

MODE D'EMPLOI POUR PACOJET 4



1 INFORMATIONS GÉNÉRALES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce mode d'emploi contient toutes les informations et consignes nécessaires à une utilisation sûre de l'appareil. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies avec l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Pacosser

La fonction principale de l'appareil est le pacossage. Il s'agit de transformer des aliments surgelés en préparations ultrafines sans les décongeler. L'appareil transforme en micropurée et en mousse en une seule opération. En fonction standard, le traitement se fait en surpression, ce qui entraîne une expansion du volume et une intensification du goût.

Les autres fonctions de l'appareil sont la coupe et le fouettage. Pour la description de toutes les fonctions, voir le chapitre « **PACOSSER/COUPER/FOUETTER** ».

Aspects d'hygiène alimentaire

Pendant la transformation des aliments, veillez à l'hygiène et au respect des normes de la législation alimentaire ! Comme la préparation alimentaire à traiter peut être réchauffée pendant le pacossage, il faut veiller à ce que les aliments soient traités rapidement afin d'éviter qu'ils ne s'abîment et ne présentent ainsi un risque pour la santé.

Instructions d'utilisation

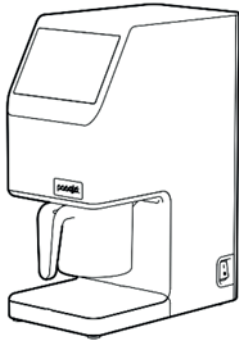
Avant le pacossage, la préparation alimentaire doit être congelée à une température de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ dans un bol à pacosser pendant une période d'au moins 24 heures afin d'obtenir une température constante de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ dans le bol à pacosser.

Lors de la préparation des aliments, le bol à pacosser doit être rempli au maximum jusqu'à la ligne de remplissage. Les espaces vides doivent être remplis de liquides (eau, bouillon, etc.).

Après avoir rempli le bol à pacosser et avant de recongeler le reste de la préparation alimentaire dans le bol à pacosser, la surface doit être lissée.

Set de coupe Pacojet

Le set de coupe Pacojet en option est exclusivement destiné aux préparations alimentaires non congelées, sans os, qui peuvent être traitées de manière répétée sans changement de température par transfert de chaleur.

Description de l'appareil	Pacojet 4 est un appareil de cuisine innovant à usage professionnel. Grâce à lui, les aliments surgelés peuvent être transformés en micropurée et en mousse en une seule opération, sans décongélation.	
Image du produit	 <p>US Pat. No. 11,666,067</p>	
Puissance nominale	1500 W	
Tension du réseau	PJ4 J	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 F	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 G	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 I	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ 4 S	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 B	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 P	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 N	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 L	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Connexion au réseau	Langue	802.11 b/g/n 2,4 GHz
Surpression	env. 1 bar	
Transmission	Courroie dentée	
Commande de l'appareil	Unité électronique, commandée par microprocesseur	
Émission de bruit aérien	Niveau de pression acoustique d'émission (LPA)	76,4 dB (A)
Dimensions (mm)	497 x 204 x 365 (hauteur x largeur x profondeur)	
Poids (kg)	Pacojet 4	22,5
	Protection contre les projections	0,1
	Couteau de pacossage	0,06
	Bol à pacosser	0,15
	Couvercle du bol	0,03
	Gobelet de protection	0,25
Matériaux	Boîtier	Aluminium, revêtu
	Plaque de base	Aluminium, revêtu
	Pièces du châssis	Acier
	Couvercle du bol	HDPE, qualité alimentaire
	Arbre de pacossage avec accouplement d'outil	Acier inoxydable
	Protection contre les projections	TPE / HDPE, qualité alimentaire
	Couteau de pacossage Pacojet 4	Acier moulé
	Bol à pacosser	PETG (Tritan), qualité alimentaire
	Gobelet de protection	Polypropylène (renforcé de fibres de verre)
Siège social distributeur	Pacojet International AG 6343 Rotkreuz Suisse	

FR 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez les consignes de sécurité avant la première utilisation.

3 CONTENU DE LA LIVRAISON



- 1 Appareil
- 2 Bol de protection
- 3 Protection contre les projections, 1 pré-joint racler inclus
- 4 Couteau de pacassage
- 5 Couvercle du bol*
- 6 Bol à pacosser synthétique*

*) Peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Également inclus dans la livraison :
Guide de démarrage rapide et consignes de sécurité

i Si vous constatez des défauts ou l'absence d'accessoires, veuillez vous adresser immédiatement à votre point de vente PACOJET ou à votre partenaire de service officiel PACOJET compétent (www.pacojet.com/service-en). Les accessoires et les pièces de rechange peuvent être achetés sur le site www.pacojet.com dans la rubrique « Accessoires ».

Set de coupe :

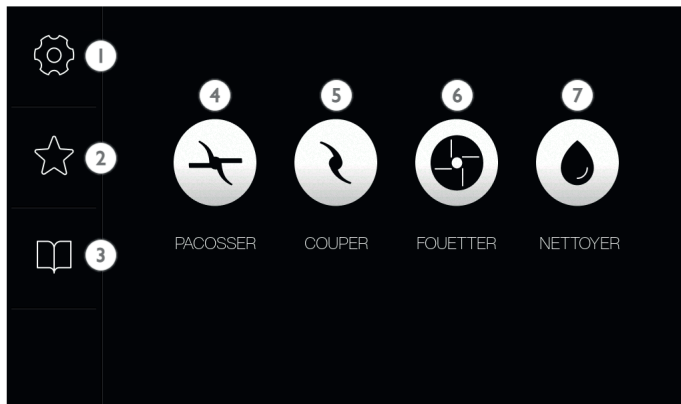


- 1 Set de coupe couteau
- 2 Disque à fouetter
- 3 Pince à couteau

4 ÉCRAN TACTILE

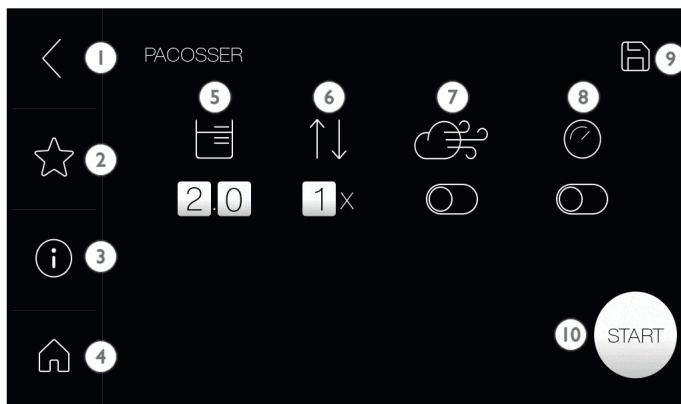
FR

4.1 MENU DE DÉMARRAGE



- 1 Réglages
- 2 Favoris
- 3 Manuel
- 4 Pacosser
- 5 Couper
- 6 Fouetter
- 7 Nettoyer

4.2 PACOSSER/COUPER/FOUETTER



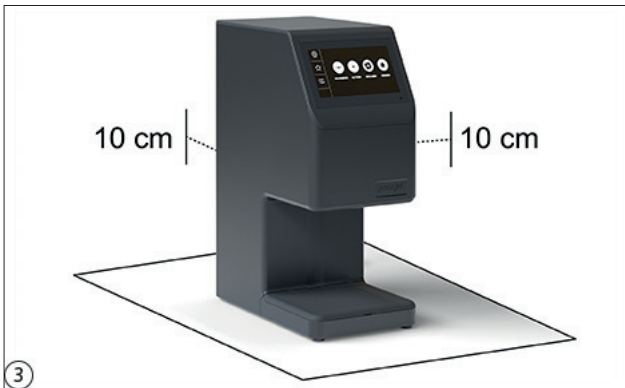
- 1 Retour au menu précédent
- 2 Favoris
- 3 Informations sur le pacossage
- 4 Retour au menu principal
- 5 Sélection de la quantité à pacosser : bol complet, portions ou dixième de portion
- 6 Sélection quantité répétitions
- 7 Pression normale/surpression
- 8 Mode Jet® : Traitement plus rapide on/off
- 9 Enregistrer les réglages comme favoris
- 10 Lancer le processus



① Déballez l'appareil.



② Vérifiez que le contenu de l'emballage est complet et en bon état (voir le chapitre « CONTENU DE LA LIVRAISON »).



③ Placez l'appareil sur une surface solide et plane, à une distance d'au moins 10 cm de tout autre objet.

i Remarque : Veuillez respecter les consignes de sécurité.



④ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Allumez l'appareil en plaçant l'interrupteur d'alimentation sur la position « I ». L'appareil est en mode de fonctionnement.



⑤ Le menu de démarrage s'affiche sur l'écran tactile. Ici, il est possible de sélectionner les modes de traitement (pacosser, couper et fouetter), le nettoyage ainsi que les paramètres, les favoris et le manuel.



i Remarque : Veuillez vérifier si la détection des outils et de la protection contre les projections est enclenchée. Les détections activées permettent d'éviter des erreurs de commande et un endommagement de l'appareil.



i Remarque : Wifi : Acceptez la politique d'analyse dans les paramètres sous **WLAN** et assurez-vous ainsi qu'une consultation à distance optimale soit possible en cas de service.



i Remarque : Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs minutes, il se met en mode veille. L'écran s'éteint. Une LED blanche s'allume à droite, sous l'écran tactile. En touchant l'écran tactile, l'appareil revient en mode de fonctionnement. Le temps de veille peut être modifié dans les « **RÉGLAGES** ».

6 PACOSSER/COUPER/FOUETTER

FR

6.1 AVANT LE PACOSSAGE

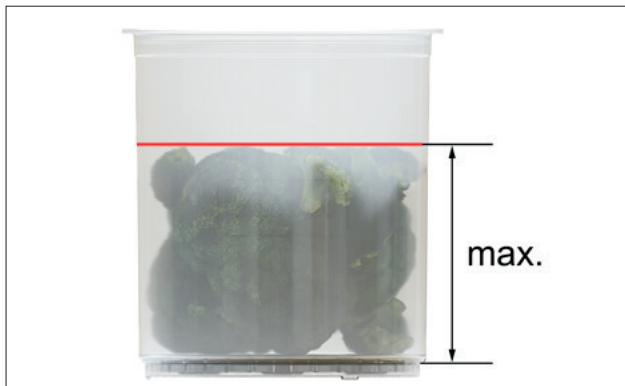


①

Remplissez le bol à pacosser avec la préparation alimentaire.



i Remarque : Lors du remplissage des bols à pacosser, veillez à ce qu'une surface lisse puisse se former, que le bol soit rempli au maximum jusqu'à la ligne de remplissage et qu'il n'y ait pas d'espaces vides - remplissez-les si nécessaire avec des liquides (eau, bouillon, etc.). Les recettes ne doivent pas être congelées trop durement.

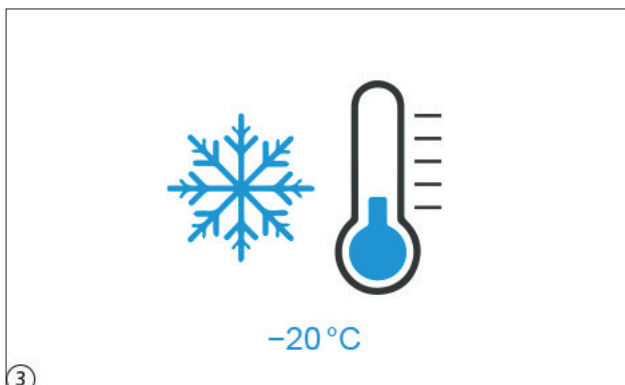


i Remarque : Un bol à pacosser trop rempli est détecté et vidé jusqu'à la quantité de remplissage maximale autorisée. Après ce processus automatique, retirez la masse pacossée du bol à pacosser et redémarrez le processus.



②

Fermez le bol à pacosser avec le couvercle du bol à pacosser fourni.



③

Laissez congeler le contenu dans le congélateur pendant au moins 24 h à une température de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$.

! Attention : Une préparation alimentaire insuffisamment congelée (pas plus froide que $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$) peut entraîner une détérioration de l'appareil et de ses accessoires ! Veillez à ce que le bol à pacosser soit placé à l'horizontale dans le congélateur, de sorte que la surface du bol à pacosser congèle à plat. Ne placez pas ultérieurement dans le bol à pacosser des préparations alimentaires déjà congelées.

💡 Conseil professionnel : Inscrivez la date et l'heure pour que tout le monde sache quand le produit a été congelé et peut donc être pacossé pour la première fois.



1 Insérez le pré-joint raqueur dans la protection contre les projections.

Conseil professionnel : Le pré-joint raqueur et la protection contre les projections portent désormais l'inscription PACOJET. Lors de l'assemblage, les deux inscriptions doivent être orientées vers le haut.



2 Insérez le couteau de pacossage dans la protection contre les projections.

Remarque : Assurez-vous que la protection contre les projections est propre, sèche et exempte de graisse.



3 Fixez la combinaison de la protection contre les projections, du pré-joint raqueur et du couteau de pacossage sur l'accouplement de l'outil de l'arbre de pacossage. Le couteau de pacossage est correctement fixé lorsqu'il adhère fermement à l'accouplement de l'outil.

Remarque : L'arbre de pacossage et l'accouplement de l'outil doivent être exempts de résidus et secs avant la fixation de l'outil. Dommages matériels possibles en cas de pose incorrecte du couteau de pacossage avec protection contre les projections !



4 Retirez le bol à pacosser contenant la préparation alimentaire du congélateur. Retirez le couvercle du bol. Insérez le bol à pacosser dans le bol de protection.

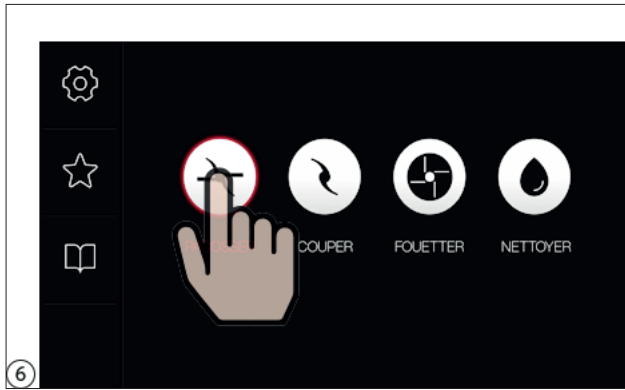
Remarque : Le bol à pacosser fourni à la livraison est en plastique. Un bol à pacosser en acier chromé ainsi qu'un bol de protection assorti sont disponibles en option.



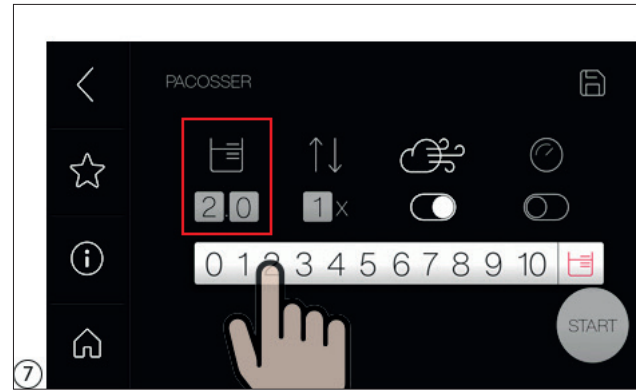
Remarque : Veuillez utiliser la bonne combinaison de bols (bol de protection et bol à pacosser®).




5 Insérez le bol à pacosser dans le bol de protection. Le bol de protection est fixé correctement lorsqu'il est enclenché.

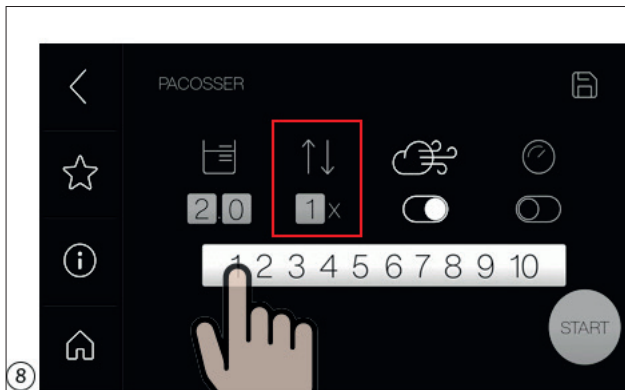


Sélectionnez « Pacossier » dans le menu principal.



Sélectionnez le nombre de portions (chiffre de gauche = portions entières, chiffre de droite = dixième de portions) par le chiffre correspondant dans la barre numérique affichée.

En sélectionnant l'icône , tout le contenu du bol à pacossier est pacossé.



Sélectionnez le nombre de répétitions automatiques à l'aide de la barre numérique.

Remarque : Le nombre de répétitions se rapporte à la zone qui est pacossée.




Si vous souhaitez pacossier sans surpression, désactivez la surpression.

Remarque : Le pacossage avec surpression modifie la consistance (expansion du volume, intensification du goût) de la masse pacossée.



Si vous souhaitez un traitement plus rapide, activez-le à l'aide du bouton Mode Jet® (durée de traitement : 90 secondes). Le nombre de répétitions est alors automatiquement fixé à 2 et peut être modifié ultérieurement.

Remarque : Sur le site www.pacojet.com, la section des réglages Pacojet pour chaque recette indique si une recette convient au mode Jet®.

L'icône « Informations »  sur l'écran tactile indique les étapes nécessaires.

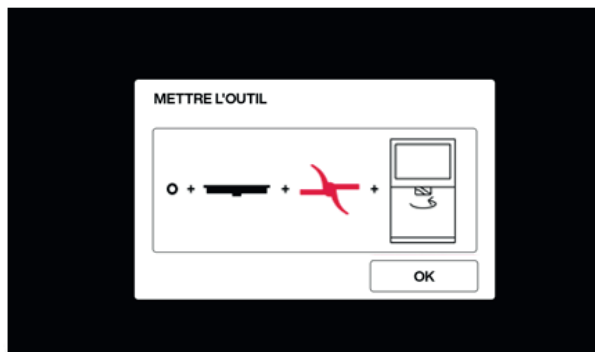
En principe, les recettes plus « molles », avec une teneur plus élevée en matières grasses et en sucre, se prêtent à un traitement plus rapide. Évitez-les dans les recettes à forte teneur en eau. Une utilisation fréquente du traitement plus rapide (mode Jet®) peut entraîner une usure plus importante du couteau de pacossage. N'utilisez jamais d'azote liquide !

Attention : Si la masse est trop dure, cela peut entraîner une erreur de surcharge/surintensité !

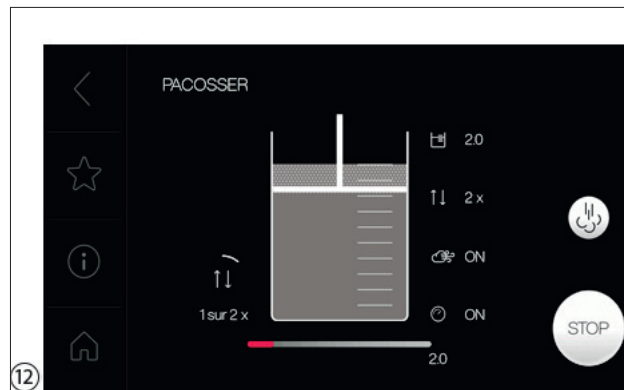


Sélectionnez « Démarrer » pour lancer le processus de pacossage.

Remarque : Le processus de traitement peut être suivi sur l'écran tactile.

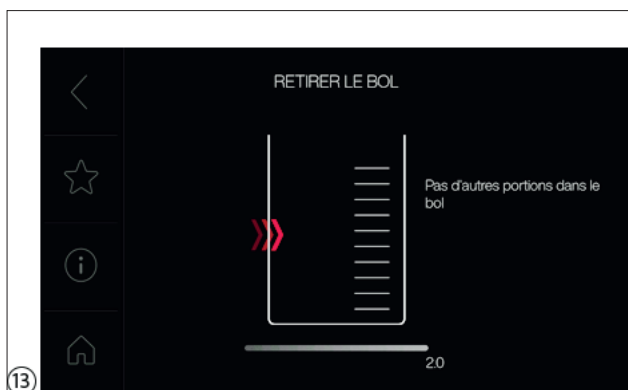


i Remarque : Si la protection contre les projections n'est pas correctement installée ou si le mauvais outil est utilisé pour le processus de pacossage, un message d'erreur apparaît.



Pendant le processus de pacossage, les paramètres réglés ainsi que la progression du processus sont affichés.

i Remarque : Le processus de pacossage peut être arrêté à tout moment en sélectionnant le bouton STOP.



Lorsque le processus de pacossage est terminé, la quantité de portions restantes dans le bol s'affiche.

i Remarque : Si le contenu du bol ne suffit pas pour le nombre de portions souhaitées, cela est affiché. Fixez un nouveau bol à pacosser suffisamment rempli.



Dévissez le bol de protection après le pacossage. Appuyer sur le levier situé sur la poignée du bol de protection facilite le retrait de ce dernier.



i Remarque : Si le contenu du bol n'est pas utilisé en totalité, il faut le lisser avant de le recongeler.



1 Insérez le pré-joint racler dans la protection contre les projections.

Conseil professionnel : Le pré-joint racler et la protection contre les projections portent désormais l'inscription PACOJET. Lors de l'assemblage, les deux inscriptions doivent être orientées vers le haut.

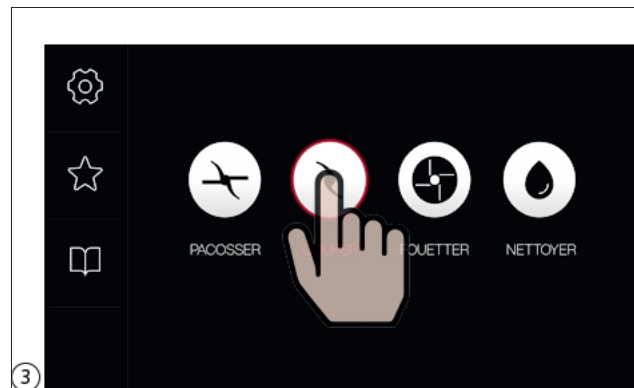


2 Montez le set de coupe couteau sur l'appareil à l'aide de la pince à couteau et de la protection contre les projections. Le set de coupe couteau est correctement fixé lorsqu'il adhère fermement à l'accouplement de l'outil. Insérez le bol à pacosser et le bol de protection.

Remarque : L'arbre de pacossage et l'accouplement de l'outil doivent être exempts de résidus avant la fixation de l'outil.

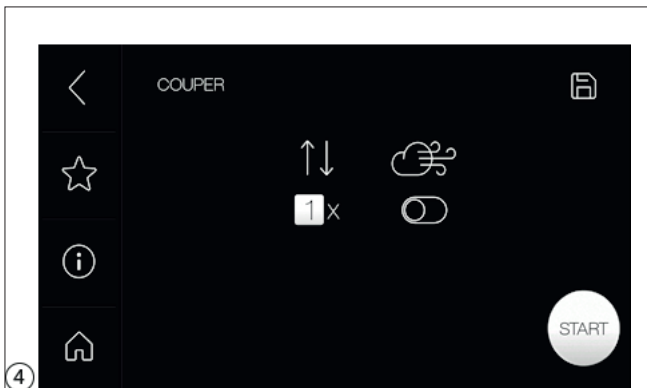


Attention : Risque de blessure ! Ne touchez jamais le set de coupe couteau par les bords tranchants des lames. Manipulez le set de coupe couteau exclusivement par le porte-outil ou avec la pince à couteau.



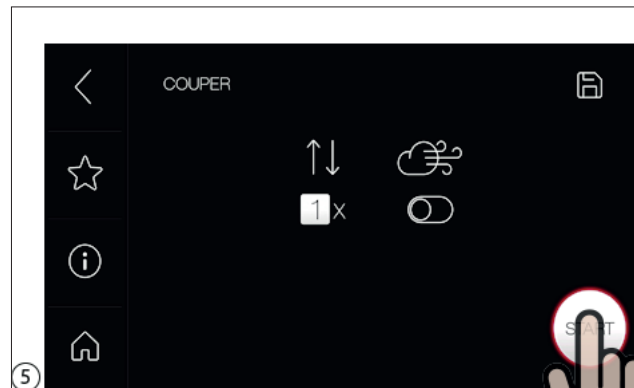
3 Sélectionnez « Couper » dans le menu principal.

Remarque : Seuls les aliments frais et non congelés conviennent pour la coupe. N'utilisez en aucun cas des os ou des aliments très durs (p. ex. noix de muscade, etc.) !



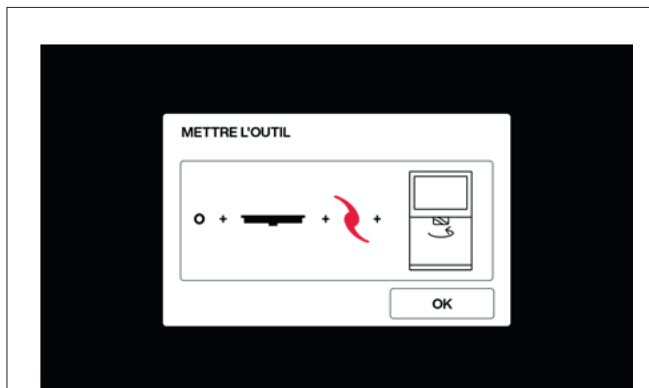
4 Sélectionnez le nombre de répétitions, ou de coupes à pression normale/surpression.

Remarque : L'icône « Informations »  sur l'écran tactile indique les étapes nécessaires.



5 Sélectionnez « Démarrer » pour lancer le processus de coupe.

Remarque : Le processus de traitement peut être suivi sur l'écran tactile.



i Remarque : Si la protection contre les projections n'est pas correctement installée ou si le mauvais outil est utilisé pour la procédure de coupe, un message d'erreur apparaît.



Retirez le set de coupe couteau à l'aide de la pince à couteau.

6.4 FOUETTER



Insérez le pré-joint racler dans la protection contre les projections.

💡 Conseil professionnel : Le pré-joint racler et la protection contre les projections portent désormais l'inscription PACO-JET. Lors de l'assemblage, les deux inscriptions doivent être orientées vers le haut.

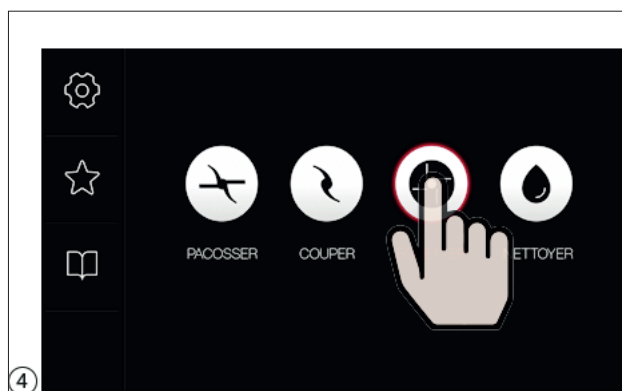


Insérez le disque à fouetter dans la protection contre les projections.



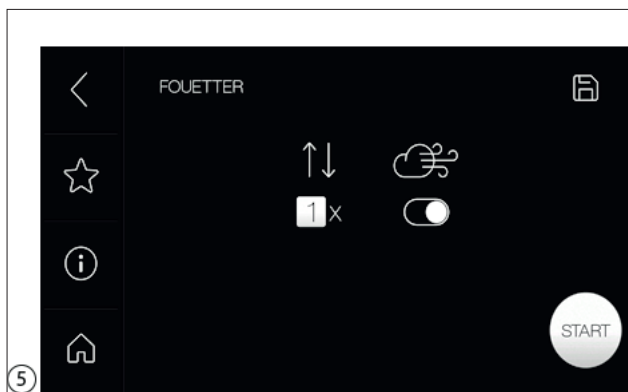
Montez le disque à fouetter sur l'appareil en même temps que la protection contre les projections. Le disque à fouetter est correctement fixé lorsqu'il adhère fermement à l'accouplement de l'outil. Insérez le bol à pacosser et le bol de protection.

i Remarque : L'arbre de pacossage et l'accouplement de l'outil doivent être exempts de résidus avant la fixation de l'outil.




Sélectionnez « Fouetter » dans le menu principal.

i Remarque : Les liquides et les aliments mous qui peuvent être écrasés avec une fourchette (p. ex. banane, blanc d'œuf, crème) conviennent pour être battus.



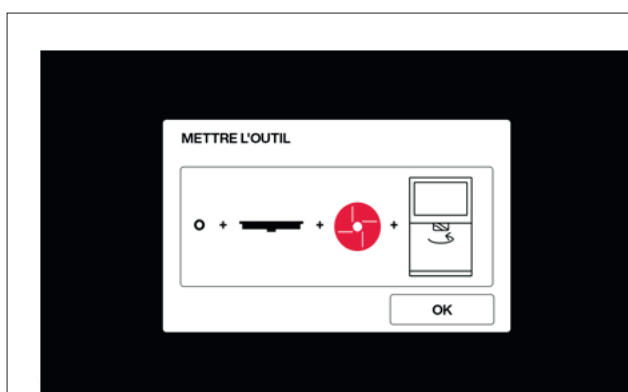
Sélectionnez le nombre de répétitions, ou de fouettages à pression normale/surpression.

i Remarque : L'icône « Informations »  sur l'écran tactile indique les étapes nécessaires.
Risque de formation de mousse ! Réglez le nombre de répétitions à un niveau bas, car il peut y avoir une forte dilatation selon les aliments. Respectez la quantité maximale de remplissage de 400 ml.



Sélectionnez « Démarrer » pour lancer le processus de fouettage.

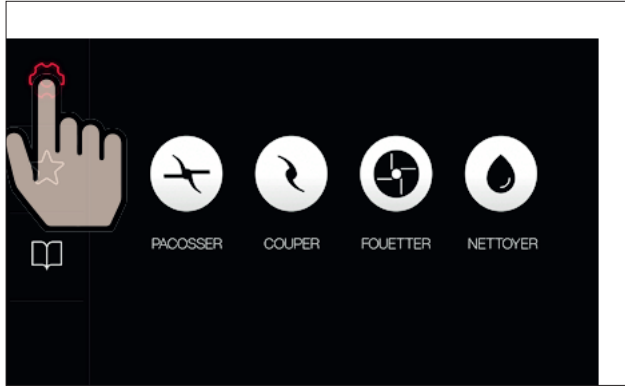
i Remarque : Le processus de traitement peut être suivi sur l'écran tactile.



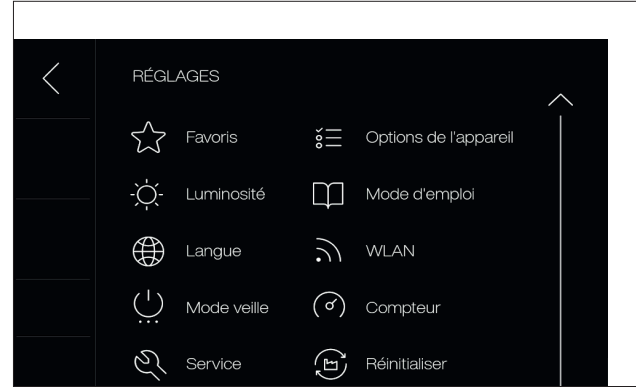
i Remarque : Si la protection contre les projections n'est pas correctement installée ou si le mauvais outil est utilisé pour la procédure de fouettage, un message d'erreur apparaît.



Retirez délicatement le disque à fouetter.



Sélectionnez « Réglages » dans le menu principal.



Réglages pouvant être sélectionnés dans le menu.



Favoris : Les recettes principales sont enregistrées avec les paramètres de traitement (taille des portions, nombre de répétitions, pression normale/surpression, traitement plus rapide).



Luminosité : Réglage de la luminosité de l'écran tactile.



Langue : Vous pouvez choisir entre les langues d'exploitation suivantes : anglais, allemand, italien, français, espagnol, portugais (Brésil), japonais, chinois.



Mode veille : L'appareil se met en mode veille après 1 à 60 minutes.



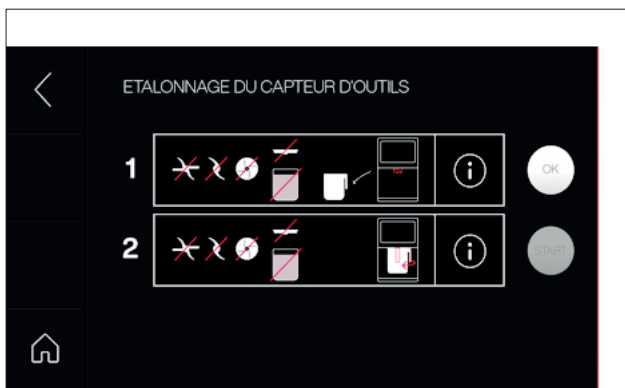
Service : Affichage de l'échéance du prochain service, de la date du dernier service ainsi que des données du journal. La version du firmware est visible.

i Remarque : Le bouton Journal permet un accès supplémentaire pour les points de service.



Options de l'appareil :

- **Réglages par défaut :** Enregistrement d'un standard de traitement souhaité (portions, répétitions, pression normale/surpression, traitement plus rapide on/off) par processus de traitement.
- **Étalonnage du capteur d'outils :** recalibrer le détecteur en cas d'erreur de détection.
- **Détection des outils :** Activer/désactiver la détection d'outils. Veuillez vérifier si elle est activée/désactivée sur votre appareil. Si aucun outil n'est monté, un avertissement s'affiche lors de l'activation. En cas de désactivation, aucun avertissement n'apparaît.
- **Détection de la protection contre les projections :** Activer/désactiver la détection de la protection contre les projections. Par défaut, la détection de protection contre les projections est activée. Si elle fait défaut, un message d'avertissement s'affiche.



Étalonnage du capteur d'outils : Suivez les instructions affichées.



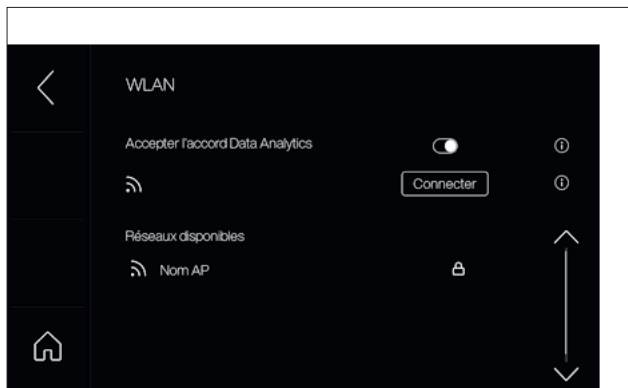
💡 Conseil professionnel : Pour plus d'informations, appuyez sur le symbole **i**.



Mode d'emploi : Veuillez scanner le code QR pour accéder au mode d'emploi le plus actuel.



WLAN (1) : Acceptez la politique d'analyse et assurez-vous ainsi qu'une consultation à distance optimale soit possible en cas de service.



WLAN (2) : Affichage des réseaux WLAN disponibles et possibilité de connexion (Connect).

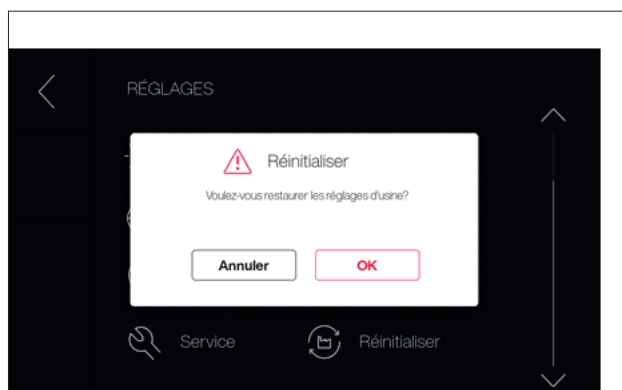
Remarque : Le consentement à accepter la politique d'analyse peut être retiré à tout moment.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
è	#	\$	%	&	*	-	+	()
é	à	!	;	/	?	,	.		
+/-	X	-	*	'	'	`	{	}	©
£	€	^	@	„	_	=	[]
<	>	!	¢		\	?	,	.	

WLAN (3) : Caractères spéciaux disponibles pour entrer le mot de passe du WLAN et les favoris.



Compteur : Liste du nombre de portions traitées et de nettoyages.



Réinitialisation : Si l'appareil est réinitialisé aux paramètres d'usine, toutes les données et tous les réglages seront perdus (par ex. les favoris). Les valeurs du compteur et du journal des événements sont conservées.

Déclaration RSS

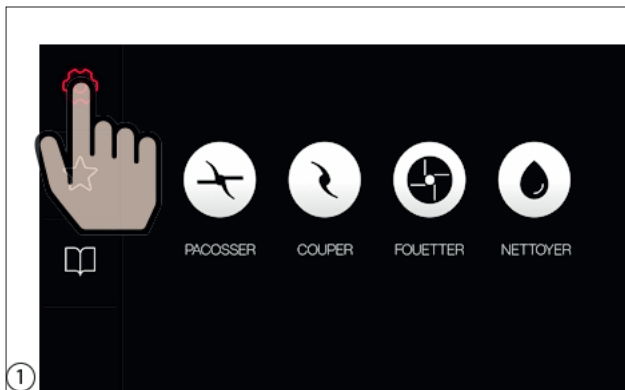
L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
2. L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
3. La distance de conformité est nulle.

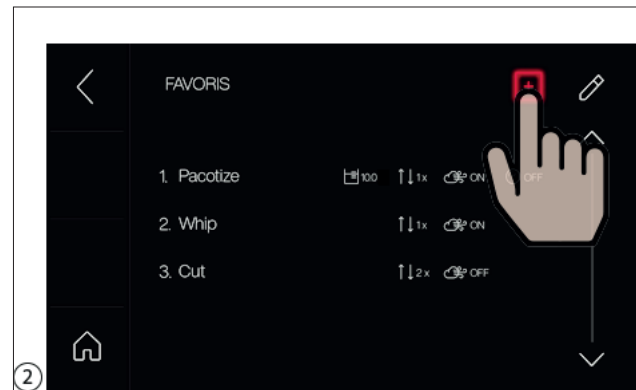
8 FAVORIS

FR

8.1 ENREGISTRER LE FAVORI



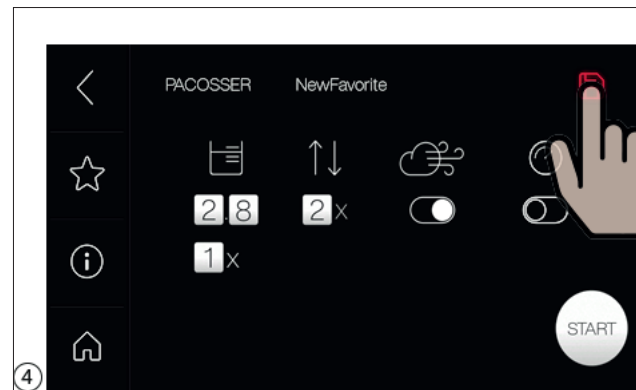
1 Les réglages de l'appareil pour le pacossage, la coupe ou le fouettage pour une utilisation répétée ou ultérieure peuvent être enregistrés comme favoris en sélectionnant le bouton d'enregistrement. Sélectionnez « Favoris » dans le menu principal.



2 Sélectionnez l'icône Plus.

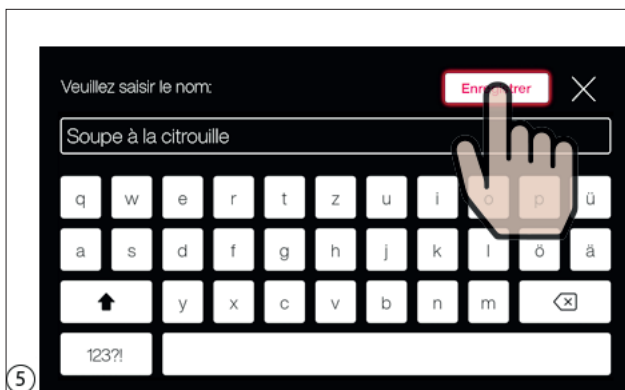


3 Sélectionnez un processus.



4 Sélectionnez les paramètres souhaités et confirmez ensuite en cliquant sur l'icône d'enregistrement.

i Remarque : Le nombre de portions de la recette peut être réglé comme paramètre supplémentaire pour chaque favori.

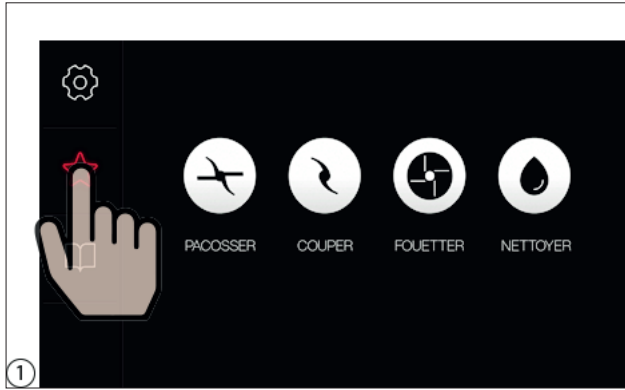


5 Saisissez le nom de la recette à l'aide du clavier et sélectionnez « Enregistrer ».

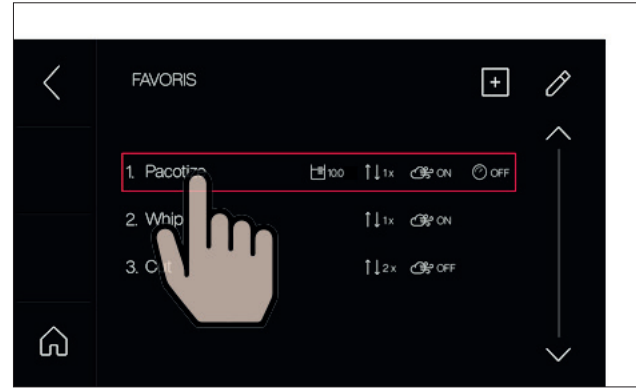


6 Sélectionnez « Enregistrer » pour confirmer la recette.

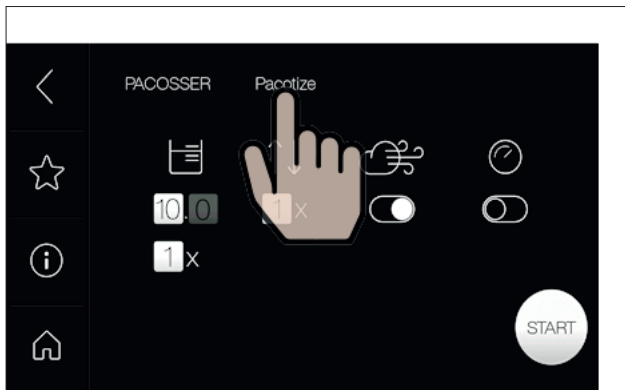
i Remarque : Il est possible d'enregistrer 20 recettes au maximum.



1 Sélectionnez « Favoris » dans le menu principal.



Les favoris enregistrés sont affichés sous Paramètres > Favoris. Les paramètres respectifs peuvent être modifiés en sélectionnant la recette.



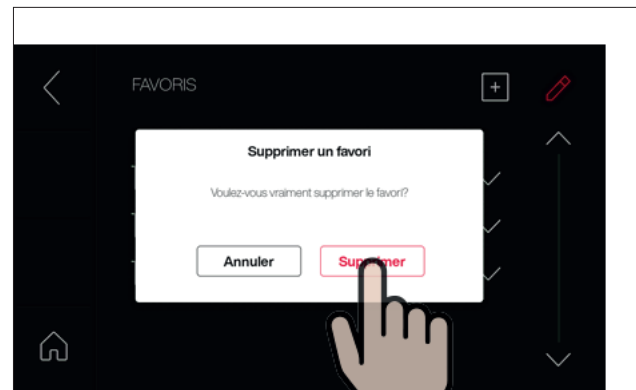
Renommer la recette : Pour renommer la recette, sélectionnez le nom de la recette.



En sélectionnant l'icône du crayon, l'ordre peut être modifié ou les favoris peuvent être supprimés.



Modification de l'ordre : En sélectionnant les flèches, l'ordre des favoris peut être adapté.



Supprimer un favori : En sélectionnant l'icône du seau à côté d'une recette, celle-ci peut être supprimée après confirmation.

i Remarque : Les opérations de nettoyage suivantes doivent **impérativement** être effectuées afin de préserver le bon fonctionnement de l'appareil et de garantir l'hygiène.

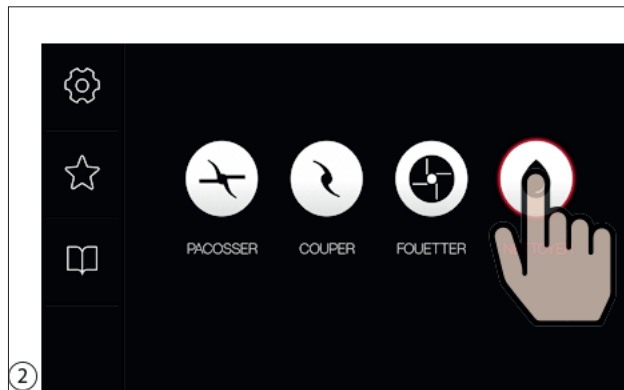
- **Avant la première mise en service :** effectuer un cycle de nettoyage complet.
- **À la fin de la journée de travail :** effectuer un cycle de nettoyage complet.
- **Après de longues périodes d'inactivité :** effectuer un cycle de nettoyage complet.

9.1 PROCESSUS DE NETTOYAGE À 2 NIVEAUX



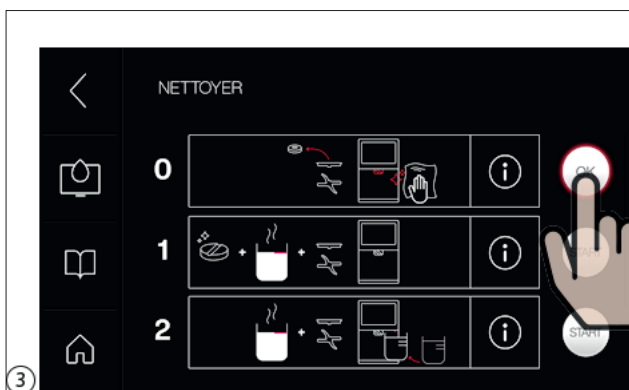
①

Retirez le pré-joint racler de la protection contre les projections et nettoyez-le séparément à l'aide d'un objet contondant. Le processus de nettoyage s'effectue sans pré-joint racler.



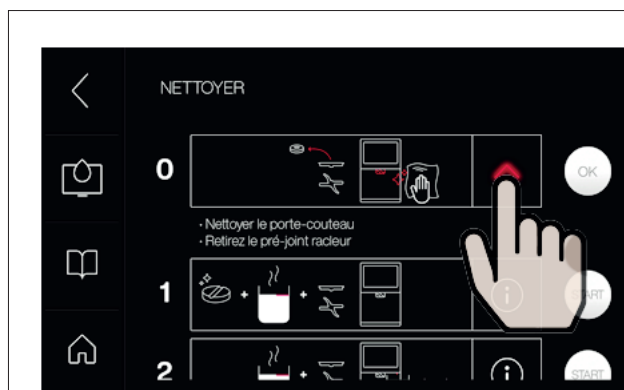
②

Sélectionnez « Paramètres » dans le menu principal.



③

Nettoyez l'accouplement de l'outil avec une brosse et un chiffon doux qui ne grattent pas. Choisissez « OK » pour cocher le premier cycle de nettoyage comme étant terminé.



💡

Conseil professionnel : Sélectionnez la flèche à droite d'un cycle de nettoyage pour obtenir des instructions.



④

Assurez-vous que la protection contre les projections est fixée à l'accouplement de l'outil avec le couteau de pacossage.

i Remarque : Avant de fixer l'outil, le pot à outils et l'accouplement de l'outil doivent être débarrassés de tout résidu et être secs.



⑤

Placez un bol à pacosser vide dans le bol de protection et ajoutez une pastille de nettoyage Pacojet ou un détergent désinfectant non moussant.

⚠️

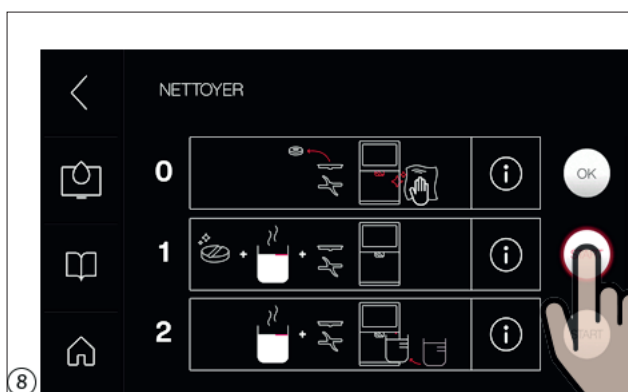
Attention : Ne touchez pas la pastille de nettoyage Pacojet avec les mains. Ne vous touchez pas les yeux ou les orifices corporels en cas de contact avec le détergent. Avant d'utiliser les pastilles de nettoyage Pacojet, lisez les avertissements sur l'emballage !



Remplissez le bol à pacasser avec de l'eau à une température comprise entre 40 °C et 58 °C, au maximum jusqu'au repère de remplissage.



Fixez le bol de protection sur l'appareil.



Sélectionnez « Démarrer » pour lancer le processus de nettoyage.



Retirez la protection contre les projections avec les couteaux de pacassage et rincez-les. Videz le bol à pacasser une fois le nettoyage terminé.



Pour le rinçage : Assurez-vous que la protection contre les projections est fixée à l'accouplement de l'outil avec le couteau de pacassage.



Insérez le bol à pacasser dans le bol de protection.



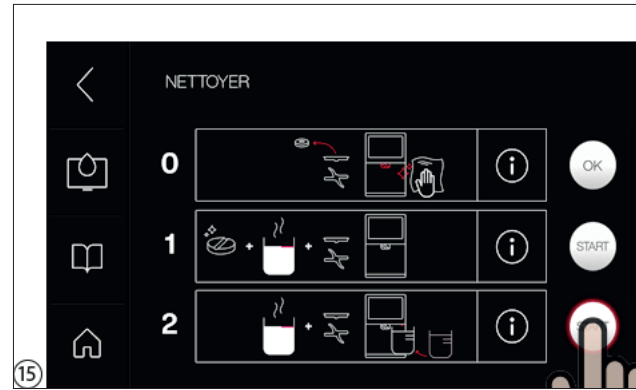
Remplissez le bol à pacasser avec de l'eau à une température comprise entre 40 °C et 58 °C, au maximum jusqu'au repère de remplissage.



Fixez le bol de protection sur l'appareil.



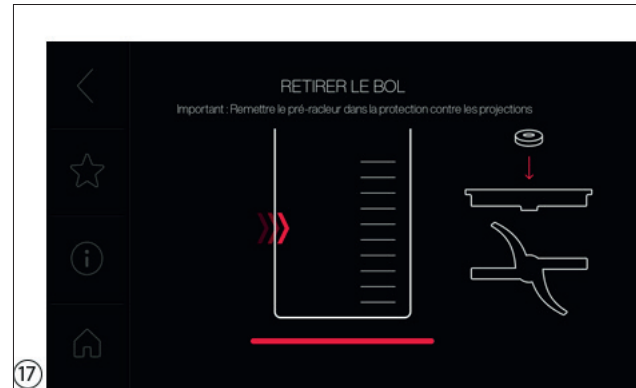
14 Placez un récipient sous l'ouverture d'aération.



15 Sélectionnez « Démarrer » pour lancer le processus de rinçage.



16 **Attention :** L'eau de rinçage est automatiquement évacuée.



17 **i Remarque :** Si le nettoyage est arrêté avant la fin, ou si le nettoyage est terminé, l'écran tactile l'indique.



18 Retirez la protection contre les projections avec les couteaux de pacossage et rincez-les. Videz le bol à pacosser une fois le nettoyage terminé.



19 **i Remarque :** La plaque d'égouttage peut être retirée pour le nettoyage. Les bols à pacosser, les couvercles de bols et les bols de protection peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. L'interface du bol avec l'appareil et l'accouplement de l'outil peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse et d'un chiffon. Le couteau de pacossage n'est que partiellement inoxydable. Une fois le couteau de pacossage nettoyé, il convient de le graisser légèrement. Pour cela, il faut utiliser une graisse ou une huile de qualité alimentaire.



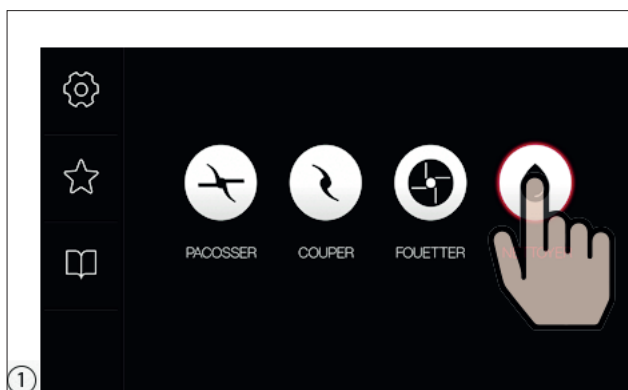
20

Après le nettoyage, remplacez le pré-joint racler dans la protection contre les projections.

Conseil professionnel : Le pré-joint racler et la protection contre les projections portent désormais l'inscription PACO-JET. Lors de l'assemblage, les deux inscriptions doivent être orientées vers le haut.

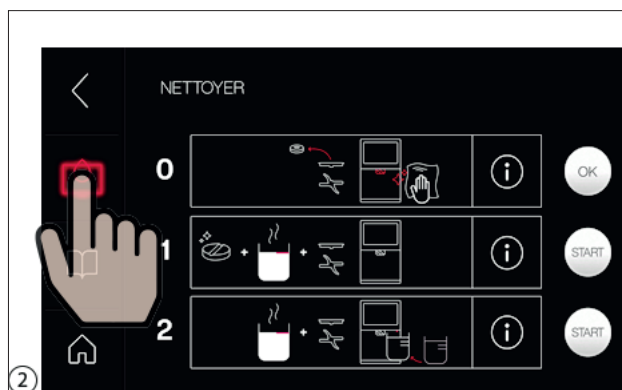
Remarque : Si l'appareil n'est pas nettoyé conformément aux instructions, un avertissement s'affiche après 100 portions pour demander de nettoyer l'appareil, faute de quoi tous les droits de garantie éventuels sont annulés.

9.2 NETTOYER L'ÉCRAN



1

Sélectionnez « Paramètres » dans le menu principal.



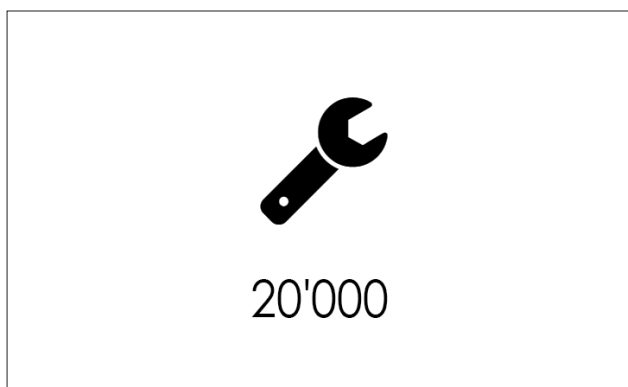
2

Sélectionnez l'icône de l'écran tactile sur la gauche pour nettoyer l'écran. Un compte à rebours indique le temps restant pour nettoyer l'écran tactile.

10 MAINTENANCE ET DÉPANNAGE

FR

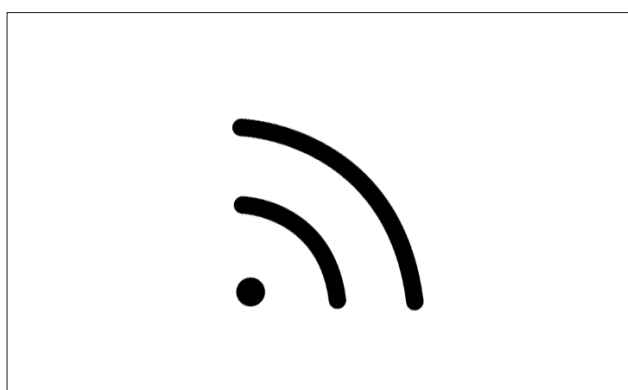
10.1 MAINTENANCE PAR UN PARTENAIRE DE SERVICE



i Remarque : Une maintenance par un partenaire de service Pacojet est recommandée après 20'000 portions ou 1 an.



Envoyez le bol de protection, le couteau de pacossage avec sa protection contre les projections et l'appareil dans son emballage d'origine au partenaire de service.

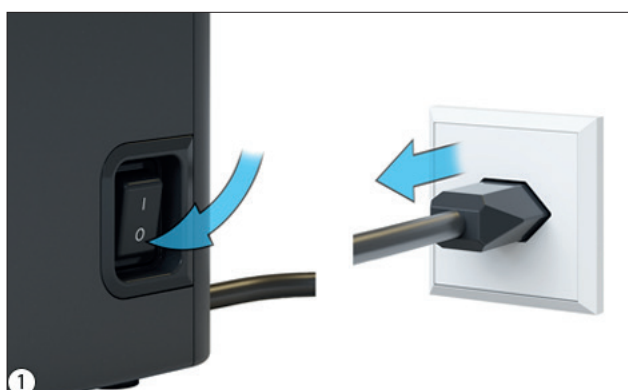


i Remarque : Wifi : Connectez l'appareil dans les paramètres sous **WLAN** et assurez-vous ainsi qu'une consultation à distance optimale soit possible en cas de service.

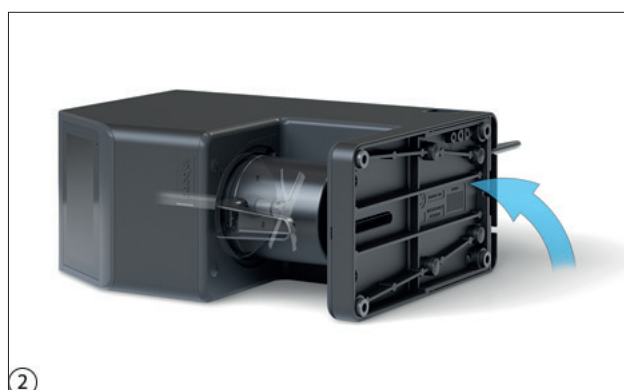
10.2 DÉPANNAGE D'UN APPAREIL BLOQUÉ : DÉMONTER LA PLAQUE DE BASE

La plaque de base doit être retirée si l'arbre s'arrête pendant le processus de pacossage et ne remonte plus, après avoir effectué les étapes suivantes dans l'ordre :

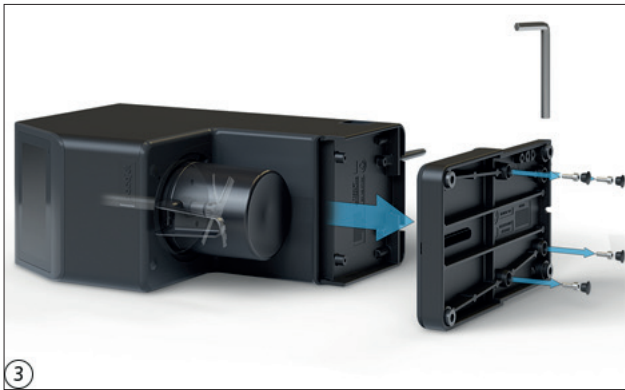
- Éteignez et rallumez l'appareil.
- Si l'arbre ne remonte pas automatiquement, dévissez le bol de protection et remettez-le en place. Si nécessaire, laissez décongeler un peu la masse et répétez cette étape.
- Si le problème persiste, contactez votre **partenaire de service Pacojet** certifié. Si l'envoi a été confirmé, procédez comme suit :



1 Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant.

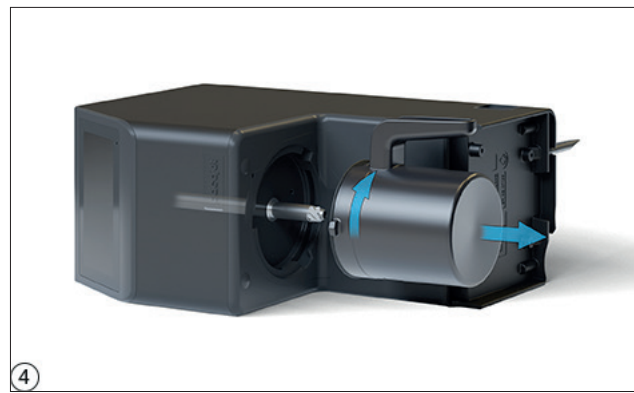


2 Posez délicatement l'appareil sur le côté.



③

Desserrez les quatre vis de la plaque de base à l'aide d'une clé hexagonale et retirez la plaque de base.



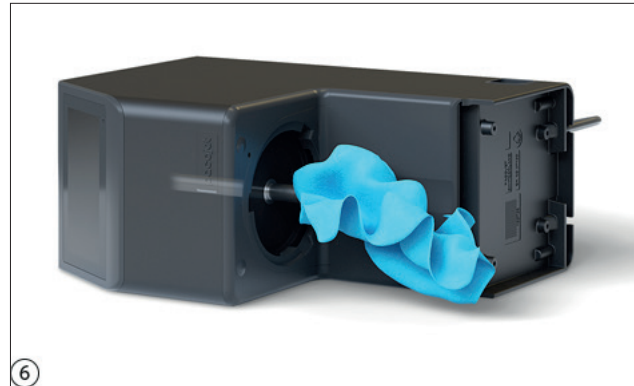
④

Retirez délicatement le bol de protection et le bol à pacosser de l'arbre.



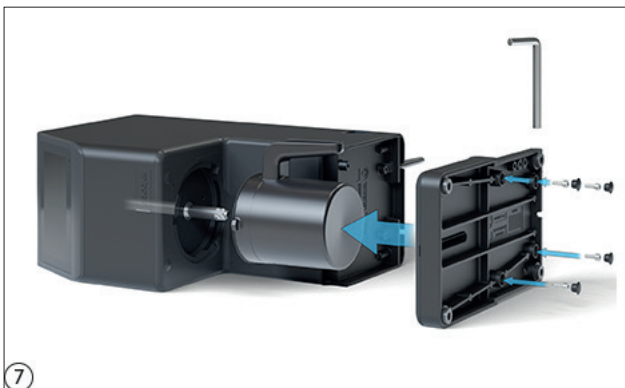
⑤

Le cas échéant, retirez le couteau de pacossage et la protection contre les projections.



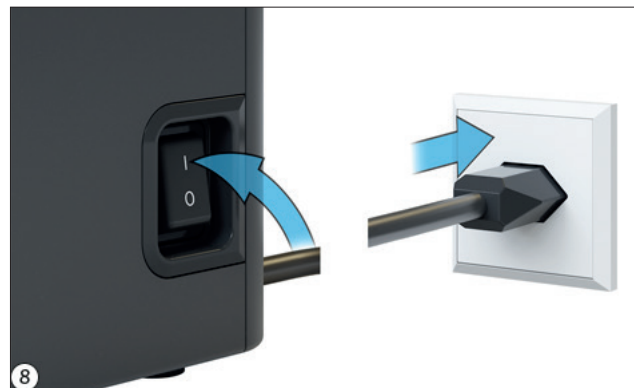
⑥

Nettoyez l'arbre et l'accouplement de l'outil avec un chiffon.



⑦

Remettez le bol de protection en place. Montez la plaque de base en insérant les quatre vis et en les serrant avec une clé hexagonale.



⑧

Posez délicatement l'appareil sur le côté. Branchez la fiche dans la prise de courant et allumez l'appareil.

i Remarque : Une fois le bol de protection mis en place, puis l'appareil mis en marche, l'arbre remonte automatiquement.



⑨

Si l'arbre ne remonte pas, renvoyer le bol de protection, le couteau de pacossage avec sa protection contre les projections et l'appareil dans son emballage d'origine au partenaire de service.

Messages d'erreur

Code	Texte	Causes	Remède
001	Contrôleur de moteur non disponible	Pas de communication avec le contrôleur de moteur <ul style="list-style-type: none"> • Dommages dus au transport • Erreur consécutive • Défaut interne 	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
002	Capteur d'outil non disponible	Dysfonctionnement de capteur	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
006	Capteur de pression non disponible	Dysfonctionnement de capteur	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
007	Capteurs de bols non disponibles	Dysfonctionnement de capteur	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Contrôler l'interrupteur du bol et le nettoyer si nécessaire Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
008	Capteur tactile non disponible	Pas de communication avec le capteur tactile <ul style="list-style-type: none"> • Dommage dû au transport sur l'écran 	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
009	Écran non disponible	Pas de communication avec l'écran <ul style="list-style-type: none"> • Dommage dû au transport sur l'écran 	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
010	Pas de communication avec la vanne de pression	La vanne de pression n'est pas dans un état correct	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Contrôler l'appareil et l'ouverture d'aération ² Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, effectuer un nettoyage ⁴ Remettre l'appareil en service ⁵ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷

¹ Mettez l'appareil hors tension. Attendez 5 secondes, puis remettez l'appareil sous tension

² Vérifiez si :

- le couteau de pacossage est propre et sec
- le pré-joint racleur est correctement relié à la protection contre les projections
- la protection contre les projections est propre et sèche
- les lèvres d'étanchéité de la protection contre les projections sont intactes
- le bord du bol à pacosser® ne présente pas de creusement ou de déformation
- le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation homogène de -20 °C
- le produit congelé est lissé
- le bol à pacosser® (en acier au chrome ou en plastique) est utilisé dans le bol de protection correspondant
- la fermeture baïonnette sur l'appareil pour le bol de protection est propre
- les ergots du bol de protection ne sont pas usés

³ Remettez l'appareil en marche. Placez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racleur et le couteau de pacossage ainsi que le bol à pacosser® et le bol de protection approprié sur le Pacojet 4. Répétez le pacossage®.

⁴ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, effectuez un nettoyage complet selon le mode d'emploi avec des pastilles de nettoyage Pacojet.

⁵ Répétez le pacossage®.

⁶ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et celle des outils jusqu'à la prochaine maintenance prévue de l'appareil et de demander au centre SAV d'effectuer une mise à jour de l'appareil.

⁷ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, veuillez contacter le centre SAV compétent.

011	Masse de traitement trop dure	<p>Surintensité du moteur couple</p> <ul style="list-style-type: none"> La masse de traitement est trop dure ou n'est pas bien préparée (température ou niveau de remplissage) 	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Contrôler la masse de traitement et l'appareil ²</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur survient aussi sans masse, par ex. lors du nettoyage ou du rinçage, contacter le centre SAV ⁷</p>
012	Masse de traitement trop dure	<p>Surintensité du moteur d'avance</p> <ul style="list-style-type: none"> La masse de traitement est trop dure ou n'est pas bien préparée (température ou niveau de remplissage) 	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Contrôler la masse de traitement et l'appareil ²</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur survient aussi sans masse, par ex. lors du nettoyage ou du rinçage, contacter le centre SAV ⁷</p>
013	Masse de traitement trop dure	<p>Surcharge mécanique</p> <ul style="list-style-type: none"> La masse de traitement est trop dure ou n'est pas bien préparée (température ou niveau de remplissage) 	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Contrôler la masse de traitement et l'appareil ²</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur survient aussi sans masse, par ex. lors du nettoyage ou du rinçage, contacter le centre SAV ⁷</p>
014	Masse de traitement trop dure	<p>Une sous-tension s'est produite</p> <ul style="list-style-type: none"> Le bol de protection a été retiré pendant le processus Le bol de protection est usé 	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Contrôler la masse de traitement et l'appareil ²</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur survient aussi sans masse, par ex. lors du nettoyage ou du rinçage, contacter le centre SAV ⁷</p>
015	Masse de traitement trop dure	Moteurs Retour de vitesse incorrect	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷</p>
016	Erreur de pompe	La pompe n'est pas dans un état correct	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Contrôler l'appareil et l'interrupteur du bol et le nettoyer si nécessaire ²</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur réapparaît, effectuer un nettoyage ⁴</p> <p>Remettre l'appareil en service ⁵</p> <p>Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷</p>
017	Logiciel du contrôleur de moteur	Pas de communication correcte avec les moteurs	<p>Appuyer sur OK</p> <p>Redémarrer l'appareil ¹</p> <p>Remettre l'appareil en service ³</p> <p>Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷</p>

¹ Mettez l'appareil hors tension. Attendez 5 secondes, puis remettez l'appareil sous tension

² Vérifiez si :

- le couteau de pacossage est propre et sec
- le pré-joint racleur est correctement relié à la protection contre les projections
- la protection contre les projections est propre et sèche
- les lèvres d'étanchéité de la protection contre les projections sont intactes
- le bord du bol à pacosser® ne présente pas de creusement ou de déformation
- le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation homogène de -20 °C
- le produit congelé est lissé
- le bol à pacosser® (en acier au chrome ou en plastique) est utilisé dans le bol de protection correspondant
- la fermeture baïonnette sur l'appareil pour le bol de protection est propre
- les ergots du bol de protection ne sont pas usés

³ Remettez l'appareil en marche. Placez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racleur et le couteau de pacossage ainsi que le bol à pacosser® et le bol de protection approprié sur le Pacojet 4. Répétez le pacossage®.

⁴ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, effectuez un nettoyage complet selon le mode d'emploi avec des pastilles de nettoyage Pacojet.

⁵ Répétez le pacossage®.

⁶ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et celle des outils jusqu'à la prochaine maintenance prévue de l'appareil et de demander au centre SAV d'effectuer une mise à jour de l'appareil.

⁷ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, veuillez contacter le centre SAV compétent.

019	Micrologiciel du contrôleur de moteur	Le micrologiciel du contrôleur de moteur présente un dysfonctionnement	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
021	EEPROM non disponible	Carte à circuits imprimés moteur / IHM défectueuse	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
022	Erreur de calibrage de MPC	Le calibrage de MPC a été interrompu	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
023	Système redémarré	Erreur de communication sur le contrôleur	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
024	Échec de la mise à jour de MPC	Le micrologiciel du contrôleur de moteur présente un dysfonctionnement	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
025	Les capteurs à effet Hall ne sont pas dans un état correct	Dysfonctionnement de capteur	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
026	Les capteurs de bols sont dans un état incorrect	Le poussoir d'interrupteur de bol colle ou est défectueux Bol de protection usé	Contrôler le poussoir d'interrupteur de bol et le nettoyer si nécessaire Vérifier si le bol de protection présente un endommagement ou une usure
027	Défaut de codeur d'avance	Le codeur du moteur d'avance est défectueux	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
028	Défaut de codeur d'outil	Le codeur du moteur couple est défectueux	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
029	Échec du contrôle de signature	La version firmware est obsolète ou n'est pas agréée par Pacojet International AG	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷

¹ Mettez l'appareil hors tension. Attendez 5 secondes, puis remettez l'appareil sous tension

² Vérifiez si :

- le couteau de pacossage est propre et sec
- le pré-joint racleur est correctement relié à la protection contre les projections
- la protection contre les projections est propre et sèche
- les lèvres d'étanchéité de la protection contre les projections sont intactes
- le bord du bol à pacosser® ne présente pas de creusement ou de déformation
- le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation homogène de -20 °C
- le produit congelé est lissé
- le bol à pacosser® (en acier au chrome ou en plastique) est utilisé dans le bol de protection correspondant
- la fermeture baïonnette sur l'appareil pour le bol de protection est propre
- les ergots du bol de protection ne sont pas usés

³ Remettez l'appareil en marche. Placez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racleur et le couteau de pacossage ainsi que le bol à pacosser® et le bol de protection approprié sur le Pacojet 4. Répétez le pacossage®.

⁴ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, effectuez un nettoyage complet selon le mode d'emploi avec des pastilles de nettoyage Pacojet.

⁵ Répétez le pacossage®.

⁶ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et celle des outils jusqu'à la prochaine maintenance prévue de l'appareil et de demander au centre SAV d'effectuer une mise à jour de l'appareil.

⁷ Si le message d'erreur ou l'avertissement continué à apparaître, veuillez contacter le centre SAV compétent.

FR Avertissements

Code	Texte	Causes	Remède
101	Cycle de service atteint	Le cycle de service de 20 000 portions est atteint	Après une prise de contact, envoyer l'appareil au centre SAV Pacojet
102	Bol trop plein	Le bol est trop rempli	Enlever la masse pacossée® Redémarrer l'opération ³ Si un avertissement est aussi généré sans masse, contacter le centre SAV ⁷
103	Position incorrecte de l'outil	Dysfonctionnement de capteur	Si le fonctionnement de l'appareil est entravé, contacter le centre SAV ⁷
104	Bol retiré	Le bol de protection a été retiré pendant le processus Le bol de protection est usé	Appuyer sur OK Contrôler la masse de traitement et l'appareil ² Si l'erreur survient aussi sans masse, par ex. lors du nettoyage ou du rinçage, contacter le centre SAV ⁷
105	Outil perdu	Perte de l'outil pendant le processus	Appuyer sur OK Contrôler la masse de traitement et l'appareil ² Si l'outil se trouve encore dans le bol à pacosser®, le retirer et le nettoyer Solution temporaire : désactiver la détection des outils dans les paramètres ⁶
106	Mauvais outil	Mauvais outil monté Perte de l'outil pendant le processus	Appuyer sur OK Contrôler l'outil monté et l'appareil ² Si l'erreur survient aussi en cas d'utilisation du bon outil, contacter le centre SAV ⁷ Solution temporaire : désactiver la détection des outils dans les paramètres ⁶
107	Protection contre les projections manquante	Détection impossible de la protection contre les projections Pas de protection contre les projections L'appareil présente un défaut d'étanchéité	Appuyer sur OK Contrôler la protection contre les projections et l'appareil ² Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷ Solution temporaire : désactiver la détection de la protection contre les projections dans les paramètres ⁶
108	Moteur 1 trop chaud	L'entraînement principal est trop chaud	Appuyer sur OK Éteindre l'appareil et le laisser refroidir Vérifier si l'appareil se trouve dans un environnement trop chaud (>50 °C) Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷

¹ Mettez l'appareil hors tension. Attendez 5 secondes, puis remettez l'appareil sous tension

² Vérifiez si :

- le couteau de pacossage est propre et sec
- le pré-joint racler est correctement relié à la protection contre les projections
- la protection contre les projections est propre et sèche
- les lèvres d'étanchéité de la protection contre les projections sont intactes
- le bord du bol à pacosser® ne présente pas de creusement ou de déformation
- le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation homogène de -20 °C
- le produit congelé est lissé
- le bol à pacosser® (en acier au chrome ou en plastique) est utilisé dans le bol de protection correspondant
- la fermeture baïonnette sur l'appareil pour le bol de protection est propre
- les ergots du bol de protection ne sont pas usés

³ Remettez l'appareil en marche. Placez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racler et le couteau de pacossage ainsi que le bol à pacosser® et le bol de protection approprié sur le Pacojet 4. Répétez le pacossage®.

⁴ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, effectuez un nettoyage complet selon le mode d'emploi avec des pastilles de nettoyage Pacojet.

⁵ Répétez le pacossage®.

⁶ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et celle des outils jusqu'à la prochaine maintenance prévue de l'appareil et de demander au centre SAV d'effectuer une mise à jour de l'appareil.

⁷ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, veuillez contacter le centre SAV compétent.

109	Moteur 2 trop chaud	L'entraînement d'avance est trop chaud	Appuyer sur OK Éteindre l'appareil et le laisser refroidir Vérifier si l'appareil se trouve dans un environnement trop chaud (>50 °C) Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
110	Pas de surpression	La protection contre les projections est usée Le bord de bol supérieur est usé L'appareil présente un défaut d'étanchéité Dysfonctionnement de capteur	Appuyer sur OK Contrôler la protection contre les projections et l'appareil ² Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
111	Surtension	Contrôleur de moteur défectueux	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
112	Erreur de démarrage du moteur	Pas de communication correcte avec les moteurs	Appuyer sur OK Redémarrer l'appareil ¹ Remettre l'appareil en service ³ Si l'erreur réapparaît, contacter le centre SAV ⁷
114	Échec de la configuration SSL	Connexion cloud impossible Connexion WiFi interrompue	Contrôler la connexion WiFi Les données sont envoyées dès que la connexion est rétablie
115	Échec de l'échange SSL	Connexion cloud impossible Connexion WiFi interrompue	Contrôler la connexion WiFi Les données sont envoyées dès que la connexion est rétablie
116	Échec de l'échange SSL CA	Connexion cloud impossible Connexion WiFi interrompue	Contrôler la connexion WiFi Les données sont envoyées dès que la connexion est rétablie
117	Données cloud non envoyées	Connexion cloud impossible Connexion WiFi interrompue	Contrôler la connexion WiFi Les données sont envoyées dès que la connexion est rétablie
119	Capteurs de bols non disponibles	Le bol de protection a été utilisé avant la mise en marche / la sortie du mode veille Le poussoir d'interrupteur de bol colle ou est défectueux	Ne pas mettre l'appareil en marche avec un bol de protection inséré En cas d'émission d'un avertissement, dévisser puis revisser le bol de protection Contrôler le poussoir d'interrupteur de bol et le nettoyer si nécessaire Si l'erreur persiste, contacter le centre SAV

Erreurs : Surintensité et surcharge

La cause de cette erreur peut être une masse non appropriée pour le mode Jet®.

i Remarque : Adressez-vous à votre **partenaire de service Pacojet** certifié.

¹ Mettez l'appareil hors tension. Attendez 5 secondes, puis remettez l'appareil sous tension.

² Vérifiez si :

- le couteau de pacossage est propre et sec
- le pré-joint racler est correctement relié à la protection contre les projections
- la protection contre les projections est propre et sèche
- les lèvres d'étanchéité de la protection contre les projections sont intactes
- le bord du bol à pacosser® ne présente pas de creusement ou de déformation
- le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation homogène de -20 °C
- le produit congelé est lissé
- le bol à pacosser® (en acier au chrome ou en plastique) est utilisé dans le bol de protection correspondant
- la fermeture baïonnette sur l'appareil pour le bol de protection est propre
- les ergots du bol de protection ne sont pas usés

³ Remettez l'appareil en marche. Placez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racler et le couteau de pacossage ainsi que le bol à pacosser® et le bol de protection approprié sur le Pacojet 4. Répétez le pacossage®.

⁴ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, effectuez un nettoyage complet selon le mode d'emploi avec des pastilles de nettoyage Pacojet.

⁵ Répétez le pacossage®.

⁶ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et celle des outils jusqu'à la prochaine maintenance prévue de l'appareil et de demander au centre SAV d'effectuer une mise à jour de l'appareil.

⁷ Si le message d'erreur ou l'avertissement continue à apparaître, veuillez contacter le centre SAV compétent.

FR 10.4 REMPLACEMENT DES PIÈCES D'USURE

Les accessoires suivants sont des pièces d'usure et doivent être remplacés si nécessaire :

- Couteau de pacossage
- Bol à pacosser
- Gobelet de protection
- Pré-joint racleur
- Set de coupe couteau
- Disque à fouetter

pacojet

www.pacojet.com