electric-plans for cream-whipping machines Microtronic until 31.12.2001, Nr. 4999901



Electric-plans for cream-whipping machines Microtronic from 01.01.2002, Nr. 5000002



English



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.



E UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE

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

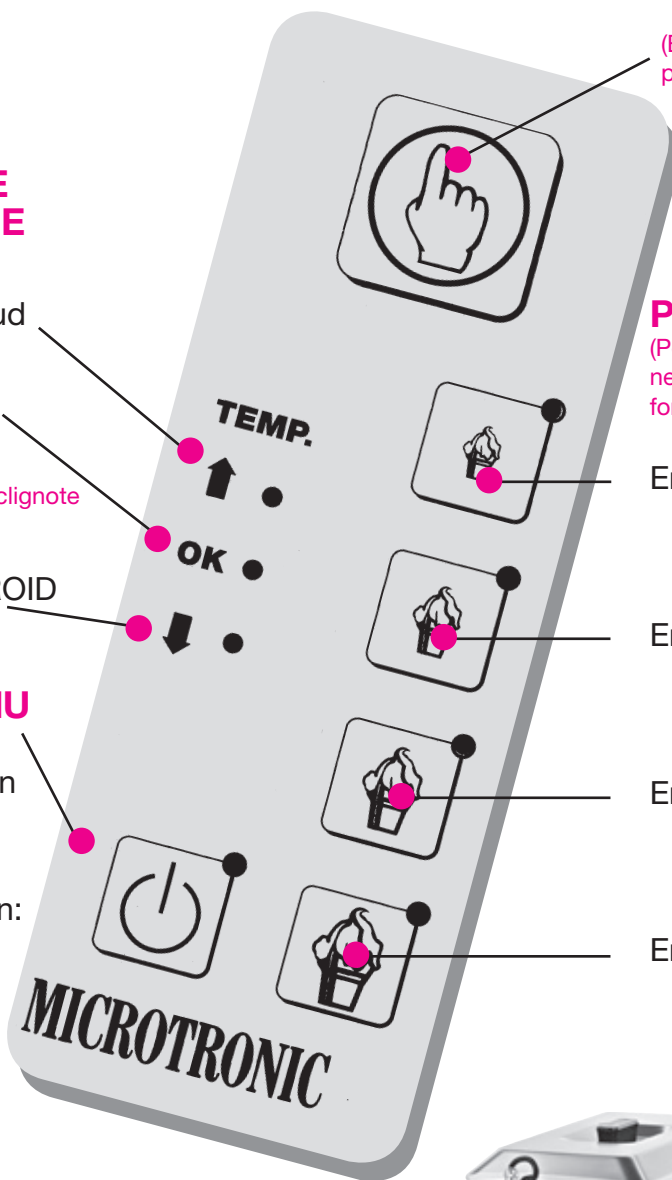
(Pendant la procédure de nettoyage les portions ne fonctionnent pas)

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).
Attention: à utiliser impérativement avec la tête de dosage fournie !
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

Pour les machines sans nettoyage automatique !

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.



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
1. A la première mise en route le groupe froid ne démarre pas.	1. Laisser reposer votre Machine sans la brancher environ 20 minutes ensuite brancher la prise.
2. La pompe n'aspire ni l'eau ni la crème.	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. La crème beurre dans le système et la machine se bouche.	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 nettoyez. Tout remonter et réessayer en réduisant le chiffre du régulateur. Bien refroidir votre crème avant de l'utiliser.
4. La crème sort trop liquide.	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. Pendant la procédure de nettoyage le voyant rouge s'allume.	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. Pendant le fonctionnement et l'utilisation normale le voyant rouge s'allume.	6. Contacter votre revendeur
7. Panne d'une ou plusieurs touches du tableau de commande.	7. Contacter votre revendeur.



K CARACTERISTIQUES TECHNIQUES POUR EUROPE



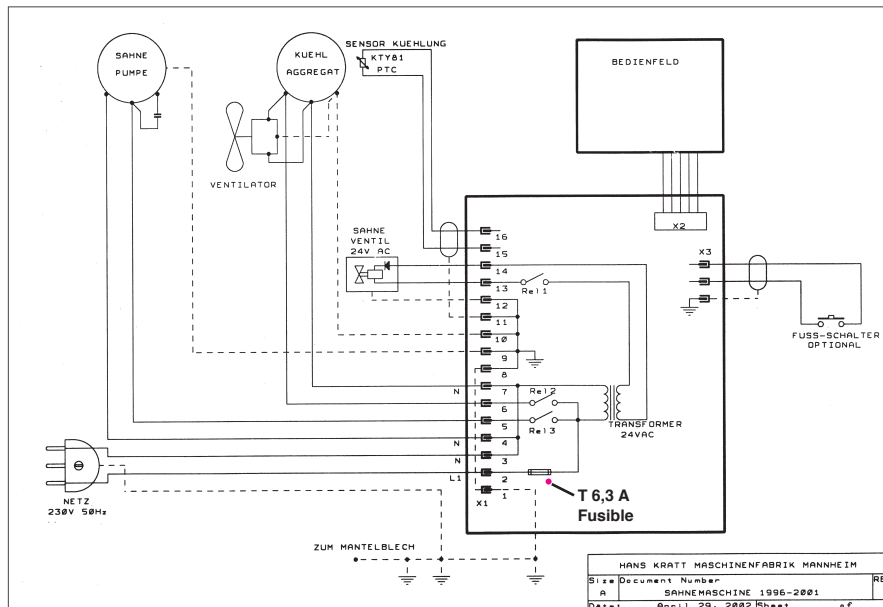
Courant:	230 V / 50 Hz	Charge de Gaz:	
Consommation:	aprox. 500 W	PONY	= 70 grammes
Fusible:	T 6.3 A (en la placa)	BOY	= 85 grammes
Gaz Réfrigérant:	R 134 a	LADY	= 90 grammes
		GRANDE	= 115 grammes
		DUO	= 125 grammes

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

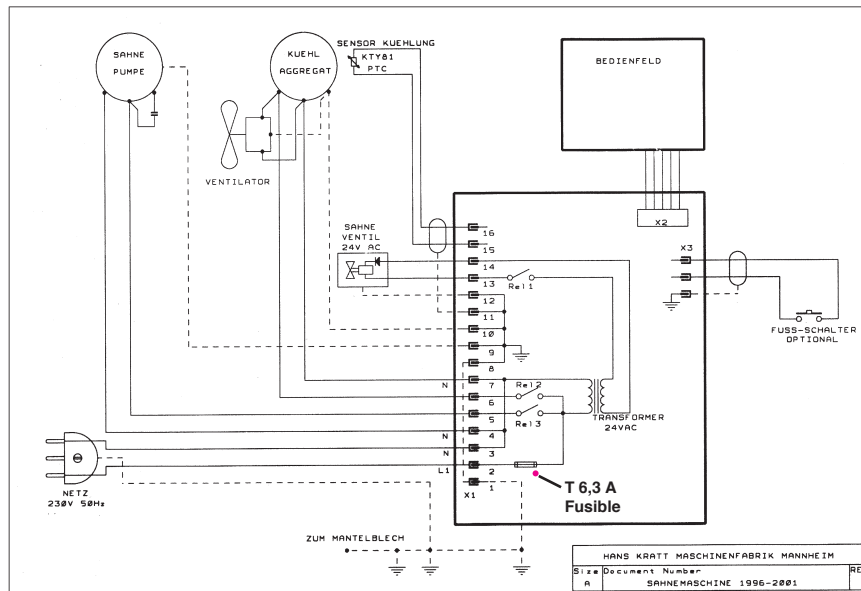
Si vous suivez les directives de la présente notice d'utilisation, vous travaillerez longtemps et sans problème avec votre machine.

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. 500002



L CARACTERISTIQUES TECHNIQUES POUR USA ET CANADA

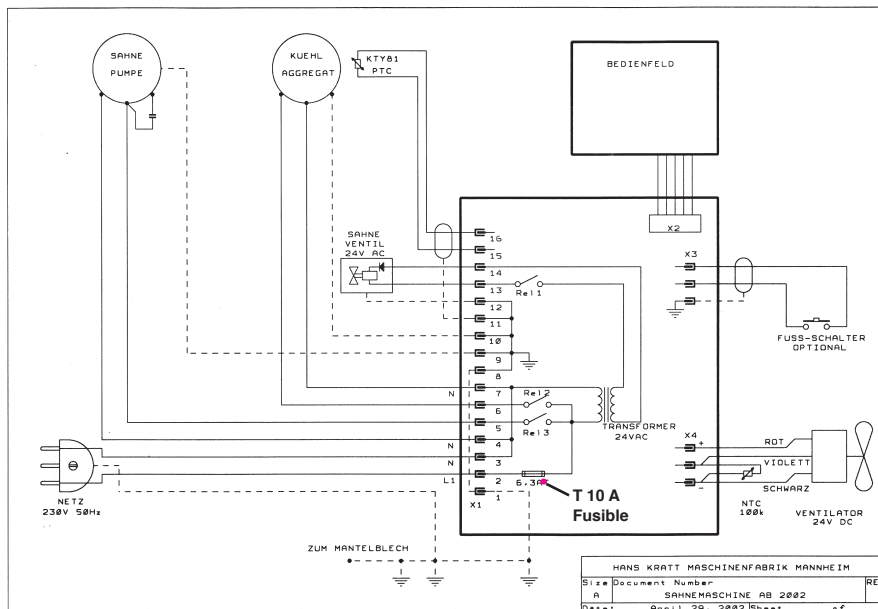
Courant:	110 V / 60 Hz	Charge de Gaz:	
Consommation:	aprox. 1000 W	PONY	= 2,469 once
Fusible:	T 10 A (en la placa)	BOY	= 2,998 once
Gaz Réfrigérant:	R 134 a	LADY	= 3,175 once
		GRANDE	= 4,056 once
		DUO	= 4,409 once

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

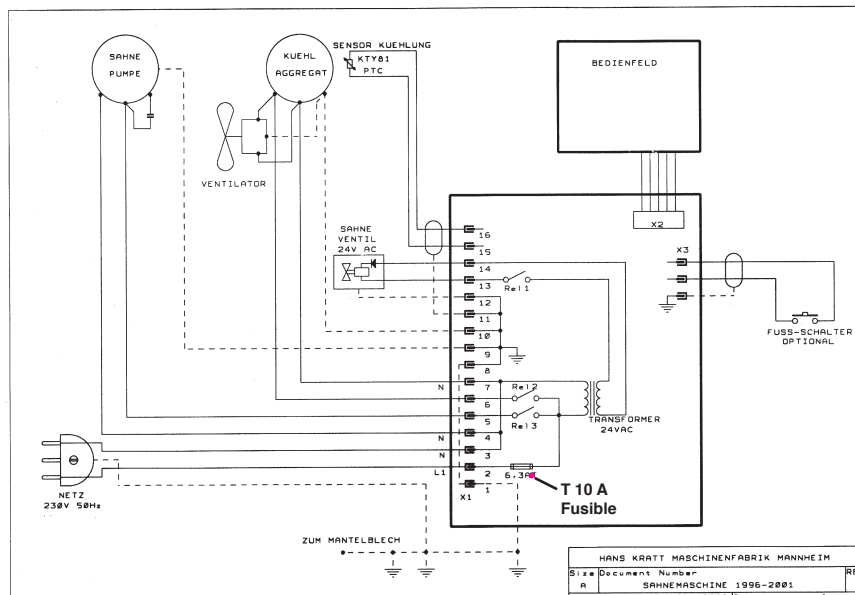
Si vous suivez les directives de la présente notice d'utilisation, vous travaillerez longtemps et sans problème avec votre machine.

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

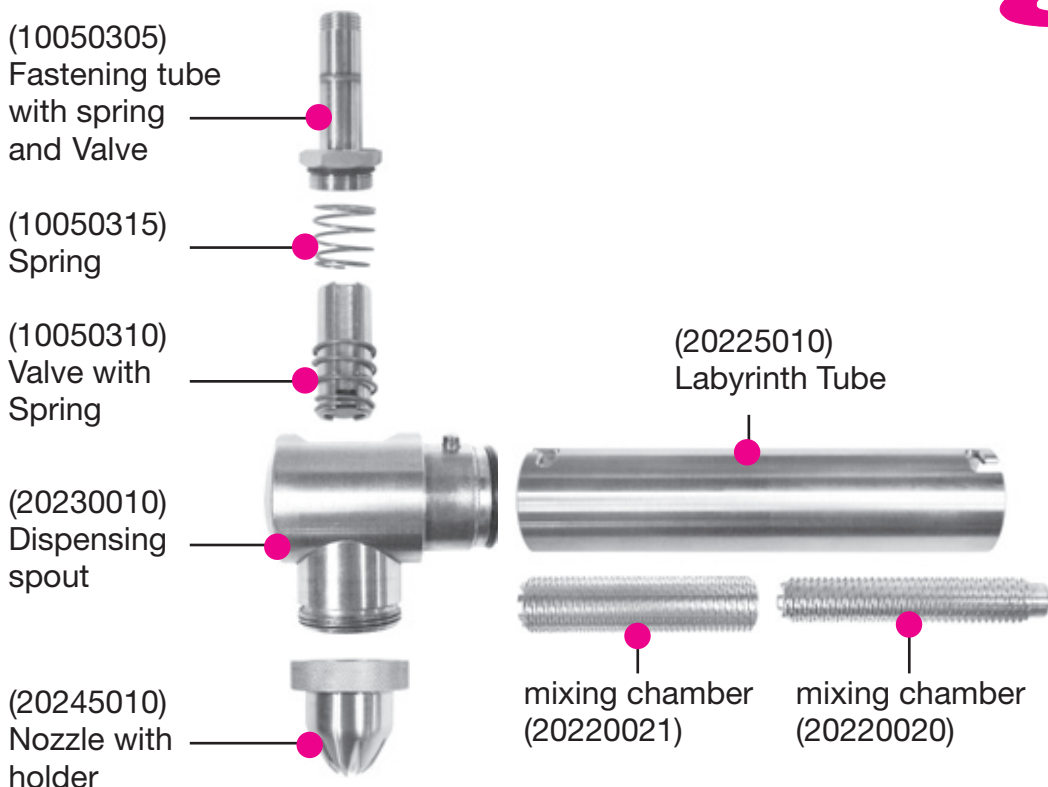
Plan de branchement électrique Microtronic j'usqu 'au 31/12/2001, Nr. 4999901



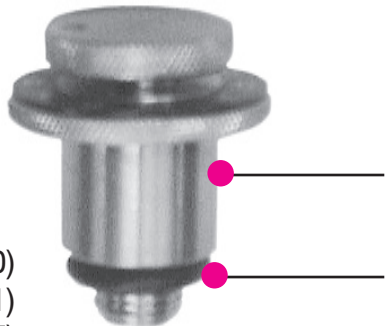
Plan de branchement électrique Microtronic a partir du 01/01/2002, Nr. 5000002



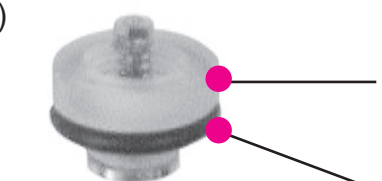
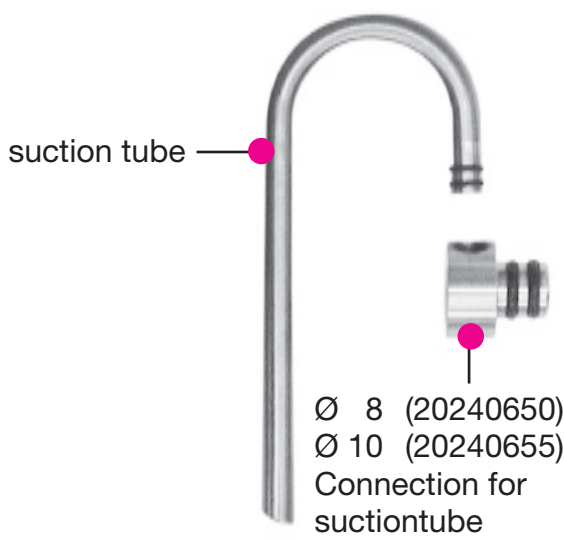
SPARE PART



- 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



www.mussana.de