

Buttermaschine FJ 32

Bedienungsanleitung / Betriebsanleitung

Zu beziehen über:

Breuer-Versand
Inh.: Werner Breuer
Partenkirchnerstr. 11
D – 82441 Ohlstadt
Germany

Tel.: +49 (0) 88 41 / 4 96 09 70

Fax.: +49 (0) 88 41 / 4 96 36 40

Internet: www.breuer-versand.de

e-mail: service@breuer-versand.de

Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

- ‡ **Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung**
- ‡ **Die Buttermaschine kann nur mit geschlossenem und fixiertem Deckel arbeiten**
- ‡ **Es ist sicherzustellen, dass der Motorantrieb vor Arbeitsbeginn mit der Buttermaschine FJ 32 am Gefäß fixiert wurde**
- ‡ **Nach Verwendung und vor der Reinigung ist die Buttermaschine FJ 32 vom Stromnetz zu trennen**
- ‡ **Reparieren Sie die Buttermaschine nicht selbst; bei etwaigen Fehlfunktionen oder Störungen wenden Sie sich bitte an den autorisierten Service. Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler (Breuer-Versand) in Verbindung.**
- ‡ **Schützen Sie den Motorantrieb vor Wasser und Feuchtigkeit**
- ‡ **Kindern ist es nicht gestattet die Buttermaschine in Betrieb zu nehmen, zu betreiben bzw. damit zu arbeiten**
- ‡ **Um eine einwandfreie Funktion und Bedienung zu gewährleisten ist es unbedingt notwendig der Gebrauchsanleitung Folge zu leisten. Wenn Sie sich nicht an diese Schritte halten, kann es zu Fehlfunktionen und Beschädigungen Ihrer Buttermaschine FJ32 kommen, wofür der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann**
- ‡ **Im Fall von technischen Fehlern bzw. Betriebsstörungen kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Händler zwecks Service. Versuchen Sie nicht etwaige Reparaturen selbst durchzuführen**
- ‡ **Versichern Sie sich, dass der Auslass geschlossen ist**

Herzlichen Dank dass Sie sich für die Buttermaschine FJ 32 entschieden haben. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Wir versichern Ihnen absolute Zufriedenheit, vorausgesetzt Sie folgen sorgsam der Bedienungsanleitung in Bezug auf Verwendung, Pflege und Reinigung Ihrer neuen Maschine.

Technische Daten

Model	FJ – 32	FJ-32/115				
Betriebsspannung	220V/50 Hz	115V/60Hz				
Motorstärke/Leistung	250W/370W	450W				
Arbeitsgeschwindigkeit(upm)						
	1	2			1	
	Rpm	70	140		Rpm	140
Empfohlene Füllmenge	4 - 12 Liter					
Maximale Füllmenge	13 l					
Netto Gewicht	26 kg					
Schutzklasse	IP 23					

Auspacken

1. Öffnen Sie den Karton und nehmen Sie vorsichtig das Gefäß mit Deckel, das Motorteil sowie das Zubehör aus der Verpackung
1. Stellen Sie das Gefäß auf einen Tisch oder eine feste Fläche in einem trockenen und sauberen Raum
1. Öffnen Sie die weitere Verpackung und entnehmen Sie den Motorantrieb
1. Schrauben Sie die zwei Schwarzmuttern vom Gefäß ab und setzen Sie den Motorantrieb auf diese Halterungsschrauben. Wenn der Verbindungsteil nicht in der selben Richtung wie die Getriebeachse liegt, verändern Sie die Position der Achse mittels manuellem Drehen an der Rührwerkachse. Danach fixieren Sie den Motorantrieb mittels der zwei Schwarzmuttern.
1. Geben Sie den Deckel auf das Gefäß, befestigen Sie das Gefäß und fixieren Sie den Deckel mittels der Befestigungshaken, um so den Motorkontakt herzustellen
1. Überprüfen Sie, dass der Verschluss am Plastikdeckel ist
1. Schließen Sie unteren Auslass an
1. Schließen Sie oberen Wasseranschluss an Wasserversorgung an

Wichtig !

Das Gerät bitte nur an ordnungsgemäß installierten und geerdete Stromquellen anschließen.

Arbeitsfläche oder Tisch müssen stabil sein.

Versichern Sie sich, dass der Motorantrieb am Gefäß fixiert ist.

Rahm

Die Phasen für die Rahmerzeugung sind sehr wichtig, denn sie bestimmen den Geschmack, das Aroma und die Qualität der Butter. Entfernen Sie jenen Anteil an entrahmter Milch, so daß der Fettanteil der verbleibenden Flüssigkeit 35 bis 45% für süßen Rahm bzw. 25 bis 35% für Sauerrahm ausmacht.

Pasteurisation des Rahmes wird empfohlen.

Wichtig!

Kühlung und physikalisches Reifen des Rahmes: Im Sommer 2 bis 3 Tage bei 5° bis 8° C (41° bis 46° F), im Winter bei 8° bis 10° C (46° bis 50° F).

Buttererzeugung

- ‡ Vor der Befüllung soll das Gefäß ordentlich mit klarem, kaltem Wasser ausgespült werden. Im Gefäß entsteht dadurch eine Wasserschicht, die das Ankleben der Butter verhindert und gleichzeitig wird das Gefäß abgekühlt
- ‡ Das Gefäß sollte man mit ca. 10 bis 40% des gesamten Volumens füllen. **Der Rahm darf nie die Rührwerkachse bedecken (siehe Bild 5).**
- ‡ **Wenn Sie ca. 15 bis 16 Liter Rahm verarbeiten wollen, empfehlen wir Ihnen den Rahm in zwei Butterungsdurchgängen zu verarbeiten. Die Qualität der Butter wird dadurch erhöht.**
- ‡ Die Temperatur des Rahms sollte zwischen **15° und 18° C** (59° bis 64° F) liegen. Die untere Temperatur ergibt bei etwas längerer Verarbeitungszeit eine bessere Butterqualität.

Füllmenge Rahm

Maximum	13 Liter Rahm
Minimum	5 Liter Rahm
Ideal	8 Liter bis 12 Liter

Der Rahm darf nie die Rührwerksachse bedecken!

1. Versichern Sie sich, dass der Motorantrieb an richtiger Position am Gefäß fixiert ist (siehe Bild 6)
1. Befestigen Sie den Deckel an der richtigen Stelle. Das Stahlplättchen am Plastikdeckel muß den Sicherheitsverschluss (roter Knopf) des Motorantriebes bedecken (siehe Bild 2)
1. Befestigen Sie den Plastikdeckel mittels der Befestigungshaken und versichern Sie sich, dass ein Motorkontakt da ist. Das Stahlplättchen muss auf den roten Knopf (Sicherheitsverschluß) des Motorantriebes drücken (siehe Bild 2).
1. Einschalten mittels Schalter ON/OFF, Signalton ertönt.
1. Warten Sie ein paar Sekunden, damit der Prozessor alle Funktionen überprüfen kann. In der Zwischenzeit blinken alle 3 Lämpchen. Sobald das Blinken aufhört, ist die BM FJ32 betriebsbereit.
1. Danach wählen sie mittels Tastaturanzeige die gewünschte Arbeitsgeschwindigkeit-/Drehzahl. Üblicherweise werden die Positionen 2 oder 3 mit 140 upm bis 170 upm gewählt.
1. Hat der Rahm einen geringen Fettanteil wählen Sie eine höhere Drehzahl.

Üblicherweise dauert die Buttererzeugung weniger als 20 Minuten. Abweichungen können durch Rahmmenge, Fettanteil, Temperatur des Rahmes etc. entstehen und so die Butterungszeit verlängern bzw. reduzieren.

Die Buttererzeugung sollte nicht länger als ca. 20 Minuten dauern, längere Produktionszeit könnte auf unzureichende Vorbereitung des Rahmes zurückzuführen sein.

Wichtig!

Die Produktionszeit der Butter ist mit max. 35 Minuten limitiert. Nach dieser Zeit stoppt die Maschine automatisch. Danach ist es notwendig einen Neustart durchzuführen.

Die Schüssel sollte mit ca. 10 bis 40% ihres Volumens befüllt werden. Der Rahm darf nie die Rührwerksachse bedecken.

Beendigung des Buttererzeugungsprozesses

- 1 Nach max. 20 Minuten sollte der Butterungsvorgang beendet sein
- 1 Entnehmen Sie den Motorantrieb aus dem Gefäß und stellen Sie ihn an einen sauberen und trockenen Ort (siehe Bild 6)
- 1 Öffnen Sie den Auslass und lassen Sie die Buttermilch ablaufen
- 1 Öffnen Sie den Wasseranschluss und fügen Sie kaltes Wasser (ca. 6° C / 43° F) hinzu
- 1 Fixieren Sie die Handkurbel mit einer Schraube an der oberen Achse (siehe Bild 4)
- 1 Machen sie manuell ein paar Umdrehungen gegen den Uhrzeigesinn. Entleeren Sie das Wasser und wiederholen Sie diesen Vorgang bis das auszulassende Wasser klar ist.
- 1 Öffnen Sie den Plastikdeckel und entnehmen Sie die Butter
- 1 Entfernen des Rührwerkes: halten Sie mit einer Hand das Rührwerk, mit der anderen Hand drehen Sie die Rührwerkshalterung gegen den Uhrzeigesinn und ziehen es heraus. Nun kann das Rührwerk herausgenommen werden (siehe Bild 3).

Reinigung der Buttermaschine

Entfernen Sie den Motorantrieb vom Gefäß und stellen Sie ihn an einen sauberen und trockenen Platz.

Reinigen Sie den Körper des Motorantriebes mit einem feuchten, weichen Tuch-ordnungsgemäß trocknen.

Reinigung der Schüssel und des Rührwerkes

Entfernen Sie den Plastikdeckel. Danach nehmen Sie die Gummidichtung vom Rand der Schüssel. Reinigen Sie Schüssel, Rührwerk und Gummidichtung mit heißem Wasser(60°C) mittels Beigabe von Reinigungsmittel. Für die Endreinigung verwenden Sie heißes, klares Wasser. Danach soll die Buttermaschine ordentlich getrocknet werden. Wenn das getan wurde befestigen Sie die Gummidichtung wieder an ihrem Platz. Setzen Sie das Rührwerk wieder in die Schüssel auf die Antriebsachse. Mit der anderen Hand drücken die Halterung in das Loch des Rührwerkes und drehen Sie dies im Uhrzeigesinn.

Reinigung des Plastikdeckels

Reinigen Sie den Deckel mit heißem Wasser (ca. 60° C) mittels Beigabe von Reinigungsmittel. Für die Endreinigung verwenden Sie heißes, sauberes und klares Wasser.

Wichtig

Beachten Sie unbedingt, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorantrieb eindringen dürfen!

Ursachen für eine längere Butterungsdauer

- ⌋ Zu viel Rahm im Gefäß
- ⌋ Die Temperatur des Rahmes für die Butterung ist zu niedrig. Bei mehr Fettanteil im Rahm muss die Temperatur niedriger sein –und umgekehrt.
- ⌋ Die Rahmvorbereitung war nicht richtig (Temperatur, Reifezeit, Lagerung)
- ⌋ Die Milch und auch der Rahm wurden nicht ordnungsgemäß behandelt
- ⌋ Der Rahm war zu kalt
- ⌋ Die verwendete Geschwindigkeit war falsch, zu schnell bzw. zu langsam
- ⌋ Der PH-Wert (Säuregehalt) des Rahmes war zu hoch

Ersatzteilbestellung

Eine schnelle und richtige Lieferung der Ersatzteile ist nur möglich, wenn Sie uns die folgenden Daten mitteilen:

1. Typ der Buttermaschine
2. Nummer des Gerätes, welche sich am Typenschild des Motorantriebes befindet

Garantie

1. Wenn Sie Probleme mit Ihrer Buttermaschine FJ 32 haben, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder an den autorisierten Servicepartner
2. Ein Garantieanspruch besteht nur bei Mängeln, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler beruhen. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate. Als Nachweis für den Garantieanspruch gilt die Rechnung bzw. Garantiekarte des Gerätes.
3. Mängel oder Störungen der Buttermaschine, die auf unsachgemäße Montage, Bedienung, Anschluss, Behandlung oder Reinigung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.
4. Von der Garantie ausgeschlossen sind weiters:
 - Ein durch Wasser oder Milch zerstörter Motorantrieb
 - Die Anschlußleitung
5. Die angegebenen Daten gelten nur dann, wenn alle Vorbedingungen der Bedienungsanleitung erfüllt sind
6. Ansprüche jeglicher Art, die über die vorgenannten Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Sehr geehrter Käufer!

Wir sind überzeugt, daß Sie mit unserer Buttermaschine zufrieden sein werden und daß Sie Ihnen lange bei der Arbeit hilft. Wir hoffen, dass Sie unsere Buttermaschine auch Ihren Freunden und Bekannten weiter empfehlen werden.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!