



**ÉCRÉMEUSE MANUELLE
FJ 85 HAP**

Mode d'emploi

Franz Janschitz Ges.m.b.H

Eisenstrasse 81
A – 9330 Althofen
Austria

Tel: +43 (0) 42 62 22 51 – 20

Fax: +43 (0) 42 62 22 51 -13
e-mail: office@janschitz-gmbh.at

Récommandation générale de sécurité

o Lire attentivement cette instruction avant la première utilisation de cet appareil.

o Versez l'huile dans le corps.

o Veuillez noter que, avant chaque utilisation, l'écrou de tambour est serré.

o Réparations ou autres interventions qui ne sont pas destinés pour le service régulier de l'appareil doivent être effectués uniquement par des fournisseurs de services autorisés.

o Protégez l'appareil de l'humidité et de l'eau.

o Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, même si vous avez lu attentivement toutes les instructions, vous pouvez simplement suivre les instructions et effectuer des opérations qui sont décrites dans ce mode d'emploi. Toutes les autres opérations ou ajustements peuvent causer des dommages à l'appareil ou des délais de réparation plus longs. Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des pièces d'équipement qui sont causées par un mauvais fonctionnement ou de manipulation.

Technische Daten

		FJ 85 HAP
Capacité	(l/h)	85
Vitesse max.	R/ sec	1 revolution /sec
Capacité de réservoir	(l)	12
Quantité recommandée d'une cycle	(l)	to 80
Huile	(ml)	150
Température du lait	°C	32 - 40
Max. teneur en matières grasses	%	0,10
Poids net	(kg)	7,5

Accessoires

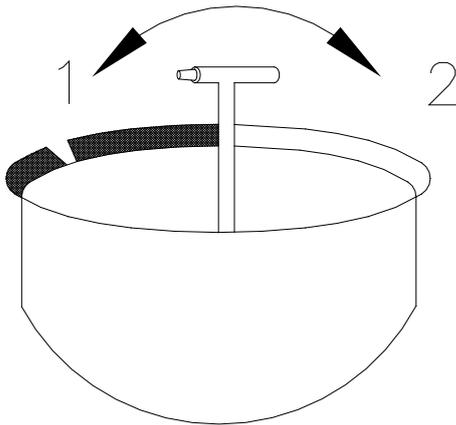
Pour chaque machine, les pièces suivantes sont fournies le numéro de produit

- Mode d'emploi
- Clé pour la réglage de crème avec Clé du tambour SE 403710
- Joint de rechange SE 102679

Montage de l'appareil



- 1 Fournissez partie inférieure sur une table ou similaire surface.
- 2 Mettez-le tambour monté ensemble sur le bout d'arbre d'entraînement en plastique et appuyez sur lui légèrement.
- 3 Mettez le receveur de lait écrémé sur la partie inférieure, puis sur lui le receveur de la crème
- 4 En tournant brièvement le tambour en vérifie si le tambour ne touche pas les deux receveurs.
- 5 Amenez le sortie de lait écrémé et de receveur de la crème à la position désirée. Placez le tube d'entrée, insérez le flotteur et mettez le récipient de lait. Fixez sur les deux faces avec des crochets de caoutchouc.
- 6 Empochez le robinet de lait. Tournez le robinet de lait ainsi que la partie renforcée ne montre pas à l'entaille sur le bord extérieur du récipient de lait. L'écoulement de lait est fermé.

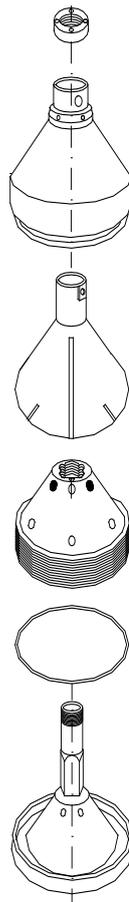


Attention!

Si vous remplissez le réservoir de lait, le robinet de lait doit être fermé. Ce la signifie que la partie renforcée peut pas pointer vers l'entaille sur le bord extérieur du récipient de lait .

Montage du tambour

- 1 Insérez l'anneau en caoutchouc correctement dans le fond du tambour.
- 2 Les disques sont différents dans deux formes- disque à plat et disque avec bosse. D'abord, vous avez besoin de mettre un disque de bosses, puis un disque lisse et ainsi de suite jusqu'à la fin. Ne pas utiliser la force. Les disques viennent en tournant doucement en place.
- 3 Placez La cône plastique avec la vis de crème.
- 4 Fixez le couvercle du tambour. La niche doit s'inscrire dans le cône plastique. Maintenant tournez le couvercle de tambour contre le fond du tambour jusqu'à ce que les "0" sont en ligne. Vous devez faire attention au marquage "0" des disques, si ils sont marquées, ainsi que la partie inférieure du couvercle sont en conformité.
- 5 Vissez l'écrou du tambour à la main et serrez légèrement. Vissez suffisamment l'écrou du tambour avec la clé de la crème et du tambour attirant l'attention à la cohérence de la marque "0". Il est important d'assurer l'étanchéité de l'écrou du tambour. Celle-ci est exposé à la plus grande charge.



L'écémage

Aux mieux est à séparer immédiatement après la traite. Si ce n'est- pas possible, le lait doit être chauffé à 30 ° -35 C. Si l'écémage est sous 30 ° C, le degré de séparation en souffre. Si le lait a la bonne température, versez-le dans le récipient de lait entier.

- L'écémageuse doit être allumée avec le commutateur EIN/AUS (I/O) Attendez environ 30 secondes, jusqu'à ce que le tambour atteinte sa pleine vitesse. Dans les écémageuses, un circuit électronique spécial est intégré, ce qui permet une conduite souple. Ceci permet d'éviter le glissement du tambour sur le moteur.
- C'est seulement alors que vous ouvrez le robinet de lait. Le côté renforcé doit pointer dans la direction de l'entaille. Ceci est visible sur le bord extérieur du récipient de lait entier. Ainsi, l'écoulement est ouvert. Une écémage froide n'est pas possible.
- Si le lait s'écoule du trou de l'appareil, ceci signifie:
 - Robinet à lait a été ouvert comme le tambour n'a pas encore atteint sa pleine vitesse,
 - L'écrou du tambour n'a pas été bien habillé.
 - Anneau de caoutchouc n'est pas inséré correctement ou est défectueux.
 -

Dans ce cas, fermez le robinet de lait, arrêtez le moteur et retirez l'erreur.

Important!

Après avoir écémé le lait et éteint le moteur, il n'est pas autorisé à faire tourner le moteur, aussi longtemps que vous n'avez pas retiré le reste du lait dans le bol ..

Après l'achèvement de l'écémage versez environ ½ litre de lait écémé, donc être retiré le reste du lait du tambour.

Coupez le moteur et laissez tourner le tambour.

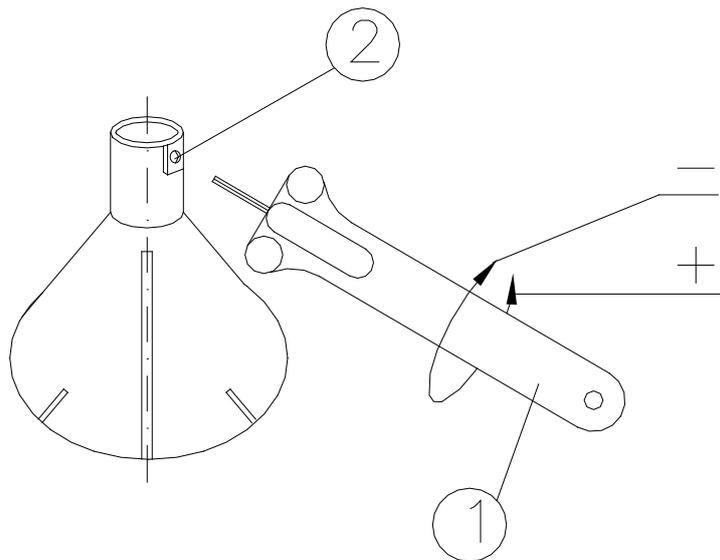
Important!

Vérifiez avant chaque écémage si l'anneau en caoutchouc n'est pas endommagé. Si elle est défectueuse, l'anneau de caoutchouc doit être remplacé immédiatement

Réglage de la quantité de crème

L'écrémeuse est ajustée de telle sorte que le tambour à une température de 35 ° C du lait sépare d'environ 8 à 10% du lait entier total comme crème. Si une quantité différente de la crème est souhaitée, la vis de crème doit être ajusté avec de l'hexagone de la clé du tambour

- Si l'on souhaite de la crème épaisse, c.-à-d. peu de crème, on tourne ainsi la vis de crème de gauche à droite.
- Si est demandé une crème mince, c.-a-d. plus de crème, on tourne la vis de droite à gauche. Dans la plupart de cas, un quart de tour suffit.



Important

Il faut veiller à ce que la vis n'est pas si fortement attaché au filet car il peut être endommagé. Lorsque la vis de régulation est trop tourné en arrière, la partie supérieure du tambour ne peut pas enlevée

Nettoyage de l'écumeuse

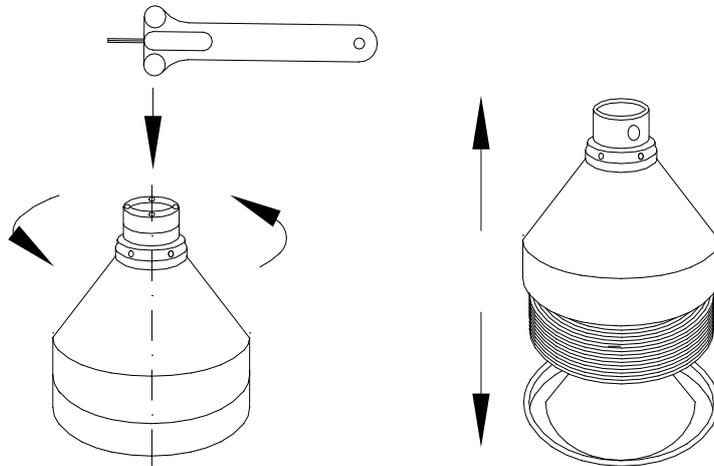
1. Toutes les parties du tambour peuvent être nettoyés à l'eau chaude, sous le supplément d'agents de nettoyage liposolubles.
2. Le lait et les débris doivent être enlevés avec une brosse ou un chiffon doux. Ils s'assurent que tous les trous sont propres dans les parties du tambour, en particulier le trou de la vis de crème, l'entrée dans le tube d'entrée et la sortie de la crème sur la cône plastique. Utilisez la brosse de nettoyage fournie. D'autres parties, qui entrent en contact avec le lait, peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude avec l'addition d'agents de nettoyage. Ensuite, rincez les pièces à l'eau propre.
3. Le lait sec et les restes de la crème sont à enlever de l'écumeuse pas d'objets pointus ou avec un chiffon rêche. Cela pourrait endommager la surface des pièces en plastique, ou la surface
4. L'écumeuse essuyez d'abord avec un chiffon humide et séchez avec un sec. Assurez-vous que l'humidité ne pénètre dans l'appareil

Important!

L'appareil est protégé contre la pénétration d'eau direct. Cependant, il faut noter que l'eau ou d'autres liquides peuvent endommager la machine!

Nettoyage du tambour

Selon les instructions au dessous dévissez l'écrou du tambour



Le tambour est mis à part comme suit:

1. Insérez la clé dans les trous de l'écrou du tambour.
2. Donnez un coup sec sur l'extrémité de la clé pour desserrer l'écrou. La libération complète de l'écrou du tambour peut être effectuée à la main. Le tambour s'ouvre maintenant sans difficulté.
3. Après l'ouverture du tambour et retirez les disques, retirez le joint en caoutchouc et le nettoyez prudemment. Un allongement du joint en caoutchouc est à éviter.
4. Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude avec l'addition de détergents ..

Important!

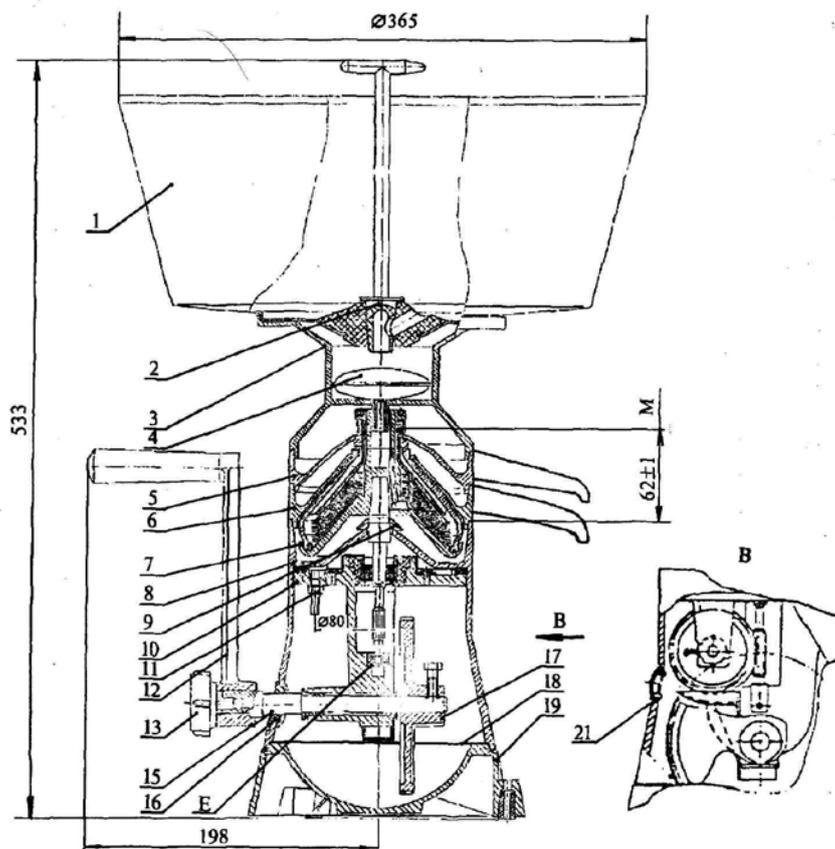
Vous ne pouvez pas utiliser la force - vous pourriez endommager les différentes parties de l'appareil!

..

Liste des pieces

	Pièces de rechange	Art.No.:
1.	Recipient du lait 12 L	90 0001
2.	Ribinet de lait	90 0007
3.	Tube d'entrée ALU	90 0004
4.	Flotteur PL	90 0008
5.	Écoulement de la crème ALU	90 0005
6.	Écoulement du lait écrémé ALU	90 0006
7.	Tambour 85 - vide	90 0002
8.	Boîte - HD complet	90 0034
9.	Anneau de sécurité	90 0012
10.	Entraînement de vitesse complet	90 0026
11.	Manivelle	90 0027
12.	Vis M8 x 100	90 0028
13.	Fuseau	90 0029
14.	Leading bush	90 0030
15.	Joint en caoutchouc (huile)	90 0031
16.	Couvercle inférieur	90 0032
17.	Bouchon d'huile	90 0033

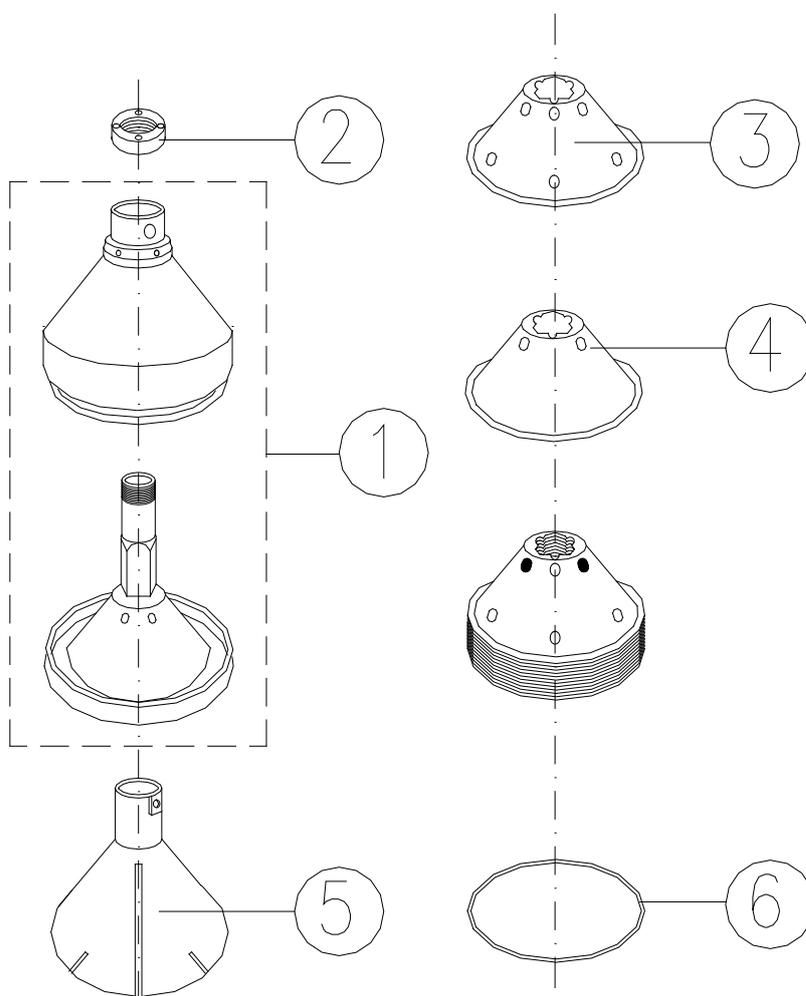
Structure de l'écrémeuse



1 - milk receiver ; 2 - cork ; 3 - float chamber ; 4 - float ; 5 - cream outlet ; 6 - skim milk outlet ; 7 - drum ; 8 - body ; 9 - reflector ; 10 - multiplicator ; 11 - nut ; 12 - handle ; 13 - screw ; 15 shaft ; 16 - bushing ; 17 - teeth wheel ; 18 - washer ; 19 - base ; 21 - cork

Liste des pièces de rechange du tambour

	Pièce de rechange	Art. No.:
1.	Fond du tambour Couvercle du tambour Écrou du tambour	90 0002
2.	Écrou du tambour	90 0021
3.	Disque du tambour 1	90 0022
4.	Disque du tambour 2	90 0023
5.	Cône plastique	90 0024
6.	Anneau en caoutchouc	90 0025



Commande des pièces de rechange

Une livraison rapide et correcte des pièces de rechange n'est possible que si vous nous donnez les informations suivantes:

1. Type de l'écrémeuse ..
2. Numéro de l'appareil qui se trouve sur la plaque à l'arrière du boîtier.
3. Dénomination du pièce de rechange et le numéro. Les données se rapportent à la liste des pièces.

Garantie

1. Si vous avez des problèmes, contactez le vendeur ou le service clientèle ..
2. La garantie est seulement pour les défauts qui sont causées par une fabrication éprouvée ou défauts matériels. La période de garantie est de 12 mois. Notre engagement à la garantie se limite à la réparation ou le remplacement de l'équipement ou une partie (basé sur notre évaluation) dans un délai de 12 mois après l'achat.
3. Vices ou dysfonctionnement de l'écrémeuse, qui sont dus à une mauvaise installation, d'exploitation, de connexion ou de traitement, sont exclus de la garantie.
4. Exclus de la garantie sont aussi:
 - Une machine détruite par de l'eau ou du lait.
5. Les données ne sont valables que si toutes les conditions dans les instructions. sont observées
6. Réclamations de toute nature, dépassent les obligations susmentionnées, en particulier des prétentions à des dommages et intérêts sont exclus.

Cher acheteur!

Nous sommes convaincus que vous serez satisfait de notre écrémeuse et qu'il vous aidera beaucoup de temps au travail. Nous espérons que vous recommander notre écrémeuse à vos amis!

Nous vous remercions de votre confiance!