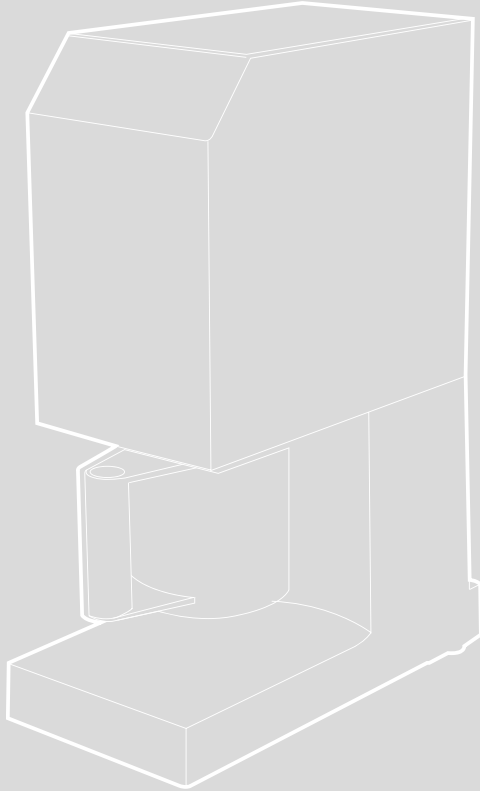


pacojet



Pacojet 2 PLUS

EN Operating Manual

FR Mode d'emploi

ES Manual de instrucciones

DE Bedienungsanleitung

IT Istruzioni per l'uso

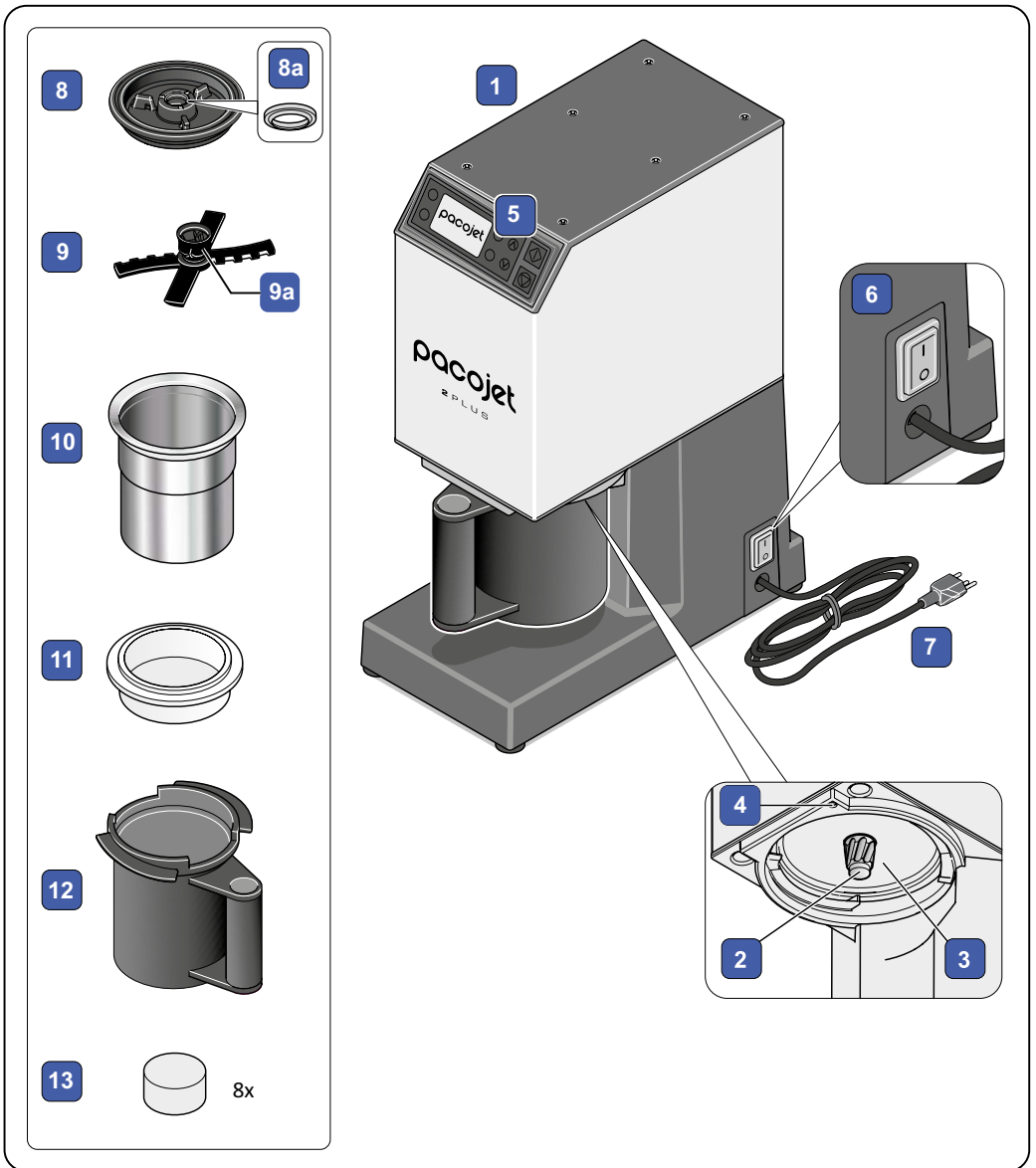


Figure 1 • Abbildung 1 • Illustration 1 • Figura 1

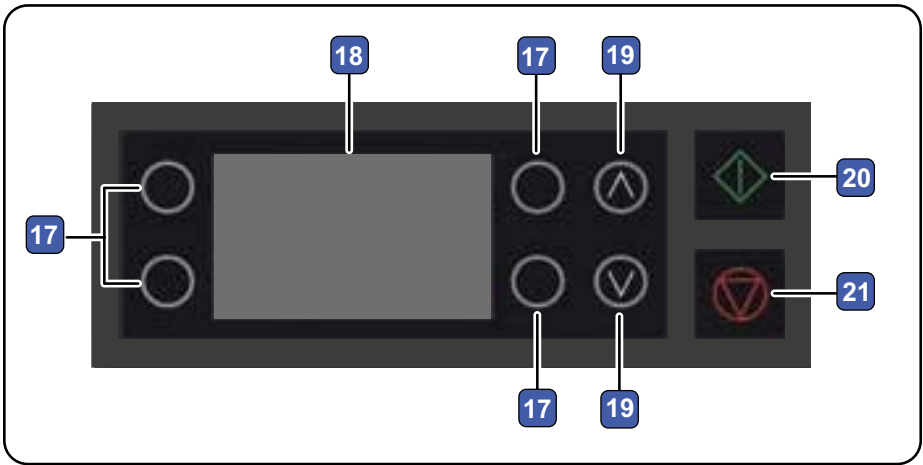


Figure 2 • Abbildung 2 • Illustration 2 • Figura 2

Operating Manual	7
Bedienungsanleitung.....	45
Mode d'emploi	85
Istruzioni per l'uso.....	125
Manual de instrucciones	165

Inhaltsverzeichnis

1.	About this document	9
1.1	General information	9
1.2	Standards for illustrations.....	9
1.3	Definition of key terms	9
2.	Using the <i>Pacojet 2 PLUS</i>.....	9
2.1	Proper and improper use.....	9
2.2	Aspects relating to food hygiene	10
3.	Important safety notes.....	10
3.1	General safety.....	10
3.2	Risk resulting from electrical current.....	12
3.3	Warnings.....	13
4.	Scope of delivery	14
5.	Description of the appliance	15
5.1	Properties	15
5.2	Structure – Overview of components and accessories.....	15
5.3	Control panel	16
6.	Getting started.....	17
6.1	Unpacking the appliance	17
6.2	Checking the scope of delivery	17
6.3	Setting up the appliance / underlying conditions for setup.....	18
6.4	Connecting the appliance to the mains	19
6.5	Switching the appliance on and off.....	19
6.5.1	Switching on the appliance.....	19
6.5.2	Switching off the appliance.....	19
7.	Appliance settings.....	20
8.	Pacotizing frozen food preparations	21
8.1	Preparations.....	21
8.2	Pacotizing.....	23
8.3	After pacotizing.....	29
8.4	Refreezing	30
9.	Chopping/cutting unfrozen food preparations.....	30
10.	Whipping/mixing unfrozen food preparations.....	31
11.	Cleaning and maintenance	31
11.1	Cleaning the <i>Pacojet 2 PLUS</i>	31
11.1.1	Cleaning cycles / when to clean.....	32
11.1.2	Cleaning agents.....	33
11.1.3	Initial cleaning process.....	33
11.1.4	Daily cleaning.....	34
11.1.5	Rinse cycle	34
11.1.6	2-step cleaning cycle.....	37
11.1.7	Cleaning the accessories.....	38

11.2	Maintenance.....	39
12.	Defects	39
13.	Technical specifications	42
14.	Certification	43
14.1	Compliance with standards	43
14.2	EU declaration of conformity	43
15.	Transport and storage	43
15.1	Transport.....	43
15.2	Storage.....	43
16.	Disposal	44
16.1	Pacojet 2 PLUS	44
16.2	Packaging.....	44
17.	Warranty notes	44
18.	Customer service	44

1. About this document

1.1 General information

This operating manual contains all information required to ensure safe handling of the *Pacojet 2 PLUS*.

Read this document carefully before starting up the machine and follow all safety notes. Always operate and use this appliance in the manner described in this manual.

Any deviation from the processes described in this manual can result in injuries to the operator or damage to the appliance and its accessories in certain circumstances.

This operating manual is part of the *Pacojet 2 PLUS* and must be made available at all times.


If the appliance changes hands, this document must be given to the new owner.

1.2 Standards for illustrations

An illustration of the basic appliance and its accessories is located on the fold-out page at the start of this operating manual (figure 1: *Pacojet 2 PLUS* and accessories; figure 2: display).

The references included in the text relate to the numbers used in these two illustrations.

This layout enables readers to maintain an overview of the appliance, the display, and accessories at all times.

1, 2, ...	Consecutive numbers are used to present a series of consecutive steps in a process.
	The number surrounded by a circle shows the work steps contained in an illustration.
•	A bullet point at the start of a section marks the start of a list of individual aspects linked by a similar subject.

1.3 Definition of key terms

All main components and accessories in the *Pacojet 2 PLUS* that come into contact with food during the pacotizing process make up the **direct food processing system**.

2. Using the *Pacojet 2 PLUS*

2.1 Proper and improper use

The *Pacojet 2 PLUS* is an innovative, commercially usable kitchen appliance for processing food (such as restaurant kitchens, hospital kitchens, canteens, coffee houses, bakeries, butchers, etc.). Only ever process (boneless) food in the machine. Other materials are expressly prohibited.

The core function of the *Pacojet 2 PLUS* is pacotizing. Here, fresh, frozen foods are processed without thawing to ultrafine preparations. The appliance creates fine purees and mousses in a single process. The food is processed using overpressure, which helps to make its flavor more intense.

Pacojet 2 PLUS is not suitable for continuous mass production of food.

The most important innovation of the *Pacojet 2 PLUS* is its ability to process food preparations repeatedly. With programming and continuous overpressure, several pacotizing operations can be performed in one processing cycle. The quality of the result of each specific recipe can thus be maximized.

In conjunction with the optional *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*, non-frozen food preparations can also be repeatedly processed without any temperature changes.

Note: Due to the revised blade holder design, the processing tools and (pacotizing blade and parts of the *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*) as well as the blade holder differ from other PACOJET device types (e.g. *Pacojet 2* or *Pacojet Junior*). Thus, *Pacojet 2 PLUS* processing tools are not compatible with those of other PACOJET generations. Please refer to the separate user manual of the *Pacojet Coupe Set*.

Any usage that goes beyond the description provided here, including the processing of other substances, can cause injuries and damage. Any improper usage as defined here is not permitted!

2.2 Aspects relating to food hygiene

While working with food, always observe hygiene standards and comply with any legal standards concerning food preparation!

Only ever process fresh, boneless foods.

Before pacotizing, produce must be frozen at a temperature of -20°C for a period of at least 24 hours.

The processed food may be heated to a temperature of -3°C during the pacotizing process. For this reason, the pacotized product must be dealt with quickly to prevent it from spoiling and posing a health risk. Any product left in the pacotizing beaker should be smoothed over and frozen again without delay.

When working with the *Pacojet Coupe Set*, only use fresh, non-frozen, bone-free foods.

For this reason, you must ensure rapid processing of the food to prevent it from spoiling and posing a health risk.

Only ever process (boneless) food in the machine. Other materials are expressly prohibited.

3. Important safety notes

Read the following safety notes in full to prevent injury and damage! Do not start up the appliance until you have read and understood these notes.

In the event of uncertainty or questions, please contact your PACOJET sales point before starting up the appliance (see chapter “18. Customer service” on page 44).

3.1 General safety

- The *Pacojet 2 PLUS* must always be used in accordance with the instructions provided in this operating manual. Failure to observe this manual can result in injuries, damage to the appliance, and/or contamination of the food being processed.
- The *Pacojet 2 PLUS* is a commercially usable kitchen appliance for processing food (e.g. in restaurant kitchens, hospital kitchens, canteens, coffee houses, bakeries, butchers, etc.). The appliance is not suitable for continuous mass production of food.
- *Pacojet 2 PLUS* may only be used by persons who have been instructed in how to operate it safely.

- *Pacojet 2 PLUS* and its accessories must be kept away from and stored out of reach of children under the age of 8.
- The *Pacojet 2 PLUS* may only be used by children over the age of 8 and persons with limited physical, sensory, and mental ability if they have been instructed in how to use it and are being supervised. They must understand the risks involved in using the appliance.
- Do not allow children to play with the *Pacojet 2 PLUS*. Do not allow children to use or clean the appliance without supervision
- The *Pacojet 2 PLUS* is sealed and may only be opened, repaired, and serviced by an official service partner.
- Never remove any accessories (e.g., protective and/or pacotizing beakers) while the appliance is running. Do not touch any moving parts.
- Only original PACOJET accessories intended for the *Pacojet 2 PLUS* may be used during operation.
- Never use any accessories from other appliance types in the *Pacojet* line (e.g., *Pacojet 1, 2 or Junior*) if they are intended specifically for these appliances.
- The accessories provided must only ever be used for the purposes described in this operating manual.
- The *Pacojet 2 PLUS* must never be placed in direct proximity to openings and kitchen appliances that are prone to splattering or emit heat, grease, or steam.
- Take care when unpacking the *Pacojet 2 PLUS* as the appliance is heavy. If possible, seek assistance from another person when unpacking the appliance. Make sure you do not bump or injure yourself when unpacking and positioning the appliance. Some parts of the appliance have sharp edges!
- Operation of the *Pacojet 2 PLUS* creates an airborne sound emission. See the emission values in chapter “13. Technical specifications” on page 42.
- Always unplug the power supply if the *Pacojet 2 PLUS* is left unsupervised for long periods of time.
- Never attempt to bypass the safety switch installed on the *Pacojet 2 PLUS* for making sure that protective and pacotizing beakers are attached correctly.

- Never start the *Pacojet 2 PLUS* without a pacotizing beaker / protective outer beaker.
- Do not open any screwed covers or the appliance housing.
- Never modify the *Pacojet 2 PLUS*, its components, or accessories.
- Before using the *Pacojet 2 PLUS* for the first time, perform an initial cleaning process in accordance with chapter “11.1.3 Initial cleaning process” on page 33.
- The *Pacojet 2 PLUS* must never be used to process products or ingredients that release gas during processing and, as a result, cause the pressure in the pacotizing beaker to rise in an uncontrolled manner, such as liquid nitrogen (N) in its pure form or carbon dioxide (CO₂) in a bound state when the product in the beaker contains carbon dioxide.
- Never use liquid nitrogen (N) to cool/freeze the pacotizing beaker. Failure to do so may result in breakage of the attachment tabs and cause eye damage due to ejected parts.
- Do not operate the appliance outdoors.
- Do not operate the appliance if components have been faulty or tampered with. Never override the interlock switches. If the appliance does not work properly, switch it off immediately, disconnect the appliance from the mains and then contact your service partner.

3.2 Risk resulting from electrical current





- Before connecting the *Pacojet 2 PLUS* to the mains power supply, make sure that the mains voltage/frequency specified on the type plate is guaranteed. Only ever use the appliance with the AC current specified on the type plate.
- For additional protection, we recommend installing a residual current circuit breaker with 20 mA.
- If you detect any abnormalities (e.g., smoke, noises) during operation, immediately switch off the *Pacojet 2 PLUS* and disconnect it from the mains (unplug the mains plug).
- Only use the *Pacojet 2 PLUS* when it is in a perfect working order.
- Check the *Pacojet 2 PLUS* and the connecting cable for external damage before each use. Never use the appliance, connecting cable, and accessories if they are damaged.

- If you notice any damage to the appliance or its accessories during operation, switch off the *Pacojet 2 PLUS* at the mains switch and unplug the mains plug.
- Always have the *Pacojet 2 PLUS* repaired by an official PACOJET service partner. Never repair the appliance yourself.
- Never submerge the *Pacojet 2 PLUS* in water or liquids. Do not expose the appliance to high levels of moisture.
- Disconnect the *Pacojet 2 PLUS* from the power supply if it is not going to be used for a long period of time.
- When disconnecting the *Pacojet 2 PLUS* from the mains, always take hold of the plug itself and not the connecting cable.
- Never touch the connecting cable and mains plug with wet hands.
- Make sure that the connecting cable does not get twisted or trapped. Keep it away from sharp edges.
- Never use the *Pacojet 2 PLUS* without a grounding plug. There is a risk of electric shock if the appliance is used without a grounding plug.

3.3 Warnings

In addition to the general safety notes provided here, the operating manual also contains other instructions pertaining to specific processes. These warnings relate to the specific action being described and refer to potential hazards during operation.

The following symbols and types of notice refer to various levels of risk and additional notes:

	 Warning
	<p>Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation could lead to severe or fatal injuries.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.
	 Caution
	<p>Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to injuries.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.

Note

Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to damage.

- A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to avoid damaging the appliance and its accessories.



This symbol refers to additional information or tips on handling the appliance.

4. Scope of delivery

The scope of delivery comprises the following components:

- 1 *Pacojet 2 PLUS* (1)
- 1 spray guard (8), including 1 preliminary scraper (8a)
- 1 pacotizing blade "Pacojet 2 PLUS" (9)
- 1 pacotizing beaker (10)
- 1 beaker lid, white (11)
- 1 protective outer beaker (12)
- 8 Pacojet Cleaning Tabs (13)

The accessories provided may only be used with the *Pacojet 2 PLUS*. Use with other appliances is excluded. Exceptions are referred to separately.

5. Description of the appliance

5.1 Properties

The *Pacojet 2 PLUS* is an innovative kitchen appliance for commercial use. It can be used to carefully process frozen produce without needing to defrost it. The appliance creates fine purees and mousses in a single process. The food is processed using positive pressure, which helps to make its flavor more intense. This process is referred to as pacotizing.

The most important innovation of the *Pacojet 2 PLUS* is its ability to process food preparations repeatedly. With programming and continuous overpressure, several pacotizing operations can be performed in one processing cycle. The quality of the result of each specific recipe can thus be maximized.

With the help of the *Pacojet Coupe Set* non-frozen food can also be processed without temperature changes (chopping, cutting, whipping, mixing). Please refer to the separate user manual of the *Pacojet Coupe Set*.

5.2 Structure – Overview of components and accessories

The item numbers listed in the following table refer to the illustration of the *Pacojet 2 PLUS* and its accessories on the fold-out page.

The *Pacojet 2 PLUS* (figure 1) consists of the following elements and accessories:

Item number	Operating element/ accessory	Function
1	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	Basic appliance
2	Pacotizing shaft with specific blade holder <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Allows secure attachment of processing tools that are compatible with <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
3	Insert	Enables the protective outer beaker to be screwed in and held securely.
4	Depressurization hose	Regulates the air pressure during processing.
5	Control panel	Enables the <i>Pacojet 2 PLUS</i> to be operated.
6	Mains switch	Switches the appliance on or off. "0" - Appliance switched off. "1" - Appliance switched on. The switch lights up green.
7	Connecting cable	Supplies the <i>Pacojet 2 PLUS</i> with power.
8	Spray guard with preliminary scraper (8a)	Protects the appliance from being splattered with food during processing.
9	Pacotizing® blade "Gold-PLUS" with blade head (9a)	Specific processing tool for pacotizing frozen food preparations with <i>Pacojet 2 PLUS</i> . The blade head serves as a connecting piece between the pacotizing shaft and the processing tool.
10	Pacotizing beaker	Holds the food to be processed by the <i>Pacojet 2 PLUS</i> .

Item number	Operating element/ accessory	Function
11	Beaker lid (White)	Seals the pacotizing beaker and allows for hygienic storage.
12	Protective outer beaker	Holds the pacotizing beaker, allows for safe handling, and is used to secure the pacotizing beaker to the <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
13	Pacojet cleaning tab	The high-quality Pacojet cleaning tabs were specifically developed for the professional and efficient cleaning of Pacojet devices and can be used very easily.

5.3 Control panel

The control panel of the *Pacojet 2 PLUS* (figure 2) consists of the following elements:

Item number	Operating element	Function
17	SELECTOR BUTTONS	The SELECTOR BUTTONS are used to select the options/processing functions displayed on the color display.
18	COLOR DISPLAY	All currently available options are displayed on the high-resolution COLOR DISPLAY.
19	ARROW BUTTONS	Use the ARROW BUTTONS to make increasing and decreasing settings (e.g. portion selection).
20	START BUTTON	Press the START button to start the processing cycle. To do this, the appliance must be in ready mode with the protective and pacotizing beaker correctly attached.
21	STOP/RESET/HOME BUTTON	<p>The STOP/RESET/HOME BUTTON is used:</p> <ul style="list-style-type: none"> • to interrupt the active processing step • in ready mode, to reset the programmed processing options • and return to the home screen. <p>If this button is pressed during pacotizing, the <i>Pacojet 2 PLUS</i> immediately switches to retract (UP/DOWN display), runs back to the starting position and switches off automatically.</p> <p>This method allows the processing of a small amount "by feel", i. e. without preset portion quantity.</p>

6. Getting started

This chapter describes how to prepare the *Pacojet 2 PLUS* before you use it for the first time.

6.1 Unpacking the appliance



Caution

Risk of injury caused by unpacking the appliance and its accessories incorrectly!

- Take care when unpacking the appliance, it is heavy.
- If possible, seek assistance from another person when unpacking the appliance.
- When unpacking, be careful not to bump or injure yourself. Some parts of the appliance have sharp edges.

Unpack the *Pacojet 2 PLUS*. Remove the packaging material, adhesive strips, and protective films from the appliance.



Store the packaging material (cardboard box and Styrofoam inserts) for transport, storage, and possible returns (e.g., in the event of maintenance).

6.2 Checking the scope of delivery

Check the contents of the packaging to make sure all parts are complete and in a good condition (see chapter “4. Scope of delivery” on page 14).

If you notice any defects or missing accessories, please contact your PACOJET sales point or your official PACOJET service partner immediately (see chapter “18. Customer service” on page 44).

6.3 Setting up the appliance / underlying conditions for setup

Note

Damage due to overheating!

Insufficient ventilation or air circulation may cause the appliance to overheat.

- Cool air must be able to be sucked into the back of the appliance and blown out of the bottom of the appliance without hindrance.
 - The air vents must never be obstructed or blocked.
-
- Position the appliance on a safe, stable, flat, and dry surface.
 - Position the appliance so that it can not tip over.
 - If the appliance is operated at moving work platforms (for example, ship's galley), it must be secured against tipping over.
 - Arrange the mains power cable so that it cannot be damaged by edges or hot surfaces.
 - The mains switch (6) must remain freely accessible.

Never operate the appliance

- in direct proximity to a heat source
- on a vibrating base
- on a hot surface
- directly next to a fan or air conditioning unit
- directly next to an outlet for moist or greasy vapors
- directly next to an outlet for warm or hot air
- directly next to water points and appliances that are cleaned with a water hose or steam jet
- without the rubber feet
- when the gap between the back of the appliance and other objects is < 10 cm

Make sure there is enough room for movement in the area around the *Pacojet 2 PLUS*.

This is the only way to guarantee safe operation of the appliance.

Failure to observe the list of setup conditions may result in malfunctions and damage to the *Pacojet 2 PLUS*.

6.4 Connecting the appliance to the mains

The connecting cable and mains plug (7) are located on the right-hand side of the appliance. When using an extension cord, make sure it is earthed in accordance with the relevant regulations.



Warning

Risk of severe injuries caused by defective electrical components!

- Always check the appliance for damage before use.
- Never use the appliance if it is damaged.
- Always have the appliance repaired by an official service partner.

Note

Damage to property caused by incorrect electrical connections!

Failure to observe the necessary specifications for electrical connections may result in damage to the appliance.

- The *Pacojet 2 PLUS* must always be operated in accordance with the specifications for electrical performance listed on the type plate (see also chapter “13. Technical specifications” on page 42).
- The mains voltage must never deviate from the specified value by more than 10 %.

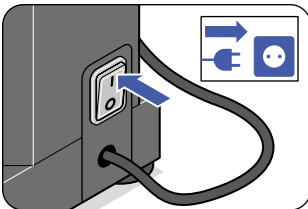
6.5 Switching the appliance on and off

6.5.1 Switching on the appliance



Repeat function not available.

If the combination of spray guard and processing tool is attached to the appliance before it is turned on, the repeat function will not be available.



Switch on the appliance by moving the mains switch (6) to position “I”. The appliance is in “operating mode”. The mains switch lights up green and the start menu appears on the display. From here the three basic processing methods (pacotizing, chopping/cutting, whipping/mixing) as well as the submenu can be selected.

6.5.2 Switching off the appliance

Switch off the appliance by moving the mains switch (7) to position “0”.

7. Appliance settings

Pacojet 2 PLUS allows the programming of various settings.

You can get to the *Settings* menu from the start display by doing the following:

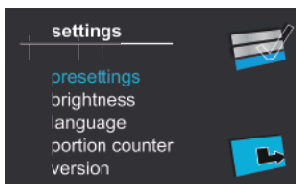


(a) Press the SELECTOR BUTTON (17 – bottom right) once.



(b) Press the SELECTOR BUTTON (17 – top right) once.

The *Settings* menu is divided into:



- Presettings
- Brightness
- Language
- Portion counter
- Version

Presettings:

The *Presettings* submenu allows the user to set the following parameters:

- a.) Default processing mode "Mode",** which is automatically selected by the appliance when a pacotizing beaker with protective outer beaker is screwed into the appliance. The functions *Neutral* (pacotizing), *Chopping* (chopping/cutting) as well as *Mixing* (whipping/mixing) can be selected.
- b.) Overpressure behavior of the appliance.** You can define whether to process with or without overpressure (with normal pressure), regardless of the processing mode.
- c.) Reset** allows you to set the time from which settings that have been defined for individual processes will be reset, that is, from the time the beaker was changed or when the appliance was turned on.
- d.) Factory settings** lets you to reset the settings to the factory settings.

Brightness:

The brightness menu item lets you to adjust the display contrast using the ARROW BUT-TONS (19).

Language:

The menu item *language* lets you change the display language.

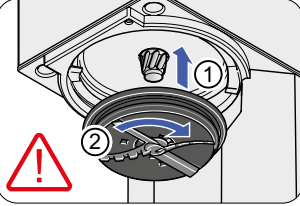
Portion counter:

The menu item *portion counter* shows you the total number of processed portions.

Version:

The menu item *version* shows you the software version of the appliance.

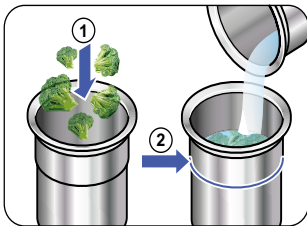
8. Pacotizing frozen food preparations

	<p>Note</p> <p>Incorrect attachment of the accessories may damage the appliance and its accessories!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before starting the processing, make sure that the processing tool is attached properly. • Never operate the appliance with improperly attached processing tools. • Never operate the appliance with accessories of other types of the Pacojet series (e.g. <i>Pacojet 1</i> and 2 or <i>Pacojet Junior</i>).
---	--

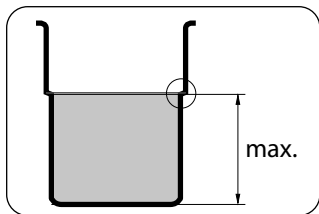
8.1 Preparations

Before the frozen food is pacotized, a series of preparations have to be completed.

Complete the following steps:



1. Fill the pacotizing beaker(s) (10) with the food to be processed. Fill any empty space with liquid (water, stock, etc.).



⚠ Caution

Risk of injury due to overfilling of the pacotizing beaker!

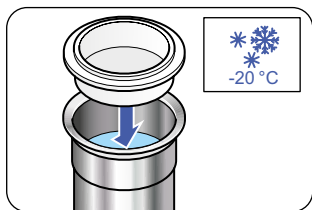
If the pacotizing beaker is overfilled, the resulting pressure that arises during processing will not be able to dissipate, resulting in the ejection of parts that could result in eye injury.

- Never exceed the maximum fill line (see marking).
- Remember that the food preparation could potentially expand during processing.

Note

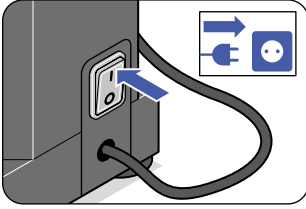
Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!

- Never exceed the maximum fill line (see marking).
- Remember that the food preparation could potentially expand during processing.
- There must not be any air pockets in the prepared food mixture.
- The surface must be smooth and flat.



2. Close the pacotizing beaker (10) with the supplied beaker lid (11) and leave the contents in a freezer at a temperature of -20°C for at least 24 hours. Make sure that the pacotizing beaker is positioned upright in the freezer so that the surface of the pacotizing beaker freezes flat. Do not place any previously frozen food mixtures into the pacotizing beaker.

8.2 Pacotizing

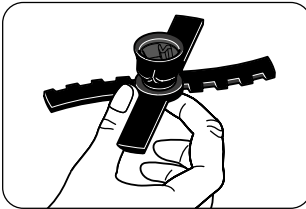


1. Switch on the *Pacojet 2 PLUS* at the MAINS SWITCH (6): the appliance switches to "operating mode". *Pacojet 2 PLUS* is ready for use.



Repeat function not available.

If the combination of spray guard and processing tool is attached to the appliance before it is turned on, the repeat function is not available.



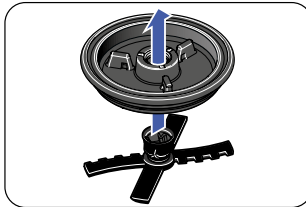
- 2.



⚠ Caution

Risk of injury due to incorrect handling of the pacotizing blade!

- Never touch the sharp edges of the pacotizing blade (9).
- Always hold the pacotizing blade with two fingers at the corners between the blades.



Before completing this step, make sure that the preliminary scraper (8a) is attached to the spray guard and that the lip of the scraper is pointing towards the pacotizing blade. Insert the pacotizing blade (9) into the spray guard (8) by inserting the head of the pacotizing blade into the hole in the spray guard.

While doing so, make sure that the flat side of the spray guard is pointing downwards towards the pacotizing blade.

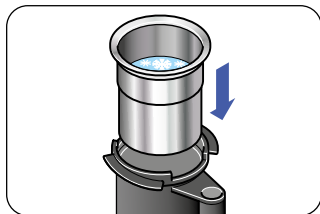
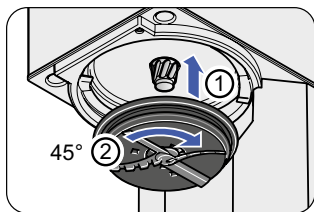


- 3.

Note

Damage to property caused by incorrect attachment of the pacotizing blade to the spray guard!

- Never attach the combination of the pacotizing blade (9) and spray guard (8) to the protective outer beaker (12)/pacotizing beaker (10) before processing. This can result in damage to the appliance and its accessories.
- Always properly attach the pacotizing blade and spray guard combination to the blade holder of the pacotizing shaft (2) **before** attaching the protective outer beaker.



4.

Secure the spray guard (8) and pacotizing blade (9) combination to the blade holder of the pacotizing shaft (2).

To do this, attach the head (9a) of the pacotizing blade to the blade holder. Perform an eighth turn (approx. 45 °) from left to right (counterclockwise). The pacotizing blade is properly secured when it is firmly attached to the blade holder.

Note

Damage to the appliance and accessories due to food not being fully frozen!

- The food mixture must not have started to thaw.
- Make sure that the food mixture in the beaker has frozen evenly at -20°C for at least 24 hours and sticks firmly to the pacotizing beaker.



⚠ Caution

Risk of injury due to incorrect handling of the pacotizing beaker!

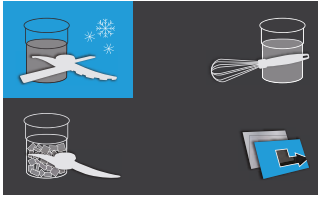
Since the pacotizing beaker is frozen when it is removed from the freezer, it may cause injury from fingers freezing to the pacotizing beaker.

- Always use suitable protective gloves or tongs to transport the frozen pacotizing beaker.

Remove the pacotizing beaker (10) with the food preparation from the freezer.

Remove the beaker lid (11).

Insert the pacotizing beaker into the protective outer beaker (12).



5.

Note

Material damage caused by incorrect attachment of the protective/protecting beakers!

- Before properly fitting the protective outer beaker (12) / protecting beaker (10), make sure that the "protecting mode" is selected using the corresponding SELECTOR BUTTON (17 - top left).



⚠ Caution

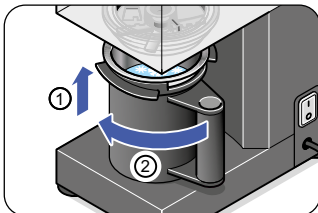
Risk of injury due to incorrect handling of protecting beaker and protective outer beaker!

- When inserting the combination of protecting beaker and protective outer beaker, make sure fingers or other body parts are not pinched.

Note

Damage to property caused by incorrect use of the protective/protecting beakers!

- **Never** attach the protective outer beaker (12) without first inserting the protecting beaker (10).



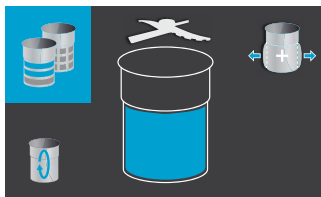
Attach the protective outer beaker (12) with the protecting beaker (10) to the *Pacojet 2 PLUS*.

To do this, slide the upright protective outer beaker with protecting beaker upwards into the rounded mold on the base to center it.

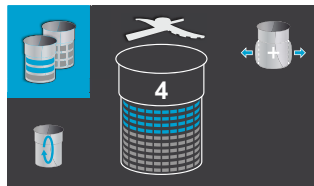
Make sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the protecting beaker is flat on the appliance.

Turn the protective outer beaker from right to left until the stop into the holder.

The handle will point forwards when the protective outer beaker is attached correctly.



6. After properly fitting the protective outer beaker (12) / pacotizing beaker (10), the adjoining display will appear on the color display (18). In principle, the contents of the beaker can be processed independently of the filling quantity without portion specification. Pressing the START BUTTON (20) will process the entire contents of the beaker.



Portioning/quantity selection

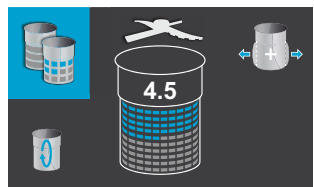
To process a specific partial quantity of a beaker, proceed as follows:

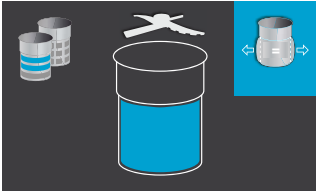
- a.) Select the portioning icon (top left) using the SELECTOR BUTTON (17 - top left).

- b.) Press the SELECTOR BUTTON (17 - top left), to define whether portions (the fully filled pacotizing beaker contains 10 portions) and/or tenth portions are to be processed (the entire pacotizing cup contains 100 tenths portions).

- c.) The number of whole and/or tenth portions can then be set using the ARROW BUTTONS (19).

- d.) If the programmed number of servings can not be fully pacotized due to insufficient beaker contents, the number of remaining servings will appear flashing on the display. In this case, the display and the programming remain, even after removal of the protective outer beaker and can thus be used as a presetting for processing a second beaker for the required portions remaining.





7. The "overpressure function" allows processing with or without overpressure.

To program overpressure, select the overpressure icon (top right) using the corresponding SELECTOR BUTTON (17 - top right): *with overpressure* ("+") or *without overpressure* ("=").

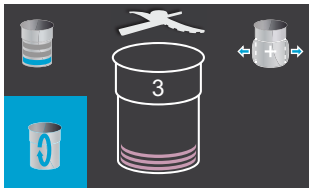
The *Pacojet 2 PLUS* automatically depressurizes after each completed processing cycle.



⚠ Caution

Risk of injury during depressurization of the depressurization hose!

- During processing, make sure that there are no body parts under the outlet opening of the depressurization hose (4).

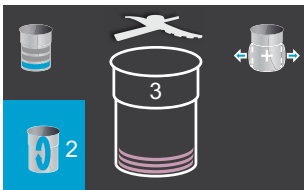


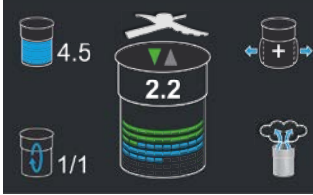
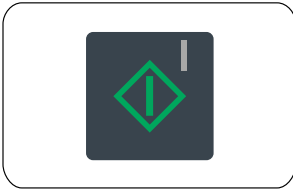
8. With the help of the "repeat function", the already processed beaker contents can be repeatedly processed within the same process, without the pacotizing beaker (10) having to be removed from the appliance or excess pressure released. If the overpressure is selected, it will remain throughout the entire process including programmed repetitions.

Complete the following steps:

a.) Select the repetition icon (bottom left) using the SELECTOR BUTTON (17 - bottom left).

b.) Select the desired number of repetitions using the SELECTOR BUTTON (17 - bottom left). Example shown here: 2 Repetitions.





9. Start the pacotizing process by pressing the START BUTTON (20).

The motor starts and sets the pacotizing shaft with blade holder (2), and pacotizing blade (9) in motion. The vertical movement of the pacotizing blade is shown in the display by means of a green arrow.

Partial quantities that are being processed are displayed in green (example: 2.2 portions).

Once the pacotizing process is complete, the pacotizing shaft and blade holder retracts with the pacotizing blade to the start position and comes to a stop. The motor switches off and the following values are shown clearly in the display: (a) center, the number of effectively processed portions (example: 2.2 portions); (b) top left, the number of desired portions that were programmed at the beginning of the process (example: 4.5 portions); (c) bottom left, the number of repetitions that were performed (example: 1 repetition of a total of 1 programmed repetition).

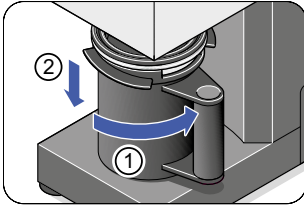


If necessary, the pacotizing process can be interrupted or stopped at any time by pressing the STOP/RESET button (21). In this case, the pacotizing shaft (2) retracts to the start position.

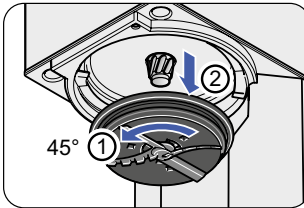
See also chapter "5.3 Control panel" on page 16.

8.3 After pacotizing

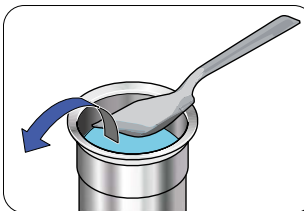
After the appliance has automatically depressurized and switched off, proceed as follows:



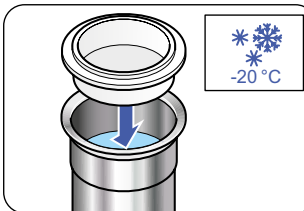
1. Remove the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10).
To do this, turn the protective outer beaker approximately 90° to the right and into the start position (handle pointing right) and slide it out at the bottom.



2. Turn the combination of spray guard (8) and pacotizing blade (9) one eighth turn (approximately 45°) from right to left (clockwise).
Remove these downwards.



3. Take the pacotizing beaker (10) out of the protective outer beaker (12).
Remove the pacotized food mixture and prepare for further use.



4. If necessary, smooth off any unused pacotized mixture in the beaker, creating a flat, horizontal surface. Place the beaker lid (11) on the pacotizing beaker (10) and freeze it at a temperature of -20°C.

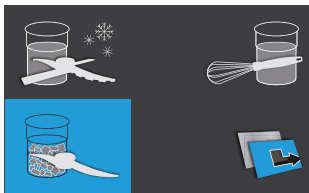
5. If *Pacojet 2 PLUS* is not used immediately, perform a rinse cycle (see chapter "11.1.5 Rinse cycle" on page 34).
Then switch off the appliance at the mains switch (6).

8.4 Refreezing



If there is any unpacotized mixture left in the beaker, the pacotizing beaker (10) can be frozen again at a temperature of -20°C . To do this, the surface of the food mixture must smoothed flat. Then seal the pacotizing beaker with a beaker lid (11) and immediately return the beaker to the freezer in an upright position.

9. Chopping/cutting unfrozen food preparations



You can chop or cut fresh, unfrozen food preparations using the 2/4 knife blade of the optional *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*.

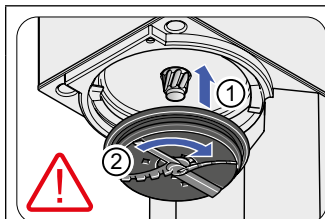
Before starting work, the *Pacojet Coupe Set* user manual must be read in its entirety. All information contained therein, including handling and safety and warning instructions, must be complied with completely.



Please refer to the user manual of the *Pacojet Coupe Set*.

In the "Chopping/Cutting" processing mode, the options "Repeat" and "Overpressure" (analogous to "Pacotizing") are available.

The "Portioning" mode is not available because chopping/cutting involves processing the entire pacotizing beaker in one pass.

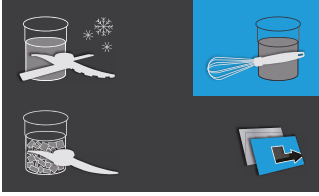


Note

Incorrect attachment of the accessories may damage the appliance and its accessories!

- Before starting the processing, make sure that the processing tool is attached properly.
- Never operate the appliance with improperly attached processing tools.
- Never operate the appliance with accessories of other types of the Pacojet series (e.g. *Pacojet 1* and 2 or *Pacojet Junior*).

10. Whipping/mixing unfrozen food preparations



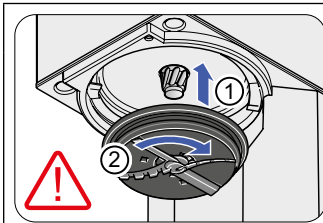
You can whip or mix fresh, unfrozen food preparations using the whipping disk of the optional *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*.

Before starting work, the *Pacojet Coupe Set* user manual must be read in its entirety. All information contained therein, including handling and safety and warning instructions, must be complied with completely.



Please refer to the user manual of the *Pacojet Coupe Set*.

In the "Whipping/Mixing" processing mode, the options "Repeat" and "Overpressure" (analogous to "Pacotizing") are available. Note that the "Portioning" option defines the approximate fill level of the pacotizing beaker so that it can process repeatedly within this.



Note

Incorrect attachment of the accessories may damage the appliance and its accessories!

- Before starting the processing, make sure that the processing tool is attached properly.
- Never operate the appliance with improperly attached processing tools.
- Never operate the appliance with accessories of other types of the Pacojet series (e.g. *Pacojet 1* and *2* or *Pacojet Junior*).

11. Cleaning and maintenance

11.1 Cleaning the *Pacojet 2 PLUS*

Cleaning is particularly important because the *Pacojet 2 PLUS* is a food processing appliance. It is especially important when working with animal proteins and fats (milk, meat, fish, etc.).

Consistent application of the cleaning regulations and processes described below is particularly important for:

- Guaranteeing a high quality product
- Extending the service life of the *Pacojet 2 PLUS*
- Preventing the build-up of germs in the appliance and therefore guaranteeing the necessary hygiene standards.

Failure to observe the cleaning regulations will also reduce maintenance intervals.

Note

Damage due to improper cleaning!

- Never submerge the *Pacojet 2 PLUS* in liquids.
- Never hold the *Pacojet 2 PLUS* under running water.
- Never spray off the *Pacojet 2 PLUS* with a hose, steam cleaner, or similar.

The *Pacojet 2 PLUS* is designed in a way that allows the direct food processing system (all components that come into contact with food) to undergo a complete cleaning process without the appliance having to be dismantled.

The cleaning process is more or less completely automatic.

11.1.1 Cleaning cycles / when to clean

The *Pacojet 2 PLUS* has two cleaning cycles which must be carried out in certain situations.

- **Two-step cleaning cycle:** In this cycle, the system is subjected to a full, hygienic cleaning. The cleaning cycle is made up of two steps:
 1. **Cleaning cycle:** Attach the pacotizing blade (9) and spray guard (8), fill the pacotizing beaker to the maximum fill line with 40-58 °C warm water, add one Pacojet Cleaning Tab / non-foaming cleaning agent, attach the pacotizing beaker (10) and protective beaker (12), start cleaning process.
 2. **Rinse cycle:** Attach the pacotizing blade (9) and spray guard (8), fill the pacotizing beaker to the maximum fill line with 40-58 °C warm water, attach the pacotizing beaker (10) and protective beaker (12), start rinse process.
- **Rinse cycle:** In this cycle, the spray guard (8) and pacotizing blade (9) are used to remove general food residue.

To achieve the best possible cleaning results, the steps must always be performed according to this description.

The following cleaning processes are **mandatory** in order to make sure the appliance remains functional and guarantee the necessary standard of hygiene:

- **Before using the appliance for the first time:** Complete a full cleaning cycle.
- **Before using for the first time each day:** Complete a full cleaning cycle.
- **At the end of the working day:** Complete a full cleaning cycle.
- **After long periods without use:** Complete a full cleaning cycle.
- **Between pacotizing different food mixtures** (e.g., switching from sweet to savory): Complete a rinse cycle.

11.1.2 Cleaning agents



Caution

Risk of injury caused by unsuitable cleaning agents!

Using the wrong type of cleaning agents may lead to the food in the processor being contaminated with toxic substances.

- Never use foaming cleaning agents.
- Never use harsh, corrosive cleaning agents.
- Never use toxic cleaning agents.

Risk of injury caused by direct contact with Pacojet cleaning tabs!

- Avoid direct contact with Pacojet cleaning tabs — may cause burns to the skin and severe eye damage.

Note

Risk of damage caused by the use of unsuitable cleaning agents!

- Never use foaming cleaning agents.
- Never use harsh, corrosive cleaning agents (risk of dissolving aluminum, plastic, and rubber components).

For hygienic cleaning, we recommend to use a **Pacojet Cleaning Tab** or a non-foaming cleaning agent.

- Pacojet cleaning tabs are specifically developed for Pacojet and not applicable for other devices (e.g. coffee systems).
- Protect from heat: The cleaning tabs can generally tolerate temperatures higher than room temperature but must not be stored (even for a short time) in the immediate vicinity of a heat source (heater, direct sunlight).

11.1.3 Initial cleaning process

The *Pacojet 2 PLUS* and its accessories must be cleaned before the appliance is used for the first time.

Thoroughly rinse the accessories (spray guard (8), pacotizing blade (9), pacotizing beaker (10), beaker lid (11) and protective outer beaker (12)) with hot water using a commercially available dishwashing detergent.

After cleaning, remove any leftover cleaning agent.

Furthermore, a *complete cleaning cycle* is also mandatory (see “11.1.6 2-step cleaning cycle” on page 37).

11.1.4 Daily cleaning

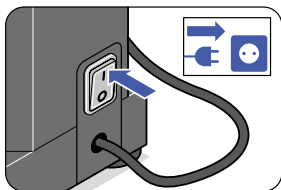

Caution
Personal injury due to insufficient cleaning!

Insufficient cleaning of the appliance may result in bacterial contamination and health hazards.

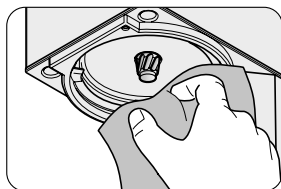
- To ensure hygiene, perform a full cleaning cycle every day after completion of work with the *Pacojet 2 PLUS* (see “11.1.6 2-step cleaning cycle” on page 37).

11.1.5 Rinse cycle

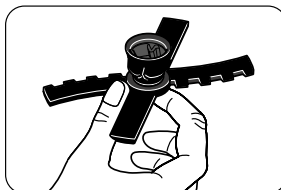
Complete the following steps:



1. Switch on the *Pacojet 2 PLUS* at the mains switch (6). The appliance switches to “operating mode”. The appliance is ready for operation.



2. Wipe the blade holder with a cleaning towel.

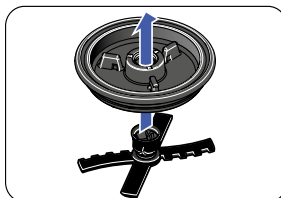


- 3.


Caution

Risk of injury due to incorrect handling of the pacotizing blade!

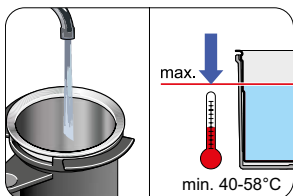
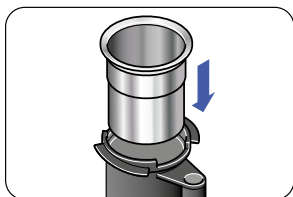
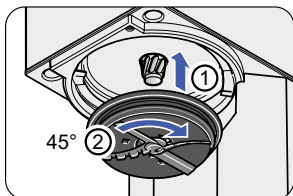
- Never touch the sharp edges of the pacotizing blade (9).
- Always hold the pacotizing blade with two fingers at the corners between the blades.



Insert the pacotizing blade (9) into the spray guard (8) by inserting it into the hole of the spray guard with the blade head (9a).



4.



5.

Fill the pacotizing beaker (10) with **warm** water (min. 40° C, max. 58° C) until it reaches the fill line.



6.

a.) Use the SELECTOR BUTTON (17 - bottom right) to go to the cleaning function selection screen.



b.) Select the "Rinsing" option (top left) using the corresponding SELECTOR BUTTON (17 - top left). The screen for the rinse function appears.

Note

Damage to the appliance and accessories due to incorrect attachment of the spray guard and pacotizing blade!

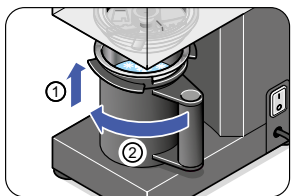
- Never attach the combination of spray guard (8) and pacotizing blade (9) to the protective outer beaker (12)/pacotizing beaker (10) before rinsing. This can result in damage to the appliance and its accessories.
- Always attach the combination of spray guard and pacotizing blade to the blade holder on the pacotizing shaft (2) **before** attaching the protective outer beaker.

a.) Attach the combination of spray guard (8) and pacotizing blade (9) to the blade holder.

To do this, attach the head of the pacotizing blade to the blade holder. Perform an eighth turn (approx. 45°) from left to right (counterclockwise).

The pacotizing blade is properly secured when it is firmly attached to the blade holder.

b.) Insert the empty pacotizing beaker (10) into the protective outer beaker (12).



7.

Note

Damage to property caused by incorrect use of the protective/pacotizing beakers!

- Never attach the protective outer beaker (12) without first inserting the pacotizing beaker (10).

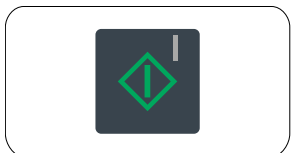
Attach the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet 2 PLUS*.

To do this, slide the upright protective outer beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it.

Make sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the pacotizing beaker is flat on the appliance.

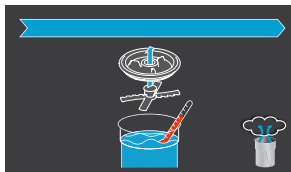
Turn the protective outer beaker from right to left until the stop into the holder.

The handle will point forwards when the protective outer beaker is attached correctly.



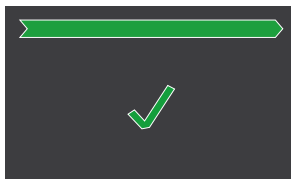
8.

Press the START BUTTON (20). The rinse cycle starts. Remember that the appliance needs to be in "operating mode" for this (see "START BUTTON" on page 16).



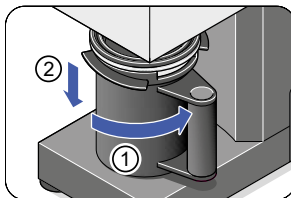
9.

During the rinsing process, the depressurization hose should be flushed through. To do this, briefly press the depressurization button (SELECTOR button (17) - bottom right) when the pacotizing blade (9) moves up. Be sure to place a container under the end of the depressurization hose (4).



10.

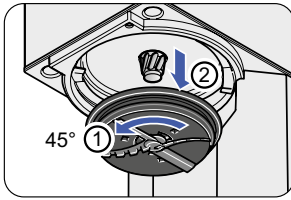
After the rinse cycle has been completed (the motor stops) and automatic depressurization appears in the adjoining display with a green checkmark.



11.

Remove the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10).

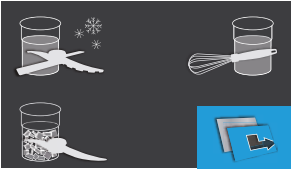
To do this, turn the protective outer beaker approximately 90° to the right and slide it out at the bottom. After the protective outer beaker with pacotizing beaker has been removed, the display switches back to the main menu.



- Turn the combination of spray guard (8) and pacotizing blade (9) one eighth turn (approximately 45 °) from right to left (clockwise). Remove these downwards.

11.1.6 2-step cleaning cycle

To prepare the cleaning cycle do the following:

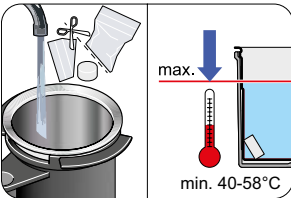


- To perform the cleaning cycle, you must first select the "Cleaning cycle" in the submenu. Use the SELECTOR BUTTON (17 - bottom right) to go to the cleaning function selection screen.

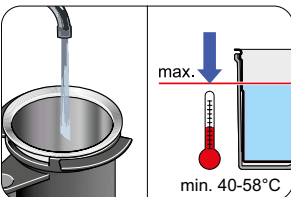


- Select the "cleaning cycle" option (bottom left) using the corresponding SELECTOR BUTTON (17 - bottom left). The screen for the cleaning cycle appears.

The cleaning cycle has two steps: 1.) Cleaning cycle and 2.) Rinse cycle.



- Attach the pacotizing blade (9) and spray guard (8), fill the pacotizing beaker (10) to the maximum fill line with 40 - 58°C warm water, add a Pacojet Cleaning Tab / non-foaming cleaning agent, attach the pacotizing beaker and protective beaker (12), start the cleaning cycle. (Same as rinse cycle – see chapter "11.1.5 Rinse cycle" on page 34 – but add a Pacojet Cleaning Tab / non-foaming cleaning agent to the warm water.)



- Perform rinse cycle with clear water as described in chapter "11.1.5 Rinse cycle" on page 34.

11.1.7 Cleaning the accessories

The components included in the following list can be cleaned in a dishwasher:

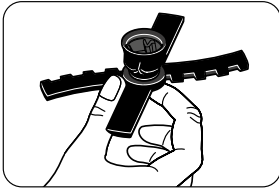
- Spray guard (8)
- Pacotizing blade (9)
- Pacotizing beaker (10)
- Protective outer beaker (12)

To make sure the pacotizing blade, spray guard, and preliminary scraper (8a) are free from germs, complete the following steps:

- Rinse the components to remove large pieces of residue.
- Place into a cleaning solution (see chapter "11.1.2 Cleaning agents" on page 33) to kill off any germs. Then rinse off under running water or rinse in the dishwasher.

Due to its dimensional stability, the beaker lid (11) can only be used in certain dishwashers. It is resistant to temperatures between -25°C and $+85^{\circ}\text{C}$.

Please check the temperature used by your dishwasher before cleaning the beaker lid.

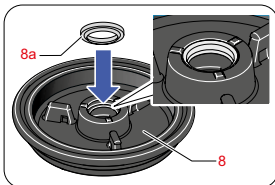


⚠ Caution

Risk of injury due to incorrect handling of the pacotizing blade!

- Never touch the sharp edges of the pacotizing blade (9).
- Always hold the pacotizing blade with two fingers at the corners between the blades.

Because the pacotizing blade (9) is only stainless to a limited extent, it should be handled in the same way as a meat grinder blade to prevent the possible build-up of rust. The pacotizing blade is easy to lubricate when it has been cleaned. To do this, use a grease or oil that is approved for use with food.



Furthermore, the preliminary scraper (8a) should be removed from the spray guard (8) on a regular basis so that both components can be cleaned properly and checked for damage. When placing the preliminary scraper back into the spray guard, make sure that the lip of the preliminary scraper points towards the pacotizing beaker (flat bottom of the spray guard).

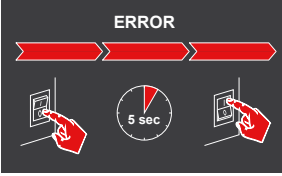
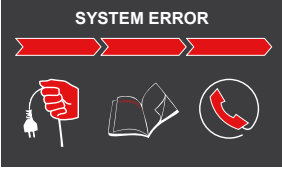
11.2 Maintenance

We recommend having the *Pacojet 2 PLUS* serviced by an official PACOJET service partner at least once a year (after around 2,000 fully processed beakers) (see chapter “18. Customer service” on page 44).

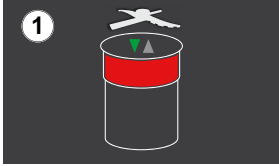
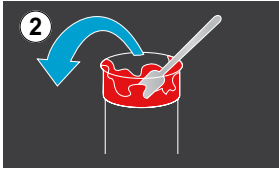

In order to guarantee a quick and seamless service process, we recommend organizing service appointments with your official PACOJET service partner in advance. In addition, we also recommend returning the *Pacojet 2 PLUS* in its original packaging along with the pacotizing blade (9), the protective outer beaker (12), and the spray guard (8).

12. Defects

If the measures described below do not successfully rectify the problem or if your issue is not described in the list below, please contact your official PACOJET service partner (see chapter “18. Customer service” on page 44).

Problem	Cause	Measure
<p>Pacojet 2 PLUS stops the pacotizing process, although the desired amount was not or only partially processed. The display shows the "Error screen".</p> 	<p>The reason for this incomplete processing is the overload of the appliance. <i>Pacojet 2 PLUS</i> can be overloaded because your recipe is not processed by the appliance.</p> <p>Causes for this can be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frozen food is too cold (<math><-20\text{ }^{\circ}\text{C}</math>) • Frozen food is thawed and detached from the beaker • Pacotizing blade is dull or deformed. 	<p>Switch off the appliance at the mains switch and switch on again after 5 seconds. If the PACOJET logo appears on the display and then the start menu, you can immediately process further beakers.</p>
<p>SYSTEM ERROR</p> 		<p>If the display still shows the "Error screen" after switching on the mains switch, the mechanical overload protection has been activated. In this case, contact your service partner.</p>
<p><i>Pacojet 2 PLUS</i> is not generating any overpressure during the processing cycle.</p>	<p>The surface of the spray guard is not flat. Because the spray guard ensures that the food processing system is sealed, the surface of the material on the seal's lips must be clean and undamaged.</p>	<p>Check the spray guard for any contamination or damage. In case of contamination, clean the splash guard. If still no pressure is built up, contact your service partner.</p>

Problem	Cause	Measure
<p>Processing tool no longer adheres to the blade holder of the pacotizing shaft.</p>	<p>Any contamination of the blade holder or blade head of the processing tool will increase the distance between the two so that the processing tool can no longer be attached to the pacotizing shaft.</p>	<p>Clean the blade holder of the pacotizing shaft and the blade head of the processing tool. After doing this, if the processing tool still can not be attached, contact your service partner.</p>
<div data-bbox="105 416 381 584" data-label="Image"> </div> <p>Repeat function not available.</p>	<p>The combination of splash guard and processing tool was attached to the <i>Pacojet 2 PLUS</i> before switching on.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Switch off the appliance by moving the mains switch (6) to position "0" (see chapter "6.5.2 Switching off the appliance" on page 19). 2.) Remove the combination of spray guard (8) and processing tool from the appliance (see chapter "8.3 After pacotizing" on page 29). 3.) Wait 5 seconds and then switch on the appliance again (see chapter "6.5.1 Switching on the appliance" on page 19). 4.) Attach the combination of splash guard (8) and processing tool to the appliance again. The repeat function should be available again and programmable (see chapter "8.2 Pacotizing" on page 23).

Problem	Cause	Measure
 	<p>Pacotizing beaker overfilled.</p>	<p>To limit the consequences of overflowing, the <i>Pacojet 2 PLUS</i> is equipped with a control and assistance function. If the beaker is overfilled an error message will be displayed ①. Pacotizing is done in as much free space that is available in the filled pacotizing beaker. Thereafter, the pacotizing shaft moves to the start position. You are prompted to remove the pacotized content ②.</p>
	<p>Dropping of the processing tool in repeat mode has been detected.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Unscrew protective outer beaker (12) and pacotizing beaker (10) and remove (see chapter: “8.3 After pacotizing” on page 29). 2.) Completely remove food residues from the processing tool, including the blade head, blade holder and insert. 3.) Replace the processing tool, splash guard (8), protective outer beaker and pacotizing beaker on the <i>Pacojet 2 PLUS</i> (see chapter “8.2 Pacotizing” on page 23). 4.) Repeat the programming and start the processing. When reprogramming, take already processed food preparations in the pacotizing beaker into account.

13. Technical specifications

Rated power		950 W
Mains voltage	PJ2E PLUS	220-240V/50-60Hz
	PJ2 PLUS	100-120V/50-60Hz
Positive pressure		approx. 1.2 bar
Transfer of power		Belt drive gearbox
Device control		Electronic unit, microprocessor-controlled
Noise emissions	Sound pressure level (LPA)	79 db(A)
Dimensions (mm)		498 x 182 x 360 (Height x Width x Depth)
Weight (kg)	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	14.90
	Spray guard	0.09
	Pacotizing blade	0.06
	Pacotizing beaker	0.35
	Beaker lid	0.01
	Protective outer beaker	0.30
	Pacojet cleaning tab	0.2
Materials	Casing/cover plate	Stainless steel
	Base of the appliance	Die cast aluminum (coated)
	Chassis components	Polyamide
	Beaker lid	Polyethylene, food safe
	Pacotizing shaft and blade holder	Stainless steel
	Spray guard	Nitrile rubber, food safe
	Pacotizing blade <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Cast steel
	Pacotizing beaker	Stainless steel
Protective outer beaker	Polyamide (15%, glass fiber reinforced)	

14. Certification

14.1 Compliance with standards

Please refer to insert.

14.2 EU declaration of conformity

Please refer to insert.

15. Transport and storage

15.1 Transport

Note

Damage due to improper transportation!

- Avoid jolts and impacts during transport.
- Avoid contamination, high temperatures, and moisture.
- Transport the appliance in its original packaging.

Before transporting the appliance, always complete the following steps:

1. Remove and empty the pacotizing beaker (10).
2. Perform a full cleaning cycle (see chapter: “11.1.6 2-step cleaning cycle” on page 37). Clean the accessories and pack them away.
3. Switch off the appliance at the mains switch (6) and disconnect the connecting cable (7) from the mains.
4. Secure any loose components (e.g., the connecting cable).
5. Pack the appliance into its original packaging.

15.2 Storage

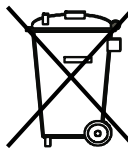
Store the *Pacojet 2 PLUS* in a dry, dust-free, and cool location. Position the appliance on a stationary, stable surface so that it sits securely.

Protect the *Pacojet 2 PLUS* from direct sunlight.

To make sure it is protected as safely as possible, store the appliance in its original packaging when not in use.

16. Disposal

16.1 *Pacojet 2 PLUS*



Never dispose of electrical appliances with household waste.

Electrical appliances/tools that are no longer usable must be collected separately and sent for environmentally sound recycling by a recycling center.

Always observe national and regional requirements for waste disposal when disposing of the appliance. Contact your local authorities or disposal companies, if necessary.

16.2 Packaging

Keep the original packaging material (cardboard box and Styrofoam inserts) throughout the entire service life of the *Pacojet 2 PLUS*. It provides the required level of protection for transportation.

Take the packaging to an environmentally friendly disposal point with the appliance.

17. Warranty notes

The warranty and guarantee provisions for the *Pacojet 2 PLUS* are described in the document enclosed and on our website (see chapter “18. Customer service” on page 44).

18. Customer service

In the event of technical problems or questions regarding appliance operation and maintenance, please contact your official PACOJET service partner. To find the service partner responsible for your appliance, please ask your PACOJET sales point.

Before contacting Pacojet, attempt to rectify any problems using the information in chapter “12. Defects” on page 39. If you are still unable to solve the issue, then our staff will be happy to help.

Switzerland (Corporate headquarters)	PACOJET AG CH-6300 Zug Switzerland
Website	www.pacojet.com
Email	info@pacojet.com

1.	Zu diesem Dokument	47
1.1	Allgemeines	47
1.2	Darstellungsstandards	47
1.3	Begriffsbestimmungen.....	47
2.	Verwendung des <i>Pacojet 2 PLUS</i>.....	47
2.1	Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung	47
2.2	Lebensmittelhygienische Aspekte.....	48
3.	Wichtige Sicherheitshinweise.....	48
3.1	Allgemeine Sicherheit.....	48
3.2	Gefahr durch elektrischen Strom.....	51
3.3	Warnhinweise.....	52
4.	Lieferumfang	53
5.	Gerätebeschreibung.....	53
5.1	Eigenschaften.....	53
5.2	Aufbau - Bauteile und Zubehör im Überblick	53
5.3	Bedienfeld.....	54
6.	Erste Schritte.....	55
6.1	Gerät auspacken	55
6.2	Lieferumfang prüfen	56
6.3	Gerät aufstellen/Aufstellungsbedingungen	56
6.4	Gerät an die Stromquelle anschließen.....	57
6.5	Gerät ein- und ausschalten	57
6.5.1	Gerät einschalten.....	57
6.5.2	Gerät ausschalten	57
7.	Geräteeinstellung.....	58
8.	Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen	59
8.1	Vorbereitende Arbeiten	59
8.2	Pacossieren	61
8.3	Nach dem Pacossieren.....	67
8.4	Erneutes Einfrieren	68
9.	Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitungen.....	68
10.	Aufschlagen/Mixen ungefrorener Lebensmittelzubereitungen	69
11.	Reinigen und Warten	70
11.1	Reinigen des <i>Pacojet 2 PLUS</i>	70
11.1.1	Reinigungsvorgänge / Reinigungszeitpunkt	70
11.1.2	Reinigungsmittel	71
11.1.3	Erstreinigung.....	72
11.1.4	Tägliche Reinigung	72
11.1.5	Spüldurchgang	72
11.1.6	2-Stufiger Reinigungsprozess.....	76
11.1.7	Reinigung der Zubehörteile	77

11.2	Wartung.....	78
12.	Störungen	78
13.	Technische Daten	81
14.	Zertifizierung	82
14.1	Normenkonformität.....	82
14.2	EU-Konformitätserklärung	82
15.	Transport und Lagerung	82
15.1	Transport.....	82
15.2	Lagerung	82
16.	Entsorgung.....	83
16.1	Pacojet 2 PLUS	83
16.2	Verpackung	83
17.	Garantiehinweise	83
18.	Kundenservice	83

1. Zu diesem Dokument

1.1 Allgemeines

In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle notwendigen Informationen und Hinweise, die Sie zu einer sicheren Handhabung des *Pacojet 2 PLUS* befähigen.


Lesen Sie das Dokument vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und befolgen Sie die enthaltenen Sicherheitshinweise. Bedienen und verwenden Sie das Gerät nur, wie in diesem Handbuch beschrieben.

Eine Abweichung von der beschriebenen Handhabung kann unter Umständen zur Verletzung des Bedieners oder zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.

Die Bedienungsanleitung ist Teil des *Pacojet 2 PLUS* und muss stets verfügbar sein. Bei Besitzerwechsel muss dieses Dokument weitergegeben werden.

1.2 Darstellungsstandards

Die bildliche Darstellung des Basisgeräts und des Zubehörs befindet sich auf der Ausklappseite am Anfang dieser Bedienungsanleitung (Abbildung 1: *Pacojet 2 PLUS* und Zubehör; Abbildung 2: Die im Text enthaltenen Verweise beziehen sich auf die hier enthaltene Nummerierung. Mit dieser Darstellung ist jederzeit ein Überblick über den Aufbau des Geräts und des Displays sowie über die Zubehörteile möglich.

1, 2, ...	Die Darstellung von aufeinanderfolgenden Handlungsschritten erfolgt durch eine fortlaufende Nummerierung.
	Die von einem Kreis umgebene Ziffer zeigt die in einer Illustration enthaltenen Arbeitsschritte.
•	Ein voranstehendes Aufzählungszeichen leitet inhaltlich zusammengehörende Einzelaspekte ein.

1.3 Begriffsbestimmungen

Alle Bestand- und Zubehörteile des *Pacojet 2 PLUS*, die während des Pacossierens mit der zu verarbeitenden Lebensmittelzubereitung in Kontakt kommen, bilden das **direkte Lebensmittelverarbeitungssystem**.

2. Verwendung des *Pacojet 2 PLUS*

2.1 Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung

Pacojet 2 PLUS ist ein innovatives, gewerblich nutzbares Küchengerät für die Verarbeitung von Lebensmitteln (z.B. Restaurantküchen, Spitalküchen, Kantinen, Kaffeehäusern, Bäckereien, Metzgereien, etc.). Es dürfen ausschließlich Lebensmittel (keine Knochen!) verarbeitet werden. Andere Materialien sind ausdrücklich untersagt.

Die Kernfunktion des *Pacojet 2 PLUS* ist das Pacossieren. Hierbei werden frische, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu ultrafeinen Zubereitungen verarbeitet. Dabei mikropüriert und moussiert das Gerät in einem Arbeitsgang. Die Verarbeitung erfolgt grundsätzlich mit Überdruck, was zu einer zusätzlichen Geschmacksintensivierung führt.

Pacojet 2 PLUS ist nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln geeignet.

Wichtigste Neuerung des *Pacojet 2 PLUS* besteht in der Möglichkeit, Lebensmittelzubereitungen wiederholt zu verarbeiten. Mit einer Programmierung und gleichbleibendem Überdruck

können mehrere Pacossivorgänge in einem Verarbeitungszyklus durchgeführt werden. Die Ergebnisqualität kann dadurch rezeptspezifisch gesteigert werden.

In Verbindung mit dem optionalen *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* können auch nicht gefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Temperaturwechsel wiederholt verarbeitet werden.

Hinweis Beachten Sie: aufgrund des überarbeiteten Messerhalterdesigns unterscheiden sich die Verarbeitungswerkzeuge (Pacossier-Flügel und Bestandteile des *Pacojet 2 PLUS Coupe Sets*) sowie der Messerhalter von anderen PACOJET-Gerätetypen (z.B. *Pacojet 2* oder *Pacojet Junior*). Somit sind *Pacojet 2 PLUS* Verarbeitungswerkzeuge nicht mit denen anderer PACOJET-Generationen kompatibel. Beachten Sie hierzu die Angaben im separaten Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets*.

Jede darüber hinausgehende Anwendung, u.a. die Verarbeitung anderer Substanzen, kann zu Personen- und Sachschäden führen und ist somit bestimmungswidrig und nicht zulässig!

2.2 Lebensmittelhygienische Aspekte

Achten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln auf Hygiene und die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Standards!

Verarbeiten Sie ausschließlich frische, knochenfreie Lebensmittel.

Beim Pacossieren muss das Lebensmittel vorab bei einer Temperatur von -20°C über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden tiefgefroren werden.

Während des Pacossierens kann das zu verarbeitende Lebensmittel bis auf -3°C erwärmt werden. Aus diesem Grund muss eine schnelle Weiterverarbeitung der pacossierten Lebensmittel erfolgen, um ein Verderben und somit eine gesundheitliche Gefährdung zu vermeiden. Restmengen sollten im Pacossier-Becher glattgestrichen und unverzüglich wieder eingefroren werden.

Beim Arbeiten mit dem *Pacojet Coupe Set* dürfen ausschließlich frische, nicht gefrorene, knochenfreie Lebensmittel verarbeitet werden.

Es ist auf eine schnelle Weiterverarbeitung der Lebensmittel zu achten, um ein Verderben und somit eine gesundheitliche Gefährdung zu vermeiden.

Es dürfen ausschließlich Lebensmittel (keine Knochen!) verarbeitet werden. Andere Materialien sind ausdrücklich untersagt.

3. Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise vollständig durch, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden! Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn Sie diese Hinweise verstanden haben.

Bei Unklarheiten und offenen Fragen wenden Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts an Ihre PACOJET-Verkaufsstelle (siehe Kapitel „18. Kundenservice“ auf Seite 83).

3.1 Allgemeine Sicherheit

- *Pacojet 2 PLUS* darf nur entsprechend den Angaben in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden. Eine Nichtbeachtung kann zu Verletzungen von Personen, Schäden am Gerät und/oder Verunreinigung der zu verarbeitenden Lebensmittel führen.
- *Pacojet 2 PLUS* ist ein gewerblich nutzbares Küchengerät für die Verarbeitung von Lebensmitteln (z.B. Restaurantküchen, Spitalküchen, Kantinen, Kaffeehäusern, Bäckereien, Metzgereien, etc.). Das Gerät

ist nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln geeignet.

- *Pacojet 2 PLUS* darf nur von Personen bedient werden, die in den sicheren Gebrauch unterwiesen wurden.
- *Pacojet 2 PLUS* und dessen Zubehör ist von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten und unerreichbar aufzubewahren.
- *Pacojet 2 PLUS* kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen nur dann bedient werden, wenn diese beaufsichtigt und in der Handhabung unterwiesen wurden. Sie müssen die mit der Verwendung des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem *Pacojet 2 PLUS* spielen. Ohne Beaufsichtigung dürfen Kinder das Gerät weder verwenden noch reinigen.
- Der *Pacojet 2 PLUS* ist versiegelt und darf nur von einem offiziellen Servicepartner geöffnet, repariert und gewartet werden.
- Entfernen Sie keine Zubehörteile (z.B. Schutz- und/oder Pacosier-Becher) während des laufenden Betriebs. Berühren Sie keine sich in Bewegung befindlichen Teile.
- Für den Betrieb des *Pacojet 2 PLUS* dürfen ausschließlich Original-Zubehörteile von PACOJET verwendet werden, die für diesen Gerätetyp bestimmt sind.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Gerätetypen der *Pacojet*-Serie (z.B. *Pacojet 1, 2 oder Junior*), die speziell für diese vorgesehen sind.
- Die mitgelieferten Zubehörteile dürfen ausschließlich zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken verwendet werden.
- *Pacojet 2 PLUS* darf nicht in unmittelbarer Nähe von heißen, spritzenden, fettigen und dampfenden Öffnungen und Küchengeräten platziert werden.
- Entpacken Sie *Pacojet 2 PLUS* vorsichtig, da das Gerät schwer ist. Packen Sie das Gerät möglichst zu zweit aus. Achten Sie darauf, dass Sie sich während des Auspackens und während des Aufstellens nicht stoßen oder verletzen. Teile des Geräts sind scharfkantig!

- Beim Betrieb des *Pacojet 2 PLUS* entsteht eine Luftschallemission. Siehe hierzu die Emissionswerte im Kapitel „13. Technische Daten“ auf Seite 81.
- Trennen Sie den *Pacojet 2 PLUS* von der Stromversorgung, wenn er längere Zeit unbeaufsichtigt ist.
- Versuchen Sie niemals die am *Pacojet 2 PLUS* angebrachten Sicherheitsschalter für die korrekte Anbringung von Schutz- und Pacossier-Becher zu überbrücken.
- Starten Sie den *Pacojet 2 PLUS* niemals ohne Pacossier-/Schutzbecher.
- Öffnen Sie keine festverschraubten Abdeckungen bzw. das Gehäuse des Geräts.
- Nehmen Sie keine Änderungen am *Pacojet 2 PLUS*, an seinen Bestandteilen und an seinem Zubehör vor.
- Führen Sie vor dem ersten Gebrauch des *Pacojet 2 PLUS* eine Erstreinigung gemäß Kapitel „11.1.3 Erstreinigung“ auf Seite 72 durch.
- Mit *Pacojet 2 PLUS* dürfen auf keinen Fall Produkte verarbeitet oder zur Verarbeitung beigefügt werden, die während der Verarbeitung Gase freisetzen und dadurch den Druck im Pacossier-Becher unkontrolliert erhöhen können, wie z.B. flüssiger Stickstoff (N) in reiner Form oder Kohlendioxid (CO₂) in gebundenem Zustand bei kohlen-säurehaltigem Füllgut.
- Verwenden Sie niemals flüssigen Stickstoff (N) zum Kühlen/Einfrieren des Pacossier-Bechers. Anderenfalls kann es zum Bruch der Befestigungsglaschen und in der Folge zu Augenverletzungen durch herausgeschleuderte Teile kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Komponenten fehlerhaft oder manipuliert worden sind. Übersteuern Sie niemals die Verriegelungsschalter. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, schalten Sie es sofort aus, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und kontaktieren Sie dann Ihren Servicepartner.

3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

- Stellen Sie vor dem Anschluss des *Pacojet 2 PLUS* an das Stromnetz sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene, Netzspannung/Netzfrequenz gewährleistet ist. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung.
- Zur zusätzlichen Absicherung empfehlen wir die Installation eines Fehlerstromschutzschalters mit 20 mA.
- Falls Sie während des Betriebs ungewöhnliche Ereignisse (z.B. Qualmen, Geräuschentwicklung) feststellen, den *Pacojet 2 PLUS* sofort ausschalten und vom Netz trennen (Netzstecker ziehen).
- Verwenden Sie den *Pacojet 2 PLUS* nur, wenn er sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet.
- Prüfen Sie den *Pacojet 2 PLUS* und das Anschlusskabel vor jedem Betrieb auf äußere Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät, dessen Anschlusskabel und dessen Zubehör niemals mit Beschädigungen in Betrieb.
- Falls Sie während des Betriebs Beschädigungen am *Pacojet 2 PLUS* oder dessen Zubehör feststellen, schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie den *Pacojet 2 PLUS* nur von einem offiziellen PACOJET-Servicepartner reparieren. Reparieren Sie das Gerät nie selbst.
- Tauchen Sie den *Pacojet 2 PLUS* nicht in Wasser oder Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät nicht erhöhter Feuchtigkeit aus.
- Trennen Sie den *Pacojet 2 PLUS* von der Stromversorgung, wenn er längere Zeit nicht benutzt wird.
- Wenn Sie den *Pacojet 2 PLUS* vom Stromnetz trennen, fassen Sie ihn stets am Netzstecker an, niemals am Anschlusskabel.
- Fassen Sie Anschlusskabel und Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Halten Sie es von scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie den *Pacojet 2 PLUS* niemals ohne einen Erdungsstecker. Wird das Gerät ohne Erdungsstecker verwendet, besteht die Gefahr eines Elektroschocks.

3.3 Warnhinweise

Neben den hier aufgeführten allgemeinen Sicherheitshinweisen enthält die Bedienungsanleitung weitere, handlungsbezogene Anweisungen. Diese Warnhinweise begleiten die speziellen Handlungsbeschreibungen und weisen auf potenzielle Gefahren während des Betriebs hin. Die folgenden Symbole bzw. Hinweisbezeichnungen verweisen auf unterschiedliche Gefahrenstufen und zusätzliche Hinweise:



Warnung

Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird sie nicht vermieden, kann sie ernste Verletzungen oder den Tod nach sich ziehen.

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.



Vorsicht

Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Verletzungen führen.

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.

Hinweis

Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Sachschäden führen.

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um Beschädigungen am Gerät und dessen Zubehör zu vermeiden.



Dieses Symbol verweist auf zusätzliche Informationen bzw. Tipps im Umgang mit dem Gerät.

4. Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst folgende Bestandteile:

- 1 *Pacojet 2 PLUS* (1)
- 1 Spritzschutz (8), einschließlich 1 Vorabstreifer (8a)
- 1 Pacossier-Flügel „Pacojet 2 PLUS“ (9)
- 1 Pacossier-Becher (10)
- 1 Becherdeckel, weiß (11)
- 1 Schutzbecher (12)
- 8 Pacojet Reinigungs-Tabs (13)

Die gelieferten Zubehörteile dürfen ausschließlich mit dem *Pacojet 2 PLUS* verwendet werden. Die Nutzung mit einem anderen Gerät ist ausgeschlossen. Auf Ausnahmen wird speziell verwiesen.

5. Gerätebeschreibung

5.1 Eigenschaften

Pacojet 2 PLUS ist ein innovatives, gewerblich nutzbares Küchengerät. Mit seiner Hilfe lassen sich aus tiefgefrorenen Lebensmitteln ohne Auftauen feine Zubereitungen herstellen. Dabei mikropüriert und moussiert das Gerät in einem Arbeitsgang. Die Verarbeitung erfolgt mit Überdruck, was zusätzlich zu einer Geschmacksintensivierung führt. Dieser Vorgang wird als Pacossieren bezeichnet.

Wichtigste Neuerung des *Pacojet 2 PLUS* besteht in der Möglichkeit, Lebensmittelzubereitungen wiederholt zu verarbeiten. Mit einer Programmierung und gleichbleibendem Überdruck können mehrere Pacossiervorgänge in einem Verarbeitungszyklus durchgeführt werden. Die Ergebnisqualität kann dadurch rezeptspezifisch gesteigert werden.

Mit Hilfe des *Pacojet Coupe Sets* können darüber hinaus auch nicht gefrorene Lebensmittel ohne Temperaturwechsel verarbeitet werden (Hacken, Kuttern, Aufschlagen, Mixen). Beachten Sie hierzu die Angaben im separaten Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets*.

5.2 Aufbau - Bauteile und Zubehör im Überblick

Die nachfolgend aufgeführten Positionsnummern beziehen sich auf die Darstellung des *Pacojet 2 PLUS* und dessen Zubehör auf der Ausklappseite.

Der *Pacojet 2 PLUS* (Abbildung 1) besteht aus folgenden Elementen und Zubehörteilen:

Positionsnummer	Bedienelement/Zubehörteil	Funktion
1	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	Basisgerät
2	Pacossierwelle mit spezifischem Messerhalter <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Ermöglicht das sichere Anbringen von Verarbeitungswerkzeugen, die mit <i>Pacojet 2 PLUS</i> kompatibel sind.
3	Einlage	Ermöglicht das Eindrehen und die sichere Halterung des Schutzbechers.
4	Entlüftungsschlauch	Reguliert den Luftdruck während der Verarbeitung.

Positionsnummer	Bedienelement/Zubehörteil	Funktion
5	Bedienfeld	Ermöglicht die Bedienung des <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
6	Netzschalter	Schaltet das Gerät ein- bzw. aus. „0“ - Gerät ausgeschaltet. „I“ - Gerät eingeschaltet. Der Schalter leuchtet grün.
7	Anschlusskabel	Versorgt den <i>Pacojet 2 PLUS</i> mit Strom.
8	Spritzschutz mit Vorabstreifer (8a)	Schützt das Gerät vor Verschmutzung mit Lebensmitteln bei der Verarbeitung.
9	Pacossier-Flügel "Gold-PLUS" mit Messertopf (9a)	Spezifisches Verarbeitungswerkzeug zum Pacossieren von tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen mit <i>Pacojet 2 PLUS</i> . Der Messertopf dient als Verbindungsstück zwischen der Pacossierwelle und dem Verarbeitungswerkzeug.
10	Pacossier-Becher	Fasst Lebensmittel zwecks Verarbeitung im <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
11	Becherdeckel (weiß)	Verschließt den Pacossier-Becher und sorgt für eine hygienische Lagerung.
12	Schutzbecher	Umschließt den Pacossier-Becher, ermöglicht eine sichere Handhabung und dient der Befestigung des Pacossier-Bechers am <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
13	Pacojet Reinigungs-Tab	Die hochwertigen Pacojet Reinigungs-Tabs wurden speziell für die professionelle und effiziente Reinigung von Pacojet-Geräten entwickelt und lassen sich sehr einfach anwenden.

5.3 Bedienfeld

Das Bedienfeld des *Pacojet 2 PLUS* (Abbildung 2) besteht aus folgenden Elementen:



Positionsnummer	Bedienelement	Funktion
17	WÄHLTASTEN	Mit den WÄHLTASTEN erfolgt die Auswahl der im Farbdisplay angezeigten Optionen/Verarbeitungsfunktionen.
18	FARBDISPLAY	Auf dem hochauflösenden FARBDISPLAY werden alle jeweils aktuell verfügbaren Optionen dargestellt.
19	PFEILTASTEN	Mit den PFEILTASTEN werden auf- und absteigende Einstellungen vorgenommen (z.B. Portionsauswahl).

Positionsnummer	Bedienelement	Funktion
20	START-TASTE	Mit der START-TASTE wird der Verarbeitungsdurchgang gestartet. Hierzu muss sich das Gerät mit korrekt angeflanschem Schutz- sowie Pacossier-Becher im betriebsbereiten Modus befinden.
21	STOPP/RESET/ HOME-TASTE	Die STOP/RESET/HOME-TASTE dient: <ul style="list-style-type: none"> • bei laufendem Verarbeitungsdurchgang zu dessen Unterbrechung • im betriebsbereiten Modus zur Rücksetzung der programmierten Verarbeitungsoptionen • sowie zur Rückkehr auf den Startbildschirm. Wird diese Taste während des Pacossierens gedrückt, schaltet der <i>Pacojet 2 PLUS</i> sofort auf Rücklauf (UP/DOWN-Anzeige), läuft zurück in die Ausgangsposition und schaltet selbstständig ab. Diese Vorgehensweise erlaubt die Verarbeitung einer Becher-Teilmenge „nach Gefühl“, d.h. ohne voreingestellte Portionsmenge.

6. Erste Schritte

In diesem Kapitel wird beschrieben, wie Sie den *Pacojet 2 PLUS* für die erste Verwendung vorbereiten.

6.1 Gerät auspacken

	 Vorsicht
	<p>Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken des Geräts und des Zubehörs!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entpacken Sie das Gerät vorsichtig, da es schwer ist. • Packen Sie das Gerät möglichst zu zweit aus. • Achten Sie während des Auspackens darauf, dass Sie sich nicht stoßen oder verletzen. Teile des Geräts sind scharfkantig!

Packen Sie den *Pacojet 2 PLUS* aus. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Klebestreifen und Schutzfolien vom Gerät.



Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Karton und Styroporeinlagen) für Transporte, Lagerung und eine eventuelle Rücksendung (z.B. im Wartungsfall) auf.

6.2 Lieferumfang prüfen

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und ordnungsgemäßen Zustand (siehe Kapitel „4. Lieferumfang“ auf Seite 53).

Sollten Sie Mängel oder das Fehlen von Zubehörteilen feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihre PACOJET-Verkaufsstelle oder Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner (siehe Kapitel „18. Kundenservice“ auf Seite 83).

6.3 Gerät aufstellen/Aufstellungsbedingungen

Hinweis

Sachschaden durch Überhitzung!

Durch unzureichende Belüftung bzw. Luftzirkulation kann es zur Überhitzung des Geräts kommen.

- Die Kühlluft muss ungehindert an der Geräterückseite angesaugt und an der Geräteunterseite ausgeblasen werden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verbaut/zugestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine sichere, stabile, ebene und trockene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht umkippen kann.
- Wird das Gerät an bewegten Standplätzen betrieben (z.B. Schiffskombüsen), muss es gegen Kippen gesichert werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht durch Kanten oder heiße Flächen beschädigt werden kann.
- Der Netzschalter (6) muss immer frei zugänglich sein.

Betreiben Sie das Gerät **niemals**

- unmittelbar neben einer Wärmequelle
- auf vibrierenden Unterlagen
- auf einer heißen Oberfläche
- direkt neben einem Ventilator oder einer Klimaanlage
- direkt neben einer Auslassöffnung für feuchte und fetthaltige Dämpfe
- direkt neben einer Auslassöffnung für warme und heiße Luft
- direkt neben Wasseranschlüssen und Geräten, die mit einem Wasserschlauch oder einem Dampfstrahler gereinigt werden
- ohne Gummifüße
- mit einem Abstand < 10 cm zwischen Geräterückwand und anderen Objekten

Achten Sie auf ausreichenden Bewegungsraum im Umkreis des *Pacojet 2 PLUS*. Nur so ist eine sichere Bedienung des Geräts gewährleistet.

Bei Nichtbeachtung der genannten Aufstellungsbedingungen kann es zu Funktionsstörungen und zur Beschädigung des *Pacojet 2 PLUS* kommen.

6.4 Gerät an die Stromquelle anschließen

Das Anschlusskabel mit Netzstecker (7) befindet sich auf der rechten Seite des Geräts. Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels auf einen vorschriftsmäßigen Erdungsanschluss.



⚠️ Warnung

Gefahr schwerer Verletzungen durch defekte elektrische Bauteile!

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit Beschädigungen in Betrieb.
- Lassen Sie das Gerät nur von einem offiziellen Servicepartner reparieren.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss!

Durch Nichtbeachten der geforderten elektrischen Anschlussdaten kann es zu einer Beschädigung des Geräts kommen.

- Der *Pacojet 2 PLUS* darf nur mit den auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Leistungsdaten betrieben werden (siehe auch Kapitel „13. Technische Daten“ auf Seite 81).
- Die Netzspannung darf nicht mehr als 10 % von dem angegebenen Wert abweichen.

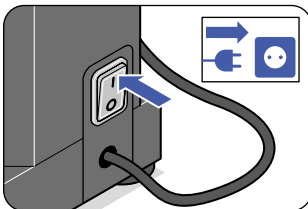
6.5 Gerät ein- und ausschalten

6.5.1 Gerät einschalten



Wiederholfunktion nicht verfügbar.

Sollte die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug am Gerät angebracht werden bevor dieses eingeschaltet wird, steht die Wiederholfunktion nicht zur Verfügung.



Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter (6) in die Position „I“ bringen. Das Gerät befindet sich im „Betriebsmodus“. Der Netzschalter leuchtet grün und auf dem Display erscheint das Startmenü. Von hier aus können die drei Grundverarbeitungsmethoden (Pacossieren, Hacken/Kuttern, Aufschlagen/Mixen) sowie das Untermenü ausgewählt werden.

6.5.2 Gerät ausschalten

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzschalter (7) in die Position „0“ bringen.

7. Geräteeinstellung

Pacojet 2 PLUS ermöglicht das Programmieren diverser Einstellungen. Das Menü *Einstellungen* wird ab Startdisplay wie folgt erreicht:

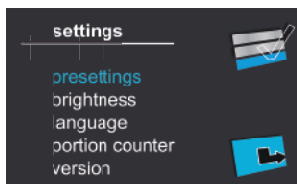


(a) WÄHLTASTE (17 – rechts unten) einmal drücken.



(b) WÄHLTASTE (17 – rechts oben) einmal drücken.

Das Menü *Einstellungen* gliedert sich in:



- Voreinstellung
- Helligkeit
- Sprache
- Portionenzähler
- Version

Voreinstellung:

Das Untermenü *Voreinstellung* ermöglicht dem Benutzer das Festlegen folgender Parameter:

a.) Standard-Verarbeitungsmodus „Modus“, der automatisch durch das Gerät ausgewählt wird, wenn ein Pacossier-Becher mit Schutzbecher in das Gerät eingedreht wird. Zur Auswahl stehen die Funktionen *Neutral* (Pacossieren), *Kuttern* (Hacken/Kuttern) sowie *Mixen* (Aufschlagen/Mixen).

b.) Überdruckverhalten des Geräts. Es kann definiert werden, ob unabhängig vom Verarbeitungsmodus mit Überdruck oder ohne Überdruck (mit Normaldruck) verarbeitet werden soll.

c.) Rückstellung ermöglicht die Festlegung des Zeitpunkts, von dem an Einstellungen, die für einzelne Verarbeitungen definiert wurden, zurückgesetzt werden, d.h. ab dem Zeitpunkt des Becherwechsels oder des Einschaltens des Geräts.

d.) Werkseinstellung erlaubt das Zurückstellen der Einstellungen auf die Werkseinstellung.

Helligkeit:

Der Menüpunkt *Helligkeit* ermöglicht die Anpassung des Displaykontrasts mit Hilfe der PFEILTASTEN (19).

Sprache:

Der Menüpunkt *Sprache* ermöglicht das Verändern der Darstellungssprache.

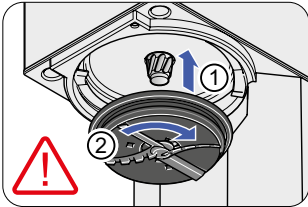
Portionenzähler:

Der Menüpunkt *Portionenzähler* ermöglicht das Abrufen der Gesamtzahl an verarbeiteten Portionen.

Version:

Der Menüpunkt *Version* ermöglicht das Abfragen der Softwareversion des Geräts.

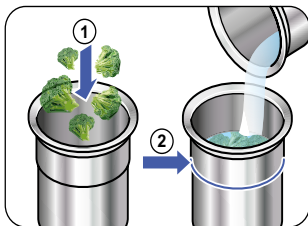
8. Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen

	<p>Hinweis</p> <p>Durch unsachgemäßes Anbringen des Zubehörs kann es zu Schäden am Gerät und dessen Zubehör kommen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie vor dem Starten der Verarbeitung, dass das Verarbeitungswerkzeug ordnungsgemäß befestigt ist. • Nehmen Sie das Gerät niemals mit unsachgemäß befestigten Verarbeitungswerkzeugen in Betrieb. • Nehmen Sie das Gerät niemals mit Zubehörteilen anderer Typen der Pacojetreihe (z.B. <i>Pacojet 1</i> und <i>2</i> oder <i>Pacojet Junior</i>) in Betrieb.
---	---

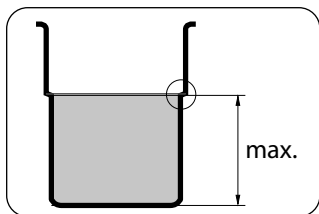
8.1 Vorbereitende Arbeiten

Vor dem Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittel müssen eine Reihe vorbereitender Arbeiten ausgeführt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:



1. Befüllen Sie den/die Pacossier-Becher (10) mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Füllen Sie Hohlräume mit Flüssigkeit auf (Wasser, Bouillon etc.).



! Vorsicht

Verletzungsgefahr durch Überfüllung des Pacossier-Bechers!

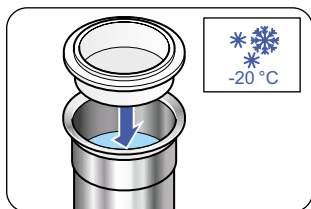
Durch eine Überfüllung des Pacossier-Bechers kann sich der während der Verarbeitung entstehende Überdruck nicht abbauen, so dass Teile herausgeschleudert werden, die zu Augenverletzungen führen können.

- Überschreiten Sie niemals die maximale Fülllinie (siehe Markierung).
- Berücksichtigen Sie eine mögliche Ausdehnung der Lebensmittelzubereitung während der Verarbeitung.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßes Befüllen des Pacossier-Bechers!

- Überschreiten Sie niemals die maximale Fülllinie (siehe Markierung).
- Berücksichtigen Sie eine mögliche Ausdehnung der Lebensmittelzubereitung während der Verarbeitung.
- Die Lebensmittelzubereitung darf keine Hohlräume enthalten.
- Die Oberfläche muss glatt und waagrecht sein.

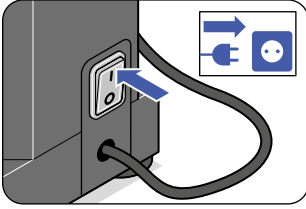


2. Verschließen Sie den Pacossier-Becher (10) mit dem mitgelieferten Becherdeckel (11) und lassen Sie den Inhalt im Tiefkühler für mind. 24 h bei einer Temperatur von -20°C durchfrieren.

Achten Sie darauf, dass der Pacossier-Becher im Tiefkühler waagrecht abgestellt wird, sodass die Oberfläche im Pacossier-Becher eben zufriert.

Setzen Sie keine bereits tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen nachträglich in den Pacossier-Becher ein.

8.2 Pacossieren

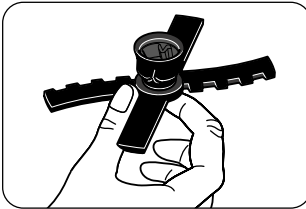


1. Schalten Sie *Pacojet 2 PLUS* am NETZSCHALTER (6) ein: das Gerät schaltet in den „Betriebsmodus“. *Pacojet 2 PLUS* ist betriebsbereit.



Wiederholfunktion nicht verfügbar.

Sollte die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug am Gerät angebracht werden, bevor dieses eingeschaltet ist, steht die Wiederholfunktion nicht zur Verfügung.



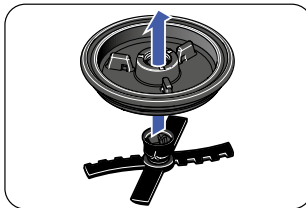
- 2.



⚠ Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossier-Flügels!

- Berühren Sie den Pacossier-Flügel (9) nie an den scharfen Kanten der Klingen.
- Fassen Sie den Pacossier-Flügel stets mit zwei Fingern an den Ecken zwischen den Flügeln an.



Stellen Sie sicher, dass der Vorabstreifer (8a) im Spritzschutz befestigt ist und die Abstreiflippe des Vorabstreifers in Richtung des Pacossier-Flügels zeigt. Setzen Sie den Pacossier-Flügel (9) in den Spritzschutz (8) ein, indem Sie den Messertopf des Pacossier-Flügels in das Loch des Spritzschutzes stecken. Dabei ist zu beachten, dass die flache Seite des Spritzschutzes nach unten, in Richtung des Pacossier-Flügels zeigt.

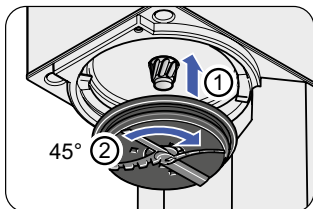


3.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen des Pacossier-Flügels mit Spritzschutz!

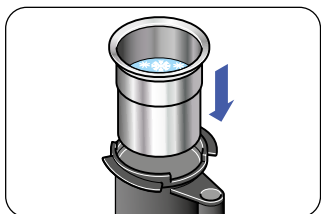
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Pacossier-Flügel (9) und Spritzschutz (8) vorgängig zur Verarbeitung auf dem Schutzbecher (12)/ Pacossier-Becher (10). Dies kann zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie stets die Kombination aus Pacossier-Flügel und Spritzschutz korrekt am Messerhalter der Pacossierwelle (2) **vor** dem Anbringen des Schutzbechers.



Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Pacossier-Flügel (9) am Messerhalter der Pacossierwelle (2) an.

Setzen Sie hierzu den Messertopf (9a) des Pacossier-Flügels an den Messerhalter an. Führen Sie eine Achtdrehung (ca. 45°) von links nach rechts (entgegen dem Uhrzeigersinn) aus.

Der Pacossier-Flügel ist ordnungsgemäß befestigt, wenn er fest an dem Messerhalter haftet.



4.

Hinweis

Beschädigung des Geräts und des Zubehörs durch unzureichend durchgefrorene Lebensmittelzubereitung!

- Die Lebensmittelzubereitung darf nicht angeaut sein.
- Achten Sie darauf, dass die enthaltene Lebensmittelzubereitung bei -20°C mindestens 24 h gleichmäßig durchgefroren wurde und fest im Pacossier-Becher haftet.



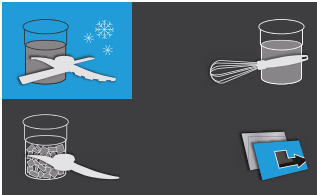
⚠ Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossier-Bechers!

Da der Pacossier-Becher während der Entnahme aus dem Tiefkühler gefroren ist, kann es zu Verletzungen durch Anfrieren der Finger am Pacossier-Becher kommen.

- Verwenden Sie zum Transport des gefrorenen Pacossier-Bechers stets geeignete Schutzhandschuhe bzw. eine Zange.

Entnehmen Sie den Pacossier-Becher (10) mit Lebensmittelzubereitung aus dem Tiefkühler. Entfernen Sie den Becherdeckel (11). Stellen Sie den Pacossier-Becher in den Schutzbecher (12) hinein.



5.

Hinweis

Sachschaden bei falschem Anbringen von Schutz- und Pacossier-Becher!

- Stellen Sie vor dem ordnungsgemäßen Anbringen von Schutz- (12)/Pacossier-Becher (10) sicher, dass mittels entsprechender WÄHLTASTE (17 - links oben) der „Pacossiermodus“ ausgewählt ist.



⚠ Vorsicht

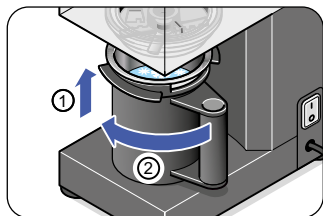
Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung von Pacossier- und Schutzbecher!

- Achten Sie beim Eindrehen der Kombination aus Pacossier- und Schutzbecher darauf, dass Finger oder andere Körperteile nicht eingeklemmt werden.

Hinweis

Sachschaden bei falscher Verwendung von Schutz- und Pacossier-Becher!

- Befestigen Sie den Schutzbecher (12) **niemals** ohne eingesetzten Pacossier-Becher (10).



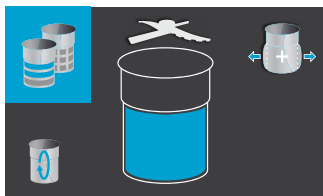
Bringen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossier-Becher (10) am *Pacojet 2 PLUS* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossier-Becher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben.

Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossier-Bechers flach am Gerät anliegt.

Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein.

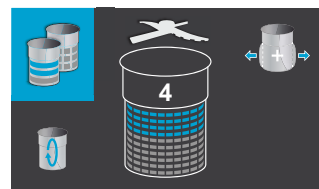
Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.



6. Nach dem ordnungsgemäßen Anbringen von Schutz-(12)/Pacossier-Becher (10) erscheint auf dem Farbdisplay (18) die nebenstehende Anzeige.

Grundsätzlich kann der Becherinhalt unabhängig von der Füllmenge ohne Portionenvorgabe verarbeitet werden.

Durch Drücken der START-TASTE (20) wird der komplette Becherinhalt verarbeitet.



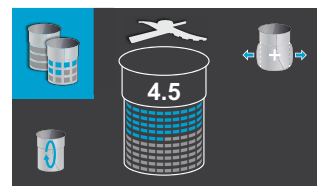
Portionieren/Mengenauswahl

Um eine bestimmte Teilmenge eines Becherinhalts verarbeiten zu können, gehen Sie wie folgt vor:

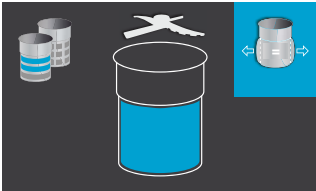
a.) Wählen Sie das Portioniersymbol (links oben) mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - links oben).

b.) Definieren Sie durch Drücken der WÄHLTASTE (17 - links oben), ob Portionen (der vollständig gefüllte Pacossier-Becher enthält 10 Portionen) und/oder Zehntel-Portionen verarbeitet werden sollen (der vollständige Pacossier-Becher enthält 100 Zehntel-Portionen).

c.) Anschließend kann mittels PFEILTASTEN (19) die Anzahl ganzer und/oder Zehntel-Portionen eingestellt werden.



d.) Kann die programmierte Anzahl der Portionen aufgrund eines zu geringen Becherinhalts nicht vollständig pacossiert werden, erscheint die Anzahl der restlichen Portionen blinkend auf dem Display. In diesem Fall bleibt die Anzeige und die Programmierung auch nach Entfernen des Schutzbechers bestehen und kann somit als Voreinstellung zur Verarbeitung eines zweiten Bechers für die verbleibenden benötigten Portionen genutzt werden.



7. Die „Überdruckfunktion“ ermöglicht die Verarbeitung mit oder ohne Überdruck.

Um Überdruck zu programmieren, wählen Sie das Überdrucksymbol (rechts oben) mit Hilfe der entsprechenden WÄHLTASTE (17 - rechts oben) aus: *mit Überdruck ("+")* oder *ohne Überdruck ("=")*.

Der *Pacojet 2 PLUS* entlüftet automatisch nach jedem abgeschlossenen Verarbeitungsdurchgang.



⚠ Vorsicht

Verletzungsgefahr während der Entlüftung des Entlüftungsschlauchs!

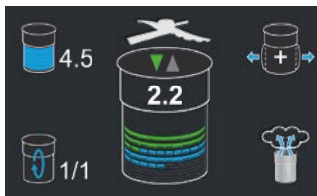
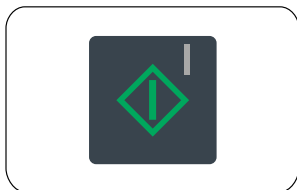
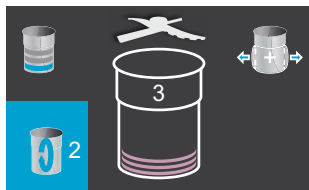
- Achten Sie während der Verarbeitung darauf, dass sich keine Körperteile unter der Auslassöffnung des Entlüftungsschlauchs (4) befinden.



8. Mit Hilfe der „Wiederholungsfunktion“ kann der bereits verarbeitete Becherinhalt wiederholt innerhalb des selben Vorgangs verarbeitet werden, ohne dass der Pacossier-Becher (10) vom Gerät entfernt oder Überdruck abgelassen werden muss. Bei gewähltem Überdruck bleibt dieser während des gesamten Verarbeitungsvorgangs einschließlich programmierter Wiederholungen bestehen.

Gehen Sie wie folgt vor:

a.) Wählen Sie das Wiederholungssymbol (links unten) mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - links unten).



b.) Wählen Sie die gewünschte Anzahl an Wiederholungen mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - links unten). Hier dargestelltes Beispiel: 2 Wiederholungen.

9. Starten Sie den Pacossiervorgang, indem Sie die START-TASTE (20) drücken.

Der Motor startet und setzt die Pacossierwelle mit Messerhalter (2) und Pacossier-Flügel (9) in Bewegung.

Die vertikale Bewegung des Pacossier-Flügels wird im Display mit Hilfe eines grünen Pfeils dargestellt.

Teilmengen, die sich in der Verarbeitung befinden, werden grün dargestellt (Beispiel: 2.2 Portionen).

Nach Abschluss des Pacossierdurchgangs fährt die Pacossierwelle mit Messerhalter und Pacossier-Flügel zurück in die Ausgangsposition und kommt zum Stillstand.

Der Motor schaltet ab und im Display werden nachfolgende Werte übersichtlich angezeigt: (a) mittig, die Anzahl an effektiv verarbeiteten Portionen (Beispiel: 2.2 Portionen); (b) links oben, die Anzahl gewünschter Portionen, welche zu Beginn des Verarbeitungsprozesses programmiert wurden (Beispiel: 4.5 Portionen); (c) links unten, die Anzahl an Wiederholungen, welche gefahren wurden (Beispiel: 1 Wiederholung von insgesamt 1 programmierten Wiederholung).



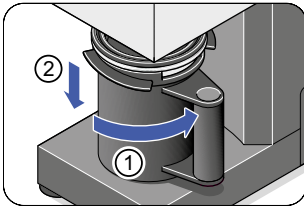
Der Pacossierdurchgang kann bei Bedarf jederzeit durch das Betätigen der STOPP/RESET-Taste (21) unterbrochen bzw. gestoppt werden. Hierbei fährt die Pacossierwelle (2) in die Ausgangsposition zurück.

Siehe auch Kapitel „5.3 Bedienfeld“ auf Seite 54.

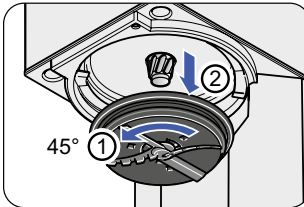
8.3 Nach dem Pacossieren

Nach dem automatischen Entlüften und dem selbstständigen Abschalten des Geräts gehen Sie wie folgt vor:

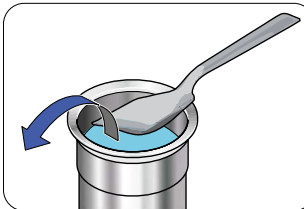
DE



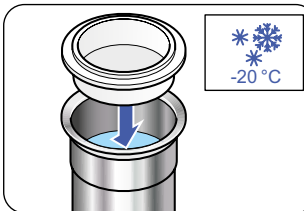
1. Nehmen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossier-Becher (10) ab.
Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts in die Ausgangsposition (Griff nach rechts) und nehmen Sie ihn nach unten ab.



2. Drehen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Pacossier-Flügel (9) um eine Achteldrehung (ca. 45°) von rechts nach links (im Uhrzeigersinn).
Nehmen Sie diese nach unten ab.



3. Entfernen Sie den Pacossier-Becher (10) aus dem Schutzbecher (12).
Entnehmen Sie die pacossierte Lebensmittelzubereitung und verarbeiten Sie diese weiter.



4. Streichen Sie nun den ggf. nicht verwendeten pacossierten Becherinhalt glatt, sodass ein flache, waagrechte Oberfläche entsteht. Setzen Sie den Becherdeckel (11) auf den Pacossier-Becher (10) und frieren Sie diesen bei -20°C tief.

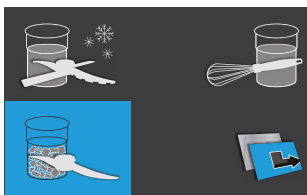
5. Falls *Pacojet 2 PLUS* nicht unmittelbar weiterverwendet wird, führen Sie einen Spüldurchgang durch (siehe hierzu das Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 72).
Schalten Sie das Gerät anschließend am Netzschalter (6) aus.

8.4 Erneutes Einfrieren



Falls nicht der gesamte Becherinhalt pacossiert wurde, kann der Pacossier-Becher (10) erneut bei -20°C tiefgefroren werden. Hierfür muss die Oberfläche der Lebensmittelzubereitung waagrecht gestrichen, der Pacossier-Becher mit einem Becherdeckel (11) verschlossen und unverzüglich aufrecht in den Tiefkühler zurückgestellt werden.

9. Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitungen



Sie haben die Möglichkeit, frische, ungefrorene Lebensmittelzubereitungen mit Hilfe des 2-/4-Klingen-Messers des optionalen *Pacojet 2 PLUS Coupe Sets* zu hacken bzw. zu kuttern.

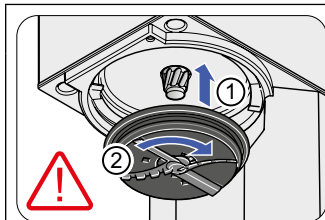
Vor dem Beginn der Arbeiten muss das Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets* vollständig gelesen werden. Alle dort enthaltenen Angaben, u.a. zur Handhabung sowie die Sicherheits- und Warnhinweise, müssen zwingend eingehalten werden.



Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets*.

Im Verarbeitungsmodus „Hacken/Kuttern“ stehen die Optionen „Wiederholen“ und „Überdruck“ (analog „Pacossieren“) zur Verfügung.

Der Modus „Portionieren“ steht nicht zur Verfügung, da beim Hacken/Kuttern ein Durchgang die Verarbeitung des gesamten Pacossier-Bechers beinhaltet.



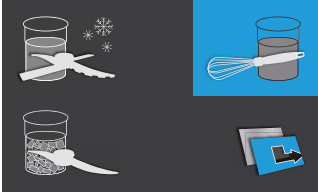
Hinweis

Durch unsachgemäßes Anbringen des Zubehörs kann es zu Schäden am Gerät und dessen Zubehör kommen!

- Prüfen Sie vor dem Starten der Verarbeitung, dass das Verarbeitungswerkzeug ordnungsgemäß befestigt ist.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit unsachgemäß befestigten Verarbeitungswerkzeugen in Betrieb.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit Zubehörteilen anderer Typen der Pacojetreihe (z.B. *Pacojet 1* und *2* oder *Pacojet Junior*) in Betrieb.

10. Aufschlagen/Mixen ungefrorener Lebensmittelzubereitungen

DE



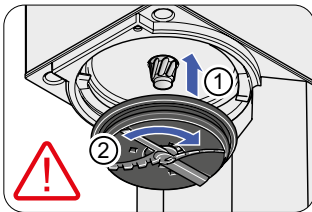
Sie haben die Möglichkeit, frische, ungefrorene Lebensmittelzubereitungen mit Hilfe der Schlagscheibe des optionalen *Pacojet 2 PLUS Coupe Sets* aufzuschlagen bzw. zu mixen.

Vor dem Beginn der Arbeiten muss das Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets* vollständig gelesen werden. Alle dort enthaltenen Angaben, u.a. zur Handhabung sowie die Sicherheits- und Warnhinweise, müssen zwingend eingehalten werden.



Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets*.

Im Verarbeitungsmodus „Aufschlagen/Mixen“ stehen die Optionen „Wiederholen“, „Portionieren“ und „Überdruck“ (analog „Pacossieren“) zur Verfügung. Beachten Sie, dass mit Hilfe der Option „Portionieren“ der ungefähre Füllstand des Pacossier-Bechers definiert wird, sodass innerhalb dessen wiederholt verarbeitet werden kann.



Hinweis

Durch unsachgemäßes Anbringen des Zubehörs kann es zu Schäden am Gerät und dessen Zubehör kommen!

- Prüfen Sie vor dem Starten der Verarbeitung, dass das Verarbeitungswerkzeug ordnungsgemäß befestigt ist.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit unsachgemäß befestigten Verarbeitungswerkzeugen in Betrieb.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit Zubehörteilen anderer Typen der Pacojetreihe (z.B. *Pacojet 1* und *2* oder *Pacojet Junior*) in Betrieb.

11. Reinigen und Warten

11.1 Reinigen des *Pacojet 2 PLUS*

Da es sich beim *Pacojet 2 PLUS* um ein lebensmittelverarbeitendes Gerät handelt, kommt der Reinigung eine besondere Bedeutung zu. Dies gilt insbesondere für den Fall der Verarbeitung von tierischen Eiweißen und Fetten (Milch, Fleisch, Fisch u.ä.).

Die **konsequente** Einhaltung der unten beschriebenen Reinigungsvorschriften bzw. -vorgänge ist insbesondere nötig für:

- die Gewährleistung einer hohen Produktqualität
- die Verlängerung der Lebensdauer des *Pacojet 2 PLUS*
- die Verhinderung eines Keimbefalls des Geräts und somit für die Gewährleistung notwendiger Hygienestandards.

Das Nichtbeachten der Reinigungsvorschriften verkürzt zudem die Wartungsintervalle.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßes Reinigen!

- Tauchen Sie den *Pacojet 2 PLUS* niemals in Flüssigkeiten.
- Halten Sie *Pacojet 2 PLUS* niemals unter fließendes Wasser.
- Spritzen Sie den *Pacojet 2 PLUS* niemals mit einem Wasserschlauch, Dampfstrahlgerät oder Ähnlichem ab.

Der *Pacojet 2 PLUS* ist so konstruiert, dass eine vollständige Reinigung des direkten Lebensmittelverarbeitungssystems (alle Komponenten, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen), ohne Demontage des Geräts durchgeführt werden kann.

Der jeweilige Reinigungsvorgang läuft weitgehend automatisch ab.

11.1.1 Reinigungsvorgänge / Reinigungszeitpunkt

Pacojet 2 PLUS verfügt über zwei Reinigungsvorgänge, die in bestimmten Situationen durchzuführen sind.

- **2-stufiger Reinigungsprozess:** Hierbei wird das System komplett und hygienisch gereinigt. Der 2-stufige Reinigungsprozess besteht aus folgenden Schritten:
 1. **Reinigungsprozess:** Pacossier®-Flügel (9) und Spritzschutz (8) anbringen, Pacossier®-Becher (10) bis zur maximalen Fülllinie mit 40 - 58 °C warmem Wasser füllen und ein *Pacojet* Reinigungs-Tab (13) / nicht schäumendes Reinigungsmittel hinzugeben, Pacossier®-Becher (10) und Schutzbecher (12) anbringen, Reinigungsprozess starten.
 2. **Spüldurchgang:** Pacossier®-Flügel (9) und Spritzschutz (8) anbringen, Pacossier®-Becher (10) bis zur maximalen Fülllinie mit 40 - 58 °C warmem Wasser füllen, Pacossier®-Becher (10) und Schutzbecher (12) anbringen, Spüldurchgang starten.
- **Spüldurchgang:** Hierbei werden mit Hilfe des Spritzschutzes (8) sowie des Pacossier-Flügels (9) grobe Lebensmittelrückstände beseitigt.

Um die bestmögliche Reinigungswirkung zu erzielen, muss stets nach diesem Ablaufschema vorgegangen werden.

Folgende Reinigungsvorgänge müssen zur Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Geräts und zur Gewährleistung der Hygiene **zwingend** durchgeführt werden:

- **Vor der Erstinbetriebnahme:** Durchführung eines vollständigen Reinigungsprozesses.
- **Vor dem Beginn der täglichen Nutzung:** Durchführung eines vollständigen Reinigungsprozesses.
- **Am Ende des Arbeitstages:** Durchführung eines vollständigen Reinigungsprozesses.
- **Nach langen Standzeiten:** Durchführung eines vollständigen Reinigungsprozesses.
- **Zwischen dem Verarbeiten von unterschiedlichen Lebensmittelzubereitungen** (z.B. von süß auf salzig): Durchführung eines Spüldurchgangs.

11.1.2 Reinigungsmittel



Vorsicht

Personenschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel!

Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel kann es zu Kontaminierung der zu verarbeitenden Lebensmittel mit toxischen Substanzen kommen.

- Verwenden Sie niemals schäumende Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals scharfe, ätzende Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals toxische Reinigungsmittel.

Personenschaden durch direkten Kontakt mit Pacojet-Reinigungs-Tab!

- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit Pacojet Reinigungs-Tab — dieser kann Hautreizungen bzw. schwere Augenschäden verursachen.

Hinweis

Sachschaden durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie niemals schäumende Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals scharfe, ätzende Reinigungsmittel (Gefahr der Zersetzung von Bestandteilen aus Aluminium, Kunststoff und Gummi).

Zur hygienischen Reinigung empfehlen wir, ein **Pacojet Reinigungs-Tab** oder ein nicht schäumendes desinfizierendes Reinigungsmittel zu verwenden.

- Pacojet Reinigungs-Tab sind speziell für Pacojet entwickelt und nicht für andere Geräte (z.B. Kaffeesysteme).
- Vor Hitze schützen: Die Reinigungs-Tab vertragen im Allgemeinen höhere Temperaturen als Raumtemperatur, dürfen aber nicht (auch nicht kurzzeitig) in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (Heizung, direkte Sonneneinstrahlung) gelagert werden.

11.1.3 Erstreinigung

Vor der erstmaligen Nutzung des *Pacojet 2 PLUS* müssen das Gerät und dessen Zubehör vorge-
reinigt werden.

Spülen Sie die Zubehörteile (Spritzschutz (8), Pacossier-Flügel (9), Pacossier-Becher (10), Be-
cherdeckel (11) und Schutzbecher (12)) gründlich mit heißem Wasser unter Verwendung eines
handelsüblichen Geschirrspülmittels.

Entfernen Sie nach Abschluss der Reinigung alle ggf. noch vorhandenen Spülmittelreste.

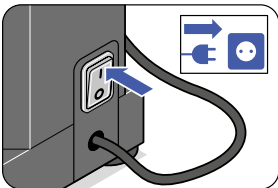
Darüber hinaus ist die Durchführung eines *vollständigen Reinigungsprozesses* zwingend vor-
geschrieben (siehe „11.1.6 2-Stufiger Reinigungsprozess“ auf Seite 76).

11.1.4 Tägliche Reinigung

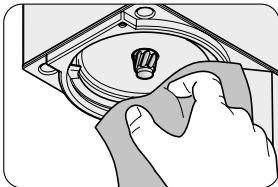
	<p>Vorsicht</p>
	<p>Personenschaden durch unzureichende Reinigung!</p>
	<p>Durch unzureichende Reinigung des Geräts kann es zur bak- teriellen Verunreinigung und zur gesundheitlichen Gefähr- dung kommen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie zur Gewährleistung der Hygiene täglich nach Abschluss der Arbeiten mit dem <i>Pacojet 2 PLUS</i> einen voll- ständigen Reinigungsprozess durch (siehe „11.1.6 2-Stufiger Reinigungsprozess“ auf Seite 76).

11.1.5 Spüldurchgang

Gehen Sie wie folgt vor:



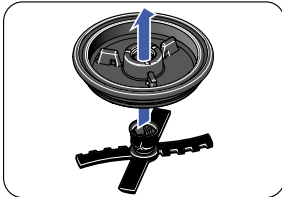
1. Schalten Sie *Pacojet 2 PLUS* am Netzschalter (6) ein.
Das Gerät schaltet in den „Betriebsmodus“.
Das Gerät ist betriebsbereit.



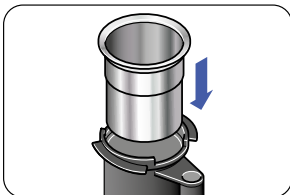
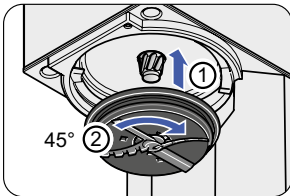
2. Wischen Sie den Messerhalter mit einem Reinigungs-
tuch ab.



3.



4.



Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossier-Flügels!

- Berühren Sie den Pacossier-Flügel (9) nie an den scharfen Kanten der Klingen.
- Fassen Sie den Pacossier-Flügel stets mit zwei Fingern an den Ecken zwischen den Flügeln an.

Setzen Sie den Pacossier-Flügel (9) in den Spritzschutz (8) ein, indem Sie ihn mit dem Messertopf (9a) in das Loch des Spritzschutzes stecken.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen des Pacossier-Flügels mit Spritzschutz!

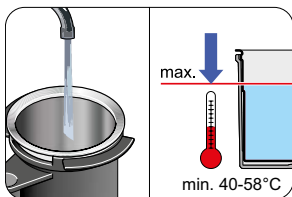
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Pacossier-Flügel (9) und Spritzschutz (8) vorgängig zur Reinigung auf dem Schutzbecher (12)/Pacossier-Becher (10). Dies kann zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie stets die Kombination aus Spüleinsatz und Pacossier-Flügel am Messerhalter der Pacossierwelle (2) **vor** dem Anbringen des Schutzbechers.

a.) Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Pacossier-Flügel (9) am Messerhalter der Pacossierwelle an.

Setzen Sie hierzu den Messertopf (9a) des Pacossier-Flügels an den Messerhalter an. Führen Sie eine Achtdrehung (ca. 45°) von links nach rechts (entgegen dem Uhrzeigersinn) aus.

Der Pacossier-Flügel ist ordnungsgemäß befestigt, wenn er fest an dem Messerhalter haftet.

b.) Stellen Sie den leeren Pacossier-Becher (10) in den Schutzbecher (12) hinein.



5. Füllen Sie den Pacossier-Becher (10) mit **warmem** Wasser (ca. 40 - 58° C) bis zur Fülllinie.

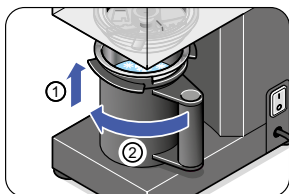


6. a.) Wechseln Sie mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - rechts unten) auf den Bildschirm mit der Auswahl der Reinigungsfunktionen.



- b.) Wählen Sie die Option „Spülen“ (links oben) mit Hilfe der entsprechenden WÄHLTASTE (17 - links oben).

Es erscheint der Bildschirm für die Spülfunktion.



- 7.

Hinweis

Sachschaden bei falscher Verwendung von Schutz- und Pacossier-Becher!

- Befestigen Sie den Schutzbecher (12) niemals ohne eingesetzten Pacossier-Becher (10).

Bringen Sie den Schutzbecher mit Pacossier-Becher am *Pacojet 2 PLUS* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher (12) mit Pacossier-Becher (10) mittels der Zentrierung am Sockel nach oben.

Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossier-Bechers flach am Gerät anliegt.

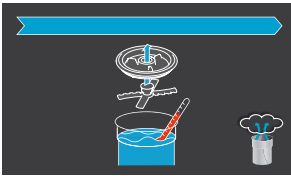
Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein.

Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.

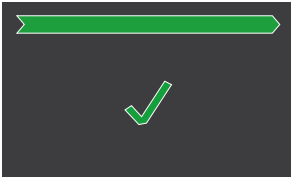
8. Drücken Sie die START-TASTE (20). Der Spüldurchgang startet.

Beachten Sie, dass sich die Maschine hierfür bereits im „Betriebsmodus“ befinden muss (siehe „START-TASTE“ auf Seite 55).

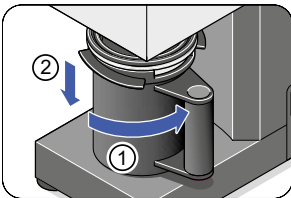




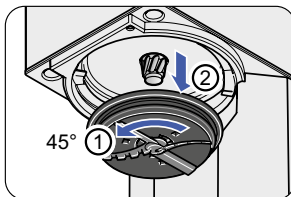
- 9.** Während des Spüldurchgangs soll der Entlüftungsschlauch durchgespült werden. Hierzu beim Hochfahren des Pacossier-Flügels (9) die Entlüftungstaste (WÄHLTASTE (17) - unten rechts) kurz drücken. Achten Sie darauf, ein Gefäß unter das Ende des Entlüftungsschlauchs (4) zu stellen.



- 10.** Nach abgeschlossenem Spüldurchgang (der Motor steht still) und automatischer Entlüftung erscheint die nebenstehende Display-Anzeige mit grünem Haken.



- 11.** Nehmen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossier-Becher (10) ab. Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts und nehmen ihn nach unten ab. Nachdem der Schutzbecher mit Pacossier-Becher entnommen wurde, wechselt das Display wieder in das Hauptmenü.



- 12.** Drehen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Pacossier-Flügel (9) um eine Achteldrehung (ca. 45°) von rechts nach links (im Uhrzeigersinn). Nehmen Sie diese nach unten ab.

11.1.6 2-Stufiger Reinigungsprozess

Um den Reinigungsprozess vorzubereiten führen Sie die folgenden Schritte aus.

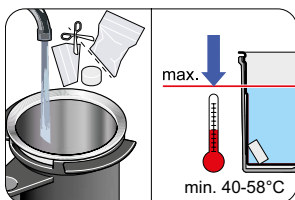


1. Um den Reinigungszyklus ausführen zu können, muss zu Beginn im Untermenü der „Reinigungszyklus“ ausgewählt werden. Wechseln Sie mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - rechts unten) auf den Bildschirm mit der Auswahl der Reinigungsfunktionen.

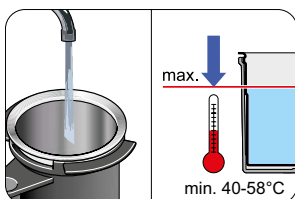


2. Wählen Sie die Option „Reinigungszyklus“ (links unten) mit Hilfe der entsprechenden WÄHLTASTE (17 - links unten). Es erscheint der Bildschirm für den Reinigungszyklus.

Der 2-stufige Reinigungsprozess besteht aus den folgenden zwei Schritten: 1.) Reinigungsprozess, 2.) Spüldurchgang.



1. Bringen Sie Pacossier-Flügel (9) und Spritzschutz (8) an, füllen Sie den Pacossier-Becher (10) bis zur maximalen Fülllinie mit 40 - 58°C warmem Wasser und geben Sie ein Pacojet Reinigungs-Tab (13) / nicht schäumendes Reinigungsmittel hinzu, bringen Sie den Pacossier-Becher (10) und Schutzbecher (12) an, starten Sie den Reinigungsprozess. (Wie Spüldurchgang – siehe Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 72 –, jedoch wird ein Pacojet Reinigungs-Tab / nicht schäumendes Reinigungsmittel dem warmem Wasser hinzugefügt.)



2. Führen Sie einen Spüldurchgang durch wie in Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 72 beschrieben.

11.1.7 Reinigung der Zubehörteile

Nachfolgend genannte Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

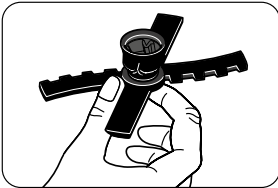
- Spritzschutz (8)
- Pacossier-Flügel (9)
- Pacossier-Becher (10)
- Schutzbecher (12)

Um die Keimfreiheit des Pacossier-Flügels und des Spritzschutzes mit Vorabstreifer (8a) zu erreichen, führen Sie folgende Arbeitsschritte durch:

- Abspülen, um grobe Verschmutzungen zu entfernen.
- Einlegen in eine Reinigungslösung (siehe Kapitel „11.1.2 Reinigungsmittel“ auf Seite 71), um eventuelle Keime abzutöten. Anschließendes Abspülen unter Wasser oder Klarspülen in der Spülmaschine.

Der Becherdeckel (11) ist aufgrund seiner Formbeständigkeit nur bedingt spülmaschinenfest. Er ist temperaturresistent von -25°C bis $+85^{\circ}\text{C}$.

Bitte prüfen Sie, in welchen Temperaturbereichen Ihre Spülmaschine arbeitet, bevor Sie den Becherdeckel reinigen.

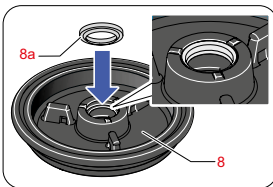


Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossier-Flügels!

- Berühren Sie den Pacossier-Flügel (9) nie an den scharfen Kanten der Klingen.
- Fassen Sie den Pacossier-Flügel stets mit zwei Fingern an den Ecken zwischen den Flügeln an.

Da der Pacossier-Flügel (9) nur bedingt rostfrei ist, sollte er, um einen eventuellen Rostansatz zu verhindern, wie ein Fleischwolf-Messer behandelt werden. Nachdem der Pacossier-Flügel gereinigt wurde, ist er leicht einzufetten. Verwenden Sie dazu ein lebensmitteltaugliches Fett oder Öl.



Darüber hinaus sollte der Vorabstreifer (8a) regelmäßig aus dem Spritzschutz (8) entfernt werden, sodass beide Teile vollständig gereinigt und auf Beschädigungen überprüft werden können. Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Vorabstreifers in den Spritzschutz darauf, dass die Lippe des Vorabstreifers in Richtung des Pacossier-Bechers (flache Unterseite des Spritzschutzes) zeigt.

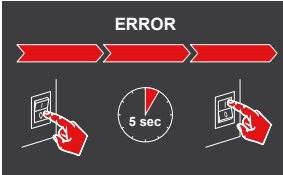
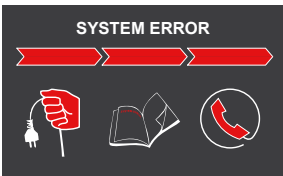
11.2 Wartung

Wir empfehlen, den *Pacojet 2 PLUS* mindestens einmal jährlich (nach ca. 2000 komplett verarbeiteten Bechern) durch Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner warten zu lassen (siehe Kapitel „18. Kundenservice“ auf Seite 83).

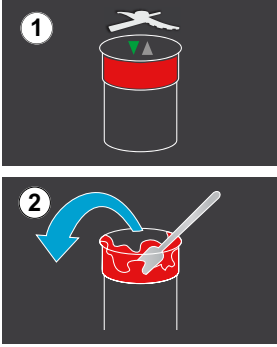

Um einen schnellen und reibungslosen Service gewährleisten zu können, empfehlen wir, Wartungstermine vorgängig mit dem zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner zu koordinieren. Des Weiteren empfehlen wir, den *Pacojet 2 PLUS* in der Originalverpackung zusammen mit dem Pacossier-Flügel (9), dem Schutzbecher (12) sowie dem Spritzschutz (8) einzuschicken.

12. Störungen

Wenn die unten genannten Maßnahmen zur Beseitigung von Störungen nicht zum Erfolg führen oder andere, nicht beschriebene Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner (siehe Kapitel „18. Kundenservice“ auf Seite 83).

Störung	Ursache	Maßnahme
<p>Pacojet 2 PLUS stoppt den Pacossiervorgang, obwohl die gewünschte Menge nicht oder nur teilweise verarbeitet wurde. Das Display zeigt den „Error Bildschirm“ an.</p> 	<p>Grund für diese nicht vollständige Verarbeitung ist die Überlastung des Geräts. <i>Pacojet 2 PLUS</i> kann überlastet sein, weil Ihre Rezeptur vom Gerät nicht verarbeitet wird. Ursachen hierfür können sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefriergut ist zu kalt (< -20 °C) • Gefriergut ist angetaut und löst sich vom Becher • Pacossier-Flügel ist stumpf oder deformiert. 	<p>Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und nach 5 Sekunden wieder an. Erscheint auf dem Display das PACOJET Logo und nachfolgend das Startmenü, können Sie sofort weitere Becher verarbeiten.</p>
<p>SYSTEM ERROR</p> 		<p>Zeigt das Display nach dem Einschalten des Netzschalters nach wie vor den „Error Bildschirm“ an, wurde der mechanische Überlastschutz aktiviert. In diesem Fall ist die Servicestelle zu kontaktieren.</p>

Störung	Ursache	Maßnahme
<p><i>Pacojet 2 PLUS</i> erzeugt während eines Verarbeitungsdurchgangs keinen Überdruck.</p>	<p>Die Oberfläche des Spritzschutzes ist nicht glatt. Da der Spritzschutz auch für die Abdichtung des direkten Lebensmittelverarbeitungssystems sorgt, muss die Materialoberfläche an den Dichtlippen sauber und unbeschädigt sein.</p>	<p>Überprüfen Sie den Spritzschutz auf eventuelle Verschmutzung oder Beschädigung. Reinigen Sie im Falle einer Verschmutzung den Spritzschutz. Falls danach immer noch kein Druck aufgebaut wird, ist die Servicestelle zu kontaktieren.</p>
<p>Verarbeitungswerkzeug haftet nicht mehr am Messerhalter der Pacossierwelle.</p>	<p>Durch eine eventuelle Verschmutzung des Messerhalters oder des Messertopfes des Verarbeitungswerkzeugs wird der Abstand zwischen beiden vergrößert, sodass das Verarbeitungswerkzeug nicht mehr an der Pacossierwelle angebracht werden kann.</p>	<p>Reinigen Sie den Messerhalter der Pacossierwelle sowie den Messertopf des Verarbeitungswerkzeugs. Falls danach das Verarbeitungswerkzeug noch immer nicht angebracht werden kann, ist die Servicestelle zu kontaktieren.</p>
<div data-bbox="107 719 381 884" data-label="Image"> </div> <p>Wiederholfunktion nicht verfügbar.</p>	<p>Die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug wurde am <i>Pacojet 2 PLUS</i> vor dem Einschalten angebracht.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzschalter (6) in die Position „0“ bringen (siehe Kapitel „6.5.2 Gerät ausschalten“ auf Seite 57). 2.) Nehmen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Verarbeitungswerkzeug vom Gerät ab (siehe Kapitel „8.3 Nach dem Pacossieren“ auf Seite 67). 3.) Warten Sie 5 Sekunden und schalten Sie anschließend das Gerät erneut ein (siehe Kapitel „6.5.1 Gerät einschalten“ auf Seite 57). 4.) Bringen Sie nun die Kombination aus Spritzschutz (8) und Verarbeitungswerkzeug erneut am Gerät an. Die Wiederholfunktion sollte wieder verfügbar und programmierbar sein (siehe Kapitel „8.2 Pacossieren“ auf Seite 61).

Störung	Ursache	Maßnahme
	<p>Pacossier-Becher überfüllt.</p>	<p>Um die Folgen einer Überfüllung einzuschränken, verfügt <i>Pacojet 2 PLUS</i> über eine Kontroll- und Hilfsfunktion. Bei überfülltem Becher wird eine Fehlermeldung ausgegeben ①.</p> <p>Es wird soviel pacossiert, wie freier Platz im gefüllten Pacossier-Becher verfügbar ist. Danach fährt die Pacossierwelle in die Ausgangsposition. Es erscheint die Aufforderung, den pacossierten Inhalt zu entnehmen ②.</p>
	<p>Abwurf des Verarbeitungswerkzeugs im Wiederholmodus wurde festgestellt.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Schutzbecher (12) und Pacossier-Becher (10) ausdrehen und abnehmen (siehe Kapitel: „8.3 Nach dem Pacossieren“ auf Seite 67). 2.) Verarbeitungswerkzeug einschließlich Messertopf sowie Messerhalter und Einlage komplett von Lebensmittlrückständen befreien. 3.) Verarbeitungswerkzeug, Spritzschutz (8), Schutzbecher und Pacossier-Becher erneut am <i>Pacojet 2 PLUS</i> anbringen (siehe Kapitel „8.2 Pacossieren“ auf Seite 61). 4.) Programmierung erneut vornehmen und die Verarbeitung starten. Berücksichtigen Sie bei der erneuten Programmierung bereits verarbeitete Lebensmittelzubereitungen im Pacossier-Becher.

13. Technische Daten

DE

Nennleistung		950 W
Netzspannung	PJ2E PLUS	220-240V/50-60Hz
	PJ2 PLUS	100-120V/50-60Hz
Überdruck		ca. 1,2 Bar
Kraftübertragung		Zahnriemengetriebe
Gerätesteuerung		Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert
Luftschallemission	Emissionsschalldruckpegel (LPA)	79 db(A)
Abmessungen (mm)		498 x 182 x 360 (Höhe x Breite x Tiefe)
Gewicht (kg)	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	14,90
	Spritzschutz	0,09
	Pacossier-Flügel	0,06
	Pacossier-Becher	0,35
	Becherdeckel	0,01
	Schutzbecher	0,30
	Pacojet Reinigungs-Tab	0,2
Materialien	Mantel/Abdeckblech	Edelstahl
	Gerätesockel	Aluminium-Druckguss (beschichtet)
	Chassisteile	Polyamid
	Becherdeckel	Polyethylen, lebensmittelecht
	Pacossierwelle mit Messerhalter	Edelstahl
	Spritzschutz	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Pacossier-Flügel <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Stahlguss
	Pacossier-Becher	Edelstahl
	Schutzbecher	Polyamid (15%, glasfaserverstärkt)

14. Zertifizierung

14.1 Normenkonformität

Bitte beachten Sie die Beilage.

14.2 EU-Konformitätserklärung

Bitte beachten Sie die Beilage.

15. Transport und Lagerung

15.1 Transport

Hinweis

Sachschaden durch falschen Transport!

- Vermeiden Sie Erschütterung und Stöße während des Transports.
- Vermeiden Sie Verunreinigungen, hohe Temperaturen und Feuchtigkeit.
- Transportieren Sie das Gerät stets in der Originalverpackung.

Bevor Sie das Gerät transportieren, führen Sie folgende Tätigkeiten aus:

1. Entfernen Sie den Pacossier-Becher (10) und entleeren Sie ihn.
2. Führen Sie einen vollständigen Reinigungszyklus durch (siehe Kapitel: „11.1.6 2-Stufiger Reinigungsprozess“ auf Seite 76). Reinigen Sie die Zubehörteile und verpacken Sie diese.
3. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter (6) aus und trennen Sie das Anschlusskabel (7) vom Stromnetz.
4. Befestigen Sie lose Teile (z.B. Anschlusskabel).
5. Verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

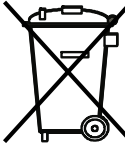
15.2 Lagerung

Lagern Sie die den *Pacojet 2 PLUS* an einem trockenen, staubfreien und kühlen Ort. Stellen Sie das Gerät auf einer erschütterungsfreien, tragfähigen Oberfläche mit sicherem Stand ab. Schützen Sie Ihren *Pacojet 2 PLUS* vor direkter Sonneneinstrahlung.

Um einen sicheren Schutz zu gewährleisten, bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird.

16. Entsorgung

16.1 Pacojet 2 PLUS



Werfen Sie Elektrogeräte niemals in den Hausmüll.

Nicht mehr gebrauchsfähige Elektrogeräte/-werkzeuge müssen getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung durch einen Wertstoffhof zugeführt werden.

Beachten Sie bei der Entsorgung stets die nationalen und regionalen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung. Informieren Sie sich evtl. bei Stadt-/Gemeindeverwaltungen oder Entsorgungsunternehmen.

16.2 Verpackung

Bewahren Sie die Originalverpackung (Karton und Styroporeinlagen) über den gesamten Lebenszyklus des *Pacojet 2 PLUS* hinweg auf. Sie bietet während eines Transports hinreichenden Schutz.

Führen Sie die Verpackung gemeinsam mit dem Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

17. Garantiehinweise

Die Garantie- und Gewährleistungsbestimmungen für *Pacojet 2 PLUS* entnehmen Sie dem beiliegenden Dokument oder besuchen Sie unsere Internetpräsenz (siehe Kapitel „18. Kundenservice“ auf Seite 83).

18. Kundenservice

Bei technischen Problemen sowie bei Fragen zur Bedienung und Wartung des Geräts wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner. Diesen können Sie bei Ihrer PACOJET-Verkaufsstelle erfragen.

Versuchen Sie, aufgetretene Störungen zuerst mit Hilfe der Informationen im Kapitel „12. Störungen“ auf Seite 78 zu beheben. Sollten sich diese nicht beseitigen lassen, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Schweiz (Firmenhauptsitz)	PACOJET AG CH-6300 Zug Schweiz
www	www.pacojet.com
E-Mail	info@pacojet.com

1.	À propos de ce document	87
1.1	Généralités.....	87
1.2	Normes illustratives	87
1.3	Définitions.....	87
2.	Utiliser le <i>Pacojet 2 PLUS</i>.....	87
2.1	Utilisation conforme et non conforme	87
2.2	Aspects hygiéniques liés aux aliments.....	88
3.	Consignes de sécurité importantes.....	88
3.1	Sécurité : généralités	88
3.2	Risque lié au courant électrique	91
3.3	Avertissements	92
4.	Contenu de la livraison	93
5.	Description de l'appareil	93
5.1	Propriétés	93
5.2	Structure : vue d'ensemble sur les composants et les accessoires.....	93
5.3	Tableau de commande.....	94
6.	Premiers pas	95
6.1	Déballer l'appareil.....	95
6.2	Contrôler la livraison.....	96
6.3	Installer l'appareil/Conditions d'installation	96
6.4	Brancher l'appareil à la source de courant.....	97
6.5	Allumer et éteindre l'appareil	97
6.5.1	Allumer l'appareil.....	97
6.5.2	Éteindre l'appareil.....	97
7.	Réglage de l'appareil	98
8.	PacOSSer les aliments congelés.....	99
8.1	Préparation	99
8.2	PacOSSage.....	101
8.3	Après le pacOSSage.....	107
8.4	Nouvelle congélation	108
9.	Hacher/Couper des préparations alimentaires non congelées	108
10.	Fouetter/mixer des préparations alimentaires non congelées	109
11.	Nettoyage et entretien	110
11.1	Nettoyer le <i>Pacojet 2 PLUS</i>	110
11.1.1	Procédures de nettoyage/Quand nettoyer	110
11.1.2	Produit de nettoyage	111
11.1.3	Premier nettoyage	112
11.1.4	Nettoyage quotidien	112
11.1.5	Rinçage	112
11.1.6	Processus de nettoyage à 2 étapes	116
11.1.7	Nettoyage des accessoires.....	117

11.2	Entretien	118
12.	Anomalies.....	118
13.	Caractéristiques techniques	121
14.	Certification	122
14.1	Conformité aux normes	122
14.2	Déclaration de conformité européenne	122
15.	Transport et stockage.....	122
15.1	Transport.....	122
15.2	Stockage.....	122
16.	Élimination	123
16.1	Pacojet 2 PLUS	123
16.2	Emballage	123
17.	Indications relatives à la garantie	123
18.	Service clientèle.....	123

1. À propos de ce document

1.1 Généralités

Vous trouverez dans ce mode d'emploi toutes les informations et indications nécessaires à la manipulation sûre d'un *Pacojet 2 PLUS*.

Veuillez lire attentivement ce document avant la mise en service et suivre les instructions de sécurité qu'il contient. N'utilisez cet appareil que de la manière décrite dans ce manuel.

Toute déviation des instructions décrites dans le présent manuel peut entraîner des blessures pour l'utilisateur, ou des dégâts pour l'appareil et ses accessoires.

Ce mode d'emploi est une partie intégrante du *Pacojet 2 PLUS* et doit toujours être disponible. En cas de changement de propriétaire, ce document doit être remis avec l'appareil.

1.2 Normes illustratives

L'illustration de l'appareil de base et des accessoires se trouve sur le rabat au début du présent mode d'emploi (illustration 1 : *Pacojet 2 PLUS* et accessoires ; illustration 2 : Les indications contenues dans le texte se rapportent à la numérotation figurant ici). Cette illustration permet d'avoir à tout moment une vue d'ensemble sur la structure de l'appareil et de l'écran, ainsi que sur les accessoires.

1, 2...	Les étapes de manipulation qui se suivent sont représentées par une numérotation continue.
①	Les chiffres encadrés renvoient aux étapes contenues dans une illustration.
•	Le symbole d'énumération figurant en début de ligne introduit chaque aspect lié au contenu.

1.3 Définitions

Le **système de préparation des aliments** se compose de toutes les pièces de l'appareil et des accessoires du *Pacojet 2 PLUS* qui entrent en contact avec les aliments à transformer pendant le pacossage.

2. Utiliser le *Pacojet 2 PLUS*

2.1 Utilisation conforme et non conforme

Le *Pacojet 2 PLUS* est un ustensile de cuisine innovant destiné à l'utilisation professionnelle, conçu pour la transformation des aliments (par ex. cuisines des restaurants, hôpitaux, cantines, cafés, boulangeries, boucheries, etc.). Seuls les aliments peuvent être transformés (pas d'os !). Tout autre produit est expressément interdit.

La principale fonction du *Pacojet 2 PLUS* est le pacossage. Ce processus permet de transformer les aliments frais et congelés en préparations ultra-fines sans les décongeler. L'appareil réduit en fine purée et crée une mousse en une seule étape. La transformation se fait généralement par surpression, pour un goût encore plus intense.

Le *Pacojet 2 PLUS* ne convient pas pour la production de masse d'aliments en continu.

La plus importante innovation du *Pacojet 2 PLUS* est la possibilité de transformer les préparations alimentaires une nouvelle fois. Avec une programmation et une surpression constante, il est possible de réaliser plusieurs cycles de traitement/pacossage en un cycle de préparation.

Pour certaines recettes, cela permet d'améliorer la qualité des résultats.

En association avec le *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*, il est aussi possible de transformer une nouvelle fois les préparations alimentaires non congelées sans modifier leur température.

Remarque

Attention : le design de la tête d'axe aimantée ayant été repensé, les outils de préparation (couteau de pacossage et composants du *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*) et la tête d'axe aimantée sont différents de ceux des autres types d'appareils PACOJET (par ex. *Pacojet 2* ou *Pacojet Junior*). Les outils de préparation du *Pacojet 2 PLUS* ne sont pas compatibles avec ceux des autres générations PACOJET. Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set*.

Toute application dépassant ce cadre, notamment la transformation d'autres produits, peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels et constitue donc une utilisation non conforme et interdite !

2.2 Aspects hygiéniques liés aux aliments

Pendant la transformation des aliments, veillez à l'hygiène et au respect des normes de la législation relative aux aliments !

Transformez uniquement des aliments frais et sans os.

Pour le pacossage, l'aliment doit avoir été préalablement congelé à une température de -20 °C pendant une période d'au moins 24 heures.

Pendant le pacossage, l'aliment à transformer peut se réchauffer jusqu'à -3 °C. C'est la raison pour laquelle l'aliment pacossé doit être rapidement transformé, afin de les empêcher de se gâter, ce qui représenterait un risque sanitaire. La quantité résiduelle doit être lissée dans le bol à pacosser et immédiatement recongelée.

Le *Pacojet Coupe Set* doit servir exclusivement à transformer des aliments frais, non congelés et sans os.

Les aliments doivent être transformés rapidement pour les empêcher de s'avarier afin d'éviter tout risque sanitaire.

Seuls les aliments peuvent être transformés (pas d'os !). Tout autre produit est expressément interdit.

3. Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire l'intégralité des instructions de sécurité afin d'éviter toute blessure ou tout dégât matériel ! Ne mettez l'appareil en service que lorsque vous avez compris ces instructions.

En cas de doutes ou de questions, veuillez vous adresser à votre point de vente PACOJET avant de mettre l'appareil en service (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 123).

3.1 Sécurité : généralités

- Le *Pacojet 2 PLUS* peut exclusivement être utilisé dans le respect des indications figurant dans le présent mode d'emploi. Tout non-respect de ces dernières peut entraîner des blessures, des dégâts de l'appareil et/ou une contamination des aliments à transformer.
- Le *Pacojet 2 PLUS* est un ustensile de cuisine destiné à l'utilisation professionnelle, conçu pour la transformation des aliments (par ex.

cuisines des restaurants, hôpitaux, cantines, cafés, boulangeries, boucheries, etc.). Cet appareil ne convient pas pour la production de masse d'aliments en continu.

- Le *Pacojet 2 PLUS* peut uniquement être utilisé par des personnes qui ont appris comment manipuler l'appareil en toute sécurité.
- Le *Pacojet 2 PLUS* et ses accessoires doivent être rangés loin de la vue et hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le *Pacojet 2 PLUS* ne peut être utilisé par les enfants à partir de l'âge de 8 ans, les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que les personnes inexpérimentées que s'ils sont supervisés et s'ils en ont appris la manipulation. Ils doivent avoir compris les risques liés à l'utilisation de l'appareil.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec le *Pacojet 2 PLUS*. Sans la surveillance d'un adulte, les enfants ne doivent ni utiliser ni nettoyer l'appareil.
- Le *Pacojet 2 PLUS* constitue une unité fermée et peut uniquement être ouvert, réparé et entretenu par un partenaire officiel de maintenance.
- Ne retirez aucun accessoire (par ex. le récipient protecteur et/ou le bol à pacosser) pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne touchez pas les pièces qui sont en mouvement.
- Seules des pièces originales de PACOJET destinées au *Pacojet 2 PLUS* peuvent être utilisées pour le fonctionnement.
- N'utilisez pas d'accessoires d'autres types d'appareils de la série *Pacojet* (par ex. *Pacojet 1, 2 ou Junior*) spécialement prévus pour ces derniers.
- Les accessoires fournis peuvent uniquement être utilisés aux fins définies dans le présent mode d'emploi.
- Le *Pacojet 2 PLUS* ne peut se trouver à proximité immédiate d'ouvertures ou d'ustensiles de cuisine chauds ou gras, ou encore qui produisent des projections et de la vapeur.
- Déballez le *Pacojet 2 PLUS* avec précaution, car l'appareil est lourd. Si possible, déballez l'appareil à deux. Veillez à ne pas vous cogner ou vous blesser lors du déballage et de l'installation. Certaines parties de l'appareil sont coupantes !
- Le *Pacojet 2 PLUS* émet des sons lorsqu'il fonctionne. Voir à ce sujet

les valeurs d'émission du chapitre « 13. Caractéristiques techniques » à la page 121.

FR

- Débranchez le *Pacojet 2 PLUS* de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas surveillé pendant de longues périodes.
- N'essayez jamais de court-circuiter le contacteur de sécurité apposé sur le *Pacojet 2 PLUS* pour la pose correcte du récipient protecteur et du bol à pacosser.
- Ne démarrez jamais le *Pacojet 2 PLUS* sans bol à pacosser/récipient protecteur.
- N'ouvrez pas de couvercle vissé ou le boîtier de l'appareil.
- N'apportez aucune modification au *Pacojet 2 PLUS*, à ses composants ou à ses accessoires.
- Avant la première utilisation du *Pacojet 2 PLUS*, effectuez un premier nettoyage comme indiqué au chapitre « 11.1.3 Premier nettoyage » à la page 112.
- Avec le *Pacojet 2 PLUS*, il est strictement interdit de transformer des produits, ou d'ajouter des produits pour la transformation, desquels peuvent s'échapper des gaz pendant la transformation et qui peuvent ainsi augmenter la pression dans le bol à pacosser de manière incontrôlée. Par ex. : azote liquide (N) pur ou dioxyde de carbone (CO₂) lié dans les produits contenant du gaz carbonique.
- N'utilisez jamais d'azote liquide (N) pour refroidir/congeler le bol à pacosser. Sinon, vous risquez de casser les pattes de fixation et, par la suite, de vous blesser les yeux si des parties sont éjectées.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil si des composants sont défectueux ou ont été altérés. Ne forcez jamais sur l'interrupteur de sécurité. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, éteignez-le immédiatement, débranchez l'appareil du secteur et contactez votre partenaire de maintenance.

3.2 Risque lié au courant électrique

- Avant de brancher le *Pacojet 2 PLUS* au réseau électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence réseau indiquées sur la plaque signalétique soient garanties. Utilisez exclusivement l'appareil avec la tension alternative renseignée sur la plaque signalétique.
- Comme sécurité supplémentaire, nous recommandons l'installation d'un disjoncteur à courant de défaut de 20 mA.
- Si vous constatez des événements inhabituels (par ex. fumée, bruit) lors du fonctionnement, éteignez immédiatement le *Pacojet 2 PLUS* et débranchez-le du réseau (retirez la fiche).
- N'utilisez le *Pacojet 2 PLUS* que lorsqu'il est en parfait état technique.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le *Pacojet 2 PLUS* et le câble d'alimentation ne présentent pas de dégâts extérieurs. N'utilisez jamais l'appareil, son câble d'alimentation ou ses accessoires si l'un d'entre eux présente des dégâts.
- Si vous constatez des dégâts au niveau du *Pacojet 2 PLUS* ou de ses accessoires pendant le fonctionnement, éteignez l'appareil via l'interrupteur et débranchez la prise.
- Faites réparer le *Pacojet 2 PLUS* exclusivement par un partenaire officiel de maintenance PACOJET. Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez jamais le *Pacojet 2 PLUS* dans de l'eau ou un autre liquide. N'exposez pas l'appareil à une humidité importante.
- Débranchez le *Pacojet 2 PLUS* de l'alimentation électrique lorsqu'il reste longtemps inutilisé.
- Pour débrancher le *Pacojet 2 PLUS* du réseau électrique, saisissez toujours la fiche, et non le câble.
- Ne saisissez jamais le câble d'alimentation et la fiche avec les mains mouillées.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas plié ou coincé. Gardez-le à l'écart des bords coupant.
- N'utilisez jamais le *Pacojet 2 PLUS* sans prise de terre. Si l'appareil est utilisé sans prise de terre, il existe un risque de choc électrique.

3.3 Avertissements

Outre les instructions de sécurité générales figurant ici, le mode d'emploi contient d'autres instructions liées à la manipulation. Ces avertissements accompagnent les descriptions d'actions spéciales et indiquent des risques potentiels qui surviennent lors de l'exploitation.

Les symboles ou indications ci-après renvoient à différents niveaux de risque et indications supplémentaires :



Avertissement

Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour écarter ou éviter le risque.



Prudence

Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures.

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour écarter ou éviter le risque.

Remarque

Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des dégâts matériels.

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour éviter des dégâts matériels de l'appareil et de ses accessoires.



Ce symbole renvoie à des informations supplémentaires ou des astuces de manipulation de l'appareil.

4. Contenu de la livraison

L'étendue de la livraison comprend les composants suivants :

- 1 *Pacojet 2 PLUS* (1)
- 1 protection contre les projections (8), avec 1 pré-joint raqueur (8a)
- 1 couteau de pacossage « *Pacojet 2 PLUS* » (9)
- 1 bol à pacosser (10)
- 1 couvercle du bol, blanc (11)
- 1 récipient protecteur (12)
- 8 pastilles de nettoyage *Pacojet* (13)

Les accessoires fournis peuvent uniquement être utilisés avec le *Pacojet 2 PLUS*. Toute utilisation avec un autre appareil est interdite. Les exceptions sont indiquées par des mentions spéciales.

5. Description de l'appareil

5.1 Propriétés

Le *Pacojet 2 PLUS* est un ustensile de cuisine innovant destiné à l'utilisation professionnelle. Il permet de préparer des mets raffinés avec des aliments congelés sans devoir les décongeler. L'appareil réduit en fine purée et crée une mousse en une seule étape. La transformation se fait par surpression, qui contribue à un goût plus intense. Ce processus s'appelle le pacossage.

La plus importante innovation du *Pacojet 2 PLUS* est la possibilité de transformer les préparations alimentaires une nouvelle fois. Avec une programmation et une surpression constante, il est possible de réaliser plusieurs cycles de traitement/pacossage en un cycle de préparation. Pour certaines recettes, cela permet d'améliorer la qualité des résultats.

Le *Pacojet Coupe Set* peut aussi servir à transformer des aliments non congelés sans modifier leur température (hacher, couper, fouetter, mixer). Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set*.

5.2 Structure : vue d'ensemble sur les composants et les accessoires

Les numéros listés ci-après renvoient à l'illustration du *Pacojet 2 PLUS* et de ses accessoires figurant sur le rabat.

Le *Pacojet 2 PLUS* (illustration 1) se compose des éléments et accessoires suivants :

Numéro	Élément de commande/accessoire	Fonction
1	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	Appareil de base
2	Arbre de pacossage avec une tête d'axe aimantée spéciale <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Permet de poser sans risque les outils de préparation compatibles avec le <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
3	Semelle	Permet l'insertion et la fixation sûre du récipient protecteur.
4	Tuyau de purge	Régule la pression de l'air pendant la préparation.

Numéro	Élément de commande/accessoire	Fonction
5	Tableau de commande	Permet d'utiliser le <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
6	Interrupteur	Pour allumer et éteindre l'appareil. « 0 » pour éteindre l'appareil. « 1 » pour allumer l'appareil. L'interrupteur s'allume en vert.
7	Câble d'alimentation	Alimente le <i>Pacojet 2 PLUS</i> en courant.
8	Protection contre les projections avec pré-joint racleur (8a)	Empêche l'appareil d'être sali par des aliments lors de la préparation.
9	Couteau de pacosage « Gold-PLUS » avec embout pour lame (9a)	Outil de préparation spécifique pour pacosser les préparations alimentaires surgelées avec le <i>Pacojet 2 PLUS</i> . L'embout pour lame fait la liaison entre l'arbre de pacosage et l'outil de préparation.
10	Bol à pacosser	Récupère les aliments transformés dans le <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
11	Couvercle du bol (blanc)	Ferme le bol à pacosser et garantit une conservation hygiénique.
12	Réceptacle protecteur	Entoure le bol à pacosser, permet une manipulation sûre et une fixation du bol à pacosser au <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
13	Pastille de nettoyage Pacojet	Les pastilles de nettoyage Pacojet de grande qualité ont été spécialement conçues pour le nettoyage professionnel et efficace des appareils Pacojet pour une utilisation très simple.

5.3 Tableau de commande

Le tableau de commande du *Pacojet 2 PLUS* (illustration 2) se compose des éléments suivants :



Numéro	Élément de commande	Fonction
17	TOUCHES DE SÉLECTION	Les TOUCHES DE SÉLECTION servent à sélectionner les options/fonctions de transformation qui s'affichent sur l'écran couleur.
18	ÉCRAN COULEUR	L'ÉCRAN COULEUR haute résolution affiche toutes les options actuellement disponibles.
19	TOUCHES DIRECTIONNELLES	Les TOUCHES DIRECTIONNELLES permettent d'augmenter ou de diminuer des réglages (par ex. sélectionner une portion).

Numéro	Élément de commande	Fonction
20	TOUCHE START	La TOUCHE START lance le processus de transformation. Pour ce faire, l'appareil avec son récipient de protection et bol à pacosser correctement fixés doit être prêt à fonctionner.
21	TOUCHE STOP/ RESET/ HOME	<p>Cette TOUCHE STOP/RESET/HOME sert à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • interrompre un cycle de transformation en cours ; • réinitialiser les options de transformation programmées lorsque l'appareil est prêt à fonctionner ; • revenir à l'écran d'accueil. <p>Si cette touche est actionnée pendant le pacossage, le <i>Pacojet 2 PLUS</i> passe immédiatement en marche arrière (témoin UP/DOWN), revient à sa position de départ et s'éteint tout seul.</p> <p>Cette procédure permet de transformer une quantité équivalente au contenu d'un bol « au jugé », autrement dit sans portion prédéfinie.</p>

6. Premiers pas

Ce chapitre décrit comment préparer le *Pacojet 2 PLUS* à la première utilisation.

6.1 Déballez l'appareil

	 Prudence
	<p>Un déballage non conforme de l'appareil et des accessoires représente un risque de blessure !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déballez l'appareil avec précaution, car il est lourd. • Si possible, déballez l'appareil à deux. • Veillez à ne pas vous cogner ou vous blesser lors du déballage. Certaines parties de l'appareil sont coupantes !

Déballez le *Pacojet 2 PLUS*. Retirez l'emballage, les bandes adhésives et les films de protection de l'appareil.



Conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour le transport, la conservation et un retour éventuel (par ex. pour une maintenance).

FR

6.2 Contrôler la livraison

Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet et conforme (voir chapitre « 4. Contenu de la livraison » à la page 93).

Si vous constatez des défauts ou une absence d'accessoires, veuillez contacter immédiatement votre point de vente PACOJET ou votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 123).

6.3 Installer l'appareil/Conditions d'installation

Remarque

Dégâts matériels engendrés par la surchauffe !

Une ventilation ou une circulation de l'air insuffisante peut entraîner une surchauffe de l'appareil.

- L'air froid doit pouvoir être aspiré sans obstacle à l'arrière de l'appareil et évacué par le son côté inférieur.
- Les ouvertures d'aération ne peuvent être ni couvertes ni comblées.

- Posez l'appareil sur une surface solide, stable, plate et sèche.
- Installez l'appareil de sorte qu'il ne puisse pas basculer.
- Si l'appareil est utilisé sur des sites en mouvement (par ex. cambuses de navires), il doit être sécurisé contre le basculement.
- Posez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne puisse être endommagé par des bords ou des surfaces chaudes.
- L'interrupteur (6) doit toujours être librement accessible.

N'utilisez **jamais** l'appareil

- à proximité immédiate d'une source de chaleur ;
- sur des supports vibrants ;
- sur une surface chaude ;
- directement à côté d'un ventilateur ou d'un appareil de climatisation ;
- directement à côté d'une ouverture d'évacuation de l'humidité et de vapeurs grasses ;
- directement à côté d'une ouverture d'évacuation de l'air chaud et très chaud ;
- directement à côté de raccords à l'eau et d'appareils nettoyés avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur vapeur ;
- sans pieds en caoutchouc ;
- avec une distance < 10 cm entre la paroi arrière de l'appareil et d'autres objets.

Veillez à ce qu'il y ait assez de marge de manœuvre autour du *Pacojet 2 PLUS*. Il s'agit là de la seule manière de garantir une utilisation sûre de l'appareil.

Tout non-respect des conditions d'installation mentionnées peut entraîner des défauts de fonctionnement et des dégâts du *Pacojet 2 PLUS*.

6.4 Brancher l'appareil à la source de courant

Le câble d'alimentation avec prise (7) se trouve sur le côté droit de l'appareil.

En cas d'utilisation d'une rallonge, veillez à ce qu'il y ait une borne de terre conforme aux prescriptions.



Avertissement

Les composants électriques défectueux représentent un risque de blessures graves !

- Vérifiez si l'appareil ne présente pas de dégâts avant chaque mise en service.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente des dégâts.
- Ne confiez les réparations qu'à un partenaire officiel de maintenance.

Remarque

Un raccordement électrique non conforme représente un risque de dégâts matériels !

Tout non-respect des caractéristiques de raccordement électrique imposées peut entraîner un endommagement de l'appareil.

- Le *Pacojet 2 PLUS* peut uniquement être utilisé dans le respect des données de performance électrique indiquées sur la plaque signalétique (voir également le chapitre « 13. Caractéristiques techniques » à la page 121).
- La tension du réseau ne peut s'écarter de plus de 10 % de la valeur indiquée.

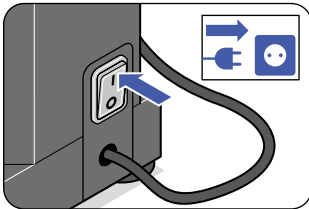
6.5 Allumer et éteindre l'appareil

6.5.1 Allumer l'appareil



Fonction de répétition indisponible.

Si l'ensemble composé de la protection contre les projections et de l'outil de préparation est posé sur l'appareil avant que celui-ci ne soit allumé, la fonction de répétition ne sera pas disponible.



Allumez l'appareil en mettant l'interrupteur (6) en position « I ». L'appareil se trouve en mode « Fonctionnement ». L'interrupteur s'allume en vert et le menu d'accueil apparaît à l'écran. Vous pouvez alors choisir l'une des trois méthodes de transformation de base (pacosser, hacher/couper, fouetter/mixer) ainsi que le sous-menu.

6.5.2 Éteindre l'appareil

Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur (7) en position « 0 ».

7. Réglage de l'appareil

Le *Pacojet 2 PLUS* vous permet de programmer divers réglages.

Voici comment atteindre le menu *Réglages* depuis l'écran d'accueil :

FR

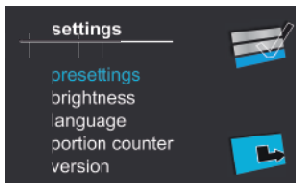


(a) Appuyez une fois sur la TOUCHE DE SÉLECTION (17 – en bas à droite).



(b) Appuyez une fois sur la TOUCHE DE SÉLECTION (17 – en haut à droite).

Le menu *Réglages* se divise en :



- Préréglage
- Luminosité
- Langue
- Compt. portions
- Version

Préréglage :

Le sous-menu *Préréglage* permet à l'utilisateur de définir les paramètres suivants :

- a.) « Mode » de transformation standard**, choisi automatiquement par l'appareil quand un bol à pacosser avec récipient protecteur est vissé dans l'appareil. Vous avez le choix entre les fonctions *Neutre* (pacassage), *Couper* (hacher/couper) et *Mixer* (fouetter/mixer).
- b.) Choisir la suppression de l'appareil**. Il est possible de définir si l'on souhaite travailler avec ou sans suppression (avec une pression normale), quel que soit le mode de transformation choisi.
- c.) Réinitialisation** permet de choisir le moment à partir duquel réinitialiser les réglages définis pour les différents modes de transformation, autrement dit le moment où le bol est changé, ou le moment où l'appareil est allumé.
- d.) Réglage d'usine** permet de réinitialiser les paramètres sur le réglage d'usine.

Luminosité :

Le point de menu *Luminosité* permet de régler le contraste de l'écran à l'aide des TOUCHES DIRECTIONNELLES (19).

Langue :

Le point de menu *Langue* permet de changer la langue d'affichage.

Compt. portions :

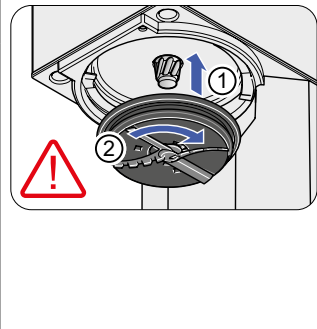
Le point de menu *Compt. portions* permet de consulter le nombre total de portions préparées.

Version :

Le point de menu *Version* permet de consulter la version logicielle de l'appareil.

FR

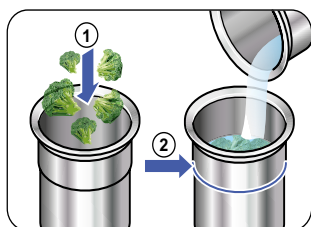
8. Pacosser les aliments congelés

	<h3>Remarque</h3> <p>Une pose incorrecte des accessoires peut endommager l'appareil et ses accessoires !</p> <ul style="list-style-type: none">• Avant de commencer votre préparation, vérifiez que l'outil de préparation est correctement fixé.• Ne mettez jamais l'appareil en marche si les outils de préparation ne sont pas correctement fixés.• Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres gammes Pacojet (par ex. <i>Pacojet 1</i> et <i>2</i> ou <i>Pacojet Junior</i>).
--	---

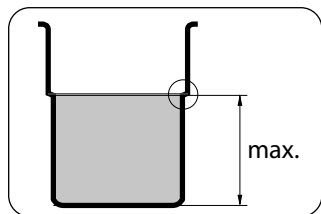
8.1 Préparation

Avant de pacosser des aliments congelés, vous devez procéder à une série de préparations.

Procédez comme suit :



1. Remplissez le(s) bol(s) à pacosser (10) avec les aliments à transformer. Remplissez les cavités de liquide (eau, bouillon, etc.).



! Prudence

Vous risquez de vous blesser si vous remplissez trop le bol à pacosser !

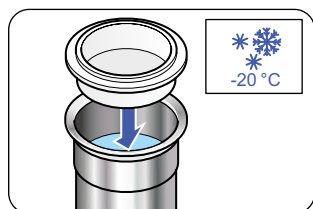
Si vous remplissez trop le bol à pacosser, cela empêche la diminution de la surpression générée par le processus, ce qui fait que des pièces peuvent être éjectées, risquant de vous blesser aux yeux.

- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale (voir repère).
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation alimentaire pendant la préparation.

Remarque

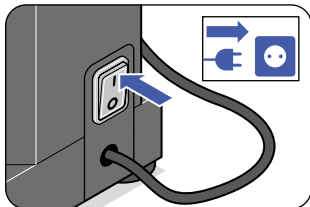
Un remplissage non conforme du bol à pacosser peut entraîner des dégâts matériels !

- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale (voir repère).
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation alimentaire pendant la préparation.
- La préparation alimentaire ne doit pas présenter de cavités.
- La surface doit être lisse et horizontale.



2. Fermez le bol à pacosser (10) avec le couvercle du bol fourni (11) et laissez le contenu au congélateur pendant au moins 24 h à une température de -20 °C . Veillez à ce que le bol à pacosser soit posé horizontalement dans le congélateur, de manière à ce que la surface du bol à pacosser gèle complètement à plat. Ne rajoutez pas par la suite de préparations alimentaires déjà congelées dans le bol à pacosser.

8.2 Pacossage



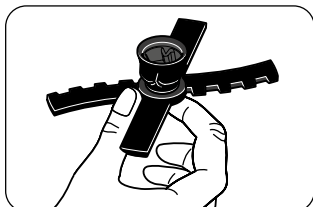
1. Mettez le *Pacojet 2 PLUS* sous tension avec l'INTERRUPTEUR (6) : l'appareil s'allume en « Mode fonctionnement ».

Le *Pacojet 2 PLUS* est prêt à fonctionner.



Fonction de répétition indisponible.

Si l'ensemble composé de la protection contre les projections et de l'outil de préparation est posé sur l'appareil avant que celui-ci ne soit allumé, la fonction de répétition ne sera pas disponible.



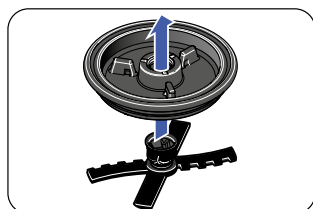
- 2.



⚠ Prudence

Toute mauvaise manipulation du couteau de pacossage représente un risque de blessure !

- Ne touchez jamais le couteau de pacossage (9) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours le couteau de pacossage avec deux doigts au niveau des angles entre les lames.



Veillez à ce que le pré-joint racleur (8a) soit fixé dans la protection contre les projections et à ce que la lèvre du pré-joint racleur soit orientée vers le couteau de pacossage. Insérez le couteau de pacossage (9) dans la protection contre les projections (8), en insérant l'embout pour lame du couteau de pacossage dans l'alésage de la protection contre les projections. Ce faisant, veillez à ce que le côté plat de la protection contre les projections soit orienté vers le bas, dans la direction du couteau de pacossage.

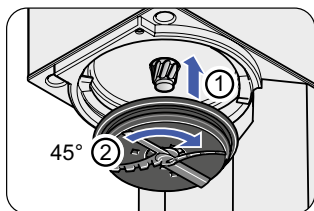


3.

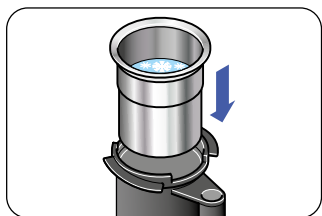
Remarque

Une pose non conforme du couteau de pacassage avec protection contre les projections peut entraîner des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais préalablement la combinaison du couteau de pacassage (9) et de la protection contre les projections (8) sur le récipient protecteur (12)/bol à pacasser (10) pour la transformation. Vous risquez d'endommager l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours correctement l'ensemble composé du couteau de pacassage et de la protection contre les projections à la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacassage (2) **avant** de mettre le récipient protecteur.



Montez l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et du couteau de pacassage (9) sur la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacassage (2). Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame (9a) du couteau de pacassage sur la tête d'axe aimantée. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire). Le couteau de pacassage est correctement fixé lorsqu'il adhère solidement à la tête d'axe aimantée.



4.

Remarque

Une préparation alimentaire pas assez congelée peut endommager votre appareil et les accessoires !

- La préparation alimentaire ne doit pas être décongelée.
- Veillez à ce que la préparation alimentaire ait été uniformément congelée à une température de -20 °C pendant au moins 24 h et à ce qu'elle adhère fermement au bol à pacasser.



⚠ Prudence

Toute erreur de manipulation du bol à pacosser représente un risque de blessure !

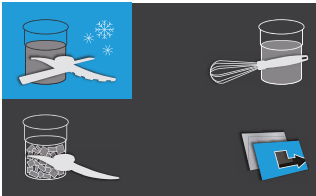
Comme le bol à pacosser est gelé lorsqu'il sort du congélateur, vous risquez de vous blesser aux doigts en touchant le bol à pacosser glacé.

- Pour manipuler le bol à pacosser gelé, utilisez toujours des gants de protection adaptés ou une pince.

Retirez du congélateur le bol à pacosser (10) contenant la préparation alimentaire.

Retirez le couvercle du bol (11).

Mettez le bol à pacosser dans le récipient protecteur (12).



5.

Remarque

Toute utilisation incorrecte du récipient protecteur et du bol à pacosser peut engendrer des dégâts matériels !

- Avant de mettre en place correctement le récipient protecteur (12)/bol à pacosser (10), assurez-vous que le « Mode pacassage » est sélectionné au moyen de la TOUCHE DE SÉLECTION correspondante (17 – en haut à gauche).



⚠ Prudence

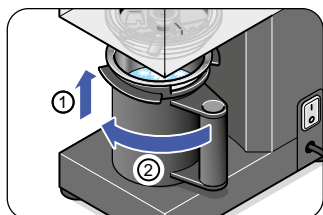
Toute erreur de manipulation du bol à pacosser ou du récipient protecteur représente un risque de blessure !

- Lorsque vous vissez l'ensemble composé du bol à pacosser et du récipient protecteur, faites attention à ne pas vous coincer les doigts ni toute autre partie de votre corps.

Remarque

Toute mauvaise utilisation du récipient protecteur et du bol à pacosser peut engendrer des dégâts matériels !

- Ne fixez **jamais** le récipient protecteur (12) si le bol à pacosser (10) n'est pas mis en place.

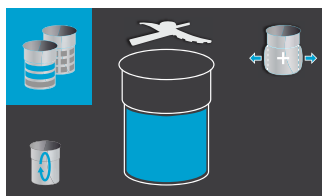


Placez le récipient protecteur (12) avec le bol à pacosser (10) sur le *Pacojet 2 PLUS*.

Déplacez pour ce faire le récipient protecteur avec le bol à pacosser vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle.

Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du bol à pacosser se trouve à plat sur l'appareil. Tournez le récipient protecteur de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

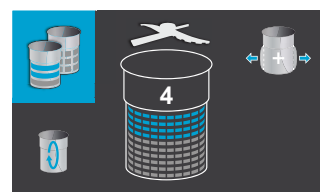
Si la poignée est orientée vers l'avant, le récipient protecteur est correctement fixé.



- 6.** Une fois le récipient protecteur (12)/bol à pacosser (10) correctement mis en place, l'affichage ci-contre apparaît sur l'écran couleur (18).

En principe, le contenu du bol peut être transformé sans indiquer le nombre de portions, indépendamment de la quantité.

Appuyez sur la TOUCHE START (20) pour transformer la totalité du contenu du bol.



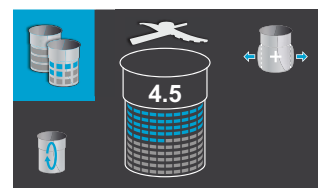
Portions/Sélection de la quantité

Afin de transformer une partie définie de la quantité contenue dans un bol, procédez comme suit :

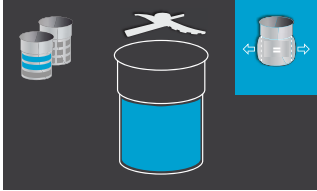
a.) Sélectionnez le symbole Portion (en haut à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en haut à gauche).

b.) Appuyez sur la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en haut à gauche) pour définir si vous voulez transformer des portions (le bol à pacosser entièrement rempli contient 10 portions) et/ou des dixièmes de portions (le bol à pacosser entièrement rempli contient 100 dixièmes de portions).

c.) Vous pouvez ensuite utiliser les TOUCHES DIRECTIONNELLES (19) pour régler le nombre de portions entières et/ou de dixièmes de portions.



d.) Si le nombre de portions programmé ne peut pas être entièrement pacossé parce que le contenu du bol est insuffisant, le nombre de portions restantes clignote à l'écran. Dans ce cas, l'affichage et la programmation restent actifs même une fois que vous avez sorti le récipient protecteur ; ils peuvent ainsi être réutilisés comme pré-réglage pour la transformation d'un deuxième bol pour les portions restantes.



7. La « fonction surpression » permet de transformer les aliments avec ou sans surpression.

Pour programmer la surpression, sélectionnez le symbole Surpression (en haut à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION correspondante (17 - en haut à droite) : *avec surpression* (« + ») ou *sans surpression* (« = »).

Le *Pacojet 2 PLUS* effectue une purge automatique de l'air à la fin de chaque cycle de transformation.



Prudence

Risque de blessure pendant la purge du tuyau !

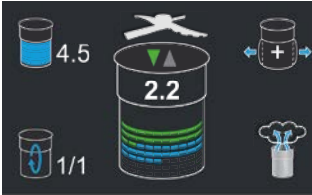
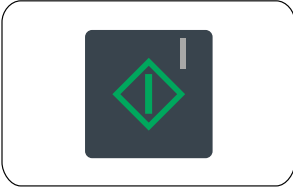
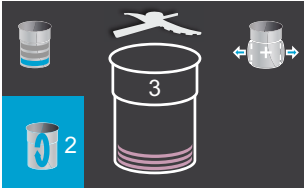
- Pendant la transformation, faites attention à ne pas laisser des parties du corps sous l'ouverture d'évacuation du tuyau de purge (4).



8. La « fonction Répétition » permet de transformer une nouvelle fois le contenu du bol déjà transformé au cours du même processus sans avoir à retirer le bol à pacosser (10) de l'appareil ni à faire retomber la surpression. Si vous avez choisi de travailler avec une surpression, celle-ci se maintient pendant toute la durée du processus, répétitions programmées comprises.

Procédez comme suit :

a.) Sélectionnez le symbole Répétition (en bas à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en bas à gauche).



b.) Sélectionnez le nombre de répétitions souhaité à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en bas à gauche). Exemple représenté ici : 2 répétitions.

9. Démarrez le cycle de traitement/pacossage en appuyant sur la TOUCHE START (20).

Le moteur démarre et lance le mouvement de l'arbre de pacossage avec tête d'axe aimantée (2) et couteau de pacossage (9).

Le mouvement vertical du couteau de pacossage est représenté à l'écran par une flèche verte.

Les quantités partielles en cours de transformation sont représentées en vert (exemple : 2,2 portions).

Lorsque le pacossage est terminé, l'arbre de pacossage avec tête d'axe aimantée et couteau de pacossage retournent en position initiale et s'immobilisent.

Le moteur s'arrête et l'écran affiche clairement les valeurs suivantes : (a) au milieu, le nombre de portions effectivement transformées (exemple : 2,2 portions) ; (b) en haut à gauche, le nombre de portions souhaitées, et qui ont été programmées au début du processus de transformation (exemple : 4,5 portions) ; (c) en bas à gauche, le nombre de répétitions effectuées (exemple : 1 répétition sur un total de 1 répétition programmée).



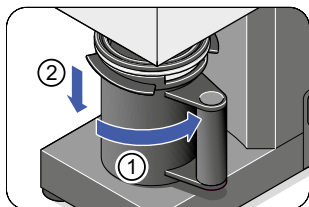
Si nécessaire, le pacossage peut être interrompu ou arrêté à tout moment en actionnant la touche STOP/RE-SET (21). Ce faisant l'arbre de pacossage (2) revient en position initiale.

Voir également le chapitre « 5.3 Tableau de commande » à la page 94.

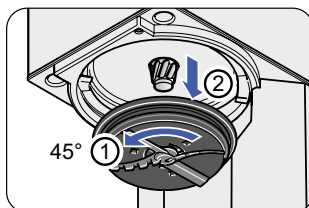
8.3 Après le pacossage

Après la purge automatique de l'air dans le tuyau et l'arrêt automatique de l'appareil, procédez comme suit :

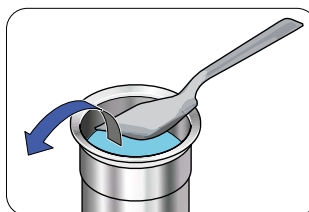
FR



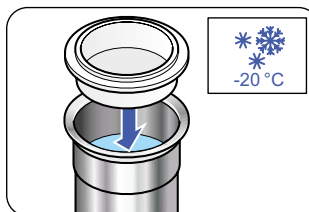
1. Retirez le récipient protecteur (12) avec le bol à pacosser (10).
Pour ce faire, tournez le récipient protecteur d'env. 90° vers la droite jusqu'en position initiale (poignée orientée vers la droite) et retirez-le en tirant vers le bas.



2. Tournez l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et du couteau de pacossage (9) d'un huitième de tour (env. 45°) de droite à gauche (sens horaire).
Retirez-le en le tirant vers le bas.



3. Retirez le bol à pacosser (10) du récipient protecteur (12).
Retirez la préparation alimentaire pacossée et continuez sa transformation.



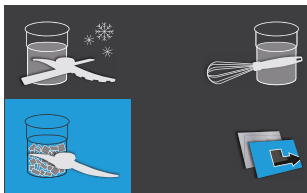
4. Lissez alors l'éventuel contenu non utilisé de manière à obtenir une surface plate et horizontale. Posez le couvercle du bol (11) sur le bol à pacosser (10) et congelez ce dernier à une température de -20 °C.
5. Si le *Pacojet 2 PLUS* ne continue pas immédiatement à être utilisé, effectuez un rinçage (voir à ce sujet le chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 112).
Mettez ensuite l'appareil hors tension en appuyant sur l'interrupteur (6).

8.4 Nouvelle congélation



Si l'intégralité du contenu du bol n'a pas été pacossée, le bol à pacosser (10) peut être recongelé à une température de -20 °C. Pour ce faire, la surface de la préparation alimentaire doit être lissée à l'horizontale, et le bol à pacosser doit être fermé avec le couvercle du bol (11), puis immédiatement remis à la verticale dans le congélateur.

9. Hacher/Couper des préparations alimentaires non congelées



Vous avez la possibilité de hacher ou de couper des préparations alimentaires fraîches et non congelées à l'aide du couteau à 2 ou 4 lames du *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* disponible en option.

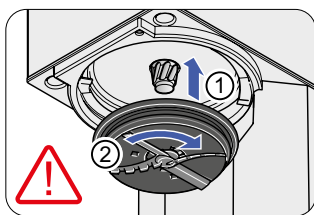
Avant de commencer le travail, vous devez avoir lu le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set* dans son intégralité. Toutes les indications qui y figurent, notamment concernant la manipulation et les consignes de sécurité et avertissements, doivent impérativement être respectées.



Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set*.

Le mode de préparation « Hacher/Couper » propose les options « Répétitions » et « Suppression » (correspond à « Pacossage »).

Le mode « Portions » n'est pas disponible car, en mode Hacher/Couper, un cycle comprend la transformation de tout le bol à pacosser.

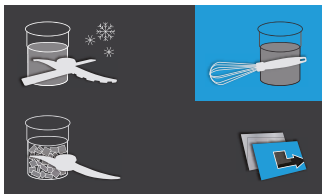


Remarque

Une pose incorrecte des accessoires peut endommager l'appareil et ses accessoires !

- Avant de commencer votre préparation, vérifiez que l'outil de préparation est correctement fixé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si les outils de préparation ne sont pas correctement fixés.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres gammes Pacojet (par ex. *Pacojet 1 et 2* ou *Pacojet Junior*).

10. Fouetter/mixer des préparations alimentaires non congelées



Vous avez la possibilité de fouetter ou de mixer des préparations alimentaires fraîches et non congelées à l'aide du disque à fouetter du *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* disponible en option.

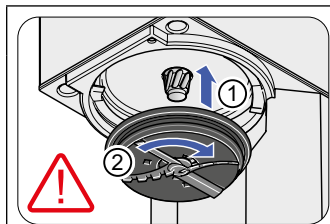
Avant de commencer le travail, vous devez avoir lu le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set* dans son intégralité. Toutes les indications qui y figurent, notamment concernant la manipulation et les consignes de sécurité et avertissements, doivent impérativement être respectées.

FR



Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation du *Pacojet Coupe Set*.

Le mode de préparation « Fouetter/Mixer » propose les options « Répétitions », « Portions » et « Surpression » (correspond à « Pacassage »). Attention : utilisez l'option « Portions » pour définir le niveau de remplissage approximatif du bol à pacasser afin de pouvoir effectuer des répétitions.



Remarque

Une pose incorrecte des accessoires peut endommager l'appareil et ses accessoires !

- Avant de commencer votre préparation, vérifiez que l'outil de préparation est correctement fixé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si les outils de préparation ne sont pas correctement fixés.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres gammes Pacojet (par ex. *Pacojet 1* et 2 ou *Pacojet Junior*).

11. Nettoyage et entretien

FR

11.1 Nettoyer le *Pacojet 2 PLUS*

Le nettoyage est particulièrement important étant donné que le *Pacojet 2 PLUS* est un appareil qui traite des aliments. Ce point vaut particulièrement pour le traitement de protéines et graisses animales (lait, viande, poisson, etc.).

Le respect **systématique** des instructions et processus de nettoyage figurant ci-dessous est particulièrement nécessaire pour :

- garantir une haute qualité du produit ;
- prolonger la durée de vie du *Pacojet 2 PLUS* ;
- empêcher la contamination de l'appareil par les germes et garantir ainsi le respect des normes d'hygiène d'usage.

Le non-respect des instructions de nettoyage raccourcit les intervalles en maintenance.

Remarque

Un nettoyage non conforme peut entraîner des dégâts matériels !

- Ne plongez jamais le *Pacojet 2 PLUS* dans du liquide.
- Ne passez jamais le *Pacojet 2 PLUS* sous l'eau courante.
- N'aspergez jamais le *Pacojet 2 PLUS* avec un tuyau d'eau, un appareil à jets de vapeur ou tout autre dispositif similaire.

Le *Pacojet 2 PLUS* est conçu de manière à permettre de nettoyer complètement le système direct de transformation des aliments (tous les composants qui entrent en contact avec lesdits aliments) sans devoir démonter l'appareil.

Le nettoyage se fait en grande partie automatiquement.

11.1.1 Procédures de nettoyage/Quand nettoyer

Le *Pacojet 2 PLUS* dispose de deux procédures de nettoyage qu'il faut exécuter dans certaines situations.

- **Processus de nettoyage à 2 étapes** : permet de nettoyer le système de manière complète et hygiénique. Le processus de nettoyage à 2 étapes est le suivant :
 1. **Processus de nettoyage** : mettre en place le couteau de pacossage® (9) et protection contre les projections (8), remplir le bol à pacosser® (10) d'eau chaude à une température comprise entre 40 et 58 °C jusqu'à la ligne de remplissage maximale et ajouter une pastille de nettoyage Pacojet (13) / un produit de nettoyage non-moussant, mettre en place le bol à pacosser® (10) et le récipient protecteur (12), démarrer le processus de nettoyage.
 2. **Rinçage** : mettre en place le couteau de pacossage® (9) et la protection contre les projections (8), remplir le bol à pacosser® (10) d'eau chaude à une température comprise entre 40 et 58 °C jusqu'à la ligne de remplissage maximale, mettre en place le bol à pacosser® (10) et le récipient protecteur (12), démarrer le rinçage.
- **Rinçage** : permet d'éliminer les gros morceaux de restes de denrées à l'aide de la protection contre les projections (8) et du couteau de pacossage (9).

Cette procédure doit toujours être respectée pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage possible.

Les procédures de nettoyage suivantes doivent **obligatoirement** être exécutées pour garder l'appareil fonctionnel et garantir l'hygiène :

- **Avant la première mise en service** : exécution d'un processus de nettoyage complet.
- **Avant le début du nettoyage quotidien** : exécution d'un processus de nettoyage complet.
- **À la fin de la journée de travail** : exécution d'un processus de nettoyage complet.
- **Après de longues périodes d'immobilisation** : exécution d'un processus de nettoyage complet.
- **Entre la transformation de différentes préparations alimentaires** (par ex. passage du sucré au salé) : exécution d'un rinçage.

11.1.2 Produit de nettoyage



Prudence

Un produit de nettoyage non conforme peut présenter un risque pour la santé !

L'utilisation de produits de nettoyage non conformes peut entraîner une contamination des aliments à transformer par des substances toxiques.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage moussants.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou irritants.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage toxiques.

Le contact direct avec une pastille de nettoyage Pacojet peut présenter un risque pour la santé !

- Évitez tout contact direct avec les pastilles de nettoyage Pacojet afin de ne pas risquer d'irritations cutanées ou de graves lésions oculaires.

Remarque

L'utilisation d'un produit de nettoyage non conforme peut entraîner des dégâts matériels !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage moussants.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou irritants (ils risquent d'endommager les composants en aluminium, plastique et caoutchouc).

Pour un nettoyage hygiénique, nous vous recommandons d'utiliser une **pastille de nettoyage Pacojet** ou un produit de nettoyage désinfectant non-moussant.

- Les pastilles de nettoyage Pacojet sont spécialement conçues pour les appareils Pacojet et ne sont pas adaptées à d'autres appareils (p. ex. machines à café).
- Protéger de la chaleur : Les pastilles de nettoyage supportent en général des températures plus élevées que la température ambiante, mais ne doivent pas être stockées (même brièvement) à proximité de toute source de chaleur (chauffage, exposition directe aux rayons du soleil).

11.1.3 Premier nettoyage

Le *Pacojet 2 PLUS* et ses accessoires doivent être préalablement nettoyés avant leur première utilisation.

Rincez correctement à l'eau chaude les accessoires (protection contre les projections (8), coupeau de pacossage (9), bol à pacosser (10), couvercle du bol (11) et récipient protecteur (12)) en utilisant un produit vaisselle courant.

Lorsque le nettoyage est terminé, retirez les éventuels restes de produit de nettoyage.

De plus, l'exécution d'un *processus de nettoyage complet* est obligatoire (voir « 11.1.6 Processus de nettoyage à 2 étapes » à la page 116).

11.1.4 Nettoyage quotidien



Prudence

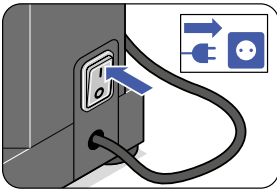
Un nettoyage insuffisant peut présenter un risque pour la santé !

Un nettoyage insuffisant de l'appareil peut entraîner une contamination bactérienne et des risques sanitaires.

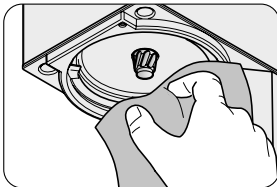
- Pour garantir une hygiène parfaite, effectuez un processus de nettoyage complet tous les jours une fois que vous avez fini d'utiliser le *Pacojet 2 PLUS* (voir « 11.1.6 Processus de nettoyage à 2 étapes » à la page 116).

11.1.5 Rinçage

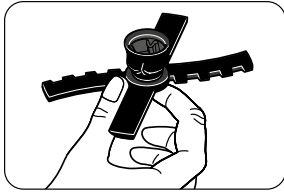
Procédez comme suit :



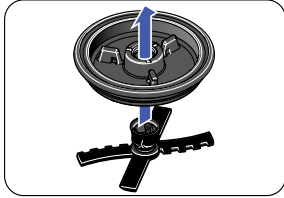
1. Allumez le *Pacojet 2 PLUS* en appuyant sur l'interrupteur (6).
L'appareil passe en mode « Fonctionnement ».
L'appareil est prêt à fonctionner.



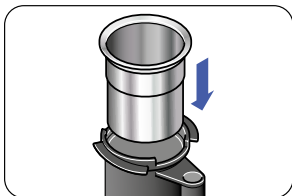
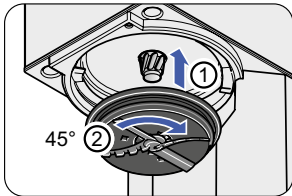
2. Nettoyez la tête d'axe aimantée avec un chiffon de nettoyage.



3.



4.



Prudence

Toute mauvaise manipulation du couteau de pacossage représente un risque de blessure !

- Ne touchez jamais le couteau de pacossage (9) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours le couteau de pacossage avec deux doigts au niveau des angles entre les lames.

Insérez le couteau de pacossage (9) dans la protection contre les projections (8), en l'insérant avec l'embout pour lame (9a) dans l'alésage de la protection contre les projections.

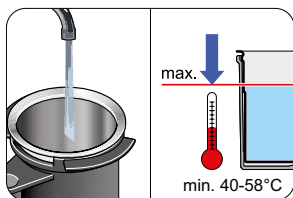
Remarque

Une pose non conforme du couteau de pacossage avec protection contre les projections peut entraîner des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais préalablement la combinaison du couteau de pacossage (9) et de la protection contre les projections (8) sur le récipient protecteur (12)/bol à pacosser (10) pour la transformation. Vous risquez d'endommager l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours correctement l'ensemble composé du joint de rinçage et du couteau de pacossage à la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacossage (2) **avant** de mettre le récipient protecteur.

a.) Montez l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et du couteau de pacossage (9) sur la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacossage. Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame (9a) du couteau de pacossage sur la tête d'axe aimantée. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire). Le couteau de pacossage est correctement fixé lorsqu'il adhère solidement à la tête d'axe aimantée.

b.) Mettez le bol à pacosser vide (10) dans le récipient protecteur (12).



5. Remplissez le bol à pacosser (10) avec de l'eau **chaude** (env. 40 - 58 °C) jusqu'à la ligne de remplissage.

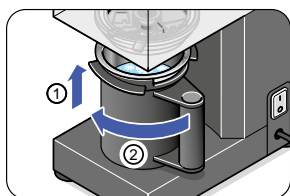


6. a.) Utilisez la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en bas à droite) pour basculer sur l'écran qui propose la sélection des fonctions de nettoyage.



- b.) Sélectionnez l'option « Rinçage » (en haut à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION correspondante (17 - en haut à gauche).

L'écran consacré à la fonction Rinçage apparaît.



- 7.

Remarque

Toute mauvaise utilisation du récipient protecteur et du bol à pacosser peut engendrer des dégâts matériels !

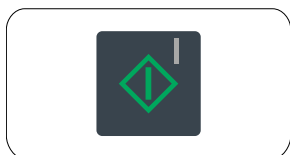
- Ne fixez jamais le récipient protecteur (12) si le bol à pacosser (10) n'est pas mis en place.

Placez le récipient protecteur avec le bol à pacosser sur le *Pacojet 2 PLUS*.

Déplacez pour ce faire le récipient protecteur (12) avec le bol à pacosser (10) vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle.

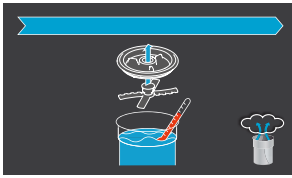
Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du bol à pacosser se trouve à plat sur l'appareil. Tournez le récipient protecteur de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

Si la poignée est orientée vers l'avant, le récipient protecteur est correctement fixé.

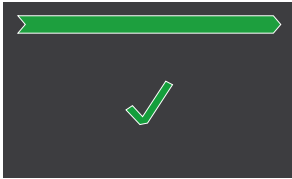


8. Appuyez sur la TOUCHE START (20). Le rinçage commence.

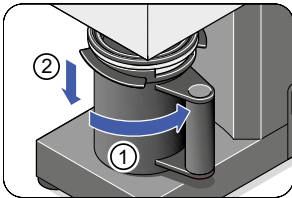
Veillez à ce que la machine se trouve déjà en mode « Fonctionnement » (voir « TOUCHE START » à la page 95).



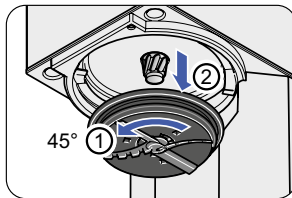
- 9.** Pendant le cycle de rinçage, le tuyau de purge doit être rincé. Pour ce faire, au moment où le couteau de pacossage (9) se met à tourner, appuyez brièvement sur la touche de purge d'air (TOUCHE DE SÉLECTION (17) - en bas à droite). Veillez à placer un récipient sous l'extrémité du tuyau de purge (4).



- 10.** Une fois le cycle de rinçage terminé (quand le moteur s'est arrêté) et l'air automatiquement purgé, l'affichage ci-contre apparaît à l'écran, avec une coche verte.



- 11.** Retirez le récipient protecteur (12) avec le bol à pacosser (10).
Pour ce faire, tournez le récipient protecteur d'env. 90° vers la droite et sortez-le en le tirant vers le bas. Une fois que le récipient protecteur avec bol à pacosser a été retiré, l'écran revient au menu principal.



- 12.** Tournez l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et du couteau de pacossage (9) d'un huitième de tour (env. 45°) de droite à gauche (sens horaire).
Retirez-le en le tirant vers le bas.

11.1.6 Processus de nettoyage à 2 étapes

Pour préparer le processus de nettoyage, veuillez suivre les étapes suivantes.

FR

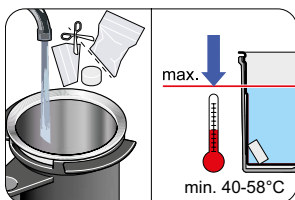


1. Pour pouvoir effectuer le cycle de nettoyage, vous devez sélectionner « Cycle de nettoyage » au début dans le sous-menu. Utilisez la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en bas à droite) pour basculer sur l'écran qui propose la sélection des fonctions de nettoyage.

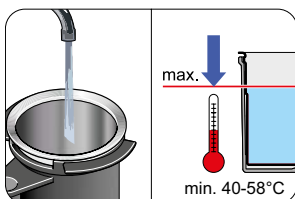


2. Sélectionnez l'option « Cycle de nettoyage » (en bas à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION correspondante (17 - en bas à gauche). L'écran consacré au cycle de nettoyage apparaît.

Le processus de nettoyage à 2 étapes comprends les étapes suivantes : 1.) Processus de nettoyage, 2.) Rinçage.



1. Posez le couteau de pacossage (9) et la protection contre les projections (8), remplissez le bol à pacosser (10) avec de l'eau chaude à une température comprise entre 40 et 58 °C jusqu'à la ligne de remplissage maximale et ajoutez une pastille de nettoyage Pacojet (13) / un produit de nettoyage non-moussant, posez le bol à pacosser (10) et le récipient protecteur (12), démarrez le processus de nettoyage. (Comme pour le rinçage – voir chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 112 –, pastille de nettoyage Pacojet / un produit de nettoyage non-moussant doit être ajoutée à l'eau chaude.)



2. Effectuez un rinçage en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 112.

11.1.7 Nettoyage des accessoires

Les pièces mentionnées ci-après peuvent être nettoyées au lave-vaisselle :

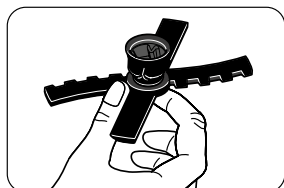
- Protection contre les projections (8)
- Couteau de pacossage (9)
- Bol à pacosser (10)
- Récipient protecteur (12)

Veillez suivre les étapes suivantes afin d'éliminer les bactéries du couteau de pacossage et de la protection contre les projections à l'aide du pré-joint racleur (8a) :

- Rincer pour éliminer le plus gros de la saleté.
- Plonger dans une solution de nettoyage (voir chapitre « 11.1.2 Produit de nettoyage » à la page 111) pour tuer les éventuelles bactéries. Rincer ensuite sous l'eau courante ou faire un cycle de rinçage au lave-vaisselle.

En raison de sa rigidité, le couvercle du bol (11) ne peut aller au lave-vaisselle que dans certaines conditions. Il résiste aux températures comprises entre $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ et $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Veillez vérifier dans quelles plages de températures votre lave-vaisselle fonctionne avant de nettoyer le couvercle du bol.

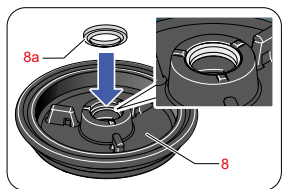


Prudence

Toute mauvaise manipulation du couteau de pacossage représente un risque de blessure !

- Ne touchez jamais le couteau de pacossage (9) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours le couteau de pacossage avec deux doigts au niveau des angles entre les lames.

Étant donné que le couteau de pacossage (9) n'est inoxydable que dans certaines conditions, elle doit être manipulée comme une lame de hachoir pour éviter l'apparition d'oxydation. Lorsqu'il a été nettoyé, le couteau de pacossage doit être légèrement graissé. Pour ce faire, utilisez de la graisse ou de l'huile compatible avec les denrées alimentaires.



De plus, il convient de retirer régulièrement le pré-joint racleur (8a) de la protection contre les projections (8), de manière à pouvoir nettoyer complètement les deux pièces et les contrôler afin d'identifier d'éventuels dégâts. Lorsque vous remettez le pré-joint racleur dans la protection contre les projections, veillez à ce que la lèvre du pré-joint racleur soit orientée vers le bol à pacosser (côté inférieur plat de la protection contre les projections).

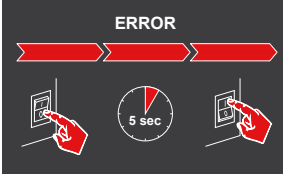
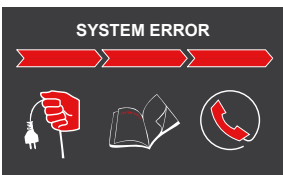
11.2 Entretien

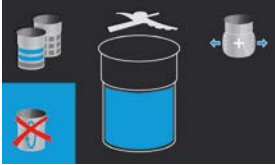
Nous recommandons de faire entretenir le *Pacojet 2 PLUS* au moins une fois par an (après env. 2000 bols entiers transformés) par votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 123).

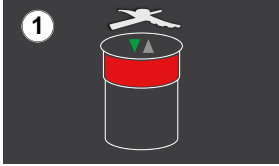


Afin de garantir un service rapide et dépourvu d'obstacles, nous vous recommandons de définir les dates d'entretien en avant avec votre partenaire officiel de maintenance PACOJET. De plus, nous recommandons d'envoyer le *Pacojet 2 PLUS* dans l'emballage original avec le couteau de pacossage (9), le récipient protecteur (12) et la protection contre les projections (8).

12. Anomalies

Si les mesures décrites ci-dessous ne permettent pas d'éliminer les anomalies ou si d'autres anomalies non décrites se manifestent, veuillez contacter votre partenaire de maintenance PACOJET responsable (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 123).

Anomalie	Cause	Mesure
<p>Le Pacojet 2 PLUS interrompt le cycle de traitement/pacossage alors que la quantité souhaitée n'a pas été préparée, ou seulement en partie. L'écran affiche l'« écran d'erreur ».</p> 	<p>Cette préparation incomplète est due à une surcharge de l'appareil.</p> <p>Le <i>Pacojet 2 PLUS</i> peut être surchargé parce que votre recette n'est pas traitée par l'appareil.</p> <p>Cela peut avoir plusieurs causes :</p> <ul style="list-style-type: none">• l'aliment congelé est trop froid (< -20 °C) ;• l'aliment congelé s'est décongelé et se détache du bol ;• le couteau de pacossage est émoussé ou déformé.	<p>Mettez l'appareil hors tension en appuyant sur l'interrupteur et rallumez-le au bout de 5 secondes. Si le logo PACOJET, puis le menu d'accueil, apparaissent à l'écran, vous pouvez immédiatement transformer d'autres bols.</p>
		<p>Si, une fois l'interrupteur actionné, l'écran continue à afficher « Erreur écran », c'est que la protection mécanique contre la surcharge a été activée.</p> <p>Dans ce cas, contactez le service client.</p>

Anomalie	Cause	Mesure
Le <i>Pacojet 2 PLUS</i> ne produit aucune surpression pendant une transformation.	La surface de la protection contre les projections n'est pas lisse. Étant donné que la protection contre les projections assure aussi l'étanchéité du système direct de transformation des aliments, la surface de la matière doit être propre et intacte au niveau des lèvres d'étanchéité.	Vérifiez que la protection contre les projections n'est pas sale ou endommagée. Nettoyez la protection contre les projections si elle est sale. S'il n'y a toujours pas de montée en pression, contactez le service client.
L'outil de préparation n'adhère plus à la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacassage.	Il est possible que la tête d'axe aimantée ou l'embout pour lame de l'outil de transformation soit sale, ce qui rallonge la distance entre eux deux et fait que l'outil de transformation ne peut plus être appliqué contre l'arbre de pacassage.	Nettoyez la tête d'axe aimantée de l'arbre de pacassage et l'embout pour lame de l'outil de préparation. Si, après cela, l'outil de préparation ne peut toujours pas être posé, contactez le service client.
 <p>Fonction de répétition indisponible.</p>	L'ensemble composé de la protection contre les projections et de l'outil de préparation a été mis en place sur le <i>Pacojet 2 PLUS</i> avant de l'allumer.	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur (6) en position « 0 » (voir chapitre « 6.5.2 Éteindre l'appareil » à la page 97). 2.) Démontez de l'appareil l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et de l'outil de préparation (voir chapitre « 8.3 Après le pacassage » à la page 107). 3.) Attendez 5 secondes, puis rallumez l'appareil (voir chapitre « 6.5.1 Allumer l'appareil » à la page 97). 4.) Montez à présent sur l'appareil l'ensemble composé de la protection contre les projections (8) et de l'outil de préparation. Vous devriez à nouveau pouvoir choisir et programmer la fonction Répétition (voir chapitre « 8.2 Pacassage » à la page 101).

Anomalie	Cause	Mesure
 <p>1</p>  <p>2</p>	<p>Bol à pacosser trop rempli.</p>	<p>Afin de limiter les conséquences d'un remplissage excessif, le <i>Pacojet 2 PLUS</i> dispose d'une fonction de contrôle et d'aide. Lorsque le bol est trop rempli, l'appareil génère un message d'erreur ①.</p> <p>La quantité pacossée correspond à la place disponible dans le bol à pacosser. Après quoi, l'arbre de pacossage revient en position initiale. Un message apparaît pour vous dire de retirer le contenu pacossé ②.</p>
	<p>L'éjection de l'outil de préparation en mode Répétition a été détectée.</p>	<p>1.) Dévissez et retirez le récipient protecteur (12) et le bol à pacosser (10) (voir chapitre : « 8.3 Après le pacossage » à la page 107).</p> <p>2.) Éliminez complètement les résidus alimentaires de l'outil de préparation, y compris la tête d'axe aimantée, le support de lames et la semelle.</p> <p>3.) Remettez en place dans le <i>Pacojet 2 PLUS</i> l'outil de préparation, la protection contre les projections (8), le récipient protecteur et le bol à pacosser après avoir vérifié que l'appareil était allumé (voir chapitre « 8.2 Pacossage » à la page 101).</p> <p>4.) Recommencez la programmation et démarrez la préparation. Au moment de recommencer la préparation, tenez compte des préparations alimentaires déjà transformées qui se trouvent dans le bol à pacosser.</p>

13. Caractéristiques techniques

Puissance nominale		950 W
Tension réseau	PJ2E PLUS	220-240 V/50-60 Hz
	PJ2 PLUS	100-120 V/50-60 Hz
Surpression		env. 1,2 bar
Transmission		Roue dentée
Commande de l'appareil		Unité électronique, commande à microprocesseur
Émissions sonores	Niveau de pression acoustique (LPA)	79 db(A)
Dimensions (mm)		498 x 182 x 360 (Hauteur x largeur x profondeur)
Poids (kg)	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	14,90
	Protection contre les projections	0,09
	Couteau de pacossage	0,06
	Bol à pacosser	0,35
	Couvercle du bol	0,01
	Récipient protecteur	0,30
	Pastille de nettoyage Pacojet	0,2
Matériaux	Boîtier/habillage	Acier inoxydable
	Socle de l'appareil	Aluminium moulé sous pression (recouvert)
	Pièces du châssis	Polyamide
	Couvercle du bol	Polyéthylène, compatible avec les aliments
	Arbre de pacossage avec tête d'axe aimantée	Acier inoxydable
	Protection contre les projections	Caoutchouc nitrile, compatible avec les aliments
	Couteau de pacossage <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Acier moulé
	Bol à pacosser	Acier inoxydable
	Récipient protecteur	Polyamide (15 %, avec fibre de verre)

FR

14. Certification

14.1 Conformité aux normes

FR Veuillez consulter l'annexe.

14.2 Déclaration de conformité européenne

Veuillez consulter l'annexe.

15. Transport et stockage

15.1 Transport

Remarque
<p>Un transport non conforme peut entraîner des dégâts matériels !</p> <ul style="list-style-type: none">• Évitez les secousses et les chocs durant le transport.• Évitez les saletés, les températures élevées et l'humidité importante.• Transportez toujours l'appareil dans son emballage d'origine.

Avant de transporter l'appareil, effectuez les activités suivantes :

1. Retirez le bol à pacosser (10) et videz-le.
2. Effectuez un cycle de nettoyage complet (voir chapitre : « 11.1.6 Processus de nettoyage à 2 étapes » à la page 116). Nettoyez les accessoires et emballez-les.
3. Éteignez l'appareil via l'interrupteur (6) et débranchez le câble d'alimentation (7) du réseau électrique.
4. Fixez les pièces mobiles (par ex. câble d'alimentation).
5. Emballez l'appareil dans son emballage original.

15.2 Stockage

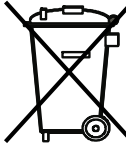
Stockez le *Pacojet 2 PLUS* dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de la poussière. Posez l'appareil sur une surface sans secousses, solide, et stable.

Protégez votre *Pacojet 2 PLUS* de l'exposition directe aux rayons du soleil.

Afin de garantir une protection sûre, conservez l'appareil dans son emballage original lorsqu'il n'est pas utilisé.

16. Élimination

16.1 Pacojet 2 PLUS



Ne jetez jamais les appareils électriques avec les déchets ménagers. Les appareils et outils électroniques qui ne sont plus utilisables doivent être triés et recyclés de manière écologique par une déchetterie.

Dans le cadre de l'élimination, veillez toujours au respect des dispositions nationales et régionales relatives à l'élimination des déchets. Renseignez-vous si nécessaire auprès de l'administration municipale ou communale, ou encore auprès de l'entreprise responsable de l'élimination.

16.2 Emballage

Conservez l'emballage d'origine (carton et polystyrène) pendant toute la durée de vie du *Pacojet 2 PLUS*. Il offre une protection suffisante au transport.

Éliminer l'emballage de manière écologique avec l'appareil.

17. Indications relatives à la garantie

Les dispositions relatives à la garantie s'appliquant au *Pacojet 2 PLUS* figurent dans le document fourni ou sur notre site Internet (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 123).

18. Service clientèle

En cas de problèmes techniques ou de questions relatives à l'utilisation et la maintenance de l'appareil, veuillez contacter votre partenaire de maintenance PACOJET responsable. Vous pouvez aussi vous adresser à votre point de vente PACOJET.

Essayez d'abord d'éliminer les anomalies à l'aide des informations du chapitre « 12. Anomalies » à la page 118. Si vous ne parvenez pas à les éliminer, nos collaborateurs sont à votre entière disposition.

Suisse (siège de l'entreprise)	PACOJET AG CH-6300 Zoug Suisse
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

1.	Su questo documento	127
1.1	Generalità	127
1.2	Standard di raffigurazione.....	127
1.3	Definizioni concettuali	127
2.	Utilizzo di Pacojet 2 PLUS	127
2.1	Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso	127
2.2	Aspetti di igiene alimentare	128
3.	Avvertenze importanti sulla sicurezza	128
3.1	Sicurezza generale	128
3.2	Pericolo per corrente elettrica	131
3.3	Avvertenze	132
4.	Contenuto della fornitura	133
5.	Descrizione dell'apparecchio.....	133
5.1	Caratteristiche.....	133
5.2	Struttura - Panoramica componenti e accessori	133
5.3	Pannello di comando	134
6.	Primi passi	135
6.1	Disimballare l'apparecchio.....	135
6.2	Controllo del contenuto della fornitura	136
6.3	Installazione dell'apparecchio / Condizioni di installazione.....	136
6.4	Collegare l'apparecchio alla sorgente di energia elettrica	137
6.5	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	137
6.5.1	Accensione dell'apparecchio	137
6.5.2	Spegnimento dell'apparecchio	137
7.	Impostazione dell'apparecchio.....	138
8.	Pacossatura di preparazioni alimentari surgelate	139
8.1	Attività preliminari	139
8.2	Pacossatura	141
8.3	Dopo la pacossatura	147
8.4	Nuovo congelamento.....	148
9.	Tritare/tagliare preparazioni alimentari non surgelate	148
10.	Montare/mescolare preparazioni alimentari non congelate	149
11.	Pulizia e manutenzione	150
11.1	Pulizia di Pacojet 2 PLUS	150
11.1.1	Procedure di pulizia / Tempificazione della pulizia	150
11.1.2	Detergenti.....	151
11.1.3	Prima pulizia	152
11.1.4	Pulizia giornaliera.....	152
11.1.5	Processo di risciacquo.....	152
11.1.6	Processo di pulizia a 2 fasi	156
11.1.7	Pulizia degli accessori	157

11.2	Manutenzione.....	158
12.	Problemi	158
13.	Dati tecnici.....	161
14.	Certificazione	162
14.1	Conformità alle norme.....	162
14.2	Dichiarazione di conformità UE	162
15.	Trasporto e immagazzinamento	162
15.1	Trasporto.....	162
15.2	Immagazzinamento	162
16.	Smaltimento	163
16.1	Pacojet 2 PLUS	163
16.2	Imballaggio	163
17.	Indicazioni di garanzia.....	163
18.	Servizio clienti.....	163

1. Su questo documento

1.1 Generalità

In queste istruzioni per l'uso trovate tutte le informazioni e le indicazioni necessarie per un utilizzo in sicurezza di *Pacojet 2 PLUS*.

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il documento e attenersi alle indicazioni di sicurezza contenute nello stesso. Mettere in funzione e utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale.

Un utilizzo dell'apparecchio che si discosti da quello descritto può causare, in determinate circostanze, lesioni dell'utente o un danno all'apparecchio e ai suoi accessori.

Le istruzioni per l'uso sono parte integrante di *Pacojet 2 PLUS* e devono rimanere sempre a portata di mano. Nel caso in cui l'apparecchio cambi proprietario, questo documento deve essere ceduto assieme all'apparecchio stesso.

1.2 Standard di raffigurazione

La raffigurazione per immagini dell'apparecchio di base e degli accessori si trova sulla pagina ripiegabile all'inizio di queste istruzioni per l'uso (figura 1: *Pacojet 2 PLUS* e accessori; figura 2: I rimandi contenuti nel testo si riferiscono alla numerazione qui riportata. Con questa raffigurazione è possibile disporre sempre di una panoramica della struttura dell'apparecchio, del display e degli accessori.

1, 2, ...	La raffigurazione dei passaggi in sequenza, relativi all'utilizzo dell'apparecchio, è espressa in forma di numerazione progressiva.
①	La cifra cerchiata indica i passaggi operativi contenuti in un'illustrazione.
•	Un punto di un elenco, che precede, introduce singoli aspetti tra loro collegati come contenuto.

1.3 Definizioni concettuali

Tutti i componenti e gli accessori di *Pacojet 2 PLUS*, che, durante la cosiddetta "pacossatura" (ovvero l'operazione consistente nel tagliare, trasformare e mantecare generi alimentari precedentemente congelati), vengono a contatto con la preparazione alimentare, costituiscono il **sistema di lavorazione diretta degli alimenti**.

2. Utilizzo di *Pacojet 2 PLUS*

2.1 Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso

Pacojet 2 PLUS è un elettrodomestico da cucina innovativo, utilizzabile in commercio per la lavorazione di generi alimentari (per esempio cucine di ristoranti, mense, caffè, panetterie, macellerie, ecc.). Permette di lavorare esclusivamente alimenti (privi di ossa!). Gli altri materiali sono espressamente vietati.

La funzione essenziale di *Pacojet 2 PLUS* è la cosiddetta pacossatura. Nella fattispecie, generi alimentari freschi surgelati vengono trasformati in preparazioni ultrafini senza essere prima scongelati. A tal proposito l'apparecchio prepara pure vellutati e mousse in un unico ciclo. La trasformazione avviene essenzialmente in sovrappressione, cosa che comporta un'ulteriore intensificazione del gusto.

Pacojet 2 PLUS non è adatto alla produzione di generi alimentari su larga scala a ciclo continuo.

L'innovazione più importante di *Pacojet 2 PLUS* consiste nella possibilità di trasformare ripetutamente preparazioni alimentari. Con una programmazione e sovrappressione costante possono venire eseguiti numerosi processi di pacossatura in un unico ciclo di trasformazione. La qualità dei risultati in questo modo può venire migliorata in modo specifico per ogni ricetta.

Insieme a *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* (opzionale) anche le preparazioni alimentari non congelate possono essere ripetutamente trasformate senza variazioni di temperatura.

Nota bene: a causa del design modificato del supporto magnetico, le attrezzature di lavorazione (aletta per pacossare e i componenti di *Pacojet 2 PLUS Coupe Set*), nonché il supporto magnetico si differenziano da altri tipi di apparecchi PACOJET (ad esempio, *Pacojet 2* oppure *Pacojet Junior*). Di conseguenza, le attrezzature di lavorazione *Pacojet 2 PLUS* non sono compatibili con quelle di altre generazioni di PACOJET. A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso separato del *Pacojet Coupe Set*.

Qualsiasi impiego che differisca da quanto riportato, come ad esempio la lavorazione di altre sostanze, può causare danni personali e materiali ed è pertanto da ritenersi non conforme alla destinazione d'uso e non ammesso!

2.2 Aspetti di igiene alimentare

Durante la lavorazione degli alimenti prestare attenzione all'igiene e al rispetto degli standard in materia di legislazione alimentare!

Trasformare esclusivamente alimenti freschi, senza ossa.

Prima della pacossatura l'alimento deve essere preventivamente surgelato a una temperatura e -20°C per la durata di almeno 24 ore.

Quando si pacossa l'alimento, questo può essere riscaldato fino alla temperatura di -3°C . Per questa ragione l'alimento pacossato deve essere sottoposto velocemente a ulteriore lavorazione, per evitare il deterioramento e i conseguenti pericoli per la salute. I residui nel bicchiere da pacossare devono essere immediatamente surgelati, amalgamandoli adeguatamente.

Durante la trasformazione con *Pacojet Coupe Set* possono essere trasformati esclusivamente generi alimentari freschi, non congelati e senza ossa.

L'alimento deve essere sottoposto velocemente a ulteriore lavorazione, per evitare il deterioramento e i conseguenti pericoli per la salute.

Permette di lavorare esclusivamente alimenti (privi di ossa!). Gli altri materiali sono espressamente vietati.

3. Avvertenze importanti sulla sicurezza

Leggere integralmente le seguenti avvertenze sulla sicurezza per evitare lesioni personali e danni materiali! Mettere in funzione l'apparecchio solo se si sono comprese queste indicazioni. In caso di dubbi e domande in sospeso, prima di mettere in funzione l'apparecchio, rivolgersi al proprio punto vendita PACOJET (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 163).

3.1 Sicurezza generale

- *Pacojet 2 PLUS* può essere utilizzato solo in conformità con le indicazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. L'eventuale inosservanza può causare lesioni alle persone, danni all'apparecchio e/o la contaminazione dell'alimento da lavorare.
- *Pacojet 2 PLUS* è un elettrodomestico da cucina innovativo, utilizzabile in commercio per la trasformazione di generi alimentari

(per esempio cucine di ristoranti, cucine di ospedali, mense, caffè, panetterie, macellerie ecc.). L'apparecchio non è adatto alla produzione su larga scala costante di generi alimentari.

- *Pacojet 2 PLUS* può essere utilizzato esclusivamente da persone addestrate all'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- *Pacojet 2 PLUS*, insieme ai suoi accessori, deve essere mantenuto fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e custodito in modo da essere da essi irraggiungibile.
- *Pacojet 2 PLUS* può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con scarsa esperienza solo ed esclusivamente se dette persone sono sorvegliate e addestrate all'uso corretto dell'apparecchio. Tali persone devono avere compreso i pericoli legati all'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con *Pacojet 2 PLUS*. Assicurarsi che i bambini non utilizzino e non puliscano l'apparecchio se non sorvegliati.
- *Pacojet 2 PLUS* è sigillato e può essere aperto, riparato e sottoposto a manutenzione solo da un partner ufficiale dell'assistenza.
- Non rimuovere gli accessori (ad es. il bicchiere di protezione e/o il bicchiere da pacossare) mentre l'apparecchio è in funzione. Non toccare nessuna parte in movimento.
- Per il funzionamento di *Pacojet 2 PLUS* si possono utilizzare esclusivamente accessori originali PACOJET, destinati a questo tipo di apparecchio.
- Non utilizzare accessori di altri tipi di apparecchi della serie *Pacojet* (per es. *Pacojet 1, 2 o Junior*), in quanto questi accessori sono stati concepiti appositamente per questi apparecchi.
- Gli accessori compresi nella fornitura possono essere utilizzati esclusivamente per gli scopi descritti in queste istruzioni per l'uso.
- *Pacojet 2 PLUS* non deve essere posizionato nelle immediate vicinanze di aperture o elettrodomestici da cucina caldi, unti, che emettano spruzzi o vapore.
- Disimballare *Pacojet 2 PLUS* delicatamente, poiché l'apparecchio è pesante. Se possibile, disimballare l'apparecchio in due. Durante le operazioni di disimballaggio e di installazione prestare attenzione a

non urtare l'apparecchio e a non procurarsi lesioni. Parti dell'apparecchio presentano spigoli vivi!

- Durante il funzionamento di *Pacojet 2 PLUS* si crea un'emissione di suono nell'aria. A tal proposito vedere i valori delle emissioni nel Capitolo "13. Dati tecnici" a pagina 161.
- Se *Pacojet 2 PLUS* rimane per lungo tempo senza sorveglianza, scollegarlo dall'alimentazione di corrente.
- Non tentare mai di bypassare l'interruttore di sicurezza installato su *Pacojet 2 PLUS* per la corretta applicazione del bicchiere di protezione e del bicchiere da pacossare.
- Non avviare mai *Pacojet 2 PLUS* senza bicchiere da pacossare/bicchiere di protezione.
- Non aprire le coperture fissate a vite o l'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non apportare alcuna modifica a *Pacojet 2 PLUS*, ai suoi componenti e ai suoi accessori.
- Prima del primo utilizzo di *Pacojet 2 PLUS*, eseguire una pulizia iniziale seguendo le istruzioni nel capitolo "11.1.3 Prima pulizia" a pagina 152.
- In nessun caso utilizzare *Pacojet 2 PLUS* per lavorare o aggiungere alla lavorazione prodotti che durante la trasformazione producono gas e, di conseguenza, fanno aumentare in modo incontrollato la pressione nel bicchiere da pacossare, ad esempio azoto liquido (N) in forma pura oppure biossido di carbonio (CO₂) allo stato legato, in sostanze di riempimento contenenti anidride carbonica.
- Non utilizzare mai azoto liquido (N) per raffreddare/congelare il bicchiere da pacossare. In caso contrario, si può verificare una rottura delle alette di fissaggio e di conseguenza si possono subire lesioni agli occhi a causa di parti scagliate verso l'esterno.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio se i componenti sono difettosi o sono stati manomessi. Non forzare mai l'interruttore di bloccaggio. Nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse correttamente, spegnerlo immediatamente, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare quindi il proprio partner di assistenza tecnica.

3.2 Pericolo per corrente elettrica



- Prima di allacciare *Pacojet 2 PLUS* alla rete elettrica, assicurarsi che sia garantita la tensione di rete/frequenza di rete indicata sulla targhetta identificativa. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con la tensione alternata indicata sulla targhetta identificativa.
- Come misura di sicurezza aggiuntiva consigliamo l'installazione di un interruttore di protezione per correnti di guasto, con 20 mA.
- Se durante il funzionamento si rilevano eventi inconsueti (ad es. fumi, rumorosità), spegnere immediatamente *Pacojet 2 PLUS* e scollegarlo dalla rete (estraendo la spina di alimentazione).
- Utilizzare *Pacojet 2 PLUS* solo se in condizioni tecniche perfette.
- Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di eventuali danni esterni su *Pacojet 2 PLUS* e sul cavo di collegamento. Non mettere mai in funzione l'apparecchio se il cavo di collegamento o gli accessori presentano danni.
- Se, durante il funzionamento, si rilevano danni a *Pacojet 2 PLUS* o ai suoi accessori, spegnere l'apparecchio dall'interruttore di rete ed estrarre la spina di alimentazione.
- Far riparare *Pacojet 2 PLUS* solo da un partner di assistenza ufficiale PACOJET. Non riparare mai l'apparecchio in autonomia.
- Non immergere *Pacojet 2 PLUS* in acqua o in liquidi. Non esporre l'apparecchio a umidità pronunciata.
- Se *Pacojet 2 PLUS* rimane inutilizzato per lungo tempo, scollegarlo dall'alimentazione di rete.
- Quando si scollega *Pacojet 2 PLUS* dalla rete elettrica, afferrare sempre la spina di alimentazione e mai il cavo di collegamento per estrarre dalla presa.
- Non afferrare mai il cavo di collegamento e la spina di rete con le mani bagnate.
- Controllare che il cavo di collegamento non presenti pieghe o che non sia incastrato in qualche punto. Mantenerlo lontano dagli spigoli vivi.
- Non utilizzare mai *Pacojet 2 PLUS* senza una spina collegata a un impianto di messa a terra. Se l'apparecchio viene utilizzato senza spina collegata a un impianto di messa a terra, esiste il pericolo di prendere una scossa elettrica.



3.3 Avvertenze

Oltre alle avvertenze generali sulla sicurezza qui riportate, le istruzioni per l'uso contengono altre istruzioni relative all'utilizzo operativo dell'apparecchio. Queste avvertenze accompagnano le descrizioni specifiche dell'utilizzo operativo e indicano potenziali pericoli durante il funzionamento dell'apparecchio.

IT

I seguenti simboli o definizioni di indicazioni rimandano a diversi livelli di pericolo e indicazioni aggiuntive:

	 Avvertimento
	<p>Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se tale situazione non viene evitata, questo può comportare il rischio di gravi lesioni o anche mortali.</p> <ul style="list-style-type: none">• Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per allontanare o evitare il pericolo.

	 Attenzione
	<p>Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare lesioni.</p> <ul style="list-style-type: none">• Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per allontanare o evitare il pericolo.

Nota	
<p>Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare danni materiali.</p> <ul style="list-style-type: none">• Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per evitare il danneggiamento dell'apparecchio e dei suoi accessori.	

	<p>Questo simbolo rimanda ad informazioni aggiuntive o consigli relativi all'utilizzo dell'apparecchio.</p>
---	--

4. Contenuto della fornitura

Il contenuto della fornitura comprende i seguenti componenti:

- 1 *Pacojet 2 PLUS* (1)
- 1 Protezione antispruzzo (8), comprensiva di 1 pre-raschiatore (8a)
- 1 Aletta per pacossare "Pacojet 2 PLUS" (9)
- 1 bicchiere da pacossare (10)
- 1 coperchio per il bicchiere da pacossare, bianco (11)
- 1 Bicchiere di protezione (12)
- 8 pastiglie per la pulizia Pacojet (13)

Gli accessori forniti in dotazione devono essere utilizzati esclusivamente con *Pacojet 2 PLUS*. Si esclude l'utilizzo con un altro apparecchio. Si fa uno speciale rimando alle eccezioni.

5. Descrizione dell'apparecchio

5.1 Caratteristiche

Pacojet 2 PLUS è un elettrodomestico da cucina innovativo, utilizzabile in commercio. L'apparecchio consente di realizzare preparazioni cremose a partire da alimenti surgelati senza doverli scongelare. A tal proposito l'apparecchio prepara purè vellutati e mousse in un unico ciclo. La lavorazione avviene in sovrappressione, il che ha come conseguenza aggiuntiva un'intensificazione del gusto. Questo processo viene denominato pacossatura.

L'innovazione più importante di *Pacojet 2 PLUS* consiste nella possibilità di trasformare ripetutamente preparazioni alimentari. Con una programmazione e sovrappressione costante possono venire eseguiti numerosi processi di pacossatura in un unico ciclo di trasformazione. La qualità dei risultati in questo modo può venire migliorata in modo specifico per ogni ricetta.

Con l'aiuto del *Pacojet Coupe Set* possono inoltre venire trasformati anche generi alimentari non congelati senza variazione di temperatura (tritare, tagliare, montare, frullare). A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso separato del *Pacojet Coupe Set*.

5.2 Struttura - Panoramica componenti e accessori

I numeri di posizione riportati di seguito si riferiscono alla raffigurazione di *Pacojet 2 PLUS* e dei suoi accessori sulla pagina pieghevole.

Pacojet 2 PLUS (figura 1) si compone dei seguenti elementi e accessori:

Numero di posizione	Componente/Accessorio	Funzione
1	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	Apparecchio di base
2	Albero di pacossatura con supporto magnetico <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Consente di applicare in sicurezza di attrezzature di lavorazione compatibili con <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
3	Innesto	Consente di avvitare il bicchiere di protezione e di mantenerlo con sicurezza in posizione.
4	Tube flessibile di sfiato	Regola la pressione dell'aria durante la trasformazione.
5	Pannello di comando	Consente di controllare le funzioni di <i>Pacojet 2 PLUS</i> .

Numero di posizione	Componente/Accessorio	Funzione
6	Interruttore di rete	Accende o spegne l'apparecchio. "0" - Apparecchio spento. "I" - Apparecchio acceso. L'interruttore è illuminato con il colore verde.
7	Cavo di collegamento	Alimenta <i>Pacojet 2 PLUS</i> con la corrente elettrica.
8	Protezione antispruzzo con pre-raschiatore (8a)	Protegge l'apparecchio dall'imbrattamento causato dagli alimenti durante la trasformazione.
9	Aletta per pacossare "Gold-PLUS" con elemento cavo (9a)	Attrezzature di lavorazione specifiche per la pacossatura di preparazioni alimentari surgelate con <i>Pacojet 2 PLUS</i> . L'elemento cavo serve come elemento di collegamento tra l'albero di pacossatura e l'attrezzatura di lavorazione.
10	Bicchiera da pacossare	Contiene gli alimenti da processare con <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
11	Coperchio per il bicchiere da pacossare (bianco)	Racchiude il bicchiere da pacossare e consente di alloggiare gli alimenti in modo igiene.
12	Bicchiera di protezione	Avvolge il bicchiere da pacossare, permette di manipolare gli alimenti in sicurezza e fissa la bicchiere da pacossare su <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
13	Pastiglia per la pulizia Pacojet	Le pastiglie per la pulizia Pacojet sono di alta qualità, sono state sviluppate appositamente per una pulizia professionale ed efficiente degli apparecchi Pacojet e sono molto facili da usare.

5.3 Pannello di comando

Il pannello di comando di *Pacojet 2 PLUS* (figura 2) si compone dei seguenti elementi:



Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
17	TASTI DI SELEZIONE	Con i TASTI DI SELEZIONE avviene la selezione delle opzioni visualizzate sul display a colori/funzioni di trasformazione.
18	DISPLAY A COLORI	Sul DISPLAY A COLORI ad alta definizione vengono rappresentate tutte le rispettive opzioni attualmente disponibili.
19	TASTI FRECCIA	Con i TASTI FRECCIA vengono effettuate le regolazioni crescenti e decrescenti (per esempio la selezioni delle porzioni).

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
20	TASTO DI AVVIO	Con il TASTO di AVVIO viene avviato il processo di lavorazione. A tal fine, l'apparecchio deve essere in modalità pronto per l'uso con il bicchiere di protezione e il bicchiere da pacossare correttamente flangiati.
21	TASTO STOP/RESET HOME	Il TASTO STOP/RESET/HOME serve: <ul style="list-style-type: none"> • nel corso del processo di trasformazione per l'interruzione • nella modalità pronta al funzionamento per il ripristino delle opzioni di trasformazione programmate • nonché tornare alla schermata di avvio. <p>Se questo tasto viene premuto durante la pacossatura, <i>Pacojet 2 PLUS</i> passa immediatamente alla corsa di ritorno (visualizzazione UP/DOWN), torna indietro nella posizione di partenza e si spegne da solo.</p> <p>Questo modus operandi consente la trasformazione di una quantità parziale nella tazza "a sensazione", cioè senza quantità di porzioni predefinita.</p>

6. Primi passi

In questo capitolo viene descritta la procedura di preparazione di *Pacojet 2 PLUS* per il primo utilizzo.

6.1 Disimballare l'apparecchio

	 Attenzione
	<p>Pericolo di lesioni a seguito di un errato disimballaggio dell'apparecchio e degli accessori!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disimballare l'apparecchio con la dovuta cautela, poiché è pesante. • Se possibile, disimballare l'apparecchio in due. • Durante le operazioni di disimballaggio prestare attenzione a non urtare contro l'apparecchio e a non procurarsi lesioni. Parti dell'apparecchio presentano spigoli vivi!

Disimballare *Pacojet 2 PLUS*. Rimuovere il materiale di imballaggio, il nastro adesivo e le pellicole protettive dall'apparecchio.



Conservare il materiale di imballaggio (cartone e inserti di polistirolo) per il trasporto, l'immagazzinaggio ed un'eventuale rispedizione al mittente (ad es. in caso di manutenzione).

6.2 Controllo del contenuto della fornitura

Controllare il contenuto della confezione, verificandone la completezza e lo stato regolare (vedere capitolo "4. Contenuto della fornitura" a pagina 133).

Se si dovessero rilevare difetti negli accessori o la loro mancanza, rivolgersi immediatamente al proprio punto vendita PACOJET o al partner ufficiale di competenza per l'assistenza PACOJET (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 163).

6.3 Installazione dell'apparecchio / Condizioni di installazione

Nota

Danni materiali a causa del surriscaldamento!

A causa di un'aerazione ovvero di una circolazione dell'aria insufficienti, si può verificare un surriscaldamento dell'apparecchio.

- L'aria fresca deve essere aspirata senza ostacoli sul lato posteriore dell'apparecchio e venire espulsa dal lato inferiore dello stesso.
 - Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite o sbarrate.
-
- Disporre l'apparecchio su una superficie sicura, stabile, piana e asciutta.
 - Installare l'apparecchio in modo tale che non possa ribaltarsi.
 - Se l'apparecchio viene fatto funzionare su postazioni mobili (per esempio nelle cambuse delle navi), deve essere messo in sicurezza nei confronti di un ribaltamento.
 - Sistemare il cavo di rete in modo tale che non possa venire danneggiato da spigoli o superfici calde.
 - L'accesso all'interruttore di rete (6) deve essere sempre libero.

Non utilizzare **mai** l'apparecchio

- nell'immediata vicinanza di una fonte di calore
- sopra basi vibranti
- su una superficie bollente
- direttamente accanto a un ventilatore o a un climatizzatore
- direttamente accanto ad un'apertura di scarico per vapori umidi e contenenti grassi
- direttamente accanto ad un'apertura di scarico di aria calda o bollente
- direttamente accanto ad attacchi dell'acqua e apparecchi che vengono puliti con un tubo flessibile per l'acqua o con un pulitore a getto di vapore
- senza piedini in gomma
- con una distanza < 10 cm tra la parete posteriore dell'apparecchio e altri oggetti

Verificare che vi sia sufficiente spazio di movimento attorno a *Pacojet 2 PLUS*. Solo così è possibile garantire un funzionamento in sicurezza dell'apparecchio.

In caso di inosservanza delle condizioni di installazione citate, possono verificarsi anomalie di funzionamento e danni a *Pacojet 2 PLUS*.

6.4 Collegare l'apparecchio alla sorgente di energia elettrica

Il cavo di collegamento con la spina di rete (7) si trova sul lato destro dell'apparecchio. Se si usa un cavo di prolunga, prestare attenzione a collegamento di messa a terra conforme alle normative.



Avvertimento

Pericolo di gravi lesioni dovuto a componenti elettrici difettosi!

- Prima di ogni messa in funzione verificare la presenza di eventuali danni all'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio nel caso in cui siano presenti dei danni.
- Fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un partner di assistenza ufficiale.

IT

Nota

Danni materiali dovuti ad allacciamento elettrico non corretto!

In caso di mancata osservanza dei dati di allacciamento elettrico richiesti si può verificare un danno all'apparecchio.

- *Pacojet 2 PLUS* può essere azionato solo con i dati di potenza elettrica riportati sulla targhetta identificativa (vedere anche il capitolo "13. Dati tecnici" a pagina 161).
- La tensione di rete non può differire per più del 10% dal valore indicato.

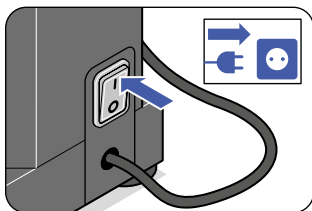
6.5 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

6.5.1 Accensione dell'apparecchio



Funzione ripetizione non disponibile.

Nel caso in cui la combinazione di protezione antispruzzo e attrezzatura di lavorazione venga applicata sull'apparecchio prima che questo venga acceso, la funzione ripetizione non è disponibile.



Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (6) in posizione "1". L'apparecchio si trova in "Modalità di funzionamento". L'interruttore di rete si illumina di verde e sul display appare il menu di avvio. Da qui possono venire selezionati i tre metodi di trasformazione di base (pacossare, tritare/tagliare, montare/frullare) nonché il sottomenu.

6.5.2 Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (7) in posizione "0".

7. Impostazione dell'apparecchio

Pacojet 2 PLUS consente di programmare diverse impostazioni.

Il menu *Impostazioni* si raggiunge dalla videata di avvio come segue:

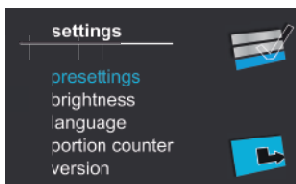


(a) premere una volta TASTO DI SELEZIONE (17 - a destra in basso).



(b) premere una volta TASTO DI SELEZIONE (17 - a destra in alto).

Il menu *Impostazioni* si divide in:



- Pre-impostazione
- Luminosità
- Lingua
- Contatore di porzioni
- Versione

Pre-impostazione:

Il sottomenu *Pre-impostazione* consente all'utente di definire i seguenti parametri:

a.) La *Modalità di lavorazione standard* viene selezionata automaticamente dall'apparecchio quando il bicchiere da pacossare con bicchiere di protezione viene avvitato nell'apparecchio. Per la selezione sono presenti le funzioni *Neutrale* (pacossatura), *Tagliare* (tritare/tagliare) e *Frullare* (montare/frullare).

b.) *Comportamento alla sovrappressione dell'apparecchio*. È possibile definire se, indipendentemente dalla modalità di lavorazione, si deve realizzare una lavorazione con o senza sovrappressione (con pressione normale).

c.) *Ripristino* consente di stabilire il punto temporale a partire dal quale vengono reimpostate le impostazioni definite per singole lavorazioni, ossia a partire dal momento del cambio del bicchiere o dell'accensione dell'apparecchio.

d.) *Impostazioni di fabbrica* consente di ripristinare le impostazioni predefinite.

Luminosità:

La voce di menu *Luminosità* consente di adattare il contrasto del display con l'ausilio dei TASTI FRECCIA (19).

Lingua:

La voce di menu *Lingua* consente di cambiare la lingua di visualizzazione.

Contaporzioni:

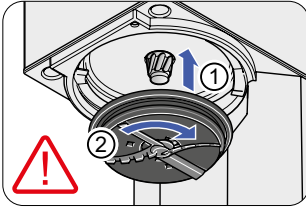
La voce di menu *Contaporzioni* consente di richiamare il numero totale di porzioni lavorate.

Versione:

La voce di menu *Versione* consente di interrogare la versione software corrente dell'apparecchio.

IT

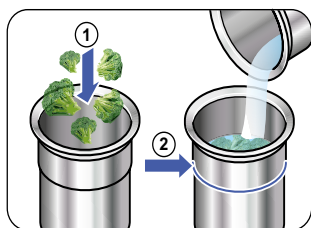
8. Pacossatura di preparazioni alimentari surgelate

	<p>Nota</p> <p>A causa di un'applicazione non conforme degli accessori, l'apparecchio e i suoi accessori potrebbero venire danneggiati!</p> <ul style="list-style-type: none">• Prima di iniziare a lavorare verificare che l'attrezzatura di lavorazione sia fissata in maniera conforme.• Non mettere mai in funzione l'apparecchio se le attrezzature di lavoro non sono fissate in maniera conforme.• Non mettere mai in funzione l'apparecchio con componenti di altri modelli della serie Pacojet (ad es. <i>Pacojet 1 e 2</i> o <i>Pacojet Junior</i>).
---	--

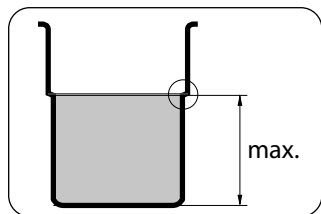
8.1 Attività preliminari

Prima di pacossare alimenti surgelati si deve eseguire una serie di attività preparatorie.

Procedere come segue:



1. Riempire il bicchiere da pacossare (10) con gli alimenti da processare. Riempire gli spazi vuoti con un liquido (acqua, brodo, ecc.).



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di riempimento eccessivo del bicchiere da pacossare!

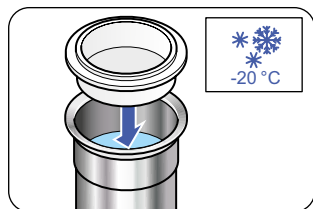
In caso di riempimento eccessivo del bicchiere da pacossare, la sovrappressione che si determina durante la lavorazione non può essere scaricata, cosicché i componenti vengono scagliati verso l'esterno con il rischio di causare lesione agli occhi.

- Non superare mai la linea di riempimento massimo (vedere il contrassegno).
- Tenere in considerazione una possibile espansione della preparazione alimentare durante la lavorazione.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di errato riempimento del bicchiere da pacossare!

- Non superare mai la linea di riempimento massimo (vedere il contrassegno).
- Tenere in considerazione una possibile espansione della preparazione alimentare durante la lavorazione.
- La preparazione alimentare non può contenere spazi vuoti.
- La superficie della preparazione deve essere liscia e orizzontale.

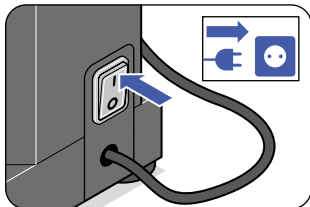


2. Chiudere il bicchiere da pacossare (10) con l'apposito coperchio incluso nella fornitura (11) e lasciar surgelare il contenuto nel surgelatore per almeno 24 h ad una temperatura di -20°C .

A tal proposito, assicurarsi che il bicchiere da pacossare venga posizionato in orizzontale nel surgelatore, in modo che la superficie del bicchiere congeli mantenendosi piana.

Non inserire preparazioni alimentari già surgelate nel bicchiere da pacossare.

8.2 Pacossatura



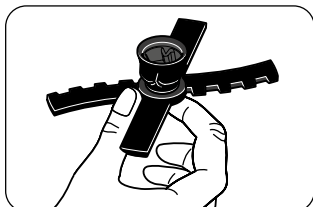
1. Accendere *Pacojet 2 PLUS* CON L'INTERRUTTORE DI RETE (6): l'apparecchio entra automaticamente in "modalità di funzionamento".

Pacojet 2 PLUS è pronto per l'uso.



Funzione ripetizione non disponibile.

Nel caso in cui la combinazione di protezione antispruzzo e attrezzatura di lavorazione venga applicata sull'apparecchio prima che questo venga acceso, la funzione ripetizione non è disponibile.



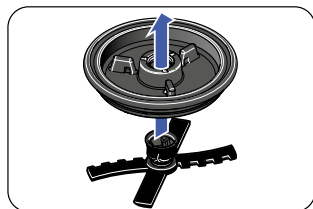
- 2.



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione impropria dell'aletta per pacossare!

- Non toccare mai l'aletta per pacossare (9) sugli spigoli taglienti delle lame.
- Afferrare sempre l'aletta per pacossare con due dita sulle estremità tra le palette.



Assicurarsi che il pre-raschiatore (8a) sia fissato nella protezione antispruzzo e che il labbro di raschiatura del pre-raschiatore sia rivolto in direzione dell'aletta per pacossare. Inserire l'aletta per pacossare (9) nella protezione antispruzzo (8), infilando l'elemento cavo dell'aletta per pacossare nel foro della protezione antispruzzo.

Nell'operazione accertarsi che il lato piatto della protezione antispruzzo sia rivolto verso il basso, in direzione dell'aletta per pacossare.

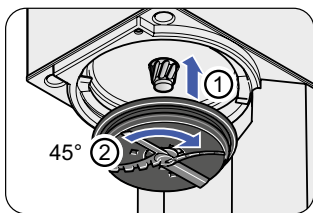


3.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di applicazione impropria dell'aletta per pacossare con la protezione antispruzzo!

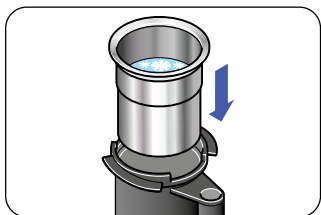
- Non fissare mai la combinazione di aletta per pacossare (9) e protezione antispruzzo (8) prima della lavorazione sul bicchiere di protezione (12)/bicchiere da pacossare (10). Questo può causare danni all'apparecchio e ai suoi accessori.
- Fissare sempre la combinazione di aletta per pacossare e protezione antispruzzo sul supporto magnetico dell'albero di pacossatura (2) **prima** di applicare il bicchiere di protezione.



Applicare la combinazione di protezione antispruzzo (8) e aletta per pacossare (9) sul supporto magnetico dell'albero di pacossatura (2).

A tal fine, applicare l'elemento cavo (9a) dell'aletta per pacossare sul supporto magnetico. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

L'aletta per pacossare è fissata correttamente quando aderisce saldamente al supporto magnetico.



4.

Nota

Rischio di danni all'apparecchio e agli accessori in caso di preparazione alimentare non sufficientemente surgelata!

- La preparazione alimentare non può essere scongelata.
- Assicurarsi, a tal proposito, che la preparazione alimentare contenuta nel bicchiere sia stata congelata uniformemente a -20°C per almeno 24 h e aderisca saldamente al bicchiere da pacossare.



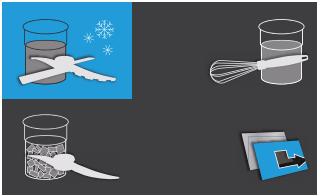
⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione impropria del bicchiere da pacossare!

Poiché, quando viene rimosso dal surgelatore, il bicchiere da pacossare è congelato, sussiste il rischio di lesioni a causa del congelamento delle dita sul bicchiere.

- Per il trasporto del bicchiere da pacossare, utilizzare sempre guanti di protezione adatti o una pinza.

Prelevare il bicchiere da pacossare (10) con la preparazione alimentare dal surgelatore.
Rimuovere il coperchio per il bicchiere da pacossare (11).
Inserire il bicchiere da pacossare dentro il bicchiere di protezione (12).



5.

Nota

Danni materiali in caso di applicazione impropria del bicchiere di protezione e del bicchiere da pacossare!

- Prima di applicare correttamente il bicchiere di protezione (12)/bicchiere da pacossare (10), accertarsi che venga selezionata la "modalità pacossatura" tramite l'apposito TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra).



⚠ Attenzione

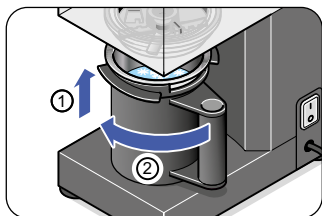
Pericolo di lesioni in caso di manipolazione impropria del bicchiere da pacossare e del bicchiere di protezione!

- Durante l'avvitamento della combinazione bicchiere di pacossare/bicchiere di protezione, fare attenzione a evitare che le dita o altre parti del corpo rimangano incastrate.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di utilizzo improprio del bicchiere di protezione/ bicchiere da pacossare!

- Non fissare **mai** il bicchiere di protezione (12) senza il bicchiere da pacossare (10) inserito al suo interno.



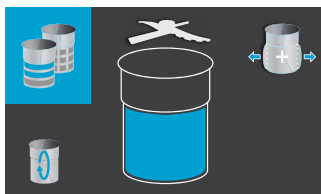
Applicare il bicchiere di protezione (12) con il bicchiere da pacossare (10) su *Pacojet 2 PLUS*.

A tal fine, spingere verso l'alto il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.

Assicurarsi che nella posizione di partenza l'impugnatura si rivolta verso destra e che il lato superiore del bicchiere da pacossare poggia in orizzontale sull'apparecchio.

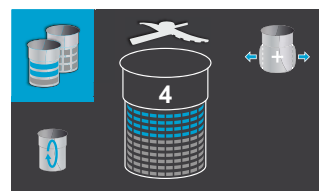
Ruotare nel supporto il bicchiere di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora il bicchiere di protezione è fissato in modo regolare.



6. Dopo aver applicato correttamente il bicchiere di protezione (12) / il bicchiere da pacossare (10), apparirà sul display a colori (18) la schermata qui a lato.

Fondamentalmente il contenuto della tazza può essere lavorato indipendentemente dalla quantità di riempimento senza pre-definizione delle porzioni. Premendo il TASTO di AVVIO (20) viene lavorato il contenuto completo della tazza.



Porzionatura/Selezione della quantità

Per poter lavorare una quantità parziale precisa del contenuto di una tazza, procedere come segue:

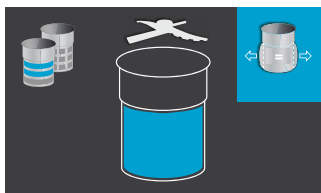
- a.) Selezionare il simbolo della porzionatura (in alto a sinistra) con l'ausilio del TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra).



- b.) Premendo il TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra), definire se si desidera processare porzioni (il bicchiere da pacossare riempito al massimo contiene 10 porzioni) e/o decimi di porzioni (il bicchiere da pacossare intero contiene 100 decimi di porzione).

- c.) Successivamente tramite i TASTI FRECCIA (19) il numero delle porzioni intere o dei decimi di porzione può venire impostato.

d.) Se il numero programmato delle porzioni non potesse essere pacossato completamente a causa di un contenuto troppo ridotto del bicchiere, il numero delle porzioni rimanenti appare lampeggiante sul display. In questo caso la visualizzazione e la programmazione permangono anche dopo la rimozione del bicchiere di protezione e possono quindi venire utilizzate come pre-impostazione per la lavorazione di un secondo bicchiere per le porzioni richieste rimanenti.



7. La "funzione di sovrappressione" consente la lavorazione con o senza sovrappressione.

Per programmare la sovrappressione, selezionare il simbolo della sovrappressione (in alto a destra) con l'ausilio dell'apposito TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a destra): *con sovrappressione ("+")* o *senza sovrappressione ("=")*.

Pacojet 2 PLUS sfiata automaticamente dopo ogni processo di lavorazione concluso.



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni durante l'operazione di sfiato del tubo flessibile di sfiato!

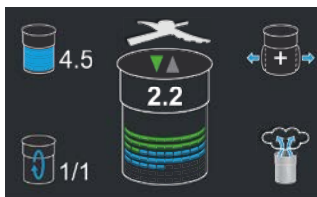
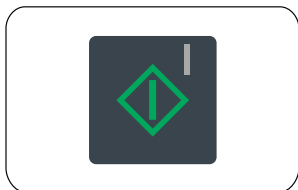
- Durante la lavorazione prestare attenzione a non trovarsi con nessuna parte del corpo sotto l'apertura di scarico del tubo flessibile di sfiato (4).



8. Con l'ausilio della "funzione ripetizione", il contenuto del bicchiere già processato può essere nuovamente lavorato all'interno dello stesso processo, senza che il bicchiere da pacossare (10) dover rimuovere l'apparecchio o scaricare la pressione. Con la sovrappressione selezionata questa rimane presente durante l'intero processo di lavorazione include le ripetizioni programmate.

Procedere come segue:

a.) Selezionare il simbolo della ripetizione (in basso a sinistra) con l'ausilio del TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a sinistra).



a.) Selezionare il numero desiderato di ripetizioni con l'ausilio del TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a sinistra). L'esempio qui rappresentato: 2 ripetizioni.

9. Avviare il processo di pacossatura premendo il TASTO di AVVIO (20).

Il motore si avvia e mette in movimento l'albero di pacossatura con il supporto magnetico (2) e l'aletta per pacossare (9).

Il movimento verticale dell'aletta per pacossare viene rappresentato sul display con l'ausilio di una freccia verde.

Quantità parziali, che si trovano in lavorazione, vengono rappresentate con il colore verde (esempio: 2.2 Porzioni).

Una volta concluso il processo di pacossatura, l'albero di pacossatura con il supporto magnetico e l'aletta per pacossare arretra nella posizione di partenza e si arresta.

Il motore si spegne e sul display vengono visualizzati in maniera chiara i seguenti valori: (a) al centro, il numero di porzioni lavorate effettive (esempio: 2.2 porzioni); (b) in alto a sinistra, il numero delle porzioni desiderate, le quali sono state programmate all'inizio del processo di lavorazione (esempio: 4.5 porzioni); (c) in basso a sinistra, il numero di ripetizioni che sono state effettuate (esempio: 1 ripetizione di 1 ripetizione programmata complessivamente).

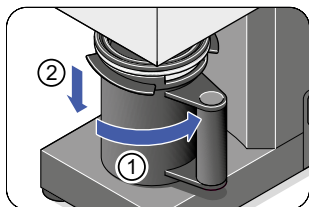


Il processo di pacossatura, può, in caso di necessità, essere interrotto o arrestato in qualsiasi momento azionando il tasto STOP/RESET (21). Così facendo, l'albero di pacossatura (2) torna alla posizione di partenza.

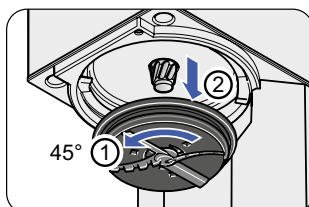
Vedere anche il capitolo "5.3 Pannello di comando" a pagina 134.

8.3 Dopo la pacossatura

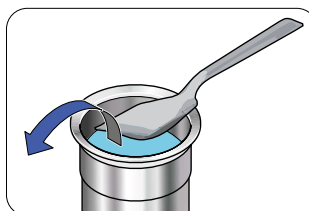
Dopo lo sfiato automatico e dopo che l'apparecchio si è spento autonomamente, procedere come segue:



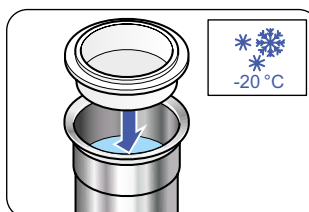
1. Rimuovere il bicchiere di protezione (12) con il bicchiere da pacossare (10).
A tal fine, ruotare il bicchiere di protezione di circa 90° verso destra, riportandola in posizione di partenza (impugnatura verso destra) ed estrarla dal basso.



2. Ruotare la combinazione protezione antispruzzo (8) e aletta per pacossare (9) di un ottavo di giro (circa 45°) da destra verso sinistra (in senso orario).
Rimuoverla verso il basso.



3. Rimuovere il bicchiere da pacossare (10) dal bicchiere di protezione (12).
Prelevare la preparazione alimentare pacossata e proseguirne la lavorazione.



4. Pareggiare a questo punto il contenuto del bicchiere non pacossato, in modo tale da ottenere una superficie piana e orizzontale. Applicare il coperchio (11) sul bicchiere da pacossare (10) e surgelare il tutto a una temperatura di -20°C.

5. Se *Pacojet 2 PLUS* non viene riutilizzato immediatamente, eseguire un processo di risciacquo (vedere a tal fine il capitolo "11.1.5 Processo di risciacquo" a pagina 152).
Spegnerne successivamente l'apparecchio dall'interruttore di rete (6).

IT

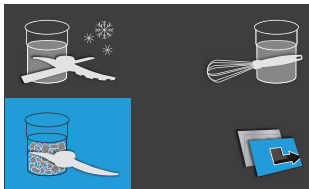
8.4 Nuovo congelamento



Se non è stato pacossato l'intero contenuto del bicchiere da pacossare (10), questo può essere nuovamente surgelato a una temperatura di -20°C. A tal fine, la superficie della preparazione alimentare deve essere livellata in modo tale che risulti liscia e orizzontale, il bicchiere da pacossare deve essere chiuso con l'apposito coperchio (11) e immediatamente ricollocato nel surgelatore.

IT

9. Tritare/tagliare preparazioni alimentari non surgelate



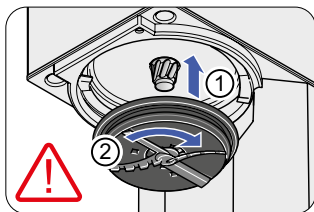
È possibile tritare ovvero tagliare preparazioni alimentari fresche non congelate con l'ausilio del coltello con 2/4 lame del *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* opzionale. Prima dell'inizio delle lavorazioni è necessario leggere completamente il manuale d'uso di *Pacojet Coupe Set*. Tutte le indicazioni in esso contenute, tra cui anche le avvertenze per la manipolazione e per la sicurezza, devono essere obbligatoriamente rispettate.



A tal proposito, osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso del *Pacojet Coupe Set*.

Nella modalità di lavorazione "Tritare/Tagliare" sono disponibili le opzioni "ripetere" e "sovrapressione" (analoga "pacossare").

La modalità "Porzionatura" non è disponibile, poiché in Tritare/Tagliare un processo comprende la lavorazione dell'intero bicchiere da pacossare.

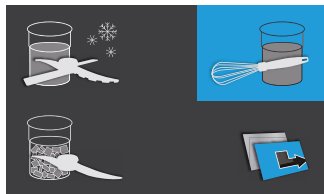


Nota

A causa di un'applicazione non conforme degli accessori, l'apparecchio e i suoi accessori potrebbero venire danneggiati!

- Prima di iniziare a lavorare verificare che l'attrezzatura di lavorazione sia fissata in maniera conforme.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio se le attrezzature di lavoro non sono fissate in maniera conforme.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con componenti di altri modelli della serie Pacojet (ad es. *Pacojet 1 e 2* o *Pacojet Junior*).

10. Montare/mescolare preparazioni alimentari non congelate



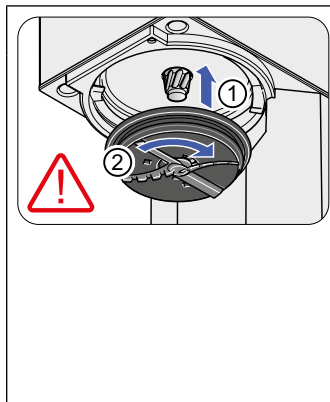
È possibile montare e frullare preparazioni alimentari fresche, non congelate con l'ausilio del disco per sbattere del *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* opzionale.

Prima dell'inizio delle lavorazioni è necessario leggere completamente il manuale d'uso di *Pacojet Coupe Set*. Tutte le indicazioni in esso contenute, tra cui anche le avvertenze per la manipolazione e per la sicurezza, devono essere obbligatoriamente rispettate.



A tal proposito, osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso del *Pacojet Coupe Set*.

Nella modalità di lavorazione "Montare/Frullare" sono disponibili le opzioni "Ripetizione", "Porzionatura" e "Sovrapressione" (analogo a "Pacossatura"). Assicurarsi che il livello di riempimento approssimativo del bicchiere da pacossare venga definito con l'ausilio dell'opzione "Porzionatura", in modo che all'interno della stessa sia possibile eseguire nuovamente la lavorazione.



Nota

A causa di un'applicazione non conforme degli accessori, l'apparecchio e i suoi accessori potrebbero venire danneggiati!

- Prima di iniziare a lavorare verificare che l'attrezzatura di lavorazione sia fissata in maniera conforme.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio se le attrezzature di lavoro non sono fissate in maniera conforme.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con componenti di altri modelli della serie Pacojet (ad es. *Pacojet 1 e 2 o Pacojet Junior*).

11. Pulizia e manutenzione

11.1 Pulizia di *Pacojet 2 PLUS*

Poiché *Pacojet 2 PLUS* è un apparecchio destinato alla lavorazione di alimenti, la sua pulizia riveste una particolare importanza. Questo vale in particolare in caso di lavorazione di proteine e grassi di origine animale (latte, carne, pesce e simili).

Il **costante** rispetto delle disposizioni e procedure di pulizia sotto descritte è di fondamentale importanza per:

- garantire un'elevata qualità del prodotto;
- prolungare la durata di vita di *Pacojet 2 PLUS*;
- impedire una contaminazione da germi patogeni dell'apparecchio e garantire in tal modo gli standard igienici richiesti.

La mancata osservanza delle procedure di pulizia riduce inoltre l'intervallo tra una pulizia e l'altra.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di pulizia impropria!

- Non immergere mai *Pacojet 2 PLUS* in liquidi.
- Non esporre mai *Pacojet 2 PLUS* a un getto di acqua corrente.
- Non lavare mai *Pacojet 2 PLUS* con il getto d'acqua di un tubo flessibile, con un apparecchio a getto di vapore o apparecchi simili.

Pacojet 2 PLUS è progettato in modo tale da poter eseguire una pulizia completa del sistema di lavorazione diretta degli alimenti (tutti i componenti che vengono a contatto con gli alimenti), senza dover eseguire uno smontaggio dell'apparecchio.

Il processo di pulizia si svolge in modo completamente automatico.

11.1.1 Procedure di pulizia / Tempificazione della pulizia

Pacojet 2 PLUS dispone di due processi di pulizia, che si devono eseguire in determinate situazioni.

- **Processo di pulizia a 2 fasi:** Con questo metodo il sistema viene pulito in modo completo e igienico. Il processo di pulizia in 2 fasi consiste nei seguenti passaggi:
 1. **Processo di pulizia:** Applicare l'aletta per pacossare (9) e la protezione antispruzzo (8), riempire il bicchiere da pacossare (10) fino alla linea di riempimento massimo con acqua a una temperatura di 40 - 58 °C e aggiungere una pastiglia per la pulizia Pacojet (13) / un detergente non schiumoso, posizionare il bicchiere da pacossare (10) e il bicchiere di protezione (12), quindi avviare il processo di pulizia.
 2. **Processo di risciacquo:** Applicare l'aletta per pacossare (9) e la protezione antispruzzo (8), riempire il bicchiere da pacossare (10) fino alla linea di riempimento massimo con acqua a una temperatura di 40 - 58 °C, posizionare il bicchiere da pacossare (10) e il bicchiere di protezione (12), quindi avviare il processo di risciacquo.
- **Processo di risciacquo:** nella fattispecie, con l'ausilio della protezione antispruzzo (8) e dell'aletta per pacossare (9) vengono rimossi i residui di alimenti di grana più grossa.

Per garantire la massima efficacia di pulizia si deve sempre procedere in base a questo schema ciclico.

I seguenti cicli di pulizia devono essere **obbligatoriamente** eseguiti, per mantenere la funzionalità dell'apparecchio e per garantire l'igiene:

- **Prima della prima messa in funzione:** eseguire un processo di pulizia di pulizia completo.
- **Prima dell'inizio dell'utilizzo giornaliero:** eseguire un processo di pulizia di pulizia completo.
- **Al termine della giornata di lavoro:** eseguire un processo di pulizia di pulizia completo.
- **Dopo prolungati periodi di inattività:** eseguire un processo di pulizia di pulizia completo.
- **Tra una lavorazione e l'altra di preparazioni alimentari di tipo diverso** (ad es. quando si passa dal dolce al salato): Esecuzione di un processo di risciacquo.

IT

11.1.2 Detergenti



Attenzione

Danni alle persone dovuto all'uso di detergenti inadatti!

Se si utilizzano detergenti inadatti si può verificare la contaminazione degli alimenti da lavorare con sostanze tossiche.

- Non utilizzare mai detergenti schiumosi.
- Non utilizzare mai detergenti caustici e corrosivi.
- Non utilizzare mai detergenti tossici.

Pericolo di lesioni personali a causa del contatto diretto con la pastiglia per la pulizia Pacojet!

- Evitare il contatto diretto con le pastiglie per la pulizia Pacojet per prevenire possibili irritazioni alla pelle o gravi lesioni oculari.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di impiego di detergenti inadatti!

- Non utilizzare mai detergenti schiumosi.
- Non utilizzare mai detergenti caustici e corrosivi (pericolo di disgregazione di componenti in alluminio, plastica e gomma).

Per una corretta pulizia igienica, si consiglia di utilizzare una **pastiglia per la pulizia Pacojet** o un detergente disinfettante non schiumoso.

- Le pastiglie per la pulizia Pacojet sono state sviluppate appositamente per Pacojet e non per altri dispositivi (ad es. sistemi per il caffè).
- **Proteggere dal calore:** Le pastiglie di pulizia tollerano in genere temperature superiori alla temperatura ambiente, ma non devono essere conservate (nemmeno per brevi periodi) nelle immediate vicinanze di una fonte di calore (riscaldamento, luce solare diretta).

11.1.3 Prima pulizia

Prima del primo utilizzo di *Pacojet 2 PLUS*, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere puliti preventivamente.

Sciacquare a fondo gli accessori (protezione antispruzzo (8), aletta per pacossare (9), bicchiere da pacossare (10), coperchio per il bicchiere da pacossare (11) e bicchiere di protezione (12)) con acqua calda utilizzando un normale detersivo per piatti disponibile in commercio.

Una volta terminata la pulizia rimuovere tutti gli eventuali residui di detersivo per stoviglie.

Inoltre, è tassativamente richiesto di eseguire *un processo di pulizia completo* (vedere "11.1.6 Processo di pulizia a 2 fasi" a pagina 156).

11.1.4 Pulizia giornaliera



Attenzione

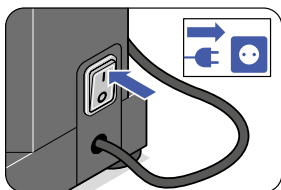
Pericolo di lesioni personali in caso di una pulizia insufficiente!

A causa di una pulizia insufficiente dell'apparecchio possono verificarsi contaminazioni batteriche e pericoli per la salute.

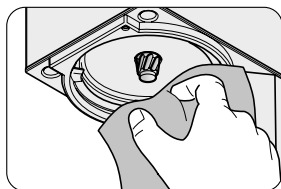
- Eseguire un processo di pulizia completo ogni giorno alla fine del ciclo di lavoro con *Pacojet 2 PLUS* per garantire l'igiene (vedere "11.1.6 Processo di pulizia a 2 fasi" a pagina 156).

11.1.5 Processo di risciacquo

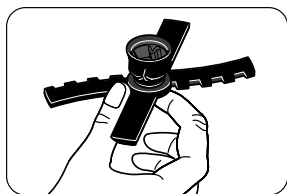
Procedere come segue:



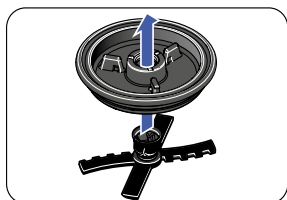
1. Accendere *Pacojet 2 PLUS* azionando l'interruttore di rete (6). L'apparecchio passa in "Modalità di funzionamento". L'apparecchio è pronto a funzionare.



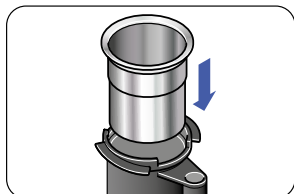
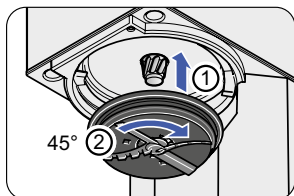
2. Pulire il supporto magnetico con un panno.



3.



4.



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione impropria dell'aletta per pacossare!

- Non toccare mai l'aletta per pacossare (9) sugli spigoli taglienti delle lame.
- Afferrare sempre l'aletta per pacossare con due dita sulle estremità tra le palette.

Inserire l'aletta per pacossare (9) nella protezione antispruzzo (8) infilando l'elemento cavo (9a) nel foro della protezione antispruzzo.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di applicazione impropria dell'aletta per pacossare con la protezione antispruzzo!

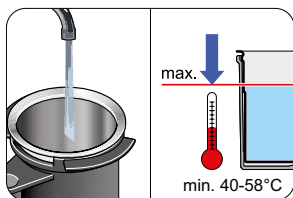
- Non fissare mai la combinazione di aletta per pacossare (9) e protezione antispruzzo (8) prima della pulizia sul bicchiere di protezione (12)/ bicchiere da pacossare (10). Questo può causare danni all'apparecchio e ai suoi accessori.
- Fissare sempre la combinazione di inserto per il risciacquo e aletta per pacossare sul supporto magnetico dell'albero di pacossatura (2) **prima** di applicare il bicchiere di protezione.

a.) Applicare la combinazione di protezione antispruzzo (8) e aletta per pacossare (9) sul supporto magnetico dell'albero di pacossatura.

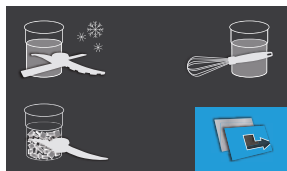
A tal fine, applicare l'elemento cavo (9a) dell'aletta per pacossare sul supporto magnetico. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

L'aletta per pacossare è fissata correttamente quando aderisce saldamente al supporto magnetico.

b.) Inserire il bicchiere da pacossare vuoto (10) nel bicchiere di protezione (12).



5. Riempire il bicchiere da pacossare (10) con acqua **calda** (circa 40 - 58° C) fino alla linea di riempimento.

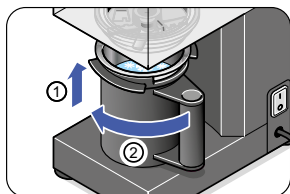


6. a.) Cambiare con l'aiuto del TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a destra) sullo schermo la selezione delle funzioni di lavaggio.



- b.) Selezionare l'opzione "sciacquare" (in alto a sinistra) con l'aiuto del relativo TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra).

Appare la schermata per la funzione di risciacquo.



- 7.

Nota

Pericolo di danni materiali in caso di utilizzo improprio del bicchiere di protezione/bicchiere da pacossare!

- Non fissare mai il bicchiere di protezione (12) senza il bicchiere da pacossare (10) inserito al suo interno.

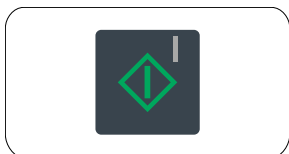
Applicare il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare su *Pacojet 2 PLUS*.

A tal fine, spingere il bicchiere di protezione (12) con il bicchiere da pacossare (10) verso l'alto tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.

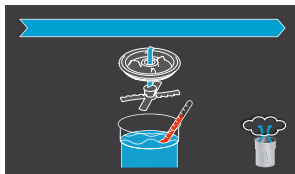
Assicurarsi che nella posizione di partenza l'impugnatura si rivolta verso destra e che il lato superiore del bicchiere da pacossare poggi in orizzontale sull'apparecchio.

Ruotare nel supporto il bicchiere di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

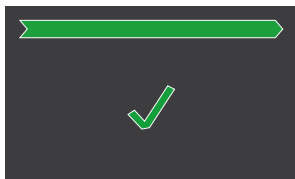
Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora il bicchiere di protezione è fissato in modo regolare.



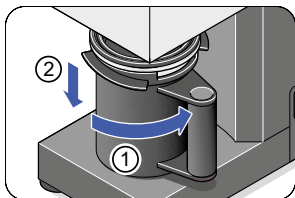
- 8.** Premere il TASTO di AVVIO (20). Il processo di risciacquo si avvia.
A tal scopo, accertarsi che la macchina si trovi già in "Modalità di funzionamento" (vedere "TASTO DI AVVIO" a pagina 135).



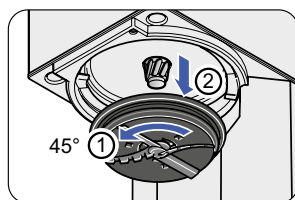
- 9.** Durante il processo di risciacquo il tubo flessibile di sfiato deve essere sciacquato. A tal fine, all'avvio dell'aletta per pacossare (9) premere brevemente il tasto di sfiato (TASTO DI SELEZIONE (17) in basso a destra). A tal proposito assicurarsi che sotto l'estremità del tubo flessibile di sfiato (4) sia posizionato un recipiente.



- 10.** Una volta concluso il processo di risciacquo (il motore è fermo) e lo sfiato automatico, apparirà la schermata qui lato con la punta verde.



- 11.** Rimuovere il bicchiere di protezione (12) con il bicchiere da pacossare (10).
A tal fine, ruotare il bicchiere di protezione di circa 90° verso destra ed estrarla dal basso.
Una volta rimosso il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare, la schermata tornerà nuovamente al menu principale.



- 12.** Ruotare la combinazione protezione antispruzzo (8) e aletta per pacossare (9) di un ottavo di giro (circa 45°) da destra verso sinistra (in senso orario).
Rimuoverla verso il basso.

11.1.6 Processo di pulizia a 2 fasi

Per preparare il processo di pulizia, attenersi alla procedura seguente.

IT

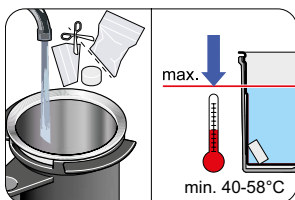


1. Per poter eseguire il ciclo di pulizia, deve essere selezionato all'inizio nel sottomenu il "Ciclo di pulizia". Cambiare con l'aiuto del TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a destra) sullo schermo la selezione delle funzioni di lavaggio.

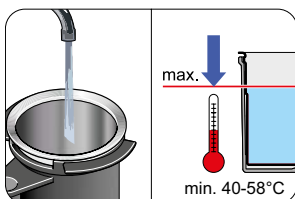


2. Selezionare l'opzione "Ciclo di pulizia" (in basso a sinistra) con l'aiuto del relativo TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a sinistra). Appare la schermata per il ciclo di pulizia.

Il processo di pulizia in 2 fasi consiste nei seguenti due passaggi: 1.) Processo di pulizia, 2.) Processo di risciacquo.



1. Applicare l'aletta per pacossare (9) e la protezione anti-spruzzo (8), riempire il bicchiere da pacossare (10) fino alla linea di riempimento massimo con acqua a una temperatura di 40 - 58 °C, aggiungere una pastiglia per la pulizia Pacojet (13) / un detergente non schiumoso, posizionare il bicchiere da pacossare (10) e il bicchiere di protezione (12), quindi avviare il processo di pulizia il processo di pulizia. (Come il processo di risciacquo - vedere il capitolo "11.1.5 Processo di risciacquo" a pagina 152 -, ma all'acqua calda viene aggiunta una pastiglia per la pulizia Pacojet / un detergente non schiumoso.)



2. Eseguire un processo di risciacquo come descritto nel capitolo "11.1.5 Processo di risciacquo" a pagina 152.

11.1.7 Pulizia degli accessori

Le parti nominate a seguire possono essere lavate in una lavastoviglie:

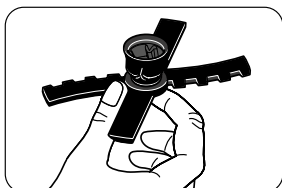
- Protezione antispruzzo (8)
- Aletta per pacossare (9)
- Bicchiere da pacossare (10)
- Bicchiere di protezione (12)

Per ottenere la sterilità dell'aletta per pacossare e della protezione anti-spruzzo con pre-raschiatore (8a), eseguire i seguenti passaggi operativi:

- sciacquare, per rimuovere la sporcizia più evidente.
- Inserire in una soluzione detergente (vedere il capitolo "11.1.2 Detergenti" a pagina 151), per uccidere i germi eventualmente presenti. successivamente sciacquare sotto l'acqua o risciacquare nella lavastoviglie.

Il coperchio della tazza (11), a causa della sua indeformabilità è resistente solo in modo limitato al lavaggio in lavastoviglie. È resistente a temperature comprese tra -25°C e +85°C.

Si prega di verificare in quale intervallo di temperatura lavora la propria lavastoviglie, prima di utilizzarla per il lavaggio del coperchio per il bicchiere da pacossare.

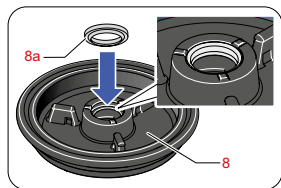


Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione impropria dell'aletta per pacossare!

- Non toccare mai l'aletta per pacossare (9) sugli spigoli taglienti delle lame.
- Afferrare sempre l'aletta per pacossare con due dita sulle estremità tra le palette.

Poiché l'aletta per pacossare (9) è resistente alla ruggine solo in modo limitato, per evitare un eventuale attacco della ruggine, deve essere trattata come la lama di un tritacarne. Dopo che l'aletta per pacossare è stata lavata, ingrassarla leggermente. A tale scopo utilizzare del grasso o dell'olio adatti per uso alimentare.



inoltre, rimuovere regolarmente il pre-raschiatore (8a) dalla protezione antispruzzo (8), in modo tale che le due parti possano essere pulite completamente e se ne possa verificare l'eventuale danneggiamento. Quando si reinsertisce il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo assicurarsi che il labbro del pre-raschiatore sia rivolto in direzione del bicchiere da pacossare (lato inferiore piatto della protezione anti-spruzzo).

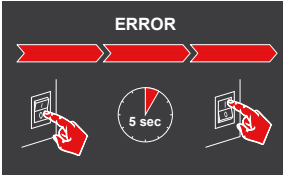
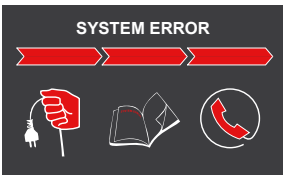
11.2 Manutenzione

Raccomandiamo di sottoporre a manutenzione *Pacojet 2 PLUS* almeno una volta all'anno (all'incirca dopo 2000 bicchieri completamente lavorati), facendo intervenire i propri partner ufficiali di assistenza PACOJET (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 163).

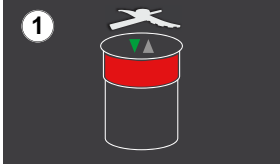


Per garantire un'assistenza veloce e senza ostacoli, consigliamo di mettere a punto in via anticipata gli intervalli di manutenzione con i propri partner ufficiali di assistenza PACOJET. Raccomandiamo, inoltre, di spedire *Pacojet 2 PLUS* nella confezione originale, unitamente all'aletta per pacossare (9), al bicchiere di protezione (12) e alla protezione antispruzzo (8).

12. Problemi

Se le misure sotto riportate per la risoluzione di problemi non hanno successo o si presentano problemi diversi da quelli descritti, rivolgersi al proprio partner ufficiale di assistenza PACOJET (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 163).

Problema	Causa	Misura
<p>Pacojet 2 PLUS interrompe il processo di pacossatura nonostante la quantità desiderata non sia stata lavorata o sia stata lavorata solo parzialmente. Sul display viene visualizzata la "schermata di errore".</p> 	<p>Il motivo di questa lavorazione non completa è il sovraccarico dell'apparecchio.</p> <p><i>Pacojet 2 PLUS</i> può essere sovraccaricato perché la vostra ricetta non viene lavorata dall'apparecchio.</p> <p>Le possibili cause sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il prodotto congelato è troppo freddo (< -20 °C)• Il prodotto congelato è scongelato e si stacca dalla tazza• L'aletta per pacossare è troncata o deformata.	<p>Spegnere l'apparecchio dall'interruttore di rete e riaccenderlo dopo 5 secondi. Se compare sul display il logo PACOJET e di seguito il menu di avvio, si possono lavorare immediatamente altre tazze.</p>
		<p>Se il display dopo l'accensione dell'interruttore di rete, indica come in precedenza la "schermata di errore", è stata attivata la protezione meccanica contro il sovraccarico.</p> <p>In questo caso deve essere contattato il servizio assistenza.</p>

Problema	Causa	Misura
<p><i>Pacojet 2 PLUS</i> non genera alcuna sovrappressione durante un processo di lavorazione.</p>	<p>La superficie della protezione antispruzzo non è liscia. Poiché la protezione antispruzzo provvede alla chiusura a tenuta del sistema di lavorazione diretto, la superficie del materiale all'altezza dei labbri di tenuta deve essere pulita e non presentare danneggiamenti.</p>	<p>Verificare la presenza di eventuali imbrattamenti o danni sulla protezione antispruzzo. Pulire in caso di imbrattamenti della protezione antispruzzo. Se dopo aver eseguito questa operazione continua a non generarsi pressione, contattare il servizio assistenza.</p>
<p>L'attrezzatura di lavorazione non aderisce più al supporto magnetico dell'albero di pacossatura.</p>	<p>A causa di un eventuale imbrattamento del supporto magnetico o dell'elemento cavo dell'attrezzatura di lavorazione, viene aumentata la distanza tra i due, cosicché l'attrezzatura di lavorazione non può più venire applicata all'albero di pacossatura.</p>	<p>Pulire il supporto magnetico dell'albero di pacossatura nonché l'elemento cavo dell'attrezzatura di lavorazione. Se dopo aver eseguito questa operazione l'attrezzatura di lavorazione continua a non poter essere applicata, contattare il servizio assistenza.</p>
<div data-bbox="106 774 380 941" data-label="Image"> </div> <p>Funzione ripetizione non disponibile.</p>	<p>La combinazione di protezione antispruzzo e attrezzatura di lavorazione è stata applicata su <i>Pacojet 2 PLUS</i> prima dell'accensione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Spegnerne l'apparecchio portando l'interruttore di rete (6) in posizione "0" (vedere il capitolo "6.5.2 Spegnimento dell'apparecchio" a pagina 137). 2.) Rimuovere dall'apparecchio la combinazione di protezione antispruzzo (8) e attrezzatura di lavorazione (vedere il capitolo "8.3 Dopo la pacossatura" a pagina 147). 3.) Attendere 5 secondi e poi riaccendere l'apparecchio (vedere il capitolo "6.5.1 Accensione dell'apparecchio" a pagina 137). 4.) Applicare, quindi, nuovamente la combinazione di protezione antispruzzo (8) e attrezzatura di lavorazione sull'apparecchio. La funzione ripetizione dovrebbe essere di nuovo disponibile e programmabile (vedere il capitolo "8.2 Pacossatura" a pagina 141).

Problema	Causa	Misura
 <p>1</p>  <p>2</p>	<p>Bicchieri da pacossare troppo pieno.</p>	<p>Per limitare le conseguenze di un eccessivo riempimento, <i>Pacojet 2 PLUS</i> dispone di una funzione di controllo e di aiuto. Se il bicchiere è troppo pieno, verrà generato un errore ①. La pacossatura verrà eseguita fino a quando ci sarà spazio libero disponibile all'interno del bicchiere da pacossare riempito. Dopodiché l'albero di pacossatura torna alla posizione di partenza. Appare quindi la richiesta di estrarre il contenuto della pacossatura ②.</p>
	<p>È stata stabilita l'estrazione dell'attrezzatura di lavorazione nella modalità di ripetizione.</p>	<p>1.) Svitare e rimuovere il bicchiere di protezione (12) e il bicchiere da pacossare (10) (vedere il capitolo: "8.3 Dopo la pacossatura" a pagina 147). 2.) Liberare completamente l'attrezzatura di lavorazione, incluso l'elemento cavo nonché il supporto magnetico e l'inserito, dai residui di prodotti alimentari. 3.) Riapplicare l'attrezzatura di lavorazione, la protezione antispruzzo (8), il bicchiere di protezione e il bicchiere da pacossare <i>Pacojet 2 PLUS</i> (vedere capitolo "8.2 Pacossatura" a pagina 141). 4.) Eseguire nuovamente la programmazione e avviare la lavorazione. Al momento della nuova programmazione, tenere conto delle preparazioni alimentari già lavorate nel bicchiere da pacossare.</p>

13. Dati tecnici

Potenza nominale		950 W
Tensione di rete	PJ2E PLUS	220-240V/50-60Hz
	PJ2 PLUS	100-120V/50-60Hz
Sovrapressione		circa 1,2 Bar
Trasmissione della forza		Trasmissione a cinghia dentata
Comando dell'apparecchio		Unità elettronica, comandata da un microprocessore
Emissione di suono nell'aria	Livello di pressione acustica (LPA)	79 db(A)
Dimensioni (mm)		498 x 182 x 360 (Altezza x Larghezza x Profondità)
Peso (kg)	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	14,90
	Protezione antispruzzo	0,09
	Aletta per pacossare	0,06
	Bicchiere da pacossare	0,35
	Coperchio per il bicchiere da pacossare	0,01
	Bicchiere di protezione	0,30
	Pastiglia per la pulizia Pacojet	0,2
Materiali	Rivestimento/Lamiera di copertura	Acciaio inossidabile
	Basamento dell'apparecchio	Pressofusione in alluminio (rivestito)
	Parti del telaio	Poliammide
	Coperchio per il bicchiere da pacossare	Polietilene, idoneo all'uso alimentare
	Albero di pacossatura con supporto magnetico	Acciaio inossidabile
	Protezione antispruzzo	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Aletta per pacossare <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Getto di acciaio
	Bicchiere da pacossare	Acciaio inossidabile
	Bicchiere di protezione	Poliammide (15%, rinforzata con fibre di vetro)

14. Certificazione

14.1 Conformità alle norme

Si prega di osservare l'allegato.

IT

14.2 Dichiarazione di conformità UE

Si prega di osservare l'allegato.

15. Trasporto e immagazzinamento

15.1 Trasporto

Nota

Danni materiali dovuti a trasporto errato!

- Durante il trasporto evitare vibrazioni e urti.
- Evitare sporcizia, alte temperature e umidità.
- Trasportare sempre l'apparecchio nella sua confezione originale.

Prima di trasportare l'apparecchio, eseguire le seguenti attività:

1. Rimuovere il bicchiere da pacossare (10) e svuotarlo.
2. Eseguire un ciclo di pulizia completo (vedere il capitolo: "11.1.6 Processo di pulizia a 2 fasi" a pagina 156). Pulire gli accessori e imballarli.
3. Spegnerne l'apparecchio agendo sull'interruttore di rete (6) e scollegare il cavo di collegamento (7) dalla rete elettrica.
4. Fissare i componenti sfusi (per es. il cavo di collegamento).
5. Imballare l'apparecchio nella confezione originale.

15.2 Immagazzinamento

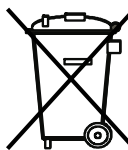
Immagazzinare *Pacojet 2 PLUS* in un luogo asciutto, privo di polvere e fresco. Collocare l'apparecchio in posizione stabile, su una superficie resistente, al riparo da vibrazioni.

Proteggere *Pacojet 2 PLUS* dalla luce diretta del sole.

Per garantire una protezione sicura, conservare l'apparecchio nella confezione originale, se non viene utilizzato.

16. Smaltimento

16.1 Pacojet 2 PLUS



Non smaltire mai gli apparecchi elettrici con i rifiuti domestici. Gli apparecchi/utensili elettrici non più utilizzabili devono essere raccolti separatamente e consegnati per il riciclaggio ad un centro di deposito di rifiuti addetto al riciclaggio. Quando si provvede allo smaltimento attenersi sempre alle disposizioni nazionali e locali in materia di eliminazione dei rifiuti. Reperire eventuali informazioni presso le amministrazioni cittadine/comunali o presso le aziende addette allo smaltimento dei rifiuti.

IT

16.2 Imballaggio

Conservare la confezione originale (cartone e inserti di polistirolo) per l'intero ciclo di vita del *Pacojet 2 PLUS*. Tale confezione offre protezione a sufficienza durante il trasporto. Provvedere ad uno smaltimento della confezione assieme all'apparecchio, nel rispetto dell'ambiente.

17. Indicazioni di garanzia

Le disposizioni di garanzia e di tutela per *Pacojet 2 PLUS* sono riportate nel documento allegato oppure sono reperibili visitando il nostro sito internet (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 163).

18. Servizio clienti

In caso di problemi tecnici e di richieste in materia di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio si prega di rivolgersi al proprio partner ufficiale di assistenza PACOJET. È possibile ottenere informazioni al riguardo presso il proprio punto vendita PACOJET. Provare a risolvere gli eventuali problemi che si dovessero presentare con l'ausilio delle informazioni contenute nel capitolo "12. Problemi" a pagina 158. Se questi problemi non possono essere risolti, i nostri collaboratori sono sempre a vostra disposizione.

Svizzera (Sede principale dell'azienda)	PACOJET AG CH-6300 Zugo Svizzera
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

Índice de contenido

1.	Acerca de este documento	167
1.1	Información general	167
1.2	Estándares de representación	167
1.3	Definiciones	167
2.	Uso de la <i>Pacojet 2 PLUS</i>	167
2.1	Uso conforme y no conforme a lo previsto	167
2.2	Aspectos de higiene alimentaria	168
3.	Indicaciones importantes de seguridad	168
3.1	Seguridad general	168
3.2	Peligro por corriente eléctrica	171
3.3	Indicaciones de advertencia	172
4.	Artículos incluidos en el suministro	173
5.	Descripción del aparato	173
5.1	Características	173
5.2	Composición - Vista general de componentes y accesorios	173
5.3	Panel de control	174
6.	Primeros pasos	175
6.1	Desembalaje del aparato	175
6.2	Comprobación de los artículos incluidos en el suministro	176
6.3	Instalación del aparato/condiciones de instalación	176
6.4	Conexión del aparato a la fuente de electricidad	177
6.5	Encendido y apagado del aparato	177
6.5.1	Encendido el aparato	177
6.5.2	Apagado del aparato	177
7.	Configuración del aparato	178
8.	Pacotización de preparaciones de alimentos congeladas	179
8.1	Actividades de preparación	179
8.2	Pacotización	181
8.3	Después de la pacotización	187
8.4	Nueva congelación	188
9.	Picar/cortar preparaciones de alimentos no congelados	188
10.	Batir/mezclar preparaciones de alimentos no congelados	189
11.	Limpieza y mantenimiento	190
11.1	Limpieza de la <i>Pacojet 2 PLUS</i>	190
11.1.1	Procesos de limpieza / Momento de limpieza	190
11.1.2	Detergente	191
11.1.3	Primera limpieza	192
11.1.4	Limpieza diaria	192
11.1.5	Ciclo de enjuague	192
11.1.6	Proceso de limpieza en 2 fases	196
11.1.7	Limpieza de los accesorios	197

11.2	Mantenimiento.....	198
12.	Averías.....	198
13.	Datos técnicos.....	201
14.	Certificación.....	202
14.1	Conformidad con las normas.....	202
14.2	Declaración de conformidad UE	202
15.	Transporte y almacenamiento.....	202
15.1	Transporte.....	202
15.2	Almacenamiento.....	202
16.	Eliminación	203
16.1	Pacojet 2 PLUS	203
16.2	Embalaje	203
17.	Información sobre la garantía.....	203
18.	Servicio al cliente	203

1. Acerca de este documento

1.1 Información general

En este manual encontrará toda la información y las indicaciones necesarias que lo capacitarán para una manipulación segura de la *Pacojet 2 PLUS*.

Lea con atención este documento antes de utilizar la máquina y siga las indicaciones de seguridad que contiene. Maneje y utilice el aparato sólo como se describe en este manual.

Una manipulación que difiera de la descrita puede causar lesiones al operador o daños en el aparato y sus accesorios.

El manual de instrucciones forma parte de la *Pacojet 2 PLUS* y debe estar siempre disponible.

En caso de un cambio de propietario, este documento deberá entregarse con el producto.

1.2 Estándares de representación

La representación gráfica del aparato básico y los accesorios se encuentra en la página desplegable al comienzo de este manual (figura 1: *Pacojet 2 PLUS* y accesorios; figura 2: Las referencias contenidas en el texto se refieren a la numeración contenida aquí. Esta representación permite obtener en cualquier momento una vista general de la composición del aparato y de la pantalla, así como de los accesorios.

1, 2, ...	La representación de una secuencia de acciones se realiza por medio de una numeración consecutiva.
①	Un número rodeado por un círculo hace referencia a los pasos de trabajo contenidos en una ilustración.
•	Una viñeta de enumeración antepuesta introduce aspectos relacionados en su contenido.

1.3 Definiciones

Todos los componentes y accesorios de la *Pacojet 2 PLUS*, que entran en contacto con la preparación de alimentos a procesar durante el la pacotización, constituyen el **sistema directo de procesamiento de alimentos**.

2. Uso de la *Pacojet 2 PLUS*

2.1 Uso conforme y no conforme a lo previsto

Pacojet 2 PLUS es un aparato de cocina innovador de uso industrial para el procesamiento de alimentos (por ejemplo, cocinas de restaurantes y hospitales, cantinas, cafeterías, panaderías, carnicerías, etc.). Deben procesarse exclusivamente alimentos (sin huesos). Otros materiales están estrictamente prohibidos.

La función principal de la *Pacojet 2 PLUS* es la pacotización. Los alimentos frescos ultracongelados se procesan sin descongelarse para conseguir preparaciones ultrafinas. El aparato microtritura y prepara finísimos purés y mousses en una sola operación. En principio, el procesamiento se efectúa con sobrepresión, lo que además produce una intensificación del sabor.

Pacojet 2 PLUS no está indicada para la producción en masa continuada de alimentos.

La novedad más importante de la *Pacojet 2 PLUS* consiste en la posibilidad de volver a procesar preparaciones de alimentos. Con una programación y la misma sobrepresión, se pueden

realizar varias pacotizaciones en un ciclo de procesamiento. La calidad del resultado puede aumentar en función de la receta.

En combinación con el *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* opcional, también se pueden reprocesar preparaciones de alimentos no congeladas sin cambio de temperatura.

Aviso: tenga en cuenta que, debido al rediseño del soporte magnético del eje, las herramientas de procesamiento (la cuchilla para pacotizar y los componentes de la *Pacojet 2 PLUS Coupe Sets*) y el soporte magnético del eje se distinguen de otros aparatos PACOJET (como la *Pacojet 2* o la *Pacojet Junior*). Por tanto, las herramientas de procesamiento de la *Pacojet 2 PLUS* no son compatibles con las de otras generaciones de PACOJET. Tenga en cuenta las indicaciones contenidas en el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*.

Cualquier otra aplicación que difiera de esta, entre otras cosas el procesamiento de otras sustancias, puede ocasionar lesiones personales y daños materiales, y por lo tanto va en contra del uso previsto y no está permitido.

2.2 Aspectos de higiene alimentaria

Al procesar alimentos, es necesario proceder de forma higiénica y respetar las normas en materia alimentaria.

Procese exclusivamente alimentos frescos deshuesados.

Para la pacotización, los alimentos deben congelarse previamente a una temperatura de -20°C durante un período mínimo de 24 horas.

Durante el proceso de pacotización, la temperatura del alimento a procesar puede aumentar hasta -3°C . Por esta razón, debe procederse con rapidez al tratamiento ulterior de los alimentos pacotizados para evitar que se echen a perder y así garantizar la higiene alimentaria. Las cantidades restantes deben alisarse con la espátula en el vaso de pacotizar y volver a congelarse inmediatamente.

El *Pacojet Coupe Set* solo permite procesar alimentos frescos, no congelados y sin huesos.

Debe procederse con rapidez al tratamiento ulterior de los alimentos para evitar que se echen a perder y así garantizar la higiene alimentaria.

Deben procesarse exclusivamente alimentos (sin huesos). Otros materiales están estrictamente prohibidos.

3. Indicaciones importantes de seguridad

Lea íntegramente las siguientes indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales. Sólo ponga el aparato en funcionamiento, una vez que haya comprendido estas indicaciones.

En caso de imprecisiones y dudas, póngase en contacto con su punto de venta PACOJET antes de poner en funcionamiento el aparato (ver capítulo "18. Servicio al cliente" en página 203).

3.1 Seguridad general

- *Pacojet 2 PLUS* solo debe utilizarse de acuerdo con las especificaciones del presente manual de instrucciones. Un incumplimiento de dichas instrucciones puede ocasionar lesiones personales, daños en el aparato y/o provocar la contaminación de los alimentos que se estén preparando.
- *Pacojet 2 PLUS* es un aparato de cocina de uso industrial para el procesamiento de alimentos (por ejemplo, cocinas de restaurantes

y hospitales, cantinas, cafeterías, panaderías, carnicerías, etc.). El aparato no está indicado para la producción en masa continuada de alimentos.

- La *Pacojet 2 PLUS* solo deberá ser manejada por personas que hayan sido instruidas en el uso seguro.
- La *Pacojet 2 PLUS* y sus accesorios deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años y guardarse fuera de su alcance.
- La *Pacojet 2 PLUS* solo puede ser utilizada por niños a partir de los 8 años, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales y mentales o falta de experiencia, siempre que sean supervisados y hayan sido instruidos sobre su manipulación. Estos deben haber comprendido los peligros que conlleva la utilización del aparato.
- Los niños no deben jugar con la *Pacojet 2 PLUS*. Los niños no deben utilizar ni limpiar el aparato sin supervisión.
- La *Pacojet 2 PLUS* está sellada y solo el servicio técnico oficial debe abrirla, repararla y mantenerla.
- No retire ninguno de los accesorios (por ej., el vaso de protección o el vaso de pacotizar) durante el funcionamiento. No toque las piezas en movimiento.
- Para el funcionamiento de la *Pacojet 2 PLUS*, solo deben utilizarse los accesorios originales de PACOJET que están destinados para este tipo de dispositivo.
- No utilice accesorios de otros tipos de aparatos de la serie *PacoJet* (por ej. *Pacojet 1, 2 o Junior*) que están diseñados especialmente para ellos.
- Los accesorios suministrados deben utilizarse exclusivamente de acuerdo con los fines descritos en el presente manual de instrucciones.
- *Pacojet 2 PLUS* no debe colocarse cerca de aberturas y aparatos de cocina calientes, grasientos, que produzcan salpicaduras y vapores.
- Retire la *Pacojet 2 PLUS* del embalaje con cuidado, ya que es una máquina pesada. Procure, si es posible, que sean dos personas las que desembalen el aparato. Tenga cuidado de no golpearse ni herirse durante el desembalaje y la instalación. Las piezas de este aparato tienen bordes cortantes.
- Durante el funcionamiento de la *Pacojet 2 PLUS*, se emite ruido

aéreo. Véanse al respecto los niveles de emisión en el capítulo “13. Datos técnicos” en página 201.

- Desconecte la *Pacojet 2 PLUS* del suministro eléctrico si va a permanecer sin supervisión durante un periodo prolongado de tiempo.
- Nunca intente puentear el interruptor de seguridad que se ha colocado en la *Pacojet 2 PLUS* para supervisar el correcto posicionamiento del vaso de protección y el vaso de pacotizar.
- Nunca ponga en marcha la *Pacojet 2 PLUS* sin el vaso de pacotizar/ vaso de protección.
- No abra ninguna de las tapas cerradas con tornillos o la carcasa del aparato.
- No realice ninguna modificación en la *Pacojet 2 PLUS*, ni sus componentes, ni en sus accesorios.
- Antes de utilizar el *Pacojet 2 PLUS* por primera vez, efectúe una primera limpieza según el capítulo “11.1.3 Primera limpieza” en página 192.
- Con la *Pacojet 2 PLUS*, no se deben procesar ni añadir bajo ninguna circunstancia productos que desprendan gases y que, con ello, puedan aumentar de manera descontrolada la presión en el vaso de pacotizar durante un procesamiento; por ejemplo, nitrógeno líquido (N) en estado puro o dióxido de carbono (CO₂) en estado combinado en materiales de relleno que contienen ácido carbónico.
- No utilice nunca nitrógeno líquido (N) para enfriar/congelar el vaso de pacotizar. De lo contrario, las juntas se pueden romper, provocando lesiones oculares debido a las piezas que salen disparadas.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato si los componentes están defectuosos o han sido manipulados. No gire nunca en exceso el interruptor de bloqueo. Si el aparato no funcionara correctamente, apáguelo inmediatamente, desconéctelo de la red eléctrica y contacte con su servicio técnico.

3.2 Peligro por corriente eléctrica

- Antes de conectar la *Pacojet 2 PLUS* a la red eléctrica, asegúrese de que estén garantizadas la tensión de red/frecuencia de red especificadas en la placa de identificación. Utilice el aparato exclusivamente con la tensión alterna especificada en la placa de identificación.
- Para una mayor protección, recomendamos la instalación de un interruptor por corriente de defecto de 20 mA.
- Si observa eventos inusuales durante el funcionamiento (por ejemplo, emisión de humo, emisión de ruido), apague de inmediato la *Pacojet 2 PLUS* y desconéctela de la red eléctrica (desenchufe el cable de alimentación).
- Utilice la *Pacojet 2 PLUS* solo si se encuentra en perfectas condiciones técnicas.
- Compruebe la existencia de daños externos en la *Pacojet 2 PLUS* y el cable de alimentación siempre antes del funcionamiento. Nunca ponga en funcionamiento el aparato, su cable de alimentación y sus accesorios si presentan daños.
- Si durante el funcionamiento detecta daños en la *Pacojet 2 PLUS* o sus accesorios, apague el aparato con el interruptor de encendido y desenchufe el cable de alimentación.
- Encargue la reparación de la *Pacojet 2 PLUS* únicamente a un representante del servicio técnico oficial de PACOJET. Nunca repare el aparato por su cuenta.
- Nunca sumerja la *Pacojet 2 PLUS* en agua o líquidos. No exponga el aparato a una humedad elevada.
- Desconecte la *Pacojet 2 PLUS* del suministro eléctrico si no se va a utilizar durante un periodo prolongado de tiempo.
- Si desenchufa la *Pacojet 2 PLUS* de la red eléctrica, tire siempre del enchufe, nunca del cable de alimentación.
- Nunca agarre el cable de alimentación y el enchufe con las manos mojadas.
- Procure que el cable de alimentación no se doble ni se aplaste. Manténgalo alejado de bordes afilados.
- Nunca utilice la *Pacojet 2 PLUS* sin enchufe de tierra. Si el aparato se utiliza sin enchufe de tierra, existe el peligro de descargas eléctricas.

3.3 Indicaciones de advertencia

Además de las indicaciones generales de seguridad mencionadas aquí, el manual de instrucciones contiene otras indicaciones relacionadas con los pasos de operación. Estas indicaciones de advertencia acompañan las descripciones de operaciones específicas y señalan los potenciales peligros durante el funcionamiento.

Los siguientes símbolos y palabras de señalización hacen referencia a diferentes niveles de peligro e información adicional:

ES



Advertencia

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si esta no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.



Precaución

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si esta no se evita, puede provocar lesiones.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.

Aviso

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si esta no se evita, puede provocar daños materiales.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para evitar daños en el aparato y sus accesorios.



Este símbolo hace referencia a información adicional o sugerencias para el manejo del aparato.

4. Artículos incluidos en el suministro

El suministro debe incluir los siguientes componentes:

- 1 *Pacojet 2 PLUS* (1)
- 1 protector contra salpicaduras (8), incluyendo 1 anillo interior de junta (8a)
- 1 cuchilla para pacotizar "Pacojet 2 PLUS" (9)
- 1 vaso de pacotizar (10)
- 1 tapa para el vaso de pacotizar, blanca (11)
- 1 vaso de protección (12)
- 8 pastilla de limpieza Pacojet (13)

Los accesorios suministrados deben utilizarse exclusivamente con la *Pacojet 2 PLUS*. Se excluye el uso con cualquier otro aparato. Se hará una referencia específica a las excepciones.

5. Descripción del aparato

5.1 Características

La *Pacojet 2 PLUS* es un aparato de cocina innovador para uso comercial. Con su ayuda es posible elaborar refinadas preparaciones a partir de alimentos congelados sin descongelarlos. El aparato microtritura y prepara finísimos purés y mousses en una sola operación. El procesamiento se efectúa con sobrepresión, lo que además produce una intensificación del sabor. A este proceso se le denomina pacotización.

La novedad más importante de la *Pacojet 2 PLUS* consiste en la posibilidad de volver a procesar preparaciones de alimentos. Con una programación y la misma sobrepresión, se pueden realizar varias pacotizaciones en un ciclo de procesamiento. La calidad del resultado puede aumentar en función de la receta.

Además, con el *Pacojet Coupe Set* también se pueden procesar alimentos sin congelar y sin cambios de temperatura (picar, cortar, batir, mezclar). Tenga en cuenta las indicaciones contenidas en el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*.

5.2 Composición - Vista general de componentes y accesorios

Los números de ítem mencionados a continuación se refieren a la representación de la *Pacojet 2 PLUS* y sus accesorios en la página desplegable.

La *Pacojet 2 PLUS* (figura 1) se compone de los siguientes elementos y accesorios:

Número de ítem	Elemento de mando/ accesorio	Función
1	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	Aparato básico
2	Eje de pacotizar con soporte magnético del eje <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Permite colocar con seguridad las herramientas de procesado compatibles con la <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
3	Placa de inserción	Permite la inserción y el montaje firme del vaso de protección.
4	Tubo de ventilación	Regula la presión de aire durante el procesamiento.
5	Panel de control	Permite el manejo de la <i>Pacojet 2 PLUS</i> .

Número de ítem	Elemento de mando/ accesorio	Función
6	Interruptor de alimentación	Enciende o apaga el aparato. "0" - Aparato apagado. "I" - Aparato encendido. El interruptor se ilumina en verde.
7	Cable de alimentación	Suministra corriente eléctrica a la <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
8	Protector contra salpicaduras con anillo interior de junta (8a)	Protege el aparato de la contaminación con alimentos durante el procesado.
9	Cuchilla para pacotizar "Gold-PLUS" con saliente central (9a)	Herramienta de procesado específica para la pacotización de preparaciones de alimentos congelados con la <i>Pacojet 2 PLUS</i> . El saliente central sirve como pieza de unión entre el eje de pacotizar y la herramienta de procesado.
10	Vaso de pacotizar	Contiene los alimentos que se van a procesar en la <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
11	Tapa para el vaso de pacotizar (blanca)	Cierra el vaso de pacotizar y asegura un almacenamiento higiénico.
12	Vaso de protección	Rodea el vaso de pacotizar, permite una manipulación segura y sirve para sujetar el vaso de pacotizar en la <i>Pacojet 2 PLUS</i> .
13	Pastilla de limpieza Pacojet	Las pastillas de limpieza Pacojet de alta calidad se han desarrollado de forma específica para la limpieza profesional y eficiente de equipos Pacojet y son muy fáciles de utilizar.

5.3 Panel de control

El panel de control de la *Pacojet 2 PLUS* (figura 2) se compone de los siguientes elementos:


Número de ítem	Elemento de mando	Función
17	BOTONES DE SELECCIÓN	Los BOTONES DE SELECCIÓN permiten seleccionar las opciones/funciones de procesamiento que se muestran en la pantalla en color.
18	PANTALLA EN COLOR	En la PANTALLA EN COLOR se muestran todas las opciones disponibles.
19	FLECHAS	Con las FLECHAS se realizan ajustes ascendentes o descendentes (por ejemplo, selección de la porción).

Número de ítem	Elemento de mando	Función
20	Tecla START	Con la TECLA START se inicia el procesamiento. Para ello, el aparato debe encontrarse en modo operativo con el vaso protector y el vaso de pacotizar correctamente fijados.
21	Tecla STOP/RESET/INICIO	<p>La TECLA STOP/RESET/Inicio sirve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • para interrumpir el procesamiento en marcha • en modo operativo, para restablecer las opciones de procesamiento programadas • para volver a la pantalla de inicio. <p>Si se pulsa esta tecla durante la pacotización, la <i>Pacojet 2 PLUS</i> cambia inmediatamente a retorno (Indicación UP/DOWN), vuelve a la posición inicial y se apaga automáticamente.</p> <p>Este procedimiento permite procesar una cantidad parcial "a ojo", es decir, sin una cantidad preajustada.</p>


6. Primeros pasos

En este capítulo, se describe cómo se prepara la *Pacojet 2 PLUS* para el primer uso.

6.1 Desembalaje del aparato

	<p>⚠ Precaución</p>
	<p>Peligro de lesiones por desembalaje inadecuado del equipo y sus accesorios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desembale el aparato con cuidado, dado que es una máquina pesada. • Procure, si es posible, que sean dos personas las que desembalen el aparato. • Tenga cuidado de no golpearse ni herirse. Las piezas de este aparato tienen bordes cortantes.

Desembale la *Pacojet 2 PLUS*. Retire el material de embalaje, las cinta adhesivas y láminas de protección del aparato.

	<p>Conserve el material de embalaje (caja de cartón y planchas de poliestireno) para el transporte, almacenamiento y una posible devolución (por ejemplo, en caso de mantenimiento).</p>
---	--

6.2 Comprobación de los artículos incluidos en el suministro

Compruebe la integridad y el perfecto estado del contenido del embalaje (ver capítulo “4. Artículos incluidos en el suministro” en página 173).

Si detecta deficiencias o la falta de algún accesorio, diríjase de inmediato a su punto de venta PACOJET o a su representante del servicio técnico oficial de PACOJET (ver capítulo “18. Servicio al cliente” en página 203).

6.3 Instalación del aparato/condiciones de instalación

Aviso

Daños materiales por sobrecalentamiento.

Una ventilación o circulación de aire insuficientes pueden provocar el sobrecalentamiento del aparato.

- El aire de refrigeración debe poder aspirarse sin impedimentos por la parte posterior y salir por la parte inferior del aparato.
- Las aberturas de ventilación no deben obstruirse/cerrarse.

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, estable, nivelada y seca.
- Ajuste el aparato de forma que no vuelque.
- Si el aparato se utiliza en superficies móviles (por ejemplo, en la cocina de un barco), debe fijarse para que no vuelque.
- Tienda el cable de alimentación de manera que no pueda ser dañado por bordes o superficies calientes.
- El interruptor de alimentación (6) debe estar siempre fácilmente accesible.

No utilice **nunca** el aparato

- al lado de una fuente de calor
- sobre superficies sometidas a vibraciones
- sobre una superficie caliente
- al lado de un ventilador o aire acondicionado
- al lado de una abertura de evacuación de vapores húmedos y que contengan grasa
- al lado de una abertura de evacuación de aire caliente o a muy alta temperatura
- al lado de conexiones de agua y aparatos que deben limpiarse con una manguera o un sistema de chorro de vapor
- sin las patas de goma
- con una distancia < 10 cm entre el panel posterior del aparato y otros objetos

Procure que haya siempre suficiente margen de movimiento alrededor de la *Pacojet 2 PLUS*. Solamente así está garantizado un funcionamiento seguro del aparato.

El incumplimiento de las condiciones de instalación antes mencionadas puede provocar fallos de funcionamiento o daños en la *Pacojet 2 PLUS*.

6.4 Conexión del aparato a la fuente de electricidad

El cable de alimentación con el enchufe (7) se encuentra del lado derecho del aparato. Cuando utilice un cable de prolongación, procure que tenga una toma de tierra conforme a las normativas.



Advertencia

Peligro de lesiones graves por componentes eléctricos defectuosos.

- Compruebe si el aparato presenta daños antes de cada puesta en funcionamiento.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato si presenta daños.
- Encargue la reparación del aparato únicamente al servicio técnico oficial.

ES

Aviso

Daños materiales causados por una conexión eléctrica inadecuada.

El incumplimiento de las especificaciones de la conexión eléctrica requerida puede ocasionar daños en el equipo.

- La *Pacojet 2 PLUS* solo debe manejarse con los datos de potencia eléctrica indicados en la placa de identificación (ver capítulo "13. Datos técnicos" en página 201).
- La tensión de red no debe desviarse más del 10 % del valor especificado.

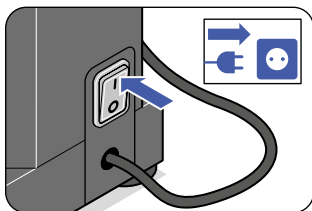
6.5 Encendido y apagado del aparato

6.5.1 Encendido el aparato



Función de repetición no disponible.

Si la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento se instala en el aparato antes de conectarlo, la función de repetición no está disponible.



Encienda el aparato colocando el interruptor de alimentación (6) en la posición "I". El aparato se encuentra en "Modo de funcionamiento". El interruptor de alimentación se ilumina en verde y el menú de inicio aparece en la pantalla. Desde allí, pueden seleccionarse tres métodos básicos de procesamiento (pacotizar, picar/cortar, batir/mezclar), así como el submenú.

6.5.2 Apagado del aparato

Apague el aparato colocando el interruptor de alimentación (7) en la posición "0".

7. Configuración del aparato

Pacotet 2 PLUS permite programar distintos ajustes.

Desde la pantalla de inicio, el menú *Ajustes* se abre como sigue:

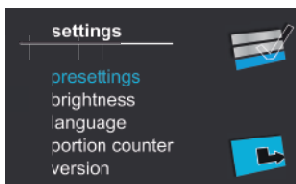


(a) Pulsar la TECLA DE SELECCIÓN (17 – abajo a la derecha) una vez.



(b) Pulsar la TECLA DE SELECCIÓN (17 – arriba a la derecha) una vez.

El menú *Ajustes* se divide en:



- Ajustes previos
- Brillo
- Idioma
- Contador de porciones
- Versión

Ajustes previos:

el submenú *Ajustes previos* permite que el usuario defina los siguientes parámetros:

- Modo de procesamiento estándar;** "modo" que el aparato selecciona automáticamente cuando se fija un vaso de pacotizar con vaso de protección en el aparato. Se pueden elegir las funciones *Neutral* (pacotizar), *Cortar* (picar/cortar) y *Mezclar* (batir/mezclar).
- Comportamiento de sobrepresión del aparato.** Se puede definir si el procesamiento debe realizarse con o sin sobrepresión (a presión normal), independientemente del modo de procesamiento.
- Restablecimiento** permite definir un punto a partir del cual se reinician los ajustes definidos para procesamientos individuales, es decir, el punto de cambio de vaso o de conexión del aparato.
- Ajustes de fábrica** permite restablecer la configuración a los ajustes de fábrica.

Brillo:

La opción **Brillo** permite ajustar el contraste de la pantalla con las FLECHAS (19).

Idioma:

La opción *Idioma* permite cambiar el idioma de visualización.

Contador de porciones:

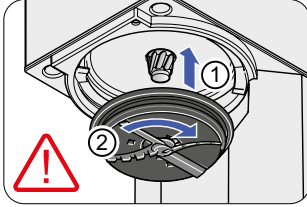
La opción *Contador de porciones* permite consultar el número total de porciones procesadas.

Versión:

La opción *Versión* permite consultar la versión de software del aparato.

8. Pacotización de preparaciones de alimentos congeladas

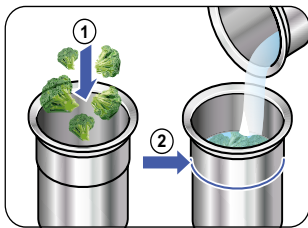
ES

 El diagrama muestra una vista superior del interior de un procesador de alimentos. Se ilustra un accesorio de procesamiento que no está correctamente alineado con el eje central. Una flecha azul con el número 1 indica la posición correcta (alineada). Una flecha azul con el número 2 indica la posición incorrecta (desalineada). Un triángulo rojo con un signo de exclamación indica una advertencia.	<p>Aviso</p> <p>La colocación incorrecta de los accesorios puede producir daños en el aparato y sus accesorios.</p> <ul style="list-style-type: none">• Antes de iniciar el procesamiento, compruebe que la herramienta de procesamiento esté correctamente colocada.• Nunca ponga en funcionamiento el aparato con las herramientas de procesamiento colocadas incorrectamente.• Nunca ponga en funcionamiento el aparato con accesorios de otros modelos de la serie Pacojet (p. ej., <i>Pacojet 1 y 2</i> o <i>Pacojet Junior</i>).
---	--

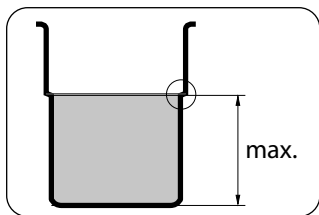
8.1 Actividades de preparación

Antes de pacotizar las preparaciones de alimentos congeladas, debe realizarse una serie de actividades de preparación.

Proceda de la siguiente forma:



1. Llene el/los vaso(s) de pacotizar (10) con los alimentos a procesar. Llene los espacios huecos con líquido (agua, caldo, etc.).



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por el llenado excesivo del vaso de pacotizar.

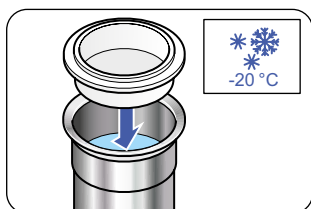
El sobrellenado del vaso de pacotizar puede provocar que la sobrepresión que se genera durante el procesamiento no se pueda aliviar, por lo que pueden salir despedidas partes que pueden provocar lesiones oculares.

- Nunca supere la línea de llenado máximo (ver marca).
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.

Aviso

Daños materiales por llenado incorrecto del vaso de pacotizar.

- Nunca supere la línea de llenado máximo (ver marca).
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.
- La preparación de alimentos no debe contener espacios huecos.
- La superficie debe ser lisa y horizontal.

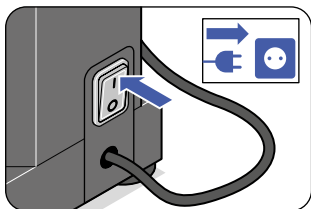


2. Cierre el vaso de pacotizar (10) con la tapa suministrada (11) y ponga a congelar el contenido en el congelador durante un mínimo de 24 h a una temperatura de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Asegúrese de que el vaso de pacotizar quede colocado en posición horizontal dentro del congelador, de modo que la superficie congelada del vaso de pacotizar quede plana.

No coloque ninguna preparación de alimentos ya congelada en el vaso de pacotizar a posteriori.

8.2 Pacotización



1. Conecte la *Pacojet 2 PLUS* al INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN (6): el aparato se inicia en "Modo de funcionamiento".

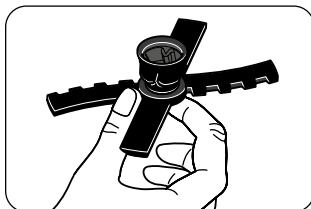
La *Pacojet 2 PLUS* está lista para funcionar.



Función de repetición no disponible.

Si la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento se instala en el aparato antes de conectarlo, la función de repetición no está disponible.

ES



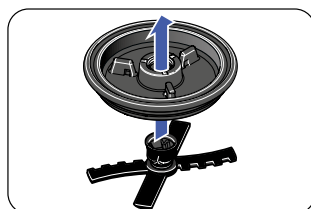
- 2.



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla para pacotizar.

- Nunca toque los bordes afilados de las hojas de la cuchilla para pacotizar (9).
- Agarre siempre la cuchilla para pacotizar con dos dedos por las esquinas entre las hojas.



Asegúrese de que el anillo interior de junta (8a) esté colocado en el protector contra salpicaduras, y de que la junta labial del anillo interior apunte en la dirección de la cuchilla para pacotizar. Inserte la cuchilla para pacotizar (9) en el protector contra salpicaduras (8), para ello deberá meter el saliente central de la cuchilla para pacotizar en el agujero del protector contra salpicaduras.

Al hacer esto, deberá asegurarse de que el lado plano del protector contra salpicaduras apunte hacia abajo en la dirección de la cuchilla para pacotizar.

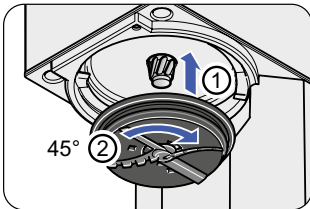


3.

Aviso

Daños materiales por colocación incorrecta de la cuchilla para pacotizar con protector contra salpicaduras.

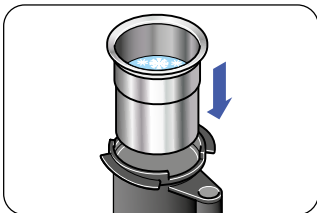
- Nunca coloque la combinación de cuchilla para pacotizar (9) y protector contra salpicaduras (8) antes del procesamiento sobre el vaso de protección (12)/vaso de pacotizar (10). Esto puede ocasionar daños en el aparato y sus accesorios.
- Coloque siempre la combinación de cuchilla para pacotizar y protección contra salpicaduras correctamente en el soporte magnético del eje de pacotizar (2) **antes** de colocar el vaso de protección.



Coloque la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla para pacotizar (9) en el soporte magnético del eje de pacotizar (2).

Para ello, coloque el saliente central (9a) de la cuchilla para pacotizar en el soporte magnético del eje. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La cuchilla para pacotizar está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta en el soporte magnético del eje.



4.

Aviso

Daños en el aparato y los accesorios si la preparación de alimentos no está suficientemente congelada.

- La preparación de alimentos no debe comenzar a descongelarse.
- Asegúrese de que la preparación de alimentos contenida en el vaso haya sido congelada uniformemente a -20 °C como mínimo durante 24 h y esté firmemente adherida al vaso de pacotizar.



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente el vaso de pacotizar.

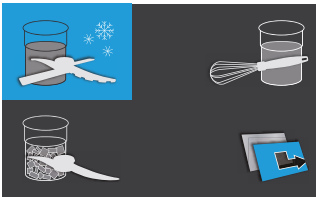
Dado que el vaso de pacotizar está congelado al sacarlo del congelador, puede provocar lesiones por congelación de los dedos.

- Utilice siempre un guante de protección o una pinza para transportar el vaso de pacotizar congelado.

Retire del congelador el vaso de pacotizar (10) con los alimentos a procesar.

Retire la tapa del vaso (11).

Coloque el vaso de pacotizar dentro del vaso de protección (12).



5.

Aviso

Daños materiales por la instalación incorrecta del vaso de protección y el vaso de pacotizar.

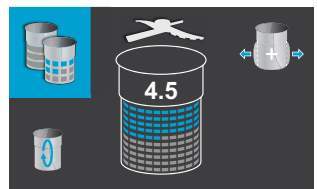
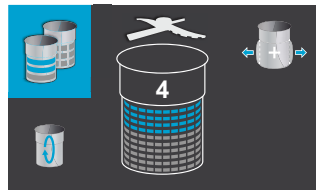
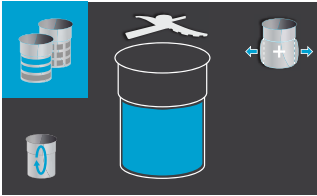
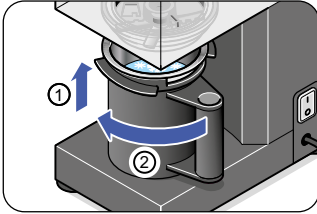
- Antes de colocar correctamente el vaso protector (12)/vaso de pacotizar (10), asegúrese de haber seleccionado el "modo de pacotizar" con la TECLA DE SELECCIÓN (17 - arriba a la izquierda).



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente el vaso de pacotizar y el vaso de protección.

- Al insertar la combinación de vaso de pacotizar y vaso de protección, tenga cuidado de no pillarse los dedos ni otras partes del cuerpo.



Aviso

Daños materiales por el uso incorrecto del vaso de protección y el vaso de pacotizar.

- No coloque **nunca** el vaso de protección (12) sin haber insertado el vaso de pacotizar (10).

Coloque el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) en la *Pacojet 2 PLUS*.

Para ello, introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base.

Asegúrese de que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte.

Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.

6. Una vez insertado correctamente el vaso protector (12)/de pacotizar (10), aparece en la pantalla en color (18) la siguiente indicación.

En principio, el contenido del vaso puede procesarse independientemente de la cantidad sin especificación de porción.

Pulsando la TECLA START (20) se procesa todo el contenido del vaso.

Porcionar/selección de cantidades

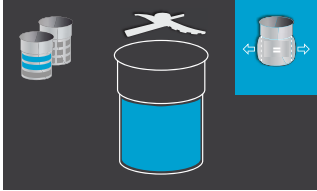
Para procesar una cantidad parcial de un vaso, proceda de la siguiente forma:

a.) Seleccione el símbolo de porción (arriba a la izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN (17 - arriba a la izquierda).

b.) Pulse la TECLA DE SELECCIÓN (17 - arriba a la izquierda) para seleccionar si deben procesarse porciones (el vaso de pacotizar lleno contiene 10 porciones) y/o porciones en décimas partes (el vaso de pacotizar lleno contiene 100 décimas partes de porciones).

c.) A continuación, el número de porciones completas/décimas partes de porción se puede seleccionar con las FLECHAS (19).

d.) Si el número de porciones no se puede pacotizar por completo porque el contenido del vaso es insuficiente, el número restante de porciones aparece parpadeante en la pantalla. En ese caso, la indicación y la programación se mantienen también tras retirar el vaso de protección, por lo que se puede usar como ajuste previo para procesar un segundo vaso con las porciones restantes necesarias.



7. La "Función de sobrepresión" permite procesar con o sin sobrepresión.

Para programar la sobrepresión, seleccione el símbolo de sobrepresión (arriba a la derecha) con la TECLA DE SELECCIÓN correspondiente (17 - arriba a la derecha): con sobrepresión ("+") o sin sobrepresión ("="). La *Pacojet 2 PLUS* se ventila automáticamente después de cada procesamiento terminado.



⚠ Precaución

Peligro de lesiones durante la ventilación de la manguera de ventilación.

- Durante el procesamiento, tenga cuidado de que no se encuentren partes del cuerpo bajo la salida de la manguera de ventilación (4).



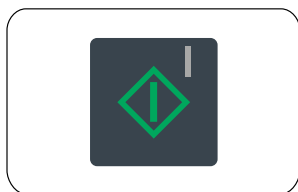
8. La "Función de repetición" permite volver a procesar dentro del mismo procedimiento el contenido del vaso ya procesado, sin retirar el vaso de pacotizar (10) del aparato y sin aliviar la sobrepresión. Si está seleccionada la sobrepresión, esta se mantiene durante todo el procesamiento, incluyendo las repeticiones programadas.

Proceda de la siguiente forma:

a.) Seleccione el símbolo de repetición (inferior izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN (17 - inferior izquierda).

b.) Seleccione el número de repeticiones con la TECLA DE SELECCIÓN (17 - inferior izquierda). Ejemplo representado aquí: 2 repeticiones.





9. Inicie el proceso de pacotización pulsando la tecla START (20).

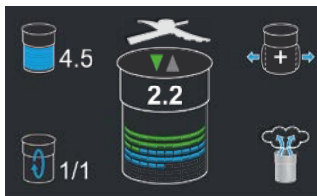
El motor arranca y pone en movimiento el eje de pacotizar con soporte magnético (2) y la cuchilla para pacotizar (9).

El movimiento vertical de la cuchilla para pacotizar puede verse representado como una flecha verde en la pantalla.

Las cantidades parciales en procesamiento se representan en verde (ejemplo: 2.2 porciones).

Una vez terminado el ciclo de pacotización, el eje de pacotizar con soporte magnético y cuchilla para pacotizar vuelve a la posición inicial y se detiene.

El motor se apaga y en la pantalla se muestran los siguientes valores de forma resumida: (a) en el centro, el número de porciones efectivas procesadas (ejemplo: 2.2 porciones); (b) arriba a la izquierda, el número de porciones deseadas programadas al principio del ciclo de procesado (ejemplo: 4.5 porciones); (c) abajo a la izquierda, el número de repeticiones realizadas (ejemplo: 1 repetición de 1 repetición programada).

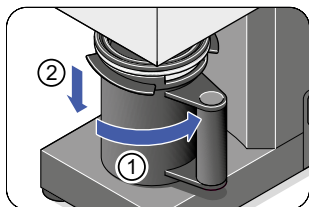


El ciclo de pacotización puede interrumpirse o detenerse en cualquier momento que sea necesario mediante el accionamiento de la tecla STOP/RESET (21). En ese caso el eje de pacotizar (2) retornará a la posición inicial.

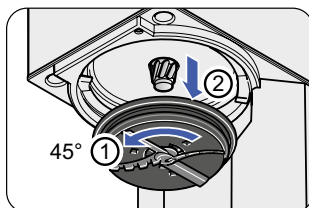
Véase también el capítulo “5.3 Panel de control” en página 174.

8.3 Después de la pacotización

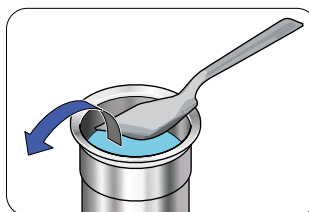
Después de la ventilación automática y del apagado automático del aparato proceda de la siguiente forma:



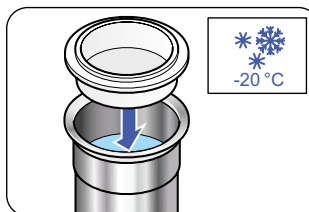
1. Extraiga el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10). Para ello, gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha hasta la posición inicial (asa hacia la derecha) y extráigalo hacia abajo.



2. Gire la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla para pacotizar (9) un octavo de vuelta (aprox. 45°) de derecha a izquierda (en sentido horario). Retírela hacia abajo.



3. Retire el vaso de pacotizar (10) del vaso de protección (12). Retire la preparación de alimentos pacotizada y continúe con su procesamiento posterior.



4. Ahora, alise con la espátula el contenido pacotizado del vaso que no se vaya a utilizar, de modo que quede una superficie lisa y horizontal. Coloque la tapa (11) sobre el vaso de pacotizar (10) y congélelo a -20 °C.

5. Si la *Pacojet 2 PLUS* no se va a volver a utilizar de inmediato, deberá realizarse un ciclo de enjuague (para ello, ver el capítulo “11.1.5 Ciclo de enjuague” en página 192). A continuación, desconecte el aparato del interruptor de alimentación (6).

ES

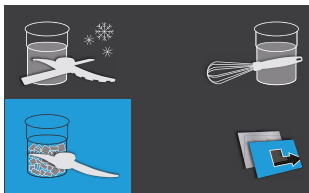
8.4 Nueva congelación



Si no se ha pacotizado todo el contenido del vaso, el vaso de pacotizar (10) puede volver a congelarse a -20°C . Para ello, la superficie de la preparación de alimentos deberá alisarse con la espátula hasta que quede horizontal, el vaso de pacotizar deberá cerrarse con una tapa (11) y volver a colocarse sin demora en el congelador en posición vertical.

ES

9. Picar/cortar preparaciones de alimentos no congelados



Tiene la posibilidad de picar o cortar preparaciones de alimentos frescas y no congeladas con la cuchilla de 2/4 hojas del *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* opcional.

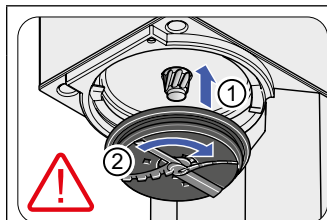
Antes de empezar a trabajar, es necesario leer completo el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*. Todas las indicaciones de seguridad y advertencia, entre otras, deben cumplirse obligatoriamente.



Tenga en cuenta las indicaciones contenidas en el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*.

En el modo de procesamiento "Picar/Cortar" están disponibles las opciones "Repetir" y "Sobrepresión" (análogo a "Pacotizar").

El modo "Porcionar" no está disponible, ya que el ciclo de picar/cortar afecta a todo el contenido del vaso de pacotizar.

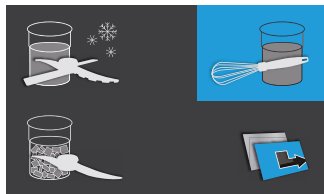


Aviso

La colocación incorrecta de los accesorios puede producir daños en el aparato y sus accesorios.

- Antes de iniciar el procesamiento, compruebe que la herramienta de procesamiento esté correctamente colocada.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con las herramientas de procesamiento colocadas incorrectamente.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con accesorios de otros modelos de la serie Pacojet (p. ej., *Pacojet 1 y 2* o *Pacojet Junior*).

10. Batir/mezclar preparaciones de alimentos no congelados



Tiene la posibilidad de batir o mezclar preparaciones de alimentos frescas y no congeladas con el disco para batir del *Pacojet 2 PLUS Coupe Set* opcional.

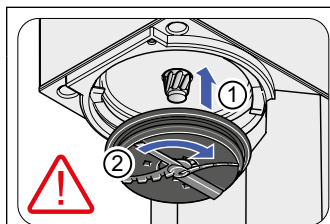
Antes de empezar a trabajar, es necesario leer completo el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*. Todas las indicaciones de seguridad y advertencia, entre otras, deben cumplirse obligatoriamente.

ES



Tenga en cuenta las indicaciones contenidas en el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*.

En el modo de procesamiento "Batir/Mezclar", están disponibles las opciones "Repetir" y "Sobrepresión" (análogo a "Pacotizar"). Tenga en cuenta que la opción "Porcionar" ayuda a definir el nivel aproximado del vaso de pacotizar, de modo que se pueda volver a procesar dentro de dicho nivel.



Aviso

La colocación incorrecta de los accesorios puede producir daños en el aparato y sus accesorios.

- Antes de iniciar el procesamiento, compruebe que la herramienta de procesamiento esté correctamente colocada.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con las herramientas de procesado colocadas incorrectamente.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con accesorios de otros modelos de la serie Pacojet (p. ej., *Pacojet 1 y 2* o *Pacojet Junior*).

11. Limpieza y mantenimiento

11.1 Limpieza de la *Pacojet 2 PLUS*

Dado que la *Pacojet 2 PLUS* es una máquina de procesamiento de alimentos, su limpieza tiene particular importancia. Esto se aplica especialmente en el caso de procesamiento de proteínas y grasas animales (leche, carne, pescado, etc.).

El **consecuente** cumplimiento de las disposiciones o procedimientos de limpieza descritos a continuación es particularmente necesario para:

- garantizar una alta calidad del producto
- prolongar la vida útil de la *Pacojet 2 PLUS*
- prevenir la contaminación del aparato con gérmenes y por lo tanto garantizar los estándares de higiene necesarios.

El incumplimiento de las disposiciones de limpieza también acorta los intervalos de mantenimiento.

Aviso

Daños materiales por limpieza incorrecta.

- No sumerja nunca la *Pacojet 2 PLUS* en líquidos.
- No ponga nunca la *Pacojet 2 PLUS* bajo una corriente de agua.
- No salpique nunca la *Pacojet 2 PLUS* con una manguera, un sistema de chorro de vapor o similar.

La *Pacojet 2 PLUS* se ha diseñado de forma que permite realizar una limpieza a fondo del sistema directo de procesamiento de alimentos (todos los componentes que entran en contacto con los alimentos), sin necesidad de desmontar el aparato.

El proceso de limpieza respectivo se efectúa en gran medida de forma automática.

11.1.1 Procesos de limpieza / Momento de limpieza

Pacojet 2 PLUS dispone de dos procedimientos de limpieza que deben realizarse en determinadas situaciones.

- **Proceso de limpieza en 2 fases:** En este caso el sistema se limpia a fondo y de forma higiénica. El proceso de limpieza en 2 fases consta en los siguientes pasos:
 1. **Proceso de limpieza:** Colocar la cuchilla para pacotizar (9) y el protector contra salpicaduras (8), llevar el vaso de pacotizar (10) hasta la línea de llenado máximo con agua caliente a 40 - 58 °C e introducir una pastilla de limpieza Pacojet (13) / un detergente que no forme espuma, colocar el vaso de pacotizar (10) y el vaso de protección (12), iniciar el proceso de limpieza.
 2. **Ciclo de enjuague:** Colocar la cuchilla para pacotizar (9) y el protector contra salpicaduras (8), llevar el vaso de pacotizar (10) hasta la línea de llenado máximo con agua caliente a 40 - 58 °C, colocar el vaso de pacotizar (10) y el vaso de protección (12), iniciar el proceso de limpieza.
- **Ciclo de enjuague:** En este caso, se eliminan los residuos gruesos de alimentos con la ayuda del protector contra salpicaduras (8) y la cuchilla para pacotizar (9).

Para conseguir un resultado óptimo de limpieza, se debe proceder siempre según este esque-

ma de proceso.

Los siguientes procedimientos de limpieza deben realizarse **obligatoriamente** para mantener la fiabilidad de funcionamiento del aparato y garantizar la higiene:

- **Antes de la primera puesta en servicio:** Ejecución de un proceso de limpieza completo.
- **Antes de comenzar el uso diario:** Ejecución de un proceso de limpieza completo.
- **Al finalizar la jornada laboral:** Ejecución de un proceso de limpieza completo.
- **Después de largos períodos de inactividad:** Ejecución de un proceso de limpieza completo.
- **Entre dos procesamientos de preparaciones de alimentos diferentes** (por ej. al pasar de dulce a salado): Ejecución de un ciclo de enjuague.

ES

11.1.2 Detergente



Precaución

Daños personales por productos de limpieza inadecuados.

El uso de productos de limpieza inadecuados puede causar la contaminación de los alimentos a procesar con sustancias tóxicas.

- Nunca utilice detergentes espumantes.
- Nunca utilice detergentes fuertes, cáusticos.
- Nunca utilice detergentes tóxicos.

Daños personales por contacto directo con la pastilla de limpieza Pacojet.

- Evite el contacto directo con las pastillas de limpieza Pacojet; estas pueden provocar irritaciones cutáneas y/o daños oculares graves.

Aviso

Daños materiales por la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- Nunca utilice detergentes espumantes.
- Nunca utilice detergentes fuertes, cáusticos (peligro de descomposición de los componentes de aluminio, plástico y goma).

Para una limpieza higiénica, recomendamos utilizar una **pastilla de limpieza Pacojet** o un detergente desinfectante que no forme espuma

- Las pastillas de limpieza Pacojet están específicamente diseñadas para Pacojet y no para otros equipos (p. ej., máquinas de café).
- Proteger del calor: de manera general, las pastillas de limpieza soportan temperaturas superiores a la temperatura ambiente, pero no deben almacenarse (ni siquiera brevemente) cerca de fuentes de calor (calefacción, radiación solar directa).

11.1.3 Primera limpieza

Antes de utilizar la *Pacojet 2 PLUS* por primera vez, deberá hacerse una limpieza preliminar del aparato y sus accesorios.


Enjuague a fondo con agua caliente los accesorios (protector contra salpicaduras (8), cuchilla para pacotizar (9), vaso para pacotizar (10), tapa para el vaso de pacotizar (11) y vaso de protección (12)) utilizando un detergente lavavajillas convencional.

Después de la limpieza, elimine los restos de detergente que puedan haber quedado.

ES

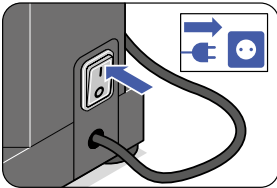
Además de esto, se prescribe obligatoriamente la ejecución de un *proceso completo de limpieza* (ver "11.1.6 Proceso de limpieza en 2 fases" en página 196).

11.1.4 Limpieza diaria

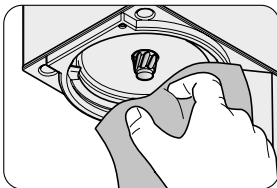
	Precaución
	<p>Daños personales por limpieza insuficiente.</p> <p>La limpieza insuficiente del aparato puede causar contaminación bacteriana y provocar riesgos sanitarios.</p> <ul style="list-style-type: none">• Para garantizar la higiene diariamente después de trabajar con la <i>Pacojet 2 PLUS</i>, realice un proceso de limpieza completo (ver "11.1.6 Proceso de limpieza en 2 fases" en página 196).

11.1.5 Ciclo de enjuague

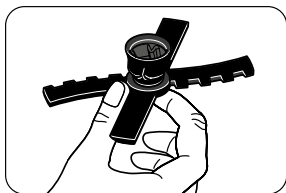
Proceda de la siguiente forma:



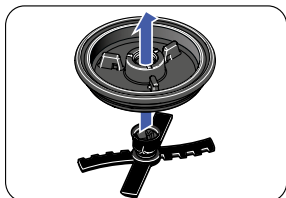
- 1.** Encienda la *Pacojet 2 PLUS* con el interruptor de alimentación (6).
El aparato se enciende en el "Modo de funcionamiento".
El aparato está listo para funcionar.



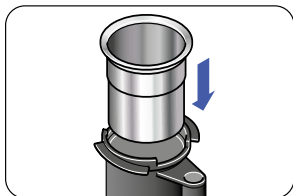
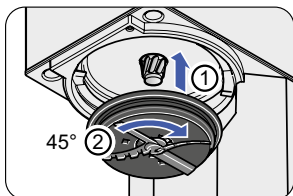
- 2.** Limpie el soporte magnético del eje con un paño de limpieza.



3.



4.



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla para pacotizar.

- Nunca toque los bordes afilados de las hojas de la cuchilla para pacotizar (9).
- Agarre siempre la cuchilla para pacotizar con dos dedos por las esquinas entre las hojas.

Inserte la cuchilla para pacotizar (9) en el protector contra salpicaduras (8) introduciendo el saliente central (9a) en el agujero del protector contra salpicaduras.

Aviso

Daños materiales por colocación incorrecta de la cuchilla para pacotizar con protector contra salpicaduras.

- Nunca coloque la combinación de cuchilla para pacotizar (9) y protector contra salpicaduras (8) antes de la limpieza sobre el vaso de protección (12)/vaso de pacotizar (10). Esto puede ocasionar daños en el aparato y sus accesorios.
- Coloque siempre la combinación de enjuague y cuchilla para pacotizar en el soporte magnético del eje de pacotizar (2) **antes** de colocar el vaso de protección.

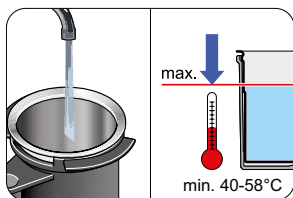
a.) Coloque la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla para pacotizar (9) en el soporte magnético del eje de pacotizar.

Para ello, coloque el saliente central (9a) de la cuchilla para pacotizar en el soporte magnético del eje. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La cuchilla para pacotizar está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta en el soporte magnético del eje.

b.) Coloque el vaso de pacotizar (10) vacío dentro del vaso de protección (12).

ES



5. Llene el vaso de pacotizar (10) con agua **caliente** (aprox. 40- 58° C) hasta la línea de llenado.

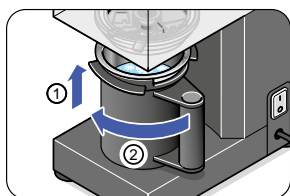


6. a.) Utilice la TECLA DE SELECCIÓN (17 - abajo a la derecha) para seleccionar las funciones de limpieza en la pantalla.



- b.) Seleccione la opción "Enjuague" (arriba a la izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN correspondiente (17 - arriba a la izquierda).

Aparecerá la pantalla de la función de enjuague.



- 7.

Aviso

Daños materiales por el uso incorrecto del vaso de protección y el vaso de pacotizar.

- No coloque nunca el vaso de protección (12) sin haber insertado el vaso de pacotizar (10).

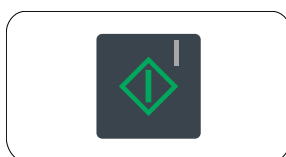
Coloque el vaso de protección con el vaso de pacotizar en la *Pacojet 2 PLUS*.

Para ello, introduzca hacia arriba el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) por medio de la curvatura de centrado en la base.

Asegúrese de que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte.

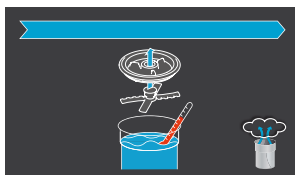
Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



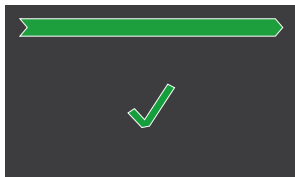
- 8.

Pulse la tecla START (20). Se inicia el ciclo de enjuague.

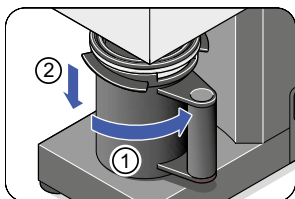
Tenga en cuenta que para ello la máquina debe encontrarse ya en el "Modo de funcionamiento" (ver "Tecla START" en página 175).



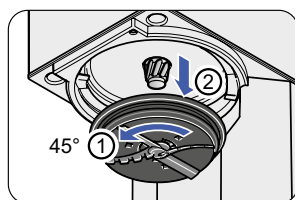
- 9.** Durante el enjuague, la manguera de ventilación debe enjuagarse. Para ello, pulsar brevemente la tecla de ventilación (TECLA DE SELECCIÓN (17) - abajo a la derecha) durante la subida de la cuchilla para pacotizar (9). Asegúrese de colocar un recipiente debajo del extremo de la manguera de ventilación (4).



- 10.** Una vez finalizado el proceso de enjuague (el motor está parado) y la ventilación automática, aparecerá la siguiente indicación en la pantalla con un signo de verificación verde.



- 11.** Extraiga el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10). Para ello, gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha y extráigalo hacia abajo. Una vez extraído el vaso de protección con el vaso de pacotizar, la pantalla vuelve al menú principal.



- 12.** Gire la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla para pacotizar (9) un octavo de vuelta (aprox. 45°) de derecha a izquierda (en sentido horario). Retírela hacia abajo.

ES

11.1.6 Proceso de limpieza en 2 fases

Para preparar el proceso de limpieza, siga los siguientes pasos.

ES

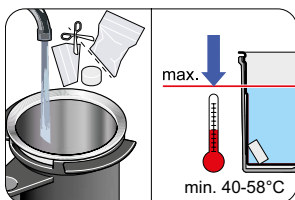


1. Para poder llevar a cabo el ciclo de limpieza, primero debe seleccionarse "Ciclo de limpieza" en el submenú. Utilice la TECLA DE SELECCIÓN (17 - abajo a la derecha) para seleccionar las funciones de limpieza en la pantalla.

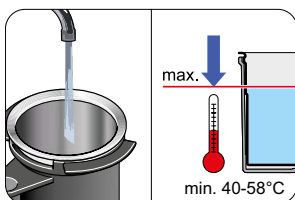


2. Seleccione la opción "Ciclo de limpieza" (abajo a la izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN correspondiente (17 - abajo a la izquierda). Aparecerá la pantalla del ciclo de limpieza.

El proceso de limpieza en 2 pasos consta de los siguientes dos pasos: 1.) Proceso de limpieza, 2.) ciclo de enjuague.



1. Coloque la cuchilla para pacotizar (9) y el protector contra salpicaduras (8), llene el vaso de pacotizar (10) hasta la línea de llenado máximo con agua caliente a 40 - 58 °C e introduzca una pastilla de limpieza Pacojet (13) / un detergente que no forme espuma, coloque el vaso de pacotizar (10) y el vaso de protección (12), inicie el proceso de limpieza. (Como el proceso de enjuague – ver capítulo "11.1.5 Ciclo de enjuague" en página 192 –, pero añadiendo una pastilla de limpieza Pacojet / un detergente que no forme espuma al agua caliente).



2. Realice un proceso de enjuague como se describe en el capítulo "11.1.5 Ciclo de enjuague" en página 192.

11.1.7 Limpieza de los accesorios

Las piezas mencionadas a continuación pueden lavarse en el lavavajillas:

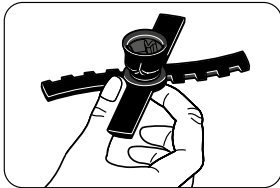
- Protector contra salpicaduras (8)
- Cuchilla para pacotizar (9)
- Vaso de pacotizar (10)
- Vaso de protección (12)

Para lograr la asepsia de la cuchilla para pacotizar y el protector contra salpicaduras con anillo interior de junta (8a), ejecute las siguientes operaciones:

- Enjuagar, para eliminar la suciedad más gruesa.
- Colocar en una solución de detergente (ver capítulo “11.1.2 Detergente” en página 191), para matar los posibles gérmenes. Enjuagar posteriormente bajo el agua o enjuagar en el lavavajillas.

Las tapas de los vasos de pacotizar (11) solo se pueden lavar en un lavavajillas bajo determinadas condiciones para que no se deformen. Resisten temperaturas de -25°C a $+85^{\circ}\text{C}$.

Compruebe el rango de temperatura que utiliza su lavavajillas antes de lavar las tapas.

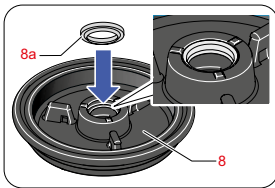


Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla para pacotizar.

- Nunca toque los bordes afilados de las hojas de la cuchilla para pacotizar (9).
- Agarre siempre la cuchilla para pacotizar con dos dedos por las esquinas entre las hojas.

Dado que la cuchilla para pacotizar (9) solo es inoxidable bajo determinadas circunstancias, se debe tratar como un cuchillo para carne a fin de evitar una posible formación de óxido. Después de limpiar la cuchilla para pacotizar, debe engrasarla ligeramente. Utilice para ello una grasa o aceite de grado alimentario.



Además de esto, el anillo interior de junta (8a) debe retirarse periódicamente del protector contra salpicaduras (8), de modo que ambas piezas puedan lavarse a fondo y revisarse para detectar posibles daños. Al volver a colocar el anillo interior de junta en el protector contra salpicaduras, asegúrese de que la junta labial del anillo interior apunte en la dirección del vaso de pacotizar (lado inferior plano del protector contra salpicaduras).

11.2 Mantenimiento


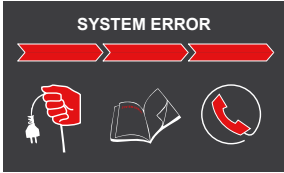
Recomendamos encargar el mantenimiento de la *Pacojet 2 PLUS* como mínimo una vez al año (después de haber procesado unos 2000 vasos completos) a su servicio técnico oficial de PACOJET (ver capítulo "18. Servicio al cliente" en página 203).

Para asegurar un servicio rápido y sin inconvenientes, le recomendamos acordar las fechas de mantenimiento anticipadamente con el representante del servicio técnico oficial de PACOJET. Además, le recomendamos que envíe la *Pacojet 2 PLUS* en el embalaje original junto con la cuchilla para pacotizar (9), el vaso de protección (12) y el protector contra salpicaduras (8).

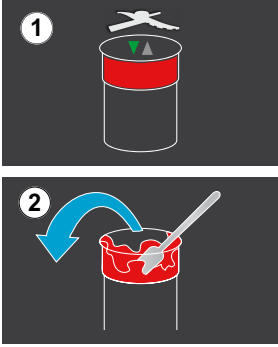

ES

12. Averías

Si las medidas indicadas a continuación no logran subsanar los fallos o aparecieran otras averías no descritas aquí, diríjase a su representante del servicio técnico oficial de PACOJET (ver capítulo "18. Servicio al cliente" en página 203).

Avería	Causa	Medida
<p>Pacojet 2 PLUS interrumpe la pacotización aunque la cantidad deseada no ha sido procesada o solo ha sido procesada parcialmente. La pantalla muestra la "Pantalla de error".</p> 	<p>La causa del procesamiento incompleto es la sobrecarga del aparato. <i>Pacojet 2 PLUS</i> puede estar sobrecargado porque el aparato no procesa su preparación.</p> <p>Las causas pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la preparación congelada está demasiado fría (< -20 °C) • la preparación congelada está derretida y se desprende del vaso • la cuchilla para pacotizar no tiene filo o está deformada. 	<p>Desconecte el aparato del interruptor de alimentación y vuelva a conectarlo 5 segundos después. Si aparece el logotipo PACOJET en la pantalla y luego el menú de inicio, puede continuar procesando vasos.</p>
		<p>Si, después de conectar el interruptor de alimentación, la pantalla sigue mostrando "Pantalla de error", se ha activado la protección de sobrecarga mecánica. En ese caso, contacte con el servicio técnico.</p>

Avería	Causa	Medida
<p><i>Pacojet 2 PLUS</i> no genera ninguna sobrepresión durante el procesamiento.</p>	<p>La superficie del protector contra salpicaduras no está plana. Dado que el protector contra salpicaduras se encarga también del sellado del sistema de procesamiento de alimentos, la superficie del material de la junta labial de sellado debe estar limpia y sin daños.</p>	<p>Compruebe la existencia de posible suciedad y daños en el protector contra salpicaduras. En caso de que haya suciedad, limpie el protector contra salpicaduras. Si después de esto aún no se genera presión, contacte con su centro de servicio técnico.</p>
<p>La herramienta de procesamiento ya no se fija al soporte magnético del eje de pacotizar.</p>	<p>La posible suciedad del soporte magnético del eje o del saliente central de la herramienta de procesamiento amplía la distancia entre ambas piezas, de modo que la herramienta de procesamiento no puede instalarse en el eje de pacotizar.</p>	<p>Limpie el soporte magnético del eje de pacotizar y el saliente central de la herramienta de procesamiento. Si después de esto aún no se puede colocar la herramienta de procesamiento, contacte con su centro de servicio técnico.</p>
<div data-bbox="106 719 381 884" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="106 895 350 948">Función de repetición no disponible.</p>	<p>La combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento se ha colocado en la <i>Pacojet 2 PLUS</i> antes de conectarla.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Apague el aparato colocando el interruptor de alimentación (6) en la posición "0" (ver capítulo "6.5.2 Apagado del aparato" en página 177). 2.) Extraiga la combinación de protector contra salpicaduras (8) y herramienta de procesamiento del aparato (ver capítulo "8.3 Después de la pacotización" en página 187). 3.) Espere 5 segundos y vuelva a conectar el aparato (ver capítulo "6.5.1 Encendido el aparato" en página 177). 4.) Vuelva a colocar la combinación de protector contra salpicaduras (8) y herramienta de procesamiento en el aparato. La función de repetición debería volver a estar disponible para su programación (ver capítulo "8.2 Pacotización" en página 181).

Avería	Causa	Medida
	<p>Vaso de pacotizar sobrellenado.</p>	<p>Para limitar las consecuencias de un sobrellenado, la <i>Pacojet 2 PLUS</i> dispone de una función de control y asistencia. Si el vaso se ha llenado en exceso aparecerá un error ①. Se pacotizará tanto como espacio libre haya en el vaso de pacotizar. Luego, el eje de pacotizar se colocará en la posición inicial. Aparecerá un mensaje para extraer el contenido pacotizado ②.</p>
	<p>Se ha detectado un desprendimiento de la herramienta de procesamiento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Desmonte y extraiga el vaso de protección (12) y el vaso de pacotizar (10) (ver capítulo: “8.3 Después de la pacotización” en página 187). 2.) Limpie cualquier resto de alimentos de la herramienta de procesamiento, el saliente central, el soporte magnético del eje y la placa de inserción. 3.) Vuelva a colocar la herramienta de procesamiento, el protector contra salpicaduras (8), el vaso de protección y el vaso de vaso de pacotizar en la <i>Pacojet 2 PLUS</i> (ver capítulo “8.2 Pacotización” en página 181). 4.) Vuelva a programar el aparato y comenzar el procesamiento. En la nueva programación, tenga en cuenta las preparaciones ya procesadas en el vaso de pacotizar.

13. Datos técnicos

Potencia nominal		950 W
Tensión de red	PJ2E PLUS	220-240 V/50-60 Hz
	PJ2 PLUS	100-120 V/50-60 Hz
Sobrepresión		aprox. 1,2 bar
Transmisión de fuerza		Accionamiento por correa dentada
Control del aparato		Unidad electrónica, controlada mediante un microprocesador
Emisión de ruido aéreo	Nivel de presión sonora emitido (LPA)	79 db(A)
Dimensiones (mm)		498 x 182 x 360 (altura x ancho x profundidad)
Peso (kg)	<i>Pacojet 2 PLUS</i>	14,90
	Protector contra salpicaduras	0,09
	Cuchilla para pacotizar	0,06
	Vaso de pacotizar	0,35
	Tapa para el vaso de pacotizar	0,01
	Vaso de protección	0,30
	Pastilla de limpieza Pacojet	0,2
Materiales	Chapa de cubierta/tapa	Acero inoxidable
	Base del aparato	Aluminio fundido a presión (revestido)
	Piezas del chasis	Poliamida
	Tapa para el vaso de pacotizar	Polietileno, grado alimentario
	Eje de pacotizar con soporte magnético	Acero inoxidable
	Protector contra salpicaduras	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Cuchilla para pacotizar <i>Pacojet 2 PLUS</i>	Acero fundido
	Vaso de pacotizar	Acero inoxidable
	Vaso de protección	Poliamida (15% reforzada con fibra de vidrio)

ES

14. Certificación

14.1 Conformidad con las normas

Tenga en cuenta el suplemento.

14.2 Declaración de conformidad UE

Tenga en cuenta el suplemento.

ES

15. Transporte y almacenamiento

15.1 Transporte

Aviso

Daños materiales por transporte inadecuado.

- Evite las sacudidas y los golpes durante el transporte.
- Evite la suciedad, las altas temperaturas y la humedad.
- Transporte el aparato siempre en el embalaje original.

Antes de transportar el aparato, lleve a cabo las siguientes actividades:

1. Retire el vaso de pacotizar (10) y vacíelo.
2. Ejecute un ciclo completo de limpieza (ver capítulo: “11.1.6 Proceso de limpieza en 2 fases” en página 196). Limpie los accesorios y embálelos.
3. Apague el interruptor de alimentación (6) y desenchufe el cable de alimentación (7) de la red eléctrica.
4. Asegure las piezas sueltas (por ej. el cable de alimentación).
5. Embale el aparato en el embalaje original.

15.2 Almacenamiento

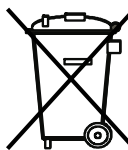
Guarde la *Pacojet 2 PLUS* en un lugar seco, fresco y libre de polvo. Coloque el aparato sobre una superficie firme, resistente y estable.

Proteja su *Pacojet 2 PLUS* de la radiación solar directa.

Para garantizar una protección fiable, conserve el aparato en su embalaje original cuando no lo utilice.

16. Eliminación

16.1 Pacojet 2 PLUS



Nunca deseche aparatos eléctricos en la basura doméstica. Los aparatos/las herramientas electrónicas fuera de servicio deben recogerse por separado y llevarse a un centro de reciclaje que cumpla la normativa medioambiental. En casos de eliminación, observe siempre las disposiciones nacionales y regionales para la eliminación de residuos. Infórmese dado el caso sobre las administraciones municipales/comunales o empresas de eliminación.

ES

16.2 Embalaje

Conserve el embalaje original (caja de cartón y planchas de poliestireno) a lo largo de todo el ciclo de vida de la *Pacojet 2 PLUS*. Este proporciona una protección suficiente durante el transporte.

Lleve el embalaje junto con el aparato a un centro de reciclaje que cumpla la normativa medioambiental.

17. Información sobre la garantía

Las disposiciones de garantía de la *Pacojet 2 PLUS* pueden consultarse en el documento adjunto o visitando nuestro sitio web (ver capítulo “18. Servicio al cliente” en página 203).

18. Servicio al cliente

En caso de problemas técnicos y preguntas sobre el manejo y mantenimiento del aparato, diríjase a su representante del servicio técnico oficial de PACOJET. Puede averiguarlo en su punto de venta PACOJET.

Intente primero subsanar los fallos que puedan presentarse utilizando la información del capítulo “12. Averías” en página 198. Si estos fallos no pudieran subsanarse, consulte a nuestros colaboradores que estarán a su entera disposición.

Suiza (Sede principal de la empresa)	PACOJET AG CH-6300 Zug Suiza
www	www.pacojet.com
Correo electrónico	info@pacojet.com

pacojet

Pacojet AG
CH-6300 Zug
Switzerland
www.pacojet.com
E-Mail: info@pacojet.com