


es MANUAL DE INSTRUCCIONES

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTING

fr NOTICE D'UTILISATION



PASTEURIZADOR Y HERVIDOR MULTIUSOS FJ 50 E  
MEHRZWECKKESSEL & PASTEURISATOR FJ 50 E   
PASTEURIZER, CHEESE AND YOGHURT KETTLE FJ 50 E CHAUDIÈRE POLYVALENTE &  
PASTEURISATEUR FJ 50 E  
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 50 - E


RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	14
DATOS TÉCNICOS.....	15
DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA .....	15
ACCESORIOS.....	16
MONTAJE DE DISPOSITIVOS .....	17
CONFIGURACIÓN Y AJUSTES.....	19
AJUSTES DE LA TEMPERATURA .....	20
AJUSTES DE TIEMPO (TIEMPO DE PASTEURIZACIÓN) .....	20
PROCEDIMIENTO DE CALENTAMIENTO.....	21
PROCEDIMIENTO DE ENFRIAMIENTO .....	21
MANTENIMIENTO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	22
LIMPIEZA.....	22
PROCEDIMIENTO PARA PEDIR PIEZAS DE RECAMBIO .....	23
GARANTIA .....	23

¡Estimado cliente!

Nos alegramos de que haya elegido Milky. Esperamos que nuestro dispositivo le sirva como una herramienta útil durante mucho tiempo y no presente ningún problema. Estaremos encantados de que nos recomiende a sus amigos

Gracias por comprarlo

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

-  ANTES DE PROCEDER A CUALQUIER INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
-  CONECTE EL DISPOSITIVO A UNA TOMA DE CORRIENTE ADECUADA.
-  ANTES DE ENCENDER EL APARATO, COMPRUEBE SIEMPRE QUE EL AGUA ESTÁ LLENA EN LA CAMISA, DE LO CONTRARIO SE DAÑARÁ EL APARATO.
-  EL DISPOSITIVO TIENE QUE SER ENCENDIDO EN EL INTERRUPTOR PRINCIPAL
-  NO REPARE EL APARATO USTED MISMO, EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR SU DISTRIBUIDOR.
-  EN CASO DE AVERÍAS GRAVES, DESCONECTE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL Y DESENCHUFE EL DISPOSITIVO DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DE LA TOMA DE AIRE COMPRIMIDO, LUEGO DE LO ANTERIOR LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO.
-  SÓLO PUEDE UTILIZAR LOS PROCEDIMIENTOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL. EL USO DE CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO O AJUSTE PODRÍA RESULTAR EN LA DESTRUCCIÓN DEL DISPOSITIVO O EN LESIONES. LAS LESIONES RELACIONADAS CON DICHOS PROCEDIMIENTOS NO PUEDEN SER OBJETO DE NINGUNA RECLAMACIÓN DE RESPONSABILIDAD.
-  DESCONECTE EL DISPOSITIVO DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO.
-  PROTEJA EL DISPOSITIVO DE LA HUMEDAD Y EL AGUA.
-  TENGA CUIDADO DE QUE LA LECHE, EL AGUA O LA HUMEDAD NO ENTREN EN EL DISPOSITIVO, ESPECIALMENTE AL LIMPIAR EL APARATO.
-  **PRECAUCIÓN:** EN FUNCIONAMIENTO NORMAL, LAS PIEZAS DEL CALEFACTOR PUDIESEN ALCANZAR ALTAS TEMPERATURAS. ES POSIBLE EL RIESGO DE QUEMADURAS, ASÍ QUE EVITE EL CONTACTO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES.
-  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 DICHOS PROCEDIMIENTOS NO PUEDEN SER OBJETO DE NINGUNA RECLAMACIÓN DE RESPONSABILIDAD

**Nunca inicie la pasteurización antes de llenar el agua en la camisa del pasteurizador, de lo contrario se destruirán los elementos de calentamiento y pueden producirse lesiones. Nos alegramos de que se haya decidido a comprar nuestro pasteurizador y le prometemos que le servirá durante mucho tiempo si lo utiliza y limpia de acuerdo con las descripciones indicadas en este manual de usuario.**

## DATOS TÉCNICOS

Ítem		FJ 50 Eco 230 V	FJ 50 Eco 208 V
Voltaje de operación (modelo 230 V)	(V/Hz)	30	30
Voltaje de operación (modelo 115 V)	(V/Hz)		2 X 120 / 60
Tipo de calefacción		Eléctrica	Eléctrica
Potencia del calentador	(W)	3000	3000
Corriente	(A)	14	16
Capacidad máxima	(l)	45	45
Volumen de agua de calentamiento	(l)	15	15
Dimensión del conducto de salida de la leche	(DN)	50	50
Dimensión del conducto de entrada de agua fría	(mm)	10	10
Dimensión del conducto de salida de agua y respiradero	(mm)	25	25
Temperatura máxima	(°C)	94	94
Dimensiones	(cm)	52 x 61 x 68	52 x 61 x 68
Peso neto	(kg)	24	24
Tipo de protección de la caja eléctrica	(IP)	56	56

El dispositivo FJ - 50 ECO es un pasteurizador de tipo abierto, diseñado para el procesamiento térmico de la leche en productos lácteos (leche pasteurizada, crema, queso, yogur, ...). El que sea de tipo abierto significa que el agua de calentamiento en la camisa se ventila al aire y no tiene exceso de presión. El agua del grifo o del tanque de refrigeración se utiliza para la refrigeración y fluye libremente a través de la chaqueta para cumplir dicho propósito.

## DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA

Desembale el aparato con cuidado y compruebe que no queda nada en la caja de cartón. Colóquelo sobre una superficie plana y estable en un lugar limpio, seco y sin polvo. Antes de utilizarlo, compruebe que todas las piezas están montadas según el esquema. Utilice la manguera de entrada para llenar de agua la camisa del pasteurizador. Conecte la manguera de salida a un desagüe adecuado o a un sifón de suelo. Llene el agua en la camisa del pasteurizador a través de la manguera de entrada, hasta que salga por la manguera de salida. La temperatura de ambiente del lugar en el que se encuentre el pasteurizador nunca debe ser inferior a 3 °C, tampoco se recomienda que la temperatura del lugar supere los 30 °C.

### Conexión eléctrica

Antes de conectar el pasteurizador a la red eléctrica, asegúrese de que los datos de la etiqueta del nombre coinciden con el voltaje de la fuente de alimentación. NOTA: ¡La versión FJ - 50 ECO - 208 V se suministra sin toma de corriente! Sólo el personal capacitado puede conectar una toma de corriente bifásica aprobada localmente al dispositivo suministrado (véase el esquema eléctrico)

## Conexión de agua

Antes de cada puesta en marcha del aparato, asegúrese de que la camisa del pasteurizador está llena de agua. Puede utilizar agua de la red, del tanque o del sistema de refrigeración. Para la conexión utilice el tubo preparado. El agua debe verterse lentamente, a un caudal de no más de 3 l/min. Cuando el agua empiece a salir por la conexión de salida, detenga el llenado (lo cual indica que el pasteurizador está correctamente lleno de agua). La conexión de salida debe ser conectada con un tubo flexible al sifón más cercano, la longitud del tubo de salida no debe exceder los 3 metros.

## ACCESORIOS

El paquete contiene los siguientes accesorios:

- Manual del usuario
- Manguera de entrada
- Manguera de salida

**Tenga en cuenta.**

**El cable principal debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.**

## MONTAJE DE DISPOSITIVOS

Coloque el producto con la salida en una superficie plana.

A continuación, se nombran y describen todas las partes importantes del dispositivo:

1. Tapa para el recipiente de la leche
2. Recipiente para la leche con camisa
3. Válvula para la salida de la leche
4. Codo - salida de la leche
5. Armario eléctrico
6. Cable de alimentación y enchufe (la edición de 208V viene sin enchufe)
7. Manguera de entrada
8. Manguera de salida
9. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO
10. Unidad de control
11. Sensor de temperatura (termocupla)
12. Calentador eléctrico
13. Termostato





7.

8.



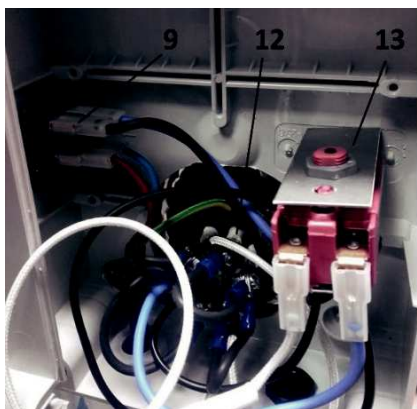
7.

8.



9.

10.



## CONFIGURACIÓN Y AJUSTES

El panel de control de la unidad de control tiene cuatro botones:

- Botón rojo: Para introducir los ajustes.
- Botones arriba y abajo: Para navegar por los ajustes y cambiar los valores de los parámetros.
- Botón azul: Para iniciar o detener el proceso de calentamiento.



Cuando el dispositivo está energizado se puede leer el símbolo "---".



ANTES DE INICIAR EL PROCESO DE CALENTAMIENTO, ASEGÚRESE DE QUE HAY AGUA EN LA CAMISA DEL PASTEURIZADOR Y DE QUE LOS AJUSTES SON CORRECTOS. EL AGUA DE LA CAMISA TIENE QUE LLENARSE DENTRO DE LAS DOS PAREDES. SI NO SE INTRODUCE AGUA ENTRE LAS DOS PAREDES, LA PUESTA EN MARCHA DEL DISPOSITIVO PRODUCIRÁ FALLAS O EL DAÑO COMPLETO DEL MISMO.



## AJUSTES DE LA TEMPERATURA

El parámetro de temperatura representa la temperatura del agua de la camisa (agua de calefacción).

Si se pulsa una vez el botón rojo "Setting", se entra en el menú de configuración. El setpoint de la temperatura del calefactor se puede ajustar pulsando los botones arriba o abajo. Se pueden ajustar valores de 20°C a 99°C. El valor ajustado empieza a parpadear en la pantalla. Para seleccionar el valor, pulse de nuevo el botón rojo.

Después de esto, se entra en la configuración del tiempo de espera. Si pulsa el botón rojo una vez más, saldrá de los ajustes y aparecerá el símbolo "---".



EL PARÁMETRO DE TEMPERATURA REPRESENTA LA TEMPERATURA DEL AGUA EN LA CAMISA (AGUA DE CALENTAMIENTO). LA TEMPERATURA DE LA LECHE ES INFERIOR Y DEBE MEDIRSE POR SEPARADO. LA TEMPERATURA DE LA LECHE DEPENDE DEL VOLUMEN DE LECHE A PASTEURIZAR, DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DE CALENTAMIENTO Y DE LA TEMPERATURA AMBIENTE.

## AJUSTES DE TIEMPO (TIEMPO DE PASTEURIZACIÓN)

Si se pulsa dos veces el botón rojo "Setting", se entra en el menú de configuración del tiempo de pasteurización. El tiempo de pasteurización se expresa en minutos. Aquí se ajusta el tiempo de pulsando los botones arriba o abajo, se pueden ajustar valores de 0 a 999. El valor ajustado empieza a parpadear en la pantalla. Para seleccionar el valor, pulse el botón rojo una vez. Después de seleccionar el tiempo de pasteurización y salir de los ajustes, aparecerá el símbolo "---".



EL PARÁMETRO TIEMPO REPRESENTA EL TIEMPO DE PASTEURIZACIÓN. CUANDO EL AGUA EN LA CAMISA (AGUA DE CALENTAMIENTO) ALCANZA LA TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN, LA UNIDAD DE CONTROL EMITE UN PITIDO Y COMIENZA EL PROCESO. EN EL PROCESO DE PASTEURIZACIÓN, EL AGUA DE CALENTAMIENTO SE MANTIENE A LA TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN DURANTE UN TIEMPO DETERMINADO.

## PROCEDIMIENTO DE CALENTAMIENTO

Antes del calentamiento, el dispositivo debe estar correctamente conectado.

- Coloque el aparato en una superficie firme, lisa y estable. Se recomienda que la fuente de agua de refrigeración o el depósito y el desagüe no estén a más de 2 m de distancia del pasteurizador.
- Conecte el suministro de agua a la manguera de entrada y vierta agua secundaria o de calentamiento para llenar el recipiente de doble pared.
- Conecte la manguera de drenaje al pasteurizador y al desagüe.
- Vierta la cantidad deseada de leche en el recipiente.

### **Cantidad mínima de llenado: 20% de la cantidad total de líquido posible (10 litros)**

- Conecte el suministro de energía al armario eléctrico.
- Encienda la máquina al manipular el interruptor principal (situado en el lateral del armario eléctrico).
- El calentamiento puede comenzar cuando el dispositivo está correctamente configurado
- Pulse el botón azul para iniciar el proceso de calentamiento. La luz roja se enciende. La pantalla muestra la temperatura actual y comienza a calentar hasta alcanzar la temperatura de ajuste.
- Una vez alcanzada la temperatura de ajuste, el calentamiento se transforma en pasteurización, la unidad de control emite un pitido y la luz amarilla se enciende. En la pantalla se puede ver como el tiempo fijado comienza su cuenta regresiva. Cuando llega a "0", la señal de voz emite 10 pitidos. El pasteurizador se apaga automáticamente y se pone en espera. Cuando el proceso ha terminado, la unidad de control emite 10 pitidos, el pasteurizador se apaga y la leche queda pasteurizada.

## PROCEDIMIENTO DE ENFRIAMIENTO

Abra lentamente la válvula de su red de agua o tanque de enfriamiento, a la que conectó la manguera de entrada. El agua fría entrará lentamente en el pasteurizador y, a través de la manguera de salida se dirigirá al desagüe o volverá al tanque de refrigeración (depende de su conexión). La velocidad de enfriamiento depende de la temperatura y el flujo del agua de enfriamiento. Cuando se alcance la temperatura deseada, cierre la válvula de agua y apague el aparato.

## MANTENIMIENTO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el código de error "Er2" o "Er3" aparece en la pantalla y el pasteurizador no funciona, desconecte el pasteurizador de la red eléctrica y llame al servicio técnico autorizado, no lo repare usted mismo.

En caso de que en la camisa no haya suficiente agua o que la temperatura del agua secundaria supere los 100 °C, el interruptor de seguridad desconecta todas las funciones del aparato. (protección contra la sobrecarga). En este caso hay que releer el manual y utilizar el producto correctamente. Este error por lo general ocurre cuando no hay suficiente agua de calentamiento en el pasteurizador. Cuando esto ocurre, hay que desactivar manualmente el termostato antes de seguir utilizándolo. Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de desactivar el termostato.

## LIMPIEZA

- Antes de la limpieza, asegúrese de que el pasteurizador esté apagado y desconectado de la red eléctrica.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que el pasteurizador se haya enfriado.
- El recipiente de la leche y la tapa deben limpiarse con agua caliente añadiendo detergentes liposolubles. A continuación, estas partes deben enjuagarse con agua pura.
- El pasteurizador se limpiará únicamente con un paño húmedo y después se secará con un paño seco.
- No utilice materiales abrasivos para evitar arañazos.
- Después del uso, limpie SIEMPRE el recipiente. No utilice detergentes agresivos.
- Si los restos de leche o nata se secan, no los retire con objetos punzantes o pañuelos abrasivos.



ASEGÚRESE DE QUE EL AGUA NO ENTRE EN CONTACTO CON LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS.



¡NOTA!  
ANTES DE LA LIMPIEZA SIEMPRE DEBE DESCONECTAR EL APARATO DE LA TOMA ELÉCTRICA.

## PROCEDIMIENTO PARA PEDIR PIEZAS DE RECAMBIO

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:

- Tipo de pasteurizador.
- Número de serie impreso en la placa de la parte trasera del aparato.
- Nombre y número de la pieza de recambio

## GARANTIA

En caso de problemas consulte con su vendedor o llame al servicio técnico autorizado.

Se garantiza que el equipo está libre de defectos a causa del material y la mano de obra durante 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.

Los defectos o daños del aparato que sean resultado de un montaje, uso, conexión o mantenimiento incorrectos no están cubiertos por esta garantía.

La garantía tampoco cubre:

- Mal funcionamiento del aparato debido a la entrada de agua o leche,
- Cable de alimentación
- Reparaciones realizadas por uno mismo o por otras personas no autorizadas,
- Costes de transporte.

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

Las especificaciones técnicas indicadas sólo son válidas si se cumplen todas las condiciones de este manual de usuario.



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)

