

RECOMENDACIONES – Pacojet 4

Nota: Este resumen no sustituye al **MANUAL DE INSTRUCCIONES** específico para la máquina Pacojet. Por razones de seguridad del usuario, debe emplear los sistemas Pacojet siguiendo las instrucciones que figuran en el manual de instrucciones específico para la máquina Pacojet. Preste especial atención a las indicaciones en materia de seguridad. Si incumple las indicaciones presentes en el manual de instrucciones, todas las reclamaciones de garantía y responsabilidad contra Pacojet se desestimarán.

¿Qué debo tener en cuenta?

Antes del primer uso

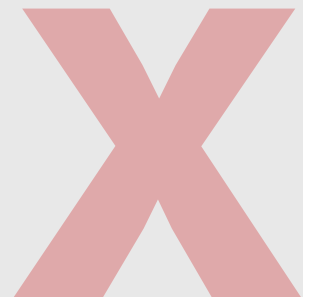
- Conecte la máquina Pacojet 4 a Internet (WiFi).
- Antes de usarla por primera vez, límpiela con una pastilla de limpieza Pacojet.

Llenado del vaso de pacotizar®

Solo podrá procesar alimentos sin huesos.

- Llene los vasos de pacotizar® únicamente hasta la línea máxima de llenado. De lo contrario, la máquina podría sufrir daños. Durante la pacotización® con sobrepresión, el contenido del vaso puede aumentar hasta un 30 %. Si llena demasiado el vaso, el contenido de este podría ejercer presión sobre la máquina, lo que podría dañar el rodamiento principal.
- Antes de congelar el vaso de pacotizar®, asegúrese de que la superficie del contenido esté plana y lisa.

- El contenido del vaso de pacotizar® no debe tener oquedades.



Congelación (>24 h) a la temperatura recomendada de -20 °C.

- Introduzca en el congelador el vaso de pacotizar® lleno a una temperatura de -20 °C, como mínimo, durante 24 horas. Pacotizar® el contenido del vaso de pacotizar® a una temperatura demasiado baja (una temperatura inferior a -23 °C) puede provocar una sobrecarga y dañar la máquina.
Si el contenido del vaso de pacotizar® no está lo suficientemente frío (más de -18 °C), la calidad del resultado podría verse afectada negativamente.
- Asegúrese de que la superficie del contenido del vaso de pacotizar® esté plana y lisa. Si observa trozos de verduras o frutas durante el proceso de congelación, cúbralos con líquido (preste atención a la línea máxima de llenado) y vuelva a congelar el contenido. Alise siempre la superficie del vaso de pacotizar® que ya haya empezado a procesarse.

- No pacotice® los vasos de pacotizar® hasta que el contenido esté completamente congelado. Si el contenido del vaso solo está congelado parcialmente, la cuchilla para pacotizar® podría romperse o doblarse. Si la cuchilla para pacotizar® se dobla, el motor deberá suministrar más potencia. Con esto, el resultado del proceso de pacotización® no sería satisfactorio y podrían producirse daños en el motor.
- No introduzca en el vaso de pacotizar® una elaboración ya congelada en forma de vaso.

Colocación de la cuchilla para pacotizar® y el protector contra salpicaduras

- Coloque (enrosque) la cuchilla para pacotizar® y la protección contra salpicaduras en el enganche de la herramienta. Cuando ambas piezas estén colocadas correctamente, sentirá cierta resistencia. Si el accesorio no está bien acoplado, el reconocimiento de la herramienta lo detectará y se mostrará un mensaje de error.
- La cuchilla para pacotizar® y el protector contra salpicaduras deben estar limpios y secos.
- Asegúrese de que todos los usuarios sepan cómo colocar correctamente la cuchilla para pacotizar® (consulte el manual de instrucciones).

- Al sujetar el vaso de pacotizar®, no coloque nunca la cuchilla para pacotizar® ni el protector contra salpicaduras sobre el vaso de protección, sino directamente en el portacuchillas.

Uso de la combinación correcta de vaso de protección y vaso de pacotizar®

- Cada tipo de vaso de pacotizar® (sintético o de acero al cromo) cuenta con un vaso de protección concreto. Deberá usar únicamente la combinación correcta.
- Preste atención a las indicaciones que figuran en el vaso de protección en cuestión.



Pacojet 2 PLUS
Vaso de protección para el
vaso de pacotizar® sintético



Pacojet 4
Vaso de protección para el
vaso de pacotizar® sintético



Pacojet 4
Vaso de protección para el
vaso de pacotizar® de acero al
cromo

Nitrógeno líquido (LN2), dióxido de carbono (CO2) y otros

- Nunca pacotice® el contenido de un vaso de pacotizar® si este se ha congelado con nitrógeno líquido o contiene dióxido de carbono o gas carbónico. El vaso de pacotizar® podría explotar y dañarse, dañar el vaso de protección o dañar el soporte de la Pacojet.

*Al entrar en contacto con los alimentos, el nitrógeno se convierte inmediatamente en gas y se expande, lo que genera una explosión. Esto entraña riesgos de lesiones para los usuarios.

Cuidado de la cuchilla para pacotizar®

Si la cuchilla para pacotizar® se dobla o se mella, deberá sustituirse de inmediato.

- Reemplace la cuchilla para pacotizar® una vez al año o tras 20 000 porciones.
- Deberá secar la cuchilla para pacotizar® después de limpiarla y engrasarla con aceite para cocinar.

Limpieza de la máquina

- Limpie la Pacojet antes de usarla cada día, al final de cada jornada laboral y tras largos períodos de inactividad. Limpie la máquina entre los procesamientos de distintos tipos de preparaciones alimenticias (por ejemplo, de dulce a salado).
- Utilice las pastillas de limpieza Pacojet para limpiar la máquina.

- La cuchilla para pacotizar®, el Coupe Set y el protector contra salpicaduras no deben limpiarse en el lavavajillas.

Reparación y mantenimiento

- Asegúrese de que el servicio técnico revise su Pacojet una vez al año o después de elaborar 20 000 porciones.

Códigos de error

La pantalla táctil podría mostrar los siguientes mensajes de error.

Código	Texto	Explicación	Solución
1	Controlador de motor no disponible.	No se puede acceder al controlador del motor.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
2	Sensor de herramienta no disponible.	El detector de la herramienta no responde.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
6	Sensor de presión no disponible.	El estado del sensor de presión no es correcto.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
7	Sensores de vaso no disponibles.	Los sensores del vaso no responden.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
8	Sensor táctil no disponible.	No se puede acceder al sensor táctil.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
9	Pantalla no disponible.	La pantalla no funciona correctamente.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
10	La válvula de presión no se puede direccionar.	El estado de la válvula de presión no es el correcto.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.

11	Masa demasiado dura.	Hay un fallo en el motor.	1) Compruebe la temperatura de congelación del vaso de pacotizar® y del congelador (-20 °C). 2) Revise si la cuchilla para pacotizar® está dañada y reemplácela si fuera necesario.
12	Masa demasiado dura.	Hay un fallo en el motor.	1) Compruebe la temperatura de congelación del vaso de pacotizar® y del congelador (-20 °C). 2) Revise si la cuchilla para pacotizar® está dañada y reemplácela si fuera necesario.
13	Masa demasiado dura.	Se ha producido una sobrecarga.	1) Compruebe la temperatura de congelación del vaso de pacotizar® y del congelador (-20 °C). 2) Revise si la cuchilla para pacotizar® está dañada y reemplácela si fuera necesario.
14	Masa demasiado dura.	Se ha producido una sub-tensión.	1) Compruebe la temperatura de congelación del vaso de pacotizar® y del congelador (-20 °C). 2) Revise si la cuchilla para pacotizar® está dañada y reemplácela si fuera necesario.
15	Masa demasiado dura.	La retroalimentación de la velocidad de los motores no es correcta.	1) Compruebe la temperatura de congelación del vaso de pacotizar® y del congelador (-20 °C). 2) Revise si la cuchilla para pacotizar® está dañada y reemplácela si fuera necesario.
16	Error de bombeo.	Se ha producido un error en la bomba.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
17	Software de control del motor.	Hay un problema con el software del motor.	1) Pulse OK 2) Reinicie la máquina 3) Póngase en contacto con el servicio técnico de Pacojet
23	Sistema reiniciado.	Debido a un bloqueo, el sistema ha tenido que reiniciarse.	1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.

Advertencias

Código	Texto	Explicación	Solución
101	Ciclo de servicio alcanzado.	Es necesario llevar a cabo el mantenimiento anual.	Envíe la máquina al Centro de Servicio Pacojet, no sin hablar previamente con este.
102	Vaso lleno en exceso.	El vaso de pacotizar® se ha llenado demasiado.	Retire la mezcla pacotizada® y comience el proceso de nuevo.
103	Posición incorrecta de la herramienta.	La posición de la herramienta no es correcta.	Con la máquina encendida, sujete solo el vaso de protección (sin la cuchilla para pacotizar® ni el protector contra salpicaduras). El eje se calibrará de forma automática.
104	Vaso eliminado.	El vaso de pacotizar® se ha retirado durante el proceso.	Inicie de nuevo el proceso de pacotización®.
105	Herramienta perdida.	La herramienta se ha retirado durante el proceso.	Limpie el portaherramientas, revise la cuchilla para pacotizar® y comience de nuevo el proceso.
106	Herramienta incorrecta.	Herramienta incorrecta.	*Para saber cómo proceder, consulte la página 7.
107	Falta el protector salpicaduras.	El protector contra salpicaduras no se detecta. El proceso se ha cancelado. Coloque el protector contra salpicaduras correctamente.	*Para saber cómo proceder, consulte la página 7.
108	Motor 1 demasiado caliente.		1) Deje que la máquina se enfríe. 2) Póngase en contacto con el servicio técnico.
109	Motor 2 demasiado caliente.		1) Deje que la máquina se enfríe. 2) Póngase en contacto con el servicio técnico.
110	Sin sobrepresión.		Inspeccione visualmente la salida de aire (tubos de silicona) por si hubiera alguna obstrucción y límpielos.
111	Sobretensión.		1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.
112	Error de arranque del motor.		1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina.

114	Fallo en la configuración de SSL.		1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina. 3) Póngase en contacto con el servicio técnico de Pacojet.
115	Fallo en la sustitución de SSL.		1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina. 3) Póngase en contacto con el servicio técnico de Pacojet.
116	Fallo en la sustitución de SSL CA.		1) Pulse OK. 2) Reinicie la máquina. 3) Póngase en contacto con el servicio técnico de Pacojet.
117	Los datos de la nube no se han enviado.	Se ha producido un error de conexión con la nube.	Los datos se enviarán automáticamente más adelante.
118	Masa demasiado dura.	La mezcla está demasiado dura para el modo Jet®.	Anule la selección del modo Jet® y haga el proceso de pacotización sin este.

*1) Pulse OK.

2) Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

3) Compruebe que la cuchilla para pacotizar® esté limpia y seca; que el anillo interior de junta esté correctamente acoplado al protector contra salpicaduras; que el protector contra salpicaduras esté limpio y seco; que el contenido del vaso de pacotizar® tenga una temperatura de congelación uniforme de -20 °C; que el contenido congelado esté bien aplanado; que el vaso de pacotizar® no esté lleno y que los bordes del vaso de pacotizar® no estén sucios; y que se esté empleando el vaso de protección que le corresponde al vaso de pacotizar® (de acero al cromo o plástico).

4) Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque correctamente en la Pacojet 4 el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar®, así como el vaso de pacotizar® y el vaso de protección correspondiente. Ahora, proceda a la pacotización® (importante: lleve a cabo la pacotización® en el modo Estándar y no en el modo Jet®).

5) Si el mensaje de error persiste, lleve a cabo un proceso de limpieza completo que se describe en el manual de instrucciones y no se olvide de usar las pastillas de limpieza de Pacojet.

6) Repita el proceso de pacotización® (importante: lleve a cabo la pacotización® en el modo Estándar y no en el modo Jet®).

7) Si el mensaje de error sigue apareciendo, le recomendamos que desactive manualmente la detección de salpicaduras y la detección de herramientas hasta el siguiente mantenimiento periódico de la máquina y que informe al Centro de Servicio para que la actualice.