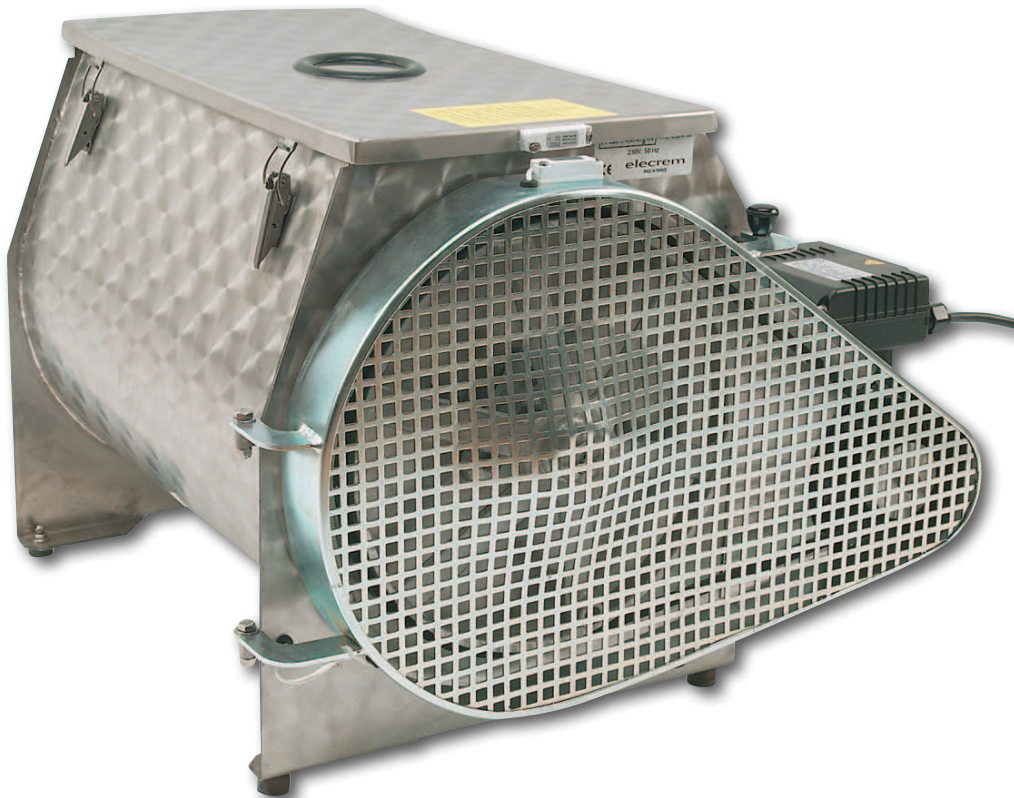


# Bedienungsanleitung



## Buttermaschine aus rostfreiem Stahl

Im Sommer wie im Winter produziert die „ELBA“ in 4 Minuten feste, gleichmäßige Butter von beständiger Qualität, reinigt, salzt und knetet sie.

Um diese Ergebnisse zu erreichen, beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

## 1 AUFSTELLEN

Das Butterfass auf den Boden oder auf einen Tisch aufrecht hinstellen, in der Nähe einer geerdeten Schukosteckdose und Wasserstelle.

## 2 BUTTERN

1. Die Sahne zum Buttern muss ganz **flüssig** und ein **wenig sauer**, d.h. einige Tage alt sein.
2. Die Temperatur der Sahne muss im **Winter 16/17°C**, im **Sommer 14/15°C** betragen. **Vor dem Buttern die Temperatur** einstellen und nötigenfalls durch den Zusatz von lauwarmen oder kalten Wasser und mit Hilfe des an der Maschine angebrachten Thermometers regulieren.
3. Die **flüssige** Sahne in den Behälter gießen bis dieser etwa 40% (entspricht **unterem Niveau der Schlägerachse**) gefüllt ist und die Verriegelungsklammer des Deckels sorgfältig und fest schließen.
4. Das Schauglas (Nr. 1), das zuerst mit Sahne bedeckt ist, genau beobachten. Wenn es klar wird und kleine Butterstückchen zu sehen sind, das Buttern durch Abstellen des Schalters anhalten (wenn man alle Anweisungen genau befolgt, dauert dieser Vorgang 2-4 Minuten)

## 3 WASCHEN DER BUTTER

1. Die Molke nur zum Teil ausgießen, damit die schwimmende Butter die Ausflussöffnung nicht verstopft. Dann den Behälter zur Hälfte mit kalten (wenn möglich eiskaltem) Wasser füllen.
2. Einige Minuten so stehen lassen, damit die kleinen Butterstückchen hart werden. Von diesem Prozess und von der Kälte des Wassers hängen die erfolgreichen Ergebnisse hinsichtlich der Festigkeit der Butter ab.
3. Dann den Kurbelgriff ansetzen und die Flüssigkeit in dem Behälter leicht umrühren, indem man eine ½ Umdrehung in beide Richtungen macht.
4. Den Behälter noch einmal entleeren und den Prozess so lange wiederholen, bis das Wasser nach dem Umrühren klar bleibt.
5. Dann den Behälter ganz entleeren.

## 4 ZUSAMMENBALLEN

Zum Zusammenballen der Butter dreht man das Rad mit dem Kurbelgriff langsam. Der Auslaufhahn bleibt geöffnet.

## 5 KNETEN

Den so entstandenen Klumpen knetet man wie folgt:

Einige Umdrehungen rückwärts machen, dann den Klumpen mittels einiger Umdrehungen in entgegengesetzte Richtung wiederherstellen bis das komplette Wasser abgeflossen ist.

## 6 SALZEN

Schließlich die Butter salzen.

N.B.: Wenn im Laufe dieser Arbeitsgänge kleine Butterstückchen die Ausflussöffnung verstopfen sollten, so bediene man sich des mit der Buttermaschine mitgelieferten Spachtels um die Öffnung freizumachen und das vollkommene Abfließen des Wasser zu ermöglichen.

## 7 ABMONTIEREN DER SCHLÄGERACHSE

Den Antriebsstift (Nr. 31) vertikal auflegen und fest auf den schwarzen Knopf am hinteren Teil der Maschine drücken und das Hinterteil der Schlägerachse (Nr. 13) somit befreien. Die Achse kann man jetzt ganz frei bewegen.

## 8 MOTOR

Die ELBA läuft mit Einphasenmotor 230 Volt und ist mit Kabel und Schukostecker ausgerüstet.

## 9 SPANNUNG DES KEILRIEMENS

Der Keilriemen muss immer eine mittelmäßige Spannung haben. Diese wird folgendermaßen eingestellt: Die Mutter (Nr. 32), die gegenüber dem ovalen Loch steht, herausdrehen. Die Schraube (Nr. 33) ½ bis 1 Umdrehung herausdrehen. Dann die Mutter wieder hineindrehen (ELBA 30/50. Für das Modell ELBA 80, die Mutter (Nr. 32) herausdrehen, den Motor drücken und die Mutter wieder hineindrehen.

## 10 ETWAIGE URSACHEN EINES VERSAGENS

### 1. Es dauert länger als 4 Minuten bevor sich die Butter bildet:

- Die Sahne ist nicht richtig temperiert (siehe Punkt 2-2)
- Die Zeit für die Säuerung wurde nicht respektiert (siehe Punkt 2-1)

### 2. Die Butter ist zu weich.

Die Sahne hat nicht die richtige Temperatur oder man hat die Anweisungen von Punkt 3 nicht befolgt. Die Butter mit eiskaltem Wasser umrühren.

### 3. Die Butter bleibt in kleinen Stückchen und formt keinen Klumpen.

Die Sahne ist viel zu kalt. Mit lauwarmem Wasser umrühren.

### 4. Der Motor schaltet sich während des Buttern aus.

- Die Sahne ist zu dick: etwas kaltes oder lauwarmses Wasser hinzufügen, je nach Temperatur der Sahne (Punkt 2-2)
- Es ist zuviel Sahne in dem Behälter – etwas Sahne herausnehmen.
- Den Strom überprüfen.

### 5. Die Leistung des Motors ist ungenügend.

Die Voltspannung oder die Amperezahl des Stroms ist ungenügend. Die Stromversorgungsanlage muss verändert sein.

## SICHERHEIT

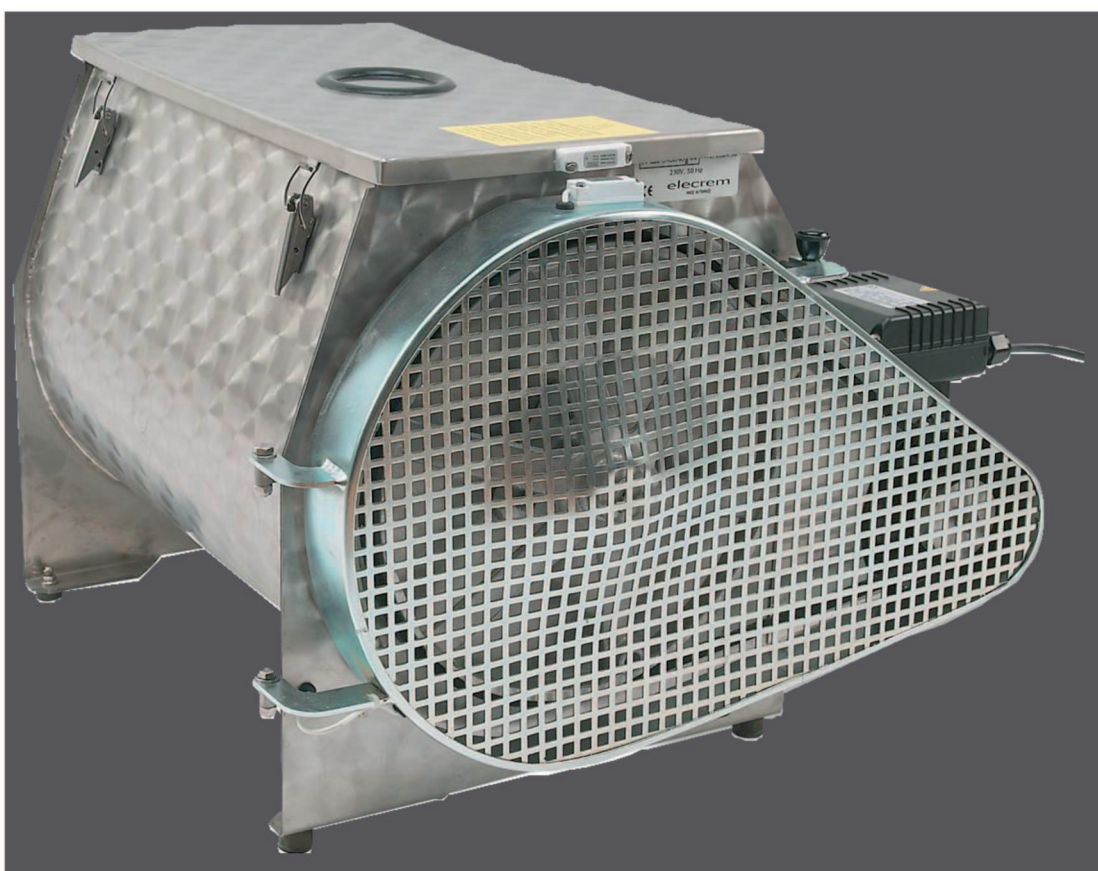
Wenn der Deckel oder Keilriemenschutz nicht richtig geschlossen ist, verhindert das Sicherheitssystem die Inbetriebnahme der Maschine.

Das Sicherheitssystem verhindert auch die Öffnung des Deckels und Keilriemenschutzes während des Betriebs.

## REINIGUNG UND WARTUNG DER BUTTERMASCHINE

1. Nach dem Gebrauch die Maschine mit 5 Liter lauwarmen Wasser (max. 50°C) und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl (wie z.B. für Melkmaschinen) reinigen.
2. Vor der Reinigung den Auslaufhahn, der auf dem oberen Teil der Maschine ist; öffnen (Nr. 30).  
Diese Anweisungen sind **sehr wichtig**: Damit ist der durch das warme Wasser entstandene Druck gesunken.  
Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann Wasser in die Lager und Gummiringe fließen.
3. Nach der Reinigung die 2 Auslaufhähne (Nr. 30 und 14) öffnen und die Maschine mit kaltem Wasser auswaschen.
4. Nach dem Spülen die 2 Auslaufhähne schließen, damit die Maschine für die nächste Inbetriebnahme fertig ist.

# Instrukcja obsługi



## Maselnica wykonana ze stali nierdzewnej

Latem oraz zimą maselnica "ELBA" w ciągu 4 minut wytwarza twarde, jednolite masło o niezmienniej jakości, oczyszcza, soli i formuje je.

Aby osiągnąć takie rezultaty, należy zapoznać się z poniższą instrukcją obsługi.

## 1 INSTALACJA

W pozycji pionowej położyć maślnicę na podłodze lub na stole, w pobliżu uziemionego gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym i punktu poboru wody.

## 2 WYTWARZANIE MASŁA

1. Śmietana do ubijania masła musi być całkowicie **płynna i lekko kwaśna**, powinna mieć kilka dni.
2. Temperatura śmietany musi wynosić **zimną 16/17°C, latem 14/15°C. Przed ubijaniem ustawić temperaturę** i wyregulować w razie potrzeby, dodając letnią lub zimną wodę i używając termometru podłączonego do urządzenia.
3. Wlać **płynną** śmietanę do pojemnika, aż będzie wypełniony w ok. 40% (odpowiada **dolnemu poziomowi osi ubijaka/trzepaczki**) i ostrożnie ale mocno zamknąć zatrzask blokujący pokrywkę.
4. Uważnie obserwować wziernik (nr 1), który jest najpierw zakryty śmietaną. Gdy stanie się przejrzysty i będzie można zobaczyć małe kawałki masła, należy zatrzymać ubijanie wyłączając przełącznik (przy dokładnym przestrzeganiu wszystkich instrukcji, proces ten trwa 2-4 minuty)

## 3 PŁUKANIE MASŁA

1. Wylać serwatkę tylko częściowo, aby pływające masło nie zatykało otworu wylotowego. Następnie napełnić pojemnik do połowy zimną (jeśli to możliwe lodowatą) wodą.
2. Odstawić na kilka minut, aby małe kawałki masła stwardniały. Od tego procesu i od temperatury zimnej wody zależy stopień twardości masła.
3. Następnie ustawić uchwyt korby i delikatnie wymieszać płyn w pojemniku, wykonując ½ obrotu w obu kierunkach.
4. Ponownie opróżnić pojemnik i powtarzać proces tak długo, aż woda pozostanie czysta po wymieszaniu.
5. Następnie całkowicie opróżnić pojemnik.

## 4 FORMOWANIE MASŁA

W celu uformowania masła (zlepiania w bryłę) powoli obracać koło przy użyciu korby. Kurek spustowy pozostaje otwarty.

## 5 UBIJANIE

Powstałe grudki są zagniatane w następujący sposób:

Wykonać kilka obrotów do tyłu, a następnie przywróć grudkę w przeciwnym kierunku, wykonując kilka obrotów do momentu, aż cała woda odpłynie.

## 6 SOLENIE

Na koniec solenie masła.

Jeśli podczas tego procesu małe kawałki masła zatkały otwór wylotowy, wówczas należy użyć szpatułki dostarczonej wraz z urządzeniem w celu oczyszczenia otworu i umożliwienia całkowitego odprowadzenia wody.

## 7 ZDEJMOWANIE OSI TRZEPACZKI DO UBIJANIA MASŁA

Ustawić sworzeń napędu (nr 31) pionowo i mocno nacisnąć czarny przycisk w tylnej części maszyny, uwalniając w ten sposób tylną część osi ubijaka (nr 13). Oś można teraz swobodnie poruszać.

## 8 SILNIK

ELBA działa na silniku jednofazowym 230 V i jest wyposażona w kabel i gniazdo wtykowe ze stykiem ochronnym.

## 9 NAPIĘCIE PASKA KLINOWEGO

Pasek klinowy musi mieć zawsze umiarkowane napięcie. Ustawia się je następujący sposób: odkręć nakrętkę (nr 32), znajdującą się naprzeciw owalnego otworu. Odkręć śrubę (nr 33) ½ do 1 obrotu. Następnie ponownie wkręć nakrętkę (ELBA 30/50. Dla modelu ELBA 80, odkręć nakrętkę (nr 32), wcisnąć silnik i ponownie wkręć nakrętkę.

## 10 MOŻLIWE PRZYCZYNY NIEUZYSKANIA ODPOWIEDNIEJ KONSYSTENCJI MASŁA

### 1. Przed uformowaniem masła proces trwa dłużej niż 4 minuty:

- Śmietana nie ma odpowiedniej temperatury (patrz pkt. 2-2)
- Nie przestrzegano czasu zakwaszenia (patrz pkt. 2-1)

### 2. Masło jest zbyt miękkie.

Śmietana nie ma właściwej temperatury lub nie przestrzegano instrukcji w punkcie 3. Wymieszać masło z lodowatą wodą.

### 3. Masło pozostaje w małych kawałkach i nie tworzy zwartej bryły.

Śmietana za zimna. Wymieszać z letnią wodą.

### 4. Silnik wyłącza się podczas ubijania.

- Śmietana jest zbyt gęsta: dodać trochę zimnej lub letniej wody, w zależności od temperatury śmietany (patrz pkt. 2-2)
- W pojemniku jest za dużo śmietany - wyjąć trochę śmietany.
- Sprawdzić zasilanie prądu.

### 5. Moc silnika jest niewystarczająca.

Napięcie lub natężenie prądu jest niewystarczające. Należy zmienić system zasilania.

## BEZPIECZEŃSTWO

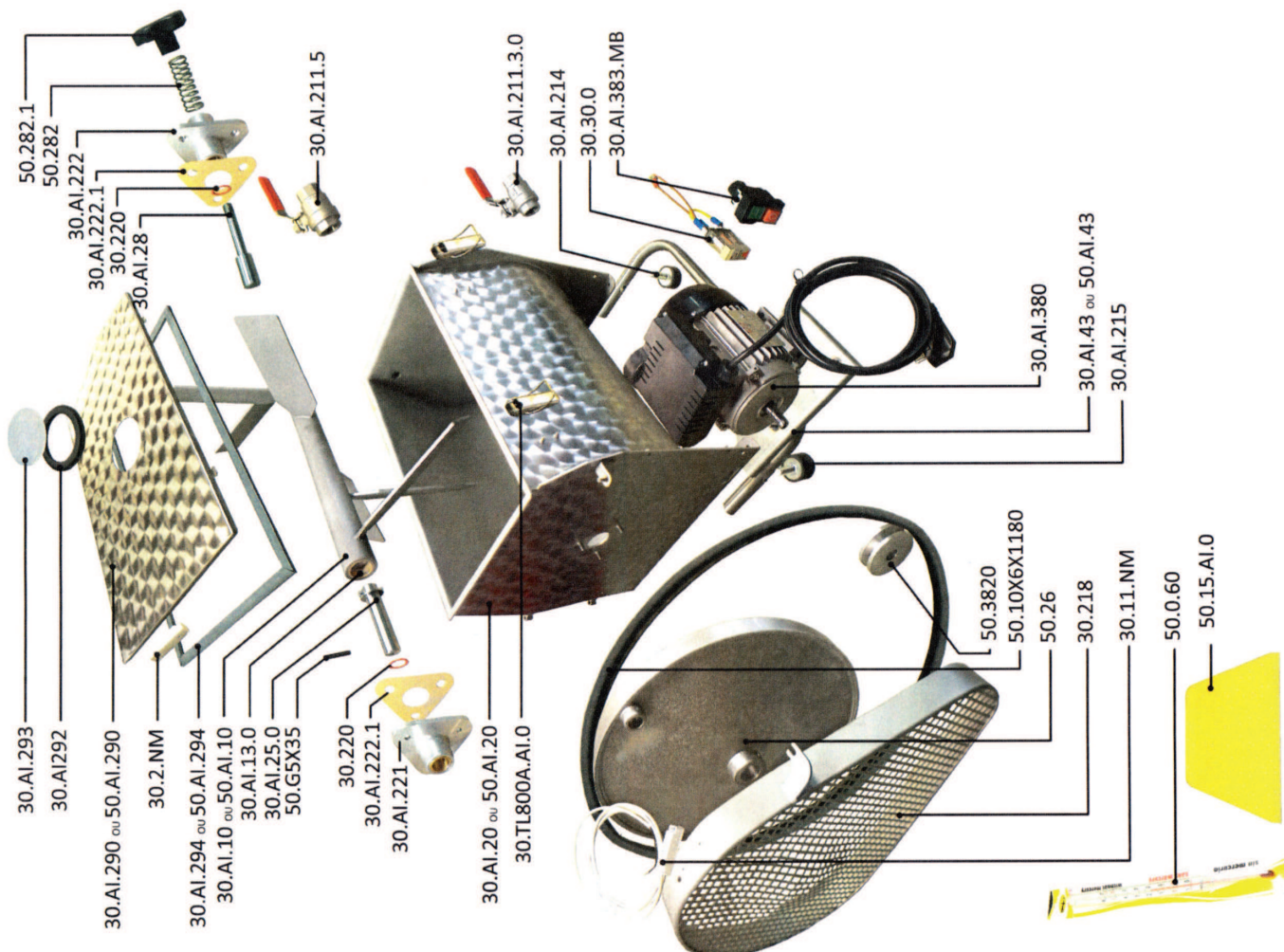
Jeśli pokrywa lub pasek klinowy nie są prawidłowo zamknięte, system bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie maszyny.

System bezpieczeństwa zapobiega również otwieraniu pokrywy i osłony paska klinowego podczas pracy.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA MASELNICY

1. Po użyciu wyczyścić maszynę za pomocą 5 litrów letniej wody (max. 50°C) i środka czyszczącego do stali nierdzewnej (np. jak do doजारek mechanicznych).
2. Przed czyszczeniem otworzyć kurek spustowy (nr 30), który znajduje się w górnej części maszyny. Ta instrukcja jest **bardzo ważna**: dzięki temu zmniejsza się ciśnienie wytwarzane przez ciepłą wodę.  
W przypadku nieprzestrzegania instrukcji, woda może wpłynąć do łożysk i gumowych pierścieni.
3. Po oczyszczeniu otworzyć 2 kurki spustowe (nr 30 i 14) i umyć urządzenie zimną wodą.
4. Po przepłukaniu zamknąć 2 zawory spustowe, tak, aby maszyna była gotowa do następnego uruchomienia.

## EBU 12 und EBU 19



## EBU 32

