

de

BETRIEBSANLEITUNG

en

OPERATING INSTRUCTION

fr

NOTICE D'UTILISATION



**MEHRZWECKKESSEL & PASTEURISATOR FJ 50 E**  
**PASTEURIZER, CHEESE AND YOGHURT KETTLE FJ 50 E**  
**CHAUDIÈRE POLYVALENTE & PASTEURISATEUR FJ 50 E**

230 V - Type 13360  
115 V - Type 13360-115



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

|   | Seite |
|---|-------|
| Allgemeine Sicherheitsempfehlungen _____        | 3     |
| Technische Daten _____                          | 4     |
| Auspacken, Aufstellen und Ersteinrichtung _____ | 4     |
| Werkzeuge, Zubehör und Ersatzteile _____        | 5     |
| Zusammenbau des Gerätes _____                   | 6-8   |
| Konfiguration und Einstellungen _____           | 8     |
| Temperatureinstellung _____                     | 9     |
| Zeiteinstellung (Halte-Zeit) _____              | 9     |
| Heizprozess _____                               | 10    |
| Kühlprozess _____                               | 10    |
| Instandhaltung und Fehlerbehebung _____         | 11    |
| Reinigung _____                                 | 11    |
| Ersatzteilbestellung _____                      | 12    |
| Garantie _____                                  | 12    |

**Lieber Käufer!**

**Wir sind überzeugt, dass Sie mit unserem Mehrzweckkessel & Pasteurisateur zufrieden sind und, dass sie Ihnen noch lange bei der Arbeit hilft. Wir hoffen, dass Sie unsere Mehrzweckkessel & Pasteurisateur auch Ihren Freunden und Verwandten weiterempfehlen werden.**

**Danke für Ihr Vertrauen!**

## ALLGEMEINE SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES DIESE ANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.



VERBINDEN SIE DAS GERÄT MIT DER STECKDOSE.



BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, ÜBERPRÜFEN SIE BITTE IMMER, OB SIE BEREITS WASSER IN DIE DOPPELTE WAND GEFÜLLT HABEN, SOLLTE DIES NICHT DER FALL SEIN TRETEN ERHEBLICHE SCHÄDEN AM GERÄT AUF.



DAS GERÄT MUSS ÜBER DEN HAUPTSCHALTER EINGESCHALTEN WERDEN.



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



SOLLTEN BETRIEBSSTÖRUNGEN AUFTRETEN, SCHALTEN SIE DAS GERÄT ÜBER DEN HAUPTSCHALTER AUS, ENTFERNEN SIE DAS STROMKABEL VON DER STECKDOSE UND RUFEN SIE DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.



SIE SIND NUR BERECHTIGT DIE PROZEDUREN ZU VOLLFÜHREN, WELCHE IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG BESCHRIEBEN SIND. SOLLTEN SIE ANDERE VORGÄNGE, ODER ANPASSUNGEN VORNEHMEN, KÖNNEN DIESE ZUR ZERSTÖRUNG DES GERÄTS ODER ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN FÜHREN. VERLETZUNGEN, DIE DURCH SOLCHE PROZEDUREN ODER ANPASSUNGEN GESCHEHEN, SIND AUSGENOMMEN AUS PRODUKTHAFTUNGSANSPRÜCHEN.



NEHMEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG VOM STROM UND STECKEN ES AUS.



SCHÜTZEN SIE DAS GERÄT VOR FEUCHTIGKEIT UND WASSER.



SORGEN SIE DAFÜR, DASS SPEZIELL BEIM REINIGEN WEDER MILCH, NOCH WASSER ODER FEUCHTIGKEIT IN DAS GERÄT EINDRINGEN KÖNNEN.



**ACHTUNG!** BEI NORMALEN ARBEITSVORGÄNGEN WERDEN DIE HEIZELEMENTE STARK ERHITZT. BEI BERÜHRUNGEN DIESER ODER ANGRENZENDEN TEILEN KANN ES ZU VERBRENNUNGEN KOMMEN.



WENN DAS GERÄT NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT, OBWOHL SIE ALLE ANWEISUNGEN GENAU BEACHTET HABEN, DÜRFEN SIE NUR DIE ANWEISUNGEN UND VORGÄNGE DURCHFÜHREN, DIE IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG BESCHRIEBEN SIND. ALLE ANDEREN VORGÄNGE ODER ANPASSUNGEN KÖNNEN SCHADEN AM GERÄT ODER LÄNGERE REPARATURZEITEN VERURSACHEN. WIR ÜBERNEHMEN KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN ODER GERÄTETEILE, DIE DURCH FALSCHES VORGÄNGE ODER HANDHABUNG VERURSACHT WERDEN.

Starten Sie die Pasteurisation, Käse- oder Joghurtherstellung NIE bevor Sie Wasser in die Doppelwand eingefüllt haben! Andernfalls werden die Heizelemente zerstört und Verletzungen können auftreten.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Milchzentrifuge entschlossen haben. Wir garantieren Ihnen, dass diese Milchzentrifuge, bei richtiger Anwendung, gut funktionieren wird. 3

## TECHNISCHE DATEN

| Item                                |        | FJ 50 Eco 230 V | FJ 50 Eco 208 V |
|-------------------------------------|--------|-----------------|-----------------|
| Spannung (Model 230 V)              | (V/Hz) | 230/50          | -               |
| Spannung (Model 115 V)              | (V/Hz) | -               | 2x 120 / 60     |
| Art der Heizung                     |        | Elektrisch      | Elektrisch      |
| Stärke Heizelement                  | (W)    | 3000            | 3300            |
| Strom                               | (A)    | 14              | 16              |
| Max. Kapazität                      | (l)    | 45              | 45              |
| Menge Heizwasser                    | (l)    | 15              | 15              |
| Dimension Milchauslass              | (DN)   | 50              | 50              |
| Dimension Kaltwassereinlass         | (mm)   | 10              | 10              |
| Dimension Wasserauslass & Entlüfter | (mm)   | 25              | 25              |
| Max. Temperatur                     | (°C)   | 94              | 94              |
| Dimensionen                         | (cm)   | 52 x 61 x 68    | 52 x 61 x 68    |
| Nettogewicht                        | (kg)   | 24              | 24              |
| Schutzklasse                        | (IP)   | 56              | 56              |

Der FJ 50 Eco Mehrzweckkessel & Pasteurisateur ist für das thermale Verarbeiten von Milch in Molkereiprodukte (pasteurisierte Milch, Sahne, Käse, Joghurt, udg.). Dieses Produkt ist ein offener Kessel. Dies bedeutet, dass das Heizwasser innerhalb der Doppelwand belüftet ist und kein Oberdruck entsteht. Wasser aus der öffentlichen Wasserleitung oder aus einem Kühltank wird verwendet, um den Kessel zu kühlen. Wird der Kessel gekühlt, rinnt das Wasser frei durch die Wand.

### AUSPACKEN, AUFSTELLEN UND ERSTEINSTELLUNG

Packen Sie das Gerät sorgfältig aus und versichern Sie sich, dass nichts in der Verpackung zurückbleibt. Stellen Sie das Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund an einem trockenen, klaren und staubfreien Platz auf.

Verwenden Sie den Wassereinlassschlauch, um den Kessel mit Wasser zu befüllen. Das Wasser fließt in die Doppelwand. Verbinden Sie den Auslassschlauch mit einem passenden Ablauf oder Bodensiphon. **Füllen Sie so lange Wasser in den Kessel, bis es aus dem Auslassschlauch wieder herausrinnt.**

**Die Temperatur des Raumes, in welchem der Mehrzweckkessel & Pasteurisateur platziert wird, darf NIE UNTER 3°C fallen. Weiter wird dazu geraten, dass die Temperatur NICHT 30°C ÜBERSTEIGT.**

### Elektrische Verbindung

Bevor Sie den FJ 50 Eco Mehrzweckkessel & Pasteurisateur mit dem Strom verbinde, stellen Sie sicher, dass die angegebenen Daten am Typenschild mit Ihrer Stromversorgung zusammenpassen.

**BEACHTEN SIE:** Die Version FJ 50 Eco 208 V wird ohne Stecker für die Steckdose versendet. Nur ausgewiesenes Personal kann das lokale 2 Phasensystem mit dem Produkt richtig verbinden.

## Wasserverbindung

Bevor Sie das Produkt starten und Einschalten, stellen Sie sicher, dass der Mehrweckkessel & Pasteurisator mit Wasser gefüllt ist. Sie können Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgung, aus einem Tank oder aus einem Kühlsystem verwenden. Für die Verbindung verwenden Sie bitte den vorgesehenen Wasseranschluss mit einem Wasserschlauch.

Das Wasser muss langsam in den Kessel gebracht werden. Beachten Sie, dass die Durchflussmenge nicht mehr als 3 Liter/Minute beträgt. Wenn das Wasser aus dem dafür vorgesehenen Wasserauslass herausquillt stoppen Sie das Befüllen – der Mehrweckkessel & Pasteurisator ist nun ausreichend gefüllt.

Der Auslass muss mit einem flexiblen Schlauch und einem nahegelegenen Siphon verbunden sein. Der Schlauch sollte nicht länger als 3 Meter sein.

## WERKZEUGE, ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

Zu jeder Maschine werden folgende Teile mitgeliefert:

- Gebrauchsanweisung
- Einlassschlauch
- Auslaufschlauch

**Bitte beachten Sie!**

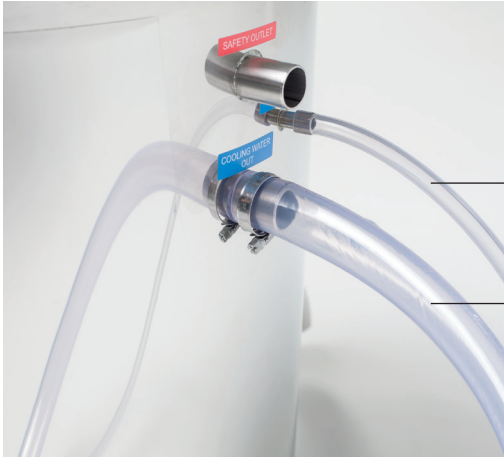
**Das Hauptkabel muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden!**

## ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

Stellen Sie das Gehäuse mit der Auslaufhalterung auf einen flachen Untergrund.  
Alle wichtigen Teile des Produktes sind untenstehend aufgeführt:

1. Deckel für Kessel
2. Doppelwandiger Kessel
3. Ventil für Milchauslass
4. Ellbogen Milchauslass
5. Elektrisches Gehäuse
6. Netzkabel und Stecker (208 V Version kommt ohne Stecker)
7. Einlassschlauch
8. Auslaufschlauch
9. EIN/AUS Schalter
10. Steuerungseinheit
11. Temperatursensor
12. Elektrisches Heizelement
13. Thermostat





7.

8.



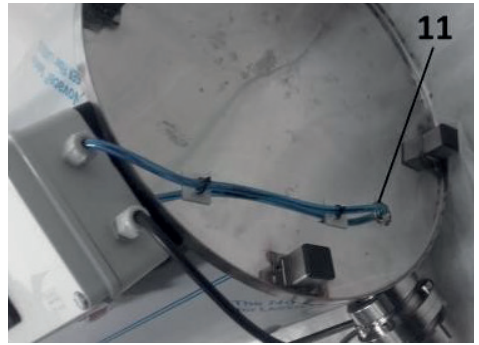
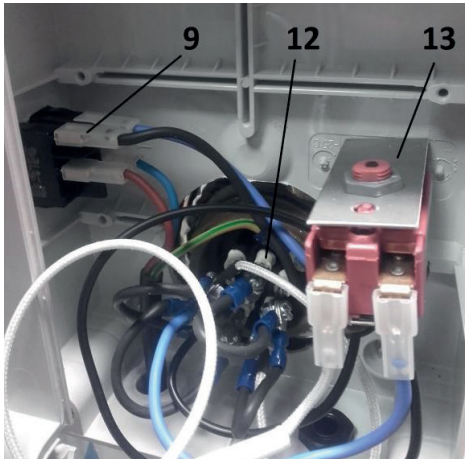
7.

8.

9.



10.



### KONFIGURATION & EINSTELLUNG

Die Steuerungseinheit hat 4 Knöpfen:

- Roter Knopf: Hiermit betreten Sie die Einstellungen
- AUF und AB Knopf: Damit können die Parameter eingestellt werden
- Blauer Knopf: Hiermit starten oder stoppen sie den Heizprozess.



Wenn das Gerät an den Strom angeschlossen ist sehen sie folgendes Zeichen am LCD-Display: „---“



**BEVOR SIE DEN HEIZPROZESS STARTEN, STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DEN DOPPELWANDIGEN KESSEL MIT WASSER BEFÜLLT HABEN UND DIE EINSTELLUNGEN ORDNUNGSGEMÄSS ANGEPAST WURDEN. DAS SEKUNDÄRWASSER MUSS ZWISCHEN DEN BEIDEN WÄNDEN EINGEFÜLLT WERDE. SONST KANN EIN START ZU DEFECTEN ODER EINEN TOTALAUSFALL DES PRODUKTES FÜHREN.**



## TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Temperatureinstellungen und Parameter beziehen sich immer auf das Sekundärwasser (Heizwasser zwischen den Wänden).

Durch das Drücken des roten Knopfes (Settings) betreten Sie das Einstellungs Menü. Die Temperatur kann durch die Auf- und Ab- Knöpfe eingestellt werden. Werte zwischen 20°C und 99°C können eingestellt werden. Die angepassten Werten fangen an am Display zu blinken. Um die Werte zu bestätigen, drücken Sie ein weiteres Mal den roten Knopf.

Nach der Temperatúrauswahl kommen sie in das Menü zur Einstellung der Halte-Zeit. Sollten Sie ein weiteres Mal den roten Knopf drücken verlassen Sie das Einstellungs Menü und das Zeichen „---“ erscheint am Display.



**DIE TEMPERATUREINSTELLUNGEN UND PARAMETER BEZIEHEN SICH IMMER AUF DAS SEKUNDÄRWASSER (HEIZWASSER ZWISCHEN DEN WÄNDEN).**

**DIE TEMPERATUR DER MILCH IST GERINGER UND MUSS EXTRA GEMESSEN WERDEN! DIE MILCHTEMPERATUR HÄNGT VOM ZU PASTEURISIERENDEN MILCHVOLUMEN, DER TEMPERATUR DES HEIZWASSER UND DER UMGEBUNG AB.**

## ZEITEINSTELLUNG (HALTE-ZEIT)

Drücken Sie den roten Knopf „Setting“ 2-mal, kommen Sie in das Einstellungs Menü zur Zeiteinstellung für die Halte-Zeit. Die Halte-Zeit wird in Minuten angegeben. Sie stellen die Zeit wiederum mit den Auf- und Ab-Knöpfen ein. Werte zwischen 0 und 999 Minuten können eingestellt werden. Angepasste Daten fangen an zu blinken. Um die Zeit/Daten einzustellen drücken Sie ein weiteres Mal den roten Knopf. Nachdem Sie den Knopf gedrückt haben, verlassen Sie das Menü und das Zeichen „---“ erscheint.



**DIE ZEIT-PARAMETER GEBEN DIE HALTE-ZEIT AN.**

**WENN DAS SEKUNDÄRWASSER (HEIZWASSER) DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT HAT, PIEPST DIE STEUEREINHEIT UND DER HALTE-PROZESS BEGINNT. WÄHREND DIESES VORGANGES HÄLT DAS HEIZWASSER DIE TEMPERATUR FÜR DIE EINGESTELLTE ZEIT.**

## HEIZPROZESS

Bevor Sie den Heizprozess starten, stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.

- Platzieren Sie das Produkt auf einen flachen und stabilen Untergrund. Es wird empfohlen, dass die Wasserquelle (Tank, Wasserhahn oder Kühlwasser) nicht mehr als 2 Meter entfernt sind vom Mehrzweckkessel & Pasteurisateur.
- Verbinden Sie die Wasserquelle mit dem Einlassschlauch und befüllen Sie die Doppelwand mit dem sekundären Wasser.
- Verbinden Sie den Auslaufschlauch mit dem Gerät.
- Befüllen Sie das Produkt mit der gewünschten Menge Milch.

### **Mindestfüllmenge: 20% vom Gesamtfassungsvermögen (10 Liter)**

- Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose.
- Schalten Sie den Hauptschalter ein. Dieser ist an der Seite des Elektro-Gehäuses montiert.
- Der Heizprozess kann gestartet werden, wenn der Prozess ordnungsgemäß eingestellt wurde.
- Drücken Sie den blauen Knopf, um den Heizprozess zu beginnen. Das rote Licht beginnt zu leuchten. Das Display zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur. Das Gerät heizt nun bis zur eingestellten Temperatur auf.
- Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht wurde geht der Prozess des Erhitzens in die Halte-Phase über. Das Steuerelement piepst und das gelbe Licht schaltet sich ein. Am Display wird nur die Halte-Zeit angezeigt und heruntergezählt. Wenn die Zeit bei „0“ angekommen ist piepst der Mehrzweckkessel & Pasteurisateur 10 Mal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

Wenn der Prozess beendet ist piepst die Steuereinheit 10 Mal und das Gerät schaltet sich ab. Ihre Milch ist nun fertig verarbeitet.

## KÜHLPROZESS

Um den Mehrzweckkessel & Pasteurisateur zu kühlen, öffnen Sie langsam den Wasserhahn bzw. das Ventil Ihrer Wasserzufuhr oder des Kühltanks, welches mit dem Einlassschlauch verbunden ist.

Das Kühlwasser wird langsam in das Gerät gelangen und durch den Auslaufschlauch herausströmen. Der Auslauf sollte entweder wiederum mit einem Tank oder Ablauf verbunden sein.

Die Kühlzeit und -geschwindigkeit hängt von der Kühlwassertemperatur und der Durchlaufgeschwindigkeit ab. (mindestens 3 Liter/Minute)

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen sie den Wasserhahn bzw. das Ventil wieder und schalten Sie das Gerät aus.

## INSTANDHALTUNG UND FEHLERBEHEBUNG

Sollte der Fehlercode „Er2“ oder „Er3“ am Display angezeigt werden und das Produkt nicht mehr arbeiten, schalten Sie diese aus, stecken Sie ihn aus und melden dies dem autorisierten Service. Reparieren Sie diesen nicht selbst.

Im Falle, dass in der Doppelwand nicht genügend Wasser vorhanden ist, oder die Temperatur über 100°C steigt, schaltet sich der Sicherheitsschalter und alle Funktionen des Produktes aus (Überhitzungssicherung). In diesem Fall müssen Sie diese Gebrauchsanweisung noch einmal lesen und das Produkt ordnungsgemäß verwenden.

Das Problem muss behoben werden. Normalerweise geschieht dies, wenn nicht genug Wasser vorhanden ist im Gerät.

Sollte dies geschehen, melden Sie dies beim autorisierten Service oder einem Elektriker. Dieses/Dieser muss das Thermostat manuell aktivieren, bevor weitergearbeitet wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt von der Stromversorgung getrennt haben bevor das Thermostat aktiviert wird.

## REINIGUNG

- Bevor Sie die Reinigung beginnen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Mehrzweckkessel & Pasteurisateur ausgekühlt ist VOR der Reinigung.
- Der Milchcontainer und der Deckel sollten mit heißem Wasser und einem fettlöslichen Reinigungsmittel gereinigt werden. Danach sollten beide Teile mit reinem Wasser abgespült und gereinigt werden.
- Der Mehrzweckkessel & Pasteurisateur sollte außen nur mit feuchten Tüchern gereinigt und mit trockenen Tüchern getrocknet werden.
- Verwenden Sie keine Schleif- oder Scheuermittel, welche Kratzer verursachen könnten.
- Nach der Verwendung reinigen Sie den Milchcontainer IMMER. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wenn Milch- oder Rahmreste eingetrocknet sind, beseitigen Sie diese nicht mit scharfen Gegenständen, welche die Oberfläche zerstören könnten.



**STELLEN SIE SICHER, DASS KEINE ELEKTRONISCHEN TEILE MIT WASSER IN BERÜHRUNG KOMMEN.**



**ACHTUNG!  
BEVOR SIE DIE REINIGUNG BEGINNEN, STELLEN SIE IMMER SICHER, DASS DAS PRODUKT VON DER STROMVERSORUNG GETRENNT IST.**

## **ERSATZTEILBESTELLUNG**

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

- Typ des Mehrzweckkessels & Pasteurisators.
- Seriennummer des Gerätes, die auf dem Typenschild am hinteren Teil des Gehäuses ist.
- Ersatzteilbenennung und Nummer.

## **GARANTIE**

Im Falle von Problemen konsultieren Sie Ihren Verkaufsmann oder das Fachpersonal.

Das Gerät hat eine Garantie von 12 Monaten frei von Fehlern aus Material oder Arbeit gegen schadhafte Komponenten und Teile. Unsere Garantie beschränkt sich auf den Austausch oder Reparatur von Instrumenten oder Teilen davon, die sich innerhalb von 12 Monaten nach dem Datum der Lieferung durch unsere Überprüfung als schadhaft herausstellen.

Schäden oder Verletzungen, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder Zusammenbau entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen

Die Garantie deckt ebenso nicht:

- Fehler des Gerätes, welche durch eintreten von Wasser oder Milch verursacht werden.
- Hauptkabel
- Eigen oder durch unautorisierte Personen vorgenommene Reparaturen
- Transportkosten

Andere Rechte, die nicht in obiger Verpflichtung des Herstellers enthalten sind, wie Verantwortlichkeit für Personalverletzungen, sind ausgeschlossen.

Die technischen Spezifikationen sind nur gültig, wenn alle Bedingungen laut dieser Gebrauchsanleitung erfüllt sind.



---

|                                       | Page  |
|---------------------------------------|-------|
| General Safety Recommendations _____  | 15    |
| Technical Specifications _____        | 16    |
| Unpacking and Set Up _____            | 16    |
| Accessories _____                     | 17    |
| Device Assembly _____                 | 18-20 |
| Configuration and settings _____      | 20    |
| temperature setting _____             | 21    |
| time setting (holding time) _____     | 21    |
| Heating procedure _____               | 22    |
| Cooling procedure _____               | 22    |
| Maintenance and Troubleshooting _____ | 23    |
| Cleaning _____                        | 23    |
| Spare parts ordering Procedure _____  | 24    |
| Warranty _____                        | 24    |

**Dear Customer!**

**We are happy, that you have chosen Milky. We hope, that our device will serve you as a helpful tool for a long time without any problems. We would be happy, if you could recommend us to your friends.**

## GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS



BEFORE ANY INSTALLATION READ THIS MANUAL VERY CAREFULLY.



CONNECT THE DEVICE TO PROPER ELECTRICAL SOCKET.



BEFORE TURNING ON THE DEVICE ALWAYS CHECK THAT WATER IS FILLED INTO DOUBLE LAYER, OTHERWISE DAMAGE OF THE DEVICE WILL ACCUR



THE DEVICE HAS TO BE SWITCHED ON BY MAIN SWITCH.



DON`T REPAIR THE DEVICE BY YOURSELF, IN CASE OF MALFUNCTION RATHER CALL AUTHORIZED SERVICE PROVIDED BY YOUR DISTRIBUTOR.



IN CASE OF SERIOUS MALFUNCTIONS SWITCH OFF THE MAIN SWITCH AND UNPLUG THE DEVICE FROM ELECTRICAL SOCKET AND COMPRESSED AIR SOCKET, THEN CALL AUTHORIZED SERVICE.



YOU ARE ALLOWED TO USE ONLY THE PROCEDURES THAT ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL. USE OF ANY OTHER PROCEDURES OR ADJUSTMENTS COULD RESULT IN DESTRUCTION OF THE DEVICE OR INJURY. INJURIES CONNECTED WITH SUCH PROCEDURES CAN NOT BE SUBJECT OF ANY PRODUCT LIABILITY CLAIMS.



DISCONNECT DEVICE FROM ELECTRICAL SOCKET BEFORE CLEANING!



PROTECT THE DEVICE FROM HUMIDITY AND WATER.



TAKE CARE THAT MILK, WATER OR HUMIDITY WILL NOT COME INTO THE DEVICE, ESPECIALLY TAKE CARE WHEN CLEANING THE DEVICE.



**CAUTION:** AT NORMAL OPERATION HEATER PARTS COULD WARM UP. RISK OF BURNING IS POSSIBLE, AVOID CONTACT WITH HOT SURFACES.



IF THE PRODUCT DOESN`T WORK PROPERLY, ALTHOUGH EVERYTHING WAS FOLLOWED ACCORDING TO THE USER MANUAL, ONLY EXECUTE THE TASKS WHICH ARE MENTIONED IN THIS MANUAL. ALL OTHER ACTIONS CAN LEAD TO DAMAGES OR PROLONGED SERVICE TIMES. WE DON`T TAKE ANY RESPONSIBILITY FOR DAMAGES ON PEOPLE OR PARTS, WHICH HAVE BEEN DAMAGED THROUGH MISHANDLING OR WRONG ACTIONS.

Never start pasteurization before filling water into the double layer of pasteurizer, otherwise heating elements will be destroyed and injuries may occur.

We are glad that you decide to buy our pasteurizer and we promise that it will serve you for a long time if you will use and clean it according to descriptions stated in this User's manual.

## TECHNISCHE DATEN

| Item                                   |        | FJ 50 Eco 230 V | FJ 50 Eco 208 V |
|--|--------|-----------------|-----------------|
| Operating voltage (Model 230 V)        | (V/Hz) | 230/50          | -               |
| Operating voltage (Model 115 V)        | (V/Hz) | -               | 2x 120 / 60     |
| Type of heating                        |        | electrical      | electrical      |
| Heater power                           | (W)    | 3000            | 3300            |
| Current                                | (A)    | 14              | 16              |
| Max. capacity                          | (l)    | 45              | 45              |
| Volume of heating water                | (l)    | 15              | 15              |
| Dimension of Milk outflow              | (DN)   | 50              | 50              |
| Dimension of cold water inlet          | (mm)   | 10              | 10              |
| Dimension of water outlet and breather | (mm)   | 25              | 25              |
| Maximum temperature                    | (°C)   | 94              | 94              |
| Dimensions                             | (cm)   | 52 x 61 x 68    | 52 x 61 x 68    |
| Net weight                             | (kg)   | 24              | 24              |
| Protection type of electrical box      | (IP)   | 56              | 56              |

FJ - 50 ECO is an open-type pasteurizer, designed for thermal processing of milk into dairy products (pasteurized milk, crème, cheese, yogurt, ...). Open type means that heating water in double layer is vented to air and has no overpressure. Tap water or cooling tank water is used for cooling and it freely flows through double layer when cooling is applied.

### UNPACKING AND SET UP

Unpack the device carefully and check that nothing is left in the cardboard box. Place it on the plain and stable surface in clean, dry and dust-free place. Before use check that all parts are assembled according to scheme.

Use Inlet hose to fill water into the double layer of pasteurizer. Connect outlet hose to suitable drain or floor siphon. **Fill the water into double layer of pasteurizer through inlet hose, until it pours out of outlet hose.**

**Room temperature where pasteurizer is placed must never fall under 3°C, also it is not recommended that room temperature exceeds 30 °C.**

### Electrical connection

Before connection of pasteurizer on electrical network, make sure that data on name label matches with voltage of power supply.

**NOTE:** Version of FJ - 50 ECO – 208 V is supplied without electrical socket! Only trained personnel may connect proper locally approved two phase socket to supplied device (see electrical scheme).



### **Water connection**

Before each start of device, make sure that double layer of pasteurizer is filled with water! You can use water from network, tank or cooling system. For connection use prepared tube. Water must be poured in slowly, not more than 3 litres/minute. When water starts to pour out of outlet connection, stop the filling – pasteurizer is properly filled with water. Outlet connection must be connected with flexible tube to nearest siphon, length of outlet tube must not exceed 3 meters.

### **ACCESSORIES**

Sealing machine package contains the following accessories:

- User's Manual
- Inlet hose
- Outlet hose

### **Please note!**

**Main cord must be connected to safety outlet with grounded terminal!!**

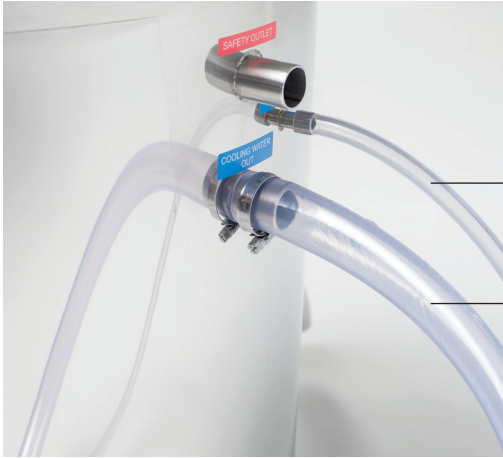
## DEVICE ASSEMBLY

Put the product with the outlet on a flat underground.

All important parts of device are named and described below:

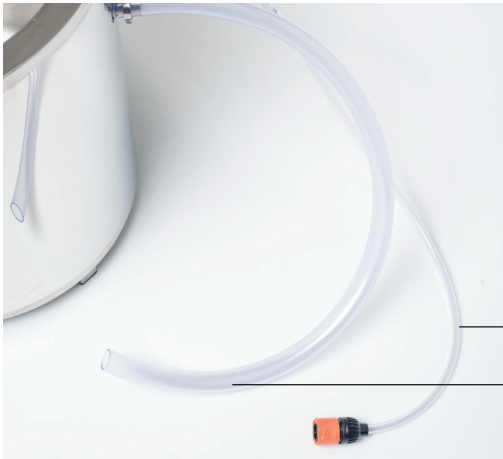
1. Cover for milk pot
2. Double layer milk pot
3. Valve for milk outlet
4. Elbow - milk outlet
5. Electric closet
6. Power cord and socket (208V edition comes without a socket)
7. Inlet hose
8. Outlet hose
9. ON/OFF switch
10. Control unit
11. Temperature sensor (thermo couple)
12. Electro heater
13. Thermostat





7.

8.



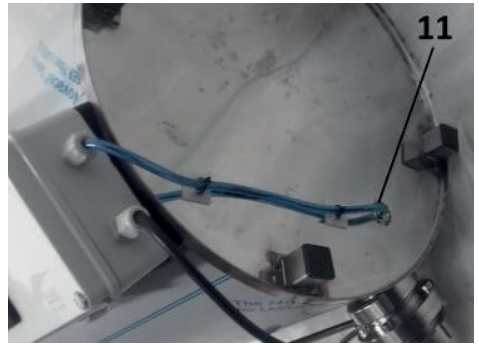
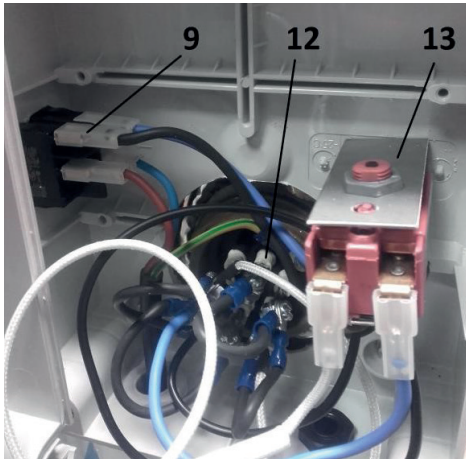
7.

8.

9.



10.



### CONFIGURATION & SETTINGS

Control panel of controller unit has four buttons:

- Red button: You enter settings.
- Buttons up and down: Browsing through the settings and changing parameter values.
- Blue button: Starts or stops the heating process.



When device is energized you can read sign “---”.



**BEFORE STARTING THE HEATING PROCESS MAKE SURE THERE IS SECONDARY WATER IN THE PASTEURIZATOR AND THAT SETTINGS ARE PROPERLY ADJUSTED. THE SECONDARY WATER HAS TO BE FILLED WITHIN THE TWO WALLS. IF NO WATER IS FILLED BETWEEN THE TWO WALLS, STARTING THE PRODUCT WILL LEAD TO A DEFECT OR A COMPLETE DAMAGE OF IT.**

## TEMPERATURE SETTING

Temperature parameter represents the temperature of secondary water (heating water).

When red button "Setting" is pressed once, you enter the setup menu. Setpoint temperature of the heater can be adjusted by pressing buttons up or down. Values from 20°C to 99°C can be set. Adjusted value starts to blink on the screen. To apply the value press red button once again.

After that you enter holding time setting. If you press red button once again you exit settings and sign "---" appears.



**TEMPERATURE PARAMETER REPRESENTS THE TEMPERATURE OF SECONDARY WATER (HEATING WATER). TEMPERATURE OF MILK IS LOWER AND MUST BE MEASURED SEPARATELY!**

**MILK TEMPERATURE DEPENDS ON MILK VOLUME TO BE PASTEURIZED, TEMPERATURE OF HEATING WATER AND ENVIRONMENT TEMPERATURE.**

## TIME SETTINGS (HOLDING TIME)

When red button "Setting" is pressed two times, you enter the setup menu of holding time. Holding time is expressed in minutes. Here you set the holding time by pressing buttons up or down, values from 0 to 999 can be set. Adjusted value starts to blink on the screen. To apply the value press red button once. After applying holding time you exit settings, sign "---" appears.



**TIME PARAMETER REPRESENTS THE HOLDING TIME.**

**WHEN SECONDARY WATER (HEATING WATER) REACHES SETPOINT TEMPERATURE, CONTROL UNIT BEEPS AND ENTERS HOLDING PROCESS. AT HOLDING PROCESS, SECONDARY WATER IS KEPT ON SETPOINT TEMPERATURE FOR A SETPOINT TIME!**

## HEATING PROCEDURE

Before heating procedure device must be properly connected.

- Place the device on the firm, plain and stable surface. It is recommended that the source of cooling water or the tank and the drain is not more than 2 m away from the pasteurizator.
- Connect water supply to inlet hose and pour secondary water to fill double layer pot.
- Connect drain hose to pasteurizator and into the drain.
- Pour desired amount of milk into the pot.

### **Minimum filling quantity: 20% of the total possible liquid quantity (10 liters)**

- Connect power supply to electric closet.
- Turn on the machine – Turn the main switch on (located on the side of the electric closet).
- Heating can begin when device is properly setup
- Press blue button to start the heating process. The red light is on. The display shows the present temperature and begins to heat till set temperature is reached.
- After set temperature is reached heating transforms to holding, control unit beeps and the yellow light is on. On display you can see the setting time which starts to countdown. When it comes to "0" the voice signal beeps 10 times. Pasteurizer turns off automatically and goes on standby.

When process is done, control unit beeps 10 times, pasteurizer turns off and your milk is pasteurized.

## COOLING PROCEDURE

Slowly open the valve on your water network or cooling tank, that you connected inlet hose to. Cool water will slowly come into the pasteurizator and through outlet hose to the drain or back to cooling tank (differs from your connection). Cooling speed depends on cooling water temperature and flow. When desired temperature is reached, close the water valve and switch device off.

## **MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING**

If error code „Er2“ or „Er3“ is written on display and pasteurizer does not work, disconnect the pasteurizator from mains and call the authorised service - do not repair it yourself.

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. (overheating protection). In this case you have to reread the manual and use the product properly. The mistake must be removed – usually this happens when there is not enough secondary water in the pasteurizer. When this happens, thermostat must be manually deactivated before further use. Make sure you disconnect the device from power supply before deactivating the thermostat.

## **CLEANING**

- Before cleaning make sure that the pasteurizer is switched off and disconnected from main power supply.
- Before cleaning make sure that the pasteurizer is cooled down.
- The milk pot and the cover should be cleaned with hot water adding fat soluble detergents. Afterwards these parts should be rinsed with pure water.
- The pasteurizer shall be cleaned only with wet cloth and afterwards dried with dry cloth.
- Do not use abrasive materials to avoid scratches.
- After use ALWAYS clean the pot. Do not use aggressive detergent.
- If milk or cream rests get dry do not remove them with sharp objects or sharp duster.



**ENSURE THAT NO WATER COMES INTO CONTACT WITH ELECTRONICS AND ELECTRONIC PARTS.**



**PLEASE NOTE!  
BEFORE CLEANING YOU MUST ALWAYS DISCONNECT DEVICE FROM ELECTRICITY.**

## **SPARE PARTS ORDERING PROCEDURE**

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

- Type of pasteurizator.
- Serial number printed on label plate at the rear side of device.
- Spare part name and number

## **WARRANTY**

In case of troubles consult with your salesman or call authorized service.

Equipment is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 12 months against faulty components and assembly. 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.

Defects or damages of the device, which are result of improper assembly, use, connection or maintenance are not covered by this warranty.

The warranty also doesn't cover:

- Device malfunction due to water or milk inflow,
- Mains cord,
- Repairs done by yourself or by other not authorized people,
- Transport costs.

Other rights, that are not mentioned in upper obligations of the manufacturer, especially responsibility for personal injury, are excluded.

The given technical specifications are valid only when all conditions in this user's manuals are fulfilled.





|   | Seite |
|---|-------|
| Recommandations générales de sécurité _____         | 27    |
| Données techniques _____                            | 28    |
| Déballage, Mise en service et premier réglage _____ | 28    |
| Outils, accessoires et pièces de rechange _____     | 29    |
| Montage de L'appareil _____                         | 30-32 |
| Configuration et réglage _____                      | 32    |
| Réglage de température _____                        | 33    |
| Réglage de la durée _____                           | 33    |
| Processus de chauffage _____                        | 34    |
| Processus de refroidissement _____                  | 34    |
| Maintenance et dépannage _____                      | 35    |
| Nettoyage _____                                     | 35    |
| Commande de pièces de rechange _____                | 36    |
| Garantie _____                                      | 36    |

### **Cher acheteur !**

**Nous sommes convaincus que vous serez satisfait de notre centrifugeuse à lait et qu'elle vous aidera pendant longtemps encore dans votre travail. Nous espérons que vous recommanderez également notre centrifugeuse à lait à vos amis et parents.**

**Merci pour votre confiance !**

Version: décembre 2018

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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



BRANCHEZ L'APPAREIL SUR LA PRISE DE COURANT.



AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ TOUJOURS SI VOUS AVEZ DÉJÀ REMPLI LA DOUBLE PAROI D'EAU, SINON, VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER CONSIDÉRABLEMENT L'APPAREIL.



L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS EN MARCHÉ PAR L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL.



LES RÉPARATIONS OU AUTRES INTERVENTIONS QUI NE CONCERNENT PAS L'ENTRETIEN NORMAL DE L'APPAREIL NE PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR UN SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.



EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, ÉTEIGNEZ L'APPAREIL À L'AIDE DE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL, DÉBRANCHEZ LE CÂBLE D'ALIMENTATION DE LA PRISE ET APPELEZ UN TECHNICIEN AUTORISÉ.



VOUS N'ÊTES AUTORISÉ À EXÉCUTER QUE LES PROCÉDURES DÉCRITES DANS CE MANUEL. SI VOUS EFFECTUEZ D'AUTRES OPÉRATIONS OU RÉGLAGES, ILS PEUVENT ENTRAÎNER LA DESTRUCTION DE L'APPAREIL OU DES BLESSURES GRAVES. LES BLESSURES CAUSÉES PAR DE TELLES PROCÉDURES OU ADAPTATIONS SONT EXCLUES DES RÉCLAMATIONS EN RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS.



AVANT DE LE NETTOYER, ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.



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



VEILLEZ À CE QU'AUCUNE QUANTITÉ DE LAIT, EAU OU HUMIDITÉ NE PÉNÈTRE DANS L'APPAREIL, EN PARTICULIER PENDANT LE NETTOYAGE.



**ATTENTION!** EN FONCTIONNEMENT NORMAL, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SONT CHAUFFÉS À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. TOUCHER CES PIÈCES OU DES PIÈCES ADJACENTES PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ALORS QUE VOUS AVEZ SUIVI TOUTES LES INSTRUCTIONS À LA LETTRE, VOUS NE POUVEZ SUIVRE QUE LES INSTRUCTIONS ET PROCÉDURES DÉCRITES DANS CE MODE D'EMPLOI. TOUTE AUTRE OPÉRATION OU RÉGLAGE RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU DE PROLONGER LA DURÉE DES RÉPARATIONS. NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX PIÈCES DE L'ÉQUIPEMENT CAUSÉS PAR DES PROCÉDURES OU DES MANIPULATIONS INCORRECTES.

NE JAMAIS commencer la pasteurisation, la production de fromage ou de yaourt avant d'avoir rempli la double paroi d'eau ! Sinon, les éléments chauffants risquent d'être détruits et de provoquer des blessures

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre centrifugeuse à lait. Nous vous garantissons que cette centrifugeuse à lait, lorsqu'elle est utilisée correctement, fonctionnera bien. 27

## DONNÉES TECHNIQUES

| Nom                                |        | FJ 50 Eco 230 V | FJ 50 Eco 208 V |
|------------------------------------|--------|-----------------|-----------------|
| Tension (modèle 230 V)             | (V/Hz) | 230/50          | -               |
| Tension (modèle 115 V)             | (V/Hz) | -               | 2x 120 / 60     |
| Type de chauffage                  |        | Electrique      | Electrique      |
| Force des éléments de chauffage    | (W)    | 3000            | 3300            |
| Courant                            | (A)    | 14              | 16              |
| Capacité max.                      | (l)    | 45              | 45              |
| Quantité d'eau de chauffage        | (l)    | 15              | 15              |
| Dimension sortie lait              | (DN)   | 50              | 50              |
| Dimension entrée d'eau froide      | (mm)   | 10              | 10              |
| Dimension sortie d'eau et dégazeur | (mm)   | 25              | 25              |
| Max. Température                   | (°C)   | 94              | 94              |
| Dimensions                         | (cm)   | 52 x 61 x 68    | 52 x 61 x 68    |
| Poids net                          | (kg)   | 24              | 24              |
| Classe de protection               | (IP)   | 56              | 56              |

La chaudière polyvalente & pasteurisateur FJ 50 Eco est conçue pour la transformation thermique du lait en produits laitiers (lait pasteurisé, crème, fromage, yaourt, etc.). Ce produit est une chaudière ouverte. Cela signifie que l'eau de chauffage est ventilée à l'intérieur de la double paroi et qu'aucune pression supérieure n'est créée. L'eau de la conduite d'eau publique ou d'un réservoir de refroidissement est utilisée pour refroidir la chaudière. Lorsque la chaudière est refroidie, l'eau circule librement à travers le mur.

### DÉBALLAGE, MISE EN SERVICE ET PREMIER RÉGLAGE

Déballer soigneusement l'appareil et assurez-vous qu'il ne reste rien dans l'emballage. Placez l'appareil sur une surface plane et stable dans un endroit sec, clair et exempt de poussière.

Utilisez le tuyau d'arrivée d'eau pour remplir la chaudière avec de l'eau. L'eau s'écoule dans la double paroi. Raccordez le tuyau d'évacuation à un siphon de vidange ou à un siphon inférieur approprié. **Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce qu'elle s'écoule du tuyau de sortie.**

**La température de la pièce dans laquelle la chaudière polyvalente & pasteurisateur sont placés ne doit JAMAIS descendre EN DESSOUS de 3°C. De plus, il est recommandé que la température NE DÉPASSE PAS 30°C.**

### Raccordement électrique

Avant de raccorder la chaudière polyvalente & pasteurisateur FJ 50 Eco à l'alimentation électrique, assurez-vous que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.

**VEUILLEZ NOTER:** La version FJ 50 Eco 208 V est livrée sans fiche pour la prise. Seul un personnel qualifié peut raccorder correctement le système biphasé local au produit.

## Raccordement d'eau

Avant de démarrer et d'allumer le produit, assurez-vous que la chaudière polyvalente & pasteurisateur sont remplis d'eau. Vous pouvez utiliser de l'eau provenant de l'alimentation en eau publique, d'un réservoir ou d'un système de refroidissement. Pour le raccordement, veuillez utiliser le raccord d'eau fourni avec un tuyau d'eau.

L'eau doit être introduite lentement dans la chaudière. Veuillez noter que le débit ne dépasse pas 3 litres/minute. Si l'eau gonfle hors de la sortie d'eau prévue, arrêtez le remplissage – la chaudière polyvalente & pasteurisateur sont maintenant suffisamment remplis. La sortie doit être raccordée à un tuyau flexible et à un siphon à proximité. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## OUTILS, ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces suivantes sont fournies avec chaque machine :

- Mode d'emploi
- Tuyau d'entrée
- Tuyau de sortie

### **Veuillez noter !**

**Le câble principal doit être raccordé à une prise reliée à la terre!**

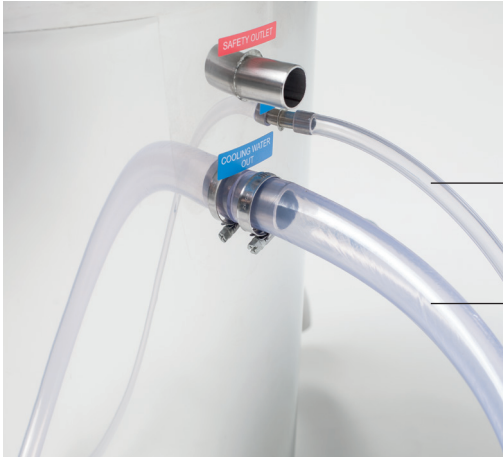
## MONTAGE DE L'APPAREIL

Placer le boîtier avec le support de sortie sur une surface plane.

Toutes les pièces importantes du produit sont énumérées ci-dessous:

1. Couvercle pour chaudière
2. Chaudière à double paroi
3. Soupape pour la sortie du lait
4. Coude de sortie du lait
5. Boîtier électrique
6. Câble d'alimentation et fiche (la version 208 V est livrée sans fiche)
7. Tuyau d'entrée
8. Tuyau de sortie
9. Interrupteur ON/OFF
10. Unité de commande
11. Capteur de température
12. Élément chauffant électrique
13. Thermostat





7.

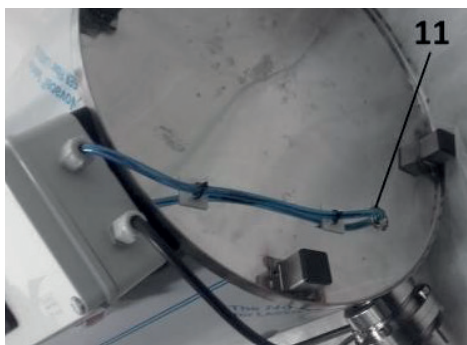
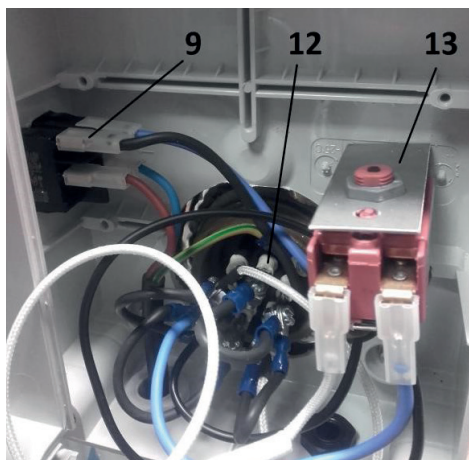
8.



7.

8.





### CONFIGURATION ET RÉGLAGE

L'unité de commande dispose de 4 boutons :

- Bouton rouge : permet de paramétrer les réglages
- Bouton haut et bas : permet de régler les paramètres
- Bouton bleu : permet de démarrer ou arrêter le processus de chauffage.



Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation, le symbole suivant s'affiche sur l'écran LCD: „---“



**⚠ AVANT DE COMMENCER LE PROCESSUS DE CHAUFFAGE, ASSUREZ-VOUS QUE VOUS AVEZ REMPLI LA CHAUDIÈRE À DOUBLE PAROI D'EAU ET QUE LES RÉGLAGES ONT ÉTÉ CORRECTEMENT AJUSTÉS. L'EAU SECONDAIRE DOIT ÊTRE REMPLIE ENTRE LES DEUX PAROIS. DANS LE CAS CONTRAIRE, UN DÉMARRAGE PEUT ENTRAÎNER DES DÉFAUTS OU UNE PANNE TOTALE DU PRODUIT.**




## RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Les réglages et paramètres de température se rapportent toujours à l'eau secondaire (eau de chauffage entre les parois).

En appuyant sur le bouton rouge (réglages), vous accédez au menu des paramètres. La température peut être réglée au moyen des touches haut et bas. Les valeurs vont de 20°C à 99°C. Les valeurs réglées clignotent à l'écran. Pour confirmer les valeurs, appuyez à nouveau sur le bouton rouge.

Après avoir sélectionné la température, vous accédez au menu de réglage du temps de maintien. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton rouge, vous quittez le menu de réglage et le symbole „---“ s'affiche à l'écran.




 **LES RÉGLAGES ET PARAMÈTRES DE TEMPÉRATURE SE RAPPORTENT TOUJOURS À L'EAU SECONDAIRE (EAU DE CHAUFFAGE ENTRE LES PAROIS). LA TEMPÉRATURE DU LAIT EST PLUS BASSE ET DOIT ÊTRE MESURÉE SÉPARÉMENT! LA TEMPÉRATURE DU LAIT DÉPEND DU VOLUME DE LAIT À PASTEURISER, DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU DE CHAUFFAGE ET DE L'ENVIRONNEMENT.**

## RÉGLAGE DE LA DURÉE (TEMPS DE MAINTIEN)

Appuyez deux fois sur le bouton rouge « Réglage » pour accéder au menu de réglage du temps de maintien. Le temps de maintien est indiquée en minutes. Vous pouvez à nouveau régler la durée à l'aide des touches haut et bas. Les valeurs vont de 0 à 999 minutes. Les données adaptées se mettent à clignoter. Pour paramétrer la durée/les données, appuyez à nouveau sur le bouton rouge. Après avoir appuyé sur le bouton, quittez le menu et le signe „---“ apparaît.



 **LES PARAMÈTRES DE DURÉE INDIQUENT LE TEMPS DE MAINTIEN. LORSQUE L'EAU SECONDAIRE (EAU DE CHAUFFAGE) A ATTEINT LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE, L'UNITÉ DE COMMANDE ÉMET UN BIP ET LE PROCESSUS DE MAINTIEN COMMENCE. PENDANT CE PROCESSUS, L'EAU DE CHAUFFAGE MAINTIEN LA TEMPÉRATURE PENDANT LE TEMPS RÉGLÉ.**

## PROCESSUS DE CHAUFFAGE

Avant de commencer le processus de chauffage, assurez-vous que l'appareil est correctement branché.

- Placez le produit sur une surface plane et stable. Il est recommandé que la source d'eau (réservoir, eau du robinet ou eau de refroidissement) ne soit pas à plus de 2 mètres de la chaudière polyvalente & pasteurisateur.
- Raccordez la source d'eau au tuyau d'entrée et remplissez la double paroi avec l'eau secondaire.
- Raccordez le tuyau de sortie à l'appareil.
- Remplissez le produit avec la quantité de lait désirée.

### **Quantité minimale de remplissage: 20% de la capacité totale (10 litres)**

- Branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Mettez l'interrupteur principal sous tension. Celui-ci est monté sur le côté du boîtier électrique.
- Le processus de chauffage peut être démarré si le processus a été correctement réglé.
- Appuyez sur le bouton bleu pour démarrer le processus de chauffage. La lumière rouge commence à s'allumer. L'écran vous montre la température actuelle. L'appareil chauffe maintenant jusqu'à la température paramétrée.
- Une fois la température paramétrée atteinte, le processus de chauffage entre dans la phase de maintien. La commande émet un bip et le voyant jaune s'allume. Seul le temps de maintien est affiché et décompté sur l'écran.

Lorsque le temps atteint « 0 », la chaudière polyvalente & pasteurisateur émet 10 bips. L'appareil passe ensuite automatiquement en mode veille.

## PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT

Pour refroidir la chaudière polyvalente & pasteurisateur, ouvrez lentement le robinet ou la vanne de votre réservoir d'eau ou de refroidissement relié au tuyau d'entrée.

L'eau de refroidissement pénètre lentement dans l'appareil et s'écoule par le tuyau de sortie. La sortie doit être raccordée soit à un réservoir, soit à une sortie.

Le temps et la vitesse de refroidissement dépendent de la température de l'eau de refroidissement et du débit. (au moins 3 litres/minute)

Lorsque la température souhaitée est atteinte, refermez le robinet ou la vanne et éteignez l'appareil.

## MAINTENANCE ET DÉPANNAGE

Si le code d'erreur „Er2“ ou „Er3“ s'affiche à l'écran et que le produit ne fonctionne plus, éteignez-le, débranchez-le et signalez-le au service autorisé. Ne le réparez pas vous-même.

S'il n'y a pas assez d'eau dans la double paroi ou si la température dépasse 100°C, l'interrupteur de sécurité et toutes les fonctions du produit sont désactivées (protection contre la surchauffe). Dans ce cas, vous devez relire ce manuel et utiliser le produit correctement. Le problème doit être résolu. Normalement, cela se produit lorsqu'il n'y a pas assez d'eau dans l'appareil.

Si cela devait se produire, signalez-le à un centre de service agréé ou à un électricien. Cette personne doit activer manuellement le thermostat avant de continuer à travailler.

Assurez-vous d'avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique avant d'activer le thermostat.

## NETTOYAGE

- Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que la chaudière polyvalente & pasteurisateur sont refroidis AVANT le nettoyage.
- Le récipient et le couvercle du lait doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et un détergent liposoluble. Ensuite, les deux parties doivent être rincées à l'eau pure et nettoyées.
- La chaudière polyvalente & pasteurisateur ne doit être nettoyée à l'extérieur qu'avec des chiffons humides et séchés avec des chiffons secs.
- N'utilisez pas d'abrasifs ou d'agents abrasifs qui pourraient causer des égratignures.
- TOUJOURS nettoyer le contenant de lait après usage. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs.
- Si les résidus de lait ou de crème se sont asséchés, ne les enlevez pas avec des objets pointus qui pourraient détruire la surface.



**VEILLEZ À CE QU'AUCUN COMPOSANT ÉLECTRONIQUE N'ENTRE EN CONTACT AVEC L'EAU.**



**ATTENTION!  
AVANT DE COMMENCER LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE PRODUIT EST DÉBRANCHÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**

## COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

- Type de la chaudière polyvalente & pasteurisateur.
- Numéro de série de l'appareil, qui se trouve sur la plaque signalétique à l'arrière du boîtier.
- Désignation et numéro de la pièce de rechange. Les données se trouvent dans la nomenclature.

## GARANTIE

En cas de problème, consultez votre représentant commercial ou votre personnel qualifié.

L'appareil est garanti 12 mois contre tout défaut de matériaux ou de fabrication contre les composants et pièces défectueuses. Notre garantie se limite au remplacement ou à la réparation des instruments ou de leurs pièces qui se sont avérés défectueux lors de notre inspection dans les 12 mois suivant la date de livraison.

Les dommages ou blessures résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un assemblage inadéquat sont exclus de la garantie

La garantie ne couvre pas non plus:

- Défauts de l'appareil causés par l'entrée d'eau ou de lait dans l'appareil.
- Câble principal
- Réparations effectuées par vous-même ou par des personnes non autorisées
- Coûts de transport

D'autres droits qui ne sont pas inclus dans l'obligation ci-dessus du fabricant, tels que la responsabilité en cas de dommages corporels, sont exclus.

Les caractéristiques techniques ne sont valables que si toutes les conditions selon ce mode d'emploi sont remplies.









**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)

