

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION



BUTTERMASCHINE FJ 100 C
BUTTER CHURN FJ 100 C
MACHINE À BEURRE FJ 100 C

230 V - Type 13278

115 V - Type 13279



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
Aufstellung _____	4
Rahm _____	4
Produktion von Butter _____	5
Beendigung des Butterungsprozesses _____	6
Reinigung der Buttermaschine _____	6
Ursachen für eine längere Prozessdauer _____	7
Ersatzteilbestellung _____	7
Garantie _____	7

Lieber Käufer!

Herzlichen Dank für den Kauf dieser Buttermaschine. Wir versichern Ihnen, dass Sie mit diesem Gerät vollauf zufrieden sein werden, vorausgesetzt, dass die Anweisungen dieser Gebrauchsanweisung in Bezug auf Gebrauch, Sorgfalt und Reinigung sorgfältig befolgt werden.

Danke für Ihr Vertrauen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



VOR GEBRAUCH LESEN SIE SORGFÄLTIG DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG.



DAS GERÄT KANN NUR BEI GESCHLOSSENEM UND FIXIERTEM DECKEL ARBEITEN.



VOR DER REINIGUNG UND NACH DEM GEBRAUCH IST DAS GERÄT AUSZUSTECKEN.



NEHMEN SIE KEINE REPARATUREN SELBSTÄNDIG VOR. IM FALLE EINER FEHLFUNKTION NEHMEN SIE MIT DEM VOM VERKÄUFER AUTORISIERTEN SERVICE KONTAKT AUF.



BESCHÜTZEN SIE DEN MOTOR VOR NÄSSE UND FEUCHTIGKEIT.



KINDER SOLLTEN DIESES GERÄT NICHT IN GEBRAUCH NEHMEN.



KINDERN IST DAS ARBEITEN MIT DER BUTTERMASCHINE UNTERSAGT.



UM EINE ORDENTLICHE FUNKTION UND ORDENTLICHEN GEBRAUCH DES GERÄTES ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN DIE ANWEISUNGEN DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG GENAUESTENS BEFOLGT WERDEN. SOLLTEN SIE DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGEN, SIND DIE FOLGEN FEHLFUNKTION UND AUCH SCHADEN AM GERÄT, WOFÜR DER HERSTELLER NICHT VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN KANN.



IM FALLE VON FEHLFUNKTIONEN KONTAKTIEREN SIE DEN AUTORISIERTEN HÄNDLER UM EINEN SERVICE. VERSUCHEN SIE NICHT SELBST DAS GERÄT ZU REPARIEREN.



VERSICHERN SIE SICH, DASS DIE VENTILE AN DEN AUSLÄSSEN IMMER GESCHLOSSEN SIND.

TECHNISCHE DATEN

Item		Buttermaschine FJ 100 C /115
Betriebsspannung	(V/Hz)	220/50, 115/60
Motorleistung	(W)	1.500
Arbeits-Umlaufgeschwindigkeit	(Upm)	45 bis 124
Arbeitskapazität	(l)	15, 50
Max. Kapazität	(l)	50
Nettogewicht	(kg)	67
Schutzklasse	(ip)	56

AUFSTELLUNG

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder einen stabilen Untergrund in einer sauberen und trockenen Umgebung.
- Kontrollieren Sie die Position der Silicondichtung – muss genau in der Ausnehmung des Deckels sein.
- Stellen Sie den Deckel auf den Behälter und befestigen Sie denselben mit den Fixierhaken am Behälter, so dass ein Kontakt mit dem Sicherheitsschalter gegeben ist.
- Verbinden Sie die Kühl- bzw. Wärmewand mit der Kühl- bzw. Wärmequelle
- Verbinden Sie das obere Ventil mit kaltem Wasser



ES IST EINE ORDENTLICH GEERDETE DOSE FÜR DIE ARBEIT DIESES GERÄTES NOTWENDIG. DIE UNTERLAGE ODER DER TISCH MÜSSEN STABIL SEIN.

RAHM

Die Vorbereitung des Rahmes für die Butterproduktion ist sehr wichtig, da diese den Geschmack, das Aroma und die Qualität der Butter beeinflussen können. Entfernen Sie die Menge Magermilch, so dass der Fettgehalt der verbleibenden Flüssigkeit bei 40 – 45 % für süßen Rahm und bei 30 – 35 % für sauren Rahm liegt. Eine Pasteurisation des Rahmes wird empfohlen.



KÜHLEN UND LAGERN SIE DEN RAHM FÜR 2 – 3 TAGE BEI 5 – 8 °C (41 F BIS 46 F) IM SOMMER ODER BEI 8 – 10°C (46 F – 50 F) IM WINTER.

PRODUKTION VON BUTTER

- Der Behälter muss sauber gereinigt und mit kaltem Wasser ausgespült werden, bevor er mit Rahm befüllt wird. Dies kühlt den Behälter und erzeugt einen Wasserfilm am Behälter, wodurch ein Kleben der Butter vermieden wird.
- Der Behälter sollte mit ca. 15% bis 40% seines Volumens mit Rahm befüllt werden. Der Rahm sollte nie die Achse des Mixers bedecken.
- Sollten Sie 51 Lt. Rahm zum Buttern haben, dann wäre es besser zweimal den Behälter mit 26 Lt. zu befüllen. Dadurch erhält man eine bessere Butterqualität.
- Die Temperatur des Rahms sollte zwischen 14° and 16 °C (55 F and 57 F) liegen. Sollte die Temperatur nicht richtig sein (unter 14 °C), dann erwärmen Sie den Rahm mittels Wasser auf das richtige Temperaturniveau.

Rahmmenge

Maximum 50 Liter

Minimum 15 Liter



WENN DIE TEMPERATUR DES RAHM NIEDRIGER ALS 10 GRAD CELSIUS IST, DANN DARF DER BEHÄLTER DER BUTTERMASCHINE MIT MAX. 45 LITER RAHM BEFÜLLT WERDEN!

Der Rahm sollte nie die Rührachse bedecken

- Stellen Sie den Deckel in die richtige Position. Die Inox Lamelle auf dem Deckel muss immer den Knopf des Sicherheitsschalters bedecken.
- Befestigen Sie den Deckel mittels der Fixierhaken und vergewissern Sie sich, dass ein Kontakt mit dem Sicherheitsschalter vorhanden ist.
- Schalten Sie den Hauptschalter (18) ein, um mit der Arbeit zu beginnen. Mit dem Schalter auf der Box können Sie die Geschwindigkeit wählen und einschalten. Das kleine Display zeigt die Geschwindigkeit an.
- Sollte der Rahm einen niederen Fettgehalt haben, dann wählen Sie am besten eine höhere Geschwindigkeit.
- Die geringe Geschwindigkeit des Rührwerkes wird normalerweise zur Reinigung der Butter verwendet.

Normalerweise dauert die Butterproduktion weniger als 20 Minuten, aber sie kann auch länger oder kürzer dauern, was auf die Menge Rahm, den Fettgehalt, Temperatur etc. zurückzuführen ist. Die Butterproduktion sollte jedoch nicht länger als 20 Minuten dauern. Sollte gegebenenfalls die Butterproduktion länger dauern, kann dies darauf zurückzuführen sein, dass der Rahm nicht entsprechend vorbereitet worden ist.



DIE DAUER DER BUTTERPRODUKTION IST AUF MAX. 20 MINUTEN ANGESETZT. DER BEHÄLTER SOLLTE MIT CA. 15 BIS 40% DES VOLUMENS MIT RAHM BEFÜLLT WERDEN. DER RAHM SOLLTE NIE DIE RÜHRACHSE BEDECKEN.

BEENDIGUNG DES BUTTERUNGSPROZESSES.

- Nach ca. 20 Minuten entsteht die Butter (Buttermilch und Butter in körniger Substanz).
- Öffnen Sie das untere Ventil und lassen Sie die Buttermilch ausfließen.
- Öffnen Sie das obere Ventil und geben Sie kaltes Wasser dazu (ca. 6-12°C), um die Butter zu reinigen.
- Stellen Sie die niedrige Geschwindigkeit ein – drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn und überprüfen Sie die Geschwindigkeit am Display.
- Die körnige Butter wird zu einer kompakten Masse. Die Butter ist fertig.
- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Butter.
- Entfernen Sie das Rührwerk: halten Sie das Rührwerk mit einer Hand und mit der anderen entfernen Sie den Fixierhaken auf der Rückseite des Gerätes. Nehmen Sie die Spindel und entfernen Sie diese soweit es notwendig ist. Wenn die Achse vom Rührwerk entfernt ist, kann auch das Rührwerk selbst herausgenommen werden.



WENN DIE ABDECKUNG WÄHREND DES ARBEITSPROZESSES GEÖFFNET WIRD, DANN STOPPT DER SICHERHEITSSCHALTER DEN VORGANG. WENN SIE DIE ABDECKUNG WIEDER SCHLIESSEN, DANN STELLEN SIE BITTE DEN SCHALTER AUF POSITION „0“ UND STARTEN ERNEUT DEN VORGANG!

REINIGUNG DER BUTTERMASCHINE

Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten und weichen Tuch. Sorgfältige Trocknung.

Reinigung des Behälters und des Rührwerkes.

Entfernen Sie den Deckel. Entnehmen Sie die Gummidichtung am Behälter. Reinigen Sie den Behälter, das Rührwerk und auch die Gummidichtung mit heißem Wasser (60°C), wobei Sie Reinigungsmittel begeben können. Für die letzte Reinigung verwenden Sie heißes klares Wasser. Darnach sollte die Buttermaschine sorgfältig getrocknet werden. Ist dies getan legen Sie die Gummidichtung wieder zurück in den Deckel. Geben Sie das Rührwerk wieder zurück auf die Getriebeachse im Behälter. Mit der anderen Hand drücken Sie die entfernbare Spindel wieder in das Loch der Getriebeachse und befestigen Sie diese mit dem Fixierhaken.

Reinigung des Deckels

Reinigen Sie den Deckel mit heißem Wasser (60°C) unter Beigabe von Reinigungsmittel. Für die letzte Reinigung verwenden Sie nur heißes klares Wasser.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEIN WASSER (ODER ANDERE FLÜSSIGKEIT) IN DEN MOTOR EINDRINGT.

URSACHEN FÜR EINE LÄNGERE PROZESSDAUER

- Zu viel Rahm im Behälter.
- Die Temperatur des Rahms war für die Butterproduktion zu niedrig. Generell gesagt sollte bei höherem Fettgehalt eine niedrigere Temperatur und bei niedrigem Fettgehalt eine höhere als die empfohlene Temperatur verwendet werden.
- Die Vorbereitung, Lagerung und das Reifen des Rahms wurde nicht korrekt vorgenommen.
- Die Milch und auch der Rahm wurden nicht sorgfältig behandelt.
- Der Rahm war zu alt.
- Die Geschwindigkeit wurde falsch gewählt, entweder zu hoch oder zu niedrig. Die Säure (PH) des Rahms war zu hoch.

ERSATZTEILBESTELLUNG

Eine schnelle und verlässliche Ersatzteillieferung kann nur vorgenommen werden, wenn folgende Informationen gegeben werden:

1. Type der Buttermaschine
2. Nummer des Gerätes, die sich auf dem Typenschild des Motors befindet.

GARANTIE

1. Im Falle eines Problems kontaktieren Sie bitte den Verkäufer oder rufen Sie den autorisierten Service an.
2. Das Gerät hat eine Gewährleistung für eine Dauer von 24 Monaten für Schäden, die am Material oder durch schlechte Verarbeitung verursacht worden sind. Als Beweis für die Garantierechte gelten die Rechnung oder die Garantiekarte.
3. Schäden am Gerät oder Verletzungen, die aus unsachgemäßer Zusammensetzung, Verwendung oder Behandlung des Gerätes resultieren, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
4. Die Garantie schließt ebenso nicht ein:
 - Getriebe, die durch Wasser- oder Milcheinfluss beschädigt wurden.
 - Hauptkabel
5. Die gegebenen technischen Spezifikationen sind nur gültig, wenn alle Bedingungen dieser Gebrauchsanleitung penibel erfüllt worden sind.
6. Andere Ansprüche, die nicht in den obigen Verpflichtungen erwähnt worden sind, insbesondere Verletzungen an Personen etc. sind von der Garantie ausgeschlossen.

	Page
General safety recommendations _____	9
Technical Specifications _____	10
Setting up _____	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

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 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.



DISCONNECT CHURN FROM ELECTRICAL OUTLET 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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Item		Milky FJ 100C/115
Operation Voltage	(V/Hz)	220/50, 115/60
Motor Power	(W)	1.500
Working rotation speed	(Upm)	45 bis 124
Working Capacity	(l)	15, 50
Max capacity	(l)	50
Net weight	(kg)	67
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



A PROPERLY GROUNDED ELECTRICAL OUTLET 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. Remove a quantity of skim milk so that the fat containing 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.



COOL AND RIPEN THE CREAM BY STORING IT FOR 2-3 DAYS AT 5 TO 8 °C (41 F TO 46 F) IN THE SUMMER OR 8 TO 10 °C (46 F TO 50 F) IN WINTER.

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 container should be filled approximately 15% to 40% of its volume.

The cream should never cover axe of mixer

- If you have 51 l cream , than it is better to fill two times with 26 l, than making one time. You get better quality of butter.
- The temperature of the cream should be between 14° and 16 °C (55 F and 57 F).
If temperature of cream in container is not right (14°C) than warm or cool the temperature of cream with water to the right level.

Quantity of Cream

Maximum 50 litre

Minimum 15 litre



IF THE TEMPERATURE OF CREAM IS LOWER THAN 10 °C, THEN MAXIMAL QUANTITY OF CREAM IN THE CONTAINER MUST NOT BE MORE THAN 44 LITERS.

The cream should never cover axe of mixer

- 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 switcher.
- Put on the main switch(18) to start to work. 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 usually used for cleaning butter

Normally the production of butter takes less then 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.



**THE PRODUCTION TIME OF BUTTER IS LIMITED ON MAX 20 MINUTES.
THE BOWL SHOULD BE FILLED APPROXIMATELY 15% TO 40% OF ITS VOLUME.
THE CREAM SHOULD NEVER COVER AXE OF MIXER.**

FINISHING THE BUTTER CHURNING PROCESS

- After approximate of 20 minutes it starts to make a butter (buttermilk and butter in grain).
- Open bottom valve and pour out the buttermilk.
- Open upper valve and add cold water (approx. 6-12 °C). Clean the butter.
- Set up small speed – turn button unclockwise 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 than the mixer can be removed.

CLEANING OF THE BUTTER CHURN

Clean the body of driving group with a wet and soft towel. Proper drying.

Cleaning of the container and the mixing device

Remove the cover. Then take the rubber washer from the edge of the container. Clean the container, mixing device and rubber washer with hot water (60 °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 rubber 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 (60° C) by adding a detergent. For the last cleaning use hot clean water.



BE CAREFUL THAT NO WATER (OR OTHER LIQUID) IS ENTERING IN 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 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 24 months against faulty components and assembly. Proof of warranty rights are either the invoice or the warranty card.
- 3.** Defects of the butter churn and injuries which result of improper assembly, use, connections or maintenance are not covered by this warranty.
- 4.** The warranty also does not cover:
 - driving units destroyed by water or milk inflow
 - mains cord
- 5.** The given technical specifications are only valid when all conditions in this operational manual are fulfilled.
- 6.** Other claims, which are not mentioned in above obligations of the manufacturer, especially responsibility for personal injuries, are excluded.

	Page
Consignes de sécurité _____	15
Données techniques _____	16
Installation _____	16
Crème _____	16
La production de beurre _____	17
Achèvement du processus de la barratage _____	18
Nettoyage de la barrate _____	18
Raisons pour une trop longue barattage _____	19
Procédure de la commande des pièces de rechange _____	19
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



AVANT D'UTILISER LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.



L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER SEULEMENT AVEC LE COUVERCLE FERMÉ ET FIXÉ.



AVANT DE NETTOYER ET APRÈS UTILISATION DÉBRANCHER LA PRISE.



NE PAS FAIRE TOUTES LES RÉPARATIONS EUX-MÊMES. DANS LE CAS D'UN DYSFONCTIONNEMENT CONTACTEZ VOUS LE SERVICE AUTORISÉ PAR LE VENDEUR.



PROTÉGER LE MOTEUR CONTRE L'HUMIDITÉ.



LES ENFANTS NE DEVRAIENT PAS AVOIR À UTILISER CET APPAREIL.



POUR GARANTIR LE BON FONCTIONNEMENT ET LA BONNE UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT, LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL DOIVENT ÊTRE STRICTEMENT RESPECTÉES. SI VOUS NE SUIVEZ PAS CES INSTRUCTIONS, DYSFONCTIONNEMENT ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL SONT LES CONSÉQUENCES, POUR LESQUELS LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT CONTACTEZ VOTRE REVENDEUR AGRÉÉ POUR UN SERVICE. NE PAS TENTER DE RÉPARER L'APPAREIL.



S'ASSURER QUE LES SOUPAPES DANS LES SORTIES.SONT TOUJOURS FERMÉES

DONNÉES TECHNIQUES

Item		Milky FJ 100C/115
Tension	(V/Hz)	220/50, 115/60
Puissance moteur	(W)	1.500
Vitesse de travail	(Upm)	45 bis 124
Capacité de travail	(l)	15, 50
Capacité maximale	(l)	50
Poids net	(kg)	67
Type de protection	(ip)	56

INSTALLATION

- Retirez l'emballage.
- Placez l'appareil sur une table ou une surface stable dans un environnement propre et sec.
- Vérifier la position du joint silicone - doit être exactement dans le creux du couvercle.
- Placez le couvercle sur le récipient et fixez la même chose avec les crochets de fixation sur le récipient, de sorte que le contact est donné avec l'interrupteur de sécurité
- connectez la paroi de refroidissement et de chauffage à la source de chaleur ou de refroidissement
- Connectez la valve supérieure avec de l'eau froide.



IL EST NÉCESSAIRE UNE PRISE DE TERRE POUR LES TRAVAUX DE CET ÉQUIPEMENT. LA BASE OU LA TABLE DOIT ÊTRE STABLE.

CRÈME

La préparation de la crème pour la production de beurre est très importante, car cela peut affecter le goût, la saveur et la qualité du beurre. Retirez la quantité de lait écrémé, de sorte que la teneur en graisse du liquide restant est à 40 - 45% pour la crème douce et à 30 - 35% pour la crème acide. La pasteurisation de la crème est recommandée.



LAISSER REFROIDIR ET STOCKER LA CRÈME PENDANT 2-3 JOURS À 5-8 ° C (41 F À 46 F) EN ÉTÉ OU À 8-10 ° C (46 F - 50 ° F) EN HIVER.

LA PRODUCTION DE BEURRE

- Le récipient doit être nettoyé et rincé à l'eau froide avant elle est remplie avec de la crème. Cette refroidit le récipient et produit un film d'eau sur container, par lequel une collage du beurre soit évitée.
- Le récipient doit être rempli avec environ 15% à 40% de son volume avec de la crème. La crème doit jamais traverser l'axe du mélangeur
- Si vous avez 51 litres crème pour barattage, alors il serait mieux deux fois pour remplir le réservoir avec 26 litres. Cela donne une meilleure qualité du beurre.
- La température de la crème doit être entre 14 ° et 16 ° C (55 F et 57 F). Si la température n'est pas correcte (au dessous de 14 ° C), puis laisser chauffer la crème avec de l'eau au correct niveau de la température

Quantité de crème
Maximum 50 Liter
Minimum 15 Liter



SI LA TEMPÉRATURE DE LA CRÈME EST INFÉRIEURE À 10 DEGRÉS CELSIUS, PUIS LE RÉCIPIENT DE LA BARATTE PEUT ÊTRE REMPLI AVEC MAX. 45 LITRE DE CRÈME!

La crème doit jamais couvrir l'arbre de l'agitateur

- Placez le couvercle en position juste. La lamelle inoxydable sur le couvercle doit toujours recouvrir le bouton de l'interrupteur de sécurité.
- Fixez le couvercle à l'aide des crochets de fixation et assurez-vous que le contact est disponible avec l'interrupteur de sécurité.
- Allumez l'interrupteur principal (18) pour commencer à travailler. Avec l'interrupteur sur la boîte, vous pouvez choisir la vitesse et la puissance. Le petit afficheur indique la vitesse.
- Si la crème a une teneur plus faible en gras, puis choisissez au mieux une vitesse supérieure.
- La faible vitesse du mélangeur est généralement utilisé pour nettoyer le beurre.

Normalement, la production de beurre prend moins de 20 minutes, mais il peut prendre plus ou moins longtemps, ce qui est dû à la quantité de crème, la teneur en grasse, la température, etc.

Cependant, la production de beurre ne devrait pas durer plus de 20 minutes. Le cas échéant, la production de beurre devrait prendre de plus, cela peut être dû au fait que la crème n'a pas été préparé correctement.



LA DURÉE DE LA PRODUCTION DE BEURRE EST LIMITÉ À MAX. 20 MINUTES. LE RÉSERVOIR DOIT ÊTRE REMPLI AVEC ENVIRON 15 À 40% DU VOLUME DE LA CRÈME. LA CRÈME DOIT JAMAIS COUVRIR L'ARBRE DE L'AGITATEUR.

ACHÈVEMENT DU PROCESSUS DE LA BARRATAGE

- Après environ 20 minutes, le beurre est formé (le babeurre et le beurre dans une substance granuleuse).
- Ouvrez la valve de fond et laissez couler le lait de beurre
- Ouvrez le robinet d'eau froide dessus pour nettoyer le beurre (environ 6-12 ° C).
- Réglez la basse vitesse - tournez le bouton dans le sens antihoraire et vérifiez la vitesse à l'écran.
- Le beurre granuleuse devient une masse compacte. Le beurre est prêt.
- Ouvrez le couvercle et retirez le beurre.
- Retirer l'agitateur: tenez l'agitateur avec une main et utilisez l'autre pour enlever les crochets de fixation à derrière de l'appareil. Tenez le fuseau et retirez-le si nécessaire. Si l'axe est retiré du mélangeur, aussi le mélangeur peut être retiré.



LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT PENDANT LE PROCESSUS DE TRAVAIL, L'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ ARRÊTE LE PROCESSUS. LORSQUE VOUS FERMEZ LE COUVERCLE, METTEZ ENSUITE L'INTERRUPTEUR SUR LA POSITION „0“ ET RECOMMENCEZ LE PROCESSUS!

NETTOYAGE DE LA BARRATE

Nettoyez le bâti moteur à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchage soigneux.

Nettoyage du récipient et l'agitateur.

Retirez le couvercle. Retirez le joint en caoutchouc sur le récipient. Nettoyez le réservoir, l'agitateur et le joint en caoutchouc avec de l'eau chaude (60 ° C), où vous pouvez donner au détergent. Pour le nettoyage final, utilisez de l'eau chaude claire. Après cela, la baratte doit être soigneusement séchée. Une fois ceci fait, vous mettez le joint en caoutchouc de nouveau dans le couvercle. Mettez l'agitateur avant de l'axe de transmission dans le récipient. Avec votre autre main, appuyez sur le fuseau amovible dans le trou de l'arbre de transmission et le fixez avec les crochets de fixation.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec de l'eau chaude (60 ° C) avec l'addition de détergent. Pour le nettoyage final, utilisez uniquement de l'eau claire chaude.



ASSUREZ-VOUS QUE RIEN D'EAU (OU AUTRE LIQUIDE) PÉNÈTRE DANS LE MOTEUR.

RAISONS POUR UNE TROP LONGUE BARATTAGE

- Trop de crème dans le récipient.
- la température de la crème est trop basse pour la production du beurre. Généralement, en doit utilisé une température plus faible que la température recommandée à une teneur de grasse plus élevée et une température plus élevée à une teneur de grasse plus faible
- La préparation, le stockage et la maturation de la crème n'a pas été faite correctement.
- Le lait et la crème n'ont pas été traités avec soin.
- La crème était trop vieux.
- La vitesse a été choisi faux, soit trop haute ou trop basse. L'acidité (pH) de la crème était trop élevée.

PROCÉDURE DE LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Un approvisionnement rapide et fiable des pièces de rechange ne peut être faite que si les informations suivantes sont fournies:

1. Type de la baratte.
2. Numéro de l'appareil qui se trouve sur la plaque signalétique du moteur.

GARANTIE

1. En cas de problème, s'il vous plaît contactez le vendeur ou appelez le service autorisé.
2. L'appareil est garanti pour une période de 24 mois pour les dommages avoir été causé par le matériel ou les malfaçons. Comme preuve de les droits de garantie s'appliquent de la facture ou par carte de garantie.
3. Les dommages à l'équipement ou des blessures résultant de composition, utilisation ou la manipulation irrégulière de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie
4. La garantie ne comprend pas:
 - Transmission qui a été endommagé par l'eau ou de l'influence de lait.
 - Câble principal
5. Les spécifications techniques indiquées ne sont valables que si toutes les conditions de ce manuel ont été soigneusement respectées.
6. Autres créances qui n'étaient pas mentionnées dans les engagements ci-dessus, notamment les blessures aux personnes, etc sont exclus de la garantie.



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

