

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION

es NOTICE D'UTILISATION



Symbolfotos | Sample images | Photos symbolique | imágenes ilustrativas

BUTTERMASCHINE FJ 10
BUTTER CHURN FJ 10
MACHINE À BEURRE FJ 10
MANTEQUERA FJ 10



230 V - Type 13208 | 115 V - Type 13208-115
Handbetrieb/manual operation- Type 13208H



JANSCHITZ GmbH | Industriepark Süd B12 | 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
Installation des Geräts _____	4
Rahm _____	4
Butterherstellung _____	4 - 5
Reinigung der Buttermaschine _____	5
Gewährleistung _____	5

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 SICHERHEITSHINWEISE

Um die einwandfreie Funktion und den sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch genau befolgt werden. Wenn Sie diese Vorgehensweisen nicht einhalten, kann dies sowohl zu Fehlfunktionen und Schäden am Gerät führen, als auch zu Verletzungen an Personen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.



LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER INSTALLATION SORGFÄLTIG DURCH.



DAS GERÄT DARF NUR MIT GESCHLOSSENEM UND FEST VERRIEGELTEM DECKEL BETRIEBEN WERDEN.



TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VOM STROMNETZ, WENN ES UNBEAUFICHTIGT BLEIBT SOWIE VOR DEM ZUSAMMENBAU, ZERLEGEN ODER REINIGEN.



SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND TRENNEN SIE ES VOM STROMNETZ, BEVOR SIE ZUBEHÖR WECHSELN ODER SICH BEWEGLICHEN TEILEN NÄHERN.



REPARIEREN SIE DAS GERÄT NICHT SELBST; RUFEN SIE IM STÖRUNGSFALL DEN AUTORISIERTEN SERVICE IHRES HÄNDLERS/VERTRIEBSPARTNERS.



SCHÜTZEN SIE DIE ANTRIEBSEINHEIT VOR WASSER UND FEUCHTIGKEIT, INSBESONDERE BEI DER REINIGUNG.



GERÄTE DÜRFEN VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MIT MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS NICHT VERWENDET WERDEN, AUSSER WENN SIE BEAUFICHTIGT WERDEN ODER EINE EINWEISUNG IN DEN SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTS ERHALTEN HABEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.



WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST, MUSS ES VOM HERSTELLER, SEINEM KUNDENDIENST ODER EINER ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN PERSON ERSETZT WERDEN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN.



IM FALLE EINER STÖRUNG TRENNEN SIE DAS GERÄT VOM STROMNETZ UND WENDEN SIE SICH AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.



STELLEN SIE SICHER, DASS DAS VENTIL AM AUSLAUF VOR DEM BEFÜLLEN GESCHLOSSEN IST.



ACHTUNG! - NACH LÄNGEREM BETRIEB KANN DER MOTOR HEISS WERDEN.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE BUTTERHERSTELLUNG ZU VERWENDEN.

TECHNISCHE DATEN

Spezifikationen	Buttermaschine FJ 10	
Betriebsspannung	(V/Hz)	230/50, 120/60
Motorleistung	(W)	550
Rührwerkgeschwindigkeit	(rpm)	30, 60, 90, 150
Aufnahmefähigkeit	(l)	1 - 3,5
Nettogewicht	(kg)	8,2
Schutzklasse	(IP)	23

INSTALLATION DES GERÄTES

Entfernen Sie zunächst das Gerät vom Verpackungsmaterial und stellen Sie es auf eine ebene, stabile Fläche. Als erstes montieren Sie das innenliegende Rührwerk, indem Sie es in den dafür vorgesehenen Halter einlegen. Dabei kann es notwendig sein, die Antriebswelle nach außen zu drücken. Anschließend nehmen Sie die beiliegende Antriebseinheit (Motor/Kurbel) und setzen Sie diese auf die dafür vorgesehene Aufnahme. Bitte beachten Sie die Position der Antriebsachse! Achten Sie darauf, dass der Auslass des Containers vor Befüllung verschlossen ist. Der Container kann nun mit Rahm befüllt werden (max. 3,8 Liter). **Folgendes gilt nur für die elektrische Ausführung:** Bringen Sie den Deckel so an, dass der Metallbügel den Sicherheitsschalter an der Antriebseinheit betätigt. Schließen Sie nun das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

RAHM

Zur Qualitätsbutterherstellung ist die Vorreifung des Rahms erforderlich. Die optimale Reifedauer beträgt ca. 3 Tage (keinesfalls weniger als 1 Tag) bei einer Temperatur von 5° - 8° C im Sommer und 8° - 10° im Winter. Die Butterqualität hängt sehr stark von der Vorbereitung des Rahms ab. Der Rahm kann auch pasteurisiert werden. Eine Reifung ist auch im Container möglich, dabei soll aber die Deckelöffnung frei sein (Entfernen der Gummikappe).

BUTTERHERSTELLUNG

Vor jedem Gebrauch des Geräts ist dieses sorgfältig mit kaltem Wasser zu reinigen. Den Container wie folgt befüllen:

- Normale Füllmenge: 1-3,5 l Rahm
- Maximale Füllmenge: 3,8 l Rahm

Achtung: Die Maschine darf nicht ohne Deckel betrieben werden!

Zur Butterherstellung sollte die Rahmtemperatur idealerweise zwischen 12° und 15° C liegen. Am Beginn der Butterherstellung (Schlagen des Rahms) sollte eine höhere Drehzahl, ca. 90-150 rpm bzw. (Stufe 3 oder 4 Motorvariante) gewählt werden. Sobald sich die Rahmkonsistenz festigt (Knödelbildung), die Drehzahl verringert werden, ca. 30-60 rpm bzw. Stufe 2 oder 1 (Motorvariante). So wird die Butter geknetet. Der gesamte Prozess der Butterherstellung dauert bei richtigem Reifegrad des Rahms ca. 20 Minuten. Nach Beendigung kann die Buttermilch abgelassen werden (Entfernen des Auslass-Stöpsels). Durch das Zugeben von kaltem Wasser durch die Deckelöffnung kann die Butter gewaschen werden. Dazu den Motor auf Stufe 2 oder 1 stellen bzw. Drehzahl auf 30-60 rpm verringern. Dieser Waschvorgang kann mehrmals wiederholt werden. Sobald die Butter fertig ist, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden (Stecker ziehen).

Danach ist wie folgt vorzugehen:

1. Deckel abnehmen
2. Antriebseinheit entfernen
3. Rührwerk entfernen
Dabei in Richtung der Motoraufnahme schieben und danach entnehmen
4. Butter entnehmen
5. Gerät reinigen

Wenn die Butter nicht in der vorgesehenen Zeiteinheit gewonnen wird, Gründe:

- Zuviel Rahm im Container
- Falsche Rahmtemperatur
- Falscher Reifegrad
- Zu geringer Fettgehalt des Rahms

REINIGUNG DER BUTTERMASCHINE

Der Container sowie der Deckel wird mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel (nicht alkalisch) vorsichtig gereinigt.

Die Antriebseinheit (Motor) darf nur mit einem feuchten Tuch sauber gemacht und anschließend trocken gewischt werden –

Achtung: Motor niemals unter fließendem Wasser reinigen!

Vorsicht: Die zu reinigenden Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

GEWÄHRLEISTUNG

Für das Gerät wird eine Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler für einen Zeitraum von 12 Monaten gewährt. Als Nachweis der Garantieansprüche gelten entweder die Rechnung oder die Garantiekarte.

Unsere Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts bzw. von Teilen davon, jedoch nur dann, wenn diese innerhalb von 12 Monaten nach Rechnungsdatum und unserer Prüfung als defekt festgestellt werden.

Die Garantie umfasst nicht:

- Defekte am Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung
- Wartung/Service durch nicht autorisiertes Personal
- Verwendung nicht originaler Teile
- Antriebseinheiten, die durch das Eindringen von Wasser oder Milch beschädigt wurden
- Defekte durch Stöße/Schlageinwirkungen

Defekte oder Schäden am Gerät, die durch unsachgemäße Montage, Bedienung und Verwendung entstehen, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Die angegebenen technischen Spezifikationen gelten nur, wenn alle Bedingungen in dieser Bedienungsanleitung erfüllt sind. Weitere Ansprüche, die nicht in den oben genannten Verpflichtungen des Herstellers aufgeführt sind – insbesondere eine Haftung für Personenschäden – sind ausgeschlossen.

Vielen Dank, dass Sie unsere Buttermaschine gekauft haben. Wir sind sicher, dass Sie unsere Buttermaschine als hilfreiches und langlebiges Arbeitsgerät einsetzen werden. Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

	Page
General safety recommendations _____	7
Technical Specifications _____	8
Installation of the Butter Churn _____	8
Cream _____	8
Production of Butter _____	8 - 9
Cleaning of the Butter Churn _____	9
Warranty _____	9

Dear Customer,

thank you very much for choosing our butter machine.

We assure you of complete satisfaction, provided that you carefully follow the operating instructions regarding use, maintenance, and cleaning.

Thank you for your trust!

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure proper functioning and safe operation, the instructions in this manual must be followed precisely. Failure to comply with these procedures may result in malfunctions and damage to the machine, as well as personal injury, for which the manufacturer accepts no liability.



READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLATION.



THE MACHINE MAY ONLY BE OPERATED WITH THE LID CLOSED AND SECURELY LOCKED.



ALWAYS DISCONNECT THE MACHINE FROM THE POWER SUPPLY WHEN IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLY, DISASSEMBLY, OR CLEANING.



SWITCH OFF THE MACHINE AND DISCONNECT IT FROM THE POWER SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR APPROACHING MOVING PARTS.



DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE MACHINE YOURSELF; IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE OF YOUR DEALER/ DISTRIBUTION PARTNER.



PROTECT THE DRIVE UNIT FROM WATER AND MOISTURE, ESPECIALLY DURING CLEANING.



THIS MACHINE MUST NOT BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR HAVE BEEN INSTRUCTED IN THE SAFE USE OF THE MACHINE AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE MACHINE.



IF THE POWER SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS CUSTOMER SERVICE, OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON IN ORDER TO AVOID HAZARDS.



IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, DISCONNECT THE MACHINE FROM THE POWER SUPPLY AND CONTACT THE AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE.



ENSURE THAT THE OUTLET VALVE IS CLOSED BEFORE FILLING.



CAUTION! – THE MOTOR MAY BECOME HOT AFTER PROLONGED OPERATION.



THIS MACHINE IS INTENDED FOR BUTTER PRODUCTION ONLY.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications		Butter Churn FJ 10
Operating voltage	(V/Hz)	230/50, 120/60
Motor power	(W)	550
Rotation speed	(rpm)	30, 60, 90, 150
Recommended Capacity	(l)	1 - 3,5
Net weight	(kg)	8,2
Protection type	(IP)	23

INSTALLATION OF THE BUTTER CHURN

First remove the machine from the packaging material and place it on a flat, stable surface. First, install the internal agitator by placing it into the designated holder. It may be necessary to push the drive shaft outward to do so. Then take the supplied drive unit (motor/crank) and mount it onto the designated support. Please pay attention to the position of the drive shaft! Ensure that the outlet of the container is closed before filling. The container can now be filled with cream (max. 3.8 liters). **The following applies only to the electric version:** Attach the lid so that the metal bracket actuates the safety switch on the drive unit. Now connect the machine to the power supply. The machine is now ready for operation.

CREAM

For the production of high-quality butter, pre-ripening of the cream is required. The optimal ripening time is approximately 3 days (in no case less than 1 day) at a temperature of 5–8 °C in summer and 8–10 °C in winter. The quality of the butter depends greatly on the preparation of the cream. The cream may also be pasteurized. Ripening can also take place in the container; however, the lid opening must remain unobstructed (remove the rubber cap).

BUTTER PRODUCTION

Before each use, the machine must be thoroughly cleaned with cold water.

Fill the container as follows:

- Normal filling quantity: 1–3.5 liters of cream
- Maximum filling quantity: 3.8 liters of cream

Warning: The machine must not be operated without the lid!

For butter production, the cream temperature should ideally be between 12 °C and 15 °C. At the beginning of the butter-making process (churning the cream), a higher speed should be selected, approx. 90–150 rpm or level 3 or 4 (motor version). As soon as the cream consistency thickens (formation of lumps), the speed should be reduced to approx. 30–60 rpm or level 2 or 1 (motor version). This allows the butter to be kneaded.

The entire butter-making process takes approximately 20 minutes if the cream has the correct degree of ripeness. After completion, the buttermilk can be drained (by removing the outlet plug). By adding cold water through the lid opening, the butter can be washed. For this purpose, set the motor to level 2 or 1 or reduce the speed to 30–60 rpm.

This washing process can be repeated several times. Once the butter is ready, the machine must be disconnected from the power supply (unplugged).

Proceed as follows:

1. Remove the lid
2. Remove the drive unit
3. Remove the agitator
Push it in the direction of the motor mount and then remove it
4. Remove the butter
5. Clean the butter churn

If the butter is not produced within the specified time, possible reasons are:

- Too much cream in the container
- Incorrect cream temperature
- Incorrect degree of ripeness
- Cream with too low fat content

CLEANING THE BUTTER CHURN

The container and the lid must be carefully cleaned with warm water and a mild (non-alkaline) detergent.

The drive unit (motor) may only be cleaned with a damp cloth and must then be wiped dry

Warning: never clean the motor under running water!

Caution: The parts to be cleaned are not dishwasher-safe!

WARRANTY

The machine is covered by a warranty against defects in materials and workmanship for a period of 12 months. Proof of warranty claims must be provided by either the invoice or the warranty card.

Our obligation under this warranty is limited to the repair or replacement of the machine or parts thereof, provided that these are found to be defective within 12 months from the invoice date and upon our inspection.

The warranty does not cover:

- Defects caused by improper use of the machine
- Maintenance/service carried out by unauthorized personnel
- Use of non-original parts
- Drive units damaged by the ingress of water or milk
- Defects caused by impact or mechanical shock

Defects or damage to the machine resulting from improper assembly, operation, or use are excluded from this warranty.

The stated technical specifications apply only if all conditions outlined in this operating manual are met. Any further claims not specified in the manufacturer's obligations above—particularly liability for personal injury—are excluded.

Thank you for purchasing our butter machine. We are confident that you will find it to be a useful and durable piece of equipment.

	Page
Consignes de sécurité _____	11
Données techniques _____	12
Installation de l'appareil _____	12
Crème _____	12
Fabrication du beurre _____	12 - 13
Nettoyage de la machine à beurre _____	13
Garantie _____	13

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre baratte à beurre.

Nous vous garantissons une entière satisfaction, à condition de suivre attentivement les instructions du présent manuel concernant l'utilisation, l'entretien et le nettoyage.

Merci pour votre confiance !

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Afin de garantir un fonctionnement correct et une utilisation en toute sécurité, les instructions de ce manuel doivent être strictement respectées. Le non-respect de ces procédures peut entraîner des dysfonctionnements et des dommages à la machine, ainsi que des blessures corporelles, pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.



LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT L'INSTALLATION.



LA MACHINE NE DOIT ÊTRE UTILISÉE QU'AVEC LE COUVERCLE FERMÉ ET CORRECTEMENT VERROUILLÉ.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA MACHINE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE LORSQU'ELLE EST LAISSÉE SANS SURVEILLANCE AINSI QU'AVANT TOUT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE.



ÉTEIGNEZ LA MACHINE ET DÉBRANCHEZ-LA DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE CHANGER DES ACCESSOIRES OU D'APPROCHER DES PIÈCES EN MOUVEMENT.



NE RÉPAREZ PAS LA MACHINE VOUS-MÊME ; EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ DE VOTRE REVENDEUR/DISTRIBUTEUR.



PROTÉGEZ L'UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT CONTRE L'EAU ET L'HUMIDITÉ, EN PARTICULIER LORS DU NETTOYAGE.



LES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, NE DOIVENT PAS UTILISER CETTE MACHINE, SAUF SI ELLES SONT SURVEILLÉES OU ONT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÛRE DE LA MACHINE ET COMPRENNENT LES RISQUES ASSOCIÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC LA MACHINE.



SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ LA MACHINE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



ASSUREZ-VOUS QUE LA VANNE DE SORTIE EST FERMÉE AVANT LE REMPLISSAGE.



ATTENTION ! - LE MOTEUR PEUT DEVENIR CHAUD APRÈS UN FONCTIONNEMENT PROLONGÉ.



CETTE MACHINE EST DESTINÉE EXCLUSIVEMENT À LA FABRICATION DE BEURRE.

DONNÉES TECHNIQUES

Spécifications		Butter Churn FJ 10
Tension de fonctionnement	(V/Hz)	230/50, 120/60
Puissance du moteur	(W)	550
Vitesse de l'agitateur	(rpm)	30, 60, 90, 150
Capacité d'absorption	(l)	1 - 3,5
Poids net	(kg)	8,2
Classe de protection	(IP)	23

INSTALLATION DE LA MACHINE

Retirez d'abord la machine de son emballage et placez-la sur une surface plane et stable. Commencez par monter l'agitateur interne en le plaçant dans le support prévu à cet effet. Il peut être nécessaire de pousser l'arbre d'entraînement vers l'extérieur. Ensuite, prenez l'unité d'entraînement fournie (moteur/manivelle) et installez-la sur le support prévu. Veuillez prêter attention à la position de l'axe d'entraînement ! Assurez-vous que la sortie du récipient est fermée avant le remplissage. Le récipient peut maintenant être rempli de crème (max. 3,8 litres). **Ce qui suit s'applique uniquement à la version électrique:** placez le couvercle de manière à ce que l'étrier métallique actionne le contacteur de sécurité de l'unité d'entraînement. Raccordez ensuite la machine au réseau électrique. La machine est maintenant prête à fonctionner.

CRÈME

Pour la production de beurre de haute qualité, une maturation préalable de la crème est nécessaire. La durée de maturation optimale est d'environ 3 jours (en aucun cas moins d'un jour) à une température de 5-8 °C en été et de 8-10 °C en hiver. La qualité du beurre dépend fortement de la préparation de la crème. La crème peut également être pasteurisée. La maturation peut également avoir lieu dans le récipient ; toutefois, l'ouverture du couvercle doit rester libre (retirer le bouchon en caoutchouc).

PRODUCTION DE BEURRE

Avant chaque utilisation, la machine doit être soigneusement nettoyée à l'eau froide. Remplissez le récipient comme suit:

- Quantité normale : 1-3,5 litres de crème
- Quantité maximale : 3,8 litres de crème

Attention: La machine ne doit pas être utilisée sans couvercle!

Pour la fabrication du beurre, la température de la crème doit idéalement se situer entre 12 °C et 15 °C. Au début du processus de fabrication du beurre (barattage de la crème), une vitesse plus élevée doit être sélectionnée, env. 90-150 tr/min ou niveau 3 ou 4 (version moteur). Dès que la consistance de la crème s'épaissit (formation de grumeaux), la vitesse doit être réduite à env. 30-60 tr/min ou niveau 2 ou 1 (version moteur). Cela permet de malaxer le beurre. L'ensemble du processus dure environ 20 minutes si la crème présente le bon degré de maturation. Une fois terminé, le babeurre peut être évacué (en retirant le bouchon de sortie). En ajoutant de l'eau froide par l'ouverture du couvercle, le beurre peut être lavé. Pour cela, régler le moteur sur le niveau 2 ou 1 ou réduire la vitesse à 30-60 tr/min. Ce processus de lavage peut être répété plusieurs fois. Une fois le beurre prêt, la machine doit être débranchée du réseau électrique.

Procédez comme suit:

1. Retirer le couvercle
2. Retirer l'unité d'entraînement
3. Retirer l'agitateur
Le pousser vers le support moteur puis le retirer
4. Retirer le beurre
5. Nettoyer la machine

Si le beurre ne se forme pas dans le temps prévu, les causes possibles sont:

- Trop de crème dans le récipient
- Température de la crème incorrecte
- Degré de maturation incorrect
- Teneur en matière grasse insuffisante

NETTOYAGE DE LA BARATTE À BEURRE

Le récipient et le couvercle doivent être soigneusement nettoyés à l'eau tiède avec un détergent doux (non alcalin). L'unité d'entraînement (moteur) doit être nettoyée uniquement avec un chiffon humide, puis essuyée avec un chiffon sec –

Attention: ne jamais nettoyer le moteur sous l'eau courante!

Attention: Les pièces à nettoyer ne passent pas au lave-vaisselle.

GARANTIE

La machine est couverte par une garantie contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une durée de 12 mois. La preuve des droits à la garantie doit être fournie soit par la facture, soit par la carte de garantie.

Notre obligation au titre de cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement de la machine ou de ses composants, à condition que ceux-ci soient reconnus défectueux dans un délai de 12 mois à compter de la date de facturation et après notre inspection.

La garantie ne couvre pas:

- Les défauts dus à une utilisation incorrecte de la machine
- L'entretien/le service effectué par du personnel non autorisé
- L'utilisation de pièces non d'origine
- Les unités d'entraînement endommagées par la pénétration d'eau ou de lait
- Les défauts causés par des chocs ou des impacts

Les défauts ou dommages résultant d'un montage, d'une utilisation ou d'une manipulation incorrects sont exclus de cette garantie.

Les spécifications techniques indiquées ne sont valables que si toutes les conditions de ce manuel d'utilisation sont respectées. Toute autre réclamation non mentionnée dans les obligations du fabricant ci-dessus – notamment toute responsabilité pour dommages corporels – est exclue.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre baratte à beurre. Nous sommes convaincus que vous utiliserez notre machine comme un équipement utile et durable.

Merci pour votre confiance!

	Seite
Recomendaciones generales de seguridad _____	15
Especificaciones técnicas _____	16
Instalación de la máquina _____	16
Crema _____	16
Producción de mantequilla _____	16-17
Limpieza de la mantequera _____	17
Garantía _____	17

Estimado cliente:

Muchas gracias por haber elegido nuestra mantequera.

Le garantizamos una total satisfacción, siempre que siga cuidadosamente las instrucciones de este manual en cuanto a uso, mantenimiento y limpieza.

¡Gracias por su confianza!

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Para garantizar un funcionamiento correcto y un uso seguro, las instrucciones de este manual deben seguirse estrictamente. El incumplimiento de estos procedimientos puede provocar fallos de funcionamiento y daños en la máquina, así como lesiones personales, por las cuales el fabricante no se hace responsable.



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE LA INSTALACIÓN.



LA MÁQUINA SOLO DEBE UTILIZARSE CON LA TAPA CERRADA Y CORRECTAMENTE BLOQUEADA.



DESCONECTE SIEMPRE LA MÁQUINA DE LA RED ELÉCTRICA CUANDO SE DEJE SIN SUPERVISIÓN, ASÍ COMO ANTES DEL MONTAJE, DESMONTAJE O LIMPIEZA.



APAGUE LA MÁQUINA Y DESCONÉCTELA DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE CAMBIAR ACCESORIOS O ACERCARSE A PARTES EN MOVIMIENTO.



NO REPARE LA MÁQUINA POR SU CUENTA; EN CASO DE AVERÍA, CONTACTE CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE SU DISTRIBUIDOR.



PROTEJA LA UNIDAD DE ACCIONAMIENTO CONTRA EL AGUA Y LA HUMEDAD, ESPECIALMENTE DURANTE LA LIMPIEZA.



LAS PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, NO DEBEN UTILIZAR ESTA MÁQUINA, A MENOS QUE ESTÉN BAJO SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO INSTRUCCIONES SOBRE EL USO SEGURO DE LA MÁQUINA Y COMPRENDAN LOS RIESGOS ASOCIADOS. LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON LA MÁQUINA.



SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO TÉCNICO O UNA PERSONA CON CUALIFICACIÓN SIMILAR PARA EVITAR PELIGROS.



EN CASO DE AVERÍA, DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA RED ELÉCTRICA Y CONTACTE CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO.



ASEGÚRESE DE QUE LA VÁLVULA DE SALIDA ESTÉ CERRADA ANTES DE LLENAR.



¡ATENCIÓN! – EL MOTOR PUEDE CALENTARSE DESPUÉS DE UN FUNCIONAMIENTO PROLONGADO.



ESTA MÁQUINA ESTÁ DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A LA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones		Mantquera FJ 10
Tensión [V/Hz] 230/50 , 120/60	(V/Hz)	230/50, 120/60
Potencia del motor [W] 550	(W)	550
Velocidad de rotación 30, 60, 90, 150	(rpm)	30, 60, 90, 150
Capacidad recomendada [l] 1-3, 5	(l)	1 - 3,5
Peso neto (Kg) 8,2	(kg)	8,2
Tipo de protección de la caja eléctrica (ip) 23	(IP)	23

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

Retire primero la máquina del material de embalaje y colóquela sobre una superficie plana y estable. En primer lugar, monte el agitador interno colocándolo en el soporte previsto para ello. Puede ser necesario empujar el eje de accionamiento hacia afuera. A continuación, tome la unidad de accionamiento incluida (motor/manivela) y colóquela en el soporte previsto. ¡Preste atención a la posición del eje de accionamiento! Asegúrese de que la salida del recipiente esté cerrada antes de llenarlo. El recipiente puede ahora llenarse con nata (máx. 3,8 litros). **Lo siguiente se aplica únicamente a la versión eléctrica:** coloque la tapa de modo que el soporte metálico accione el interruptor de seguridad de la unidad de accionamiento. Conecte ahora la máquina a la red eléctrica. La máquina está ahora lista para su funcionamiento.

NATA

Para la producción de mantequilla de alta calidad, es necesario un proceso de maduración previa de la nata. El tiempo óptimo de maduración es de aproximadamente 3 días (en ningún caso menos de 1 día) a una temperatura de 5–8 °C en verano y de 8–10 °C en invierno. La calidad de la mantequilla depende en gran medida de la preparación de la nata. La nata también puede pasteurizarse. La maduración también puede realizarse en el recipiente; sin embargo, la abertura de la tapa debe permanecer libre (retirar el tapón de goma).

PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

Antes de cada uso, la máquina debe limpiarse cuidadosamente con agua fría.

Llene el recipiente de la siguiente manera:

- Cantidad normal: 1–3,5 litros de nata
- Cantidad máxima: 3,8 litros de nata

Atención: ¡La máquina no debe funcionar sin la tapa!

Para la elaboración de mantequilla, la temperatura de la nata debe estar idealmente entre 12 °C y 15 °C. Al inicio del proceso de elaboración de la mantequilla (batido de la nata), debe seleccionarse una velocidad más alta, aprox. 90–150 rpm o nivel 3 o 4 (versión con motor). En cuanto la consistencia de la nata comience a espesarse (formación de grumos), la velocidad debe reducirse a aprox. 30–60 rpm o nivel 2 o 1 (versión con motor). De este modo, la mantequilla se amasa. Todo el proceso de elaboración de la mantequilla dura aproximadamente 20 minutos si la nata tiene el grado de maduración adecuado. Al finalizar, el suero de mantequilla puede evacuarse (retirando el tapón de salida). Añadiendo agua fría a través de la abertura de la tapa, la mantequilla puede lavarse. Para ello, ajuste el motor al nivel 2 o 1 o reduzca la velocidad a 30–60 rpm. Este proceso de lavado puede repetirse varias veces. Una vez que la mantequilla esté lista, la máquina debe desconectarse de la red eléctrica (desenchufar).

Proceda de la siguiente manera:

1. Retire la tapa
2. Retire la unidad de accionamiento
3. Retire el agitador
Empújelo en dirección al soporte del motor y luego retírelo
4. Retire la mantequilla
5. Limpie la máquina

Si la mantequilla no se obtiene en el tiempo previsto, las posibles causas son:

- Demasiada nata en el recipiente
- Temperatura incorrecta de la nata
- Grado de maduración incorrecto
- Contenido de grasa insuficiente en la nata

LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA

El recipiente y la tapa deben limpiarse cuidadosamente con agua tibia y un detergente suave (no alcalino). La unidad de accionamiento (motor) solo debe limpiarse con un paño húmedo y después secarse –

Atención: ¡nunca limpiar el motor bajo agua corriente!

Precaución: Las piezas a limpiar no son aptas para lavavajillas.

GARANTÍA

La máquina está cubierta por una garantía contra defectos de material y fabricación durante un período de 12 meses. Como comprobante de los derechos de garantía se aceptan la factura o la tarjeta de garantía.

Nuestra obligación en el marco de esta garantía se limita a la reparación o sustitución de la máquina o de sus componentes, siempre que estos se consideren defectuosos dentro de los 12 meses posteriores a la fecha de la factura y tras nuestra inspección.

La garantía no cubre:

- Defectos debidos a un uso inadecuado de la máquina
- Mantenimiento/servicio realizado por personal no autorizado
- Uso de piezas no originales
- Unidades de accionamiento dañadas por la entrada de agua o leche
- Defectos causados por golpes o impactos

Quedan excluidos de esta garantía los defectos o daños causados por un montaje, manejo o uso inadecuados.

Las especificaciones técnicas indicadas solo son válidas si se cumplen todas las condiciones descritas en este manual de instrucciones. Quedan excluidas cualesquiera otras reclamaciones no contempladas en las obligaciones del fabricante mencionadas anteriormente, en particular la responsabilidad por daños personales.

Muchas gracias por haber adquirido nuestra mantequera. Estamos seguros de que la utilizará como una herramienta útil y duradera.

¡Gracias por su confianza!



Janschitz GmbH
Industriepark Süd B12
9330 Althofen
AUSTRIA

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

