

de **BEDIENUNGSANLEITUNG**

en **INSTRUCTIONS MANUAL**

fr **MANUEL D'INSTRUCTIONS**

es **MANUAL DE INSTRUCCIONES**



**BUTTERMASCHINE FJ 32/FJ 32 TM | BUTTER CHURN FJ 32/FJ 32 TM
MACHINE À BEURRE FJ 32/FJ 32 TM | MANTEQUERA FJ 32/FJ 32 TM**



FJ 32 N: 230 V Type 13270 / 115 V Type 13270-N-115
FJ 32 TM: 230 V Type 13270-TM 115 V Type 13270-115-TM



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

| | Page |
|--|------|
| Consignes générales de sécurité _____ | 39 |
| Données techniques _____ | 40 |
| Déballage et préparation de la machine pour la première mise en service _____ | 43 |
| Production de beurre _____ | 43 |
| Préparation _____ | 43 |
| Fabrication du beurre _____ | 43 |
| Pourquoi le beurre ne se forme-t-il pas dans le temps prévu ? _____ | 46 |
| Nettoyage _____ | 46 |
| Pièces de rechange _____ | 46 |
| Garantie _____ | 46 |
| Listes des pièces de rechange / Dessins techniques _____ | 48 |

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.

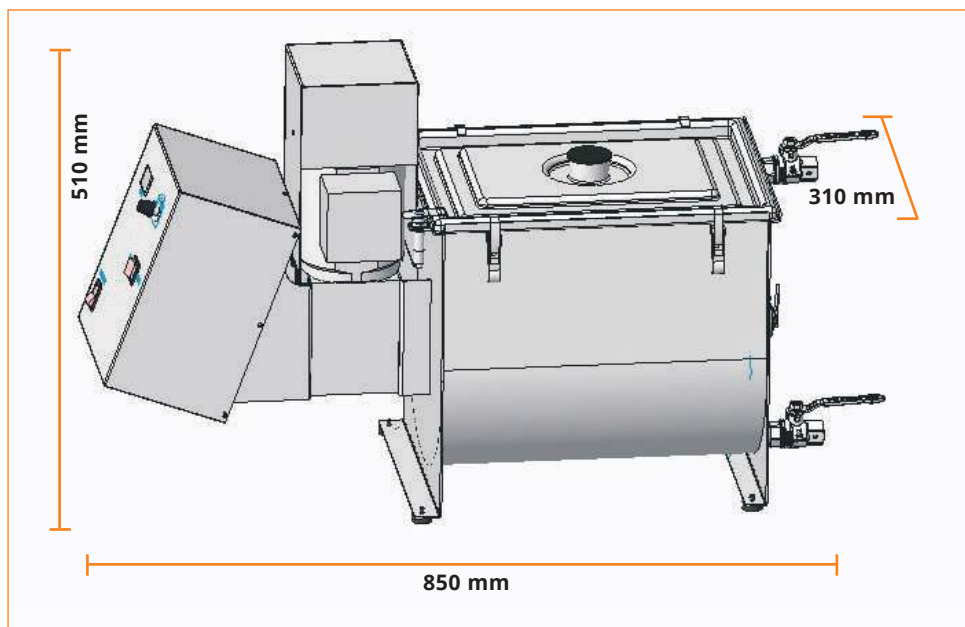


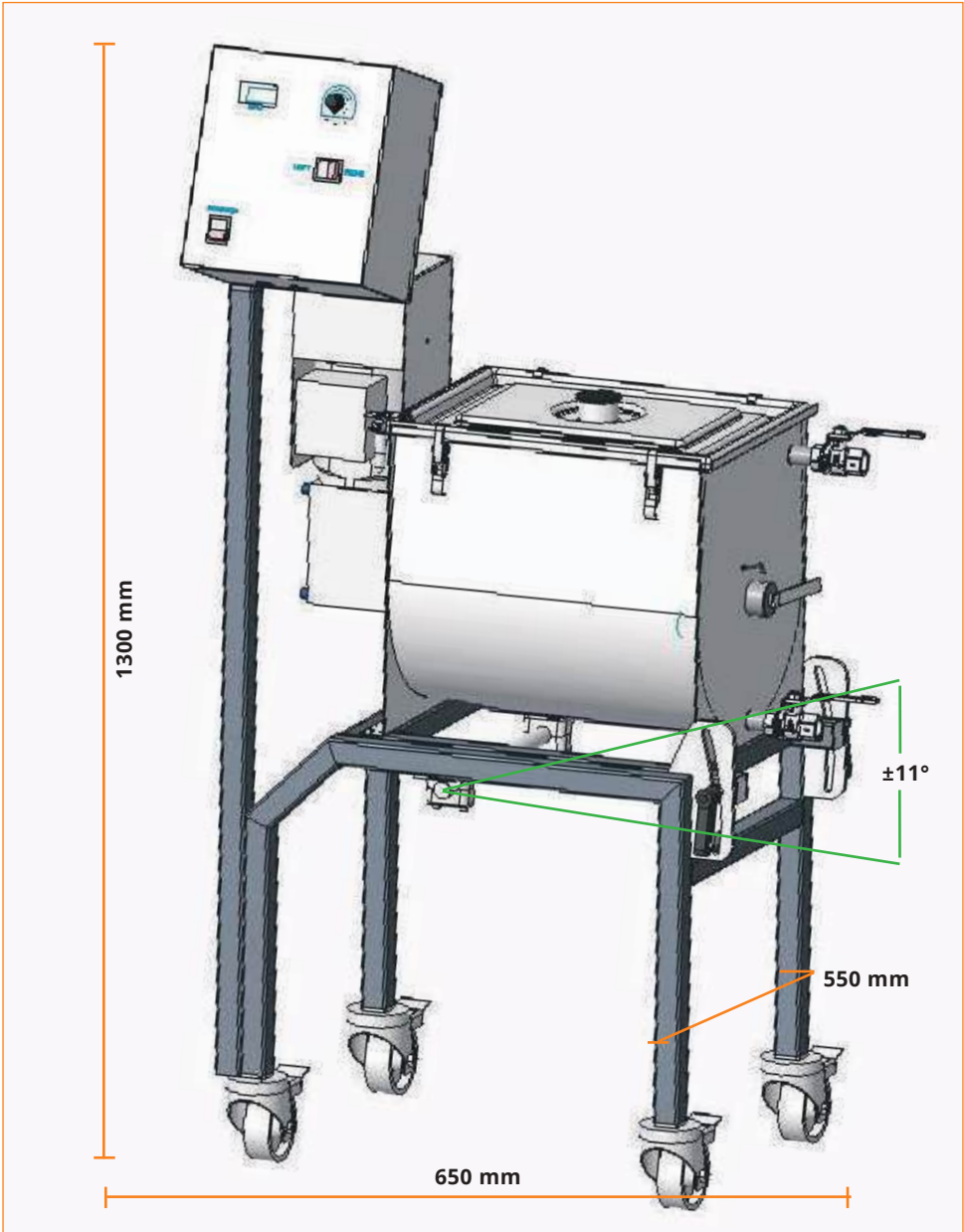
CETTE MACHINE EST DESTINÉE EXCLUSIVEMENT À LA FABRICATION DE BEURRE.

DONNÉES TECHNIQUES

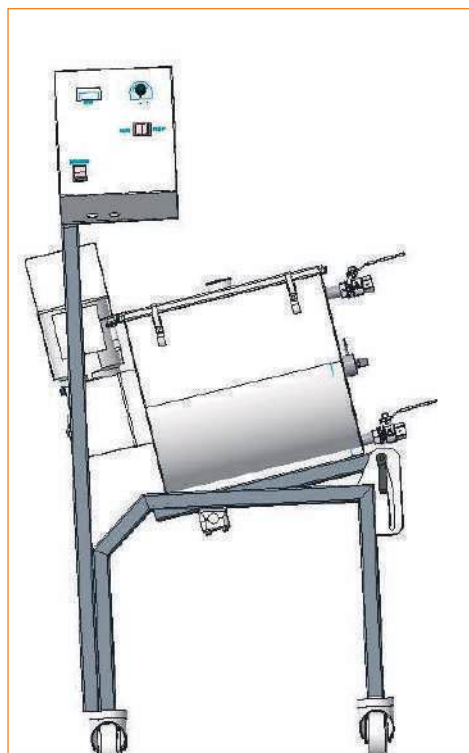
| Article | FJ 32 N | FJ 32 TM |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Tension de service | 230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz | 230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz |
| Puissance du moteur | 230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W | 230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W |
| Vitesse de fonctionnement | 5-220 tr/min | 5-220 tr/min |
| Capacité de travail | 6-12 litres | 6-12 litres |
| Capacité maximale | 13 litres | 13 litres |
| Sortie | 1/2" | 1/2" |
| Poids net | 29 kg | 40 kg |
| Indice de protection | IP 23 | IP 23 |
| Pied de support | Pieds stables | Sur roues |
| Mécanisme de basculement | - | ±11° |
| Dimensions (L × l × H) | 510 × 310 × 850 mm | 660 × 550 × 1300 mm |

FJ 32 N

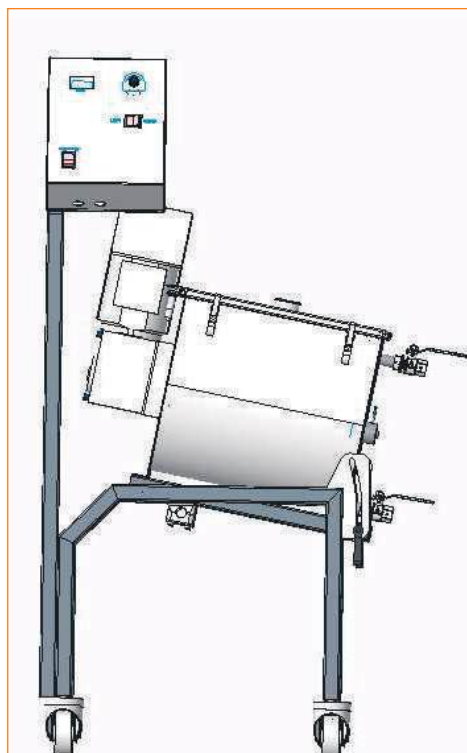




FJ 32 TM - MÉCANISME DE BASCULEMENT



Basculer vers l'arrière



Basculer vers l'avant

DÉBALLAGE ET PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Ouvrez l'emballage et retirez soigneusement la machine assemblée.
- Manipulez le boîtier de commande/contrôle avec une attention particulière – n'exercez aucune force sur ce boîtier lors du déplacement de la machine.
- Placez la machine dans un espace de travail propre et sec, sur une surface stable.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le récipient et l'agitateur à l'eau claire.
- Raccordez la vanne supérieure à une arrivée d'eau froide (eau potable). Assurez-vous que la vanne est fermée.
- Placez le couvercle sur le récipient et fixez-le à l'aide des fermetures à levier afin d'assurer le contact avec le capteur de sécurité (Fig. 1).
- Après chaque utilisation, retirez le joint du couvercle et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire.
- Une prise électrique correctement mise à la terre est nécessaire pour le fonctionnement de cette baratte à beurre.



Fig. 1

PRODUCTION DE BEURRE

Préparation

La préparation de la crème est essentielle pour la fabrication du beurre, car elle peut influencer le goût, l'arôme et la qualité. La crème doit mûrir pendant une période allant jusqu'à trois jours (au minimum un jour) avant la fabrication du beurre, à une température comprise entre 5 °C et 8 °C. La crème peut être pasteurisée au préalable. La crème peut mûrir dans le récipient ; toutefois, le couvercle ne doit pas être verrouillé avec les fermetures à levier pendant ce processus.

Production de beurre

Avant chaque utilisation, le récipient doit être soigneusement nettoyé et rincé à l'eau froide avant d'être rempli de crème. Cela permet de refroidir le récipient et de former un film d'eau sur la paroi intérieure, empêchant le beurre d'adhérer.

Remplissage du récipient :

- Normal: 6-12 litres de crème
- Maximum: 13 litres de crème

La température de la crème doit être d'environ 12-16 °C avant la fabrication du beurre. Si la température est inférieure à 7 °C, le volume maximal de crème ne doit pas dépasser 8 litres. La crème ne doit jamais recouvrir l'axe de l'agitateur.

Dès que la quantité correcte de crème se trouve dans le récipient (max. 13 l), la fabrication du beurre peut commencer. Placez le couvercle sur le récipient et veillez particulièrement à la bonne position de la plaque de verrouillage – elle doit recouvrir l'interrupteur de sécurité de l'unité d'entraînement (Fig. 1, position 1-1). Verrouillez le couvercle à l'aide des fermetures à levier.

Avant de raccorder la machine au réseau électrique, vérifiez que l'interrupteur principal est en position OFF (Fig. 2, position 2-1), puis branchez la machine à l'alimentation électrique. Placez le récipient en position supérieure (selon la version).

Mettez la machine en marche en positionnant l'interrupteur principal sur « I » (Fig. 2, position 2-1). Réglez la vitesse maximale (au début, une vitesse d'agitation plus élevée est généralement utilisée pour obtenir un meilleur barattage). La vitesse de l'agitateur se règle à l'aide du bouton de réglage (Fig. 2, position 2-3).

Sélectionnez le sens de rotation à DROITE à l'aide du commutateur (Fig. 2, position 2-2).

Si le couvercle n'est pas correctement positionné sur le récipient, la machine ne démarrera pas.

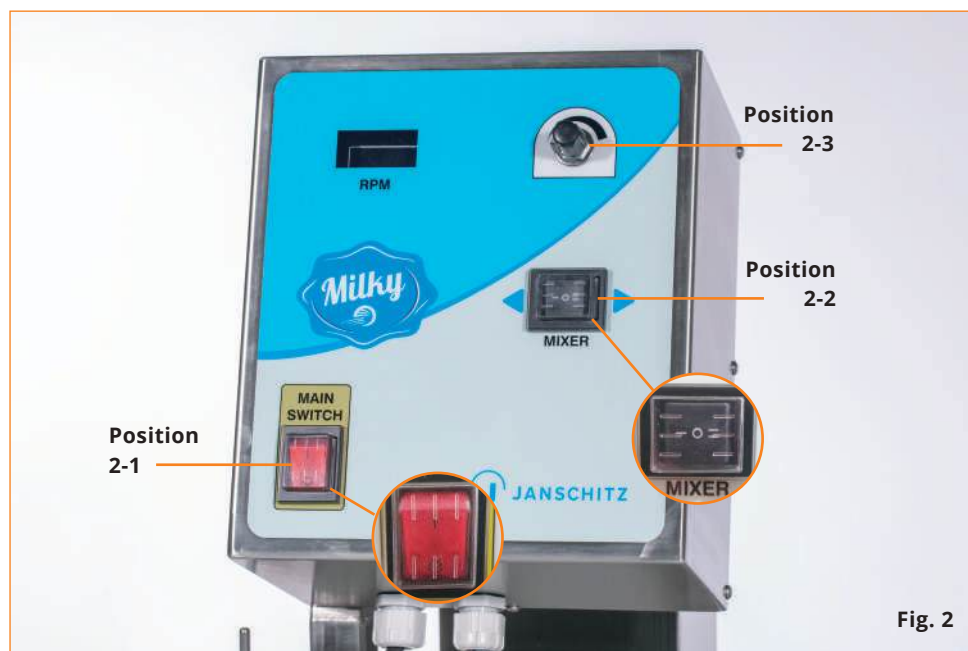


Fig. 2

Lorsque le beurre commence à s'agglomérer, arrêtez l'agitateur. Le babeurre peut alors être évacué par la vanne. Ensuite, réglez la vitesse (tr/min) au niveau le plus bas (une vitesse plus faible permet un bon malaxage et un nettoyage efficace du beurre).

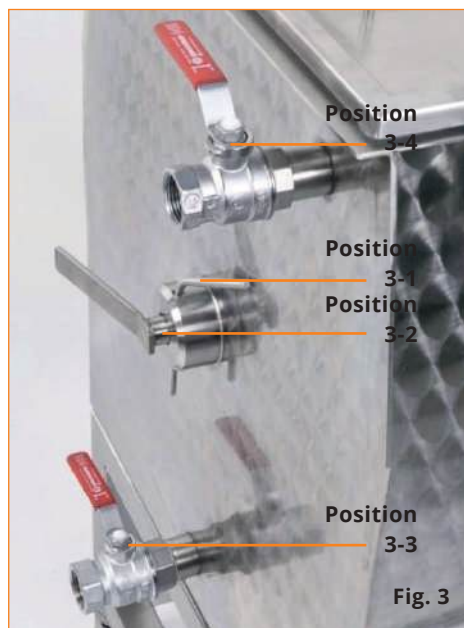
En règle générale, la fabrication du beurre dure environ 15 à 20 minutes. Cette durée peut varier en fonction de la quantité de crème, de la teneur en matière grasse, de la température et du degré de maturation de la crème.

Placez le récipient **en position basse** (selon la version) et changez le sens de rotation de l'agitateur **vers la gauche** (voir interrupteur, Fig. 2, position 2-2). L'agitateur entraîne le beurre vers le haut de la pente et le malaxe. Une fois le beurre formé, la machine doit être arrêtée et le babeurre peut être évacué. Pendant le malaxage, de l'eau froide et propre est ajoutée par la vanne supérieure, tandis que l'excès d'eau est évacué par la vanne inférieure. Lorsque l'eau de rinçage reste claire, le processus est terminé. Le beurre passe alors d'un état granuleux à une masse homogène.

Veillez à ne pas ouvrir le couvercle supérieur pendant le fonctionnement et n'actionnez pas la vanne de sortie pendant le fonctionnement, même si elle est obstruée par du beurre.

Une fois le beurre formé, placez d'abord l'interrupteur (Fig. 2, position 2-2) **en position « 0 »**, puis éteignez l'interrupteur principal (Fig. 2, position 2-1) et débranchez la machine. Ouvrez ensuite le couvercle supérieur et retirez la goupille de sécurité située à l'avant de la baratte (Fig. 3, position 3-1). Déplacez l'axe (Fig. 3, position 3-2) pour libérer l'agitateur. Éloignez l'agitateur de l'axe du moteur et retirez-le du récipient. Retirez le beurre de l'agitateur et du récipient, puis nettoyez les deux.

Si le couvercle s'ouvre pendant le fonctionnement, l'agitateur s'arrête. L'interrupteur d'agitation (Fig. 2, position 2-2) doit alors être remis en position « 0 ». Repositionnez correctement le couvercle sur le récipient, puis sélectionnez le sens de rotation souhaité.



Pourquoi le beurre ne se forme-t-il pas dans le temps prévu?

- Trop ou trop peu de crème dans le récipient
- Température de la crème inadaptée
- Préparation, stockage ou maturation de la crème incorrects
- Acidité (valeur de pH) de la crème trop élevée
- Teneur en matière grasse insuffisante

La fabrication du beurre **ne devrait pas durer plus de 20 minutes**. Si elle dépasse 20 minutes, cela peut indiquer que la crème n'a pas été correctement préparée ou que la teneur en matière **grasse est inférieure à 35 %**.

NETTOYAGE

Nettoyage

Nettoyez le boîtier de l'unité d'entraînement avec un chiffon doux et sec – ne versez pas d'eau sur l'unité d'entraînement et ne la pulvérisez pas!

Retirez le couvercle. Enlevez ensuite le joint en silicone du bord du couvercle. Nettoyez le couvercle, l'agitateur et le joint en silicone à l'eau chaude (max. 50 °C) avec un détergent approprié. Rincez ensuite à l'eau chaude claire. La baratte à beurre doit ensuite être soigneusement séchée. Remettez ensuite le joint en silicone sur le couvercle. Placez l'agitateur sur l'axe d'entraînement dans le récipient. Avec l'autre main, enfoncez le support de l'agitateur dans l'ouverture de l'agitateur et insérez la goupille de sécurité.



IMPORTANT!

VEILLEZ À CE QU'AUCUNE EAU (OU AUTRE LIQUIDE) NE PÉNÈTRE DANS L'UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour la commande de pièces de rechange, veuillez contacter le vendeur ou le distributeur de la machine. Une livraison rapide et fiable des pièces de rechange n'est possible que si les informations suivantes sont fournies :

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

En cas de problème, contactez votre vendeur ou le service après-vente agréé, organisé par les distributeurs compétents.

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 d'expédition 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

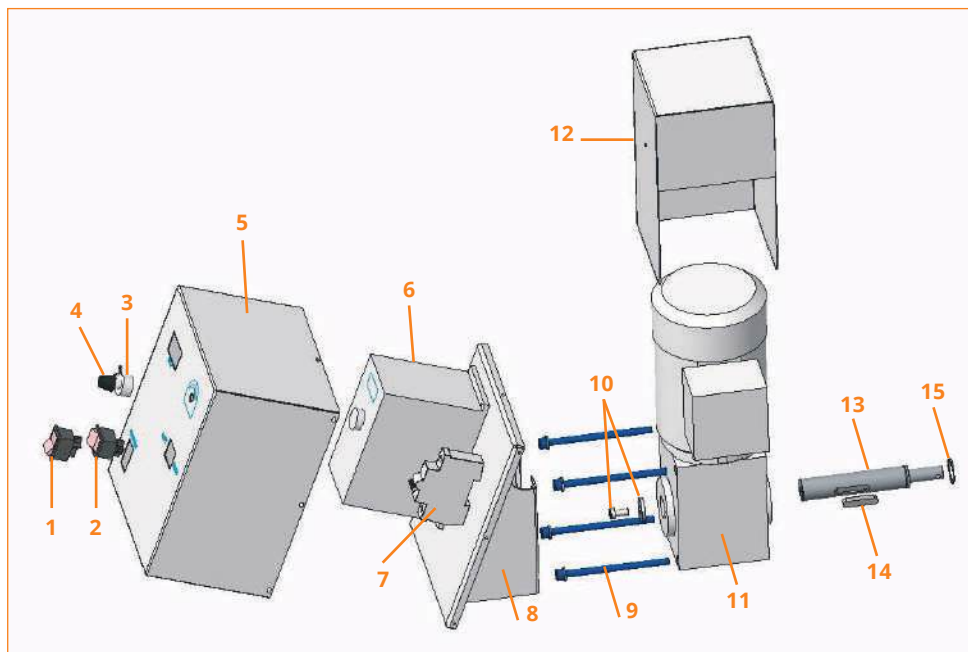
Les défauts ou dommages résultant d'un montage, d'une utilisation ou d'une manipulation incorrects sont exclus de cette garantie.

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.

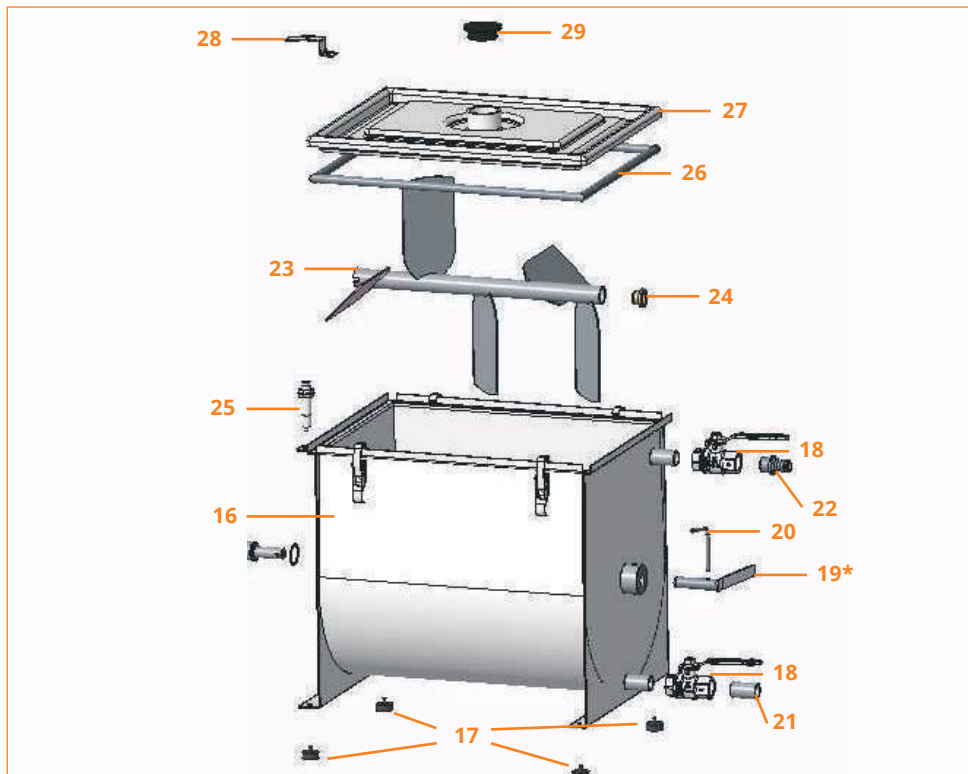
Nous vous remercions d'avoir acheté notre baratte à beurre. Nous sommes convaincus que vous utiliserez notre machine comme un équipement utile et durable.
Merci pour votre confiance!

LISTES DES PIÈCES DE RECHANGE / DESSINS TECHNIQUE

Baratte à beurre modèle FJ 32 N

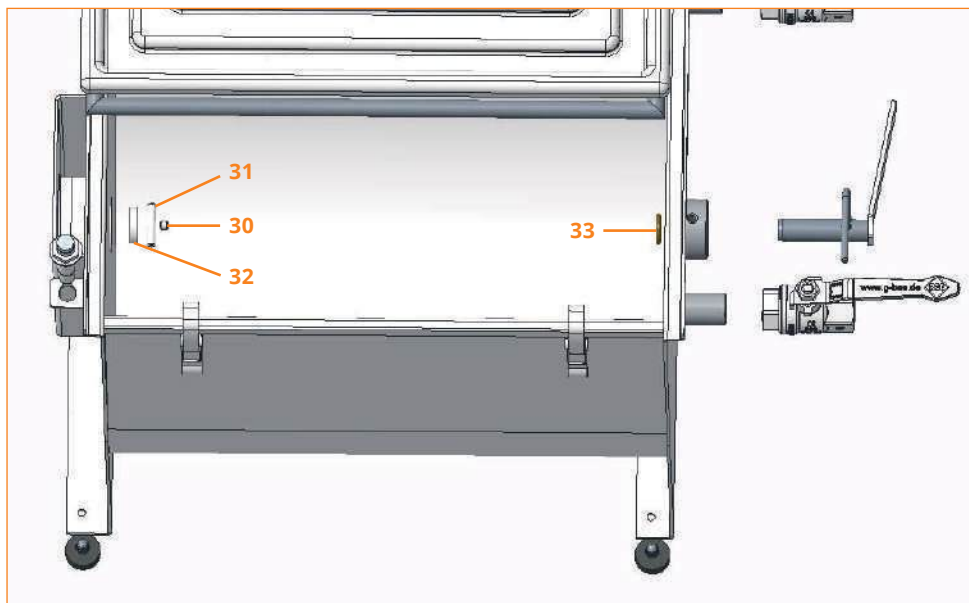


| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|-----------------|---|
| 1 | 100029 + 100030 | Interrupteur principal + capot |
| 2 | 100200 + 100030 | Commutateur 1-0-2 + capot |
| 3 | 100463 | Potentiomètre |
| 4 | 100464 | Bouton de potentiomètre |
| 5 | 110850 + 110875 | Capot du variateur de fréquence + étiquette |
| 6 | 110869 | Variateur de fréquence |
| 7 | 100459 | Fusible |
| 8 | 110880 | Support |
| 9 | 100208 + 100133 | Vis + rondelle |
| 10 | 101033 + 102017 | Vis d'axe + rondelle |
| 11 | 100503 | Moteur électrique |
| 12 | 110353 | Capot du moteur |
| 13 | 100203 | Axe |
| 14 | 100206 | Clavette de fixation |
| 15 | 100015 | Anneau de retenue |



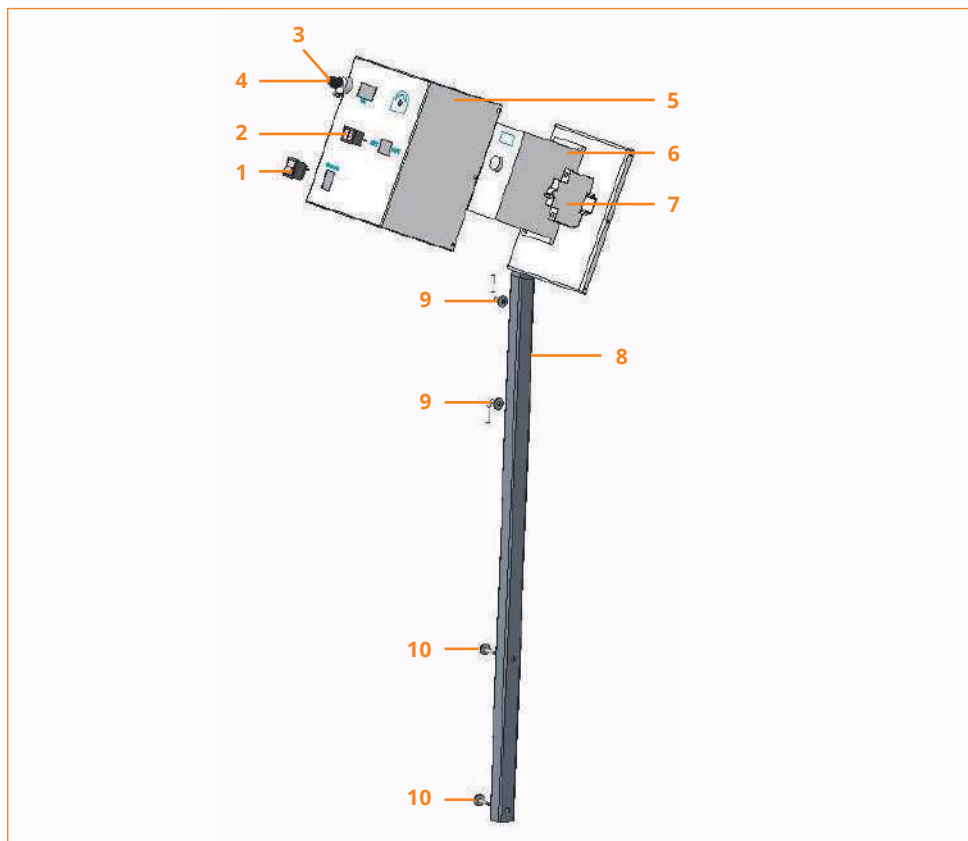
*19: La longueur doit être adaptée par le client au récipient.

| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|--------------|---|
| 16 | 100176 | Récipient |
| 17 | 100437 | Pied de support |
| 18 | 100062 | Vanne |
| 19* | 100177 | Dispositif de verrouillage de l'agitateur |
| 20 | 101421 | Goupille de sécurité |
| 21 | 110274 | Sortie |
| 22 | 102372 | Raccord d'eau |
| 23 | 101793 | Agitateur |
| 24 | 100509 | Vanne coulissante |
| 25 | 271103 | Capteur |
| 26 | 272103 | Joint en silicone du couvercle |
| 27 | 272105 | Couvercle |
| 28 | 100525 | Plaque de verrouillage |
| 29 | 160020 | Bouchon en caoutchouc noir |

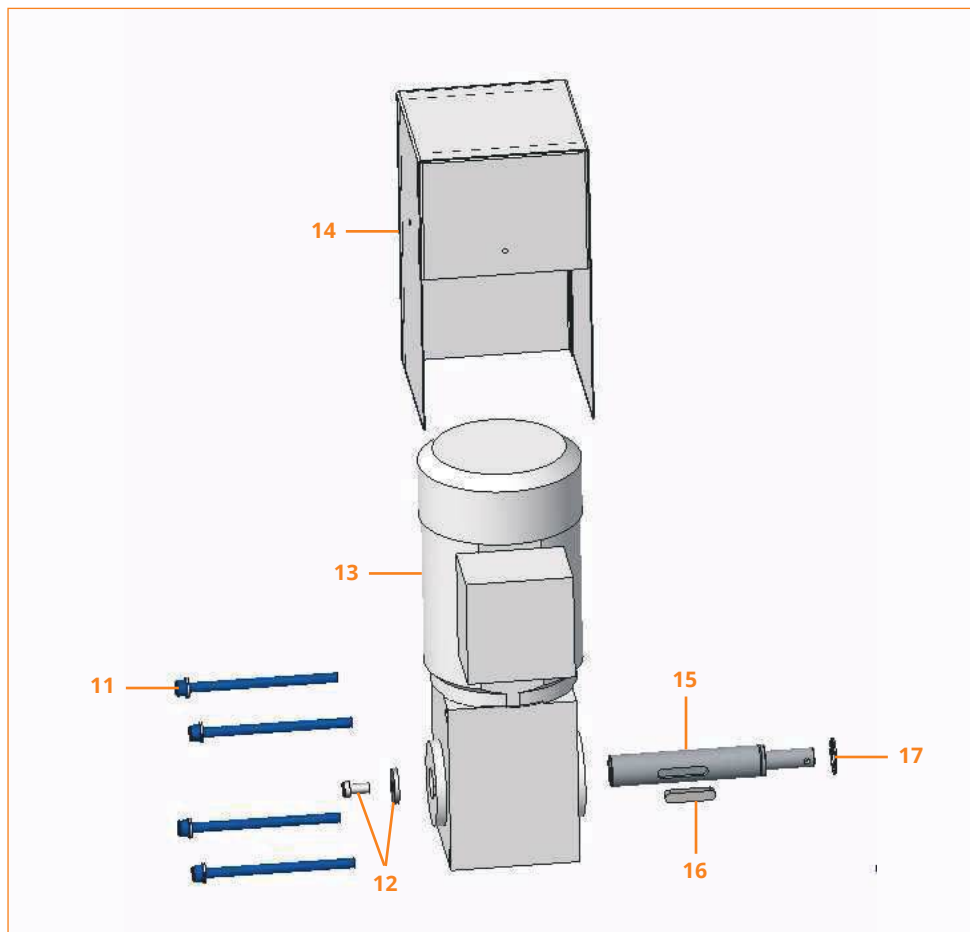


| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|--------------|----------------|
| 30 | 100118 | Vis |
| 31 | 100204 | Goupille d'axe |
| 32 | 100008 | Joint |
| 33 | 100194 | Joint torique |

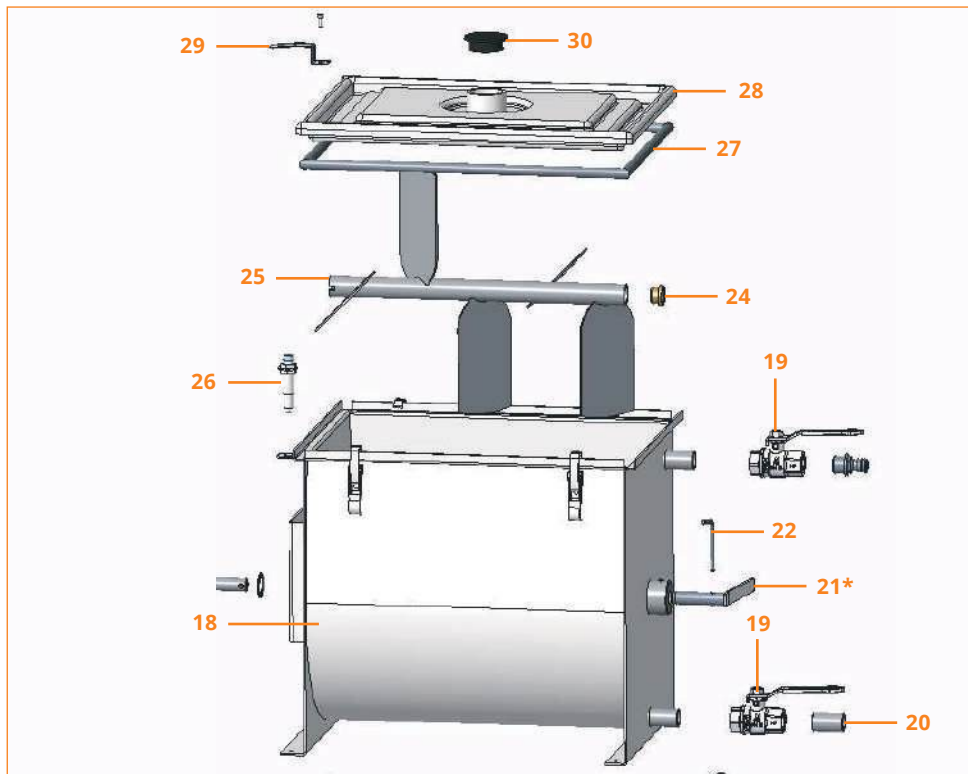
Baratte à beurre modèle FJ 32 TM



| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|-----------------------------|---|
| 1 | 100029 + 100030 | Interrupteur principal + capot |
| 2 | 100200 + 100030 | Commutateur 1-0-2 + capot |
| 3 | 100463 | Potentiomètre |
| 4 | 100464 | Bouton de potentiomètre |
| 5 | 110850 + 110875 | Capot du variateur de fréquence + étiquette |
| 6 | 110869 | Variateur de fréquence |
| 7 | 100459 | Fusible |
| 8 | 110873 | Support de variateur de fréquence |
| 9 | 102527 + 100099 + 100138 | Serre-câble + écrou + rondelle |
| 10 | 101273 + 100138 | Vis + rondelle |

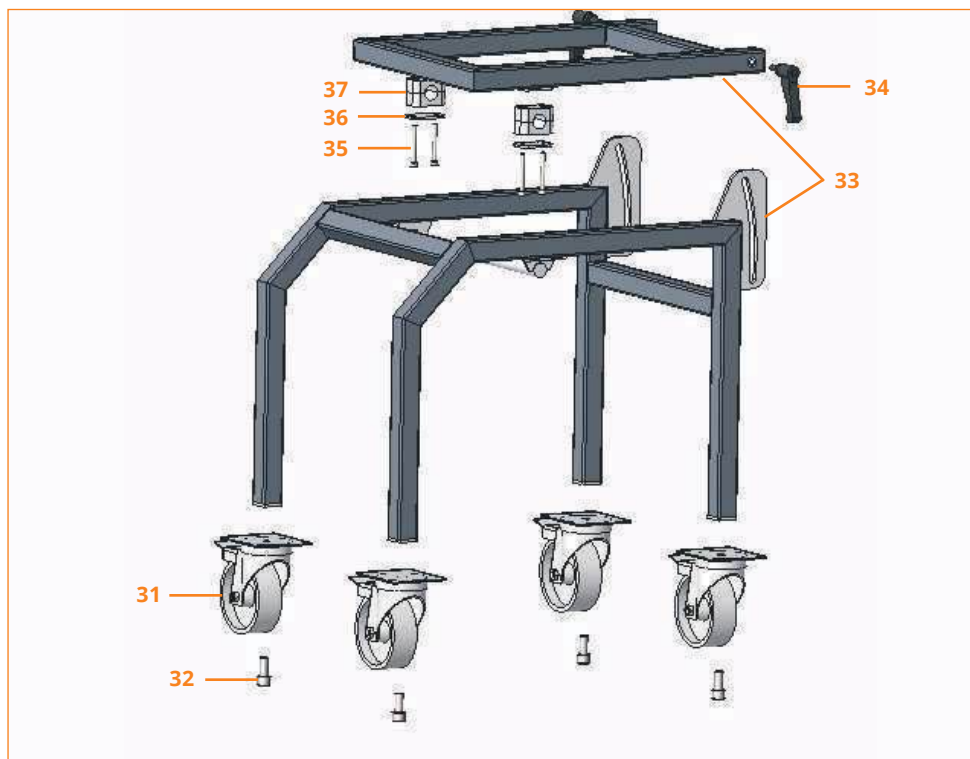


| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|-----------------|----------------------|
| 11 | 100208 + 100133 | Vis + rondelle |
| 12 | 101033 + 102017 | Vis d'axe + rondelle |
| 13 | 100503 | Moteur électrique |
| 14 | 110353 | Capot du moteur |
| 15 | 100203 | Axe |
| 16 | 100206 | Clavette de fixation |
| 17 | 100015 | Clavette parallèle |

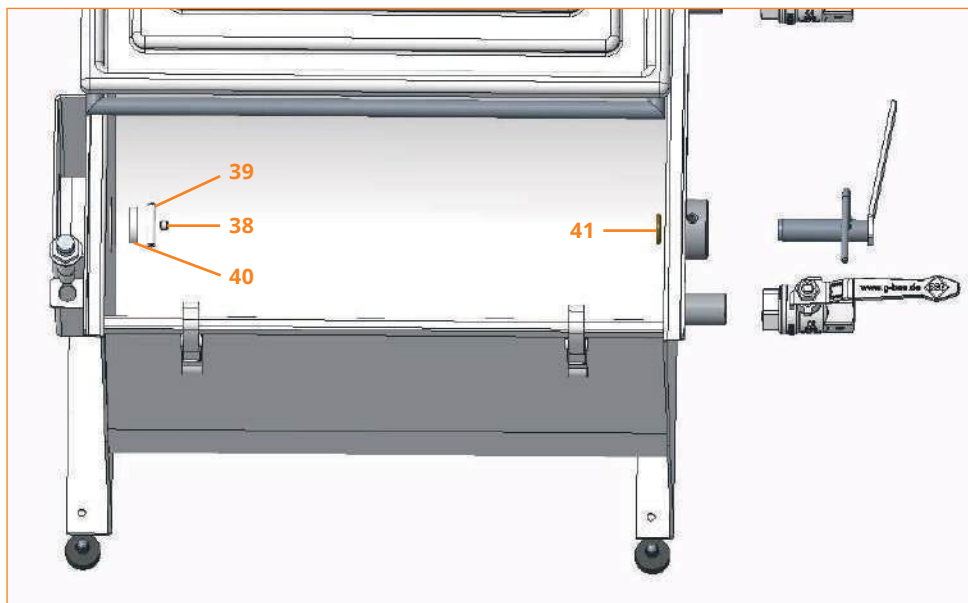


*21: La longueur doit être adaptée par le client au récipient.

| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|--------------|---|
| 18 | 100176 | Récipient |
| 19 | 100062 | Vanne |
| 20 | 110274 | Sortie |
| 21 | 100177 | Dispositif de verrouillage de l'agitateur |
| 22 | 101421 | Goupille de sécurité |
| 23 | 102372 | Raccord d'eau |
| 24 | 100509 | Vanne coulissante |
| 25 | 101793 | Agitateur |
| 26 | 271103 | Capteur |
| 27 | 272103 | Joint en silicone du couvercle |
| 28 | 272105 | Couvercle |
| 29 | 100525 | Plaque de verrouillage |
| 30 | 160020 | Bouchon en caoutchouc noir |



| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|-----------------|------------------------------|
| 31 | 100902 | Roue |
| 32 | 100905 | Boulon de roue |
| 33 | 102471 | Plaque de base basculante |
| 34 | 100932 + 100139 | Levier de serrage + rondelle |
| 35 | 101308 | Vis |
| 36 | 101925 | Plaque |
| 37 | 102462 | Palier de basculement |



| Position | N° d'article | Désignation |
|----------|--------------|----------------|
| 38 | 100118 | Vis |
| 39 | 100204 | Goupille d'axe |
| 40 | 100008 | Joint |
| 41 | 100194 | Joint torique |



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

