

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION



Symbolfoto
Sample image
Photo symbolique

230 V - Type 17572

115 V - Type 17572-115

MILCHZENTRIFUGE FJ 130 Stainless
CREAM SEPARATOR FJ 130 Stainless
ÉCRÉMEUSE FJ 130 Inox



JANSCHITZ GmbH | Industriepark Süd B12 | A-9330 Althofen
T: +43 4262-2251-0 | F: +43 4262-2251-13
E: office@janschitz-gmbh.at | www.janschitz-gmbh.at

	Page
General safety recommendations _____	15
Technical Specifications _____	16
Unpacking and Set Up _____	16
Accessories _____	17
Assembling Procedure _____	17
Top Bowl assembling Procedure _____	18
Skimming Procedure _____	18
Skimming Regulation _____	19
Maintenance and Cleaning _____	20
Top Bowl cleaning procedure _____	21
List of composing parts _____	22
Warranty _____	25

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



PLEASE READ THIS MANUAL VERY CAREFULLY BEFORE EACH INSTALLATION.



ALWAYS DISCONNECT THE DEVICE FROM THE POWER SUPPLY WHEN IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING, OR CLEANING IT.



SWITCH OFF THE DEVICE AND DISCONNECT IT FROM THE POWER SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR APPROACHING MOVING PARTS.



DO NOT USE THE DEVICE IF ANY OF THE ROTATING PARTS ARE DAMAGED.



THIS DEVICE MUST NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE DEVICE AND THE POWER CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN.



DEVICES MAY BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR BY THOSE LACKING EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, PROVIDED THEY ARE SUPERVISED OR HAVE BEEN INSTRUCTED IN THE SAFE USE OF THE DEVICE AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN MUST NOT BE ALLOWED TO PLAY WITH THE DEVICE.



IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS CUSTOMER SERVICE, OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON IN ORDER TO AVOID HAZARDS.



MAKE SURE THAT THE FASTENING NUT OF THE UPPER CONTAINER IS TIGHTENED SUFFICIENTLY.



MAKE SURE THAT NO WATER OR MOISTURE ENTERS THE DEVICE, ESPECIALLY DURING CLEANING.



IN CASE OF A MALFUNCTION, DISCONNECT THE DEVICE FROM THE POWER SUPPLY AND CONTACT THE AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE.



IF THE DEVICE DOES NOT FUNCTION PROPERLY DESPITE YOUR FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL EXACTLY, YOU MAY ONLY PERFORM THE ACTIONS PERMITTED IN THE MANUAL. USING OTHER PROCEDURES OR SETTINGS MAY RESULT IN DAMAGE TO THE DEVICE OR LONGER REPAIR TIMES. INJURIES RESULTING FROM SUCH ACTIONS ARE NOT COVERED BY PRODUCT LIABILITY.

We are pleased that you have chosen to purchase our milk centrifuge and assure you that it will serve you well for a long time—provided that you use and clean it in accordance with the instructions in this user manual.

TECHNICAL SPECIFICATION

Item	FJ 130 Stainless	
Operating Voltage (model 230V)	V / Hz	230 / 50
Operating Voltage (model 115V)	V / Hz	115 / 60
Motor Power	W	70
Max. Capacity	l / h	130
Max. Container capacity	l	10
Recommended capacity for skimming	l	to 100
Relief disc	pcs	11
Plain disc	pcs	10
Net weight	kg	7

Recommended skimming capacity is volume of the milk that can be skimmed within one skimming cycle. It depends how much solid parts are in the milk. If the flow of the skimmed milk is reduced than the discs and the bowl must be cleaned.

UNPACKING AND SET UP

Remove the device from the box and take out the packaging inserts.

Place it on a level and stable surface in a clean and dry location.

It is recommended to secure the device to the surface.

If you wish to secure the device, take the screws and mount it onto the desired surface.

REMOVING THE TRANSPORT LOCK



Unscrew and remove the transport screw.



Turn the transport triangle to the right and remove it.



You can now proceed with the assembly and installation of the milk centrifuge.



NOTICE!

PLEASE KEEP THE TRANSPORT LOCK. IF YOU NEED TO RETURN THE DEVICE, REINSTALL IT TO PROTECT THE DEVICE DURING TRANSPORT.

ACCESSORIES

In each package you will find also following accessories:

- Operating Manual
- Cleaning brush
- Key for bowl fixing nut and cream screw
- Spare rubber washer
- Floater
- Fixing hooks
- Closing cork

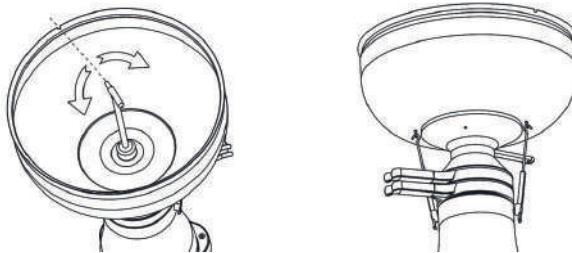
Please note!

Be careful not to use cream separator with damaged mains cord!

Be careful that the socket is not damaged!

ASSEMBLING PROCEDURE

1. Put the housing on a desk or other plain and stable surface.
2. Put assembled top bowl (see page 18) on the conical motor beam and softly press it.
3. Put milk funnel on the top of the container holder and then also cream funnel on the top of previous one.
4. Turn top bowl with hand and check that it is not touching the funnels and adjust funnels to desired position for skimming.
5. Place the holder for milk container on the top of both funnels. Place floating device in it. Then place milk container on the top. Fix all together with fixing hooks. (look picture below).
6. Place closing cork in the hole situated in the middle of milk container. The narrow side of the closing cork handle must be turned away from the cut in the container (see picture). The milk outflow will be closed.



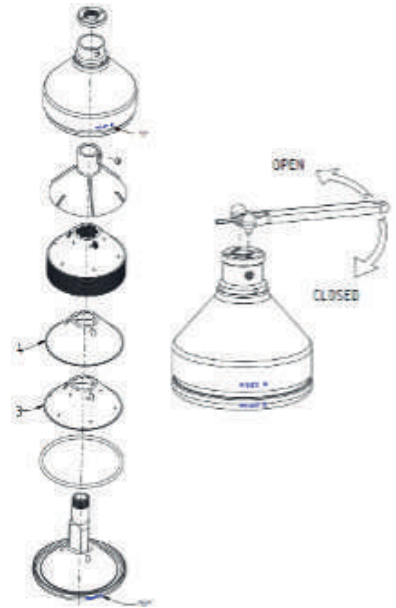
Fixing parts with rubber holder (detail). **Only on FJ 130 ERR**



THE CLOSING CORK MUST BE CLOSED, WHEN YOU FILL THE CONTAINER. THIS MEANS THAT THE THICK SIDE OF THE CLOSING CORK HANDLE MUST BE TURNED TO OPPOSITE DIRECTION OF THE CUT IN THE CONTAINER.

TOP BOWL ASSEMBLING PROCEDURES

- Put the rubber washer in to the notch of top bowl bottom part.
- Place the metal discs. You have to take care by discs placement - device uses two different types of disks - plain discs and relief discs. First you have to insert relief disc, then plain disc and repeat the procedure until all discs are placed. By disc placement avoid any use of force. With gently shaking and turning of the top bowl bottom part all the discs will find their place very easily.
- Put plastic partition in the top bowl upper part.
- When assembling place both assembled parts of top bowl together. Take care that top bowl cover part mark "0" and top bowl bottom part "0" are in the same direction.
- Screw the top bowl fixing nut with hand and fix it strongly with the fixing key. The mark "0" must stay in the same direction. The fixing nut must be strongly fixed, because it is exposed to high forces.



3 Relief disc

4 Plain disc

SKIMMING PROCEDURE

Best skimming results are achieved if you start to skim immediately after milking. If milk is cooled, you have to warm it up to temperature between 30 to 35 °C. You can not skim milk with temperature lower than 30 °C. When the milk is properly warmed up, pour it in the container.

- Switch on cream separator with switcher 0 / I. Cream separator FJ 130 has above the switcher a signal lamp which, by switching on the separator, shines red, and when machine reaches working speed starts to shine green.
- Only then you are allowed to turn closing cork to open position. The end of the closing cork is turned to the cut (tooth) in the container and flow is opened

If milk is coming out of the housing hole means, that:

- You have opened closing cork before the motor had reached working speed,
- Top bowl nut was not fixed enough,
- Rubber washer is placed badly or it is damaged

When this is the case, close the closing cork, turn the milk separator OFF and correct the problem.



AFTER FINISHING THE PROCESS, CLEAN AND DRY THE DEVICE CAREFULLY!



PLEASE NOTE! After you have finished skimming procedure pour approximately 1/2 l of skimmed milk back into milk container. This will clean the rest of cream in the top bowl. After all procedures taken, simply turn OFF the device and wait until motor stops.



CLOSING CORK MUST ALWAYS BE CLOSED BEFORE YOU TURN OFF THE DEVICE!



PLEASE NOTE! Always check if rubber washer is damaged or too much extended. In such case you have to replace it with new one.

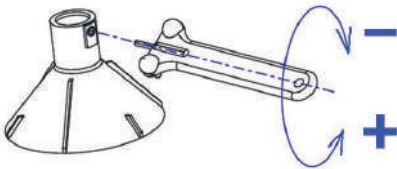
SKIMMING REGULATION

The cream separator is factory adjusted, so you get around 10 % of cream from whole milk volume at milk temperature 35 °C. If you want different density or volume of cream, you can adjust hexagonal adjusting screw (placed in the plastic partition in top bowl upper part).

- If you want more density cream – smaller volume, you have to turn it towards right (clockwise)
- If you want less density cream – higher volume, you have to turn it towards left (counter clockwise). In most cases it is enough to turn adjusting screw for ¼ of the rotation.

Cream adjusting screw details and function

- Smaller cream volume and higher cream density
- + Higher cream volume and smaller cream density



YOU HAVE TO TAKE CARE THAT NOT FIX THE ADJUSTING SCREW TOO DEEP, BECAUSE YOU CAN HARM THE SCREW COIL! YOU HAVE TO TAKE CARE NOT TO UNSCREW THE REGULATION SCREW TOO MUCH. IF YOU HAVE DONE SO, YOU WILL HAVE PROBLEMS BY DISASSEMBLING THE PLASTIC PARTITION AND THE TOP BOWL UPPER PART.

MAINTENANCE AND CLEANING

- 1.** All parts of the top bowl should be cleaned with hot water in which you should add some detergent. Use only mild cleaning agents! – Never use abrasive cleaners!
- 2.** Rests of milk, cream or other impairs should be cleaned with soft duster or cleaning brush. Specially take care, that you clean very precisely all the holes in top bowl upper part, top bowl bottom part and in adjusting screw. For cleaning this parts cleaning brush is strongly recommended! Other parts of the separator that come in touch with milk, should also be cleaned with hot water in which some detergent is added. Then rinse parts in clean water.
- 3.** If milk or cream rests get dry do not remove them with sharp objects or sharp duster. It can easily happen that you ruin galvanic protection cover or plastic parts.
- 4.** Before cleaning cream separator housing you must before such procedure always disconnect device from mains. Clean it first with wet duster and then dry it with dry duster. Take care that water doesn't come into the device.

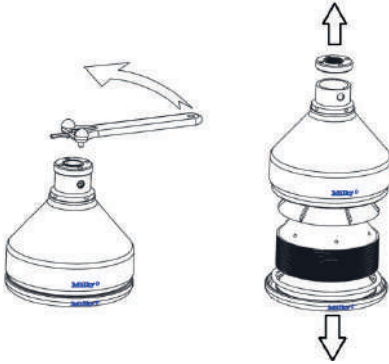
Ensure that no water comes into contact with the motor and other electric part.



DEVICE IS PROTECTED AGAINST DIRECT WATER ACCESS, BUT YOU SHOULD ALWAYS TAKE CARE TO AVOID THAT WATER COMES INTO THE DEVICE! BEFORE CLEANING DEVICE MUST ALWAYS BE DISCONNECTED FROM MAIN SUPPLY!

TOP BOWL CLEANING PROCEDURE

With the key, which is packed with the cream separator, unscrew top bowl fixing nut as it is shown on the picture.



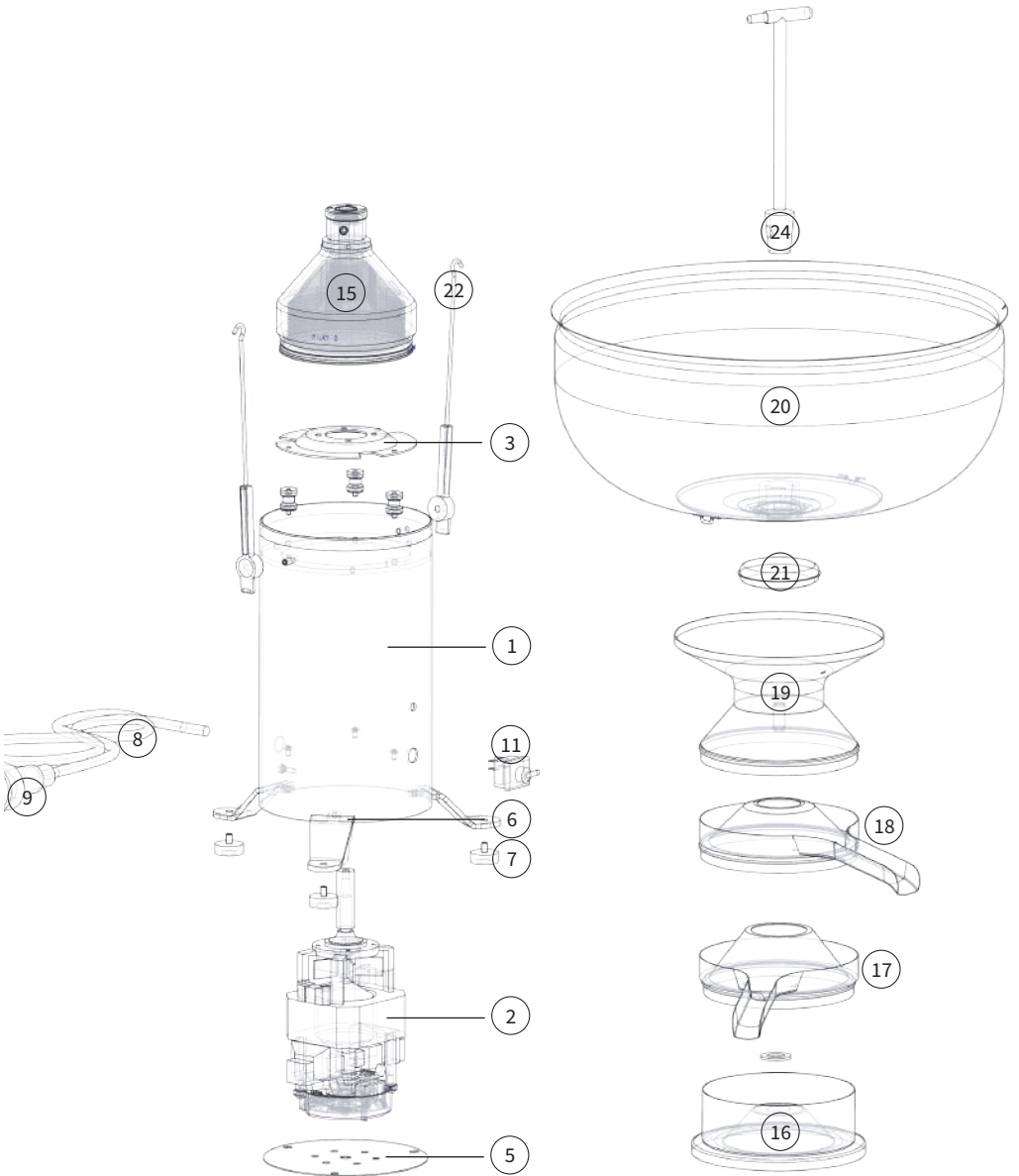
The easiest way to perform this procedure is:

1. Fix key into the holes, which are on the top bowl fixing nut.
2. With stronger press on the other key end turn fixing nut until you release it. After that you can unscrew the nut easily with hand.
3. Dismount the top bowl cover with help of fixing nut key and separate all different pieces you will find under the cover - plastic partition, metal discs and rubber washer and clear them with hot water. To achieve better results, cleaning detergent can be added to the hot water.
4. Wash all the parts with hot water and dry them with dry and soft duster.



IF YOU CAN NOT MOUNT TOP BOWL OFF THE MOTOR AFTER SKIMMING, SHAKE IT GENTLY. PLEASE AVOID TO USE FORCE - YOU CAN HARM THE DEVICE MOST PRECISE PARTS.

TECHNICAL DRAWING

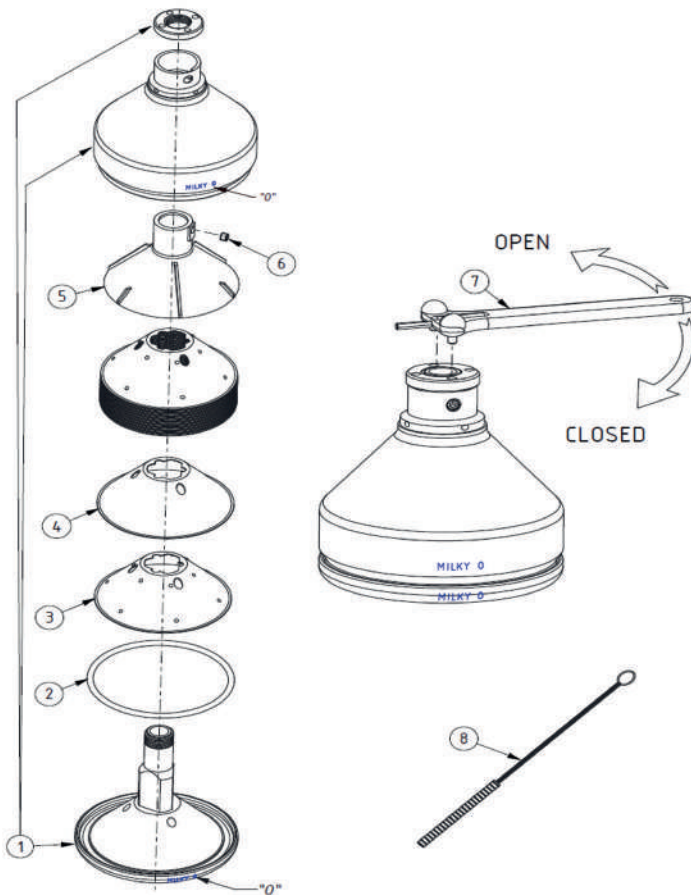


PARTS LIST

Description		Part No. FJ 130 Stainless
1	Housing	110671
2	Motor 230V	110939
2	Motor 115V	110949
3	Bearing cover	110942
4	Regulator 230V	110944
4	Regulator 115V	110950
5	Bottom cover	110674
6	Foot	100437
7	Shock absorber	104630
8	Mains cord 230V	100032
8	Mains cord 115V	4032721
9	Housing LED	100602
10	Main switch	103490
11	Cover of main switch	103491
12	Outlet holder	110614
13	Top bowl complete	375021-K
14	Milk outlet	110585
15	Cream outlet	110586
16	Container holder	404184
17	Container	370004
18	Container rubber washer	3710551
19	Fixing hook	110679
20	Floater	104376
21	Closing cork	404107
22	Cleaning brush	371067
23	Rubber washer (bowl)	3712069

PARTS LIST - COMPLETE DRUM (Pos. 13 / Page 11)

Description		Part no. FJ 130 Stainless
1	3-part balanced top bowl	375021
2	Top bowl gasket	3711033
3	Top bowl plate - embossed	3711025
4	Top bowl plate - smooth	3711026
5	Cutting disc	404203
6	Cream adjustment screw	103444
7	Top bowl key	3712069
8	Cleaning brush	371067



SPARE PARTS ORDERING PROCEDURE

Fast and reliable shipment of spare parts is possible only if their description is clear enough. At the time of ordering please state clearly:

1. Type of cream separator.
2. Serial number printed on label plate at the rare side of device.

WARRANTY

1. In case of malfunctions or technical problems, please contact the authorized dealer or our technical service directly.
2. The warranty applies exclusively to defects that can be proven to be due to manufacturing or material faults. It is valid for 24 months from the date of purchase. Within this period, we will decide whether to repair or replace the device or the affected parts.
3. The warranty excludes all defects or malfunctions resulting from improper assembly, operation, installation, use, or handling of the milk centrifuge. Furthermore, any liability for consequential damages as well as for direct or indirect damages caused by the product is excluded.
4. The warranty also excludes all mechanical damage to the device and to the connection or power cable.
5. The performance data listed in this user manual are valid only if all conditions specified in the instructions for use are met
6. Any claims of any kind beyond the obligations mentioned above, in particular claims for damages, are excluded.

Dear Customer!

We are sure, that you will find out our cream separator as a helpful tool and we believe that it will serve you for a long time without any problems! We hope it will be recommended also your friends!

	Page
Recommandations générales de sécurité _____	27
Caractéristiques techniques _____	28
Déballage et installation _____	28
Accessoires _____	29
Instructions de montage du récipient supérieur _____	29
Montage du tambour _____	30
Procédure d'écémage _____	30
Réglage de la quantité de crème _____	31
Entretien et nettoyage _____	32
Instructions de nettoyage du tambour _____	33
Liste des pièces _____	34
Garantie _____	37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE CE MANUEL TRÈS ATTENTIVEMENT AVANT CHAQUE INSTALLATION.



TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VOM STROMNETZ, WENN ES UNBEAUFICHTIGT BLEIBT SOWIE VOR DEM ZUSAMMENBAU, ZERLEGEN ODER REINIGEN.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT LORSQU'IL EST LAISSÉ SANS SURVEILLANCE, AINSI QU'AVANT L'ASSEMBLAGE, LE DÉMONTAGE OU LE NETTOYAGE.



N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI DES PIÈCES ROTATIVES SONT ENDOMMAGÉES.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. TENEZ L'APPAREIL ET LE CORDON D'ALIMENTATION HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.



LES APPAREILS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À CONDITION QU'ELLES SOIENT SURVEILLÉES OU QU'ELLES AIENT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL ET QU'ELLES COMPRENNENT LES DANGERS QUI Y SONT LIÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE DE MÊME COMPÉTENCE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.



ASSUREZ-VOUS QUE L'ÉCROU DE FIXATION DU RÉCIPENT SUPÉRIEUR EST SUFFISAMMENT SERRÉ.



VEUILLEZ À CE QU'AUCUNE EAU NI HUMIDITÉ NE PÉNÈTRE DANS L'APPAREIL, EN PARTICULIER PENDANT LE NETTOYAGE.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT MALGRÉ LE RESPECT EXACT DES INSTRUCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL, VOUS NE DEVEZ EFFECTUER QUE LES OPÉRATIONS AUTORISÉES DANS LE MANUEL. L'UTILISATION D'AUTRES PROCÉDURES OU RÉGLAGES PEUT ENTRAÎNER LA DESTRUCTION DE L'APPAREIL OU UN ALLONGEMENT DU TEMPS DE RÉPARATION. LES BLESSURES RÉSULTANT DE TELLES ACTIONS NE RELÈVENT PAS DE LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT.

Nous sommes heureux que vous ayez choisi d'acheter notre écrémeuse et nous vous assurons qu'elle vous rendra de bons services pendant de nombreuses années — à condition que vous l'utilisiez et la nettoyez conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

DONNÉES TECHNIQUES

Élément	FJ 130 Stainless	
Tension de fonctionnement (modèle 230 V))	(V/Hz)	230/50
Tension de fonctionnement (modèle 115 V)	(V/Hz)	115/60
Puissance du moteur	(W)	70
Puissance maximale	(l/h)	130
Volume maximal du réservoir	(l)	10
Volume recommandé pour l'écémage	(l)	bis 100
Assiette avec relief	(pce)	11
Assiette lisse	(pce)	10
Poids net	(kg)	7

La capacité d'écémage recommandée correspond au volume de lait pouvant être traité lors d'un cycle d'écémage. Elle dépend de la teneur en matières solides du lait. Lorsque le débit du lait écémé diminue, il est nécessaire de nettoyer les disques et le bol (turbine).

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

Retirez l'appareil du carton et enlevez les éléments d'emballage.

Placez-le sur une surface plane et stable, dans un endroit propre et sec.

Il est recommandé de fixer l'appareil sur la surface.

Si vous souhaitez le fixer, utilisez les vis fournies et installez-le sur la surface souhaitée.

RETRAIT DU DISPOSITIF DE BLOCAGE POUR LE TRANSPORT



Dévissez et retirez la vis de transport.



Tournez le triangle de transport vers la droite et retirez-le.



Vous pouvez maintenant poursuivre avec le montage et l'installation de la centrifugeuse à lait.



REMARQUE!

VEUILLEZ CONSERVER LE DISPOSITIF DE TRANSPORT. SI VOUS DEVEZ RENVOYER L'APPAREIL, REMETTEZ-LE EN PLACE AFIN DE LE PROTÉGER PENDANT LE TRANSPORT.

ACCESSOIRES

Chaque emballage contient également les accessoires suivants:

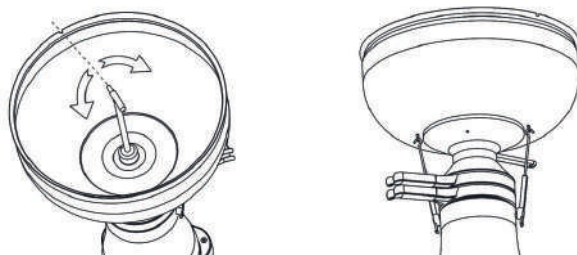
- Notice d'utilisation
- Brosse de nettoyage
- Clé pour l'écrou de fixation du bol et la vis de la crème
- Joint en caoutchouc de rechange
- Flotteur
- Crochet de fixation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES!

- Veillez à ne pas utiliser la centrifugeuse à lait avec un cordon d'alimentation endommagé!
- **Assurez-vous que la prise de courant n'est pas endommagée!**

NOTICE DE MONTAGE

1. Placez le boîtier sur une table ou sur une autre surface plane et stable.
2. Placez le bol (voir page 30) préassemblé (bol supérieur) sur l'arbre conique du moteur et appuyez dessus doucement vers le bas.
3. Placez l'entonnoir à lait sur la partie supérieure du support de récipient, puis placez l'entonnoir à crème sur le premier entonnoir.
4. Faites tourner le bol supérieur à la main et vérifiez qu'il ne touche pas les entonnoirs. Si nécessaire, ajustez la position des entonnoirs pour obtenir la position souhaitée pour l'écémage.
5. Placez le support du récipient à lait sur les deux entonnoirs. Mettez le flotteur à l'intérieur, puis placez le récipient à lait par-dessus. Fixez l'ensemble à l'aide des crochets de fixation (voir illustration ci-dessous).
6. Insérez le bouchon de fermeture dans l'ouverture au centre du récipient à lait. Le côté étroit de la poignée du bouchon doit être orienté à l'opposé de l'encoche du récipient (voir illustration). Cela ferme la sortie du lait.



Les crochets de fixation en caoutchouc sont uniquement présents sur le modèle FJ 130.



ATTENTION!

LE BOUCHON DE FERMETURE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE VOUS REMPLISSEZ LE RÉCIPENT. CELA SIGNIFIE QUE LE CÔTÉ ÉPAIS DE LA POIGNÉE DU BOUCHON DOIT ÊTRE ORIENTÉ DANS LA DIRECTION OPPOSÉE À L'ENCOCHE DU RÉCIPENT.

MONTAGE DU BOL

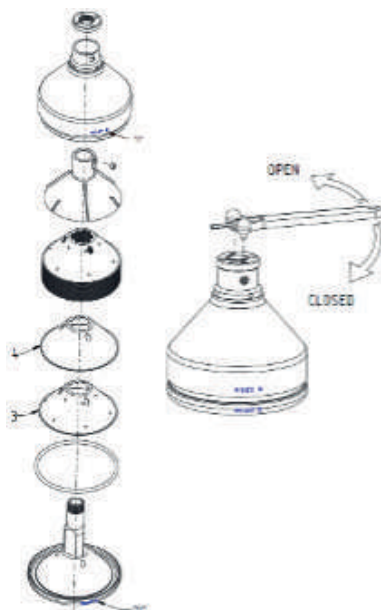
1. Placez le joint en caoutchouc dans la rainure de la partie inférieure du bol.

2. Insérez les disques métalliques. Veillez à respecter l'ordre correct lors de l'insertion – l'appareil utilise deux types de disques : des disques lisses et des disques avec relief. Commencez par un disque de décharge, puis insérez un disque lisse, et répétez cette opération jusqu'à ce que tous les disques soient en place. Évitez d'utiliser la force! En secouant légèrement et en tournant la partie inférieure du bol supérieur, les disques se mettront facilement en position.

3. Insérez le disque séparateur en plastique dans la partie supérieure du bol.

4. Assemblez les deux parties montées du bol. Assurez-vous que le repère « 0 » sur le couvercle du bol et sur la partie inférieure est orienté dans la même direction.

5. Vissez l'écrou de fixation du bol d'abord à la main, puis serrez-le fermement à l'aide de la clé fournie. Le repère « 0 » doit rester aligné dans la même direction. L'écrou de fixation doit être bien serré, car il est soumis à des forces importantes.



3 Disque avec relief

4 Disque lisse

PROCÉDURE D'ÉCRÉMAGE

Vous obtiendrez les meilleurs résultats d'écémage si vous commencez immédiatement après la traite. Si le lait a déjà refroidi, il doit être réchauffé à une température comprise entre 30 et 35 °C. Le lait dont la température est inférieure à 30 °C ne peut pas être écémé. Lorsque le lait est suffisamment chaud, versez-le dans le récipient.

- Mettez la centrifugeuse en marche à l'aide de l'interrupteur 0 / I. La centrifugeuse à lait FJ 130 est équipée d'un témoin lumineux situé au-dessus de l'interrupteur : la lampe s'allume en rouge lors de la mise en marche et passe au vert dès que la machine atteint sa vitesse de fonctionnement.

- Ce n'est qu'à ce moment-là que le bouchon de fermeture peut être tourné en position ouverte. L'extrémité du bouchon doit être orientée vers l'encoche du récipient – cela ouvre l'écoulement du lait.

Si du lait s'échappe par l'ouverture du boîtier, cela signifie:

- Le bouchon de fermeture a été ouvert avant que le moteur n'atteigne sa pleine vitesse.
- L'écrou du bol n'a pas été suffisamment serré.
- Le joint en caoutchouc est mal positionné ou endommagé.

Dans ce cas, fermez le bouchon de fermeture, éteignez la centrifugeuse à lait, et corrigez le problème avant de poursuivre.



AVANT CHAQUE MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LE BOL ET SES DISQUES DOIVENT ÊTRE SOIGNEUSEMENT NETTOYÉS ET PARFAITEMENT SECS.



IMPORTANT! Après avoir terminé le processus d'écémage, versez environ un demi-litre de lait écrémé dans le récipient à lait. Cela permet de nettoyer la crème résiduelle dans la partie supérieure du bol. Une fois toutes les étapes terminées, éteignez simplement l'appareil et attendez que le moteur soit complètement à l'arrêt.



LE BOUCHON DE FERMETURE DOIT TOUJOURS ÊTRE FERMÉ AVANT D'ÉTEINDRE L'APPAREIL!



À NOTER! Vérifiez toujours si le joint en caoutchouc est endommagé ou trop étiré. Dans un tel cas, il doit être remplacé par un nouveau.

RÉGLAGE DE LA TENEUR EN CRÈME

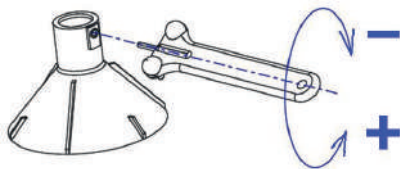
La centrifugeuse à lait est réglée en usine de manière à produire environ 10 % de crème du volume total du lait entier, lorsque la température du lait est de 35 °C.

Si vous souhaitez obtenir une crème d'une autre densité ou quantité, vous pouvez ajuster la vis de réglage hexagonale (située dans le disque séparateur en plastique dans la partie supérieure de la chambre supérieure).

- Pour obtenir une crème plus épaisse et en moindre quantité, tournez la vis vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Pour obtenir une crème plus fluide et en plus grande quantité, tournez la vis vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Dans la plupart des cas, un réglage d'un quart de tour de la vis est suffisant.

Détails et fonction de la vis de réglage de la crème



- Volume de crème réduit, densité de crème plus élevée
- + Volume de crème plus élevé, densité de crème plus faible



VEILLEZ À NE PAS VISSER LA VIS DE RÉGLAGE TROP PROFONDÉMENT, CAR VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LE FILETAGE ! DE MÊME, VEILLEZ À NE PAS DÉVISSER LA VIS DE RÉGLAGE TROP LOIN. SI CELA SE PRODUIT, CELA ENTRAÎNERA DES PROBLÈMES LORS DU DÉMONTAGE DU DISQUE SÉPARATEUR EN PLASTIQUE ET DE LA PARTIE SUPÉRIEURE DU BOL.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Toutes les parties du bol doivent être nettoyées à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent.
2. Les résidus de lait, de crème ou autres impuretés doivent être enlevés à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse de nettoyage. Veillez tout particulièrement à bien nettoyer toutes les ouvertures situées sur la partie supérieure et inférieure du bol, ainsi que la vis de réglage. L'utilisation d'une brosse de nettoyage est fortement recommandée pour ces zones! Toutes les autres parties de la centrifugeuse à lait qui entrent en contact avec le lait doivent également être nettoyées à l'eau chaude avec un détergent, puis rincées à l'eau claire.
3. Si des résidus de lait ou de crème sont séchés, ne les enlevez pas avec des objets tranchants ou des chiffons abrasifs. Cela risquerait d'endommager le revêtement protecteur galvanique ou les pièces en plastique.
4. Avant de nettoyer le boîtier de la centrifugeuse à lait, débranchez toujours l'appareil du secteur! Nettoyez le boîtier d'abord avec un chiffon humide, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.

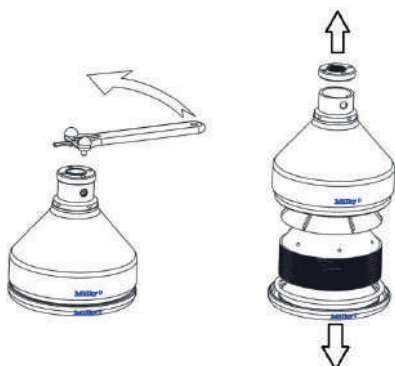
Assurez-vous que ni le moteur ni aucune autre partie électrique n'entrent en contact avec l'eau!



À NOTER! L'appareil est protégé contre la pénétration directe de l'eau, mais vous devez toujours veiller à ce qu'aucune eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil! Avant chaque nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur!

NETTOYAGE DU BOL

À l'aide de la clé fournie (incluse avec la centrifugeuse à lait), dévissez l'écrou de fixation du bol, comme illustré sur l'image

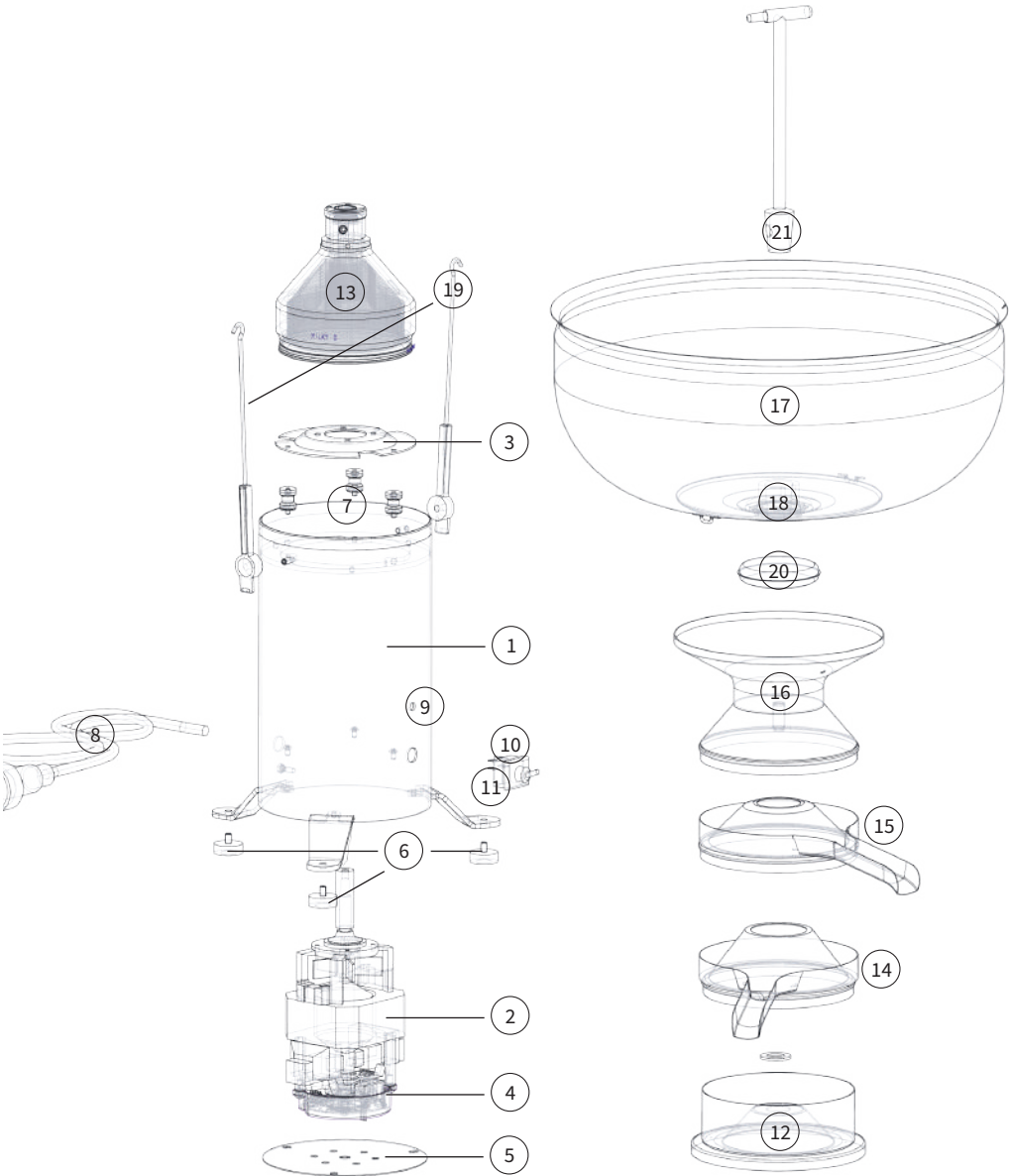


La méthode la plus simple pour effectuer cette opération est:

1. Insérez la clé dans les ouvertures de l'écrou de fixation du tambour.
2. Appuyez fermement sur l'autre extrémité de la clé et tournez l'écrou jusqu'à ce qu'il se desserre. Ensuite, l'écrou peut être facilement dévissé à la main.
3. Retirez le couvercle de la chambre supérieure à l'aide de la clé de fixation et sortez toutes les pièces situées sous le couvercle : le disque séparateur en plastique, les disques métalliques et le joint en caoutchouc. Nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude. Pour un meilleur résultat de nettoyage, vous pouvez ajouter un détergent à l'eau.
4. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude et séchez-les ensuite avec un chiffon doux et sec.



SI VOUS NE PARVEZ PAS À RETIRER LE TAMBOUR DU MOTEUR APRÈS LE DÉ-SASSEMBLAGE, SECOUEZ-LE DOUCEMENT. ÉVITEZ ABSOLUMENT TOUTE UTILISATION DE FORCE - VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS LES PLUS PRÉCIS DE L'APPAREIL.

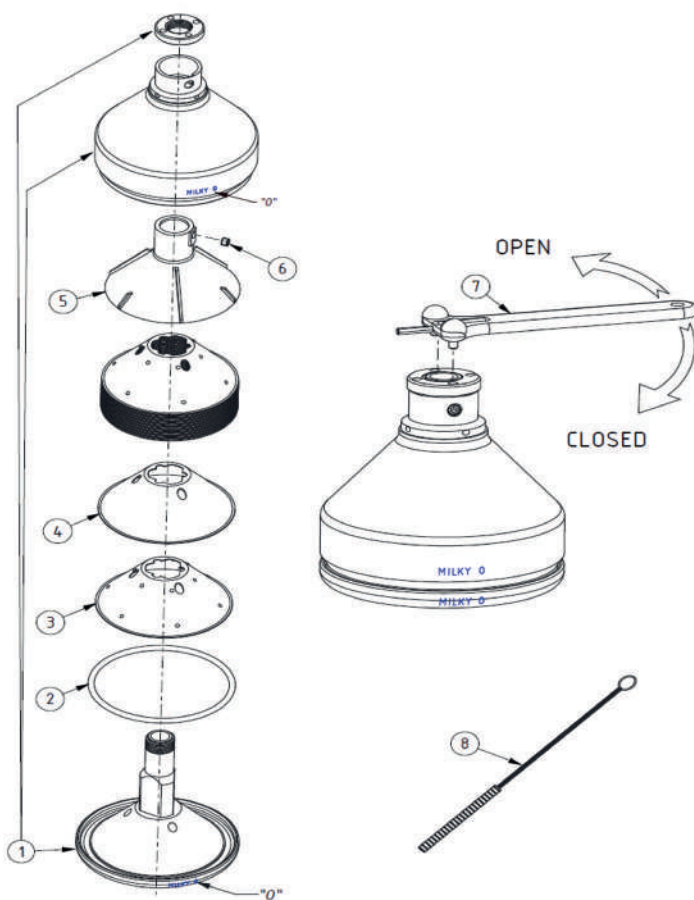


LISTE DES PIÈCES

	Désignation	Réf. article FJ 130 Stainless
1	Boîtier	110671
2	Moteur 230 V	110939
2	Moteur 115 V	110949
3	Couvercle de palier	110942
4	Régulateur 230 V	110944
4	Régulateur 115 V	110950
5	Couvercle inférieur	110674
6	Pied de support	100437
7	Amortisseur en caoutchouc	104630
8	Câble d'alimentation 230 V	100032
8	Câble d'alimentation 115 V	4032721
9	LED du boîtier	100602
10	Interrupteur principal	103490
11	Couvercle de l'interrupteur	103491
12	Support de sortie	110614
13	Tambour complet	375021-K
14	Sortie de lait	110585
15	Sortie de crème	110586
16	Support de récipient	404184
17	Récipient à lait	370004
18	Joint du récipient	3710551
19	Crochet de fixation	110679
20	Flotteur	104376
21	Robinet à lait	404107
22	Brosse de nettoyage	371067
23	Clé pour tambour	3712069

LISTE DES PIÈCES - TAMBOUR COMPLET (Pos. 13 / Page 11)

Désignation		Réf. article FJ 130 Stainless
1	Tambour en 3 parties équilibré	375021
2	Joint du tambour	3711033
3	Plateau du tambour - relief	3711025
4	Plateau du tambour - lisse	3711026
5	Disque de coupe	404203
6	Vis de réglage de la crème	103444
7	Clé pour tambour	3712069
8	Brosse de nettoyage	371067



COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

L'expédition rapide et fiable des pièces de rechange n'est possible que si leur désignation est suffisamment précise.

Lors de la commande, veuillez indiquer clairement:

1. Le type du séparateur de crème
2. Le numéro de série figurant sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil

GARANTIE

1. En cas de dysfonctionnements ou de problèmes techniques, veuillez contacter le revendeur autorisé ou directement notre service technique.
2. La garantie s'applique exclusivement aux défauts pouvant être prouvés comme résultant d'erreurs de fabrication ou de matériaux. Elle est valable pendant 24 mois à compter de la date d'achat. Durant cette période, nous déciderons soit de réparer, soit de remplacer l'appareil ou les pièces concernées.
3. Sont exclus de la garantie tous les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un montage, d'une utilisation, d'une installation ou d'une manipulation inappropriés de la centrifugeuse à lait. En outre, toute responsabilité pour des dommages consécutifs ainsi que pour des dommages directs ou indirects causés par le produit est exclue.
4. Sont également exclus de la garantie tous les dommages mécaniques à l'appareil ainsi qu'au câble de raccordement ou d'alimentation.
5. Les données de performance indiquées dans ce mode d'emploi ne sont valables que sous réserve du respect de toutes les conditions mentionnées dans les instructions d'utilisation.
6. Toute réclamation de quelque nature que ce soit allant au-delà des obligations susmentionnées, en particulier les demandes de dommages et intérêts, est exclue.

Cher client, chère cliente,

Nous sommes convaincus que notre séparateur de crème vous sera un appareil utile et fiable, qui vous rendra service pendant de nombreuses années sans problème. Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait(e) et que vous le recommanderez également à vos amis!



Janschitz GmbH
Industriepark Süd B12
9330 Althofen
AUSTRIA

Tel.: +43 4262 2251-0
Fax: +43 4262 2251-13
Email: office@janschitz-gmbh.at
www.janschitz-gmbh.at

