



Istruzioni per l'uso

Traduzione del manuale di istruzioni originale
Montapanna MUSSANA MICROTRONIC

Le attuali istruzioni per l'uso e le schede tecniche sono disponibili anche su:
www.mussana.de

Copyright

© by Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
La Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH detiene i diritti d'autore su questi documenti.

Lingua originale della documentazione: tedesco

Non è consentito modificare, ampliare, copiare o cedere a terzi la presente documentazione senza il consenso scritto preliminare della Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH.

Tutti i dati e le immagini sono aggiornati al febbraio 2025.

Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH
Mülheimer Str. 5
D-68219 Mannheim
Germania
Telefono: +49 621 8999160
E-mail: info@mussana.de
Internet: www.mussana.de

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche al disegno e all'apparecchio.



Servizio clienti e riparazione

Restiamo a disposizione qualora si rendano necessarie riparazioni e forniamo ricambi originali in base a quanto stipulato contrattualmente.

Linea continua di assistenza

Se dopo aver letto le istruzioni per l'uso si avessero dubbi o se sorgono problemi durante l'uso e la manutenzione dell'apparecchio, il nostro team di assistenza è disponibile nei giorni feriali dalle 8 alle 16.

Telefono: +49 621 8999160
E-mail: info@mussana.de




Indice

	Pagina
Copyright	73
Indice	74
1 Introduzione	75
1.1 Abbreviazioni e simboli	75
2 Avvisi di sicurezza generali	76
2.1 Simboli di sicurezza, avvertenza e avviso.....	76
2.1.1 Identificazione degli avvisi di sicurezza e delle avvertenze	76
2.1.2 Altri segnali di avvertenza	76
2.2 Lavoro sicuro con l'apparecchio	77
2.3 Indicazioni di pericoli specifici	77
3 Avvisi di sicurezza specifici per l'apparecchio	78
3.1 Uso conforme a destinazione	78
4 Note sulla panna	79
5 Dati tecnici	79
5.1 Schema elettrico per montapanna MICROTRONIC (n. 5000002)	80
6 Quadro d'insieme dell'apparecchio	81
7 Trasporto	83
8 Installazione dell'apparecchio e allacciamento elettrico	84
9 Uso	85
9.1 Messa in funzione	85
9.2 Impostazione della quantità della porzione	86
9.3 Impostazione della consistenza della panna	87
9.4 Pulizia	88
9.5 Istruzioni brevi	90
9.6 Disattivazione dei tasti manuale, continuo e porzione	90
10 Cura e manutenzione	91
10.1 Lavori settimanali	91
10.2 Lavori mensili	92
11 Anomalie	93
12 Ricambi	95
13 Smaltimento	95
14 Dichiarazione di conformità CE	96

1 Introduzione

Per poter lavorare senza problemi con l'apparecchio per molti anni, si prega di leggere con attenzione questo manuale di istruzioni prima della messa in funzione.

Questo manuale di istruzioni è stato redatto per l'utilizzo del montapanna e va conservato per uso futuro.

	NOTA
	▶ Prima di mettere in funzione il montapanna, leggere attentamente tutto il manuale di istruzioni.

Leggendo queste istruzioni per l'uso

- si evitano pericoli
- si ottimizzano e accelerano i cicli di lavoro

Utilizzare l'apparecchio solo se è in condizioni tecnicamente perfette, per lo scopo previsto e con piena consapevolezza della sicurezza e dei pericoli, rispettando le istruzioni per l'uso.

Eliminare o fare eliminare senza indugio le anomalie che possono compromettere la sicurezza.

Il montapanna è disponibile nelle seguenti versioni con differenti volumi.

La modalità di funzionamento è identica in tutti i modelli illustrati.

PONY 2 litri

BOY 4 litri

LADY 6 litri

GRANDE 12 litri

DUO 2 x 6 litri



Fig. 1-1: modelli di montapanna

1.1 Abbreviazioni e simboli

Nel manuale di istruzioni vengono impiegati i seguenti simboli:

- ▶ Simbolo di azione / atto dell'operatore
- Conseguenza, risultato di un'azione
- Enumerazione

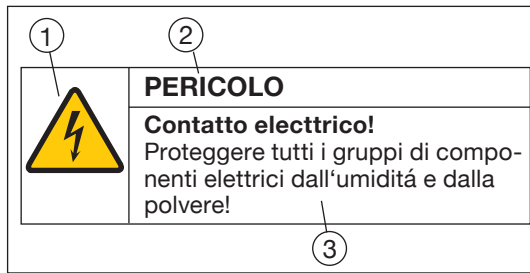
Nel manuale di istruzioni vengono impiegate le seguenti abbreviazioni di termini generali:

- Fig.** figura
- Pos.** posizione
- Cap.** capitolo
- v.** vedere
- Pag.** pagina

2 Avvisi di sicurezza generali

2.1 Simboli di sicurezza, avvertenza e avviso


I simboli di sicurezza utilizzati nel manuale di istruzioni sono conformi alla norma DIN EN ISO 7010. Sono provvisti della seguente identificazione.





Pos.	Denominazione	Funzione
1	Simboli di sicurezza	Rappresentazione visiva del pericolo con simbolo di sicurezza a norma DIN EN ISO 7010
2	Livello di avvertenza	Classificazione del pericolo
3	Testo	Tipo di pericolo e conseguenze e/o provvedimenti

2.1.1 Identificazione degli avvisi di sicurezza e delle avvertenze


I seguenti segnali di sicurezza identificano tutti gli atti o le azioni che comportano un pericolo per la vita e l'incolumità dell'operatore o delle persone situate nella sua area di lavoro. È imprescindibile attenersi a queste indicazioni e comportarsi seguendo le istruzioni.

	PERICOLO Questo segnale indica un pericolo immediato. Il pericolo porta ad una lesione grave o al decesso di persone.
---	--


	AVVERTENZA Questo segnale indica un pericolo potenziale. Il pericolo può portare ad una lesione grave o al decesso di una persona.
--	---


	CAUTELA Questo segnale indica una situazione potenzialmente pericolosa. Il pericolo può causare lesioni a persone.
---	---


Nel testo, spesso i segnali di sicurezza sono accompagnati da un pittogramma che illustra l'origine del pericolo.

	PERICOLO Tensione elettrica Questo segnale mette in guardia dalla tensione elettrica. Accompagna tutte le procedure di lavoro ed esercizio cui occorre attenersi strettamente per prevenire pericoli per le persone e per l'apparecchio dovuti a tensione elettrica.
---	---

2.1.2 Altri segnali di avvertenza




	ATTENZIONE Questo segnale indica il pericolo di danni materiali e ambientali. Accompagna avvertenze il cui mancato rispetto comporta un pericolo per l'apparecchio o per singoli gruppi di componenti.
---	---

	ATTENZIONE Protezione ambientale Questo segnale accompagna indicazioni che aiutano ad evitare pericoli per l'ambiente.
---	--

	NOTA Questo segnale accompagna indicazioni che consentono un utilizzo più efficace ed efficiente dell'apparecchio.
---	--

2.2 Lavoro sicuro con l'apparecchio

Attenersi ai seguenti avvisi di sicurezza generali:

	AVVERTENZA ▶ Prima di ogni messa in funzione, verificare la sicurezza di funzionamento dell'apparecchio! Se non se ne può garantire un esercizio sicuro, non è consentito mettere in funzione l'apparecchio. In tal caso, avvisare il servizio clienti.
	CAUTELA In occasione di tutti gli interventi di manutenzione e se non indicato espressamente altrimenti, spegnere sempre l'apparecchio!
	CAUTELA Durante tutti i lavori di installazione e manutenzione sussiste pericolo di taglio presso le feritoie di ventilazione! Prestare attenzione quando si lavora con l'apparecchio.

2.3 Indicazioni di pericoli specifici

	PERICOLO Gas estremamente infiammabile Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante infiammabile (R600a). È vietato qualsiasi intervento sul circuito del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce può infiammarsi o arrecare lesioni agli occhi. Se si verifica una fuga di refrigerante, evitare fiamme libere e ogni fonte di ignizione presente. Sul posto è possibile solo una sostituzione completa dell'apparecchio. L'apparecchio è un sistema a tenuta tecnicamente permanente ai sensi della norma EN 1127-1.
	PERICOLO Pericolo di esplosione L'apparecchio non è idoneo all'impiego in ambiente a rischio di esplosione.
	PERICOLO Tensione elettrica Gli interventi sull'attrezzatura elettrica sono di esclusiva competenza di personale specializzato e appositamente formato che si attenga alle regole elettrotecniche. Per tutti gli interventi sull'attrezzatura elettrica scollegare l'apparecchio dalla rete.
	ATTENZIONE Protezione ambientale Lo smaltimento in rispetto dell'ambiente dell'apparecchio insieme al refrigerante in esso contenuto è garantito con la sua restituzione al rivenditore specializzato o al produttore.
	AVVERTENZA Pericolo per la salute Un'eventuale interruzione della catena del freddo per la panna porta alla rapidissima formazione di batteri, e questo costituisce un pericolo per la salute. ▶ Accertare che, dal momento in cui la panna lascia il caseificio, ne sia garantito un raffreddamento permanente!
	AVVERTENZA Pericolo per la salute Il permanere di residui di panna nell'apparecchio porta alla rapidissima formazione di batteri, e questo costituisce un pericolo per la salute. ▶ Pulire il montapanna ogni giorno a fine lavoro, nei termini prescritti! ▶ Mai lasciarlo fermo per una notte senza averlo prima pulito! ▶ Anche dopo un pausa di esercizio prolungata, si deve eseguire una pulizia!
	AVVERTENZA Pericolo per la salute ▶ Durante l'esercizio, tenere il coperchio del montapanna sempre chiuso: – per consentire un migliore raffreddamento dell'interno con il contenitore della panna e – per evitare contaminazioni della panna in seguito alla precipitazione di particelle o oggetti!

3 Avvisi di sicurezza specifici per l'apparecchio

3.1 Uso conforme a destinazione


Il montapanna può essere impiegato a una temperatura ambiente compresa tra +10°C e +43°C. Esso è previsto per l'utilizzo in interni.

Il montapanna è uno strumento di lavoro tecnico. Può essere utilizzato esclusivamente in ambito commerciale.


Non utilizzare il montapanna in locali con atmosfera esplosiva.

Attenersi alle seguenti norme di sicurezza:


- Non utilizzare impropriamente il montapanna per altre finalità!
- Per la pulizia e la riparazione usare solo ricambi e accessori originali del produttore Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH!


	ATTENZIONE
	L'impiego di componenti di altri produttori può causare danni all'apparecchio! Inoltre decadono il diritto alla garanzia e l'omologazione ufficiale dell'apparecchio.


- Non pulire mai il montapanna con il flessibile o con un pulitori a vapore!


	PERICOLO
	Tensione elettrica Pericolo di danni a persone e beni causato dalla penetrazione di acqua nell'impianto elettrico.


- Non collocare l'apparecchio su superfici interessate da getti o interventi di pulizia provenienti da pulitori a vapore o simili.
- L'uso del montapanna è riservato a personale addestrato!
Istruire il personale sull'uso corretto. Servirsi a tale scopo del presente manuale di istruzioni.
- Il personale addetto all'utilizzo dell'apparecchio deve aver compiuto almeno il 16 anno di età ed essere idoneo, sia fisicamente che mentalmente, all'impiego del montapanna.
- Garantire la sicurezza di esercizio e funzionamento mediante una manutenzione regolare.
Attenersi rigorosamente al manuale di istruzioni!
- Installare il montapanna in modo tale che la spina resti accessibile (scollegamento dalla rete in caso d'emergenza).
- Non apportare alcuna modifica al montapanna.


	AVVERTENZA
	Pericolo di incendio causato dall'accumulo di calore dovuto al mancato rispetto della distanza di sicurezza di 10 cm su entrambi i lati! Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

	PERICOLO
	Tensione elettrica La cassa dell'apparecchio protegge dal contatto con componenti sotto tensione. Mai aprire la cassa. L'apertura della cassa dell'apparecchio è consentita unicamente al servizio clienti o a un elettrotecnico.


	NOTA
	Il lavoro inadeguato e l'apertura dell'alloggiamento comportano la perdita del diritto alla garanzia.

	PERICOLO
	Tensione elettrica Non piegare né curvare troppo il cavo di alimentazione: pericolo di rottura del cavo e incendio del cavo!

	PERICOLO
	Tensione elettrica Non staccare mai la spina dalla presa tirando dal cavo, tirare sempre dalla spina!

	CAUTELA
	Le riparazioni sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi rischi per l'utilizzatore.

4 Note sulla panna

	AVVERTENZA
	<p>Pericolo per la salute Un'eventuale interruzione della catena del freddo per la panna porta alla rapidissima formazione di batteri, e questo costituisce un pericolo per la salute.</p> <p>► Accertare che, dal momento in cui la panna lascia il caseificio, ne sia garantito un raffreddamento permanente!</p>

Anche il migliore montapanna può dimostrare pienamente la propria efficienza solo se si utilizza la panna giusta. Si tenga presente che la panna è un prodotto naturale soggetto a diversi cambiamenti, ad es. la composizione del foraggio degli animali da latte, che cambia con la stagione.

In linea di principio si consiglia di usare panna fresca. Il contenuto di grasso, in Germania, è solitamente del 30 – 33 %. Se si utilizza panna a lunga conservazione è possibile conservare il prodotto per un periodo più lungo, tuttavia si consiglia di acquistare prodotti di marca poiché non tutte le panne a lunga conservazione possono essere montate in modo soddisfacente. Anche nel caso delle panne a lunga conservazione, si prega di mantenere ininterrotta la catena del freddo.

La panna può essere addolcita con qualsiasi zucchero liquido (sciropo di zucchero o dolcificante liquido).

5 Dati tecnici

Il montapanna soddisfa le pertinenti norme CE. Il montapanna è omologato secondo la legge tedesca sulla compatibilità elettromagnetica degli strumenti di produzione (EMVG) e la norma DIN 10507. A scopo di identificazione, ogni apparecchio reca un numero di serie individuale sulla targhetta.

Allacciamento elettrico	230 V / 50 Hz.
Potenza assorbita	circa 500 W
Fusibile	T 6.3 A (sulla schedula)
Lunghezza del cavo di alimentazione	2,5 m
Livello di intensità acustica	< 70 dB(A)
Temperatura della panna non montata	5 - 7°C
Refrigerante	R 600 a

Modello	Quantità di panna non montata	Quantità di refrigerante	Dimensioni L x P x A	Peso
PONY	2	22 g	390 x 230 x 440 mm	29 kg
BOY	4	25 g	470 x 270 x 440 mm	33 kg
LADY	6	25 g	470 x 270 x 510 mm	36 kg
GRANDE	12	27 g	370 x 390 x 510 mm	39 kg
DUO	2 x 6	35 g	Ø430 x 550 mm	60 kg



Fig. 5-1: Targhetta – esempio

5.1. Schema elettrico per montapanna MICROTRONIC (n. 5000002)

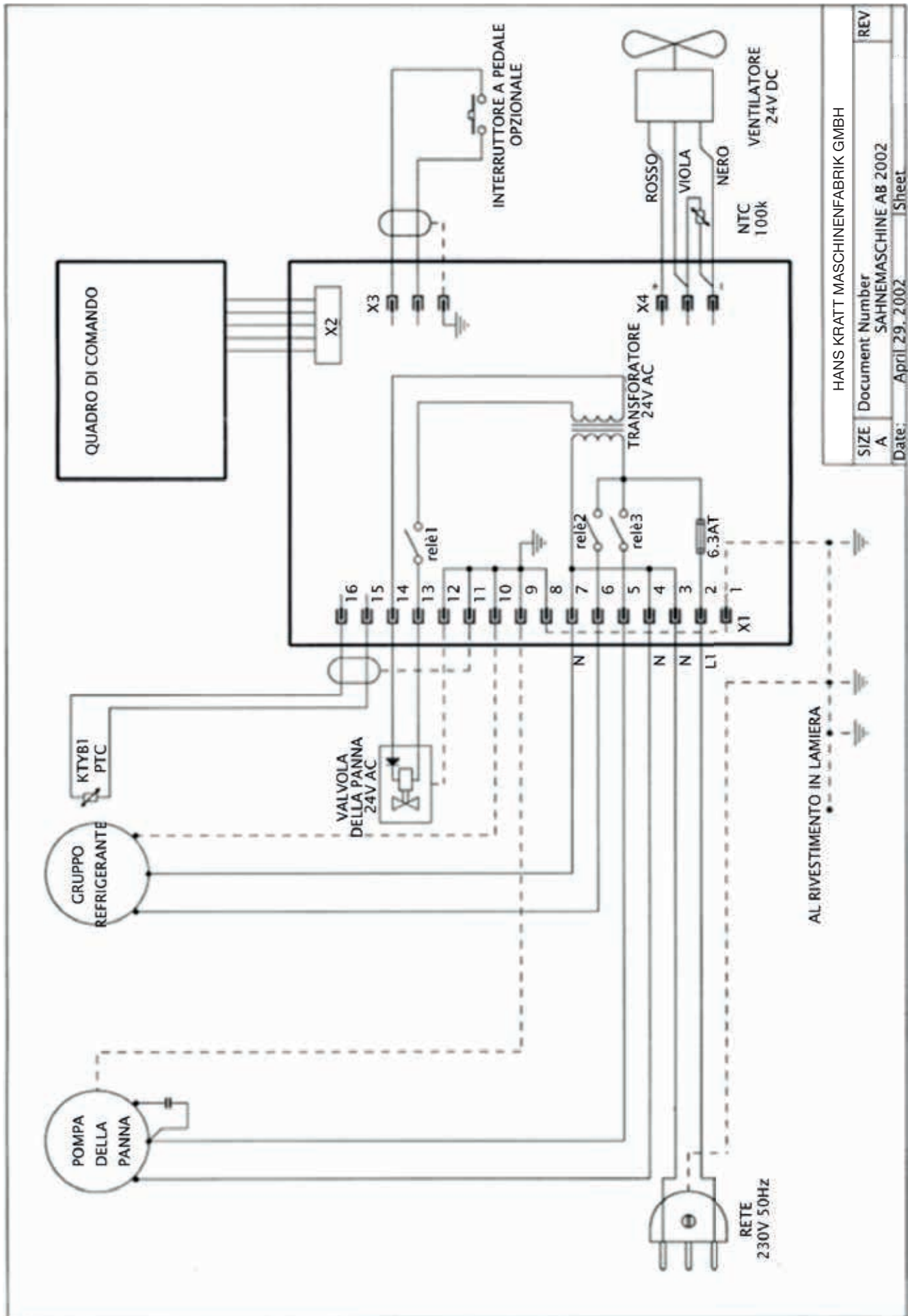


Fig. 5-2: schema elettrico

6 Quadro d'insieme dell'apparecchio



Fig. 6-1: quadro d'insieme del montapanna (immagine esemplare)

Pos.	Descrizione
A	Coperchio
B	Cassa
C	Quadro di comando
D	Feritoie di ventilazione
E	Tasto di programmazione per la pulizia – Programma di pulizia con lavaggio ad intervalli e interruzione del raffreddamento (sulla parte anteriore del lato inferiore dell'apparecchio)
F	Rubinetto di dosaggio con beccuccio



Fig. 6-2: interno del montapanna (immagine esemplare)

Pos.	Descrizione
A	Contenitore della panna
B	Tubo di aspirazione
C	Valvola di regolazione dell'aria

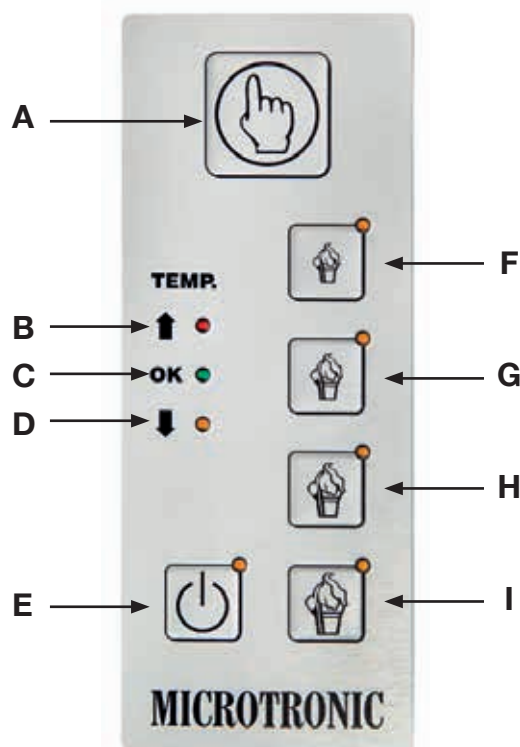








Fig. 6-3: quadro di comando


Pos.	Descrizione
A	Tasto MANUALE (attivo nel programma di pulizia) La pompa funziona finché si mantiene premuto il tasto
B1	Spia stato d'esercizio ROSSA La temperatura è troppo alta (7,1 – 10°C)
B2	La spia stato d'esercizio ROSSA lampeggia e l'erogazione di panna è bloccata La temperatura è sostanzialmente troppo alta (più di 10,1°C)
C	Spia stato d'esercizio VERDE (nel programma di pulizia la spia verde lampeggia per 10 minuti) La temperatura è corretta
D	Spia stato d'esercizio GIALLA La temperatura è troppo bassa
E	TASTO CONTINUO – lavaggio ad intervalli nel programma di pulizia Premere il tasto: pompa accesa Premere nuovamente il tasto: pompa spenta (Il tempo di funzionamento massimo della pompa è di 3 minuti)
F	TASTO PORZIONE 1 (bloccato nel programma di pulizia) per quantità di panna di circa 18 grammi
G	TASTO PORZIONE 2 (bloccato nel programma di pulizia) per quantità di panna di circa 30 grammi
H	TASTO PORZIONE 3 (bloccato nel programma di pulizia) per quantità di panna di circa 40 grammi
I	TASTO PORZIONE 4 (bloccato nel programma di pulizia) per quantità di panna di circa 60 grammi


7 Trasporto

Se si desidera trasportare il montapanna in un altro luogo d'impiego o cederlo ad altre persone, è imprescindibile attenersi ai seguenti punti:


	PERICOLO
	Tensione elettrica ▶ Staccare la spina del cavo di alimentazione prima di trasportare l'apparecchio in un altro luogo di impiego.
	CAUTELA Tenere presente il peso elevato dell'apparecchio (v. cap. 5 Dati tecnici). Per sollevare l'apparecchio sono necessarie almeno 2 persone.
	NOTA Lasciare sempre il manuale di istruzioni e tutti gli accessori presso l'apparecchio.
	ATTENZIONE Trasportare il montapanna sempre in verticale! Se viene trasportato in orizzontale vi è il rischio di danneggiare il gruppo refrigerante.
	NOTA Prima di mettere in funzione l'apparecchio, lasciarlo almeno 1 ora nel suo luogo d'impiego. Durante questo periodo l'olio può fuoriuscire dal refrigerante nel gruppo di raffreddamento.


8 Installazione dell'apparecchio e allacciamento elettrico


	NOTA Prima di mettere in funzione l'apparecchio, lasciarlo almeno 1 ora nel suo luogo d'impiego. Durante questo periodo l'olio può fuoriuscire dal refrigerante nel gruppo di raffreddamento.
---	---


	CAUTELA Durante tutti i lavori di installazione e manutenzione sussiste pericolo di taglio presso le feritoie di ventilazione! Prestare attenzione quando si lavora con l'apparecchio.
---	---


- Installare il montapanna in modo tale che resti stabile su una superficie solida, piana e orizzontale.

	NOTA Installare il montapanna in modo che ne sia garantito l'accesso da ogni lato. In questo modo si eviterà che si sposti.
---	---

	AVVERTENZA Tenere presente che è necessario mantenere una distanza di 10 cm a destra e a sinistra, altrimenti può crearsi un accumulo di calore.
---	--

	NOTA Una distanza laterale troppo ridotta causa la diminuzione della potenza refrigerante e una maggiore sollecitazione del gruppo refrigerante. Se accanto al montapanna si trova un apparecchio generatore di calore (friggitrice, forno ecc.), scegliere una distanza significativamente maggiore.
---	--

	PERICOLO Tensione elettrica Assicurarsi che la presa disponga di un contatto di terra e che conduca la tensione di rete corretta: 230 V (50 Hz) a corrente alternata.
---	---


	PERICOLO Tensione elettrica Se si usa un cavo di prolunga, non è consentito utilizzare prese multiple!
---	--

La presa deve essere sempre liberamente accessibile. In questo modo si può scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso d'emergenza.


- Togliere la polvere d'imballaggio dal montapanna e inserire la spina nella presa.
- Pulire il montapanna prima della prima messa in funzione (v. cap. 9.4 Pulizia).

9 Uso

9.1 Messa in funzione


	AVVERTENZA
	<ul style="list-style-type: none">▶ Prima di ogni messa in funzione, controllare se l'apparecchio presenta danni visibili. Se si riscontrano danni visibili, non è consentito mettere in funzione l'apparecchio. Avvisare il servizio clienti.

- ▶ Inserire la spina in una presa con messa a terra adatta.
- Il gruppo refrigerante e il ventilatore si avviano automaticamente.
- Sul quadro di comando si accende dapprima la spia **stato d'esercizio ROSSA**.

	AVVERTENZA
	<ul style="list-style-type: none">▶ Prima della prima messa in funzione, pulire l'apparecchio come indicato nelle istruzioni per la pulizia (v. cap. 9.4 Pulizia).

Dopo circa 20 minuti il raffreddamento del montapanna è completo.


- Sul quadro di comando si accende la spia **stato d'esercizio VERDE**.
- ▶ Versare la panna preraffreddata (circa 6°C) nel contenitore della panna.
- ▶ Controllare che il tubo di aspirazione sia immerso nella panna fino al fondo del contenitore della stessa.


	ATTENZIONE
	Non versare mai la panna direttamente nel contenitore di acciaio interno.

- ▶ Portare la valvola di regolazione dell'aria in posizione 2 – 3.
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Azionare il tasto **MANUALE**  finché la panna non scorre fuori dal beccuccio.
- ▶ Dopo di che, premere un **TASTO PORZIONE** .
- Viene erogata automaticamente la porzione corrispondente al tasto premuto.

Se la panna non viene montata come desiderato, continuare la lettura dal cap. 9.3 Impostazione della consistenza della panna.

Se la pompa non dovesse aspirare immediatamente la panna, svitare la completa valvola di regolazione dell'aria e introdurre alcune gocce d'acqua attraverso l'apertura di tale valvola. Dopo di che, la pompa sarà nuovamente in grado di aspirare.

	NOTA
	Se la temperatura della panna dovesse superare i 10°C, la spia stato di esercizio ROSSA ampeggia e l'erogazione di panna viene bloccata.

	AVVERTENZA
	Il montapanna contiene refrigerante infiammabile. È vietato intervenire sul circuito del refrigerante. In caso di assistenza occorre sostituire l'intero montapanna.

9.2 Impostazione della quantità della porzione

Sul lato inferiore della macchina si trovano 4 viti di regolazione che consentono di impostare la quantità della porzione per il **TASTO PORZIONE** in questione (1-4).

Per accedere alle viti di regolazione, tirare il montapanna in avanti finché i piedini di gomma anteriori non vengono a trovarsi sul bordo del tavolo.

A questo punto si può accedere alle viti di regolazione dal basso e cambiare l'impostazione della quantità della porzione.



ATTENZIONE

Durante la regolazione, assicurarsi che il montapanna non si rovesci in avanti né cada verso il basso.



NOTA

Per cambiare la misura della porzione non è necessario togliere la panna dall'apparecchio.

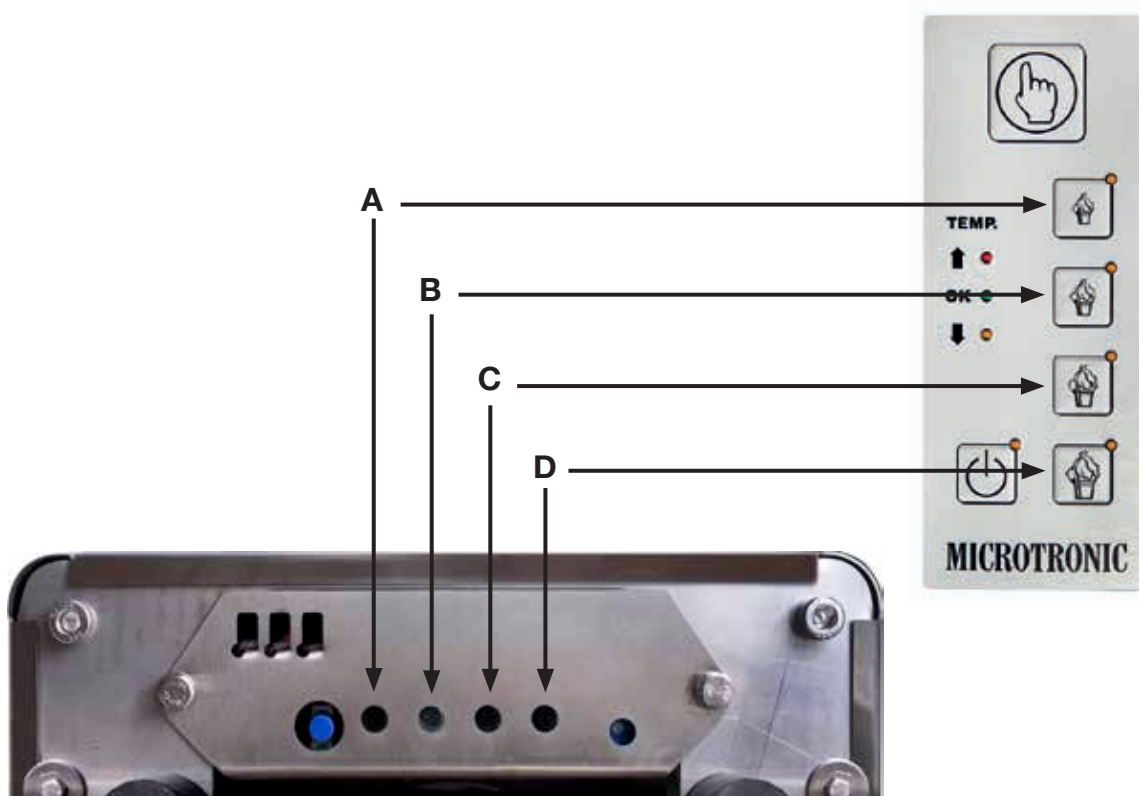

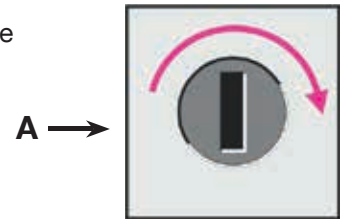


Fig. 9-1: viti di regolazione sul lato inferiore della macchina

Pos.	Descrizione
A	Vite di regolazione per il TASTO PORZIONE 1 (porzione più piccola)
B	Vite di regolazione per il TASTO PORZIONE 2 (porzione piccola)
C	Vite di regolazione per il TASTO PORZIONE 3 (porzione media)
D	Vite di regolazione per il TASTO PORZIONE 4 (porzione grande)

	NOTA
	Prima di impostare la quantità della porzione bisogna impostare la giusta consistenza della panna (v. cap. 9.3 Impostazione della consistenza della panna). Se quest'ultima non è impostata correttamente, non è possibile adattare al meglio la quantità della porzione.

- ▶ Per **umentare** la quantità della porzione, girare la vite di regolazione in senso orario (A) servendosi di un cacciavite piatto piccolo.



- ▶ Per **diminuire** la quantità della porzione, girare la vite di regolazione in senso antiorario (B) servendosi di un cacciavite piatto piccolo.

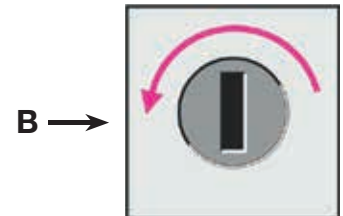





Fig. 9-2: impostazione della quantità della porzione

	NOTA
	L'impostazione di fabbrica delle viti di regolazione è sempre centrale (verticale).

9.3 Impostazione della consistenza della panna

La consistenza della panna viene impostata sulla valvola di regolazione dell'aria.

	NOTA
	L'impostazione della valvola di regolazione dell'aria si orienta sul contenuto di grasso della panna e sulla consistenza desiderata. La panna con un maggiore contenuto di grasso (superiore al 32%) richiede l'aggiunta di meno aria. La panna con un minore contenuto di grasso (fino al 30 %) richiede l'aggiunta di più aria.


	ATTENZIONE
	Iniziare regolando la scala su un valore basso, tra 2 e 3, poiché l'aggiunta di una quantità d'aria eccessiva fa spumeggiare la panna troppo velocemente e poi bisogna pulire completamente l'apparecchio.


Se la panna che esce dal beccuccio è troppo liquida:

- ▶ **Aprire** lentamente e progressivamente la valvola di regolazione dell'aria fino ad ottenere la consistenza richiesta.

Se la panna schizza o è troppo solida:

- ▶ **Chiudere** lentamente e progressivamente la valvola di regolazione dell'aria fino ad ottenere la consistenza richiesta.

	NOTA
	La valvola di regolazione dell'aria (sezione superiore e sezione inferiore) deve essere sempre pulita! Se la valvola di regolazione dell'aria è sporca, la panna non viene montata correttamente perché non vi si può mescolare una quantità d'aria sufficiente.

	NOTA
	Mescolare bene la panna nel contenitore ogni 3-4 ore. In questo modo si fa in modo che il contenuto di grasso della panna sia sempre distribuito uniformemente.

9.4 Pulizia



AVVERTENZA

Pericolo per la salute

Il permanere di residui di panna nell'apparecchio porta alla rapidissima formazione di batteri, e questo costituisce un pericolo per la salute.

- ▶ Per la pulizia, servirsi del disinfettante MUSSANA-MICROCLEAN nel flacone con dosatore. Questo prodotto garantisce infatti una pulizia a fondo dell'apparecchio anche in conformità con i severi requisiti della DIN 10507 per montapanna.
- ▶ Pulire il montapanna ogni giorno a fine lavoro, nei termini prescritti!
- ▶ Mai lasciarlo fermo per una notte senza averlo prima pulito!
- ▶ Anche dopo un pausa di esercizio prolungata, si deve eseguire una pulizia!

L'apparecchio dispone di un sistema di pulizia automatico con lavaggio a intervalli e interruzione del raffreddamento.

- ▶ Premere il **TASTO DI PROGRAMMAZIONE PER LA PULIZIA** (il tasto si trova sotto il lato anteriore del montapanna).
- La spia **stato di esercizio VERDE** lampeggia e il primo **TASTO PORZIONE** è acceso: il raffreddamento è interrotto e si reinserisce automaticamente dopo 10 minuti.
- ▶ Estrarre il contenitore della panna e pulirlo.
- ▶ Riempire il contenitore della panna con circa 1,5 l di acqua calda (ca. 35°C) e sciacquarlo a

fondo con l'ausilio del **TASTO CONTINUO** .

- L'apparecchio funziona per circa 1,5 minuti e si accende e spegne da solo per 8 volte.
- Alla conclusione del primo ciclo di lavaggio, si accendono il primo e il secondo **TASTO PORZIONE**.



NOTA

Il flacone con dosatore del disinfettante MUSSANA-MICROCLEAN dispone di una camera di dosaggio. L'utilizzo è descritto sul flacone.

- ▶ Riempire il contenitore della panna con circa 1,5 l di acqua più calda possibile (55 - 65°C) e aggiungere disinfettante MUSSANA-MICROCLEAN in quantità tale da riempire una volta la camera di dosaggio (circa 40 ml)



CAUTELA


Liquido caldo

Adottare le necessarie precauzioni quando si lavora con acqua calda. Prima di versare l'acqua rimuovere eventuali ostacoli.



NOTA

In alternativa al flacone di MUSSANA-MICROCLEAN, l'apparecchio può essere pulito anche con detergente in polvere MUSSANA-MICROCLEAN il cui utilizzo è descritto sulla confezione.

- ▶ Premere il **TASTO CONTINUO** .
- La soluzione detergente viene fatta circolare ad intervalli.

**NOTA**

Che la soluzione detergente formi schiuma è normale e non compromette l'operazione di pulizia.

- Alla conclusione del secondo ciclo di lavaggio, si accendono il primo, il secondo e il terzo **TASTO PORZIONE**.
- ▶ Estrarre il contenitore della panna e sciacquarlo.
- ▶ Riempire il contenitore della panna con acqua fredda e pulita (circa 1.5-2 litri) facendola

circolare nuovamente con l'ausilio del **TASTO CONTINUO**



- Alla conclusione del terzo e ultimo ciclo di lavaggio, si accendono tutti e quattro i **TASTI PORZIONE**.

- ▶ Strofinare l'apparecchio con uno straccio umido e asciugarlo con uno straccio asciutto.

Dopo circa 5 minuti il raffreddamento si reinserisce automaticamente e l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

In base ai tasti porzione accesi, è possibile vedere in ogni momento quale ciclo di lavaggio debba essere ancora svolto.

**AVVERTENZA****Pericolo per la salute**

È preferibile lasciare il raffreddamento sempre acceso, poiché a 4°C la crescita di germi è prossima a zero.

- ▶ Se l'apparecchio dovesse restare inutilizzato per un periodo prolungato (1 settimana), scomporre e asciugare il sistema di montatura (valvola di regolazione dell'aria, tubo di aspirazione e componenti responsabili dell'erogazione panna – v. cap. 10 Cura e manutenzione).

**NOTA**

Se durante l'operazione di pulizia si accende la spia dello **STATO D'ESERCIZIO ROSSA**, è presente un'anomalia di funzionamento. Ciò è causato unicamente dall'uso dell'acqua calda. Dopo una breve attesa la spia dello **STATO D'ESERCIZIO VERDE** indicherà nuovamente lo stato d'esercizio normale.

**NOTA**

Scollegare il montapanna dalla rete elettrica solo se si prevede di non produrre panna per diversi giorni.
Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, ripetere l'intera operazione di pulizia.

9.5 Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi sono pensate solo per gli utilizzatori già pratici.

- ▶ Prima di lavorare per la prima volta con il montapanna, leggere attentamente l'intero manuale di istruzioni.

Questa guida rapida di istruzioni si applica ai seguenti modelli di apparecchio:

PONY 2 litri

BOY 4 litri

LADY 6 litri

GRANDE 12 litri

DUO 2 x 6 litri



Fig. 9-3: modelli di montapanna

- ▶ Assicurarsi che la distanza da altri apparecchi sia di almeno 10 cm.
- ▶ Inserire la spina del montapanna in una presa con messa a terra adatta.



AVVERTENZA

- ▶ Prima della prima messa in funzione e dopo una pausa di esercizio prolungata, pulire l'apparecchio come indicato nelle istruzioni per la pulizia (v. cap. 9.4 Pulizia).

- ▶ Versare la panna ben preraffreddata (circa 6°C, almeno 30% di contenuto di grasso) nel contenitore della panna.

- **TASTO MANUALE**



L'apparecchio funziona finché si mantiene premuto questo tasto.

- **TASTO CONTINUO**



Premendolo si mette in funzione la pompa (per max. 3 min.), premendolo nuovamente si arresta la pompa.

- **TASTI DELLE PORZIONI**



Viene erogata automaticamente la porzione corrispondente al tasto premuto.

- ▶ Impostare la valvola di regolazione dell'aria in modo che la panna non schizzi.



AVVERTENZA





- ▶ Pulire l'apparecchio tutti i giorni a fine lavoro (v. cap. 9.4 Pulizia).

9.6 Disattivazione dei tasti manuale, continuo e porzione

Esiste la possibilità di bloccare o riabilitare tasti della macchina.

Per ulteriori informazioni su questa possibilità di comando, mettersi in contatto con il rivenditore specializzato o con la Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH.

10 Cura e manutenzione

	PERICOLO
	Tensione elettrica ▶ Prima di iniziare con i lavori, staccare la spina del cavo di alimentazione!
	CAUTELA Durante tutti i lavori di installazione e manutenzione sussiste pericolo di taglio presso le feritoie di ventilazione! Prestare attenzione quando si lavora con l'apparecchio.
	NOTA ▶ Prima dell'inizio dei lavori, pulire l'apparecchio (v. cap. 9.4 Pulizia).

10.1 Lavori settimanali

- **A** – Sezione superiore con alberino
 - **B** – Sezione centrale con scala
 - **C** – Sezione inferiore con molla
 - **D** – Guarnizione circolare
- ▶ Scomporre la valvola di regolazione dell'aria nei 3 pezzi svitandoli gli uni dagli altri. Se necessario, pulirli.
- ▶ Controllare se le condizioni delle 3 guarnizioni circolari della valvola di regolazione dell'aria sono corrette.
- ▶ Rimontare la valvola di regolazione dell'aria.

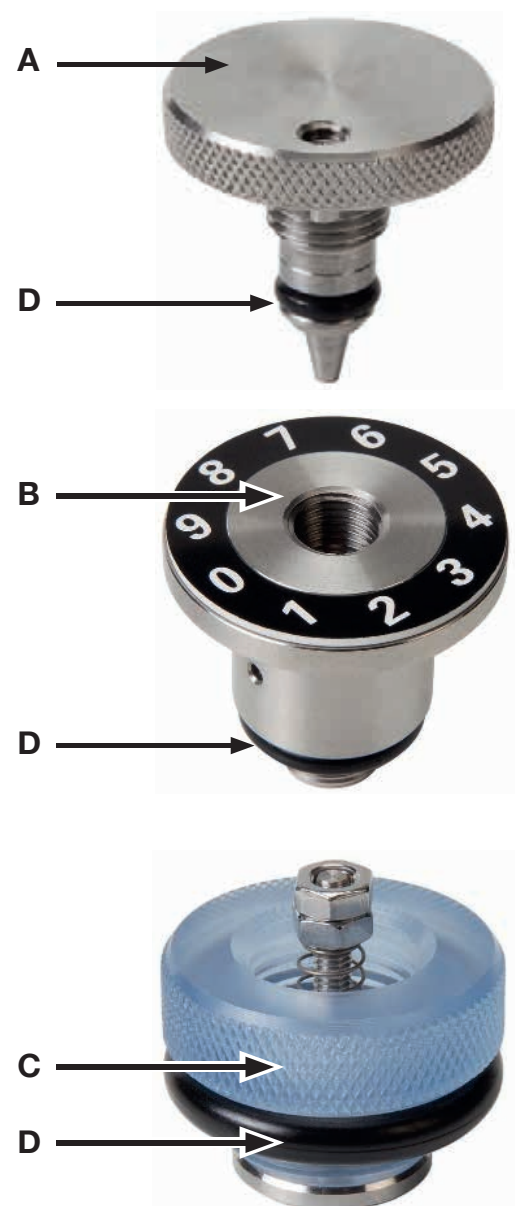


Fig. 10-1: valvola di regolazione dell'aria

- **A** – Tubo di aspirazione
- **B** – Guarnizione circolare

- ▶ Rimuovere il tubo di aspirazione estraendolo verso l'alto.
- ▶ Controllare che le 2 guarnizioni circolari sul tubo di aspirazione siano in perfetto stato e lubrificarle all'occorrenza con grasso siliconico Mussana (adatto per guarnizioni in EDMP).
- ▶ Rimontare la valvola di regolazione dell'aria.

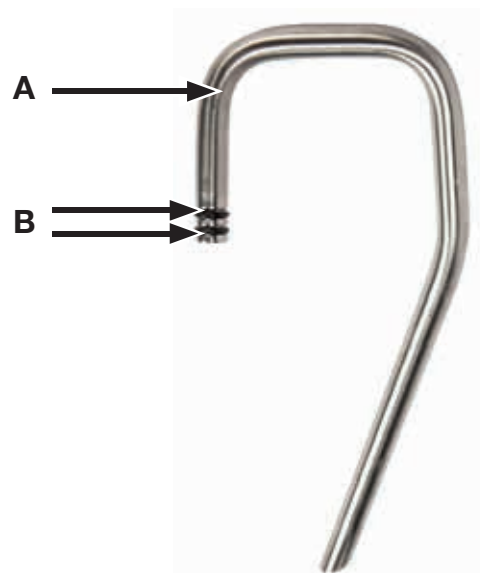


Fig. 10-2: tubo di aspirazione

- **A** – Beccuccio

- ▶ Svitare il beccuccio e togliere il coronamento dal supporto del beccuccio.
- ▶ Controllare che il beccuccio sia pulito. Se necessario, pulirlo con acqua calda.
- ▶ Controllare la guarnizione circolare. Lubrificarla all'occorrenza con grasso siliconico Mussana (adatto per guarnizioni in EDMP).
- ▶ Rimontare il beccuccio.

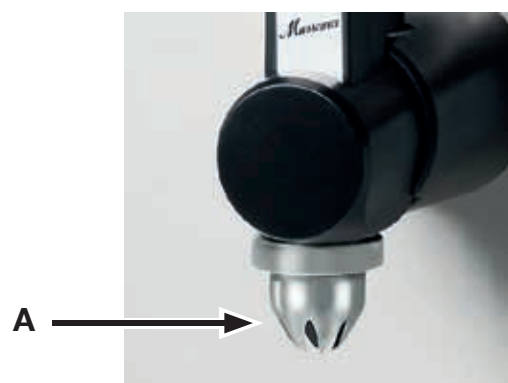


Fig. 10-3: Beccuccio

10.2 Lavori mensili

- **A** – Bobina magnetica
- **B** – Sezione anteriore del rubinetto
- **C** – Manicotto con 2 rulli miscelatori

- ▶ Staccare il cappuccio isolante nero dalla parte anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Smontare la bobina magnetica. Per farlo è necessario svitare i due dadi ciechi.
- ▶ Estrarre la sezione anteriore del rubinetto con i due rulli miscelatori. Per farlo, prendere la macchina contemporaneamente dal tubo e, nel lato anteriore, dalla sezione anteriore del rubinetto, quindi aprire la chiusura a baionetta ruotando. Controllare se i due rulli miscelatori sono in buone condizioni.
- ▶ Controllare che i componenti siano puliti e se necessario, pulirli.
- ▶ Rimontare i componenti in sequenza inversa.

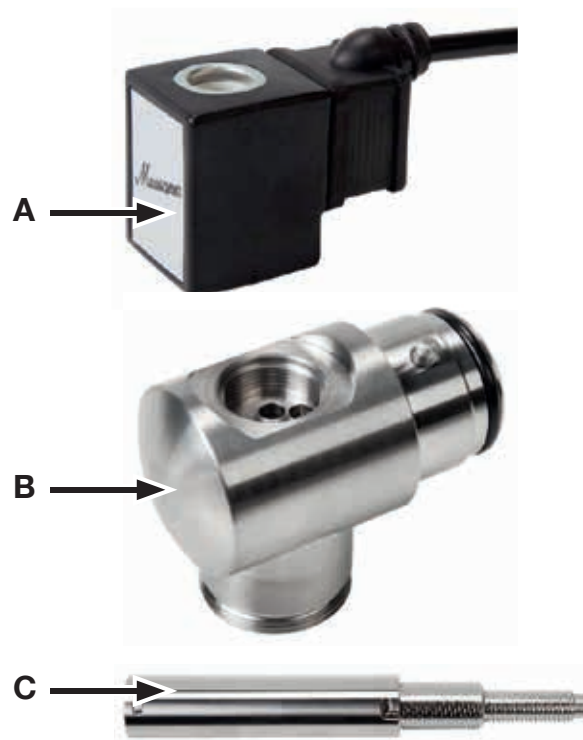




Fig. 10-4: componenti dell'apertura di uscita della panna

11 Anomalie

	PERICOLO
	<p>Tensione elettrica La cassa dell'apparecchio protegge dal contatto con componenti sotto tensione. Mai aprire la cassa. L'apertura della cassa dell'apparecchio è consentita unicamente al servizio clienti o a un elettrotecnico.</p>

Anomalia	Causa / rimedio
Il gruppo refrigerante non si accende alla prima messa in funzione.	Lasciare l'apparecchio per circa 20 min. senza allacciamento alla rete, in modo da consentire lo scaricamento della pressione. Poi inserire nuovamente la spina.
La pompa non aspira acqua o panna.	La pompa è asciutta. Aggiungere alcune gocce d'acqua pulita attraverso l'apertura della valvola di regolazione dell'aria. Poi la pompa inizia ad aspirare da sola.
La panna spumeggia nel sistema di montatura.	La panna è troppo calda e/o la valvola di regolazione dell'aria è impostata su un valore troppo alto. Scomporre il sistema di montatura e pulirlo (valvola di regolazione dell'aria, tubo di aspirazione e componenti responsabili dell'erogazione panna - v. cap 10 Cura e manutenzione). Montare nuovamente tutti i pezzi e regolare l'aria su un valore più basso. Preraffreddare bene la panna.
La panna è troppo liquida.	Aprire ulteriormente la valvola di regolazione dell'aria. Valvola di regolazione dell'aria ostruita. Scomporre la valvola nei 3 pezzi e pulirli.
Durante l'operazione di pulizia si accende la spia dello stato d'esercizio ROSSA .	La sonda termica reagisce all'uso di acqua calda. Al termine della pulizia, dopo una breve attesa si accenderà nuovamente la spia dello stato d'esercizio VERDE .
Rumori insoliti dell'apparecchio.	Staccare la spina del cavo di alimentazione. Non è possibile fare da soli. Rivolgersi al rivenditore specializzato.
Durante l'esercizio normale la spia stato di esercizio ROSSA è accesa continuamente e l'erogazione di panna bloccata.	La temperatura misurata della panna è superiore a 10°C. Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente. Se dopo ca. 30 min. - 1 ora la spia stato di esercizio ROSSA è ancora accesa, significa che il raffreddamento non funziona correttamente. In questo caso non è possibile risolvere il problema da soli. Rivolgersi al rivenditore specializzato.
Mancato funzionamento di uno o più tasti del quadro di comando.	Non è possibile risolvere il problema da soli. Rivolgersi al rivenditore specializzato.
Non è possibile inserire l'apparecchio.	Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia inserita. Altrimenti rivolgersi al rivenditore specializzato!
Cavo di alimentazione danneggiato o spina danneggiata.	Non mettere in funzione l'apparecchio! Non è possibile fare da soli. Rivolgersi al rivenditore specializzato.

	NOTA
	In caso di anomalie che non sia possibile risolvere da soli con l'ausilio della nostra tabella delle anomalie, si prega di rivolgersi al rivenditore specializzato competente.

12 Ricambi



NOTA

Tutti i pezzi di usura del montapanna sono disponibili come ricambi e possono essere ordinati direttamente alla **Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH**.
Nel sito web www.mussana.de è disponibile un elenco chiaro e completo dei ricambi per i vari modelli.

Al momento dell'ordinazione si prega di specificare quanto segue:

- modello di macchina
- numero di serie
- codice articolo del ricambio
- funzione del pezzo in questione

HANS KRATT

MASCHINENFABRIK GMBH

Mülheimer Straße 5

68219 MANNHEIM

www.mussana.de

Montapanna

PONY MICROTRONIC

N. serie . P

Tensione 230 V

Frequenza 50 Hz

Max. corrente assorbita 500 W

Classe climatica SN-T

Refrigerante R600a/22gr/GWP3

Grado di protezione IP X2

Di provata tenuta

CE Made in Germany

WEEE-Reg.-Nr. DE 603 684 52

Fig. 12-1: Targhetta – esempio

13 Smaltimento



ATTENZIONE

Protezione ambientale

L'apparecchio con il refrigerante in esso contenuto deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente.

- ▶ Per lo smaltimento, restituire l'apparecchio al rivenditore specializzato o al produttore. In questo modo sarà garantito uno smaltimento nel rispetto dell'ambiente.


Dichiarazione di conformità CE ai sensi della Direttiva macchine 2006/42/CE, Allegato II A.

Montapanna **MUSSANA-MICROTRONIC**
 Modelli PONY, BOY, LADY, GRANDE, DUO
 Anno di fabbricazione dal 20 24

Con la presente dichiariamo che l'apparecchio descritto, a motivo della concezione, della tipologia costruttiva e dell'esecuzione da noi commercializzata, soddisfa le seguenti disposizioni.

La presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchio non concordate con noi.

- 2006/42/CE: Direttiva macchine
- DIN EN ISO 12100:2011-03 Sicurezza del macchinario – Principi generali per la progettazione - Valutazione dei rischi e della riduzione dei rischi
- DIN EN 60204-1:2019-06 Sicurezza del macchinario - Equipaggiamento elettrico delle macchine – Parte 1: Requisiti generali
- 2014/30/UE: Compatibilità elettromagnetica
- DIN EN IEC 55014-1:2022-12 Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi simili - Parte 1: Emissione CISPR
- DIN EN IEC 55014-2:2022-10 Compatibilità elettromagnetica - Requisiti di immunità per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi simili - Parte 2: Immunità
- DIN EN 60335-1:2024-07 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Norme generali
- DIN EN IEC 60335-2-75:2023-12 Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita
- DIN EN IEC 61000-3-2:2023-10 Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Limiti per le emissioni di corrente armonica
- DIN EN 61000-3-3:2023-02 Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Limitazione delle variazioni di tensione, fluttuazioni di tensione e del flicker
- CE n. 1935/2004 su materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con alimenti
- UE n. 10/2011 su materiali e oggetti in plastica destinati ad entrare in contatto con alimenti
- DIN EN IEC/IEEE 82079-1:2021-09 Redazione di informazioni sull'utilizzo (istruzioni per l'uso) per prodotti

Incaricato della compilazione della documentazione tecnica:

Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH, Mülheimer Str. 5, D-68219 Mannheim

Lingua della dichiarazione originale: tedesco

Luogo e data della dichiarazione: Mannheim, 20 febbraio 2025

Nome e funzione del firmatario: Josef Volk, amministratore delegato

Firma del produttore: