

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTION

fr

NOTICE D'UTILISATION

es

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Symbolfoto
Sample image
Photo symbolique
Foto ilustrativa

FJ 90 HAP
Part no. 17594-N

MILCHZENTRIFUGE FJ 90 HAP
CREAM SEPARATOR FJ 90 HAP
CENTRIFUGEUSE À LAIT FJ 90 HAP
CENTRÍFUGA DE LECHE FJ 90 HAP



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
Werkzeuge, Zubehör _____	4
Zusammenbau des Gerätes _____	4
Zusammenbau der Trommel _____	5
Entrahmen _____	5
Einstellung der Rahmmenge _____	6
Reinigung der Milchzentrifuge _____	6
Reinigung der Trommel _____	7
Teilliste + Aufbau der Milchzentrifuge _____	8-9
Teilliste Trommel _____	10
Ersatzteilbestellung _____	11
Gewährleistung _____	11

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE VOR JEDER INSTALLATION DIESES HANDBUCH SEHR SORGFÄLTIG DURCH.



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



DIESES GERÄT DARF NICHT VON KINDERN VERWENDET WERDEN. HALTEN SIE DAS GERÄT 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 BEAUFSICHTIGT 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.



STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE BEFESTIGUNGSMUTTER DER TROMMEL AUSREICHEND FEST ANGEZOGEN HABEN.



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



IM FALLE EINER STÖRUNG 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 ERLAUTEN 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

Spezifikationen		FJ 90 HAP
Maximale Geschwindigkeit	(U/sek.)	1
Max. Kapazität	(l)	90 l/h
Max. Kapazität des Gefäßes	(l)	12
Empfohlene Menge / Zyklus	(l)	bis 90
Trommelteller mit Hügel A	(Stk.)	7
Trommelteller glatt B	(Stk.)	6
Öl	(ml)	150
Milchtemperatur	(°C)	32-40
Nettogewicht	(kg)	7,5

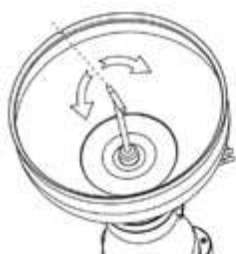
WERKZEUGE, ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Zu jeder Maschine werden folgende Teile mitgeliefert:

- Gebrauchsanweisung
- Rahmschraubenschlüssel mit Trommelschlüssel
- Getriebeöl

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

1. Unterteil auf einen Tisch eine geeignete Unterlage stellen und festschrauben.
2. Maschinenöl in das Gehäuse gießen (Öffnung siehe Abbildung unten).
3. Die Handkurbel mit der Schraube an der Achse befestigen. Prüfen, ob die Handkurbel gut befestigt ist.
4. Zusammengesetzte Trommel (s. Seite 5) mit leichtem Druck auf die Kunststoffwelle/Konus aufsetzen.
5. Magermilchlauf auf die Antriebseinheit und den Rahmauslauf auf den Magermilchlauf setzen.
6. Durch kurzes Drehen an der Trommel prüfen, ob diese sich freigängig bewegen lässt.
7. Einlaufgefäß auf den Rahmauslauf aufsetzen. Schwimmer einlegen und Vollmilchgefäß aufsetzen (siehe untenstehendes Bild).
8. Milchhahn einsetzen. Den Milchhahn so drehen, dass der dünne Teil nicht auf die Einkerbung am Außenrand des Vollmilchgefäßes zeigt. Der Milchhahn ist geschlossen.



Symbolabbildung - Gummifixierhaken sind nur modelabhängig vorhanden.

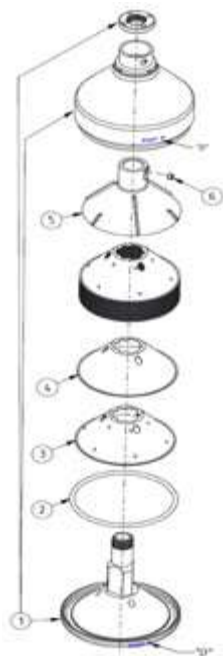


WENN SIE DAS VOLLMILCHGEFÄSS FÜLLEN, MUSS DER MILCHHAHN GESCHLOSSEN SEIN! DER DÜNNE TEIL DES MILCHHAHNES DARF NICHT AUF DIE EINKERBUNG AM AUSSENRAND DES VOLLMILCHGEFÄßES ZEIGEN!

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 | |



ENTRAHMEN

1. Nehmen Sie den Griff und beginnen Sie mit mäßigem Kraftaufwand zu drehen. Das Drehen der Kurbel muss ausschließlich manuell erfolgen - bitte keine elektrischen Hilfsmittel verwenden.
2. Ist die optimale Drehzahl erreicht (50-60 Drehungen pro Minute), kann der Milchhahn geöffnet werden. Dabei muss die dünne Seite in Richtung der Einkerbung zeigen. Diese ist am Außenrand des Vollmilchgefäßes sichtbar. So wird der Durchfluss geöffnet.

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

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

In solchen Fällen schließen Sie den Milchhahn, hören auf den Griff zu drehen, warten bis sich die Trommel nicht mehr dreht und beseitigen den Fehler.

3. Nach Beendigung der Entrahmung gießen Sie ca. 0,5 Liter entrahmte Milch nach, damit die Rahmreste aus der Trommel gespült werden.

4. Schließen Sie den Milchhahn, hören Sie auf die Kurbel zu drehen und lassen Sie die Trommel auslaufen.



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



JEDES MAL VOR DEM ENTRAHMEN PRÜFEN, OB DER GUMMIRING NICHT BESCHÄDIGT IST. WENN ER DEFECT IST, MUSS DER GUMMIRING SOFORT AUSGETAUSCHT WERDEN.



DER MILCHHAHN MUSS VOR DEM STOPPEN DES GERÄTES IMMER GESCHLOSSEN SEIN.



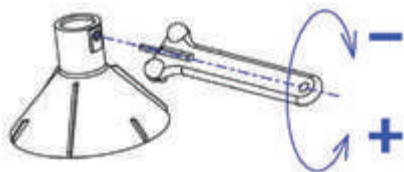
WENN SIE DIE MILCH SCHON ENTRAHMT HABEN UND DAS GERÄT GESTOPPT WURDE, IST ES SOLANGE NICHT GESTATTET DIE KURBEL ERNEUT ZU DREHEN, SOLANGE DIE RESTMILCH AUS DER TROMMEL NICHT ENTFERNT WURDE.

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 Rahmenge 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-REGULIERSCHAUBE ZU SEHR ZURÜCKGEDREHT/HERAUSGEDREHT WIRD, KANN DER OBERE TEIL DER TROMMEL NICHT HERUNTERGENOMMEN WERDEN.

REINIGUNG DER MILCHZENTRIFUGE

- Alle Teile der Trommel können in heißem Wasser unter Zugabe von fettlöslichen Reinigungsmitteln gesäubert werden.
- Milch und Schmutzreste sind mit einer Bürste oder einem weichen Tuch zu entfernen. Man achte darauf, dass sämtliche Löcher in den Trommelteilen sauber sind, insbesondere das Loch in der Rahmschraube, die Einlauftülle im Einlaufgefäß. 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 Aluteile beschädigt werden.
- Die Milchzentrifuge zuerst mit einem feuchtem Tuch abwischen und dann trocknen. Darauf achten, dass die Feuchtigkeit nicht ins Gehäuse eindringt.



DAS GERÄT IST VOR EINEM DIREKTEN WASSEREINBRUCH GESCHÜTZT. ALLERDINGS MÜSSEN SIE BEACHTEN, DASS KEINE FLÜSSIGKEITEN IN DIE MASCHINE EINDRINGEN!

REINIGUNG DER TROMMEL

Die Trommelmutter laut Skizze mit dem Rahmschraubenschlüssel abschrauben.



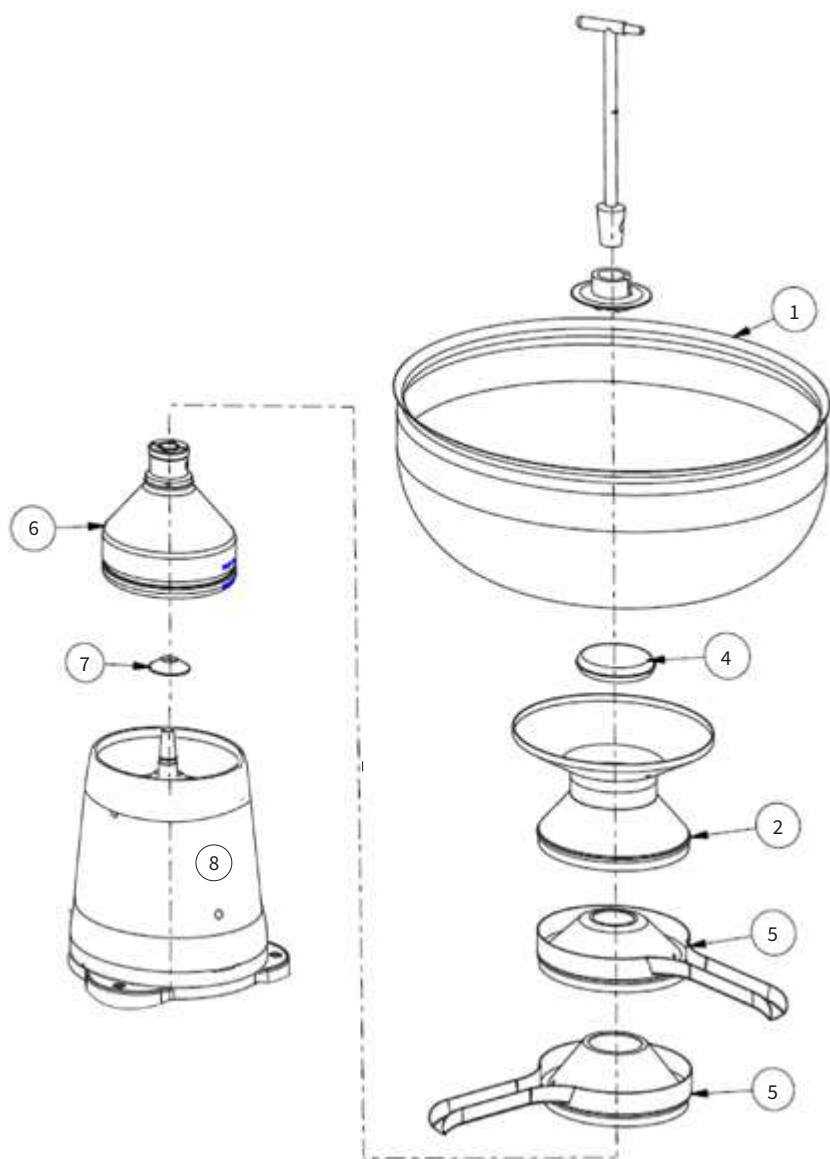
Die Trommel wird wie folgt auseinandergenommen:

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 KONUS TRENNEN KÖNNEN, RÜTTELN SIE EIN WENIG DARAN. SIE DÜRFEN DABEI KEINE KRAFT AUFWENDEN – DIES KÖNNTE DIVERSE TEILE DES GERÄTES BESCHÄDIGEN!

AUFBAU DER MILCHZENTRIFUGE

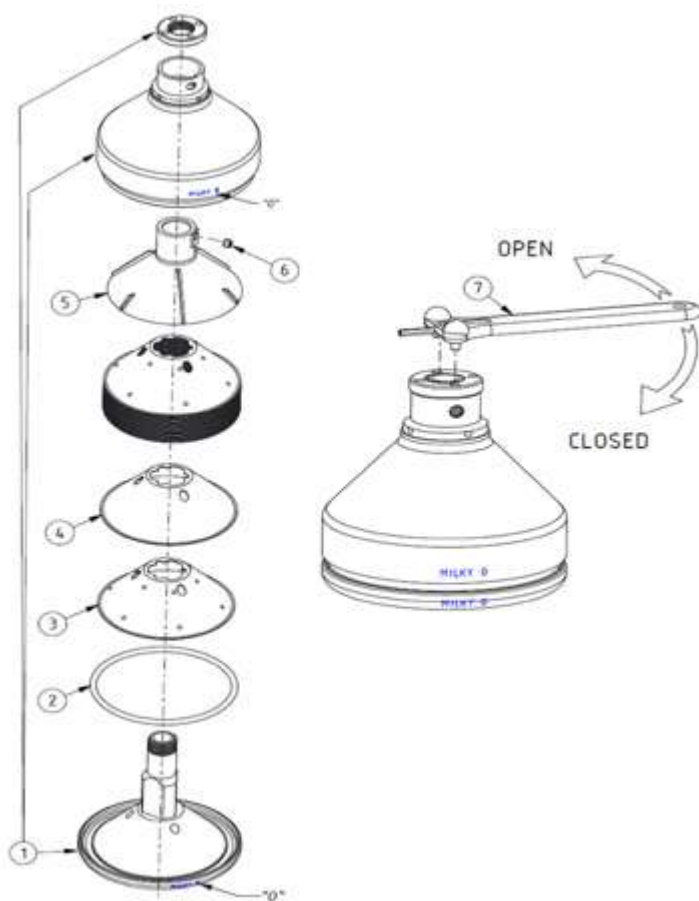


ERSATZTEILLISTE

	Bezeichnung	Art.-Nr. FJ 90 HAP
1	Vollmilchgefäß 12 Liter	370000
2	Milchhahn	3711061
3	Einlaufgefäß Alu	370001
4	Schwimmer	3752045
5	Milch- und Rahmauslauf (Set)	370002
6	Trommel komplett	3712021-E
7	Gummidichtung	3711013
8	Antriebseinheit	17594-A

TEILE-LISTE TROMMEL komplett (Seite 5)

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



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 Teileliste.

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 oder eine durch Wasser oder Milch zerstörte Maschine.
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 _____	13
Technical Specifications _____	14
Accessories & Tools _____	14
Assembling Procedure _____	14
Top Bowl assembling Procedure _____	15
Cream Separation _____	15
Adjusting Cream Quantity _____	16
Cream Separator cleaning procedure _____	16
Top Bowl cleaning procedure _____	17
Structure Cream Separator + Spare parts _____	18-19
Spare parts top bowl list _____	20
Spare parts ordering _____	21
Warranty _____	21

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



PLEASE READ THIS MANUAL VERY CAREFULLY BEFORE ANY INSTALLATION.



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



THIS APPLIANCE MUST NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.



APPLIANCES 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 RECEIVED INSTRUCTION CONCERNING SAFE USE OF THE APPLIANCE AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.



MAKE SURE THAT YOU HAVE TIGHTENED THE FASTENING NUT OF THE TOP BOWL SUFFICIENTLY.



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



IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, CONTACT THE AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE.



IF THE APPLIANCE DOES NOT FUNCTION PROPERLY, EVEN THOUGH YOU HAVE FOLLOWED THE INSTRUCTIONS DESCRIBED IN THIS MANUAL EXACTLY, YOU MAY ONLY APPLY THE MEASURES PERMITTED IN THIS MANUAL. THE USE OF ANY OTHER PROCEDURES OR SETTINGS MAY RESULT IN DAMAGE TO THE APPLIANCE OR LEAD TO EXTENDED REPAIR TIMES. INJURIES RESULTING FROM SUCH ACTIONS ARE NOT COVERED BY PRODUCT LIABILITY.

We are pleased that you have chosen to purchase our cream separator 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 SPECIFICATIONS

Item	FJ 90 HAP	
Maximum Speed	(U/sec.)	1
Max. Capacity	(l)	90 l/h
Max. Vessel Capacity	(l)	12
Recommended Quantity / Cycle	(l)	up to 90
Top Bowl Discs with Relief	(pcs)	7
Smooth Top Bowl Discs B	(pcs)	6
Oil	(ml)	150
Milk Temperature	(°C)	32-40
Net Weight	(kg)	7,5

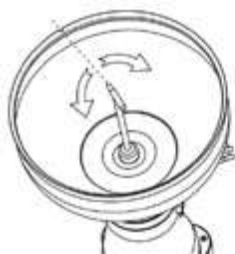
TOOLS, ACCESSORIES AND SPARE PARTS

The following parts are supplied with each machine:

- Operating Instructions
- Cream Screw Wrench with Top Bowl Wrench
- Gear oil

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

1. Place the base on a table or on a suitable support and screw it tight.
2. Pour machine oil into the housing (see opening in the illustration below).
3. Attach the hand crank to the shaft using the screw. Check that the hand crank is securely fastened.
4. Place the assembled top bowl (see page 5) onto the plastic shaft/cone using slight pressure.
5. Place the skim milk outlet onto the drive unit and the cream outlet onto the skim milk outlet.
6. Turn the top bowl briefly by hand to check that it rotates freely.
7. Place the inlet container onto the cream outlet. Insert the float and attach the whole milk container (see illustration below).
8. Insert the milk tap. Turn the milk tap so that the thin part does not point towards the notch on the outer edge of the whole milk container. The milk tap is closed.



Symbolic illustration – rubber fixing hooks are only included depending on the model.



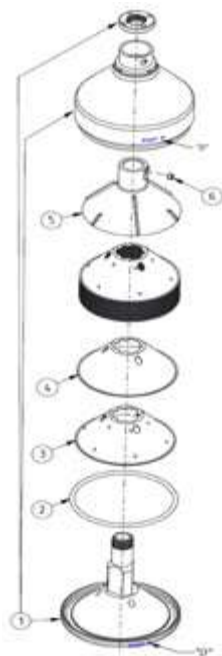
**WHEN FILLING THE WHOLE MILK CONTAINER, THE MILK TAP MUST BE CLOSED!
THE THIN SECTION OF THE MILK TAP MUST NOT POINT TOWARD THE NOTCH
ON THE OUTER EDGE OF THE WHOLE MILK CONTAINER!**

ASSEMBLY OF THE TOP BOWL

1. Insert the rubber ring/sealing ring (Pos. 2) correctly into the designated groove of the lower part of the top bowl.
2. The discs are available in two different forms – discs with a central relief and smooth discs. Insert the discs alternately (starting with the relief disc – Pos. 3). Do not apply force. The discs will move into the correct position with slight rotation.
3. Fit the cutting disc (Pos. 5) together with the cream screw.
4. Attach the upper part of the top bowl. The recess must fit onto the cutting disc.
5. Screw in the top bowl nut by hand and tighten it lightly. Then use the top bowl and cream wrench to tighten the top bowl nut sufficiently. It is important to ensure that the top bowl nut is firmly secured, as it is subjected to the highest load.



- | | |
|----------------------------|-------------------|
| 1 3-part balanced top bowl | 5 Cutting disc |
| 2 Rubber seal | 6 Cream screw |
| 3 Top bowl disc – relief | 7 Top bowl wrench |
| 4 Smooth top bowl disc | |



CREAM SEPARATION

1. Take the handle and start turning with moderate force. The crank must be turned manually only – please do not use any electrical aids.
2. Once the optimum speed has been reached (50–60 revolutions per minute), the milk tap can be opened. The thin side must point towards the notch. This is visible on the outer edge of the whole milk container. This opens the flow.

If milk leaks from the side hole of the housing, this means:

- The milk tap was open even though the top bowl had not yet reached full speed.
- The top bowl nut was not tightened or was not tight enough.
- The rubber ring is not inserted correctly or is defective.

In such cases, close the milk tap, stop turning the handle, wait until the top bowl has stopped rotating, and correct the fault.

3. After skimming is complete, pour in approx. 0.5 litres of skimmed milk so that the cream residues are flushed out of the top bowl.

4. Close the milk tap, stop turning the crank, and allow the top bowl to come to a stop.



BEFORE EACH USE OF THE DEVICE, THE TOP BOWL MUST BE THOROUGHLY CLEANED AND DRY.



CHECK EVERY TIME BEFORE CREAM SEPARATION THAT THE RUBBER RING IS NOT DAMAGED. IF IT IS DEFECTIVE, THE RUBBER RING MUST BE REPLACED IMMEDIATELY.



THE MILK TAP MUST ALWAYS BE CLOSED BEFORE STOPPING THE APPLIANCE.



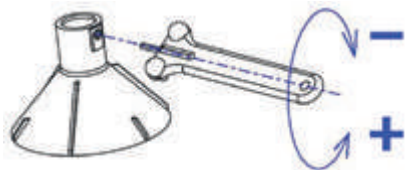
IF YOU HAVE ALREADY SEPARATED THE MILK AND THE APPLIANCE HAS BEEN STOPPED, YOU MUST NOT TURN THE CRANK AGAIN UNTIL THE REMAINING MILK HAS BEEN REMOVED FROM THE TOP BOWL.

ADJUSTING THE CREAM QUANTITY

The milk centrifuge is adjusted so that, at a milk temperature of 35°C, the top bowl separates approximately 10–12% of the total whole milk as cream. If a different cream quantity is desired, the cream screw must be adjusted using the hexagon of the top bowl wrench.

- If thicker cream, i.e. less cream, is desired, turn the cream screw to the right (clockwise).
- If thinner cream, i.e. more cream, is required, turn the screw to the left (counterclockwise). In most cases, a quarter turn is sufficient.

Details and Function of the Cream Adjusting Screw



- Lower cream volume, higher cream density
- + Higher cream volume, lower cream density



MAKE SURE THAT THE CREAM SCREW IS NOT TIGHTENED TOO MUCH, AS THIS COULD DAMAGE THE THREAD. IF THE CREAM ADJUSTING SCREW IS TURNED BACK/UNSCREWED TOO FAR, THE UPPER PART OF THE TOP BOWL CANNOT BE REMOVED.

CLEANING THE CREAM SEPARATOR

- All parts of the top bowl can be cleaned in hot water with the addition of grease-dissolving cleaning agents.
- Milk and dirt residues must be removed with a brush or a soft cloth. Make sure that all holes in the top bowl parts are clean, especially the hole in the cream screw, the inlet nozzle in the inlet container, and use the cleaning brush supplied. Other parts that come into contact with milk can be cleaned with warm water and cleaning agents. Afterwards, rinse the parts with clean water.

- Dried milk and cream residues must not be removed from the milk centrifuge using sharp objects or a coarse cloth. This could damage the surface of the plastic parts or the anodized surface of the aluminium parts.
- First wipe the milk centrifuge with a damp cloth and then dry it. Make sure that no moisture enters the housing.



THE APPLIANCE IS PROTECTED AGAINST DIRECT WATER INGRESS. HOWEVER, YOU MUST ENSURE THAT NO LIQUIDS ENTER THE MACHINE!

CLEANING THE TOP BOWL

Unscrew the top bowl nut using the cream screw wrench as shown in the drawing.



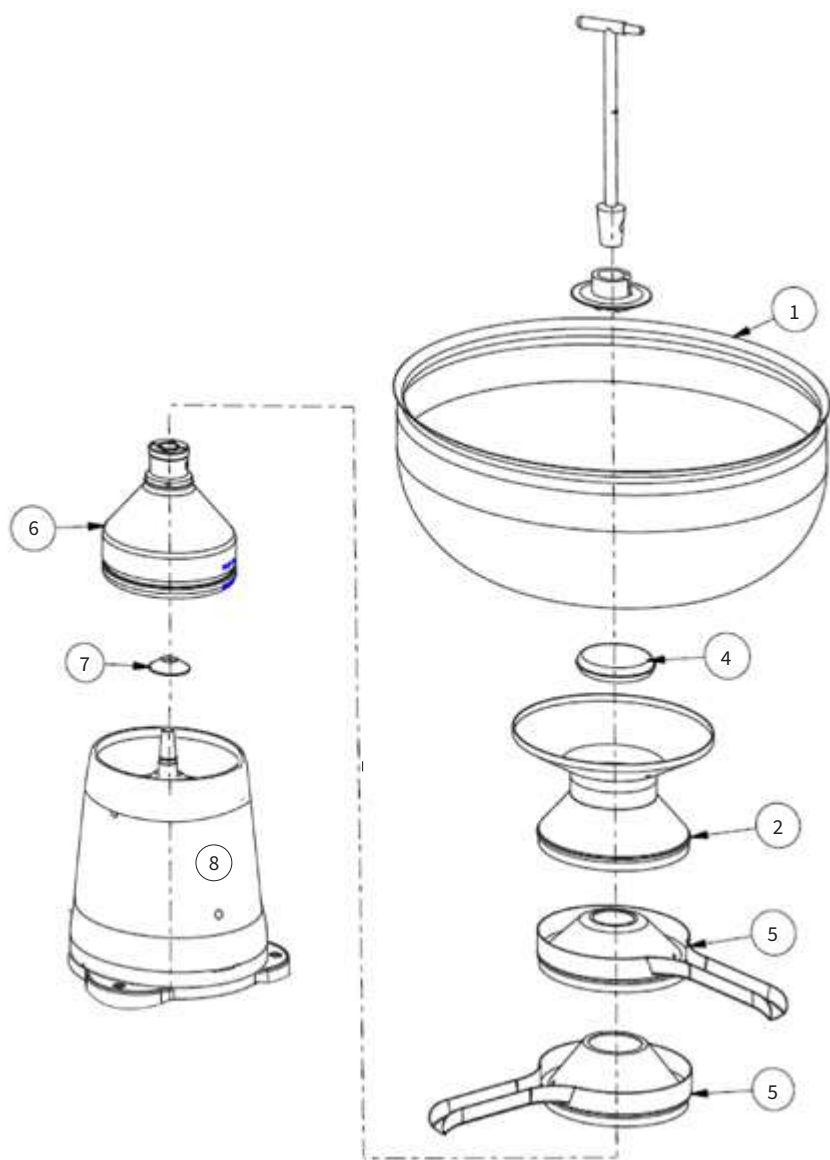
The top bowl is disassembled as follows:

- 1.** Insert the wrench into the holes of the top bowl nut.
- 2.** Loosen the nut using the top bowl wrench. The top bowl nut can then be completely unscrewed by hand. The top bowl will now open without difficulty.
- 3.** After opening the top bowl, remove the cutting disc and the discs. Also remove the rubber ring. Clean the parts carefully. Stretching of the rubber ring must be avoided. Clean the parts with hot water and cleaning agents.
- 4.** Rinse all parts with warm water and dry them completely.
- 5. Never wash the parts in a dishwasher!**



IF YOU CANNOT DETACH THE TOP BOWL FROM THE CONE, GENTLY SHAKE IT A LITTLE. DO NOT USE FORCE – THIS COULD DAMAGE VARIOUS PARTS OF THE APPLIANCE!

STRUCTURE OF CREAM SEPARATOR

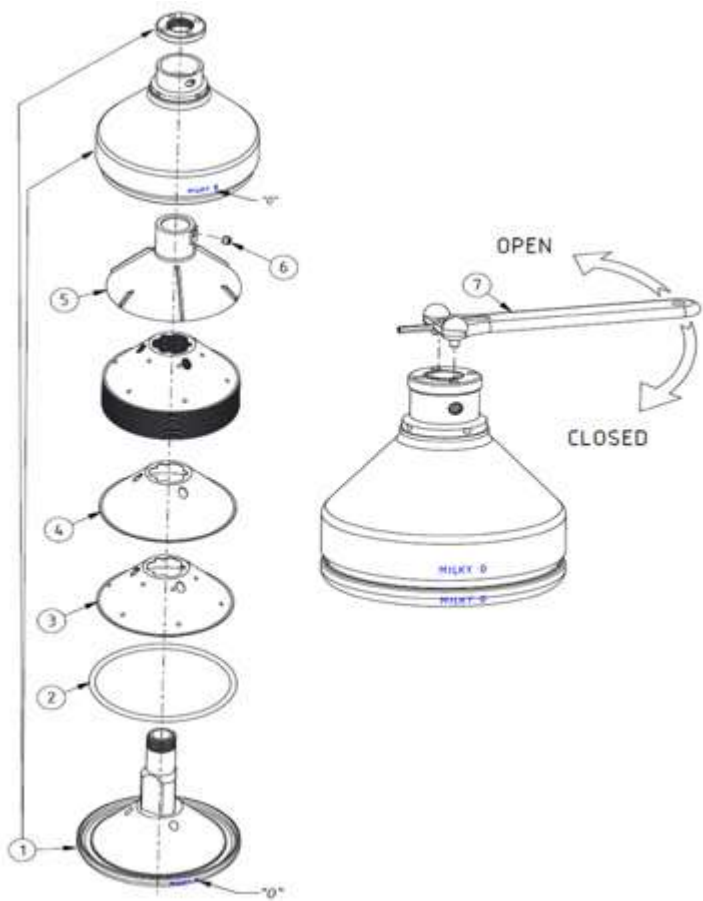


SPARE PARTS LIST

Description		Part no. FJ 90 HAP
1	Whole milk container 12 litres	370000
2	Milk tap	3711061
3	Aluminium inlet container	370001
4	Float	3752045
5	Milk and cream outlet set	370002
6	Complete top bowl	3712021-E
7	Rubber seal	3711013
8	Drive unit	17594-A

COMPLETE TOP BOWL PARTS LIST (Page 15)

Description		Item No. FJ 90 HAP
1	3-part balanced top bowl	375021
2	Top bowl seal	3711033
3	Top bowl disc - relief	3711025
4	Top bowl disc - smooth	3711026
5	Cutting disc	404203
6	Cream screw	103444
7	Top bowl wrench	3712069



SPARE PARTS ORDERING

Fast and correct delivery of spare parts is only possible if you provide us with the following information:

- Type of cream separator.
- Serial number of the appliance, located on the rating plate at the rear part of the housing.
- Spare part designation and number. This information can be found in the parts list.

WARRANTY

- 1.** In the event 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, at our discretion, either repair or replace the appliance or the affected parts.
- 3.** The warranty does not cover any defects or malfunctions caused by improper assembly, operation, installation, use, or handling of the cream separator. 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 appliance or any machine destroyed by water or milk.
- 5.** The performance data listed in this user manual are valid only if all requirements stated in the operating instructions are observed.
- 6.** Claims of any kind beyond the obligations mentioned above, in particular claims for damages, are excluded.

	Page
Recommandations générales de sécurité _____	23
Données techniques _____	24
Outils, Accessoires et pièces de rechange _____	24
Montage de l'appareil _____	24
Montage du tambour _____	25
Écrémage _____	25
Réglage de la quantité de crème _____	26
Nettoyage de la centrifugeuse à lait _____	26
Nettoyage du tambour _____	27
Structure de centrifugeuse à lait / list des pièces _____	28-29
Liste des pièces du bol supérieur _____	30
Commande de pièces de rechange _____	31
Garantie _____	31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE CE MANUEL TRÈS ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE INSTALLATION.



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



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.



LES APPAREILS NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SI ELLES SONT SURVEILLÉES OU SI ELLES ONT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL ET COMPRENNENT LES DANGERS ASSOCIÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.



ASSUREZ-VOUS D'AVOIR SUFFISAMMENT SERRÉ L'ÉCROU DE FIXATION DU BOL SUPÉRIEUR.



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



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, BIEN QUE VOUS AYEZ SUIVI EXACTEMENT LES INSTRUCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL, VOUS NE DEVEZ APPLIQUER QUE LES MESURES AUTORISÉES DANS CE MANUEL. L'UTILISATION D'AUTRES PROCÉDURES OU RÉGLAGES PEUT ENTRAÎNER LA DESTRUCTION DE L'APPAREIL OU PROLONGER LA DURÉE DE RÉPARATION. LES BLESSURES RÉSULTANT DE TELLES ACTIONS NE SONT PAS COUVERTES PAR LA RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS.

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter notre écrémeuse et vous assurons qu'elle vous rendra de bons services pendant longtemps, à condition qu'elle soit utilisée et nettoyée conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

DONNÉES TECHNIQUES

Spécifications		FJ 90 HAP
Vitesse maximale	(tr/s)	1
Capacité max.	(l)	90 l/h
Capacité max. du récipient	(l)	12
Quantité recommandée / cycle	(l)	jusqu'à 90
Disques du bol supérieur avec relief A	(pcs)	7
Disques du bol supérieur lisses B	(pcs)	6
Huile	(ml)	150
Température du lait	(°C)	32-40
Poids net	(kg)	7,5

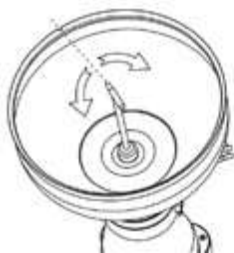
OUTILS, ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces suivantes sont fournies avec chaque machine:

- Notice d'utilisation
- Clé pour la vis de réglage de la crème avec clé du bol supérieur
- Huile pour engrenages

MONTAGE DE L'APPAREIL

1. Placer la partie inférieure sur une table ou sur un support approprié et la visser fermement.
2. Verser l'huile pour machine dans le carter (voir l'ouverture sur l'illustration ci-dessous).
3. Fixer la manivelle à l'axe à l'aide de la vis. Vérifier que la manivelle est bien fixée.
4. Placer le bol supérieur assemblé (voir page 5) sur l'arbre en plastique / le cône en exerçant une légère pression.
5. Placer la sortie du lait écrémé sur l'unité d'entraînement et la sortie de crème sur la sortie du lait écrémé.
6. Faire tourner brièvement le bol supérieur à la main afin de vérifier qu'il peut tourner librement.
7. Placer le récipient d'entrée sur la sortie de crème. Insérer le flotteur et mettre en place le récipient de lait entier (voir l'illustration ci-dessous).
8. Insérer le robinet à lait. Tourner le robinet à lait de manière à ce que la partie fine ne soit pas orientée vers l'encoche située sur le bord extérieur du récipient à lait entier. Le robinet à lait est fermé.





LORSQUE VOUS REMPLISSEZ LE RÉCIPIENT DE LAIT ENTIER, LE ROBINET DE LAIT DOIT ÊTRE FERMÉ ! LA PARTIE FINE DU ROBINET DE LAIT NE DOIT PAS ÊTRE DIRIGÉE VERS L'ENCOCHE SITUÉE SUR LE BORD EXTÉRIEUR DU RÉCIPIENT DE LAIT ENTIER!

MONTAGE DU TAMBOUR

1. Insérer correctement l'anneau en caoutchouc / le joint d'étanchéité (Pos. 2) dans la rainure prévue à cet effet dans la partie inférieure du bol supérieur.

2. Les disques existent en deux formes différentes : des disques avec relief au centre et des disques lisses. Insérer les disques en alternance, en commençant par le disque avec relief (Pos. 3). Ne pas exercer de force. Les disques se mettent en position correcte en les tournant légèrement.

3. Mettre en place le disque de coupe (Pos. 5) avec la vis de réglage de la crème.

4. Installer la partie supérieure du bol supérieur. L'évidement doit s'adapter au disque de coupe.

5. Visser l'écrou du bol supérieur à la main et le serrer légèrement. Serrer ensuite suffisamment l'écrou du bol supérieur à l'aide de la clé du bol supérieur et de la clé pour la vis de réglage de la crème. Il est important de veiller à ce que l'écrou du bol supérieur soit bien fixé, car il est soumis à la plus forte sollicitation.

1 Bol supérieur équilibré en 3 parties

2 Joint en caoutchouc

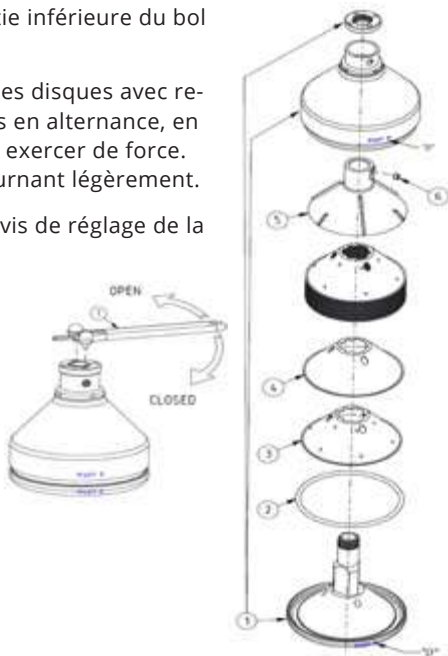
3 Disque du bol supérieur – relief

4 Disque du bol supérieur – lisse

5 Disque de coupe

6 Vis de réglage de la crème

7 Clé du bol supérieur



ÉCRÉMAGE

1. Prenez la poignée et commencez à tourner en exerçant une force modérée. La manivelle doit être actionnée exclusivement à la main – veuillez ne pas utiliser d'aide électrique.

2. Une fois la vitesse optimale atteinte (50–60 tours par minute), le robinet à lait peut être ouvert. Le côté fin doit être orienté vers l'encoche. Celle-ci est visible sur le bord extérieur du récipient à lait entier. Le débit est ainsi ouvert.

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

- Le robinet à lait était ouvert alors que le bol supérieur n'avait pas encore atteint sa pleine vitesse.
- L'écrou du bol supérieur n'était pas serré ou pas suffisamment serré.
- La bague en caoutchouc n'est pas correctement insérée ou est défectueuse.

Dans de tels cas, fermez le robinet à lait, arrêtez de tourner la poignée, attendez que le bol supérieur ne tourne plus, puis éliminez le défaut.

3. Une fois l'écémage terminé, versez env. 0,5 litre de lait écrémé afin de rincer les résidus de crème du bol supérieur.

4. Fermez le robinet de lait, arrêtez de tourner la manivelle et laissez le bol supérieur s'arrêter complètement.



AVANT CHAQUE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LE BOL SUPÉRIEUR DOIT ÊTRE SOIGNEUSEMENT NETTOYÉ ET SEC.



VÉRIFIER AVANT CHAQUE ÉCRÉMAGE QUE L'ANNEAU EN CAOUTCHOUC N'EST PAS ENDOMMAGÉ. S'IL EST DÉFECTUEUX, L'ANNEAU EN CAOUTCHOUC DOIT ÊTRE REMPLACÉ IMMÉDIATEMENT.



LE ROBINET DE LAIT DOIT TOUJOURS ÊTRE FERMÉ AVANT L'ARRÊT DE L'APPAREIL.



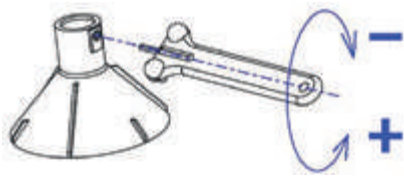
SI VOUS AVEZ DÉJÀ ÉCRÉMÉ LE LAIT ET QUE L'APPAREIL A ÉTÉ ARRÊTÉ, IL EST INTERDIT DE TOURNER À NOUVEAU LA MANIVELLE TANT QUE LE LAIT RÉSIDUEL N'A PAS ÉTÉ RETIRÉ DU BOL SUPÉRIEUR.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE CRÈME

L'écumeuse est réglée de manière à ce que, à une température du lait de 35 °C, le bol supérieur sépare environ 10 à 12 % de la quantité totale de lait entier sous forme de crème. Si une autre quantité de crème est souhaitée, la vis de réglage de la crème doit être ajustée à l'aide de l'hexagone de la clé du bol supérieur.

- Si une crème plus épaisse, c'est-à-dire une quantité de crème plus faible, est souhaitée, tournez la vis de réglage de la crème vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Si une crème plus liquide, c'est-à-dire une quantité de crème plus importante, est souhaitée, 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.

Détails et fonction de la vis de réglage de la crème



- Volume de crème plus faible, densité de crème plus élevée
- + Volume de crème plus élevé, densité de crème plus faible



VEILLEZ À NE PAS TROP SERRER LA VIS DE RÉGLAGE DE LA CRÈME, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE FILETAGE. SI LA VIS DE RÉGLAGE DE LA CRÈME EST TROP DÉVISSÉE, LA PARTIE SUPÉRIEURE DU BOL SUPÉRIEUR NE PEUT PAS ÊTRE RETIRÉE.

NETTOYAGE DE LA CENTRIFUGEUSE À LAIT

- Toutes les pièces du bol supérieur peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec l'ajout de produits de nettoyage dégraissants.
- Les résidus de lait et de saleté doivent être éliminés à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon doux. Veillez à ce que tous les orifices des pièces du bol supérieur soient propres, en particulier l'orifice de la vis de réglage de la crème et la buse d'entrée du récipient d'entrée. Utilisez également la brosse de nettoyage fournie. Les autres pièces entrant en contact

avec le lait peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec l'ajout de produits de nettoyage. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.

- Les résidus secs de lait et de crème ne doivent pas être retirés de l'écumeuse à l'aide d'objets tranchants ou d'un chiffon rugueux. Cela pourrait endommager la surface des pièces en plastique ou la surface anodisée des pièces en aluminium.
- Essuyez d'abord l'écumeuse avec un chiffon humide, puis séchez-la. Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans le carter.



L'APPAREIL EST PROTÉGÉ CONTRE UNE PÉNÉTRATION DIRECTE D'EAU. CEPENDANT, VOUS DEVEZ VEILLER À CE QU'AUCUN LIQUIDE NE PÉNÈTRE DANS LA MACHINE!

NETTOYAGE DU TAMBOUR

Dévissez l'écrou du bol supérieur à l'aide de la clé pour la vis de réglage de la crème, conformément au schéma.



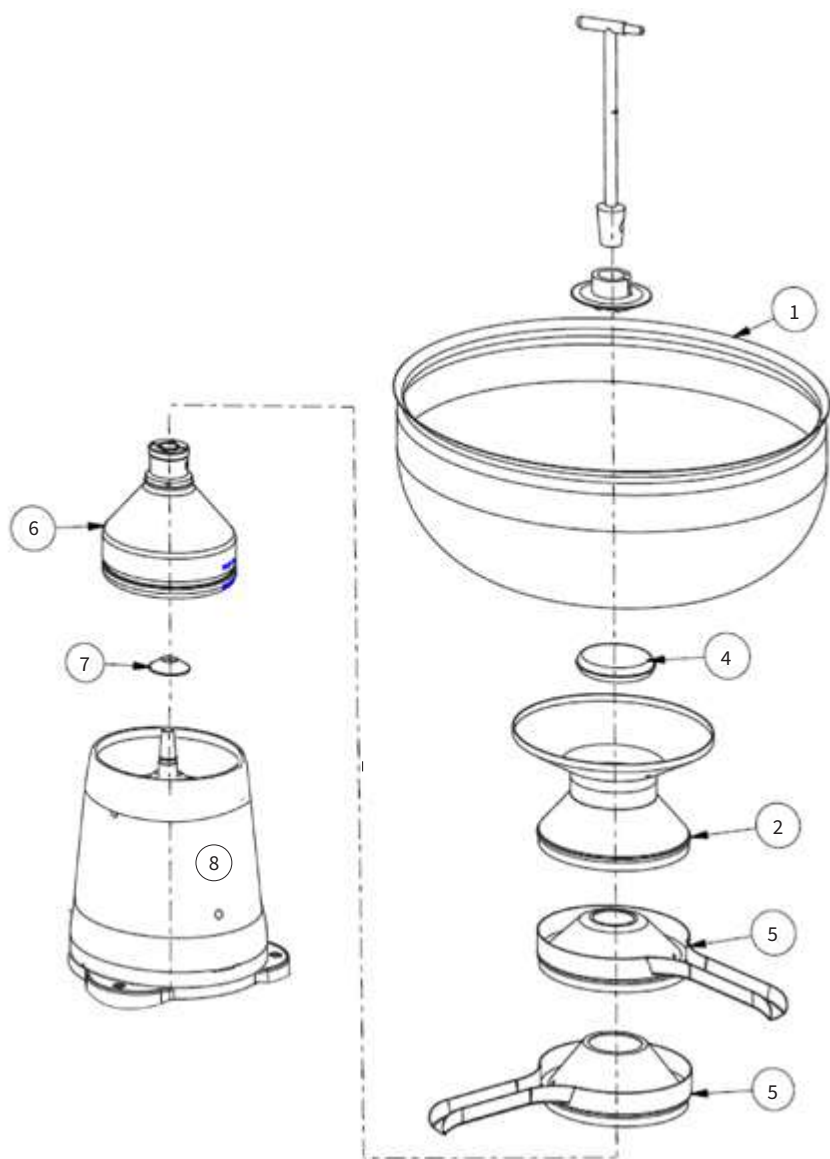
Le bol supérieur se démonte comme suit :

1. Insérez la clé dans les trous de l'écrou du bol supérieur.
2. Desserrez l'écrou à l'aide de la clé du bol supérieur. L'écrou du bol supérieur peut ensuite être entièrement dévissé à la main. Le bol supérieur s'ouvre alors sans difficulté.
3. Après avoir ouvert le bol supérieur, retirez le disque de coupe et les disques. Retirez également l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces avec précaution. Il faut éviter d'étirer l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces à l'eau chaude avec l'ajout de produits de nettoyage.
4. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude et séchez-les complètement.
5. **Ne lavez en aucun cas les pièces au lave-vaisselle!**



SI VOUS NE PARVENEZ PAS À SÉPARER LE BOL SUPÉRIEUR DU CÔNE, SECOUEZ-LE LÉGÈREMENT. N'EXERCEZ AUCUNE FORCE, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER DIFFÉRENTES PIÈCES DE L'APPAREIL!

STRUCTURE DE CENTRIFUGEUSE À LAIT

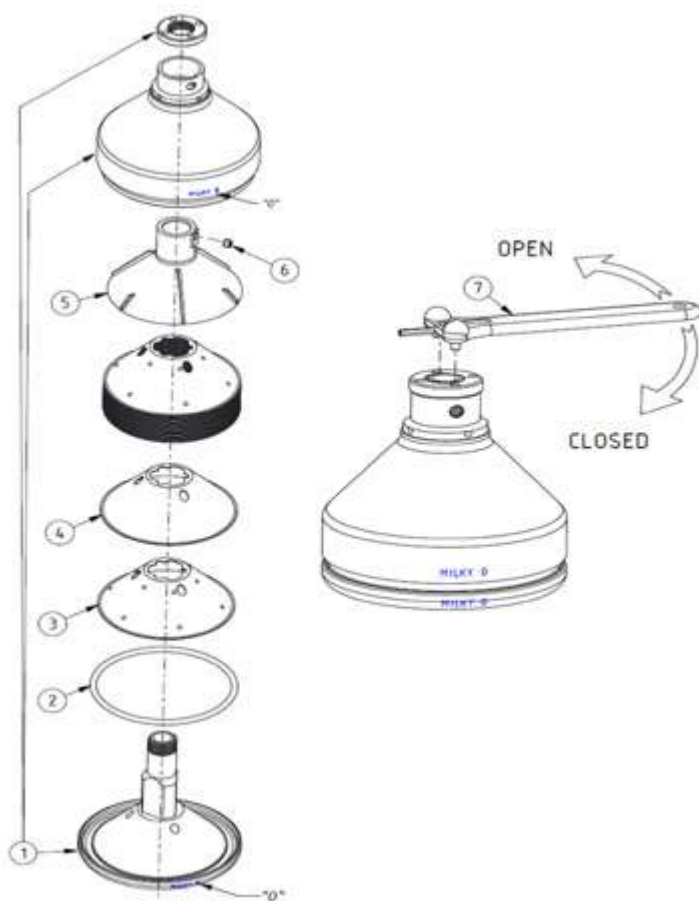


LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Désignation		Réf. art. FJ 90 HAP
1	Récipient de lait entier 12 litres	370000
2	Robinet de lait	3711061
3	Récipient d'entrée en aluminium	370001
4	Flotteur	3752045
5	Sortie de lait et de crème (set)	370002
6	Bol supérieur complet	3712021-E
7	Joint en caoutchouc	3711013
8	Unité d'entraînement	17594-A

LISTE DES PIÈCES DU BOL SUPÉRIEUR COMPLET (page 25)

	Désignation	Réf. art. FJ 90 HAP
1	Bol supérieur équilibré en 3 parties	375021
2	Joint du bol supérieur	3711033
3	Disque du bol supérieur – relief	3711025
4	Disque du bol supérieur – lisse	3711026
5	Disque de coupe	404203
6	Vis de réglage de la crème	103444
7	Clé du bol supérieur	3712069



COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

- Type de l'écumeuse.
- Numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière du carter.
- Désignation et numéro de la pièce de rechange. Ces informations se trouvent dans la liste des pièces.

GARANTIE

1. En cas de dysfonctionnements ou de problèmes techniques, veuillez vous adresser au revendeur agréé ou directement à notre service technique.
2. La garantie s'applique exclusivement aux défauts dont il peut être prouvé qu'ils sont dus à des vices de fabrication ou de matériau. Elle est valable pendant 24 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous procéderons, selon notre appréciation, soit à la réparation, soit au remplacement de l'appareil ou des pièces concernées.
3. Sont exclus de la garantie tous les défauts ou dysfonctionnements dus à un montage, une utilisation, une installation, un emploi ou une manipulation non conformes de l'écumeuse. En outre, toute responsabilité pour les dommages consécutifs ainsi que pour les dommages directs ou indirects causés par le produit est exclue.
4. Sont également exclus de la garantie tous les dommages mécaniques subis par l'appareil ainsi que toute machine endommagée par l'eau ou le lait.
5. Les données de performance indiquées dans ce manuel d'utilisation ne sont valables que si toutes les conditions mentionnées dans le mode d'emploi sont respectées.
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.

	Página
Instrucciones generales de seguridad _____	33
Datos técnicos _____	34
Herramientas, accesorios y piezas de repuesto _____	34
Montaje del aparato _____	34
Montaje del bol superior _____	35
Desnatado _____	35
Ajuste de la cantidad de crema _____	36
Limpieza de la desnatadora _____	36
Limpieza del bol superior _____	37
Lista de piezas + estructura de la desnatadora _____	38-39
Lista de piezas del bol superior completo _____	40
Pedido de piezas de repuesto _____	41
Garantía _____	41

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD



LEA ESTE MANUAL MUY DETENIDAMENTE ANTES DE CADA INSTALACIÓN.



NO UTILICE EL APARATO SI LAS PIEZAS GIRATORIAS ESTÁN DAÑADAS.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR NIÑOS. MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



LOS APARATOS NO DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS, A MENOS QUE ESTÉN SUPERVISADAS O HAYAN RECIBIDO INSTRUCCIONES SOBRE EL USO SEGURO DEL APARATO Y COMPRENDAN LOS PELIGROS ASOCIADOS. LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON EL APARATO.



ASEGÚRESE DE HABER APRETADO SUFICIENTEMENTE LA TUERCA DE FIJACIÓN DEL BOL SUPERIOR.



ASEGÚRESE DE QUE NO ENTRE AGUA NI HUMEDAD EN EL APARATO, ESPECIALMENTE DURANTE LA LIMPIEZA.



EN CASO DE AVERÍA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE AUTORIZADO.



SI EL APARATO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE, AUNQUE HAYA SEGUIDO EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS EN ESTE MANUAL, SOLO DEBERÁ APLICAR LAS MEDIDAS PERMITIDAS EN ESTE MANUAL. EL USO DE OTROS PROCEDIMIENTOS O AJUSTES PUEDE PROVOCAR LA DESTRUCCIÓN DEL APARATO O PROLONGAR EL TIEMPO DE REPARACIÓN. LAS LESIONES DERIVADAS DE TALES ACCIONES NO ESTÁN CUBIERTAS POR LA RESPONSABILIDAD DEL PRODUCTO.

Nos complace que haya elegido comprar nuestra desnatadora y le aseguramos que le prestará un buen servicio durante mucho tiempo, siempre que la utilice y limpie de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario.

DATOS TÉCNICOS

Especificaciones		FJ 90 HAP
Velocidad máxima	(r/s)	1
Capacidad máx.	(l)	90 l/h
Capacidad máx. del recipiente	(l)	12
Cantidad recomendada / ciclo	(l)	hasta 90
Discos del bol superior con relieve A	(uds.)	7
Discos del bol superior lisos B	(uds.)	6
Aceite	(ml)	150
Temperatura de la leche	(°C)	32-40
Peso neto	(kg)	7,5

HERRAMIENTAS, ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

Con cada máquina se suministran las siguientes piezas:

- Manual de instrucciones
- Llave para el tornillo de la crema con llave del bol superior
- Aceite para engranajes

MONTAJE DEL APARATO

1. Colocar la parte inferior sobre una mesa o una base adecuada y atornillarla firmemente.

2. Vierta aceite para máquinas en la carcasa (véase la abertura en la ilustración inferior).

3. Fije la manivela al eje con el tornillo. Compruebe que la manivela esté bien fijada.

4. Coloque el bol superior montado (véase la página 5) sobre el eje de plástico / cono ejerciendo una ligera presión.

5. Coloque la salida de leche desnatada sobre la unidad de accionamiento y la salida de crema sobre la salida de leche desnatada.

6. Gire brevemente el bol superior con la mano para comprobar que pueda moverse libremente.

7. Coloque el recipiente de entrada sobre la salida de crema. Inserte el flotador y coloque el recipiente de leche entera (véase la imagen inferior).

8. Insertar el grifo de leche. Girar el grifo de leche de modo que la parte fina no apunte hacia la muesca del borde exterior del recipiente de leche entera. El grifo de leche está cerrado.

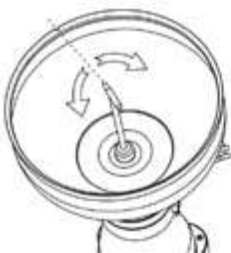


Ilustración simbólica: los ganchos de fijación de goma solo están presentes según el modelo.





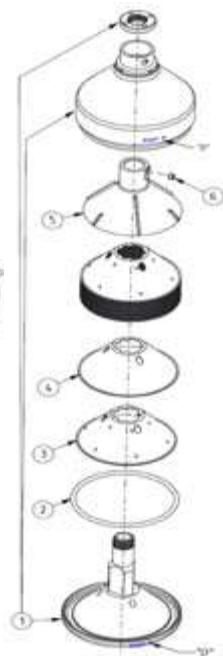
AL LLENAR EL RECIPIENTE DE LECHE ENTERA, EL GRIFO DE LECHE DEBE ESTAR CERRADO. LA PARTE FINA DEL GRIFO DE LECHE NO DEBE APUNTAR HACIA LA MUESCA SITUADA EN EL BORDE EXTERIOR DEL RECIPIENTE DE LECHE ENTERA.

MONTAJE DEL BOL SUPERIOR

1. Inserte correctamente el anillo de goma / junta de estanqueidad (Pos. 2) en la ranura prevista para ello en la parte inferior del bol superior.
2. Los discos están disponibles en dos formas diferentes: discos con relieve en el centro y discos lisos. Inserte los discos de forma alterna, comenzando con el disco con relieve (Pos. 3). No aplique fuerza. Los discos se colocan en la posición correcta girándolos ligeramente.
3. Coloque el disco de corte (Pos. 5) junto con el tornillo de ajuste de la crema.
4. Coloque la parte superior del bol superior. La escotadura debe encajar en el disco de corte.
5. Enrosque la tuerca del bol superior a mano y apriétela ligeramente. A continuación, apriete suficientemente la tuerca del bol superior con la llave del bol superior y la llave para el tornillo de ajuste de la crema. Es importante asegurarse de que la tuerca del bol superior quede firmemente fijada, ya que está sometida a la mayor carga.



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Bol superior equilibrado de 3 piezas | 5 Disco de corte |
| 2 Junta de goma | 6 Tornillo de ajuste de la crema |
| 3 Disco del bol superior – relieve | 7 Llave del bol superior |
| 4 Disco del bol superior – liso | |



DESNATADO

1. Tome la manivela y comience a girar aplicando una fuerza moderada. La manivela debe girarse únicamente de forma manual; no utilice ayudas eléctricas.
2. Una vez alcanzada la velocidad óptima (50–60 vueltas por minuto), se puede abrir el grifo de leche. El lado fino debe apuntar hacia la muesca. Esta es visible en el borde exterior del recipiente de leche entera. Así se abre el flujo.

Si sale leche por el orificio lateral de la carcasa, esto significa que:

- El grifo de leche estaba abierto aunque el recipiente superior aún no había alcanzado la velocidad máxima.
- La tuerca del recipiente superior no estaba apretada o no estaba suficientemente apretada.
- El anillo de goma no está colocado correctamente o está defectuoso.

En estos casos, cierre el grifo de leche, deje de girar la manivela, espere hasta que el recipiente superior deje de girar y corrija el fallo.

3. Una vez finalizado el desnatado, vierta aprox. 0,5 litros de leche desnatada para enjuagar los restos de nata del recipiente superior.

4. Cierre el grifo de leche, deje de girar la manivela y deje que el bol superior se detenga por completo.



ANTES DE CADA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO, EL RECIPIENTE SUPERIOR DEBE ESTAR BIEN LIMPIO Y SECO.



COMPRUEBE CADA VEZ ANTES DEL DESNATADO QUE EL ANILLO DE GOMA NO ESTÉ DAÑADO. SI ESTÁ DEFECTUOSO, EL ANILLO DE GOMA DEBE SUSTITUIRSE INMEDIATAMENTE.



EL GRIFO DE LECHE DEBE ESTAR SIEMPRE CERRADO ANTES DE DETENER EL APARATO.



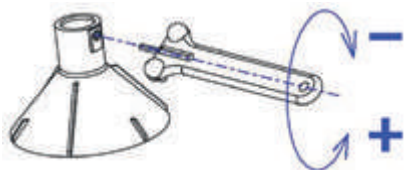
SI YA HA DESNATADO LA LECHE Y EL APARATO SE HA DETENIDO, NO ESTÁ PERMITIDO VOLVER A GIRAR LA MANIVELA HASTA QUE SE HAYA RETIRADO LA LECHE RESIDUAL DEL BOL SUPERIOR.

AJUSTE DE LA CANTIDAD DE CREMA

La desnatadora está ajustada de modo que, a una temperatura de la leche de 35 °C, el bol superior separe aproximadamente el 10–12 % de la cantidad total de leche entera en forma de crema. Si se desea una cantidad de crema diferente, el tornillo de ajuste de la crema debe regularse con el hexágono de la llave del bol superior.

- Si se desea una crema más espesa, es decir, menos cantidad de crema, gire el tornillo de ajuste de la crema hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj).
- Si se desea una crema más líquida, es decir, más cantidad de crema, gire el tornillo hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj). En la mayoría de los casos, basta con un cuarto de vuelta.

Detalles y función del tornillo de ajuste de la crema



- Menor volumen de crema, mayor densidad de crema
- + Mayor volumen de crema, menor densidad de crema



ASEGÚRESE DE QUE EL TORNILLO DE AJUSTE DE LA CREMA NO SE APIRIETE DEMASIADO, YA QUE ESTO PODRÍA DAÑAR LA ROSCA. SI EL TORNILLO REGULADOR DE LA CREMA SE DESENROSCA DEMASIADO, NO SE PODRÁ RETIRAR LA PARTE SUPERIOR DEL BOL SUPERIOR.

LIMPIEZA DE LA DESNATADORA

- Todas las piezas del bol superior pueden limpiarse con agua caliente y productos de limpieza desengrasantes.
- Los restos de leche y suciedad deben eliminarse con un cepillo o un paño suave. Asegúrese de que todos los orificios de las piezas del bol superior estén limpios, especialmente el orificio del tornillo de ajuste de la crema y la boquilla de entrada del recipiente

de entrada. Utilice también el cepillo de limpieza suministrado. Otras piezas que entren en contacto con la leche pueden limpiarse con agua caliente y productos de limpieza. A continuación, enjuague las piezas con agua limpia.

- Los restos secos de leche y crema no deben retirarse de la desnatadora con objetos afilados ni con un paño áspero. Esto podría dañar la superficie de las piezas de plástico o la superficie anodizada de las piezas de aluminio.

- Primero limpie la desnatadora con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de que no entre humedad en la carcasa.



EL APARATO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA LA ENTRADA DIRECTA DE AGUA. SIN EMBARGO, DEBE ASEGURARSE DE QUE NO PENETRE NINGÚN LÍQUIDO EN LA MÁQUINA.

LIMPIEZA DEL BOL SUPERIOR

Desenrosque la tuerca del bol superior con la llave para el tornillo de ajuste de la crema, según el esquema.



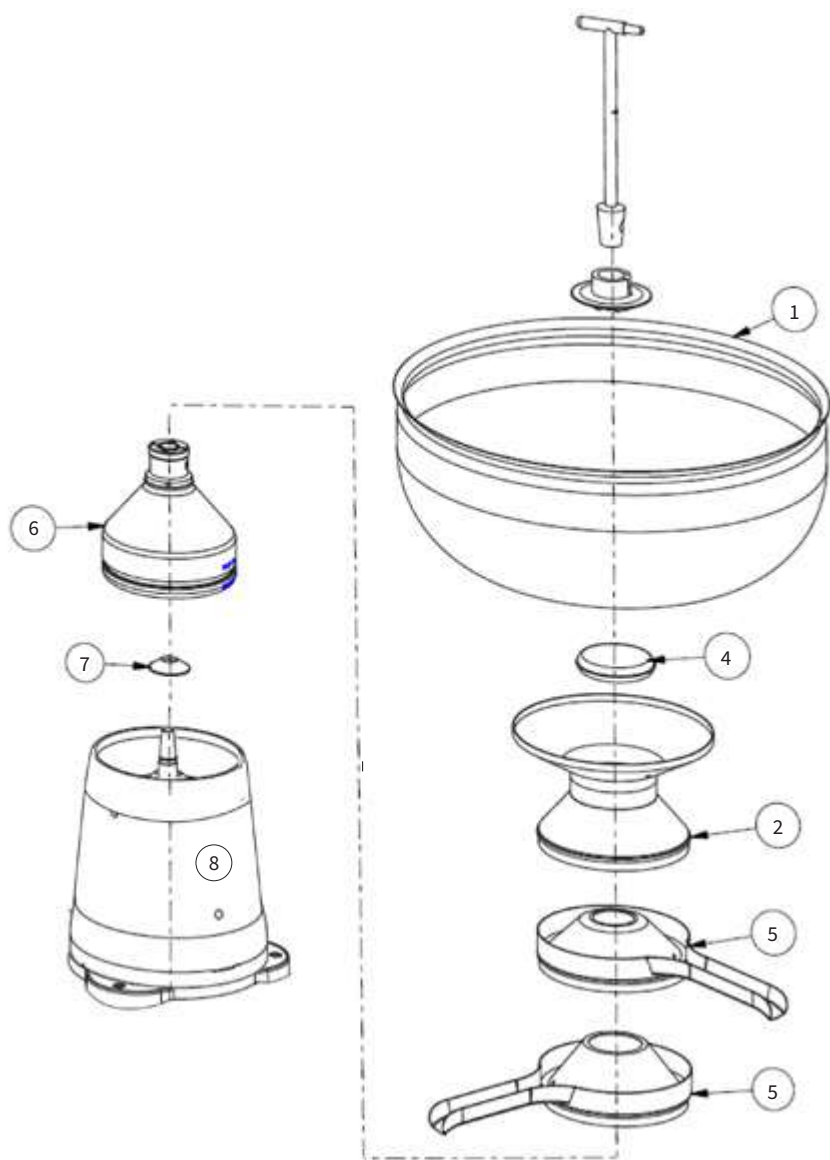
El bol superior se desmonta de la siguiente manera:

1. Inserte la llave en los orificios de la tuerca del bol superior.
2. Afloje la tuerca con la llave del bol superior. La tuerca del bol superior puede desenroscarse completamente a mano. El bol superior se abrirá entonces sin dificultad.
3. Después de abrir el bol superior, retire el disco de corte y los discos. Retire también el anillo de goma. Limpie las piezas con cuidado. Debe evitarse estirar el anillo de goma. Limpie las piezas con agua caliente y productos de limpieza.
4. Enjuague todas las piezas con agua tibia y séquelas completamente.
5. **¡No lave las piezas bajo ninguna circunstancia en el lavavajillas!**



SI NO PUEDE SEPARAR EL BOL SUPERIOR DEL CONO, SACÚDALO LIGERAMENTE. NO DEBE APLICAR FUERZA, YA QUE ESTO PODRÍA DAÑAR DIVERSAS PIEZAS DEL APARATO.

LISTA DE PIEZAS + ESTRUCTURA DE LA DESNATADORA

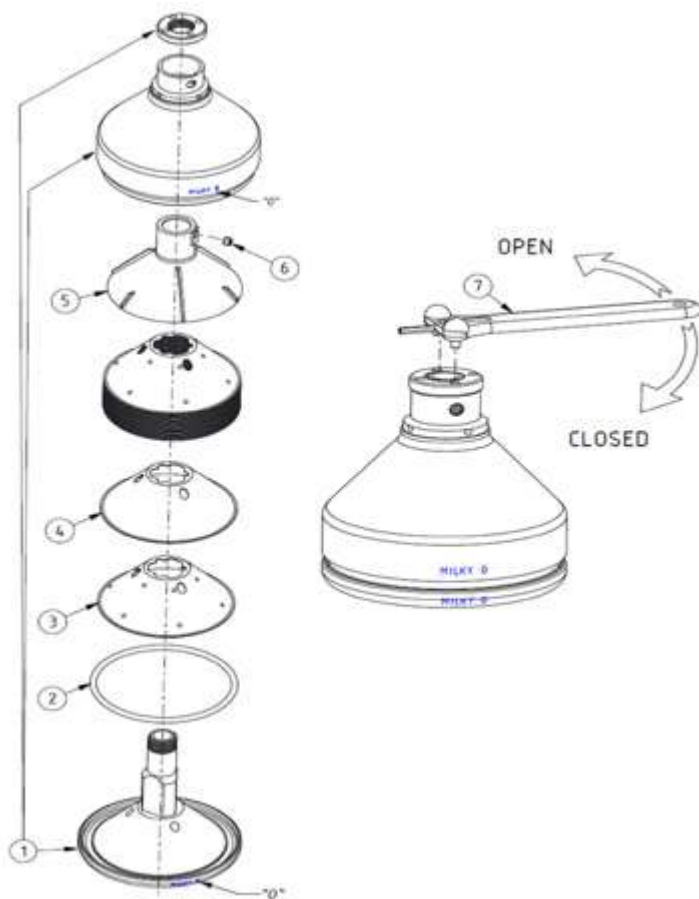


LISTA DE PIEZAS + ESTRUCTURA DE LA DESNATADORA

Denominación		N.º art. FJ 90 HAP
1	Recipiente de leche entera 12 litros	370000
2	Grifo de leche	3711061
3	Recipiente de entrada de aluminio	370001
4	Flotador	3752045
5	Salida de leche y crema (set)	370002
6	Bol superior completo	3712021-E
7	Junta de goma	3711013
8	Unidad de accionamiento	17594-A

LISTA DE PIEZAS DEL BOL SUPERIOR COMPLETO (PÁGINA 35)

	Denominación	N.º art. FJ 90 HAP
1	Bol superior equilibrado de 3 piezas	375021
2	Junta del bol superior	3711033
3	Disco del bol superior - relieve	3711025
4	Disco del bol superior - liso	3711026
5	Disco de corte	404203
6	Tornillo de ajuste de la crema	103444
7	Llave del bol superior	3712069



PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Una entrega rápida y correcta de las piezas de repuesto solo es posible si nos proporciona los siguientes datos:

- Tipo de desnatadora.
- Número de serie del aparato, indicado en la placa de características situada en la parte posterior de la carcasa.
- Denominación y número de la pieza de repuesto. Estos datos se encuentran en la lista de piezas.

GARANTÍA

1. En caso de averías o problemas técnicos, póngase en contacto con el distribuidor autorizado o directamente con nuestro servicio técnico.
2. La garantía se aplica exclusivamente a defectos que puedan demostrarse como atribuibles a fallos de fabricación o de material. Tiene una duración de 24 meses a partir de la fecha de compra.
Dentro de este período, según nuestro criterio, se procederá a la reparación o sustitución del aparato o de las piezas afectadas.
3. Quedan excluidos de la garantía todos los defectos o fallos de funcionamiento causados por un montaje, manejo, instalación, uso o tratamiento inadecuados de la desnatadora. Además, queda excluida toda responsabilidad por daños consecuenciales, así como por daños directos o indirectos causados por el producto.
4. También quedan excluidos de la garantía todos los daños mecánicos en el aparato o cualquier máquina dañada por agua o leche.
5. Los datos de rendimiento indicados en este manual de usuario solo son válidos si se cumplen todas las condiciones mencionadas en el manual de instrucciones.
6. Queda excluida cualquier reclamación de cualquier tipo que vaya más allá de las obligaciones mencionadas anteriormente, en particular las reclamaciones por daños y perjuicios.

NOTES



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

