

es MANUAL DE INSTRUCCIONES

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTING

fr NOTICE D'UTILISATION



PASTEURIZADORA MIDI FJ 30  
PASTEURISATOR, KÄSE- UND JOGHURTKESSEL MIDI FJ 30  
ECO MIDI PASTEURIZER FJ 30  
PASTEURISATEUR CHAUDIÈRE À FROMAGE ET YAOURT MIDI FJ 30

230 V – Tipo 13312

115 V – Tipo 13313



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 30

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	11
DATOS TÉCNICOS .....	12
OPERACIÓN .....	12
LIMPIEZA .....	14
REPUESTOS .....	15
LISTA DE REPUESTOS .....	16
GARANTÍA .....	17

¡Estimado cliente!

Estamos seguros de que encontrará en nuestra Pasteurizadora FJ 30 un dispositivo útil y creemos que le servirá durante mucho tiempo sin ningún problema. Esperamos que también recomiende nuestra Pasteurizadora a sus amigos.

Gracias por comprarlo

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ANTES DE LA INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.



NO PONGA NUNCA EN MARCHA EL PASTEURIZADOR ANTES DE QUE SE LLENE DE AGUA, YA QUE DE LO CONTRARIO PODRÍAN DAÑARSE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES Y SE PRODUCIRÍAN LESIONES. SÓLO PUEDE FUNCIONAR CON LA TAPA CERRADA Y ASEGURADA.



ANTES DE LA LIMPIEZA, ASEGÚRESE DE QUE EL PASTEURIZADOR ESTÉ APAGADO, DESCONECTADO Y ENFRIADO.



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



PROTEJA EL DISPOSITIVO CONTRA LA HUMEDAD Y EL AGUA.



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



EN CASO DE QUE EL DISPOSITIVO NO FUNCIONE CORRECTAMENTE INCLUSO SI HA SEGUIDO EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS EN ESTE MANUAL, NO DEBE INTENTAR MÉTODOS DIFERENTES A LOS ENCONTRADOS EN 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.



**PRECAUCIÓN:** EN FUNCIONAMIENTO NORMAL LA CARCASA O PARTES DE ELLA PUEDEN CALENTARSE DE TAL MANERA (HASTA 99°C = 217°F) QUE ES POSIBLE EL RIESGO DE QUEMADURAS SI NO SE TRABAJA ADECUADAMENTE Y SE TIENE

## DATOS TÉCNICOS

Ítem		FJ 30	FJ 30 / 115 V
Capacidad máxima	(l)	30	30
Tipo de calefacción		Eléctrica	Eléctrica
Tensión de funcionamiento	(V/Hz)	230/50	120 / 60
Potencia del calentador	(kW)	2,5 13A	1,5
Temperatura máxima	(°C)	90	70
Dimensiones (diámetro x altura) cm	(cm)	48 x 55	48 x 55
Peso neto	(Kg)	12	12

## OPERACIÓN



Imagen 1.



Imagen 2.



Imagen 3.



Imagen 4.



Imagen 5.



**NUNCA INICIE LA PASTEURIZACIÓN ANTES DE LLENAR EL AGUA EN EL PASTEURIZADOR, DE LO CONTRARIO LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SE DESTRUIRÁN Y PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES DEBIDO A LAS QUEMADURAS**

1. Coloque el aparato en una superficie firme, lisa y estable.
2. Coloque el tubo de PVC transparente en el tubo de acero inoxidable (imagen 1).
3. Coloque la manguera de salida (imagen 2) en el conector de refrigeración.
4. Coloque el recipiente de leche en el pasteurizador. Fije el recipiente de leche con los ganchos de fijación (imagen 3).
5. Llene el pasteurizador con agua utilizando la manguera de entrada ya fijada hasta que el agua salga por la manguera de salida.
6. Ponga la leche en el contenedor (la cantidad mínima es de 10 litros) y cúbralo con la tapa.
7. A través de la arandela de goma de la tapa, ponga el termómetro (imagen 4). El termómetro muestra la temperatura del medio en el recipiente.
8. Conecte la alimentación. - La pantalla se enciende y muestra “---”. Pulse la tecla de calefacción. La luz roja se enciende, la pantalla muestra la última temperatura de 13 ajuste y comienza a calentar. Cuando se alcanza la temperatura de ajuste, se activa el estado “*Keep warm*” y la luz amarilla se enciende. En la pantalla se muestra el tiempo de ajuste, el cual comienza una cuenta regresiva. Cuando llega a “0” la señal de voz suena 10 veces, el pasteurizador se apaga automáticamente y se pone en modo de espera.
9. Ajuste de la temperatura: Pulse la tecla de ajuste (imagen) y la pantalla mostrará la temperatura. Pulse la tecla “ ↑ ↓ ” y elija la temperatura entre 20°C y 99°C. Pulse de nuevo la tecla de ajuste. La temperatura está configurada.
10. Ajuste de la hora: Después de ajustar la temperatura pulse de nuevo la tecla de ajuste y en la pantalla aparece la hora. Pulse la tecla “ ↑ ↓ ” y elija el tiempo entre 0 - 900 minutos. Pulse de nuevo la tecla de ajuste y el tiempo estará configurado. Si el tiempo es “0”, entonces después de calentar el pasteurizador estará en estado “*Keep warm*”. El pasteurizador se apaga al pulsar la tecla de calentamiento. La temperatura de ajuste es la temperatura del agua de calentamiento en la camisa.

### **RETIRO DEL CONTENEDOR**

Una vez finalizado el procedimiento, retire la tapa, abra lentamente ambos clips y saque con un cucharón o un vaso pequeño el material (yogur, cuajada...) cuando la cantidad sea inferior a 10 litros, tome dos soportes, colóquelos en el orificio de la parte superior del recipiente (imagen 5) y retire el recipiente del pasteurizador. Vierta el resto del material y límpielo.

## ERRORES

1. En la pantalla aparece Er2 o Er3 y el pasteurizador no funciona: Desconecte el enchufe y llame al servicio técnico autorizado - ¡no lo repare usted mismo!
2. Si no hay ninguna señal en la pantalla, entonces el sensor de seguridad de temperatura desconectó todo el dispositivo. Cuando la temperatura se enfría, la pantalla muestra "---". Llene el pasteurizador con agua utilizando la manguera de entrada ya fijada hasta que el agua salga por la manguera de salida.
3. Si no hay ninguna señal en la pantalla, la temperatura se ha enfriado y la pantalla sigue negra, entonces el termopar de seguridad ha desconectado todo el aparato. Desconecte el enchufe y llame al servicio técnico autorizado, ¡no lo repare usted mismo!

## SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

En caso de que en la camisa no haya suficiente agua o de que la temperatura del agua secundaria supere los 100 °C, el interruptor de seguridad desconectará todas las funciones del aparato. En este caso hay que comprobar qué paso del uso manual no se hizo correctamente. Por lo general el error se atribuye a la falta de suficiente agua en la camisa del pasteurizador. Llene el pasteurizador con agua utilizando la manguera de entrada ya fijada hasta que el agua empiece a fluir por la manguera de salida

## LIMPIEZA

Deseche el agua restante y enfríe el aparato antes de limpiarlo. El contenedor de leche y la tapa deben limpiarse con agua caliente añadiendo detergentes solubles en grasa. Después estas partes se enjuagarán con agua pura. El pasteurizador se limpiará únicamente con un pañuelo húmedo y después se secará con un pañuelo seco. No utilice materiales abrasivos para evitar rayones



**ANTES DE LA LIMPIEZA, ASEGURESE DE QUE EL PASTEURIZADOR ESTÉ APAGADO, DESCONECTADO DEL SUMINISTRO PRINCIPAL Y ENFRIADO (RECIPIENTE Y MEDIO)**



**EL PASTEURIZADOR NO DEBE SUMERGIRSE EN AGUA BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA**

## REPUESTOS

El envío rápido y fiable de las piezas de recambio sólo es posible si su descripción es lo suficientemente clara. En el momento de realizar el pedido, por favor, indique claramente:

a) Tipo de pasteurizador.

b) Número de serie impreso en la placa de especificaciones de la parte trasera del aparato.

LISTA DE REPUESTOS





Pos.	Arte. No.	Nombre de la pieza	Kg
1	420035	Recipiente para leche de 30L	3,400
2	420041	Tapa del recipiente para leche	0,850
3	420039	Asa para el recipiente	0,020
4	420017	Manguera de entrada	0,100
5	420025	Soporte para la manguera de entrada	0,001
6	410073	Manguera de salida	0,200
7	411036	Termómetro	0,060
8	411035	Soporte para termómetro	0,005
9	25292	Sensor de temperatura PT	0,005
10	252941	Tablero eléctrico 230 V	0,150
10	252931	Tablero eléctrico 115 V	0,150

## GARANTÍA

1. En caso de problemas, consulte a su vendedor y llame al servicio técnico autorizado.
2. La garantía sólo se ofrece para los defectos que evidentemente son consecuencia de una fabricación o unos materiales incorrectos.
3. La garantía se otorga por un período de 12 meses. Nuestra obligación en virtud de esta garantía se limita a la reparación o sustitución del instrumento o de una parte del mismo que, en un plazo de 12 meses a partir de la fecha de envío resulte defectuoso tras nuestro examen.
4. Los defectos o daños en el aparato que resulten de un montaje, uso, conexión o mantenimiento inadecuados no están cubiertos por esta garantía
5. Las especificaciones técnicas dadas sólo son válidas cuando se cumplen todas las condiciones de este manual de instrucciones.
6. 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](mailto:office@janschitz-gmbh.at)

[www.janschitz-gmbh.at](http://www.janschitz-gmbh.at)

