

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

	Seite
Allgemeine Sicherheitshinweise _____	3
Technische Daten _____	4
Auspacken und Vorbereitung des Geräts für die erste Inbetriebnahme _____	7
Herstellung von Butter _____	7
Vorbereitung _____	7
Butterherstellung _____	7
Warum bildet sich die Butter nicht in der vorgesehenen Zeit? _____	10
Reinigung _____	10
Ersatzteile _____	10
Gewährleistung _____	10
Ersatzteillisten/Technische Zeichnungen _____	12

Lieber Käufer!

**vielen Dank, dass Sie sich für unsere Buttermaschine entschieden haben.
Wir versichern Ihnen absolute Zufriedenheit, vorausgesetzt Sie folgen sorgsam der
Bedienungsanleitung in Bezug auf Verwendung, Pflege und Reinigung.**

Danke für Ihr Vertrauen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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



LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER INSTALLATION SORGFÄLTIG DURCH.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

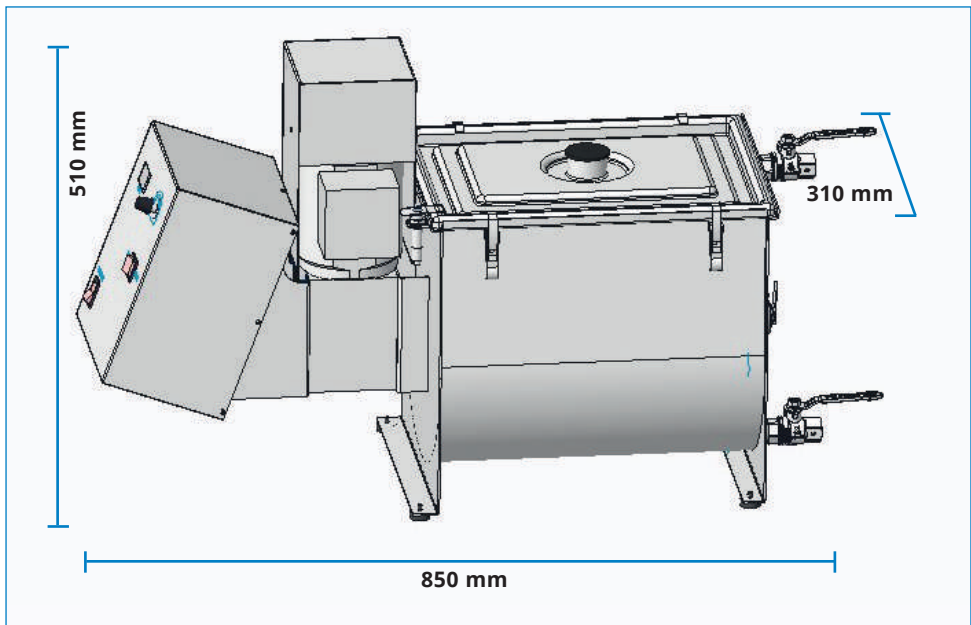


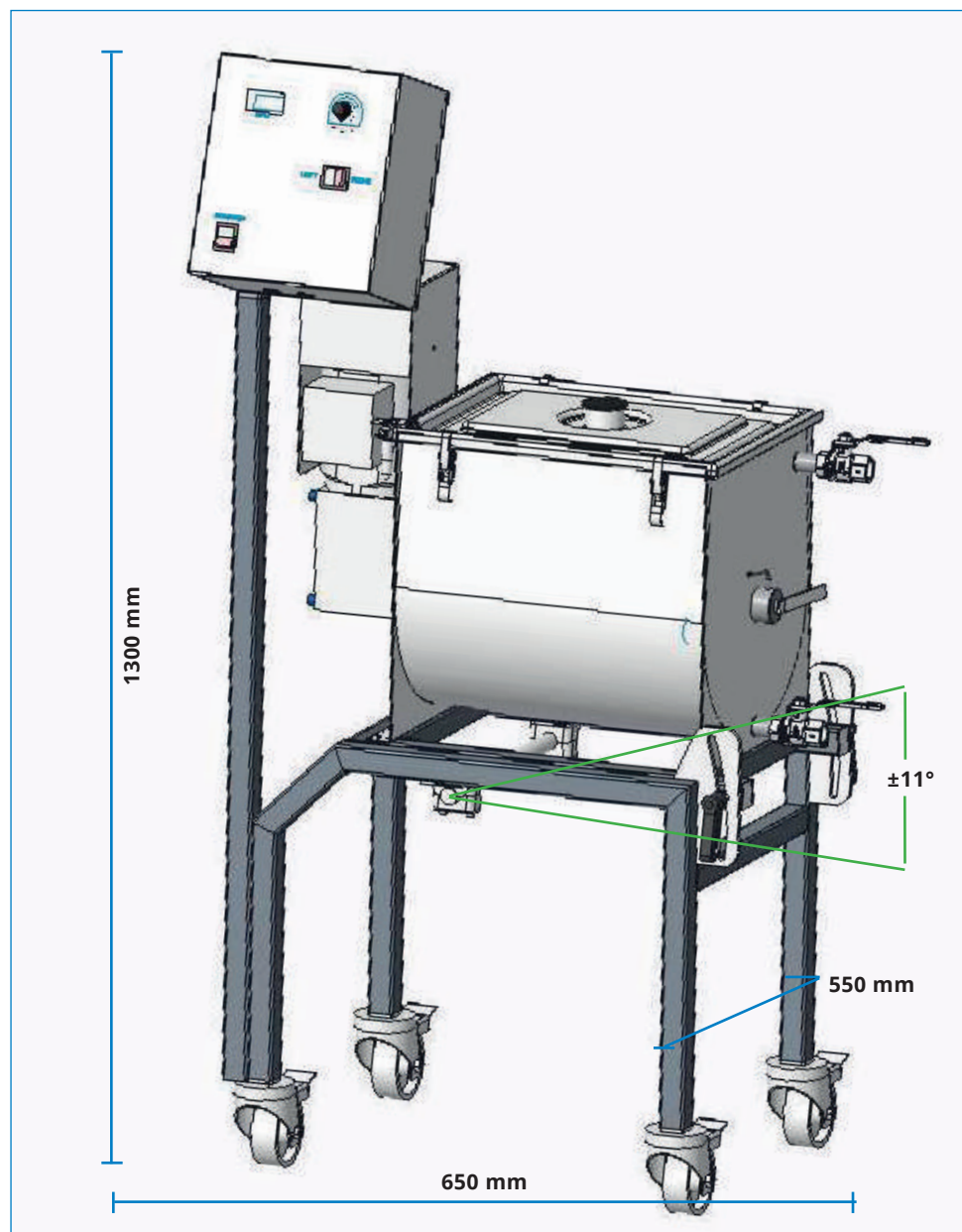
DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE BUTTERHERSTELLUNG ZU VERWENDEN.

TECHNISCHE DATEN

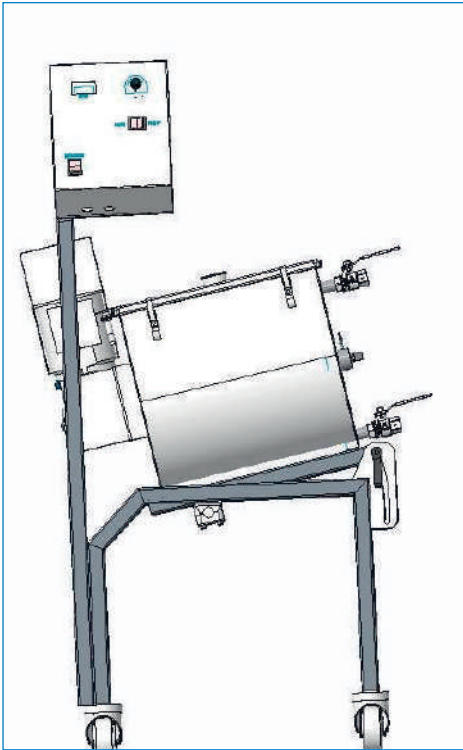
Item	FJ 32 N	FJ 32 TM
Betriebsspannung	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz
Motorleistung	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W
Arbeitsdrehzahl	5–220 U / min	5–220 U / min
Arbeitskapazität	6 - 12 Liter	6 - 12 Liter
Max. Kapazität	13 Liter	13 Liter
Auslauf	1/2"	1/2"
Nettogewicht	29 kg	40 kg
Schutzart	IP 23	IP 23
Standfuß	stabile Standfüße	auf Rollen
Kippmechanismus	-	±11°
Abmessungen (L × B × H)	510 × 310 × 850 mm	660 × 550 × 1300 mm

FJ 32 N

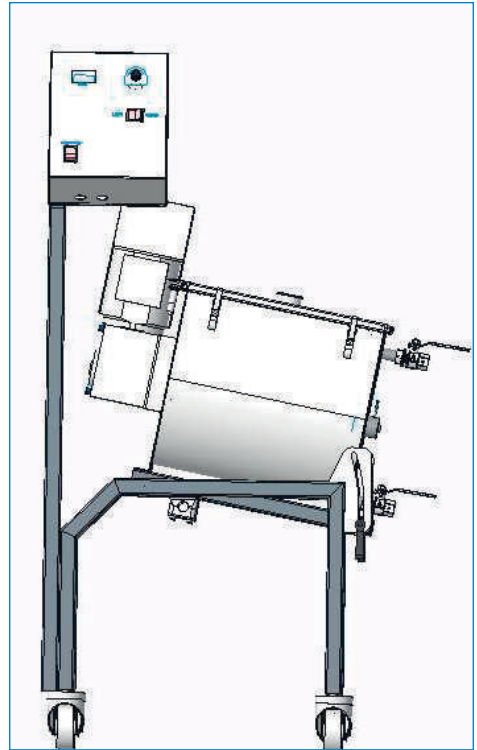




FJ 32 TM - KIPPMECHANISMUS



Nach hinten kippen



Nach vorne kippen

AUSPACKEN UND VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME

- Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie das montierte Gerät vorsichtig.
- Gehen Sie besonders vorsichtig mit dem Steuer-/Regelkasten um – üben Sie beim Bewegen des Geräts keine Kraft auf den Steuerkasten aus.
- Stellen Sie das Gerät in einen sauberen, trockenen Arbeitsbereich, auf eine stabile Oberfläche.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung den Behälter und das Rührwerk sorgfältig mit frischem Wasser.
- Schließen Sie das obere Ventil an einen Kaltwasseranschluss (Trinkwasser) an. Stellen Sie sicher, dass das Ventil geschlossen ist.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und fixieren Sie ihn mit den Spannverschlüssen, sodaß der Kontakt zum Sicherheitssensor hergestellt wird (Bild 1).
- Entfernen Sie nach jeder Benutzung die Deckeldichtung und reinigen Sie diese sorgfältig mit frischem Wasser.
- Für den Betrieb dieser Buttermaschine ist eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose erforderlich.



HERSTELLUNG VON BUTTER

Vorbereitung

Die Vorbereitung des Rahms für die Butterherstellung ist wichtig, da sie Geschmack, Aroma und Qualität beeinflussen kann. Der Rahm soll vor der Butterherstellung bis zu drei Tage reifen (mindestens einen Tag) bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 8 °C. Der Rahm kann im Voraus pasteurisiert werden. Der Rahm kann im Behälter reifen, jedoch darf der Deckel dabei nicht mit den Spannverschlüssen verriegelt werden.

Butterherstellung

Vor jeder Benutzung muss der Behälter sorgfältig gereinigt und vor dem Befüllen mit Rahm mit kaltem Wasser ausgespült werden. Dadurch wird der Behälter abgekühlt und es bildet sich ein Wasserfilm an der Innenwand, der verhindert, dass die Butter anhaftet.

Der Behälter wird befüllt:

- Normal: 6–12 Liter Rahm
- Maximal: 13 Liter Rahm

Die Temperatur des Rahms muss vor der Butterherstellung etwa 12–16°C betragen. Liegt die Temperatur unter 7 °C, darf das maximale Rahmvolumen 8 Liter nicht überschreiten. Der Rahm darf die Achse des Rührwerks niemals bedecken.

Sobald sich die richtige Menge Rahm im Behälter befindet (max. 13 l), kann mit der Butterherstellung begonnen werden. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und achten Sie besonders auf die richtige Position der Verschlussplatte – sie muss den Sicherheitsschalter an der Antriebseinheit abdecken (Abbildung 1, Position 1-1). Verriegeln Sie den Deckel mit den Spannverschlüssen.

Bevor Sie das Gerät an die Netzspannung anschließen, prüfen Sie, ob der Hauptschalter auf OFF steht (Abbildung 2, Position 2-1), und verbinden Sie das Gerät dann mit der Stromversorgung. Bringen Sie den Behälter in die obere Position (versionsabhängig).

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter auf „I“ stellen (Abbildung 2, Position 2-1). Stellen Sie die maximale Drehzahl ein (zu Beginn wird üblicherweise eine höhere Rührerdrehzahl eingestellt, um ein besseres Aufschlagen zu erreichen). Die Rührerdrehzahl wird über den Drehknopf eingestellt (Abbildung 2, Position 2-3).

Wählen Sie die Drehrichtung RECHTS mit dem Schalter (Abbildung 2, Position 2-2).

Wenn der Deckel nicht korrekt auf dem Behälter sitzt, startet der Schalter die Buttermaschine nicht!



Wenn die Butter zu Klumpen beginnt, stoppen Sie das Rührwerk, die Buttermilch kann über das Ventil abgelassen werden. Anschließend die Drehzahl (RPM) auf die **kleinste Stufe stellen**. (Eine niedrigere Drehzahl sorgt für ein gutes Verkneten und Reinigen der Butter.)

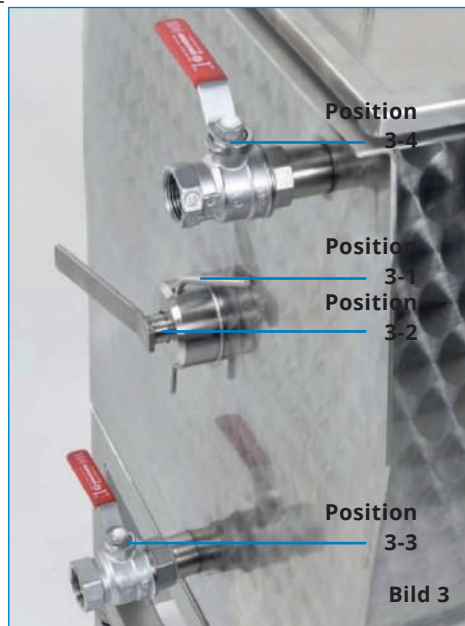
In der Regel dauert die Butterherstellung **etwa 15–20 Minuten**, die Zeit kann abweichen, aufgrund der Rahmmenge, des Fettgehalts, der Temperatur und des Rahmreifegrads vom Rahm.

Bringen Sie den Behälter in die **untere Position** (versionsabhängig) und ändern Sie die Rühr-Richtung **nach links** (siehe Schalter-Abbildung Position 2-2). Das Rührwerk zieht die Butter die Schräge hinauf und knetet sie. Nachdem die Butter gebildet ist, muss die Maschine gestoppt werden und die Buttermilch kann abgelassen werden. Während des Knetens wird über das obere Ventil kaltes, sauberes Wasser zugegeben, und überschüssiges Wasser wird über das untere Ventil abgelassen. Wenn das Knetwasser sauber bleibt, ist der Herstellungsprozess abgeschlossen. Die Butter verbindet sich dabei von Körnchen zu einem zusammenhängenden Klumpen.

Achten Sie darauf, den oberen Deckel während des Prozesses nicht zu öffnen, und betätigen Sie während des Betriebs nicht das Auslaufventil – auch dann nicht, wenn es durch Butter blockiert ist.

Wenn die Butter geformt ist, stellen Sie zuerst den Schalter (Abbildung 2, Position 2-2) in die **Nullstellung**, schalten Sie dann den Hauptschalter aus (Abbildung 2, Position 2-1) und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie anschließend den oberen Deckel und entfernen Sie den Sicherungsstift an der Vorderseite der Buttermaschine (Abbildung 3, Position 3-1). Verschieben Sie die Achse (Abbildung 3, Position 3-2), um das Rührwerk zu lösen. Drücken Sie das Rührwerk von der Motorachse weg und nehmen Sie es aus dem Behälter heraus. Entfernen Sie die Butter vom Rührwerk und aus dem Behälter und reinigen Sie beides.

Wenn sich der Deckel während des Betriebs öffnet, stoppt das Rührwerk. Der Schalter (Abbildung 2, Position 2-2) für das Rühren muss auf Position „0“ gestellt werden. Der Deckel ist anschließend korrekt auf den Behälter aufzusetzen; danach wählen Sie die gewünschte Drehrichtung.



Warum bildet sich die Butter nicht in der vorgesehenen Zeit?

- zu viel oder zu wenig Rahm im Behälter
- ungeeignete Temperatur des Rahms
- Vorbereitung, Lagerung oder Reifung des Rahms wurden nicht korrekt durchgeführt
- der Säuregrad (pH-Wert) des Rahms war zu hoch
- der Rahm hat nicht genügend Fettgehalt

Die Butterherstellung **sollte nicht länger als 20 Minuten** dauern. Dauert sie länger als 20 Minuten, kann dies bedeuten, dass der Rahm nicht richtig vorbereitet wurde oder der Fettgehalt **unter 35 % liegt**.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gehäuse der Antriebseinheit mit einem trockenen, weichen Tuch – die Antriebseinheit nicht mit Wasser übergießen oder besprühen!

Nehmen Sie den Deckel ab. Entfernen Sie anschließend die Silikondichtung vom Rand des Deckels. Reinigen Sie Deckel, Rührwerk und Silikondichtung mit heißem Wasser (max. 50 °C) unter Zugabe eines Reinigungsmittels. Spülen Sie zum Abschluss mit klarem warmen Wasser nach. Danach muss die Buttermaschine gründlich getrocknet werden. Setzen Sie anschließend die Silikondichtung wieder auf den Deckel. Setzen Sie das Rührwerk im Behälter auf die Antriebsachse. Drücken Sie mit der anderen Hand die Rührwerkhalterung in die Öffnung des Rührwerks und setzen Sie den Sicherungsstift ein.



WICHTIG!

ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEIN WASSER (ODER ANDERE FLÜSSIGKEIT) IN DIE ANTRIEBSEINHEIT EINDRINGT!

ERSATZTEILE

Für die Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an den Verkäufer oder Vertriebspartner des Geräts. Eine schnelle und zuverlässige Lieferung von Ersatzteilen ist nur möglich, wenn folgende Angaben gemacht werden:

- Typ der Buttermaschine
- Seriennummer des Geräts

Bei Problemen wenden Sie sich an Ihren Verkäufer oder an den autorisierten Kundendienst, der von den zuständigen Vertriebspartnern organisiert wird.

GEWÄHRLEISTUNG

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

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

Die Garantie umfasst nicht:

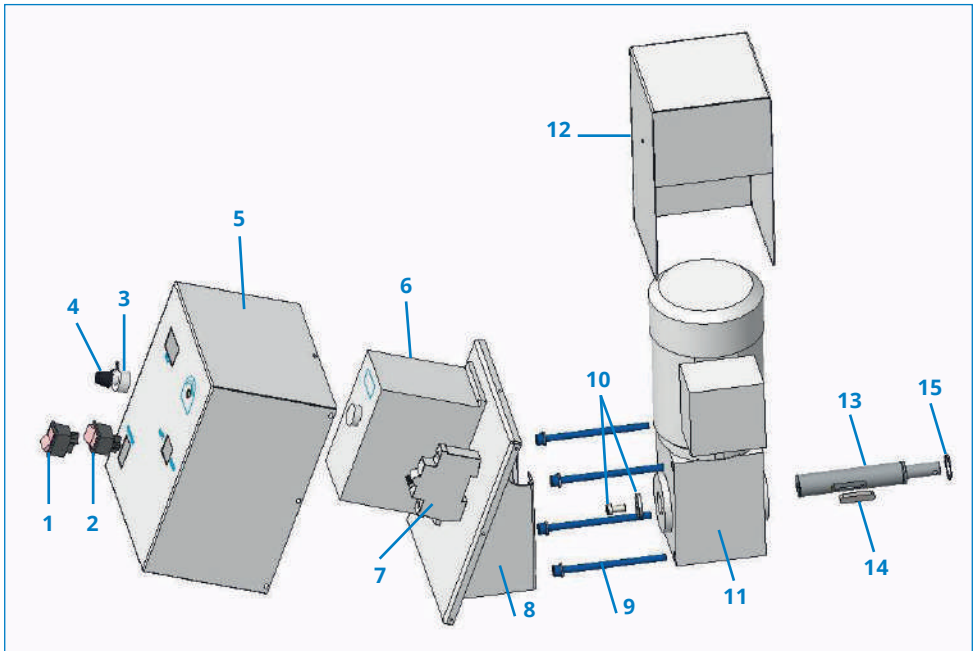
- Defekte am Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung
- Wartung/Service durch nicht autorisiertes Personal
- Verwendung nicht originaler Teile
- Antriebseinheiten, die durch das Eindringen von Wasser oder Milch beschädigt wurden
- Defekte durch Stöße/Schlageinwirkungen

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

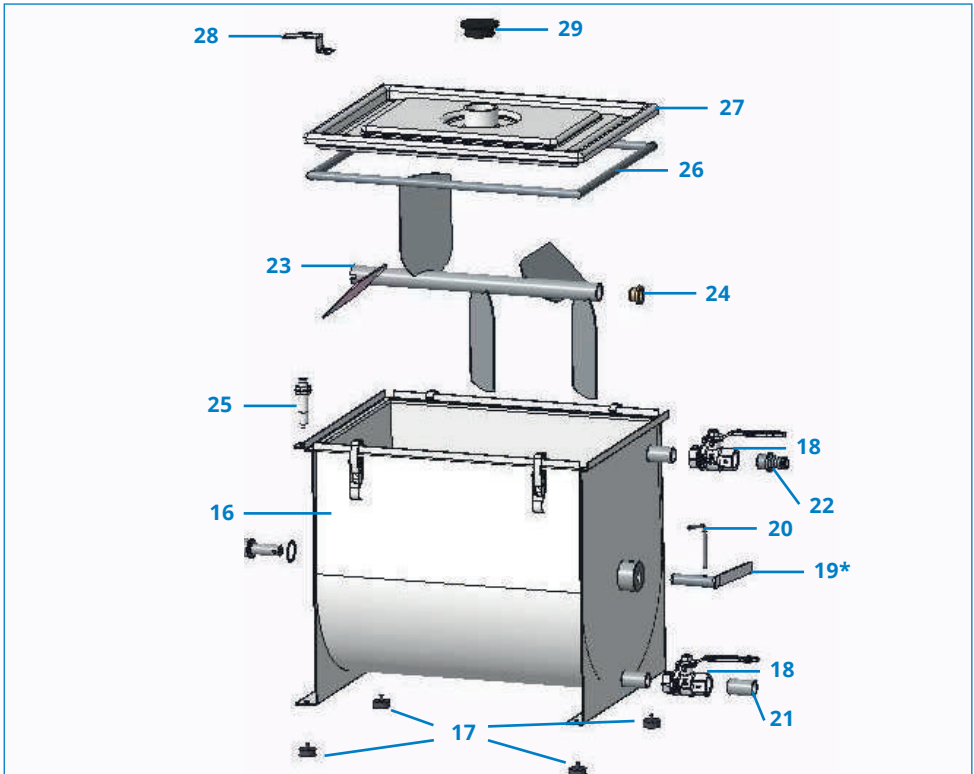
Die angegebenen technischen Spezifikationen gelten nur, wenn alle Bedingungen in dieser Bedienungsanleitung erfüllt sind. Weitere Ansprüche, die nicht in den oben genannten Verpflichtungen des Herstellers aufgeführt sind – insbesondere eine Haftung für Personenschäden – sind ausgeschlossen.

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

Buttermaschine FJ 32 N

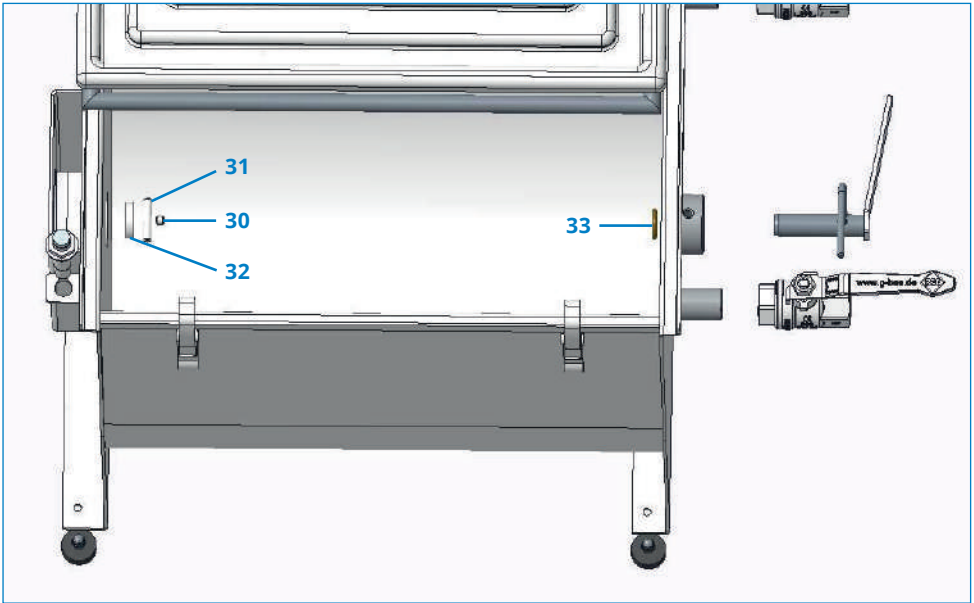


Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
1	100029 + 100030	Hauptschalter + Abdeckung
2	100200 + 100030	Schalter 1- 0 - 2 + Abdeckung
3	100463	Potentiometer
4	100464	Potentiometerknopf
5	110850 + 110875	Abdeckung für Frequenzumrichter + Etikett
6	110869	Frequenzumrichter
7	100459	Sicherung
8	110880	Halter
9	100208 + 100133	Schraube + Unterlegscheibe
10	101033 + 102017	Achsschraube + Unterlegscheibe
11	100503	Elektromotor
12	110353	Motorabdeckung
13	100203	Achse
14	100206	Fixierkeil
15	100015	Sicherungsring



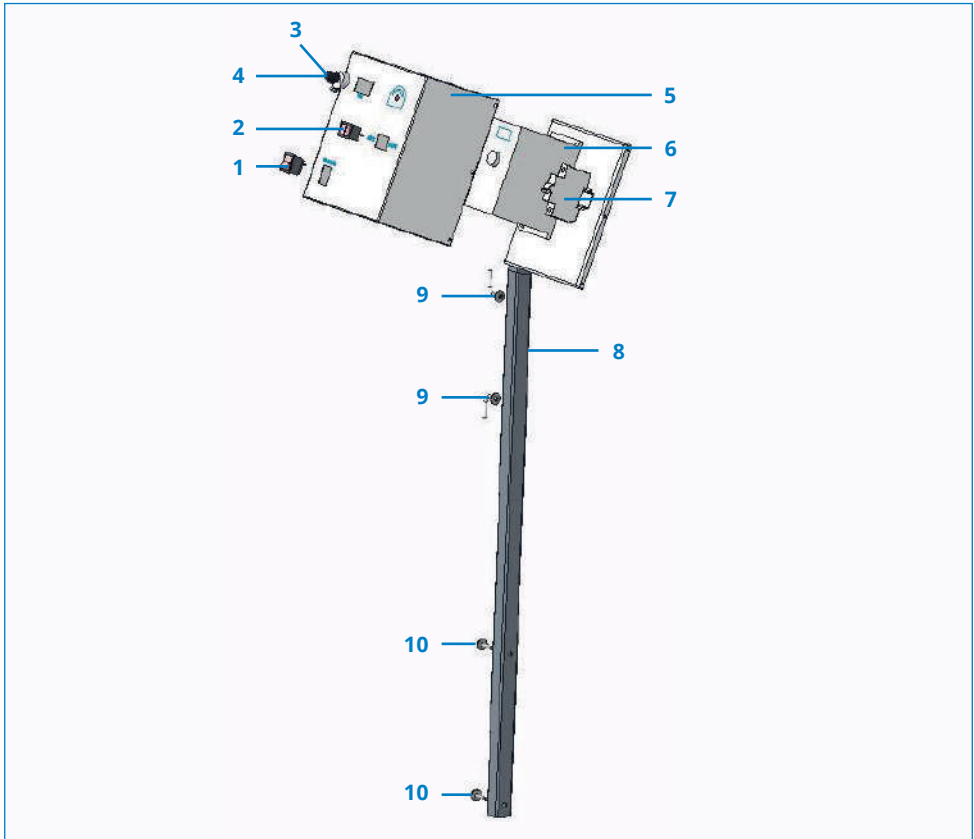
*19: Länge muss vom Kunden an den Behälter angepasst werden.

Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
16	100176	Behälter
17	100437	Standfuß
18	100062	Ventil
19*	100177	Verriegelung Rührwerk
20	101421	Sicherungsstift
21	110274	Auslauf
22	102372	Wasseranschluss
23	101793	Rührwerk
24	100509	Schieber
25	271103	Sensor
26	272103	Silikondichtung für den Deckel
27	272105	Deckel
28	100525	Verschlussplatte
29	160020	Schwarzer Gummikorken

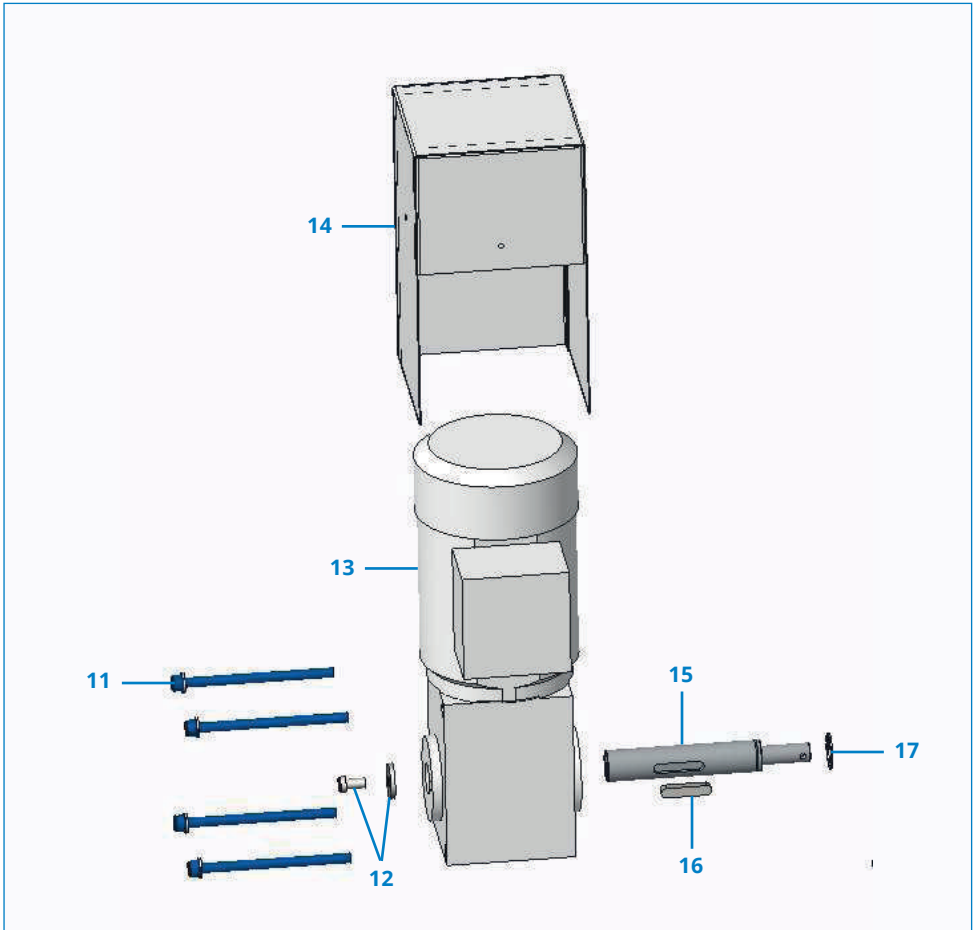


Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
30	100118	Schraube
31	100204	Achsstift
32	100008	Dichtung
33	100194	O-Ring-Dichtung

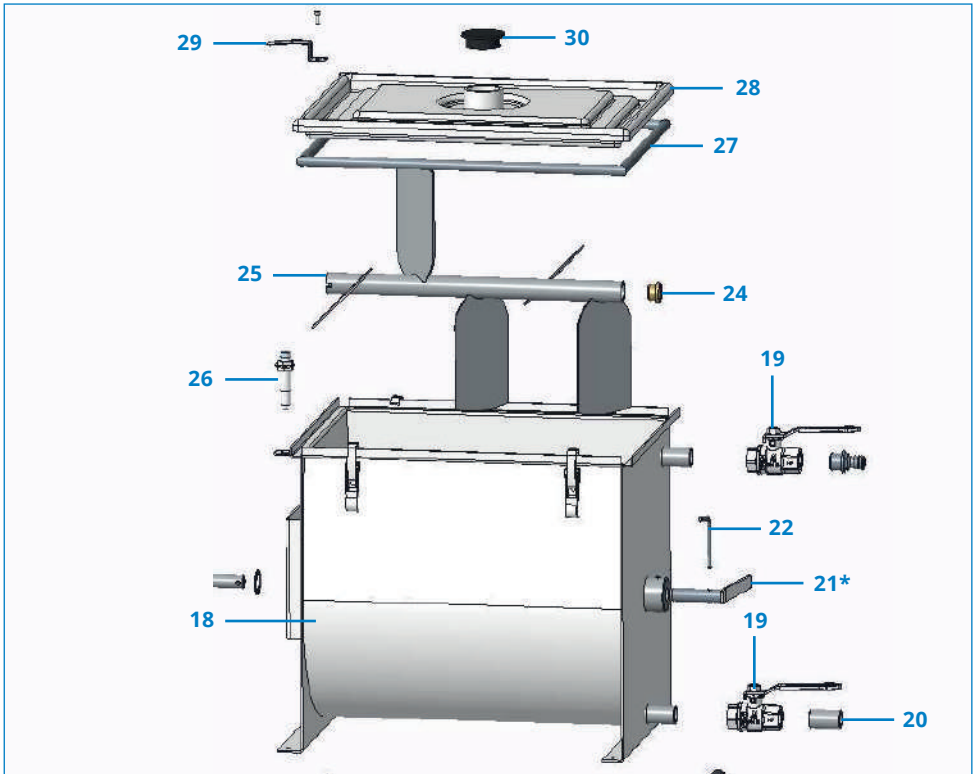
Buttermaschine FJ 32 TM



Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
1	100029 + 100030	Hauptschalter + Abdeckung
2	100200 + 100030	Schalter 1-0-2 + Abdeckung
3	100463	Potentiometer
4	100464	Potentiometerknopf
5	110850 + 110875	Abdeckung für Frequenzumrichter + Etikett
6	110869	Frequenzumrichter
7	100459	Sicherung
8	110873	Halterung für Frequenzumrichter
9	102527 + 100099 + 100138	Kabelhalter + Mutter + Unterlegscheibe
10	101273 + 100138	Schraube + Unterlegscheibe

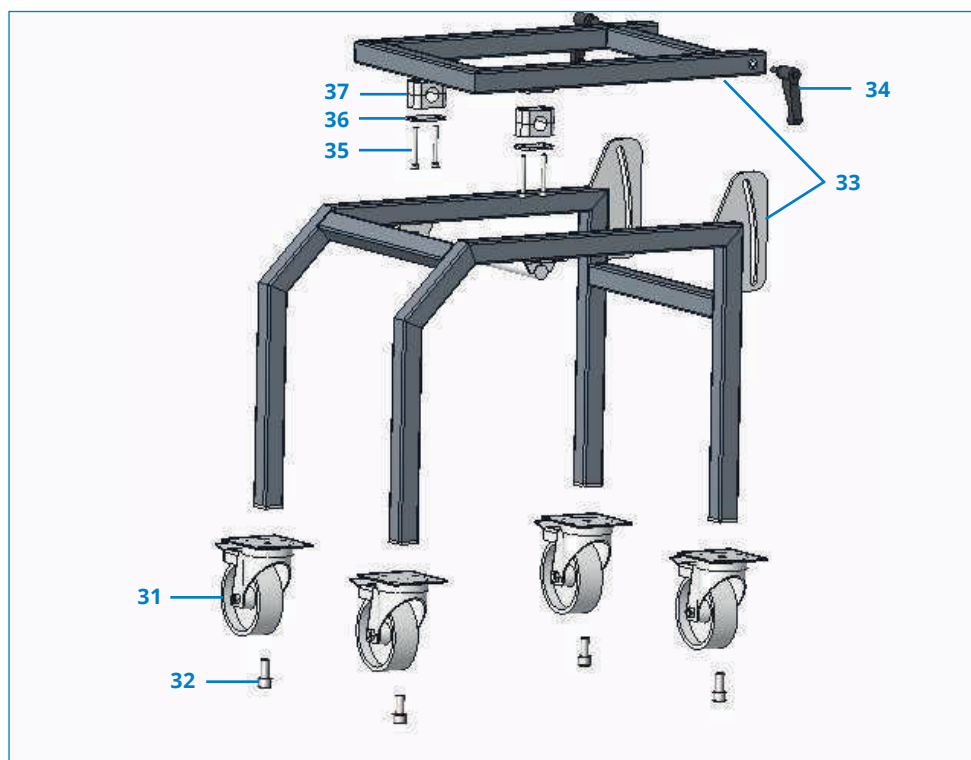


Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
11	100208 + 100133	Schraube + Unterlegscheibe
12	101033 + 102017	Achsschraube + Unterlegscheibe
13	100503	Elektromotor
14	110353	Motorabdeckung
15	100203	Achse
16	100206	Fixierkeil
17	100015	Passfeder

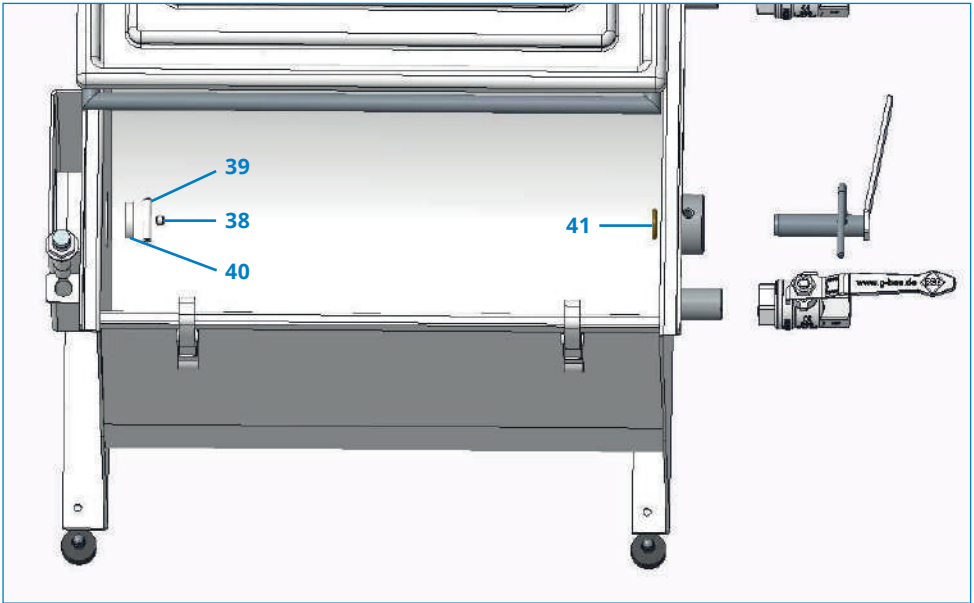


*21: Länge muss vom Kunden an den Behälter angepasst werden.

Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
18	100176	Behälter
19	100062	Ventil
20	110274	Auslauf
21	100177	Verriegelung Rührwerk
22	101421	Sicherungsstift
23	102372	Wasseranschluss
24	100509	Schieber
25	101793	Rührwerk
26	271103	Sensor
27	272103	Silikondichtung für den Deckel
28	272105	Deckel
29	100525	Verschlussplatte
30	160020	Schwarzer Gummikorken



Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
31	100902	Rad
32	100905	Radschraube
33	102471	Kippgrundplatte
34	100932 + 100139	Spannhebel + Unterlegscheibe
35	101308	Schraube
36	101925	Platte
37	102462	Kipplager



Position	Artikel-Nr.	Bezeichnung
38	100118	Schraube
39	100204	Achsstift
40	100008	Dichtung
41	100194	O-Ring-Dichtung

	Page
General Safety Instructions _____	21
Technical Specifications _____	22
Unpacking and Preparing the Machine for Initial Operation _____	25
Butter Production _____	25
Preparation _____	25
Butter Making Process _____	25
Why does the butter not form within the specified time? _____	28
Cleaning _____	28
Spare Parts _____	28
Warranty _____	28
Spare Parts Lists / Technical Drawings _____	30

Dear Customer,

thank you very much for choosing our butter machine.

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

Thank you for your trust!

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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



READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLATION.



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



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



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



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



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



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



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



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



ENSURE THAT THE OUTLET VALVE IS CLOSED BEFORE FILLING.



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

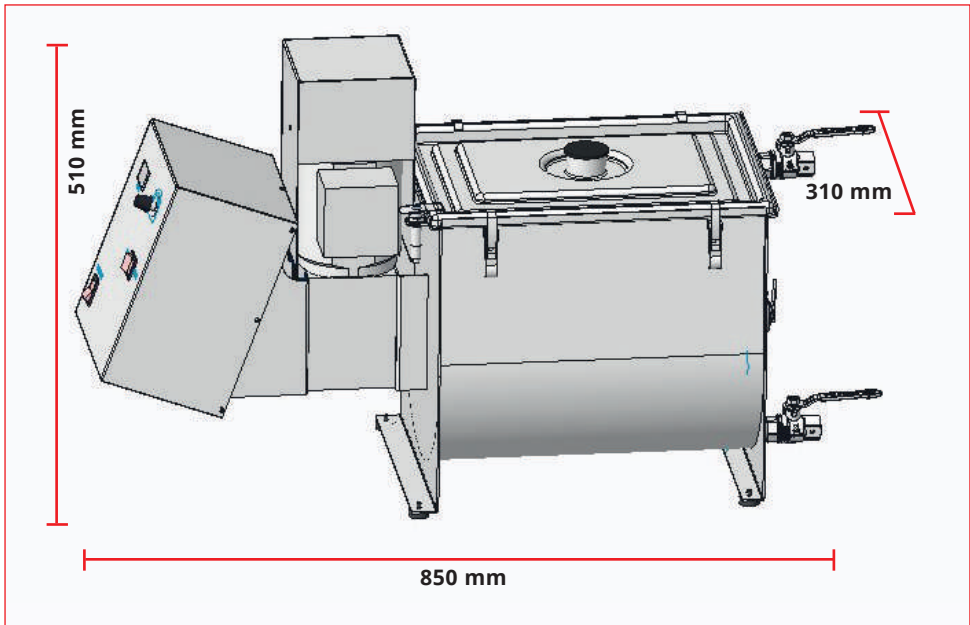


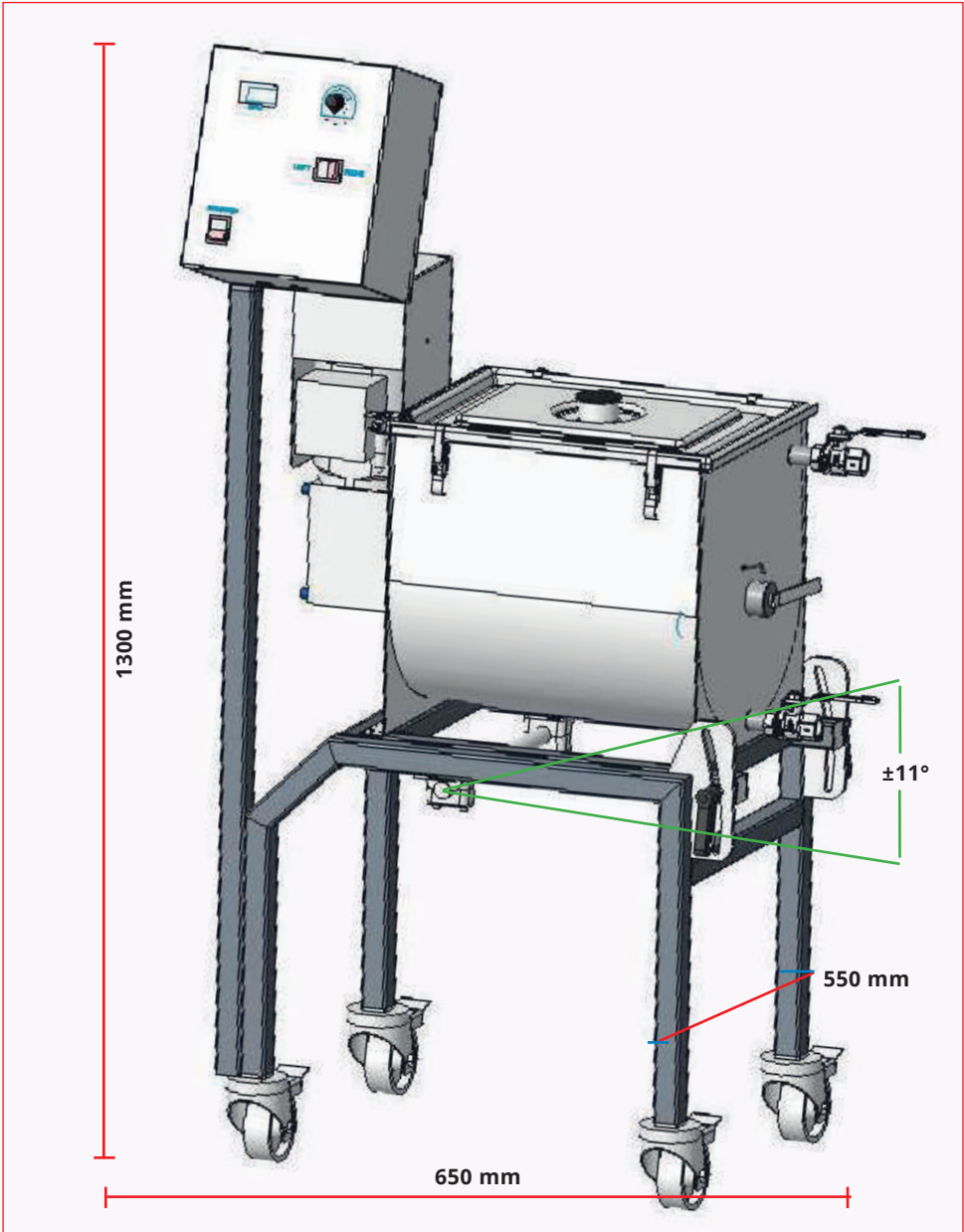
THIS MACHINE IS INTENDED FOR BUTTER PRODUCTION ONLY.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

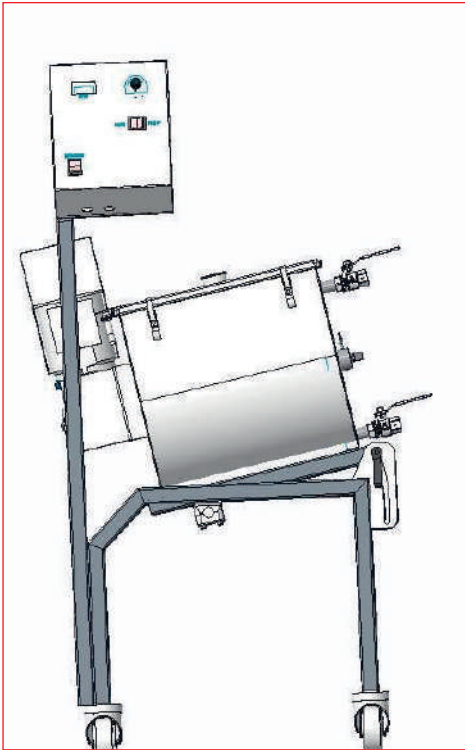
Item	FJ 32 N	FJ 32 TM
Operation Voltage	230 V / 50 Hz 115 V / 50 -60 Hz	230 V / 50 Hz 115 V / 50 -60 Hz
Motor Power	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W
Working Rotation Speed	5-220 RPM	5-220 RPM
Working Capacity	6-12 liter	6-12 liter
Max Capacity	13 liter	13 liter
Outflow	1/2"	1/2"
Net Weight	29 kg	40 kg
Protection Type	IP 23	IP 23
Stable Support	Stable Feet	On wheels
Tilting Mechanism	-	±11°
Dimension (L × B × H)	510 × 310 × 850 mm	660 × 550 × 1300 mm

FJ 32 N

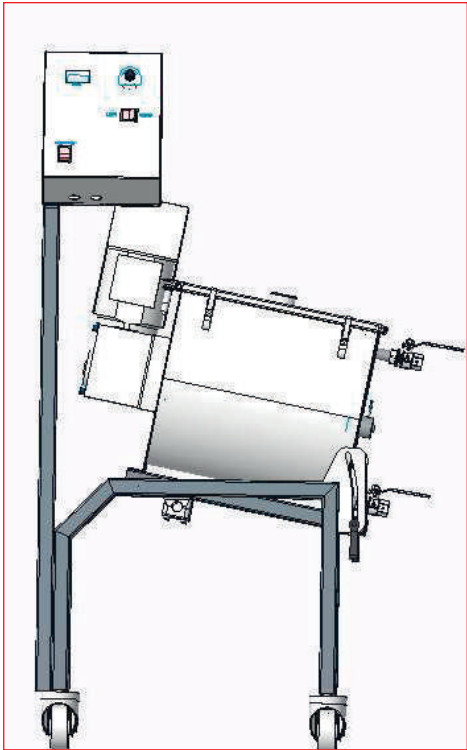




FJ 32 TM - TILTING MECHANISM



Tilt back



Tilt forward

UNPACKING AND PREPARING THE MACHINE FOR INITIAL OPERATION

- Open the packaging and carefully remove the assembled machine.
- Handle the control unit with particular care—do not apply force to the control box when moving the machine.
- Place the machine in a clean, dry working area on a stable surface.
- Before first use, thoroughly clean the container and the agitator with fresh water.
- Connect the upper valve to a cold water supply (potable water). Ensure that the valve is closed.
- Place the lid on the container and secure it with the toggle clamps so that contact with the safety sensor is established (Fig. 1).
- After each use, remove the lid gasket and clean it thoroughly with fresh water.
- A properly grounded electrical outlet is required for operating this butter machine.

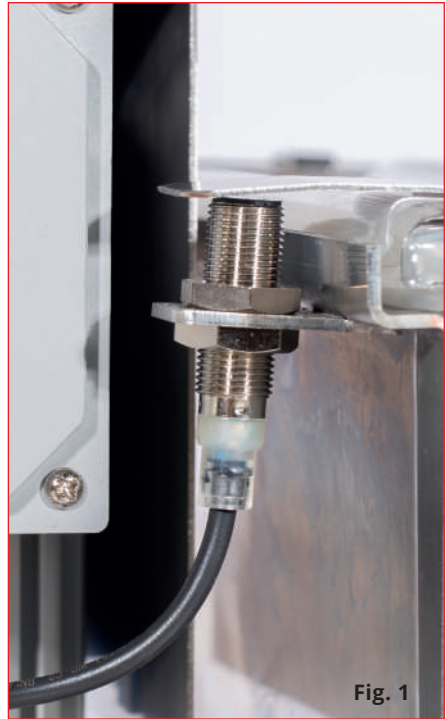


Fig. 1

BUTTER PRODUCTION

PREPARATION

The preparation of the cream for butter production is important, as it can influence the taste, aroma, and quality. The cream should be allowed to mature for up to three days (at least one day) prior to butter production, at a temperature between 5 °C and 8 °C. The cream may be pasteurized in advance. The cream can mature in the container; however, the lid must not be locked with the clamping fasteners during this process.

Butter Production

Before each use, the container must be thoroughly cleaned and rinsed with cold water prior to filling with cream. This cools the container and creates a thin water film on the inner wall, preventing the butter from sticking.

Filling the container:

- Normal: 6–12 liters of cream
- Maximum: 13 liters of cream

The temperature of the cream should be approximately 12–16 °C before butter production. If the temperature is below 7 °C, the maximum cream volume must not exceed 8 liters. The cream must never cover the agitator shaft.

Once the correct amount of cream has been filled into the container (max. 13 L), butter production can begin. Place the lid on the container and pay particular attention to the correct position of the locking plate—it must cover the safety switch on the drive unit (Fig. 1, position 1-1). Secure the lid with the toggle clamps.

Before connecting the machine to the power supply, check that the main switch is in the OFF position (Fig. 2, position 2-1), then connect the machine to the power supply. Move the container to the upper position (depending on version).

Switch on the machine by setting the main switch to "I" (Fig. 2, position 2-1). Set the maximum speed (at the beginning, a higher agitator speed is typically selected to achieve better churning). The agitator speed is adjusted using the control knob (Fig. 2, position 2-3).

Select the RIGHT rotation direction using the switch (Fig. 2, position 2-2).

If the lid is not correctly positioned on the container, the switch will not start the butter machine.

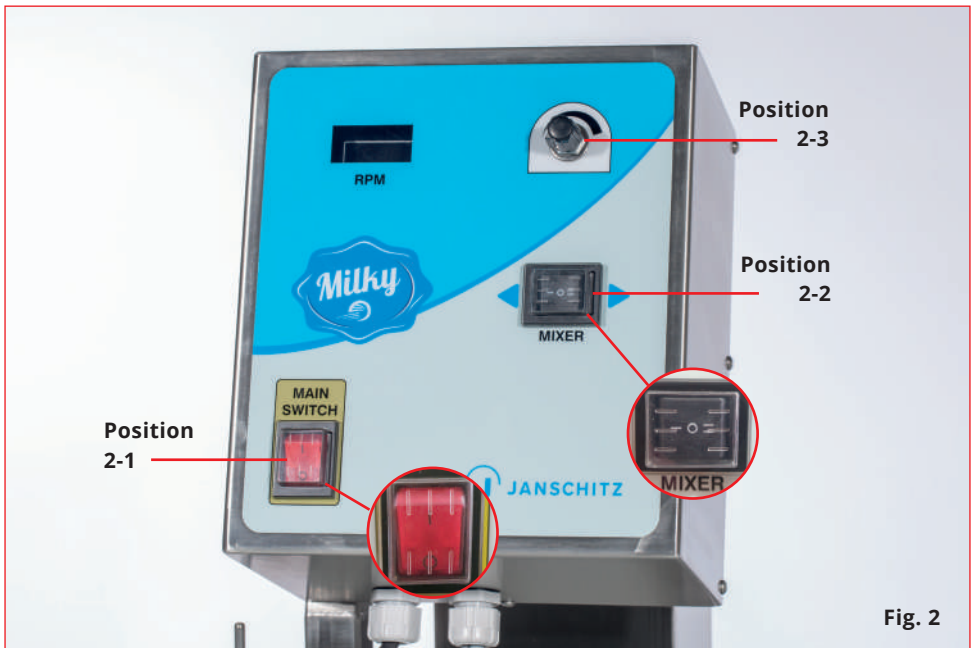


Fig. 2

When the butter begins to clump, stop the agitator. The buttermilk can then be drained via the valve. Afterwards, set the speed (RPM) to the lowest level (a lower speed ensures proper kneading and cleaning of the butter).

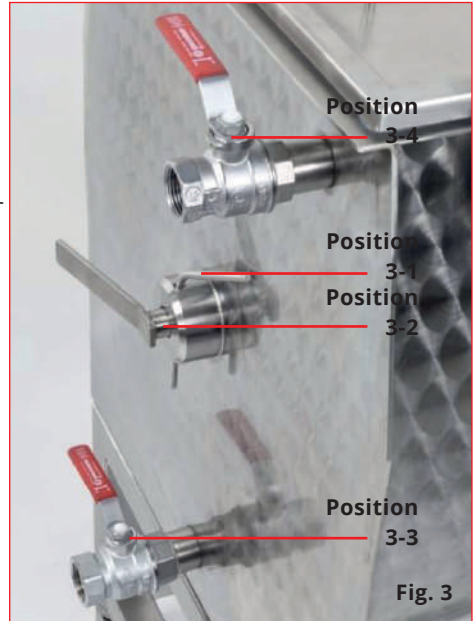
Butter production typically takes approximately 15–20 minutes. The duration may vary depending on the cream quantity, fat content, temperature, and degree of cream maturation.

Move the container **to the lower position** (depending on version) and change the agitator direction **to the left** (see switch, Fig. 2, position 2-2). The agitator lifts the butter along the incline and kneads it. Once the butter has formed, the machine must be stopped and the buttermilk can be drained. During the kneading process, cold, clean water is added via the upper valve, while excess water is discharged through the lower valve. When the rinse water remains clear, the process is complete. During this stage, the butter combines from granules into a cohesive mass.

Do not open the top lid during operation, and do not operate the outlet valve while the machine is running—even if it is blocked by butter.

Once the butter has formed, first set the switch (Fig. 2, position 2-2) to the neutral position, then switch off the main switch (Fig. 2, position 2-1) and disconnect the machine from the power supply. Then open the top lid and remove the locking pin at the front of the butter machine (Fig. 3, position 3-1). Move the shaft (Fig. 3, position 3-2) to release the agitator. Push the agitator away from the motor shaft and remove it from the container. Remove the butter from the agitator and the container, and clean both thoroughly.

If the lid is opened during operation, the agitator will stop. The agitator switch (Fig. 2, position 2-2) must be set to position “0”. The lid must then be properly repositioned on the container; afterwards, select the desired direction of rotation.



Why does the butter not form within the specified time?

- Too much or too little cream in the container
- Incorrect cream temperature
- Improper preparation, storage, or maturation of the cream
- The acidity level (pH value) of the cream was too high
- The cream has insufficient fat content

Butter production **should not take longer than 20 minutes**. If it exceeds 20 minutes, this may indicate that the cream was not properly prepared **or that the fat content is below 35%**.

CLEANING

Clean the housing of the drive unit with a dry, soft cloth—do not pour or spray water onto the drive unit.

Remove the lid. Then remove the silicone gasket from the edge of the lid. Clean the lid, agitator, and silicone gasket with hot water (max. 50 °C) using a suitable cleaning agent. Finally, rinse with clean warm water. The butter machine must then be thoroughly dried. Afterwards, refit the silicone gasket onto the lid. Place the agitator onto the drive shaft inside the container. With your other hand, press the agitator holder into the opening of the agitator and insert the locking pin.



IMPORTANT!

ENSURE THAT NO WATER (OR ANY OTHER LIQUID) ENTERS THE DRIVE UNIT.

SPARE PARTS

For ordering spare parts, please contact the seller or distribution partner of the machine. Fast and reliable delivery of spare parts can only be ensured if the following information is provided:

- Type of butter machine
- Serial number of the machine

In case of problems, contact your seller or the authorized customer service organized by the respective distribution partners.

WARRANTY

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

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

The warranty does not cover:

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

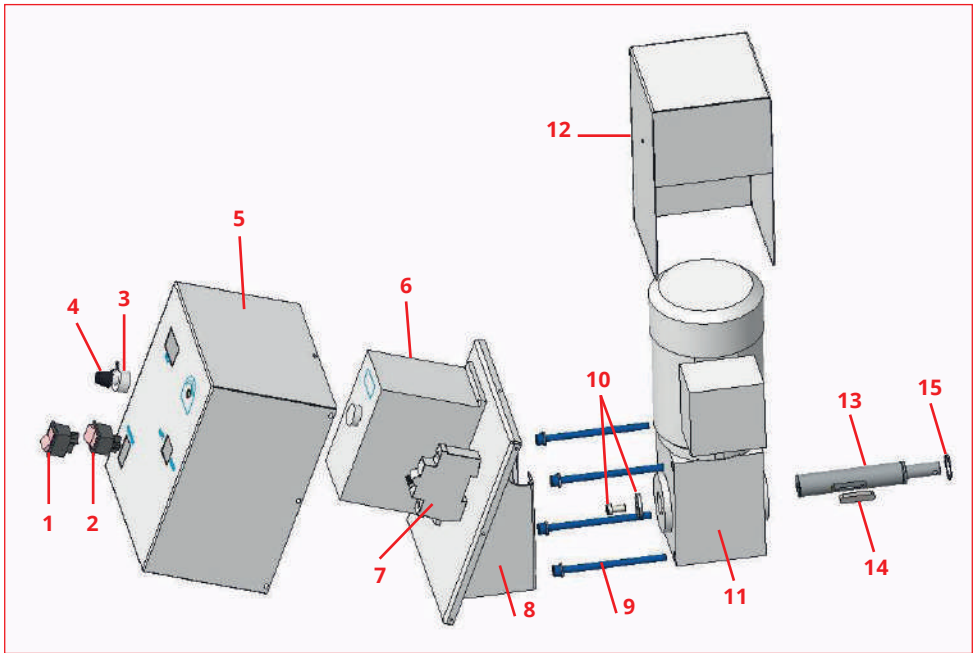
Defects or damage to the machine resulting from improper assembly, operation, or use are excluded from this warranty.

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

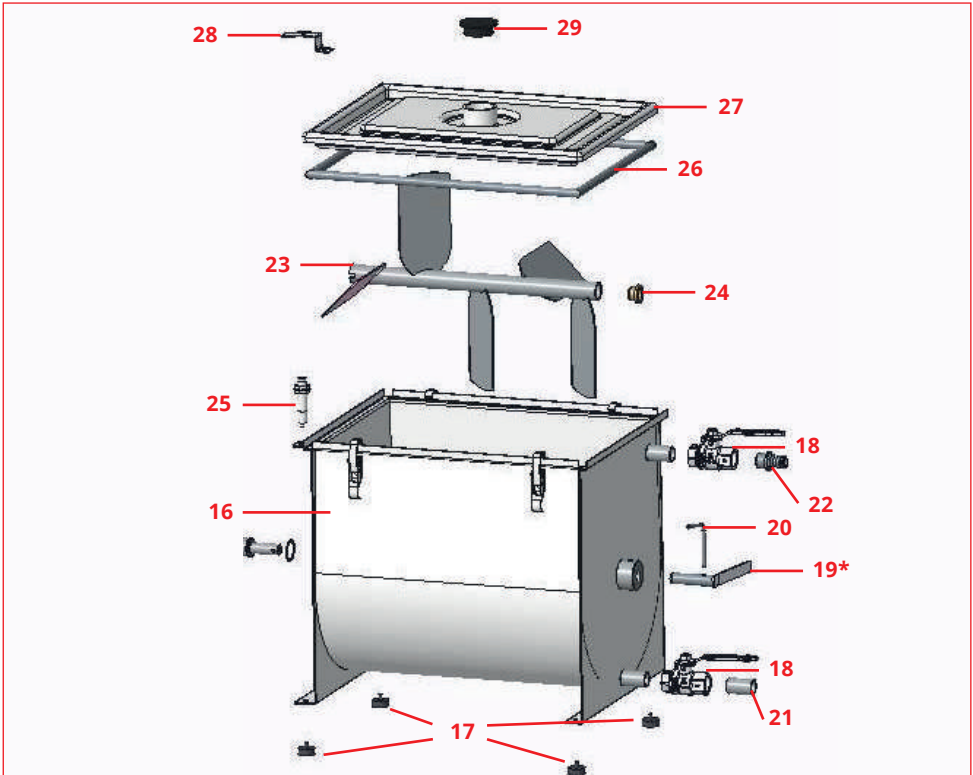
Thank you for purchasing our butter machine. We are confident that you will find it to be a useful and durable piece of equipment.

SPARE PARTS LISTS / TECHNICAL DRAWINGS

Butter Churn FJ 32 N

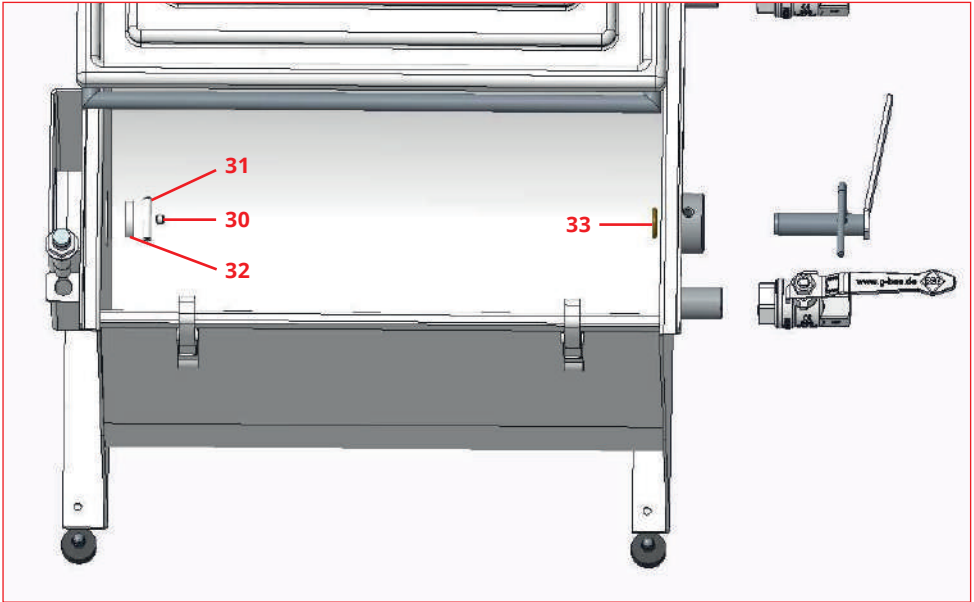


Position	Part no.	Description
1	100029 + 100030	Main Switch + Cover
2	100200 + 100030	Switch 1-0-2 + Cover
3	100463	Potentiometer
4	100464	Potentiometer Knob
5	110850 + 110875	Cover for Frequency Inverter + Label
6	110869	Frequency Inverter
7	100459	Fuse
8	110880	Holder
9	100208 + 100133	Screw + Washer
10	101033 + 102017	Shaft Bolt + Washer
11	100503	Electric Motor
12	110353	Motor Cover
13	100203	Shaft
14	100206	Fixing Key
15	100015	Retaining Ring



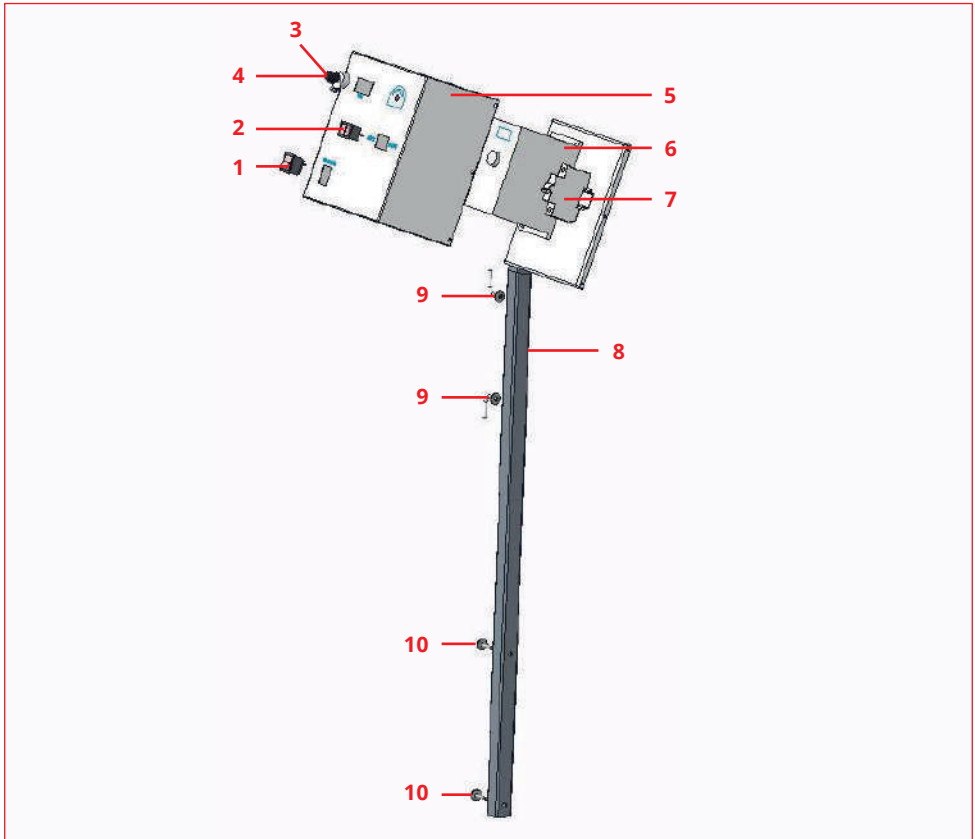
*19: The length must be adjusted by the customer to fit the container.

Position	Part no.	Description
16	100176	Container
17	100437	Base Stand
18	100062	Valve
19*	100177	Agitator Locking Mechanism
20	101421	Locking Pin
21	110274	Outlet
22	102372	Water Connection
23	101793	Agitator
24	100509	Slide Gate
25	271103	Sensor
26	272103	Silicone Lid Gasket
27	272105	Lid
28	100525	Locking Plate
29	160020	Black Rubber Stopper

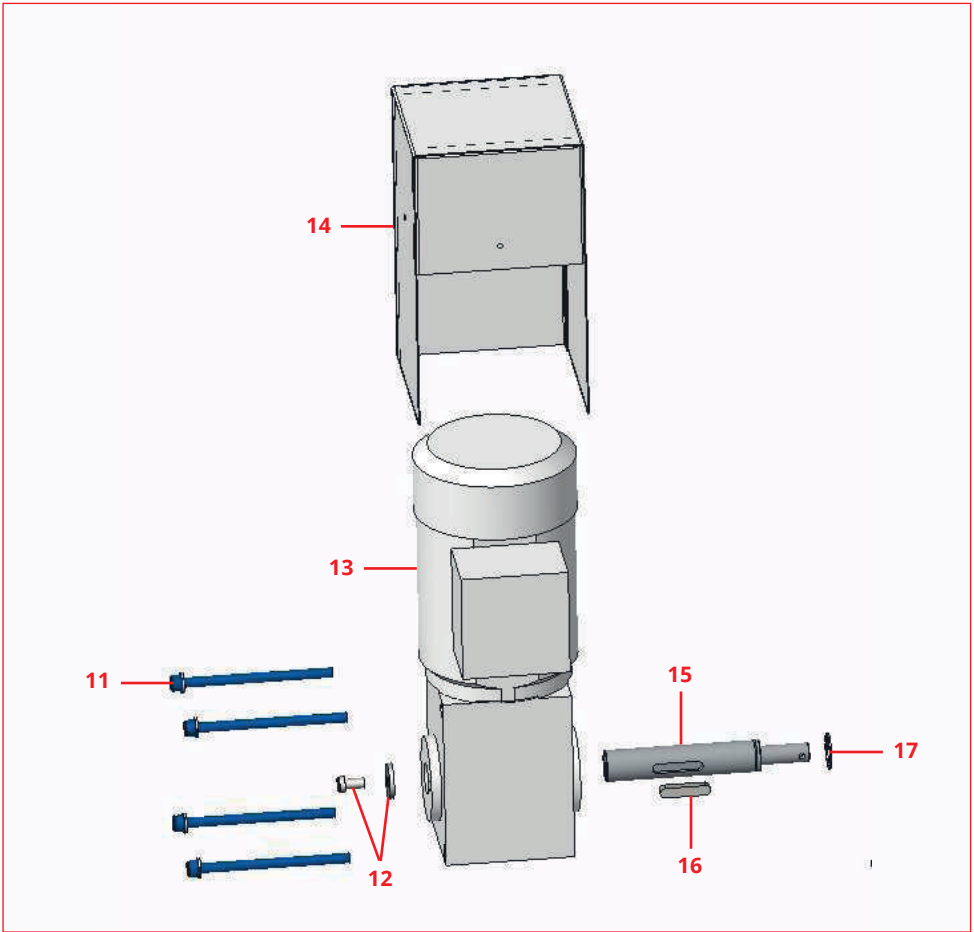


Position	Part no.	Description
30	100118	Screw
31	100204	Shaft Pin
32	100008	Seal
33	100194	O-Ring Seal

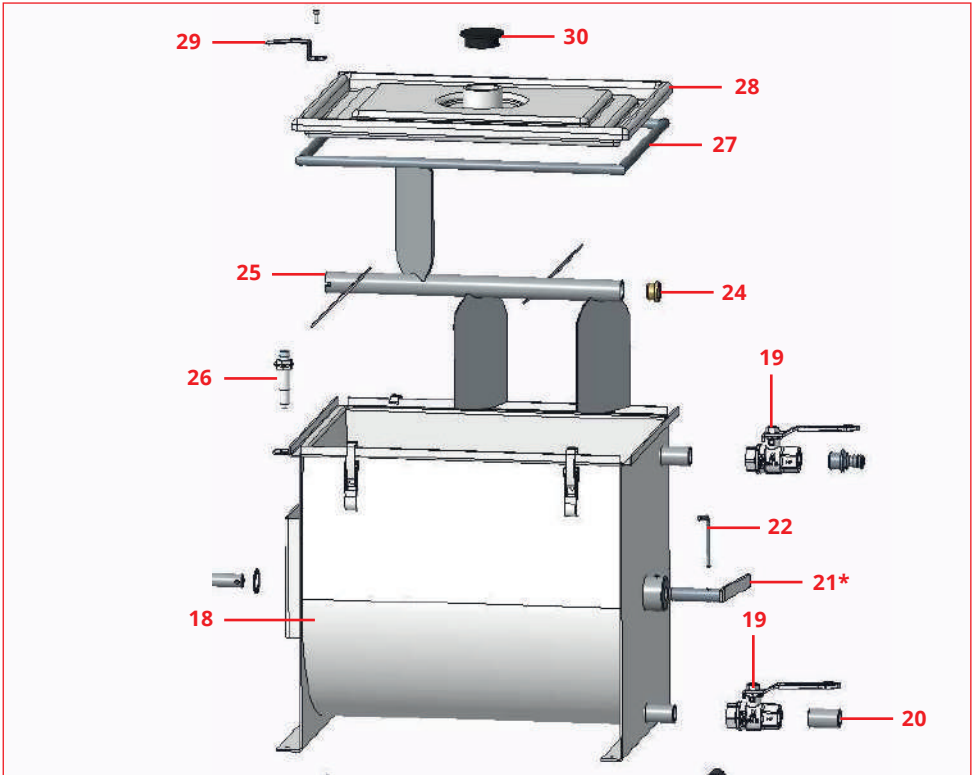
Butter Churn FJ 32 TM



Position	Part no.	Description
1	100029 + 100030	Main Switch + Cover
2	100200 + 100030	Switch 1-0-2 + Cover
3	100463	Potentiometer
4	100464	Potentiometer Knob
5	110850 + 110875	Cover for Frequency Inverter + Label
6	110869	Frequency Inverter
7	100459	Fuse
8	110873	Mounting Bracket for Frequency Inverter
9	102527 + 100099 + 100138	Cable Holder + Nut + Washer
10	101273 + 100138	Screw + Washer

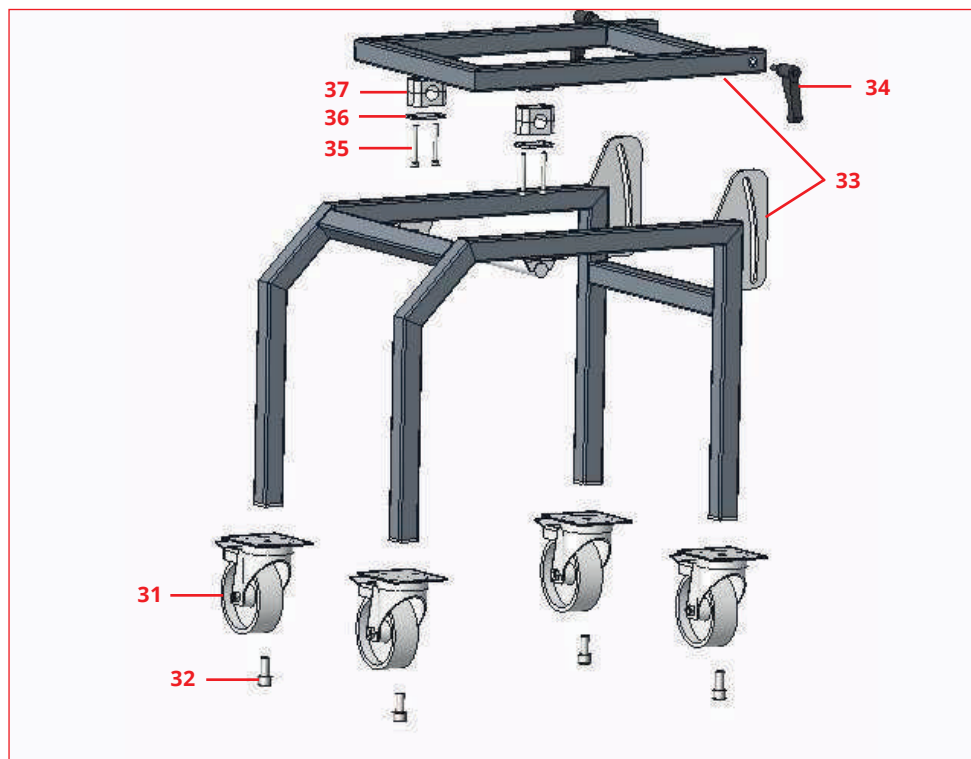


Position	Part no.	Description
11	100208 + 100133	Screw + Washer
12	101033 + 102017	Shaft Bolt + Washer
13	100503	Electric Motor
14	110353	Motor Cover
15	100203	Shaft
16	100206	Fixing Key
17	100015	Parallel Key

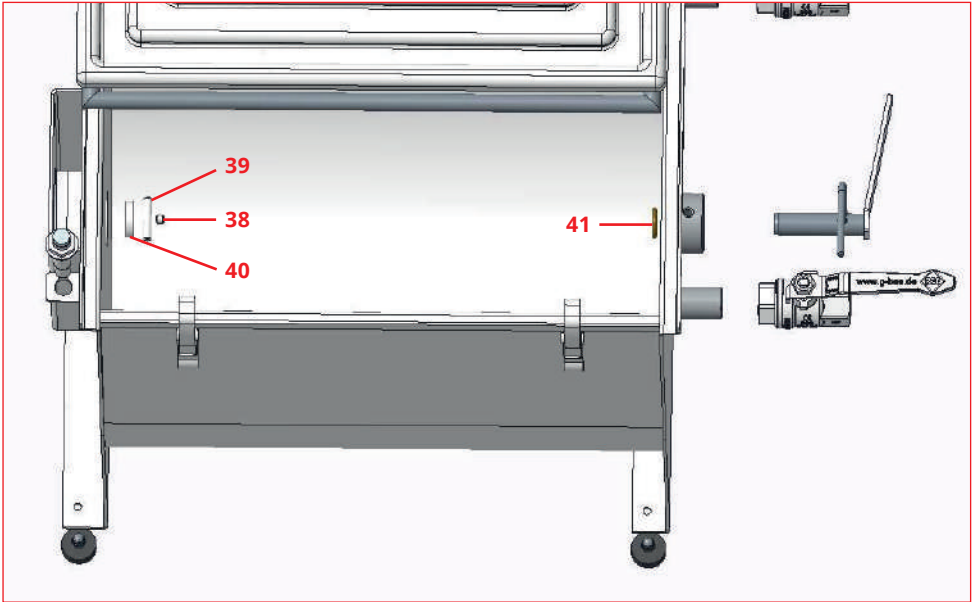


*21: Length must be adjusted by the customer to fit the container.

Position	Part no.	Description
18	100176	Container
19	100062	Valve
20	110274	Outlet
21	100177	Agitator Locking Mechanism
22	101421	Locking Pin
23	102372	Water Connection
24	100509	Slide Gate
25	101793	Agitator
26	271103	Sensor
27	272103	Silicone Lid Gasket
28	272105	Lid
29	100525	Locking Plate
30	160020	Black Rubber Stopper



Position	Part no.	Description
31	100902	Wheel
32	100905	Wheel Bolt
33	102471	Tilting Base Plate
34	100932 + 100139	Clamping Lever + Washer
35	101308	Screw
36	101925	Plate
37	102462	Pivot Bearing



Position	Part no.	Description
38	100118	Screw
39	100204	Shaft Pin
40	100008	Seal
41	100194	O-Ring Seal

	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.

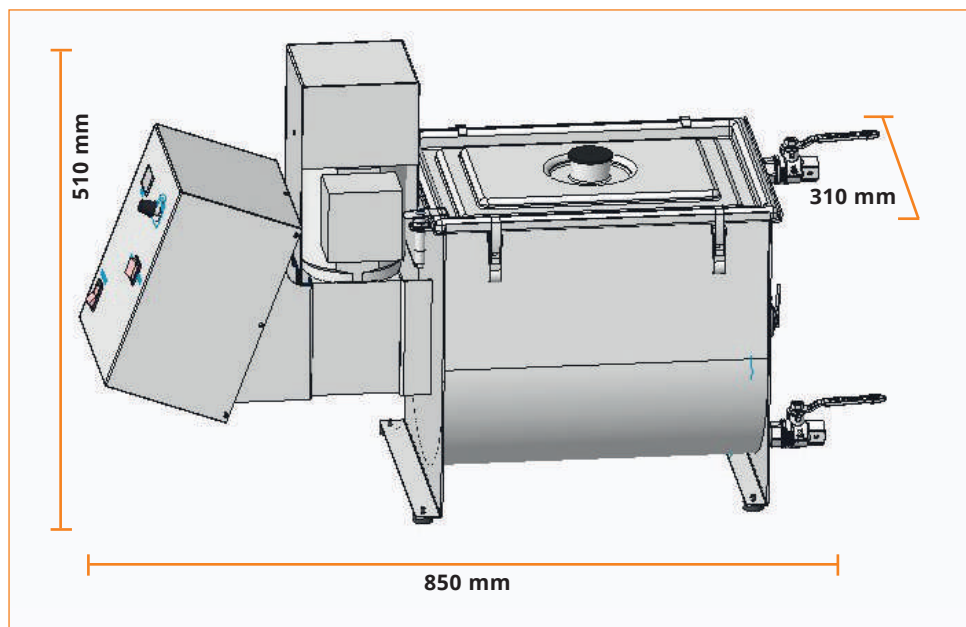


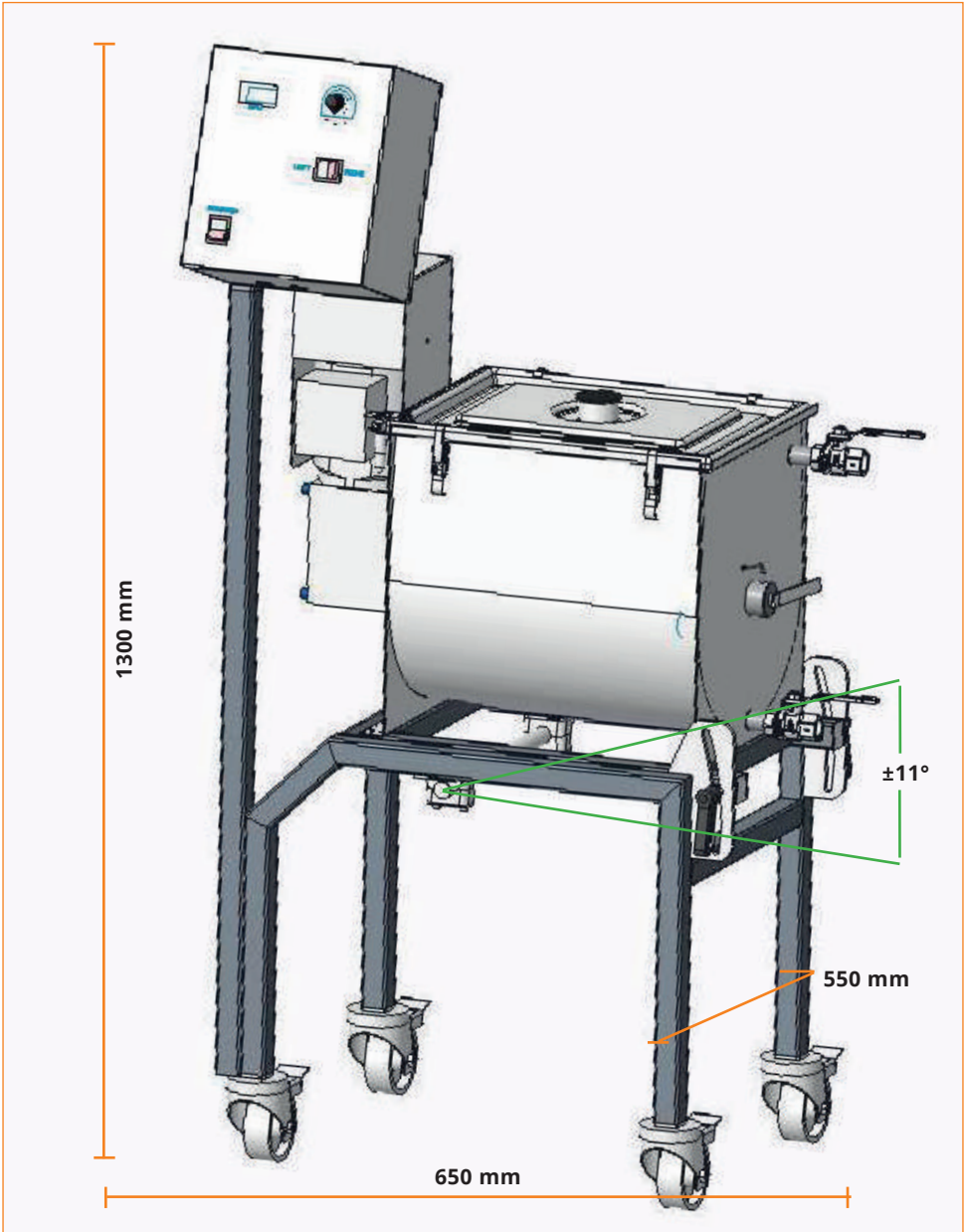
CETTE MACHINE EST DESTINÉE EXCLUSIVEMENT À LA FABRICATION DE BEURRE.

DONNÉES TECHNIQUES

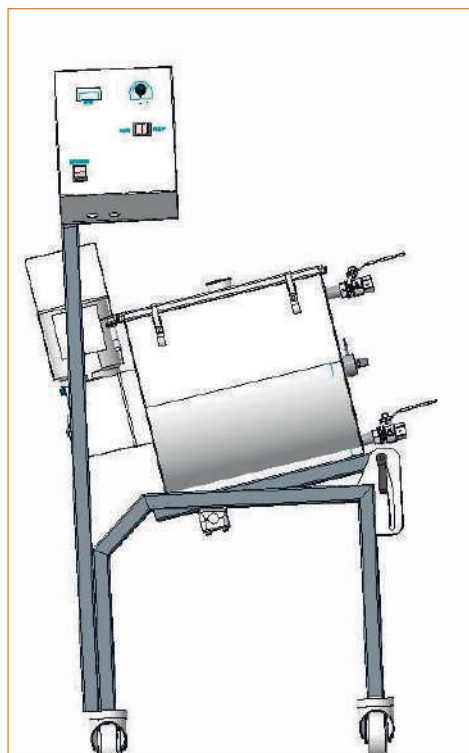
Article	FJ 32 N	FJ 32 TM
Tension de service	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz
Puissance du moteur	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W
Vitesse de fonctionnement	5-220 tr/min	5-220 tr/min
Capacité de travail	6-12 litres	6-12 litres
Capacité maximale	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 x l x H)	510 x 310 x 850 mm	660 x 550 x 1300 mm

FJ 32 N

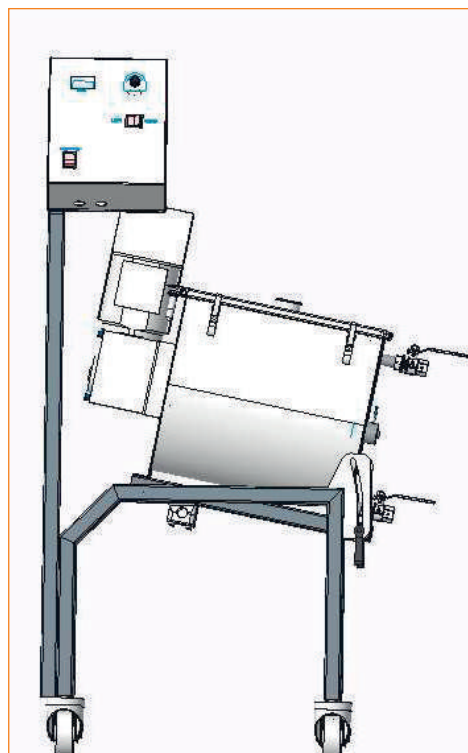




FJ 32 TM - MÉCANISME DE BASCULEMENT



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.

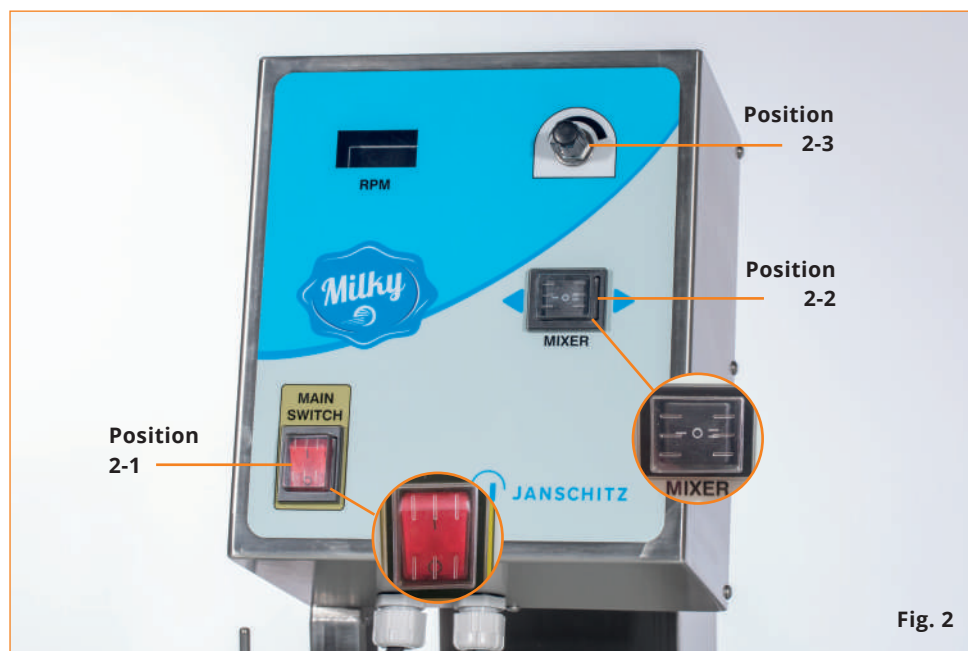
Dès que la quantité correcte de crème se trouve dans le récipient (max. 13 l), la fabrication du beurre peut commencer. Placez le couvercle sur le récipient et veillez particulièrement à la bonne position de la plaque de verrouillage – elle doit recouvrir l'interrupteur de sécurité de l'unité d'entraînement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



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).

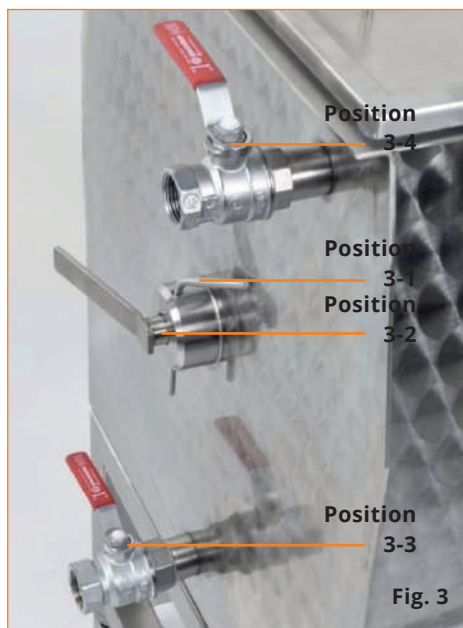
En règle générale, la fabrication du beurre dure environ 15 à 20 minutes. Cette durée peut varier en fonction de la quantité de crème, de la teneur en matière grasse, de la température et du degré de maturation de la crème.

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 pulvérisiez 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

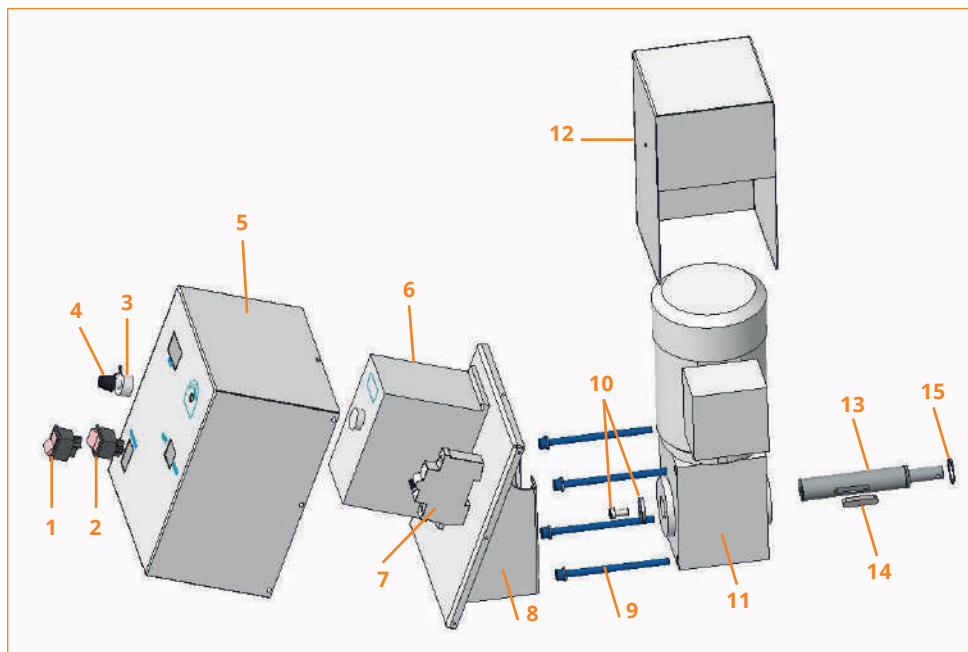
Les défauts ou dommages résultant d'un montage, d'une utilisation ou d'une manipulation incorrects sont exclus de cette garantie.

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.

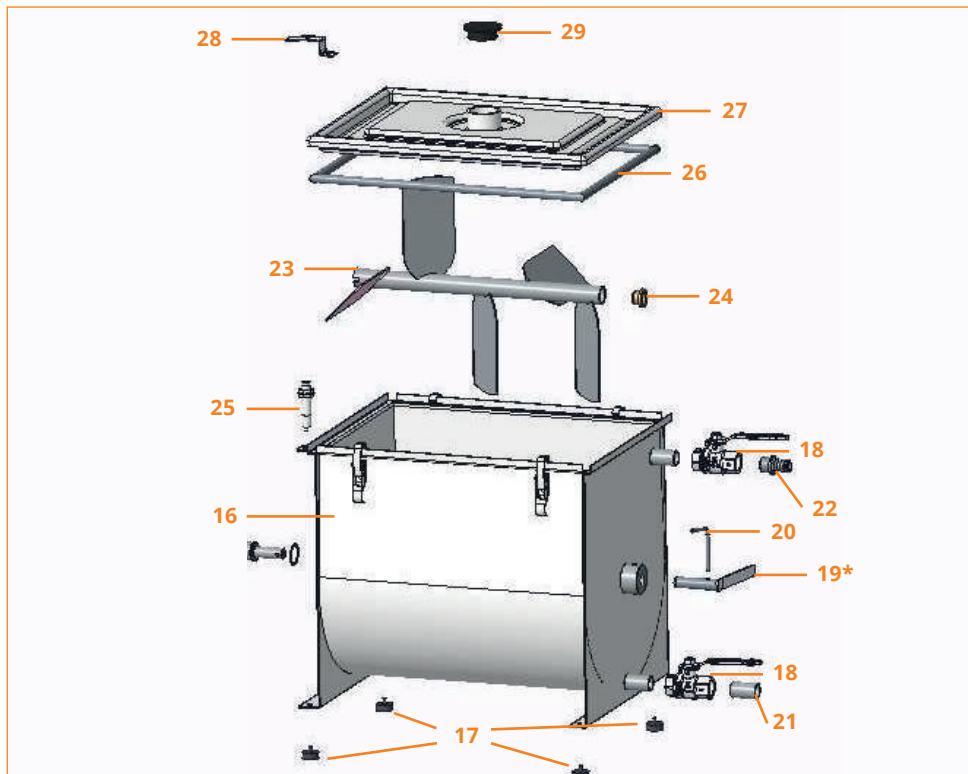
Nous vous remercions d'avoir acheté notre baratte à beurre. Nous sommes convaincus que vous utiliserez notre machine comme un équipement utile et durable.
Merci pour votre confiance!

LISTES DES PIÈCES DE RECHANGE / DESSINS TECHNIQUE

Baratte à beurre modèle FJ 32 N

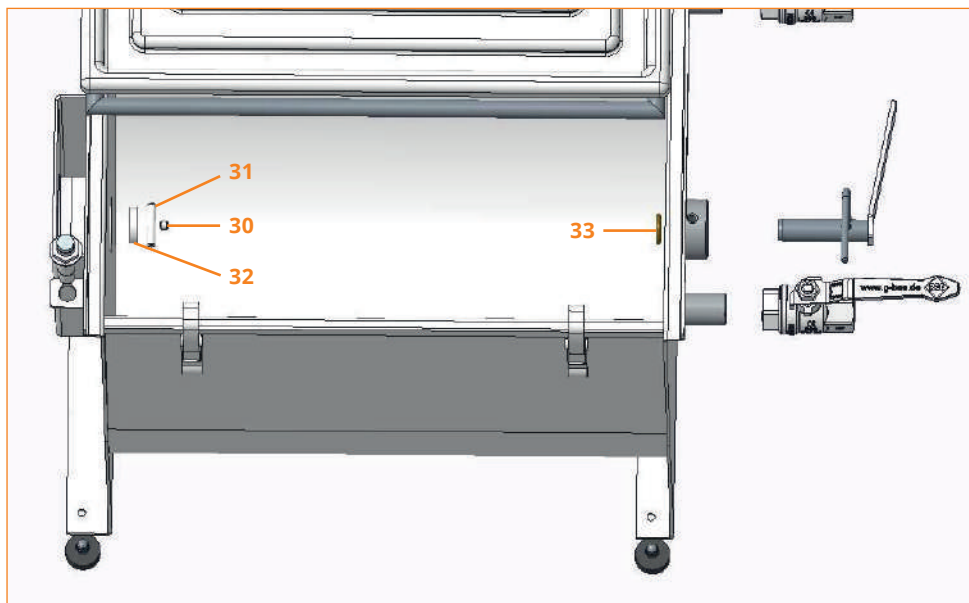


Position	N° d'article	Désignation
1	100029 + 100030	Interrupteur principal + capot
2	100200 + 100030	Commutateur 1-0-2 + capot
3	100463	Potentiomètre
4	100464	Bouton de potentiomètre
5	110850 + 110875	Capot du variateur de fréquence + étiquette
6	110869	Variateur de fréquence
7	100459	Fusible
8	110880	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



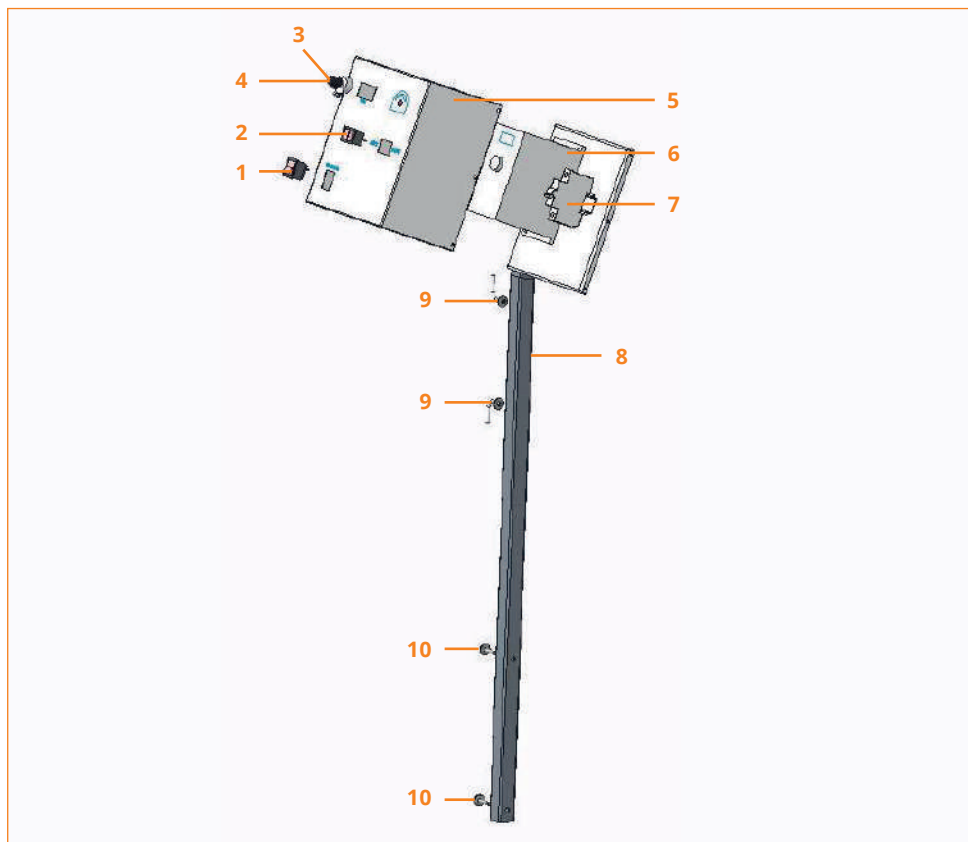
*19: La longueur doit être adaptée par le client au récipient.

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

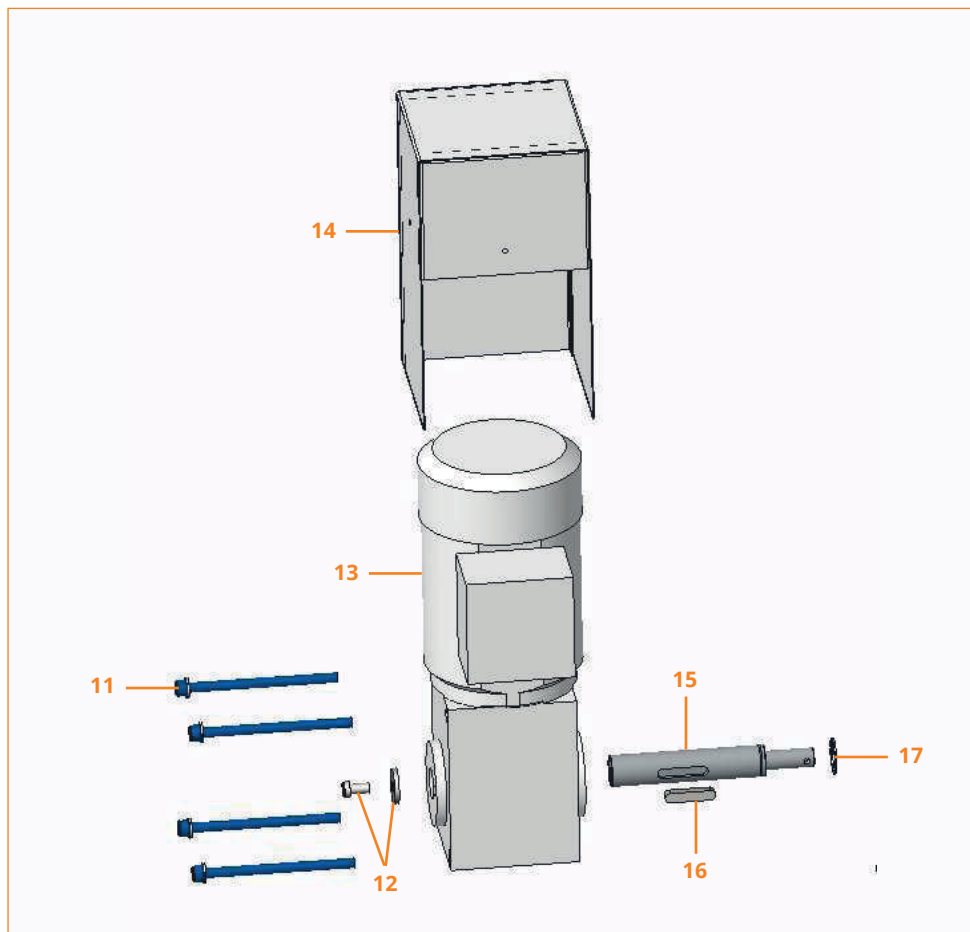


Position	N° d'article	Désignation
30	100118	Vis
31	100204	Goupille d'axe
32	100008	Joint
33	100194	Joint torique

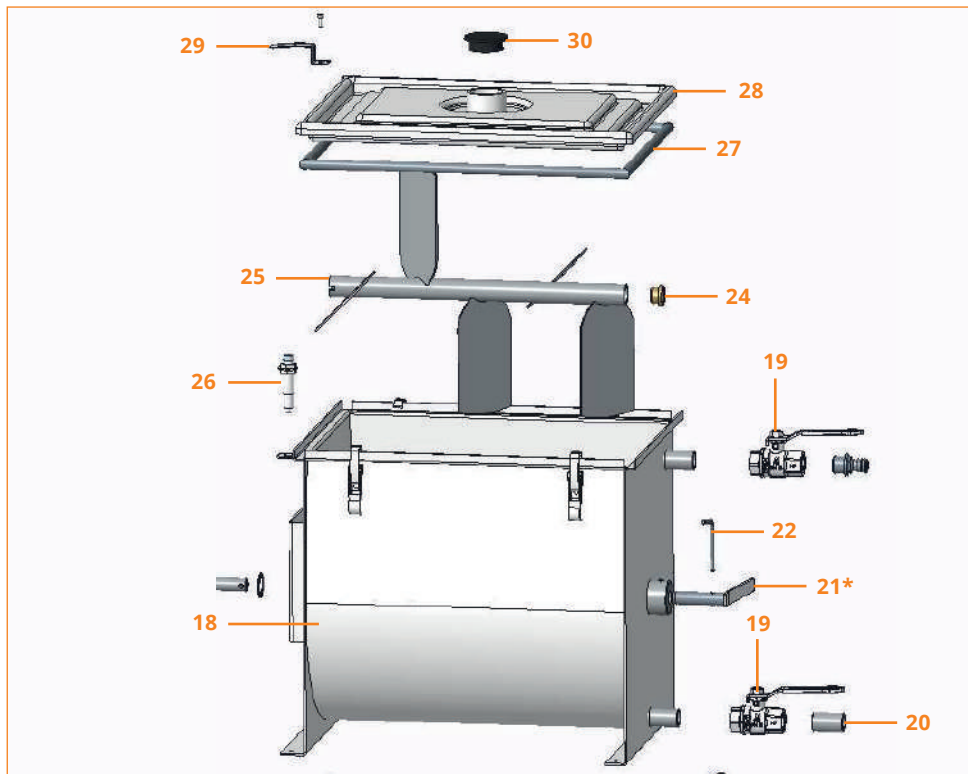
Baratte à beurre modèle FJ 32 TM



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

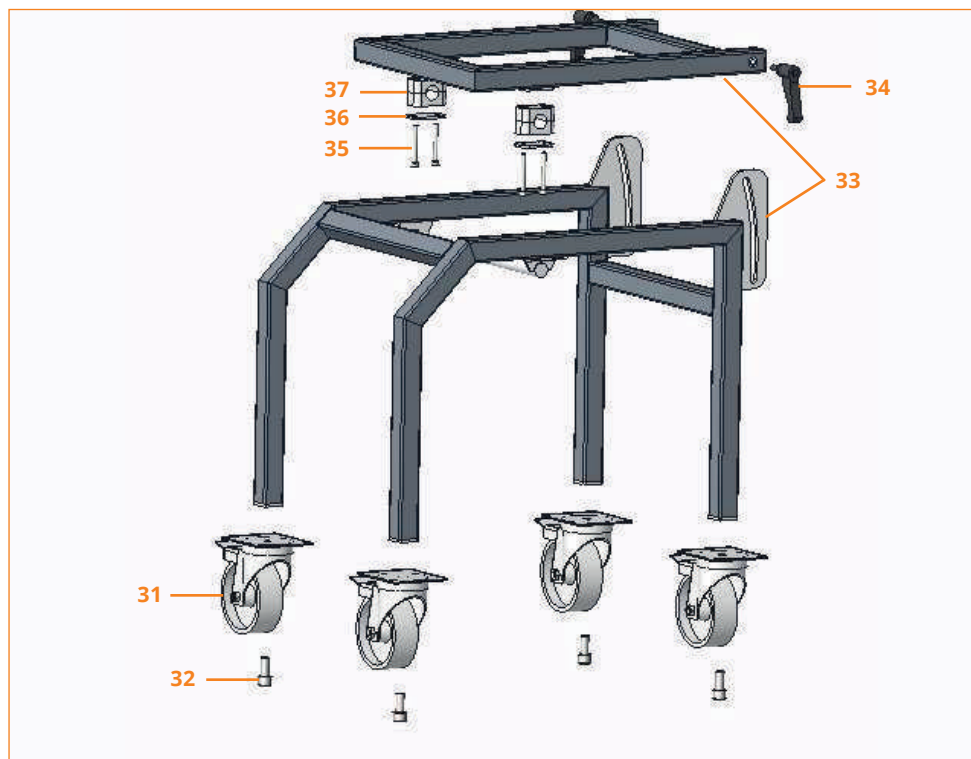


Position	N° d'article	Désignation
11	100208 + 100133	Vis + rondelle
12	101033 + 102017	Vis d'axe + rondelle
13	100503	Moteur électrique
14	110353	Capot du moteur
15	100203	Axe
16	100206	Clavette de fixation
17	100015	Clavette parallèle

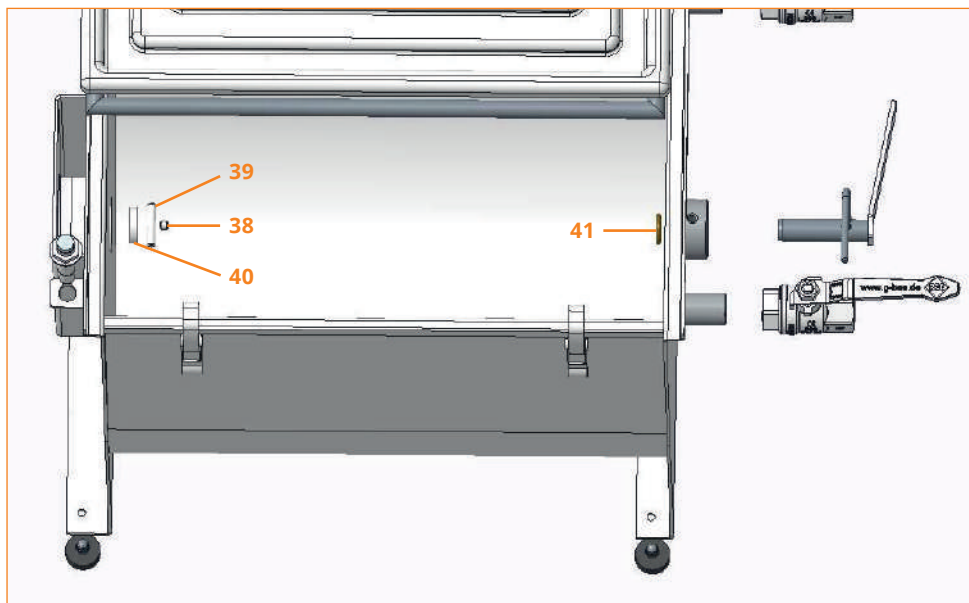


*21: La longueur doit être adaptée par le client au récipient.

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

	Página
Instrucciones generales de seguridad	57
Datos técnicos	58
Desembalaje y preparación de la máquina para la primera puesta en marcha	61
Producción de mantequilla	61
Preparación	61
Elaboración de mantequilla	61
¿Por qué no se forma la mantequilla en el tiempo previsto?	64
Limpieza	64
Piezas de repuesto	64
Garantía	64
Listas de piezas de repuesto / Planos técnicos	66

Estimado cliente:

Muchas gracias por haber elegido nuestra mantequera.

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

¡Gracias por su confianza!

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE LA INSTALACIÓN.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

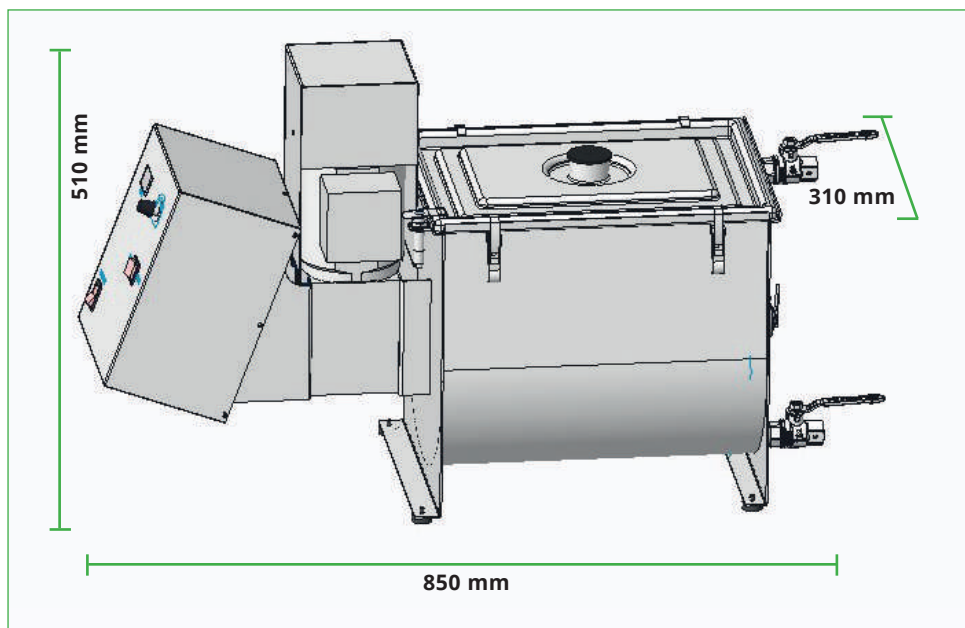


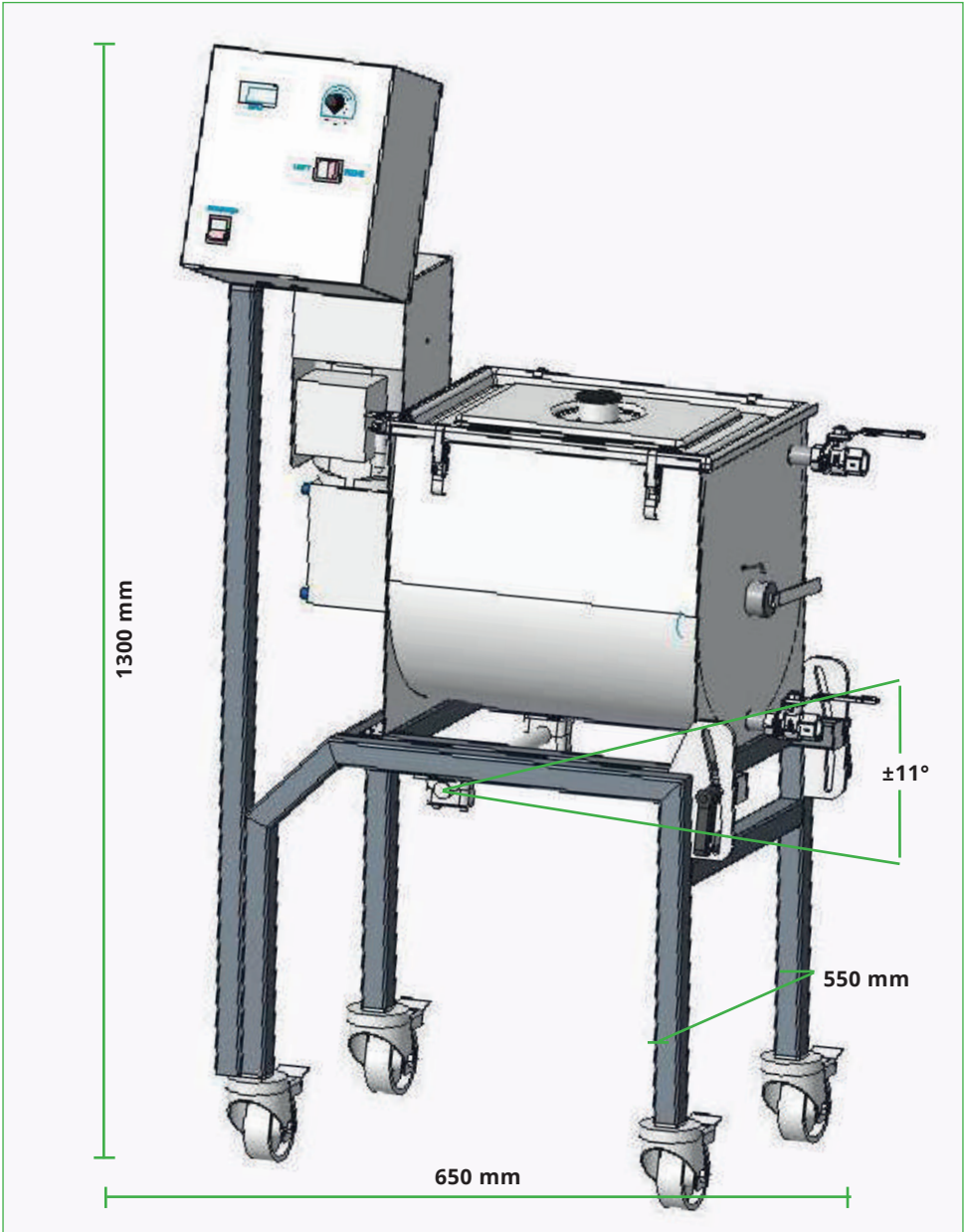
ESTA MÁQUINA ESTÁ DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A LA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA.

DATOS TÉCNICOS

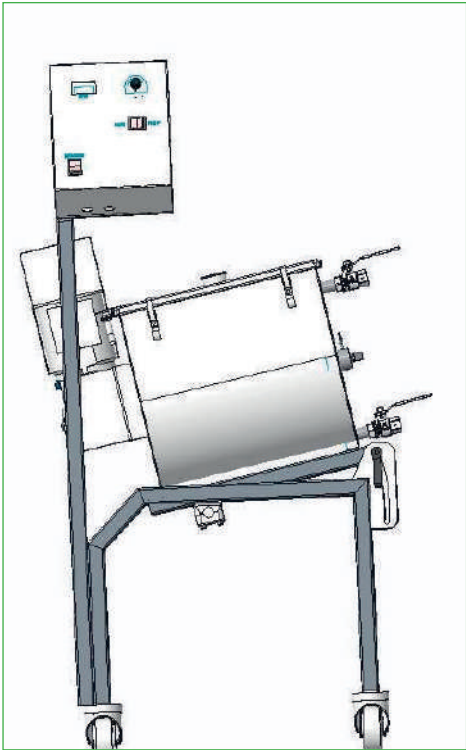
Artículo	FJ 32 N	FJ 32 TM
Tensión de servicio	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz	230 V / 50 Hz 115 V / 50/60 Hz
Potencia del motor	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W	230 V / 400 W 2 x 115 V / 400 W
Velocidad de trabajo	5-220 rpm	5-220 rpm
Capacidad de trabajo	6-12 litros	6-12 litros
Capacidad máxima	13 litros	13 litros
Salida	1/2"	1/2"
Peso neto	29 kg	40 kg
Grado de protección	IP 23	IP 23
Base de soporte	Patas estables	Con ruedas
Mecanismo de inclinación	-	±11°
Dimensiones (L × An × Al)	510 × 310 × 850 mm	660 × 550 × 1300 mm

FJ 32 N

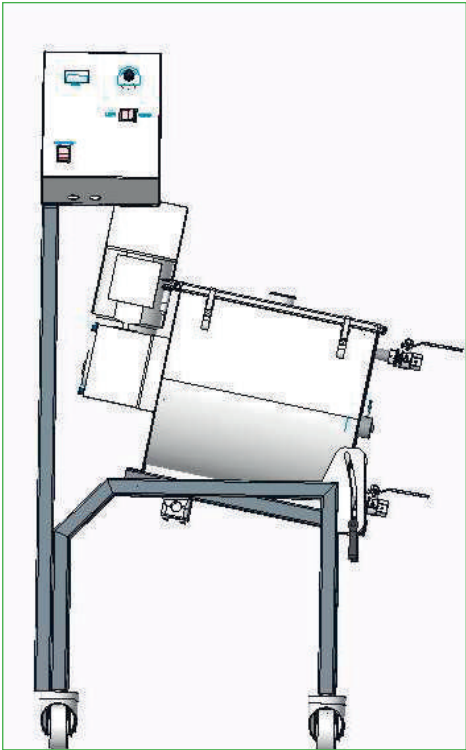




FJ 32 TM - MECANISMO DE INCLINACIÓN



Inclinar hacia atrás



Inclinar hacia adelante

DESEMBALAJE Y PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

- Abra el embalaje y retire cuidadosamente la máquina montada.
- Manipule la caja de control/regulación con especial cuidado; no aplique fuerza sobre ella al mover la máquina.
- Coloque la máquina en un área de trabajo limpia y seca, sobre una superficie estable.
- Antes del primer uso, limpie cuidadosamente el recipiente y el agitador con agua limpia.
- Conecte la válvula superior a una toma de agua fría (agua potable). Asegúrese de que la válvula esté cerrada.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y fíjela con los cierres de sujeción para asegurar el contacto con el sensor de seguridad (Fig. 1)
- Después de cada uso, retire la junta de la tapa y límpiela cuidadosamente con agua limpia.
- Para el funcionamiento de esta mantequera se requiere una toma de corriente con conexión a tierra adecuada.



PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

Preparación

La preparación de la nata es esencial para la producción de mantequilla, ya que puede influir en el sabor, el aroma y la calidad. La nata debe madurar durante un período de hasta tres días (al menos un día) antes de la elaboración de la mantequilla, a una temperatura entre 5 °C y 8 °C. La nata puede pasteurizarse previamente. La nata puede madurar en el recipiente; sin embargo, la tapa no debe bloquearse con los cierres de sujeción durante este proceso.

Elaboración de mantequilla

Antes de cada uso, el recipiente debe limpiarse cuidadosamente y enjuagarse con agua fría antes de llenarlo con nata. Esto enfría el recipiente y forma una película de agua en la pared interior que evita que la mantequilla se adhiera.

Llenado del recipiente:

- Normal: 6–12 litros de nata
- Máximo: 13 litros de nata

La temperatura de la nata debe ser de aproximadamente 12–16 °C antes de la elaboración de la mantequilla. Si la temperatura es inferior a 7 °C, el volumen máximo de nata no debe superar los 8 litros. La nata nunca debe cubrir el eje del agitador.

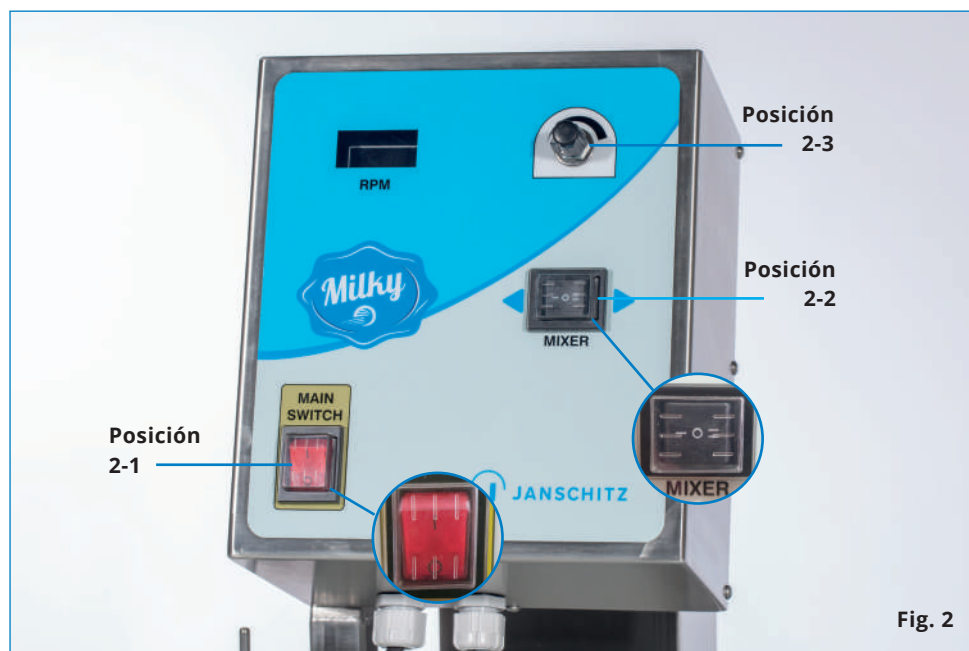
Una vez que la cantidad correcta de nata esté en el recipiente (máx. 13 l), puede comenzar la elaboración de la mantequilla. Coloque la tapa sobre el recipiente y preste especial atención a la correcta posición de la placa de cierre: debe cubrir el interruptor de seguridad de la unidad de accionamiento (Fig. 1, posición 1-1). Bloquee la tapa con los cierres de sujeción.

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, compruebe que el interruptor principal esté en posición OFF (Fig. 2, posición 2-1) y, a continuación, conecte la máquina a la alimentación eléctrica. Coloque el recipiente en la posición superior (según la versión).

Encienda la máquina colocando el interruptor principal en «I» (Fig. 2, posición 2-1). Ajuste la velocidad máxima (al inicio, normalmente se selecciona una mayor velocidad del agitador para lograr un mejor batido). La velocidad del agitador se ajusta mediante el mando giratorio (Fig. 2, posición 2-3).

Seleccione el sentido de giro a la DERECHA con el interruptor (Fig. 2, posición 2-2).

Si la tapa no está correctamente colocada sobre el recipiente, la máquina no se pondrá en marcha.



Cuando la mantequilla comience a formar grumos, detenga el agitador. El suero de mantequilla puede evacuarse a través de la válvula. A continuación, ajuste la velocidad (rpm) al nivel más bajo (una velocidad más baja garantiza un buen amasado y limpieza de la mantequilla).

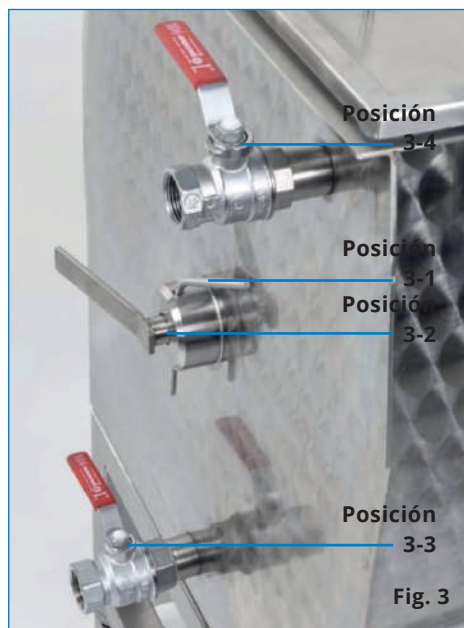
Por lo general, la elaboración de la mantequilla dura aproximadamente entre 15 y 20 minutos. Este tiempo puede variar en función de la cantidad de nata, el contenido de grasa, la temperatura y el grado de maduración de la nata.

Coloque el recipiente **en la posición inferior** (según la versión) y cambie el sentido de giro del agitador **hacia la izquierda** (véase interruptor, Fig. 2, posición 2-2). El agitador eleva la mantequilla por la pendiente y la amasa. Una vez formada la mantequilla, la máquina debe detenerse y el suero de mantequilla puede evacuarse. Durante el amasado, se añade agua fría y limpia a través de la válvula superior, mientras que el exceso de agua se evacúa por la válvula inferior. Cuando el agua de lavado permanece clara, el proceso ha finalizado. La mantequilla pasa entonces de granos a una masa homogénea.

Asegúrese de no abrir la tapa superior durante el proceso y no accione la válvula de salida durante el funcionamiento, ni siquiera si está bloqueada por mantequilla.

Una vez formada la mantequilla, coloque primero el interruptor (Fig. 2, posición 2-2) **en la posición «0»**, luego apague el interruptor principal (Fig. 2, posición 2-1) y desconecte la máquina de la red eléctrica. A continuación, abra la tapa superior y retire el pasador de seguridad situado en la parte frontal de la mantequera (Fig. 3, posición 3-1). Desplace el eje (Fig. 3, posición 3-2) para liberar el agitador. Separe el agitador del eje del motor y retírelo del recipiente. Retire la mantequilla del agitador y del recipiente y limpie ambos

Si la tapa se abre durante el funcionamiento, el agitador se detiene. El interruptor de agitación (Fig. 2, posición 2-2) debe colocarse en la posición «0». A continuación, coloque correctamente la tapa sobre el recipiente y seleccione el sentido de giro deseado.



¿Por qué no se forma la mantequilla en el tiempo previsto?

- Demasiada o muy poca nata en el recipiente
- Temperatura inadecuada de la nata
- Preparación, almacenamiento o maduración de la nata incorrectos
- Nivel de acidez (valor de pH) de la nata demasiado alto
- La nata no tiene suficiente contenido de grasa

La elaboración de la mantequilla no debería **durar más de 20 minutos**. Si dura más de 20 minutos, esto puede indicar que la nata no ha sido preparada correctamente o que el contenido **de grasa es inferior al 35 %**.

LIMPIEZA

Limpie la carcasa de la unidad de accionamiento con un paño suave y seco; ¡no vierta ni pulverice agua sobre la unidad de accionamiento!

Retire la tapa. A continuación, quite la junta de silicona del borde de la tapa. Limpie la tapa, el agitador y la junta de silicona con agua caliente (máx. 50 °C) utilizando un detergente adecuado. Finalmente, enjuague con agua tibia limpia. Después, la mantequera debe secarse completamente. A continuación, vuelva a colocar la junta de silicona en la tapa. Coloque el agitador sobre el eje de accionamiento dentro del recipiente. Con la otra mano, presione el soporte del agitador en la abertura del agitador e inserte el pasador de seguridad.



¡IMPORTANTE!
ASEGÚRESE DE QUE NO ENTRE AGUA (U OTRO LÍQUIDO) EN LA UNIDAD DE ACCIONAMIENTO.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas de repuesto, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor de la máquina. Una entrega rápida y fiable de las piezas de repuesto solo es posible si se facilitan los siguientes datos:

- Tipo de la mantequera
- Número de serie de la máquina

En caso de problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el servicio técnico autorizado, organizado por los distribuidores correspondientes.

GARANTÍA

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

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

La garantía no cubre:

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

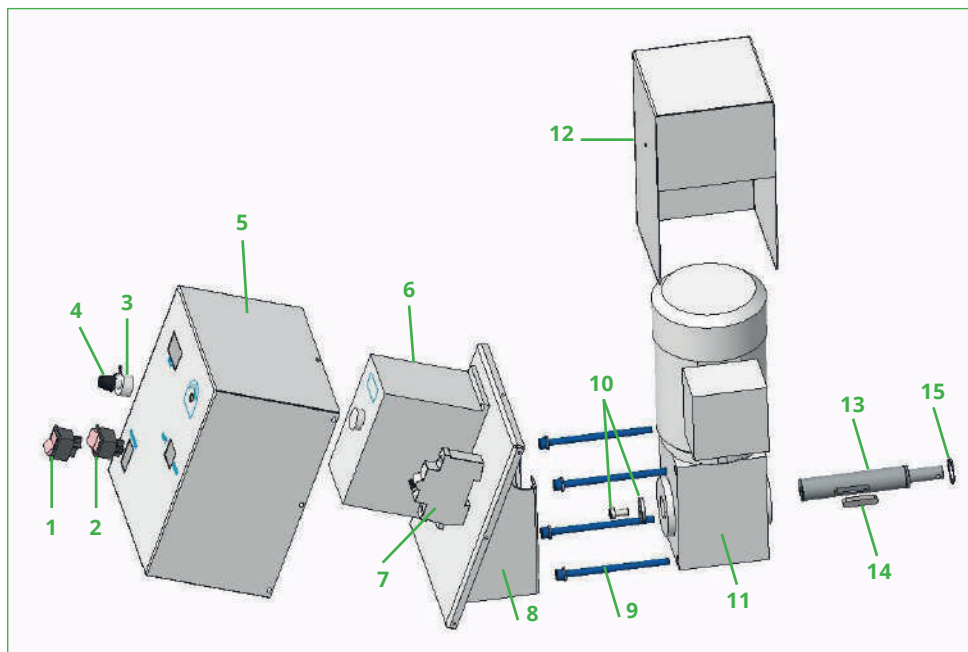
Quedan excluidos de esta garantía los defectos o daños causados por un montaje, manejo o uso inadecuados.

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

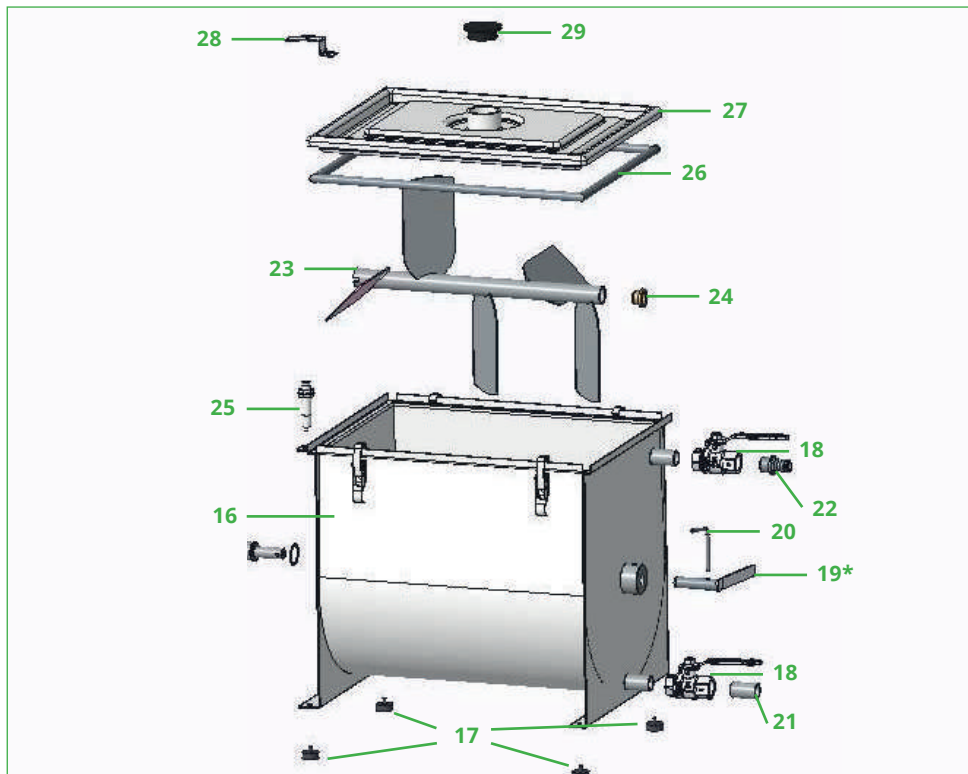
Muchas gracias por haber adquirido nuestra mantequera. Estamos seguros de que la utilizará como una herramienta útil y duradera.
¡Gracias por su confianza!

LISTAS DE PIEZAS DE REPUESTO / PLANOS TÉCNICOS

Mantequera modelo FJ 32 N

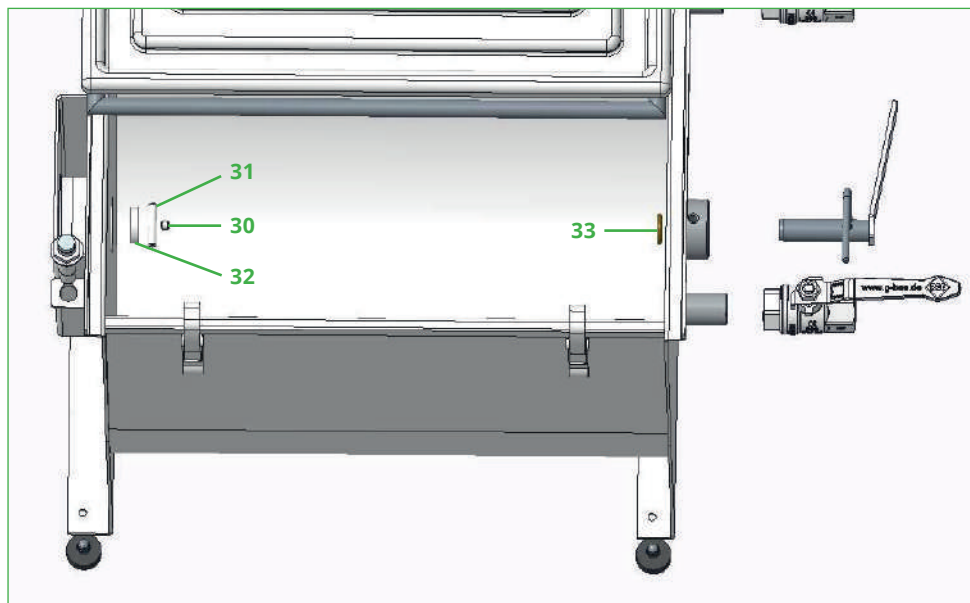


Posición	N.º de artículo	Descripción
1	100029 + 100030	Interruptor principal + cubierta
2	100200 + 100030	Interruptor 1-0-2 + cubierta
3	100463	Potenciómetro
4	100464	Perilla del potenciómetro
5	110850 + 110875	Cubierta del variador de frecuencia + etiqueta
6	110869	Variador de frecuencia
7	100459	Fusible
8	110880	Soporte
9	100208 + 100133	Tornillo + arandela
10	101033 + 102017	Tornillo de eje + arandela
11	100503	Motor eléctrico
12	110353	Cubierta del motor
13	100203	Eje
14	100206	Chaveta de fijación
15	100015	Anillo de retención



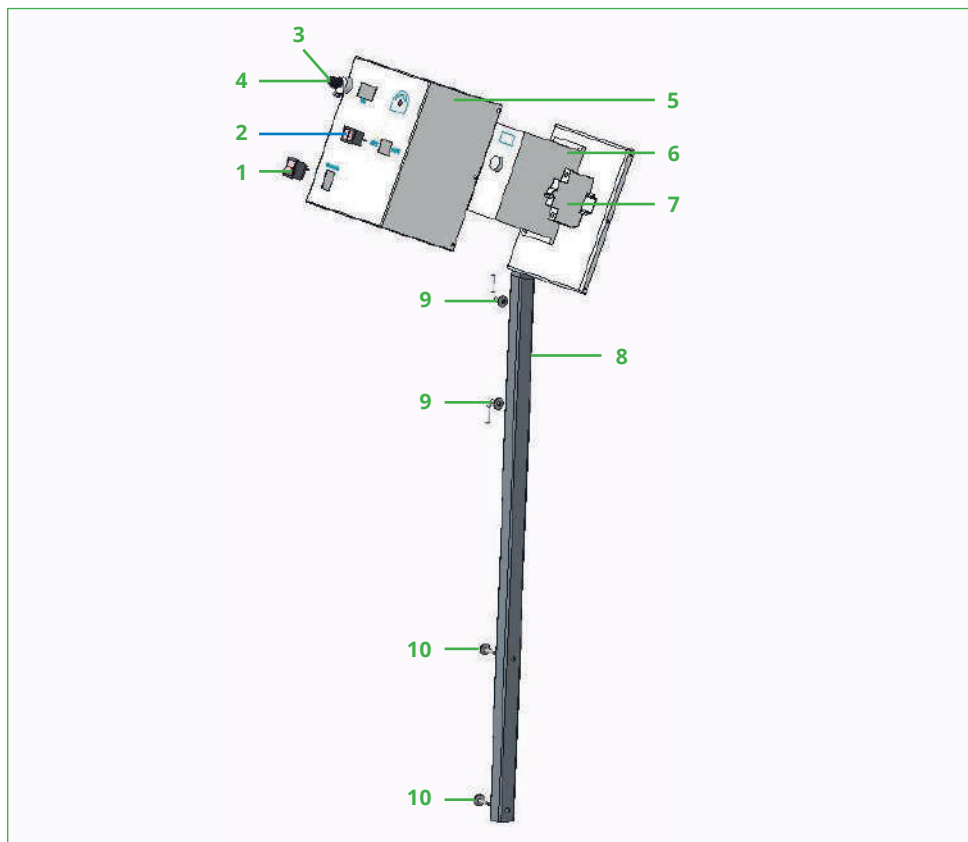
*19: La longitud debe ser ajustada por el cliente al recipiente.

Posición	N.º de artículo	Descripción
16	100176	Recipiente
17	100437	Base de soporte
18	100062	Válvula
19*	100177	Mecanismo de bloqueo del agitador
20	101421	Pasador de seguridad
21	110274	Salida
22	102372	Conexión de agua
23	101793	Agitador
24	100509	Compuerta deslizante
25	271103	Sensor
26	272103	Junta de silicona de la tapa
27	272105	Tapa
28	100525	Placa de cierre
29	160020	Tapón de goma negro

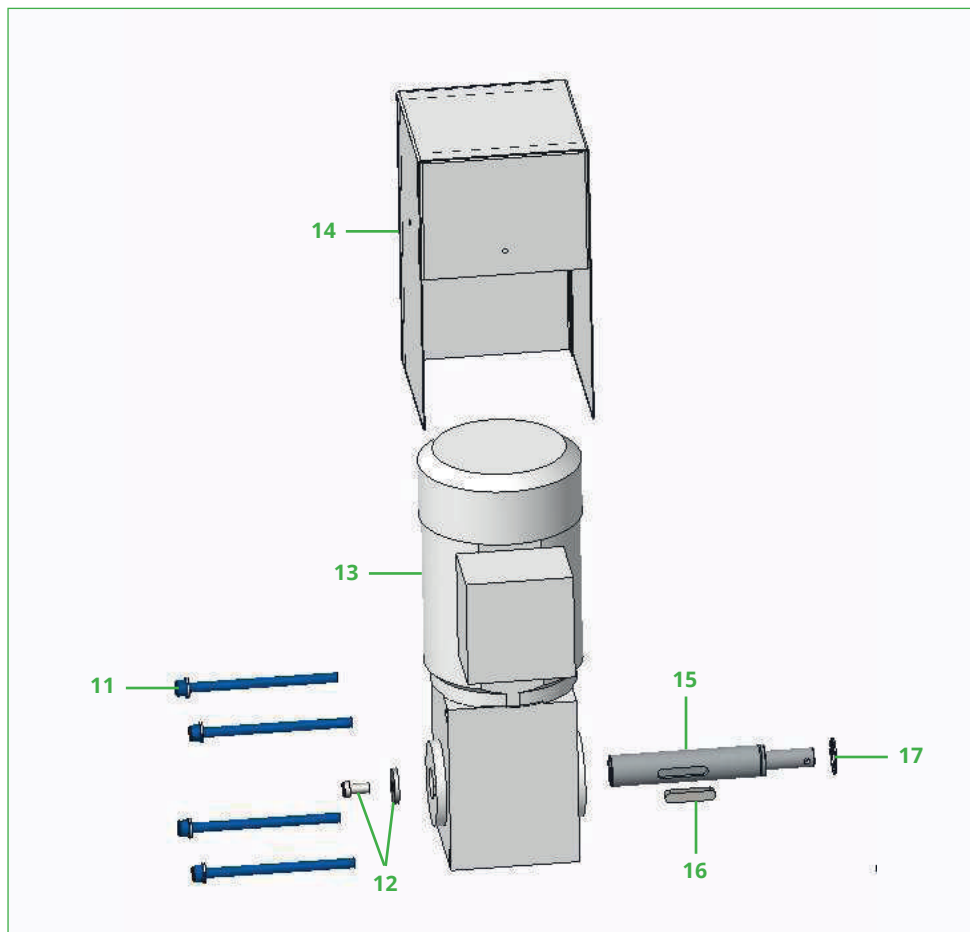


Posición	N.º de artículo	Descripción
30	100118	Tornillo
31	100204	Pasador de eje
32	100008	Junta
33	100194	Junta tórica

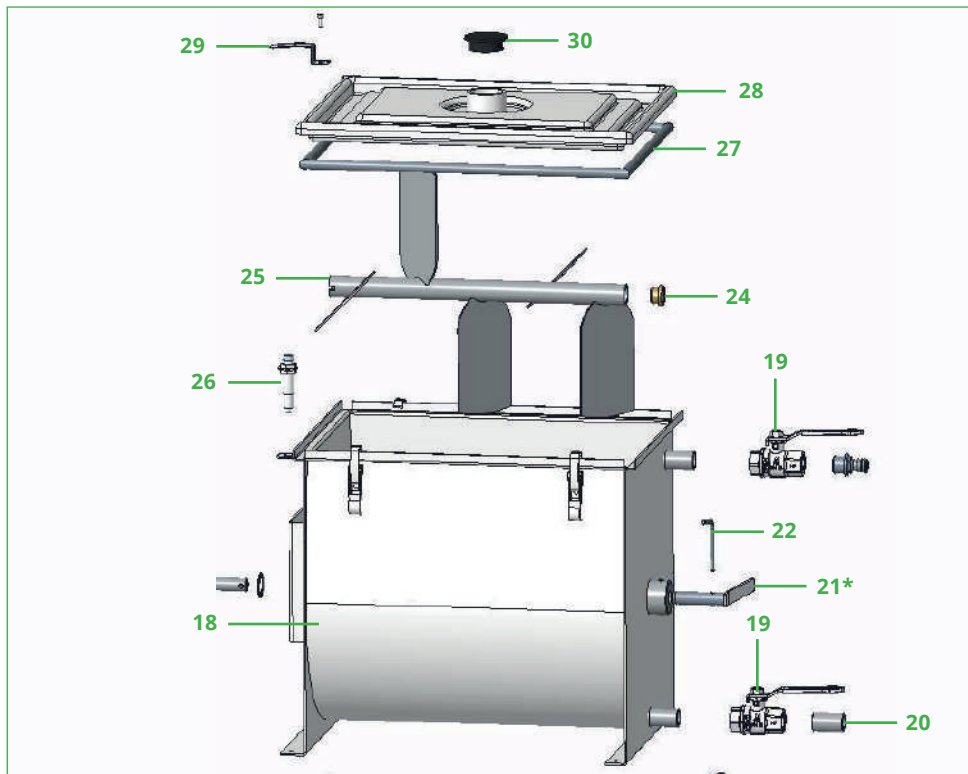
Mantequera modelo FJ 32 TM



Posición	N.º de artículo	Descripción
1	100029 + 100030	Interruptor principal + cubierta
2	100200 + 100030	Interruptor 1-0-2 + cubierta
3	100463	Potenciómetro
4	100464	Perilla del potenciómetro
5	110850 + 110875	Cubierta del variador de frecuencia + etiqueta
6	110869	Variador de frecuencia
7	100459	Fusible
8	110873	Soporte para variador de frecuencia
9	102527 + 100099 + 100138	Sujeción de cable + tuerca + arandela
10	101273 + 100138	Tornillo + arandela

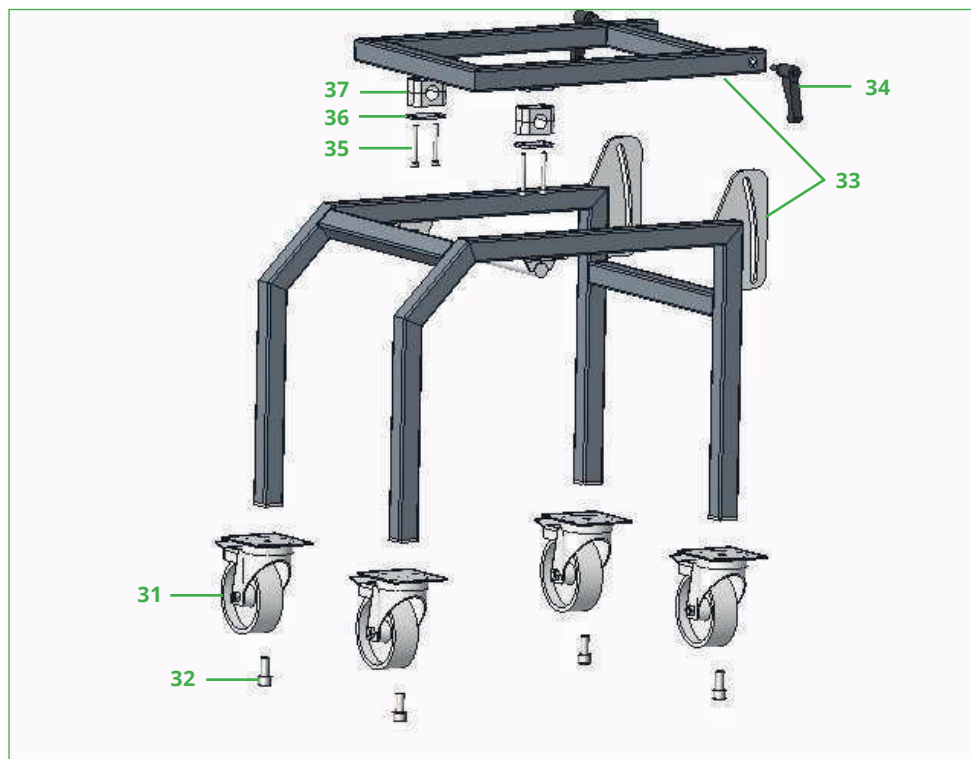


Posición	N.º de artículo	Descripción
11	100208 + 100133	Tornillo + arandela
12	101033 + 102017	Tornillo de eje + arandela
13	100503	Motor eléctrico
14	110353	Cubierta del motor
15	100203	Eje
16	100206	Chaveta de fijación
17	100015	Chaveta paralela

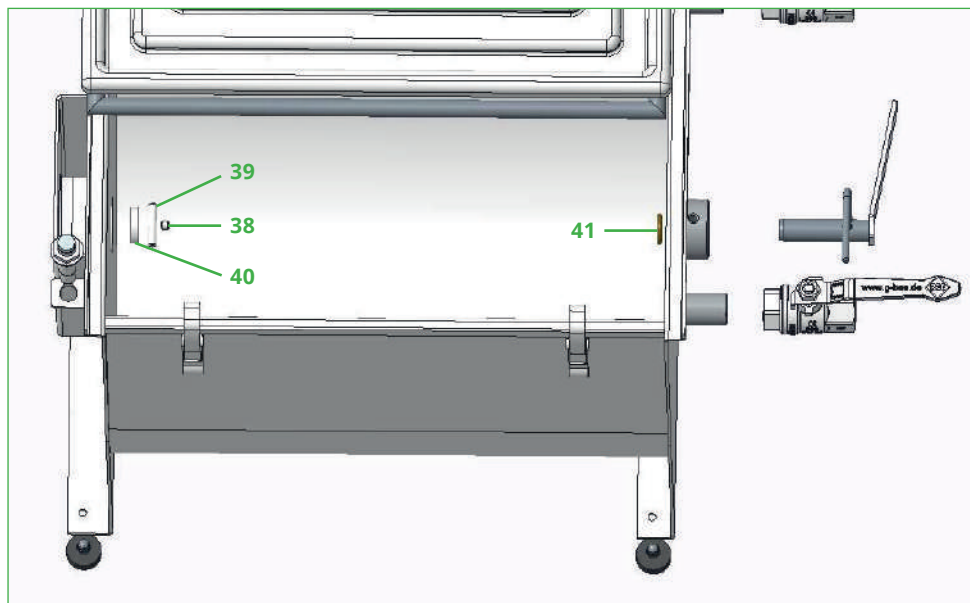


*21: La longitud debe ser ajustada por el cliente al recipiente.

Posición	N.º de artículo	Descripción
18	100176	Recipiente
19	100062	Válvula
20	110274	Salida
21	100177	Mecanismo de bloqueo del agitador
22	101421	Pasador de seguridad
23	102372	Conexión de agua
24	100509	Compuerta deslizante
25	101793	Agitador
26	271103	Sensor
27	272103	Junta de silicona de la tapa
28	272105	Tapa
29	100525	Placa de cierre
30	160020	Tapón de goma negro



Posición	N.º de artículo	Descripción
31	100902	Rueda
32	100905	Tornillo de rueda
33	102471	Placa base basculante
34	100932 + 100139	Palanca de sujeción + arandela
35	101308	Tornillo
36	101925	Placa
37	102462	Cojinete de basculación



Posición	N.º de artículo	Descripción
38	100118	Tornillo
39	100204	Pasador de eje
40	100008	Junta
41	100194	Junta tórica



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

