



PASTEURISATOR, KÄSE- UND JOGHURTKESSEL FJ 50 PF



Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise	3
Sicherheits-Hinweise	3
Technische Daten	3
Bedienung	4-19
Reinigung	20
Optionen	20
Garantie.....	20-21
Ersatzteile.....	21

Sehr geehrter Kunde,
wir sind überzeugt, dass Sie mit unserem Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel FJ 50 PF zufrieden sein werden und dass Ihnen dieses Gerät lange dient. Wir hoffen, dass Sie es auch Ihren Freunden empfehlen werden.

Danke für den Kauf und Ihr Vertrauen!

WICHTIGE HINWEISE

Für die Pasteurisation, die Produktion von Käse und Joghurt, sowie für alle Arten der Milchbehandlung für die Produktion von verschiedenen Milchprodukten geeignet. Auch für die Pasteurisation von Fruchtsäften, das Aufwärmen von Milch für die Fütterung von Kälbern, die Verflüssigung von Honig, die Produktion von Wachs (Honig), usw. geeignet.

Der Pasteurisator ist ein offener Typ, das erwärmte Wasser darf nicht unter Druck stehen. Die Milch wird mit einer elektronischen Heizung erhitzt. Zur Kühlung wird Wasser aus der Wasserversorgung oder einem Wasserbehälter verwendet. Die benötigte Temperatur wird mit der elektronischen Steuerung eingestellt. Der Motor kann ein- und ausgeschaltet werden. Der Drei-Schichten Behälter ist wärmeisoliert. Er ist aus Edelstahl W.Nr.1.4301 (AISI 304). Ausgezeichnete Oberflächenbehandlung macht die Reinigung einfach. Der Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel ist einfach zu verwenden und umweltfreundlich.

SICHERHEITS-HINWEISE



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES DIESE ANWEISUNG AUFMERKSAM DURCHLESEN.



IM FALL EINER FEHLFUNKTION ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE UND RUFEN SIE IHREN VERKÄUFER ODER DEN AUTORISIERTEN SERVICE DES VERTRIEBSPARTNERS AN.



STELLEN SIE VOR DEM EINSCHALTEN DER HEIZUNG SICHER, DASS DER PASTEURISATOR MIT KÜHLWASSER GEFÜLLT IST. SONST KANN DIE HEIZUNG BESCHÄDIGT WERDEN.



VOR DER REINIGUNG MUSS DER PASTEURISATOR IMMER AUSGESCHALTET UND VON DER STROM-VERSORGUNG GETRENNT SEIN.



REPARATUREN ODER SONSTIGE EINGRIFFE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM AUTORISIERTEN KUNDEN-DIENST VORGENOMMEN WERDEN.



SCHÜTZEN DAS GERÄT VOR FEUCHTIGKEIT UND WASSER, SPEZIELL BEI REINIGUNGSARBEITEN.



KINDERN UND NICHT BERECHTIGTEN PERSONEN IST ES NICHT ERLAUBT MIT DEM GERÄT ZU ARBEITN.



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



DAS SICHERHEITS-AUSLASSVENTIL MUSS IMMER FREI SEIN, NICHT ABDECKEN UND NICHTS DARAN ANSCHLIESSEN.

TECHNISCHE DATEN

FJ 50 PF	
Max. Kapazität	50 Liter
Empfohlene Füllmenge	45 Liter
Min. Kapazität	25 Liter
Heizungsart	Elektrisch
Kühlung	Automatisch

Leistung der Heizung	4kW
Temperatureinstellung	5 - 94°C
Max. erreichbare Mediumtemperatur	94°C
Zeiteinstellung	1 - 999 Minuten
Drehzahl des Mixers	104 Upm
Auslauf	DN 50
Max. Anschlussleistung	4.050W
Elektrischer Anschluss	400V 16A 3N 50 Hz
Wasseranschluss Einlass	3/4" (thread)
Wasseranschluss Auslass	Ø 25mm
Abmessungen (L x B x H)	76 x 76 x 78cm
Gewicht	31kg

OPERATION



1. Platzierung

Stellen Sie den Pasteurisator auf einen Tisch oder eine ebene Oberfläche. Der Wasseranschluss sollte nicht mehr als 2m entfernt sein. Der Pasteurisator sollte mindestens 0,5m von den Wänden entfernt platziert werden. Der Raum muss über einen passenden Stromanschluss verfügen.



ACHTUNG

Die Temperatur des Raumes, wo der Pasteurisator platziert wird, darf nicht unter 10°C und sollte nicht höher als 30°C sein. Die Arbeitstemperatur im Raum darf nicht unter 18°C liegen.



2. Auslaufhahn fixieren



3. Auslaufhahn schließen

Gehen Sie sicher dass der Auslaufhahn geschlossen ist (OFF).

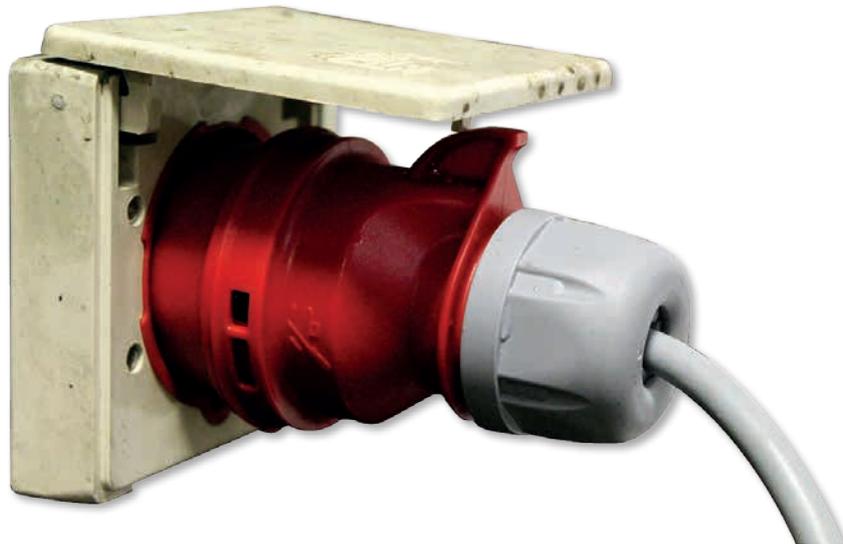


4. Schlauch an „COOLING WATER OUT“ anbringen

Bringen Sie den Kunststoffschlauch am Wasserauslass an (bis zum Spülbecken). Fixieren Sie den Schlauch mit der Klemme (für einen einfacheren Anschluss kann der Schlauch erwärmt werden). Der Schlauch sollte nicht länger als 3m sein.



5. Schlauch an „COOLING WATER IN“ anbringen (Anschluss und Schlauch nicht inkludiert).



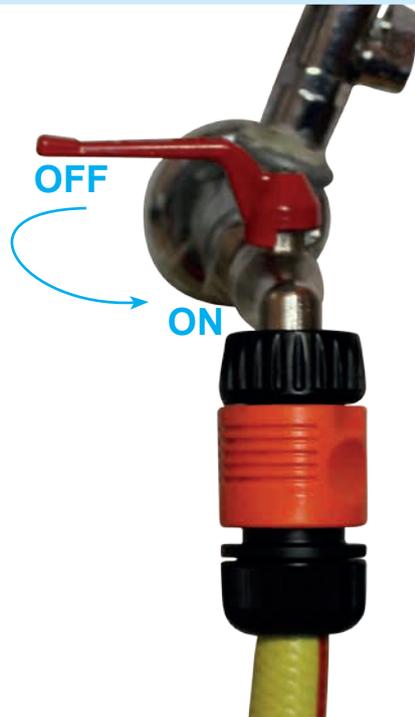
6. Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Pasteurisors an die Stromversorgung muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung im Raum der angegebenen Netzspannung auf dem Typenschild entspricht. Das Kabel, der Stecker und die Steckdose dürfen nicht beschädigt sein.



7. An Wassersystem anschließen

Vor jeder Inbetriebnahme muss der Pasteurisor am Wassersystem angeschlossen werden.



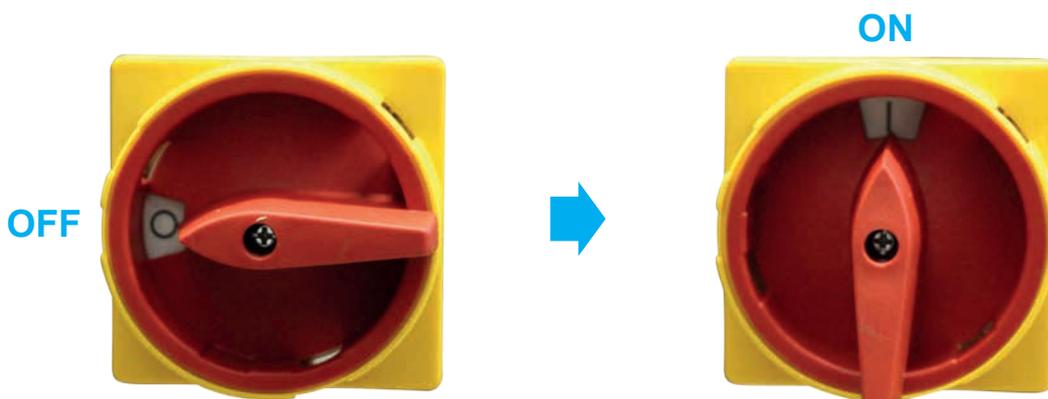
8. Wasser einschalten

Das Ventil für kaltes Wasser muss immer geöffnet sein. Wenn der Prozess beendet wurde, wird der Wasserfluss und dem Pasteurisateur ausgeschaltet.



ACHTUNG

Öffnen Sie das Ventil für kaltes Wasser nur so viel, dass der Wasserfluss 3 Liter/Min. nicht übersteigt. Ein höherer Wasserfluss verkürzt nicht die Zeitspanne der Kühlung, sondern erhöht nur den Wasserverbrauch.



9. Hauptschalter einschalten



10. Aktuelle Temperatur anzeigen

Die aktuelle Temperatur im Kessel wird am Display angezeigt und „Ready“ blinkt.



- Heating
- Cooling
- End

11. Den Kessel mit Wasser füllen

Überprüfen Sie dass die erste Temperatur (T1) auf 5°C eingestellt ist (Taste RECHTS drücken, Doppelpunkt bei Temperatur blinkt, Taste OBEN oder UNTEN drücken um die Temperatur einzustellen - siehe auch 14.-19.). Dann Taste LINKS drücken um zum Start zurückzukehren. Taste START drücken - das Ventil für die Kühlung öffnet sich automatisch und der Pasteurisateur beginnt sich zu füllen. Mixer und Heizung schalten sich automatisch ein. Das BLAUE Licht am Display leuchtet (Kühlung).



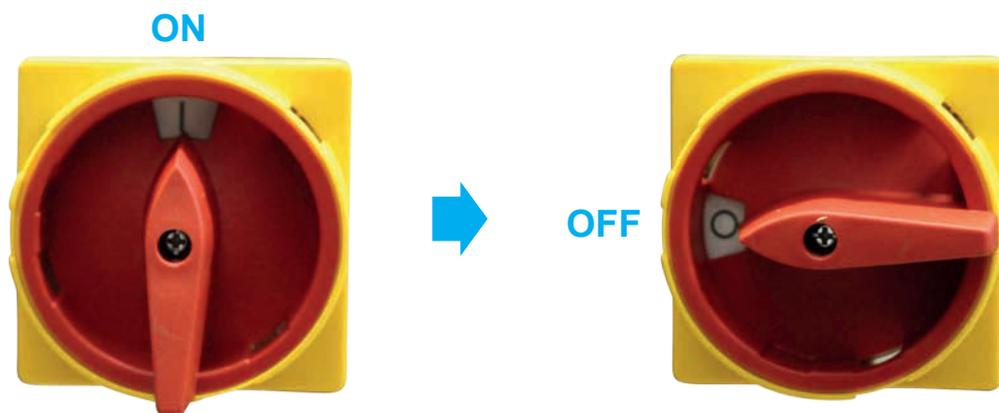
12. Wasser kommt aus dem Auslaufschlauch

Wenn Wasser aus dem Auslaufschlauch kommt (nach ca. 6-8 Min.), ist der Pasteurisator vollständig gefüllt. Taste STOP drücken.

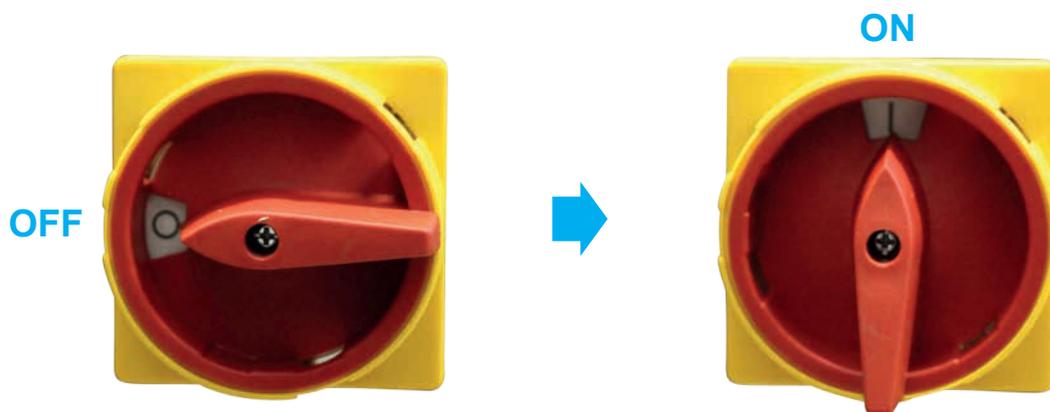


ACHTUNG

Das Wasser darf während des gesamten Arbeitsvorganges nicht abgedreht werden.



13. Hauptschalter ausschalten
und ein paar Sekunden warten.



14. Hauptschalter einschalten
Jetzt ist der Pasteurisator bereit zum Arbeiten.



15. Aktuelle Temperatur anzeigen
Die aktuelle Temperatur im Kessel wird am Display angezeigt und „Ready“ blinkt.



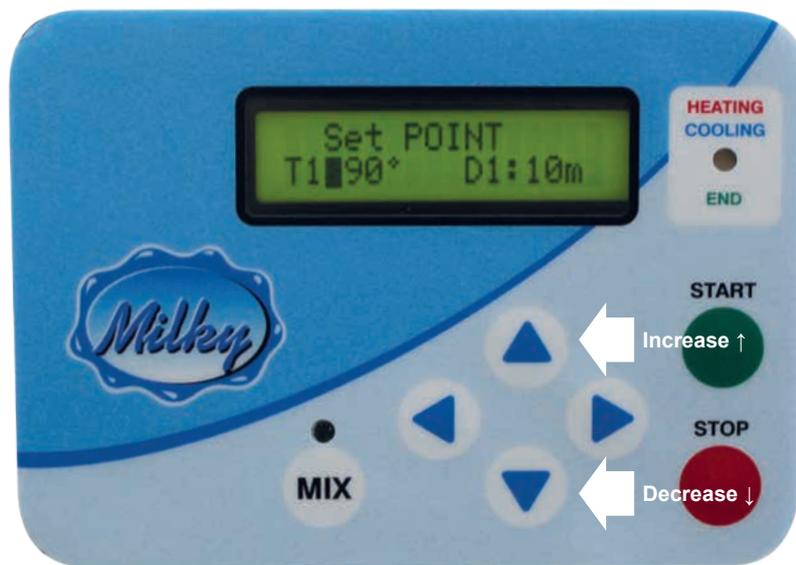
16. Rückblick auf zuletzt gespeicherte Temperatur und Zeit

Drücken Sie die Taste RECHTS - am Display wird die zuletzt gespeicherte Temperatur und Zeit angezeigt.



17. Doppelpunkt blinkt

Der Doppelpunkt bei Temperatur blinkt.



18. Temperatur einstellen

Drücken Sie die Taste OBEN um die Temperatur zu erhöhen.
Drücken Sie die Taste UNTEN um die Temperatur zu verringern.

Maximal können 94°C, minimal 5°C eingestellt werden.



19. Zur Zeiteinstellung wechseln

Drücken Sie die Taste RECHTS um zur Zeiteinstellung zu wechseln. Der Doppelpunkt bei Zeit blinkt.



20. Zeit einstellen

Drücken Sie die Taste OBEN um die Zeit zu erhöhen.
 Drücken Sie die Taste UNTEN um die Zeit zu verringern.

Maximal können 999 Min., minimal 1 Min. eingestellt werden.



21. Weitere Temperatur- und Zeiteinstellungen (POINT 2-4)

Taste RECHTS drücken um POINT 2 einzustellen (gleich für 2 bis 4).

Es müssen immer alle 4 POINTS eingestellt werden. Wenn z.B. nur 2 verschiedenen Temperatur- und Zeiteinstellungen benötigt werden, werden nur die ersten beiden POINTS passend eingestellt. Für POINT 3 und 4 wird die letzte Temperatur ausgewählt (von POINT 2) und auf 1 Minute eingestellt.



22. Zurück zum Start

Drücken Sie die Taste RECHTS um zum Start zurückzukehren. Warten Sie bis „Ready“ zu blinken beginnt.



23. Den Kessel mit Milch füllen

Füllen Sie den Kessel mit Milch. Die minimale Kapazität ist 25 Liter, die maximale Kapazität ist 45 Liter.



24. Deckel schließen



ACHTUNG

Wenn der Kessel nicht geschlossen wird, dauert die Erhitzung länger und die max. Temperatur von 94°C kann nicht erreicht werden und die Temperatur kann um 1°C von der eingestellten Temperatur abweichen. Um die eingestellte Temperatur zu erreichen muss der Kessel geschlossen werden.

Wenn im Kessel 25 Liter Milch oder mehr sind und die eingestellte Temperatur 45°C ist, beträgt die Abweichung weniger als 1°C. Wenn im Kessel weniger als 25 Liter Milch sind und die eingestellte Temperatur unter 45°C liegt, beträgt die Abweichung mehr als 1°C, aber weniger als 2,5°C.



25. START drücken

Drücken Sie die Taste START um den Prozess zu starten. Mixer und Heizung werden automatisch eingeschaltet. Das ROTE Licht auf der Steuerung leuchtet (Erhitzung).

Auf der linken Seite des Displays wird die aktuelle Temperatur der Milch und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Auf der rechten Seite des Displays wird „Phase 1“ und die eingestellte Zeit angezeigt.

Wenn Sie zur nächsten Phase wechseln wollen, auch wenn die aktuelle Phase noch nicht fertig ist, drücken Sie die Taste START.



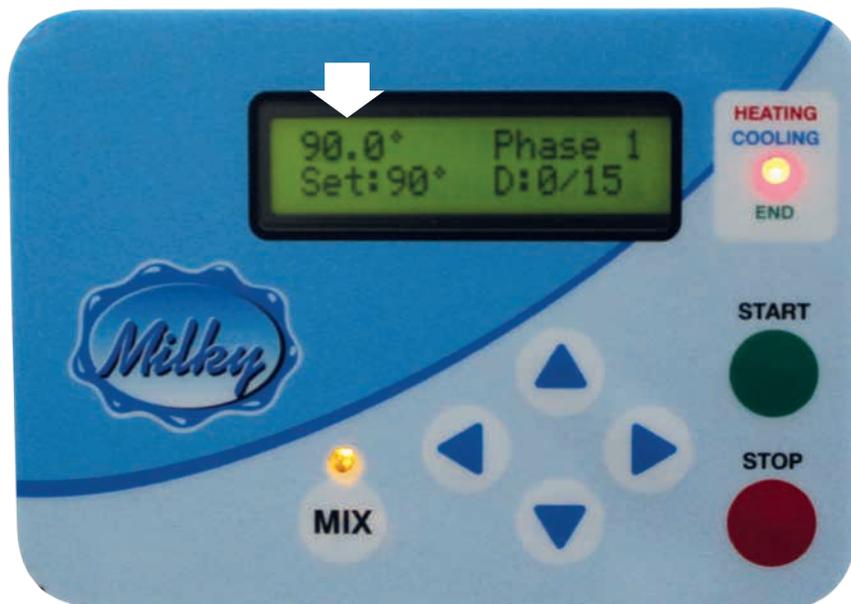
26. Mixer ausschalten

Der Mixer kann immer durch Drücken der Taste MIX ein-/ausgeschaltet werden



ACHTUNG

Für eine gleichmäßige Erhitzung muss der Mixer eingeschaltet sein.



27. Milch erreicht die eingestellte Temperatur

Wenn die Milch die eingestellte Temperatur von Phase 1 erreicht, ertönt ein Signal.



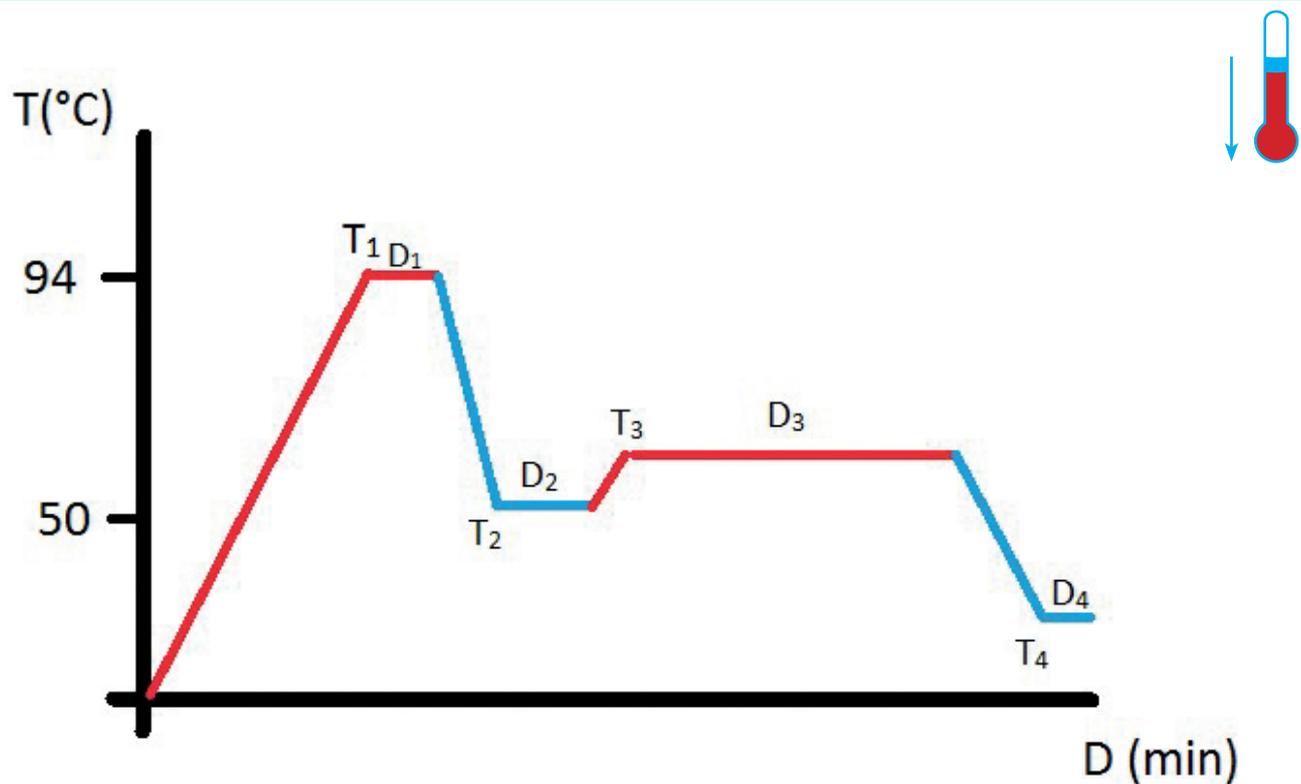
28. Count down

Die Zeit von Phase 1 wird heruntergezählt - am Display werden oben die Sekunden und darunter die Minuten angezeigt.



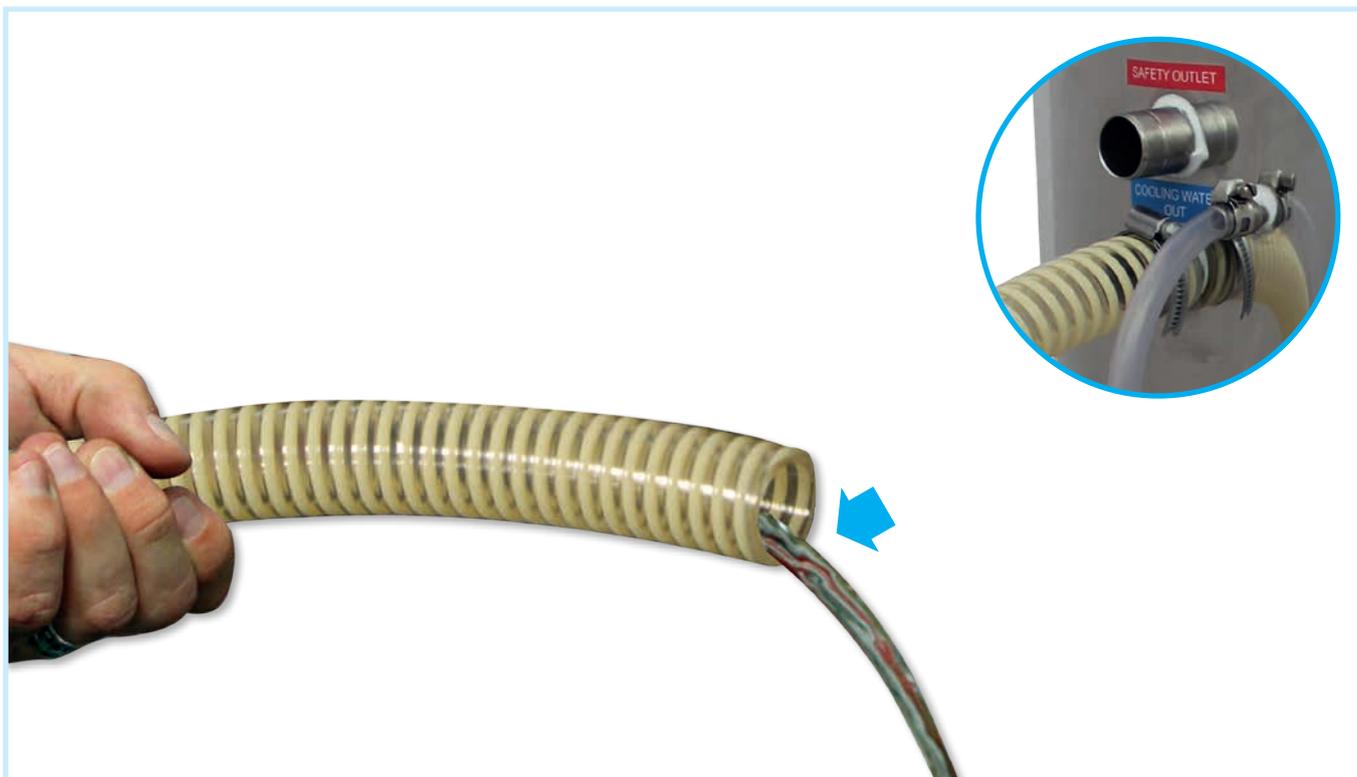
29. Eingestellte Zeit ist erreicht

Wenn die Zeit „0“ der Phase 1 erreicht ist, ertönt ein Signal. Am Display wird Phase 2 angezeigt (gleich für Phase 2 bis 4).



30. Automatische Kühlung

Die Kühlung erfolgt automatisch. Der Pasteurisateur muss immer an das Wassersystem angeschlossen sein.

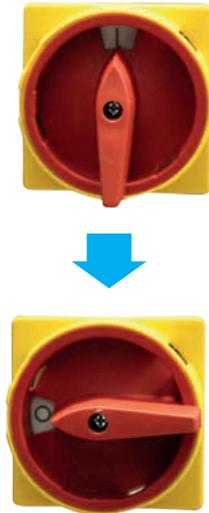


31. Kühlwasser kommt aus dem Wasserauslaufschauch

ACHTUNG

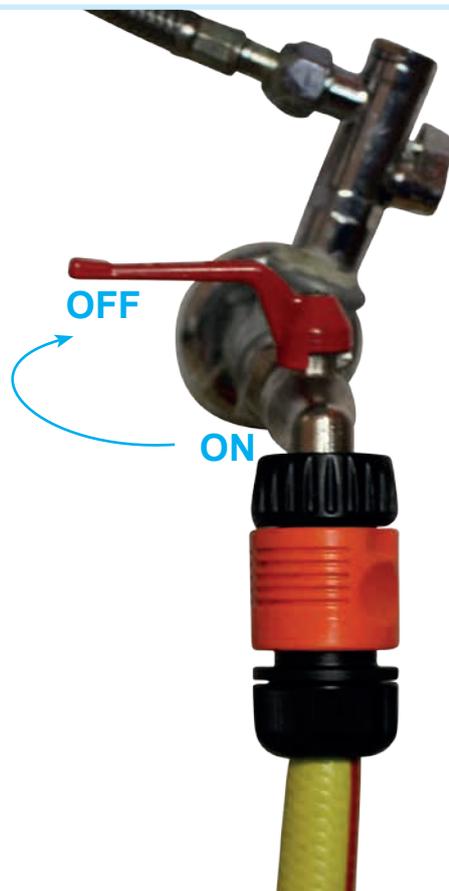
Das Wasser aus dem Auslaufschauch ist heiß. Gehen Sie sicher dass der Auslaufschauch frei ist. Decken Sie das Sicherheits-Auslassventil nicht ab.





32. Ausschalten

Wenn Sie fertig sind kann der Mixer und der Pasteurisator ausgeschaltet werden.



33. Wasser abschalten

REINIGUNG

1. Schalten Sie den Pasteurisator aus - der Hauptschalter ist auf Position „0“.
2. Reinigen Sie den Kessel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
3. Nach der Reinigung muss der Kessel gut mit heißem Wasser ausgewaschen werden.



VOR DER REINIGUNG MUSS DER PASTEURISATOR IMMER AUSGESCHALTET UND VON DER STROM-VERSORUNG GETRENNT SEIN.



ACHTUNG - EINIGE TEILE DES PASTEURISATORS KÖNNEN NOCH HEISS SEIN.

OPTIONEN

Zusätzliche Optionen gegen Aufpreis:

1. Stabile Standfüße (immer nachrüstbar)
2. Stabile Standfüße mit Rollen (immer nachrüstbar)
3. Geschwindigkeitsregler für Mixer (wird für die Käseproduktion benötigt)
ACHTUNG: Der Geschwindigkeitsregler kann nicht nachgerüstet werden und muss gleich mitbestellt werden.

GARANTIE

1. Im Falle von Schwierigkeiten rufen Sie Ihren Verkäufer oder den autorisierten Service des Vertriebspartners an.
2. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate bei bestimmungsgemäßer Verwendung. Garantiebeginn ist das Datum des Ersterwerbs gemäß der Original-Rechnung bzw. dem Original-Kaufbeleg. Ersatzlieferungen aus Garantiegründen oder Weiterverkauf bewirken keine Verlängerung der Garantieperiode.
3. Mängel am Gerät, die auf Fehler in der Verarbeitung oder dem Material zurückzuführen sind, werden innerhalb der Garantiefrist unentgeltlich entweder durch Reparatur oder Ersatz der betreffenden Teile beseitigt. Die Franz Janschitz Ges.m.b.H. entscheidet nach eigenem Ermessen über die Maßnahme zur Behebung des Mangels. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen wie Transport-, Wege-, Arbeits- und Ersatzteilkosten werden bei einem Garantiefall von der Franz Janschitz Ges.m.b.H. getragen - die betreffende Ware muss zuerst eingeschickt werden, um klarzustellen, ob es sich um einen Garantiefall handelt. Ausgetauschte Teile oder Geräte gehen in das Eigentum der Franz Janschitz Ges.m.b.H. über.
4. Außer Garantie stehen Mängel oder Störungen, die ursächlich zurückzuführen sind auf:
 - Schäden durch Unfall, missbräuchlichen oder unsachgemäßen Betrieb/Aufstellung/Installation/Beanspruchung, insbesondere bei Missachtung der Gebrauchs-, Installations- und Montageanweisung oder der Sicherheitsvorschriften
 - Schäden, die durch Transport, Unachtsamkeit, höhere Gewalt, Witterungseinflüsse, sonstige Naturerscheinungen oder die Betriebsumgebung verursacht werden
 - Schäden durch den Einsatz von Teilen, die nicht von der Franz Janschitz Ges.m.b.H. oder ermächtigten Vertretern der Franz Janschitz Ges.m.b.H. gefertigt oder vertrieben werden, sowie Schäden durch den Einsatz von der Franz Janschitz Ges.m.b.H. nicht freigegebenem Zubehör
 - Schäden infolge von Serviceleistungen/Eingriffen/Änderungen/Umbauten, die nicht von der Franz Janschitz Ges.m.b.H. oder ermächtigten Vertretern der Franz Janschitz Ges.m.b.H. erbracht wurden
 - Schäden infolge von normaler Abnutzung und üblichem Verschleiß

- Schäden durch Nichtbeachten der Pflege- und Reinigungsarbeiten gemäß der Gebrauchsanweisung

5. Die Garantie umfasst nicht:

- Heizung
- Durch Wasser- oder Milchzulauf zerstörten Motor
- Durch Wasser- oder Milchzulauf zerstörte Teile der Steuereinrichtung
- Haupt-Versorgungsleitung/Kabel

6. Anforderungen zur Inanspruchnahme:

- Der Kunde muss zur Inanspruchnahme der Garantie innerhalb der Garantiezeit die Franz Janschitz Ges.m.b.H. kontaktieren
- Der Kunde muss das den Beginn der Garantiedauer kennzeichnende Kaufdatum durch Vorlage der Original-Rechnung bzw. des Original-Kaufbelegs oder einer Kopie hiervon nachweisen
- Der Kunde muss eine eindeutige Fehlerbeschreibung zur Verfügung stellen und Fehleranalysen entsprechend den Anweisungen ausführen
- Der Kunde muss das Produkt vollständig und wie geliefert einschicken
- Der Kunde muss sicherstellen, dass das Produkt für den Transport angemessen verpackt ist

7. Andere Rechte, die nicht in oberen Verpflichtungen des Herstellers erwähnt werden, besonders Verantwortung für Personenschäden, sind ausgeschlossen.

ERSATZTEILE

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

- Typ des Gerätes
- Nummer des Gerätes, die auf dem Typenschild angebracht ist
- Ersatzteil - Benennung