



## **ECREMEUSE FJ 350 v.4**

### **NOTICE D'UTILISATION**

**Franz Janschitz Ges.m.b.H.  
Eisenstrasse 81  
A-9330 Althofen**

**Tél.: +43-4262-2251-0  
Fax : +43-4262-2251-13  
e-mail : [office@janschitz-gmbh.at](mailto:office@janschitz-gmbh.at)  
Site Internet : [www.janschitz-gmbh.at](http://www.janschitz-gmbh.at)**

| <b>SOMMAIRE</b>                           | <b>Page</b> |
|---|-------------|
| 1. Consignes générales de sécurité        | <b>2</b>    |
| 2. Spécifications techniques              | <b>3</b>    |
| 3. Déballage et mise en place             | <b>3</b>    |
| 4. Accessoires                            | <b>3</b>    |
| 5. Assemblage                             | <b>4</b>    |
| 6. Montage de la cuve                     | <b>5</b>    |
| 7. Opération d'écémage                    | <b>6</b>    |
| 8. Régulation de l'écémage                | <b>7</b>    |
| 9. Maintenance et nettoyage               | <b>8</b>    |
| 10. Nettoyage de la cuve                  | <b>9</b>    |
| 11. Pour commander des pièces de rechange | <b>10</b>   |
| 12. Garantie                              | <b>10</b>   |

## 1. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

- Avant de commencer l'installation, lire très attentivement la présente notice.
- Assurez-vous que vous avez serré suffisamment fort l'écrou de fixation de la cuve.
- Retirer le câble de l'appareil de la prise de secteur avant de le nettoyer.
- Ne pas réparer soi-même l'appareil ; en cas de panne, contacter plutôt le S.A.V. agréé fourni par le distributeur.
- Veiller à ce que du lait, de l'eau ou de l'humidité ne pénètre pas dans l'appareil, particulièrement au moment du nettoyage.
- Le moteur de l'écrémeuse doit toujours être mis en marche environ 1 mn avant de lancer l'écémage ; sinon, l'écémage sera mal réalisé.
- Le système de suspension du moteur est de type flottant. Ne vous étonnez pas si, en touchant l'arbre moteur, vous remarquez qu'il bouge un peu. Il ne devra jamais être rigide. La cuve se trouve à droite et au centre de la machine, à la bonne hauteur. On peut régler la suspension, mais elle ne devra en aucun cas être modifiée.
- En pratique, la seule intervention de maintenance de l'écrémeuse consiste à remplacer les balais de carbone ; ce remplacement devra être confié au technicien S.A.V. agréé avant leur usure complète. Examinez les balais de carbone dès que le moteur commence à ralentir, s'il ne tourne pas régulièrement ou s'il s'arrête.
- En cas de pannes graves, retirer le câble d'alimentation de la prise de secteur et contacter un technicien de S.A.V. agréé.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement alors que vous aviez respecté scrupuleusement les consignes énoncées dans le présent manuel, vous ne devez exécuter que les interventions autorisées par le manuel. L'exécution d'autres interventions et réglages risque d'aboutir à la destruction de l'appareil ou de se traduire par un temps d'intervention plus long. Les accidents liés à de telles interventions ne peuvent faire l'objet de recours en garantie produit.

*Nous sommes heureux que vous ayez décidé d'acheter notre écrémeuse et nous pouvons vous garantir qu'elle vous servira longtemps si vous l'utilisez et la nettoyez conformément aux consignes figurant dans le présent Manuel d'utilisation.*

## 2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

|                                   |         | 350 l    |
|-----------------------------------|---------|----------|
| Tension de service (modèle 230 V) | [V/Hz ] | 230 / 50 |
| Tension de service (modèle 115 V) | [V/Hz]  | 115 / 60 |
| Puissance du moteur               | [W]     | 400      |
| Vitesse de rotation maximale      | [t/mn]  | 7500     |
| Débit maximum                     | [l/h]   | 350      |
| Volume maximum de la cuve         | [l]     | 22       |
| Volume d'écémage recommandé       | [l]     | to 300   |
| Poids net                         | [kg]    | 13       |
| Degré de protection               |         | IP 23    |

*Le volume d'écémage recommandé correspond au volume de lait maximum qu'il est possible d'écémer en un seul cycle d'écémage. Il est conseillé d'éteindre l'appareil toutes les 60 minutes puisqu'au-delà de cette durée, il faut faire refroidir le moteur. Pendant ce temps, on peut nettoyer la cuve, les disques et les autres pièces encrassées.*

## 3. DEBALLAGE ET MISE EN PLACE

Sortez l'appareil avec soin de son emballage et vérifiez que vous n'avez rien laissé dans le carton. Posez-le sur une surface plane et stable dans un endroit clair, sec et non poussiéreux. Il est conseillé de fixer l'appareil sur cette surface à l'aide de vis M8 de longueur adaptée.

## 4. ACCESSOIRES

Tous les emballages contiendront également les accessoires suivants :

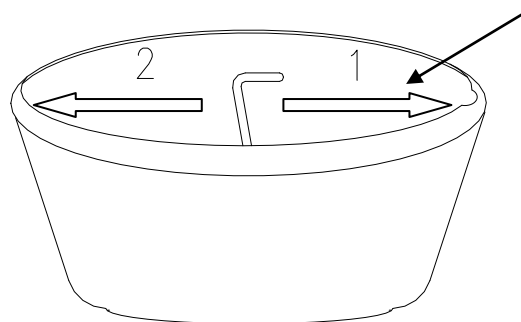
- le manuel d'utilisation
- la fiche de garantie
- un pinceau de nettoyage
- une clé servant à serrer l'écrou de la cuve et la vis du séparateur de crème
- Joint de caoutchouc de rechange.

### **Attention !**

***Le câble d'alimentation doit être branché sur la prise de sécurité reliée à la terre.***

## 5. MONTAGE

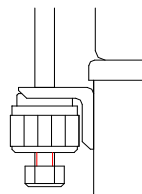
- Poser le carter à orifices de sortie sur une surface plane.
- Poser la cuve sur le cône de caoutchouc fixé à l'extrémité de l'arbre moteur. Taper légèrement sur le haut de la cuve pour qu'elle se fixe solidement sur le cône.
- Poser l'entonnoir à lait écrémé (de forme conique) sur le carter à orifices, puis ajouter l'entonnoir à crème (de forme concave) sur ce dernier.
- Faire tourner la cuve à la main et vérifier qu'elle ne touche pas un des entonnoirs, puis régler les entonnoirs à la position voulue pour l'écémage.
- Poser le support de cuve sur les deux entonnoirs. Mettre le dispositif flottant à l'intérieur. Ensuite, poser la cuve sur son support. Fixer tous les éléments par la pièce de fixation à poignée.
- Introduire le bouchon dans le trou situé au centre de la cuve de lait. La barre horizontale de la poignée du bouchon doit impérativement être retirée de la fente de la cuve (voir dessin). L'écoulement du lait sera coupé.



Fente de la cuve :

1. Ouverture

2. Fermeture



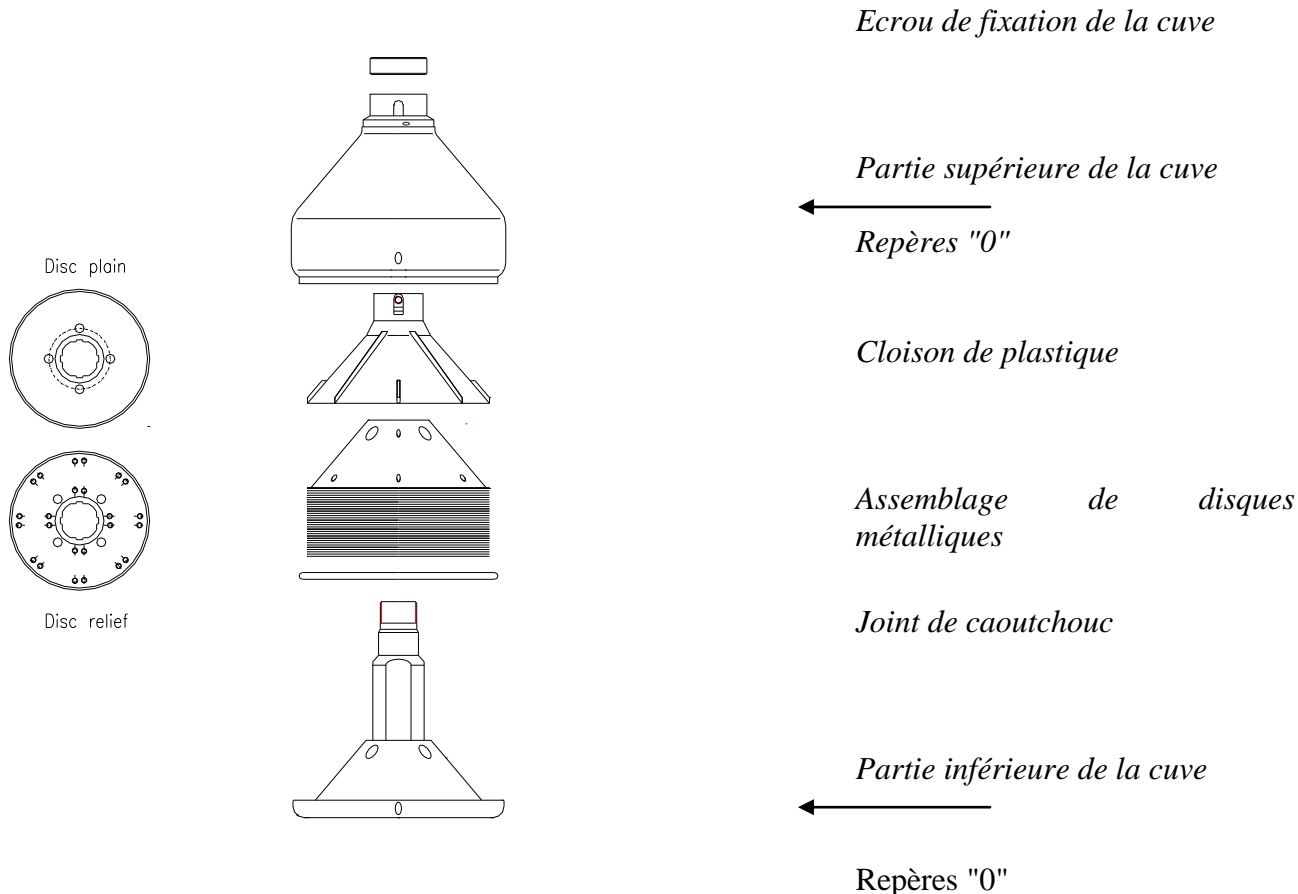
Elément de fixation à poignée

**Attention !**

***Le bouchon doit être fermé lors du remplissage de la cuve. Cela signifie que le bout de la poignée du bouchon doit être dirigé à l'opposé de la fente de la cuve.***

## 6. MONTAGE DE LA CUVE

- Introduire le joint de caoutchouc dans l'encoche de la partie inférieure de la cuve.
- Mettre en place les disques métalliques qui sont différents quant au positionnement du gaufrage d'écartement. Alternier un à un les différents disques. Ne pas forcer. En agitant doucement et en faisant tourner la partie inférieure de la cuve, tous les disques trouveront très facilement leur place.
- Introduire la cloison de plastique dans le couvercle de la cuve.
- Réunir les deux parties assemblées de la cuve. Veiller à ce que le repère »0« du capot de la cuve et le repère »0« de la partie inférieure de la cuve soient positionnés dans le même sens.
- Visser l'écrou de fixation de la cuve à la main et le serrer fort avec la clé. Les repères »0« doivent impérativement rester positionnés dans le même sens. L'écrou de fixation doit impérativement être serré fort étant donné que les forces qu'il subit sont élevées.



**Attention !**

***L'écrou de fixation de la cuve doit être bien serré ; cette dernière subit une pression considérable.***

## 7. OPERATION D'ECREMAGE

Les meilleurs résultats d'écémage seront obtenus si vous démarrez l'écémage immédiatement après la traite. Si ce n'est pas possible, le lait doit être porté une nouvelle fois à 30 - 347°C. Si l'écémage du lait a lieu à moins de 30°C, le débit de l'écémeuse diminuera et l'écémage ne sera pas optimum. Ne pas écémage le lait froid. Une fois le lait bien chauffé, le verser dans la cuve.

- Mettre l'écémeuse en marche à l'aide de l'interrupteur I/O, puis attendre 60 minutes que la cuve parvienne à sa vitesse de traitement. L'écémeuse est équipée de circuits électroniques spéciaux incorporés qui permettent un démarrage lent du moteur en souplesse pour empêcher la cuve de glisser sur le moteur.
- Une fois que le moteur a atteint sa vitesse de traitement, mettre le bouchon sur Ouvert. Mettre le bouchon en butée jusqu'à la fente de la cuve pour que le lait s'écoule. Le lait écémé doit sortir de la cuve par les quatre trous percés dans la cuve et s'écouler par l'orifice inférieur de passage du lait. La crème doit impérativement sortir de la cuve à l'aide de la vis du séparateur de crème et s'écouler par l'orifice supérieur de passage de la crème.
- Lorsque le lait sort par les trous du carter à orifices, le bouchon doit impérativement être fermé immédiatement pendant que le moteur tourne encore. Lorsque le lait est entièrement sorti de la cuve, éteindre le moteur. Examiner ce qui est en cause.

Voici quelques possibilités :

- Vous avez ouvert le bouchon avant que le moteur n'ait atteint sa vitesse de traitement,
- l'écrou de la cuve n'est pas assez serré,
- le joint de caoutchouc est mal positionné ou détruit.

### **Remarque :**

*Si vous avez terminé l'opération d'écémage et stoppé l'appareil, vous ne devez pas remettre en MARCHE le moteur avant de vider entièrement la cuve du reste de lait d'un précédent écémage.*

*Une fois l'opération d'écémage terminée, reverser environ 12 l de lait écémé dans la cuve de lait. Vous éliminerez ainsi le reste de la crème à l'intérieur de la cuve. Une fois toutes les opérations terminées, éteindre l'appareil et attendre que le moteur soit arrêté.*

### **Remarque :**

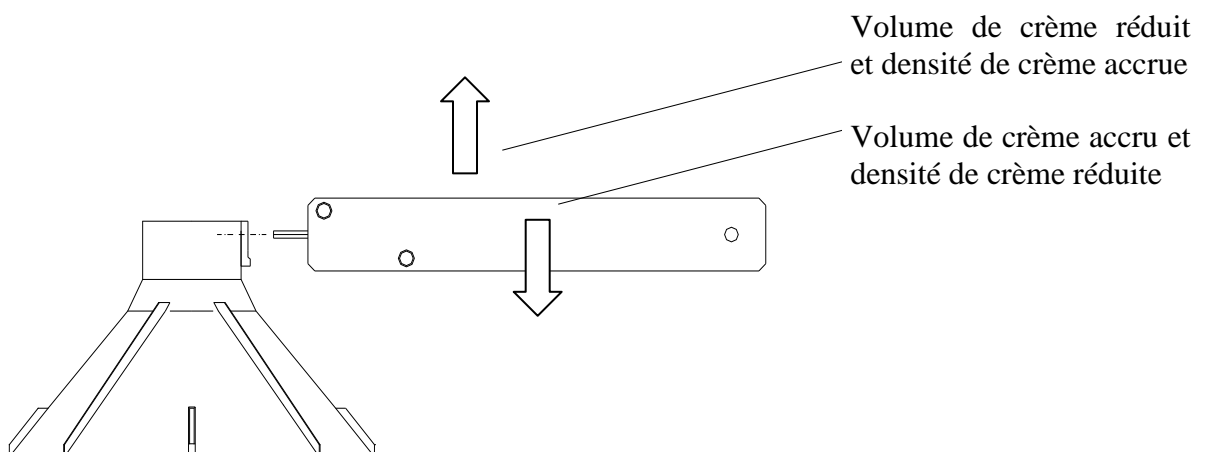
***Toujours vérifier si le joint de caoutchouc est endommagé ou trop étiré. Dans ce cas, il faudra le remplacer.***

## 8. L'ECREMAGE

L'écrémeuse est réglée en usine de façon à extraire 10-12% de crème sur le volume de lait entier à une température du lait de 30 - 47°C. Si vous voulez obtenir une densité ou un volume de crème différent(e), vous pouvez régler la vis hexagonale (introduite dans la cloison de plastique située dans la partie supérieure de la cuve).

- Si vous voulez obtenir une crème plus dense et donc de plus faible volume, il faut tourner la vis à droite (en sens horaire).
- Si vous voulez obtenir une crème moins dense et donc de volume plus important, il faut tourner la vis à gauche (en sens inverse horaire). Dans la plupart des cas, il suffira de tourner la vis du séparateur de crème d'1/4 de tour.

### Eléments détaillés et fonctionnement de la vis du séparateur de crème



**Remarque :**

***Veillez à ne pas serrer la vis de réglage trop fort ; vous risquez d'endommager le filet de vis ! Veillez également à ne pas trop desserrer la vis de réglage. Si tel est le cas, vous aurez des problèmes en démontant la cloison de plastique et la partie supérieure de la cuve.***



## 9. MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- Après utilisation, nettoyer les éléments de l'écrémeuse (à l'exception de la partie moteur) à fond en employant un détergent neutre qui n'attaque pas l'aluminium, le joint de caoutchouc ni les autres éléments de l'écrémeuse. Ne pas employer un détergent acide ou alcalin ni tout autre détergent agressif.
- Les résidus de lait, de crème ou autres gênes devront être nettoyés avec un chiffon doux ou un pinceau de nettoyage à poils souples. Veillez en particulier à nettoyer très précisément tous les trous percés dans la partie supérieure de la cuve, dans la partie inférieure de la cuve et dans la vis du séparateur de crème. Il est vivement conseillé d'employer un pinceau de nettoyage pour nettoyer ces éléments. Les autres éléments de l'écrémeuse qui sont au contact du lait devront être également nettoyés à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent. Ensuite, rincer les éléments à l'eau claire.
- Si des résidus de lait ou de crème sèchent, ne pas les retirer en se servant d'objets tranchants ou d'un chiffon rêche. Il serait très facile alors de dégrader le revêtement protecteur galvanique ou les éléments en plastique.
- Avant de nettoyer le carter de l'écrémeuse (élément à moteur), il faut toujours débrancher l'appareil du secteur. Commencez par le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.

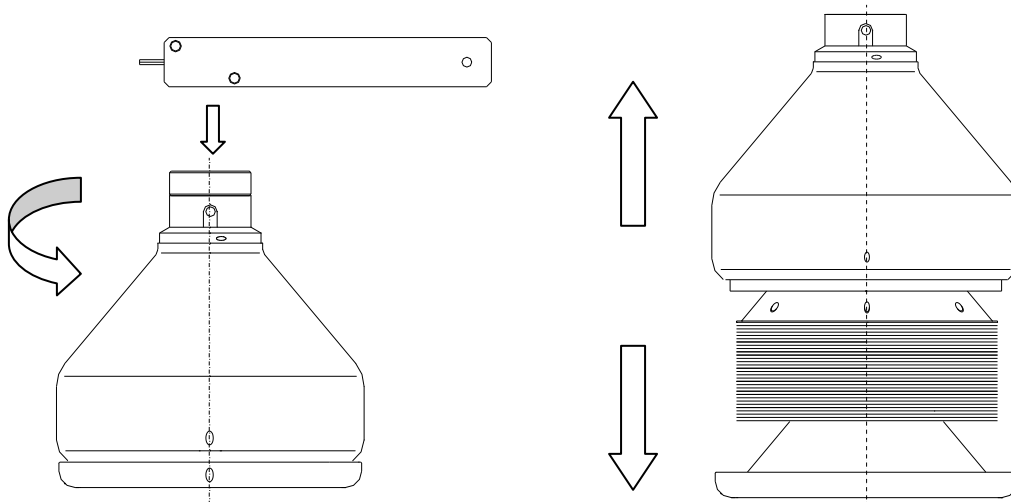
**S'assurer que l'eau n'entre pas en contact avec le moteur ni avec les autres éléments électriques.**

***Remarque :***

***Avant de procéder au nettoyage du carter de l'écrémeuse (moteur), toujours débrancher l'appareil de la prise de secteur.***

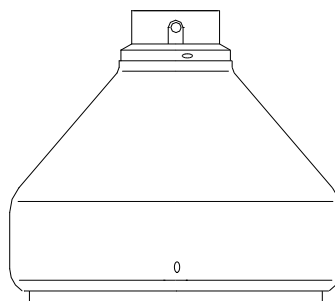
## 10. OPERATION DE NETTOYAGE DE LA CUVE

Avec la clé jointe à l'écremeuse, dévisser l'écrou de fixation de la cuve comme indiqué sur le schéma ci-dessous.



**Voici le moyen le plus simple d'effectuer cette opération :**

- Introduire la clé dans les trous situés sur l'écrou de fixation de la cuve.
- En exerçant une forte pression à l'autre bout de la clé, tourner l'écrou de fixation jusqu'à ce qu'il se desserre. Après cela, vous pourrez dévisser facilement l'écrou à la main.
- Démontez le capot de la cuve à l'aide de la clé à écrou de fixation et disjoignez l'ensemble des différents éléments que vous trouverez sous le capot : cloison de plastique, disques métalliques et joint de caoutchouc et les nettoyer à l'eau chaude. Pour obtenir de meilleurs résultats, on peut ajouter un liquide nettoyant neutre à l'eau chaude.



- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude et les essuyer avec un chiffon sec et doux.

**Remarque :**

*Après utilisation, nettoyer à fond les éléments de la cuve avec un détergent neutre qui n'attaque pas l'aluminium, le joint de caoutchouc ni les autres éléments de la cuve. Ne pas employer un détergent acide ou alcalin ni un autre détergent agressif.*

## 11. POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

L'envoi rapide et fiable de pièces de rechange n'est possible que si leur désignation est indiquée avec suffisamment de clarté. A la commande, veuillez indiquer clairement :

- le modèle d'écrémeuse,
- le numéro de série figurant sur la plaque signalétique, au dos de l'appareil,
- la désignation et la référence pièce de rechange (pp. 11-12)

## 12. GARANTIE

- En cas de difficultés, n'hésitez pas à vous adresser à votre revendeur ou contactez un S.A.V. agréé.
- Cet appareil est garanti sans vices de matériau et de fabrication pour une durée de 12 mois, défauts de pièces et de montage compris. Notre engagement au titre de la présente garantie se limite à la réparation ou à l'échange de l'instrument ou de la pièce concernée qui s'avère défectueux(se) après examen par nos soins dans les 12 mois qui suivent la date d'expédition.
- Les défauts ou accidents provoqués par l'appareil par suite d'un défaut de montage, d'une utilisation erronée, d'un mauvais branchement ou d'un défaut d'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie.
- La garantie ne couvre pas non plus :
  - la destruction du moteur due à la pénétration d'eau ou de lait,
  - l'usure des balais,
  - le câble d'alimentation secteur,
  - les réparations effectuées par vous-même ou par d'autres personnes non autorisées,
  - les frais de transport.
- Tous recours autres que ceux figurant explicitement dans les engagements du fabricant sont exclus ; en particulier, nous déclinons toute responsabilité en cas d'accidents corporels.
- Les caractéristiques techniques indiquées ne s'appliquent que si toutes les conditions énoncées dans le présent manuel d'utilisation sont réunies.

***Cher client !***

***Nous sommes certains que notre écrémeuse vous donnera entière satisfaction et sommes convaincus que vous l'utiliserez longtemps sans rencontrer de problèmes ! Nous espérons aussi que vous la recommanderez à vos amis.***

***Merci de votre achat !***