

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION



**MILCHZENTRIFUGE FJ 350 EAR
CREAM SEPARATOR FJ 350 EAR
CENTRIFUGEUSE À LAIT FJ 350 EAR**

230 V - Type 17582-4
115 V - Type 17582-115-4



JANSCHITZ GmbH | Eisenstraße 81 | A-9330 Althofen
T: +43 4262-2251-0 | F: +43 4262-2251-13
E: office@janschitz-gmbh.at | www.janschitz-gmbh.at

	Seite
Allgemeine Sicherheitsempfehlungen _____	3
Technische Daten _____	4
Auspacken und Einrichten _____	4
Werkzeuge, Zubehör und Ersatzteile _____	4
Zusammenbau des Gerätes _____	5
Zusammenbau der Trommel _____	6
Entrahmen _____	7
Einstellung der Rahmmenge _____	8
Reinigung der Milchzentrifuge _____	8
Reinigung der Trommel _____	9
Zeichnung und Teileliste _____	10-11
Ersatzteilbestellung _____	12
Garantie _____	12

Lieber Käufer!

Wir sind überzeugt, dass Sie mit unserer Milchzentrifuge zufrieden sind und, dass sie Ihnen noch lange bei der Arbeit hilft. Wir hoffen, dass Sie unsere Milchzentrifuge auch Ihren Freunden und Verwandten weiterempfehlen werden.

Danke für Ihr Vertrauen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES DIESE ANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.



BITTE ACHTEN SIE, DASS VOR JEDER ANWENDUNG DIE TROMMELMUTTER FESTGEZOGEN IST.



VOR DER REINIGUNG DES UNTERGESTELLS IMMER DEN STECKER DES GERÄTES AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.



REPARATUREN ODER SONSTIGE EINGRIFFE, DIE SICH NICHT AUF NORMALEN SERVICE DES GERÄTES BEZIEHEN, DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH NUR VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST VORGENOMMEN WERDEN.



SCHÜTZEN SIE DAS GERÄT VOR FEUCHTIGKEIT UND WASSER.



SORGEN SIE DAFÜR, DASS SPEZIELL BEIM REINIGEN WEDER MILCH, NOCH WASSER ODER FEUCHTIGKEIT IN DAS GERÄT EINDRINGEN KÖNNEN.



BEVOR SIE MIT DER ZENTRIFUGIERUNG BEGINNEN, SOLLTE DAS GERÄT MINDESTENS EINE MINUTE VORHER EINGESCHALTET WERDEN, ANDERNFALLS KOMMT ES ZU EINER NICHT FACHGERECHTEN ZENTRIFUGIERUNG DER MILCH.



DAS AUFHÄNGE-SYSTEM DES MOTORS IST EIN SCHWIMMENDES. DESHALB SOLLTEN SIE NICHT ÜBERRASCHT SEIN, WENN SIE BEI BERÜHRUNG DES MOTORGEHÄUSES EINE LEICHTE VIBRATION SPÜREN. DIESES SOLLTE NIE STARR SEIN. DIE TROMMEL SOLL RICHTIG ZENTRIERT SEIN UND AUCH IN RICHTIGER HÖHE ANGEBRACHT WERDEN. DIE AUFHÄNGUNG KANN ANGEPASST, SOLLTE ABER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN GEÄNDERT WERDEN.



PRAKTISCH BESTEHT DIE EINZIGE INSTANDHALTUNG DER MILCHZENTRIFUGE IM AUSTAUSCH DER KOHLEN. DIES SOLLTE DURCH EIN FACHPERSONAL ERFOLGEN, NOCH BEVOR DIE KOHLEN TOTAL AUFGEBRAUCHT SIND. ÜBERPRÜFEN SIE DIE KOHLEN, SOBALD DER MOTOR BEGINNT LANGSAMER ODER UNRUHIG ZU LAUFEN ODER WENN ER ÜBERHAUPT STILLSTEHT.



WENN BEIM BETRIEB STÖRUNGEN AUFTAUCHEN, TRENNEN SIE DAS GERÄT VOM NETZ UND WENDEN SIE SICH AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.



WENN DAS GERÄT NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT, OBWOHL SIE ALLE ANWEISUNGEN GENAU BEACHTEN HABEN, DÜRFEN SIE NUR DIE ANWEISUNGEN UND VORGÄNGE DURCHFÜHREN, DIE IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG BESCHRIEBEN SIND. ALLE ANDEREN VORGÄNGE ODER ANPASSUNGEN KÖNNEN SCHADEN AM GERÄT ODER LÄNGERE REPARATURZEITEN VERURSACHEN. WIR ÜBERNEHMEN KEINE VERANTWORTUNG FÜR ALLE SCHÄDEN AN PERSONEN ODER GERÄTETEILEN, DIE DURCH FALSCH VORGÄNGE ODER HANDHABUNG VERURSACHT WERDEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Milchzentrifuge entschlossen haben. Wir garantieren Ihnen, dass diese Milchzentrifuge, bei richtiger Anwendung, gut funktionieren wird.

TECHNISCHE DATEN

Item		MZF FJ 350
Spannung (Model 230 V)	(V/Hz)	230/50
Spannung (Model 115 V)	(V/Hz)	115/60
Motorleistung	(W)	400
Max. Geschwindigkeit	(1/min)	7500
Kapazität	(l/h)	350
Kapazität des Gefäßes	(l)	22
Empfohlene Menge eines Zyklus	(l)	bis 250
Teller mit Buckeln	(Stk.)	15
Teller glatt	(Stk.)	14
Nettogewicht	(kg)	13
Schutzklasse	IP	23

Die empfohlene Entrahmungsmenge ist die maximale Milchmenge, die innerhalb eines Entrahmungsvorganges entrahmt werden kann. Es wird empfohlen das Gerät alle 60 Minuten auszuschalten, damit der Motor abkühlen kann. In der Zwischenzeit können die Trommel und die Teller gereinigt und andere Unreinheiten beseitigt werden.

AUSPACKEN

Packen Sie das Gerät sorgfältig aus und versichern Sie sich, dass nichts in der Verpackung zurückbleibt. Stellen Sie das Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund an einem trockenen, klaren und staubfreien Platz auf. Das Gerät kann dann auch noch mit M5 Schrauben in geeigneter Länge an den Untergrund fixiert werden.

WERKZEUGE, ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Zu jeder Maschine werden folgende Teile mitgeliefert:

- Gebrauchsanweisung
- Reinigungsbürste
- Schlüssel für die Schraubenmutter und Rahmschraube
- Ersatzgummiringe

Bitte beachten Sie!

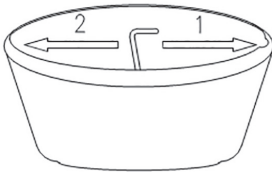
Das Hauptkabel sollte nur mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden!

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

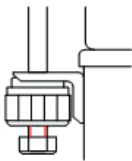
1. Stellen Sie das Gehäuse mit der Auslaufhalterung auf einen flachen Untergrund.
2. Geben Sie die zusammengebaute Trommel auf den Gummikonus, der sich am Ende der Motorspindel befindet. Klopfen Sie sanft auf die Trommel, sodass sie sicher auf dem Konus sitzt.
3. Geben Sie den Magermilchauslauf (konische Form) auf die Auslaufhalterung und auf diesen den Rahmauslauf (konkave Form)
4. Drehen Sie die Trommel mit der Hand und überprüfen Sie, ob diese die Ausläufe nicht berührt. Drehen Sie die Ausläufe auf die für die Entrahmung gewünschte Position.
5. Auf die beiden Ausläufe geben Sie das Einlaufgefäß mit dem Schwimmer. Auf das Einlaufgefäß stellen Sie die Milchschüssel. Befestigen Sie alles mit den beiden Fixierhaken mit Griff.
6. Geben Sie den Milchhahn in das in der Mitte der Milchschüssel vorhandene Loch. Der waagrechte Teil des Milchhahns muss von der Auskerbung am Schüsselrand weggerichtet sein. (siehe Zeichnung). Der Milchauslauf ist dadurch gesperrt.

Auskerbung am Schüsselrand

1. Offen
2. Geschlossen



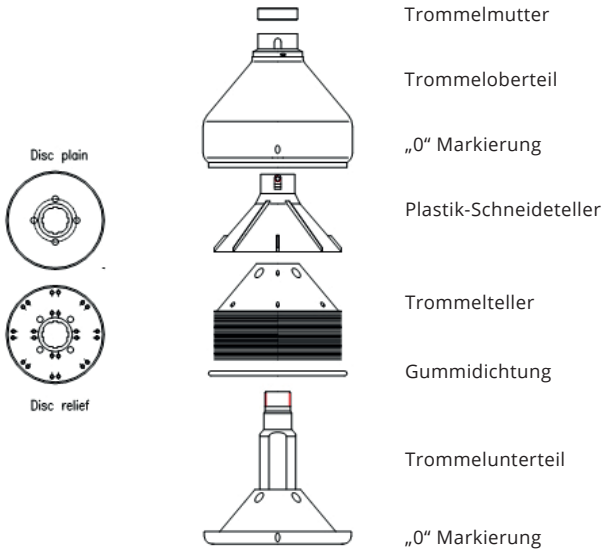
Fixierhaken mit Griff



WENN SIE DAS VOLLMILCHGEFÄSS FÜLLEN MUSS DER MILCHHAHN GESCHLOSSEN SEIN! DER DÜNNE TEIL DES MILCHHAHNS DARF NICHT AUF DIE EINKERBUNG AM AUSSENRAND DES VOLLMILCHGEFÄSSES ZEIGEN!

ZUSAMMENBAU DER TROMMEL

1. Legen Sie die Gummidichtung in die Ausnehmung des Trommelunterteils
2. Geben Sie die Metallteller auf den Trommelunterteil, wobei zu beachten ist, dass die Bombierungen für den Abstand unterschiedlich angebracht sind. Sie sollten alternierend installiert werden. Durch leichtes Rütteln und Drehen des Trommelunterteiles finden alle Teller sehr leicht die geeignete Platzierung.
3. Der Plastik-Schneideteller wird in den Trommeloberteil eingelegt.
4. Beide Trommelteile werden nun zusammengelegt. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die Markierung 0 des Trommeloberteiles mit der Markierung 0 des Trommelunterteiles genau übereinstimmen.
5. Schrauben Sie die Trommelmutter mit der Hand an und befestigen Sie diese mit dem Trommelschlüssel. Die Markierungen 0 müssen dabei weiterhin übereinstimmen. Die Trommelmutter muss stark angezogen werden, da sie hohen Kräften ausgesetzt wird.



DIE TROMMELMUTTER MUSS AM TROMMELOBERTEIL GUT ANGEZOGEN SEIN, DA SIE EINEM BETRÄCHTLICHEN DRUCK AUSGESETZT WIRD.

ENTRAHMEN

Am besten gleich nach dem Melken entrahmen. Ist das nicht möglich, erwärmt man die Milch auf 30-35°C. Beim Zentrifugieren unter dieser Temperatur leidet die Entrahmungs-schärfe. Wenn die Milch die richtige Temperatur hat, gießen Sie sie in das Vollmilchgefäß.

- Schalten Sie die Milchzentrifuge ein, indem Sie den Schalter I / O betätigen und warten Sie 60 Sekunden, bis die Trommel ihre Arbeitsgeschwindigkeit erreicht hat. Die Milchzentrifuge wurde mit einer speziellen Vorrichtung versehen, die einen langsamen und sanften Motorstart ermöglicht. Dadurch wird verhindert, dass die Trommel vom Motor abhebt.
- Sobald der Motor die Arbeitsgeschwindigkeit erreicht hat, öffnen Sie den Milchhahn, wobei dieser auf die Auskerbung am Schüsselrand zeigt und somit den Milcheinfluss ermöglicht. Die Magermilch verlässt die Trommel durch die 4 Löcher am oberen Teil und fließt dann über den unteren Milchauslauf aus. Der Rahm muss die Trommel durch die Rahmschraube verlassen und fließt über den oberen Rahmauslauf aus.

Wenn Milch durch die Löcher der Auslaufhalter ausrinnt, dann muss der Milchhahn sofort geschlossen werden. Sobald die ganze Milch die Trommel verlassen hat, schalten Sie den Motor aus und überprüfen Sie die Fehlerursache:

- Milchhahn war geöffnet, obwohl die Trommel noch nicht die volle Drehzahl erreicht hat.
- Trommelmutter war nicht ausreichend fest angezogen.
- Gummiring ist nicht richtig eingelegt oder er ist defekt.

Vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes muss die Trommel und dessen Teller sauber gereinigt werden und trocken sein!



WENN SIE DIE MILCH SCHON ENTRAHMEN UND DEN MOTOR AUSGESCHALTEN HABEN, IST ES IHNEN NICHT GESTATTET DEN MOTOR WIEDER EINZUSCHALTEN, SOLANGE NICHT DIE RESTMILCH AUS DER TROMMEL ENTFERNT WURDE. NACH BEENDIGUNG DER ENTRAHMUNG GIESSEN SIE CA. 12 LITER ENTRAHMTE MILCH NACH, DAMIT DIE RAHMRESTE AUS DER TROMMEL ENTFERNT WERDEN. SCHALTEN SIE DANACH DEN MOTOR AUS UND REINIGEN UND TROCKNEN SIE DIE TROMMEL UND TELLER SORGFÄLTIG.

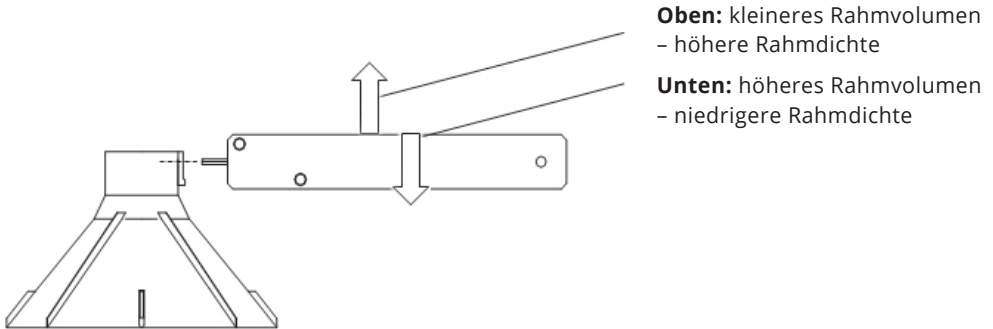


ÜBERPRÜFEN SIE IMMER, OB DIE GUMMIDICHTUNG BESCHÄDIGT ODER AUSGEDEHNT IST. IN SOLCHEN FÄLLEN SOLLTE DIESE AUSGETAUSCHT WERDEN.

EINSTELLUNG DER RAHMENGE

Die Milchzentrifuge ist so eingestellt, dass die Trommel bei einer Milchttemperatur von 35°C etwa 10-12% der gesamten Vollmilch als Rahm ausscheidet. Wird eine andere Rahmmenge gewünscht, so ist die Rahmschraube mit dem Sechskant des Trommelschlüssels zu verstellen.

- Wird dicker Rahm, d.h. weniger Rahm gewünscht, so drehe man die Rahmschraube nach rechts (im Uhrzeigersinn).
- Wird dünner Rahm, d.h. mehr Rahm gefordert, dann dreht man die Schraube nach links (gegen den Uhrzeigersinn). In den meisten Fällen genügt eine Viertelumdrehung.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE RAHM-SCHRAUBE NICHT ZU STARK FESTGEZOGEN WIRD, DA DABEI DAS GEWINDE BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTE. WENN DIE RAHM-REGULIER-SCHRAUBE ZU SEHR ZURÜCKGEDREHT/HERAUSGEDREHT WIRD, KANN DER OBERE TEIL DER TROMMEL NICHT HERUNTERGENOMMEN WERDEN.

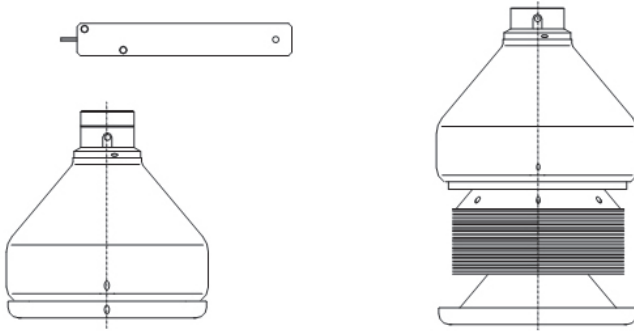
REINIGUNG DER MILCHZENTRIFUGE

1. Alle Teile der Trommel können in heißem Wasser unter Zugabe von fettlöslichen Reinigungsmitteln gesäubert werden. Verwenden Sie kein aggressives Mittel, welches das Aluminium, die Gummidichtung und andere Teile angreifen könnte.
2. Milch- und Schmutzreste sind mit einer Bürste oder einem weichen Tuch zu entfernen. Man achte darauf, dass sämtliche Löcher in den Trommelteilen sauber sind, insbesondere das Loch in der Rahmschraube, die Einlaufdüse im Einlaufgefäß und die mitgelieferte Reinigungsbürste. Andere Teile, die mit der Milch in Kontakt kommen, können mit warmem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln gereinigt werden. Danach spült man die Teile mit klarem Wasser aus.
3. Trockene Milch und Rahmreste sollen von der Milchzentrifuge nicht mit scharfen Gegenständen, beziehungsweise mit einem groben Tuch entfernt werden. Dabei könnte die Oberfläche der Plastikteile, beziehungsweise die eloxierte Oberfläche der Aluminiumteile beschädigt werden.
4. Bei Reinigung des Untergestells den Stecker aus der Steckdose ziehen! Die Milchzentrifuge zuerst mit einem feuchten Tuch abwischen und danach trocknen. Achten Sie darauf, dass die Feuchtigkeit nicht in das Gehäuse eindringt.

Vergewissern Sie sich, dass weder der Motor noch andere elektrische Teile mit Wasser in Berührung kommen. Es dürfen keine Flüssigkeiten in den Motorraum eindringen.

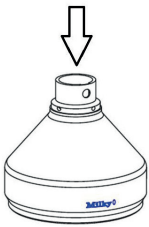
REINIGUNG DER TROMMEL

Laut Skizze mit dem Rahmschraubenschlüssel die Trommelmutter abschrauben.



Die Trommel wird wie folgt auseinandergenommen:

1. Setzen Sie den Schlüssel in die Löcher der Trommelmutter ein.
2. Die Mutter wird mit dem Trommelschlüssel gelöst. Das völlige Lösen der Trommelmutter kann mit der Hand erfolgen. Die Trommel öffnet sich nun ohne Schwierigkeiten.

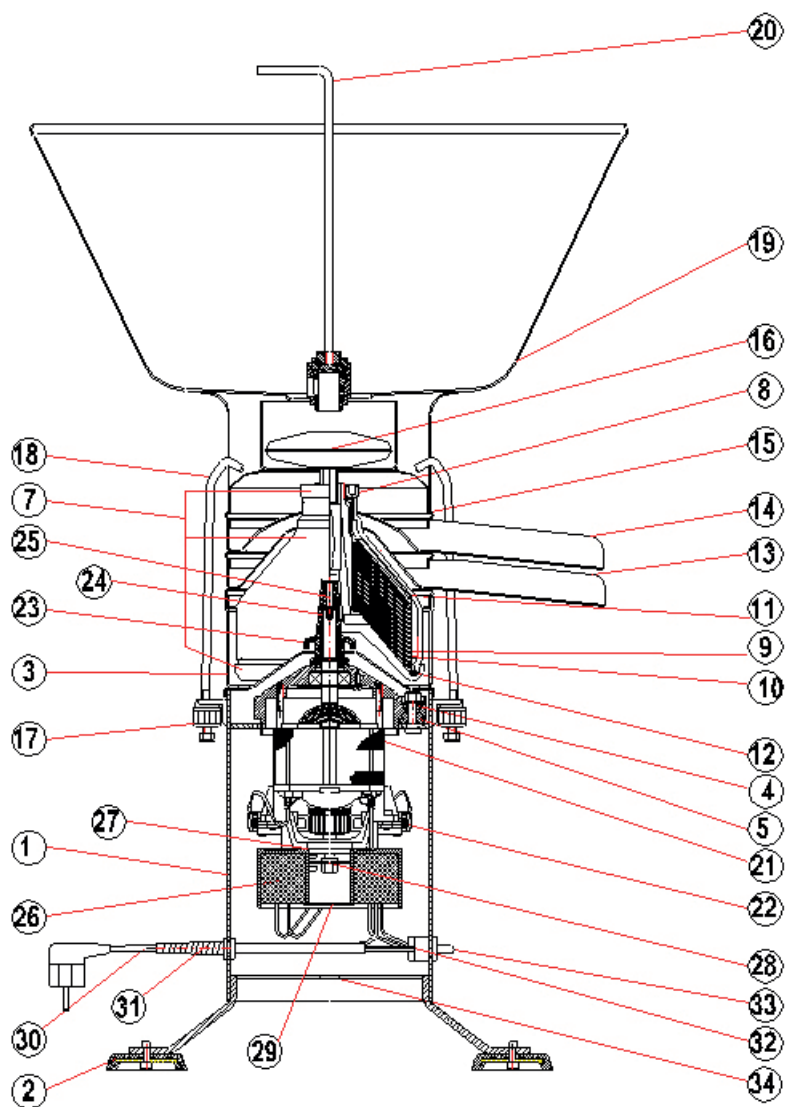


3. Nach dem Öffnen der Trommel entnehmen Sie das Scheideteller und die Teller. Entnehmen Sie auch den Gummiring. Reinigen Sie die Teile vorsichtig. Ein dehnen des Gummiringes muss vermieden werden. Reinigen Sie die Teile mit heißem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln.
4. Alle Teile mit warmem Wasser nachspülen und komplett trocknen.
5. Waschen Sie die Teile unter keinen Umständen im Geschirrspüler!



WENN SIE DIE TROMMEL NICHT VOM MOTORSCHAFT/KONUS TRENNEN KÖNNEN, RÜTTELN SIE DARAN EIN WENIG. SIE DÜRFEN DABEI KEINE KRAFT AUFWENDEN – DIES KÖNNTE DIVERSE TEILE DES GERÄTES BESCHÄDIGEN!

AUFBAU DER MILCHZENTRIFUGE



TEILLISTE

	Name	Art.-Nr. FJ 350 EAR
1	Gehäuse	134945
2	Standfuß	134609
3	Auslaufhalterung	434589
4	unterer Gummidämpfer	134577
5	oberer Gummidämpfer	134578
6	Beilagscheibe Inox	105107
7	Trommel	434577
8	Trommelmutter	434586
9	Trommelteller - relief	134665
10	Trommelteller - glatt	134666
11	Schneideteller Plastik	434677
12	Trommeldichtung	134579
13	Milchauslauf	134946
14	Rahmauslauf	134947
15	Einlaufgefäß	134948
16	Schwimmer	104541
17	Mutter	133491
18	Befestigungshaken	434591
19	Container	134588
20	Milchhahn	434591
21	Motor komplett 230 V	434897
21	Motor komplett 115 V	434934
22	Motorkohlen	103716
23	Gummidichtung Lager	133492
24	Gummikonus	434899
25	Schraube M4 links	434680
26	Regler 230 V	201516
26	Regler 115 V	203037
27	Gummidichtung für Regler	214626
28	Geschwindigkeitskontrolle	201494
29	Abdeckung für Geschw.	201495
30	Kabeltülle	400127
31	Kabeldurchführung	103861
32	Ein / Aus Schalter	103490
33	Schalterabdeckung	103491
34	Bodenplatte-/Abdeckung	143953
	Grundgerät komplett	135106
	Trommelschlüssel	434681
	Reinigungsbürste	102672
	Etikett Milky	103855

ERSATZTEILBESTELLUNG

Eine schnelle und richtige Lieferung von Ersatzteilen ist nur möglich, wenn Sie uns folgende Daten mitteilen:

- Typ der Milchzentrifuge.
- Seriennummer des Gerätes, die auf dem Typenschild am hinteren Teil des Gehäuses ist.
- Ersatzteilbenennung und Nummer. Die Daten finden Sie in der Teilleiste.

GARANTIE

Im Falle von Problemen konsultieren Sie Ihren Verkaufsmann oder das Fachpersonal.

Das Gerät hat eine Garantie von 12 Monaten frei von Fehlern aus Material oder Arbeit gegen schadhafte Komponenten und Teile. Unsere Garantie beschränkt sich auf den Austausch oder Reparatur von Instrumenten oder Teilen davon, die sich innerhalb von 12 Monaten nach dem Datum der Lieferung durch unsere Überprüfung als schadhaft herausstellen.

Schäden oder Verletzungen, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder Zusammenbau entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen

Die Garantie deckt ebenso nicht:

- Wenn der Motor durch Wasser oder Milch beschädigt wird
- Kohlenverbrauch
- Hauptkabel
- Eigen oder durch unautorisierte Personen vorgenommene Reparaturen
- Transportkosten

Andere Rechte, die nicht in obiger Verpflichtung des Herstellers enthalten sind, wie Verantwortlichkeit für Personalverletzungen, sind ausgeschlossen.

Die technischen Spezifikationen sind nur gültig, wenn alle Bedingungen laut dieser Gebrauchsanleitung erfüllt sind.

	Seite
General Safety Recommendations _____	15
Technical Specifications _____	16
Unpacking and Set Up _____	16
Accessories _____	16
How to assemble the Cream Separator _____	17
Top Bowl assembling Procedure _____	18
Skimming Procedure _____	19
Skimming Regulation _____	20
Maintenance and Cleaning _____	20
Top Bowl cleaning procedure _____	21
Zeichnung und Teileliste _____	22-23
Spare parts ordering Procedure _____	24
Warranty _____	24

Dear Customer!

We are happy, that you have chosen Milky. We hope, that our device will serve you as a helpful tool for a long time without any problems. We would be happy, if you could recommend us to your friends.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



BEFORE ANY INSTALLATION, READ THIS MANUAL VERY CAREFULLY.



MAKE SURE, THAT YOU HAVE CLOSED TOP BOWL FIXING NUT TIGHTLY.



DISCONNECT DEVICE FROM MAINS BEFORE CLEANING.



DON'T REPAIR THE DEVICE BY YOURSELF, IN CASE OF MALFUNCTION RATHER CALL AUTHORIZED SERVICE PROVIDED BY YOUR DISTRIBUTOR.



PROTECT THE UNIT FOR MOISTURE AND WATER



TAKE CARE THAT WATER OR HUMIDITY WILL NOT COME INTO THE DEVICE, ESPECIALLY BY CLEANING PROCEDURES.



THE MOTOR OF THE SEPARATOR ALWAYS HAS TO BE SWITCHED ON FOR ABOUT 3 MINUTES BEFORE STARTING THE SEPARATION, OTHERWISE THE RESULT IS INCORRECT SEPARATING.



THE SUSPENSION SYSTEM OF THE MOTOR IS THE FLOATING TYPE. THEREFORE, DO NOT BE SURPRISED IF BY TOUCHING THE MOTOR SHAFT CERTAIN MOBILITY IS NOTICED. IT SHOULD NEVER BE RIGID. THE TOP BOWL IS SITUATED RIGHT AT THE CENTER OF THE MACHINE AND AT A GOOD HEIGHT. THE SUSPENSION CAN BE ADJUSTED BUT SHOULD NOT BE MODIFIED UNDER ANY CIRCUMSTANCES.



IN PRACTICE THE ONLY MAINTENANCE OF CREAM SEPARATOR IS CHANGING THE CARBON BRUSHES, WHICH SHOULD BE REPLACED BY AUTHORIZED SERVICE BEFORE THEY ARE COMPLETELY WORN OUT. CHECK THE CARBON BRUSHES WHEN THE MOTOR STARTS RUNNING SLOWER OR IS NOT RUNNING SMOOTHLY OR STOPS.



IN CASE OF SERIOUS MALFUNCTIONS, UNPLUG THE DEVICE FROM MAINS AND CALL AUTHORIZED SERVICE.



IN CASE, THAT THE DEVICE IS NOT FUNCTIONING PROPERLY, EVEN YOU HAVE EXACTLY FOLLOWED INSTRUCTIONS DESCRIBED IN THIS MANUAL, YOU ARE ALLOWED TO USE ONLY THOSE PROCEDURES, WHICH ARE ALLOWED BY THE USER MANUAL. USE OF ANY OTHER PROCEDURES OR ADJUSTMENTS COULD RESULT IN DEVICE DESTRUCTION OR LONGER SERVICE TIME. INJURIES CONNECTED WITH SUCH PROCEDURES CANNOT BE MATTER OF ANY PRODUCT LIABILITY CLAIMS.

We are happy that you have decided to buy our cream separator.

We guarantee, that with the right use and application the cream separator will work properly.

TECHNICAL SPECIFICATION

Item		MZF FJ 350
Operating Voltage (model 230V)	V / Hz	230 / 50
Operating Voltage (model 115V)	V / Hz	115 / 60
Motor Power	W	250
Max. Rotating speed	RPM	7500
Max. Container capacity	l	22
Recommended capacity for skimming	l	250
Net weight	kg	13
Protection type		IP 23
Teller glatt	(Stk.)	14
Nettogewicht	(kg)	13
Schutzklasse	IP	23

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

Unpack the device carefully and check, if nothing is left in the cardboard box. Place it on a plain and stable surface in clear, dry and dust-free place.

ACCESSORIES

In each package you will find also following accessories:

- Operating Manual
- Cleaning brush
- Key for bowl nut fixing and cream screw
- Spare rubber washer

Please note!

Be careful and do not use the cream separator with damaged mains cord!

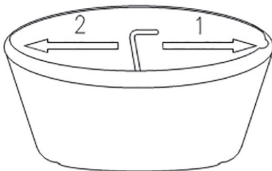
Be careful, that the socket is not damaged!

HOW TO ASSAMBLE THE CREAM SEPARATOR

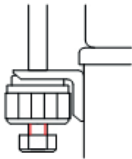
1. Put the housing on a desk or other plain and stable surface.
2. Put assembled top bowl on the rubber cone fixed on the end of the motor shaft. Knock slightly on top of the bowl so that it sticks securely on the cone.
3. Put milk funnel (conical shape) on the top of the outlet holder and then also cream funnel (concave shape) on the top of previous one.
4. Turn top bowl with hand and check if it is not touching on the funnels and adjust funnels to desired position for skimming.
5. Place the container holder on the top of both funnels. Place floating device in it. Then place container on the container holder. Fix all parts together by fixing part with handle.
6. Place closing cork in the hole situated in the middle of milk container. The horizontal bar of the closing cork handle must be turned away from the cut in the container (see picture). The milk outflow will be closed.

Cut on the container:

1. Open
2. Closed



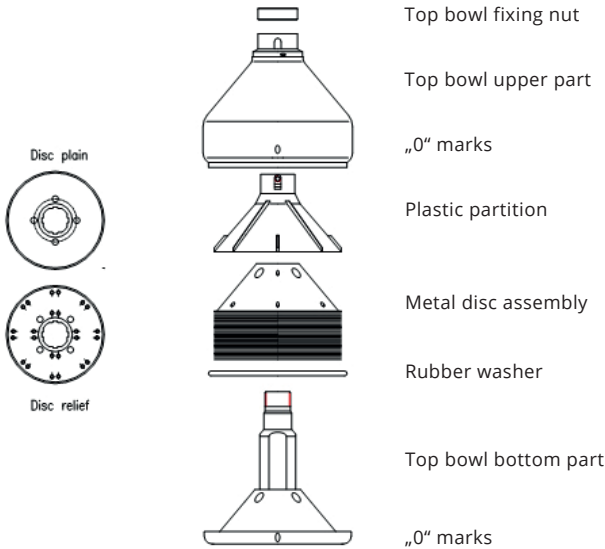
Fixing hooks



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

TOP BOWL ASSEMBLING PROCEDURES

1. Put the rubber washer into the notch of top bowl bottom part.
2. Place the metal discs in the top bowl. Take care with the placement of the discs - device uses two different types of disks - plain and relief discs. First, insert relief disc, then plain disc and repeat the procedure until all discs are placed. Avoid any use of strength while placing the discs. With gently shaking and turning of the top bowl bottom part all the discs will find their place very easily.
3. Put plastic partition in the top bowl cover part.
4. Place the two parts (top and bottom part) of the top bowl together. Take care that top bowl top part marked with "0" and top bowl bottom part "0" are in the same place and direction.
5. 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.



THE TOP BOWL FIXING NUT MUST BE TIGHTENED WELL, BECAUSE IT IS EXPOSED TO CONSIDERABLE FORCES.

SKIMMING PROCEDURE

Best skimming results are achieved, when starting to skim immediately after milking. If milk is cooled, warm it up to a temperature between 30 to 35°C. Milk cannot be skimmed with temperature lower 30°C. When the milk is properly warmed up, pour it in the container.

- Turn on cream separator with I / O switch and wait 120 seconds until top bowl reaches working speed. Cream separator has built in special electronic circuit which provides slow and soft motor start. This prevents sliding of the top bowl on the motor.
- When the motor has reached its working speed turn closing cork to open position. The end of the closing cork is turned to the cut in the container and flow is opened. The skimmed milk must leave the bowl through the four holes in the top bowl and flow out by the lower milk outlet. The cream must leave the bowl through the cream adjusting screw and flow out by the upper cream outlet.

When milk is coming out of the outlets holder holes the closing cork must be closed immediately while the motor is still running. When all the milk has left the bowl the motor must be switched off. Check what is wrong.

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

After finishing the process, clean and dry the device carefully!

When the machine starts to work, the top bowl and the discs must always be completely dry.



IF YOU ALREADY FINISHED SKIMMING AND SHUT DOWN THE ENGINE, IT IS PROHIBITED TO START THE ENGINE AGAIN AS LONG AS THE REST MILK HASN'T BEEN COMPLETELY DRAINED AND REMOVED. AFTER YOU HAVE FINISHED SKIMMING, POUR APPROXIMATELY 12 L OF SKIMMED MILK BACK INTO MILK CONTAINER. THIS WILL CLEAN THE REST OF CREAM IN THE TOP BOWL. AFTER ALL PROCEDURES ARE FINISHED, SIMPLY TURN OFF THE DEVICE AND WAIT UNTIL MOTOR STOPS.

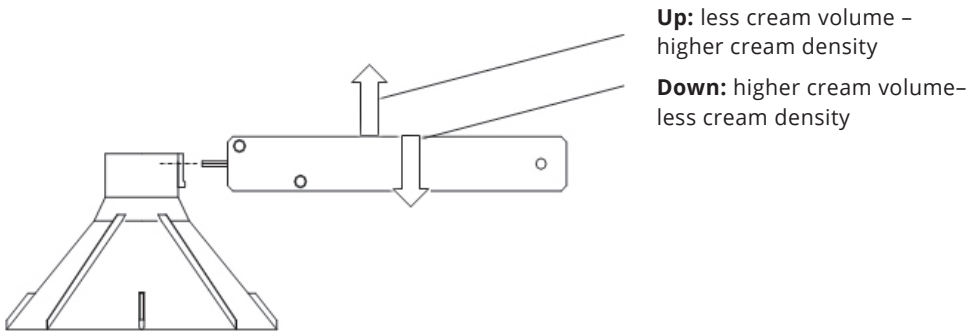


ALWAYS CHECK, WHETHER THE RUBBER WASHER IS DAMAGED OR TOO MUCH EXTENDED. IN SUCH CASES PLEASE REPLACE IT WITH A NEW ONE.

SKIMMING REGULATION

The cream separator is factory adjusted with around 10 % of cream from whole milk volume at milk temperature 35°C. It is possible to adjust this percentage due to different conditions like density or volume of cream. Adjust hexagonal adjusting cream screw by turning it (placed in the plastic partition in top bowl upper part).

- For more density cream – less volume, turn it towards right (clockwise)
- For less density cream – higher volume, turn it towards left (counter clockwise). In most cases it is enough to turn the adjusting screw for $\frac{1}{4}$ of the rotation.



TAKE CARE, NOT TO FIX THE ADJUSTING CREAM SCREW TOO DEEP. THIS CAN CAUSE HARM TO THE SCREW COIL. DON'T UNSCREW THE REGULATION SCREW TOO MUCH. THIS CAN CAUSE PROBLEMS WITH DISASSEMBLING THE PLASTIC PARTITION AND THE TOP BOWL UPPER PART.

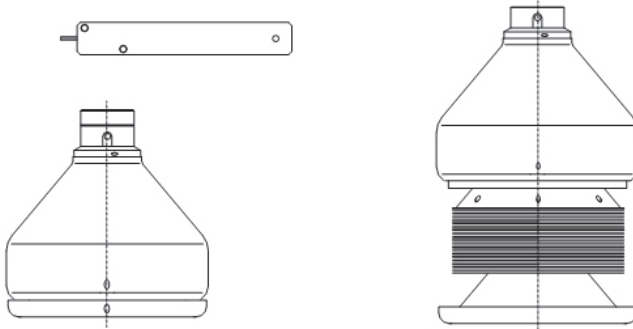
MAINTENANCE AND CLEANING

1. After use clean the cream separator parts (except motor part) thoroughly with a neutral detergent that does not affect the aluminum, the rubber washer and other parts of the separator. Do not use an acid or alkaline or other aggressive detergent.
2. Rests of milk, cream or other impairs should be cleaned with soft duster or cleaning brush. Especially take care to clean very precisely all the holes in top bowl upper part, top bowl bottom part and in adjusting screw. For cleaning these parts, a cleaning brush is strongly recommended! Other parts of the separator, which come in touch with milk, should also be cleaned with hot water in which a 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 the galvanic protection covers, or plastic parts are damaged.
4. Before cleaning cream separators housing, disconnect device from mains. Clean it first with wet duster and then try it with dry duster. Take care, that water doesn't come into the device.

Ensure, that no water comes in contact with the motor and other electric parts. The device is protected against direct water access, please take care and avoid, that water comes into the device. Before cleaning, always disconnect the Cream Separator from the mains supply.

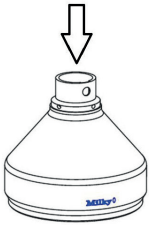
TOP BOWL CLEANING PROCEDURE

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



The easiest way to perform this procedure is:

1. Fix key into the holes, which are on the top bowl fixing nut.
2. Press the key down and turn it until the fixing nut is released. It is now possible to unscrew the fixing nut by hand.

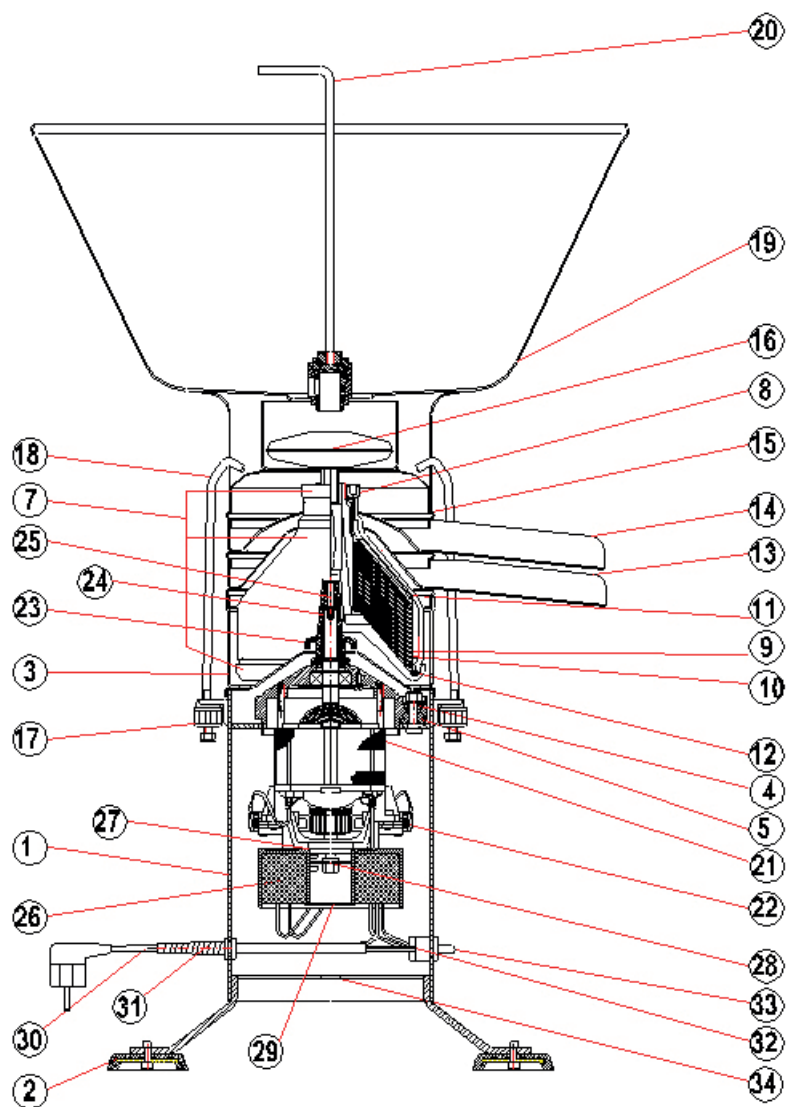


3. Dismount the top bowl cover with the help of the key and separate all different pieces, which are found under the cover - plastic partition, metal discs and rubber washer. Clean them with hot water. To achieve better results, cleaning detergent can be added to the hot water.
4. Wash all the parts with hot water and dry them with dry and soft duster.
5. Never wash the discs in the dishwasher!



IF IT IS NOT POSSIBLE TO MOUNT OFF THE TOP BOWL FROM THE MOTOR AFTER SKIMMING, PLEASE SHAKE IT GENTLY. PLEASE AVOID USING FORCE - IT CAN CAUSE HARM TO THE DEVICE AND MOST OF THE PARTS.

TECHNICAL DRAWING & PART LIST



PART LIST

	Name	Part. no. FJ 350 EAR
1	Housing	134945
2	Foot	134609
3	Outlets holder	434589
4	Shock absorber - lower	134577
5	Shock absorber - upper	134578
6	Washer - Inox	105107
7	Top bowl balanced	434577
8	Top bowl fixing nut	434586
9	Metal disk - relief	134665
10	Metal disk - plain	134666
11	Plastic partition	434677
12	Rubber washer	134579
13	Milk funnel	134946
14	Cream funnel	134947
15	Container holder	134948
16	Floating device	104541
17	Mutter for holder	133491
18	Holder	434591
19	Container	134588
20	Closing cork	434591
21	Motor complete 230 V	434897
21	Motor complete 115 V	434934
22	Motor brush	103716
23	Bearing cover	133492
24	Coninical part	434899
25	Screw M4 lest	434680
26	Speed regulation 230 V	201516
26	Speed regulation 115 V	203037
27	Washer for regulation	214626
28	Speed controller	201494
29	Cover of speed controller	201495
30	Mains cord 230 V	400127
31	Mains cord holder	103861
32	Mains switch	103490
33	Cover for mains switch	103491
34	Bottom cover	143953
	Bottom part complete	135106
	Fixing key	434681
	Cleaning brush	102672
	Label Milky	103855

SPARE PARTS ORDERING PROCEDURE

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

- Type of cream separator.
- Serial number printed on the label plate at the bottom side of the device.
- Part name and code number of wished spare part.

WARRANTY

In case of troubles consult your distributor or call authorized service.

Equipment is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 12 months against faulty components and assembly. Our obligation under this warranty is limited to the repair or replacement of the instrument or part thereof, which shall within 12 months after date of shipment prove to be defective after our examination.

Defects or injuries of the device, which are result of improper assembly, use, connect or maintenance are not covered by this warranty.

The warranty also doesn't cover:

- Motor, destroyed by water or milk inflow,
- Brushes
- Mains cord.
- Service through unauthorized people
- Transport cost

Other rights, which are not included in the above mentioned obligations of the producer, like injuries of people, are excluded.

Other rights, that are not mentioned in upper obligations of the manufacturer, especially responsibility for personal injury, are excluded.

	Seite
Recommandations générales de sécurité _____	27
Données techniques _____	28
Déballage et installation _____	28
Accessoires, pièces de rechange _____	28
Montage de l'appareil _____	29
Montage du tambour _____	30
Écrémage _____	31
Réglage de la quantité de crème _____	32
Nettoyage de la centrifugeuse à lait _____	32
Nettoyage du tambour _____	33
Dessin de structure / détail centrifugeuse à lait _____	34-35
Commande de pièces de rechange _____	36
Garantie _____	36

Cher acheteur !

Nous sommes convaincus que vous serez satisfait de notre centrifugeuse à lait et qu'elle vous aidera pendant longtemps encore dans votre travail. Nous espérons que vous recommanderez également notre centrifugeuse à lait à vos amis et parents.

Merci pour votre confiance !

Version: décembre 2018

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.



VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE L'ÉCROU DU TAMBOUR EST BIEN SERRÉ AVANT CHAQUE APPLICATION.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE NETTOYER LE SOUBASSEMENT.



LES RÉPARATIONS OU AUTRES INTERVENTIONS QUI NE CONCERNENT PAS L'ENTRETIEN NORMAL DE L'APPAREIL NE PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR UN SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



PROTÉGEZ L'APPAREIL DE L'HUMIDITÉ ET DE L'EAU.



VEILLEZ À CE QU'AUCUNE QUANTITÉ DE LAIT, EAU OU HUMIDITÉ NE PÉNÈTRE DANS L'APPAREIL, EN PARTICULIER PENDANT LE NETTOYAGE.



AVANT DE COMMENCER LA CENTRIFUGATION, L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS EN MARCHÉ AU MOINS UNE MINUTE AVANT, SINON LE LAIT NE SERA PAS CORRECTEMENT CENTRIFUGÉ.



LE SYSTÈME DE SUSPENSION DU MOTEUR EST UN SYSTÈME FLOTTANT. IL NE FAUT DONC PAS S'ÉTONNER DE RESSENTIR UNE LÉGÈRE VIBRATION EN TOUCHANT LE BOÎTIER DU MOTEUR. CE DERNIER NE DEVRAIT JAMAIS ÊTRE RIGIDE. LE TAMBOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT CENTRÉ ET POSITIONNÉ À LA BONNE HAUTEUR. LA SUSPENSION PEUT ÊTRE AJUSTÉE, MAIS NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE MODIFIÉE.



PRATIQUEMENT, LE SEUL ENTRETIEN DE LA CENTRIFUGEUSE À LAIT EST LE REMPLACEMENT DES CHARBONS. CECI DOIT ÊTRE FAIT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ AVANT MÊME QUE LE CHARBON NE SOIT COMPLÈTEMENT ÉPUISE. VÉRIFIEZ LES CHARBONS DÈS QUE LE MOTEUR COMMENCE À TOURNER PLUS LENTEMENT OU PLUS AGITÉ OU S'IL S'ARRÊTE.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT PENDANT LA MARCHÉ, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR ET CONTACTEZ UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ALORS QUE VOUS AVEZ SUIVI TOUTES LES INSTRUCTIONS À LA LETTRE, VOUS NE POUVEZ SUIVRE QUE LES INSTRUCTIONS ET PROCÉDURES DÉCRITES DANS CE MODE D'EMPLOI. TOUTE AUTRE OPÉRATION OU RÉGLAGE RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU DE PROLONGER LA DURÉE DES RÉPARATIONS. NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX PIÈCES DE L'ÉQUIPEMENT CAUSÉS PAR DES PROCÉDURES OU DES MANIPULATIONS INCORRECTES.

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre centrifugeuse à lait. Nous vous remercions que cette centrifugeuse à lait, lorsqu'elle est utilisée correctement, fonctionnera bien.

DONNÉES TECHNIQUES

Nom		Partie. non. FJ 350
Tension (modèle 230 V)	(V/Hz)	230/50
Tension (modèle 115 V)	(V/Hz)	115/60
Puissance du moteur	(W)	400
Vitesse maximale	(1/min)	7500
Capacité	(l/h)	350
Capacité du réservoir	(l)	22
Quantité recommandée d'un cycle	(l)	jusqu'à 250
Plaques avec bosses	(pcs)	15
Plaque de tambour lisse	(pcs)	14
Poids net	(kg)	13
Classe de protection	IP	23

La quantité d'écémage recommandée est la quantité maximale de lait qui peut être écémée pendant un processus d'écémage. Il est recommandé d'éteindre l'appareil toutes les 60 minutes pour permettre au moteur de refroidir. Entre-temps, le tambour et les plaques peuvent être nettoyés et les autres impuretés éliminées.

DÉBALLAGE

Déballer soigneusement l'appareil et assurez-vous qu'il ne reste rien dans l'emballage. Placez l'appareil sur une surface plane et stable dans un endroit sec, clair et exempt de poussière. L'appareil peut également être fixé sur le support à l'aide de vis M5 d'une longueur appropriée.

OUTILS, ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces suivantes sont fournies avec chaque machine :

- Mode d'emploi
- Brosses de nettoyage
- Clé pour l'écrou et la vis du cadre
- Bagues de rechange en caoutchouc

Veillez noter !

Le câble principal ne peut être raccordé qu'à une prise reliée à la terre !

MONTAGE DE L'APPAREIL

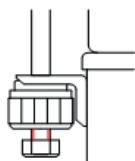
1. Placer le boîtier avec le support de sortie sur une surface plane.
2. Placez le tambour monté sur le cône en caoutchouc situé à l'extrémité de la broche du moteur. Tapez doucement sur le tambour pour qu'il repose solidement sur le cône.
3. Placez la sortie du lait écrémé (forme conique) sur le maintien de la sortie et la sortie de la crème (forme concave) sur celui-ci.
4. Tournez le tambour à la main et vérifiez qu'il ne touche pas les prises. Tournez les sorties à la position désirée pour l'écémage.
5. Placez le réservoir d'entrée avec le flotteur sur les deux sorties. Placez le bol à lait sur le récipient d'entrée. Fixez le tout avec les deux crochets de fixation à l'aide de la poignée.
6. Placez le robinet de lait dans le trou au milieu du bol à lait. La partie horizontale du robinet de lait doit être dirigée à l'écart de l'encoche sur le bord du bol. (cf. dessin). La sortie du lait est ainsi bloquée.

Encoche sur le bord du bol

1. Ouvert
2. Fermé



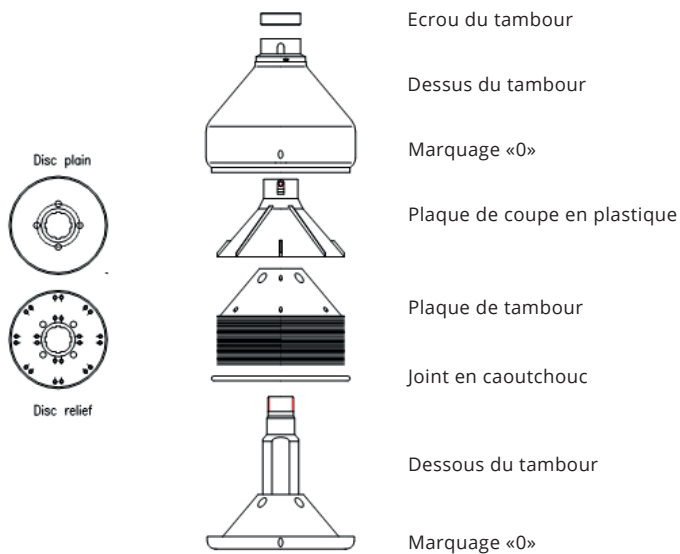
Crochet de fixation avec poignée



LORSQUE VOUS REMPLISSEZ LE CONTENANT DE LAIT ENTIER, LE ROBINET DE LAIT DOIT ÊTRE FERMÉ ! LA PARTIE MINCE DU ROBINET DE LAIT NE DOIT PAS ÊTRE DIRIGÉE VERS L'ENCOCHE SUR LE BORD EXTÉRIEUR DU RÉCIPIENT À LAIT ENTIER !

MONTAGE DU TAMBOUR

1. Placez le joint en caoutchouc dans l'évidement de la base du tambour.
2. Placez les plaques métalliques sur la partie inférieure du tambour, en veillant à ce que le couronnement de la distance soit positionné différemment. Ils doivent être installés en alternance. Toutes les plaques peuvent être facilement placées en vibrant doucement et en tournant la partie inférieure du tambour.
3. La plaque de coupe en plastique est insérée dans la partie supérieure du tambour.
4. Les deux parties du tambour sont maintenant assemblées. Il faut tenir compte du fait que le repère 0 de la partie supérieure du tambour correspond exactement au repère 0 de la partie inférieure du tambour.
5. Vissez l'écrou du tambour à la main et fixez-le à l'aide de la clé à tambour. Les marquages 0 doivent encore correspondre. L'écrou du tambour doit être serré fermement car il est soumis à des forces élevées.



L'ÉCROU DU TAMBOUR DOIT ÊTRE BIEN SERRÉ AU SOMMET DU TAMBOUR CAR IL SERA SOUMIS À UNE PRESSION CONSIDÉRABLE.

ÉCRÉMAGE

Il est préférable d'écrémer immédiatement après la traite. Si cela n'est pas possible, le lait est chauffé à 30-35°C. Lors de la centrifugation à cette température, la netteté de l'écémage en souffre. Lorsque le lait est à la bonne température, versez-le dans le contenant de lait entier.

- Mettre en marche la centrifugeuse à lait en appuyant sur l'interrupteur On/Off et attendre 60 secondes pour que le tambour atteigne sa vitesse de travail. La centrifugeuse à lait a été équipée d'un dispositif spécial qui permet un démarrage lent et en douceur du moteur. Ceci empêche le tambour de se soulever du moteur.
- Une fois que le moteur a atteint sa vitesse de travail, ouvrez le robinet de lait, en pointant vers l'encoche sur le bord du bol pour permettre au lait de s'écouler. Le lait écrémé quitte le fût par les 4 trous de la partie supérieure et s'écoule ensuite par la sortie de lait inférieure. La crème doit sortir du tambour par la vis à crème et s'écouler par la sortie supérieure de la crème.

Si le lait s'écoule par les trous du support du tuyau de sortie, le robinet de lait doit être immédiatement fermé. Dès que tout le lait a quitté le tambour, arrêtez le moteur et vérifiez la cause du défaut :

- Le robinet de lait était ouvert même si le tambour n'avait pas encore atteint sa pleine vitesse.
- L'écrou du tambour n'était pas suffisamment serré.
- Le joint en caoutchouc n'est pas inséré correctement ou est défectueux.

Le tambour et sa plaque doivent être nettoyés propres et secs avant chaque mise en service de l'appareil!



SI VOUS AVEZ DÉJÀ ÉCRÉMÉ LE LAIT ET ARRÊTÉ LE MOTEUR, VOUS NE POUVEZ PAS REMETTRE LE MOTEUR EN MARCHÉ TANT QUE LE LAIT RÉSIDUEL N'A PAS ÉTÉ RETIRÉ DU TAMBOUR. LORSQUE L'ÉCRÉMAGE EST TERMINÉ, AJOUTEZ ENVIRON 6 LITRES DE LAIT ÉCRÉMÉ POUR RETIRER LE RESTE DE LA CRÈME DU TAMBOUR. ENSUITE, ARRÊTEZ LE MOTEUR, NETTOYEZ ET SÉCHEZ SOIGNEUSEMENT LE TAMBOUR ET LES PLAQUES.

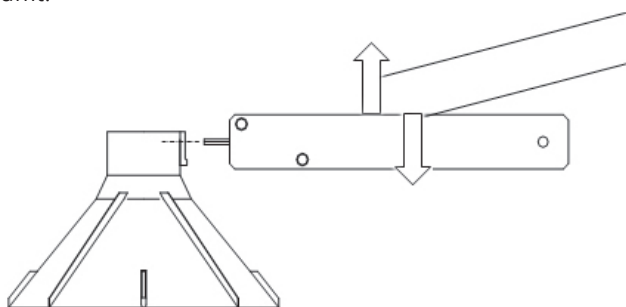


VÉRIFIEZ TOUJOURS SI LE JOINT EN CAOUTCHOUC N'EST PAS ENDOMMAGÉ OU DILATÉ. DANS DE TELS CAS, IL CONVIENT DE LE REMPLACER.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE CRÈME

La centrifugeuse à lait est réglée de telle sorte qu'à une température du lait de 35°C, le tambour excrète environ 10-12% du lait entier total sous forme de crème. Si une quantité de crème différente est nécessaire, la vis à crème doit être ajustée à l'aide de la clé hexagonale de la clé à tambour.

- Pour obtenir une crème plus épaisse, c'est-à-dire moins de crème, tournez la vis de crème vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Pour obtenir une crème plus fine, c'est-à-dire plus de crème, tournez la vis vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Dans la plupart des cas, un quart de tour suffit.



Ci-dessus : volume de crème plus petit - densité de crème plus élevée

Ci-dessous : volume de crème plus élevé - densité de crème plus faible



VEILLEZ À NE PAS TROP SERRER LA VIS À CRÈME CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE FILETAGE. SI LA VIS DE RÉGLAGE DE LA CRÈME EST TROP Tournée VERS L'ARRIÈRE OU L'EXTÉRIEUR, LA PARTIE SUPÉRIEURE DU TAMBOUR NE PEUT PAS ÊTRE ENLEVÉE.

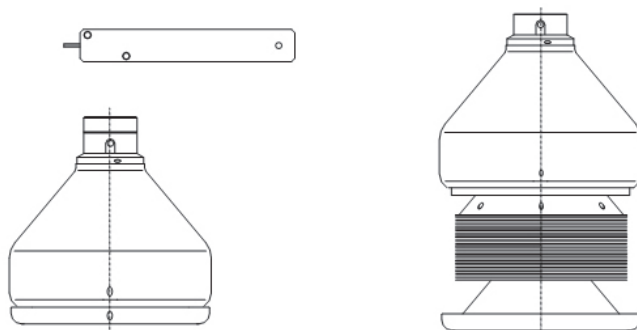
NETTOYAGE DE LA CENTRIFUGEUSE A LAIT

1. Toutes les parties du tambour peuvent être nettoyées à l'eau chaude avec addition de détergents solubles dans la graisse. N'utilisez pas d'agent agressif qui pourrait attaquer l'aluminium, le joint en caoutchouc et d'autres pièces.
2. Le lait et la saleté doivent être enlevés avec une brosse ou un chiffon. Veillez à ce que tous les trous des pièces du tambour soient propres, en particulier le trou dans la vis du cadre, la buse d'entrée dans le réservoir d'entrée et la brosse de nettoyage fournie. Les autres parties en contact avec le lait peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
3. Les résidus de lait séché et de crème ne doivent pas être enlevés de la centrifugeuse à lait avec des objets pointus ou un chiffon grossier. Cela pourrait endommager la surface des pièces en plastique ou la surface anodisée des pièces en aluminium.
4. Débranchez toujours la prise électrique avant de nettoyer le support. Essayez d'abord la centrifugeuse à lait avec un chiffon humide, puis séchez-la. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans le boîtier.

Veillez à ce que ni le moteur ni les autres composants électriques n'entrent en contact avec l'eau. Ne laissez pas les liquides pénétrer dans le compartiment moteur.

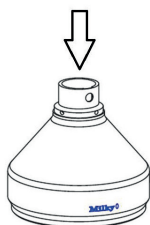
NETTOYAGE DU TAMBOUR

Dévisser l'écrou du tambour comme indiqué sur le croquis à l'aide de la clé à molette.



Le démontage du tambour s'effectue de la manière suivante:

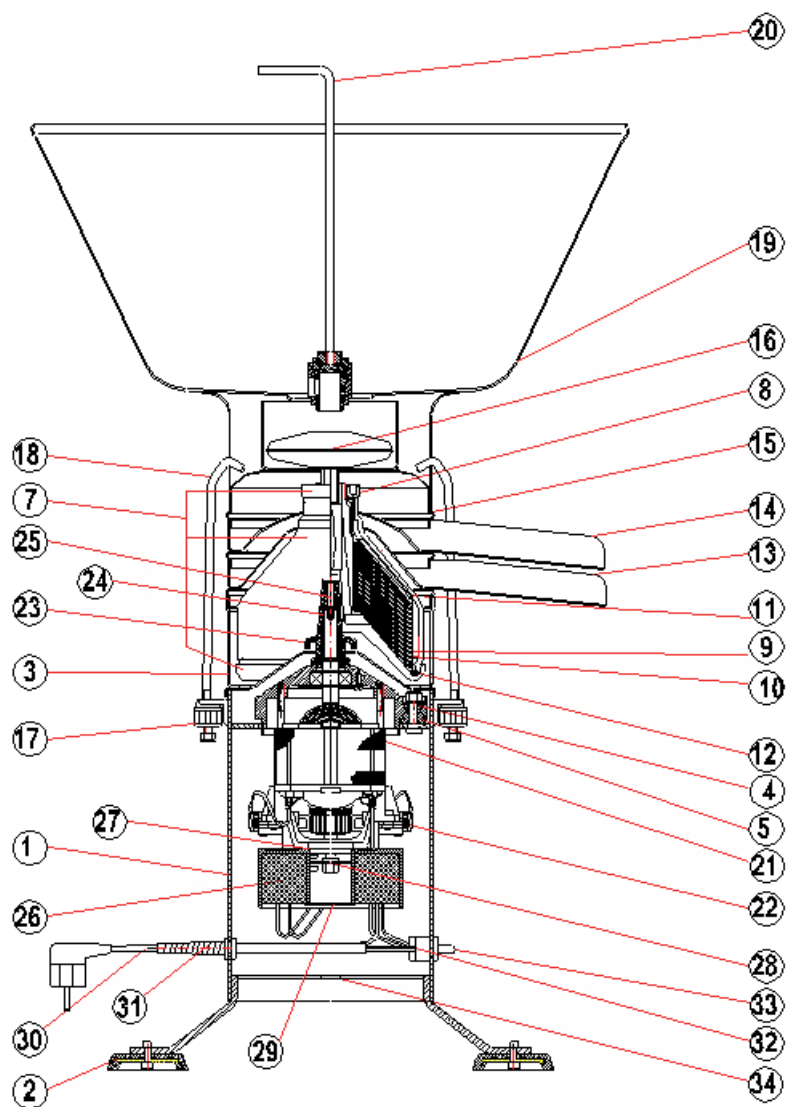
1. Insérez la clé dans les trous de l'écrou du tambour.
2. L'écrou est desserré à l'aide de la clé à molette. Le desserrage complet de l'écrou du tambour peut être effectué à la main. Le tambour s'ouvre maintenant sans difficulté.



3. Après ouverture du tambour, retirez la plaque de séparation et les plaques. Enlevez également l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces prudemment. Il faut éviter d'étirer l'anneau en caoutchouc. Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et des détergents.
4. Rincez toutes les pièces à l'eau tiède et séchez-les complètement.
5. Ne lavez en aucun cas les pièces au lave-vaisselle!



SI VOUS NE POUVEZ PAS SÉPARER LE TAMBOUR DE L'ARBRE/CÔNE DU MOTEUR, SECOUEZ-LE UN PEU. NE FORCEZ PAS, VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL!



LISTE PARTIELLE

Nom		Partie. non. FJ 350 EAR
1	Boîtiers	134945
2	Support	134609
3	Support de sortie	434589
4	Amortisseurs inférieurs	134577
5	Amortisseurs supérieurs	134578
6	Rondelle plate en inox	105107
7	Tambour	434577
8	Ecrou du tambour	434586
9	Plaque de tambour - relief	134665
10	Plaque de tambour - lisse	134666
11	Plaque de découpe en plastique	434677
12	Joint de tambour	134579
13	Sortie du lait	134946
14	Sortie de la crème	134947
15	Récipient d'entrée	134948
16	Flotteur	104541
17	Ecrou	133491
18	Crochets de fixation	434591
19	Container	134588
20	Robinet de lait	434591
21	Moteur complet 230 V	434897
21	Moteur complet 115 V	434934
22	Carbones moteur	103716
23	Joint en caoutchouc	133492
24	Cône de caoutchouc	434899
25	Vis M4 gauche	434680
26	Régulateur 230 V	201516
26	Régulateur 115 V	203037
27	Joint en caoutchouc pour régulateur	214626
28	Contrôle de vitesse	201494
29	Couvercle de vitesse	201495
30	Passe-câble	400127
31	Raccord de câble	103861
32	Interrupteur ON/OFF	103490
33	Cache-interrupteur	103491
34	Plaque de base/couvercle	143953
	Appareil de base complet	135106
	Clé à tambour	434681
	Brosses de nettoyage	102672
	Étiquette Milky	103855

COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

- Type de centrifugeuse à lait.
- Numéro de série de l'appareil, qui se trouve sur la plaque signalétique à l'arrière du boîtier.
- Désignation et numéro de la pièce de rechange. Les données se trouvent dans la nomenclature.

GARANTIE

En cas de problème, consultez votre représentant commercial ou votre personnel qualifié.

L'appareil est garanti 12 mois contre tout défaut de matériaux ou de fabrication contre les composants et pièces défectueuses. Notre garantie se limite au remplacement ou à la réparation des instruments ou de leurs pièces qui se sont avérés défectueux lors de notre inspection dans les 12 mois suivant la date de livraison.

Les dommages ou blessures résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un assemblage inadéquat sont exclus de la garantie.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Lorsque le moteur est endommagé par l'eau ou le lait
- Consommation de charbon
- Câble principal
- Réparations effectuées par vous-même ou par des personnes non autorisées
- Coûts de transport

D'autres droits qui ne sont pas inclus dans l'obligation ci-dessus du fabricant, tels que la responsabilité en cas de dommages corporels, sont exclus.

Les caractéristiques techniques ne sont valables que si toutes les conditions selon ce mode d'emploi sont remplies.



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

