

de BETRIEBSANLEITUNG

en OPERATING INSTRUCTION

fr NOTICE D'UTILISATION

es MANUAL DE INSTRUCCIONES



MINI PASTEURISATOR, KÄSE UND JOGHURTKESSEL FJ 15
MINI PASTEURIZER, CHEESE AND YOGHURT KETTLE FJ 15
PASTEURISATEUR, CHAUDIÈRE A FROMAGE ET YAOURT FJ 15
MINI PASTEURIZADOR, HERVIDOR DE QUESO Y YOGUR FJ 15

230 V - Type 13304

115 V - Type 13305



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 - 15
Fehler _____	15
Schutz gegen Überhitzung _____	15
Neustart/Wiedereinschalten _____	15
Temperatur _____	16
Reinigung _____	16
Ersatzteilbestellung / Liste _____	16 - 17
Garantie _____	18 - 19

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 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.



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 FALSCH VORGÄNGE ODER HANDHABUNG VERURSACHT WERDEN.

TECHNISCHE DATEN

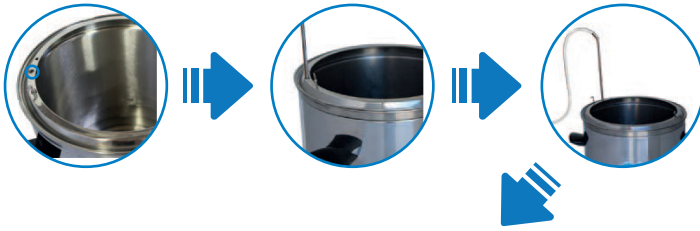
Item		FJ 15	FJ 15 / 115V
Max. Kapazität	(l)	14	14
Heizung		Elektrisch	Elektrisch
Kühlung		Manuell	Manuell
Arbeitsspannung	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Heizleistung	(kW)	2,8 13A	1,5k
Max. Temperatur	(°C)	90	74
Abmessungen (Durchmesser x Höhe)	(cm)	32 x 52	32 x 52
Nettogewicht	(kg)	6	6

BEDIENUNG



1. Platzierung

Stellen Sie den Pasteurisator auf einen Tisch oder eine andere geeignete ebene Unterlage.



2. Fixierung Einlaufschlauch

Stecken Sie den Einlaufschlauch (mit Gummi-Anschluss) in das Loch.



3. Fixierung Auslaufschlauch

Stecken Sie den Auslaufschlauch auf den Anschluss.



4. Milchbehälter

Geben Sie den Milchbehälter in den Pasteurisator.



5. Den Milchbehälter füllen

Füllen Sie den Behälter bis zur Markierung „MAX“.



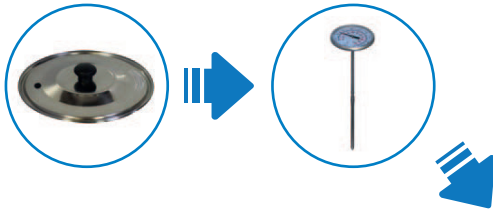
6. Deckel

Geben Sie den Milchbehälter in den Pasteurisator.



7. Fixierhaken

Wenn der Milchbehälter nicht bis zur Markierung „MAX“ gefüllt ist, sollten Sie den Behälter mit den beiden Fixierhaken befestigen.



8. Thermometer

Stecken Sie das Thermometer in das Loch am Deckel.



9. Einlaufschlauch mit Wasserhahn verbinden

Bevor Sie den Pasteurisateur einschalten müssen Sie ihn mit dem Wasserhahn oder Ihrem Kühlsystem verbinden. Für die Verbindung sollten Sie den Universal Gummi-Anschluss verwenden.

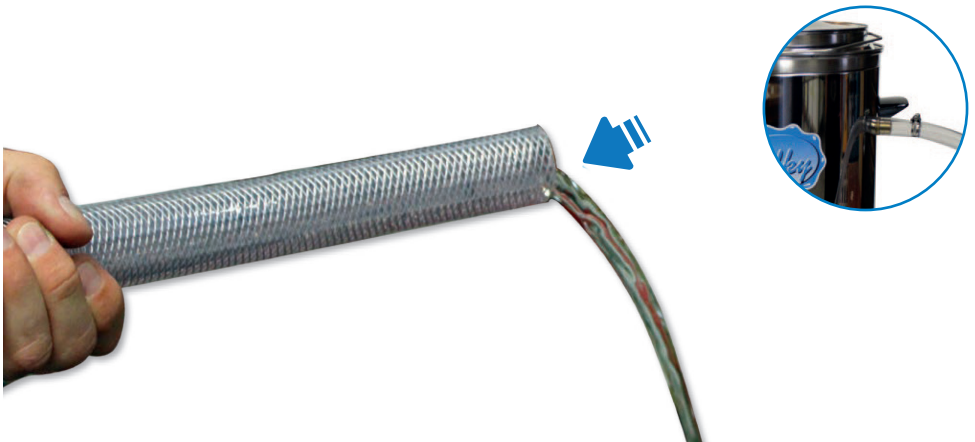


10. Den Pasteurisateur mit Kühlwasser/Heizwasser füllen

Drehen Sie den Wasserhahn nur so weit auf, dass der Gummi-Anschluss am Wasserhahn bleibt.



DREHEN SIE DAS WASSER NUR LANGSAM UND SO WEIT AUF, DASS DER GUMMI-ANSCHLUSS AM WASSERHAHN BLEIBT - DAS IST AUSREICHEND UND ÖKONOMISCH. WENN SIE DEN WASSFLUSS ERHÖHEN, FÄLLT DER GUMMI-ANSCHLUSS VOM WASSERHAHN. AUSSERDEM WIRD DIES DIE KÜHLZEIT NICHT VERRINGERN, SONDERN NUR DEN WASSERVERBRAUCH ERHÖHEN.



11. Wasser kommt aus dem Auslaufschlauch

Der Pasteurisateur wird mit Wasser gefüllt. Wenn Wasser aus dem Auslaufschlauch rinnt, ist der Pasteurisateur ausreichend mit Wasser gefüllt. Nun ist der Pasteurisateur arbeitsbereit.



12. Wasserhahn abdrehen



13. Mit Stromnetz verbinden

Stecken Sie den Stecker ein. Bevor Sie den Pasteurisateur einstecken, müssen Sie prüfen ob die Stromversorgung zur auf dem Typenschild angegebenen Spannung passt.



14. Das Display schaltet sich ein

Nachdem Sie den Pasteurisateur mit dem Stromnetz verbunden haben, schaltet sich das Display automatisch ein und zeigt „---“.



15. Die aktuelle Temperatur anzeigen

Drücken Sie den „SETTING“ Knopf und das Display zeigt die aktuelle Temperatur an.



16. Wassertemperatur einstellen

Um die Temperatur einzustellen drücken Sie ↑ (Erhöhung) oder ↓ (Reduktion) und wählen Sie zwischen 20°C und 99°C.



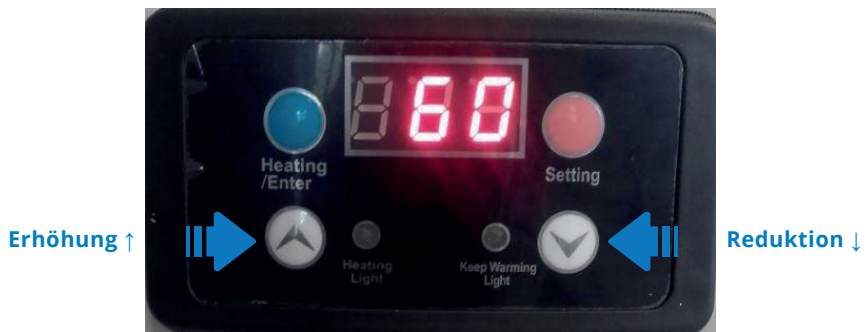
17. Wassertemperatur fixieren

Drücken Sie den „SETTING“ Knopf noch einmal um die eingestellte Temperatur zu fixieren.



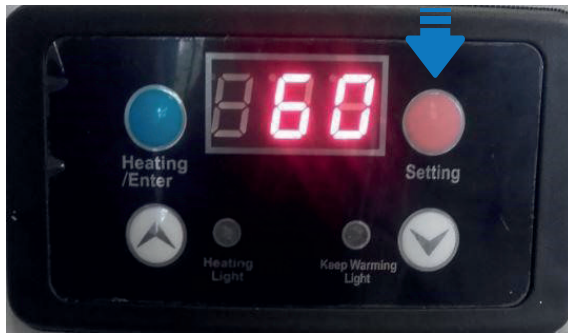
18. Zeit anzeigen

Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, wird auf dem Display die Zeit angezeigt.



19. Zeit einstellen

Um die Zeit einzustellen drücken Sie ↑ (Erhöhung) oder ↓ (Reduktion) und wählen Sie zwischen 0 und 999 Min.



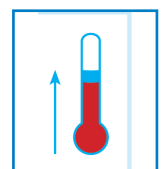
20. Zeit fixieren

Drücken Sie den „SETTING“ Knopf noch einmal um die eingestellte Zeit zu fixieren.



21. Heizung einschalten

Drücken Sie den „Heating“ Knopf. Das rote Licht leuchtet. Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.



22. Aufheizen

Der Pasteurisateur beginnt das Wasser auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen.



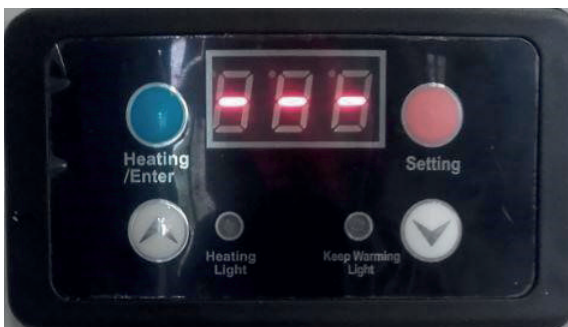
23. Warmhalten

Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, wechselt der Pasteurisateur automatisch auf „Warmhalten“. Das gelbe Licht leuchtet. Der Pasteurisateur hält die Temperatur so lange wie Sie die Zeit eingestellt haben.



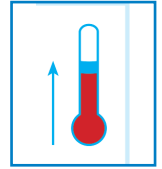
24. Count down

Am Display wird die eingestellte Zeit angezeigt und beginnt hinunterzuzählen.



25. Auf Stand By schalten

Wenn die Zeit „0“ erreicht, geht der Pasteurisateur auf Stand By und gibt ein kurzes Signal.



26. Die Milch abkühlen

Drehen Sie den Wasserhahn auf um die Milch abzukühlen. Die benötigte Zeit hängt von der Wassertemperatur ab.

FEHLER

Am Display wird ER2 oder ER 3 angezeigt und der FJ15 arbeitet nicht:

Stecker ziehen und autorisierten Service anrufen - nicht selbst reparieren!

SCHUTZ 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 FJ 15. 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 immer die Marke „MAX“ (an der Innenseite des Pasteurisators) erreichen.

NEUSTART/WIEDEREINSCHALTEN

1. Abwarten bis Pasteurisator abgekühlt ist
2. Entferne den Milchcontainer
3. Halte den Pasteurisator etwas schräg
4. Am Boden kannst du den Eisenstift erkennen, drücke diesen.
5. Beginne nochmals von vorn laut Bedienungsanleitung

TEMPERATUR

Die folgenden Werte sind ungefähre, übliche Werte. Diese Werte können abweichen, weil sie von gewissen Faktoren abhängig sind, wie zum Beispiel der Milchttemperatur, der Umgebungstemperatur, wie viel Milch im Kessel ist, etc.

Gewünschte Milchttemp.	Einstelltemp.	Einstellzeit	Aufheizphase Zeit
62°C	68°C	10min	31 Min.
76°C	82°C	10min	38 Min.
90°C	99°C	17min	57 Min.

REINIGUNG

- Schalten Sie den Pasteurisator aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie das gesamte Wasser und die Milch. Milchreste und Schmutz sollten mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste entfernt werden. Der Milchbehälter und der Deckel sollten mit heißem Wasser und fettlöslichen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Danach mit reinem Wasser abspülen.
- Der Pasteurisator sollte nur mit einem nassen Tuch gereinigt und danach mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.



VOR DER REINIGUNG MUSS DER PASTEURISATOR AUSGESCHALTEN UND VOM STROMNETZ GETRENNT SEIN.



DER PASTEURISATOR DARF AUF KEINEN FALL INS WASSER GETAUCHT WERDEN.



VERWENDEN SIE KEINE AGGRESSIVEN ODER KRATZIGEN REINIGUNGSMITTEL UM DAS GERÄT NICHT ZU BESCHÄDIGEN.

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 und Nummer (die Daten finden Sie auf der Ersatzteilliste)

ERSATZTEILLISTE



Bezeichnung		Art. Nr.
1	Milchbehälter 14 l	25295
2	Deckel für Milchbehälter	25296
3	Einlaufschlauch	411011
4	Fixierhaken (1 Paar)	410.057
5	Auslaufschlauch	410.073
6	Thermometer	411036
7	Halter für Thermometer	411035
8	Temperatursensor	25292
9	Regler 230 V	25294
9	Regler 115 V	25293

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 Janschitz GmbH 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 Janschitz GmbH 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 Janschitz GmbH oder ermächtigten Vertretern der Janschitz GmbH gefertigt oder vertrieben werden, sowie Schäden durch den Einsatz von der Janschitz GmbH nicht freigegebenem Zubehör
 - Schäden infolge von Serviceleistungen/Eingriffen/Änderungen/Umbauten, die nicht von der Janschitz GmbH oder ermächtigten Vertretern der Janschitz GmbH 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 zuersörte Teile der Steuereinrichtung
 - Haupt-Versorgungsleitung/Kabel

6. Anforderungen zur Inanspruchnahme:

- Der Kunde muss zur Inanspruchnahme der Garantie innerhalb der Garantiezeit die Janschitz GmbH 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.

	Page
General Safety Recommendations _____	21
Technical Data _____	22
Configuration and settings _____	22 - 33
Errors _____	33
Safety against overheating _____	33
Restart _____	33
Temperature _____	34
Cleaning _____	34
Spare parts / List of spare parts _____	34 - 35
Warranty _____	36 - 37

Dear customer,
we are convinced that you will be satisfied with our Mini Pasteurizer, cheese and yoghurt kettle FJ 15 and that this device will serve you for a long time. We hope that you also will recommend it to your friends.

Thanks for the purchase and your confidence!

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.



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



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.

TECHNICAL DATA

Item		FJ 15	FJ 15 / 115V
Max. capacity	(l)	14	14
Heating type		Electrical	Electrical
Cooling		Manually	Manually
Operating voltage	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Power of heater	(kW)	2,8 13A	1,5k
Max. temperature	(°C)	90	74
Dimensions (dia. x height)	(cm)	32 x 52	32 x 52
Net weight	(kg)	6	6

OPERATION



1. Placement

Put pasteurizer on a table or suitable flat surface.



2. Fixing inlet hose

Put inlet hose (with standard rubber connector) in the hole.



3. Fixing outlet hose

Put outlet hose on the cooling connector.



4. Milk container

Put the milk container in the pasteurizer.



5. Filling the milk container

Fill the milk container till mark „MAX“.



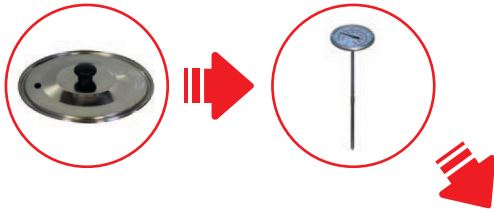
6. Cover

Put the cover on the Pasteurizer.



7. Fixing hooks

In case that milk container is filled with quantity less than mark "MAX" it is necessary to fix milk container with the two fixing hooks on the upper side of the container.



8. Thermometer

Put the thermometer in the hole on the cover.



9. Connecting inlet hose with water pipe

Before every SWITCH ON pasteurizer must be connected on water pipe, water collector or cooling system. For connection has to be used tube with universal rubber connector.

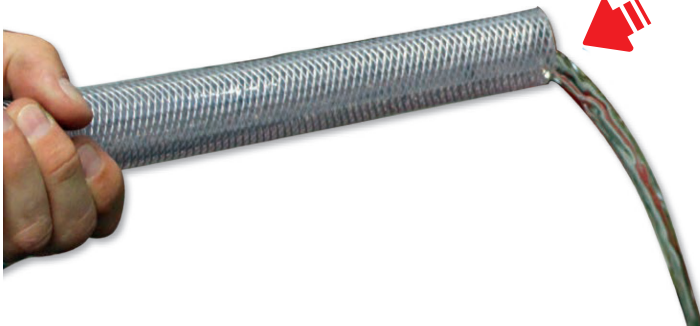


10. Fill the kettle with cooling/heating water

Open the water valve that much that water connection stays on the valve.



OPEN SLOWLY THE VALVE FOR WATER AND ONLY THAT MUCH THAT RUBBER CONNECTOR STAYS ON THE PIPE - SUCH WATER FLOW IS SUFFICIENT AND ECONOMICAL. IF WE INCREASE WATER FLOW THEN RUBBER CONNECTOR FALLS FROM THE PIPE. HIGHER WATER FLOW WILL NOT SHORTEN TIME OF COOLING, IT WILL ONLY ENLARGE USE OF WATER WHICH IS NOT ECONOMICAL.



11. Water comes out from the outlet hose

Pasteurizer fills with water and when water comes out from the outlet hose then the pasteurizer is filled with water. Pasteurizer is prepared for working.



12. Turn off the water pipe



13. Connecting on electric supply

Plug in the power. Before connecting pasteurizer on power supply it must be checked that power supply in the room corresponds to the power voltage indicated on nameplate and to power of connection on power supply.



14. Display turns on

After plugging in the power the display turns on and shows „---“.



15. Show present temperature

Press the „SETTING“ key and the display shows the present temperature.



16. Choose water temperature

For changing the water temperature press key ↑ (enlargement) or ↓ (reduction) and choose between 20°C and 99°C.



17. Fixing the water temperature

Press the „SETTING“ key again to set up the water temperature.



18. Show time

After adjusting the temperature, press the „SETTING“ key and the display shows the time.



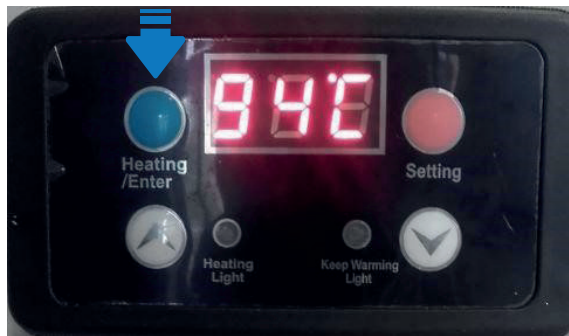
19. Choose time

For changing the time press key ↑ (enlargement) or ↓ (reduction) and choose between 0 and 999 minutes.



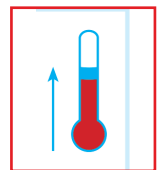
20. Fixing the time

Press the „SETTING“ key again to set up the time.



21. Press heating key

Press the heating key. The red light is on. The display shows the present temperature.



22. Heating up

The Pasteurizer begins to heat till the adjusted temperature.



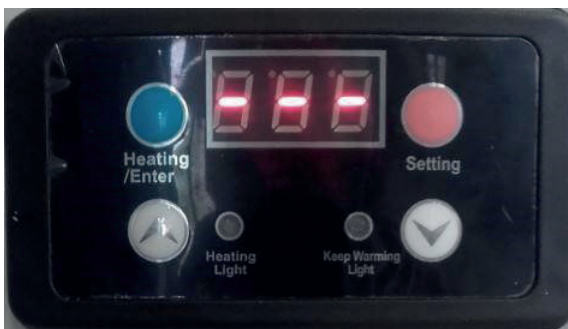
23. Keeping warm

When the adjusted water temperature is reached, the Pasteurizer automatically turns on „keep warm“. The yellow light is on. The Pasteurizer maintains this water temperature as long as you set the warming time.



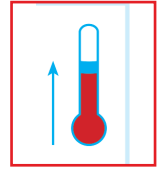
24. Count down

The display shows the adjusted time which starts to count down.



25. Going on stand by

When the warming time reaches „0“, the Pasteurizer goes to stand by with a short signal.



26. Cooling down the milk

Turn on the water for cooling down the milk. The time of cooling depends on the temperature of the water.

ERRORS

On display is shown „ER2“ or „ER3“ and the Pasteurizer doesn't work:

Pull the plug and call the authorised service - do not repair it yourself!

SAFETY AGAINST OVERHEATING

In case that in the secondary container is not enough water or the temperature of the secondary water rises over 100°C, the security switch switches off all functions of the device. In this case you have to check which step from the manual was not done properly. This mistake has to be removed - usually there is not enough secondary water in the Pasteurizer. The secondary water must always reach till mark „MAX“ written in the Pasteurizer.

RESTART

1. Wait that the Pasteurizer cools down
2. Remove milk container
3. Put the Pasteurizer askew
4. On the bottom you can see an iron pole - push on it
5. Start once again with the procedure from the manual

TEMPERATURE

The following values are approximate common values. These values can be different, because they depend on certain parameters, like for example the milk temperature, the environmental temperature, how much milk is in the kettle, etc.

Wanted milk temperature	Set up temperature	Set up time	Whole heating time
62°C	68°C	10min	31min.
76°C	82°C	10min	38min.
90°C	99°C	17min	57min.

CLEANING

- First switch off the Pasteurizer and cool down the device.
- Remove any water/milk. Milk and dirt should be removed with a soft cloth or brush. The milk container and the cover should be cleaned with hot water and liposoluble cleaning agents. Afterwards this parts should be rinsed with pure water.
- The Pasteurizer should only be cleaned with a wet cloth and afterwards be dried with a dry cloth.



THE PASTEURIZER HAS TO BE SWITCHED OFF AND DISCONNECTED FROM THE POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.



UNDER NO CONDITION THE PASTEURIZER SHOULD BE SUBMERGED WITH WATER.



DO NOT USE ANY AGGRESSIVE OR SCRATCHING CLEANING AGENTS TO AVOID SCRATCHES.

SPARE PARTS

A quick and correct delivery of spare parts is only possible, if you tell us the following specifications:

- Type of device.
- Serial number printed on label plate at the rare side of device.
- Part name

ERSATZTEILLISTE



Description		Art. No.
1	Milk container 14 l	25295
2	Cover for milk container	25296
3	Inlet hose	411011
4	Fixing hooks (1 pair)	410.057
5	Outlet hose	410.073
6	Thermometer	411036
7	Holder for thermometer	411035
8	Temperature sensor	25292
9	Electric board 230 V	25294
9	Electric board 115 V	25293

WARRANTY

1. In case of troubles consult with your salesman or call authorized service organized established distributor.
2. The warranty period amounts 12 month by use according to the regulations. The beginning of the warranty period is the date of the first purchase according to the original invoice or the original sales receipt. Replacement deliveries or resale don't cause an extension of the warranty period.
3. Defects of the device which are due to mistakes in the manufacturing or the material, are removed within the warranty period free of charge either by repair or replacement of the concerning parts. The Janschitz GmbH decides at its own judgement on the measure to the removal of the defect. The necessary expenditures for this purpose, like transport costs, working costs or spare part costs are in a warranty case supported by the Janschitz GmbH - the concerning product first has to be sent in, to proof if it is a case of warranty.
4. Not included in warranty are defects or disturbances, which are caused by:
 - Damages by accident, abusive or improper operation/assembly/installation/exposures, especially with disregard of the operation manual, the instructions for use, the instructions for installation or the safety instructions.
 - Damages due to transport, carelessness, variations or failure of the power supply, force majeure, influence of weather, other natural phenomenons or the environment of operation.
 - Damages by the application of parts, which are not manufactured or expelled from Janschitz GmbH or authorised representatives of the Janschitz GmbH, as well as damages by the application of accessories which are not approved by the Janschitz GmbH
 - Damages due to service features/interventions/changes/modifications, which are not made by the Janschitz GmbH or authorised representatives of the Janschitz GmbH
 - Damages due to normal wear and usual abrasion
 - Damages due to disregard of the maintenance and cleaning operation according to the operation manual
5. The warranty also doesn't include:
 - Heater
 - Motor, destroyed by water or milk inflow
 - Mains cord

6. Demands for the claim:

- The customer has to contact the Janschitz GmbH within the warranty period
- The customer has to verify the beginning of the warranty period (date of purchase) by presentation of the original invoice or the original sales receipt or a copy from it
- The customer has to provide a clearly description of the errors and also has to fulfill the analysis of errors according to the instructions
- The customer must send in the product completely and as delivered
- The customer has to ensure that the product is packed for the transport appropriately

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

	Seite
Consignes de sécurité _____	39
Données techniques _____	40
Commande _____	40 - 51
Erreurs _____	51
Protection contre la surchauffe _____	51
Redémarrer/Réactiver _____	51
Température _____	52
Nettoyage _____	52
Pièces de rechange / Liste des pièces de rechange _____	52 - 53
Garantie _____	54 - 55

Cher client,

**Nous sommes convaincus que vous serez satisfaits de notre Mini pasteurisateur
chaudière à fromage et yaourt FJ 15 et que cet appareil vous aidera pour longtemps.
Nous espérons que vous le recommanderez également à vos amis !**

Merci pour votre achat et votre confiance !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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



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 BLESSURE.



AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE PASTEURISATEUR EST ÉTEINT, QUE LA FICHE A ÉTÉ DÉBRANCHÉE DU SECTEUR OU EST RETIRÉE DE LA PRISE



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 PENDANT LA MARCHÉ, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR ET CONTACTEZ UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ.



SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ALORS QUE VOUS AVEZ SUIVI TOUTES LES INSTRUCTIONS A LA LETTRE, VOUS NE POUVEZ SUIVRE QUE LES INSTRUCTIONS ET PROCÉDURES. NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX PIÈCES DE L'ÉQUIPEMENT CAUSÉS PAR DES PROCÉDURES OU DES MANIPULATIONS INCORRECTES.

DONNÉES TECHNIQUES

		FJ 15	FJ 15 / 115V
Vitesse Capacité	(l)	14	14
Chauffage		Electrique	Electrique
Refroidissement		Manuel	Manuel
Tension de travail	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Puissance de chauffage	(kW)	2,8 13A	1,5k
Vitesse Température	(°C)	90	74
Dimension (diamètre x hauteur)	(cm)	32 x 52	32 x 52
Poids net	(kg)	6	6

COMMANDE



1. Placement

Placez le pasteurisateur sur une table ou toute autre surface plane appropriée.



2. Fixation du tuyau d'entrée

Insérez le tuyau d'entrée (avec raccord en caoutchouc) dans le trou.



3. Fixation du tuyau de sortie

Branchez le tuyau de sortie sur le raccord.



4. Récipient de lait

Placez le récipient à lait dans le pasteurisateur.



5. Remplir le récipient de lait

Remplir le récipient jusqu'au repère « MAX ».



6. Couvercle

Fermez le pasteurisateur avec le couvercle.



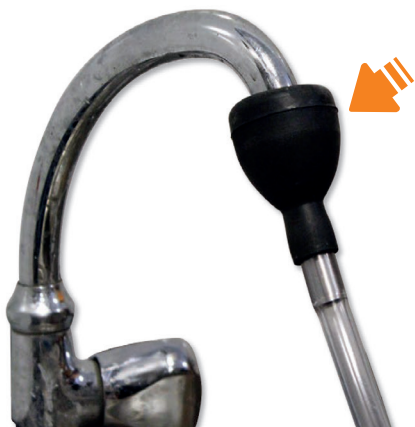
7. Crochets de fixation

Si le récipient à lait n'est pas rempli jusqu'au repère « MAX », vous devez le fixer avec les deux crochets de fixation



8. Thermomètre

Insérez le thermomètre dans le trou du couvercle.



9. Raccordez le tuyau d'entrée au robinet d'eau

Avant d'allumer le pasteurisateur, vous devez le raccorder au robinet ou à votre système de refroidissement. Vous devez utiliser le raccord universel en caoutchouc pour le raccordement.



10. Remplir le pasteurisateur d'eau de refroidissement/eau de chauffage

N'ouvrez le robinet que jusqu'à ce que le raccord en caoutchouc reste sur le robinet



FAITES COULER L'EAU LENTEMENT ET JUSQU'À CE QUE LE RACCORD EN CAOUTCHOUC DU ROBINET RESTE EN PLACE - C'EST SUFFISANT ET ÉCONOMIQUE. LORSQUE VOUS AUGMENTEZ LE DÉBIT D'EAU, LE RACCORD EN CAOUTCHOUC TOMBE DU ROBINET. DE PLUS, CELA NE RÉDUIT PAS LE TEMPS DE REFROIDISSEMENT, MAIS NE FAIT QU'AUGMENTER LA CONSOMMATION D'EAU.



11. L'eau sort du tuyau de sortie

Le pasteurisateur est rempli d'eau. Si l'eau s'écoule du tuyau de sortie, le pasteurisateur est suffisamment rempli d'eau. Le pasteurisateur est maintenant prêt à fonctionner.

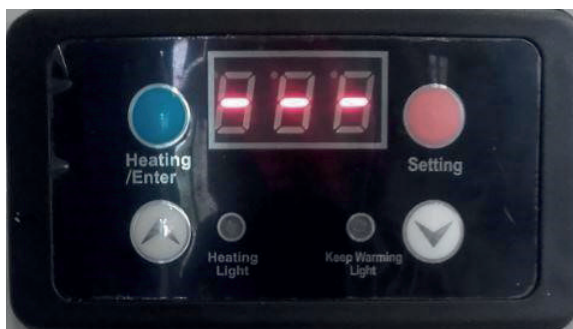


12. Fermer le robinet d'eau



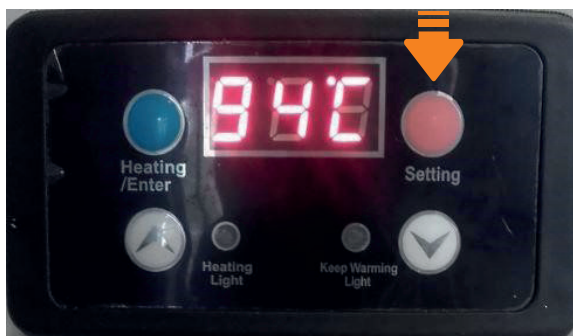
13. Raccordement au réseau électrique

Insérez la fiche. Avant de brancher le pasteurisateur, vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.



14. L'écran s'allume

Après avoir raccordé le pasteurisateur au secteur, l'afficheur s'allume automatiquement et affiche le message suivant



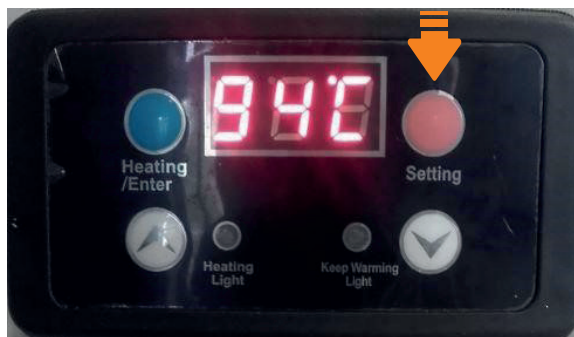
15. Afficher la température actuelle

Afficher la température actuelle



16. Réglage de la température de l'eau

Pour régler la température, appuyez sur ↑ (augmenter) ou ↓ (diminuer) et sélectionnez entre 20°C et 99°C.



17. Fixer la température de l'eau

Appuyez à nouveau sur la touche « SETTING » pour bloquer la température réglée.



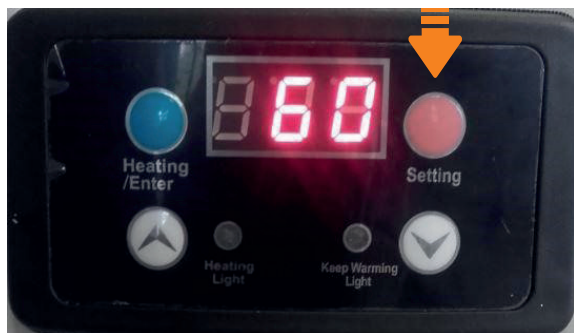
18. Afficher le temps

Après avoir réglé la température, l'heure s'affiche à l'écran.



19. Paramétrer le temps

Pour régler la durée, appuyez sur ↑ (augmenter) ou ↓ (diminuer) et sélectionnez entre 0 et 999 minutes.



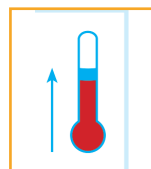
20. Fixer le temps

Appuyez à nouveau sur la touche « SETTING » pour bloquer la durée réglée.



21. Allumer le chauffage

Appuyez sur la touche « Heating ». La lumière rouge s'allume. L'écran affiche la température actuelle.



22. Chauffer

Le pasteurisateur commence à chauffer l'eau à la température réglée.



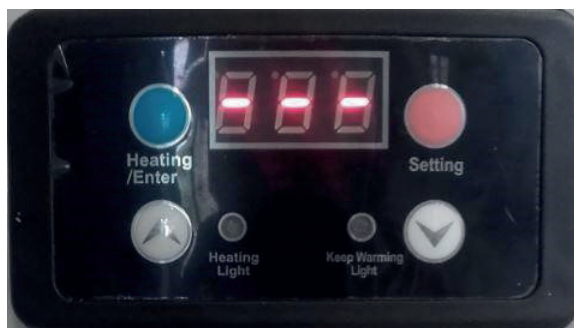
23. Maintien de la température

Lorsque l'eau a atteint la température souhaitée, le pasteurisateur passe automatiquement en mode « maintien de la température ». La lumière jaune s'allume. Le pasteurisateur maintient la température aussi longtemps que vous avez réglé l'heure.



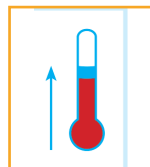
24. Compte à rebours

L'écran affiche l'heure réglée et commence le compte à rebours.



25. Passer en mode veille

Lorsque le temps atteint « 0 », le pasteurisateur se met en veille et émet un bref signal.



26. Refroidi le lait

Ouvrez le robinet pour refroidir le lait. Le temps nécessaire dépend de la température de l'eau.

ERREURS

L'écran affiche ER2 ou ER3 et le FJ15 ne fonctionne pas.

Débranchez et appelez un service autorisé - ne pas réparer vous-même !

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

In case that in the secondary container is not enough water or the temperature of the secondary water rises over 100°C, the security switch switches off all functions of the device. In this case you have to check which step from the manual was not done properly. This mistake has to be removed - usually there is not enough secondary water in the Pasteurizer. The secondary water must always reach till mark „MAX“ written in the Pasteurizer.

REDEMARRER/REACTIVER

1. Attendre que le pasteurisateur soit refroidi
2. Retirer le récipient à lait
3. Tenir le pasteurisateur en biais.
4. Sur le fond, vous pouvez voir la goupille de fer, appuyez dessus.
5. Recommencez depuis le début en suivant les instructions de la notice d'utilisation.

TEMPÉRATURE

Les valeurs suivantes sont des valeurs approximatives et habituelles. Ces valeurs peuvent varier car elles dépendent de certains facteurs, tels que la température du lait, la température ambiante, la quantité de lait dans la bouilloire, etc...

Température du lait désirée	Réglage de la température	Réglage de la durée	Durée de la phase de chauffage
62°C	68°C	10min	31 Min.
76°C	82°C	10min	38 Min.
90°C	99°C	17min	57 Min.

NETTOYAGE

- Eteignez le pasteurisateur et laissez-le refroidir.
- Retirez toute l'eau et le lait. Les résidus de lait et la saleté doivent être enlevés avec un chiffon doux ou une brosse. Le récipient et le couvercle du lait doivent être nettoyés avec de l'eau chaude et du détergent liposoluble. Rincez ensuite à l'eau pure.
- Le pasteurisateur ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide, puis séché avec un chiffon sec.



AVANT LE NETTOYAGE, LE PASTEURISATEUR DOIT ÊTRE ÉTEINT ET DÉBRANCHÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.



LE PASTEURISATEUR NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE IMMÉRGÉ DANS L'EAU!



N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE AGRESSIFS OU ABRASIFS POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

PIÈCES DE RECHANGE

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

- Type de l'appareil
- Numéro de l'appareil sur la plaque signalétique.
- Pièce de rechange - nom et numéro (les données se trouvent dans la liste des pièces de rechange)

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Description		Art. No.
1	Réceptacle à lait 14 l.	25295
2	Couvercle pour réceptacle à lait	25296
3	Tuyau d'entrée	411011
4	Crochets de fixation (1 paire)	410.057
5	Tuyau de sortie	410.073
6	Thermomètre	411036
7	Support pour thermomètre	411035
8	Capteur de température	25292
9	Régulateur 230 V	25294
9	Régulateur 115 V	25293

GARANTIE

1. En cas de difficultés, appelez votre représentant des ventes ou le service autorisé du distributeur.
2. La période de garantie est de 12 mois lorsqu'il est utilisé comme prévu. Le début de la garantie est la date du premier achat selon la facture originale ou le reçu d'achat original. Les livraisons de remplacement pour des raisons de garantie ou de revente ne prolongent pas la période de garantie.
3. Les défauts de l'appareil imputables à des erreurs de traitement ou de matériel sont réparés gratuitement dans le délai de garantie, soit par réparation, soit par remplacement des pièces concernées Janschitz GmbH. décide librement de la mesure à prendre pour remédier au défaut. En cas de recours à la garantie, Janschitz GmbH prend en charge les frais nécessaires à cet effet, tels que les frais de transport, de déplacement, de main-d'œuvre et de pièces détachées - les marchandises en question doivent être envoyées au préalable afin de déterminer si elles sont couvertes par la garantie.
4. Les défauts ou dysfonctionnements imputables à la cause sont exclus de la garantie :
 - Dommages causés par un accident, une utilisation/installation/installation/exploitation incorrecte ou non conforme, en particulier par le non-respect des instructions d'utilisation, d'installation et de montage ou des consignes de sécurité.
 - Dommages causés par le transport, la négligence, la force majeure, les conditions météorologiques, d'autres phénomènes naturels ou l'environnement d'exploitation.
 - Les dommages causés par l'utilisation de pièces non fabriquées ou distribuées par Janschitz GmbH ou des représentants autorisés de Janschitz GmbH ainsi que les dommages causés par l'utilisation d'accessoires non approuvés par Janschitz GmbH.
 - Dommages causés par des prestations/interventions/modifications/conversions non effectuées par Janschitz GmbH ou par des représentants autorisés de Janschitz GmbH
 - Dommages causés par l'usure normale et l'usure normale
 - Dommages causés par le non-respect des consignes de maintenance et de nettoyage conformément aux instructions d'utilisation
5. La garantie n'inclut pas :
 - Chauffage
 - Moteur détruit par l'entrée d'eau ou de lait
 - Parties de l'appareil de contrôle affectées par l'arrivée d'eau ou de lait
 - Conduite d'alimentation principale / câble

6. Conditions d'utilisation :

- Le client doit contacter Janschitz GmbH pendant la période de garantie pour faire valoir la garantie.
- Le client doit fournir la preuve de la date d'achat marquant le début de la période de garantie en présentant la facture originale ou le reçu d'achat original ou une copie de celui-ci.
- Le client doit fournir une description claire des erreurs et effectuer les analyses d'erreurs conformément aux instructions.
- Le client doit retourner le produit complet et tel que livré.
- Le client doit s'assurer que le produit est correctement emballé pour le transport.

7. D'autres droits non mentionnés dans les obligations supérieures du fabricant, en particulier la responsabilité en cas de dommages corporels, sont exclus.

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD _____	57
DATOS TÉCNICOS _____	58
OPERACIÓN _____	58 - 69
ERRORES _____	69
SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO _____	69
REINICIAR _____	69
TEMPERATURA _____	70
LIMPIEZA _____	70
RECAMBIOS _____	70 - 71
GARANTIA _____	72 - 73

¡Estimado cliente!

estamos convencidos de que quedará satisfecho con nuestro Mini Pasteurizador FJ 15 y que este aparato le servirá durante mucho tiempo. Esperamos que también lo recomiende a sus amigos.

Gracias por la compra y por su confianza.

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ANTES DE CUALQUIER INSTALACIÓN LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.



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.



ANTES DE LA LIMPIEZA ASEGÚRESE DE QUE EL PASTEURIZADOR ESTÁ APAGADO Y EL APARATO DESCONECTADO.



LAS REPARACIONES Y OTROS PROCEDIMIENTOS EN EL DISPOSITIVO MÁS ALLÁ DEL SERVICIO NORMAL SÓLO ESTÁN PERMITIDOS POR PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO.



EN CASO DE AVERÍA GRAVE, DESENCHUFE EL APARATO 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, SÓLO PUEDE UTILIZAR LOS PROCEDIMIENTOS PERMITIDOS POR EL MISMO. 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 DICHS PROCEDIMIENTOS NO PUEDEN SER OBJETO DE NINGUNA RECLAMACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR EL PRODUCTO.

DATOS TÉCNICOS

Item		FJ 15	FJ 15 / 115V
Capacidad máxima (l) 14 14	(l)	14	14
Tipo de calefacción Eléctrica Eléctrica		Electrique	Electrique
Refrigeración Manual Manual		Manuel	Manuel
Voltaje de funcionamiento (V/Hz) 230 / 50 120 / 60	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Potencia del calentador (kW) 2,8 13A 1,5k	(kW)	2,8 13A	1,5k
Temperatura máxima (°C) 90 74	(°C)	90	74
Dimensiones (diámetro. x altura) (cm) 32 x 52 32 x 52	(cm)	32 x 52	32 x 52
Peso neto	(kg)	6	6

OPERACIÓN



1. Colocación

Poner el pasteurizador sobre una mesa o superficie plana adecuada.



2. Fijación de la manguera de entrada.

Poner la manguera de entrada (con el conector de goma estándar) en el orificio.



3. Fijación de la manguera de salida.

Ponga la manguera de salida en el conector de refrigeración



4. Recipiente de leche.

Ponga el recipiente de leche en el pasteurizador.



5. Llenado del contenedor de leche.

Llene el recipiente de leche hasta la marca „MAX“.



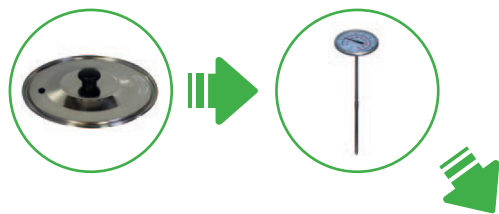
6. Cubierta

Ponga la tapa en el Pasteurizador.



7. Ganchos de fijación

En caso de que el recipiente de leche se llene con una cantidad inferior a la marca "MAX" es necesario fijar el recipiente de leche con los dos ganchos de fijación en la parte superior del recipiente.



8. Termómetro

Ponga el termómetro en el agujero de la tapa.



9. Conexión de la manguera de entrada con la tubería de agua

Antes de cada encendido, el pasteurizador se debe conectar a la tubería de agua, al colector de agua o al sistema de refrigeración. Para la conexión se debe utilizar un tubo con un conector de goma universal.

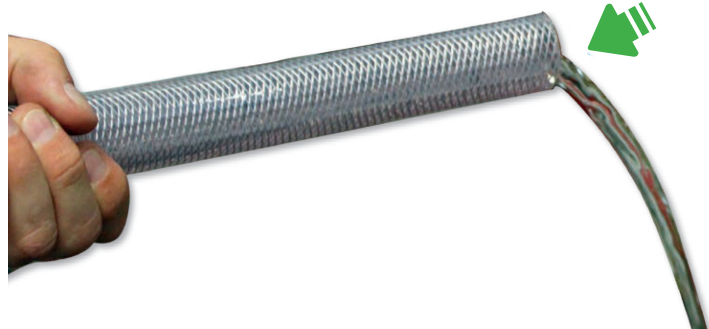


10. Llène el hervidor con agua de refrigeración/calentamiento

Abra la válvula de agua tanto que la conexión de agua se quede en la válvula.



ABRIR LENTAMENTE LA VÁLVULA PARA EL AGUA Y SÓLO LO SUFICIENTE PARA QUE EL CONECTOR DE GOMA PERMANEZCA EN LA TUBERÍA - TAL FLUJO DE AGUA ES SUFICIENTE Y ECONÓMICO. SI AUMENTAMOS EL FLUJO DE AGUA, EL CONECTOR DE GOMA SE CAERÁ DE LA TUBERÍA. UN MAYOR FLUJO DE AGUA NO ACORTARÁ EL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO, SÓLO AUMENTARÁ EL USO DE AGUA, LO CUAL NO ES ECONÓMICO.



11. El agua sale por la manguera de salida

El pasteurizador se llena de agua y cuando el agua sale por la manguera de salida, indica que el pasteurizador está lleno. El pasteurizador está listo para trabajar.

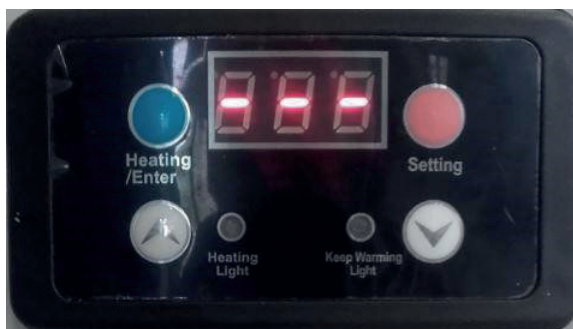


12. Cierre la tubería de agua



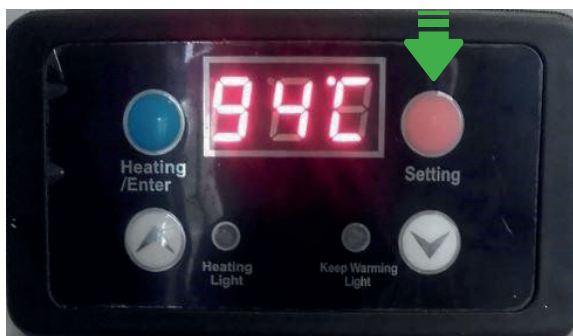
13. Conexión a la red eléctrica

Conecte la alimentación. Antes de conectar el pasteurizador a la red eléctrica, debe comprobarse que el suministro eléctrico de la sala se corresponde con la tensión de alimentación indicada en la placa de características y con la potencia de conexión a la red eléctrica.



14. La pantalla se enciende

Después de conectar la alimentación, la pantalla se enciende y muestra „---“.



15. Mostrar la temperatura actual

Pulse la tecla „AJUSTE“ y la pantalla mostrará la temperatura actual.



16. Elija la temperatura del agua

Para cambiar la temperatura del agua pulse la tecla ↑ (ampliación) o ↓ (reducción) y escoja una temperatura entre 20°C y 99°C.



17. Fijación de la temperatura del agua

Pulse de nuevo la tecla „AJUSTE“ para ajustar la temperatura del agua.



18. Mostrar tiempo de trabajo

Después de ajustar la temperatura, pulse la tecla „AJUSTE“ y la pantalla mostrará el tiempo de trabajo.



19. Elija el tiempo de trabajo

Para cambiar el tiempo de trabajo pulse la tecla □ (ampliación) o □ (reducción) y elija entre 0 y 999 minutos.



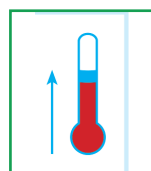
20. Fijación del tiempo de trabajo

Pulse de nuevo la tecla „SETTING“ para ajustar el tiempo de trabajo.



21. Pulse la tecla de calefacción

Pulse la tecla de calefacción. La luz roja se enciende. La pantalla muestra la temperatura actual.



22. Calentamiento

El Pasteurizador comienza a calentar hasta la temperatura ajustada.



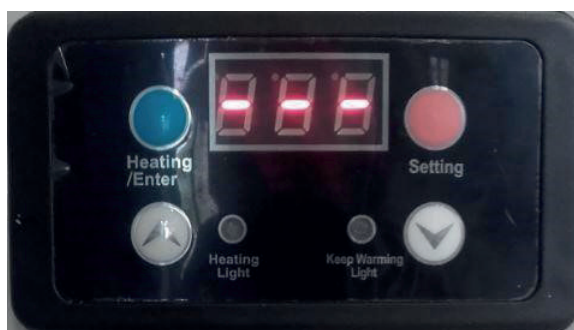
23. Mantener el calor (Keeping warm)

Cuando se alcanza la temperatura del agua ajustada, el Pasteurizador enciende automáticamente el modo „Keeping warm“. La luz amarilla se enciende. El Pasteurizador mantiene esta temperatura del agua mientras se ajusta el tiempo de calentamiento.



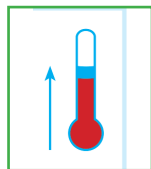
24. Conteo

La pantalla muestra el tiempo ajustado previamente y comienza a contar.



25. Pasar al estado de espera

Cuando el tiempo de calentamiento llega a „0“, el Pasteurizador pasa a estar en espera con una señal corta.



26. Enfriar la leche

Abrir el agua para enfriar la leche. El tiempo de enfriamiento depende de la temperatura del agua.

ERRORES

En la pantalla aparece „ER2“ o „ER3“ y el pasteurizador no funciona:

Desenchufa y llama al servicio técnico autorizado, ¡no lo repares tú mismo!

SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

En caso de que en el recipiente secundario no haya suficiente agua o la temperatura del agua secundaria supere los 100°C, el interruptor de seguridad desconecta todas las funciones del aparato. En este caso hay que comprobar qué paso del manual no se ha hecho correctamente. Este error tiene que ser eliminado - normalmente no hay suficiente agua secundaria en el pasteurizador. El agua secundaria debe llegar siempre hasta la marca „MAX“ escrita en e pasteurizador.

REINICIAR

1. Esperar que el pasteurizador se enfríe
2. Retirar el contenedor de leche
3. Torcer un poco el pasteurizador
4. En la parte inferior se puede ver una vara de hierro – presiónela
5. Comience de nuevo con el procedimiento del manual

TEMPERATURA

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.

Temperatura deseada de la leche	Ajuste de temperatura	Ajuste de tiempo	Tiempo completo de calentamiento
62°C	68°C	10 min	31 min.
76°C	82°C	10 min	38 min.
90°C	99°C	17 min	57 min.

LIMPIEZA

- Primero apague el pasteurizador y enfríe el aparato.
- Elimine los restos de agua/leche. La leche y la suciedad deben eliminarse con un paño suave o un cepillo. El recipiente de la leche y la tapa deben limpiarse con agua caliente y productos de limpieza liposolubles. A continuación, estas piezas deben aclararse con agua pura.
- El pasteurizador sólo debe limpiarse con un paño húmedo y secarse después con un paño seco.



EL PASTEURIZADOR DEBE ESTAR APAGADO Y DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA ANTES DE LA LIMPIEZA.



BAJO NINGUNA CONDICIÓN EL PASTEURIZADOR DEBE SER SUMERGIDO EN AGUA.



NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGRESIVOS O QUE RAYEN PARA EVITAR ARAÑAZOS.

RECAMBIOS

Una entrega rápida y correcta de las piezas de recambio sólo es posible si nos indica las siguientes especificaciones:

- Tipo de dispositivo.
- Número de serie impreso en la placa de la etiqueta en la parte trasera del dispositivo.
- Nombre de la pieza

LISTA DE PARTES DE REPUESTO



Descripción		Art Nro.
1	Envase de leche	25295
2	Cubierta para el envase de leche	25296
3	Manguera de entrada	411011
4	Ganchos de fijación (1 par)	410.057
5	Manguera de salida	410.073
6	Termómetro	411036
7	Soporte para Termómetro	411035
8	Sensor de Temperatura	25292
9	Tablero eléctrico 230 V	25294
9	Tablero eléctrico 115 V	25293

GARANTIA

1. En caso de problemas consulte con su vendedor o llame al servicio técnico autorizado organizado por el distribuidor establecido.
2. El periodo de garantía asciende a 12 meses por uso según la normativa. El comienzo del período de garantía es la fecha de la primera compra según la factura original o el recibo de compra original. Las entregas de reemplazo o la reventa no causan una extensión del período de garantía.
3. Los defectos del aparato que se deban a errores de fabricación o de material, se eliminarán dentro del período de garantía de forma gratuita, ya sea mediante la reparación o la sustitución de las piezas correspondientes. La empresa Janschitz GmbH decide a su criterio la medida para la eliminación del defecto. Los gastos necesarios para este propósito, como los costos de transporte, los costos de trabajo o los costos de las piezas de repuesto son en un caso de garantía apoyado por la Janschitz GmbH - el producto en cuestión primero tiene que ser enviado, para probar si se trata de un caso de garantía.
4. No se incluyen en la garantía los defectos o alteraciones, que son causados por:
 - Daños por accidente, por un uso/montaje/instalación/exposición abusivos o indebidos, especialmente si no se tienen en cuenta las instrucciones de uso, las instrucciones de instalación o las instrucciones de seguridad.
 - Daños debidos al transporte, descuido, variaciones o fallos en el suministro eléctrico, fuerza mayor, influencia de la meteorología, otros fenómenos naturales o el entorno de la operación.
 - Daños por la aplicación de piezas, que no son fabricadas o expedidas por la Janschitz GmbH o de representantes autorizados de la Janschitz GmbH, así como daños por la aplicación de accesorios que no son aprobados por la Janschitz GmbH.
 - Daños debidos a características de servicio/intervenciones/cambios/modificaciones, que no son realizados por la Janschitz GmbH o representantes autorizados de la Janschitz GmbH par des représentants autorisés de Janschitz GmbH.
 - Daños debidos al desgaste normal y a la abrasión habitual
 - Daños debidos a la inobservancia de las operaciones de mantenimiento y limpieza según el manual de instrucciones
5. La garantía tampoco incluye:
 - Calentador
 - Motor, destruido por la entrada de agua o leche
 - Partes del dispositivo de control que se ven afectadas por el suministro de agua o leche
 - Conduite d'alimentation principale / câble

6. Demandas para la reclamación:

- El cliente debe ponerse en contacto con Janschitz GmbH dentro del período de garantía
- El cliente debe verificar el inicio del periodo de garantía (fecha de compra) mediante la presentación de la factura original o el recibo de compra original o una copia del mismo
- El cliente tiene que proporcionar una descripción clara de los errores y también tiene que cumplir con el análisis de los errores de acuerdo con las instrucciones
- El cliente debe enviar el producto completo y tal como se entregó
- El cliente tiene que asegurarse de que el producto se embala adecuadamente para el transporte.

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



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

