

# Bedienungsanleitung



## Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Buttermaschine ist ausschließlich zur Erzeugung von Butter, wie dies in der anschließenden Beschreibung der Vorgangsweise beschreiben ist, zu verwenden!

- **Die Buttermaschine ist vor Kindern fernzuhalten!**
- **Griffstück für Handbetätigung aus der Buttermaschine entnehmen!**

## Sicherheitshinweise

Vor dem Starten der Buttermaschine sind folgende Hinweise zu beachten:

- **Der Riemenschutz muß an der Buttermaschine angebracht sein**
- **Der Deckel der Buttermaschine muß aufgesetzt und mit den beiden Reibern verriegelt sein.**

## Technische Daten

Die Buttermaschine wird in zwei Ausführungen hergestellt:

Für 2 bis 8 bzw. 7 bis 15 Liter Rahm

Antriebsmotor:

Leistung: 0,37 kW

Drehzahl: 910 U/min

Drehzahl des Rührwerkes: 60 U/min

Elektr. Spannung: 220/380 V – 50 Hz

## **Beschreibung und Arbeitsweise**

### **Vor der ersten Inbetriebnahme der Buttermaschine**

Gießen Sie einen Eimer heißes Wasser (60 bis 70°C) in die Buttermaschine und dazu etwas Soda. Anschließend ist die Buttermaschine mehrmals kräftig durchzuschütteln. Waschlösung entleeren, die Buttermaschine mit reinem, warmem Wasser ausspülen und anschließend mit kaltem Wasser nachspülen.

**Wichtig:** Die Buttermaschine während der Reinigung wegen Dampfbildung nicht geschlossen halten!

### **Butterung**

- Die Buttermaschine ist im Sommer kalt, im Winter warm auszuschwemmen.
- Bis zu max. 8 Liter Rahm einfüllen
- Rahmtemperatur messen: im Sommer ca. 11°C  
Im Winter ca. 16°C
- Buttermaschine gut verschließen und Motor einschalten.
- Nach 10 bis 20 Umdrehungen Motor ausschalten und zum Entweichen der Luft aus dem Faß den Deckel öffnen.
- Vorgang nach 20 bis 30 Umdrehungen wiederholen und anschließend die Buttermaschine bis zu Butterbildung (ca. 30 bis 35 Minuten) laufen lassen.

Während des Butternvorganges ist keine Beaufsichtigung notwendig, da ein Blockieren der Buttermaschine nicht möglich ist.

- Nach beendetem Butternvorgang Buttermilch auslassen und einen Eimer kaltes Wasser in die Buttermaschine füllen.
- Nach 10 bis 20 Umdrehungen den Vorgang wiederholen.
- Butter ist gewaschen und kann nach Abschalten des Motors der Buttermaschine entnommen werden.

### **Rahm**

Der Rahm kann von der Zentrifuge (Separator) als süßer Rahm oder – ein paar Tage alt – als gereifter Rahm verbuttert werden.

### **Butterungsverzögerung**

Zu kalter Rahm: mit warmem Wasser nachwärmen

Zu warmer Rahm: gibt rasche Butterung, aber weiße, weiche Butter!

- Rahm auf richtige Temperatur abkühlen
- Rahmtemperatur mit Thermometer kontrollieren
- Überfüllung der Buttermaschine verzögert die Butterung.

### **Reinigung nach der Butterung**

Gießen Sie 6 bis 8 Liter 40 bis 50°C warmes Wasser in die Buttermaschine und dazu etwas Soda. Die Buttermaschine kurz laufen lassen und anschließend die Waschlauge ablassen. Mit warmem Wasser ausspülen und anschließend mit kaltem Wasser nachspülen.

### **Aufbewahrung der Buttermaschine**

Die gereinigte Buttermaschine kühl aufbewahren!

Nicht auf dem Dachboden oder in beheizten Räumen!

Wird die Buttermaschine längere Zeit nicht benützt, so müssen vor der nächsten Inbetriebnahme die Reifen nachgezogen werden.

Die Reinigung vor der Butterung ist wie unter Punkt „Vor der ersten Inbetriebnahme“ vorzunehmen.

### **Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Buttermaschine**