

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTION

fr

NOTICE D'UTILISATION



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

230 V - Type 13208
115 V - Type 13208-115



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 |
| Stellung des Geräts _____ | 4 |
| Rahm _____ | 4 |
| Butterherstellung _____ | 4 - 5 |
| Reinigung der Buttermaschine _____ | 5 |
| Garantie _____ | 5 |
| Garantieausschlüsse _____ | 5 |

Lieber Käufer!

Wir sind sicher, Sie werden mit dem Kauf unseres Produktes, dass Ihnen lange dienen wird, zufrieden sein.

Danke für Ihr Vertrauen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



DIE BUTTERMASCHINE MILKY FJ 10 IST EIN KÜCHENGERÄT UND WIRD ZUR HERSTELLUNG VON BUTTER AUS MAXIMAL 3,8 LITER RAHM GEBRAUCHT.



VOR GEBRAUCH DIE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN AUFMERKSAM DURCHLESEN.



NACH DEM GEBRAUCH UND VOR DER REINIGUNG DES GERÄTS DEN STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSZIEHEN.



DAS GERÄT VON KINDERN FERNHALTEN.



DEN ANTRIEB/MOTOR VOR WASSER UND STARKER FEUCHTIGKEIT SCHÜTZEN.



DAS GERÄT NUR MIT DEM DECKEN BETÄTIGEN.

TECHNISCHE DATEN

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

STELLUNG DES GERÄTS

Den Karton öffnen, den Container herausnehmen und das Produkt auf eine saubere Fläche stellen. Öffnen Sie den Decken und entnehmen sie die Antriebseinheit. Vor jedem gebrauch den Container, die Abdichtung und den Deckelstöpsel mit reinem Wasser abwaschen. Die nasse Abdichtung und den Stöpsel wieder an den Container anbringen. Die Schüssel mit Rahm (max. 3,8 Liter) füllen. Die Antriebseinheit auf den Containeransatz aufsetzen. Bringen Sie den Deckel so an, dass der Deckelhebel auf den Sicherheitsschalter drückt, der sich am Gehäuse der Antriebseinheit befindet. Den Stöpsel auf den Deckel drücken. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

RAHM

Zur Qualitätsrahmherstellung ist jedoch die Vorreifung des Rahmes erforderlich. Die optimale Rahmreifung Dauer drei Tage (keinesfalls weniger als 1 Tag) – im Sommer zwischen 5°C und 8°C und im Winter zwischen 8°C und 10°C. Die Butterqualität hängt sehr stark von der Vorbereitung des Rahmes ab. Der Rahm kann vorpasteurisiert werden. Der Rahm kann im Container des Butterfassess reifen, dabei soll die Deckelöffnung frei sein.

BUTTERHERSTELLUNG

Vor jedem Gebrauch des Butterfassess die Schüssel mit kaltem Wasser reinigen.

Die Schüssel befüllen:

- Normal: 1-3,5 Liter Rahm
- Maximal: 3,8 Liter Rahm

10% bis 40% des ganzen Containervolumens dürfen gefüllt werden.

Die Rahmtemperatur vor der Butterherstellung sollte zwischen 12°C und 15°C liegen. Nachdem die Buttermaschine zusammengesetzt wurden und der Container mit Rahm eingefüllt wurde (max. 3,8 Liter), sollte die Arbeit vorangehen. Gewöhnlicherweise werden am Anfang höhere Drehungen des Rührwerks gewählt – Schalterlage 3 oder 4. Mit dieser Geschwindigkeit wird der Rahm geschlagen. Bei der Butterherstellung soll die Geschwindigkeit niedriger sein - Schalterlage 2 oder 1. So wird die Butter geknetet und gewaschen. Die Butterherstellung dauert, bei richtiger Vorbereitung des Rahmes, rund 20 Minuten. Dann wird das Rühren beendet und die Buttermilch ausgegossen. Durch die Deckelöffnung wird kaltes Wasser hinzugegeben und das Rührwerk wieder auf Lage 2 oder 1 eingeschaltet.

So wird die Butter gewaschen. Dieser Vorgang kann mehrmals wiederholt werden. Der Deckel des Butterfasses darf dabei nicht abgenommen.

Wenn die Butter fertig ist, den Stecker aus der Steckdose herausziehen und den Deckel abnehmen. Dazu entfernen Sie zuerst den schwarzen Gummi der mitten im Deckel sitzt. Damit kommt Luft in den Behälter und Sie können über die so entstandene Öffnung leicht den Deckel abheben. Keinesfalls sollten Sie versuchen den Deckel seitlich über die Sicherheitsfeder abzunehmen. Sie beschädigen damit sowohl die Feder, als auch den Deckel. Dann die Antriebseinheit in der Kehrrichtung abnehmen. Das Rührwerk, das sich in der Schüssel befindet, in die Richtung der Antriebseinheit schieben (Bild 2). So kann das Rührwerk ausgezogen werden. Es kommt gewöhnlich vor, dass die Butter in einem Klumpen am Rührwerk klebt

Gründe dafür, warum die Butter nicht in vorgesehener Zeit gewonnen wird:

- Zuviel Rahm in der Schüssel
- Falsche Rahmtemperatur bei der Buttergewinnung
- Falsches Rahmreifungsverfahren, normalerweise zu kurz
- Zu geringer Fettgehalt im Rahm

REINIGUNG DER BUTTERMASCHINE

Der Motor darf nicht unter fließendes Wasser oder mit nassen Tüchern gereinigt werden. Nach Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Antriebseinheit gründlich mit einem Tuch trockenwischen. Der Container wird unter heißem Wasser mit etwas fließendem Reinigungsmittel gereinigt. Die Abdichtung und der Stöpsel werden auch unter heißem Wasser gewaschen. Dabei soll die Abdichtung nicht gedehnt werden. Der Deckel mit dem Stöpsel wird unter warmem Wasser (max. 50°C) mit etwas fließendem Reinigungsmittel gereinigt.

GARANTIE

Wir erklären hiermit

- dass das Gerät während der Gewährfrist fehlerfrei funktioniert wird, soll es entsprechend seinem Zweck und der Gebrauchsanleitung bedient werden.
- dass wir auf Ihren Wunsch jegliche auftretende Defekte, die in der Gewährfrist vorkommen, kostenlos beheben.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE

- bei der Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- für Reparaturen von unbefugten Personen
- beim Einbau nicht origineller Ersatzteile
- bei Defekten, die auf mechanische Schläge und Flüssigkeitseindrang auf elektrische Teile beruhen.

Nachbesserungen innerhalb Garantiezeit:

Für alle Nachbesserungen innerhalb Garantiezeit brauchen Sie eine richtig ausgeschriebene Rechnung des Verkäufers.

| | Page |
|--|-------|
| General safety recommendations _____ | 7 |
| Technical Specifications _____ | 8 |
| Placing _____ | 8 |
| Cream _____ | 8 |
| Production of Butter _____ | 8 - 9 |
| Cleaning of the Butter Churn _____ | 9 |
| Warranty _____ | 9 |
| Warranty is not valid in following cases _____ | 9 |

Dear Customer!

We are sure that our butter churn will be a helpful tool and we believe, that it will serve you for a long time.

Thank you very much for trusting into MILKY.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



THE BUTTER CHURN IS A HOUSEHOLD APPLIANCE FOR DOMESTIC USE ONLY AND IS USED FOR MAKING BUTTER FROM MAX. 3,8 LITER OF CREAM.



BEFORE ANY INSTALLATION AND USE, PLEASE READ THIS USER MANUAL CAREFULLY AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS.



AFTER USING IT AND BEFORE CLEANING THE DEVICE HAS TO BE DISCONNECTED FROM ELECTRICITY.



CHILDREN ARE NOT ALLOWED TO USE THE DEVICE.



PROTECT THE POWER UNIT AGAINST WATER AND HIGH HUMIDITY.



DEVICE CAN WORK ONLY WHEN THE COVER IS IN PLACE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

PLACING

Place the card board box on a table and take out the container and place it on a clean and dry place. Open the cover and take out the power group, remove the packaging. Wash the container, mixer and cover with water. This procedure has to be made before every use. Clean the container, mixer, cover and sealing clip with a dry cloth. Put the cover on its place in direction, that hand of cover is on the security switcher on the housing of the driving group. Place the black rubber cork on the cover. Put the sealing clip into the rubber outflow and the butter churn is ready to use.

CREAM

For producing qualitative butter, it needs adequate physical ripening. Time for optimal ripening is three days (in no case less than 1 day). Ripening temperature in summer is 5°C to 8°C, in winter time 8°C to 10°C. The cream can be stored in the container of the butter churn.

PRODUCTION OF BUTTER

The container has to be cleaned with water before being filled with cream.

Container filling:

- normally: 1 liter – 3,5 liter of cream
- maximum: 3,8 liter of cream

The container fills from 10% to 40% of the full volume of the container.

The optimal cream temperature before processing should be between 12°C and 15°C. If the temperature is less than 12°C the max. capacity of cream is 3 liters.

When the butter churn is assembled and filled with adequate prepared cream (max. 3,8 liters) you can start to work with it. Usually in at the beginning of production it is recommended to take high speed of mixer – switcher on position 4 or 3. Low speed is used for kneading of butter – switcher position 1 or 2.

With the right prepared cream, time for producing the butter is approximate 20 minutes. When the butter is finished, stop mixing. Empty the buttermilk through the outflow on the bottom part of container. Close the outlet with the clip and add cold water in the container through the hole in the cover. Start mixing on speed 1 or 2 for a few minutes. Water gets white color. Empty this water through the outlet. This treatment cleans (taste of fermentation) and cools the butter. This process can be done several times.

After that, open the cover and remove the driving group in opposite direction like it is assembled. For this please take away first the black rubber, which is situated in the middle of the cover. Air comes now inside the container and you can take away easier the cover through this opening. Never try to take away the cover on the side by using the safety spring. In this case you damage the cover and the safety spring as well.

Hold the mixer and turn it in direction of driving holder. In this way the mixer is free, and it can be removed from container. The butter usually stays on the mixer or stays in lump in container.

Reasons for a longer duration of the butter production process:

- Too much cream in the container (level of cream must be under axe of mixer)
- Temperature of cream is too high or too low (should be between 12°C and 15°C)
- Preparation of the cream is not correct (temperature and ripening time are wrong)
- Too low content of fat in the cream (in sour cream -32% in sweet cream - 45 % fat)

CLEANING OF THE BUTTER CHURN

It is prohibited to clean the driving group with water or wet duster. Clean the body with a dry and soft towel. The container is cleaned with hot water, best is to add liquid detergent. The container washer is cleaned with hot water, take care that you do not extend it. Cover with black rubber cork is cleaned with warm water (max 50 °C), add some liquid detergent.

WARRANTY

We declare, that:

- butter churn FJ 10 will work perfectly in warranty time, if it will be used in accordance with purpose of device.
- we will remove all defects on device in warranty time if necessary

WARRANTY IS NOT VALID IN FOLLOWING CASE

- if instructions for use are not considered
- if reparation is done by non-authorized personal
- if non original spare parts are build in
- damage, which is made for mechanical beat, or if water comes in the driving group.

Reparations in warranty time:

All repairs in warranty time can be enforced only with correctly full-filled bill from seller where this product was bought.

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

Cher acheteur !

Nous sommes sûrs que vous serez satisfaits de l'achat de notre produit qui vous servira pendant longtemps.

Merci de faire confiance à Milky.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



LA MACHINE À BEURRE MILKY FJ 10 EST UN APPAREIL DE CUISINE ET SERT À PRODUIRE DU BEURRE À PARTIR D'UN MAXIMUM DE 3,8 LITRES DE CRÈME.



LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION.



APRÈS UTILISATION ET AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, DÉBRANCHEZ-LA DE LA PRISE MURALE.



TENIR L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.



PROTÉGEZ LE VARIATEUR/MOTEUR DE L'EAU ET D'UNE FORTE HUMIDITÉ.



UTILISEZ L'APPAREIL UNIQUEMENT AVEC LE PLAFOND.

DONNÉES TECHNIQUES

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

POSITION DE L'APPAREIL

Ouvrez le carton, retirer le contenant et placer le produit sur une surface propre. Ouvrez les plafonds et retirez l'unité d'entraînement. Avant chaque utilisation, lavez le récipient, le joint et le bouchon du couvercle avec de l'eau propre. Remplacez le joint humide et le bouchon sur le récipient. Remplir le bol de crème (max. 3,8 litres). Placez l'unité d'entraînement sur la fixation du conteneur. Installez le couvercle de manière que le levier du couvercle appuie sur l'interrupteur de sécurité situé sur le boîtier de l'unité motrice. Enfoncez la fiche sur le couvercle. Insérez la fiche secteur dans la prise de courant L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

CRÈME

Toutefois, la pré-maturation de la crème est nécessaire à la production d'une crème de qualité. La durée optimale de maturation de la crème est de trois jours (en aucun cas moins d'un jour) - entre 5°C et 8°C en été et entre 8°C et 10°C en hiver. La qualité du beurre dépend beaucoup de la préparation de la crème. La crème peut être pré-pasteurisée. La crème peut mûrir dans le récipient du tonneau de beurre, l'ouverture du couvercle doit être libre.

FABRICATION DU BEURRE

Nettoyez le bol à l'eau froide avant chaque utilisation du tonneau à beurre.

Remplissez le bol :

- Normal : 1-3,5 litres de crème
- Maximum : 3,8 litres de crème

De 10 % à 40 % du volume total du contenant peut être rempli.

La température de la crème avant la production de beurre doit être comprise entre 12°C et 15°C. Après le montage de la machine à beurre et le remplissage du récipient avec de la crème, (max. 3,8 litres), le travail doit commencer. Les rotations plus élevées de l'agitateur sont généralement sélectionnées au début - position de commutation 3 ou 4. La crème est battue à cette vitesse. Dans la production de beurre, la vitesse doit être plus basse - position 2 ou 1. C'est ainsi que le beurre est malaxé et lavé. La production du beurre prend environ 20 minutes si la crème est bien préparée. Ensuite, on arrête de remuer et on verse le babeurre. L'eau froide est ajoutée par l'ouverture du couvercle et l'agitateur est remis en marche en position 2 ou 1.

C'est ainsi que le beurre est lavé. Cette procédure peut être répétée plusieurs fois. Le couvercle du baril de beurre ne doit pas être enlevé. Lorsque le beurre est prêt, retirez le bouchon de la prise et retirez le couvercle. Enlevez d'abord le caoutchouc noir au milieu du couvercle. Cela permet à l'air d'entrer dans le contenant et vous pouvez facilement soulever le couvercle de l'ouverture. Ne tentez en aucun cas d'enlever le couvercle latéralement à l'aide du ressort de sécurité. Cela endommagera à la fois le ressort et le couvercle. Retirez ensuite l'unité d'entraînement dans le sens inverse. Poussez l'agitateur dans la cuve en direction de l'unité d'entraînement (Fig. 2). Cela permet d'extraire l'agitateur. Il arrive souvent que le beurre adhère à l'agitateur en morceaux.

Raisons pour lesquelles le beurre n'est pas produit dans les délais prévus :

- Trop de crème dans le bol
- Température de la crème incorrecte pendant la production du beurre
- Mauvais processus de maturation de la crème, normalement trop court
- Trop faible teneur en matières grasses dans la crème

NETTOYAGE DE LA MACHINE À BEURRE

Le moteur ne doit pas être nettoyé sous l'eau courante ou avec des chiffons humides. Si nécessaire, essuyer avec un chiffon humide. Essuyez soigneusement l'unité d'entraînement avec un chiffon. Le récipient est nettoyé sous l'eau chaude avec un peu de détergent courant. Le joint et le bouchon sont également lavés à l'eau chaude. Le joint ne doit pas être tendu. Le couvercle avec le bouchon est placé sous l'eau chaude (max. 50°C) avec un peu de détergent courant.

GARANTIE

Nous déclarons par la présente

- que l'appareil fonctionnera parfaitement pendant la période de garantie s'il doit être utilisé conformément à son utilisation et à son mode d'emploi.
- qu'à votre demande, nous réparerons gratuitement tout défaut survenu pendant la période de garantie.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

- le non-respect du mode d'emploi pour les réparations effectuées
- par des personnes non autorisées
- lors de l'installation de pièces de rechange non d'origine
- en raison de défauts provoqués par des chocs mécaniques et par la pénétration de liquides dans des pièces électriques.

Réparations pendant la période de garantie :

Pour toutes les réparations effectuées pendant la période de garantie, vous avez besoin d'une facture correctement établie par le vendeur.



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

