

es MANUAL DE INSTRUCCIONES

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTING

fr NOTICE D'UTILISATION



SEPARADOR DE CREMA FJ 600 EAR  
MILCHZENTRIFUGE FJ 600 EAR  
CREAM SEPARATOR FJ 600 EAR  
CENTRIFUGEUSE À LAIT FJ 600 EAR



230 V - Tipo 17591  
115 V - Tipo 17591-115



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 600

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	15
DATOS TÉCNICOS.....	16
DESEMPAQUE Y PUESTA EN MARCHA .....	16
ACCESORIOS.....	16
CÓMO MONTAR EL SEPARADOR DE CREMA .....	17
PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE DEL BOL SUPERIOR.....	18
PROCEDIMIENTO DE DESCREMADO .....	19
REGULACIÓN DEL DESCREMADO.....	20
REGULACIÓN DEL DESCREMADO MEDIANTE EL CAMBIO DE VELOCIDAD.....	20
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	20
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DEL BOL SUPERIOR.....	21
DIBUJO TÉCNICO .....	22
REGULADOR DE VELOCIDAD FJ 600 LL .....	23
LISTA DE PIEZAS.....	24
PROCEDIMIENTO DE PEDIDO DE PIEZAS DE RECAMBIO .....	25
GARANTÍA .....	25

¡Estimado cliente!

Nos alegramos de que haya elegido Milky. Esperamos que nuestro dispositivo le sirva como una herramienta útil durante mucho tiempo sin ningún problema. Estaremos encantados de que nos recomiende a sus amigos.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ANTES DE CUALQUIER INSTALACIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.



ASEGÚRESE DE HABER CERRADO BIEN LA TUERCA DE FIJACIÓN DE EL BOL SUPERIOR.



ANTES DE VOLVER A CONECTAR EL APARATO, RETIRE SIEMPRE EL TORNILLO DE LA CAJA.



NO REPARE EL APARATO USTED MISMO, EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO POR SU DISTRIBUIDOR.



PROTEJA LA UNIDAD DE LA HUMEDAD Y EL AGUA.



TENGA CUIDADO DE QUE NO ENTRE AGUA O HUMEDAD EN EL DISPOSITIVO, ESPECIALMENTE POR LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA.



EL MOTOR DEL SEPARADOR SIEMPRE TIENE QUE ESTAR ENCENDIDO DURANTE UNOS 3 MINUTOS ANTES DE COMENZAR LA SEPARACIÓN, DE LO CONTRARIO EL RESULTADO ES UNA SEPARACIÓN INCORRECTA.



EL SISTEMA DE SUSPENSIÓN DEL MOTOR ES DE TIPO FLOTANTE. POR LO TANTO, NO SE SORPRENDA SI AL TOCAR EL EJE DEL MOTOR SE NOTA CIERTA MOVILIDAD. NUNCA DEBE SER RÍGIDO. EL BOL SUPERIOR ESTÁ SITUADA JUSTO EN EL CENTRO DE LA MÁQUINA Y A UNA BUENA ALTURA. LA SUSPENSIÓN PUEDE AJUSTARSE, PERO NO DEBE MODIFICARSE EN NINGÚN CASO.



EL RÉGIMEN DEL MOTOR SE AJUSTA SIEMPRE AL MÁXIMO DE VUELTAS POR MINUTO (RPM) DE 7500. SÓLO CUANDO SE ALCANZA ESTE RÉGIMEN, ES POSIBLE AJUSTAR LA VELOCIDAD ENTRE 6000 Y 7500 RPM.



EN CASO DE AVERÍAS GRAVES, DESENCHUFE EL APARATO DE LA RED 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, SE LE PERMITE UTILIZAR SÓLO LOS PROCEDIMIENTOS PERMITIDOS POR EL MANUAL DEL USUARIO. 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 POR EL PRODUCTO. 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.

## DATOS TÉCNICOS

Artículo	FJ 600 LL	
Tensión de funcionamiento (modelo 230V)	(V/Hz)	230 / 50
Tensión de funcionamiento (modelo 115V)	(V/Hz)	115 / 60
Potencia del motor	(W)	400 (230V)/ 150 (150V)
Máx. Velocidad de rotación	RPM	7500
Max. Capacidad del contenedor	l	50
Capacidad recomendada para el descremado	l	600
Peso neto	(kg)	29
Tipo de protección	(IP)	23
Típico o inversor de frecuencia GO TO		GVDO-07-230

La capacidad de desnatado recomendado es el volumen de leche que se puede desnatar en un ciclo de desnatado. Depende de la cantidad de partes sólidas que haya en la leche. Si el flujo de la leche desnatada se reduce, es necesario limpiar los discos y el recipiente.

## DESEMPAQUE Y PUESTA EN MARCHA

Desempaquetar el aparato con cuidado y comprobar que no queda nada en la caja de cartón. Colóquelo sobre una superficie plana y estable en un lugar despejado, seco y sin polvo. Es obligatorio fijar el aparato en la superficie mediante tornillos M8 de longitud adecuada. Fije la caja con el regulador de velocidad ( B ) en la pared y conecte el cable del motor en el conector ( F ) del regulador de velocidad. Tenga cuidado, porque el montaje de los conectores sólo es posible en una posición.

## ACCESORIOS

En cada paquete encontrará también los siguientes accesorios:

- Manual de instrucciones
- Tarjeta de garantía
- Cepillo de limpieza
- Llave para la fijación de la tuerca de la cazoleta y el tornillo de la crema
- Arandela de goma de repuesto

**¡Por favor!**

**Tenga cuidado y no utilice el separador de crema con un cable de alimentación dañado.**

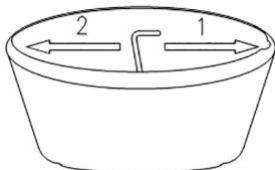
**Tenga cuidado de que el enchufe no se dañe.**

## CÓMO MONTAR EL SEPARADOR DE CREMA

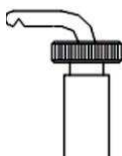
1. Coloca la carcasa sobre un escritorio u otra superficie lisa y estable.
2. Coloque el bol superior montada en el cono de goma fijado en el extremo del eje del motor. Golpee ligeramente la parte superior del bol para que se pegue bien al cono.
3. Poner el embudo de leche (forma cónica) en la parte superior del soporte de salida y luego también el embudo de crema (forma cóncava) en la parte superior del anterior.
4. Gire el bol superior con la mano y compruebe que no toca los embudos y ajuste los embudos a la posición deseada para el espumado.
5. Coloque el soporte del contenedor en la parte superior de ambos embudos. Coloque el dispositivo flotante en él. A continuación, coloque el contenedor en el soporte de contenedores. Fijar todas las partes juntas mediante la pieza de fijación con asa.
6. Coloque el tapón de cierre en el orificio situado en el centro del recipiente de leche. La barra horizontal del mango del tapón de cierre debe girarse en dirección contraria al corte del recipiente (véase la imagen). La salida de la leche se cerrará.

Corte en el contenedor:

1. Abrir
2. Cerrado



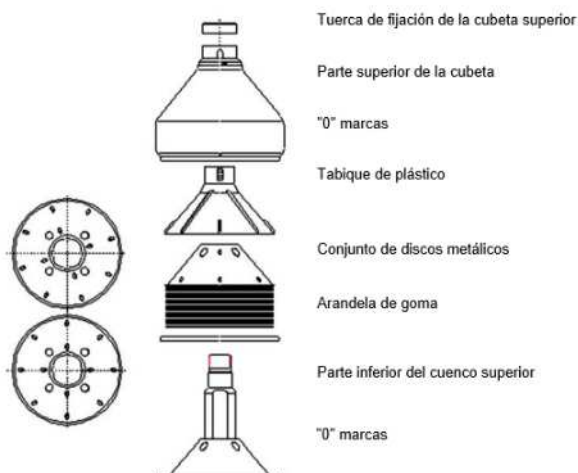
Pieza de fijación con asa



**EL TAPÓN DE CIERRE DEBE ESTAR CERRADO CUANDO LLENE EL RECIPIENTE CON LECHE. ESTO SIGNIFICA QUE EL EXTREMO DEL ASA DEL TAPÓN DEBE GIRARSE EN DIRECCIÓN OPUESTA AL CORTE DEL RECIPIENTE.**

## PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE DEL BOL SUPERIOR

1. Poner la arandela de goma en la muesca de la parte inferior del bol superior.
2. Coloque los discos metálicos en el bol superior. Tenga cuidado con la colocación de los discos - el dispositivo utiliza dos tipos diferentes de discos - discos lisos y de relieve. Primero, inserte el disco en relieve, luego el disco liso y repita el procedimiento hasta que todos los discos estén colocados. Evite hacer fuerza al colocar los discos. Agitando y girando suavemente la parte inferior del bol superior, todos los discos encontrarán su lugar muy fácilmente.
3. Poner un tabique de plástico en la parte superior de la tapa del bol.
4. Coloque las dos partes (parte superior e inferior) del bol superior juntas. Tenga cuidado de que la parte superior del bol superior marcada con "0" y la parte inferior del bol superior "0" estén en el mismo lugar y dirección.
5. Atornille la tuerca de fijación del bol superior con la mano y fíjela fuertemente con la llave de fijación. La marca "0" debe permanecer en la misma dirección. La tuerca de fijación debe estar fuertemente fijada, ya que está expuesta a grandes fuerzas.



**LA TUERCA DE FIJACIÓN DE EL BOL SUPERIOR DEBE ESTAR BIEN APRETADA, YA QUE ESTÁ EXPUESTA A FUERZAS CONSIDERABLES.**

## PROCEDIMIENTO DE DESCREMADO

Los mejores resultados de descremado se consiguen cuando se empieza a descremar inmediatamente después del ordeño. Si la leche se enfría, caliéntela a una temperatura de entre 30 y 35 °C. La leche no se puede descremar con una temperatura inferior a 30 °C. Cuando la leche esté bien calentada, viértala en el recipiente.

- Encienda la caja del regulador de velocidad (vea la imagen B) con el interruptor principal I/O (E). Ponga el interruptor en la posición 1 (arranque). Ponga el interruptor del motor (G) en la posición 1 (arranque). Espere 30 segundos hasta que el bol superior alcance la velocidad de trabajo. La velocidad de trabajo se puede ver en la pantalla digital (ver imagen C). El separador de cremas dispone de un convertidor de frecuencia que permite un arranque lento y suave del motor. Esto evita el deslizamiento del bol superior sobre el motor.
- Cuando el motor haya alcanzado su velocidad de trabajo (en la pantalla digital C aparece 7500), gire el tapón de cierre a la posición de apertura. El extremo del tapón de cierre se gira hacia el corte del contenedor y se abre el flujo. La leche descremada sale del recipiente a través de los cuatro orificios del bol superior y sale por la salida de leche inferior. La crema sale del recipiente a través del tornillo de ajuste de la máquina y sale por la salida superior.
- Una vez terminado el procedimiento de descremado vierta aproximadamente 10 l de leche descremada en el recipiente de la leche. Esto limpiará el resto de la crema en el recipiente superior. Una vez finalizados todos los procedimientos, simplemente empuje el conmutador del motor de palanca (G) en la posición "O".
- Al pulsar el interruptor del motor (G) en la posición "O", el motor comienza a supervisar su propia parada. Después de 130 segundos el motor se detiene. En ese momento la pantalla digital muestra 0 (ver imagen C). Ahora puede apagar el interruptor principal (E)

Cuando la leche sale por los orificios del soporte de las salidas, el tapón de cierre debe cerrarse inmediatamente mientras el motor sigue funcionando. Cuando toda la leche haya salido del bol, el motor debe apagarse. Compruebe qué es lo que falla.

- Ha abierto el tapón de cierre antes de que el motor haya alcanzado la velocidad de trabajo.
- La tuerca del bol superior no estaba suficientemente fijada.
- La arandela de goma está mal colocada, o está destruida.

Cuando haya terminado de descremar, vierta aproximadamente 12 l de leche descremada de nuevo en el recipiente de la leche. Esto limpiará el resto de la crema en el recipiente superior. Una vez terminados todos los procedimientos, simplemente apague el aparato y espere hasta que el motor se detenga.



**¡EL TAPÓN DE CIERRE DEBE ESTAR SIEMPRE CERRADO ANTES DE APAGAR EL APARATO! DESPUÉS DE TERMINAR EL PROCESO, ¡LIMPIE Y SEQUE EL APARATO CUIDADOSAMENTE! CUANDO LA MÁQUINA EMPIECE A FUNCIONAR, EL BOL SUPERIOR Y LOS DISCOS DEBEN ESTAR SIEMPRE COMPLETAMENTE SECOS.**

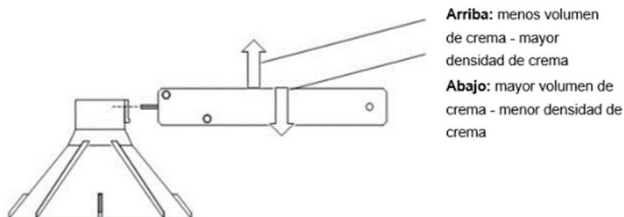


**COMPRUEBE SIEMPRE SI LA ARANDELA DE GOMA ESTÁ DAÑADA O DEMASIADO EXTENDIDA. EN ESTOS CASOS, SUSTITÚYALA POR UNA NUEVA.**

## REGULACIÓN DEL DESCREMADO

El separador de nata viene ajustado de fábrica con alrededor de un 10-12 % de nata del volumen de leche entera a una temperatura de la leche de 30-35 °C. Es posible ajustar este porcentaje debido a diferentes condiciones como la densidad o el volumen de la crema. Ajuste el tornillo hexagonal de ajuste de la nata girándolo (situado en el tabique de plástico de la parte superior del recipiente).

- Para una crema más densa - menos volumen, gírela hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj)
- Para una crema de menor densidad - mayor volumen, gírela hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj). En la mayoría de los casos basta con girar el tornillo de ajuste durante  $\frac{1}{4}$  de vuelta.



**TENGA CUIDADO DE NO FIJAR EL TORNILLO DE AJUSTE DE LA CREMA DEMASIADO PROFUNDO. ESTO PUEDE CAUSAR DAÑOS EN LA BOBINA DEL TORNILLO. NO DESENROSQUE DEMASIADO EL TORNILLO DE REGULACIÓN. ESTO PUEDE CAUSAR PROBLEMAS AL DESMONTAR EL TABIQUE DE PLÁSTICO Y LA PARTE SUPERIOR DE EL BOL.**

## REGULACIÓN DEL DESCREMADO MEDIANTE EL CAMBIO DE VELOCIDAD

El separador de nata viene ajustado de fábrica, de manera que a 7500 RPM se obtiene un 0,015 % de grasa en la leche. La velocidad se puede reducir a 6000 RPM. Con la reducción de la velocidad se aumenta el porcentaje de grasa en la leche, y se aumenta el porcentaje de leche en la crema.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Después de su uso, limpie a fondo las piezas del separador de crema (excepto la parte del motor) con un detergente neutro que no afecte al aluminio, la arandela de goma y otras piezas del separador. No utilice un ácido o alcalino u otro detergente agresivo.
2. Los restos de leche, nata u otros impedimentos deben limpiarse con un plumero suave o un cepillo de limpieza. Especialmente, tenga cuidado de limpiar con mucha precisión todos los agujeros de la parte superior del bol, la parte inferior del bol y el tornillo de ajuste. Para la limpieza de estas partes, se recomienda encarecidamente el uso de un cepillo de limpieza. Otras partes del separador, que entran en contacto con la leche, también deben limpiarse con agua caliente en la que se añade un detergente. A continuación, aclare las piezas con agua limpia.
3. Si los restos de leche o nata se secan, no los retire con objetos punzantes o afilados. Puede ocurrir fácilmente que se dañen las cubiertas de protección galvánica o las piezas de plástico.



4. Antes de limpiar la carcasa de los separadores de crema, desconecte el aparato de la red eléctrica. Límpielo primero con un paño húmedo y luego inténtelo con un paño seco. Tenga cuidado de que no entre agua en el aparato.

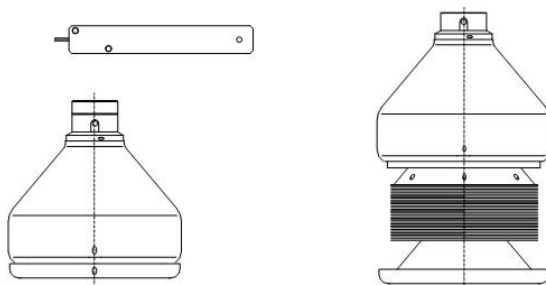
Asegúrese de que el agua no entre en contacto con el motor y otras partes eléctricas.



**EL APARATO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL ACCESO DIRECTO DEL AGUA, POR FAVOR TENGA CUIDADO Y EVITE QUE EL AGUA ENTRE EN EL APARATO. ANTES DE LA LIMPIEZA, DESCONECTE SIEMPRE EL SEPARADOR DE CREMA DE LA RED ELÉCTRICA.**

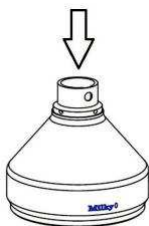
## PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DEL BOL SUPERIOR

Con la llave, que se incluye con el separador de crema, desenrosque la tuerca de fijación del bol superior como se muestra en la imagen de abajo.



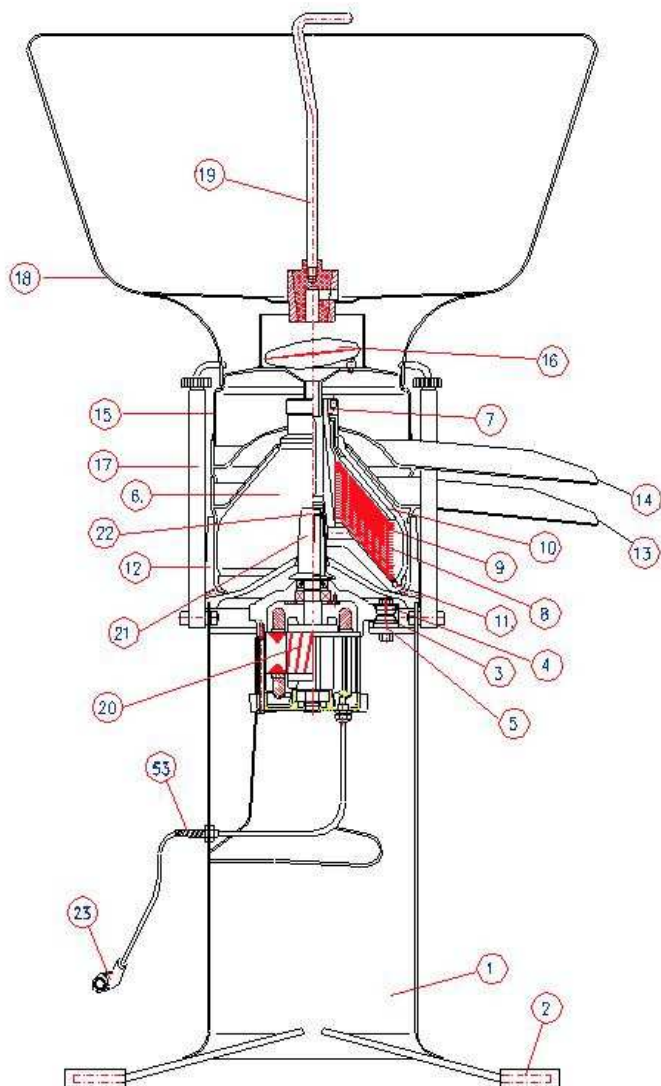
La forma más fácil de realizar este procedimiento es:

1. Fijar la llave en los agujeros, que están en la tuerca de fijación del bol superior.
2. Presione la llave hacia abajo y gírela hasta que se suelte la tuerca de fijación. Ahora es posible desenroscar la tuerca de fijación con la mano.
3. Desmonte la tapa del bol superior con la ayuda de la llave y separe las diferentes piezas que se encuentran debajo de la tapa: el tabique de plástico, los discos de metal y la arandela de goma. Límpielos con agua caliente. Para conseguir mejores resultados, el detergente de limpieza se puede añadir al agua caliente
4. Lave todas las piezas con agua caliente y secalas con un trapo seco y suave
5. No lave nunca los discos en el lavavajillas.

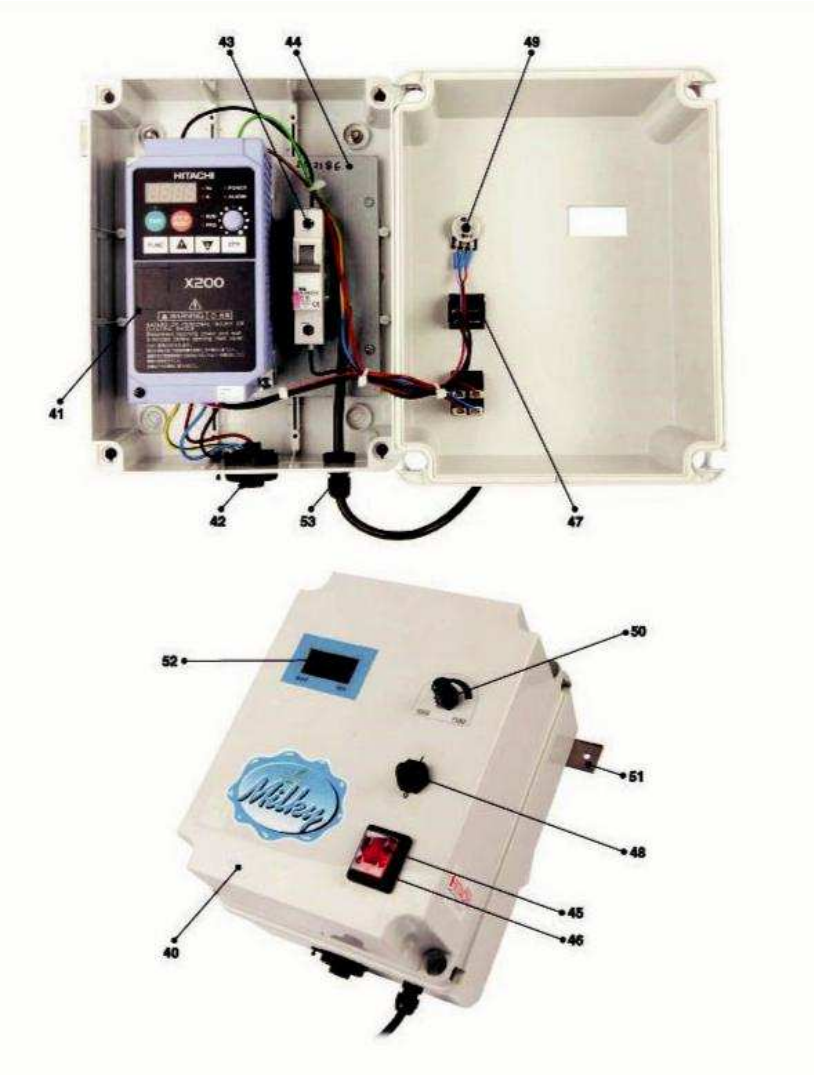


**SI NO ES POSIBLE DESMONTAR EL BOL SUPERIOR DEL MOTOR DESPUÉS DE DESCREMAR, POR FAVOR AGÍTELO SUAVEMENTE. EVITE USAR LA FUERZA - PUEDE CAUSAR DAÑOS AL APARATO Y A LA MAYORÍA DE LAS PIEZAS.**

## DIBUJO TÉCNICO



REGULADOR DE VELOCIDAD FJ 600 LL



## LISTA DE PIEZAS

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.

Lista de piezas de la desnatadora		Nº de art. FJ 600 EAR
1	Carcasa	104945
2	Pie	104609
3	Amortiguador - inferior	104577
4	Amortiguador - superior	104578
5	Arandela- inox	105107
6	Bol superior equilibrado	404686
7	Tuerca de fijación del bol superior	404586
8	Disco metálico - relieve	104665
9	Disco metálico – liso	104666
10	Tabique de plástico	404677
11	Arandela de goma	104579
12	Soporte de tomas de corriente	404585
13	Embudo de leche	104946
14	Embudo de nata	104947
15	Soporte para contenedores	104948
16	Dispositivo de flotación	104541
17	Montaje del soporte	404591
18	Contenedor	104550
19	Tapón de cierre	404588
20	Motor completo 230 V	M304792
21	Parte cónica	404899
22	Tornillo M5 izquierdo	404680
23	Conector F 230 V	410107

Lista de piezas controlador externo / nombre		Nº de art. FJ 600 EAR
40	Carcasa GEWISS	410102
41	Convertidor de frecuencia	410101
42	Conector M 230 V	410106
43	Fusible 6 A	410104
44	Placa base	410103
45	Interruptor de red	270508
46	Tapa del interruptor de red	270512
47	Interruptor de arranque	103490
48	Tapa del interruptor de arranque	103491
49	Potenciómetro 10 K	410108
50	Botón del potenciómetro	410109
51	Soporte de la caja	410110
52	Panel frontal	410105
53	Soporte para el cable de alimentación	103861
54	Grupo de potencia del motor	410112

## PROCEDIMIENTO DE PEDIDO DE PIEZAS DE RECAMBIO

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

- Tipo de separador de crema.
- Número de serie impreso en la placa de la parte inferior del aparato.
- Nombre de la pieza y número de código del recambio deseado.

## GARANTÍA

En caso de problemas consulte a su distribuidor 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 defectuoso. 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 lesiones del aparato, que sean resultado de un montaje, uso, conexión o mantenimiento inadecuados no están cubiertos por esta garantía.

La garantía tampoco cubre:

- Motor, destruido por la entrada de agua o leche.
- Cepillos
- Cable de alimentación.
- Servicio a través de personas no autorizadas
- Coste del transporte

Quedan excluidos otros derechos que no están incluidos en las mencionadas obligaciones del productor, como las lesiones de las personas.

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

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

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)

