

## DOS AND DON'TS – Pacojet 4

**Remarque :** ce résumé ne remplace pas le **MODE D'EMPLOI** Pacojet spécifique à l'appareil. Pour garantir la sécurité des utilisateurs, les systèmes Pacojet doivent être utilisés conformément aux instructions du mode d'emploi spécifique à l'appareil Pacojet. À cet égard, veuillez porter une attention particulière aux avertissements. Le non-respect des consignes du mode d'emploi a pour conséquence le rejet de tous les droits de garantie et de responsabilité envers Pacojet.

À quoi dois-je veiller ?

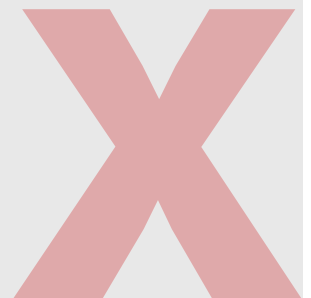
### Avant la première utilisation

- Connectez le Pacojet 4 à Internet (WiFi).
- Avant la première utilisation de l'appareil, effectuez un premier nettoyage avec une pastille de nettoyage Pacojet.

### Remplissage du bol à pacosser®

- Seuls des aliments (pas d'os) peuvent être traités.
- Ne remplir les bols à pacosser® que jusqu'à la ligne de remplissage maximale, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé. Pendant le pacossage® avec surpression, le contenu du bol se dilate jusqu'à 30 %.  
En cas de sur-remplissage, le contenu du bol peut être comprimé à l'intérieur de l'appareil lors du pacossage®, ce qui peut endommager le palier principal.
- La surface du contenu du bol à pacosser® doit être régulière et lisse avant d'être congelée.

- Le contenu du bol à pacosser® ne doit pas présenter de cavités.



## Congélation (> 24 h) à la température de congélation recommandée de -20 °C.

- Congeler le bol à pacosser® rempli dans un congélateur à -20 °C pendant au moins 24 heures. Pacosser® un bol à pacosser® trop froid (température inférieure à -23 °C) peut entraîner une surcharge et endommager l'appareil.  
Si le contenu du bol à pacosser® n'est pas assez froid (température supérieure à -18 °C), cela peut avoir un effet négatif sur la qualité des résultats.
- Vérifier que la surface du contenu du bol à pacosser® congelé est régulière et lisse. Si des morceaux de fruits ou de légumes ont gonflé pendant le processus de congélation, les recouvrir de liquide (veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal) et les congeler à nouveau. Toujours lisser la surface d'un bol à pacosser® déjà partiellement rempli.

- Ne pas pacosser® les bols à pacosser® avant que le contenu ne soit complètement congelé. En pacosant un contenu de bol partiellement congelé, il y a un risque de casser ou de tordre le couteau de pacossage®. Si le couteau de pacossage® est tordu, le moteur doit fournir plus de puissance, ce qui peut nuire à la qualité du produit pacossé® ou endommager le moteur.
- Ne pas incorporer ultérieurement dans le bol à pacosser® des préparations terminées et déjà congelées !

## Fixer le couteau de pacossage® / la protection contre les projections

- Fixez (vissez) ensemble le couteau de pacossage® et la protection contre les projections sur le socle de l'outil. Vous sentez une résistance lorsque les deux pièces sont correctement placées. Si l'accessoire n'est pas correctement placé, la détection de l'outil le reconnaît et un message d'erreur s'affiche.
- Le couteau de pacossage® et la protection contre les projections doivent être propres et secs.
- Assurez-vous que chaque utilisateur sache comment installer correctement le couteau de pacossage® (voir mode d'emploi).

- Ne jamais poser le couteau de pacossage® / la protection contre les projections lors du serrage du bol à pacosser®, mais le fixer directement sur le porte-couteau.

## Utiliser la combinaison correcte de récipient protecteur et de bol à pacosser®

- Chaque type de bol à pacosser® (synthétique ou acier chromé) est associé à un récipient protecteur spécifique. Seule la combinaison correcte doit être utilisée.
- Veillez à respecter les consignes sur le récipient protecteur correspondant.



Pacojet 2 PLUS  
Récipient protecteur pour bol à  
pacosser® synthétique



Pacojet 4  
Récipient protecteur pour bol à  
pacosser® synthétique



Pacojet 4  
Récipient protecteur pour bol à  
pacosser® en acier chromé

## Azote liquide (LN<sub>2</sub>), dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) & Cie

- Ne jamais pacosser® le contenu d'un bol à pacosser® qui a été congelé à l'azote liquide ou qui contient du dioxyde de carbone ou du gaz carbonique. Le bol à pacosser® pourrait exploser et endommager le bol à pacosser®, le récipient protecteur ou le support du Pacojet.
- \* En cas de contact avec des aliments, l'azote se transforme immédiatement en gaz et se dilate de manière explosive. Il existe un risque de blessure pour l'utilisateur.

## Entretien du couteau de pacossage®

- Un couteau de pacossage® tordu ou émoussé doit être remplacé immédiatement.
- Remplacer le couteau de pacossage® une fois par an ou après 20 000 portions.
- Sécher le couteau de pacossage® après le nettoyage et le graisser avec une huile alimentaire.

## Nettoyer l'appareil

- Nettoyer le Pacojet avant le début de l'utilisation quotidienne, à la fin de la journée de travail et après de longues périodes d'inutilisation. Effectuer un nettoyage entre le traitement de différentes préparations alimentaires (p. ex. du sucré au salé).
- Pour le nettoyage, utiliser les pastilles de nettoyage Pacojet.

- Le couteau de pacossage®, le Coupe Set et la protection contre les projections ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

## Réparation et service

- Faites réviser votre Pacojet au moins une fois par an ou après 20 000 portions traitées par un partenaire de service Pacojet.

## Codes d'erreur

Les messages d'erreur suivants peuvent s'afficher sur l'écran tactile.

Code	Texte	Explication	Solution
1	Contrôleur de moteur non disponible.	Le contrôleur de moteur ne répond pas.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
2	Capteur d'outil non disponible.	La détection d'outil ne répond pas.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
6	Capteur de pression non disponible.	Le capteur de pression est dans un état incorrect.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
7	Capteurs de bols non disponibles.	Les capteurs de bols ne répondent pas.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
8	Capteur tactile non disponible.	Le capteur tactile ne répond pas.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
9	Écran non disponible.	L'écran ne fonctionne pas correctement.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
10	La válvula de presión no se puede direccionar.	La soupape de pression n'est pas dans un état correct.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil

11	Masse trop dure.	Une erreur de moteur s'est produite.	1) Vérifier la température de congélation du bol à pacosser® / congélateur (-20 °C). 2) Vérifier si le couteau de pacosage® est endommagé et le remplacer si nécessaire
12	Masse trop dure.	Une erreur de moteur s'est produite.	1) Vérifier la température de congélation du bol à pacosser® / congélateur (-20 °C). 2) Vérifier si le couteau de pacosage® est endommagé et le remplacer si nécessaire
13	Masse trop dure.	Une surcharge s'est produite.	1) Vérifier la température de congélation du bol à pacosser® / congélateur (-20 °C). 2) Vérifier si le couteau de pacosage® est endommagé et le remplacer si nécessaire
14	Masse trop dure.	Une sous-tension s'est produite.	1) Vérifier la température de congélation du bol à pacosser® / congélateur (-20 °C). 2) Vérifier si le couteau de pacosage® est endommagé et le remplacer si nécessaire
15	Masse trop dure.	Feedback sur la vitesse du moteur incorrect.	1) Vérifier la température de congélation du bol à pacosser® / congélateur (-20 °C). 2) Vérifier si le couteau de pacosage® est endommagé et le remplacer si nécessaire
16	Erreur de pompe.	Une erreur de pompe s'est produite.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
17	Logiciel du contrôleur de moteur.	Défaut de logiciel du moteur.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil 3) Contacter le centre de service Pacojet
23	Système redémarré.	Le système a dû être redémarré en raison d'un blocage.	1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil

## Avertissements

Code	Texte	Explication	Solution
101	Cycle de service atteint.	Le service annuel doit être effectué.	Après une prise de contact préalable, envoyer l'appareil au centre de service Pacojet.
102	Bol trop plein.	Le bol à pacosser® est trop plein.	Retirer la masse pacossée® et recommencer le processus.
103	Position incorrecte de l'outil.	Mauvaise position de l'outil.	Lorsque l'appareil est allumé, ne serrer que le récipient protecteur (sans couteau de pacossage® et sans protection contre les projections). L'arbre se calibre automatiquement.
104	Bol retiré.	Le bol à pacosser® a été retiré pendant le processus.	Redémarrer le processus de pacossage®.
105	Outil perdu.	L'outil a été retiré pendant le processus.	Nettoyer le porte-outil, vérifier le couteau de pacossage® (ou autre outil) ; redémarrer le processus
106	Mauvais outil.	Outil incorrect.	* Procédure à suivre, voir page 7
107	Protection projections manquante.	La protection contre les projections n'a pas pu être détectée. Le processus a été interrompu. Veuillez fixer correctement la protection contre les projections.	* Procédure à suivre, voir page 7
108	Moteur 1 trop chaud.		1) Laisser refroidir l'appareil 2) Contacter le centre de service
109	Moteur 2 trop chaud.		1) Laisser refroidir l'appareil 2) Contacter le centre de service
110	Pas de surpression.		Vérifier visuellement que la sortie d'air (tuyaux en silicone) n'est pas bloquée, effectuer un nettoyage
111	Surtension.		1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil
112	Erreur de démarrage du moteur.		1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil

114	Échec de la configuration SSL.		1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil 3) Contacter le centre de service Pacojet
115	Échec de l'échange SSL.		1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil 3) Contacter le centre de service Pacojet
116	Échec de l'échange SSL CA.		1) Appuyer sur OK 2) Redémarrer l'appareil 3) Contacter le centre de service Pacojet
117	Données cloud non envoyées.	La connexion au cloud n'a pas été possible.	Les données seront envoyées automatiquement plus tard.
118	Masse trop dure.	La masse est trop dure pour le mode Jet®.	Désélectionner le mode Jet® et pacosser® sans le mode Jet®.

\*1) Appuyer sur OK.

2) Éteindre l'appareil et débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.

3) Vérifier que le couteau de pacossage® est propre et sec ; que le pré-joint racleur est correctement fixé à la protection contre les projections ; que la protection contre les projections est propre et sèche ; que le contenu du bol à pacosser® présente une température de congélation uniforme de -20 °C, que les produits congelés sont lissés, que le bol à pacosser® n'est pas trop rempli et que les bords du bol à pacosser® sont exempts de saleté ; que le récipient protecteur correspondant au bol à pacosser® (en acier chromé ou en plastique) est utilisé.

4) Remettez l'appareil en service. Fixez correctement la protection contre les projections avec le pré-joint racleur et le couteau de pacossage® ainsi que le bol à pacosser® et le récipient protecteur adapté au Pacojet 4. Effectuez à présent un cycle de pacossage® (important : en mode pacossage® standard et non en mode Jet®).

5) Si le message d'erreur continue de s'afficher, effectuez un processus de nettoyage complet conformément au mode d'emploi avec les pastilles de nettoyage Pacojet.

6) Répétez un cycle de pacossage® (important : en mode pacossage® standard et non en mode Jet®).

7) Si le message d'erreur continue de s'afficher, nous vous recommandons de désactiver manuellement la détection de la protection contre les projections et la détection des outils jusqu'au prochain service régulier de l'appareil et de demander au centre de service d'effectuer une mise à jour de l'appareil.