

Bedienungsanleitung



1 AUFSTELLEN

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

Sicherheit:

Die Maschine lässt sich nicht starten, wenn der Sicherheitsdeckel nicht geschlossen ist.

Beim Abnehmen des Deckels schaltet die Maschine ab.

Zum Neustart drücken Sie den grünen Knopf.

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/Rahm 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. Die LED Lampe leuchtet sobald die Stromversorgung hergestellt ist. Stellen Sie den Schalter auf 1 und drücken Sie den grünen Knopf. Öffnen Sie sehr langsam das obere Ventil um Überdruck am Deckel zu vermeiden.
5. 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 drücken des roten Schalters anhalten (wenn man alle Anweisungen genau befolgt, dauert dieser Vorgang 2-4 Minuten).
6. Öffnen Sie den unteren Hahn und lassen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb ablaufen. Danach schließen Sie den Hahn.

3 WASCHEN DER BUTTER

1. 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. Stellen Sie den Schalter auf 1 und drücken Sie den grünen Knopf, nach wenigen Sekunden drücken Sie den roten Knopf zum Stoppen.
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

Stellen Sie den Schalter auf 0 und drücken Sie den grünen Knopf, nach wenigen Sekunden drücken Sie den roten Knopf zum Stoppen. Wiederholen Sie das bis ein Butterblock entsteht.

5 KNETEN

Öffnen Sie den unteren Hahn.

Stellen Sie den Schalter auf 0 und schalten Sie für kurze Zeit die Maschine mit dem grünen Knopf ein, dann stellen Sie für gleiche Zeit den Schalter auf 2.

Wiederholen Sie das bis das ganze Wasser abgeflossen ist.

Stoppen Sie die Maschine mit dem roten Knopf.

Dann den Deckel öffnen, den Schläger entfernen (auf den schwarzen Knopf am hinteren Teil der Maschine drücken und das Hinterteil der Schlägerachse befreien) und die Butter herausnehmen.

Achtung: die Maschine nie ohne Schläger starten!

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.
Diese Anweisungen sind **sehr wichtig**: Damit ist der durch das warme Wasser entstandene Druck sinkt.
Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann Wasser in die Lager und Gummiringe fließen.
3. Nach der Reinigung die 2 Auslaufhähne öffnen und die Maschine mit kaltem Wasser auswaschen.
4. Nach dem Spülen die Maschine und den Deckel mit einem sauberen Tuch trockenwischen.

ETWAIGE URSACHEN EINES VERSAGENS

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)

Die Butter bleibt in kleinen Stückchen und formt keinen Klumpen.

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

Der Motor schaltet sich während des Buttern aus.

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