

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION



BUTTERMASCHINE FJ 32
BUTTER CHURN FJ 32
MACHINE À BEURRE FJ 32

230 V - Type 13270
115 V - Type 13270-115



JANSCHITZ GmbH | Eisenstraße 81 | A-9330 Althofen
T: +43 4262-2251-0 | F: +43 4262-2251-13
E: office@janschitz-gmbh.at | www.janschitz-gmbh.at

	Seite
Sicherheitshinweise _____	3
Technische Daten _____	4
Auspacken _____	4
Rahm _____	4
Butterherstellung _____	5
Beendigung des Butterungsprozesses _____	6
Reinigung der Buttermaschine _____	6
Ursachen für eine längere Prozessdauer _____	7
Ersatzteilbestellung _____	7
Garantie _____	7
Garantieausschlüsse _____	7

Lieber Käufer!

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Buttermaschine entschieden haben. Wir versichern Ihnen absolute Zufriedenheit, vorausgesetzt Sie folgen sorgsam der Bedienungsanleitung in Bezug auf Verwendung, Pflege und Reinigung.

Danke für Ihr Vertrauen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIE BEDIENUNGSANLEITUNG.



DIE BUTTERMASCHINE KANN NUR MIT EINEM GESCHLOSSENEN UND FIXIERTEN DECKEL ARBEITEN.



STELLEN SIE SICHER, DASS DER MOTOR VOR ARBEITSBEGINN AN DER BUTTERMASCHINE FIXIERT WURDE.



NEHMEN SIE DIE BUTTERMASCHINE NACH DER VERWENDUNG UND VOR DER REINIGUNG VOM STROMNETZ.



REPARIEREN SIE DIE BUTTERMASCHINE NICHT SELBST. BEI PROBLEMEN UND STÖRUNGEN KONTAKTIEREN SIE DEN AUTORISIERTEN SERVICE DURCH IHREN HÄNDLER.



SCHÜTZEN SIE DEN MOTOR VOR WASSER UND FEUCHTIGKEIT.



KINDERN IST DAS ARBEITEN MIT DER BUTTERMASCHINE UNTERSAGT.



UM EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND BEDIENUNG ZU GEWÄHRLEISTEN, IST ES UNBEDINGT NOTWENDIG DER GEBRAUCHSANLEITUNG EXAKT FOLGE ZU LEISTEN. WENN SIE DEN ABLÄUFEN NICHT FOLGE LEISTEN KANN ES ZU FEHLFUNKTIONEN ODER BESCHÄDIGUNGEN DER BUTTERMASCHINE KOMMEN, WOFÜR DER HERSTELLER NICHT HAFTBAR GEMACHT WERDEN KANN.



IM FALL VON TECHNISCHEN FEHLERN BZW. BETRIEBSSTÖRUNGEN KONTAKTIEREN SIE BITTE EINEN AUTORISIERTEN HÄNDLER. VERSUCHEN SIE NICHT ETWAIGE REPARATUREN SELBST DURCHZUFÜHREN.



VERSICHERN SIE SICH, DASS DER AUSLASS GESCHLOSSEN IST.



NACH 20 MINUTEN ARBEITSZEIT WIRD DER MOTOR HEISS. BITTE GREIFEN SIE DEN MOTOR NICHT AN UND WARTEN SIE, BIS DIESER SICH ABGEKÜHLT HAT.

TECHNISCHE DATEN

Item		Buttermaschine FJ 32
Betriebsspannung	(V/Hz)	230/50, 115/60
Motorleistung	(W)	230/370, 450
Rührwerkgeschwindigkeit (RPM)		70 (1), 140 (2), 140 (1)
Empfohlene Füllmenge	(l)	6 - 12
Maximale Füllmenge	(l)	13
Nettogewicht	(kg)	26
Schutzklasse	(ip)	23

AUSPACKEN

- Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie das Produkt mit Deckel, den Motor sowie das Zubehör vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie die Buttermaschine auf einen Tisch oder eine feste Fläche in einem trockenen und sauberen Raum.
- Öffnen Sie die weitere Verpackung und entnehmen Sie den Motor.
- Schrauben Sie die zwei Schwarzmuttern vom Gefäß ab und setzen Sie den Motorantrieb auf diese Halterungsschrauben auf. Wenn der Verbindungsteil nicht in derselben Richtung wie die Getriebeachse liegt, verändern Sie die Position der Achse durch manuelles Einstellen und Drehen an der Rührwerkachse. Fixieren Sie anschließend den Motorantrieb mittels der zwei Schwarzmuttern.
- Geben Sie den Deckel auf den Container, befestigen Sie das Gefäß und fixieren Sie den Deckel mittels der Befestigungshaken, um so den Motorkontakt herzustellen.
- Überprüfen Sie, ob der Verschluss am Deckel angebracht ist.
- Schließen Sie den Auslass an.
- Schließen Sie den Wasseranschluss an die Wasserversorgung an.



SCHLIESSEN SIE DIE BUTTERMASCHINE NUR AN ORDNUNGSGEMÄSS INSTALLIERTE UND GEERDETE STROMQUELLEN AN. DIE ARBEITSFLÄCHE ODER DER TISCH MUSS STABIL SEIN. STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS DER MOTOR AM GEFÄSS FIXIERT IST.

RAHM

Zur Qualitätsrahmherstellung ist eine Vorreifung des Rahmes erforderlich. Die optimale Rahmreifung dauert drei Tage (keinesfalls weniger als 1 Tag) – im Sommer zwischen 5°C und 8°C und im Winter zwischen 8°C und 10°C. Die Butterqualität hängt sehr stark von der Vorbereitung des Rahmes ab. Der Rahm kann vorpasteurisiert werden. Der Rahm kann im Container des Butterfasses reifen, dabei soll die Deckelöffnung frei sein. Die Phasen für die Rahmherzeugung sind sehr wichtig, denn sie bestimmen den Geschmack, das Aroma und die Qualität der Butter. Entfernen Sie jenen Anteil an entrahmter Milch, sodass der Fettanteil der verbleibenden Flüssigkeit zwischen 35% und 45% für süßen Rahm bzw. 25% und 35% für Sauerrahm ausmacht.

BUTTERHERSTELLUNG

- Vor jedem Gebrauch des Butterfasses die Schüssel mit klarem kaltem Wasser reinigen. Es entsteht dadurch ein Wasserfilm in der Buttermaschine, der ein Ankleben der Butter verhindert und gleichzeitig das Gerät kühlt.
- 10% bis 40% des ganzen Containervolumens dürfen gefüllt werden. Der Rahm darf nie die Rührwerkachse bedecken.
- Sollten Sie zwischen 14-16 Liter Rahm haben, wird angeraten die Buttermaschine zweimal mit ca. 8 Liter zu befüllen, anstatt es mit einer einmaligen Füllung von 16 Litern zu machen. Die Qualität der Butter wird dadurch erhöht.
- Die Raumtemperatur sollte zwischen 12°C und 14°C (53,6F bis 57F) liegen. Die niedrigere Temperatur ergibt bei etwas längerer Verarbeitungszeit einen höhere Butterqualität.

Füllmengenangaben für Rahm

Maximum: 13 Liter

Minimum: 6 Liter

Ideal: 8 - 12 Liter

- Stellen Sie sicher, dass der Motorantrieb an der richtigen Position am Gerät fixiert ist.
- Befestigen Sie den Deckel an der richtigen Stelle. Das Stahlplättchen am Plastikdeckel muss den Sicherheitsverschluss (Roter Knopf) des Motorantriebes bedecken.
- Befestigen Sie den Plastikdeckel mittels der Befestigungshaken und stellen Sie sicher, dass der Motorkontakt hergestellt ist.
- Schalten Sie das Gerät mit dem ON/OFF Schalter ein. Ein Signalton wird ertönen.
- Warten Sie wenige Sekunden, sodass der Prozessor alle Funktionen überprüfen kann. Währenddessen blinken all 3 Lämpchen. Sobald die Überprüfung abgeschlossen ist, hören die Lämpchen zu blinken auf. Die Buttermaschine ist nun betriebsbereit.
- Wählen Sie die gewünschte Arbeitsgeschwindigkeit mittels der Tastaturanzeige. Üblicherweise werden Position 2 (140 UpM) oder 3 (170 UpM) gewählt.
- Sollte der Rahm einen geringen Fettanteil haben, wählen Sie bitte eine höhere Drehzahl.

Die Herstellung der Butter dauert normalerweise weniger als 15 Minuten. Abweichungen können durch Rahmmenge, Fettanteil, Temperatur des Rahmes etc. entstehen und so die Verarbeitungszeit verlängern bzw. verkürzen.

Der Herstellprozess sollte nie länger als ca. 20 Minuten dauern. Längere Produktionszeiten könnten auf eine unzureichende Vorbereitung des Rahmes zurückführen.



DIE PRODUKTIONSZEIT IST MIT MAX. 20 MINUTEN LIMITIERT, DA NACH DIESER ZEIT DIE MASCHINE AUTOMATISCH STOPPT. DIES IST ZUM SCHUTZ DES MOTORS. ES IST NOTWENDIG EINEN NEUSTART DURCHFÜHREN. DER CONTAINER SOLLTE MIT CA. 10%-40% DES MAXIMALVOLUMENS BEFÜLLT WERDEN. DER RAHM DARF NIEMALS DIE RÜHRWERKACHSE BEDECKEN.

BEENDIGUNG DES BUTTERERZEUGUNGSPROZESS

- Der Prozess sollte nach 12-15 Minuten beendet sein.
- Nehmen Sie den Motorantrieb vom Container und stellen Sie ihn an einen sauberen und trockenen Platz.
- Öffnen Sie den Auslass und lassen Sie die Buttermilch ab.
- Öffnen Sie den Wasseranschluss und fügen Sie kaltes Wasser (ca. 6°C/43F) hinzu.
- Fixieren Sie die Handkurbel mit einer Schraube an der oberen Achse.
- Drehen Sie die Kurbel ein paar Umdrehungen entgegen des Uhrzeigersinnes. Entleeren Sie das Wasser und wiederholen Sie diesen Vorgang bis das auszulassende Wasser klar ist.
- Öffnen Sie den Plastikdecke und entnehmen Sie die Butter.
- Entfernen des Rührwerks: halten Sie mit einer Hand das Rührwerk, mit der anderen drehen Sie die Rührwerkshalterung gegen den Uhrzeigersinn und ziehen es heraus. Nun kann das Rührwerk herausgenommen werden.

REINIGUNG DER BUTTERMASCHINE

Entfernen Sie den Motor vom Container und stellen Sie diesen an einen sauberen und trockenen Platz.

Reinigen Sie den Körper des Motorantriebes mit einem feuchten, weichen Tuch ordnungsgemäß trocken.

Reinigung des Containers und Rührwerks

Entfernen Sie den Plastikdeckel. Nehmen Sie die Gummidichtung vom Rand des Containers. Reinigen Sie den Container, das Rührwerk und die Gummidichtung mit heißem (ca. 60°C) Wasser unter Hinzugabe eines Reinigungsmittels. Die Buttermaschine sollte nun ordentlich getrocknet werden. Ist dieser Arbeitsschritt abgeschlossen, setzen Sie die Gummidichtung wieder ein, platzieren Sie das Rührwerk wieder in den Container auf die Antriebsachse. Mit der anderen Hand drücken Sie die Halterung in das Loch des Rührwerkes und drehen es im Uhrzeigersinn.

Reinigung des Plastikdeckels

Reinigen Sie den Deckel mit heißem (ca. 60°C) Wasser unter Beigabe von einem Reinigungsmittel. Für die Endreinigung verwenden sie heißes sauberes Wasser ohne Reinigungsmittel.



BEACHTEN SIE, DASS KEIN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN IN DEN MOTORANTRIEB EINDRINGEN KÖNNEN.

URSACHEN FÜR EINE LÄNGERE PROZESSDAUER

- Zu viel Rahm im Container
- Die Temperatur des Rahmes für die Butterung ist zu niedrig. Bei mehr Fettanteil im Rahm muss die Temperatur niedriger sein – und umgekehrt.
- Die Rahmvorbereitung war nicht ordnungsgemäß (Temperatur, Reifezeit, Lagerung)
- Die Milch und auch der Rahm wurden nicht ordnungsgemäß behandelt.
- Der Rahm war zu kalt.
- Die verwendete Geschwindigkeit war falsch, zu hoch bzw. zu langsam.
- Der PH-Wert (Säuregehalt) des Rahmes war zu hoch.

ERSATZTEILBESTELLUNG

Eine schnelle und ordnungsgemäße Lieferung der Ersatzteile ist nur möglich, wenn Sie uns die folgenden Daten übermitteln:

- Seriennummer der Buttermaschine
- Typ der Buttermaschine

GARANTIE

- Sollte ein Problem mit der Buttermaschine auftreten, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder an den autorisierten Service.
- Ein Garantieanspruch besteht nur bei Mängeln, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler beruhen. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate. Als Nachweis für den Garantieanspruch gilt die Rechnung bzw. die Garantiekarte des Gerätes.
- Mängel oder Störungen der Buttermaschine, die auf eine unsachgemäße Montage, Bedienung, Anschluss, Behandlung oder Reinigung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Die angegebenen Daten gelten nur dann, wenn alle Vorbedingungen der Bedienungsanleitung erfüllt sind.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE

- bei der Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- für Reparaturen von unbefugten Personen
- beim Einbau nicht origineller Ersatzteile
- bei Defekten, die auf mechanische Schläge und Flüssigkeitseindrang auf elektrische Teile beruhen.
- Ansprüche jeglicher Art, die über die vorgenannten Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.

Nachbesserungen innerhalb Garantiezeit:

Für alle Nachbesserungen innerhalb Garantiezeit brauchen Sie eine richtig ausgestellte Rechnung des Verkäufers.

	Page
General safety recommendations _____	9
Technical Specifications _____	10
Unpacking _____	10
Cream _____	10
Production of Butter _____	11
Finishing of the butter churning process _____	12
Cleaning of the Butter Churn _____	12
Reasons for too long butter production _____	13
Spare parts ordering procedure _____	13
Warranty _____	13
Warranty is not valid in following cases _____	13
Reparations in warranty time _____	13

Dear Customer!

We are sure that our butter churn will be a helpful tool and we believe, that it will serve you for a long time.

Thank you very much for trusting into MILKY.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



BEFORE INSTALLATION, PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY.



DEVICE CAN WORK ONLY WITH CLOSED AND FIXED COVER.



BEFORE YOU START WORKING, PLEASE MAKE SURE, THAT THE DRIVING GROUP IS FIXED ON THE CONTAINER.



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 ARE NOT ALLOWED TO USE THE DEVICE.



TO ENSURE PROPER FUNCTION AND OPERATION, THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MUST BE FOLLOWED. IF YOU DO NOT FOLLOW THESE PROCEDURES, IT WILL CAUSE MALFUNCTION AND DAMAGE 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



AFTER 20 MINUTES OF WORKING THE MOTOR BECOMES HOT. DON'T TOUCH IT. WAIT UNTIL THE MACHINE BECOMES COOLER.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item		Milky FJ 32
Voltage	(V/Hz)	230/50, 115/60
Motor Power	(W)	230/370, 450
Working rotation speed (RPM)		70 (1), 140 (2), 140 (1)
Recommended Capacity	(l)	6 - 12
Maximum Capacity	(l)	13
Net weight	(kg)	26
Protection Type	(ip)	23

UNPACKING

- Open the cardboard box and carefully remove the container including the cover, the pasteboard box and accessories.
- Place the container on a table or other stable surface in a clean dry working area.
- Open the other pasteboard box and remove the driving group.
- Unscrew two black colored nuts on the container and put driving group with holder on it. If connection part is not in same direction as axe of reduction gear on container, change the position of axe with rotation of mixer. Then fix driving group with black colored nuts.
- Put the cover on the container and connect the cover to the container with the fixing devices, that contact is made with the motor.
- Check to make sure the cork is on cover.
- Connect bottom valve on outlet.
- Connect upper valve on cold water.



A PROPERLY GROUNDED ELECTRICAL SOCKET IS REQUIRED TO OPERATE THIS CHURN. BASE OR TABLE MUST BE STABLE. MAKE SURE, THAT THE DRIVING GROUP IS FIXED ON THE CONTAINER.

CREAM

For producing qualitative butter, it needs adequate physical ripening. Time for optimal ripening is three days (in no case less than 1 day). Ripening temperature in summer is 5°C to 8°C (41 F to 46 F), in winter time 8°C to 10°C (46 F to 50 F). The cream can be stored in the container of the butter churn. The preparation of the cream for churning is important, because it can affect the taste, aroma and quality of the butter. Remove a quantity of skimmed milk, that the fat content of the remaining liquid is 40% to 45% fat for sweet cream and 30% to 35% fat for sour cream. Pasteurization of the cream is recommended.

PRODUCTION OF BUTTER

- The container has to be cleaned carefully and rinsed with cold water before being filled with cream. This process cools the container and creates a water film on it, which helps to prevent the butter from sticking.
- The container should be filled approximately 10%-40% of the container capacity. The cream should never cover the axe of the mixer.
- If you would like to process 14-16 liters of cream, we suggest filling the device 2 times with 7-8 liters, rather than processing it 1 time. You will receive butter with higher quality.
- The temperature of the cream should be between 12°C and 14°C (53,6F and 57F). At the lower end, the cream produces better quality butter, but takes a little bit longer to be produced. If temperature of cream is less than 14°C then the max. capacity of cream is 10 liters.

Capacity recommendations for Butter Churn

Maximum: 13 liters of cream

Minimum: 6 liters of cream

Ideal: 8 - 12 liters of cream

The cream should never cover the axe of the mixer.

- Make sure that the driving group is in the right position and fixed on container.
- Put the cover for container in the right position. Inox lamella on plexi cover must cover red safety button on driving group.
- Fasten the cover with fixing devices and make sure there is contact with the motor. Inox lamella must press on red button on driving group.
- Put on the main switch II for higher speed or I for lower speed.

Normally the production of butter takes less then 15 Minutes, but it could take a little longer or shorter. This depends on the amount of cream, fat content, temperature and other characteristics.

Butter production should not take longer than 20 minutes. If the butter production takes longer than 20 minutes, it could mean, that the cream has not been prepared properly or content of fat is less than 35 %.



THE PRODUCTION TIME OF BUTTER IS LIMITED ON MAX. 20 MINUTES. THE BOWL SHOULD BE FILLED APPROXIMATELY 10% TO 40% OF ITS VOLUME. THE CREAM SHOULD NEVER COVER AXE OF MIXER.

FINISHING THE BUTTER CHURNING PROCESS

- Normally after 15 minutes of production time, butter should be finished (buttermilk and butter in grain)
- Open the bottom valve and pour out the butter milk.
- Open upper valve and add cold water (approx. 6°C / 43F)
- Start driving group with little speed – switcher must be in position 1 – this cleans the butter
- Butter gets together from grain and heap. The butter is finished.
- Open the cover and take out the butter.
- Removal of the mixer: Hold the mixer and turn the holder of the mixer anticlockwise with the other hand. Now pull it out. The mixer can be removed.

CLEANING OF THE BUTTER CHURN

Remove the driving group from the container and put it on a clean and dry place. It is prohibited to clean the driving group with water or wet duster. Clean it with a wet and soft towel. Dry it properly.

Cleaning of the container and the mixing device

Remove the cover and take out the rubber washer from the edge of the container. Clean the container, mixer and rubber washer with hot (60°C) water by adding detergent. For the last cleaning, use hot clear water. After this process, please dry the butter churn properly.

After drying it, put back the rubber washer on the upper part of the container. Put back the mixer in the container on the driving axle with the one hand. With the other hand push mixer holder in the hole of the mixer and turn it clockwise.

Cleaning of the cover

Clean cover with hot water (60°C) by adding a detergent. For the last cleaning step, we recommend using hot clean water.



BE CAREFUL, NO WATER OR OTHER LIQUID SHOULD ENTER THE DRIVING GROUP.

REASONS FOR TOO LONG BUTTER PRODUCTION

- Too much cream in the container.
- The temperature of the cream is too low for making butter. Generally higher fat should be at a lower temperature, and lower fat should be at the higher end of the recommended temperature level.
- 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 was too old.
- The selected speed was wrong, too high or too low. The acidity (PH) of the cream was too high.

SPARE PARTS ORDERING PROCESS

Fast and reliable shipment of spare parts is only possible when you send us following information:

- Type of butter churn
- Serial number on the device (found on the type blade on the body on the driving group)

WARRANTY

- In case of trouble, please consult your salesman, dealer or call the authorized service organized by your distributor.
- Equipment is warranted to damages in material, faulty components and workmanship for a period of 12 months.
- The given technical specifications are only valid when all conditions in this operational manual are fulfilled.

WARRANTY IS NOT VALID IN FOLLOWING CASE:

- Defects of the butter churn and injuries, which result of improper assembly, use, connection or maintenance are not covered by warranty.
- if instructions for use are not considered
- if reparation is done by non-authorized personal
- if non original spare parts are built in
- damage, which is made for mechanical beat, or if water comes in the driving group.
- Other claims, which are not mentioned in above obligations of the manufacturer, especially respond – suability for personal injuries, are excluded.

Reparations in warranty time:

All repairs in warranty time can be enforced only with correctly full-filled bill from seller where this product was bought.

	Page
Consignes de sécurité _____	15
Données techniques _____	16
Déballage _____	16
Crème _____	16
Fabrication du beurre _____	17
Arrêt du processus de fabrication du beurre _____	18
Nettoyage de la machine à beurre _____	18
Causes pour une durée de processus plus longue _____	19
Commande de pièces de rechange _____	19
Garantie _____	19
Exclusions de garantie _____	19

Cher acheteur !

Merci d'avoir acheté notre machine à beurre. Nous espérons que vous en serez satisfait et qu'ils vous aideront dans votre travail. Nous serions heureux que vous recommandiez notre produit à vos amis et connaissances.

Merci de faire confiance à Milky.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE.



LA MACHINE À BEURRE NE PEUT FONCTIONNER QU'AVEC UN COUVERCLE FERMÉ ET FIXE.



ASSUREZ-VOUS QUE LE MOTEUR A ÉTÉ FIXÉ À LA MACHINE À BEURRE AVANT DE COMMENCER LE TRAVAIL.



RETIREZ LA MACHINE À BEURRE DU SECTEUR APRÈS UTILISATION ET AVANT LE NETTOYAGE.



NE RÉPAREZ PAS VOUS-MÊME LA MACHINE À BEURRE. EN CAS DE PROBLÈME OU DE DYSFONCTIONNEMENT, VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ DE VOTRE REVENDEUR.



PROTÉGEZ LE MOTEUR DE L'EAU ET DE L'HUMIDITÉ.



LES ENFANTS NE SONT PAS AUTORISÉS À TRAVAILLER AVEC LA MACHINE À BEURRE.



AFIN D'ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT ET LE BON FONCTIONNEMENT, IL EST ABSOLUMENT NÉCESSAIRE DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS À LA LETTRE. SI VOUS NE SUIVEZ PAS LES PROCÉDURES, LA MACHINE À BEURRE RISQUE DE NE PAS FONCTIONNER CORRECTEMENT OU D'ÊTRE ENDOMMAGÉE, CE DONT LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE.



EN CAS DE PANNES TECHNIQUES OU DE DYSFONCTIONNEMENTS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À UN REVENDEUR AGRÉÉ. N'ESSAYEZ PAS D'EFFECTUER VOUS-MÊME DES RÉPARATIONS.



ASSUREZ-VOUS QUE LA SORTIE EST FERMÉE.



APRÈS 20 MINUTES DE FONCTIONNEMENT, LE MOTEUR CHAUFFE. NE TOUCHEZ PAS LE MOTEUR ET ATTENDEZ QU'IL SOIT REFROIDI.

DONNÉES TECHNIQUES

Item		Milky FJ 32
Tension de fonctionnement	(V/Hz)	230/50, 115/60
Puissance du moteur	(W)	230/370, 450
Vitesse de l'agitateur		70 (1), 140 (2), 140 (1)
Quantité de remplissage recommandée	(l)	6 - 12
Net weight	(l)	13
Poids net	(kg)	26
Classe de protection	(ip)	23

DÉBALLAGE

- Ouvrez le carton et retirez soigneusement le produit avec le couvercle, le moteur et les accessoires de l'emballage.
- Placez la machine à beurre sur une table ou une surface solide dans un endroit sec et propre.
- Ouvrez l'emballage supplémentaire et retirez le moteur.
- Dévisser les deux écrous noirs de la cuve et placer l'entraînement moteur sur ces vis de fixation aut. Si la pièce de liaison n'est pas dans le même sens que l'axe d'engrenage, modifier la position de l'axe en réglant et tournant manuellement l'axe de l'agitateur. Fixer ensuite l'entraînement du moteur à l'aide des deux écrous noirs.
- Placer le couvercle sur le récipient, fixer le récipient et fixer le couvercle avec les crochets de fixation pour établir le contact du moteur.
- Vérifiez que le verrou est bien fixé au couvercle.
- Raccordez la sortie.
- Raccordez le raccord d'eau à l'alimentation en eau.



NE BRANCHEZ LA MACHINE À BEURRE QU'À DES SOURCES D'ALIMENTATION CORRECTEMENT INSTALLÉES ET MISES À LA TERRE. LE PLAN DE TRAVAIL OU LA TABLE DOIT ÊTRE STABLE. VEILLEZ TOUJOURS À CE QUE LE MOTEUR SOIT FIXÉ SUR LA CUVE.

CRÈME

Une pré-maturation de la crème est nécessaire à la production d'une crème de qualité. La durée optimale de maturation de la crème est de trois jours (en aucun cas moins d'un jour) - entre 5°C et 8°C en été et entre 8°C et 10°C en hiver. La qualité du beurre dépend beaucoup de la préparation de la crème. La crème peut être pré-pasteurisée. La crème peut mûrir dans le récipient du tonneau de beurre, l'ouverture du couvercle doit être libre. Les phases de production de la crème sont très importantes car elles déterminent le goût, l'arôme et la qualité du beurre. Retirez cette portion de lait écrémé de sorte que la teneur en matières grasses du liquide restant se situe entre 35 % et 45 % pour la crème sucrée et entre 25 % et 35 % pour la crème aigre.

FABRICATION DU BEURRE

- Nettoyez le bol à l'eau claire froide avant chaque utilisation du tonneau à beurre. Cela crée un film d'eau dans la machine à beurre, qui empêche le beurre de coller et refroidit la machine en même temps.
 - De 10 % à 40 % du volume total du contenant peut être rempli.
- La crème ne doit jamais recouvrir l'axe de l'agitateur.
- Si vous avez entre 14 et 16 litres de crème, il est conseillé de remplir la machine à beurre deux fois avec environ 8 litres au lieu de la remplir une fois avec 16 litres. Cela augmente la qualité du beurre.
 - La température ambiante doit être comprise entre 12°C et 14°C (53.6F à 57F). La température plus basse permet d'obtenir une meilleure qualité de beurre avec un temps de traitement légèrement plus long.

Quantités de remplissage pour la crème

Maximum : 13 litres
Minimum : 6 litres
Idéal : 8 - 12 litres

- Assurez-vous que l'entraînement du moteur est fixé dans la bonne position sur l'appareil.
- Fixez le couvercle dans la bonne position. La plaque d'acier sur le couvercle en plastique doit recouvrir le cran de sûreté (bouton rouge) de l'entraînement du moteur.
- Fixez le couvercle en plastique à l'aide des crochets de fixation et assurez-vous que le contact du moteur a été établi.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur ON/OFF. Un bip sonore retentit.
- Attendez quelques secondes pour que le processeur puisse vérifier toutes les fonctions. Pendant ce temps, les 3 voyants clignotent. Dès que la vérification est terminée, les voyants cessent de clignoter. La machine à beurre est maintenant prête à l'emploi.
- Sélectionnez la vitesse de travail souhaitée à l'aide de l'affichage du clavier. La position 2 (140 tr/min) ou 3 (170 tr/min) est généralement sélectionnée.
- Si la crème a une faible teneur en matières grasses, veuillez choisir une vitesse plus élevée.

La production de beurre prend normalement moins de 15 minutes. Des écarts peuvent survenir en raison de la quantité de crème, de la teneur en matière grasse, de la température de la crème, etc. et ainsi prolonger ou raccourcir le temps de traitement.

Le processus de fabrication ne doit jamais durer plus de 20 minutes environ. Des temps de production plus longs pourraient être dus à une préparation insuffisante de la crème.



**LE TEMPS DE PRODUCTION EST LIMITÉ À UN MAXIMUM DE 20 MINUTES, APRÈS QUOI LA MACHINE S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT. CELA SERT À PROTÉGER LE MOTEUR. IL EST NÉCESSAIRE D'EFFECTUER UN REDÉMARRAGE.
LE RÉCIPENT DOIT ÊTRE REMPLI AVEC ENVIRON 10%-40% DU VOLUME MAXIMUM. LA CRÈME NE DOIT JAMAIS RECOUVRIR L'AXE DE L'AGITATEUR.**

ARRÊT DU PROCESSUS DE FABRICATION DU BEURRE

- Le processus devrait être terminé après 12-15 minutes.
- Retirez l'entraînement moteur du conteneur et placez-le dans un endroit propre et sec.
- Ouvrez la sortie et relâchez le babeurre.
- Ouvrez le raccord d'eau et ajoutez de l'eau froide (env. 6°C/43F).
- Fixer la manivelle avec une vis sur l'axe supérieur.
- Tournez la manivelle de quelques tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Videz l'eau et répétez cette procédure jusqu'à ce que l'eau à vidanger soit claire.
- Ouvrez la couverture en plastique et retirez le beurre.
- Pour retirer l'agitateur : tenir l'agitateur d'une main, de l'autre tourner le support de l'agitateur dans le sens anti-horaire et le retirer. L'agitateur peut maintenant être retiré.

NETTOYAGE DE LA MACHINE À BEURRE

Retirez le moteur du conteneur et placez-le dans un endroit propre et sec.

Nettoyez le corps du moteur d'entraînement avec un chiffon doux et humide pour bien le sécher.

Nettoyage du récipient et de l'agitateur

Retirez le couvercle en plastique. Retirez le joint en caoutchouc du bord du récipient Nettoyez le récipient, l'agitateur et le joint en caoutchouc avec de l'eau chaude (env. 60°C) et un produit de nettoyage. La machine à beurre doit maintenant être séchée correctement. Une fois cette étape terminée, remplacez le joint en caoutchouc et replacez l'agitateur dans le récipient sur l'essieu moteur. Avec l'autre main, enfoncez le support dans le trou de l'agitateur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage du couvercle en plastique

Nettoyez le couvercle avec de l'eau chaude (env. 60°C) et un produit de nettoyage. Pour le nettoyage final, utilisez de l'eau chaude propre sans détergent.



NOTEZ QU'AUCUNE EAU OU AUTRE LIQUIDE NE PEUT PÉNÉTRER DANS L'ENTRAÎNEMENT MOTEUR.

CAUSES POUR UNE DURÉE DE PROCESSUS PLUS LONGUE

- Trop de crème dans le contenant
- La température de la crème pour le beurre est trop basse. Avec plus de matière grasse dans la crème, la température doit être plus basse - et vice versa.
- La préparation de la crème n'était pas correcte (température, temps de maturation, conservation).
- Le lait et la crème n'ont pas été manipulés correctement.
- La crème était trop froide.
- La vitesse utilisée était incorrecte, trop élevée ou trop lente.
- La valeur PH (acidité) de la crème était trop élevée

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Une livraison rapide et correcte des pièces de rechange n'est possible que si vous nous fournissez les données suivantes :

- Numéro de série de la machine à beurre
- Type de la machine à beurre

GARANTIE

- En cas de problème avec la machine à beurre, veuillez contacter le vendeur ou le service autorisé.
- Un droit de garantie n'existe que pour les défauts dont il peut être prouvé qu'ils sont dus à des défauts de fabrication ou de matériaux. La période de garantie est de 12 mois. La facture ou la carte de garantie de l'appareil sert de preuve du droit à la garantie.
- Les défauts ou dysfonctionnements de la machine à beurre résultant d'un montage, d'une commande, d'un raccordement, d'un nettoyage ou d'une manipulation incorrects sont exclus de la garantie.
- Les données fournies ne sont valables que si toutes les conditions préalables du mode d'emploi sont remplies.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

- le non-respect du mode d'emploi pour les réparations effectuées
- par des personnes non autorisées
- lors de l'installation de pièces de rechange non d'origine
- en raison de défauts provoqués par des chocs mécaniques et par la pénétration de liquides dans des pièces électriques.
- Toute prétention de quelque nature que ce soit allant au-delà des obligations susmentionnées, en particulier les prétentions en dommages-intérêts, est exclue.

Réparations pendant la période de garantie:

Pour toutes les réparations effectuées pendant la période de garantie, vous avez besoin d'une facture correctement établie par le vendeur.



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

