

Buttermaschine FJ 10

Bedienungsanleitung / Betriebsanleitung

Beratung/Verkauf:

Breuer-Versand

Inh.: Werner Breuer

Partenkirchnerstr. 11

82441 Ohlstadt/Germany

Tel.: +49 (0) 8841 / 4 96 09 70

Fax.: +49 (0) 8841 / 4 96 36 40

Email: service@breuer-versand.de

www.breuer-versand.de

Die Buttermaschine FJ 10 ist ein Küchengerät und wird zur Butterherstellung aus maximal **4 Liter Rahm** verwendet.



© www.kueche-geraet.de

Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung.
- Die Buttermaschine FJ 10 gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät nur mit geschlossenen Deckel in Betrieb nehmen.
- Den Antrieb/Motor vor Wasser und starker Feuchtigkeit stets schützen.

Technische Daten, Buttermaschine FJ 10

Betriebsspannung	FJ 10/230V FJ 10/115V	230V/ 50Hz 120V/ 60Hz
Motorleistung		550 W
Rührwerkgeschwindigkeit mit Stufenschalter		30, 60, 90, 150 (Umdrehungen pro Minute)
Füllvolumen		1 bis 3,5 Liter
Maximales Füllvolumen		4 Liter
Nettogewicht		8,20 kg
Schützart		IP 23

Aufbau/Inbetriebnahme der FJ 10

Bitte stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, feste und saubere Fläche.

Vor dem Gebrauch die Schüssel, deren Abdichtung und den Deckelstöpsel mit klarem, kaltem Wasser abwaschen. Danach die noch nasse Abdichtung und den Deckelstöpsel wieder an der Schüssel anbringen. Die Schüssel mit der gewünschten Menge (max. 4 Liter) Rahm befüllen.

Die Antriebseinheit wird nun auf den Schüsselansatz aufgesetzt (Bild 1).

Bitte bringen Sie den Deckel so an, dass der Deckelhebel auf den Sicherheitsschalter drückt. Dieser befindet sich am Gehäuse der Antriebseinheit. Danach den Deckelstöpsel auf den Deckel befestigen. Wenn sich der Netzstecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät betriebsbereit.

Butterherstellung/ Rahmqualität

Die Butterqualität hängt sehr von der Vorbereitung des Rahmes ab. Der Rahm kann vorpasteurisiert werden. Zur Qualitätsrahmherstellung wird jedoch die Vorreifung des Rahmes empfohlen und erforderlich sein.

Die optimale Rahmreife dauert 3 Tage (keinenfalls weniger als 24 Stunden). Im Sommer sollte der Rahm bei 5°- 8°C und im Winter zwischen 8°- 10°C vorreifen.

Der Rahm kann in der Schüssel der FJ 10 reifen, dabei sollte die Deckelöffnung frei sein.

Die Rahmtemperatur vor der Butterherstellung sollte zwischen 14°C und 16°C liegen. 10% bis 40% des ganzen Schüsselvolumens dürfen befüllt werden (normal: 1- 3,5 Liter- maximal: 4 Liter).

Die Butterherstellung dauert bei richtiger Vorbereitung des Rahmes ca. 20 Minuten.

Schalterstellung

Stellung 1	Butter kneten und/oder waschen
Stellung 2	Butter kneten und/oder waschen
Stellung 3	Schlagen des Rahmes
Stellung 4	Schlagen des Rahmes, empfohlene Schalterstellung beim Beginn

Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät ab und gießen die Buttermilch ab. Über die **Deckelöffnung** wird **kalt Wasser** zugegossen und Rührwerk wieder auf Stellung 1 oder 2 eingeschaltet. Dieser Vorgang kann mehrmals wiederholt werden. **Dabei wird der Deckel des Gerätes nicht abgenommen.**

Wenn Ihre Butter fertig ist, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Danach erst den Deckel abnehmen, die Antriebseinheit in Kehrrichtung abnehmen und das Rührwerk in Richtung Antriebseinheit schieben. So kann das Rührwerk heraus gezogen werden. Es kommt gewöhnlich vor, dass die Butter in einem Klumpen am Rührwerk klebt.

Warum kann der Vorgang der Butterherstellung länger dauern? Mögliche Gründe könnten sein:

Zuviel Rahm in der Schüssel

Falsche Rahmtemperatur bei der Buttergewinnung

Falsches Rahmreifungsverfahren, oft zu kurz

Zu geringer Fettgehalt des Rahms

Reinigung des Gerätes

Die Schüssel, der Deckelstößel, der Deckel und die Abdichtung werden unter heißem (max. 50°C) Wasser mit mildem Reinigungsmittel gereinigt. Bitte dehnen Sie die Abdichtung dabei nicht.

Die Antriebseinheit nicht unter fließendem Wasser oder mit nassen Reinigungstüchern säubern. Nach Bedarf verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungszusatz. Danach die Antriebseinheit gründlich mit einem trockenen Tuch nachbehandeln bis diese wieder völlig trocken ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg bei der Butterherstellung.

Garantieleistung

- Wenn Sie Probleme mit Ihrer Buttermaschine FJ 10 haben, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder den autorisierten Servicepartner.
- 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. die Garantiekarte des Gerätes.
- Mängel oder Funktionsstörungen der FJ 10, die auf unsachgemäße Montage, Bedienung, Anschluss, Behandlung oder Reinigung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Ein durch Wasser oder Milch zerstörter Motorantrieb sowie die Anschlussleitung sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Die angegebenen Daten gelten nur dann, wenn alle Vorbedingungen der Bedienungsanleitung erfüllt sind.
- Ansprüche jeglicher Art, die über die vorgenannten Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind von der Garantie ausgeschlossen.