



***BUTTERMASCHINE
FJ – 100 C***

Gebrauchsanleitung

Version 1.0 * Januar 2010

Franz Janschitz Ges.m.b.H.
Eisenstrasse 81
A – 9330 Althofen
Austria

Tel.: +43 (0) 42 62 22 51 – 0
Fax.: +43 (0) 42 62 22 51 - 12
Internet: www.janschitz-gmbh.at
e-mail: office@janschitz-gmbh.at

Generelle Sicherheitshinweise

- **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.**
- **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 Ursachen 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.**

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.

Technische Daten

Modell	FJ – 100C	FJ – 100C / 115
Spannung	220 V/50 Hz	115 V/ 60Hz
Motorkraft	1.100 W	750 W
Arbeits-Umlaufgeschwindigkeit	36 Upm bis 124 Upm	
Arbeitskapazität	15 to 50 Liter	
Max. Kapazität	50 liter	
Nettogewicht	67 kg	
Schutztype	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

Achtung!

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.

Wichtig!

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 kühlen oder erwärmen Sie den Rahm mittels Wasser auf das richtige Temperaturniveau.

Rahmmenge

Maximum	50 Liter
Minimum	15 Liter

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.

Achtung!

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.

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.

Wichtig

Achten Sie darauf, dass kein Wasser (oder andere Flüssigkeit) in den Motor eindringt.

Gründe für eine zu lange Butterung

- 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.

Prozedere der 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.

Sehr geehrter Kunde!

Wir sind uns sicher, dass Sie unsere Buttermaschine als ein hilfreiches und lang anhaltendes Gerät für Ihre Arbeit ansehen werden.

Wir hoffen, dass Sie diese Buttermaschine auch an Ihre Freunde und Bekannte weiter empfehlen werden.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!