

es      MANUAL DE INSTRUCCIONES

de      BETRIEBSANLEITUNG

en      OPERATING INSTRUCTING

fr      NOTICE D'UTILISATION



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

230 V - Tipo 13208  
115 V - Tipo 13208-115



JANSCHITZ GmbH | Eisenstraße 81 | A-9330 AlthofenT:  
+43 4262-2251-0 | F: +43 4262-2251-13  
E: office@janschitz-gmbh.at | www.janschitz-gmbh.at

## FJ 10







RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	7
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	8
COLOCACIÓN .....	8
CREMA .....	8
PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA .....	8
LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA .....	9
LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA .....	9
LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL SIGUIENTE CASO .....	9

¡Estimado cliente!

Estamos seguros de que nuestra mantequera será una herramienta útil y creemos que le servirá durante mucho tiempo.

Muchas gracias por confiar en MILKY.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

-  LA MANTEQUERA ES UN ELECTRODOMÉSTICO DE USO DOMÉSTICO Y SE UTILIZA PARA HACER MANTEQUILLA A PARTIR DE UN MÁXIMO DE 3,8 LITROS DE NATA.
-  ANTES DE CUALQUIER INSTALACIÓN Y USO, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE USUARIO Y SIGA LAS INSTRUCCIONES.
-  DESPUÉS DE USARLO Y ANTES DE LIMPIARLO, EL APARATO DEBE SER DESCONECTADO DE LA ELECTRICIDAD.
-  LOS NIÑOS NO PUEDEN UTILIZAR EL DISPOSITIVO.
-  PROTEJA LA UNIDAD DE POTENCIA CONTRA EL AGUA Y LA ALTA HUMEDAD.
-  EL DISPOSITIVO SÓLO PUEDE FUNCIONAR CUANDO LA TAPA ESTÁ COLOCADA.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Artículo		Mantequera FJ 10
Tensión	[V/Hz]	230/50 , 120/60
Potencia del motor	[W]	550
Velocidad de rotación		30, 60, 90, 150
Capacidad recomendad	[l]	1-3, 5
Peso neto	(Kg)	8,2
Tipo de protección de la caja eléctrica	(ip)	23

## COLOCACIÓN

Coloque el empaque sobre una mesa y saque el equipo y colóquelo en un lugar limpio y seco. Abra la tapa, saque el grupo de alimentación y quite el embalaje. Lave el contenedor, la batidora y la tapa con agua. Este procedimiento debe realizarse antes de cada uso.

Limpie el recipiente, el mezclador, la tapa y el clip de sellado con un paño seco. Coloque la tapa en su lugar en dirección, que la mano de la tapa está en el interruptor de seguridad en la carcasa del grupo de goteo. Coloque el tapón de goma negro en la tapa. Ponga el clip de sellado en la salida de goma y la mantequera está lista para usar.

## CREMA

Para producir una mantequilla de calidad, necesita una maduración física adecuada. El tiempo de maduración óptimo es de tres días (en ningún caso menos de 1 día). La temperatura de maduración en verano es de 5°C a 8°C, en invierno de 8°C a 10°C. La nata puede almacenarse en el recipiente de la mantequera.

## PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

Hay que limpiar el recipiente con agua antes de llenarlo de crema.

Llenado de contenedores:

- normalmente: 1 litro - 3,5 litros de crema
- máximo: 3,8 litros de crema

El contenedor se llena del 10% al 40% del volumen total del mismo.

La temperatura óptima de la nata antes de su elaboración debe estar entre 12°C y 15°C. Si la temperatura es inferior a 12°C, la capacidad máxima de nata es de 3 litros.

Cuando la mantequera está montada y llena de crema preparada adecuada (máx. 3,8 litros) se puede empezar a trabajar con ella. Por lo general, al principio de la producción, se recomienda utilizar la velocidad alta de la batidora - conmutador en la posición 4 o 3. La velocidad baja se utiliza para amasar la mantequilla – interruptor en la posición 1 o 2.

Con la nata bien preparada, el tiempo de elaboración de la mantequilla es de aproximadamente 20 minutos. Cuando la mantequilla esté terminada, deje de mezclar. Vacíe el suero de leche por la salida de la parte inferior del recipiente. Cierre la salida con el clip y añada agua fría en el contenedor a través del agujero de la tapa. Empiece a mezclar a velocidad 1 ó 2 durante unos minutos. El agua adquiere un color blanco. Vacíe esta agua por la salida. Este tratamiento limpia (el sabor de la fermentación) y enfría la mantequilla. Este proceso puede hacerse varias veces. A continuación, abra la tapa y extraiga el grupo motriz en sentido contrario a como está montado. Para ello, retire primero la goma negra que se encuentra en el centro de la tapa. El aire entra ahora en el contenedor y se puede quitar más fácilmente la cubierta a través de esta abertura. Nunca intente quitar la tapa por el lado utilizando el muelle de seguridad. En este caso, dañará la tapa y el muelle de seguridad.

Sujete la batidora y gírela en dirección al soporte de conducción. De este modo, la batidora queda libre y se puede retirar del recipiente. La mantequilla suele quedarse en la batidora o en el recipiente.

#### **Razones para una mayor duración del proceso de producción de mantequilla:**

- Demasiada crema en el recipiente (el nivel de crema debe estar por debajo del eje de la batidora)
- La temperatura de la crema es demasiado alta o demasiado baja (debe estar entre 12°C y 15°C)
- La preparación de la crema no es correcta (la temperatura y el tiempo de maduración son incorrectos)
- Contenido demasiado bajo de grasa en la nata (en la nata agria -32% en la nata dulce - 45% de grasa)

### **LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA**

Está prohibido limpiar el grupo motriz con agua o trapo húmedo. Limpie el cuerpo con una toalla seca y suave. El contenedor se limpia con agua caliente, lo mejor es añadir detergente líquido. La arandela del contenedor se limpia con agua caliente, tenga cuidado de no extenderla. La tapa con corcho de goma negra se limpia con agua tibia (máximo 50 °C), añada un poco de detergente líquido.

### **LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA**

Declaramos que:

- La batidora de mantequilla FJ 10 funcionará perfectamente en el tiempo de garantía, si se utiliza de acuerdo con el propósito del dispositivo.
- Eliminaremos todos los defectos del dispositivo en tiempo de garantía si es necesario.

### **LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL SIGUIENTE CASO**

- Si no se tienen en cuenta las instrucciones de uso
- Si la reparación es realizada por personal no autorizado
- Si se incorporan piezas de recambio no originales

#### **Reparaciones en tiempo de garantía:**

Todas las reparaciones en tiempo de garantía pueden ser aplicadas sólo con la factura correctamente llenada del vendedor donde se compró este producto.



Janschitz GmbH

Eisenstrasse 81

9330 Althofen

AUSTRIA

Tel.: +43 4262 2251-0

Fax: +43 4262 2251-13

Email: [office@janschitz-gmbh.at](mailto:office@janschitz-gmbh.at)

[www.janschitz-gmbh.at](http://www.janschitz-gmbh.at)

