

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTION

fr

NOTICE D'UTILISATION



FJ 90 PP, 230 V
Part no. 17597

FJ 90 PP, 115 V
Part no. 17597-115



FJ 130 EPR, 230 V
Part no. 17602

FJ 130 EPR, 115 V
Part no 17602-115

MILCHZENTRIFUGE FJ 90 PP, FJ 130 EPR
CREAM SEPARATOR FJ 90 PP, FJ 130 EPR
CENTRIFUGEUSE À LAIT FJ 90 PP, FJ 130 EPR



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 |
|---|-------|
| Allgemeine Sicherheitsempfehlungen _____ | 3 |
| Technische Daten _____ | 4 |
| Auspacken und Einrichten _____ | 4 |
| Zubehör, Ersatzteile _____ | 4 |
| Montage des Gerätes _____ | 5 |
| Zusammenbau der Trommel _____ | 6 |
| Entrahmen _____ | 6 |
| Einstellung der Rahmmenge _____ | 7 |
| Reinigung der Milchzentrifuge _____ | 8 |
| Reinigung der Trommel _____ | 9 |
| Teilliste + Aufbau /Detailzeichnung Milchzentrifuge _____ | 10-11 |
| Teilliste Trommel _____ | 12 |
| Ersatzteilbestellung _____ | 13 |
| Garantie _____ | 13 |

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE VOR JEDER INSTALLATION DIESES HANDBUCH SEHR SORGFÄLTIG DURCH.



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.



VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DIE ROTIERENDEN TEILE BESCHÄDIGT SIND.



DIESES GERÄT DARF NICHT VON KINDERN VERWENDET WERDEN. HALTEN SIE DAS GERÄT UND DAS NETZKABEL AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.



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.



STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE BEFESTIGUNGSMUTTER DES OBERBEHÄLTERS AUSREICHEND FEST ANGEZOGEN HABEN.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEIN WASSER ODER FEUCHTIGKEIT IN DAS GERÄT EINDRINGT, INSBESONDERE WÄHREND DER REINIGUNG.



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



FALLS DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT, OBWOHL SIE DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN ANWEISUNGEN EXAKT BEFOLGT HABEN, DÜRFEN SIE NUR DIE IM HANDBUCH ERLAUBTEN MASSNAHMEN ANWENDEN. DIE VERWENDUNG ANDERER VERFAHREN ODER EINSTELLUNGEN KANN ZUR ZERSTÖRUNG DES GERÄTS ODER ZU EINER LÄNGEREN REPARATURDAUER FÜHREN. VERLETZUNGEN, DIE DURCH SOLCHE HANDLUNGEN ENTSTEHEN, UNTERLIEGEN NICHT DER PRODUKTHAFTUNG.

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf unserer Milchzentrifuge entschieden haben, und versprechen Ihnen, dass sie Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten wird – vorausgesetzt, Sie verwenden und reinigen sie gemäß den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch.

TECHNISCHE DATEN

| Item | | FJ 90 | FJ 130 |
|-------------------------------|---------|--------|---------|
| Spannung (Model 230 V) | (V/Hz) | 230/50 | 230/50 |
| Spannung (Model 115 V) | (V/Hz) | 115/60 | 115/60 |
| Leistungsaufnahme | (W) | 70 | 70 |
| Max. Geschwindigkeit | (1/min) | 9500 | 9500 |
| Kapazität | (l/h) | 90 | 130 |
| Kapazität des Gefäßes | (l) | 12 | 10 |
| Empfohlene Menge eines Zyklus | (l) | bis 60 | bis 100 |
| Teller mit Relief | (Stk.) | 7 | 11 |
| Teller glatt | (Stk.) | 6 | 10 |
| Nettogewicht | (kg) | 3,50 | 4,70 |
| Schutzklasse | IP | 23 | 23 |

Das empfohlene Fassungsvermögen zur Entrahmung ist das maximale Milchvolumen, das während eines Entrahmungsvorganges entrahmt werden kann. Es hängt auch davon ab, wie viele feste Teile bzw. Schwebstoffe in der zu entrahmenden Milch enthalten sind. Wenn der Fluss der entrahmten Milch etwas langsamer wird, müssen die Trommel und die Teller gereinigt und etwaige weitere Verschmutzungen beseitigt werden.

AUSPACKEN

Öffnen Sie den Karton vorsichtig.

Entnehmen Sie das Styropor aus dem Karton. Öffnen Sie den Styroporoberteil und entnehmen Sie den Motorteil und den Milchbehälter mit den Einzelteilen aus der Verpackung.



Symbolfoto

Wenn modellabhängig vorhanden, entfernen Sie die Transportschraube, die verhindert, dass der Motor beim Transport durchhängt!

Stellen Sie das Gerät auf eine feste Fläche in einem trockenen und sauberen Raum auf. Es wird empfohlen die Milchzentrifuge auf der Oberfläche zu fixieren. Verwenden Sie dazu Schrauben.



HINWEIS!

BITTE VERWAHREN SIE DIE TRANSPORTSICHERUNG. FALLS SIE DAS GERÄT EINSENDEN, BRINGEN SIE SIE ZUM SCHUTZ DES GERÄTS WIEDER AN.

WERKZEUGE, ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Zu jeder Maschine werden folgende Teile mitgeliefert:

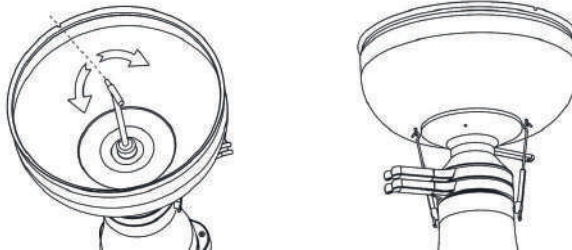
- Gebrauchsanweisung
- Rahmschraubenschlüssel mit Trommelschlüssel (3712069)
- Reinigungsbürste (371067)
- Ersatzdichtung (3711033)

Bitte beachten Sie!

Verwenden Sie NIEMALS eine Milchzentrifuge mit beschädigtem Netzkabel!

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

1. Unterteil auf einen Tisch oder ähnliche Unterlage stellen.
2. Zusammengesetzte Trommel (s. Seite 6) mit leichtem Druck auf die Kunststoffwelle/Konus aufsetzen.
3. Magermilchauslauf auf die Antriebseinheit und den Rahmauslauf auf den Magermilch- auslauf setzen.
4. Durch kurzes Drehen an der Trommel prüfen, ob diese sich freigängig bewegen lässt.
5. Einlaufgefäß auf den Rahmauslauf aufsetzen. Schwimmer einlegen und Vollmilchgefäß aufsetzen (siehe untenstehendes Bild).
6. Milchhahn einstecken. Den Milchhahn so drehen, dass der dünne Teil nicht auf die Einkerbung am Außenrand des Vollmilchgefäßes zeigt. Der Milchausfluss ist geschlossen.



Gummifixerhaken sind nur bei FJ 130 vorhanden.

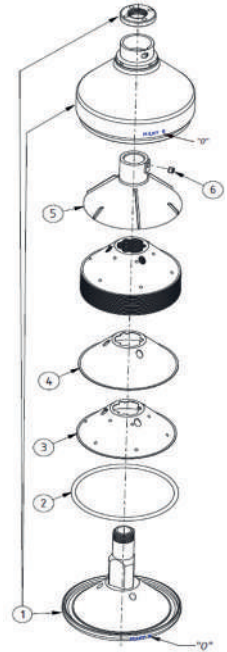
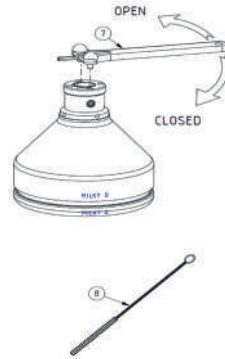


WENN SIE DAS VOLLMILCHGEFÄSS FÜLLEN, MUSS DER MILCHHAHN GESCHLOSSEN SEIN! DER DÜNNE TEIL DES MILCHHAHNES DARF NICHT AUF DIE EINKERBUNG AM AUSSENRAND DES VOLLMILCHGEFÄSSES ZEIGEN!

ZUSAMMENBAU DER TROMMEL

1. Gummiring/Dichtungsring (Pos. 2) in das Trommelunterteil in die vorgesehene Einkerbung richtig einlegen.
2. Die Teller sind in zwei verschiedenen Formen vorhanden – Teller mit Relief mittig und Teller glatt. Die Teller abwechselnd einsetzen (mit Relief beginnen - Pos. 3). Dabei keine Kraft anwenden. Teller kommen durch leichtes Verdrehen in die richtige Position.
3. Schneideteller (Pos. 5) mit Rahmschraube aufsetzen.
4. Das Trommeloberteil aufstecken. Die Aussparung muss in den Schneideteller passen
5. Trommelmutter mit der Hand einschrauben und leicht festziehen. Mit dem Trommel- und Rahmschlüssel die Trommelmutter nun genügend fest anziehen. Es ist wichtig, dass auf einen festen Sitz der Trommelmutter geachtet wird. Diese ist der größten Belastung ausgesetzt.

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1 Trommel 3-teilig balanciert | 5 Schneideteller |
| 2 Gummidichtung | 6 Rahmschraube |
| 3 Trommelteller - Relief | 7 Trommelschlüssel |
| 4 Trommelteller - glatt | 8 Reinigungsbürste |



ENTRAHMEN

Am besten gleich nach dem Melken entrahmen. Ist das nicht möglich, erwärmt man die Milch auf 30-35°C. Beim Zentrifugieren unter dieser Temperatur leidet die Entrahmungsschärfe. Wenn die Milch die richtige Temperatur hat, gießen Sie sie in das Vollmilchgefäß. Eine Kaltentrahmung ist nicht möglich.

- Zentrifuge mit I / 0 Schalter einschalten. Etwa 60 Sekunden warten, bis die Trommel die volle Drehzahl erreicht hat.
- In den Zentrifugen FJ 130 ist eine Signallampe eingebaut, welche nach dem Einschalten rot leuchtet. Ist die Betriebsdrehzahl erreicht leuchtet diese grün.
- Nur dann können Sie den Milchhahn öffnen. Dabei muss die dünne Seite in Richtung der Einkerbung zeigen. Diese ist am Außenrand des Vollmilchgefäßes sichtbar. Dadurch wird der Durchfluss geöffnet.

Wenn Milch aus dem seitlichen Loch des Gehäuses ausläuft, bedeutet dies:

- Milchhahn war geöffnet, obwohl die Trommel noch nicht die volle Drehzahl erreicht hat.
- Trommelmutter war nicht ausreichend fest angezogen.
- Gummiring ist nicht richtig eingelegt oder er ist defekt.

In solchen Fällen schließen Sie den Milchhahn, schalten den Motor aus und beseitigen den Fehler.



VOR JEDER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES MUSS DIE TROMMEL UND DESSEN TELLER SAUBER GEREINIGT WERDEN UND TROCKEN SEIN.



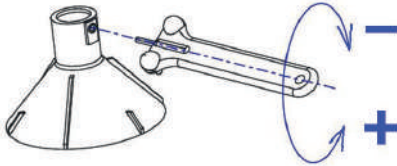
WICHTIG! Wenn Sie die Milch schon entrahmt und den Motor ausgeschaltet haben, ist es Ihnen nicht gestattet den Motor wieder einzuschalten, solange nicht die Restmilch aus der Trommel entfernt wurde. Nach Beendigung der Entrahmung gießen Sie ca. ½ Liter entrahmte Milch nach, damit die Rahmreste aus der Trommel entfernt werden. Schalten Sie anschließend den Motor aus und reinigen und trocknen Sie die Trommel und Teller sorgfältig.

EINSTELLUNG DER RAHMENGE

Die Milchzentrifuge ist so eingestellt, dass die Trommel bei einer Milchttemperatur von 35°C etwa 10-12% der gesamten Vollmilch als Rahm ausscheidet. Wird eine andere Rahmmenge gewünscht, so ist die Rahmschraube mit dem Sechskant des Trommelschlüssels zu verstellen.

- Wird dicker Rahm, d.h. weniger Rahm gewünscht, so dreht man die Rahmschraube nach rechts (im Uhrzeigersinn).
- Wird dünner Rahm, d.h. mehr Rahm gefordert, dann dreht man die Schraube nach links (gegen den Uhrzeigersinn). In den meisten Fällen genügt eine Viertelumdrehung.

Details und Funktion der Rahmeinstellschraube



- Kleineres Rahmvolumen, höhere Rahmdichte
- + Höheres Rahmvolumen, kleinere Rahmdichte



ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE RAHMSCHRAUBE NICHT ZU STARK FESTGEZOGEN WIRD, DA DABEI DAS GEWINDE BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTE. WENN DIE RAHM-REGULIERSCHRAUBE ZU SEHR ZURÜCKGEDREHT/HERAUSGEDREHT WIRD, KANN DER OBERE TEIL DER TROMMEL NICHT HERUNTERGENOMMEN WERDEN.

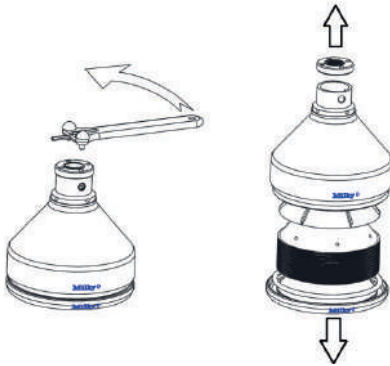
REINIGUNG DER MILCHZENTRIFUGE

- Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel! – Keinesfalls Reinigungsmittel mit scheuernder Wirkung verwenden!
- Alle Teile der Trommel können in heißem Wasser unter Zugabe von fettlöslichen Reinigungsmitteln gesäubert werden. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel!
- Milch- und Schmutzreste sind mit einer Bürste oder einem weichen Tuch zu entfernen. Man achte darauf, dass sämtliche Öffnungen in den Trommelteilen sauber sind, insbesondere das Loch in der Rahmschraube, die Einlauftülle im Einlaufgefäß und die mitgelieferte Reinigungsbürste. Andere Teile die mit der Milch in Kontakt kommen, können mit warmem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln gereinigt werden. Danach spült man die Teile mit klarem Wasser aus.
- Trockene Milch und Rahmreste sollen von der Milchzentrifuge nicht mit scharfen Gegenständen, beziehungsweise mit einem groben Tuch entfernt werden. Dabei könnte die Oberfläche der Plastikteile beziehungsweise die eloxierte Oberfläche der Aluminiumteile beschädigt werden.
- Bei Reinigung des Untergestells den Stecker aus der Steckdose ziehen! Die Milchzentrifuge zuerst mit einem feuchten Tuch abwischen und danach trocknen. Achten Sie darauf, dass die Feuchtigkeit nicht in das Gehäuse eindringt.

Vergewissern Sie sich, dass weder der Motor noch andere elektrische Teile mit Wasser in Berührung kommen. Es dürfen keine Flüssigkeiten in den Motorraum eindringen.

REINIGUNG DER TROMMEL

Die Trommelmutter laut Skizze mit dem Rahmschraubenschlüssel abschrauben.



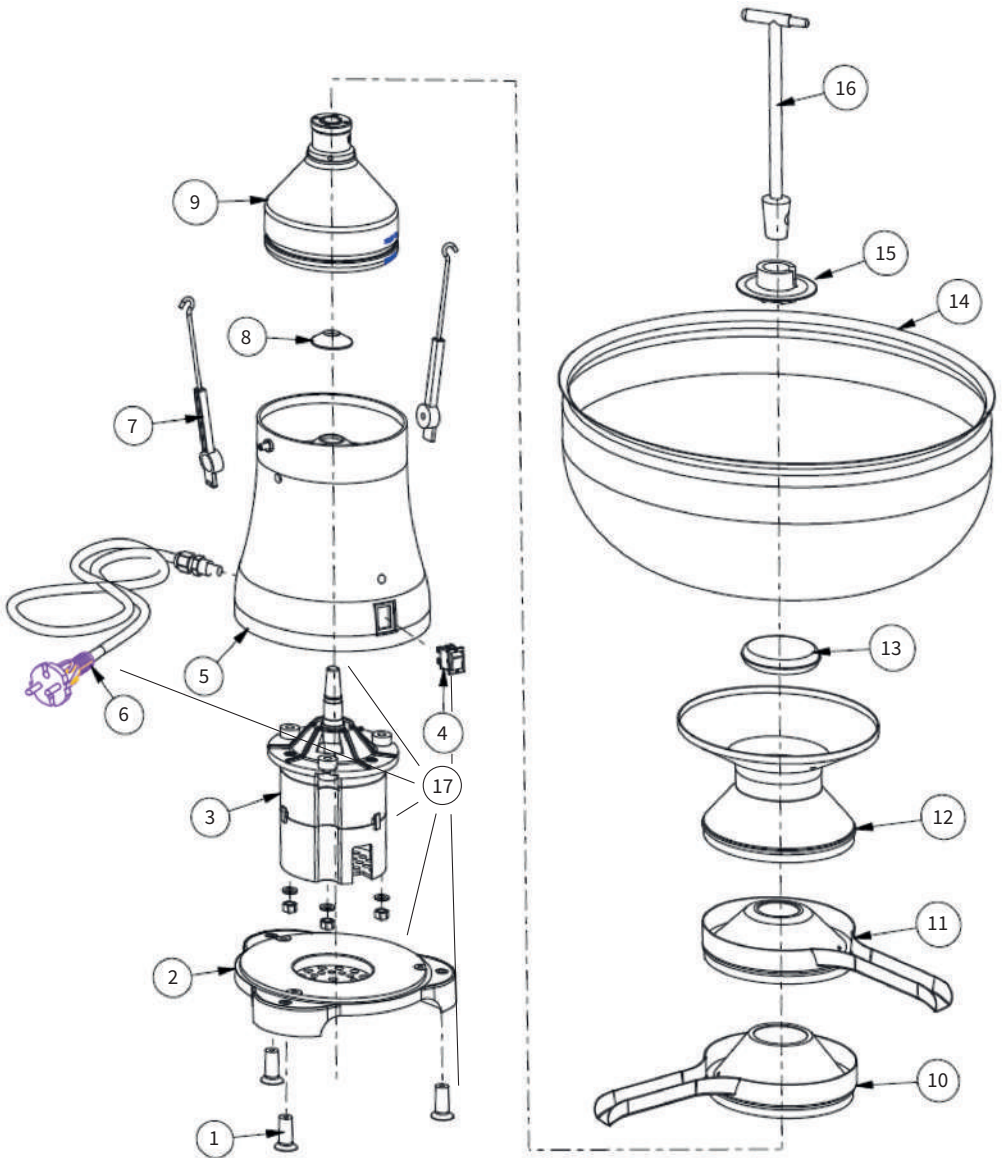
Die Trommel wird wie folgt auseinandergenommen:

1. Setzen Sie den Schlüssel in die Löcher der Trommelmutter ein.
2. Die Mutter wird mit dem Trommelschlüssel gelöst. Das völlige Lösen der Trommelmutter kann mit der Hand erfolgen. Die Trommel öffnet sich nun ohne Schwierigkeiten.
3. Nach dem Öffnen der Trommel entnehmen Sie den Schneideteller und die Teller. Entnehmen Sie auch den Gummiring. Reinigen Sie die Teile vorsichtig. Ein Dehnen des Gummiringes muss vermieden werden. Reinigen Sie die Teile mit heißem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln.
4. Alle Teile mit warmem Wasser nachspülen und komplett trocknen.
5. Waschen Sie die Teile unter keinen Umständen im Geschirrspüler!



WENN SIE DIE TROMMEL NICHT VOM MOTORSCHAFT/KONUS TRENNEN KÖNNEN, RÜTTELN SIE EIN WENIG DARAN. SIE DÜRFEN DABEI KEINE KRAFT AUFWENDEN - DIES KÖNNTE DIVERSE TEILE DES GERÄTES BESCHÄDIGEN!

AUFBAU DER MILCHZENTRIFUGE

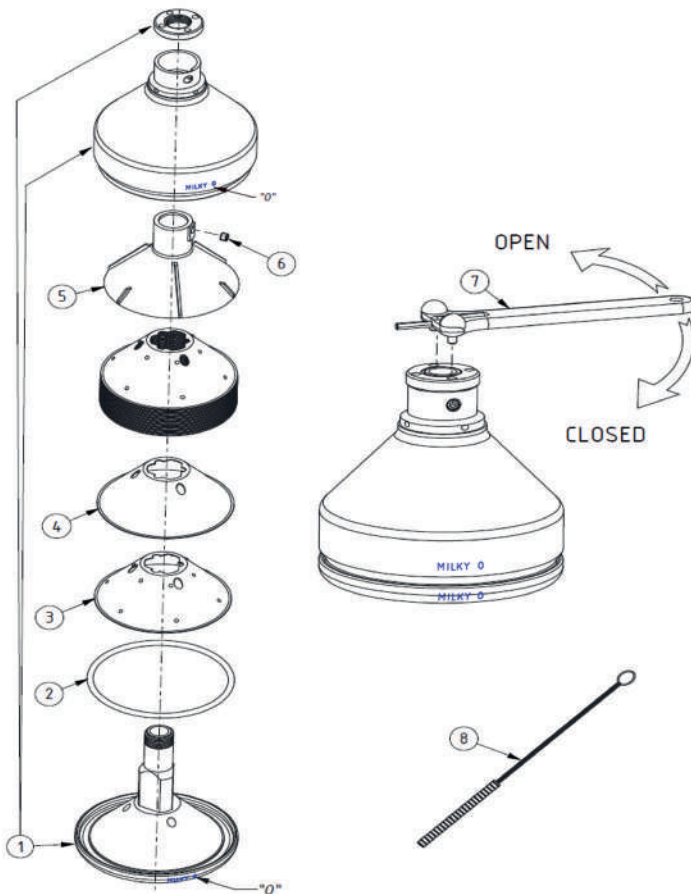


TEILE-LISTE

| | Bezeichnung | Art.-Nr. FJ 90 | Art.-Nr. FJ 130 |
|----|---|----------------|-----------------|
| 1 | Fuß | 3711019 | 3711019 |
| 2 | Bodenplatte inkl. FüÙe (2+1) | 3171017 | 3171017 |
| 3 | Motor 230 V | Siehe Pos. 17 | Siehe Pos. 17 |
| 3 | Motor 115 V | Siehe Pos. 17 | Siehe Pos. 17 |
| 4 | Ein / Aus Schalter | 371151 | 371151 |
| 5 | Gehäuse - grün | Siehe Pos. 17 | Siehe Pos. 17 |
| 6 | Stromkabel 230 V | 26002 | 26002 |
| 6 | Stromkabel 115 V | 26003 | 26003 |
| 7 | Befestigungshaken | - | 375069 |
| 8 | Motorgummidichtung | 3711013 | 3711013 |
| 9 | Trommel komplett | 3712021-K | 375021-K |
| 10 | Magermilchauslauf | 3711037 | 3711037 |
| 11 | Rahmauslauf | 3711039 | 3711039 |
| 12 | Einlaufgefäß grün | 3711042 | 3711042 |
| 13 | Schwimmer Plastik | 3752045 | 3752045 |
| 14 | Vollmilchgefäß | 370000 | 370004 |
| 15 | Containerdichtung Silikon | - | 3710551 |
| 16 | Milchhahn | 3711061 | 404107 |
| 17 | Antriebseinheit für 230 V (Position 1-6) | 17597-1 | 17602-1 |
| 17 | Antriebseinheit für 115 V (Position 1-6) | 17597-1-115 | 17602-115-1 |

TEILE-LISTE TROMMEL komplett (Pos. 9/Seite 11)

| | Bezeichnung | Art.-Nr. FJ 90 | Art.-Nr. FJ 130 |
|---|-----------------------------|----------------|-----------------|
| 1 | Trommel 3-teilig balanciert | 3712021 | 375021 |
| 2 | Trommeldichtung | 3711033 | 3711033 |
| 3 | Trommelteller - Relief | 3711025 | 3711025 |
| 4 | Trommelteller - glatt | 3711026 | 3711026 |
| 5 | Schneideteller | 404203 | 404203 |
| 6 | Rahmschraube | 103444 | 103444 |
| 7 | Trommelschlüssel | 3712069 | 3712069 |
| 8 | Reinigungsbürste | 371067 | 371067 |



ERSATZTEILBESTELLUNG

Eine schnelle und richtige Lieferung von Ersatzteilen ist nur möglich, wenn Sie uns folgende Daten mitteilen:

- Typ der Milchzentrifuge.
- Seriennummer des Gerätes auf dem Typenschild am hinteren Teil des Gehäuses.
- Ersatzteilbenennung und Nummer. Die Daten finden Sie in der Teilleiste.

GEWÄHRLEISTUNG

1. Bei Funktionsstörungen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an den autorisierten Händler oder direkt an unseren technischen Service.

2. Die Garantie gilt ausschließlich für Mängel, die nachweislich auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Sie beträgt 24 Monate ab dem Kaufdatum.

Innerhalb dieses Zeitraums erfolgt nach unserer Beurteilung entweder eine Reparatur oder ein Austausch des Gerätes bzw. der betroffenen Teile.

3. Von der Garantie ausgeschlossen sind sämtliche Mängel oder Funktionsstörungen, die auf unsachgemäße Montage, Bedienung, Installation, Verwendung oder Behandlung der Milchzentrifuge zurückzuführen sind. Darüber hinaus wird jegliche Haftung für Folgeschäden sowie für direkte oder indirekte Schäden, die durch das Produkt verursacht werden, ausgeschlossen.

4. Von der Garantie ausgeschlossen sind zudem alle mechanischen Beschädigungen am Gerät sowie am Anschluss- bzw. Stromkabel.

5. Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Leistungsdaten sind nur unter Einhaltung sämtlicher in der Gebrauchsanweisung genannten Voraussetzungen gültig.

6. Ansprüche jeder Art, die über die vorgenannten Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

| | Page |
|--|-------|
| General safety recommendations _____ | 15 |
| Technical Specifications _____ | 16 |
| Unpacking and Set Up _____ | 16 |
| Accessories _____ | 16 |
| Assembling Procedure _____ | 17 |
| Top Bowl assembling Procedure _____ | 18 |
| Skimming Procedure _____ | 18 |
| Skimming Regulation _____ | 19 |
| Maintenance and Cleaning _____ | 20 |
| Top Bowl cleaning procedure _____ | 21 |
| List of composing parts _____ | 22-23 |
| List of composing parts top bowl _____ | 24 |
| Spare parts ordering procedure _____ | 25 |
| Warranty _____ | 25 |

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



PLEASE READ THIS MANUAL VERY CAREFULLY BEFORE EACH INSTALLATION.



ALWAYS DISCONNECT THE DEVICE FROM THE POWER SUPPLY WHEN IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING, OR CLEANING IT.



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



DO NOT USE THE DEVICE IF ANY OF THE ROTATING PARTS ARE DAMAGED.



THIS DEVICE MUST NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE DEVICE AND THE POWER CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN.



DEVICES MAY BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR BY THOSE LACKING EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, PROVIDED THEY ARE SUPERVISED OR HAVE BEEN INSTRUCTED IN THE SAFE USE OF THE DEVICE AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN MUST NOT BE ALLOWED TO PLAY WITH THE DEVICE.



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



MAKE SURE THAT THE FASTENING NUT OF THE UPPER CONTAINER IS TIGHTENED SUFFICIENTLY.



MAKE SURE THAT NO WATER OR MOISTURE ENTERS THE DEVICE, ESPECIALLY DURING CLEANING.



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



IF THE DEVICE DOES NOT FUNCTION PROPERLY DESPITE YOUR FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL EXACTLY, YOU MAY ONLY PERFORM THE ACTIONS PERMITTED IN THE MANUAL. USING OTHER PROCEDURES OR SETTINGS MAY RESULT IN DAMAGE TO THE DEVICE OR LONGER REPAIR TIMES. INJURIES RESULTING FROM SUCH ACTIONS ARE NOT COVERED BY PRODUCT LIABILITY.

We are pleased that you have chosen to purchase our milk centrifuge and assure you that it will serve you well for a long time—provided that you use and clean it in accordance with the instructions in this user manual.

TECHNICAL SPECIFICATION

| Item | | FJ 90 | FJ 130 |
|-----------------------------------|--------|----------|----------|
| Operating Voltage (model 230V) | V / Hz | 230 / 50 | 230 / 50 |
| Operating Voltage (model 115V) | V / Hz | 115 / 60 | 115 / 60 |
| Motor Power | W | 70 | 70 |
| Max. Rotating speed | RPM | 9500 | 9500 |
| Max. Capacity | l / h | 90 | 130 |
| Max. Container capacity | l | 12 | 10 |
| Recommended capacity for skimming | l | to 60 | to 100 |
| Relief disc | pcs | 7 | 11 |
| Plain disc | pcs | 6 | 10 |
| Net weight | kg | 3,50 | 4,70 |
| Protection type | | IP 23 | IP 23 |

Recommended skimming capacity is volume of the milk that can be skimmed within one skimming cycle. It depends how much solid parts are in the milk. If the flow of the skimmed milk is reduced than the discs and the bowl must be cleaned.

UNPACKING AND SET UP

Open the box carefully. Remove the styrofoam from the box. Open the upper styrofoam part and take out the motor unit and the milk container with the individual parts from the packaging.



If present (depending on the model), remove the transport screw that prevents the motor from sagging during transport.

Place the device on a stable surface in a dry and clean room. It is recommended to secure the milk centrifuge to the surface using screws.



NOTICE!

PLEASE KEEP THE TRANSPORT LOCK. IF YOU NEED TO RETURN THE DEVICE, REINSTALL IT TO PROTECT THE DEVICE DURING TRANSPORT.

ACCESSORIES

In each package you will find also following accessories:

- Operating Manual
- Key for bowl fixing nut and cream screw 3712069
- Cleaning brush 371067
- Spare gasket 3711033

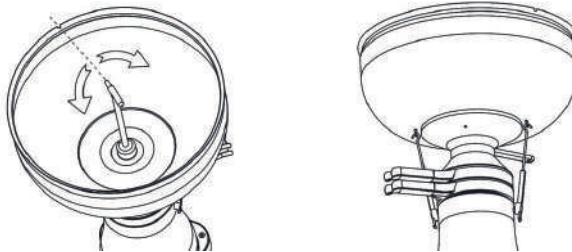
Please note!

Be careful and do not use the cream separator with damaged mains cord!

Be careful, that the socket is not damaged!

HOW TO ASSAMBLE THE CREAM SEPARATOR

1. Put the lower part on a desk or on a similar support.
2. Put assembled top bowl (see page 18) on the conical motor beam and softly press it.
3. Place the skim milk outlet onto the drive unit and place the cream outlet onto the skim milk outlet.
4. Briefly turn the top bowl to check whether it moves freely.
5. Put the container holder on the cream funnel (outlet). The floater is placed in the container holder. The container is placed on the container holder (please see picture below) Fixing hooks are only available in FJ 130
6. Place closing cork in the hole situated in the middle of milk container. The narrow side of the closing cork handle must be turned away from the cut in the container (see picture). The milk outflow will be closed.



Fixing parts with rubber holder (detail). Only on FJ 130

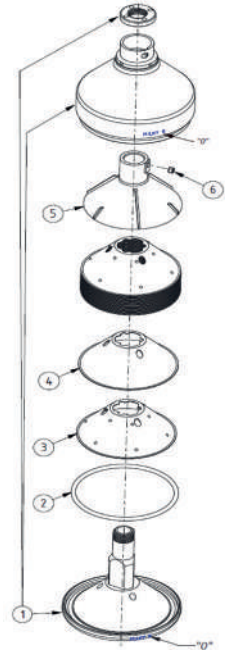


WHEN FILLING THE CONTAINER WITH MILK, THE CLOSING CORK MUST BE CLOSED! THE THIN PART OF THE CLOSING CORK MUST POINT TO THE NOTCH IN THE CONTAINER.

TOP BOWL ASSEMBLING PROCEDURES

1. Place the rubber seal (item 2) correctly into the designated groove in the lower bowl.
2. The discs are available in two different designs – discs with a central relief and smooth discs. Insert the discs alternately, starting with the relief disc (item 3). Do not apply force. The discs will move into the correct position by gently rotating them.
3. Put plastic partition (item 5) in the top bowl cover part.
4. Place the top bowl onto the assembly. The notch must fit into the cutting disc.
5. Screw the top bowl fixing nut with hand and fix it strongly with the fixing key. The mark "0" must stay in the same direction. The fixing nut must be strongly fixed, because it is exposed to high forces.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Top bowl with 3 parts balanced | 5 Plastic partition |
| 2 Rubber washer | 6 Cream regulation screw |
| 3 Metal disc relief | 7 Fixing key |
| 4 Metal disc plain | 8 Cleaning brush |



SKIMMING PROCEDURE

Blt is best to separate the milk immediately after milking. If this is not possible, heat the milk to 30–35 °C. If centrifuged below this temperature, the skimming efficiency will be reduced. When the milk has reached the correct temperature, pour it into the whole-milk container. Cold separation is not possible.

- Switch on the centrifuge using the I / 0 switch. Wait about 60 seconds until the bowl reaches full operating speed.
 - In FJ 130 centrifuges, a signal lamp is installed. After switching on, it lights up red. When the operating speed is reached, it lights up green.
 - Only then may you open the milk tap.
- The narrow end must point in the direction of the notch, which is visible on the outer rim of the whole-milk container. This opens the flow.

If milk is coming out of the housing holes, it means:

- The milk tap was opened before the bowl had reached full speed.
- The top bowl nut was not tightened sufficiently.
- The rubber seal was not inserted correctly or is defective.

In such cases, close the milk tap, switch off the motor, and correct the fault.



**CLOSING CORK MUST ALWAYS BE CLOSED BEFORE TURNING OFF THE DEVICE!
AFTER FINISHING THE PROCESS, CLEAN AND DRY THE DEVICE CAREFULLY!**



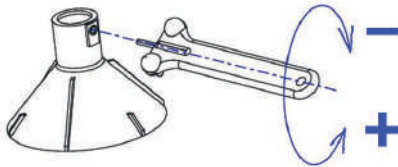
PLEASE NOTE! After you have finished skimming, pour approximately 1/2 l of skimmed milk back into milk container. This will clean the rest of cream in the top bowl. After all procedures are finished, simply turn OFF the device and wait until motor stops. Always check, whether the rubber washer is damaged or too much extended. In such cases please replace it with a new one.

SKIMMING REGULATION

The cream separator is set so that the bowl separates approximately 10–12% of the whole milk as cream at a milk temperature of 35 °C. If a different amount of cream is desired, the cream screw must be adjusted using the hex key of the bowl wrench.

- For more density cream – less volume, turn it towards right (clockwise)
- For less density cream – higher volume, turn it towards left (counter clockwise).

In most cases, a quarter turn is sufficient.



- less cream volume and higher cream density
- + higher cream volume and less cream density



TAKE CARE, NOT TO FIX THE ADJUSTING CREAM SCREW TOO DEEP. THIS CAN CAUSE HARM TO THE SCREW COIL. DON'T UNSCREW THE REGULATION SCREW TOO MUCH. THIS CAN CAUSE PROBLEMS WITH DISASSEMBLING THE PLASTIC PARTITION AND THE TOP BOWL UPPER PART.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Use only mild cleaning agents! – Never use abrasive cleaners! - All parts of the bowl can be cleaned in hot water with the addition of grease-dissolving detergents.
- All parts of the top bowl should be cleaned with the addition of hot water with some detergent. Use only mild cleaning agents!
- Rests of milk, cream or other impairs should be cleaned with soft duster or cleaning brush. Especially take care to clean very precisely all the holes in top bowl upper part, top bowl bottom part and the adjusting screw. For cleaning these parts, a cleaning brush is strongly recommended! Other parts of the separator, which come in touch with milk, should also be cleaned with hot water in which a detergent is added. Then rinse parts in clean water.
- If milk or cream rests get dry, do not remove them with sharp objects or sharp duster. It can easily happen, that the galvanic protection cover or plastic parts are damaged.
- Before cleaning cream separators housing, disconnect device from mains. Clean it first with wet duster and then dry it with dry duster. Take care, that water doesn't come into the device.

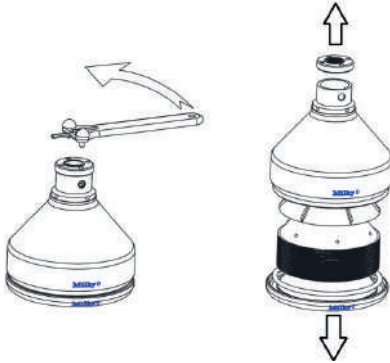
Ensure, that no water comes in contact with the motor and other electric parts.

The device is protected against direct water access, please take care and avoid, that water comes into the device.

Before cleaning, always disconnect the Cream Separator from the mains supply.

TOP BOWL CLEANING PROCEDURE

Unscrew the top bowl fixing nut with the key, which is packed by the cream separator, like it is shown on the picture below.



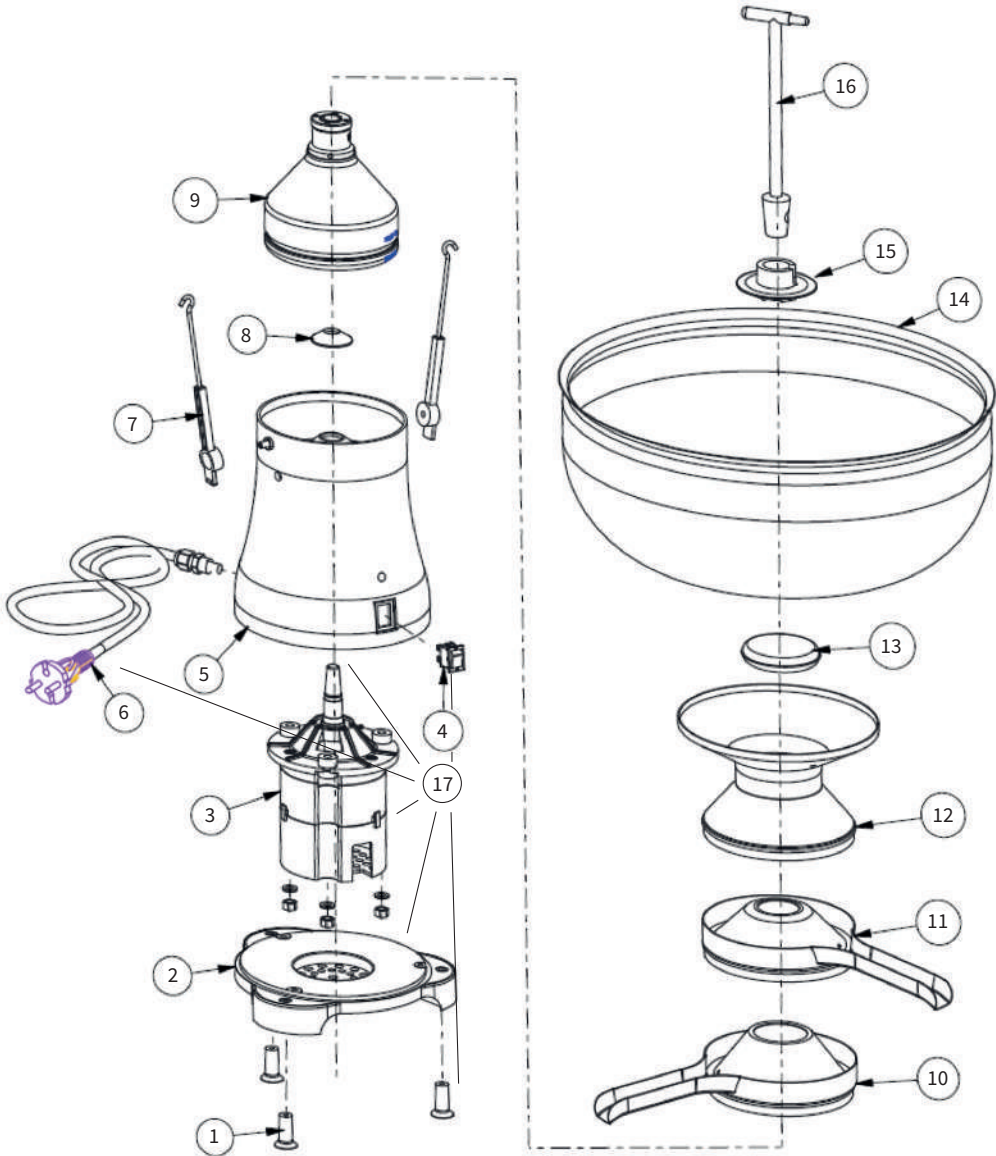
The easiest way to perform this procedure is:

1. Fix the key into the holes, which are on the top bowl fixing nut.
2. Press the key down and turn it until the fixing nut is released. It is now possible to unscrew the fixing nut by hand.
3. Dismount the top bowl cover with the help of the key and separate all different pieces, which are found under the cover - plastic partition, metal discs and rubber washer. Clean them with hot water. To achieve better results, cleaning detergent can be added to the hot water.
4. Wash all the parts with hot water and dry them with dry and soft duster.
5. Never wash the discs in the dishwasher!



IF IT IS NOT POSSIBLE TO MOUNT OFF THE TOP BOWL FROM THE MOTOR AFTER SKIMMING, PLEASE SHAKE IT GENTLY. PLEASE AVOID TO USE FORCE - IT CAN CAUSE HARM TO THE DEVICE AND MOST OF THE PARTS.

DRAWING OF THE CREAM SEPARATOR

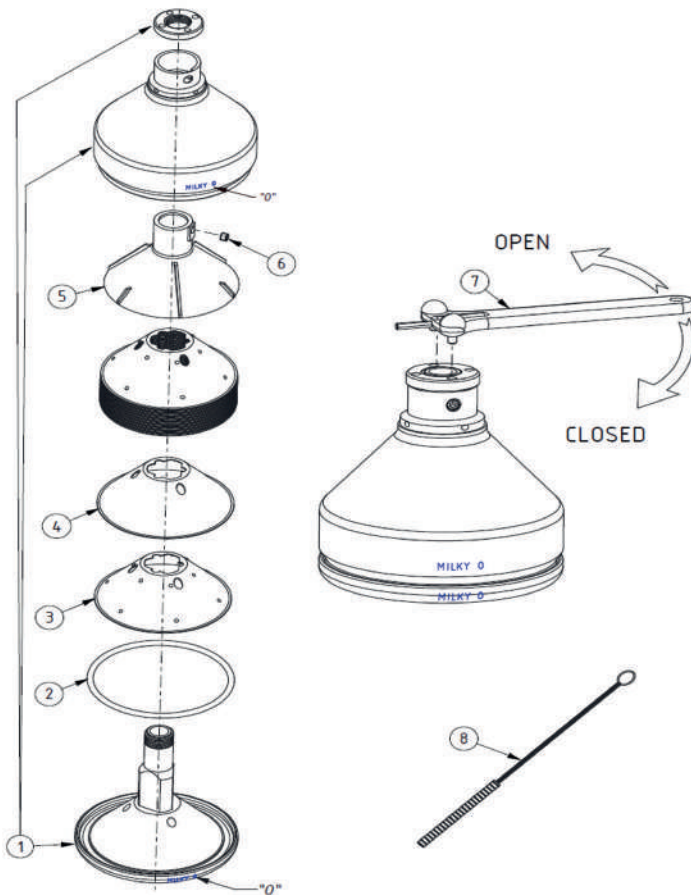


PART LIST

| | Name | Part. no. MZF FJ 90 | Part. no. MZF FJ 130 |
|----|----------------------------------|---------------------|----------------------|
| 1 | Foot | 3711019 | 3711019 |
| 2 | Base plate incl. feet (2+1) | 3171017 | 3171017 |
| 3 | Motor 230 V | See Pos. 17 | See Pos. 17 |
| 3 | Motor 115 V | See Pos. 17 | See Pos. 17 |
| 4 | On / Off switch | 371151 | 371151 |
| 5 | Housing – green | See Pos. 17 | See Pos. 17 |
| 6 | Power cable 230 V | 26002 | 26002 |
| 6 | Power cable 115 V | 26003 | 26003 |
| 7 | Mounting hook | - | 375069 |
| 8 | Motor rubber seal | 3711013 | 3711013 |
| 9 | Top bowl complete | 3712021-K | 375021-K |
| 10 | Skim milk outlet | 3711037 | 3711037 |
| 11 | Cream outlet | 3711039 | 3711039 |
| 12 | Inlet vessel green | 3711042 | 3711042 |
| 13 | Plastic float | 3752045 | 3752045 |
| 14 | Whole milk container | 370000 | 370004 |
| 15 | Silicone container seal | - | 3710551 |
| 16 | Milk tap | 3711061 | 404107 |
| 17 | Drive unit for 230 V (items 1–6) | 17597-1 | 17602-1 |
| 17 | Drive unit for 115 V (items 1–6) | 17597-1-115 | 17602-115-1 |

PART LIST TOP BOWL complete (Pos. 9/page 23)

| | Name | Part. no. FJ 90 | Part. No. FJ 130 |
|---|--------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 | Top bowl with 3 parts balanced | 3712021-B | 375021-B |
| 2 | Rubber washer | 3711033 | 3711033 |
| 3 | Metal disc relief | 3711025 | 3711025 |
| 4 | Metal disc plain | 3711026 | 3711026 |
| 5 | Plastic partition | 3711029 | 3711029 |
| 6 | Cream regulation screw | 103444 | 103444 |
| 7 | Fixing key | 3712069 | 3712069 |
| 8 | Cleaning brush | 371067 | 371067 |



SPARE PARTS ORDERING PROCEDURE

Fast and reliable shipment of spare parts is only possible, if the description is clear enough. At the time of ordering please state clearly:

- Type of cream separator.
- Serial number printed on the label plate at the bottom side of the device.
- Part name and code number of wished spare part.

WARRANTY

- 1.** In case of malfunctions or technical problems, please contact the authorized dealer or our technical service directly.
- 2.** The warranty applies exclusively to defects that can be proven to be due to manufacturing or material faults. It is valid for 24 months from the date of purchase.
Within this period, we will decide whether to repair or replace the device or the affected parts.
- 3.** The warranty excludes all defects or malfunctions resulting from improper assembly, operation, installation, use, or handling of the milk centrifuge. Furthermore, any liability for consequential damages as well as for direct or indirect damages caused by the product is excluded.
- 4.** The warranty also excludes all mechanical damage to the device and to the connection or power cable.
- 5.** The performance data listed in this user manual are valid only if all conditions specified in the instructions for use are met
- 6.** Any claims of any kind beyond the obligations mentioned above, in particular claims for damages, are excluded.

| | Page |
|---|-------|
| Recommandations générales de sécurité _____ | 27 |
| Données techniques _____ | 28 |
| Déballage et installation _____ | 28 |
| Accessoires, pièces de rechange _____ | 28 |
| Montage de l'appareil _____ | 29 |
| Montage du tambour _____ | 30 |
| Écrémage _____ | 30 |
| Réglage de la quantité de crème _____ | 31 |
| Nettoyage de la centrifugeuse à lait _____ | 32 |
| Nettoyage du tambour _____ | 33 |
| Dessin de structure / détail centrifugeuse à lait _____ | 34-35 |
| Nomenclature du tambour _____ | 36 |
| Commande de pièces de rechange _____ | 37 |
| Garantie _____ | 37 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE CE MANUEL TRÈS ATTENTIVEMENT AVANT CHAQUE INSTALLATION.



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



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT LORSQU'IL EST LAISSÉ SANS SURVEILLANCE, AINSI QU'AVANT L'ASSEMBLAGE, LE DÉMONTAGE OU LE NETTOYAGE.



N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI DES PIÈCES ROTATIVES SONT ENDOMMAGÉES.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. TENEZ L'APPAREIL ET LE CORDON D'ALIMENTATION HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.



LES APPAREILS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À CONDITION QU'ELLES SOIENT SURVEILLÉES OU QU'ELLES AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL ET QU'ELLES COMPRENNENT LES DANGERS QUI Y SONT LIÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.



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



ASSUREZ-VOUS QUE L'ÉCROU DE FIXATION DU RÉCIPENT SUPÉRIEUR EST SUFFISAMMENT SERRÉ.



VEUILLEZ À CE QU'AUCUNE EAU NI HUMIDITÉ NE PÉNÈTRE DANS L'APPAREIL, EN PARTICULIER PENDANT LE NETTOYAGE.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT MALGRÉ LE RESPECT EXACT DES INSTRUCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL, VOUS NE DEVEZ EFFECTUER QUE LES OPÉRATIONS AUTORISÉES DANS LE MANUEL. L'UTILISATION D'AUTRES PROCÉDURES OU RÉGLAGES PEUT ENTRAÎNER LA DESTRUCTION DE L'APPAREIL OU UN ALLONGEMENT DU TEMPS DE RÉPARATION. LES BLESSURES RÉSULTANT DE TELLES ACTIONS NE RELÈVENT PAS DE LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT.

Nous sommes heureux que vous ayez choisi d'acheter notre écrémeuse et nous vous assurons qu'elle vous rendra de bons services pendant de nombreuses années — à condition que vous l'utilisiez et la nettoyez conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

DONNÉES TECHNIQUES

| Article | | FJ 90 | FJ 130 |
|---------------------------------|---------|------------|-------------|
| Tension (modèle 230 V) | (V/Hz) | 230/50 | 230/50 |
| Tension (modèle 115 V) | (V/Hz) | 115/60 | 115/60 |
| Puissance absorbée | (W) | 70 | 70 |
| Vitesse maximale | (1/min) | 9500 | 9500 |
| Capacité | (l/h) | 90 | 130 |
| Capacité du réservoir | (l) | 12 | 10 |
| Quantité recommandée d'un cycle | (l) | jusqu'à 60 | jusqu'à 100 |
| Plaques avec bosses | (pcs) | 7 | 11 |
| Plaques lisses | (pcs) | 6 | 10 |
| Poids net | (kg) | 3,50 | 4,70 |
| Classe de protection | IP | 23 | 23 |

La capacité d'écémage recommandée est le volume maximal de lait qui peut être écémé pendant une opération d'écémage. Cela dépend également du nombre de particules ou de solides en suspension contenues dans le lait à écemer. Comme le débit de lait écémé ralentit, le tambour et les plaques doivent être nettoyés et toute autre contamination doit être éliminée.

DÉBALLAGE

Ouvrez la boîte avec précaution. Retirez le polystyrène de la boîte.

Ouvrez la partie supérieure en polystyrène et sortez le bloc moteur ainsi que le récipient à lait avec les différentes pièces de l'emballage.



Si votre modèle en est équipé, retirez la vis de transport qui empêche le moteur de s'affaisser pendant le transport.

Placez l'appareil sur une surface stable, dans une pièce sèche et propre. Il est recommandé de fixer l'écémuseur sur la surface à l'aide de vis.



REMARQUE!

VEUILLEZ CONSERVER LE DISPOSITIF DE TRANSPORT. SI VOUS DEVEZ RENVoyer L'APPAREIL, REMETTEZ-LE EN PLACE AFIN DE LE PROTÉGER PENDANT LE TRANSPORT.

OUTILS, ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces suivantes sont fournies avec chaque machine:

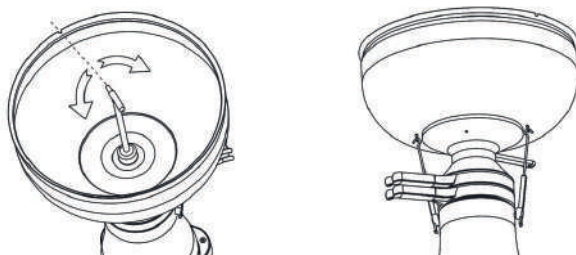
- Mode d'emploi
- Clé à crème avec clé à tambour (3712069)
- Brosse de nettoyage (371067)
- Joint de rechange (3711033)

Veillez noter!

N'utilisez JAMAIS une centrifugeuse à lait avec un câble secteur endommagé!

MONTAGE DE L'APPAREIL

1. Placez la partie inférieure sur une table ou un support similaire.
2. Placez le fût assemblé (voir page 30) sur l'arbre/cône en plastique en exerçant une légère pression.
3. Placer la sortie de lait écrémé sur l'unité d'entraînement et placer la sortie de crème sur la sortie de lait écrémé.
4. Faire tourner brièvement le tambour pour vérifier s'il tourne librement.
5. Placez le récipient d'entrée sur la sortie de la crème. Insérez le flotteur et placez le contenant de lait entier sur le dessus (voir la figure ci-dessous).
6. Branchez le robinet de lait. Tournez le robinet de lait de façon à ce que la partie mince ne pointe pas vers l'encoche sur le bord extérieur du contenant de lait entier. La sortie du lait est fermée.



Les crochets de fixation en caoutchouc ne sont disponibles que sur le modèle FJ 130.



LORSQUE VOUS REMPLISSEZ LE CONTENANT DE LAIT ENTIER, LE ROBINET DE LAIT DOIT ÊTRE FERMÉ ! LA PARTIE MINCE DU ROBINET DE LAIT NE DOIT PAS ÊTRE DIRIGÉE VERS L'ENCOCHE SUR LE BORD EXTÉRIEUR DU RÉCIPENT À LAIT ENTIER !

MONTAGE DU TAMBOUR

1. Placer correctement le joint en caoutchouc (pos. 2) dans la rainure prévue de la partie inférieure de la cuve.

2. Les assiettes sont disponibles en deux modèles : des assiettes avec un relief central et des assiettes lisses. Insérez-les en alternance, en commençant par l'assiette avec relief (pos. 3). N'exercez aucune force. Les assiettes se mettent en position correcte par une légère rotation.

3. Monter le disque de coupe (pos. 5) avec la vis à crème.

4. Mettre en place la partie supérieure de la cuve. L'encoche doit s'emboîter dans le disque de coupe.

5. Visser l'écrou du tambour à la main et serrer légèrement. Serrez maintenant suffisamment l'écrou du tambour avec le tambour et la clé à crème. Il est important de s'assurer que l'écrou du tambour est bien serré. C'est lui qui est exposé à la plus grande tension.

1 Tambour équilibré en 3 parties

2 Joint en caoutchouc

3 Plaque de tambour - relief

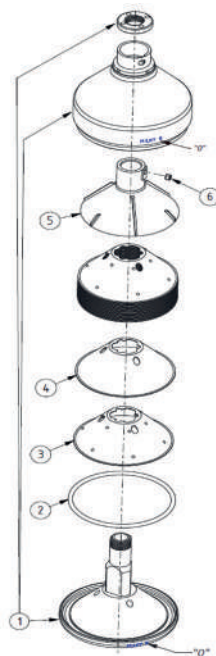
4 Plaque de tambour - lisse

5 Plaque de découpe

6 Vis à crème

7 Clé à tambour

8 Brosses de nettoyage



ÉCRÉMAGE

Il est préférable d'écrémer le lait immédiatement après la traite. Si cela n'est pas possible, chauffez le lait à 30-35 °C. Lorsque la centrifugation est effectuée en dessous de cette température, l'efficacité d'écémage diminue. Lorsque le lait a atteint la bonne température, versez-le dans le récipient pour lait entier. Un écémage à froid n'est pas possible.

- Mettre la centrifugeuse en marche avec l'interrupteur I / 0. Attendez environ 60 secondes pour que le tambour atteigne sa pleine vitesse.
- Les centrifugeuses FJ 130 sont équipées d'une lampe témoin qui s'allume en rouge à la mise sous tension. Si la vitesse de fonctionnement est atteinte, elle s'allume en vert.
- Ce n'est qu'à ce moment-là que vous pouvez ouvrir le robinet à lait. La partie étroite doit être orientée vers l'encoche, visible sur le bord extérieur du récipient pour lait entier. Cela ouvre l'écoulement.

Si du lait s'écoule par l'orifice latéral du carter, cela signifie :

- Le robinet à lait a été ouvert avant que la cuve n'ait atteint sa vitesse maximale.
- L'écrou de la cuve n'était pas suffisamment serré.
- Le joint en caoutchouc n'est pas inséré correctement ou est défectueux.

Dans ces cas, fermez le robinet à lait, arrêtez le moteur et corrigez le problème.



LE TAMBOUR ET SA PLAQUE DOIVENT ÊTRE NETTOYÉS PROPRES ET SECS AVANT CHAQUE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL!

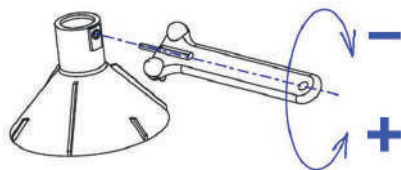


IMPORTANT! Si vous avez déjà écrémé le lait et arrêté le moteur, vous ne pouvez pas remettre le moteur en marche tant que le lait résiduel n'a pas été retiré du tambour. Lorsque l'écémage est terminé, ajoutez environ ½ litre de lait écrémé pour retirer le reste de la crème du tambour. Ensuite, arrêtez le moteur, nettoyez et séchez soigneusement le tambour et les plaques.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE CRÈME

La centrifugeuse à lait est réglée de telle sorte qu'à une température du lait de 35°C, le tambour excrète environ 8-12% du lait entier total sous forme de crème. Si une quantité de crème différente est nécessaire, la vis à crème doit être ajustée à l'aide de la clé hexagonale de la clé à tambour.

- Pour obtenir une crème plus épaisse, c'est-à-dire moins de crème, tournez la vis de crème vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Pour obtenir une crème plus fine, c'est-à-dire plus de crème, tournez la vis vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Dans la plupart des cas, un quart de tour suffit.



- volume de crème plus petit, densité de crème plus élevée
+ volume de crème plus élevé- densité de crème plus petite



VEILLEZ À NE PAS TROP SERRER LA VIS À CRÈME CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE FILETAGE. SI LA VIS DE RÉGLAGE DE LA CRÈME EST TROP TOURNÉE VERS L'ARRIÈRE OU L'EXTÉRIEUR, LA PARTIE SUPÉRIEURE DU TAMBOUR NE PEUT PAS ÊTRE ENLEVÉE.

NETTOYAGE DE LA CENTRIFUGEUSE A LAIT

- N'utilisez que des produits de nettoyage doux ! – N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs! - Toutes les pièces de la cuve peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec l'ajout de détergents dégraissants. N'utilisez que des produits de nettoyage doux!

- Toutes les parties du tambour peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec addition de détergents solubles dans la graisse. N'utilisez que des produits de nettoyage doux!

- Le lait et la saleté doivent être enlevés avec une brosse ou un chiffon.

Veillez à ce que tous les trous des pièces du tambour soient propres, en particulier le trou dans la vis du cadre, la buse d'entrée dans le réservoir d'entrée et la brosse de nettoyage fournie. Les autres parties en contact avec le lait peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.

- Les résidus de lait séché et de crème ne doivent pas être enlevés de la centrifugeuse à lait avec des objets pointus ou un chiffon grossier. Cela pourrait endommager la surface des pièces en plastique ou la surface anodisée des pièces en aluminium.

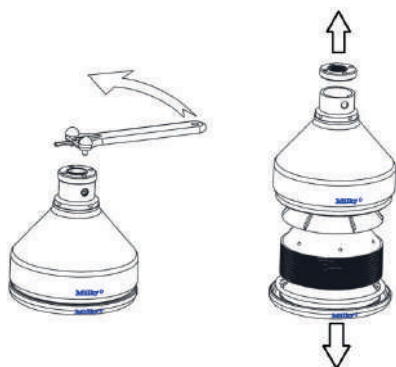
- Débranchez toujours la prise électrique avant de nettoyer le support. Essayez d'abord la centrifugeuse à lait avec un chiffon humide, puis séchez-la. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans le boîtier.

Veillez à ce que ni le moteur ni les autres composants électriques n'entrent en contact avec l'eau.

Ne laissez pas les liquides pénétrer dans le compartiment moteur.

NETTOYAGE DU TAMBOUR

Dévisser l'écrou du tambour comme indiqué sur le croquis à l'aide de la clé à molette.



Le démontage du tambour s'effectue de la manière suivante :

1. Insérez la clé dans les trous de l'écrou du tambour.



2. L'écrou est desserré à l'aide de la clé à molette. Le desserrage complet de l'écrou du tambour peut être effectué à la main. Le tambour s'ouvre maintenant sans difficulté.

3. Après ouverture du tambour, retirez la plaque de séparation et les plaques. Enlevez également l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces prudemment. Il faut éviter d'étirer l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et des détergents. better results, cleaning detergent can be added to the hot water.

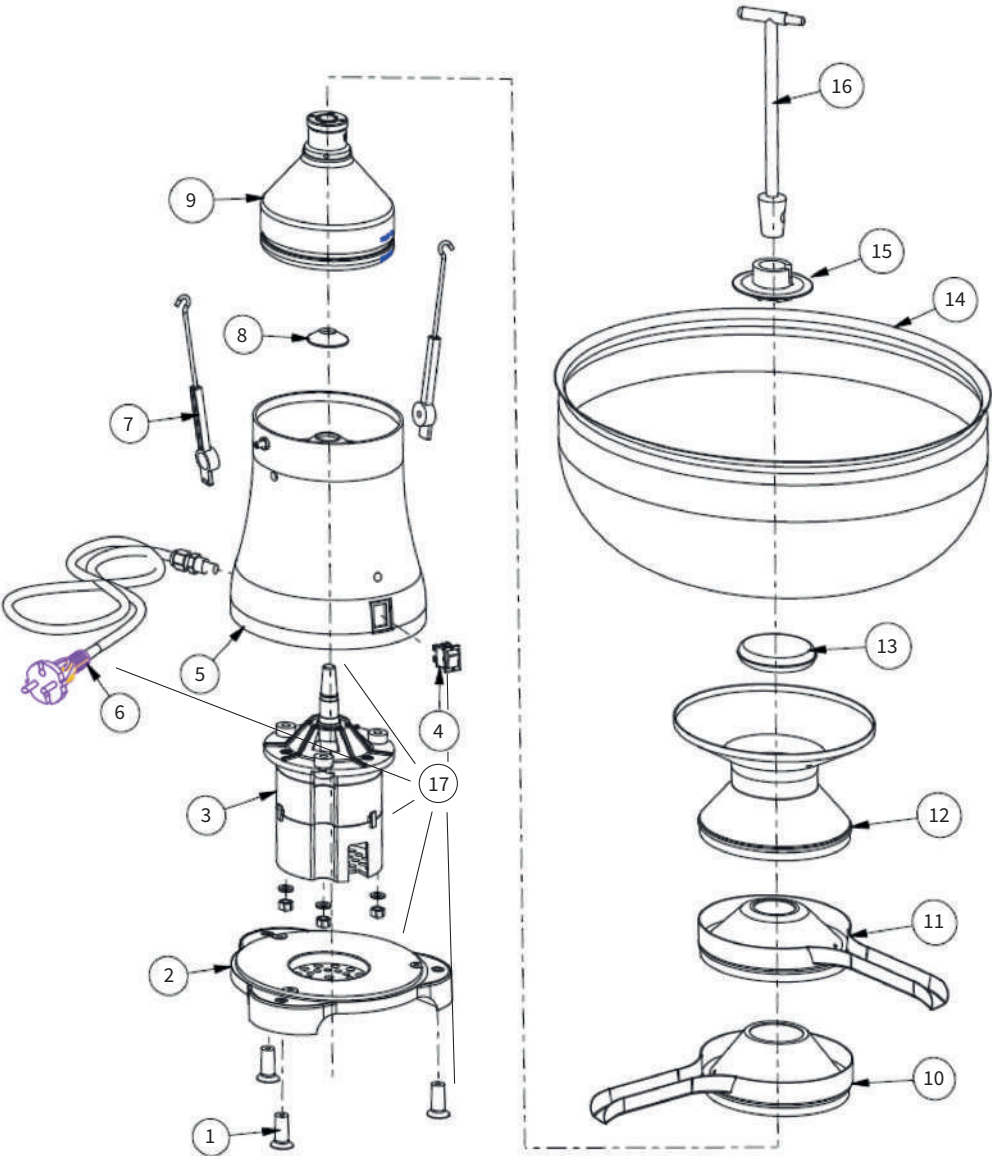
4. Rincez toutes les pièces à l'eau tiède et séchez-les complètement.

5. Ne lavez en aucun cas les pièces au lave-vaisselle !



SI VOUS NE POUVEZ PAS SÉPARER LE TAMBOUR DE L'ARBRE/CÔNE DU MOTEUR, SECOUZ-LE UN PEU. NE FORCEZ PAS, VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL !

DESSIN DU SEPARATEUR DE CREME

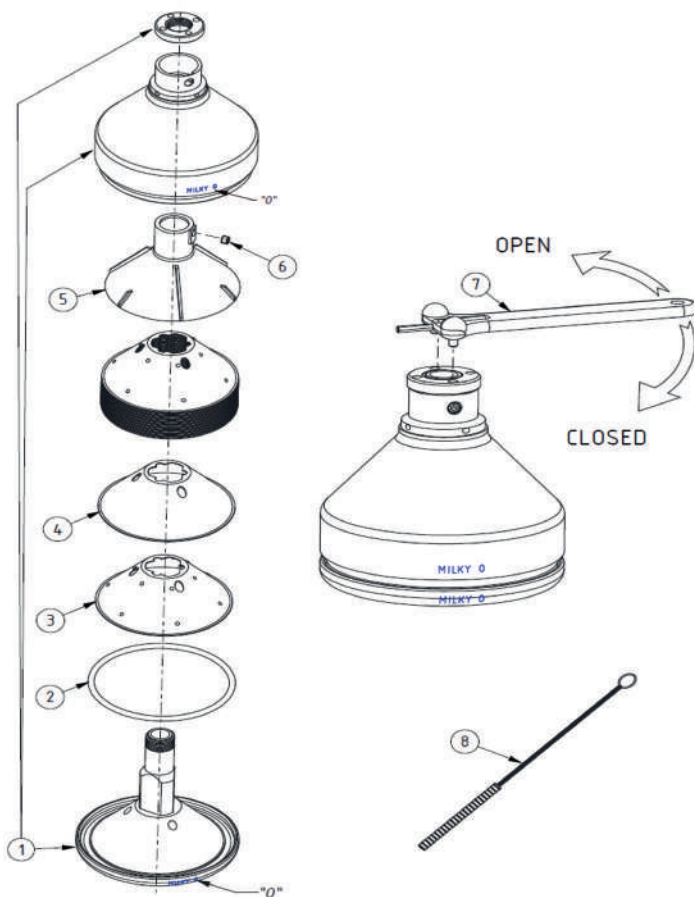


LISTE PARTIELLE

| | Nom | Partie. non. FJ 90 | Partie. non. FJ 130 |
|----|--|--------------------|---------------------|
| 1 | Pied | 3711019 | 3711019 |
| 2 | Plaque de base, y compris les pieds (2+1) | 3171017 | 3171017 |
| 3 | Moteur 230 V | Voir poste 17 | Voir poste 17 |
| 3 | Moteur 115 V | Voir poste 17 | Voir poste 17 |
| 4 | Interrupteur marche / arrêt | 371151 | 371151 |
| 5 | Boîtier – vert | Voir poste 17 | Voir poste 17 |
| 6 | Câble d'alimentation 230 V | 26002 | 26002 |
| 6 | Câble d'alimentation 115 V | 26003 | 26003 |
| 7 | Crochet de fixation | - | 375069 |
| 8 | Joint en caoutchouc du moteur | 3711013 | 3711013 |
| 9 | Tambour complet | 3712021-K | 375021-K |
| 10 | Sortie de lait écrémé | 3711037 | 3711037 |
| 11 | Sortie de crème | 3711039 | 3711039 |
| 12 | Récipient d'alimentation vert | 3711042 | 3711042 |
| 13 | Flotteur en plastique | 3752045 | 3752045 |
| 14 | Récipient de lait entier | 370000 | 370004 |
| 15 | Joint de récipient en silicone | - | 3710551 |
| 16 | Robinet à lait | 3711061 | 404107 |
| 17 | Unité d'entraînement pour 230 V (positions 1 à 6) | 17597-1 | 17602-1 |
| 17 | Unité d'entraînement pour 115 V (positions 1 à 6) | 17597-1-115 | 17602-115-1 |

NOMENCLATURE DU complet (Pos. 9/page 35)

| | Nom | Partie. non. FJ 90 | Partie. non. FJ 130 |
|---|--------------------------------|-----------------------|------------------------|
| 1 | Tambour équilibré en 3 parties | 3712021-B | 375021-B |
| 2 | Joint en caoutchouc | 3711033 | 3711033 |
| 3 | Plaque de tambour - relief | 3711025 | 3711025 |
| 4 | Plaque de tambour - lisse | 3711026 | 3711026 |
| 5 | Plaque de découpe | 3711029 | 3711029 |
| 6 | Vis à crème | 103444 | 103444 |
| 7 | Clé à tambour | 3712069 | |
| 8 | Brosses de nettoyage | 371067 | 371067 |



COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

Une livraison rapide et correcte des pièces de rechange n'est possible que si vous nous fournissez les données suivantes :

- Type de centrifugeuse à lait
- Numéro de série de l'appareil, qui se trouve sur la plaque signalétique à l'arrière du boîtier.
- Désignation et numéro de la pièce de rechange. Les données se trouvent dans la nomenclature.

GARANTIE

1. En cas de dysfonctionnements ou de problèmes techniques, veuillez contacter le revendeur autorisé ou directement notre service technique.
2. La garantie s'applique exclusivement aux défauts pouvant être prouvés comme résultant d'erreurs de fabrication ou de matériaux. Elle est valable pendant 24 mois à compter de la date d'achat. Durant cette période, nous déciderons soit de réparer, soit de remplacer l'appareil ou les pièces concernées.
3. Sont exclus de la garantie tous les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un montage, d'une utilisation, d'une installation ou d'une manipulation inappropriés de la centrifugeuse à lait. En outre, toute responsabilité pour des dommages consécutifs ainsi que pour des dommages directs ou indirects causés par le produit est exclue.
4. Sont également exclus de la garantie tous les dommages mécaniques à l'appareil ainsi qu'au câble de raccordement ou d'alimentation.
5. Les données de performance indiquées dans ce mode d'emploi ne sont valables que sous réserve du respect de toutes les conditions mentionnées dans les instructions d'utilisation.
6. Toute réclamation de quelque nature que ce soit allant au-delà des obligations susmentionnées, en particulier les demandes de dommages et intérêts, est exclue.



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

