

es MANUAL DE INSTRUCCIONES

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTING

fr NOTICE D'UTILISATION



MANTEQUERA FJ 32
BUTTERMACHINE FJ 32
BUTTER CHURN FJ 32
MACHINE À BEURRE FJ 32



230 V - Tipo 13270
115 V - Tipo 13270-115



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 32

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD	9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	10
DESEMBALAJE	10
NATA	10
PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA	11
FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE BATIDO DE LA MANTEQUILLA	12
LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA	12
RAZONES PARA UNA PRODUCCIÓN EXTENSA DE MANTEQUILLA	13
PROCESO DE PEDIDO DE PIEZAS DE RECAMBIO	13
GARANTÍA	13
LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL SIGUIENTE CASO	13
REPARACIONES EN TIEMPO DE GARANTÍA	13

¡Estimado cliente!

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

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ANTES DE LA INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.



EL DISPOSITIVO SÓLO PUEDE FUNCIONAR CON LA TAPA CERRADA Y FIJA.



ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR, ASEGÚRESE DE QUE EL GRUPO DE MOTRIZ ESTÁ FIJADO EN EL CONTENEDOR.



DESCONECTE LA BATIDORA DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLA Y DESPUÉS DE USARLA.



NO REPARE EL APARATO USTED MISMO; EN CASO DE AVERÍA, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO QUE LE OFRECE SU DISTRIBUIDOR.



PROTEGER EL GRUPO DE CONDUCCIÓN DEL AGUA Y LA HUMEDAD.



LOS NIÑOS NO PUEDEN UTILIZAR EL DISPOSITIVO.



PARA GARANTIZAR UN FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN CORRECTOS, DEBEN SEGUIRSE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL. SI NO SE SIGUEN ESTOS PROCEDIMIENTOS, SE PRODUCIRÁ UN MAL 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 SU REPARACIÓN. NO INTENTE REALIZAR ALGUNA REPARACIÓN USTED MISMO.



ASEGÚRESE DE QUE LA VÁLVULA DE LAS SALIDAS ESTÁ CERRADA



DESPUÉS DE 20 MINUTOS DE TRABAJO EL MOTOR SE CALIENTA. NO LO TOQUE. ESPERE HASTA QUE LA MÁQUINA SE ENFRÍE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Artículo	Milky FJ 32	
Tensión	(V/Hz)	230 / 50 , 115/60
Potencia del motor	(W)	230/370 , 450
Velocidad de rotación de trabajo (RPM)	(l)	70 (1), 140 (2), 140 (1)
Capacidad recomendada	(l)	6 -12
Capacidad máxima	(l)	13
Peso neto	(kg)	26
Tipo de protección	(ip)	23

DESEMBALAJE

- Abra la caja de cartón y extraiga con cuidado el recipiente, incluida la tapa, la caja de cartón y los accesorios.
- Coloque el recipiente sobre una mesa u otra superficie estable en una zona de trabajo limpia y seca.
- Abra la otra caja de cartón y retire el grupo de conducción.
- Desenrosque dos tuercas de color negro en el contenedor y coloque el grupo motriz con el soporte. Si la parte de conexión no está en la misma dirección que el eje del engranaje de reducción en el contenedor, cambie la posición del eje con la rotación del mezclador. A continuación, fije el grupo motriz con las tuercas de color negro.
- Coloque la tapa en el contenedor y conecte la tapa al contenedor con los dispositivos de fijación.
- Compruebe que el corcho está en la tapa.
- Conecte la válvula de fondo en la salida.
- Conecte la válvula superior en el agua fría.



PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTA BATIDORA SE REQUIERE UNA TOMA DE CORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA. LA BASE O MESA DEBE SER ESTABLE. ASEGÚRESE DE QUE EL GRUPO MOTRIZ ESTÉ FIJADO EN EL CONTENEDOR.

NATA

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 (41 F a 46 F), en invierno de 8°C a 10°C (46 F a 50 F). La nata puede almacenarse en el recipiente de la mantequera. La preparación de la nata para el batido es importante, ya que puede afectar al sabor, el aroma y la calidad de la mantequilla. Hay que retirar una cantidad de leche desnatada, de modo que el contenido de grasa del líquido restante sea del 40% al 45% de grasa para la nata dulce y del 30% al 35% de grasa para la nata ácida. Se recomienda la pasteurización de la nata.

PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

- Hay que limpiar el recipiente con cuidado y enjuagarlo con agua fría antes de llenarlo de nata. Este proceso enfría el recipiente y crea una película de agua sobre él, que ayuda a evitar que la mantequilla se pegue.
- El recipiente debe llenarse aproximadamente entre el 10% y el 40% de su capacidad. La nata nunca debe cubrir el eje de la batidora.
- Si desea procesar 14-16 litros de nata, le sugerimos que llene el aparato 2 veces con 7-8 litros, en lugar de procesarlo 1 vez. Recibirá una mantequilla de mayor calidad.
- La temperatura de la nata debe estar entre 12°C y 14°C (53,6F y 57F). En el extremo inferior, la nata produce una mantequilla de mejor calidad, pero tarda un poco más en producirse. Si la temperatura de la nata es inferior a 14°C, la capacidad máxima de nata es de 10 litros.

Recomendaciones de capacidad para la mantequera

Máximo: 13 litros de nata

Mínimo: 6 litros de nata

Ideal: 8 - 12 litros de nata

La nata nunca debe cubrir el eje de la batidora.

- Asegúrese de que el grupo motriz está en la posición correcta y fijado en el contenedor.
- Coloque la tapa del contenedor en la posición correcta. La lámina de acero inoxidable de la cubierta de plexiglás debe cubrir el botón rojo de seguridad del grupo motriz.
- Fije la cubierta con los dispositivos de fijación y asegúrese de que hay contacto con el motor. La lámina de acero inoxidable debe presionar sobre el botón rojo del grupo motriz.
- Ponga el interruptor principal en II para mayor velocidad o en I para menor velocidad.

Normalmente, la producción de mantequilla tarda menos de 15 minutos, pero puede tardar un poco más o menos. Esto depende de la cantidad de nata, el contenido de grasa, la temperatura y otras características.

La producción de mantequilla no debe durar más de 20 minutos. Si la producción de mantequilla tarda más de 20 minutos, podría significar que la nata no se ha preparado correctamente o que el contenido de grasa es inferior al 35 %.



EL TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE LA MANTEQUILLA ESTÁ LIMITADO A UN MÁXIMO DE 20 MINUTOS. EL RECIPIENTE DEBE LLENARSE APROXIMADAMENTE ENTRE EL 10% Y EL 40% DE SU VOLUMEN. LA NATA NUNCA DEBE CUBRIR EL EJE DE LA BATIDORA.

FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE BATIDO DE LA MANTEQUILLA

- Normalmente, después de 15 minutos de producción, la mantequilla debería estar terminada (suero de leche y mantequilla en grano)
- Abra la válvula inferior y vierta la leche de mantequilla.
- Abra la válvula superior y añada agua fría (aprox. 6°C / 43F)
- Iniciar el grupo motriz con poca velocidad - el interruptor debe estar en la posición 1 - esto limpia la mantequilla.
- La mantequilla se junta con el grano y se apila. La mantequilla está terminada.
- Abra la tapa y saca la mantequilla.
- Extracción de la batidora: Sujete la batidora y gire el soporte de la batidora en sentido contrario a las agujas del reloj con la otra mano. Ahora tire de él. El mezclador puede ser retirado.

LIMPIEZA DE LA MANTEQUERA

Saque el grupo motriz del contenedor y póngalo en un lugar limpio y seco.

Está prohibido limpiar el grupo motriz con agua o un rociador húmedo. Límpielo con una toalla húmeda y suave. Séquelo correctamente.

Limpieza del contenedor y del dispositivo de mezcla

Retire la tapa y saque la arandela de goma del borde del recipiente. Limpie el recipiente, el mezclador y la arandela de goma con agua caliente (60°C) añadiendo detergente. Para la última limpieza, utilice agua clara caliente. Después de este proceso, seque la mantequera propiamente.

Después de secarla, vuelva a colocar la arandela de goma en la parte superior del contenedor. Vuelva a colocar el mezclador en el contenedor en el eje de motriz con una mano. Con la otra mano empuje el soporte del mezclador en el agujero del mezclador y gire en el sentido de las agujas del reloj.

Limpieza de la cubierta

Limpie la cubierta con agua caliente (60°C) añadiendo un detergente. Para el último paso de limpieza, se recomienda utilizar agua limpia caliente.



TENGA CUIDADO, NO DEBE ENTRAR AGUA U OTRO LÍQUIDO EN EL GRUPO DE CONDUCCIÓN.

RAZONES PARA LA TARDANZA EN LA PRODUCCIÓN DE MANTEQUILLA

- Demasiada nata en el recipiente.
- La temperatura de la nata es demasiado baja para hacer mantequilla. Por lo general, la grasa más alta debe estar a una temperatura más baja, y la grasa más baja debe estar en el extremo superior del nivel de temperatura recomendado.
- La preparación, el almacenamiento o la maduración de la nata no se hicieron correctamente.
- La leche y también la nata no han sido tratadas correctamente.
- La nata era demasiado vieja.
- La velocidad seleccionada era incorrecta, demasiado alta o demasiado baja. La acidez (PH) de la crema era demasiado alta. El motor y otras partes eléctricas.

PROCESO DE PEDIDO DE PIEZAS DE RECAMBIO

El envío rápido y fiable de las piezas de recambio sólo es posible si nos envía la siguiente información:

- Tipo de mantequera
- Número de serie del aparato (se encuentra en la hoja de especificaciones de la estructura del grupo motriz).

GARANTÍA

- En caso de problemas, consulte a su vendedor, distribuidor o llame al servicio técnico autorizado organizado por su distribuidor.
- El equipo está garantizado contra daños en el material, componentes defectuosos y mano de obra durante un período de 12 meses.
- Las especificaciones técnicas indicadas sólo son válidas si se cumplen todas las condiciones de este manual de instrucciones.

LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL SIGUIENTE CASO

- La garantía no cubre los defectos de la mantequera ni las lesiones derivadas de un montaje, uso, conexión o mantenimiento incorrectos.
- 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
- Daños, que se hace para el golpe mecánico, o si el agua viene en el grupo de conducción.
- Quedan excluidas otras reclamaciones que no se mencionan en las anteriores obligaciones del fabricante, especialmente la responsabilidad por daños personales.

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

www.janschitz-gmbh.at

