

NOTICE

MINI PASTEURISATEUR FJ 16

L'appareil du commerce le plus sophistiqué

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1) LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL.
- 2) TOUJOURS REMPLIR LE PASTEURISATEUR D'EAU AVANT DE LE METTRE EN MARCHÉ AFIN DE NE PAS ENDOMMAGER LES RÉSISTANCES ET D'ÉVITER DE SE BRÛLER.
- 3) AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE, S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST ARRÊTÉ ET DÉBRANCHÉ.
- 4) LES RÉPARATIONS ET AUTRES OPÉRATIONS NE FAISANT PAS PARTIE DE L'UTILISATION COURANTE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
- 5) PROTÉGER L'APPAREIL DE L'EAU ET DE L'HUMIDITÉ
- 6) EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT SÉRIEUR, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE.
- 7) SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ALORS QUE VOUS AVEZ SUIVI À LA LETTRE LES INSTRUCTIONS DE LA NOTICE, APPLIQUER UNIQUEMENT LES PROCÉDURES INDIQUÉES ICI. TOUTE AUTRE PROCÉDURE OU MODIFICATION DE RÉGLAGE RISQUERAIT DE DÉTRUIRE L'APPAREIL OU D'ENTRAÎNER DES RÉPARATIONS PLUS LONGUES. PAR AILLEURS, LES PRÉJUDICES SUBIS DANS LE CADRE DE TELLES PROCÉDURES NE PEUVENT FAIRE L'OBJET D'AUCUN RECOURS EN GARANTIE.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi le mini pasteurisateur FJ 16. Si vous l'utilisez dans les conditions indiquées dans la présente notice et le nettoyez régulièrement, nous sommes certains qu'il vous fera un long usage.

DESCRIPTION

Le nouveau **MINI PASTEURISATEUR FJ 16** pour le lait et la crème présente des fonctions évoluées qu'aucun appareil domestique équivalent ne possède. Cet appareil tout en acier inoxydable AiSi 304 est né de l'idée d'un pasteurisateur sans pression que seules utilisent les grandes laiteries, mis à part vous, désormais. Cette nouvelle technique de pasteurisation donne un lait de meilleure qualité avec moins d'efforts et en moins de temps.

AVANTAGES DU MINI PASTEURISATEUR FJ 16 :

- Le chauffage sans pression élimine entre 96 et 99,9 % des bactéries sans surchauffer le produit ni en dénaturer le goût
- La cuve en acier inoxydable AiSi 304 préserve la saveur naturelle du lait et les vitamines
- Bain d'eau continu pour un chauffage et un refroidissement plus uniformes et plus rapides
- Contrôle automatique de la température par minuterie
- Petites et grandes quantités jusqu'à 16 litres
- Voyant de marche
- Pieds robustes en caoutchouc
- Garanti 12 mois

LE MINI PASTEURISATEUR FJ 16

Bien stable sur ses pieds, il assure la pasteurisation du lait et de la crème par agitation et chauffage à une température uniforme et constante de 70°C grâce à sa puissance de 1800 W. Il convient également pour la production de fromages, fromages à pâte molle et autres applications domestiques. Les différentes graduations du minuteur permettent de réduire la durée de pasteurisation en fonction de la quantité. Lorsque la pasteurisation est terminée, le voyant de contrôle s'éteint et une alarme retentit. Grâce au principe de conception, il n'y a jamais de contact direct entre l'eau chaude et le produit. Pendant l'opération, vous pouvez facilement contrôler et tester la température et vérifier que tout se déroule correctement en soulevant le couvercle ou en introduisant un thermomètre à lait.

Des tests effectués en laboratoire confirment que la pasteurisation effectuée par le FJ16 détruit 96 à 99,9% des bactéries tout en conservant la saveur du produit. C'est le pourcentage qu'appliquent les grandes laiteries commerciales.

La cuve et tous les éléments en contact avec le lait sont chauffés à une température suffisante pour permettre de détruire les bactéries pathogènes.

Le MINI PASTEURISATEUR FJ16 permet de traiter efficacement chez soi de petites quantités de lait. Grâce à lui, vous allez pouvoir de nouveau boire du lait cru sans risque. Il va très rapidement devenir indispensable dans tous les foyers.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER

1. Pasteuriser le lait dès que possible après la traite. Le lait tiède se pasteurise plus rapidement que le lait froid, ce qui évite la multiplication des bactéries.
2. La température du lait à pasteuriser ne doit pas être inférieure à 18°C, sinon, la durée de pasteurisation durera plus de 60 minutes. Si le lait est à une température de 18°C minimum, on atteint en 60 minutes une température minimale de pasteurisation de 70 °C.
3. Le temps de pasteurisation est limité à 60 minutes lorsque la cuve est pleine (16 litres) et que le minuteur est en position 3.
4. Si la cuve contient moins de 8 litres, mettre le minuteur en position 1 afin de réduire le temps de pasteurisation à 20 minutes.
5. Si la cuve contient moins de 12 litres, mettre le minuteur en position 2 afin de réduire le temps de pasteurisation à 10 minutes.
6. Après pasteurisation, le lait doit être réfrigéré dès que possible.
7. Ne réfrigérer le lait dans le pasteurisateur qu'avec de l'eau pure.
8. Fixer la cuve à lait à l'aide des deux crochets fournis.
9. Après pasteurisation, laver et rincer soigneusement la cuve. Utiliser uniquement des nettoyants ménagers.
10. Effectuez l'entretien de votre MINI PASTEURISATEUR FJ 16 comme pour n'importe quel autre appareil électroménager. Toutes les 2 semaines, brosser le serpentín avec de l'eau claire.

DÉBALLAGE DU PASTEURISATEUR

Sortir le MINI PASTEURISATEUR FJ 16 du carton avec précaution et le poser sur une surface solide et stable dans une pièce non humide. Le carton comprend également un tube d'arrivée et un tube de sortie.

- Raccorder une extrémité du tube de sortie sur le raccord de sortie de la cuve.
- Raccorder l'extrémité libre du tube (alimentaire) d'arrivée sur le raccord d'entrée de la cuve. Brancher l'autre extrémité au robinet d'eau à l'aide du raccord spécial.
- Sortir tous les éléments de calage du carton et les jeter conformément à la législation en vigueur.

MISE EN GARDE :

TOUJOURS REMPLIR LE PASTEURISATEUR D'EAU AVANT DE LE METTRE EN MARCHE AFIN DE NE PAS ENDOMMAGER LES RÉSISTANCES ET D'ÉVITER DE SE BRÛLER.

PASTEURISATION

1. Remplir la cuve de lait, de crème ou de tout autre produit (16 litres maximum) et fermer le couvercle.
2. Mettre la cuve dans le pasteurisateur et l'accrocher en haut de l'appareil avec les 2 crochets fournis.
3. Après avoir branché le tuyau d'alimentation, remplir le pasteurisateur d'eau jusqu'à ce que l'eau sorte par le tuyau de sortie. Pour réduire le temps de pasteurisation, utiliser de l'eau chaude du robinet.

4. Commencer la pasteurisation en tournant le commutateur en position 1, 2 ou 3.
 - Position 1 : moins de 8 litres dans la cuve à lait
 - Position 2 : moins de 12 litres dans la cuve à lait
 - Position 3 : cuve pleine (16 litres)

Le voyant rouge à l'avant de l'appareil s'allume. Vous pouvez vaquer à vos occupations ; le MINI PASTEURISATEUR FJ 16 travaille tout seul.

5. Lorsque le cycle est terminé, le pasteurisateur s'arrête automatiquement. Le voyant rouge s'éteint et une alarme retentit.
6. Vérifier que le tube d'alimentation est bien branché sur le robinet d'eau froide et ouvrir progressivement le robinet. Laisser circuler l'eau froide jusqu'à ce que le lait soit refroidi à la température de l'eau du robinet.
7. Retirer la cuve à lait du pasteurisateur et la mettre au réfrigérateur pour poursuivre le refroidissement.

NETTOYAGE

AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, VÉRIFIER QUE LE PASTEURISATEUR EST ARRÊTÉ ET DÉBRANCHÉ.

Éliminer les résidus de lait et autres avec une brosse douce ou un chiffon humide. La cuve à lait et son couvercle se nettoient avec un peu d'eau chaude et de produit dégraissant. Rincer ensuite à l'eau claire.

Nettoyer le pasteurisateur uniquement avec un chiffon humide, puis l'essuyer avec un chiffon sec.

Veiller à ne pas mettre d'eau sur les parties électriques.

ATTENTION : NE JAMAIS PLONGER LE PASTEURISATEUR DANS L'EAU.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour recevoir rapidement les pièces de rechange, vous devez être précis dans votre demande.

Lorsque vous passez commande, merci d'indiquer clairement :

- a) le modèle de l'appareil
- b) le numéro de série indiqué sur la plaque signalétique
- c) la référence et la désignation des pièces demandées

Liste des pièces de rechange

Réf.13256-410.003	Ensemble de base pasteurisateur
Réf.13256-410.047	Cuve à lait
Réf.13256-410.057	Fixations (1 paire)
Réf.13256-410.063	Raccord d'arrivée d'eau
Réf.13256-410.065	Tube d'arrivée d'eau + connecteur spécial
Réf.13256-410.073	Tube de sortie d'eau
Réf.13256-410.101	Minuterie
Réf.13256-410.102	Thermostat pour Mini pasteurisateur
Réf.13256-410.021	Serpentin pour Mini pasteurisateur
Réf.13256-410.055	Couvercle de cuve à lait
Réf.13256-410.103	Interrupteur
Réf.13256-410.104	Voyant

GARANTIE

1. En cas de panne, contacter votre représentant commercial ou le SAV agréé.
2. Le recours en garantie n'est valable que pour les pièces et la main-d'œuvre.
3. La durée de la garantie est de 12 mois. Notre obligation au titre de la garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces s'avérant défectueuses dans les 12 mois suivant la date d'expédition après vérification par nos soins.
4. Les défauts ou endommagements de l'appareil résultant d'un mauvais montage, d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais branchement ou d'un mauvais entretien ne sont pas couverts.
5. Les spécifications techniques ne sont valables que si toutes les conditions de la notice sont remplies.
6. Toute autre responsabilité est exclue, y compris en matière de préjudices corporels.

Cher client,

Nous sommes certains que vous apprécierez votre Mini pasteurisateur FJ 16 et qu'il vous fera long usage. Nous espérons que vous le recommanderez à vos amis !

Merci de votre achat