

es MANUAL DE INSTRUCCIONES

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTING

fr NOTICE D'UTILISATION



MINI PASTEURIZADOR, HERVIDOR DE QUESO Y YOGUR FJ 15
MINI PASTEURIZADOR, KÄSE UND JOGHURTKESSEL FJ 15
MINI PASTEURIZER, CHEESE AND YOGHURT KETTLE FJ 15
PASTEURISATEUR, CHAUDIÈRE A FROMAGE ET YAOURT FJ 15

230 V - Tipo 13304

115 V - Tipo 13305



JANSCHITZ GmbH | Eisenstraße 81 | A-9330 AlthofenT:
+43 4262-2251-0 | F: +43 4262-2251-13
E: office@janschitz-gmbh.at | www.janschitz-gmbh.at

FJ 15-D

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD	21
DATOS TÉCNICOS	22
OPERACIÓN	22
ERRORES	33
SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO	33
REINICIAR	33
TEMPERATURA	34
LIMPIEZA	34
RECAMBIOS	34
GARANTIA	36

¡Estimado cliente!

estamos convencidos de que quedará satisfecho con nuestro Mini Pasteurizador FJ 15 y que este aparato le servirá durante mucho tiempo. Esperamos que también lo recomiende a sus amigos.

Gracias por la compra y por su confianza.

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ANTES DE CUALQUIER INSTALACIÓN LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.



NO PONGA NUNCA EN MARCHA EL PASTEURIZADOR ANTES DE QUE SE LLENE DE AGUA, YA QUE DE LO CONTRARIO SE DAÑARÍAN LOS ELEMENTOS CALEFACTORES Y SE PRODUCIRÍAN LESIONES.



ANTES DE LA LIMPIEZA ASEGÚRESE DE QUE EL PASTEURIZADOR ESTÁ APAGADO Y EL APARATO DESCONECTADO.



LAS REPARACIONES Y OTROS PROCEDIMIENTOS EN EL DISPOSITIVO MÁS ALLÁ DEL SERVICIO NORMAL SÓLO ESTÁN PERMITIDOS POR PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO.



EN CASO DE AVERÍA GRAVE, DESENCHUFE EL APARATO Y LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO.



EN CASO DE QUE EL DISPOSITIVO NO FUNCIONE CORRECTAMENTE, AUNQUE HAYA SEGUIDO EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS EN ESTE MANUAL, SÓLO PUEDE UTILIZAR LOS PROCEDIMIENTOS PERMITIDOS POR EL MISMO. EL USO DE CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO O AJUSTE PODRÍA RESULTAR EN LA DESTRUCCIÓN DEL DISPOSITIVO O EN UN MAYOR TIEMPO DE SERVICIO. LAS LESIONES RELACIONADAS CON DICHS PROCEDIMIENTOS NO PUEDEN SER OBJETO DE NINGUNA RECLAMACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR EL PRODUCTO.

DATOS TÉCNICOS

Ítem		FJ 15	FJ 15 / 115v
Capacidad máxima	(l)	14	14
Tipo de calefacción		Eléctrica	Eléctrica
Refrigeración		Manual	Manual
Voltaje de funcionamiento	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Potencia del calentador	(kW)	2,8 13A	1,5k
Temperatura máxima	(°C)	90	74
Dimensiones (diámetro. x altura)	(cm)	32 x 52	32 x 52
Peso neto	(kg)	6	6

OPERACIÓN



1. Colocación.

Poner el pasteurizador sobre una mesa o superficie plana adecuada.



2. Fijación de la manguera de entrada.

Poner la manguera de entrada (con el conector de goma estándar) en el orificio.



3. Fijación de la manguera de salida.

Ponga la manguera de salida en el conector de refrigeración



4. Recipiente de leche.

Ponga el recipiente de leche en el pasteurizador.



5. Llenado del contenedor de leche.

Llene el recipiente de leche hasta la marca "MAX".



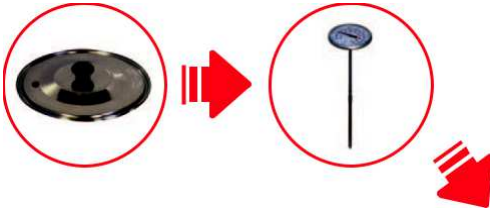
6. Cubierta

Ponga la tapa en el Pasteurizador.



7. Ganchos de fijación

En caso de que el recipiente de leche se llene con una cantidad inferior a la marca "MAX" es necesario fijar el recipiente de leche con los dos ganchos de fijación en la parte superior del recipiente.



8. Termómetro

Ponga el termómetro en el agujero de la tapa.



9. Conexión de la manguera de entrada con la tubería de agua

Antes de cada encendido, el pasteurizador se debe conectar a la tubería de agua, al colector de agua o al sistema de refrigeración. Para la conexión se debe utilizar un tubo con un conector de goma universal.



10. Llene el hervidor con agua de refrigeración/calentamiento

Abra la válvula de agua tanto que la conexión de agua se quede en la válvula.



ABRIR LENTAMENTE LA VÁLVULA PARA EL AGUA Y SÓLO LO SUFICIENTE PARA QUE EL CONECTOR DE GOMA PERMANEZCA EN LA TUBERÍA - TAL FLUJO DE AGUA ES SUFICIENTE Y ECONÓMICO. SI AUMENTAMOS EL FLUJO DE AGUA, EL CONECTOR DE GOMA SE CAERÁ DE LA TUBERÍA. UN MAYOR FLUJO DE AGUA NO ACORTARÁ EL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO, SÓLO AUMENTARÁ EL USO DE AGUA, LO CUAL NO ES ECONÓMICO.



11. El agua sale por la manguera de salida

El pasteurizador se llena de agua y cuando el agua sale por la manguera de salida, indica que el pasteurizador está lleno. El pasteurizador está listo para trabajar.

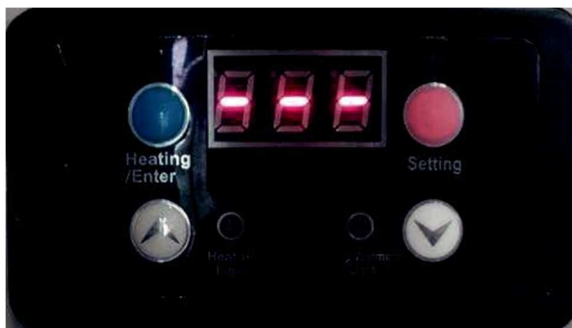


12. Cierre la tubería de agua



13. Conexión a la red eléctrica

Conecte la alimentación. Antes de conectar el pasteurizador a la red eléctrica, debe comprobarse que el suministro eléctrico de la sala se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características y con la potencia de conexión a la red eléctrica.



14. La pantalla se enciende

Después de conectar la alimentación, la pantalla se enciende y muestra "---".



15. Mostrar la temperatura actual

Pulse la tecla "AJUSTE" y la pantalla mostrará la temperatura actual.



16. Elija la temperatura del agua

Para cambiar la temperatura del agua pulse la tecla ↑ (ampliación) o ↓ (reducción) y escoja una temperatura entre 20°C y 99°C.



17. Fijación de la temperatura del agua

Pulse de nuevo la tecla "AJUSTE" para ajustar la temperatura del agua.



18. Mostrar tiempo de trabajo

Después de ajustar la temperatura, pulse la tecla "AJUSTE" y la pantalla mostrará el tiempo de trabajo.



19. Elija el tiempo de trabajo

Para cambiar el tiempo de trabajo pulse la tecla ↑ (ampliación) o ↓ (reducción) y elija entre 0 y 999 minutos.



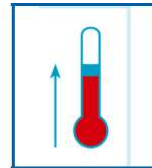
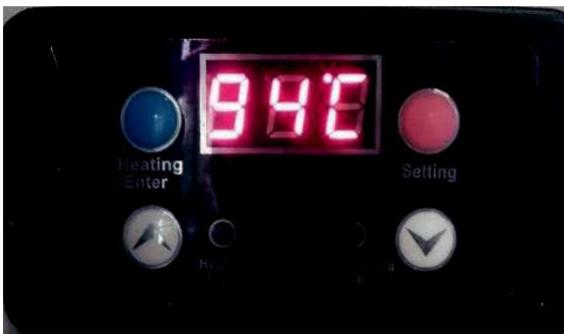
20. Fijación del tiempo de trabajo

Pulse de nuevo la tecla "SETTING" para ajustar el tiempo de trabajo.



21. Pulse la tecla de calefacción

Pulse la tecla de calefacción. La luz roja se enciende. La pantalla muestra la temperatura actual.



22. Calentamiento

El Pasteurizador comienza a calentar hasta la temperatura ajustada.



23. Mantener el calor (*Keeping warm*)

Cuando se alcanza la temperatura del agua ajustada, el Pasteurizador enciende automáticamente el modo "Keeping warm". La luz amarilla se enciende. El Pasteurizador mantiene esta temperatura del agua mientras se ajusta el tiempo de calentamiento.



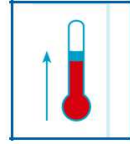
24. Conteo

La pantalla muestra el tiempo ajustado previamente y comienza a contar.



25. Pasar al estado de espera

Cuando el tiempo de calentamiento llega a "0", el Pasteurizador pasa a estar en espera con una señal corta.



26. Enfriar la leche

Abrir el agua para enfriar la leche. El tiempo de enfriamiento depende de la temperatura del agua.

ERRORES

En la pantalla aparece "ER2" o "ER3" y el pasteurizador no funciona:

Desenchufa y llama al servicio técnico autorizado, ¡no lo repares tú mismo!

SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

En caso de que en el recipiente secundario no haya suficiente agua o la temperatura del agua secundaria supere los 100°C, el interruptor de seguridad desconecta todas las funciones del aparato. En este caso hay que comprobar qué paso del manual no se ha hecho correctamente. Este error tiene que ser eliminado - normalmente no hay suficiente agua secundaria en el pasteurizador. El agua secundaria debe llegar siempre hasta la marca "MAX" escrita en el pasteurizador.

REINICIAR

1. Esperar que el pasteurizador se enfríe
2. Retirar el contenedor de leche
3. Torcer un poco el pasteurizador
4. En la parte inferior se puede ver una vara de hierro – presiónela
5. Comience de nuevo con el procedimiento del manual

TEMPERATURA

Los siguientes valores son valores comunes aproximados. Estos valores pueden ser diferentes, ya que dependen de ciertos parámetros, como por ejemplo la temperatura de la leche, la temperatura ambiental, la cantidad de leche que haya en el hervidor, etc.

Temperatura deseada de la leche	Ajuste de temperatura	Ajuste de tiempo	Tiempo completo de calentamiento
62 °C	68 °C	10 min	31 min
76 °C	82 °C	17 min	38 min
90 °C	99 °C	17 min	57 min

LIMPIEZA

- Primero apague el pasteurizador y enfríe el aparato.
- Elimine los restos de agua/leche. La leche y la suciedad deben eliminarse con un paño suave o un cepillo. El recipiente de la leche y la tapa deben limpiarse con agua caliente y productos de limpieza liposolubles. A continuación, estas piezas deben aclararse con agua pura.
- El pasteurizador sólo debe limpiarse con un paño húmedo y secarse después con un paño seco.



EL PASTEURIZADOR DEBE ESTAR APAGADO Y DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE LA LIMPIEZA.



BAJO NINGUNA CONDICIÓN EL PASTEURIZADOR DEBE SER SUMERGIDO EN AGUA.



NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGRESIVOS O QUE RAYEN PARA EVITAR ARAÑAZOS.

RECAMBIOS

Una entrega rápida y correcta de las piezas de recambio sólo es posible si nos indica las siguientes especificaciones:

-Tipo de dispositivo.

- Número de serie impreso en la placa de la etiqueta en la parte trasera del dispositivo.

-Nombre de la pieza



	Descripción	Art Nro.
1	Envase de leche	25295
2	Cubierta para el envase de leche	25296
3	Manguera de entrada	411011
4	Ganchos de fijación (1par)	410.057
5	Manguera de salida	410.073
6	Termómetro	411036
7	Soporte para Termómetro	411035
8	Sensor de Temperatura	25292
9	Tablero eléctrico 230 V	25294
9	Tablero eléctrico 115 V	25293

GARANTIA

1. En caso de problemas consulte con su vendedor o llame al servicio técnico autorizado organizado por el distribuidor establecido.
2. El periodo de garantía asciende a 12 meses por uso según la normativa. El comienzo del período de garantía es la fecha de la primera compra según la factura original o el recibo de compra original. Las entregas de reemplazo o la reventa no causan una extensión del período de garantía.
3. Los defectos del aparato que se deban a errores de fabricación o de material, se eliminarán dentro del período de garantía de forma gratuita, ya sea mediante la reparación o la sustitución de las piezas correspondientes. La empresa Franz Janschitz Ges.m.b.H. decide a su criterio la medida para la eliminación del defecto. Los gastos necesarios para este propósito, como los costos de transporte, los costos de trabajo o los costos de las piezas de repuesto son en un caso de garantía apoyado por la Franz Janschitz Ges.m.b.H. - el producto en cuestión primero tiene que ser enviado, para probar si se trata de un caso de garantía.
4. No se incluyen en la garantía los defectos o alteraciones, que son causados por:
 - Daños por accidente, por un uso/montaje/instalación/exposición abusivos o indebidos, especialmente si no se tienen en cuenta las instrucciones de uso, las instrucciones de instalación o las instrucciones de seguridad.
 - Daños debidos al transporte, descuido, variaciones o fallos en el suministro eléctrico, fuerza mayor, influencia de la meteorología, otros fenómenos naturales o el entorno de la operación.
 - Daños por la aplicación de piezas, que no son fabricadas o expedidas por la Franz Janschitz Ges.m.b.H. o de representantes autorizados de la Franz Janschitz Ges.m.b.H., así como daños por la aplicación de accesorios que no son aprobados por la Franz Janschitz Ges.m.b.H.
 - Daños debidos a características de servicio/intervenciones/cambios/modificaciones, que no son realizados por la Franz Janschitz Ges.m.b.H. o representantes autorizados de la Franz Janschitz Ges.m.b.H.
 - Daños debidos al desgaste normal y a la abrasión habitual
 - Daños debidos a la inobservancia de las operaciones de mantenimiento y limpieza según el manual de instrucciones
5. La garantía tampoco incluye:
 - Calentador
 - Motor, destruido por la entrada de agua o leche
 - Cable de alimentación

6. Demandas para la reclamación:

- El cliente debe ponerse en contacto con Franz Janschitz Ges.m.b.H. dentro del período de garantía
- El cliente debe verificar el inicio del periodo de garantía (fecha de compra) mediante la presentación de la factura original o el recibo de compra original o una copia del mismo
- El cliente tiene que proporcionar una descripción clara de los errores y también tiene que cumplir con el análisis de los errores de acuerdo con las instrucciones
- El cliente debe enviar el producto completo y tal como se entregó
- El cliente tiene que asegurarse de que el producto se embala adecuadamente para el transporte.

7. Quedan excluidos otros derechos que no se mencionan en las obligaciones superiores del fabricante, especialmente la responsabilidad por daños personales.



Janschitz GmbH

Eisenstrasse 81

9330 Althofen

AUSTRIA

Tel.: +43 4262 2251-0

Fax: +43 4262 2251-13

Email: office@janschitz-gmbh.at

www.janschitz-gmbh.at

