

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING MANUAL

es MANUAL DE INSTRUCCIONES

fr MANUEL D'INSTRUCTIONS



**BUTTERMASCHINE FJ 55 | BUTTER CHURN FJ 55
MANTEQUERA FJ 55 | BARATTE À BEURRE FJ 55**



CE



 **JANSCHITZ**
GMBH



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie vor der Installation diese Anleitung sorgfältig durch.
- Das Gerät funktioniert nur mit geschlossenem und befestigtem Deckel.
- Trennen Sie die Maschine nach dem Gebrauch und vor der Reinigung von der Steckdose.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst; wenden Sie sich bei einer Funktionsstörung an die zuständige Servicestelle Ihres Händlers.
- Schützen Sie die Antriebsgruppe vor Wasser und Feuchtigkeit.
- Kinder sollten das Gerät nicht verwenden.
- Damit die Maschine richtig funktioniert, müssen die Anweisungen in dieser Anleitung genau befolgt werden. Wenn Sie sich nicht an diese Vorgaben halten, treten Funktionsstörungen und Schäden an dem Gerät auf, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.
- Sollten Funktionsstörungen auftreten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um diese beheben zu lassen. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Reparaturen selbst durchzuführen.
- Stellen Sie vor dem Befüllen sicher, dass die Ablasshähne geschlossen sind.

Vielen Dank, dass Sie diese Buttermaschine gekauft haben. Wir garantieren Ihre volle Zufriedenheit unter der Voraussetzung, dass die Anweisungen in dieser Anleitung für die Verwendung, Pflege und Reinigung genauestens befolgt werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell FJ 55	
Betriebsspannung	230 V / 50 Hz
Motorleistung	750 W
Betriebsdrehzahl	50 U/min. bis 130 U/min.
Fassungsvermögen im Betrieb	10 bis 22 Liter
Max. Fassungsvermögen	25 Liter
Nettogewicht	40 kg
Schutzart	IP 56

INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und lösen Sie das Gerät heraus.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere stabile Oberfläche in einem sauberen, trockenen Arbeitsbereich. Die Arbeitsfläche muss tragfähig genug sein.
- Überprüfen Sie die Position der Silikondichtung – sie muss in der Aussparung am Deckel bleiben.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und verbinden Sie den Deckel mithilfe der Befestigungsmittel mit dem Behälter, sodass ein Kontakt mit dem Sicherheitsschalter hergestellt wird.
- Schließen Sie den Edelstahlbehälter an eine Kühl- bzw. Wärmequelle an.
- Schließen Sie den unteren Hahn an eine Kaltwasserleitung an.

Bitte beachten!

Es wird eine korrekt geerdete Steckdose benötigt, um diese Maschine zu betreiben. Die Standfläche bzw. der Tisch muss stabil sein.

RAHM

Die Vorbereitung des Rahms für den Butterungsvorgang ist wichtig, weil dieser den Geschmack, den Geruch und die Qualität der Butter beeinflussen kann. Der Rahm muss vor dem Butterungsvorgang bis zu drei Tage lang zwischen 5 °C und 8 °C reifen (die Mindestdauer ist ein Tag). Der Rahm kann zuvor pasteurisiert werden. Der Rahm kann im Behälter reifen, der Deckel darf jedoch nicht mit den Befestigungshaken fixiert werden.

HERSTELLUNG VON BUTTER

- Der Behälter muss sorgfältig gereinigt und mit kaltem Wasser gespült werden, bevor er mit Rahm befüllt wird. Dieser Vorgang kühlt den Behälter und erzeugt einen Wasserfilm auf dem Behälter, der verhindert, dass die Butter daran festklebt.
- **Der Rahm sollte niemals die Achse des Rührwerks bedecken**
- Die Temperatur des Rahms vor der Butterproduktion muss **bei etwa 10 °C liegen**.

Rahmmenge	
Höchstens	25 Liter
Mindestens	10 Liter

WENN DIE TEMPERATUR DES RAHMS UNTER 7 °C LIEGT, SOLLTE DIE HÖCHST-MENGE AN RAHM IM BEHÄLTER NICHT MEHR ALS 20 LITER BETRAGEN.

- Bringen Sie den Deckel in die richtige Position. Die Edelstahllamellen am Deckel müssen den Taster am Sicherheitsschalter bedecken.
- Befestigen Sie den Deckel mit den Befestigungsmitteln und stellen Sie sicher, dass ein Kontakt mit dem Sicherheitsschalter vorhanden ist.
- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass der Hauptschalter auf OFF steht und schließen Sie die Buttermaschine dann an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie den Hauptschalter auf ON, um mit der Arbeit zu beginnen. Stellen Sie am unteren Ende der Bedieneinheit die Drehzahl ein. Das kleine Display zeigt die Drehzahl an.
- Wählen Sie eine höhere Drehzahl, wenn der Rahm einen geringeren Fettgehalt hat.
- Die Bereinigung der Butter erfolgt üblicherweise, indem das Rührwerk mit niedriger Drehzahl betrieben wird.

Normalerweise dauert der Butterungsvorgang etwa 15 bis 20 Minuten, je nach Menge des Rahms, Fettgehalt, Temperatur usw. kann er jedoch etwas mehr oder weniger Zeit in Anspruch nehmen. Der Butterungsvorgang sollte nicht länger als 20 Minuten dauern. Sollte der Butterungsvorgang trotzdem länger als 20 Minuten dauern, bedeutet das, dass der Rahm nicht richtig vorbereitet wurde.

ABSCHLUSS DES BUTTERUNGSVORGANGS

- Nachdem sich Butter gebildet hat – Buttermilch und körnige Butter – muss die Maschine angehalten werden.
- Öffnen Sie den unteren Hahn und lassen Sie die Buttermilch ablaufen.
- Öffnen Sie den oberen Hahn und fügen Sie kaltes Wasser hinzu. Bereinigen Sie die Butter.
- Stellen Sie eine niedrige Drehzahl ein – drehen Sie den Knopf entgegen des Uhrzeigersinns und überprüfen Sie die Drehzahl auf dem Display.
- Körnige Butter wird zu einer kompakten Masse. Die Butter ist fertig.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Butter heraus.
- Entfernen Sie das Rührwerk: Halten Sie das Rührwerk mit einer Hand fest und entfernen Sie mit der anderen Hand den Befestigungshaken auf der Rückseite des Geräts. Ziehen Sie bei Bedarf die herausnehmbare Spindel heraus. Wenn die herausnehmbare Achse aus dem Rührwerk entfernt ist, kann das Rührwerk herausgenommen werden.

HINWEIS!

FALLS SICH DER DECKEL WÄHREND DES VORGANGS ÖFFNET, STOPPT DER SICHERHEITSSCHALTER DAS RÜHRWERK. WENN SIE DEN DECKEL WIEDER AUFLIEGEN, STELLEN SIE DEN STARTSCHALTER AUF DIE POSITION „0“ UND BEGINNEN SIE VOR VORNE.

REINIGUNG DER BUTTERMASCHINE

Reinigen Sie die Antriebsgruppe mit einem trockenen, weichen Tuch.

Reinigung des Behälters und des Rührwerks

Entfernen Sie den Deckel. Nehmen Sie anschließend die Silikondichtung vom Rand des Behälters. Reinigen Sie den Behälter, das Rührwerk und die Silikondichtung mit heißem Wasser (max. 50 °C) und Spülmittel. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem, heißem Wasser ab. Im Anschluss sollte die Buttermaschine vollständig getrocknet werden. Setzen Sie danach die Silikondichtung wieder auf den Deckel. Platzieren Sie das Rührwerk auf der Antriebsachse im Behälter. Schieben Sie mit der anderen Hand die herausnehmbare Spindel in das Loch des Rührwerks und befestigen Sie diese Spindel mit dem Befestigungshaken.

Reinigung des Deckels

Reinigen Sie den Deckel mit heißem Wasser (max. 50 °C) und Spülmittel. Spülen Sie ihn zum Schluss mit klarem, heißem Wasser ab.

Wichtig!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser (oder eine andere Flüssigkeit) in die Antriebsgruppe eindringt.

GRÜNDE FÜR EINEN ZU LANGEN BUTTERUNGSVORGANG

- Zu viel oder nicht genug Rahm im Behälter.
- Die Temperatur des Rahms ist zu niedrig für die Butterherstellung.
- Die Vorbereitung, Lagerung und Reifung des Rahms ist nicht korrekt erfolgt.
- Die Milch und auch der Rahm wurden nicht richtig behandelt.
- Der Fettgehalt des Rahms ist nicht ausreichend.
- Der Säuregehalt (pH-Wert) des Rahms war zu hoch.

BESTELLVORGANG FÜR ERSATZTEILE

Eine schnelle und zuverlässige Übersendung von Ersatzteilen ist nur dann möglich, wenn die folgenden Informationen angegeben werden:

1. Art der Buttermaschine.
2. Die Gerätenummer finden Sie auf dem Typenschild auf der Abdeckung der Antriebsgruppe.

GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Verkäufer oder rufen Sie eine autorisierte Servicestelle eines Händlers an.
2. Auf fehlerhafte Komponenten und Montage gilt eine Material- und Verarbeitungs-garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten. Als Nachweis der Garantieansprüche dient entweder die Rechnung oder die Garantiekarte.
3. Folgendes wird nicht von der Garantie abgedeckt:
 - Mängel am Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung
 - Wartung durch nicht autorisiertes Personal
 - Keine Verwendung der Originalteile
 - Antriebseinheiten durch einströmendes Wasser oder Milch zerstört
 - Mängel aufgrund von Stößen
 - Netzkabel
 - TransportkostenMängel oder Schäden an dem Gerät, die sich aus unsachgemäßer Montage, Verwen-dung, Wartung oder fehlerhaftem Anschluss ergeben, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.
4. Die angegebenen technischen Daten sind nur dann gültig, wenn alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Bedingungen erfüllt werden.
5. Ansprüche, die nicht in den obengenannten Pflichten des Herstellers aufgeführt sind, insbesondere die Haftung für Körperverletzungen, werden ausgeschlossen.

Lieber Kunde!

Wir sind uns sicher, dass sich unsere Buttermaschine als nützliches und langlebiges Hilfsmittel bei Ihrer Arbeit erweisen wird.

Wir hoffen, dass Sie unsere Buttermaschine auch Ihren Freunden empfehlen werden. Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

- Before installation please read this manual carefully.
- Device can work only with closed and fixed cover.
- Disconnect churn from electrical socket before cleaning and after use.
- Don't repair the device yourself; in case of malfunction rather call the authorized service offered by your distributor.
- Protect the driving group from water and humidity.
- Children should not use the device.
- To ensure proper function and operation, the instructions in this manual must be followed exactly. If you do not follow these procedures, it will cause malfunction and damage to the unit for which the manufacturer is not liable.
- In case of malfunction, contact an authorized distributor for service. Do not attempt to do any repairs yourself.
Make sure that the valve on the outlets is closed before filling.
- Make sure that the valve on the outlets is closed before filling.

Thank you for purchasing this Butter Churn. We assure you complete satisfaction providing the instructions in this manual for use, care and cleaning are followed carefully.

TECHNICAL DATA

Model FJ 55	
Operation Voltage	230 V / 50 Hz
Motor Power	750 W
Working rotation speed	50 Rpm bis 130 Rpm
Working Capacity	10 to 22 Liter
Max Capacity	25 liter
Net weight	40 kg
Protection type	IP 56

SETTING UP

- Remove packing material and unfix the device.
- Place the device on a table or other stable surface in a clean dry working area. Working area must be strong enough.
- Control position of the silicon washer – must stay in groove on cover
- Put the cover on the container and connect the cover to the container with the fixing devices so that contact is made on security switcher.
- Connect cooling –warming coat on cooling or warming source.
- Connect upper valve on cold water

Please note!

**A properly grounded electrical socket is required to operate this churn.
Base or table must be stable.**

CREAM

The preparation of the cream for churning is important because it can affect the taste, aroma and quality of the butter. It is necessary that cream is matured up to three days before churning (minimum us one day) between 5°C and 8°C. The cream can be pasteurized in advance. The cream can be matured in the container, but the cover must not be fixed with fixing hooks.

PRODUCTION OF BUTTER

- The container must be cleaned carefully and rinsed with cold water before filling with cream. This cools the container and creates a water film on the container which helps prevent the butter from sticking.
- **The cream should never cover axe of mixer**
- The temperature of the cream, **before butter production, has to be around 10 °C.**

Quantity of Cream	
Maximum	25 liter
Minimum	10 liter

IF THE TEMPERATURE OF CREAM IS LOWER THAN 7 °C, THEN MAXIMAL QUANTITY OF CREAM IN THE CONTAINER SHOULD NOT BE MORE THAN 20 LITERS.

- Put cover in right position. Inox lamella on cover must cover button on security switch.
- Fasten the cover with fixing devices and make sure there is contact with the security switch.
- Before connecting to main power supply, check the main switch to be in OFF position, then connect the butter churn to power supply.
- Turn ON the main switch to start working. With bottom on the box choose and set up the speed. Small display shows the speed.
- If the cream has a lower fat content, choose higher speed.
- Small revolution of mixer are usually used for cleaning butter

Normally the production of butter takes approx. 15 - 20 minutes, but it can take a little longer or shorter time, that depends of the amount of cream, fat content, temperature, etc. Butter production should take no longer than 20 minutes, but if the butter production takes longer than 20 minutes, it could mean that the cream has not been prepared properly.

FINISHING THE BUTTER CHURNING PROCESS

- After butter is formed - buttermilk and butter in grain – machine must be stopped.
- Open bottom valve and pour out the buttermilk.
- Open upper valve and add cold water. Clean the butter.
- Set up small speed – turn button un-clockwise and check revolution on display
- Grainy Butter becomes a compact mass. Butter is finished.
- Open the cover and take out the butter
- Remove the mixer: hold the mixer with one hand and with the other hand remove fixing hook on back side of device and take removable spindle and remove it for distance which is necessary. When the removable axe is out of mixer then the mixer can be removed.

NOTICE!

IF THE COVER DURING PROCESS OPENS, THEN SECURITY SWITCH WILL STOP MIXING. WHEN YOU PUT THE COVER BACK, PUT THE START SWITCH IN POSITION "0" AND START IT ONCE AGAIN.

CLEANING OF THE BUTTER CHURN

Clean the body of driving group with a dry and soft towel.

Cleaning of the container and the mixing device

Remove the cover. Then take the silicone washer from the edge of the container. Clean the container, mixing device and silicone washer with hot water (max. 50 °C) by adding a detergent. For the last cleaning use hot clear water. After this the butter churn should be properly dried. When this is done, put the silicone washer back on the cover. Put the mixer in the container on the driving axe. With the other hand push removable spindle into the hole of the mixer and fix this spindle with fixing hook.

Cleaning of the cover

Clean cover with hot water (max. 50° C) by adding a detergent. For the last cleaning use hot clean water.

Important!

Be careful that no water (or other liquid) is entering in driving group.

REASONS FOR TOO LONG BUTTER PRODUCTION

- Too much or not enough cream in the container.
- The temperature of the cream is too low for making butter
- The preparation, storage, or ripening of the cream was not done correctly.
- The milk and also the cream have not been treated correctly.
- The cream has not enough fat content
- The acidity (PH) of the cream was too high.

SPARE PARTS ORDERING PROCEDURE

Fast and reliable shipment of spare parts is possible only when following information is given:

1. Type of the butter churn.
2. Number of the device can be found on the type blade of the cover of driving group.

WARRANTY

1. In case of trouble consult your salesman or call authorized service organized by established distributors
2. Equipment is warranted to damages in material and workmanship for a period of 12 months against faulty components and assembly. Proof of warranty rights are either the invoice or the warranty card.
3. The warranty does not cover:
 - defects of the device due to improper use
 - servicing by unauthorized personnel
 - disuse of original parts
 - driving units destroyed by water or milk inflow
 - defects due to impacts
 - mains cord
 - transport costsDefects or injuries of the device which result of improper assembly, use, connection or maintenance are not covered by this warranty.
4. The given technical specifications are only valid when all conditions in this operational manual are fulfilled.
5. Other claims, which are not mentioned in above obligations of the manufacturer, especially responsibility for personal injuries, are excluded.

Dear customer!

We are sure that you will find our butter churn as a helpful and long lasting tool for your work. We hope that you will also recommend our butter churn to your friends.

Thank you for your confidence!

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Antes de la instalación, lea detenidamente este manual.
- El dispositivo solo pueden funcionar con la cubierta colocada y fijada.
- Desconecte la manguera de la corriente eléctrica antes de limpiarla y después de cada uso.
- No repare usted mismo el dispositivo; en caso de mal funcionamiento, llame al servicio técnico autorizado que le ofrezca su distribuidor.
- Proteja el grupo motriz del agua y la humedad.
- Los niños no deberían utilizar el dispositivo.
- Para garantizar un funcionamiento y manejo correctos, deberán seguirse exactamente las instrucciones de este manual. La inobservancia de estos procedimientos provocará un mal funcionamiento y daños en la unidad por los que el fabricante no asumirá responsabilidad alguna.
- En caso de mal funcionamiento, póngase en contacto con un distribuidor autorizado para que se encargue del servicio técnico. No intente llevar a cabo reparaciones por su cuenta.
- Asegúrese de que la válvula en las salidas esté cerrada antes de llenarla.

Muchas gracias por haber adquirido esta manguera. Le garantizamos su entera satisfacción, siempre y cuando siga detenidamente las instrucciones de uso, mantenimiento y cuidado de este manual.

DATOS TÉCNICOS

Modelo FJ 55	
Voltaje de funcionamiento	230 V / 50 Hz
Potencia del motor	750 W
Velocidad de rotación de funcionamiento	50 rpm a 130 rpm
Capacidad de funcionamiento	10 a 22 litros
Capacidad máxima	25 litros
Peso neto	40 kg
Tipo de protección	IP 56

CONFIGURACIÓN

- Elimine el embalaje y suelte el dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una mesa u otra superficie estable, en una zona de trabajo limpia y seca. La zona de trabajo debe ser lo suficientemente fuerte.
- Controle la posición de la arandela de silicona: debe permanecer en la ranura de la cubierta.
- Coloque la cubierta sobre el depósito y conecte la cubierta al depósito con los dispositivos de fijación, de forma que haya contacto en el interruptor de seguridad.
- Conecte el revestimiento de enfriamiento-calentamiento en una fuente de frío o calor.
- Conecte la válvula superior a agua fría.

¡Por favor, recuerde!

Se necesita una toma eléctrica conectada correctamente a tierra para utilizar esta mantequera. La base o mesa debe ser estable.

NATA

La preparación de la nata para su batido es importante, ya que puede afectar al sabor, el aroma y la calidad de la mantequilla. Es necesario que la nata madure hasta tres días antes de batirla (un día como mínimo) a entre 5 °C y 8 °C. La nata puede pasteurizarse previamente. La nata puede madurarse en el depósito, pero la cubierta no debe estar fijada con los ganchos de fijación.

PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

- El depósito debe limpiarse con cuidado y enjuagarse con agua fría antes de llenarlo de nata. Esto enfría el depósito y crea una película de agua sobre el mismo que ayuda a evitar que la mantequilla se pegue.
- **La nata nunca debería cubrir el eje del mezclador**
- La temperatura de la nata antes de la producción de mantequilla debe ser de **unos 10 °C**.

Cantidad de nata	
Máximo	25 litros
Mínimo	10 litros

WENN DIE TEMPERATUR DES RAHMS UNTER 7 °C LIEGT, SOLLTE DIE HÖCHST-MENGE AN RAHM IM BEHÄLTER NICHT MEHR ALS 20 LITER BETRAGEN.

- Coloque la cubierta en la posición correcta. Las láminas de acero inoxidable de la cubierta deben cubrir el botón del interruptor de seguridad.
- Fije la cubierta con los dispositivos de fijación y asegúrese de que haya contacto con el interruptor de seguridad.
- Antes de conectar la fuente de alimentación principal, compruebe que el interruptor principal esté en la posición OFF. A continuación, conecte la mantequera a la fuente de alimentación.
- Ponga el interruptor principal en la posición ON para comenzar a trabajar. Con la parte inferior del panel de control, seleccione y configure la velocidad. La pantalla pequeña muestra la velocidad.
- Si la nata es baja en grasa, seleccione una velocidad mayor.
- Las revoluciones más bajas del mezclador suelen utilizarse para limpiar la mantequilla.

Por lo general, la producción de mantequilla tarda aprox. 15-20 minutos. Sin embargo, puede requerir más o menos tiempo dependiendo de la cantidad de nata, el contenido graso, la temperatura, etc. La producción de mantequilla no debería llevar más de 20 minutos. Si la producción de mantequilla necesitara más de 20 minutos, podría significar que la nata no se ha preparado correctamente.

FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE BATIDO DE LA MANTEQUILLA

- Una vez la mantequilla se haya formado (suero de leche y mantequilla en grano), la máquina debe detenerse.
- Abra la válvula inferior y deje salir el suero de leche.
- Abra la válvula superior y añada agua fría. Limpie la mantequilla.
- Seleccione una velocidad baja: gire el botón en sentido antihorario y compruebe las revoluciones en la pantalla
- La mantequilla granulada se convertirá en una masa compacta. La mantequilla estará hecha.
- Abra la cubierta y extraiga la mantequilla.
- Retire el mezclador: sujete el mezclador con una mano y con la otra mano retire el gancho de fijación de la parte trasera del dispositivo, sujete el husillo desmontable y extráigalo si fuera necesario. Podrá retirar el mezclador cuando el eje desmontable esté fuera del mismo.

¡ATENCIÓN!

SI LA CUBIERTA SE ABRE DURANTE EL PROCESO, EL INTERRUPTOR DE SEGURIDAD DETENDRÁ EL PROCESO DE MEZCLADO. AL VOLVER AL COLOCAR LA CUBIERTA, PONGA EL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO EN LA POSICIÓN „0” Y VUELVA A ENCENDERLO.

LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA

Limpie el cuerpo del grupo motriz con un paño seco y suave.

Limpieza del depósito y del dispositivo de mezclado

Retire la cubierta. A continuación, extraiga la arandela de silicona del borde del depósito. Limpie el depósito, el dispositivo de mezclado y la arandela de silicona con agua caliente (máx. 50 °C) añadiendo detergente. Para el enjuague final, use agua caliente limpia. A continuación, la mantequera deberá secarse bien. Al hacerlo, vuelva a colocar la arandela de silicona en la cubierta. Coloque el mezclador en el depósito, sobre el eje propulsor. Con la otra mano, presione el husillo desmontable en el interior del orificio del mezclador y fíjelo con el gancho de fijación.

Limpieza de la cubierta

Limpie la cubierta con agua caliente (máx. 50 °C) añadiendo detergente. Para el enjuague final, use agua caliente limpia.

Importante!

Preste atención a que no penetre agua (ni ningún otro líquido) al grupo motriz.

CAUSAS DE UNA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA DEMASIADO LENTA

- Demasiada o muy poca nata en el depósito.
- La temperatura de la nata es muy baja para producir mantequilla.
- La preparación, el almacenamiento o la maduración de la nata no se ha llevado a cabo correctamente.
- La leche y la nata no se han tratado correctamente.
- La nata no tiene contenido graso suficiente.
- La acidez (pH) de la nata es demasiado alta.

PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE PIEZAS DE REPUESTO

La única forma de garantizar un envío de repuestos de manera rápida y fiable es facilitando la siguiente información:

1. Tipo de mantequera
2. Número de dispositivo que puede encontrarse en la placa de características de la cubierta del grupo motriz.

GARANTÍA

1. En caso de que tenga algún problema, consulte con su distribuidor o llave al servicio técnico autorizado organizado por los distribuidores oficiales.
2. La garantía del equipo cubre los materiales y la mano de obra durante un plazo de 12 meses en caso de componentes y montaje defectuosos. La prueba del derecho de garantía es la factura o la tarjeta de garantía.
3. La garantía no cubre:
 - Daños en el dispositivo a causa de un uso inadecuado
 - Reparaciones por personal no autorizado
 - Desuso de las piezas originales
 - Unidades de accionamiento destruidas por la penetración de agua o leche
 - Defectos causados por impactos
 - Cable de alimentación
 - Gastos de transporte

Los defectos o daños del dispositivo causados por un montaje, uso, conexión o mantenimiento inadecuados no están cubiertos por esta garantía.

4. Las especificaciones técnicas indicadas son solo válidas si se cumplen todas las condiciones especificadas en este manual de instrucciones.
5. Cualquier otra reclamación no recogida en las obligaciones previamente mencionadas del fabricante, especialmente la responsabilidad por lesiones personales, queda excluida.

Estimado cliente:

Estamos convencidos de que esta mantequera le resultará una herramienta útil y duradera para su trabajo.

Esperamos que recomiende nuestra mantequera a sus amigos y conocidos.

¡Muchas gracias por su confianza!

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Avant l'installation, veuillez lire attentivement ce manuel.
- L'appareil ne peut fonctionner qu'avec un couvercle fermé et fixe.
- Débranchez la baratte de la prise électrique avant le nettoyage et après son utilisation.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même ; en cas de dysfonctionnement, faites plutôt appel au service après-vente agréé proposé par votre distributeur..
- Protégez l'unité d'entraînement de l'eau et de l'humidité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Pour garantir un fonctionnement et une utilisation corrects, les instructions de ce manuel doivent être suivies à la lettre. Si vous ne suivez pas ces procédures, cela entraînera un dysfonctionnement et endommagera l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité dans ce cas.
- En cas de dysfonctionnement, contactez un distributeur agréé pour la réparation. N'essayez pas d'effectuer les réparations vous-même.
- Assurez-vous que la valve des sorties est fermée avant le remplissage.

Merci d'avoir acheté cette baratte à beurre. Nous vous assurons que cet appareil vous donnera entière satisfaction à condition que les instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage de ce manuel soient suivies scrupuleusement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle FJ 55	
Tension de service	230 V / 50 Hz
Puissance du moteur	750 W
Vitesse de rotation de travail	50 tr/min à 130 tr/min
Capacité de travail	10 à 22 litres
Capacité max.	25 litres
Poids à vide	40 kg
Type de protection	IP 56

CONFIGURATION

- Retirez le matériel d'emballage et démontez l'appareil.
- Placez l'appareil sur une table ou une autre surface stable dans un espace de travail propre et sec. L'espace de travail doit être suffisamment solide.
- Contrôlez la position de la rondelle de silicone – elle doit rester dans la rainure sur le couvercle
- Mettez le couvercle sur la cuve et reliez le couvercle à la cuve à l'aide des dispositifs de fixation de sorte que le contact soit établi sur l'interrupteur de sécurité.
- Branchez le manteau de refroidissement ou de réchauffement sur la source de refroidissement ou de réchauffement.
- Connecter la valve supérieure à l'eau froide

À noter!

Une prise électrique correctement mise à la terre est nécessaire pour faire fonctionner cette baratte. La base ou la table doit être stable.

CRÈME

La préparation de la crème pour le barattage est importante car elle peut affecter le goût, l'arôme et la qualité du beurre. Il est nécessaire que la crème soit mûrie jusqu'à trois jours avant le barattage (minimum un jour) entre 5 °C et 8 °C. La crème peut être pasteurisée à l'avance. La crème peut être mûrie dans la cuve, mais le couvercle ne doit pas être fixé avec des crochets de fixation.

PRODUCTION DE BEURRE

- La cuve doit être soigneusement nettoyée et rincée à l'eau froide avant d'être remplie de crème. Cela refroidit la cuve et crée un film d'eau à l'intérieur qui empêche le beurre de coller.
- **La crème ne doit jamais couvrir l'axe du mélangeur**
- La température de la crème, avant la fabrication du beurre, **doit être d'environ 10 °C.**

Quantité de crème	
Maximum	25 litres
Minimum	10 litres

SI LA TEMPÉRATURE DE LA CRÈME EST INFÉRIEURE À 7 °C, LA QUANTITÉ MAXIMALE DE CRÈME DANS LA CUVE NE DOIT PAS DÉPASSER 20 LITRES.

- Mettez le couvercle dans la bonne position. La lamelle en inox du couvercle doit couvrir le bouton de l'interrupteur de sécurité.
- Fixez le couvercle à l'aide de dispositifs de fixation et assurez-vous qu'il y a un contact avec l'interrupteur de sécurité.
- Avant de raccorder la baratte au secteur, vérifiez que l'interrupteur principal est sur OFF, puis raccordez la baratte à l'alimentation électrique.
- Allumez l'interrupteur principal pour démarrer la machine. En bas, sur le socle, choisissez et réglez la vitesse. Le petit écran affiche la vitesse.
- Si la crème a une faible teneur en matières grasses, choisissez une vitesse plus élevée.
- Une faible rotation du mélangeur est généralement utilisée pour le nettoyage du beurre.

Normalement, la production de beurre prend entre 15 et 20 minutes environ, mais elle peut être plus rapide, selon la quantité de crème, la teneur en matières grasses, la température, etc. La production de beurre ne doit pas durer plus de 20 minutes. Si c'est néanmoins le cas, cela peut signifier que la crème n'a pas été préparée correctement.

TERMINER LE BARATTAGE DU BEURRE

- Une fois le beurre formé – babeurre et beurre en grain – la machine doit être arrêtée.
- Ouvrez la valve du bas et évacuez le babeurre.
- Ouvrez la valve supérieure et ajoutez de l'eau froide. Nettoyez le beurre.
- Réglez la petite vitesse – tournez le bouton dans le sens antihoraire et vérifiez la rotation à l'écran.
- Le beurre en grains devient une masse compacte. Le beurre est terminé.
- Ouvrez le couvercle et sortez le beurre.
- Démontez le mélangeur : tenez le mélangeur d'une main et avec l'autre main, enlevez le crochet de fixation à l'arrière de l'appareil et prenez la broche amovible, puis retirez-la pour assurer la distance nécessaire. Lorsque l'axe amovible est sorti du mélangeur, ce dernier peut être retiré.

REMARQUE!

SI LE COUVERCLE S'OUVRE PENDANT LE PROCESSUS, L'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ ARRÊTE LE MÉLANGE. LORSQUE VOUS REMETTEZ LE COUVERCLE, METTEZ L'INTERRUPTEUR DE DÉMARRAGE EN POSITION « 0 » ET DÉMARREZ-LE À NOUVEAU.

NETTOYER LA BARATTE À BEURRE

Nettoyez le corps de l'unité d'entraînement avec une serviette sèche et douce.

Nettoyage du récipient et du dispositif de mélange

Retirez le couvercle. Retirez ensuite la rondelle de silicone sur le bord de la cuve. Nettoyez la cuve, le dispositif de mélange et la rondelle de silicone à l'eau chaude (50 °C max.) à laquelle vous avez mélangé du détergent. Pour le rinçage, utilisez de l'eau chaude et propre. Après cela, la baratte à beurre doit être correctement séchée. Lorsque cela est fait, remettez la rondelle de silicone sur le couvercle. Mettez le mélangeur dans la cuve sur l'axe d'entraînement. De l'autre main, poussez la broche amovible dans le trou du mélangeur et fixez cette broche avec le crochet de fixation.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec du détergent mélangé dans de l'eau chaude (50 °C max.). Pour le rinçage, utilisez de l'eau chaude et propre..

Important

Veillez à ce que de l'eau (ou un autre liquide) ne pénètre pas dans l'unité d'entraînement.

RAISONS D'UNE PRODUCTION DE BEURRE TROP LONGUE

- Trop ou pas assez de crème dans la cuve.
- La température de la crème est trop basse pour pouvoir produire du beurre.
- La préparation, le stockage ou la maturation de la crème n'ont pas été effectués correctement.
- Le lait et la crème n'ont pas été traités correctement.
- La crème a une teneur en matières grasses trop faible.
- L'acidité (PH) de la crème était trop élevée.

PROCÉDURE DE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

Une expédition rapide et fiable des pièces détachées n'est possible que si les informations suivantes sont fournies:

1. Type de baratte à beurre.
2. Le numéro de l'appareil se trouve sur la lame type du couvercle de l'unité d'entraînement.

GARANTIE

1. En cas de problème, consultez votre commercial ou appelez le service après-vente autorisé organisé par les distributeurs établis.
2. L'équipement est garanti contre les dommages matériels et les vices de fabrication pendant une période de 12 mois en cas de composants et d'assemblage défectueux. La facture ou la carte de garantie constituent les justificatifs des droits de garantie.
3. La garantie ne couvre pas:
 - les défauts de l'appareil dus à une utilisation inappropriée
 - la maintenance effectuée par du personnel non autorisé
 - la non-utilisation des pièces d'origine
 - les unités d'entraînement détruites par l'eau ou l'apport de lait
 - les défauts dus à des impacts
 - le cordon secteur
 - les frais de transportLes défauts ou dégradations de l'appareil résultant d'un montage, d'une utilisation, d'un raccordement ou d'une maintenance inappropriés ne sont pas couverts par la présente garantie.
4. Les spécifications techniques indiquées ne sont valables que si toutes les conditions de ce manuel d'instructions sont remplies.
5. Toute autre prétention non mentionnée dans les obligations précitées du fabricant, notamment la responsabilité pour les dommages corporels, est exclue.

Cher client, chère cliente!

Nous sommes sûrs que votre baratte à beurre sera un outil utile et durable pour votre travail. Nous espérons que vous recommanderez également notre baratte à beurre à vos amis.

Merci de votre confiance !



Janschitz GmbH

Eisenstrasse 81
9330 Althofen
AUSTRIA

Tel.: +43 4262 2251-0
Fax: +43 4262 2251-13
Email: office@janschitz-gmbh.at
www.janschitz-gmbh.at

