



NÁVOD K POUŽITÍ

Máselnice FJ 32, FJ 100 C

FORST AGRO s.r.o.
Kouřimského 2501
395 01 Pelhřimov
+420 565 325 675
info@forstagro.cz

Všeobecné bezpečnostní podmínky

- Před uvedením do provozu si prosím pečlivě přečtěte návod k použití
- Máselnice smí pracovat pouze s uzavřeným a upevněným víkem
- Je třeba zajistit, aby byl motor před zahájením práce s přístrojem FJ32 připevněn na nádobě
- Po použití a před čištěním je třeba FJ32 vyndat ze sítě
- Neopravujte máselnici sami; v případě závady nebo poruchy se obraťte prostřednictvím svého dodavatele na autorizovaný servis
- Chraňte motor před vodou a vlhkostí
- Dětem není dovoleno máselnici používat
- Pro zaručení bezvadné funkce a obsluhy je bezpodmínečně nutné přesně dodržovat pokyny z návodu na použití. Pokud jich nebudete dbát, může to způsobit závady nebo poškození máselnice, za což výrobce nemůže převzít záruku
- V případě technických závad či chyb prosím kontaktujte kvůli servisu autorizovaného obchodníka, neprovádějte opravy sami
- Ujistěte se, že je odtok uzavřený

Zaručujeme Vám absolutní spokojenost za předpokladu, že budete pečlivě dbát pokynů v návodu na použití, popisujících používání, údržbu a čištění přístroje.

Technické parametry

Model	FJ – 32	FJ-32/115	FJ – 100C	FJ – 100C / 115
Napětí	220V/50 Hz	115V/60Hz	220 V/50 Hz	115 V/ 60Hz
Motor/Výkon	250W/370W	450W	1.100 W	750 W
Pracovní rychlost (ot./min)	70 ot./min. až 140 ot./min.		36 ot./min. až 124 ot./min.	
Pracovní kapacita	4 až 12 litrů		15 až 50 litrů	
Max kapacita	13 litrů		50 litrů	
Hmotnost	26 kg		67 kg	
Třída ochrany	IP 23		IP 56	

Vybalení

- Otevřete krabici a opatrně vyndejte nádobu s víkem, motor i příslušenství.
- Postavte nádobu na stůl nebo pevnou plochu v suché a čisté místnosti.
- Otevřete další obal a vyndejte motorový pohon.
- Vyšroubujte dvě černé matice z nádoby a nasadte motorový pohon na tyto podpůrné šrouby. Když spojovací díl neleží v téže směru jako osa pohonu, změňte pozici osy pomocí ručního otáčení na ose míchadla. Potom upevněte motorový pohon pomocí dvou černých matic.
- Položte víko na nádobu, upevněte nádobu a zafixujte víko pomocí fixačních háků, abyste takto zajistili kontakt s motorem.
- Přesvědčte se, že je závěr na plastovém víku.
- Zavřete spodní výpuště.
- Připojte horní přítokový ventil ke zdroji vody.

Důležité!

Zapojujte přístroj pouze k řádně instalovaným a uzemněným zdrojům elektřiny.

Pracovní plocha nebo stůl musí být stabilní.

Zajistěte, aby byl motorový pohon fixován na nádobě.

Smetana

Jednotlivé fáze výroby smetany jsou velmi důležité, protože určují chuť, aroma a kvalitu másla. Odstraňte takovou část odtučněného mléka, aby tučnost zbývajících tekutin činila 35 až 45% u sladké smetany, příp. 25 až 35% u kysané smetany. Doporučuje se smetanu pasterizovat.

Pozor!

Chlazení a fyzikální zrání smetany: V létě 2-3 dny při 5-8°C, v zimě při 8-10°C.

Výroba másla

- Před plněním je třeba nádobu řádně vypláchnout čistou studenou vodou. V nádobě tím vznikne vrstva vody, které zabraňuje přilepení másla a současně se nádoba ochladí.
- Nádobu je dobré naplnit cca do 10 až 40% celkového objemu. **Smetana nesmí nikdy zakrýt osu míchadla (viz obr. 5).**
- **Pokud máte cca 15-16 l smetany, doporučuje se naplnit nádobu dvakrát množstvím 8 l, a ne jednorázově naplnit celých 16 l. Zvýší se tak kvalita másla.**
- Teplota smetany by se měla pohybovat mezi **15 až 18°C**. Nižší teplota dává při poněkud delší době zpracování lepší kvalitu másla.

Množství naplnění smetany	FJ 32	FJ 100
Maximum	13 litrů smetany	50 litrů smetany
Minimum	5 litrů smetany	15 litrů smetany
Ideální množství	8 litrů až 12 litrů	40 litrů smetany

Jestliže je teplota smetany méně než 10°C, maximální množství, které může být v máselnici FJ 100, se snižuje na 44 litrů.

Smetana nesmí nikdy zakrýt osu míchadla!

- Ujistěte se, že je motorový pohon fixován ve správné pozici na nádobě (viz obr. 6)
- Umístěte víko na správné místo. Kovová destička na plastovém víku musí pokrývat bezpečnostní závěr (červené tlačítko) motorového pohonu (viz obr. 2)
- Upevněte plastové víko pomocí upevňovacích háků a ujistěte se, že motor má kontakt. Kovová destička musí tlačit na červené tlačítko (bezpečnostní závěr) pohonu motoru (viz obr. 2).
- Zapněte pomocí tlačítka ON/OFF.
- Vyčkejte několik vteřin, aby mohl procesor prověřit všechny funkce.
- Potom zvolte intenzitu otáček.
- Pokud má smetana nižší tučnost, zvolte vyšší počet otáček.

Výroba másla trvá obvykle méně než 20 minut. Odchyly mohou vznikat na základě množství smetany, tučnosti, teploty smetany atd. a tím se prodlužuje příp. zkracuje doba výroby másla. Výroba másla by neměla trvat déle než cca 20 minut, delší čas potřebný pro výrobu může souviset s nedostatečnou přípravou smetany.

Pozor!

Doba výroby másla je limitována max. 35 minutami (20 min pro FJ 100). Po uplynutí tohoto času se stroj automaticky zastaví. Poté je nutno provést nový start.

Mísa by měla být naplněna do cca 10-40% svého objemu. Smetana nesmí v žádném případě pokrýt osu míchadla.

Ukončení procesu výroby másla

- Sejměte motorový pohon z nádoby a postavte ho na čisté a suché místo (viz obr. 6)
- Otevřete výpusť a vypusťte podmáslí
- Otevřete kohoutek s vodou a napusťte studenou vodu (cca 6°C)
- Upevněte Handkurbel šroubem na horní ose (viz obr. 4)
- Udělejte ručně několik otáček proti směru hodinových ručiček. Vypusťte vodu a opakujte tento postup, dokud není vytékající voda čistá.
- Otevřete plastové víko a vyjměte máslo
- Odstraňte míchadlo: Jednou rukou držte míchadlo, druhou rukou otáčejte držákem míchadla proti směru hodinových ručiček a vytahujte ho. Nyní lze míchadlo vyjmout (viz obr. 3).

Čištění máselnice

Odstraňte motorový pohon z nádoby a postavte ho na suché a čisté místo.

Vyčistěte tělo motorového pohonu vlhkým měkkým hadříkem a řádně ho vysušte.

Čištění mísy a míchadla

Sundejte plastové víko. Potom sundejte gumové těsnění z okraje nádoby. Umyjte mísu, míchadlo a gumové těsnění horkou vodou (60°C) s trochou čisticího prostředku. Pro konečné opláchnutí použijte horkou čistou vodu. Pak by měla máselnice řádně vyschnout. Po vyschnutí umístěte gumové těsnění opět na jeho místo. Nasadte míchadlo opět do mísy na osu. Druhou rukou zatlačte držák do otvoru míchadla a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.

Čištění plastového víka

Umyjte víko horkou vodou (60° C) s přidáním trochy čisticího prostředku. Pro závěrečné opláchnutí použijte horkou čistou vodu.

Pozor

Dbejte, aby se do motoru nedostala voda ani jiná tekutina!

Příčiny příliš dlouhé doby výroby másla

- Příliš mnoho smetany v nádobě
- Teplota zpracovávané smetany je příliš nízká. Při vyšší tučnosti smetany musí být teplota nižší – a naopak.
- Smetana nebyla správně připravena (teplota, doba zrání, skladování)
- S mlékem ani smetanou nebylo řádně zacházeno
- Smetana byla příliš studená
- Nesprávná rychlost zpracování – příliš vysoká, příp. příliš nízká
- Hodnota PH (kyselost) smetany byla příliš vysoká



- A** Přívodní ventil
- B** Víko
- C** Zátka
- D** Bezpečnostní háčky
- E** Zásobník
- F** Tlačítko ON/OFF
- G** Červené pojistné tlačítko
- H** Černé matice
- I** Černé matice
- J** Motor
- K** Míchadlo

