

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION



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

230 V - Type 13312

115 V - Type 13313



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

	Seite
Allgemeine Sicherheitsempfehlungen _____	3
Technische Daten _____	4
Bedienung _____	4 - 6
Reinigung _____	6
Ersatzteilebestellung / Liste _____	7 - 8
Garantie _____	8

Sehr geehrter Käufer

Wir sind überzeugt, dass Sie mit unserem Eco Midi Pasteurisateur FJ 30 zufrieden sein werden und dass Ihnen dieses Gerät noch lange hilft. Wir hoffen, dass Sie unseren FJ 30 auch Ihren Freunden empfehlen werden!

Danke für Ihr Vertrauen in Milky!

ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DIESES GERÄTES BITTE DIESE ANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN.



SCHALTEN SIE DEN PASTEURISATOR NIEMALS EIN BEVOR DAS GERÄT MIT WASSER BEFÜLLT IST, ANDERNFALLS DIE HEIZSTÄBE BESCHÄDIGT WERDEN UND EINE VERLETZUNGSGEFAHR BESTEHT.



STELLEN SIE VOR DER REINIGUNG SICHER, DASS DER PASTEURISATOR AUSGESCHALTEN IST UND DER STECKER VOM STROMNETZ GETRENNT WURDE BZW. AUS DER STECKDOSE GEZOGEN IST.



REPARATUREN ODER SONSTIGE EINGRIFFE DIE SICH NICHT AUF EIN NORMALES SERVICE DES GERÄTES BEZIEHEN, DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST VORGENOMMEN WERDEN.



SCHÜTZEN SIE DAS GERÄT VOR FEUCHTIGKEIT UND WASSER.



WENN BEIM BETRIEB STÖRUNGEN AUFTRETEN, TRENNEN SIE DAS GERÄT VOM NETZ UND WENDEN SIE SICH AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.



WENN DAS GERÄT NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT, OBWOHL SIE ALLE ANWEISUNGEN BEACHTET HABEN, DÜRFEN SIE NUR ANWEISUNGEN UND VORGÄNGE DURCHFÜHREN, DIE IN DER GEBRAUCHSANWEISUNG BESCHRIEBEN SIND. WIR ÜBERNEHMEN KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN ODER GERÄTETEILEN, DIE DURCH FALSCHES VORGÄNGE ODER HANDHABUNG VERURSACHT WERDEN.



ACHTUNG: BEI NORMALEM BETRIEB KÖNNEN SICH DAS GEHÄUSE-/TEILE STARK ERWÄRMEN-WASSER IM CONTAINER KANN BIS 99°C = 217°F ERREICHEN-VERBRENNUNGSGEFAHR BEI UNSACHGEMÄSSEM BETRIEB.

TECHNISCHE DATEN

Item		FJ 30	FJ 30 / 115V
Maximal Kapazität	(l)	30	30
Heizung		Elektrisch	Elektrisch
Arbeitsspannung	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Heizleistung	(kW)	2,5 13A	1,5
Maximale Temperatur	(°C)	90	70
Dimensionen(Durchm.xHöhe)	(cm)	48 x 55	48 x 55
Nettogewicht	(kg)	12	12

BEDIENUNG



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



SCHALTEN SIE DEN PASTEURISATOR NIEMALS EIN BEVOR DAS GERÄT MIT WASSER BEFÜLLT IST, ANDERNFALLS DIE HEIZSTÄBE BESCHÄDIGT WERDEN UND EINE MÖGLICHE GEFAHR DER VERBRENNUNG ODER BESCHÄDIGUNG BESTEHT.

1. Nimm den MIDI PASTEURISATOR FJ 30 vorsichtig aus dem Karton und stelle ihn auf eine ebene und stabile Unterlage in einem trockenen Raum. Entferne und entsorge sämtliche Verpackungsreste vom Gerät.
2. In der Verpackung befindet sich auch ein Einlauf- und ein Auslaufschlauch, die mitgeliefert werden (Montage Bild1+2)
3. Gib den Milchbehälter in den Pasteurisator und fülle diesen bis zur Markierung „MAX“. Im Falle, dass die Füllmenge geringer als bis „MAX“ ist, sollte man den Deckel mit den beiden Fixierhaken am Container festmachen(Bild 3) Minimalfüllmenge ist 10lt.
4. Befülle den Pasteurisator so lange mit Wasser, bis das überschüssige Wasser beim Auslaufschlauch herausrinnt.
5. Stecke die Gummidichtung und das Thermometer in in das vorbereitete Loch des Deckels (Bild4)
6. Stecker in die Steckdose. Das Display schaltet ein und zeigt "---" Drücke den Knopf "Heating", das rote Licht ist an. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur und beginnt auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Dann schaltet es automatisch auf "keep warm"- Warmhalten, das gelbe Licht ist an. Das Display zeigt die eingestellte Temp., welche hinunterzuzählen(count down) beginnt. Wenn es bis "0" kommt, ertönt 10x ein Tonsignal. Der Pasteurisator schaltet sich aus und geht auf „standby“-Funktion (Bereitschaft).
7. Temperatureinstellung: Drücke den Knopf "SET" und das Display zeigt die aktuelle Temperatur. Drücke "↑↓" und wähle zwischen 20°C und 99°C. Dann drücke nochmals "SET", um Temperatureinstellung zu fixieren.
8. Zeiteinstellung: Nach Temperatureinstellung drücke nochmals "SET" und am Display wird die Zeit angezeigt. Drücke "↑↓" und wähle eine Zeit zwischen 0-900 Minuten. Drücke nochmals "SET"- somit ist die gewünschte Zeit eingestellt. Wenn die Zeit 0 ist/erreicht ist, bleibt der Pasteurisator in der Warmhaltefunktion. Pasteurisator wird dann mit dem Knopf "Heating" ausgeschaltet. Die eingestellte Temperatur ist die Temperatur des Heizwassers/Kühlwassers in der Zwischenwand!

ENTNAHME DES BEHÄLTERS

Nach Ende des Prozesses nehmen sie den Deckel ab, öffnen sie langsam die beiden Fixierhaken und entnehmen sie das Medium(Milch, Joghurt,Topfen...)mittels einer Schöpfkelle oder kleinem Behälter. Wenn dann die verbleibende Menge geringer als ca.10lt.ist,nehmen sie die 2 Griffe, fixieren diese am oberen Rand des Behälters und entnehmen sie den Behälter. Entleeren und reinigen sie diesen.

MÖGLICHE FEHLER:

1. Am Display wird ER2 oder ER 3 angezeigt und der FJ30 arbeitet nicht-Stecker ziehen und autorisiertes Service anrufen. BITTE NICHT SELBST REPARIEREN
2. Wenn am Display nichts angezeigt wird hat der Temperatursicherheitssensor/-schalter die gesamten Funktionen unterbrochen. Wenn die Temperatur hinunterfällt zeigt das Display "----". Das Sekundärwasser muss mit fixiertem Einlassschlauch solange gefüllt werden bis es beim Auslaufschlauch herauskommt-dann ist genug Wasser vorhanden.
3. Wenn am Display keine Anzeige erscheint und Temperatur fällt sowie Display noch immer schwarz anzeigt, dann schaltet die interne Sicherheitsvorrichtung die Maschine ab. Ziehen sie den Stecker und rufen sie autorisiertes Personal-Bitte nicht selbst reparieren!

SICHERHEIT GEGEN ÜBERHITZUNG:

Im Falle, dass im Sekundärkessel nicht genug Wasser ist oder dass die Temperatur des Sekundärwassers mehr als 100°C erreicht, unterbricht der Sicherheitsschalter alle Funktionen des FJ15. In diesem Falle musst du überprüfen, welche Schritte laut Bedienung nicht ordnungsgemäß durchgeführt wurden. Der Fehler muss gelöst werden- üblicherweise ist nicht genug Wasser im Kessel. Das Sekundärwasser muss mit fixiertem Einlassschlauch solange gefüllt werden bis es beim Auslaufschlauch herauskommt-dann ist genug Wasser vorhanden.

REINIGUNG

Vor der Reinigung das Wasser/Milch aus dem Gerät ordnungsgemäß entfernen. Milch und Schmutzreste sind mit einer weichen Bürste oder mit einem weichen Tuch zu entfernen. Der Milchbehälter und der Deckel sollten mit heißem Wasser unter Zugabe von fettlöslichen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Danach spült man die Teile mit klarem Wasser aus. Kein aggressives kratzendes Reinigungsmittel verwenden! Der Pasteurisateur FJ30 selbst darf nur mit einem feuchten Lappen gereinigt und anschließend mit einem trockenen Tuch getrocknet werden. Es muss sichergestellt sein, dass die elektrischen Teile nicht mit Wasser in Kontakt kommen



STELLEN SIE VOR DER REINIGUNG SICHER; DASS DER PASTEURISATOR AUSGESCHALTEN IST UND DER STECKER VOM STROMNETZ GETRENNT WURDE BZW. AUS DER STECKDOSE GEZOGEN IST, SOWIE DAS GERÄT UND DER INHALT ABGEKÜHLT SIND!



SCHALTEN SIE DEN PASTEURISATOR NIEMALS EIN BEVOR DAS GERÄT MIT WASSER BEFÜLLT IST, ANDERNFALLS DIE HEIZSTÄBE BESCHÄDIGT WERDEN UND EINE MÖGLICHE GEFAHR DER VERBRENNUNG ODER BESCHÄDIGUNG BESTEHT. DER PASTEURISATOR DARF AUCH AUF KEINEM FALL INS WASSER GETAUCHT WERDEN!

ERSATZTEILE

Eine schnelle und richtige Lieferung von Ersatzteilen ist nur möglich, wenn Sie uns folgende Daten mitteilen:

- a) Typ des Gerätes
- b) Nummer des Gerätes, die auf dem Typenschild angebracht

ERSATZTEILLISTE



Pos.	Art. Nr.	Name	Kg
1	420035	Milchbehälter 30 L	3,400
2	420041	Deckel für Milchbehälter	0,850
3	420039	Griff für Milchbehälter	0,020
4	420017	Wassereinlaufschlauch kpl.	0,100
5	420025	Halter für Wassereinlaufschlauch	0,001
6	410073	Wasserauslaufschlauch	0,200
7	411036	Thermometer	0,060
8	411035	Halter für Thermometer	0,005
9	25292	Temperaturfühler PT	0,005
10	252941	Regler 230 V	0,150
10	252931	Regler 115 V	0,150

GARANTIE

1. Wenn Sie Probleme haben, wenden Sie sich an den Verkäufer oder an unseren Service.
2. Ein Garantieanspruch besteht nur bei Mängeln, die nachweislich auf Fabrikations – oder Materialfehler beruhen.
3. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate. Unsere Verpflichtung bei der Garantie beschränkt sich nur auf eine Reparatur oder Austausch des Gerätes oder eines Teiles auf Grund unserer Beurteilung) in einer Zeit von 12 Monaten nach dem Kauf.
4. Mängel oder Störungen des Gerätes; die auf unsachgemäße Montage, Bedienung, Anschluss oder Behandlung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.
5. Die angegebenen Daten gelten nur dann, wenn alle Vorbedingungen in der Gebrauchsanweisung erfüllt sind
6. Ansprüche jeder Art, die über die vorgenannten Verpflichtungen hinausgehen, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

	Page
General Safety Recommendations _____	11
Technical Data _____	12
Operation _____	12 - 14
Cleaning _____	14
Spare parts / List of spare parts _____	15 -16
Warranty _____	16

Dear customer!

We are sure that you will find our Midi Pasteurizer FJ 30 as a helpful device and we believe that it will serve you a long time without any problems. We hope that you will recommend our Midi Pasteurizer also to your friends!

Thank you for buying it

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



BEFORE ANY INSTALLATION READ THIS MANUAL CAREFULLY.



NEVER START THE PASTEURIZER BEFORE WATER IS FILLED INTO IT OTHERWISE IT WOULD DAMAGE THE HEATING ELEMENTS AND CAUSE INJURIES.



BEFORE CLEANING MAKE SURE THAT THE PASTEURIZER IS SWITCHED OFF AND THE DEVICE DISCONNECTED AND COOLED.



REPAIRS AND OTHER PROCEDURES ON THE DEVICE BEYOND NORMAL SERVICE ARE ONLY ALLOWED BY AUTHORIZED SERVICE PEOPLE.



PROTECT THE DEVICE AGAINST HUMIDITY/MOISTURE AND WATER!



IN CASE OF SERIOUS MALFUNCTION UNPLUG THE DEVICE AND CALL THE AUTHORIZED SERVICE.



IN CASE THE DEVICE IS NOT FUNCTIONING PROPERLY EVEN YOU HAVE EXACTLY FOLLOWED THE INSTRUCTIONS DESCRIBED IN THIS MANUAL YOU ARE ONLY ALLOWED TO USE THOSE PROCEDURES WHICH ARE ALLOWED BY THIS MANUAL. THE USE OF ANY OTHER PROCEDURES OR ADJUSTMENTS COULD RESULT IN DEVICE DESTRUCTION OR LONGER SERVICE TIME. INJURIES CONNECTED WITH SUCH PROCEDURES CAN NOT BE MATTER OF ANY PRODUCT LIABILITY CLAIMS.



CAUTION: AT NORMAL OPERATION HOUSING OR PARTS OF IT COULD WARM UP SO MUCH (UP TO 99°C = 217°F) THAT RISK OF BURNING IS POSSIBLE IF YOU DON'T PROPERLY WORK AND TAKE CARE.

TECHNICAL DATA

Item		FJ 30	FJ 30 / 115V
Maximal capacity	(l)	30	30
Type of heating		Electrical	Electrical
Operating voltage	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Power of heater	(kW)	2,5 13A	1,5
Maximal temperature till ...	(°C)	90	70
Dimensions (dia. x height) cm	(cm)	48 x 55	48 x 55
Net weight	(kg)	12	12

OPERATION



pic. 1



pic. 2



pic. 3



pic. 4



pic. 5



NEVER START PASTEURIZATION BEFORE FILLING WATER INTO THE PASTEURIZER OTHERWISE HEATING ELEMENTS WILL BE DESTROYED AND INJURIES MAY OCCUR DUE TO BURNINGS

1. Place the device on the firm, plain and stable surface.
2. Put clear PVC tube onto the stainless steel v tube (picture 1)
3. Put outlet hose (picture 2) on the cooling connector.
4. Put the milk container in the pasteurizer. Fix the milk container with the fixing hooks (picture 3).
5. Fill the pasteurizer with water using the already fixed inlet hose until the water is coming out of the outlet hose.
6. Put the milk in container (min. quantity is 10 liters) and cover it with lid.
7. Through rubber washer in the lid, put the added thermometer (picture 4). Thermometer shows temperature of the media in the container.
8. Plug in the power. - The display turns on and it shows "---". Press the heating key. The red light is on. The display shows the last setting temperature and begins to heat. When it reaches the setting temperature, it turns automatically on keep warm, the yellow light is on. On display is shown the setting time which starts to countdown. When it comes to "0" the voice signal pipes 10 times. Pasteuriser turns off automatically and goes on standby.
9. Setting up the temperature: Press the setting key (picture) and display shows the temperature. Press the key "↑↓" and choose the temperature between 20°C and 99°C. Press again the setting key. The temperature is set up.
10. Setting up the time: After setting up the temperature press again the setting key and on display shows time. Press the key "↑↓" and choose the time between 0 - 900 minutes. Press again the setting key and time is set up. If time is "0" then after heating up the pasteuriser will be in state keep warm. Pasteuriser turns off by pressing the heating key. The setting temperature is temperature of warming water in second coat

REMOVING THE CONTAINER

When procedure is over, remove the cover, slowly open both clips and take out with ladle or smaller cup the material (yogurt, curd....) When the quantity is smaller than 10 liters, take two holder, place it in the hole on the top of container (picture 5) and remove pot from the pasteurizer. Pour out rest of material and clean it.

ERRORS

1. On display is shown Er2 or Er3 and pasteuriser does not work – **Pull out the plug and call the authorised service - do not repair it yourself!**
2. If there is no sign on display, then the temperature safety sensor disconnected whole device. When temperature cools down, display shows “---”. **Fill the pasteurizer with water using the already fixed inlet hose until the water is coming out of the outlet hose.**
3. If there is no sign on display and temperature cooled down and display is still black, then safety thermocouple disconnected whole device. **Pull out the plug and call the authorised service - do not repair it yourself!**

SAFETY AGAINST OVERHEATING

In case that in secondary coat is not enough water or that temperature of secondary water rises over 100 °C the security switch switches off all functions on the device. In this case you have to check which step from manual use was not done properly. The mistake has to be removed – usually is not enough secondary water in pasteurizer. Fill the pasteurizer with water using the already fixed inlet hose until the water is coming out of the outlet hose.

CLEANING

Discard any remaining water and cool down the device before cleaning. The milk container and the cover should be cleaned with hot water adding fat soluble detergents. Afterwards these parts will be rinsed with pure water. The pasteurizer shall be cleaned only with wet duster and afterwards dried with dry duster. Do not use abrasive materials to avoid scratches.



BEFORE CLEANING MAKE SURE THAT THE PASTEURIZER IS SWITCHED OF, DISCONNECTED FROM THE MAIN SUPPLY AND COOLED DOWN (CONTAINER AND MEDIUM)!



UNDER NO CONDITION THE PASTEURIZER SHOULD BE SUBMERGED IN WATER

SPARE PARTS

Fast and reliable shipment of spare parts is possible only if their description is clear enough. At the time of ordering please state clearly:

- a) Type of pasteurizator.
- b) Serial number printed on label plate at the rear side of device.

SPARE PARTS LIST



Pos.	Art. No.	Part name	Kg
1	420035	Milk pot 30L	3,400
2	420041	Cover of milk pot	0,850
3	420039	Handle for pot	0,020
4	420017	Inlet hose kpl.	0,100
5	420025	Holder for inlet hose	0,001
6	410073	Outlet hose	0,200
7	411036	Thermometer	0,060
8	411035	Holder for thermometer	0,005
9	25292	Temperature sensor PT	0,005
10	252941	Electric board 230 V	0,150
10	252931	Electric board 115 V	0,150

WARRANTY

1. In case of troubles please consult your salesman call authorized service
2. Warranty is only given for defects which evidently result from wrong fabrication or materials.
3. Warranty is given for a period of 12 months. Our obligation under this warranty is limited to the repair or replacement of the instrument or part thereof which shall within 12 months after date of shipment prove to be defective after our examination.
4. Defects or injuries of the device which result of improper assembly, use, connection of maintenance are not covered by this warranty.
5. The given technical specifications are only valid when all conditions in this operation manual are fulfilled.
6. Other rights that are not mentioned in upper obligations of the manufacturer especially responsibility for personal injuries are excluded.

	Seite
Recommandations générales de sécurité _____	19
Données techniques _____	20
Commande _____	20 - 22
Nettoyage _____	22
Pièces de rechange / Liste des pièces de rechange _____	23 - 24
Garantie _____	24

**Cher acheteur, chères acheteuse,
Nous sommes convaincus que vous serez satisfaits de notre pasteurisateur Eco
Midi FJ 30 et que cet appareil vous aidera pour longtemps. Nous espérons que vous
recommanderez également notre FJ 30 à vos amis !**

Merci pour votre confiance en Milky !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.



NE JAMAIS ALLUMER LE PASTEURISATEUR AVANT QUE L'APPAREIL NE SOIT REMPLI D'EAU, SINON LES TIGES CHAUFFANTES SERONT ENDOMMAGÉES ET IL Y A UN RISQUE DE BLESSURE.



AVANT LE NETTOYAGE, S'ASSURER QUE LE PASTEURISATEUR EST ÉTEINT ET QUE LA FICHE A ÉTÉ DÉBRANCHÉE DU SECTEUR OU DÉBRANCHÉE DE LA PRISE.



LES RÉPARATIONS OU AUTRES INTERVENTIONS NE SE RAPPORTANT PAS À UN ENTRETIEN NORMAL DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LE SERVICE AUTORISÉ DU CLIENT.



PROTÉGEZ L'APPAREIL DE L'HUMIDITÉ ET DE L'EAU.



EN CAS DE PROBLÈME PENDANT LE FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, BIEN QUE VOUS AYEZ SUIVI TOUTES LES INSTRUCTIONS, VOUS NE POUVEZ SUIVRE QUE LES INSTRUCTIONS ET PROCÉDURES DÉCRITES DANS LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION.. NOUS N'ACCEPTONS AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX PIÈCES DE L'ÉQUIPEMENT CAUSÉS PAR DES ACTIONS OU DES MANIPULATIONS INCORRECTES.



ATTENTION EN FONCTIONNEMENT NORMAL, LE BOÎTIER/PIÈCES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES L'EAU DE CHAUFFAGE DANS LE RÉCIPENT PEUT ATTEINDRE JUSQU'À 99°C = 217°F RISQUE DE COMBUSTION EN CAS DE FONCTIONNEMENT NON STANDARD

DONNÉES TECHNIQUES

		FJ 30	FJ 30 / 115V
Capacité maximale	(l)	30	30
Chauffage		Electrique	Electrique
Tension de travail	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Puissance de chauffage	(kW)	2,5 13A	1,5
Température maximale	(°C)	90	70
Dimensions (diamètre x hauteur) cm	(cm)	48 x 55	48 x 55
Poids net	(kg)	12	12

COMMANDE



pic. 1



pic. 2



pic. 3



pic. 4



pic. 5



NE METTEZ JAMAIS LE PASTEURISATEUR EN MARCHÉ AVANT QUE L'APPAREIL NE SOIT REMPLI D'EAU, SINON LES TIGES CHAUFFANTES SERONT ENDOMMAGÉES ET IL Y A UN RISQUE POSSIBLE DE BRÛLURE OU DE DOMMAGE.

1. Retirez soigneusement le PASTEURISATEUR MIDI FJ 30 de sa boîte et placez-le sur une surface plane et stable dans un endroit sec. Enlevez et jetez tous les résidus d'emballage de l'appareil.
2. L'emballage contient également un tuyau d'entrée et un tuyau de sortie qui sont fournis (montage Fig. 1+2).
3. Verser le récipient à lait dans le pasteurisateur et le remplir jusqu'à la marque « MAX ». Si la quantité de remplissage est inférieure à « MAX », le couvercle doit être fixé au récipient à l'aide des deux crochets de fixation (Fig. 3). La quantité minimale de remplissage est de 10 litres.
4. Remplir le pasteurisateur d'eau jusqu'à ce que l'excès d'eau s'écoule du tuyau de sortie.
5. Insérez le joint en caoutchouc et le thermomètre dans le trou préparé du couvercle (Fig. 4)
6. Branchez la fiche dans la prise de courant. L'écran s'allume et affiche « --- » Appuyez sur le bouton « Chauffage », le voyant rouge est allumé. L'écran montre la température actuelle et commence à chauffer jusqu'à la température paramétrée. Ensuite, il commute automatiquement sur « keep warm » - maintenir chaud, la lumière jaune est allumée. L'écran affiche la température réglée, qui commence à compter à rebours (count down). Lorsqu'il atteint « 0 », un signal sonore retentit 10 fois. Le pasteurisateur s'éteint et passe à la fonction « stand-by » (mise en attente).
7. Réglage de température Appuyez sur la touche « SET » et l'afficheur montrera la température actuelle. Appuyez sur « ↑↓ » et choisissez entre 20°C et 99°C. Puis appuyez à nouveau sur « SET » pour bloquer le réglage de température.
8. PRéglage de la durée : Après avoir régler la température, appuyez encore une fois sur « SET » et la durée s'affiche à l'écran. Appuyez sur « ↑↓ » et choisissez une durée entre 0 et 900 minutes. Appuyez encore sur « SET » pour définir la durée souhaitée. Quand la durée atteint 0, le pasteurisateur reste dans une fonction de maintien de la température. Le pasteurisateur est ensuite éteint à l'aide de la touche « Heating ». La température réglée est la température de l'eau de chauffage/eau de refroidissement dans la cloison de séparation !

RETRAIT DU RÉCIPIENT

A la fin du processus, retirez le couvercle, ouvrez lentement les deux crochets de fixation et retirez le contenu (lait, yaourt, caillé...) en utilisant une louche ou un petit récipient. Si la quantité restante est inférieure à environ 10 litres, prenez les 2 poignées, fixez-les sur le bord supérieur du récipient et retirez le récipient. Videz et nettoyez.

ERREURS POSSIBLES

1. L'écran affiche ER2 ou ER3 et le FJ30 ne fonctionne pas. Débranchez et appelez le service autorisé. **MERCI DE NE PAS RÉPARER VOUS-MÊME**
2. Quand rien n'est affiché sur l'écran, le capteur/interrupteur de sécurité a interrompu toutes les fonctions. Quand la température baisse, l'écran affiche „---“. L'eau secondaire doit être remplie avec un tuyau d'entrée fixe jusqu'à ce qu'elle sorte du tuyau de sortie - il y a alors assez d'eau disponible.
3. Si l'écran n'affiche aucune indication, que la température baisse et que l'affichage est toujours noir, le dispositif de sécurité interne éteint la machine. Veuillez débrancher l'appareil et appeler le personnel autorisé. Merci de ne pas réparer vous-même !

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

S'il n'y a pas assez d'eau dans la chaudière secondaire ou si la température de l'eau secondaire atteint plus de 100°C, l'interrupteur de sécurité interrompt toutes les fonctions du FJ15. Dans ce cas, vous devez vérifier quelles étapes n'ont pas été exécutées correctement d'après l'utilisation. La panne doit être résolue - en général, il n'y a pas assez d'eau dans la chaudière. L'eau secondaire doit être remplie avec un tuyau d'entrée fixe jusqu'à ce qu'elle sorte du tuyau de sortie - il y a alors assez d'eau disponible.

NETTOYAGE

Avant le nettoyage, retirez correctement l'eau/le lait de l'appareil. Le lait et la saleté doivent être enlevés avec une brosse douce ou un chiffon. Le récipient et le couvercle du lait doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et un ajout de détergent liposoluble. Rincer ensuite les pièces à l'eau claire. N'utilisez pas de produits de nettoyage à gratter agressifs ! Le pasteurisateur FJ30 lui-même ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon humide, puis séché avec un chiffon sec. Il faut veiller à ce que les parties électriques n'entrent pas en contact avec l'eau.



AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE PASTEURISATEUR EST ÉTEINT, QUE LA FICHE A ÉTÉ DÉBRANCHÉE DU SECTEUR OU DÉBRANCHÉE DE LA PRISE, ET QUE L'APPAREIL ET SON CONTENU SONT REFROIDIS !



NE METTEZ JAMAIS LE PASTEURISATEUR EN MARCHÉ AVANT QUE L'APPAREIL NE SOIT REMPLI D'EAU, SINON LES TIGES CHAUFFANTES SERONT ENDOMMAGÉES ET IL Y A UN RISQUE POSSIBLE DE BRÛLURE OU DE DOMMAGE. LE PASTEURISATEUR NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE IMMÉRGÉ DANS L'EAU !

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Une livraison rapide et correcte des pièces de rechange n'est possible que si vous nous fournissez les données suivantes :

- a) Type de l'appareil
- b) Numéro de l'appareil sur la plaque signalétique.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Pos.	Art. No.	Nom	Kg
1	420035	Récipient à lait 30 L	3,400
2	420041	Couvercle pour récipient à lait	0,850
3	420039	Poignée pour récipient à lait	0,020
4	420017	Tuyau de sortie complet	0,100
5	420025	Support pour tuyau de sortie d'eau	0,001
6	410073	Tuyau de sortie d'eau	0,200
7	411036	Thermomètre	0,060
8	411035	Support pour thermomètre	0,005
9	25292	Capteur de température	0,005
10	252941	Régulateur 230 V	0,150
10	252931	Régulateur 115 V	0,150

GARANTIE

1. En cas de problème, veuillez contacter le vendeur ou notre service après-vente.
2. Un droit de garantie n'existe que pour les défauts dont il peut être prouvé qu'ils sont dus à des défauts de fabrication ou de matériaux.
3. La période de garantie est de 12 mois. Notre obligation de garantie se limite à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de toute pièce (selon notre jugement) dans les 12 mois suivant la date d'achat.
4. Les défauts ou dysfonctionnements de l'appareil résultant d'un montage, d'une utilisation, d'un raccordement ou d'une manipulation incorrects sont exclus de la garantie.
5. Les données fournies ne sont valables que si toutes les conditions préalables du mode d'emploi sont remplies.
6. Toute prétention de quelque nature que ce soit allant au-delà des obligations susmentionnées, en particulier les prétentions en dommages-intérêts, est exclue.



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

