

es

MANUAL DE INSTRUCCIONES

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTING

fr

NOTICE D'UTILISATION



**PASTEURIZADOR Y HERVIDOR MULTIUSO FJ 50 PF**  
**PASTEURISATOR, KÄSE- UND JOGHURTKESSEL FJ 50 PF**  
**PASTEURIZER, CHEESE- AND YOGURT-KETTLE FJ 50 PF**  
**PASTEURISATEUR, CHAUDIÈRE À FROMAGE ET YOGHOURT FJ 50 PF**  
380 V - 400 V - Tipo 13309  
230 V / 3 kW - Tipo 13309-230  
2 x 115 V - Tipo 13309-2-115



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 PF












RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	25
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	27
DESEMPAQUE .....	28
CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO.....	28
CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA.....	34
LIMPIEZA.....	39
MANTENIMIENTO Y SERVICIO.....	40
PIEZAS DE REPUESTO DEL DISPOSITIVO.....	43
GARANTIA .....	44

¡Estimado cliente!









Estamos seguros de que encontrará nuestro Pasteurizador Milky FJ 30 como un dispositivo útil y creemos que le servirá durante mucho tiempo sin ningún problema. Esperamos que también recomiende nuestro Pasteurizador Milky a sus amigos.

Gracias por comprarlo

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD


-  ANTES DE LA INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. CUANDO UTILICE ESTE APARATO, SIGA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL Y LAS INSTRUCCIONES PARA TRABAJAR CON SEGURIDAD.
-  CUANDO TRABAJE LLEVE SIEMPRE ROPA AJUSTADA, NO LLEVE CORBATA.
-  RESGUARDAR EL CABELLO LARGO CON UNA PROTECCIÓN ADECUADA PARA LA CABEZA.
-  NO LLEVE JOYAS (ANILLOS, COLLARES, ETC.).
-  USAR PROTECCIÓN PARA LOS OJOS - GAFAS PROTECTORAS.
-  ESTAR AL MÁXIMO DE SUS CAPACIDADES PSICOFÍSICAS AL UTILIZAR ESTE DISPOSITIVO.
-  ILUMINAR LA ZONA DE TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVA.
-  ASEGURAR QUE EL LUGAR DE TRABAJO ESTÉ LIMPIO Y ORDENADO, EL ENTORNO DEL DISPOSITIVO DEBE ESTAR LIBRE.
-  CONECTE EL DISPOSITIVO A UNA TOMA DE CORRIENTE ADECUADA. SÓLO EL PERSONAL CAPACITADO PUEDE UTILIZAR ESTE DISPOSITIVO. ANTES DE ENCENDER EL APARATO COMPRUEBE SIEMPRE:
-  CONECTE EL DISPOSITIVO A UNA TOMA DE CORRIENTE ADECUADA. SÓLO EL PERSONAL CAPACITADO PUEDE UTILIZAR ESTE DISPOSITIVO. ANTES DE ENCENDER EL APARATO COMPRUEBE SIEMPRE:
  - QUE NINGUNA PARTE DEL DISPOSITIVO ESTÉ DAÑADA.
  - QUE LAS VÍAS DE CIRCULACIÓN ESTÉN LIBRES DE OBSTÁCULOS.
  - QUE EL DISPOSITIVO ESTÁ LLENO DE AGUA
  - EL DISPOSITIVO TIENE QUE SER ENCENDIDO POR EL INTERRUPTOR PRINCIPAL.
-  CUANDO HAYA UN DEFECTO EN EL APARATO, DEBE APAGARLO Y DESENCHUFARLO DE LA CORRIENTE. NO REPARE EL APARATO USTED MISMO, EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR SU DISTRIBUIDOR. SÓLO EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO CON LAS RESPECTIVAS HERRAMIENTAS PUEDE REPARAR EL APARATO. NOTIFIQUE SIEMPRE CUALQUIER AVERÍA O DEFECTO EN EL APARATO. EN CASO DE AVERÍAS GRAVES, DESCONECTE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL Y DESENCHUFE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DE LA TOMA DE AIRE COMPRIMIDO, Y LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO. SÓLO SE PERMITE UTILIZAR LOS PROCEDIMIENTOS DESCRITOS EN ESTE MANUAL. EL USO DE CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO O AJUSTE PODRÍA PROVOCAR LA DESTRUCCIÓN DEL APARATO O LESIONES. LAS LESIONES RELACIONADAS CON DICHOS PROCEDIMIENTOS NO PUEDEN SER OBJETO DE NINGUNA RECLAMACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR EL PRODUCTO.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

-  NO ACERCARSE A LA ZONA DE PELIGRO – ¡PIEZAS MÓVILES!
-  NO ABANDONE LA ZONA DE TRABAJO CUANDO EL APARATO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
-  ¡NO SE APOYE EN EL APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO!
-  NO RETIRE LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA NI LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD. ¡SE PROHÍBE BLOQUEAR O MOVER LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD!
-  ESTÁ PROHIBIDO LIMPIAR, LUBRICAR O REPARAR EL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO. DESCONECTE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. TENGA CUIDADO DE QUE NO ENTRE LECHE, AGUA O HUMEDAD EN EL APARATO.
-  SÓLO SE PERMITE TRABAJAR CON ESTE APARATO A PERSONAS FORMADAS Y FAMILIARIZADAS CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-  NUNCA PONGA EN MARCHA EL APARATO ANTES DE LLENAR DE AGUA LA CAPA SECUNDARIA. EL NO HACERLO PROVOCA DAÑOS Y LA DESTRUCCIÓN DE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES Y PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES.
-  EN FUNCIONAMIENTO NORMAL LAS PARTES DEL CALENTADOR PUEDEN CALENTARSE. ES POSIBLE EL RIESGO DE QUEMADURAS, EVITE EL CONTACTO CON SUPERFICIES CALIENTES.



 CALIENTE – RIESGO DE LESIONES.

 ANTES DE LA PRIMERA INSTALACIÓN, CONECTE LA CARCARSA DEL APARATO A LA UNA TOMA DE TIERRA ADECUADA PARA EVITAR LESIONES Y DAÑOS.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ítem		FJ-50 PF	FJ 30 / 115 V
Tensión de funcionamiento	[V/Hz]	400 / 50	230 / 50
Alimentación		3 fases (3x230V)	1 fase (1x230V)
Tipo de calefacción		Eléctrico	Eléctrico
Potencia del calentador	[kW]	4	3
Corriente	[A]	6	14
Fusible de seguridad recomendado	[A]	Mín. 16	Mín. 16
Capacidad máxima	[l]	45	45
Capacidad mínima	[l]	25	25
Volumen de agua de calefacción	[l]	13	13
Dimensión de la salida de la leche	DN	50	50
Dimensión de la entrada de agua fría (refrigeración)	[mm]	DN200	DN20
Dimensión de la salida de agua caliente (refrigeración)	[mm]	25	25
Temperatura máxima	(°C)	94	94
Velocidad del mezclador	[RPM]	0-104	0-104
Dimensiones en cm (ancho x fondo x alto)	(cm)	70x72x110	70x72x110
Peso neto	(Kg)	36	36
Tipo de protección de la caja eléctrica		IP 56	IP 56



**LA TENSIÓN MÍNIMA APLICADA ES DE 220 V, LA MÁXIMA ES DE 250 V.**



**EL CABLE PRINCIPAL DEBE CONECTARSE A UNA TOMA DE CORRIENTE DE SEGURIDAD CON CONEXIÓN A TIERRA.**

El hervidor multiuso FJ-50 PF está diseñado para el procesamiento térmico de la leche sus derivados (leche pasteurizada, crema, queso, yogur, ...). El pasteurizador multiuso tiene una construcción de tipo abierto, por lo que el agua que se calienta nunca está bajo presión. Está fabricado en acero inoxidable W. Nr. 1.4301 (AISI304), es un hervidor de triple chaqueta. Para la refrigeración se utiliza agua del grifo o del tanque de refrigeración. El agua de refrigeración fluye libremente a través de la chaqueta doble del hervidor cuando se aplica la refrigeración. Para la calefacción se utiliza una resistencia eléctrica. El agitador de motor se puede encender o apagar individualmente, la velocidad de mezcla se puede regular. Es un producto respetuoso con el medio ambiente y fácil de usar.

## DESEMPAQUE

Desempaque el aparato con cuidado y compruebe que no queda nada en la caja de cartón. Colóquelo sobre una superficie lisa, estable, limpia, seca y sin polvo. Antes de utilizarlo, compruebe que todas las piezas están montadas según las instrucciones.

La temperatura de la sala donde se encuentra el pasteurizador no debe ser inferior a 10 °C, y tampoco se recomienda que la temperatura de la sala supere los 30 °C. Con una temperatura ambiente baja, la temperatura máxima de la leche disminuye.

### Accesorios

El embalaje del hervidor multiuso contiene los siguientes accesorios:

- Hervidor multiuso de 50 litros
- Tapa con asa
- Válvula de salida DN50 con codo de salida
- Agitador
- Manguera de plástico flexible de ¾" con elemento de fijación
- Opción 1 (Soporte estable con pies de nivelación)
- Opción 2 (Soporte estable con ruedas)
- Manual del usuario

## CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO

### Componentes principales

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

1. El hervidor.
2. Válvula de salida de leche
3. Tapa con asa.
4. Compartimiento eléctrico.
5. Unidad de microprocesador.
6. Cable de alimentación y enchufe (las ediciones no europeas vienen sin enchufe)
7. Soporte estable con ruedas / pies de nivelación.
8. Motor del agitador.
9. Interruptor ENCENDIDO/APAGADO.
10. Interruptor de parada de emergencia.
11. Agitador.
12. Sensor de temperatura de la leche.
13. Sensor de nivel de agua.
14. Entrada de agua fría.
15. Salida de agua caliente.
16. Válvula de seguridad.
17. Resistencia eléctrica.
18. Toma de servicio.
19. Pomo de regulación de la velocidad de la batidora
20. Rueda 80
21. Pie de nivelación 50

Fig. 1



Fig. 2

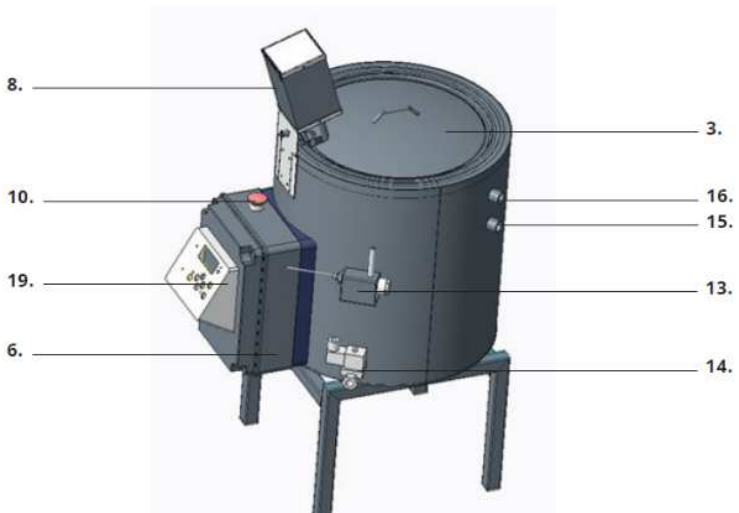


Fig. 3

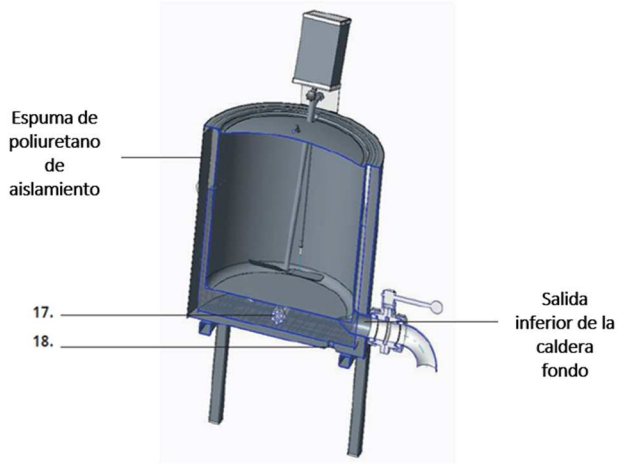
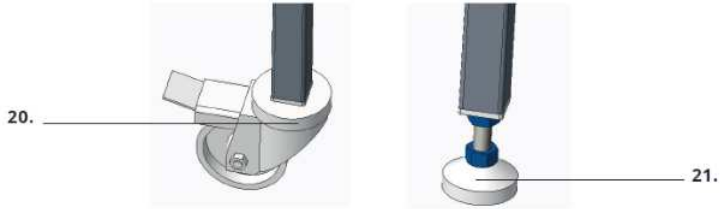


Fig. 4





### 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. Conecte también la carcasa del hervidor a la conexión de tierra.

**⚠ LA VERSIÓN PARA EL MERCADO NO EUROPEO SE SUMINISTRA SIN TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA. SÓLO EL PERSONAL CAPACITADO PUEDE CONECTAR LA TOMA DE CORRIENTE MULTIFÁSICA APROBADA LOCALMENTE AL DISPOSITIVO SUMINISTRADO (VÉASE EL ESQUEMA ELÉCTRICO).**

### Conexión de agua

Asegúrese antes de empezar de que el pasteurizador con agua es adecuado. Puede utilizar el agua de la cisterna si cumple con los requisitos microbiológicos y químicos. El agua debe fluir lentamente, no más de 3 litros por minuto.

Manguera de entrada para llenar el pasteurizador con agua



Fig. 5

### Llenado de agua en la capa secundaria

Utilice la manguera de entrada para llenar de agua la doble capa del dispositivo. El dispositivo debe llenarse correctamente con agua secundaria antes de comenzar. La falta de agua secundaria o el uso de agua inadecuada puede dañar el dispositivo. En el momento de la puesta en marcha, el programa comprueba primero la presencia de agua secundaria y exige el llenado si no se detecta ninguna presión de agua secundaria o ésta es inadecuada.

### Procedimiento de llenado:

- Conecte la conexión de agua del grifo a la manguera de entrada
- Conecte la conexión de salida de agua caliente al sifón más cercano con una manguera de plástico flexible de ¾"
- Elija llenar el agua en el microcontrolador

Cuando la electrónica se energiza, primero comprueba si hay agua de calefacción.



Ofrece llenar el agua pulsando la tecla de arriba



o saltar la elección pulsando la tecla de abajo



**⚠ SI NO HAY AGUA, NO PERMITIRÁ QUE SE PROCEDA.**

El menú con la opción de llenado de agua desaparecerá en 5 segundos después del inicio si el dispositivo ya está lleno de agua. El agua fluirá por el aparato y saldrá por la conexión "salida de agua caliente". A continuación, detenga el llenado pulsando la tecla abajo.



## Calidad del agua

Utilice la manguera de entrada para llenar de agua la doble capa del dispositivo. El dispositivo debe llenarse correctamente con agua secundaria antes de comenzar. La falta de agua secundaria o el uso de agua inadecuada puede dañar el dispositivo. En el momento de la puesta en marcha, el programa comprueba primero la presencia de agua secundaria y exige el llenado si no se detecta ninguna presión de agua secundaria o ésta es inadecuada.

### Requisitos microbiológicos del agua

Todas las bacterias coliformes	Ausencia en 100 ml
Bacterias coliformes fecales	
Estreptococos fecales	
Esporas de clostridios reductores de sulfuro	
Estándar de microflora (PCA) a 22°C	Menos de 100 UFC en 1 ml
Estándar de microflora (PCA) a 37°C	Menos de 100 UFC en 1 ml
Microorganismos patógenos	Ausente
Bacterias oxidantes del hierro	Ausente

En el caso de la cloración del agua no potable no se permiten residuos que puedan afectar a la calidad del producto o a la corrosión de las instalaciones.

### Características químicas del agua

- El amoníaco, el ácido clorhídrico, el ácido sulfúrico, el sulfuro de hidrógeno y el ácido fluorhídrico deben estar ausentes del agua.
- La cantidad de hierro puede ser de 0,2 a 0,3 mg/l. El agua no debe tener sabor a hierro.
- El plomo debe estar ausente.
- El agua debe estar libre de sales de metales alcalinos terrestres. Esto facilitará la limpieza y desinfección y mejorará la transmisión de energía y reducirá la placa en las superficies.
- El contenido de iones cloruro debe ser inferior a 50 ppm.



**CON RESPECTO A LA DUREZA DEL AGUA, ESTA DEBE SER BLANDA (4-8 °DH), EL VALOR DEL PH DEBE SER NEUTRO PH 7 (+/- 1) Y DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DIN 2000 Y DIN 1988.**

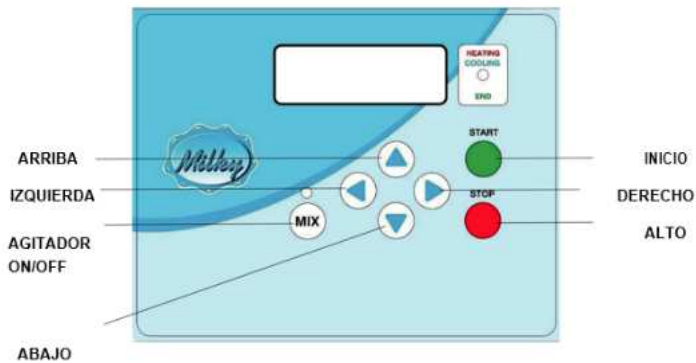
**EL AGUA INADECUADA (DENTRO DEL APARATO) AFECTA DIRECTAMENTE A LA ESPERANZA DE VIDA DEL MISMO, QUE PODRÍA REDUCIRSE A LA MITAD. EL AGUA DEBE SER NEUTRALIZADA (CON EL USO DE FILTROS, DISPOSITIVOS DE ABLANDAMIENTO, ETC.)**

## CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA

### Panel de Control

El panel de control de la unidad de microcontrolador tiene cuatro botones (véase la imagen siguiente).

- Al pulsar el botón VERDE, se inicia un proceso.
- Al pulsar el botón ROJO, se detiene un proceso.
- Al pulsar el botón MIX, se inicia la rotación de un agitador o se detiene la rotación de un agitador si ya está girando.
- Con cuatro teclas (arriba, abajo, izquierda, derecha) se manipulan los datos del proceso y los ajustes. Con las teclas arriba y abajo puede cambiar los valores introducidos.



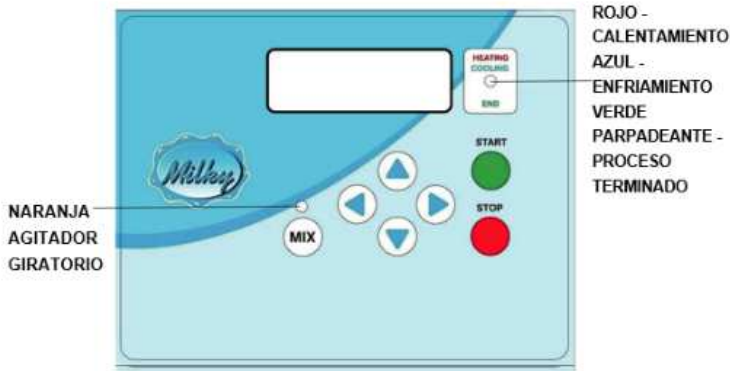
Cuando el dispositivo está activado, se puede leer la temperatura de la leche en la pantalla.



Antes de comenzar el proceso de calentamiento, asegúrese de que el aparato esté bien lleno de agua y de que los ajustes estén bien realizados.

El panel de control de la unidad de microcontrolador también tiene luces LED indicadoras.

- La luz NARANJA sobre el botón "MIX" indica que la agitación está activada, y el mezclador o sistema de arpa gira.
- La luz VERDE parpadeante en la esquina superior izquierda indica que el proceso ha terminado.
- La luz ROJA en la esquina superior izquierda indica que el proceso de calentamiento está activo.
- La luz AZUL en la esquina superior izquierda indica que el proceso de enfriamiento está activo.



### Menú principal

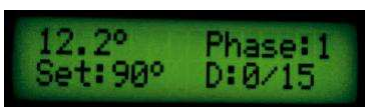
El panel de control de la unidad de microprocesador es claro y fácil de usar. Si no se pulsa ningún botón, mostrará el menú principal con la temperatura de la leche.

Cuando no hay ningún proceso en marcha, el panel de control muestra la temperatura de la leche [°C].




### Durante el procesamiento:

- En el lado izquierdo del panel de control se muestra la temperatura actual de la leche [°C] y la temperatura establecida de la leche [°C].
- En la parte derecha del panel de control se muestra el número de la fase actual en la parte superior, debajo se muestra el tiempo de mantenimiento transcurrido y el tiempo de mantenimiento establecido en minutos



## Menú de configuración

Se accede al menú de configuración cuando se pulsa la tecla derecha  en el menú principal de configuración.

El menú de ajustes representa una tabla de consignas de temperaturas [°C] y tiempos [min].

Al pulsar la tecla arriba, el valor se incrementa en 1 unidad



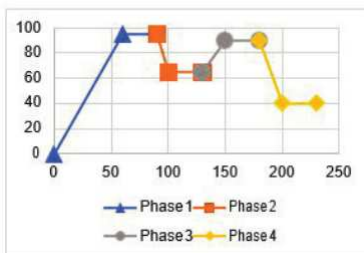
Al pulsar la tecla abajo, el valor se reduce en 1 unidad.



Pulsando la tecla derecha, se pasa a otro elemento.



La temperatura máxima ajustada es de 94°C, la temperatura mínima ajustada es de 7°C. El tiempo de ajuste mínimo es de 1 minuto, el máximo es de 999 minutos.



## Menú detallado

Al pulsar la tecla arriba



en la configuración del menú principal se accede al menú detallado.

El menú detallado muestra:

- Temperatura del agua de calefacción secundaria [°C]
- Temperatura de la leche [°C]



### Procedimiento de calentamiento

Antes del procedimiento de calentamiento, el dispositivo debe estar correctamente conectado.

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, liso y estable. Se recomienda que la fuente de agua de refrigeración y el desagüe no estén a más de 2 m del aparato.
- Conecte el suministro de agua a la manguera de entrada y comience a llenar el agua de calefacción en la capa secundaria.
- Conecte la fuente de alimentación a la caja eléctrica.
- Vierta la cantidad deseada de leche en el aparato.
- Encienda el aparato - Encienda el interruptor principal (situado en el lateral de la caja eléctrica).
- El calentamiento puede comenzar cuando el dispositivo está correctamente configurado - ajuste las temperaturas de calentamiento y los tiempos de mantenimiento.
- Pulse el botón verde para iniciar el proceso de calentamiento. La luz roja en la parte superior izquierda de la caja de control se enciende, indicando que el calentamiento está en curso. La pantalla muestra la temperatura actual y comienza a calentar hasta que se alcanza la temperatura de consigna.
- Una vez alcanzada la temperatura ajustada, el calentamiento pasa a ser de mantenimiento, la unidad de control emite un pitido y el tiempo de mantenimiento se muestra en la pantalla.
- El pasteurizador pasa a la siguiente fase automáticamente cuando se supera el tiempo de mantenimiento y detiene el proceso automáticamente cuando se supera el tiempo de mantenimiento de la cuarta fase.
- **Puede cambiar las fases si lo desea, pulsando la tecla de inicio durante el funcionamiento.**

*Cubra el pasteurizador con la tapa. Si el pasteurizador no está cubierta con la tapa, el tiempo de calentamiento será más largo y no alcanzará la temperatura máxima indicada.*

*Si quiere pasar al segundo proceso, aunque el primero no haya terminado, sólo tiene que pulsar la tecla de inicio.*

### Proceso de enfriamiento

Antes del proceso de enfriamiento, el dispositivo debe estar correctamente conectado.

- Conecte la manguera de agua fría a la entrada de agua para refrigeración.
- Conecte la manguera de drenaje a la conexión de salida de agua caliente.

Abra lentamente la válvula de la red de agua o del depósito de refrigeración al que haya conectado la manguera de entrada. El suministro de agua de refrigeración debe estar siempre conectado al dispositivo, este abrirá el flujo automáticamente, cuando sea necesario. Cuando la temperatura del *set point* de la leche sea inferior a la temperatura actual de la leche, el aparato iniciará automáticamente el proceso de refrigeración. La luz azul en la parte superior derecha de la caja de control se enciende, indicando que el enfriamiento está en curso. El agua fría entrará lentamente en el aparato y saldrá por la conexión de salida de agua caliente hacia el desagüe. La velocidad de enfriamiento depende de la temperatura y el caudal del agua de enfriamiento. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el flujo de agua fría se detendrá automáticamente por la válvula solenoide.



**EL AGUA DE REFRIGERACIÓN QUE SALE DEL APARATO ESTÁ CALIENTE. TENGA CUIDADO DE QUE LA MANGUERA PARA LA SALIDA DE AGUA CALIENTE ESTÉ LIBRE (NO ESTÉ PRESIONADA)**



## LIMPIEZA

Antes de limpiarlo, asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la red eléctrica.

Algunas piezas del aparato pueden estar calientes, deje que se enfríen antes de limpiarlas.

- La pasteurizadora de leche y la tapa deben limpiarse con agua caliente añadiendo detergentes solubles en grasa. A continuación, estas partes deben aclararse con agua pura.
- Los demás equipos se limpiarán únicamente con un paño húmedo y se secarán después con un paño seco.
- No utilice materiales abrasivos para evitar raspones.
- Después del uso, limpie siempre el pasteurizador. No utilice detergentes agresivos.
- Si los restos de leche o nata se secan, no los retire con objetos punzantes o afilados

### Detergentes

La base y el ácido para la limpieza deben cumplir las especificaciones del fabricante y no deben contener elementos extraños, que cambiarían el efecto de la solución de limpieza y afectarían al equipo. Lo mismo se aplica a los desinfectantes

- El detergente base que se suele utilizar es el hidróxido de sodio (NaOH, sosa cáustica) con una concentración del 30/36%. Diluirlo hasta una concentración final de 0,2 / 2% a 70 ° C.
- El contenido máximo de iones cloruro en la solución de hidróxido de sodio es de 50 ppm. La solución no debe contener impurezas.
- El detergente ácido que se utiliza normalmente es una solución de ácido nítrico (NOH3) al 33/36% de concentración. Dilúyalo hasta una concentración final del 0,5 / 2% a 65°C.
- El contenido máximo de iones cloruro en la solución de ácido nítrico es de 50 ppm. La solución no debe contener impurezas.

**Asegúrese de que el agua no entre en contacto con los componentes electrónicos.**



**ANTES DE LA LIMPIEZA SIEMPRE DEBE DESCONECTAR EL APARATO DE LA ELECTRICIDAD.**

## MANTENIMIENTO Y SERVICIO

### Solución de problemas

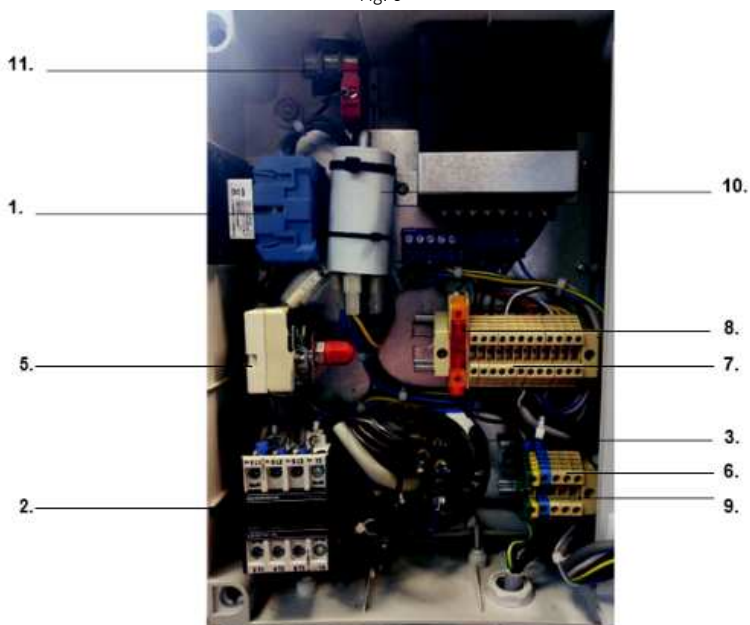
Cuando se produzca un fallo, la información se escribirá en la pantalla y el dispositivo se detendrá, si no lo hace usted mismo mediante el interruptor principal y desconéctelo de la red eléctrica. Cuando el aparato funcione mal, desconéctelo de la red eléctrica y llame al servicio técnico autorizado, ¡no lo repare usted mismo!

En el siguiente cuadro se encuentran los errores más comunes y sus resoluciones

Código de error	Descripción	Resolución
1	El dispositivo no arranca, la información que se muestra es: "Nivel bajo de agua"	No hay suficiente agua para calentar dentro del dispositivo, añada agua - véase el capítulo de llenado de agua en la parte secundaria El sensor de nivel de agua puede estar averiado – autorice al personal de la empresa comprobar si los conectores se han aflojado, por una posición inadecuada o puede sustituir al sensor
2	El dispositivo no se pone en marcha; la pantalla está en blanco	Compruebe la alimentación principal. Compruebe la posición del interruptor principal. Compruebe la posición del botón de parada de seguridad.
3	El dispositivo funcionó, y de pronto, dejó de funcionar	El personal autorizado puede abrir el compartimiento eléctrico y compruebe el estado de los fusibles - véase el capítulo de los componentes principales Si el fusible está activado, llame al servicio técnico autorizado para comprobar si hay un mal funcionamiento eléctrico
4	El dispositivo funcionó, y de pronto, dejó de funcionar	El dispositivo funcionó, y de pronto, dejó de funcionar. El personal autorizado puede abrir el compartimiento eléctrico y compruebe el estado de los fusibles - véase el capítulo de los componentes principales: Si el termostato está activado el dispositivo se ha sobrecalentado - llame al servicio técnico autorizado. La seguridad apagó todas las funciones del dispositivo (protección contra el sobrecalentamiento).
5	"Error tmp. MILK" se muestra	El sensor de leche funciona mal - el personal autorizado puede comprobar si las conexiones se han aflojado o sustituir el sensor.
6	"Error tmp. WATER" se muestra	El sensor de agua de la calefacción está averiado – el personal autorizado puede comprobar si las conexiones se han aflojado o sustituir el sensor.

## Contenido del compartimiento eléctrico

Fig. 6






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

1. Interruptor principal
2. Contactor para activar el calentador
3. Calentador eléctrico
4. Regulador de la velocidad del motor (Variador de frecuencia)
5. Termostato
6. Clips para la electricidad principal
7. Clips para elementos eléctricos
8. Fusible para elementos eléctricos
9. Sensor secundario de temperatura del agua
10. Filtro de ruido
11. Interruptor de parada de emergencia

### Menú de configuración avanzada

Los ajustes avanzados se introducen sólo con un código de servicio. Este menú está bloqueado por razones de seguridad y sólo puede ser ajustado por un socio de servicio acreditado.

Al pulsar la tecla de mezcla , la tecla de inicio  y la tecla abajo  en el arranque, se entra en menú de configuración avanzada.

Primero puede ajustar los sensores de temperatura:

Al pulsar la tecla arriba  el valor se incrementa en 1 unidad.

Al pulsar la tecla abajo  el valor se reduce en 1 unidad.

Pulsando la tecla derecha  se pasa a otro ajuste.

Los ajustes de la compensación **del sensor de agua** se pueden hacer aumentando o disminuyendo el valor de la temperatura actual. Preste atención al valor analógico cuando cambie (se ve si se pulsa la tecla de inicio).

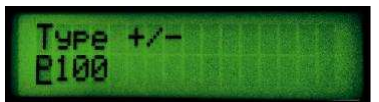


El ajuste de la compensación **del sensor de leche** puede hacerse aumentando o disminuyendo el valor de la temperatura actual. Preste atención al valor analógico cuando cambie (se ve si se pulsa la tecla de inicio).



Se puede elegir **el tipo de dispositivo**:

- P100
- P50



**El DIF máximo leche-agua** es una diferencia de temperatura entre la leche y el agua secundaria cuando el aparato está en fase de calentamiento.



**Calentador ON add** es una diferencia de temperatura del agua de refrigeración y la temperatura de consigna. Al enfriar, el agua secundaria se enfriará sólo para el valor de temperatura introducido que sea inferior a la temperatura del *set point* de la leche.



## PIEZAS DE REPUESTO DEL DISPOSITIVO

### Lista de piezas de repuesto del dispositivo

Pos.	Arte No.	Nombre de la pieza	Kg
1.2	450.11050	Válvula de salida de leche con salida de codo	2,9
1.5		Unidad de microprocesador	0,4
1.12	12313	Sensor de temperatura de la leche y carcasa	0,2
6.9		Sensor de temperatura del agua	0,1
2.13		Sensor de nivel de agua sin carcasa	0,1
6.5	02.PA.013	Termostato 125°C 16A	0,1
6.8		Fusible tubular 2A	0,05
6.2		Contactador 5,5 kW	0,25
6.3		Calentador eléctrico 4 kW	1
6.3	100682	Calentador eléctrico de 3 kW	1
2.8		Motor del agitador	2,5
6.4	13308-1	Regulador de velocidad	0,3
2.14	13310-5	Electroválvula para el agua de refrigeración	0,6
4.20	13308-4	Rueda 80	0,3
4.21	13308-2	Pie de nivelación 50	0,2

### Procedimiento de pedido de 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 dispositivo
- 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 de material y mano de obra durante un período de 12 meses contra los componentes y el montaje defectuosos. 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
- Elementos de calefacción y sus actuadores (contactores)
- Reparaciones realizadas por uno mismo o por otras personas no autorizadas,
- Coste del 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.

**Estimado cliente**

**Esperamos que encuentre que nuestro pasteurizador es una herramienta útil y creemos que le servirá durante mucho tiempo sin ningún problema. Esperamos que lo recomiende también a sus amigos.**

**Muchas gracias por comprarlo.**

Se reservan los cambios y las erratas.



**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)

