

I DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.1 Fonction

1.1.1 1.1.1 Cette baratte à beurre est produite pour la fabrication de beurre à partir de la crème riche en matières grasses (ci-après - crème).

1.2 Spécifications

1.2.1 Capacité de la crème:

-	minimale, l	2
-	maximale, l	6

1.2.2 Capacité du conteneur, l 10

1.2.3 Vitesse du mélangeur, tr / min 1380

1.2.4 Durée de la production du beurre, min à partir de 8 à 30

1.2.5 Capacité du beurre, % à partir de 35 à 50

1.2.6 Mode de fonctionnement:

-	Temps maximum d'un démarrage, min	30
-	Pause minimale, min	30

1.2.7 Puissance, W 260

1.2.8 Tension, V / Hz 220 ± 10 % /

50

1.2.9 Dimensions totales:

-	diamètre	...284
-	hauteur	551

1.2.10 Poids, kg 5.8

1.2.11 Limite de consommation, années 5

1.3 Une livraison contient

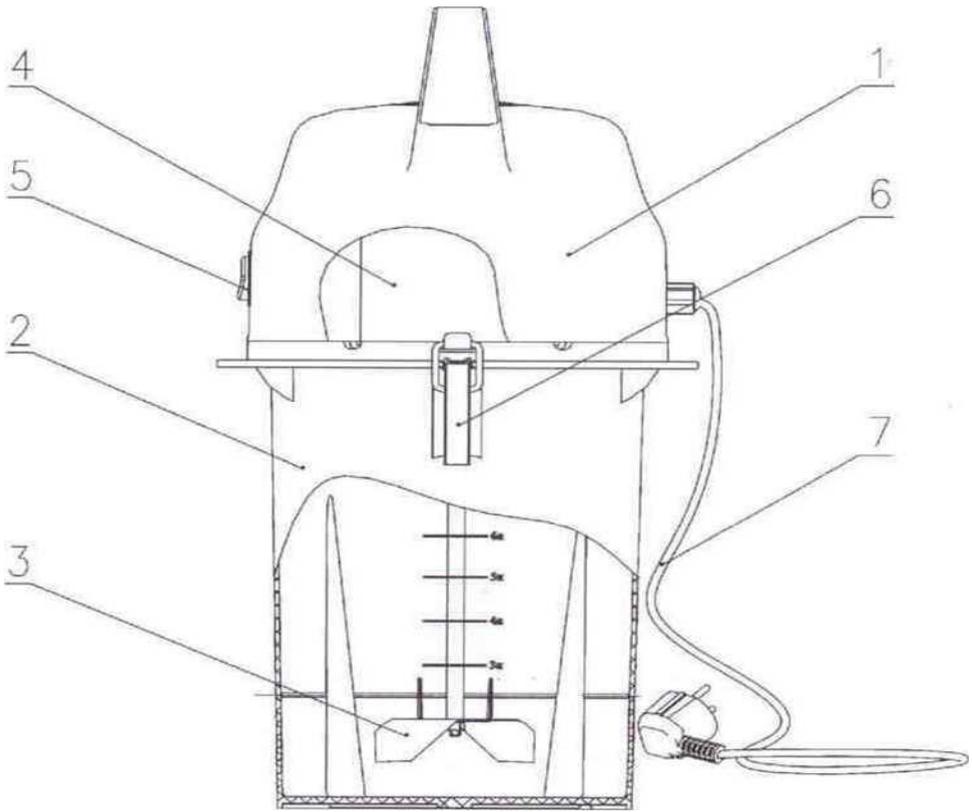
Détails montrés sur l'image 1.

1.4 Ensemble complet

Baratte à beurre - I.

Manuel - 1.

Boîte - I.



1 - entraînement électrique; 2 - récipient; 3 - mélangeur; 4 - moteur avec condenseur; 5 - interrupteur; 6 - fixateur; 7 - cordon d'alimentation

Image 1 - Vue générale de la baratte à beurre

2.1 Utilisation des limites

Vérifiez les limites d'utilisation avant d'utiliser la baratte à beurre. Le non-respect de ces recommandations peut endommager la baratte à beurre.

2.1.1 Observer les prochaines recommandations:

- Ne laissez pas la baratte de beurre de travail seul et garder hors de portée des enfants:

ATTENTION:

- N'utilisez pas la baratte à beurre si la tension est supérieure à 242 V;
- Ne pas utiliser la baratte à beurre dans une pièce à forte humidité, inférieure à 80%;
- Ne fermez pas les trous de ventilation du lecteur pendant que la baratte à beurre fonctionne;
- Ne commencez pas à dissimuler la baratte à beurre s'il ne s'est pas complètement arrêté;
- Ne pas assembler, démonter, entretenir et réparer la baratte à beurre si le cordon d'alimentation est connecté à l'électricité;
- Ne retournez pas et ne pliez pas la baratte à beurre pendant qu'elle fonctionne;
- Éteignez la baratte à beurre et débranchez-la immédiatement de l'électricité si vous détectez un dysfonctionnement (étincelles, odeur, fumée).

2.1.2 Observez les recommandations suivantes pour la longue durée de conservation de la baratte à beurre:

ATTENTION

- N'utilisez pas la baratte à beurre si la tension est inférieure à 198 V;
- N'utilisez pas la baratte à beurre si le lecteur n'est pas réparé;
- N'utilisez pas la baratte à beurre si le volume de crème est plus ou moins que recommandé;
- N'utilisez pas la baratte à beurre à un cycle plus de 30 minutes et ne faites pas la pause moins de 30 minutes;
- N'utilisez pas la baratte à beurre si un bruit ou une vibration étrange a été détecté;
- Ne connectez pas la baratte à beurre à l'électricité si l'isolation du cordon ou la fiche est endommagée ou si l'interrupteur est en position ON;
- Ne connectez pas la baratte de beurre à l'électricité si elle n'est pas assemblée;

- Ne débranchez pas la baratte à beurre de l'électricité si l'interrupteur est toujours en position ON;
- Ne versez pas l'eau à une température de 80 C dans un récipient;
- Ne laissez pas l'eau pénétrer sur le moteur électrique pendant que vous lavez le lecteur.

2.2 Préparation à l'utilisation

2.2.1 La baratte à beurre est assemblée à l'intérieur de la boîte (image 1).

2.2.2 Après avoir ouvert la boîte:

- Démontez l'entraînement électrique;
- Lavez le récipient avec une solution de soude à 2% puis le lavez à l'eau claire et le séchez;
- Essuyez l'entraînement électrique avec une serviette qui était mouillée par une solution de soude à 2% et séchez-la ensuite.
- Le bloc d'entraînement électrique doit être fixé par deux fixateurs.

2.2 Démarrage

Préparation de la crème avant le barattage:

2.2.1 Si vous utilisez la crème fraîche obtenue après séparation avec une teneur en matières grasses de 32... 37%, pasteurisez-la et refroidissez-la à 4 - 7 C pendant 5 - 7 heures. Réchauffez ensuite doucement la crème jusqu'à 13 - 15 C pendant 40 - 60 minutes. Vous pouvez le faire si vous mettez le récipient avec de la crème dans le bassin avec de l'eau à une température ne dépassant pas 27 ° C (mélangez la crème 2-3 fois toutes les 5 minutes). Vous pouvez également laisser la crème à température ambiante pendant 3 - 4 heures et les mélanger périodiquement.

2.2.2 Si vous avez obtenu votre crème sans séparateur de crème (crème avec une teneur en matières grasses d'au moins 25%), ne la traitez pas conformément à la clause 2.3.1. Barattez-le pendant qu'il est cru. Le beurre aura un goût aigre. La température de barattage est de 10 à 15 C. Si la crème est trop grasse, mélangez-la avec du lait pour la rendre fluide. Ne tournez pas la crème que vous avez achetée au supermarché, sa teneur en matières grasses peut être trop faible.

2.2.3 Mettez la crème préparée dans la baratte à beurre, la charge maximale est de 6 litres, la charge minimale est de 2 litres. Allumez ensuite la baratte à beurre. Pendant le barattage, vous obtiendrez le grain de beurre et le lait de beurre.

0599110100 PΘ

2.2.1 Après 8 minutes de barattage, vérifiez l'état du beurre toutes les 30 secondes. Pour ce faire, éteignez le baratte à beurre, débranchez-le de l'électricité et démontez l'entraînement électrique. Si le grain de beurre s'est réuni en une masse homogène et que le lait de beurre a une couleur blanc transparent, le beurre est prêt. Sinon, poursuivez le processus.

2.2.2 Si le processus de fabrication du beurre est terminé, il faut:

- Éteignez le baratte à beurre;
- Débranchez-le de l'électricité;
- Démontez le lecteur du conteneur;
 - Versez le lait de beurre et lavez le beurre plusieurs fois à l'eau froide et retirez le reste de lait de beurre du beurre.

3 ENTRETIEN

3.1 La longue durée de conservation et le bon fonctionnement de la baratte à beurre dépendent d'un entretien correct conformément aux recommandations de ce manuel.

3.2 N'endommagez pas les parties de la baratte à beurre. Gardez les détails en plastique du beurre à l'abri des solvants actifs et de tout objet dont la température est supérieure à 80 C.

3.3 Laver les surfaces sales de la baratte à beurre avec un chiffon doux et une solution de soude ou de savon à 0,5-2%. N'utilisez pas de sable ou de brosse métallique.

3.4 Gardez l'eau à l'écart des orifices de ventilation sur le dessus de l'entraînement électrique.

3.5 Lubrifiez la tige et le mélangeur de la baratte à beurre par de la vaseline technique si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.

3.6 Les roulements ont une durée de vie suffisante. Ne les lubrifiez pas.

4 RÉPARATION

4.1 La réparation doit être effectuée uniquement par le centre de service.

4.2 La liste des dysfonctionnements possibles et les méthodes de leur élimination sont indiquées dans le tableau 2.

Dysfonctionnements possibles	Reason possible	Comment résoudre
Le baratte à beurre est connecté à l'électricité mais le baratte à beurre ne fonctionne pas	Pas de tension	Doit être réparé dans un centre de service
	Le cordon est endommagé	
	Le circuit à l'intérieur du moteur ou du condensateur est cassé	
Le moteur tourne mais l'entraînement électrique n'est pas	Le moteur est cassé	

3 GARANTIE

3.1 La période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat.

3.2 Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée de l'utilisateur.