

es

MANUAL DE INSTRUCCIONES

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTING

fr

NOTICE D'UTILISATION



MANTEQUERA FJ 100 C



BUTTERMASCHINE FJ 100 C

BUTTER CHURN FJ 100 C

MACHINE À BEURRE FJ 100 C

230 V - Tipo 13278

115 V - Tipo 13279



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 100 C










RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	10
PUESTA EN MARCHA.....	10
CREMA .....	10
PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA .....	11
FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MANTEQUILLA.....	12
LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA .....	12
RAZONES POR LAS QUE LA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA SE PROLONGA DEMASIADO.....	13
PROCESO DE PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO .....	13
GARANTÍA .....	13

¡Estimado cliente!

Estamos seguros de que encontrará en nuestra mantequera una herramienta útil y duradera para su trabajo. Esperamos que también la recomiende a sus amigos.

Muchas gracias por confiar en MILKY.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

-  ANTES DE LA INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
-  EL APARATO SÓLO PUEDE FUNCIONAR CON LA TAPA CERRADA Y ASEGURADA.
-  DESCONECTE LA MANTEQUERA DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLA Y DESPUÉS DE SU USO.
-  NO REPARE EL APARATO USTED MISMO; EN CASO DE FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO MEJOR LLAME AL SERVICIO AUTORIZADO QUE LE OFRECE SU DISTRIBUIDOR.
-  PROTEJA EL SISTEMA MOTRIZ DEL AGUA Y LA HUMEDAD.
-  LOS NIÑOS NO DEBEN UTILIZAR EL DISPOSITIVO.
-  PARA GARANTIZAR UN FUNCIONAMIENTO Y UNA OPERACIÓN CORRECTOS, LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL DEBEN SEGUIRSE CON EXACTITUD. SI NO SE SIGUEN ESTOS PROCEDIMIENTOS, SE PRODUCIRÁN FALLOS DE FUNCIONAMIENTO Y DAÑOS EN LA UNIDAD DE LOS QUE EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE.
-  EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PARA SOLICITAR SU ASISTENCIA. NO INTENTE HACER NINGUNA REPARACIÓN USTED MISMO.
-  ASEGÚRESE DE QUE LAS VÁLVULAS DE LAS SALIDAS ESTÉN CERRADAS

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ítem		Milky FJ 100C/115
Tensión de operación	(V/Hz)	220/50, 115/60
Potencia del motor	(W)	1.500
Velocidad de rotación nominal	(rpm)	45 hasta 124
Capacidad de trabajo	(l)	15, 50
Capacidad máxima	(l)	50
Peso neto	(Kg)	67
Tipo de protección	(ip)	56


## PUESTA EN MARCHA

- Retire el material de embalaje y saque el aparato.
- Coloque el aparato sobre una mesa u otra superficie estable en una zona de trabajo limpia y seca. El área de trabajo debe ser lo suficientemente fuerte.
- Controle la posición de la arandela de silicona, la cual debe permanecer en la ranura de la tapa.
- Coloque la tapa en el contenedor y conéctela al mismo con los dispositivos de fijación de manera que se haga contacto en el interruptor de seguridad.
- Conecte la cubierta de refrigeración o calentamiento en la fuente de refrigeración o calentamiento.
- Conecte la válvula superior al agua fría

 **SE REQUIERE UNA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA CON CONEXIÓN A TIERRA PARA OPERAR ESTA MANTEQUERA. LA BASE O MESA DEBE PERMANECER ESTABLE.**

## CREMA

La preparación de la crema para el batido es importante porque puede afectar al sabor el sabor, el aroma y la calidad de la mantequilla. Se debe retirar una cantidad de leche descremada para que la grasa que contenga el líquido restante sea del 40% al 45% en el caso de la crema dulce y del 30% al 35% en el caso de la crema ácida. Se recomienda la pasteurización de la crema.

 **ENFRÍE Y MADURE LA NATA ALMACENÁNDOLA DURANTE 2 O 3 DÍAS A UNA TEMPERATURA DE 5 A 8 °C (41 °F 46°F) EN VERANO O DE 8 A 10 °C (46°F A 50 °F) EN INVIERNO**

## PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

- El recipiente debe limpiarse cuidadosamente y enjuagarse con agua fría antes de llenarlo de crema. Esto enfría el recipiente y crea una película de agua en el mismo que ayuda a evitar que la mantequilla se pegue.
- El recipiente debe llenarse aproximadamente entre el 15% y el 40% de su volumen. La crema nunca debe cubrir el eje de la mezcladora.
- Si se dispone de 51 litros de crema, es mejor llenar dos veces el recipiente con 26 litros, que hacerlo una sola vez. De este modo se obtiene una mejor calidad de la mantequilla.
- La temperatura de la crema debe estar entre 14° (55 °F) y 16 °C (57 °F). Si la temperatura de la crema en el recipiente no es la adecuada (14 °C), entonces se debe calentar o enfriar la temperatura de la crema con agua hasta alcanzar el nivel adecuado.

Cantidad de Crema	
Máxima	50 l
Mínima	15 l



**SI LA TEMPERATURA DE LA CREMA ES INFERIOR A 10 °C, ENTONCES LA CANTIDAD MÁXIMA DE LA MISMA EN EL CONTENEDOR NO DEBE SER SUPERIOR A 44 LITROS**

**La crema nunca debe cubrir el eje de la mezcladora.**

- Ponga la tapa en la posición correcta. La lámina de acero inoxidable de la tapa debe cubrir el botón del interruptor de seguridad.
- Asegure la cubierta con los dispositivos de fijación y compruebe que hay contacto con el interruptor de seguridad.
- Accione el interruptor principal (18) para empezar a trabajar. Con el botón de la caja elija y configure la velocidad. La pantalla pequeña muestra la velocidad.
- Si la crema tiene un menor contenido de grasa, elija una velocidad más alta.
- El uso de la mezcladora a bajas revoluciones suele servir para limpiar la mantequilla.

Normalmente la producción de mantequilla tarda menos de 20 minutos, pero puede tardar un poco más o un poco menos dependiendo de la cantidad de crema, el contenido de grasa, la temperatura, etc. La producción de mantequilla no debería tardar más de 20 minutos, pero si la producción de la misma tarda más de 20 minutos, ello podría significar que la crema no ha sido preparada adecuadamente.



**EL TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA ESTÁ LIMITADO A UN MÁXIMO DE 20 MINUTOS.**



**SE DEBE LLENAR APROXIMADAMENTE EL ENTRE EL 15% Y EL 40% DEL VOLUMEN DEL BOL**



**LA CREMA NO DEBE CUBRIR NUNCA EL EJE DE LA MEZCLADORA.**

## FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MANTEQUILLA

- Después de aproximadamente 20 minutos, se empieza a producir mantequilla (suero de mantequilla y mantequilla en grano).
- Abra la válvula inferior y vierta el suero de mantequilla.
- Abra la válvula superior y añada agua fría (aprox. 6-12 °C). Limpie la mantequilla.
- Fije una velocidad pequeña, gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj y compruebe las revoluciones en la pantalla
- La mantequilla en grano se convierte en una masa compacta. La mantequilla está terminada.
- Abra la tapa y saque la mantequilla
- Extraiga la mezcladora: sujete la mezcladora con una mano y con la otra retire el gancho de fijación ubicado en la parte trasera del dispositivo, coja el eje desmontable y retírelo. Cuando el eje desmontable haya sido retirado, entonces se podrá extraer la mezcladora.

## LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA

Limpie el sistema motriz con una toalla húmeda y suave y deje secar correctamente.

### **Limpieza del recipiente y del dispositivo de mezcla**

Retire la tapa. A continuación, retire la arandela de goma del borde del recipiente. Limpie el recipiente, el dispositivo de mezcla y la arandela de goma con agua caliente (60 °C) agregando un detergente. Para la última limpieza, utilice agua caliente y cristalina. Después de esto, la mantequera debe secarse adecuadamente. Una vez hecho esto, vuelva a colocar la arandela de goma en la tapa. Coloque la mezcladora en el recipiente sobre el eje motriz. Con la otra mano empuje el eje extraíble en el agujero de la mezcladora y fije el mismo con el gancho de fijación.

### **Limpieza de la tapa**

Limpie la tapa con agua caliente (60 °C) añadiendo detergente. Para la última limpieza utilice agua caliente y limpia.



**TENGA CUIDADO DE QUE NO ENTRE AGUA (U OTRO LÍQUIDO) EN EL SISTEMA MOTRIZ.**

## RAZONES POR LAS QUE LA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA SE PROLONGA DEMASIADO

- Hay demasiada crema en el recipiente.
- La preparación, el almacenamiento o la maduración de la crema no se realizó correctamente.
- La temperatura de la crema es demasiado baja para hacer mantequilla. Por lo general, un contenido alto en grasa debe tratarse a una temperatura más baja, y un contenido bajo en grasa debería tratarse a la temperatura superior del rango recomendado.
- La leche y también la crema no han sido tratadas correctamente.
- La crema era demasiado madura.
- La velocidad seleccionada era incorrecta, demasiado alta o demasiado baja. La acidez (pH) de la crema era demasiado alta.

## PROCESO DE PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

El envío rápido y fiable de las piezas de repuesto sólo es posible si se facilita la siguiente información:

- a. Tipo de mantequera.
- b. El serial del dispositivo, el cual se encuentra en la hoja de especificaciones de la tapa del sistema motriz.

## GARANTÍA

1. En caso de problemas consulte a su vendedor o llame al servicio autorizado organizado por los distribuidores establecidos.
2. La garantía cubre daños en el material y problemas de calidad en lo que respecta a componentes y errores de manufactura por un período de 24 meses. La prueba de los derechos de garantía son la factura o la tarjeta de garantía.
3. Los defectos de la mantequera y las lesiones que resulten de un montaje, uso, conexiones o mantenimiento inadecuados no están cubiertos por esta garantía.
4. La garantía tampoco cubre:
  - a) Las unidades motrices destruidas por la entrada de agua o leche.
  - b) El cable de alimentación
5. Las especificaciones técnicas dadas sólo son válidas cuando se cumplen todas las condiciones de este manual de instrucciones.
6. Quedan excluidas otras reclamaciones, que no se mencionen en las obligaciones del fabricante mencionadas anteriormente, especialmente la responsabilidad por daños personales.



Janschitz GmbH

Eisenstrasse 81

9330 AlthofenAUSTRIA

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)

