PACOJET 2

WHEN COOKING BECAME SWISS.

Manuale d'istruzioni

Manuale d'istruzioni originale in lingua tedesca
Prima dell'uso leggere il manuale d'istruzioni

Manuale d’istruzioni PACOJET 2

1	Avvertenze	5
2	Introduzione	9
2.1	Cos’è PACOJET 2?	9
2.2	Avvertenze importanti	9
3	Contenuto della confezione	10
4	Collocazione e collegamento elettrico	13
4.1	Collocazione	13
4.2	Collegamento della macchina alla rete elettrica	14
5	Comandi di PACOJET 2	15
5.1	Panoramica dei comandi	15
5.2	Interruttore ON/OFF	15
5.3	Il pannello di controllo	16
5.4	Tasto START	16
5.5	Tasto STOP/RESET/HOME	17
5.6	Funzioni del display e navigazione	17
5.7	Modo di lavorazione	17
5.7.1	Modo Pacossare	18
5.7.2	Modo Tagliare/tritare	19
5.7.3	Modo Frullare/emulsionare	20
5.8	Funzioni di pulizia e regolazione della macchina	21
5.8.1	Funzione di pulizia «Processo di risciacquo»	22
5.8.2	Funzione di pulizia «Ciclo di pulizia completo»	22
5.8.3	Regolazione della macchina	22
5.8.4	Modifica della preregolazione	23
5.9	Indicatore UP/DOWN	24
5.10	Sfiato durante la lavorazione	25
5.11	Pacossare con suddivisione in porzioni	25
5.12	Indicatore dello stato di riempimento del bicchiere e del numero di porzioni durante il pacossaggio	26
5.13	Funzioni di controllo e assistenza in caso di pacossaggio di bicchieri eccessivamente pieni	26

6	Uso di PACOJET 2	28
6.1	Ambito d'utilizzo di PACOJET 2	28
6.2	Uso per pacossare preparazioni alimentari congelate	28
6.2.1	Attività di preparazione prima di pacossare	28
6.2.2	Sequenza operativa pacossare – descrizione sintetica	29
6.2.3	Sequenza operativa pacossare – descrizione dettagliata	33
6.2.4	Dopo aver pacossato	36
6.3	Uso della macchina per tagliare/tritare alimenti freschi non congelati	37
6.3.1	Sequenza operativa tagliare/tritare	38
6.3.2	Dopo aver tagliato/tritato	39
6.4	Uso della macchina per frullare/emulsionare alimenti freschi liquidi	40
6.4.1	Sequenza operativa frullare/emulsionare	40
6.4.2	Dopo aver frullato/emulsionato	42
7	Pulizia di PACOJET 2	43
7.1	Informazioni generali	43
7.2	Prima pulizia della macchina	43
7.3	Pulizia del sistema diretto di lavorazione alimentare	44
7.4	Detergente	45
7.5	Procedura per il processo di risciacquo	45
7.6	Procedura per il processo di pulizia	47
7.7	Pulizia del tubo di sfiato	49
7.8	Pulizia del rivestimento esterno della macchina	49
7.9	Pulizia degli accessori	50
8	Cosa fare se …	51
9	Informazioni	53
9.1	Dati tecnici PACOJET 2	53
9.2	Accessori	54
9.3	Manutenzione e assistenza tecnica	54
9.4	Smaltimento	55
9.5	Informazioni sulla garanzia	Allegato
9.6	Dichiarazione di conformità PACOJET 2	Allegato

1 AVVERTENZE

a) PACOJET 2 è una macchina ad uso industriale e deve essere utilizzata solo da persone in grado di garantirne l'impiego in tutta sicurezza. Sono quindi escluse le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, quali ad es. disabili con riduzione delle capacità fisiche o mentali oppure persone che non dispongano dell'esperienza e delle nozioni necessarie, ad es. i bambini.

b) PACOJET 2 dev'essere usato unicamente come illustrato nel presente manuale d'istruzioni. Il mancato rispetto delle istruzioni fornite potrebbe comportare danneggiamenti della macchina, rischi per la sicurezza dell'operatore o possibili contaminazioni degli alimenti da lavorare.

c) Pacojet Coupe Set (disponibile in via opzionale, vedere paragrafi 5.7.2, 5.7.3, 6.3 e 6.4): attenersi al manuale di istruzioni a parte e in particolare alle avvertenze di sicurezza.

d) Prestare attenzione durante l'estrazione di PACOJET 2 dalla confezione, poiché la macchina è pesante. Compiere questa operazione possibilmente in due, facendo attenzione a non urtarsi o ferirsi durante l'estrazione e la collocazione della macchina. Alcune parti della macchina presentano spigoli vivi.

e) Prima di usare la macchina per la prima volta, eseguire la prima pulizia come indicato nel paragrafo 7.2.

f) Le alette per pacossare sono affilate per la loro funzione intrinseca e devono essere maneggiate solo con estrema cautela.

g) Le lame del Pacojet Coupe Set opzionale sono molto affilate. Dato il rischio di tagliarsi, maneggiarle sempre con le apposite pinze. Non toccare il bordo delle lame. (Paragrafo 6.3)

h) Collocare PACOJET 2 su una superficie piana, lontano da schizzi d'acqua, lavelli o apparecchi che producono vapore. Accertarsi che sia disponibile spazio sufficiente. L'interruttore principale si trova sul lato destro della macchina e deve essere sempre liberamente accessibile. (Paragrafo 4.1)

i) Per poter utilizzare la macchina in sicurezza, accertarsi di disporre di uno spazio di movimento sufficiente attorno ad essa.

j) Prima di collegare la macchina alla presa della corrente, confrontare la tensione e la frequenza di rete indicate sull'apparecchio con quelle disponibili sul posto. I valori devono coincidere. (Paragrafo 4.2)

k) Per una protezione maggiore, raccomandiamo l'installazione di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto da 20 mA. Consultare il proprio installatore a questo proposito

l) Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, non mettere in funzione la macchina e informare il proprio centro di assistenza Pacojet. (Paragrafo 9.3)

m) Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da un negozio specializzato autorizzato o dall'assistenza Pacojet.

n) Durante la lavorazione viene emesso rumore aereo. I valori delle emissioni sonore sono reperibili nel capitolo 9.

o) Utilizzare solo parti originali Pacojet. Non è consentito utilizzare accessori non autorizzati da Pacojet.

p) Leggere il manuale d'istruzioni di PACOJET 2, prendere familiarità con la macchina e il relativo utilizzo, funzionamento e pulizia.

q) La pulizia di PACOJET 2 e degli accessori dev'essere eseguita conformemente al presente manuale d'istruzioni (capitolo 7).

r) Quando si maneggiano alimenti è necessario attenersi a procedure di lavoro igieniche e alla normativa vigente in materia alimentare.

s) Con questa macchina è consentita unicamente la lavorazione di alimenti. È vietato lavorare materiali diversi dagli alimenti (capitolo 6).

t) In nessun caso è possibile lavorare o aggiungere alla lavorazione con PACOJET 2 prodotti che liberano gas durante la lavorazione e che potrebbero di conseguenza far aumentare in modo incontrollato la pressione nel bicchiere da pacossare, come ad es. azoto liquido (N) in forma pura o anidride carbonica (CO_2) in stato legato con prodotti contenenti acido carbonico (capitolo 6).

u) Non avviare mai la macchina senza il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare inserito (capitolo 6).

v) Non provare mai a escludere l'interruttore di sicurezza installato su PACOJET 2 e finalizzato al corretto fissaggio del bicchiere di protezione e del bicchiere da pacossare (capitolo 6).

w) Se sul display viene visualizzato un «Error», consultare il capitolo 8. Qualora non sia possibile risolvere così il problema, spegnere la macchina e rimuovere la spina. Rivolgersi quindi al proprio centro di assistenza Pacojet.

x) Mai mettere in funzione PACOJET 2 in presenza di un guasto. Se viene rilevato un guasto, sospendere immediatamente l'utilizzo della macchina, spegnere l'interruttore ON/OFF e rimuovere la spina dalla presa di corrente.

y) La macchina è sigillata e può essere aperta solo da personale di assistenza autorizzato (paragrafo 9.3).

2 Introduzione

2.1 Cos'è PACOJET 2?

PACOJET 2 è un'innovativa macchina da cucina che trasforma alimenti freschi congelati in delicate mousse, gelati e sorbetti naturali, preparazioni dall'aroma intenso per zuppe, salse e ripieni, senza la necessità di scongelare. La lavorazione può essere eseguita operando una sovrappressione o escludendola. Il processo di preparazione realizzato con PACOJET 2 viene indicato con il verbo «pacossare».

Il Pacojet Coupe Set disponibile in via opzionale consente di estendere l'ambito d'utilizzo di PACOJET 2 agli alimenti freschi non congelati.

2.2 Avvertenze importanti

a) Il presente manuale d'istruzioni contiene tutte le informazioni importanti necessarie per lavorare con la macchina da cucina PACOJET 2, di seguito denominata PACOJET 2. Per motivi legati alla sicurezza dei suoi utilizzatori, PACOJET 2 dev'essere impiegata secondo le indicazioni fornite nel presente manuale d'istruzioni. A tal proposito bisogna fare particolare attenzione alle avvertenze contenute nel capitolo 1. Il mancato rispetto delle indicazioni fornite nel presente manuale comporta il respingimento di qualsiasi pretesa avanzata ai sensi della garanzia.

b) Il Pacojet Coupe Set non fa parte della dotazione standard di PACOJET 2 ed è disponibile in via opzionale. Il Pacojet Coupe Set è concepito per tritare, frullare, emulsionare con Pacojet esclusivamente alimenti freschi non congelati. A tal proposito attenersi rigorosamente al manuale d'istruzioni a parte del Pacojet Coupe Set e al presente manuale d'istruzioni PACOJET 2.

c) Le informazioni presenti in questo manuale possono essere modificate senza preavviso.

3 Contenuto della confezione

Verificare con il presente manuale d'istruzioni la completezza della confezione PACOJET 2. La confezione comprende:

una macchina da cucina PACOJET 2

un bicchiere di protezione in plastica

due bicchieri da pacossare in acciaio cromato

alette per pacossare in acciaio fuso

una protezione antispruzzo in gomma nitrilica nera incl. guarnizione interna

un inserto per il risciacquo in gomma nitrilica verde

un inserto di lavaggio in plastica blu con spazzole

una guarnizione per bicchiere blu

due coperchi per bicchieri da pacossare in plastica bianca

una spatola in acciaio inossidabile

Verificare se uno di questi accessori è mancante o difettoso. In questo caso, rivolgersi entro i termini di legge presso il proprio punto vendita. Eventuali reclami potranno essere presi in considerazione solo entro tale termine dalla consegna.

Dopo aver opportunamente collocato PACOJET 2, conservare tutte le parti nella confezione originale, in modo da evitare che la macchina subisca dei danni in caso di trasporti successivi.

4 Collocazione e collegamento elettrico

4.1 Collocazione

Collocare PACOJET 2 esclusivamente in un luogo asciutto, normalmente ventilato, su una superficie stabile e piana di dimensioni minime pari a 0,5 m × 0,5 m.

PACOJET 2 dev'essere stabile e l'aria di raffreddamento deve poter essere aspirata dal retro della macchina ed emessa dal fondo.

➔ ATTENZIONE!

Non utilizzare mai la macchina

- direttamente accanto a una fonte di calore (ad es. grill)
- direttamente accanto a un foro di uscita da cui provengono vapori acquei o di grasso (ad es. friggitrici)
- direttamente accanto a un foro di uscita da cui proviene aria calda o bollente (ad es. forni a vapore)
- direttamente accanto a prese dell'acqua o apparecchi che vengono puliti con il tubo flessibile dell'acqua o getto di vapore
- su superfici sottoposte a forti vibrazioni

Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare malfunzionamenti o guasti della macchina.

4.2 Collegamento della macchina alla rete elettrica

Il cavo di collegamento alla rete si trova a destra nella parte posteriore della macchina. La lunghezza del cavo è pari a 1,5 m.

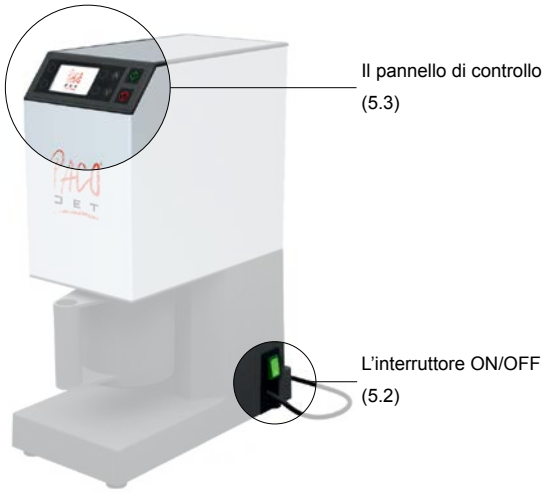
➔ ATTENZIONE!

Pacojet può funzionare unicamente alla tensione e alla frequenza di rete indicate sull'apposita etichetta. La tensione della corrente disponibile sul posto deve corrispondere a quella indicata sull'etichetta presente sul fondo della macchina.

Pacojet deve essere collegato solo a una rete elettrica correttamente messa a terra. La presa e il cavo di prolunga devono essere dotati di un conduttore di protezione funzionante.

5 Comandi di PACOJET 2

5.1 Panoramica dei comandi



5.2 Interruttore ON/OFF

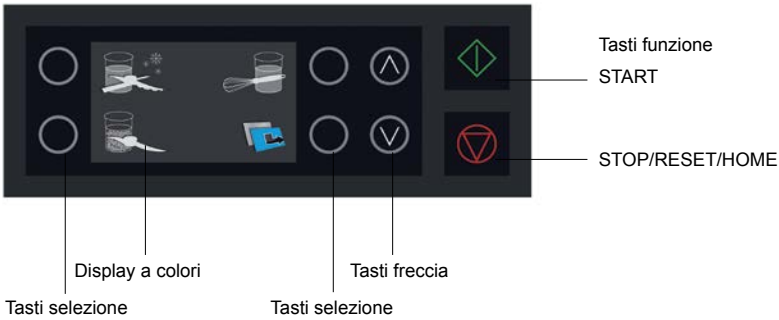
L'interruttore ON/OFF si trova in basso a destra sul retro della macchina. Tale interruttore serve ad accendere e spegnere la macchina:

«O» = posizione OFF = PACOJET 2 è spento, la spia del pulsante è spenta.

«I» = posizione ON = PACOJET 2 è acceso e pronto per l'uso, la spia del pulsante è accesa.

Per attivare il display a colori sul pannello di controllo, PACOJET 2 deve essere acceso con l'interruttore ON/OFF.

5.3 Il pannello di controllo



Sul pannello di controllo di PACOJET 2 si trovano 2 tasti funzione (START, STOP/RESET/HOME), un display a colori ad alta risoluzione, 4 tasti di selezione per le funzioni del display e 2 tasti freccia per aumentare o diminuire i valori impostati. Questi tasti vengono descritti nel dettaglio di seguito.

5.4 Tasto START

Con il tasto START viene avviato il processo di lavorazione. Al tal fine la macchina dev'essere pronta per l'uso con il bicchiere di protezione e il bicchiere da pacossare correttamente inseriti.

Dopo aver premuto il tasto START, il processo di lavorazione ha inizio, ovvero le alette per pacossare fissate all'assale ruotano verso il basso all'interno del bicchiere. Tale rotazione viene eseguita con sovrappressione o senza a seconda della regolazione eseguita sulla macchina. Non appena sono state lavorate le porzioni prestabilite o tutto il contenuto del bicchiere, l'assale con le alette per pacossare ritorna alla posizione di partenza, viene eseguito automaticamente lo sfiato e PACOJET 2 si spegne da solo. La macchina è ora nuovamente pronta per l'uso.

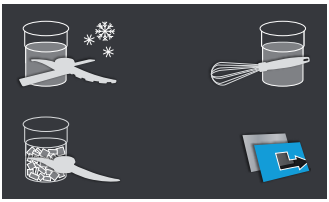
5.5 Tasto STOP/RESET/HOME

Il tasto STOP/RESET/HOME serve

- durante il processo di lavorazione, all'interruzione della lavorazione in corso
- quando la macchina è pronta per l'uso, all'azzeramento delle opzioni di lavorazione programmate
- e al ripristino della schermata iniziale.

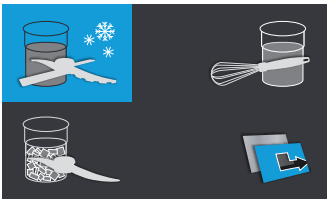
Se questo tasto viene premuto durante il pacossaggio, PACOJET 2 ruota immediatamente all'indietro (indicatore UP/DOWN, paragrafo 5.9), tornando alla posizione di partenza e si spegne da solo. Questo consente di lavorare una quantità parziale del contenuto del bicchiere «a occhio», ovvero senza un numero preimpostato di porzioni.

5.6 Funzioni del display e navigazione



Se PACOJET 2 viene acceso con l'interruttore ON/OFF, sul display compare prima per alcuni secondi il logo PACOJET 2. Quindi il display passa automaticamente alla schermata iniziale con la visualizzazione dei 3 modi di lavorazione disponibili e della gamma di funzioni di pulizia e regolazione della macchina. È possibile ora programmare PACOJET 2 per la lavorazione desiderata.

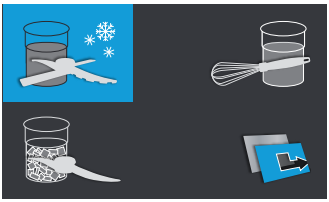
5.7 Modo di lavorazione



I modi di lavorazione a disposizione sono: Pacossare, Tagliare/tritare e Frullare. Dopo l'accensione di PACOJET 2 con l'interruttore ON/OFF, sul display, dopo lo spegnimento del logo Pacojet, viene visualizzato per impostazione di fabbrica il modo Pacossare.

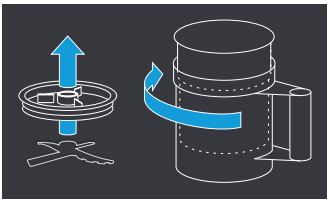
I modi di lavorazione possono essere selezionati con i corrispondenti tasti di selezione a lato del display.

5.7.1 Modo Pacossare

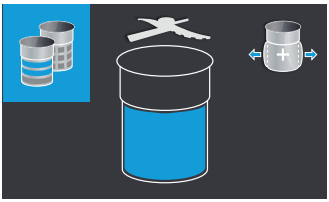


Trasforma alimenti freschi congelati (da −18 °C a −23 °C) in una finissima purea senza necessità di scongelare.

Tutti gli accessori necessari a tal fine sono contenuti nel sistema originale PACOJET 2 acquistato.



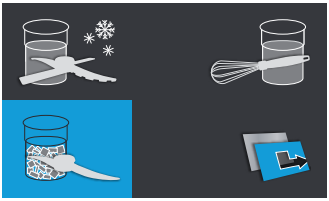
Per effettuare le successive impostazioni nel modo Pacossare, è necessario che le lame di pacossaggio con la protezione antispruzzo, e il bicchiere di protezione con bicchiere da pacossare, siano correttamente fissate alla macchina.



Non appena il bicchiere di protezione è stato correttamente avvitato, viene visualizzata una nuova schermata con le impostazioni di fabbrica «Pacossare intero contenuto del bicchiere» e «Sovrappressione»; e le opzioni di lavorazione «Suddivisione in porzioni intere e decimali» e «Disattivare sovrappressione prima di pacossare».

Le opzioni di lavorazione possono essere selezionate mediante i corrispondenti tasti di selezione a lato del display e quindi impostate con entrambi i tasti freccia.

5.7.2 Modo Tagliare/tritare

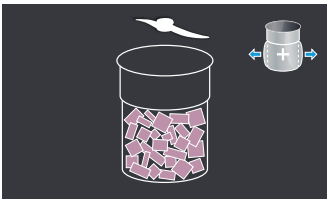


Taglia/trita alimenti freschi, non congelati, con un coltello a due o quattro lame compreso nel Pacojet Coupe Set* opzionale (vedere pagina 21).

A tal proposito attenersi al manuale d'istruzioni a parte del Pacojet Coupe Set* opzionale (vedere pagina 21), in particolare alle avvertenze di sicurezza.

Per effettuare le successive impostazioni nel modo Tagliare, inserire prima nella protezione antispruzzo il coltello a due o quattro lame con le apposite pinze contenute nel Pacojet Coupe Set* (vedere pagina 21) e quindi collocarlo correttamente sull'estremità dentata dell'assale di PACOJET 2 finché la calamita non trattiene il coltello.

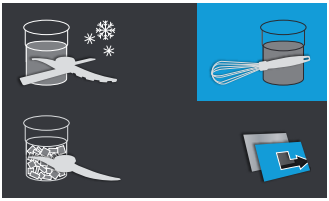
Quindi fissare correttamente alla macchina il bicchiere di protezione e il bicchiere da pacossare.



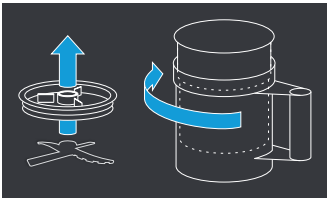
Non appena il bicchiere di protezione è stato correttamente avvitato, viene visualizzata una nuova schermata con le impostazioni di fabbrica «Tagliare/tritare intero contenuto del bicchiere» e «Sovrappressione»; e l'opzione di lavorazione «Disattivare sovrappressione prima di tagliare/tritare».

L'opzione di lavorazione può essere selezionata mediante il corrispondente tasto di selezione a lato del display e quindi impostata con entrambi i tasti freccia.

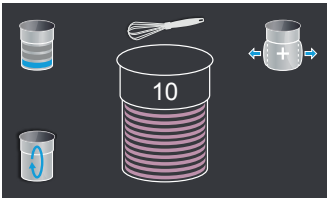
5.7.3 Modo Frullare/emulsionare



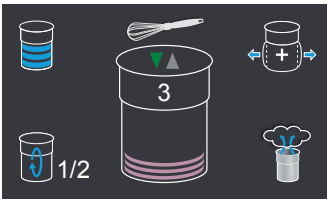
Frulla/emulsiona alimenti freschi, liquidi, con le alette per pacossare o il disco per sbattere compreso nel PACOJET Coupe Set* opzionale (vedere pagina 21).



Per effettuare le successive impostazioni nel modo Frullare è necessario che le alette per pacossare, o il disco per sbattere compreso nel PACOJET Coupe Set* opzionale (vedere pagina 21), con la protezione antispruzzo e il bicchiere di protezione con bicchiere da pacossare, siano correttamente fissate alla macchina.



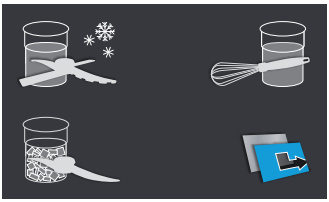
Non appena il bicchiere di protezione è stato correttamente avvitato, viene visualizzata una nuova schermata con le impostazioni di fabbrica «Frullare/emulsionare intero bicchiere» e «Sovrappressione»; e le opzioni di lavorazione «Disattivare sovrappressione prima di frullare/emulsionare», «Programmazione volume di riempimento approssimativo del contenuto del bicchiere da pacossare in numero di porzioni» e «Numero di ripetizioni processo di frullatura/emulsione impostato».



In caso di programmazione della funzione di ripetizione, tra una fase e l'altra, l'assale può tornare alla posizione di partenza (= Frullare/emulsionare intero bicchiere) oppure ruotare verso l'alto fino al volume di riempimento programmato ripetendo quindi il processo di emulsione/frullatura per il numero di volte programmato.

*Il PACOJET Coupe Set opzionale per la lavorazione degli alimenti non congelati non viene fornito con il presente sistema PAJOJET 2 originale. Il PACOJET Coupe Set è reperibile come accessorio opzionale presso il proprio punto vendita. A tal proposito attenersi al manuale d'istruzioni e alle avvertenze di sicurezza a parte.

5.8 Funzioni di pulizia e regolazione della macchina

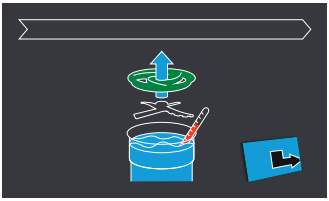


Con il tasto di selezione in basso a destra è possibile passare a una nuova schermata per selezionare le funzioni di pulizia e di regolazione della macchina oppure tornare alla schermata iniziale.

In questa schermata si trovano i collegamenti alle due funzioni di pulizia «Processo di risciacquo» e «Ciclo di pulizia completo».

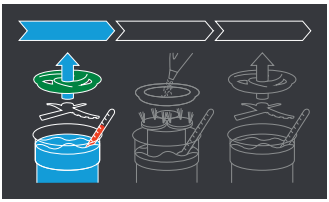
Inoltre in alto a destra è presente il collegamento «Regolazione».

5.8.1 Funzione di pulizia «Processo di risciacquo»



Per il processo di risciacquo procedere secondo le istruzioni del capitolo 7.

5.8.2 Funzione di pulizia «Ciclo di pulizia completo»



Per il ciclo di pulizia completo procedere secondo le istruzioni del capitolo 7.

5.8.3 Regolazione della macchina

Selezionando «Regolazione» si accede alle seguenti impostazioni della macchina: «Preregolazione», «Luminosità», «Lingua» e alle informazioni per l'utente «Contaporzioni» e «Versione».

Selezionare per mezzo dei tasti freccia l'opzione desiderata e confermare la scelta con il tasto di selezione della funzione di conferma.

Quindi è possibile eseguire le modifiche desiderate nelle impostazioni «Lingua», «Preregolazione» e «Luminosità» con i tasti freccia e salvare con il tasto di conferma.

Inoltre con i tasti freccia e il tasto di conferma è possibile selezionare e visualizzare la versione della macchina e il numero di porzioni pacossate.

5.8.4 Modifica della preregolazione

Nel punto del menu «Preregolazione», l'utente può adattare PACOJET 2 alle sue esigenze.

L'impostazione di fabbrica è la seguente:

- PACOJET 2 è preimpostato di fabbrica sul modo di lavorazione «Pacossare».
- La funzione «Sovrappressione» è preimpostata di fabbrica per ogni modo di lavorazione.
- L'azzeramento di eventuali opzioni di lavorazione selezionate dall'operatore avviene per impostazione di fabbrica dopo ogni lavorazione (sostituzione del bicchiere).

Analogamente, dopo ogni accensione con l'interruttore ON/OFF della macchina, risultano già impostati il modo di lavorazione «Pacossare» e l'opzione «Sovrappressione». Gli altri modi di lavorazione Tagliare e Frullare vengono visualizzati anche nella schermata iniziale e possono essere selezionati dall'operatore con il corrispondente tasto di selezione prima di ogni lavorazione.

Per ogni modo di lavorazione, l'operatore può disattivare la sovrappressione impostata di fabbrica mediante il tasto di selezione Sovrappressione o i tasti freccia prima di ogni lavorazione.

Al termine della lavorazione, Pacojet torna automaticamente, indipendentemente dal modo scelto e dalle opzioni di lavorazione programmate, all'impostazione di fabbrica «Pacossare» e «Sovrappressione».

Le impostazioni di fabbrica descritte possono essere modificate dall'utente in base alle sue esigenze effettuando nuove preregolazioni:

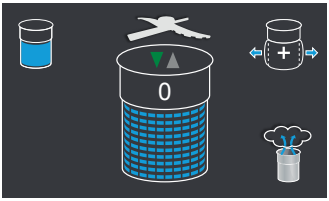
a) Preregolazione del modo di lavorazione: qui è possibile preimpostare qualsiasi modo di lavorazione e l'opzione «Neutro». Preimpostando l'opzione «Neutro», è necessario selezionare il modo di lavorazione prima di ogni processo di lavorazione, in quando non è preimpostato alcun modo di lavorazione.

b) Preregolazione della sovrappressione: la sovrappressione può essere disattivata per impostazione predefinita sia con i tasti freccia che con il tasto di conferma.

c) Azzeramento di opzioni di lavorazione precedentemente selezionate: qui si hanno a disposizione due possibilità. PACOJET 2 può essere preimpostato in modo che le impostazioni opzionali tornino a quelle predefinite dopo ogni lavorazione (sostituzione del bicchiere) o dopo aver premuto il tasto ON/OFF (innestare).

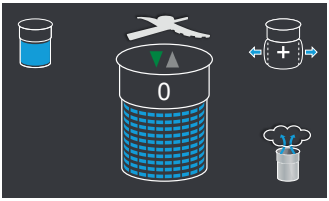
Le impostazioni di fabbrica definite possono essere riattivate mediante selezione con i tasti freccia e conferma delle «Impostazione di fabbrica».

5.9 Indicatore UP/DOWN



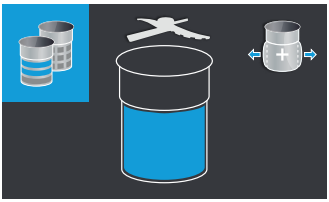
Questo indicatore mostra per l'intera durata di un processo di pacossaggio se le alette si stanno muovendo verso l'alto o verso il basso.

5.10 Sfiato durante la lavorazione

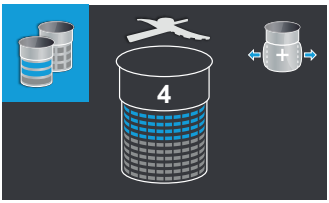


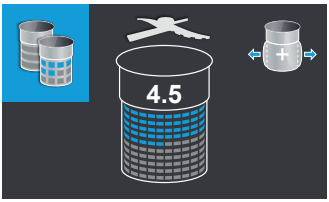
Dopo l'avvio di un processo di lavorazione con l'impostazione «Sovrappressione», il bicchiere da pacossare può essere sfiatato anche nel corso del processo di lavorazione premendo il tasto di selezione a lato «Sfiato».

5.11 Pacossare con suddivisione in porzioni



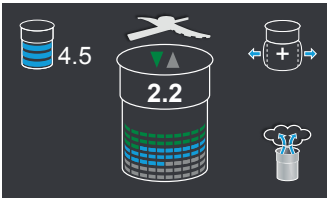
In via di principio il contenuto del bicchiere può essere lavorato per intero indipendentemente dalla quantità contenuta, senza indicazione delle porzioni, premendo il tasto START.





Per la suddivisione in porzioni durante il pacossaggio, il contenuto di un bicchiere (riempito fino all'indicatore della quantità massima) può essere suddiviso in dieci porzioni, a loro volta suddivisibili in dieci porzioni decimali. In questo modo è possibile programmare il numero totale delle porzioni da lavorare in porzioni intere e decimali. La suddivisione in porzioni è calibrata sul volume di riempimento massimo del bicchiere da pacossare indipendentemente dalla quantità presente nel bicchiere.

5.12 Indicatore dello stato di riempimento del bicchiere e del numero di porzioni durante il pacossaggio



L'indicatore sul display mostra prima del pacossaggio la suddivisione in porzioni programmata, durante il pacossaggio la quantità presente nel bicchiere e l'avanzamento nella lavorazione, e alla fine del processo, la quantità pacossata e l'eventuale quantità residua non pacossata nel bicchiere da pacossare. Questo indicatore si spegne con la rimozione del bicchiere di protezione.

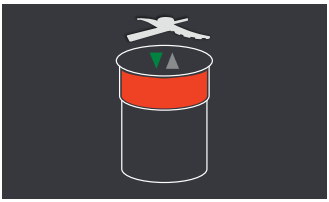
Se non è possibile pacossare il numero di porzioni programmato a causa del contenuto insufficiente del bicchiere, sul display lampeggia il numero delle porzioni rimanenti. In questo caso l'indicatore continua a essere visualizzato e la programmazione rimane impostata anche dopo la rimozione del bicchiere di protezione, valendo così come impostazione predefinita per la lavorazione di un secondo bicchiere per le porzioni residue richieste.

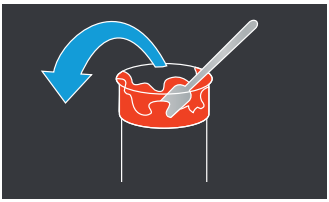
Premendo il tasto STOP/RESET/HOME è possibile cancellare l'indicazione della quantità residua.

5.13 Funzioni di controllo e assistenza in caso di pacossaggio di bicchieri eccessivamente pieni

Il processo di pacossaggio genera una dilazione del volume del contenuto consentito nel bicchiere pari a fino il 30% del volume di partenza a seconda della preparazione alimentare e della pressione impostata. Pertanto nella fase di preparazione, il bicchiere da pacossare congelato dev'essere riempito sempre solo fino all'indicatore della quantità di riempimento massimo.

Per evitare nella pratica le conseguenze di un eventuale uso errato derivante dal mancato rispetto di questa istruzione, PACOJET 2 dispone di una funzione di controllo e assistenza.





Dopo l'avvio del processo di pacossaggio, PACOJET 2 riconosce l'eventuale riempimento eccessivo a causa del contatto delle alette per pacossare con la superficie congelata. In questo caso viene pacossata ad intervalli solo la quantità che ha sufficiente posto nel restante volume vuoto del bicchiere. Dopo ogni intervallo il processo di pacossaggio si arresta automaticamente e il contenuto pacossato dev'essere rimosso dall'utente finché non viene più superata la quantità massima di riempimento del bicchiere da pacossare.

Indipendentemente da questa funzione, l'utente è tenuto a rispettare sempre la quantità di riempimento massimo dei bicchieri da pacossare.

6 Uso di PACOJET 2

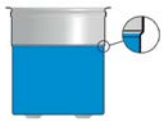
6.1 Ambito d'utilizzo di PACOJET 2

PACOJET 2 è concepito per pacossare, ovvero trasformare in purea alimenti freschi congelati (da −18 °C a −23 °C) senza necessità di scongelare. A tal fine vengono utilizzate le alette per pacossare. Con il processo di pacossaggio, il prodotto congelato tra −18 °C e −23 °C si riscalda normalmente di ca. 10 °C. Pertanto per motivi di igiene alimentare è necessaria la successiva rapida lavorazione dell'alimento pacossato e/o il rapido reinserimento in congelatore della quantità residua presente nel bicchiere.

Oltre al pacossaggio, PACOJET 2 e il Pacojet Coupe Set opzionale consentono di lavorare anche alimenti non congelati (vedere paragrafi 5.7.2, 5.7.3, 6.3 e 6.4). A tal proposito attenersi al manuale d'istruzioni a parte del Pacojet Coupe Set opzionale.

6.2 Uso per pacossare preparazioni alimentari congelate

6.2.1 Attività di preparazione prima di pacossare



Riempire il bicchiere da pacossare con gli alimenti preparati e il liquido necessario solo fino all'indicatore della quantità massima.

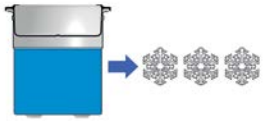
➔ ATTENZIONE!

Il bicchiere da pacossare non dev'essere mai riempito con il prodotto da lavorare oltre l'indicatore della quantità massima, poiché il riempimento eccessivo può sporcare troppo la macchina causando guasti e malfunzionamenti.

➔ ATTENZIONE!

Il contenuto del bicchiere non deve presentare vuoti. Inoltre la sua superficie dev'essere livellata. Il mancato rispetto di queste istruzioni comporta il rischio di danneggiamento delle lame durante il pacossaggio.

a) Chiudere il bicchiere da pacossare con l'apposito coperchio.



b) Congelare il bicchiere da pacossare a una temperatura compresa tra −18 °C e −23 °C per almeno 24 ore.

6.2.2 Sequenza operativa pacossare – descrizione sintetica

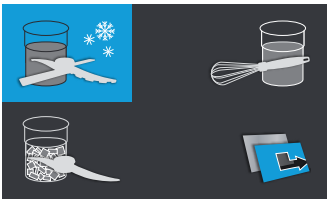
a) Accedere l'interruttore ON/OFF (in basso a destra della macchina).

b) Inserire le alette per pacossare nella protezione antispruzzo fino allo scatto in posizione.

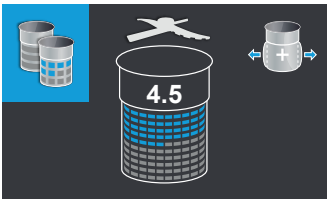
c) Collocare le alette per pacossare con la protezione antispruzzo sull'estremità magnetica dentata dell'assale finché la calamita non mantiene le alette.

d) Estrarre dal congelatore il bicchiere da pacossare con la preparazione alimentare congelata, rimuovere il coperchio e inserirlo nel bicchiere di protezione.

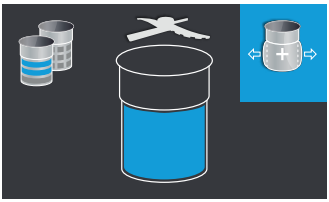
e) Ruotare il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare nella posizione di lavoro in senso orario, ovvero da destra verso sinistra.



f) Se non già preimpostato, selezionare il modo Pacossare sul pannello di controllo.

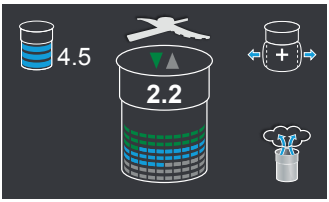


g) Selezionare quindi il numero desiderato di porzioni in intervalli interi e/o decimali.

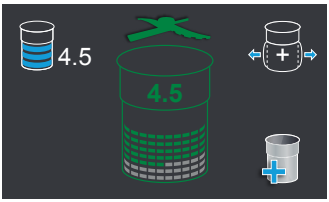


h) La funzione di sovrappressione è impostata come standard per il pacossaggio e può essere eventualmente disattivata prima dell'avvio del processo con il tasto di selezione o freccia «Pressione normale».

i) Premere il tasto START.



j) PACOJET 2 esegue in modo completamente automatico il ciclo di lavoro selezionato.



k) L'assale con le alette per pacossare torna infine nella posizione di partenza; lo sfiato della pressione e l'arresto del ciclo di pacossaggio avvengono automaticamente.

l) Rimuovere il bicchiere di protezione dalla posizione di lavoro ruotandolo in senso antiorario, ovvero da sinistra a destra. Le alette per pacossare e la protezione antispruzzo si trovano ora sul bicchiere da pacossare.

m) Rimuovere la protezione antispruzzo con le alette per pacossare dal bicchiere da pacossare ed estrarre quest'ultimo dal bicchiere di protezione.

n) Estrarre la quantità di preparazione alimentare pacossata desiderata.

o) Livellare con la spatola la quantità residua presente nel bicchiere. Quindi chiudere il bicchiere da pacossare con il coperchio e reinserirlo subito in congelatore a una temperatura compresa tra −18 °C e −23 °C.

6.2.3 Sequenza operativa pacossare – descrizione dettagliata

a) Inserimento delle alette per pacossare e della protezione antispruzzo nella macchina

Prendere le alette per pacossare con due dita agli angoli tra le alette. Inserire le alette nella protezione antispruzzo introducendo il perno nel foro della protezione finché il perno delle alette non fuoriesce dall'estremità di tenuta della protezione antispruzzo. A tal proposito bisogna prestare attenzione affinché il lato liscio della protezione antispruzzo sia rivolto verso il basso contro le alette.

Fissare ora le alette per pacossare, con la protezione antispruzzo sopra, al connettore magnetico a dentatura inclinata dell'assale della macchina fino al riscontro. La calamita deve fare presa e le alette per pacossare con la protezione antispruzzo devono essere ben salde.

b) Inserimento del bicchiere di protezione nella macchina

Estrarre ora dal congelatore il bicchiere da pacossare riempito e congelato, rimuovere il coperchio e inserirlo nel bicchiere di protezione.

➔ ATTENZIONE!

La temperatura di pacossaggio degli alimenti da lavorare nel bicchiere da pacossare dev'essere compresa tra −18 °C e −23 °C. Il contenuto del bicchiere dev'essere completamente congelato, ovvero per almeno 24 ore. Altrimenti sussiste il rischio di sovraccarico delle lame o della macchina.

➔ ATTENZIONE!

Durante il pacossaggio la preparazione alimentare congelata deve aderire saldamente al bicchiere. Inoltre la preparazione non dev'essere scongelata prima del pacossaggio. Altrimenti in entrambi i casi durante il pacossaggio, la preparazione congelata potrebbe staccarsi dal bicchiere determinando un sovraccarico della macchina.

Prendere per la maniglia il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare inserito e collocarlo sulla base scanalata. Inserire il bicchiere di protezione nella scanalatura centrale. La maniglia del bicchiere dev'essere perpendicolare al lato destro della macchina. Sollevare ora il bicchiere di protezione fino al riscontro.
Il bicchiere di protezione deve aderire ora alla macchina con la parte superiore a livello, in modo che le linguette del bicchiere di protezione facciano presa sul supporto sulla macchina PACOJET 2. Ruotare ora la maniglia del bicchiere di protezione in senso orario, da destra a sinistra di 90° finché la maniglia non si trovi perpendicolarmente al fronte della macchina. Se l'operazione è stata effettuata correttamente, il bicchiere di protezione è fissato in modo saldo e stabile a PACOJET 2.

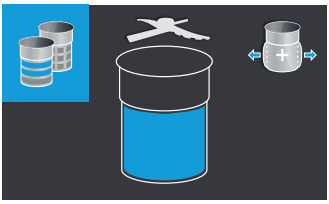
Per evitare danni a PACOJET 2 o rischi per l'utente, è possibile avviare PACOJET 2 solo se il bicchiere di protezione è correttamente fissato alla macchina.

➔ ATTENZIONE!

Non inserire mai in PACOJET 2 il bicchiere di protezione con sopra le alette per pacossare e la protezione antispruzzo, poiché in questo modo non è garantito il fissaggio efficace delle alette all'estremità magnetica dell'assale e sussiste il rischio che cadano nel bicchiere. Il successivo avvio della macchina danneggerebbe quindi le alette per pacossare e l'assale.

c) Programmazione del pacossaggio

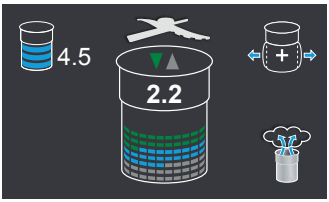
Se non già preimpostato, selezionare il modo Pacossare sul pannello di controllo.



Dopo aver ruotato in posizione il bicchiere di protezione, viene visualizzata la schermata con le impostazioni di pacossaggio. La funzione di sovrappressione è impostata come standard prima di avviare ogni processo Pacossare e può essere eventualmente disattivata prima dell'avvio con il tasto di selezione o freccia «Pressione normale».

Successivamente è possibile programmare l'impostazione standard «Pacossare intero bicchiere» o impostare le porzioni desiderate in intervalli interi o decimali.

d) Pacossare



Dopo aver premuto il tasto START, PACOJET 2 esegue in modo completamente automatico il ciclo di lavoro selezionato. L'assale con le alette per pacossare torna infine nella posizione di partenza; lo sfiato della pressione e l'arresto del ciclo di lavoro avvengono automaticamente.

➔ ATTENZIONE!

Non avviare mai la macchina senza un bicchiere da pacossare inserito nel bicchiere di protezione.

6.2.4 Dopo aver pacossato

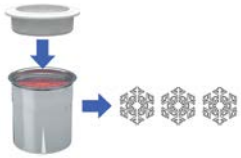
Dopo lo sfiato e l'arresto automatici al termine del processo di pacossaggio, è necessario effettuare quanto segue:

a) Ruotare il bicchiere di protezione tenendolo per la maniglia in senso antiorario (da sinistra a destra) di 90° finché non si trova perpendicolarmente al lato destro della macchina.

b) Estrarre il bicchiere di protezione con un movimento verso il basso (la protezione antispruzzo con le alette per pacossare si trovano ora sul bicchiere da pacossare).

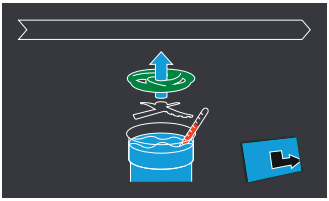
c) Estrarre dal bicchiere da pacossare la protezione antispruzzo con le alette per pacossare a partire da una delle tre linguette presenti sulla protezione.

d) Estrarre il bicchiere da pacossare dal bicchiere di protezione. Il prodotto pacossato può essere ora direttamente utilizzato per le preparazioni successive.



Se non viene pacossato tutto il contenuto del bicchiere, il bicchiere con il contenuto rimanente non lavorato dev'essere riposto nuovamente in congelatore. Se non viene rimosso l'intero contenuto pacossato, livellare prima nuovamente la superficie del contenuto rimasto.

CONTENUTO RESIDUO tra −18 °C e −23 °C



e) Se non vengono lavorati immediatamente altri bicchieri, è assolutamente necessario eseguire un processo di risciacquo del sistema di lavorazione alimentare PACOJET 2 con il set di pulizia in dotazione. Pulire la macchina secondo le istruzioni del capitolo 7.

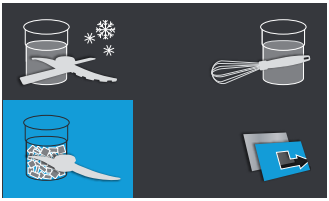
6.3 Uso della macchina per tagliare/tritare alimenti freschi non congelati

A tal fine utilizzare il coltello a 2 o 4 lame del Pacojet Coupe Set opzionale.

Massima attenzione! Le lame dei coltelli a 2 e 4 lame sono molto taglienti. Afferrarle con le dita solo sulla parte superiore dell'attacco. Altrimenti utilizzare solo le apposite pinze fornite in dotazione con il Pacojet Coupe Set. Non afferrare mai direttamente le lame del Pacojet Coupe Set.

Attenersi al manuale d'istruzioni a parte del Pacojet Coupe Set.

6.3.1 Sequenza operativa tagliare/tritare



a) Riempire il bicchiere da pacossare con alimenti freschi non congelati a piccoli pezzi e aggiungere gli ingredienti e le spezie desiderate.

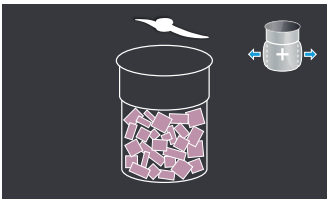
➔ ATTENZIONE!

Il bicchiere da pacossare non dev'essere mai riempito oltre l'indicatore della quantità massima con il prodotto da lavorare, poiché il riempimento eccessivo può sporcare troppo la macchina causando guasti e malfunzionamenti.

b) Estrarre dalla confezione il coltello a 2 o 4 lame del Pacojet Coupe Set afferrandolo per la parte superiore dell'attacco. Afferrare quindi il coltello al centro con le apposite pinze. L'attacco del coltello è rivolto verso l'alto.

   Collocare ora la protezione antispruzzo sul coltello, in modo che l'attacco passi attraverso il foro interno della protezione. Applicare il coltello e la protezione antispruzzo per mezzo delle pinze all'estremità dentata dell'assale della macchina. Verificare con una leggera pressione verso l'alto che il coltello e la protezione antispruzzo siano correttamente in posizione.

c) Ora il bicchiere da pacossare riempito e il bicchiere di protezione possono essere collocati sulla macchina secondo il manuale d'istruzioni PACOJET 2 (paragrafo 6.2.3b).



d) Se non già preimpostato, selezionare il modo Tagliare/tritare sul pannello di controllo. La funzione di sovrappressione è impostata come standard prima di avviare ogni tritare e può essere eventualmente disattivata prima dell'avvio con il tasto «Pressione normale».

Dopo aver premuto il tasto START, PACOJET 2 esegue in modo completamente automatico il ciclo di lavoro selezionato. L'assale con il coltello a 2 o 4 lame torna infine nella posizione di partenza; lo sfiato della pressione e l'arresto del ciclo di lavoro avvengono automaticamente.

➔ ATTENZIONE!

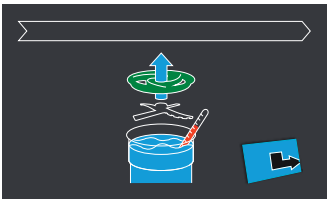
e) Non avviare mai la macchina senza un bicchiere da pacossare inserito nel bicchiere di protezione.

6.3.2 Dopo aver tagliato/tritato

a) Rimuovere dalla macchina il bicchiere da pacossare con bicchiere di protezione come indicato nel manuale d'istruzioni PACOJET 2 paragrafo 6.2.4 con la protezione antispruzzo sopra.

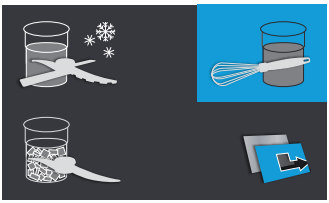
b) Estrarre la protezione antispruzzo con il coltello in corrispondenza delle tre linguette del bicchiere da pacossare.

c) Afferrare il coltello con le apposite pinze ed estrarlo dalla protezione antispruzzo. Ora è possibile pulire subito il coltello sotto l'acqua corrente. Ulteriori avvertenze sulle operazioni di pulizia sono reperibili nel manuale d'istruzioni del Pacojet Coupe Set opzionale.



d) Se non vengono lavorati immediatamente altri bicchieri, è assolutamente necessario eseguire un processo di risciacquo del sistema di lavorazione alimentare PACOJET 2 con il set di pulizia in dotazione. Pulire la macchina secondo le istruzioni del capitolo 7.

6.4 Uso della macchina per frullare/emulsionare alimenti freschi liquidi



A tal fine utilizzare le alette per pacossare o il disco per sbattere del Pacojet Coupe Set opzionale. L'uso del disco per sbattere è analogo a quelle delle alette per pacossare descritto per il modo Frullare/emulsionare.

6.4.1 Sequenza operativa frullare/emulsionare

a) Riempire il bicchiere da pacossare con alimenti freschi liquidi e aggiungere gli ingredienti e le spezie desiderate.

➔ ATTENZIONE!

Mai lavorare alimenti solidi o duri in modo Frullare, altrimenti PACOJET 2 potrebbe danneggiarsi.

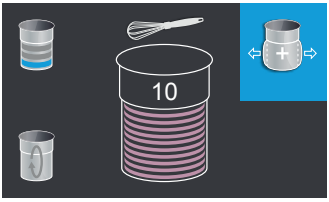
➔ ATTENZIONE!

Durante il riempimento del bicchiere da pacossare per il modo Frullare, è necessario tenere conto della possibile espansione del volume del contenuto per effetto del processo di emulsione (ad es. nel caso della panna). In caso contrario la macchina potrebbe sporcarsi in maniera eccessiva.

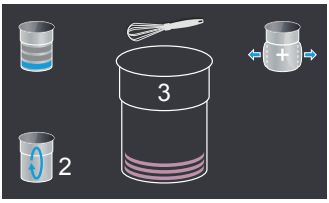
b) Prendere le alette per pacossare o il disco per sbattere del Pacojet Coupe Set e inserirle correttamente nella macchina con la protezione antispruzzo come descritto nel paragrafo 6.2.3a.

c) Ora il bicchiere da pacossare riempito e il bicchiere di protezione possono essere collocati sulla macchina secondo il manuale d'istruzioni PACOJET 2 (paragrafo 6.2.3b).

d) Se non già preimpostato, selezionare il modo Frullare sul pannello di controllo.



La funzione di sovrappressione è impostata come standard prima di avviare ogni processo Frullare/emulsionare e può essere eventualmente disattivata prima dell'avvio con il tasto «Pressione normale».



Successivamente può essere mantenuta l'impostazione standard «Frullare/emulsionare intero bicchiere» oppure impostare il volume di riempimento approssimativo del contenuto del bicchiere da pacossare, suddiviso in porzioni. La programmazione del volume di riempimento approssimativo serve soprattutto per la lavorazione di piccole quantità nel bicchiere da pacossare con ripetizioni automatiche, poiché in questo modo si evita che l'assale torni ogni volta alla posizione di partenza tra una fase e l'altra.

Analogamente è possibile programmare il numero di ripetizioni desiderate del processo Frullare/emulsionare.

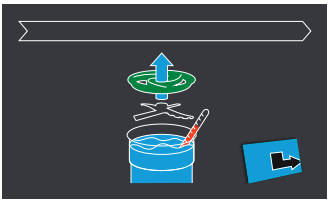
e) Dopo aver premuto il tasto START, PACOJET 2 esegue in modo completamente automatico il ciclo di lavoro selezionato. L'assale con le lame di pacossaggio o il disco per sbattere del Pacojet Coupe Set torna infine nella posizione di partenza; lo sfiato della pressione e l'arresto del ciclo di lavoro avvengono automaticamente.

➔ ATTENZIONE!

Non avviare mai la macchina senza un bicchiere da pacossare inserito nel bicchiere di protezione!

6.4.2 Dopo aver frullato/emulsionato

Seguire le indicazioni del manuale d’istruzioni PACOJET 2 paragrafo 6.2.4.



Se non vengono lavorati immediatamente altri bicchieri, è assolutamente necessario eseguire un processo di risciacquo del sistema di lavorazione alimentare PACOJET 2 con il set di pulizia in dotazione. Pulire la macchina secondo le istruzioni del capitolo 7.

7 Pulizia di PACOJET 2

7.1 Informazioni generali

Come per tutte le macchine che lavorano gli alimenti, anche nel caso di PACOJET 2 la pulizia è un'operazione particolarmente importante. In particolare quando è necessario lavorare con PACOJET 2 prodotti contenenti grassi o proteine animali (pesce, carne, latte ecc.), bisogna fare molta attenzione al rispetto delle istruzioni di pulizia.

Una pulizia conforme

- è condizione per ottenere un prodotto di qualità ottimale
- prolunga la vita utile della macchina
- prolunga gli intervalli di assistenza
- impedisce che la macchina venga attaccata da germi

➔ ATTENZIONE!

- Non immergere mai PACOJET 2 in acqua
- Non tenere mai PACOJET 2 sotto l'acqua corrente
- Non spruzzare mai PACOJET 2 con un tubo flessibile dell'acqua, una pulitrice a vapore o simili

7.2 Prima pulizia della macchina

PACOJET 2 e tutti gli accessori devono essere puliti a fondo prima di essere utilizzati per la prima volta. Utilizzare a tal fine un detergente per piatti comunemente reperibile in commercio.

I bicchieri da pacossare devono essere puliti a fondo prima di essere utilizzati per la prima volta.

7.3 Pulizia del sistema diretto di lavorazione alimentare

Le procedure di pulizia descritte di seguito sono obbligatorie.

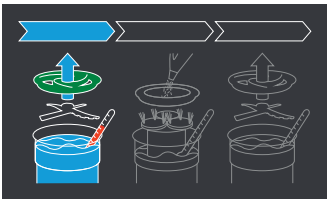
PACOJET 2 dev'essere pulito regolarmente con un ciclo di pulizia completo utilizzando l'apposito set di pulizia PACOJET 2:

- Dopo la lavorazione, al più tardi prima della chiusura della cucina
- Dopo un lungo periodo di mancato utilizzo di PACOJET 2
- Prima del primo processo di lavorazione giornaliero

La macchina da cucina PACOJET 2 è concepita in modo da non dover essere smontata per la pulizia. Il processo di pulizia si svolge in modo ampiamente automatico.

La funzione di pulizia viene selezionata sulla schermata iniziale con il tasto di selezione «Funzioni di pulizia e regolazione della macchina». Quindi sussiste l'opzione di eseguire il ciclo di pulizia completo o solo il processo di risciacquo. Un singolo processo, sia di pulizia che di risciacquo dura circa 60 secondi.

Un ciclo di pulizia completo è composto da



I. Un processo di risciacquo con acqua calda per la pulizia grossolana: inserto verde per il risciacquo e alette per pacossare.

II. Un processo di pulizia con acqua calda e detergente: inserto blu con spazzole e guarnizione blu, senza alette per pacossare.

III. Un ulteriore processo di risciacquo con acqua calda: inserto verde per il risciacquo e alette per pacossare.

Per ottenere un effetto di pulizia ottimale è necessario procedere in base allo schema operativo sopra.

7.4 Detergente

Per un'efficace pulizia igienica, utilizzare per il processo di pulizia un detergente disinfettante non schiumoso.

Sono adatti tal fine i seguenti detergenti:

- ECOLAB® P3 Asepto 2000 ecc.
- ECOLAB® Micro Quat Extra
- Procter & Gamble Milton Sterilizing Fluid

Consultare il proprio punto vendita per i detergenti consentiti, in quanto possono esserci differenze specifiche tra un paese e l'altro.

➔ ATTENZIONE!

Non utilizzare in nessun caso:

- detergenti schiumosi
- detergenti corrosivi che possano attaccare e rovinare superfici in alluminio, gomma, plastica o laccate
- detergenti tossici

7.5 Procedura per il processo di risciacquo

Accessori: inserto verde per il risciacquo con alette per pacossare

Con l'inserto verde per il risciacquo vengono eliminati i residui di sporco grossolano. Dopo la pulizia con l'inserto di lavaggio blu, vengono eliminati con un secondo risciacquo i possibili residui di detergente. L'inserto verde è adatto anche a risciacqui veloci, ad es. prima di passare a un altro prodotto da pacossare.

Procedura:

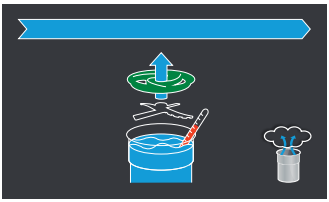
a) Inserire il bicchiere da pacossare vuoto nel bicchiere di protezione.

b) Inserire le alette per pacossare nell'inserto verde per il risciacquo.

Montare sulla macchina l'inserto per il risciacquo con le alette per pacossare (procedura uguale al montaggio della protezione antispruzzo con le alette per pacossare.

c) Riempire il bicchiere da pacossare con acqua calda fino a 2 cm ca. dal bordo superiore.

d) Inserire il bicchiere di protezione con il bicchiere da pacossare nella macchina ruotando in senso orario.

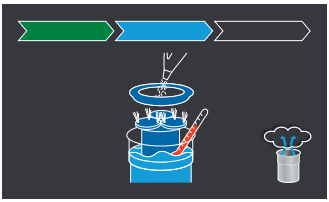


Selezionare il processo di risciacquo sul display e premere il tasto START (vedere paragrafo 5.8).

Dopo il risciacquo e lo sfiato automatico, viene visualizzato sul display l'avviso di rimuovere il bicchiere di protezione. Togliere quindi dalla macchina il bicchiere di protezione e vuotarlo.

7.6 Procedura per il processo di pulizia

Accessori: inserto blu di lavaggio e guarnizione blu, senza alette per pacossare!



Il processo di pulizia è parte integrante del ciclo di pulizia completo di PACOJET 2 composto da: risciacquo – pulizia – risciacquo.

Il ciclo di pulizia completo può essere programmato sulla schermata iniziale del display con il tasto di selezione «Funzioni di pulizia e regolazione della macchina» e sulla schermata seguente con il tasto di selezione «Ciclo di pulizia» (vedere paragrafo 5.8).

Pulendo con l'inserto blu di lavaggio e un detergente disinfettante, il sistema di lavorazione alimentare PACOJET 2 viene protetto dall'attacco di germi e pulito da eventuali resti di alimenti dopo il risciacquo.

Procedura:

a) Inserire il bicchiere da pacossare vuoto nel bicchiere di protezione.

b) Inserire l'inserto blu di lavaggio con le spazzole rivolte verso l'alto nel bicchiere da pacossare, quindi applicare la guarnizione blu sul bicchiere da pacossare.

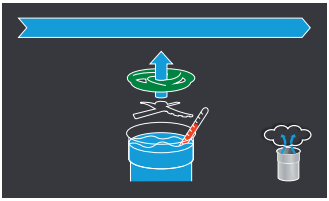
c) Riempire il bicchiere da pacossare fino al bordo inferiore delle spazzole con acqua calda.

Aggiungere la quantità di detergente necessaria (paragrafo 7.4).

Inserire il bicchiere di protezione nella macchina ruotando in senso orario.

Premere il tasto START e dopo il processo di pulizia, rimuovere il bicchiere di protezione dalla macchina e vuotarlo.

7.7 Pulizia del tubo di sfiato



Durante il processo di risciacquo o di pulizia, sussiste la possibilità di risciacquare il tubo di sfiato premendo il tasto di selezione della funzione di sfiato. A tal fine durante lo sfiato, è necessario tenere un contenitore alla fine del tubo di sfiato per raccogliere l'acqua di pulizia o di risciacquo in uscita.

7.8 Pulizia del rivestimento esterno della macchina

Pulire la carena in acciaio cromato e la base strofinando con un panno umido e un detergente comunemente in commercio.

7.9 Pulizia degli accessori

Gli elementi indicati di seguito possono essere lavati in lavastoviglie:

- Bicchiere in acciaio cromato
- Bicchiere di protezione
- Alette per pacossare
- Protezione antispruzzo, color nero
- Guarnizione bicchiere, color blu
- Inserto per il risciacquo, color verde
- Spatola

Per essere a prova di germi, le alette per pacossare e la protezione antispruzzo devono:

- essere sciacquate per rimuovere lo sporco grossolano
- essere immerse in una soluzione detergente per uccidere eventuali germi e quindi
- essere risciacquate in acqua o lavastoviglie.

Poiché le alette per pacossare sono solo in parte antiruggine, per impedire l'eventuale formazione di ruggine devono essere trattate come le lame di un tritacarne. Dopo averle pulite, le alette devono essere leggermente lubrificate. A tal fine utilizzare un olio o un grasso ad uso alimentare.

Data la loro elasticità, i coperchi dei bicchieri sono solo in parte resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Resistono a temperature comprese tra −25 °C e +85 °C. Verificare l'intervallo di temperature della propria lavastoviglie prima di lavarvi i coperchi.

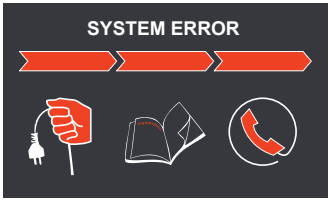
8 Cosa fare se …

? PACOJET 2 arresta il processo di pacossaggio, sebbene non sia stata lavorata la quantità desiderata o ne sia stata lavorata solo una parte.

Sul display viene visualizzata la schermata «Error».

Il motivo di questa lavorazione incompleta risiede nel sovraccarico della macchina.

Spegnere la macchina con l'interruttore ON/OFF e accenderla nuovamente dopo ca. 5 secondi. Sul display viene dapprima visualizzato il logo PACOJET e dopo il modo di lavorazione programmato. È possibile subito lavorare altri bicchieri.



Se dopo l'accensione dell'interruttore ON/OFF, sul display continua a essere visualizzata la schermata «Error», si è attivata la protezione meccanica di sovraccarico. In questo caso bisogna rivolgersi al centro di assistenza di riferimento.

! PACOJET 2 può essere sovraccarico perché la macchina non riesce a lavorare la preparazione alimentare dell'operatore.

Le cause possono essere:

- Il prodotto congelato è troppo freddo (< −23 °C)
- Il prodotto congelato si è scongelato e si stacca dal bicchiere
- Le alette per pacossare sono spuntate o deformate
- La preparazione alimentare non viene lavorata da PACOJET 2

? Durante il processo di lavorazione PACOJET 2 non produce alcuna sovrappressione.

La superficie della protezione antispruzzo non è liscia. Dato che la protezione antispruzzo serve anche a impermeabilizzare il sistema di lavorazione, la superficie dei labbri di tenuta dev'essere pulita e non danneggiata.

→ Verificare la presenza di eventuale sporcizia o danni sulla protezione antispruzzo. Pulire la protezione antispruzzo in caso di sporcizia. Se tuttavia continuerà a non generarsi alcuna pressione, rivolgersi a un centro di assistenza.

? Le alette per pacossare non aderiscono più all'estremità dentata magnetica dell'assale.

Le alette per pacossare vengono tenute all'estremità dell'assale da una calamita. La presenza di eventuale sporco all'estremità dell'assale o sul foro di attacco delle alette per pacossare aumenta la distanza tra la calamita e le alette per pacossare, e la calamita potrebbe non avere più forza sufficiente per trattenere le alette per pacossare.

→ Pulire l'estremità dentata dell'assale e il foro di attacco delle alette per pacossare.

9 Informazioni

9.1 Dati tecnici PACOJET 2

Potenza nominale assorbita		950 W
Numero di giri:	Motore:	6000 giri/min
	Alette per pacossare:	2000 giri/min
Sovrappressione:	ca. 1,2 bar	
Trasmissione:	Trasmissione a cinghie dentate	
Controllo della macchina:	Unità elettronica con microprocessore	
Funzioni:	• Monitoraggio/indicazione dello stato di avanzamento della lavorazione	
	• Comando corsa verticale	
	• Regolazione di velocità, in funzione del carico	
	• Circuiti di protezione della macchina	
Dimensioni:	498 mm × 182 mm × 360 mm (altezza × larghezza × profondità)	
Emissione di rumore aereo:	79 dB(A)	
Materiali:	Carena / lamiera di rivestimento:	Acciaio inossidabile
	Base:	Alluminio pressofuso, rivestito
	Chassis / parti del rivestimento:	Poliammide[1]
	Bicchiere di protezione:	Poliammide[2]
	Inserto per il risciacquo:	Gomma nitrilica, per alimenti
	Protezione antispruzzo:	Gomma nitrilica, per alimenti
	Guarnizione bicchiere:	Gomma nitrilica, per alimenti
	Coperchio bicchiere:	Polipropilene, per alimenti
	Bicchiere da pacossare:	Acciaio inossidabile
	Alette per pacossare:	Acciaio fuso
	Assale:	Acciaio inossidabile
	Pezzo di assale:	Acciaio inossidabile
	Spatola:	Acciaio inossidabile
Peso:	PACOJET 2	14,90 kg
	Bicchiere di protezione	0,30 kg
	Bicchiere da pacossare	0,35 kg
	Coperchio bicchiere	0,01 kg
	Protezione antispruzzo	0,09 kg
	Inserto di lavaggio	0,13 kg
	Guarnizione bicchiere	0,03 kg
	Inserto per il risciacquo	0,10 kg
	Alette per pacossare	0,06 kg
	Spatola	0,10 kg
Varianti tensione di rete:	230-240 V / 50-60 Hz	
	90-120 V / 50-60 Hz	

[1] rinforzata 30% con fibre di vetro, [2] rinforzata 15% con fibre di vetro

9.2 Accessori

Gli accessori riportati di seguito sono reperibili presso il proprio punto vendita Pacojet:

Articoli
Set bicchieri da pacossare, piccolo (4 bicchieri in acciaio cromato incl. coperchio)
Set bicchieri da pacossare, medio (6 bicchieri in acciaio cromato incl. coperchio)
Set bicchieri da pacossare, grande (10 bicchieri in acciaio cromato incl. coperchio)
Pacojet Coupe Set
Bicchiere di protezione
Alette per pacossare standard
Alette per pacossare «oro»
Protezione antispruzzo
Inserto per il risciacquo (verde)
Guarnizione bicchiere (color blu)
Inserto di lavaggio (color blu)
Spatola
Libro di ricette PACOJET 2
Etichette adesive

9.3 Manutenzione e assistenza tecnica

Una manutenzione regolare previene guasti e prolunga la vita utile di PACOJET 2. Riparazioni e lavori di manutenzione possono essere eseguiti solo da un centro di assistenza autorizzato Pacojet.

Informazioni sul centro di assistenza Pacojet di riferimento sono reperibili presso il proprio punto vendita oppure all’indirizzo www.pacojet.com.

9.4 Smaltimento

Gli accessori e gli imballaggi PACOJET 2 devono essere riciclati in maniera ecocompatibile.

Smaltire la confezione di PACOJET 2 solo con la relativa macchina. Fino ad allora raccomandiamo di conservare la confezione per successivi trasporti (ad es. trasloco, assistenza).

Solo per i paesi UE:

Non gettare PACOJET 2 con i rifiuti domestici. Ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e del relativo recepimento negli ordinamenti nazionali, gli apparecchi elettrici non più utilizzabili devono essere raccolti in modo differenziato e riciclati in maniera ecocompatibile.

9.5 Informazioni sulla garanzia

Vedere allegato.

9.6 Dichiarazione di conformità PACOJET 2

Vedere allegato.

© 2017 Pacojet AG

Pacojet AG
CH-6300 Zugo
Svizzera

info@pacojet.com
www.pacojet.com