



Pacojet 2 Plus

EN Operating Manual

FR Mode d'emploi

ES Manual de instrucciones

DE Bedienungsanleitung

IT Istruzioni per l'uso

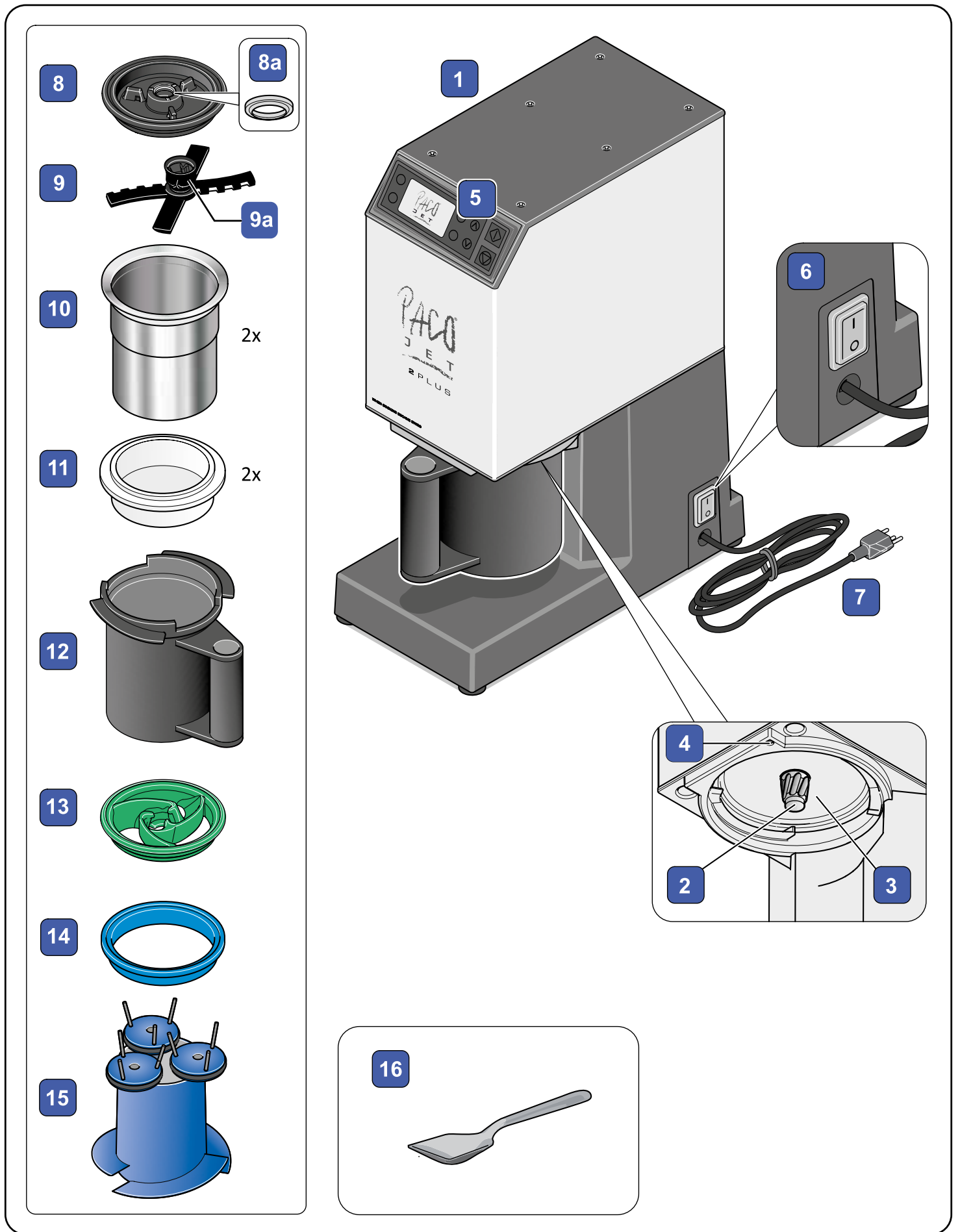


Figure 1 • Abbildung 1 • Illustration 1 • Figura 1

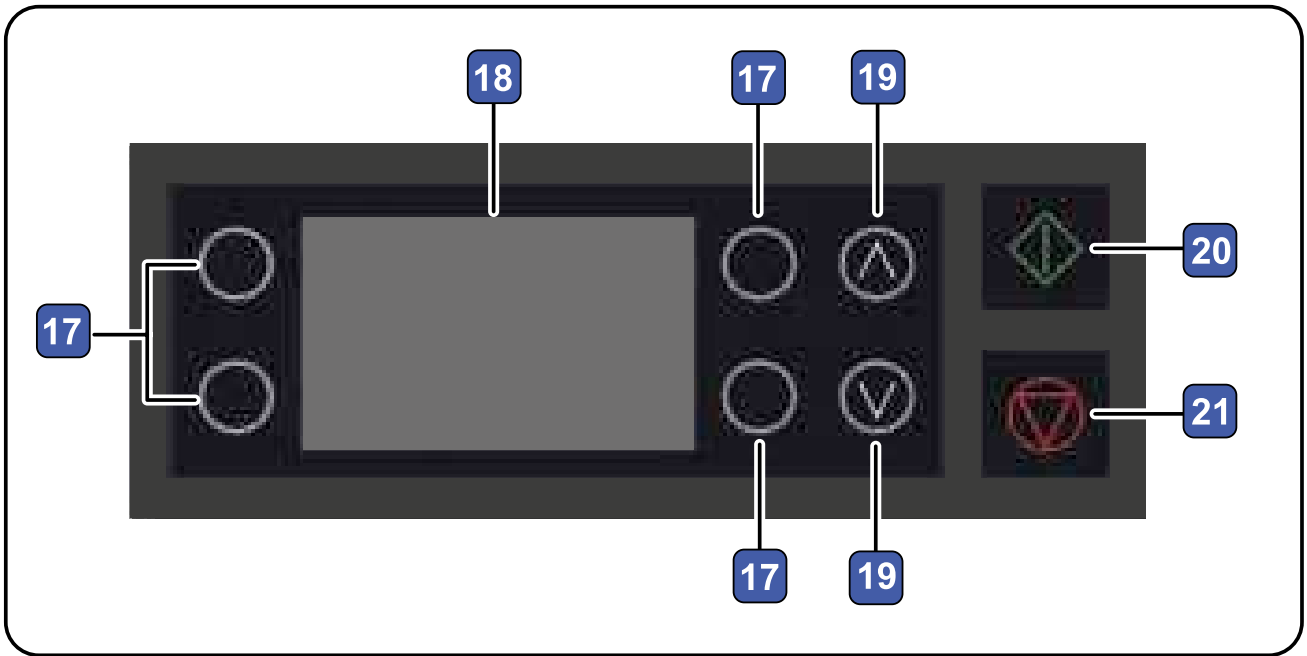


Figure 2 • Abbildung 2 • Illustration 2 • Figura 2

Operating Manual	7
Bedienungsanleitung.....	47
Mode d'emploi	87
Istruzioni per l'uso.....	127
Manual de instrucciones	167

Table of contents

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	Cleaning cycle	37
11.1.7	Cleaning the accessories.....	40

11.2	Maintenance.....	41
12.	Defects	41
13.	Technical specifications	44
14.	Certification	45
14.1	Compliance with standards	45
14.2	EU declaration of conformity	45
15.	Transport and storage	45
15.1	Transport.....	45
15.2	Storage.....	45
16.	Disposal	46
16.1	Pacojet 2 Plus.....	46
16.2	Packaging	46
17.	Warranty notes	46
18.	Customer service	46

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.
①	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 between -18°C and -23°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 46).

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 44.
- 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 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
	Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation could lead to severe or fatal injuries.
	<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
	Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to injuries.
	<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)
- 2 pacotizing beaker (10)
- 2 beaker lid, white (11)
- 1 protective outer beaker (12)
- 1 rinse insert, green (13)
- 1 beaker seal, blue (14)
- 1 cleaning insert, blue (15)
- 1 spatula (16)

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. “I” - 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	Rinse insert (green)	Is used in conjunction with the <i>Pacojet 2 Plus</i> pacotizing blade for rinsing cycles.
14	Beaker seal (blue)	Seals the pacotizing beaker during the cleaning process.
15	Cleaning insert (blue)	Cleans the direct food processing system. Is used without the pacotizing blade.
16	Spatula	Allows smoothing after pacotizing and removal of the food preparation from the pacotizing beaker.

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 gestartet. To do this, the appliance must be in ready mode with the protective and pacotizing beaker correctly attached. angeflanschem Schutz- sowie Pacossierbecher im betriebsbereiten Modus befinden.

Item number	Operating element	Function
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
	<p>Risk of injury caused by unpacking the appliance and its accessories incorrectly!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

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

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 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 46).

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 specifications⁴⁴).
- The mains voltage must never deviate from the specified value by more than 10 %.

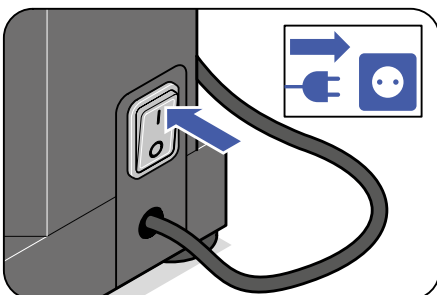
6.5 Switching the appliance on and off

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.

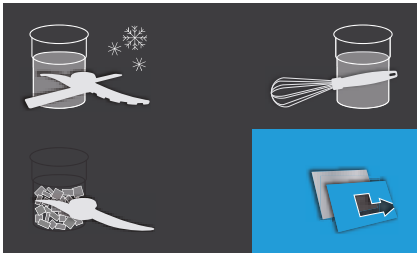
6.5.2 Switching off the appliance

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:

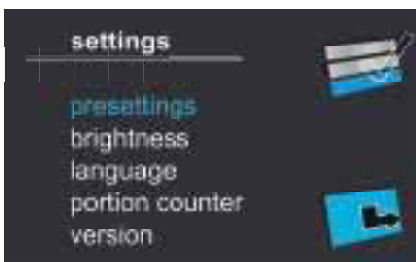


(a) Press the SELECTOR BUTTON (17 – bottom right) once.



(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 BUTTONS (19).

Language:

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

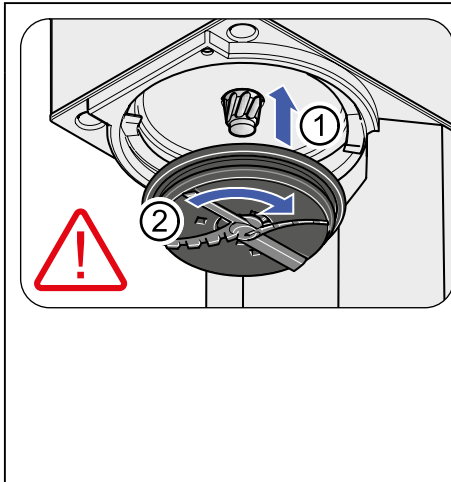
Portion counter:

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



Note

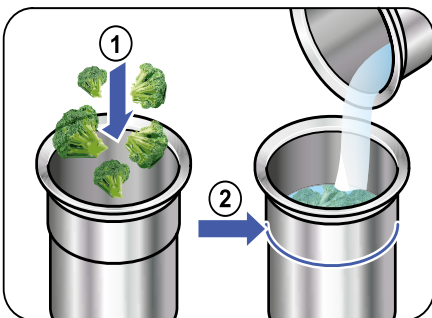
Incorrect attachment of the accessories may damage the appliance and its accessories!

- 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*).

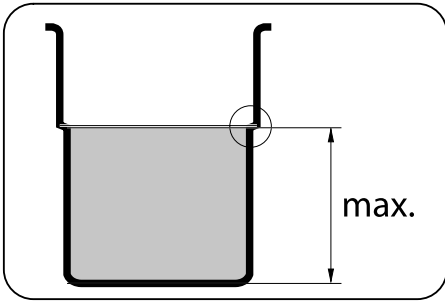
8.1 Preparations

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!

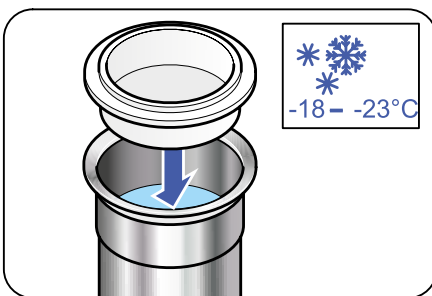
If the pacotizing beaker is overfilled, the resulting pressure that arises during processing will not be able to dissipate, resulting in the ejection of parts that could result in eye injury.

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

Note

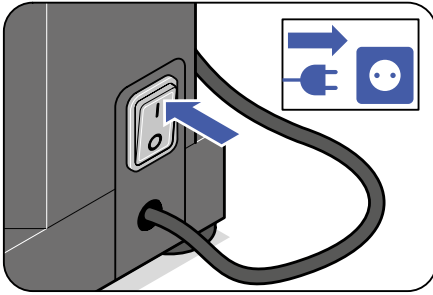
Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!

- 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 -18°C to -23°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

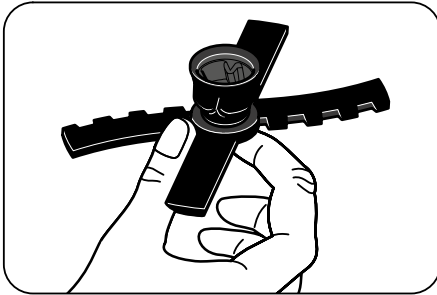


1. Switch on the *Pacojet 2 Plus* at the MAINS SWITCH (6): the appliance switches to "operating mode". *Pacojet 2 Plus* is ready for use.



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.



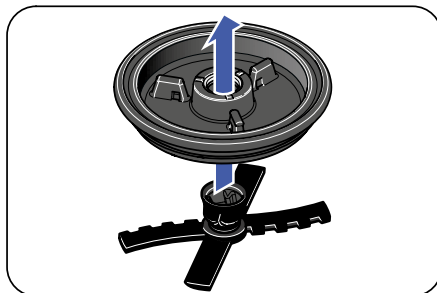
- 2.



⚠ 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.

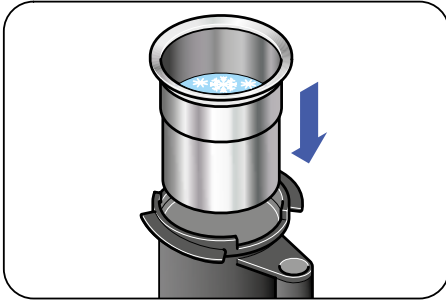
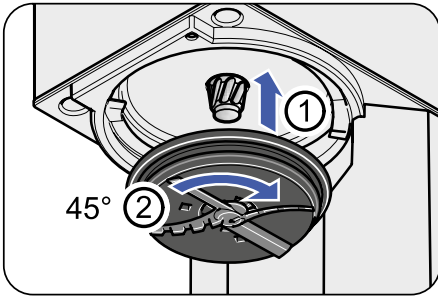


- 3.

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 between -18°C and -23°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!

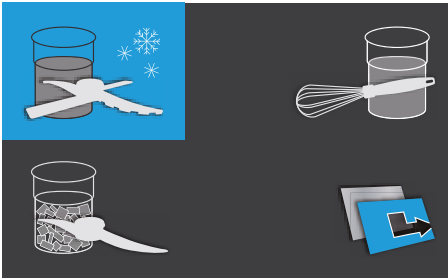
Since the pacotizing beaker is frozen when it is removed from the freezer, it may cause injury from fingers freezing to the pacotizing beaker.

- 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/pacotizing beakers!

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



Caution

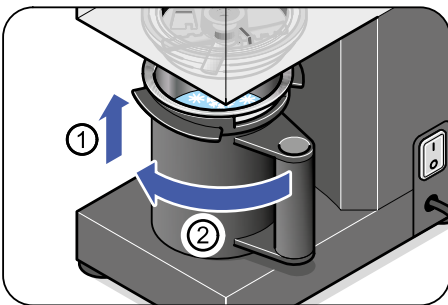
Risk of injury due to incorrect handling of pacotizing beaker and protective outer beaker!

- When inserting the combination of pacotizing 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/pacotizing beakers!

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



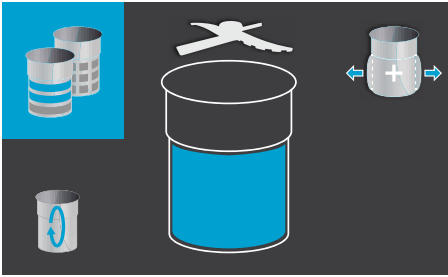
Attach the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet 2 Plus*.

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

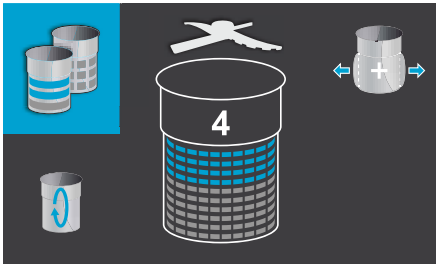
Make sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the pacotizing beaker is flat on the appliance.

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.



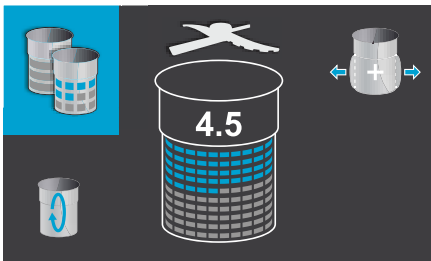
- 6.** After properly fitting the protective outer beaker (12) / pacotizing beaker (10), the adjoining display will appear on the color display (18). In principle, the contents of the beaker can be processed independently of the filling quantity without portion specification. Pressing the START BUTTON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



Portioning/quantity selection

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

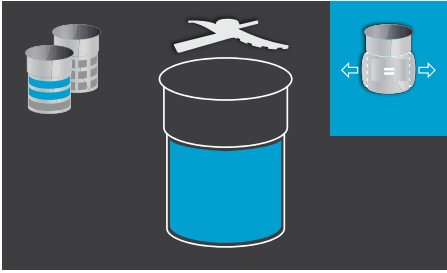
- a.)** Select the portioning icon (top left) using the SELECTOR BUTTON (17 - top left).



- 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* ("=").

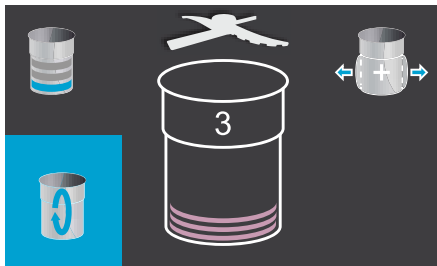
The *Pacojet 2 Plus* automatically depressurizes after each completed processing cycle.



⚠ Caution

Risk of injury during depressurization of the depressurization hose!

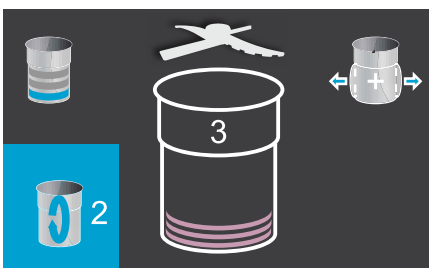
- During processing, make sure that there are no body parts under the outlet opening of the depressurization hose (4).

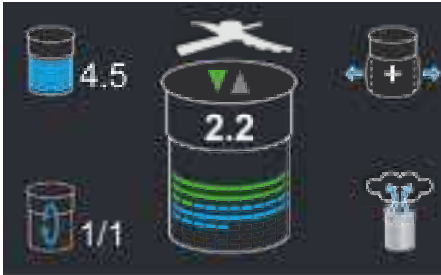
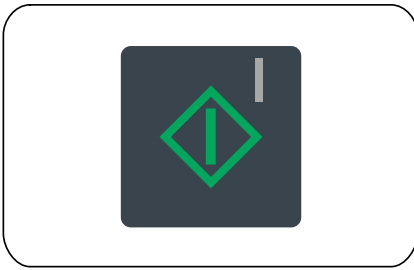


8. With the help of the "repeat function", the already processed beaker contents can be repeatedly processed within the same process, without the pacotizing beaker (10) having to be removed from the appliance or excess pressure released. If the overpressure is selected, it will remain throughout the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

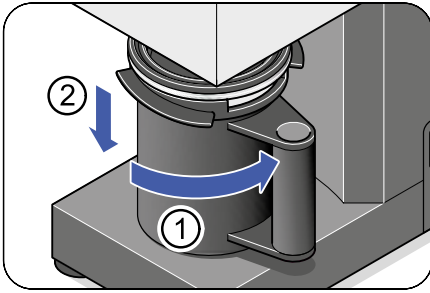


If necessary, the pacotizing process can be interrupted or stopped at any time by pressing the STOP/RESET button (21). In this case, the pacotizing shaft (2) retracts to the start position.

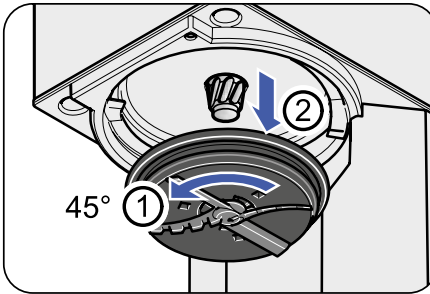
See also chapter 5.3 Control panel 16.

8.3 After pacotizing

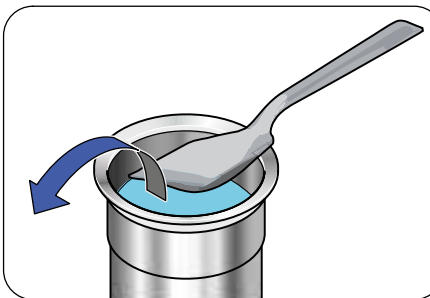
After the appliance has automatically depressurized and switched off, proceed as follows:



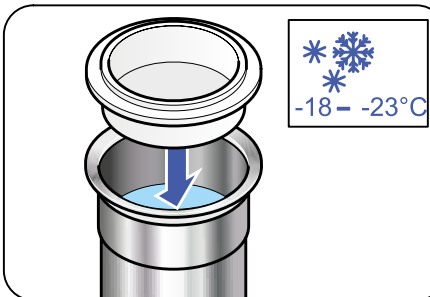
1. Remove the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10).
To do this, turn the protective outer beaker approximately 90° to the right and into the start position (handle pointing right) and slide it out at the bottom.



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 between -18°C and -23°C.

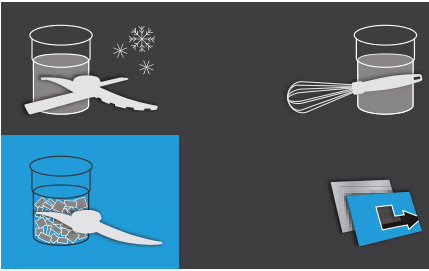
5. If *Pacojet 2 Plus* is not used immediately, perform a rinse cycle (see chapter 11.1.5 Rinse cycle 34).
Then switch off the appliance at the mains switch (6).

8.4 Refreezing



If there is any unpacotized mixture left in the beaker, the pacotizing beaker (10) can be frozen again at a temperature between -18°C and -23°C . To do this, the surface of the food mixture must be 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*.

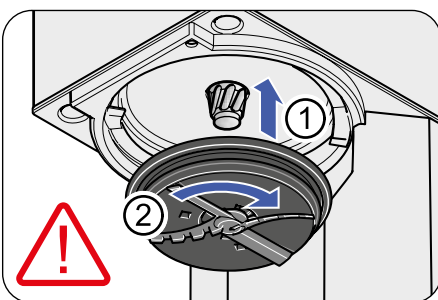
Before starting work, the *Pacojet Coupe Set* user manual must be read in its entirety. All information contained therein, including handling and safety and warning instructions, must be complied with completely.



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.

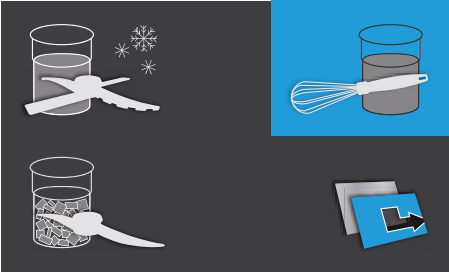


Note

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



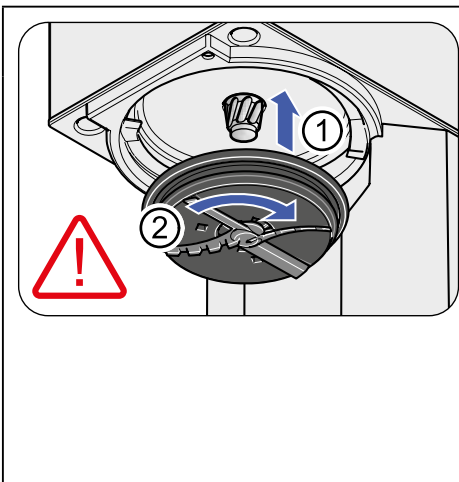
You can whip or mix fresh, unfrozen food preparations using the whipping disk of the optional *Pacojet 2 Plus Coupe Set*.

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.

- **Rinse cycle:** In this cycle, the green rinse insert (13) and pacotizing blade (9) are used to remove general food residue.
- **Cleaning cycle:** In this cycle, the system is subjected to a full, hygienic cleaning. The cleaning cycle is made up of three steps:
 1. **Rinse cycle:** Warm water, the green rinse insert (13), and the pacotizing blade (9) are used to remove general food residue from the pacotizing shaft, blade holder (2), and insert (3).
 2. **Cleaning cycle:** Warm water, the blue sealing ring (14), the blue cleaning insert (15), and a non-foaming disinfectant are used to remove germs.
 3. **Rinse cycle:** Warm water, the green rinse insert (13), and the pacotizing blade (9) are used to remove any disinfectant residues.

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.

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 the best possible hygienic cleaning results, always use a **non-foaming disinfectant that has been approved for use with food**.

The following cleaning agent is an example of a product suitable for cleaning the *Pacojet 2 Plus*:

- Steinfels Easy MIC alkaline.

Please contact your PACOJET sales point or your official PACOJET service partner for information about suitable cleaning agents.

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), protective outer beaker (12), rinse insert (green) (13), beaker seal (blue) (14), and cleaning insert (blue) (15) 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 Cleaning cycle 37).

11.1.4 Daily cleaning



⚠ Caution

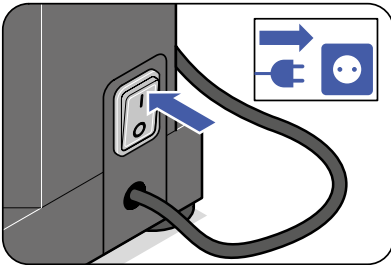
Personal injury due to insufficient cleaning!

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

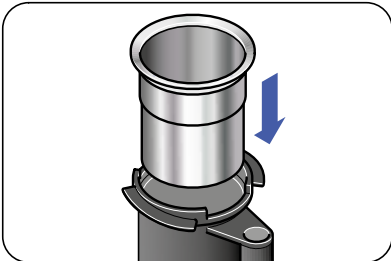
- To ensure hygiene, perform a full cleaning cycle every day after completion of work with the *Pacojet 2 Plus* (see 11.1.6 Cleaning cycle 37).

11.1.5 Rinse cycle

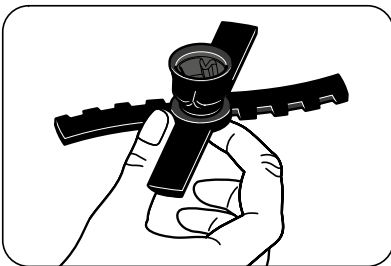
Complete the following steps:



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



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 rinse insert (13) by inserting it into the hole of the rinse insert with the blade head (9a).

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

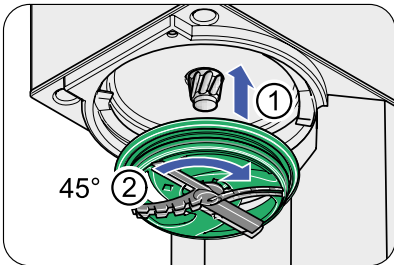


4.

Note

Damage to the appliance and accessories due to incorrect attachment of the rinse insert and pacotizing blade!

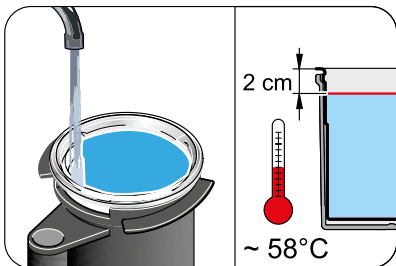
- Never attach the combination of the rinse insert (13) and pacotizing blade (9) to the protective outer beaker (12)/pacotizing beaker (10) before rinsing. This can result in damage to the appliance and its accessories.
- Always attach the combination of the rinse insert and pacotizing blade to the blade holder on the pacotizing shaft (2) **before** attaching the protective outer beaker.



Attach the combination of the rinse insert (13) and pacotizing blade (9) to the blade holder (2).

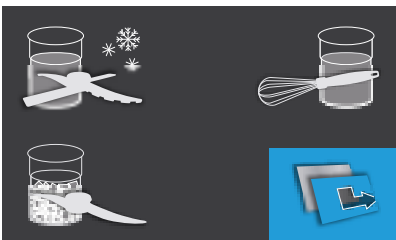
To do this, attach the head of the pacotizing blade to the blade holder. Perform an eighth turn (approx. 45 °) from left to right (counterclockwise).

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



5.

Fill the pacotizing beaker (10) with **warm** water (approx. 58° C) until it reaches about 2 cm below the top of the beaker.

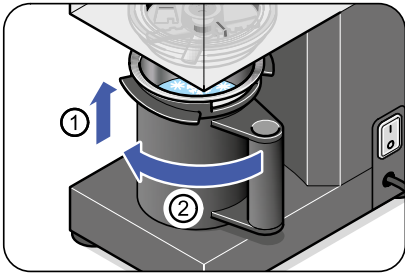


6.

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.



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).

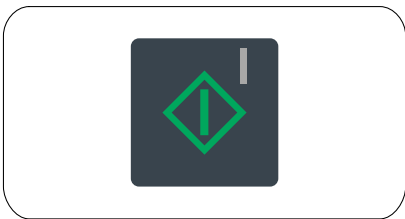
Attach the protective outer beaker with the pacotizing beaker to the *Pacojet 2 Plus*.

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.

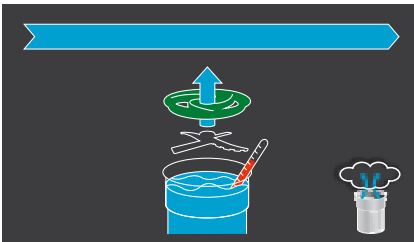
Turn the protective outer beaker from right to left until the stop into the holder.

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



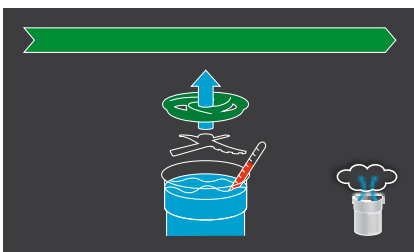
8.

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



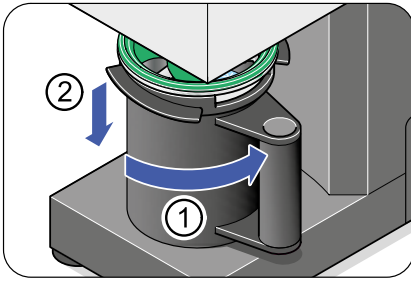
9.

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).

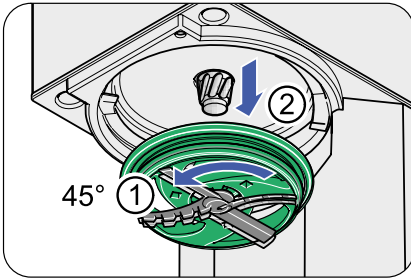


10.

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



- 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.



- 12.** Turn the combination of rinse insert (13) and pacotizing blade (9) one eighth turn (approximately 45 °) from right to left (clockwise).
Remove these downwards.

11.1.6 Cleaning cycle

The cleaning cycle is made up of three steps: 1.) Rinse cycle, 2.) Cleaning cycle, 3.) Rinse cycle.



- 1.** 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.

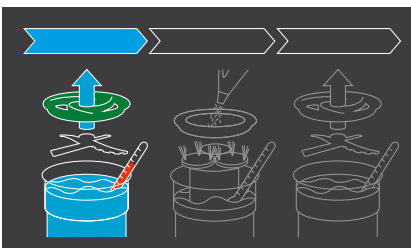


- 2.** Select the "cleaning cycle" option (bottom left) using the corresponding SELECTOR BUTTON (17 - bottom left).
The screen for the cleaning cycle appears.

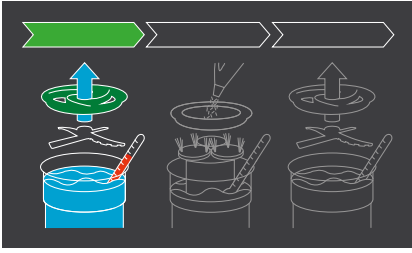
Rinse cycle

The first step of the cleaning cycle is a rinse cycle.

Here, proceed analogously to chapter 11.1.5 Rinse cycle 34(points 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 and 12).



During the rinse cycle, the adjoining display appears.

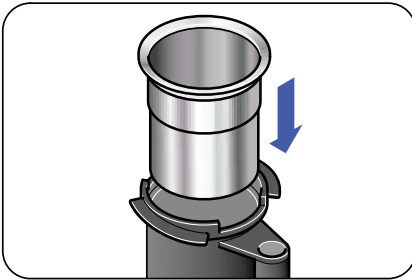


After the steps of the rinse cycle have been carried out correctly (after rinsing has finished), the adjoining display will appear.

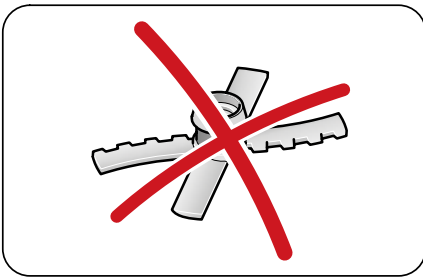
Then perform a cleaning cycle.

Cleaning cycle

The second step of the cleaning cycle is the cleaning cycle.
Complete the following steps:



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

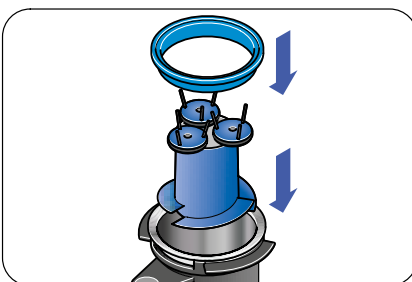


- 2.

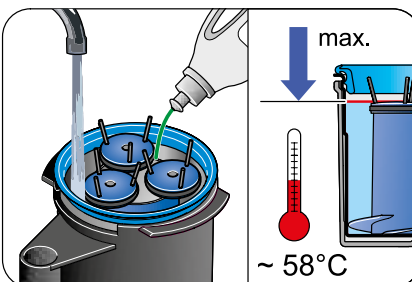
Note

Risk of damage caused by using the wrong accessories!

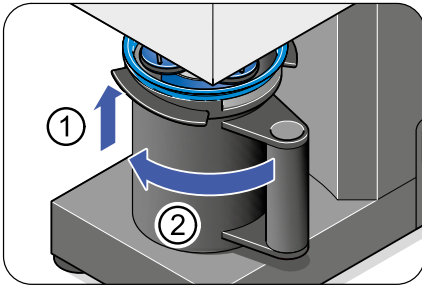
- Never use the pacotizing blade (9) for the cleaning cycle.
- Use only the blue beaker seal (14) and the cleaning insert (blue) (15).



Place the cleaning insert (blue) into the pacotizing beaker (10) with the brushes pointing upwards. Then place the blue beaker seal onto the pacotizing beaker.



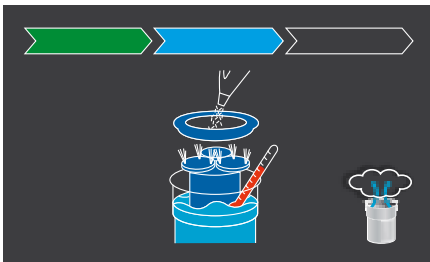
3. Fill the pacotizing beaker (10) with **warm** water (approx. 58° C) until it reaches the bottom edge of the brushes. Add the specified quantity of cleaning agent (see chapter 11.1.2 Cleaning agents 33).



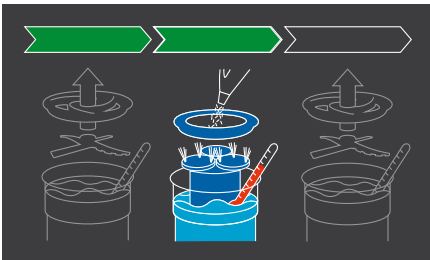
- 4.** Attach the protective outer beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet 2 Plus*. To do this, slide the upright protective outer beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it. Make sure that the handle is pointing to the right in the starting 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.



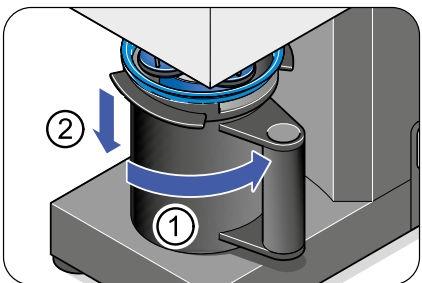
- 5.** Press the START BUTTON (20). The cleaning cycle continues.



During the cleaning cycle, the adjoining display appears.



After the cleaning cycle has been completed (the motor stops) and automatic depressurization, the "cleaning cycle icon" appears with 2 green progress bars in the in the adjoining display.



- 6.** 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. Remove the blue cleaning insert (15) and the blue beaker seal (14). Empty the pacotizing beaker.

Rinse cycle

The third step of the cleaning cycle consists of an additional rinse cycle. Here, proceed analogously to chapter 11.1.5 Rinse cycle 34 (points 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 and 12). After these steps have been performed correctly, the display returns to the main menu.

11.1.7 Cleaning the accessories

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

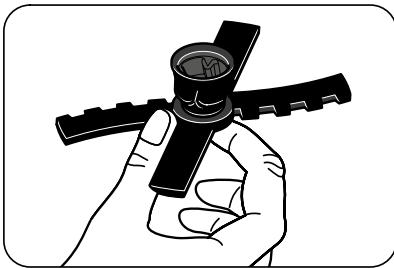
- Spray guard (8)
- Pacotizing blade (9)
- Pacotizing beaker (10)
- Protective outer beaker (12)
- Rinse insert, green (13)
- Beaker seal, blue (14)
- Cleaning insert, blue (15).

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 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.



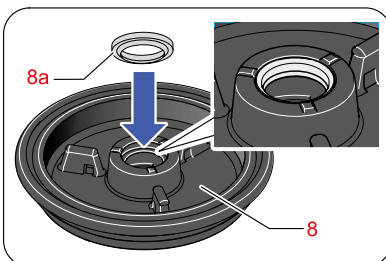
! Caution

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).

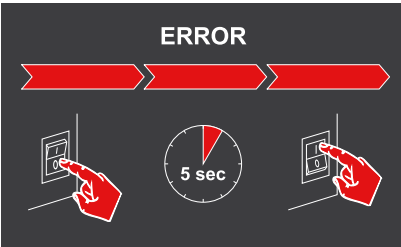
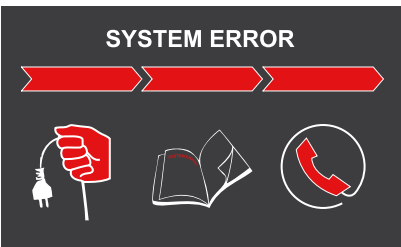
11.2 Maintenance

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 46).

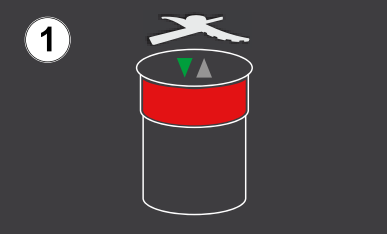
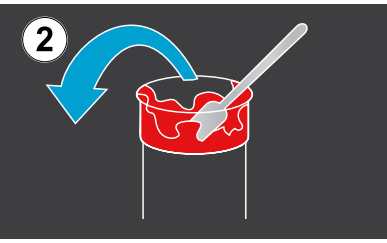

In order to guarantee a quick and seamless service process, we recommend organizing service appointments with your official PACOJET service partner in advance. In addition, we also recommend returning the *Pacojet 2 Plus* in its original packaging along with the pacotizing blade (9), the protective outer 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 46).

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>< -23\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>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>

Problem	Cause	Measure
<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>
<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="153 965 544 1200" 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 19). 2.) Remove the combination of spray guard (8) and processing tool from the appliance (see chapter 8.3 After pacotizing 29). 3.) Wait 5 seconds and then switch on the appliance again (see chapter 6.5.1 Switching on the appliance 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 23).

Problem	Cause	Measure
 	<p>Pacotizing beaker overfilled.</p>	<p>To limit the consequences of overfilling, 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 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>, checking that the device is switched on before you start work (see chapter 8.2 Pacotizing 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
	Rinse insert	0.10
	Beaker seal	0.03
	Cleaning insert	0.13
	Spatula	0.10
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)	

	Rinse insert, green	Nitrile rubber, food safe
	Beaker seal, blue	Nitrile rubber, food safe
	Cleaning insert, blue	Plastic
	Spatula	Stainless steel

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 Cleaning cycle 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

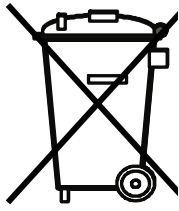
Store the *Pacojet 2 Plus* in a dry, dust-free, and cool location. Position the appliance on a stationary, stable surface so that it sits securely.

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 46).

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 41. 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	49
1.1	Allgemeines	49
1.2	Darstellungsstandards	49
1.3	Begriffsbestimmungen	49
2.	Verwendung des Pacojet 2 Plus	49
2.1	Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung	49
2.2	Lebensmittelhygienische Aspekte	50
3.	Wichtige Sicherheitshinweise	50
3.1	Allgemeine Sicherheit	50
3.2	Gefahr durch elektrischen Strom	53
3.3	Warnhinweise	54
4.	Lieferumfang	55
5.	Gerätebeschreibung	55
5.1	Eigenschaften	55
5.2	Aufbau - Bauteile und Zubehör im Überblick	55
5.3	Bedienfeld	57
6.	Erste Schritte	57
6.1	Gerät auspacken	57
6.2	Lieferumfang prüfen	58
6.3	Gerät aufstellen/Aufstellungsbedingungen	58
6.4	Gerät an die Stromquelle anschließen	59
6.5	Gerät ein- und ausschalten	59
6.5.1	Gerät einschalten	59
6.5.2	Gerät ausschalten	60
7.	Geräteeinstellung	60
8.	Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen	61
8.1	Vorbereitende Arbeiten	61
8.2	Pacossieren	63
8.3	Nach dem Pacossieren	69
8.4	Erneutes Einfrieren	70
9.	Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitung	70
10.	Aufschlagen/Mixen ungefrorener Lebensmittelzubereitung	71
11.	Reinigen und Warten	72
11.1	Reinigen des Pacojet 2 Plus	72
11.1.1	Reinigungsvorgänge/Reinigungszeitpunkt	72
11.1.2	Reinigungsmittel	73
11.1.3	Erstreinigung	73
11.1.4	Tägliche Reinigung	74
11.1.5	Spüldurchgang	74
11.1.6	Reinigungszyklus	77
11.1.7	Reinigung der Zubehöerteile	80

11.2	Wartung.....	81
12.	Störungen	81
13.	Technische Daten	84
14.	Zertifizierung	85
14.1	Normenkonformität.....	85
14.2	EU-Konformitätserklärung	85
15.	Transport und Lagerung	85
15.1	Transport.....	85
15.2	Lagerung	85
16.	Entsorgung.....	86
16.1	Pacojet 2 Plus.....	86
16.2	Verpackung	86
17.	Garantiehinweise.....	86
18.	Kundenservice	86

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: Display). 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 Zubehöerteile möglich.

1, 2, ...	Die Darstellung von aufeinanderfolgenden Handlungsschritten erfolgt durch eine fortlaufende Nummerierung.
①	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 Zubehöerteile 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 kön-

nen 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.

Beachten Sie: aufgrund des überarbeiteten Messerhalterdesigns unterscheiden sich die Verarbeitungswerkzeuge (Pacossierflügel 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 -18°C bis -23°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 Pacossierbecher 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 86).

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 Pacossierbecher) 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 84.
- 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 Pacossierbecher 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 73 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 Pacossierbecher unkontrolliert erhöhen können, wie z.B. flüssiger Stickstoff (N) in reiner Form oder Kohlendioxid (CO₂) in gebundenem Zustand bei kohlenstoffhaltigem Füllgut.
- Verwenden Sie niemals flüssigen Stickstoff (N) zum Kühlen/Einfrieren des Pacossierbechers. 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, Geräusentwicklung) 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
	<p>Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird sie nicht vermieden, kann sie ernste Verletzungen oder den Tod nach sich ziehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.
	 Vorsicht
	<p>Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Verletzungen führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.
Hinweis	
<p>Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Sachschäden führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um Beschädigungen am Gerät und dessen Zubehör zu vermeiden. 	
	<p>Dieses Symbol verweist auf zusätzliche Informationen bzw. Tipps im Umgang mit dem Gerät.</p>

4. Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst folgende Bestandteile:

- 1 *Pacojet 2 Plus* (1)
- 1 Spritzschutz (8), einschließlich 1 Vorabstreifer (8a)
- 1 Pacossierflügel „*Pacojet 2 Plus*“ (9)
- 2 Pacossierbecher (10)
- 2 Becherdeckel, weiß (11)
- 1 Schutzbecher (12)
- 1 Spüleinsatz, grün (13)
- 1 Becherdichtung, blau (14)
- 1 Reinigungseinsatz, blau (15)
- 1 Spatel (16)

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. Das Gerät mikropüriert und moussiert 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, Kuttingen, 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.

Positionsnummer	Bedienelement/Zubehörteil	Funktion
4	Entlüftungsschlauch	Reguliert den Luftdruck während der Verarbeitung.
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	Pacossierflügel «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	Pacossierbecher	Fasst Lebensmittel zwecks Verarbeitung im <i>Pacojet 2 Plus</i> .
11	Becherdeckel (weiß)	Verschließt den Pacossierbecher und sorgt für eine hygienische Lagerung.
12	Schutzbecher	Umschließt den Pacossierbecher, ermöglicht eine sichere Handhabung und dient der Befestigung des Pacossierbechers am <i>Pacojet 2 Plus</i> .
13	Spüleinsatz (grün)	Wird in Kombination mit dem Pacossierflügel <i>Pacojet 2 Plus</i> für Spülvorgänge benutzt.
14	Becherdichtung (blau)	Dichtet während des Reinigungsvorgangs den Pacossierbecher ab.
15	Reinigungseinsatz (blau)	Reinigt das direkte Lebensmittelverarbeitungssystem. Wird ohne Pacossierflügel verwendet.
16	Spatel	Ermöglicht das Glattstreichen nach dem Pacossieren sowie die Entnahme von Lebensmittelzubereitung aus dem Pacossierbecher.

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).
20	START-TASTE	Mit der START-TASTE wird der Verarbeitungsdurchgang gestartet. Hierzu muss sich das Gerät mit korrekt angeflanschem Schutz- sowie Pacossierbecher 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
	Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken des Geräts und des Zubehörs! <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 55).

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 86).

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.

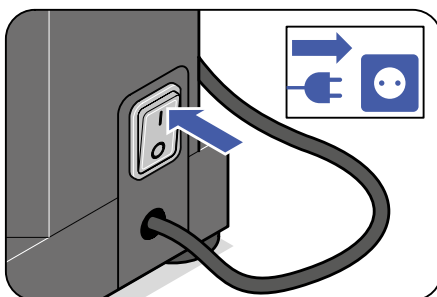
	⚠️ Warnung
	Gefahr schwerer Verletzungen durch defekte elektrische Bauteile! <ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden.• Nehmen Sie das Gerät niemals mit Beschädigungen in Betrieb.• Lassen Sie das Gerät nur von einem offiziellen Servicepartner reparieren.

Hinweis
Sachschaden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss! Durch Nichtbeachten der geforderten elektrischen Anschlussdaten kann es zu einer Beschädigung des Geräts kommen. <ul style="list-style-type: none">• Der <i>Pacojet 2 Plus</i> darf nur mit den auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Leistungsdaten betrieben werden (siehe auch Kapitel „13. Technische Daten“ auf Seite 84).• 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.

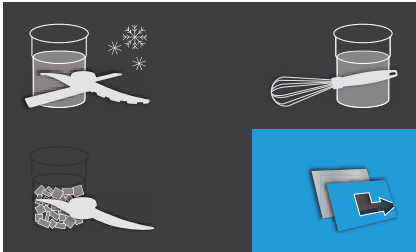
6.5.2 Gerät ausschalten

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 Pacossierbecher 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.

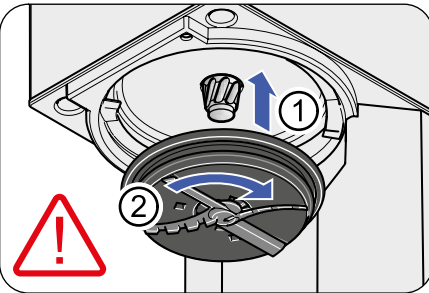
Portionenzähler:

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

Version:

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

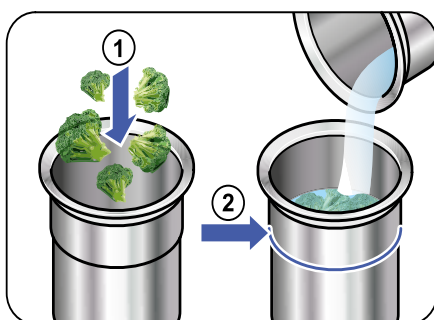
8. Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen

	<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 befestigtem Verarbeitungswerkzeug 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.
---	---

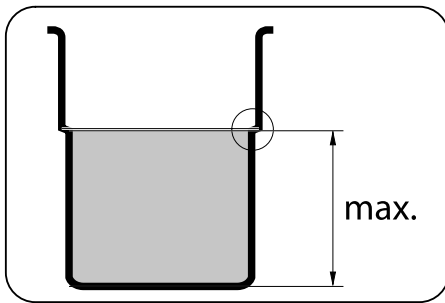
8.1 Vorbereitende Arbeiten

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

Gehen Sie wie folgt vor:



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



Vorsicht

Verletzungsgefahr durch Überfüllung des Pacossierbechers!

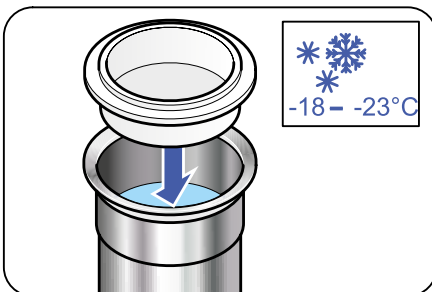
Durch eine Überfüllung des Pacossierbechers kann sich der während der Verarbeitung entstehende Überdruck nicht abbauen, so dass Teile herausgeschleudert werden, die zu Augenverletzungen führen können.

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

Hinweis

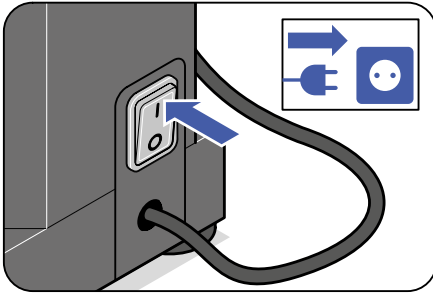
Sachschaden durch unsachgemäßes Befüllen des Pacossierbechers!

- 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 Pacossierbecher (10) mit dem mitgelieferten Becherdeckel (11) und lassen Sie den Inhalt im Tiefkühler für mind. 24 h bei einer Temperatur von -18°C bis -23°C durchfrieren. Achten Sie darauf, dass der Pacossierbecher im Tiefkühler waagrecht abgestellt wird, sodass die Oberfläche im Pacossierbecher eben zufriert. Setzen Sie keine bereits tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen nachträglich in den Pacossierbecher ein.

8.2 Pacossieren

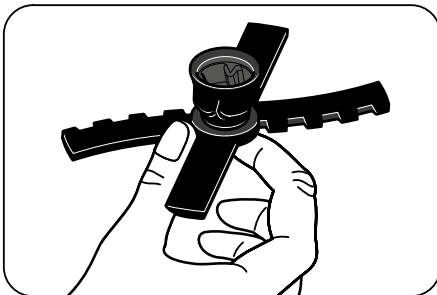


1. Schalten Sie *Pacojet 2 Plus* am NETZSCHALTER (6) ein: das Gerät schaltet in den „Betriebsmodus“. *Pacojet 2 Plus* ist betriebsbereit.



Wiederholfunktion nicht verfügbar.

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



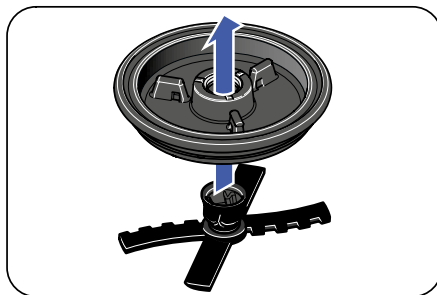
- 2.



⚠ Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossierflügels!

- Berühren Sie den Pacossierflügel (9) nie an den scharfen Kanten der Klingen.
- Fassen Sie den Pacossierflügel 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 Pacossierflügels zeigt. Setzen Sie den Pacossierflügel (9) in den Spritzschutz (8) ein, indem Sie den Messertopf des Pacossierflügels in das Loch des Spritzschutzes stecken. Dabei ist zu beachten, dass die flache Seite des Spritzschutzes nach unten, in Richtung des Pacossierflügels zeigt.

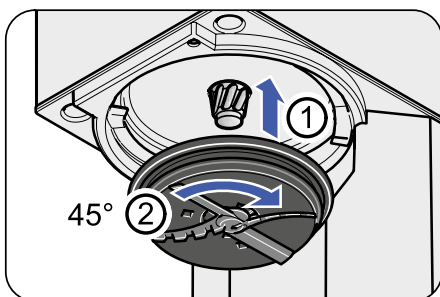


3.

Hinweis

Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen des Pacossierflügels mit Spritzschutz!

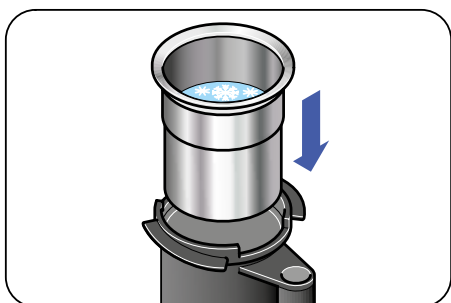
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Pacossierflügel (9) und Spritzschutz (8) vorgängig zur Verarbeitung auf dem Schutzbecher (12)/ Pacossierbecher (10). Dies kann zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie stets die Kombination aus Pacossierflügel und Spritzschutz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



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

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

Der Pacossierflügel 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 ange-taut sein.
- Achten Sie darauf, dass die enthaltene Lebensmittelzubereitung bei -18°C bis -23°C mindestens 24 h gleichmäßig durchgefroren wurde und fest im Pacossierbecher haftet.



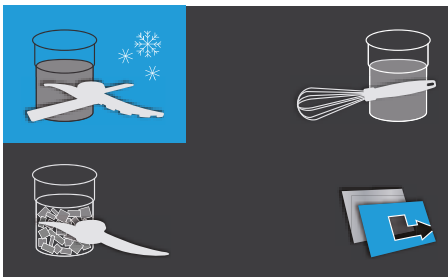
! Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossierbechers!

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

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

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



5.

Hinweis

Sachschaden bei falschem Anbringen von Schutz- und Pacossierbecher!

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



! Vorsicht

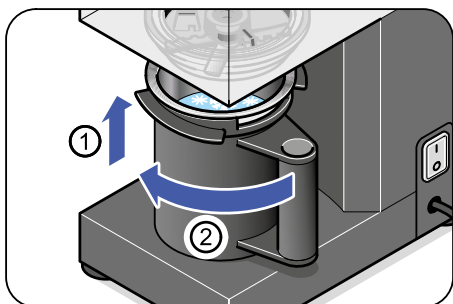
Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung von Pacossier- und Schutzbecher!

- 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 Pacossierbecher!

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



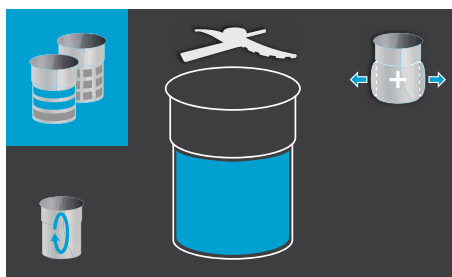
Bringen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) am *Pacosjet 2 Plus* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben.

Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossierbechers 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)/Pacossierbecher (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.

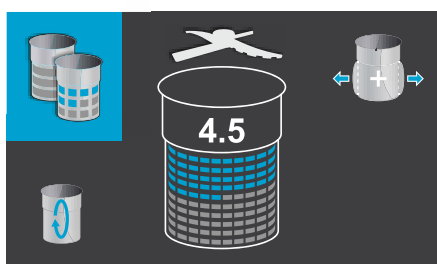
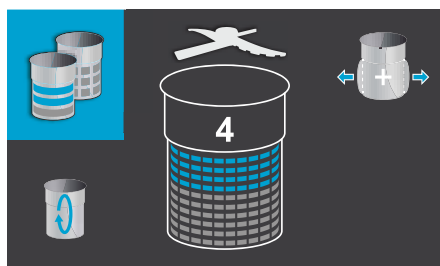
Portionieren/Mengenauswahl

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

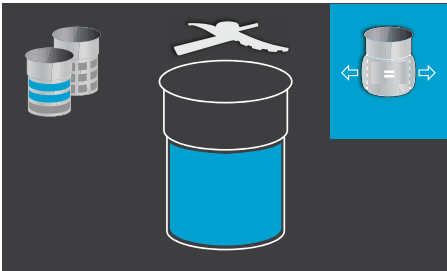
a.) Wählen Sie das Portioniersymbol (links oben) mit Hilfe der WÄHLTASTE (17 - links oben).

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



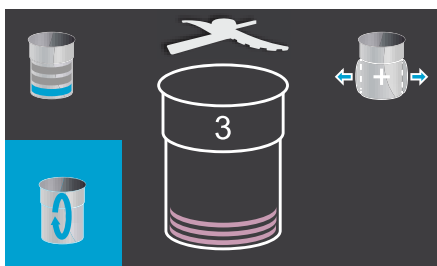
7. Die „Überdruckfunktion“ ermöglicht die Verarbeitung mit oder ohne Überdruck. Um Überdruck zu programmieren, wählen Sie das Überdrucksymbol (rechts oben) mit Hilfe der entsprechenden WÄHLTASTE (17 - rechts oben) aus: *mit Überdruck* („+“) oder *ohne Überdruck* („=“). Der *Pacojet 2 Plus* entlüftet automatisch nach jedem abgeschlossenen Verarbeitungsdurchgang.



! Vorsicht

Verletzungsgefahr während der Entlüftung des Entlüftungsschlauchs!

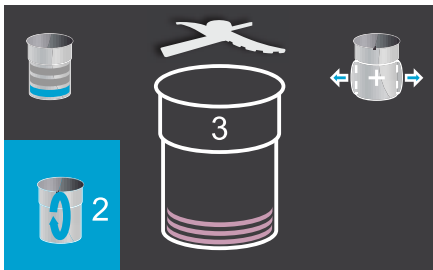
- Achten Sie während der Verarbeitung darauf, dass sich keine Körperteile unter der Auslassöffnung des Entlüftungsschlauchs (4) befinden.



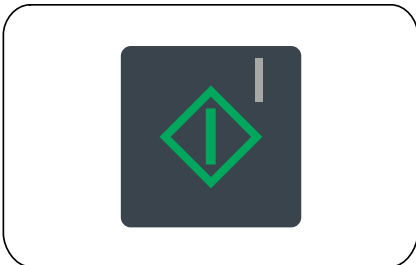
8. Mit Hilfe der „Wiederholfunktion“ kann der bereits verarbeitete Becherinhalt wiederholt innerhalb des selben Vorgangs verarbeitet werden, ohne dass der Pacossierbecher (10) vom Gerät entfernt oder Überdruck abgelassen werden muss. Bei gewähltem Überdruck bleibt dieser während des gesamten Verarbeitungsvorgangs 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 Pacossierflügel (9) in Bewegung. Die vertikale Bewegung des Pacossierflügels 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 Pacossierflügel 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).

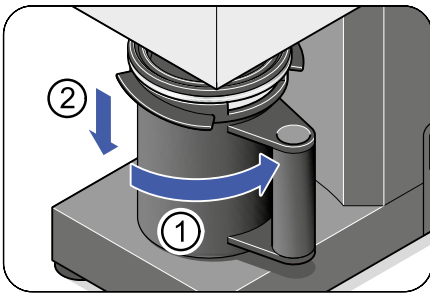


Der Pacossierdurchgang kann bei Bedarf jederzeit durch das Betätigen der STOPP/RESET-Taste (21) unterbrochen bzw. gestoppt werden. Hierbei fährt die Pacossierwelle (2) in die Ausgangsposition zurück.

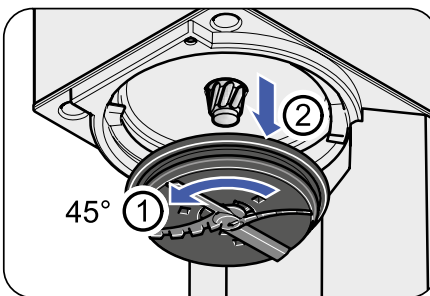
Siehe auch Kapitel „5.3 Bedienfeld“ auf Seite 57.

8.3 Nach dem Pacossieren

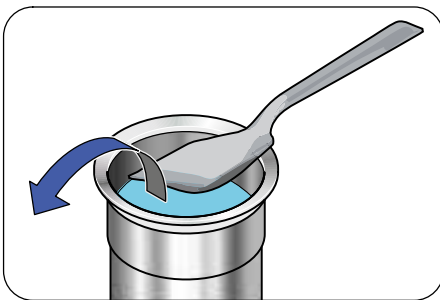
Nach dem automatischen Entlüften und dem selbstständigen Abschalten des Geräts gehen Sie wie folgt vor:



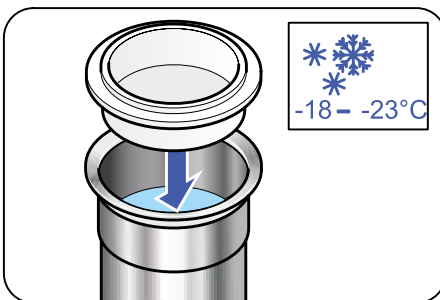
1. Nehmen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) ab. Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts in die Ausgangsposition (Griff nach rechts) und nehmen ihn nach unten ab.



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



3. Entfernen Sie den Pacossierbecher (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 eine flache, waagrechte Oberfläche entsteht. Setzen Sie den Becherdeckel (11) auf den Pacossierbecher (10) und frieren Sie diesen bei -18°C bis -23°C tief.

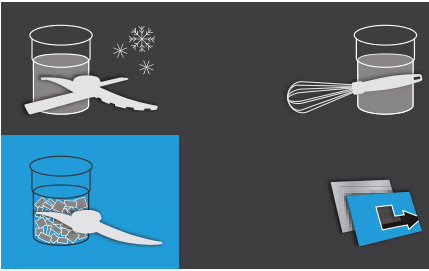
5. Falls *Pacojet 2 Plus* nicht unmittelbar weiterverwendet wird, führen Sie einen Spüldurchgang durch (siehe hierzu das Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 74). Schalten Sie das Gerät anschließend am Netzschalter (6) aus.

8.4 Erneutes Einfrieren



Falls nicht der gesamte Becherinhalt pacossiert wurde, kann der Pacossierbecher (10) erneut bei -18°C bis -23°C tiefgefroren werden. Hierfür, muss die Oberfläche der Lebensmittelzubereitung waagrecht gestrichen, der Pacossierbecher mit einem Becherdeckel (11) verschlossen und unverzüglich aufrecht in den Tiefkühler zurückgestellt werden.

9. Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitung



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.

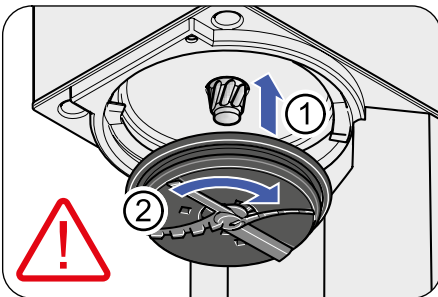
Vor dem Beginn der Arbeiten muss das Benutzerhandbuch des *Pacojet Coupe Sets* vollständig gelesen werden. Alle dort enthaltenen Angaben, u.a. zur Handhabung sowie die Sicherheits- und Warnhinweise, müssen zwingend eingehalten werden.



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 Pacossierbechers beinhaltet.

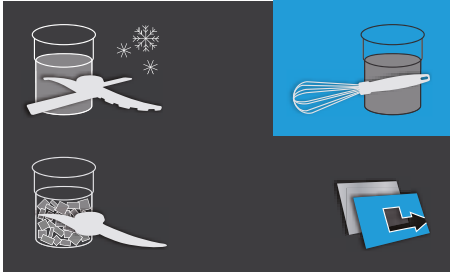


Hinweis

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 Lebensmittelzubereitung



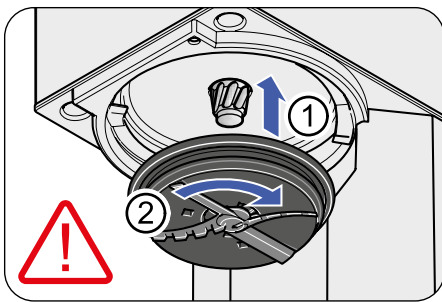
Sie haben die Möglichkeit, frische, ungefrorene Lebensmittelzubereitungen mit Hilfe der Schlagscheibe des optionalen *Pacojet 2 Plus Coupe Sets* aufzuschlagen bzw. zu mixen.

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 Pacossierbechers 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.



- **Spüldurchgang:** Hierbei werden mit Hilfe des grünen Spüleinsatzes (13) sowie des Pacossierflügels (9) grobe Lebensmittelrückstände beseitigt.
- **Reinigungszyklus:** Hierbei wird das System komplett und hygienisch gereinigt. Der Reinigungszyklus besteht aus drei Schritten:
 1. **Spüldurchgang:** Mit warmem Wasser, dem grünen Spüleinsatz (13) sowie dem Pacossierflügel (9) werden grobe Lebensmittelrückstände von der Pacossierwelle mit Messerhalter (2) sowie der Einlage (3) entfernt.
 2. **Reinigungsdurchgang:** Mit warmem Wasser, dem blauen Dichtring (14), dem blauen Reinigungseinsatz (15) und einem desinfizierenden, nicht schäumenden Reinigungsmittel werden Keime beseitigt.
 3. **Spüldurchgang:** Mit warmem Wasser, dem grünen Spüleinsatz (13) sowie dem Pacossierflügel (9) werden mögliche Reinigungsmittelrückstände entfernt.

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

11.1.2 Reinigungsmittel

	 Vorsicht
	<p>Personenschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel!</p> <p>Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel kann es zu Kontaminierung der zu verarbeitenden Lebensmittel mit toxischen Substanzen kommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie niemals schäumende Reinigungsmittel. • Verwenden Sie niemals scharfe, ätzende Reinigungsmittel. • Verwenden Sie niemals toxische Reinigungsmittel.
<p>Hinweis</p>	
<p>Sachschaden durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel!</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie niemals schäumende Reinigungsmittel. • Verwenden Sie niemals scharfe, ätzende Reinigungsmittel (Gefahr der Zersetzung von Bestandteilen aus Aluminium, Kunststoff und Gummi). 	

Zur einwandfreien hygienischen Reinigung verwenden Sie stets ein **desinfizierendes, nicht schäumendes, für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenes** Reinigungsmittel.

Nachfolgend als Beispiel aufgeführtes Reinigungsmittel ist für die Reinigung des *Pacojet 2 Plus* geeignet:

- Steinfels Easy MIC alkalisch.

Informieren Sie sich bitte bei Ihrer PACOJET-Verkaufsstelle oder bei Ihrem zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner über geeignete Reinigungsmittel.

11.1.3 Erstreinigung


Vor der erstmaligen Nutzung des *Pacojet 2 Plus* müssen das Gerät und dessen Zubehör vorgeeignet werden.

Spülen Sie die Zubehörteile (Spritzschutz (8), Pacossierflügel (9), Pacossierbecher (10), Becherdeckel (11), Schutzbecher (12), Spüleinsatz (grün) (13), Becherdichtung (blau) (14) und Reinigungseinsatz (blau) (15) gründlich mit heißem Wasser unter Verwendung eines handelsüblichen Geschirrspülmittels.

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

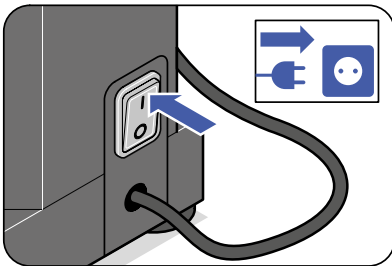
Darüber hinaus ist die Durchführung eines *vollständigen Reinigungszyklusses* zwingend vorgeschrieben (siehe „11.1.6 Reinigungszyklus“ auf Seite 77).

11.1.4 Tägliche Reinigung

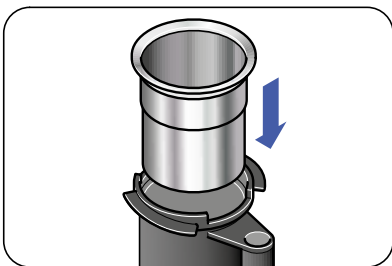
	<p>⚠ Vorsicht</p>
	<p>Personenschaden durch unzureichende Reinigung!</p> <p>Durch unzureichende Reinigung des Geräts kann es zur bakteriellen Verunreinigung und zur gesundheitlichen Gefährdung kommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Führen Sie zur Gewährleistung der Hygiene täglich nach Abschluss der Arbeiten mit dem <i>Pacojet 2 Plus</i> einen vollständigen Reinigungszyklus durch (siehe „11.1.6 Reinigungszyklus“ auf Seite 77).

11.1.5 Spüldurchgang

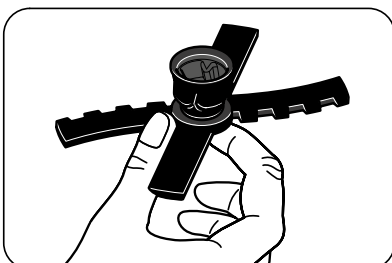
Gehen Sie wie folgt vor:



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



2. Stellen Sie den leeren Pacossierbecher (10) in den Schutzbecher (12) hinein.



- 3.



⚠ Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossierflügels!

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



Setzen Sie den Pacossierflügel (9) in den Spüleinsatz (13) ein, indem Sie ihn mit dem Messertopf (9a) in das Loch des Spüleinsatzes stecken.

Dabei ist zu beachten, dass die flache Seite des Spüleinsatzes nach unten, in Richtung des Pacossierflügels zeigt.

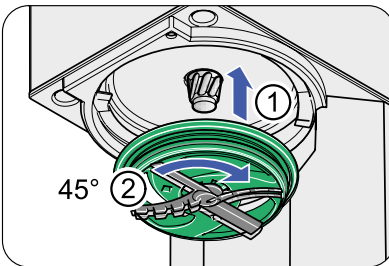


4.

Hinweis

Beschädigung des Geräts und des Zubehörs durch unsachgemäßes Anbringen des Spüleinsatzes mit Pacossierflügel!

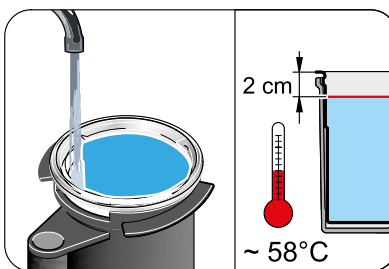
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Spüleinsatz (13) und Pacossierflügel (9) vorgängig zum Spülen auf dem Schutzbecher (12)/Pacossierbecher (10). Dies kann zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie stets die Kombination aus Spüleinsatz und Pacossierflügel am Messerhalter der Pacossierwelle (2) **vor** dem Anbringen des Schutzbeckers.



Bringen Sie die Kombination aus Spüleinsatz (13) und Pacossierflügel (9) am Messerhalter (2) an.

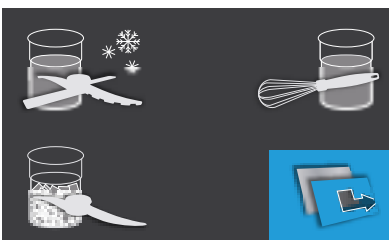
Setzen Sie hierzu den Messertopf des Pacossierflügels an den Messerhalter an. Führen Sie eine Achteldrehung (ca. 45°) von links nach rechts (entgegen dem Uhrzeigersinn) aus.

Der Pacossierflügel ist ordnungsgemäß befestigt, wenn er fest an dem Messerhalter haftet.



5.

Füllen Sie den Pacossierbecher (10) mit **warmem** (ca. 58° C) Wasser bis ca. 2 cm unter der Becheroberkante auf.



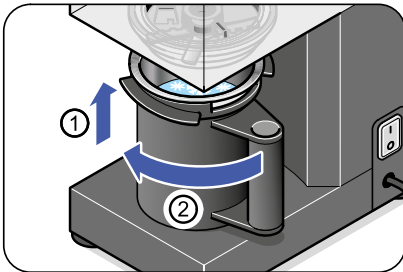
6.

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 Pacossierbecher!

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

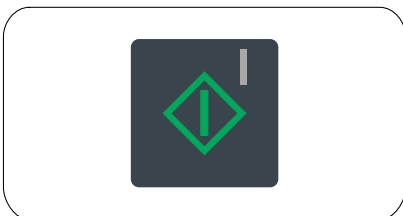
Bringen Sie den Schutzbecher mit Pacossierbecher am *Pacojet 2 Plus* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben.

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

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

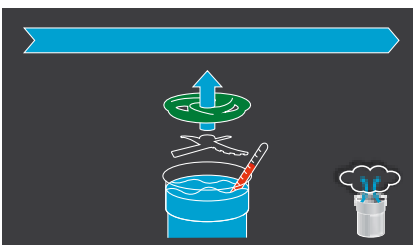
Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.



8.

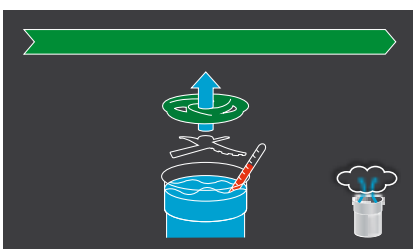
Drücken Sie die START-TASTE (20). Der Spüldurchgang startet.

Beachten Sie, dass sich die Maschine hierfür bereits im „Betriebsmodus“ befinden muss (siehe „START-TASTE“ auf Seite 57).



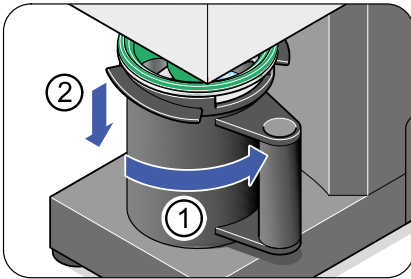
9.

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

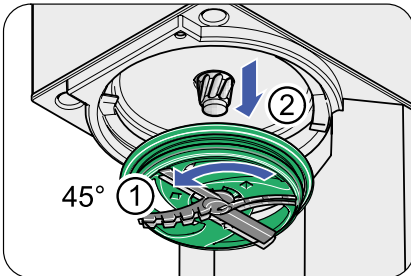


10.

Nach abgeschlossenem Spüldurchgang (der Motor steht still) und automatischer Entlüftung erscheint nebenstehende Display-Anzeige mit grün hinterlegtem Fortschrittsbalken.



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



- 12.** Drehen Sie die Kombination aus Spüleinsatz (13) und Pacossierflügel (9) um eine Achteldrehung (ca. 45°) von rechts nach links (im Uhrzeigersinn).
Nehmen Sie diese nach unten ab.

11.1.6 Reinigungszyklus

Der Reinigungszyklus besteht aus drei Schritten: 1.) Spüldurchgang, 2.) Reinigungsdurchgang, 3.) Spüldurchgang.



- 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.

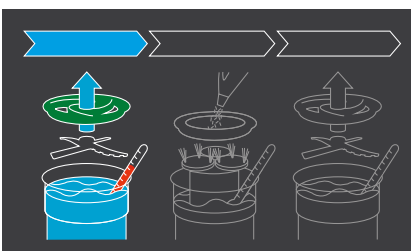


- 2.** Wählen Sie die Option „Reinigungszyklus“ (links unten) mit Hilfe der entsprechenden WÄHLTASTE (17 - links unten).
Es erscheint der Bildschirm für den Reinigungszyklus.

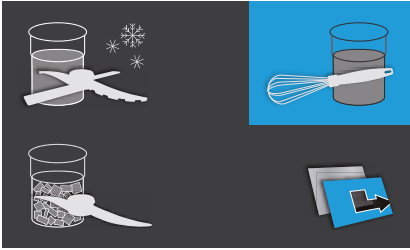
Spüldurchgang

Der erste Schritt des Reinigungszyklusses besteht aus einem Spüldurchgang.

Gehen Sie hierbei analog zu Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 74, (Punkte 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 und 12) vor.



Während des Spüldurchgangs erscheint nebenstehende Display-Anzeige.

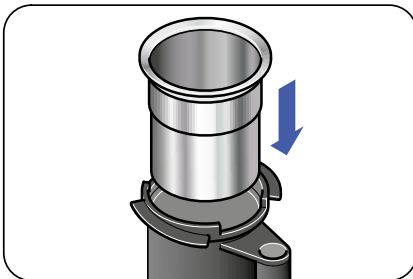


Nachdem die Schritte des Spüldurchgangs richtig ausgeführt wurden (nach Abschluss des Spüldurchgangs), erscheint nebenstehende Display-Anzeige.

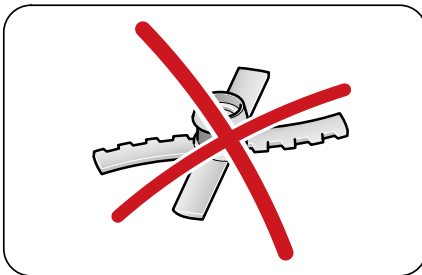
Führen Sie anschließend einen Reinigungsdurchgang aus.

Reinigungsdurchgang

Der zweite Schritt des Reinigungszyklusses besteht aus einem Reinigungsdurchgang. Gehen Sie wie folgt vor:



1. Stellen Sie den leeren Pacossierbecher (10) in den Schutzbekcher (12) hinein.

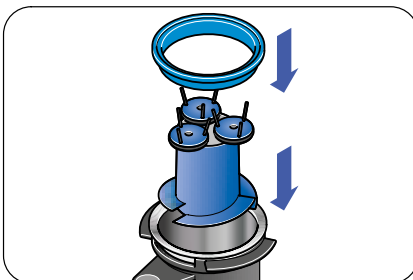


2.

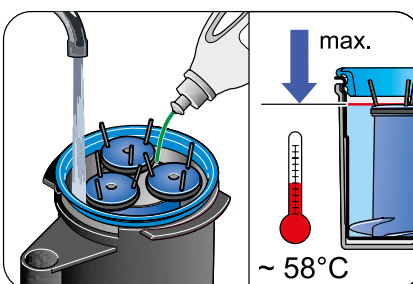
Hinweis

Sachschaden durch die Verwendung falschen Zubehörs!

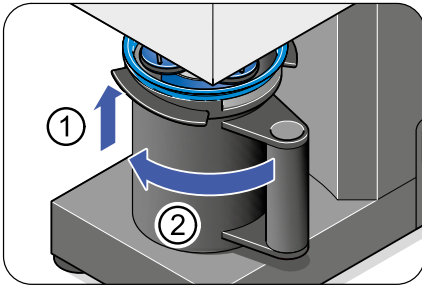
- Verwenden Sie niemals den Pacossierflügel (9) für den Reinigungsdurchgang.
- Verwenden Sie ausschließlich die blaue Becherdichtung (14) und den Reinigungseinsatz (blau) (15).



Stellen Sie den Reinigungseinsatz (blau) mit den Bürsten nach oben in den Pacossierbecher (10). Setzen Sie anschließend die blaue Becherdichtung auf den Pacossierbecher auf.



3. Füllen Sie den Pacossierbecher (10) mit **warmem** (ca. 58° C) Wasser bis zur Bürstenunterkante auf. Fügen Sie die vorgeschriebene Menge an Reinigungsmittel hinzu (siehe Kapitel „11.1.2 Reinigungsmittel“ auf Seite 73).

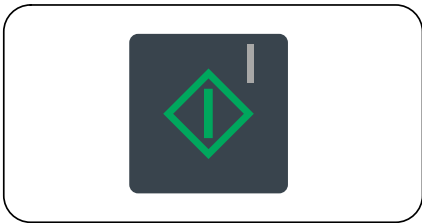


4. Bringen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) am *Pacojet 2 Plus* an. Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben.

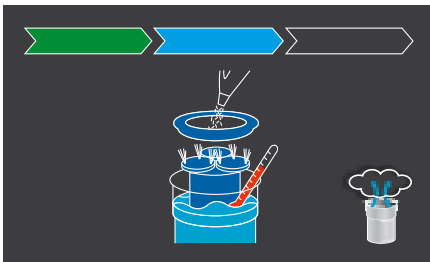
Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossierbechers flach am Gerät anliegt.

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

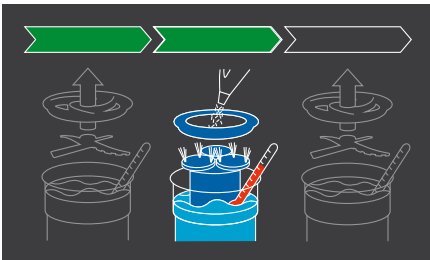
Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.



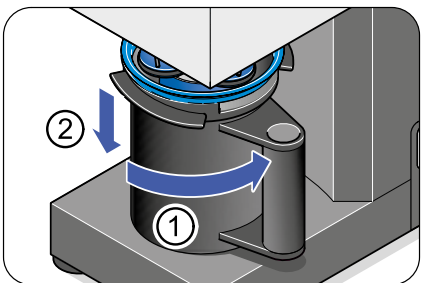
5. Drücken Sie die START-TASTE (20). Der Reinigungszyklus wird fortgesetzt.



Während des Reinigungsdurchgangs erscheint nebenstehende Display-Anzeige.



Nach abgeschlossenem Reinigungsdurchgang (der Motor steht still) und automatischer Entlüftung erscheint das „Reinigungszyklusbild“ mit 2 grün unterlegten Fortschrittsbalken.



6. Nehmen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) ab.

Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts und nehmen ihn nach unten ab.

Entnehmen Sie den blauen Reinigungseinsatz (15) und die blaue Becherdichtung (14). Entleeren Sie den Pacossierbecher.

Spüldurchgang

Der dritte Schritt des Reinigungszyklusses besteht aus einem weiteren Spüldurchgang. Gehen Sie hierbei analog zu Kapitel „11.1.5 Spüldurchgang“ auf Seite 74, (Punkte 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 und 12) vor.

Nachdem diese Schritte korrekt durchgeführt wurden, wechselt die Anzeige zurück in das Hauptmenü.

11.1.7 Reinigung der Zubehörteile

Nachfolgend genannte Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

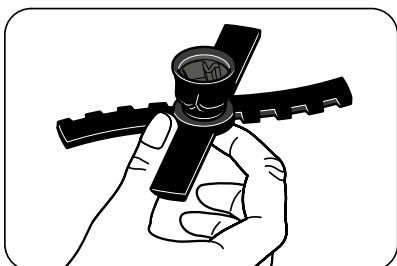
- Spritzschutz (8)
- Pacossierflügel (9)
- Pacossierbecher (10)
- Schutzbecher (12)
- Spüleinsatz, grün (13)
- Becherdichtung, blau (14)
- Reinigungseinsatz, blau (15).

Um die Keimfreiheit des Pacossierflügels 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 73), 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.

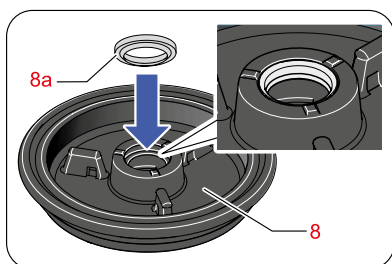


! Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossierflügels!

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

Da der Pacossierflügel (9) nur bedingt rostfrei ist, sollte er, um einen eventuellen Rostansatz zu verhindern, wie ein Fleischwolf-Messer behandelt werden. Nachdem der Pacossierflügel gereinigt wurde, ist er leicht einzufetten. Hierzu muss ein lebensmitteltaugliches Fett oder Öl verwendet werden.



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 Pacossierbechers (flache Unterseite des Spritzschutzes) zeigt.

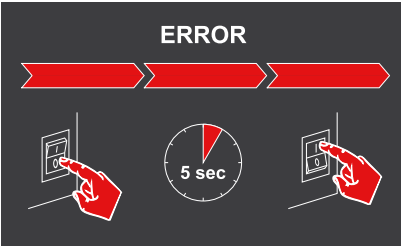
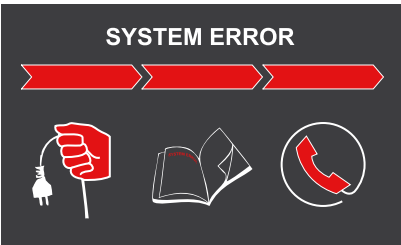
11.2 Wartung

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 86).

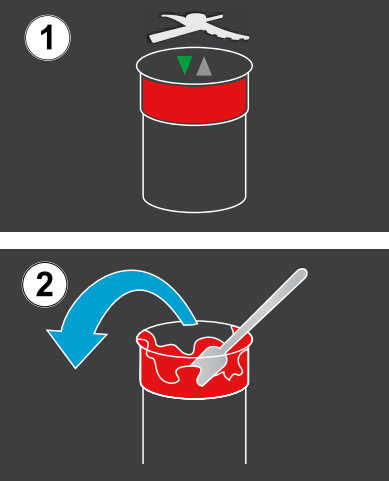

Um einen schnellen und reibungslosen Service gewährleisten zu können, empfehlen wir, Wartungstermine vorgängig mit dem zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner zu koordinieren. Des Weiteren empfehlen wir, den *Pacojet 2 Plus* in der Originalverpackung zusammen mit dem Pacossierflügel (9), dem Schutzbecher (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 86).

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 ($< -23\text{ °C}$) • Gefriergut ist angetaut und löst sich vom Becher • Pacossierflügel 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>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="153 1010 544 1240" 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 60). 2.) Nehmen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Verarbeitungswerkzeug vom Gerät ab (siehe Kapitel „8.3 Nach dem Pacossieren“ auf Seite 69). 3.) Warten Sie 5 Sekunden und schalten Sie anschließend das Gerät erneut ein (siehe Kapitel „6.5.1 Gerät einschalten“ auf Seite 59). 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 63).

Störung	Ursache	Maßnahme
 <p>1</p> <p>2</p>	<p>Pacossierbecher 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 Pacossierbecher 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>	<p>1.) Schutzbecher (12) und Pacossierbecher (10) ausdrehen und abnehmen (siehe Kapitel: „8.3 Nach dem Pacossieren“ auf Seite 69).</p> <p>2.) Verarbeitungswerkzeug einschließlich Messertopf sowie Messerhalter und Einlage komplett von Lebensmittelmrückständen befreien.</p> <p>3.) Verarbeitungswerkzeug, Spritzschutz (8), Schutzbecher und Pacossierbecher erneut am <i>Pacojet 2 Plus</i> anbringen, stellen Sie vorgängig sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist (siehe Kapitel „8.2 Pacossieren“ auf Seite 63).</p> <p>4.) Programmierung erneut vornehmen und die Verarbeitung starten. Berücksichtigen Sie bei der erneuten Programmierung bereits verarbeitete Lebensmittelzubereitungen im Pacossierbecher.</p>

13. Technische Daten

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
	Pacossierflügel	0,06
	Pacossierbecher	0,35
	Becherdeckel	0,01
	Schutzbecher	0,30
	Spüleinsatz	0,10
	Becherdichtung	0,03
	Reinigungseinsatz	0,13
	Spatel	0,10
Materialien	Mantel/Abdeckblech	Edelstahl
	Gerätesockel	Aluminium-Druckguss (beschichtet)
	Chassisteile	Polyamid
	Becherdeckel	Polyethylen, lebensmittelecht
	Pacossierwelle mit Messerhalter	Edelstahl
	Spritzschutz	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Pacossierflügel <i>Pacojet 2 Plus</i>	Stahlguss
	Pacossierbecher	Edelstahl
	Schutzbecher	Polyamid (15%, glasfaserverstärkt)

	Spüleinsatz, grün	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Becherdichtung, blau	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Reinigungseinsatz, blau	Kunststoff
	Spatel	Edelstahl

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 Pacossierbecher (10) und entleeren Sie ihn.
2. Führen Sie einen vollständigen Reinigungszyklus durch (siehe Kapitel: „11.1.6 Reinigungszyklus“ auf Seite 77). 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.

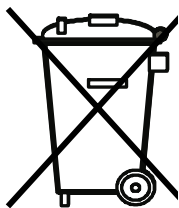
15.2 Lagerung

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 Werkstoffhof 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 86).

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 81 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

Sommaire

1.	À propos de ce document	89
1.1	Généralités.....	89
1.2	Normes illustratives	89
1.3	Définitions.....	89
2.	Utiliser le <i>Pacojet 2 Plus</i>	89
2.1	Utilisation conforme et non conforme	89
2.2	Aspects hygiéniques liés aux aliments	90
3.	Consignes de sécurité importantes.....	90
3.1	Sécurité : généralités	90
3.2	Risque lié au courant électrique	92
3.3	Avertissements	93
4.	Contenu de la livraison	94
5.	Description de l'appareil	95
5.1	Propriétés	95
5.2	Structure : vue d'ensemble sur les composants et les accessoires.....	95
5.3	Tableau de commande.....	96
6.	Premiers pas	97
6.1	Déballer l'appareil.....	97
6.2	Contrôler la livraison.....	97
6.3	Installer l'appareil/Conditions d'installation	98
6.4	Brancher l'appareil à la source de courant.....	99
6.5	Allumer et éteindre l'appareil	99
6.5.1	Allumer l'appareil.....	99
6.5.2	Éteindre l'appareil.....	99
7.	Réglage de l'appareil	100
8.	Pacosser les aliments congelés.....	101
8.1	Préparation	101
8.2	Pacossage.....	102
8.3	Après le pacossage.....	108
8.4	Nouvelle congélation	109
9.	Hacher/Émincer des préparations alimentaires non congelées.....	109
10.	Fouetter/Mixer une préparation alimentaire non congelée	110
11.	Nettoyage et entretien	110
11.1	Nettoyer le <i>Pacojet 2 Plus</i>	110
11.1.1	Comment/Quand nettoyer	111
11.1.2	Produit de nettoyage	112
11.1.3	Premier nettoyage	112
11.1.4	Nettoyage quotidien	113
11.1.5	Rinçage	113
11.1.6	Cycle de nettoyage.....	116
11.1.7	Nettoyage des accessoires.....	119

11.2	Entretien	120
12.	Anomalies.....	120
13.	Caractéristiques techniques	123
14.	Certification	124
14.1	Conformité aux normes	124
14.2	Déclaration de conformité européenne	124
15.	Transport et stockage.....	125
15.1	Transport.....	125
15.2	Stockage.....	125
16.	Élimination	125
16.1	Pacojet 2 Plus.....	125
16.2	Emballage	125
17.	Indications relatives à la garantie	126
18.	Service clientèle.....	126

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 : écran).

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

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.

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 pacossages en un cycle de préparation. Pour

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

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

Attention : le design du support de lames ayant été repensé, les outils de préparation (hélice de pacossage et composants du *kit Pacojet 2 Plus Coupe*) et le support de lames 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 *kit Pacojet Coupe*.

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 comprise entre -18 °C et -23 °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 gêter, ce qui représenterait un risque sanitaire. La quantité résiduelle doit être lissée dans le pot de pacossage et immédiatement recongelée.

Le *kit Pacojet Coupe* 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

Veillez 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 126).

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.
- *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.

- *Pacojet 2 Plus* peut uniquement être utilisé par des personnes qui ont appris comment manipuler l'appareil en toute sécurité.
- *Pacojet 2 Plus* et ses accessoires doivent être rangés loin de la vue et hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- *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 pot de protection et/ou de pacossage) 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 éclaboussures 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 123.

- 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 pot de protection et de pacossage.
- Ne démarrez jamais le *Pacojet 2 Plus* sans pot de protection ou de pacossage.
- 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 pot de pacossage 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 pot de pacossage. 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 anti-éclaboussure (8), avec 1 pré-joint racleur (8a)
- 1 hélice de pacossage « *Pacojet 2 Plus* » (9)
- 2 pots de pacossage (10)
- 2 couvercles de pot, blancs (11)
- 1 pot de protection (12)
- 1 embout de rinçage, vert (13)
- 1 joint de pot, bleu (14)
- 1 embout de nettoyage, bleu (15)
- 1 spatule (16)

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

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 pacossages en un cycle de préparation. Pour certaines recettes, cela permet d'améliorer la qualité des résultats.

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

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 support de lames spécial <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 pot de protection.
4	Tuyau de purge	Régule la pression de l'air pendant la préparation.
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. « I » 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 anti-éclaboussure avec pré-joint racleur (8a)	Empêche l'appareil d'être sali par des aliments lors de la préparation.
9	Hélice de pacossage « 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 pacossage et l'outil de préparation.
10	Pot de pacossage	Récupère les aliments transformés dans le <i>Pacojet 2 Plus</i> .

Numéro	Élément de commande/accessoire	Fonction
11	Couvercle de pot (blanc)	Ferme le pot de pacossage et garantit une conservation hygiénique.
12	Pot de protection	Entoure le pot de pacossage, permet une manipulation sûre et une fixation du pot de pacossage au <i>Pacojet 2 Plus</i> .
13	Embout de rinçage (vert)	Utilisé avec l'hélice de pacossage du <i>Pacojet 2 Plus</i> pour le rinçage.
14	Joint de pot (bleu)	Rend le pot de pacossage étanche lors du nettoyage.
15	Embout de nettoyage (bleu)	Nettoie le système de transformation directe des aliments. S'utilise sans hélice de pacossage.
16	Spatule	Permet de lisser après le pacossage et de recueillir la préparation alimentaire dans le pot de pacossage.

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).
20	TOUCHE START	La TOUCHE START lance le processus de transformation. Pour ce faire, la protection de l'appareil doit être bien fixée et le pot de pacossage prêt à fonctionner.

Numéro	Élément de commande	Fonction
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 pot, « 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.

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

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 94).

Si vous constatez des défauts ou s'il manque des accessoires, veuillez contacter immédiatement votre point de vente PACOJET ou votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 126).

6.3 Installer l'appareil/Conditions d'installation

FR

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 à ce 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. Si vous utilisez 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 123).
- La tension du réseau ne peut s'écarter de plus de 10 % de la valeur indiquée.

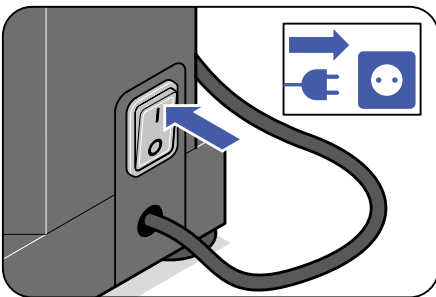
6.5 Allumer et éteindre l'appareil

6.5.1 Allumer l'appareil



Fonction de répétition indisponible.

Si l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure 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/émincer, fouette/mixer) ainsi que le sous-menu.

6.5.2 Éteindre l'appareil

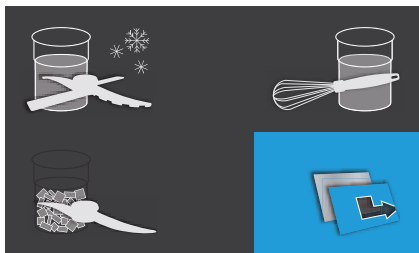
Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur (7) en position « 0 ».

7. Réglage de l'appareil

Pacojet 2 Plus vous permet de programmer divers réglages.

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

FR

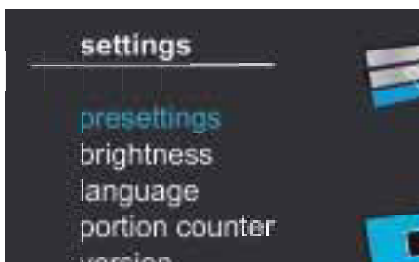


(a) Appuyez une fois sur la TOUCHE DE SÉLECTION (17 – en bas à droite).



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

Le menu *Réglages* se divise en :



- Paramétrage
- Luminosité
- Langue
- Compteur de portions
- Version

Paramétrage :

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

a.) « Mode » de transformation standard, choisi automatiquement par l'appareil quand un pot de pacossage avec pot de protection est vissé dans l'appareil. Vous avez le choix entre les fonctions *Neutre* (pacossage), *Émincer* (hacher/émincer) et *Mixer* (fouetter/mixer).

b.) Choisir la pression de l'appareil. Il est possible de définir si l'on souhaite travailler avec ou sans surpression (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 pot est remplacé, ou le moment où l'appareil est allumé.

d.) Réglages par défaut 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.

Compteur de portions :

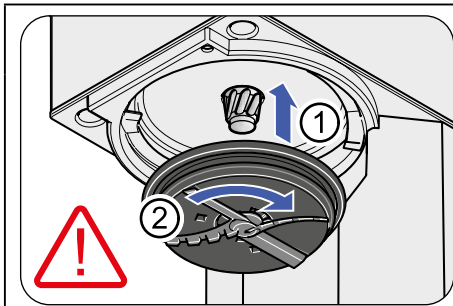
Le point de menu *Compteur de portions* permet de consulter le nombre total de portions préparées.

Version :

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

8. Pacosser les aliments congelés

FR



Remarque

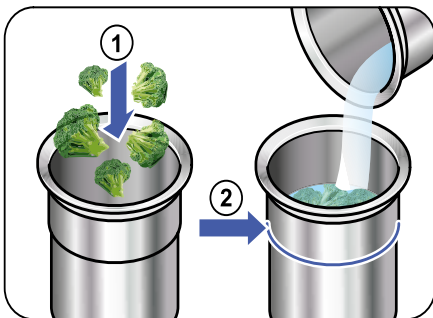
Une pose incorrecte des accessoires peut endommager l'appareil et ses accessoires !

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

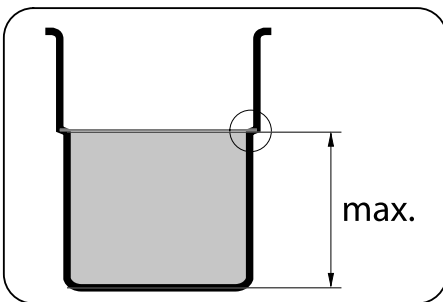
8.1 Préparation

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

Procédez comme suit :



1. Remplissez le(s) pot(s) de pacossage (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 pot de pacossage !

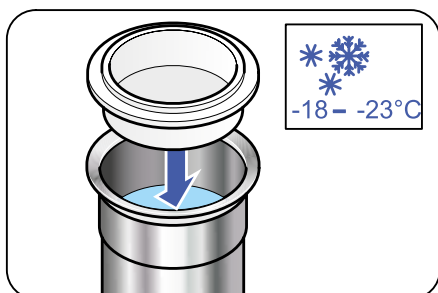
Si vous remplissez trop le pot de pacossage, cela empêche la diminution de la surpression générée par le processus, ce qui fait que des pièces peuvent être éjectées, risquant de vous blesser aux yeux.

- 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 pot de pacossage peut entraîner des dégâts matériels !

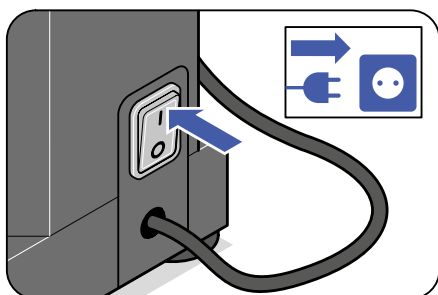
- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale (voir repère).
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation alimentaire pendant la préparation.
- La préparation alimentaire ne doit pas présenter de cavités.
- La surface doit être lisse et horizontale.



2. Fermez le pot de pacossage (10) avec le couvercle fourni (11) et laissez le contenu au congélateur pendant au moins 24 h à une température comprise entre -18 °C et -23 °C.

Veillez à ce que le pot de pacossage soit posé horizontalement dans le congélateur, de manière à ce que la surface gèle complètement à plat. Ne rajoutez pas par la suite de préparations alimentaires déjà congelées dans le pot de pacossage.

8.2 Pacossage



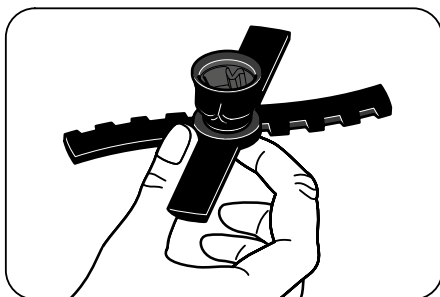
1. Mettez *Pacojet 2 Plus* sous tension avec l'INTERRUPTEUR (6) : l'appareil s'allume en « Mode fonctionnement ».

Le *Pacojet 2 Plus* est prêt à fonctionner.



Fonction de répétition indisponible.

Si l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure 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.



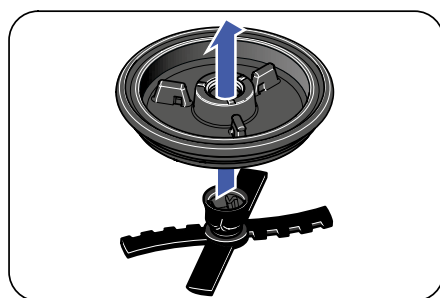
2.



⚠ Prudence

Toute mauvaise manipulation de l'hélice de pacossage représente un risque de blessure !

- Ne touchez jamais l'hélice de pacossage (9) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours l'hélice 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 anti-éclaboussure et à ce que la lèvre du pré-joint racleur soit orientée vers l'hélice de pacossage. Insérez l'hélice de pacossage (9) dans la protection anti-éclaboussure (8), en insérant l'embout pour lame dans l'alésage de la protection anti-éclaboussure. Ce faisant, veillez à ce que le côté plat de la protection anti-éclaboussure soit orienté vers le bas, dans la direction de l'hélice de pacossage.

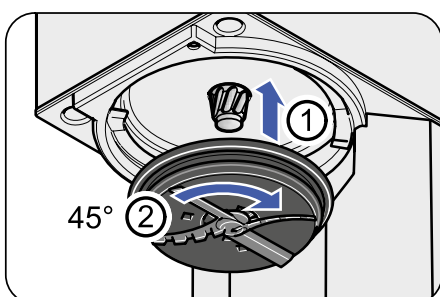


3.

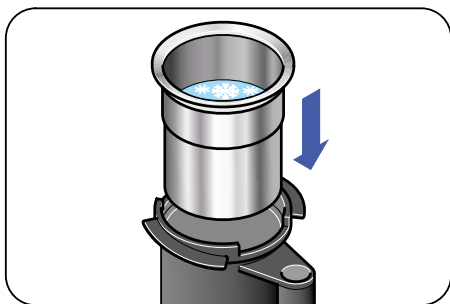
Remarque

Une pose non conforme de l'hélice de pacossage avec la protection anti-éclaboussure peut entraîner des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais préalablement la combinaison de l'hélice de pacossage (9) et de la protection anti-éclaboussure (8) sur le pot de protection (12)/pot de pacossage (10) pour la transformation. Vous risquez d'endommager l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours correctement l'ensemble composé de l'hélice de pacossage et de la protection anti-éclaboussure au support de lames de l'arbre de pacossage (2) **avant** de mettre le pot de protection.



Montez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure (8) et de l'hélice de pacossage (9) sur le support de lames de l'arbre de pacossage (2). Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame (9a) de l'hélice de pacossage sur le support de lames. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire). L'hélice de pacossage est correctement fixée lorsqu'elle adhère solidement au support de lames.



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 comprise entre -18 °C et -23 °C pendant au moins 24 h et à ce qu'elle adhère fermement au pot de pacossage.



⚠ Prudence

Toute erreur de manipulation du pot de pacossage représente un risque de blessure !

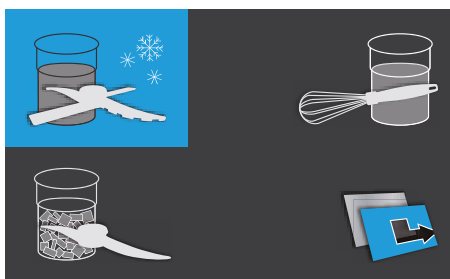
Comme le pot de pacossage est gelé lorsqu'il sort du congélateur, vous risquez de vous blesser aux doigts en touchant le pot de pacossage glacé.

- Pour manipuler le pot de pacossage gelé, utilisez toujours des gants de protection adaptés ou une pince.

Retirez du congélateur le pot de pacossage (10) contenant la préparation alimentaire.

Retirez le couvercle du pot (11).

Mettez le pot de pacossage dans le pot de protection (12).



5.

Remarque

Toute utilisation incorrecte du pot de pacossage ou du pot de protection peut engendrer des dégâts matériels !

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



⚠ Prudence

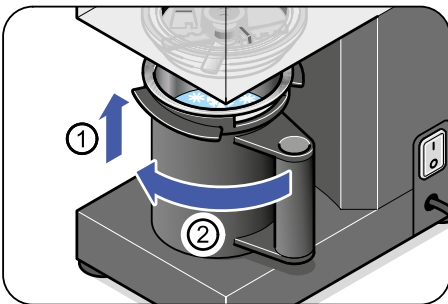
Toute erreur de manipulation du pot de pacossage ou du pot de protection représente un risque de blessure !

- Lorsque vous vissez l'ensemble composé du pot de pacossage et du pot de protection, faites attention à ne pas vous coincer les doigts ni toute autre partie de votre corps.

Remarque

Une utilisation incorrecte du pot de pacossage ou du pot de protection peut engendrer des dégâts matériels !

- Ne fixez **jamais** le pot de protection (12) si le pot de pacossage (10) n'est pas mis en place.



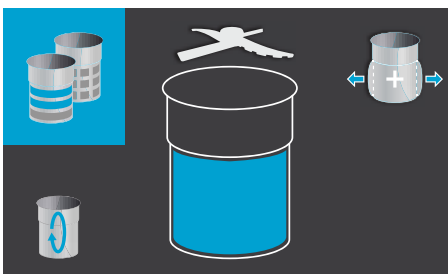
Placez le pot de protection (12) avec le pot de pacossage (10) sur le *Pacojet 2 Plus*.

Déplacez pour ce faire le pot de protection avec le pot de pacossage 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 pot de pacossage se trouve à plat sur l'appareil.

Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

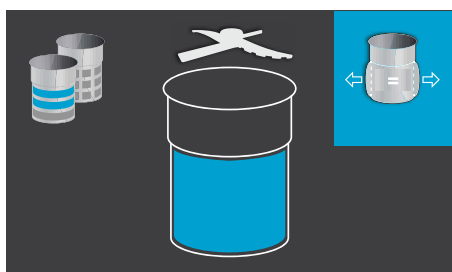
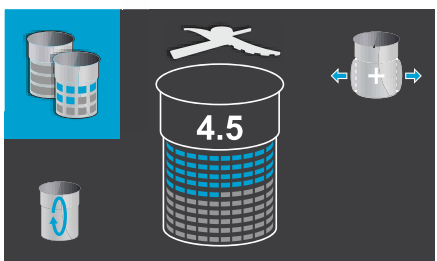
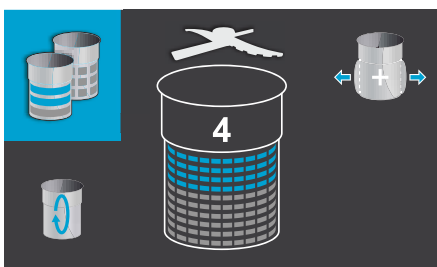
Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacossage est correctement fixé.



6. Une fois le pot de protection (12)/le pot de pacossage (10) correctement mis en place, l'affichage ci-contre apparaît sur l'écran couleur (18).

En principe, le contenu du pot 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 pot.



Portions/Sélection de la quantité

Afin de transformer une partie définie de la quantité contenue dans un pot, 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 pot de pacossage entièrement rempli contient 10 portions) et/ou des dixièmes de portions (le pot de pacossage 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 pot 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 pot de protection ; ils peuvent ainsi être réutilisés comme paramétrage pour la transformation d'un deuxième pot 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* (« = »).

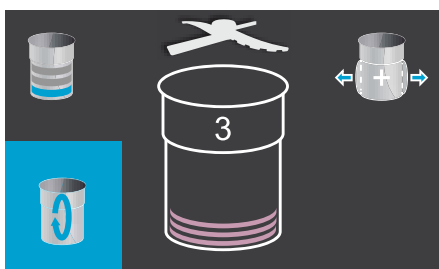
Le *Pacojet 2 Plus* effectue une purge automatique de l'air à la fin de chaque cycle de transformation.



⚠ 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).

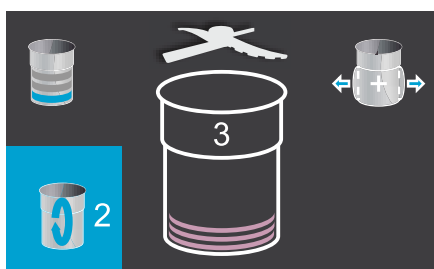


8. La « fonction Répétition » permet de transformer une nouvelle fois le contenu du pot déjà transformé au cours du même processus sans avoir à retirer le pot de pacossage (10) de l'appareil ni à faire retomber la surpression. Si vous avez choisi de travailler avec une surpression, celle-ci se maintient 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 pacossage en appuyant sur la TOUCHE START (20).

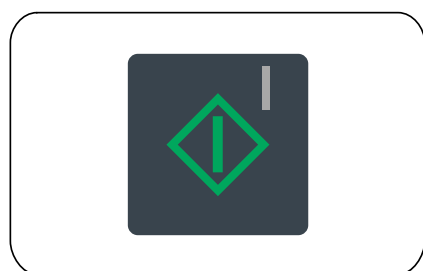
Le moteur démarre et lance le mouvement de l'arbre de pacossage avec support de lames (2) et l'hélice de pacossage (9).

Le mouvement vertical de l'hélice 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 support de lames et l'hélice 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).



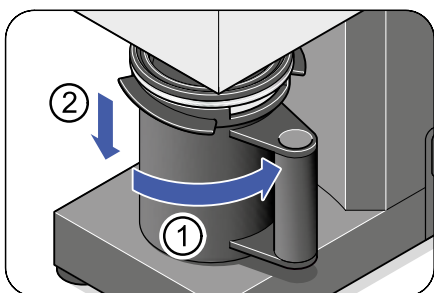


Si nécessaire, le pacossage peut être interrompu ou arrêté à tout moment en actionnant la touche STOP/RESET (21). Ce faisant l'arbre de pacossage (2) revient en position initiale.

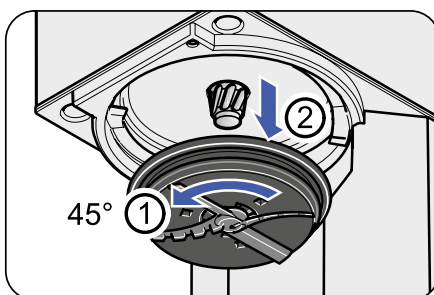
Voir également le chapitre « 5.3 Tableau de commande » à la page 96.

8.3 Après le pacossage

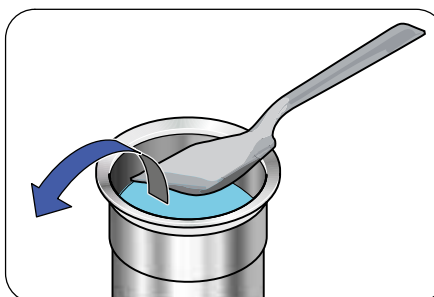
Après la purge automatique de l'air dans le tuyau et l'arrêt automatique de l'appareil, procédez comme suit :



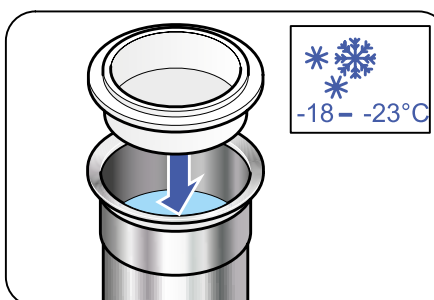
1. Retirez le pot de protection (12) avec le pot de pacossage (10).
Pour ce faire, tournez le pot de protection d'env. 90° vers la droite jusqu'en position initiale (poignée orientée vers la droite) et retirez-le en le tirant vers le bas.



2. Tournez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure (8) et de l'hélice 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 pot de pacossage (10) du pot de protection (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 pot (11) sur le pot de pacossage (10) et congelez ce dernier à une température comprise entre -18 °C et -23 °C.

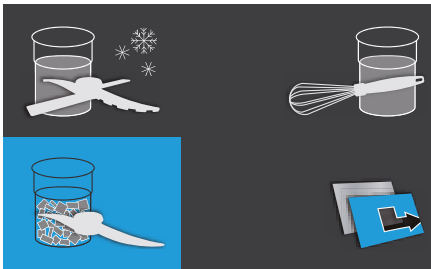
5. Si le *Pacojet 2 Plus* ne continue pas immédiatement à être utilisé, effectuez un rinçage (voir à ce sujet le chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 113). Mettez ensuite l'appareil hors tension en appuyant sur l'interrupteur (6).

8.4 Nouvelle congélation



Si l'intégralité du contenu du pot n'a pas été pacossée, le pot de pacossage (10) peut être recongelé à une température comprise entre -18 °C et -23 °C. Pour ce faire, la surface de la préparation alimentaire doit être lissée à l'horizontale, et le pot de pacossage doit être fermé avec le couvercle du pot (11), puis immédiatement remis à la verticale dans le congélateur.

9. Hacher/Émincer des préparations alimentaires non congelées



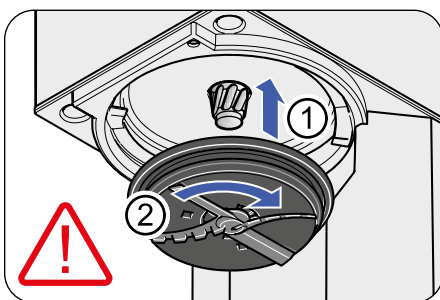
Vous avez la possibilité de hacher ou d'émincer des préparations alimentaires fraîches et non congelées à l'aide de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames du *kit Pacojet 2 Plus Coupe* disponible en option. Avant de commencer le travail, vous devez avoir lu le manuel d'utilisation du *kit Pacojet Coupe* 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 *kit Pacojet Coupe*.

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

Le mode « Portions » n'est pas disponible car, en mode Hacher/Émincer, un cycle comprend la transformation de tout le pot de pacossage.



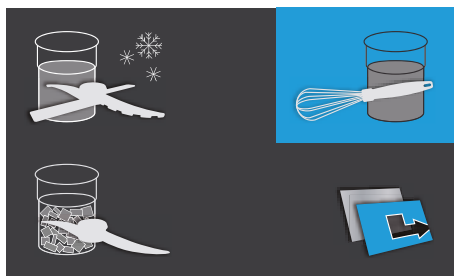
Remarque

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 une préparation alimentaire non congelée

FR



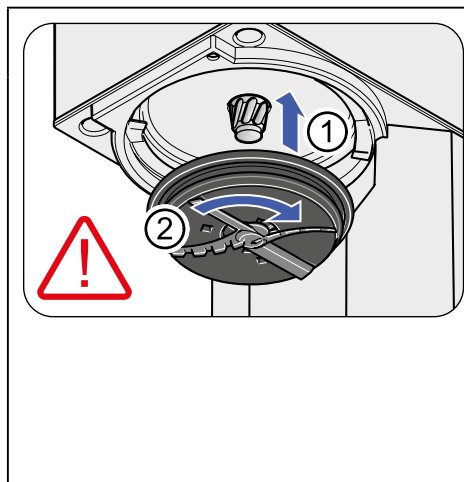
Vous avez la possibilité de fouetter ou de mixer des préparations alimentaires fraîches et non congelées à l'aide du disque-batteur du *kit Pacojet 2 Plus Coupe* disponible en option.

Avant de commencer le travail, vous devez avoir lu le manuel d'utilisation du *kit Pacojet Coupe* 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 *kit Pacojet Coupe*.

Le mode de préparation « Fouetter/Mixer » propose les options « Répétitions », « Portions » et « Suppression » (correspond à « Pacossage »). Attention : utilisez l'option « Portions » pour définir le niveau de remplissage approximatif du pot de pacossage 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

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 Comment/Quand nettoyer

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

- **Rinçage** : permet d'éliminer les gros morceaux de restes de denrées à l'aide de l'embout de rinçage vert (13) et de l'hélice de pacossage (9).
- **Cycle de nettoyage** : permet de nettoyer le système de manière complète et hygiénique. Le cycle de nettoyage se compose de trois étapes :
 1. **Rinçage** : l'eau chaude, l'embout de rinçage vert (13) et l'hélice de pacossage (9) éliminent les gros morceaux de restes de denrées de l'arbre de pacossage avec support de lames (2) et de la semelle (3).
 2. **Nettoyage** : l'eau chaude, la bague d'étanchéité bleue (14), l'embout de nettoyage bleu (15), ainsi qu'un produit de nettoyage désinfectant et non moussant éliminent les germes.
 3. **Rinçage** : l'eau chaude, l'embout de rinçage vert (13) et l'hélice de pacossage (9) éliminent les éventuels restes de produit de nettoyage.

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 cycle de nettoyage complet.
- **Avant le début du nettoyage quotidien** : exécution d'un cycle de nettoyage complet.
- **À la fin de la journée de travail** : exécution d'un cycle de nettoyage complet.
- **Après de longues périodes d'immobilisation** : exécution d'un cycle 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

FR



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.

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 parfait, utilisez toujours un produit de nettoyage **désinfectant, non moussant et autorisé pour la préparation des aliments**.

Le produit de nettoyage mentionné ci-après à titre d'exemple convient au nettoyage du *Pacojet 2 Plus* :

- Steinfels Easy MIC alcalin.

Veuillez vous informer auprès de votre point de vente PACOJET ou votre partenaire officiel de maintenance PACOJET à propos des produits de nettoyage compatibles.

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 en utilisant un produit vaisselle courant les accessoires : protection anti-éclaboussure (8), hélice de pacossage (9), pot de pacossage (10), couvercle de pot (11), pot de protection (12), embout de rinçage (vert) (13), joint de pot (bleu) (14) et embout de nettoyage (bleu) (15).

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

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

11.1.4 Nettoyage quotidien



Prudence

Un nettoyage insuffisant peut présenter un risque pour la santé !

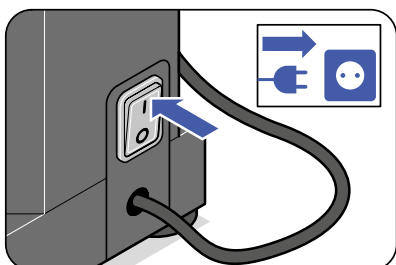
Un nettoyage insuffisant de l'appareil peut entraîner une contamination bactérienne et des risques sanitaires.

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

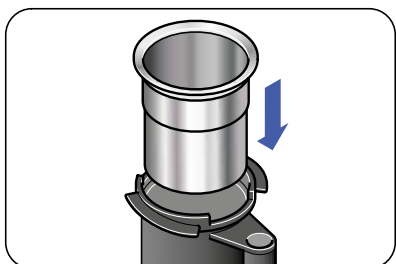
FR

11.1.5 Rinçage

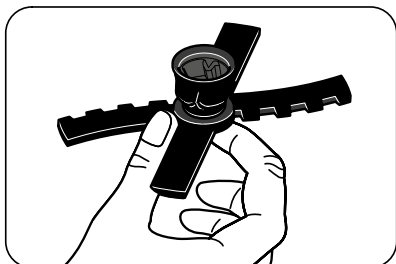
Procédez comme suit :



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. Mettez le pot de pacossage vide (10) dans le pot de protection (12).



- 3.



Prudence

Toute mauvaise manipulation de l'hélice de pacossage représente un risque de blessure !

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

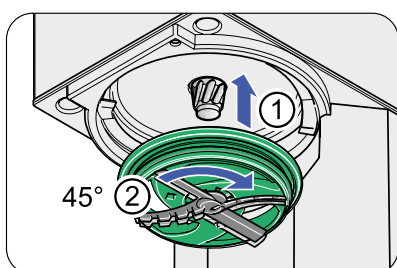


4.

Remarque

Une mise en place incorrecte de l'embout de rinçage avec hélice de pacossage peut endommager votre appareil et les accessoires !

- Ne fixez jamais préalablement l'ensemble composé de l'embout de rinçage (13) et de l'hélice de pacossage (9) sur le pot de protection (12)/pot de pacossage (10) pour le nettoyage. Vous risquez d'endommager l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours correctement l'ensemble composé de l'embout de rinçage et de l'hélice de pacossage au support de lames de l'arbre de pacossage (2) **avant** de mettre le pot de protection.



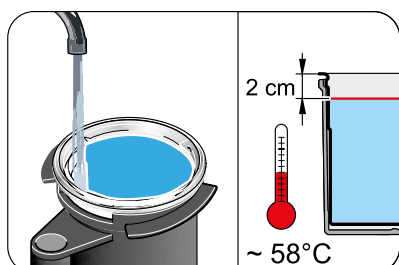
Montez l'ensemble composé de l'embout de rinçage (13) et de l'hélice de pacossage (9) sur le support de lames (2).

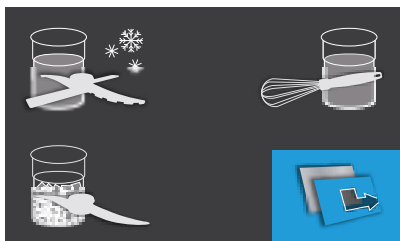
Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame de l'hélice de pacossage sur le support de lames. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire).

L'hélice de pacossage est correctement fixée lorsqu'elle adhère solidement au support de lames.

5.

Remplissez le pot de pacossage (10) avec de l'eau **chaude** (env. 58 °C) jusqu'à env. 2 cm en dessous du bord du pot.

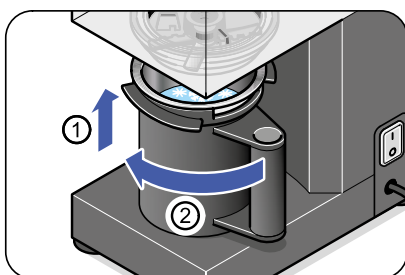




6. a.) Utilisez la TOUCHE DE SÉLECTION (17 - en bas à droite) pour basculer sur l'écran qui propose la sélection des fonctions de nettoyage.



- 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

Une utilisation incorrecte du pot de pacossage ou du pot de protection peut engendrer des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais le pot de protection (12) si le pot de pacossage (10) n'est pas mis en place.

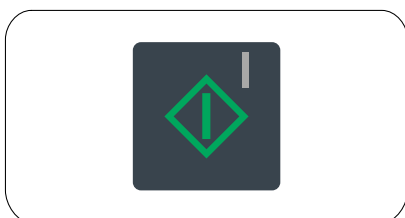
Placez le pot de protection avec le pot de pacossage sur le *Pacojet 2 Plus*.

Déplacez pour ce faire le pot de protection avec le pot de pacossage 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 pot de pacossage se trouve à plat sur l'appareil.

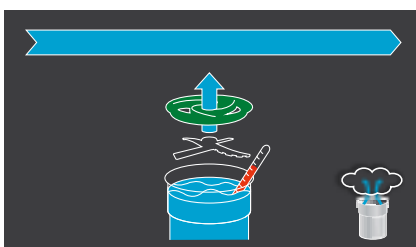
Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacossage est correctement fixé.

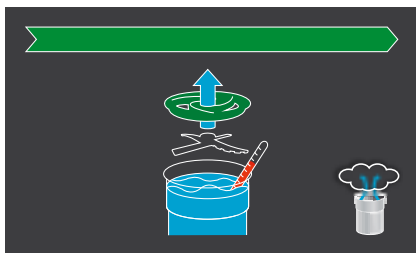


8. Appuyez sur la TOUCHE START (20). Le rinçage commence.

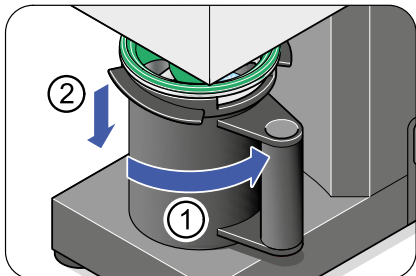
Veillez à ce que la machine se trouve déjà en mode « Fonctionnement » (voir « TOUCHE START » à la page 96).



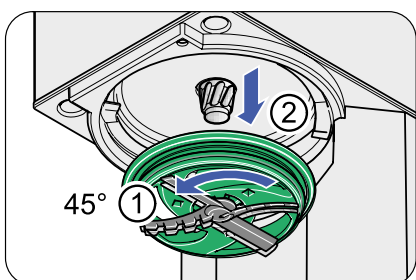
9. Pendant le cycle de rinçage, le tuyau de purge doit être rincé. Pour ce faire, au moment où l'hélice de pacossage (9) se met à tourner, appuyez brièvement sur le touche de purge d'air (TOUCHE DE SÉLECTION (17) - en bas à droite). Veillez à placer un récipient sous l'extrémité du tuyau de purge (4).



- 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 barre de progression sur fond vert.



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



- 12.** Tournez l'ensemble composé de l'embout de rinçage (13) et de l'hélice de pacassage (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 Cycle de nettoyage

Le cycle de nettoyage se compose de trois étapes : 1.) Rinçage, 2.) Nettoyage, 3.) Rinçage.



- 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.

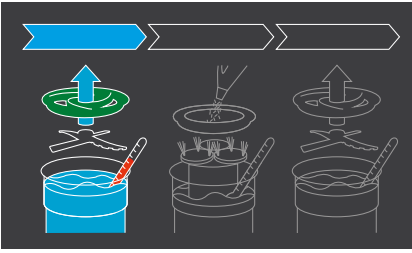


- 2.** Sélectionnez l'option « Cycle de nettoyage » (en bas à gauche) à l'aide de la TOUCHE DE SÉLECTION correspondante (17 - en bas à gauche).
L'écran consacré au cycle de nettoyage apparaît.

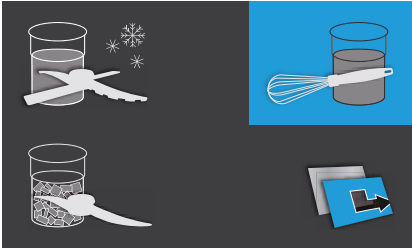
Rinçage

La première étape du cycle de nettoyage consiste en un rinçage.

Pour ce faire, procédez comme au chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 113, (points 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 et 12).



Pendant le rinçage, l'affichage ci-contre apparaît à l'écran.



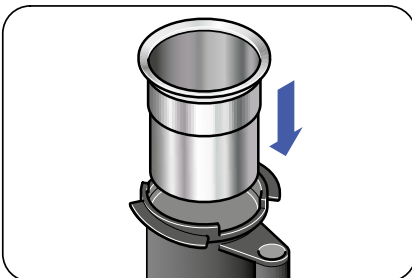
Lorsque les étapes du rinçage ont été correctement effectuées (une fois le rinçage terminé), l'affichage ci-contre apparaît à l'écran.

Effectuez ensuite un nettoyage.

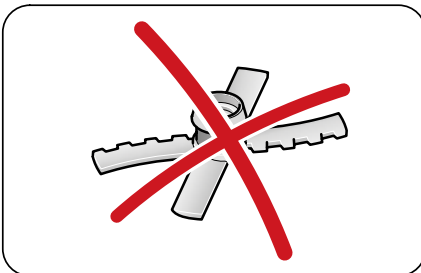
Nettoyage

La deuxième étape du cycle de nettoyage consiste en un nettoyage.

Procédez comme suit :



1. Mettez le pot de pacossage vide (10) dans le pot de protection (12).

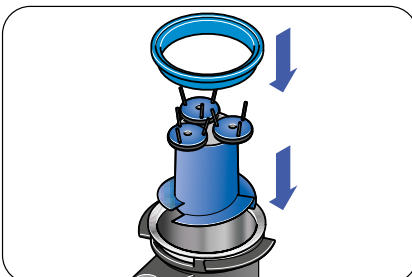


- 2.

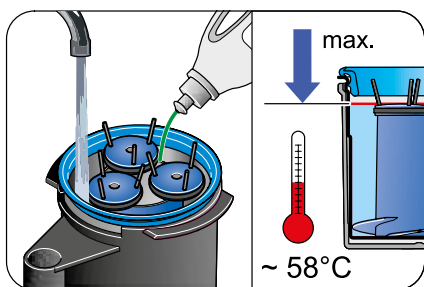
Remarque

L'utilisation du mauvais accessoire peut entraîner des dégâts matériels !

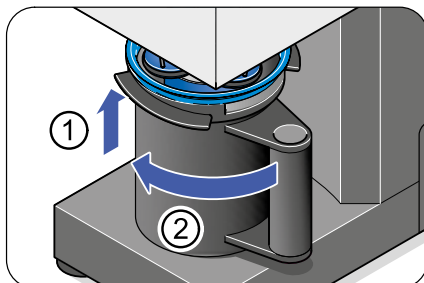
- N'utilisez jamais l'hélice de pacossage (9) pour le nettoyage.
- Utilisez uniquement le joint de pot bleu (14) et l'embout de nettoyage bleu (15).



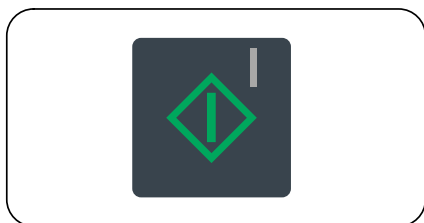
Mettez en place l'embout de nettoyage (bleu) avec les brosses vers le haut dans le pot de pacossage (10). Posez ensuite le joint de pot bleu sur le pot de pacossage.



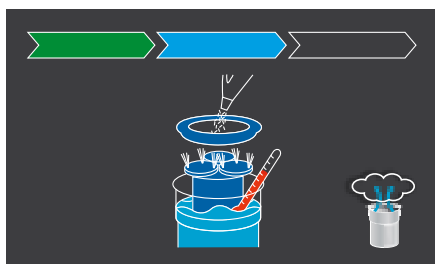
- 3.** Remplissez le pot de pacossage (10) avec de l'eau **chaude** (env. 58 °C) jusqu'au bord inférieur des brosses.
Ajoutez la quantité prescrite de produit de nettoyage (voir chapitre « 11.1.2 Produit de nettoyage » à la page 112).



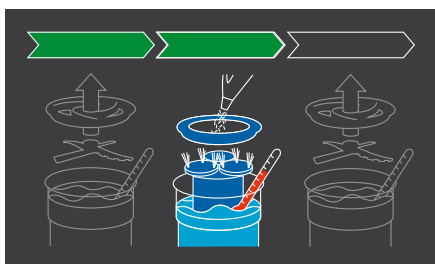
- 4.** Placez le pot de protection (12) avec le pot de pacossage (10) sur le *Pacojet 2 Plus*.
Déplacez pour ce faire le pot de protection avec le pot de pacossage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle.
Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacossage se trouve à plat sur l'appareil.
Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.
Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacossage est correctement fixé.



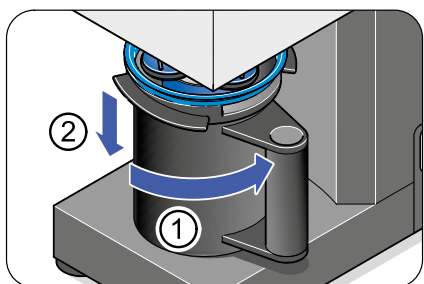
- 5.** Appuyez sur la TOUCHE START (20). Le cycle de nettoyage se poursuit.



Pendant le nettoyage, l'affichage ci-contre apparaît à l'écran.



Une fois le nettoyage terminé (quand le moteur s'est arrêté) et l'air automatiquement purgé, le symbole « Cycle de nettoyage » apparaît avec 2 barres de progression sur fond vert.



- 6.** Retirez le pot de protection (12) avec le pot de pacossage (10).
Pour ce faire, tournez le pot de protection d'env. 90° vers la droite et sortez-le en le tirant vers le bas.
Retirez l'embout de nettoyage bleu (15) et le joint de pot bleu (14). Videz le pot de pacossage.

Rinçage

La troisième étape du cycle de nettoyage consiste en un nouveau rinçage. Pour ce faire, procédez comme au chapitre « 11.1.5 Rinçage » à la page 113, (points 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 et 12).

Une fois ces étapes correctement exécutées, l'écran revient au menu principal.

11.1.7 Nettoyage des accessoires

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

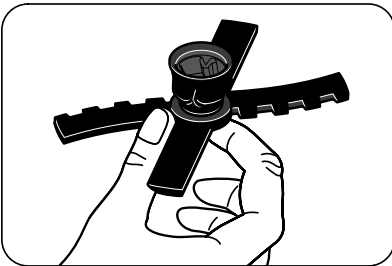
- Protection anti-éclaboussure (8)
- Hélice de pacossage (9)
- Pot de pacossage (10)
- Pot de protection (12)
- Embout de rinçage, vert (13)
- Joint de pot, bleu (14)
- Embout de nettoyage, bleu (15).

Veuillez suivre les étapes suivantes afin d'éliminer les bactéries de l'hélice de pacossage et de la protection anti-éclaboussure 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 112) 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 pot (11) ne peut aller au lave-vaisselle que dans certaines conditions. Il résiste aux températures comprises entre -25 °C et $+85\text{ °C}$.

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

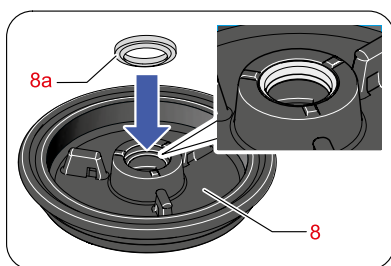


Prudence

Toute mauvaise manipulation de l'hélice de pacossage représente un risque de blessure !

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

Étant donné que l'hélice 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'elle a été nettoyée, l'hélice de pacossage doit être légèrement graissée. Utilisez à cet effet de la graisse ou de l'huile compatible avec les aliments.



De plus, il convient de retirer régulièrement le pré-joint racleur (8a) de la protection anti-éclaboussure (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 anti-éclaboussure, veillez à ce que la lèvre du pré-joint racleur soit orientée vers le pot de pacossage (côté inférieur plat de la protection anti-éclaboussure).

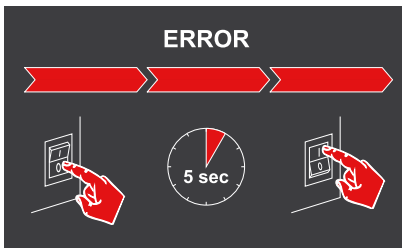
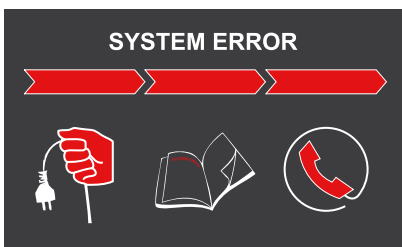
11.2 Entretien

Nous recommandons de faire entretenir le *Pacojet 2 Plus* au moins une fois par an (après env. 2000 pots entiers transformés) par votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 18. Service clientèle » à la page 126).




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 l'hélice de pacossage (9), le pot de protection (12) et la protection anti-éclaboussure (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 126).

Anomalie	Cause	Mesure
<p>Pacojet 2 Plus interrompt le 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. <i>Pacojet 2 Plus</i> peut être surchargé parce que votre recette n'est pas traitée par l'appareil. Cela peut avoir plusieurs causes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'aliment congelé est trop froid (< -23 °C) ; • l'aliment congelé s'est décongelé et se détache du pot ; • l'hélice de pacossage est émoussée ou déformée. 	<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 pots.</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. Dans ce cas, contactez le service client.</p>

Anomalie	Cause	Mesure
<p><i>Pacojet 2 Plus</i> ne produit aucune surpression pendant une transformation.</p>	<p>La surface de la protection anti-éclaboussure n'est pas lisse. Étant donné que la protection anti-éclaboussure 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.</p>	<p>Vérifiez que la protection anti-éclaboussure n'est pas sale ou endommagée. Nettoyez la protection anti-éclaboussure si elle est sale. S'il n'y a toujours pas de montée en pression, contactez le service client.</p>
<p>L'outil de préparation n'adhère plus au support de lames de l'arbre de pacossage.</p>	<p>Il est possible que le support de lames 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 pacossage.</p>	<p>Nettoyez le support de lames de l'arbre de pacossage 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>
<div data-bbox="151 1016 544 1249" data-label="Image"> </div> <p>Fonction de répétition indisponible.</p>	<p>L'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure et de l'outil de préparation a été mis en place sur le <i>Pacojet 2 Plus</i> avant de l'allumer.</p>	<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 99). 2.) Démontez de l'appareil l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure (8) et de l'outil de préparation (voir chapitre « 8.3 Après le pacossage » à la page 108). 3.) Attendez 5 secondes, puis rallumez l'appareil (voir chapitre « 6.5.1 Allumer l'appareil » à la page 99). 4.) Montez à présent sur l'appareil l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussure (8) et de l'outil de préparation. Vous devriez à nouveau pouvoir choisir et programmer la fonction Répétition (voir chapitre « 8.2 Pacossage » à la page 102).

Anomalie	Cause	Mesure
 <p>1</p>  <p>2</p>	<p>Pot de pacossage 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 pot est trop rempli, l'appareil génère un message d'erreur ①. La quantité pacossée correspond à la place disponible dans le pot de pacossage. 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 pot de protection (12) et le pot de pacossage (10) (voir chapitre : « 8.3 Après le pacossage » à la page 108). 2.) Éliminez complètement les résidus alimentaires de l'outil de préparation, y compris l'embout pour lame, le support de lames et la semelle. 3.) Remettez en place dans le <i>Pacojet 2 Plus</i> l'outil de préparation, la protection anti-éclaboussure (8), le pot de protection et le pot de pacossage après avoir vérifié que l'appareil était allumé (voir chapitre « 8.2 Pacossage » à la page 102). 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 pot de pacossage.</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 anti-éclaboussure	0,09
	Hélice de pacossage	0,06
	Pot de pacossage	0,35
	Couvercle de pot	0,01
	Pot de protection	0,30
	Embout de rinçage	0,10
	Joint de pot	0,03
	Embout de nettoyage	0,13
	Spatule	0,10

FR

Matériaux	Boîtier/habillage	Acier inoxydable
	Socle de l'appareil	Aluminium moulé sous pression (recouvert)
	Pièces du châssis	Polyamide
	Couvercle de pot	Polyéthylène, compatible avec les aliments
	Arbre de pacossage avec support de lames	Acier inoxydable
	Protection anti-éclaboussure	Caoutchouc nitrile, compatible avec les aliments
	Hélice de pacossage <i>Pacojet 2 Plus</i>	Acier moulé
	Pot de pacossage	Acier inoxydable
	Pot de protection	Polyamide (15%, avec fibre de verre)
	Embout de rinçage, vert	Caoutchouc nitrile, compatible avec les aliments
	Joint de pot, bleu	Caoutchouc nitrile, compatible avec les aliments
	Embout de nettoyage, bleu	Plastique
	Spatule	Acier inoxydable

14. Certification

14.1 Conformité aux normes

Veuillez consulter l'annexe.

14.2 Déclaration de conformité européenne

Veuillez consulter l'annexe.

15. Transport et stockage

15.1 Transport

FR

Remarque

Un transport incorrect peut entraîner des dégâts matériels !

- 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 pot de pacossage (10) et videz-le.
2. Effectuez un cycle de nettoyage complet (voir chapitre : « 11.1.6 Cycle de nettoyage » 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

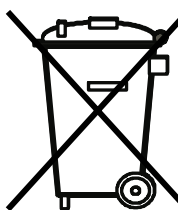
Stockez le *Pacojet 2 Plus* dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de la poussière. Posez l'appareil sur une surface sans secousses, solide, et stable.

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 un centre de recyclage.

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 126).

FR

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 120. 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

Indice

1.	Su questo documento	129
1.1	Generalità	129
1.2	Standard di raffigurazione.....	129
1.3	Definizioni concettuali	129
2.	Utilizzo del <i>Pacojet 2 Plus</i>.....	129
2.1	Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso	129
2.2	Aspetti di igiene alimentare.....	130
3.	Indicazioni di sicurezza fondamentali	130
3.1	Sicurezza generale	130
3.2	Pericolo per corrente elettrica	132
3.3	Avvertenze	133
4.	Contenuto della fornitura	134
5.	Descrizione dell'apparecchio.....	135
5.1	Caratteristiche.....	135
5.2	Struttura - Panoramica componenti e accessori.....	135
5.3	Pannello di comando	136
6.	Primi passi	137
6.1	Disimballare l'apparecchio.....	137
6.2	Controllo del contenuto della fornitura	137
6.3	Installazione dell'apparecchio / Condizioni di installazione.....	138
6.4	Collegare l'apparecchio alla sorgente di energia elettrica	139
6.5	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	139
6.5.1	Accensione dell'apparecchio	139
6.5.2	Spegnimento dell'apparecchio	139
7.	Impostazione dell'apparecchio.....	140
8.	Pacossatura di preparazioni alimentari surgelate	141
8.1	Attività preliminari	141
8.2	Pacossatura.....	143
8.3	Dopo la pacossatura	149
8.4	Nuovo congelamento.....	150
9.	Tagliare/sminuzzare preparazioni di alimenti non congelati	150
10.	Montare/frullare preparazioni di alimenti non congelati.....	151
11.	Pulizia e manutenzione	151
11.1	Pulizia del <i>Pacojet 2 Plus</i>	151
11.1.1	Processi di pulizia / Tempistiche della pulizia	152
11.1.2	Detergenti.....	153
11.1.3	Prima pulizia	153
11.1.4	Pulizia giornaliera.....	154
11.1.5	Processo di risciacquo.....	154
11.1.6	Ciclo di pulizia	157
11.1.7	Pulizia degli accessori	160

11.2	Manutenzione.....	161
12.	Problemi	161
13.	Dati tecnici.....	164
14.	Certificazione.....	165
14.1	Conformità alle norme.....	165
14.2	Dichiarazione di conformità UE	165
15.	Trasporto e immagazzinamento	165
15.1	Trasporto.....	165
15.2	Immagazzinamento	165
16.	Smaltimento	166
16.1	Pacojet 2 Plus.....	166
16.2	Imballaggio	166
17.	Indicazioni di garanzia.....	166
18.	Servizio clienti.....	166

1. Su questo documento

1.1 Generalità

In queste istruzioni per l'uso trovate tutte le informazioni e le indicazioni necessarie, che vi consentono un utilizzo in sicurezza del *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 del *Pacojet 2 Plus* e devono essere 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: Display). 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 del *Pacojet 2 Plus*, che, durante la cosiddetta "pacossatura" (ovvero l'operazione consistente nello sminuzzare, trasformare e mantecare generi alimentari precedentemente congelati), vengono a contatto con la preparazione alimentare, costituiscono il **sistema di lavorazione diretta degli alimenti**.

2. Utilizzo del *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.). Si possono lavorare esclusivamente alimenti (privi di ossa!). Gli altri materiali sono espressamente vietati.

La funzione essenziale del *Pacojet 2 Plus* è la pacossatura. Nella fattispecie, generi alimentari freschi surgelati vengono trasformati in preparazioni ultrafini senza essere prima scongelati. A tal proposito l'apparecchio prepara purè 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 su larga scala costante di generi alimentari.

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. In collegamento con l'opzionale *Pacojet 2 Plus Coupe Set* anche le preparazioni alimentari non congelate possono essere ripetutamente trasformate senza variazioni di temperatura.

Attenzione: sulla base del design supporto lama modificato si differenziano le attrezzature di lavorazione (palette di pacossatura e componenti del *Pacojet 2 Plus Coupe Set*) nonché dei supporti lama di altri tipi di apparecchi PACOJET (per 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 di pacossare l'alimento, questo deve essere precedentemente surgelato ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°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. Gli alimenti che rimangono nella tazza di pacossatura 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.

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

3. Indicazioni di sicurezza fondamentali

Leggere integralmente le seguenti indicazioni di sicurezza, per evitare danni personali e 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 166).

3.1 Sicurezza generale

- *Pacojet 2 Plus* può essere utilizzato solo in conformità con le indicazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Una mancata osservanza 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 che sono state addestrate relativamente all'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- *Pacojet 2 Plus* e i suoi accessori devono essere tenuti fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e va custodito in modo tale da essere irraggiungibile.
- *Pacojet 2 Plus* può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o carenti di esperienza esclusivamente soltanto se dette persone sono sorvegliate e sono state istruite sull'uso corretto dell'apparecchio. Tali persone devono avere compreso i pericoli legati all'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con il *Pacojet 2 Plus*. Se non sono sorvegliati i bambini non devono né utilizzare né pulire l'apparecchio.
- *Pacojet 2 Plus* è sigillato e può essere aperto, riparato e sottoposto a manutenzione solo da un partner ufficiale dell'assistenza.
- Non rimuovere i componenti accessori (ad es. la tazza di protezione e/o di pacossatura!) mentre l'apparecchio sta funzionando. Non toccare nessuna parte in movimento.
- Per il funzionamento di *Pacojet 2 Plus* si possono utilizzare esclusivamente gli 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 questo manuale per l'uso.
- *Pacojet 2 Plus* non deve essere posizionato nelle immediate vicinanze di aperture o elettrodomestici da cucina, caldi, che emettano spruzzi, grassi e che emettano vapore.
- Disimballare *Pacojet 2 Plus* con la dovuta cautela, 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 164.
- 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 sul *Pacojet 2 Plus* per la corretta applicazione della tazza di protezione e di pacossatura.
- Non avviare mai *Pacojet 2 Plus* senza tazza di pacossatura/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 del *Pacojet 2 Plus* eseguire una pulizia iniziale secondo quanto illustrato nel Capitolo "11.1.3 Prima pulizia" a pagina 153.
- Con *Pacojet 2 Plus* non si deve, in nessun caso, sottoporre a trasformazione o aggiungere per la trasformazione prodotti che durante la trasformazione liberano gas e che di conseguenza possono fare aumentare in modo incontrollato la pressione nella tazza di pacossatura, come 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 la tazza di pacossatura. Altrimenti 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 il *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, sviluppo di rumori), spegnere immediatamente *Pacojet 2 Plus* e scollegarlo dalla rete (estrarre la spina di rete).
- Utilizzare *Pacojet 2 Plus* solo se si trova in condizioni tecniche perfette.
- Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di eventuali danni esterni a *Pacojet 2 Plus* e al cavo di collegamento. Non mettere mai in funzione l'apparecchio il cui cavo di collegamento e i cui accessori presentino danni.
- Se, durante il funzionamento, si accertano danni a *Pacojet 2 Plus* o ai suoi accessori, spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore di rete ed estrarre la spina di rete.
- Fare riparare *Pacojet 2 Plus* solo da un partner di assistenza ufficiale PACOJET. Non riparare mai l'apparecchio in autonomia.
- Non immergere mai *Pacojet 2 Plus* in acqua o in liquidi. Non esporre l'apparecchio a umidità pronunciata.
- Se *Pacojet 2 Plus* rimane per lungo tempo inutilizzato, scollegarlo dall'alimentazione di corrente.
- Quando si scollega *Pacojet 2 Plus* dalla rete elettrica, afferrare sempre la spina di rete per estrarla e mai il cavo di collegamento.
- 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 indicazioni generali di sicurezza qui riportate, le istruzioni per l'uso contengono ulteriori 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.

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



Avvertimento

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se tale situazione non viene evitata, questo può comportare il rischio di gravi lesioni o anche mortali.

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per allontanare o evitare il pericolo.



Attenzione

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare lesioni.

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per allontanare o evitare il pericolo.

Indicazione

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare danni materiali.

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o trascurate per evitare il danneggiamento dell'apparecchio e dei suoi accessori.



Questo simbolo rimanda ad informazioni aggiuntive o consigli relativi all'utilizzo dell'apparecchio.

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 di pacossatura "Pacojet 2 Plus" (9)
- 2 Tazze di pacossatura (10)
- 2 Coperchi della tazza, bianchi (11)
- 1 Tazza di protezione (12)
- 1 Inserto per risciacquo, verde (13)
- 1 Guarnizione della tazza, blu (14)
- 1 Inserto per il lavaggio, blu (15)
- 1 Spatola (16)

I componenti accessori forniti possono essere utilizzati esclusivamente con il *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. 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, sminuzzare, 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 del *Pacojet 2 Plus* e dei suoi accessori sulla pagina pieghevole.

Il *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 lama <i>Pacojet 2 Plus</i>	Consente l'applicazione in sicurezza di attrezzature di lavorazione che sono compatibili con <i>Pacojet 2 Plus</i> .
3	Innesto	Consente di avvitare la tazza di protezione e di mantenerla con sicurezza in posizione.
4	Tubo flessibile di sfiato	Regola la pressione dell'aria durante la trasformazione.
5	Pannello di comando	Consente il comando delle funzioni di <i>Pacojet 2 Plus</i> .
6	Interruttore di rete	Accende o spegne l'apparecchio. "O" - 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 anti-spruzzo con pre-raschiatore (8a)	Protegge l'apparecchio dall'imbrattamento causato dagli alimenti durante la trasformazione.
9	Palette di pacossatura "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.

Numero di posizione	Componente/ Accessorio	Funzione
10	Tazza di pacossatura	Contiene gli alimenti affinché possano essere trasformati nel <i>Pacojet 2 Plus</i> .
11	Coperchio della tazza (bianco)	Racchiude la tazza di pacossatura e consente di custodire il prodotto in condizione di perfetta igiene.
12	Tazza di protezione	Avvolge la tazza di pacossatura, consente una manipolazione in sicurezza e serve al fissaggio della tazza di pacossatura sul <i>Pacojet 2 Plus</i> .
13	Inserto per risciacquo (verde)	Viene utilizzato in combinazione con l'aletta di pacossatura <i>Pacojet 2 Plus</i> per processi di risciacquo.
14	Guarnizione della tazza (blu)	Durante il processo di pulizia sigilla la tazza di pacossatura.
15	Inserto per il lavaggio (blu)	Pulisce il sistema di trasformazione diretta degli alimenti. Si utilizza senza la paletta di pacossatura.
16	Spatola	Consente la pressatura-lisciatura dopo la pacossatura nonché la rimozione di preparazione alimentare dalla tazza di pacossatura.

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 FRECCE	Con i TASTI DELLE FRECCE vengono effettuate le regolazioni crescenti e decrescenti (per esempio la selezioni delle porzioni).
20	TASTO DI AVVIO	Con il TASTO di AVVIO viene avviato il processo di trasformazione. A tal fine l'apparecchio deve trovarsi con la protezione flangiata correttamente nonché la tazza di pacossatura nella modalità pronta al funzionamento.

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
21	TASTO STOP/RESET HOME	<p>Il TASTO STOP/RESET/HOME serve:</p> <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> commuta immediatamente su indietro (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 si descrive come si prepara il *Pacojet 2 Plus* per il primo utilizzo.

6.1 Disimballare l'apparecchio

	<p>! Attenzione</p>
	<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 il *Pacojet 2 Plus*. Rimuovere il materiale di imballaggio, il nastro adesivo e le pellicole protettive dall'apparecchio.

	<p>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).</p>
---	---

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 134).

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 166).

6.3 Installazione dell'apparecchio / Condizioni di installazione

Indicazione

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 intorno al *Pacojet 2 Plus*. Solo così è possibile garantire un funzionamento in sicurezza dell'apparecchio.

In caso di mancata osservanza delle condizioni di installazione citate, si possono verificare anomalie di funzionamento e danni al *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 al collegamento di messa a terra conformemente 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

Indicazione

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.

- Il *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 164).
- La tensione di rete non può differire per più del 10% dal valore indicato.

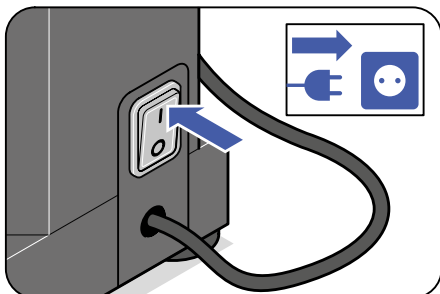
6.5 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

6.5.1 Accensione dell'apparecchio



Funzione di ripetizione non disponibile.

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



Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (6) in posizione "I". 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/sminuzzare, montare/frullare) nonché il sottomenu.

6.5.2 Spegnimento dell'apparecchio

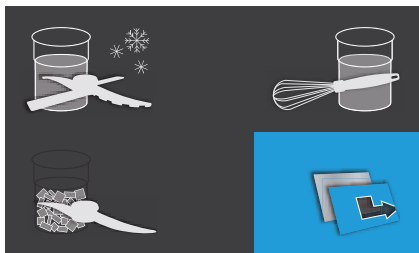
Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (7) in posizione "0".

7. Impostazione dell'apparecchio

Pacojet 2 Plus consente la programmazione di diverse impostazioni.

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

IT

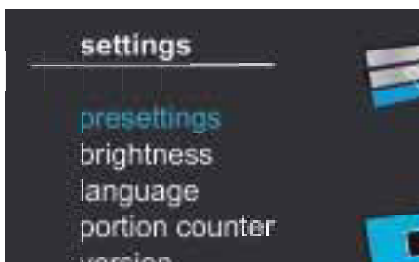


(a) premere una volta TASTO DI SELEZIONE (17 - a destra in basso).



(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.) "Modalità" di trasformazione standard** che viene selezionata automaticamente dall'apparecchio se una tazza di pacossatura con tazza di protezione viene avvitata nell'apparecchio. Per la selezione sono presenti le funzioni *Neutrale* (pacossare), *Sminuzzare* (tritare/sminuzzare) nonché *Frullare* (montare/frullare).
- b.) Comportamento con 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 impostazioni, che sono state definite per singole lavorazioni, vengono reimpostate, vale a dire, a partire dal punto temporale del cambio di tazza o dell'accensione dell'apparecchio.
- d.) Impostazioni del costruttore** consente il ripristino delle impostazioni alle impostazioni del costruttore.

Luminosità:

Il punto del menu Luminosità consente l'adattamento del contrasto del display con l'ausilio dei TASTI DELLE FRECCE (19).

Lingua:

Il punto del menu *Lingua* consente la modifica della lingua di rappresentazione dei dati.

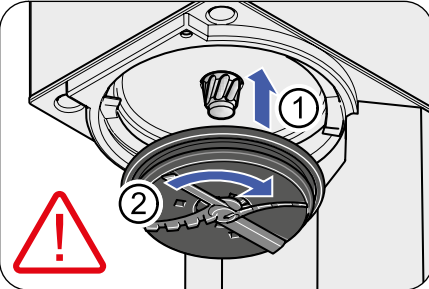
Contatore di porzioni:

Il punto del menu *Contatore di porzioni* consente la consultazione del numero totale di porzioni lavorate.

Versione:

Il punto del menu *Versione* consente l'interrogazione della versione di software dell'apparecchio.

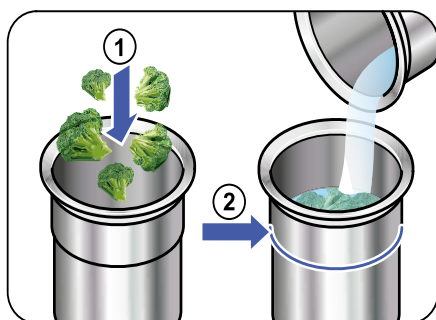
8. Pacossatura di preparazioni alimentari surgelate

	<p>Indicazione</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 corretta. • 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>).
---	---

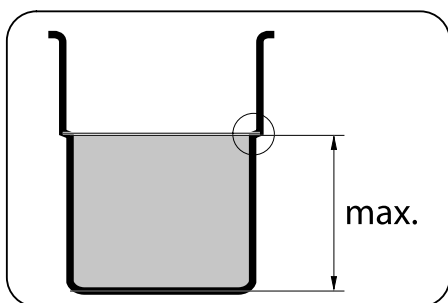
8.1 Attività preliminari

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

Procedere come segue:



- 1.** Riempire la/le tazza/e di pacossatura (10) con gli alimenti da lavorare. Riempire gli spazi vuoti con un liquido (acqua, brodo, ecc.).



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni a causa del riempimento eccessivo della tazza di pacossatura!

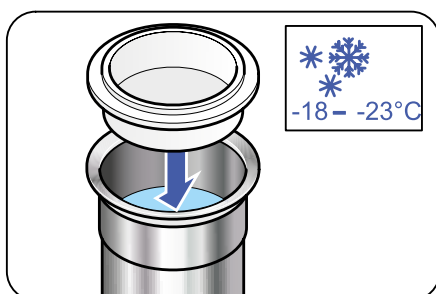
A causa di un riempimento eccessivo della tazza di pacossatura la sovrappressione presente durante la lavorazione non può essere ridotta, cosicché parti vengono scagliate verso l'esterno le quali possono procurare lesione agli occhi.

- Non superare mai la linea di riempimento massimo (vedere il contrassegno).
- Tenere in considerazione una possibile espansione della preparazione alimentare durante la lavorazione.

Indicazione

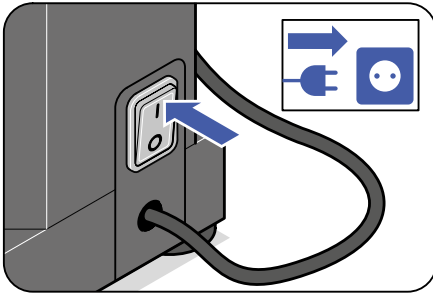
Danni materiali dovuti a uno scorretto riempimento della tazza di pacossatura!

- 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 la tazza di pacossatura (10) con il coperchio della tazza compreso nella fornitura (11) e fare surgelare il contenuto nel surgelatore per almeno 24 h ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°C . A tal proposito verificare che la tazza di pacossatura venga posizionata in orizzontale nel surgelatore, in modo tale che la superficie della preparazione nella tazza di pacossatura geli mantenendosi piana. Non inserire a posteriori nessuna preparazione alimentare già surgelata nella tazza di pacossatura.

8.2 Pacossatura



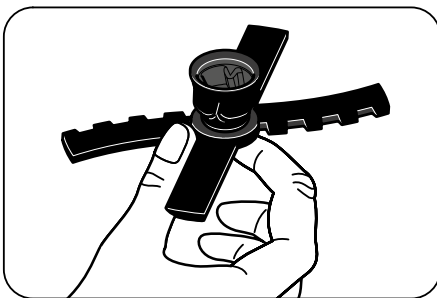
1. Accendere *Pacojet 2 Plus* azionando l'INTERRUTTORE DI RETE (6): l'apparecchio si commuta nella "modalità di funzionamento". *Pacojet 2 Plus* è pronto al funzionamento.



Funzione di ripetizione non disponibile.

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

IT



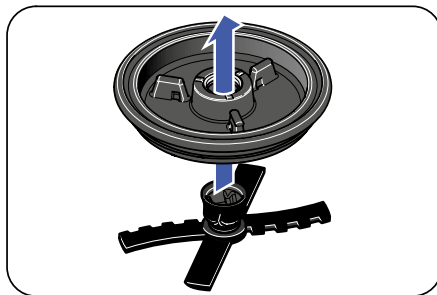
- 2.



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione della paletta di pacossatura!

- Non toccare mai la paletta di pacossatura (9) sui bordi taglienti delle lame.
- Afferrare la paletta di pacossatura sempre con due dita, dagli angoli tra le palette.



Assicurarsi che il pre-raschiatore (8a) sia fissato nella protezione anti-spruzzo e che il labbro di raschiatura del pre-raschiatore sia rivolto in direzione della paletta di pacossatura.

Inserire la paletta di pacossatura (9) nella protezione anti-spruzzo (8), infilando l'elemento cavo della paletta di pacossatura nel foro della protezione anti-spruzzo. A tal riguardo, accertarsi che il lato piatto della protezione anti-spruzzo sia rivolto verso il basso, in direzione della paletta di pacossatura.

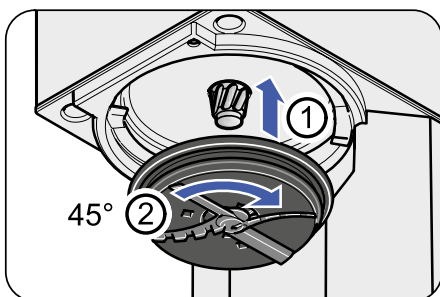


3.

Indicazione

Danni materiali dovuti ad una scorretta applicazione della paletta di pacossatura con la protezione antispruzzo!

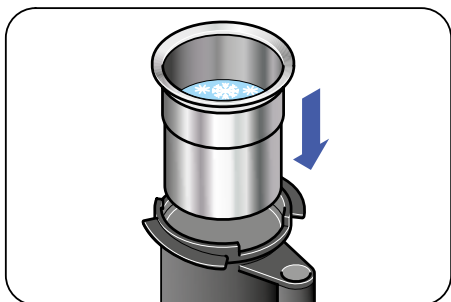
- Non fissare mai la combinazione costituita da paletta di pacossatura (9) e protezione anti-spruzzo (8), prima della trasformazione, sulla tazza di protezione(12)/tazza di pacossatura (10). Questo può causare danni all'apparecchio e ai suoi accessori.
- Fissare sempre la combinazione costituita da paletta di pacossatura e protezione anti-spruzzo sul supporto lama dell'albero di pacossatura (2) **prima** dell'applicazione della tazza di protezione.



Applicare la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo (8) e dalla paletta di pacossatura (9) sul supporto lama dell'albero di pacossatura (2).

A tal proposito applicare l'elemento cavo (9a) della paletta di pacossatura al supporto lama. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

La paletta di pacossatura è fissata in maniera conforme se aderisce saldamente al supporto lama.



4.

Indicazione

Danneggiamento dell'apparecchio e degli 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 nella tazza sia stata congelata per almeno 24 h ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°C e aderisca saldamente alla tazza di pacossatura.



⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione della tazza di pacossatura!

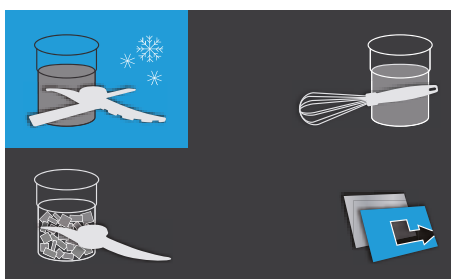
Poiché la tazza di pacossatura è congelata durante la rimozione dal surgelatore, possono verificarsi lesioni a causa del congelamento delle dita sulla tazza di pacossatura.

- Per il trasporto della tazza di pacossatura utilizzare sempre guanti di protezione adatti ovvero una pinza.

Prelevare dal surgelatore la tazza di pacossatura (10) con la preparazione alimentare.

Rimuovere il coperchio della tazza (11).

Inserire la tazza di pacossatura nella tazza di protezione (12).



5.

Indicazione

Danni materiali dovuti ad un errata applicazione della tazza di pacossatura e di quella di protezione!

- Prima dell'applicazione conforme della tazza di protezione (12)/tazza di pacossatura (10) accertarsi che tramite il relativo TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra) sia selezionata la "modalità pacossatura".



⚠ Attenzione

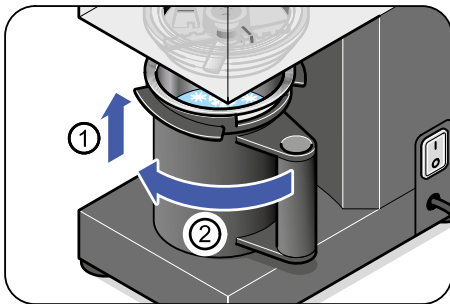
Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione della tazza di pacossatura e di quella di protezione!

- Accertarsi durante l'avvitamento della combinazione formata dalla tazza di pacossatura e da quella di protezione, che le dita o altre parti del corpo non rimangano impigliate.

Indicazione

Danni materiali dovuti ad un errato utilizzo della tazza di pacossatura e di quella di protezione!

- Non fissare **mai** la tazza di protezione (12) senza la tazza di pacossatura (10) inserita al suo interno.



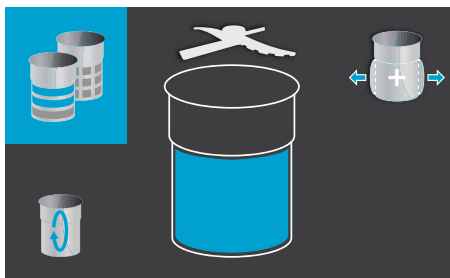
Applicare la tazza di protezione (12) con la tazza di pacossatura (10) su *Pacojet 2 Plus*.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di pacossatura tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.

A tal proposito verificare che l'impugnatura nella posizione di partenza si rivolta verso destra e che il lato superiore della tazza di pacossatura poggi in orizzontale sull'apparecchio.

Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora la tazza di protezione è fissata in modo regolare.



6. Dopo l'applicazione conforme della tazza di protezione (12) /e di quella di pacossatura (10) appare sul display a colori (18) la visualizzazione 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.

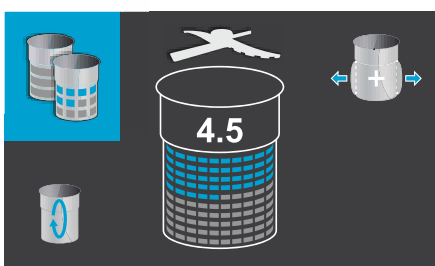
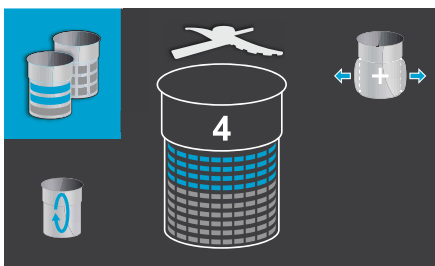
Porzionare/Selezione della quantità

Per poter lavorare una quantità parziale precisa del contenuto di una tazza, procedere come segue:

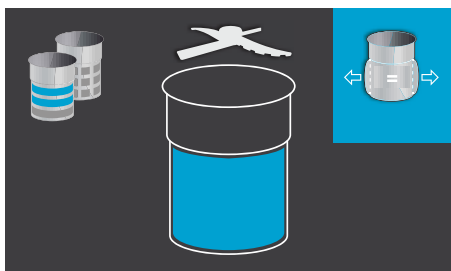
a.) Selezionare il simbolo del porzionamento (in alto a sinistra) con l'ausilio del TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra).

b.) Definire premendo il TASTO DI SELEZIONE (17 - in alto a sinistra), se porzioni (la tazza di pacossatura completamente riempita contiene 10 porzioni) e/o decimi di porzioni devono venire lavorate (la tazza di pacossatura completa contiene 100 decimi di porzione).

c.) Successivamente tramite i TASTI DELLE FRECCE (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 della tazza, il numero delle porzioni rimanenti appare lampeggiante sul display. In questo caso la visualizzazione e la programmazione permangono anche dopo la rimozione della tazza di protezione e possono quindi venire utilizzate come pre-impostazione per la lavorazione di una seconda tazza 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 del relativo 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

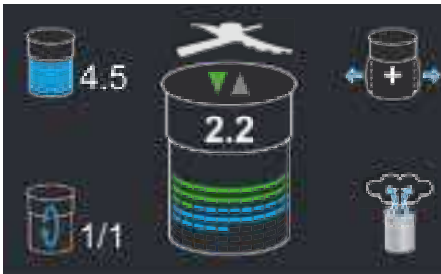
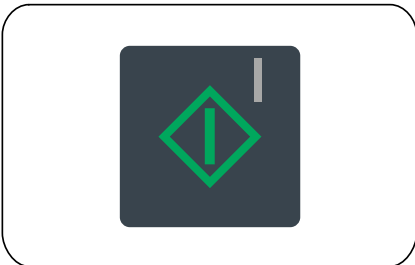
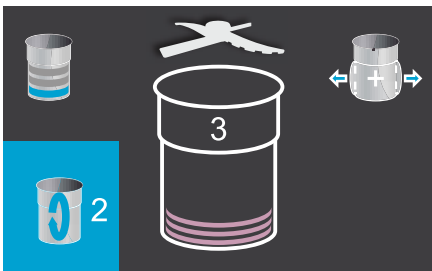
Pericolo di lesioni durante l'operazione di sfiato del tubo flessibile di sfiato!

- 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 di ripetizione" il contenuto della tazza già lavorato può essere nuovamente lavorato all'interno dello stesso processo, senza che la tazza di pacossatura (10) debba essere rimossa dall'apparecchio o la pressione scaricata. Con la sovrappressione selezionata questa rimane presente durante l'intero processo di lavorazione incluse 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 lama (2) e la paletta di pacossatura (9).

Il movimento verticale della paletta di pacossatura 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 lama e la paletta di pacossatura arretra in 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).



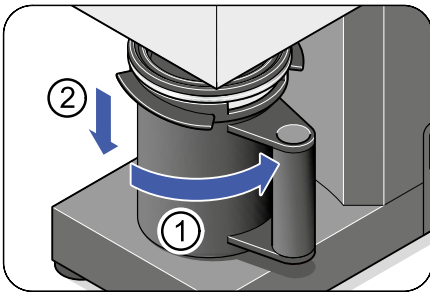
Il processo di pacossatura, può, in caso di necessità, essere interrotto o arrestato in qualsiasi momento azionando il tasto STOP/RESET (21). Così facendo, l'albero di pacossatura (2) torna alla posizione di partenza.

Vedere anche il capitolo "5.3 Pannello di comando" a pagina 136.

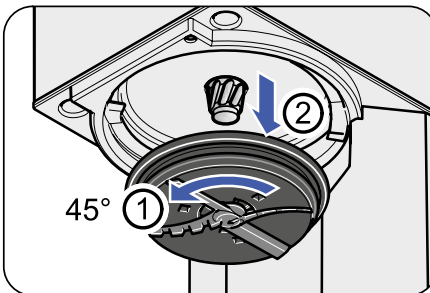
8.3 Dopo la pacossatura

Dopo lo sfiato automatico e dopo che l'apparecchio si è spento autonomamente, procedere come segue:

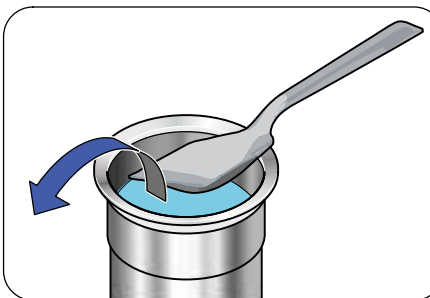
IT



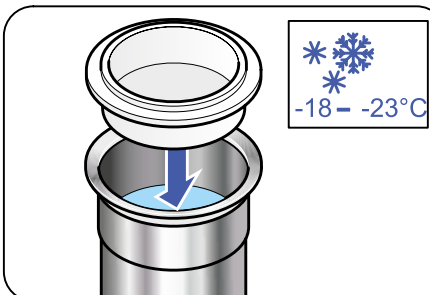
1. Rimuovere la tazza di protezione (12) con la tazza di pacossatura (10).
A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra, riportandola in posizione di partenza (impugnatura verso destra) ed estrarla dal basso.



2. Ruotare la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo (8) e dalla paletta di pacossatura (9) di un ottavo di giro (ca. 45°) da destra verso sinistra (in senso orario).
Rimuoverla verso il basso.



3. Rimuovere la tazza di pacossatura (10) dalla tazza di protezione (12).
Prelevare la preparazione alimentare pacossata e proseguirne la lavorazione.



4. Pareggiare a questo punto il contenuto della tazza non pacossata, in modo tale da ottenere una superficie piana e orizzontale. Applicare il coperchio della tazza (11) sulla tazza di pacossatura (10) e surgelarla ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°C.

5. Se *Pacojet 2 Plus* non viene immediatamente riutilizzato, eseguire un processo di risciacquo (vedere a tal fine il capitolo “11.1.5 Processo di risciacquo” a pagina 154).
Spegnerne successivamente l'apparecchio dall'interruttore di rete (6).

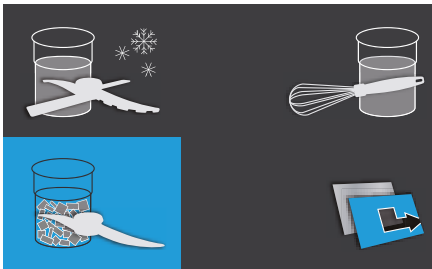
8.4 Nuovo congelamento



Se non è stato pacossato l'intero contenuto della tazza di pacossatura (10), questa può essere nuovamente surgelata ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°C . A tal fine, la superficie della preparazione alimentare deve essere pareggiata in modo tale che risulti liscia e orizzontale, la tazza di pacossatura deve essere chiusa con il coperchio della tazza (11) e immediatamente ricollocata nel surgelatore.

IT

9. Tagliare/sminuzzare preparazioni di alimenti non congelati



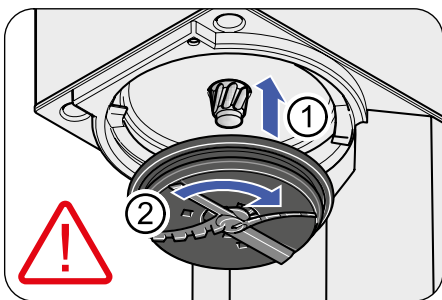
È possibile tritare ovvero sminuzzare preparazioni di alimenti freschi, non congelati con l'ausilio del tagliente a 2/4 lame dell'opzionale *Pacojet 2 Plus Coupe Set*. Prima dell'inizio delle lavorazioni è necessario leggere completamente il manuale d'uso di *Pacojet Coupe Set*. Tutte le indicazioni 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/Sminuzzare" sono disponibili le opzioni "ripetere" e "sovrapressione" (analogamente "pacossare").

La modalità "Porzionare" non è disponibile, poiché in Tritare/Sminuzzare un processo comprende la lavorazione dell'intera tazza di pacossatura.

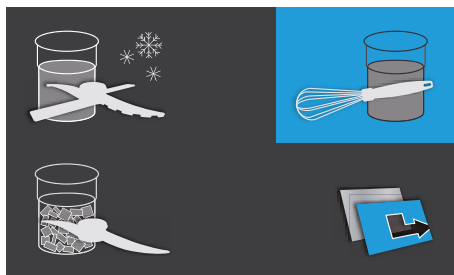


Indicazione

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/frullare preparazioni di alimenti non congelati



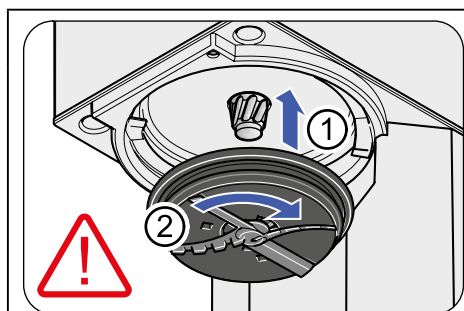
È possibile montare ovvero frullare preparazioni di alimenti freschi, non congelati con l'ausilio del disco battente dell'opzionale *Pacojet 2 Plus Coupe Set*. Prima dell'inizio delle lavorazioni è necessario leggere completamente il manuale d'uso di *Pacojet Coupe Set*. Tutte le indicazioni in esso contenute, tra cui anche le avvertenze per la manipolazione e per la sicurezza, devono essere obbligatoriamente rispettate.

IT



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 "ripetere", "porzionare" e "sovrapressione" (analogamente "pacossare"). Assicurarsi che con l'ausilio dell'opzione "Porzionare" il livello di riempimento approssimativo della tazza di pacossatura venga definito, cosicché all'interno della stessa possa essere eseguita nuovamente la lavorazione.



Indicazione

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 del *Pacojet 2 Plus*

Poiché il *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 del *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.

Indicazione

Danni materiali dovuti a pulizia scorretta!

- 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.

Il *Pacojet 2 Plus* è progettato in modo tale da poter eseguire una pulizia completa del sistema diretto di lavorazione 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 Processi di pulizia / Tempistiche della pulizia

Pacojet 2 Plus dispone di due processi di pulizia, che si devono eseguire in determinate situazioni.

- Processo di risciacquo: nella fattispecie si rimuovono i residui degli alimenti di grana più grossa, con l'ausilio dell'inserto per risciacquo (13) e della paletta di pacossatura (9).
- Ciclo di pulizia: Con tale ciclo il sistema viene pulito in modo completo e igienico. Il ciclo di pulizia consta di tre passaggi:
 1. Processo di risciacquo: Con l'ausilio di acqua calda, dell'inserto per risciacquo (13) e della paletta di pacossatura (9) si rimuovono i residui degli alimenti di grana più grossa dall'albero di pacossatura con il supporto lama (2) e l'innesto (3).
 2. Ciclo di lavaggio: Con l'ausilio di acqua calda, dell'anello di tenuta blu (14), dell'inserto per il lavaggio (15) e di un detergente disinfettante, non schiumoso, si eliminano i germi.
 3. Processo di risciacquo: Con l'ausilio di acqua calda, dell'inserto verde per risciacquo (13) e della paletta di pacossatura (9) vengono rimossi eventuali residui di detergente.

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**: Esecuzione di un ciclo di pulizia completo.
- **Prima dell'inizio dell'utilizzo giornaliero**: Esecuzione di un ciclo di pulizia completo.
- **Al termine della giornata di lavoro**: Esecuzione di un ciclo di pulizia completo.
- **Dopo prolungati periodi di inattività**: Esecuzione di un ciclo 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.

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.

Indicazione

Danni dovuti all'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 pulizia igienicamente perfetta utilizzare sempre un detergente **disinfettante, non schiumoso e ammesso per uso alimentare**.

A seguire viene riportato a titolo esemplificativo un detergente adatto alla pulizia del *Pacojet 2 Plus*:

- Steinfels Easy MIC alcalino.

Si prega di informarsi presso il proprio punto vendita PACOJET o presso il proprio partner ufficiale di assistenza PACOJET relativamente ai detergenti adatti.

11.1.3 Prima pulizia

Prima del primo utilizzo del *Pacojet 2 Plus* l'apparecchio e i suoi accessori devono essere puliti preventivamente.

Sciacquare accuratamente, con acqua calda, gli accessori (protezione anti-spruzzo (8), paletta di pacossatura (9), tazza di pacossatura (10), coperchio della tazza (11), tazza di protezione (12), inserto per risciacquo (verde) (13), guarnizione della tazza (blu) (14) e inserto per il lavaggio (blu) (15), utilizzando un detergente per stoviglie d'uso commerciale.

Una volta terminata la pulizia rimuovere tutti gli eventuali residui di detersivo per stoviglie.

Oltre a questo è tassativamente prescritto *un ciclo completo di pulizia* (vedere "11.1.6 Ciclo di pulizia" a pagina 157).

11.1.4 Pulizia giornaliera

IT



⚠️ Attenzione

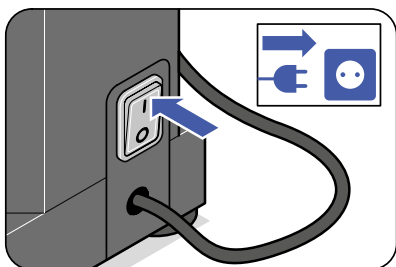
Danni alle persone dovuti a una pulizia insufficiente!

A causa di una pulizia insufficiente dell'apparecchio possono verificarsi contaminazioni batteriche e pericoli per la salute.

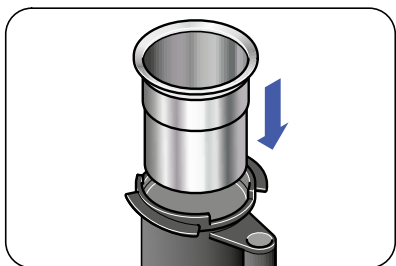
- Eseguire un ciclo di pulizia completo giornalmente, alla fine delle lavorazioni con il *Pacojet 2 Plus*, a salvaguardia dell'igiene (vedere "11.1.6 Ciclo di pulizia" a pagina 157).

11.1.5 Processo di risciacquo

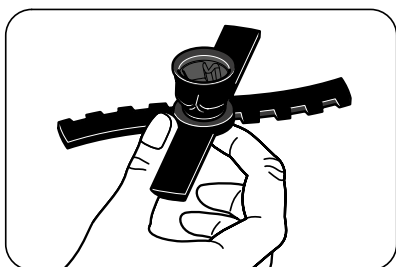
Procedere come segue:



- 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.** Inserire la tazza di pacossatura vuota (10) nella tazza di protezione (12).



3.



⚠️ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione della paletta di pacossatura!

- Non toccare mai la paletta di pacossatura (9) sugli spigoli taglienti delle lame.
- Afferrare la paletta di pacossatura sempre con due dita, dagli angoli tra le palette.

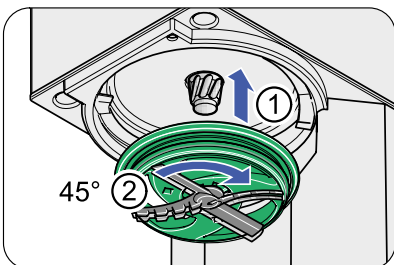


4.

Indicazione

Danneggiamento dell'apparecchio e degli accessori in caso di applicazione scorretta dell'inserto per risciacquo con la paletta di pacossatura!

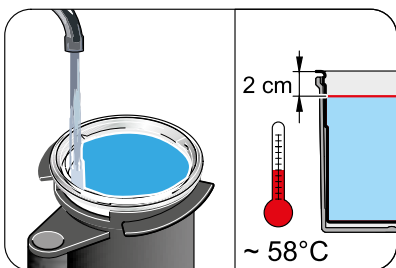
- Non fissare mai la combinazione costituita da inserto per risciacquo (13) e paletta di pacossatura (9), prima del risciacquo, sulla tazza di protezione(12)/tazza di pacossatura (10). Questo può causare danni all'apparecchio e ai suoi accessori.
- Fissare sempre la combinazione costituita da inserto per risciacquo e paletta di pacossatura sul supporto lama dell'albero di pacossatura (2) **prima** dell'applicazione della tazza di protezione.



Applicare la combinazione costituita da inserto per risciacquo (13) e paletta di pacossatura (9) sul supporto lama (2).

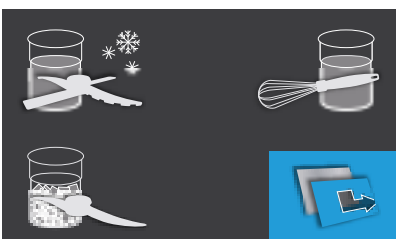
A tal proposito applicare l'elemento cavo della paletta di pacossatura al supporto lama. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

La paletta di pacossatura è fissata in maniera conforme se aderisce saldamente al supporto lama.



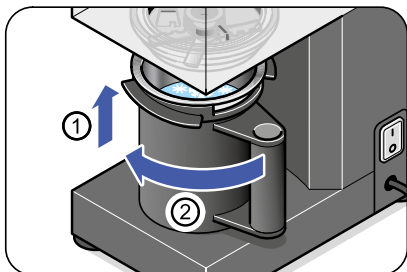
5.

Riempire la tazza di pacossatura (10) con acqua **calda** (ca. 58° C) fino a ca. 2 cm al di sotto del bordo superiore della tazza.



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.

Indicazione

Danni materiali dovuti ad un errato utilizzo della tazza di pacossatura e di quella di protezione!

- Non fissare mai la tazza di protezione (12) senza la tazza di pacossatura (10) inserita al suo interno.

Applicare la tazza di protezione con la tazza di pacossatura su *Pacojet 2 Plus*.

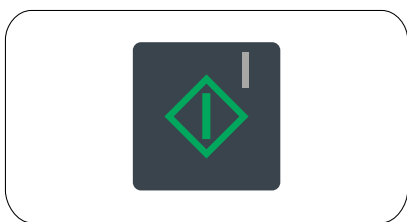
A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di pacossatura tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.

A tal proposito verificare che l'impugnatura nella posizione di partenza si rivolta verso destra e che il lato superiore della tazza di pacossatura poggi in orizzontale sull'apparecchio.

Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora la tazza di protezione è fissata in modo regolare.

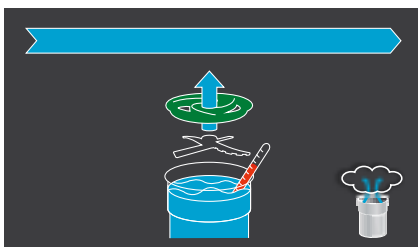
8.



Premere il TASTO di AVVIO (20). Il processo di risciacquo si avvia.

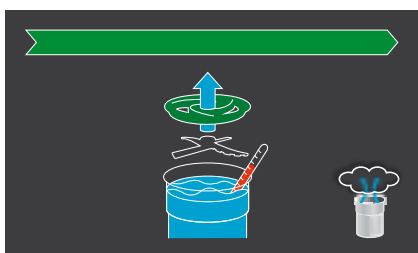
A tal scopo, accertarsi che la macchina si trovi già in "Modalità di funzionamento" (vedere "TASTO DI AVVIO" a pagina 136).

9.

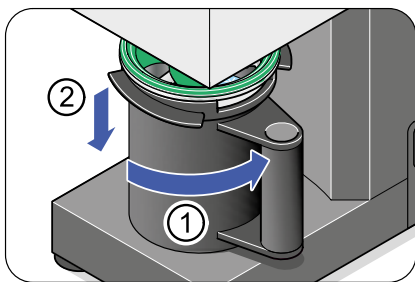


Durante il processo di risciacquo il tubo flessibile di sfiato deve essere sciacquato. A tal fine all'avvio della paletta di pacossatura (9) premere brevemente il tasto di sfiato (TASTO DI SELEZIONE (17) in basso a destra). A tal proposito assicurarsi che sotto l'estremità del tubo flessibile di sfiato (4) sia posizionato un recipiente.

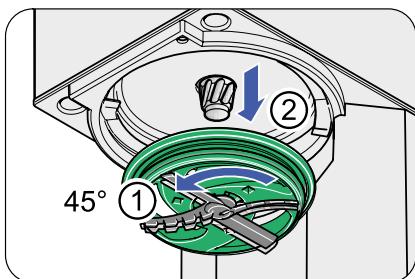
10.



Una volta concluso il processo di risciacquo (il motore è fermo) e lo sfiato automatico, appare a lato la visualizzazione a display con la barra di progressione verde completata.



- 11.** Rimuovere la tazza di protezione (12) con la tazza di pacossatura (10).
A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra ed estrarla dal basso.
Una volta rimossa la tazza di protezione con la tazza di pacossatura, il display cambia di nuovo e passa al menu principale.



- 12.** Ruotare la combinazione costituita dall'inserto per risciacquo (13) e dalla paletta di pacossatura (9) di un ottavo di giro (ca. 45°) da destra verso sinistra (in senso orario).
Rimuoverla verso il basso.

11.1.6 Ciclo di pulizia

Il ciclo di pulizia consta di tre passaggi: 1.) Processo di risciacquo, 2.) Processo di lavaggio, 3.) Processo di risciacquo.



- 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.

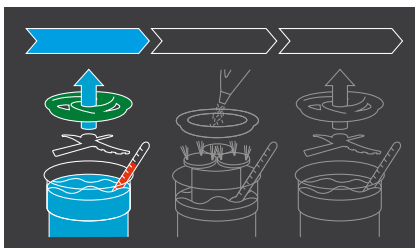


- 2.** Selezionare l'opzione "Ciclo di pulizia" (in basso a sinistra) con l'aiuto del relativo TASTO DI SELEZIONE (17 - in basso a sinistra).
Appare la schermata per il ciclo di pulizia.

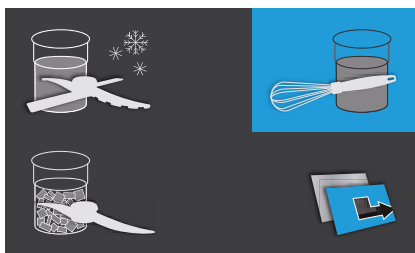
Processo di risciacquo

Il primo passaggio del ciclo di pulizia consiste in un processo di risciacquo.

Nella fattispecie procedere analogamente a quanto descritto nel capitolo "11.1.5 Processo di risciacquo" a pagina 154, (Punti 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 e 12).



Durante il processo di risciacquo appare a lato la visualizzazione a display.



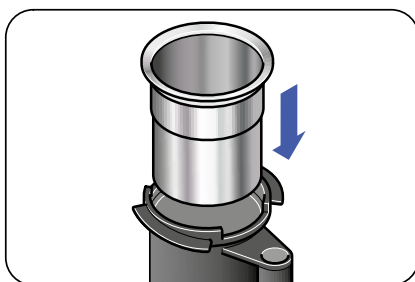
Una volta realizzati correttamente i passaggi del processo di risciacquo (una volta terminato il processo di risciacquo), appare a lato la visualizzazione a display.

Eeguire successivamente un processo di lavaggio.

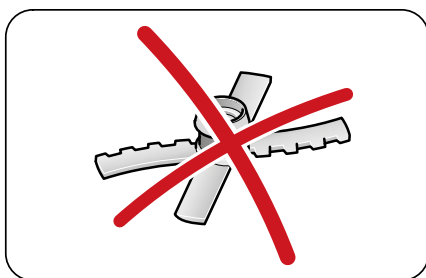
Processo di lavaggio

Il secondo passaggio del ciclo di pulizia consiste in un processo di lavaggio.

Procedere come segue:



1. Inserire la tazza di pacossatura vuota (10) nella tazza di protezione (12).

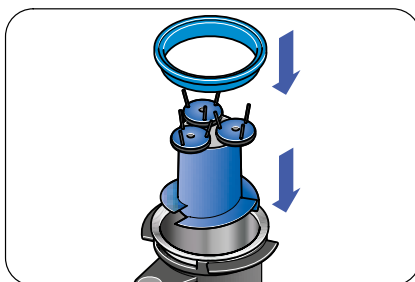


- 2.

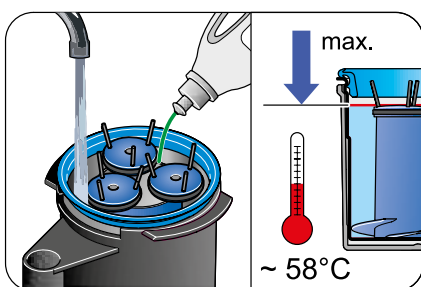
Indicazione

Danni materiali dovuti all'utilizzo di accessori errati!

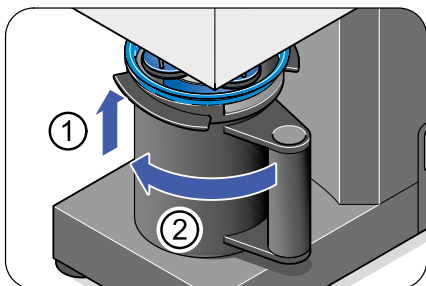
- Non utilizzare mai la paletta di pacossatura (9) per il ciclo di lavaggio.
- Utilizzare esclusivamente la guarnizione blu della tazza (14) e l'inserto per il lavaggio (blu) (15).



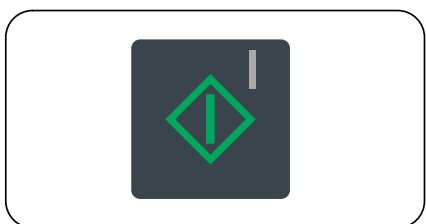
Posizionare nella tazza di pacossatura (10) l'inserto per il lavaggio (blu) con le spazzole rivolte verso l'alto. Posare successivamente la guarnizione blu della tazza sulla tazza di pacossatura.



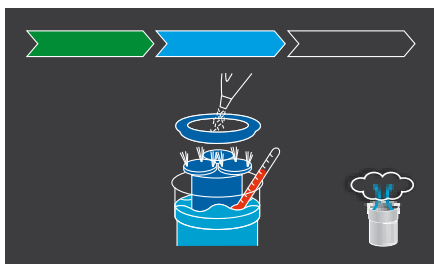
3. Riempire la tazza di pacossatura (10) con acqua **calda** (ca. 58° C) fino al bordo inferiore delle spazzole. Aggiungere la quantità prescritta di detergente (vedere capitolo "11.1.2 Detergenti" a pagina 153).



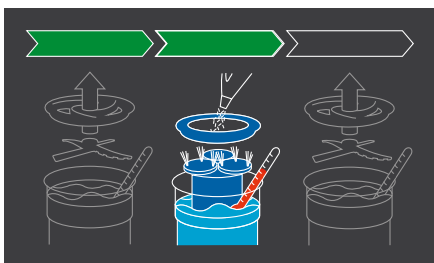
- 4.** Applicare la tazza di protezione (12) con la tazza di pacossatura (10) su *Pacojet 2 Plus*.
 A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di pacossatura tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.
 A tal proposito verificare che l'impugnatura nella posizione di partenza si rivolta verso destra e che il lato superiore della tazza di pacossatura poggi in orizzontale sull'apparecchio.
 Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.
 Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora la tazza di protezione è fissata in modo regolare.



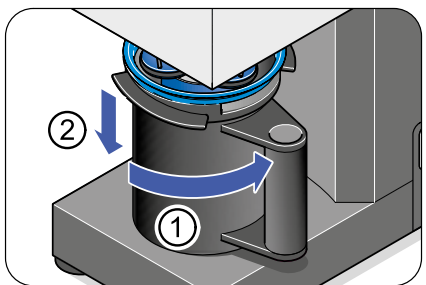
- 5.** Premere il TASTO di AVVIO (20). Il ciclo di pulizia prosegue.



Durante il processo di lavaggio appare a lato la visualizzazione a display.



Una volta concluso il processo di lavaggio (il motore è fermo) e lo sfiato automatico, appare la "immagine ciclo di pulizia" con sotto 2 barre di progressione verdi.



- 6.** Rimuovere la tazza di protezione (12) con la tazza di pacossatura (10).
 A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra ed estrarla dal basso.
 Estrarre l'inserto per il lavaggio blu (15) e la guarnizione blu della tazza (14) . Svuotare la tazza di pacossatura.

Processo di risciacquo

Il terzo passaggio del ciclo di pulizia consiste in un ulteriore processo di risciacquo. Nella fattispecie procedere analogamente a quanto descritto nel capitolo "11.1.5 Processo di risciacquo" a pagina 154, (Punti 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 e 12).

Una volta che questi passaggi sono stati eseguiti correttamente, la visualizzazione torna al menu principale.

11.1.7 Pulizia degli accessori

Le parti nominate a seguire possono essere lavate in una lavastoviglie:

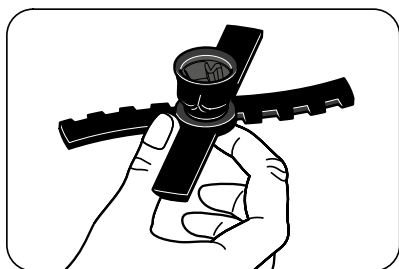
- Protezione anti-spruzzo (8)
- Paletta di pacossatura (9)
- Tazza di pacossatura (10)
- Tazza di protezione (12)
- Inserto per risciacquo, verde (13)
- Guarnizione della tazza, blu (14)
- Inserto per il lavaggio, blu (15).

Per ottenere la sterilità della paletta di pacossatura e della protezione anti-spruzzo con pre-raschiatore (8a), si devono 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 153), 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 della tazza.

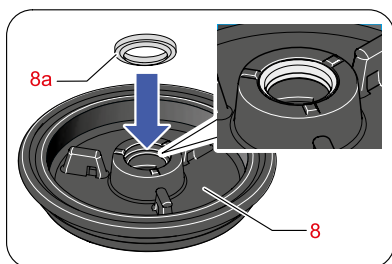


⚠ Attenzione

Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione della paletta di pacossatura!

- Non toccare mai la paletta di pacossatura (9) sui bordi taglienti delle lame.
- Afferrare la paletta di pacossatura sempre con due dita, dagli angoli tra le palette.

Poiché la paletta di pacossatura (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 la paletta di pacossatura è stata lavata, si deve leggermente ingrassare. A tale scopo si deve utilizzare un grasso o olio adatto per uso alimentare.



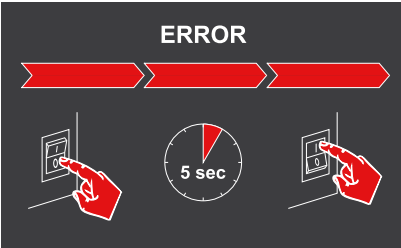
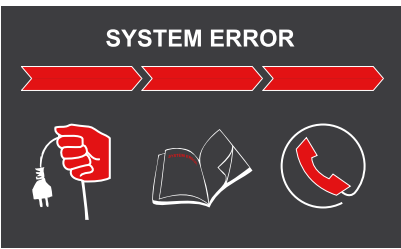
Oltre a questo si deve rimuovere regolarmente il pre-raschiatore (8a) dalla protezione anti-spruzzo (8), in modo tale che le due parti possano essere pulite completamente e se ne possa verificare l'eventuale danneggiamento. Quando si reinsertisce il pre-raschiatore nella protezione anti-spruzzo assicurarsi che il labbro del pre-raschiatore sia rivolto in direzione della tazza di pacossatura (lato inferiore piatto della protezione anti-spruzzo).

11.2 Manutenzione

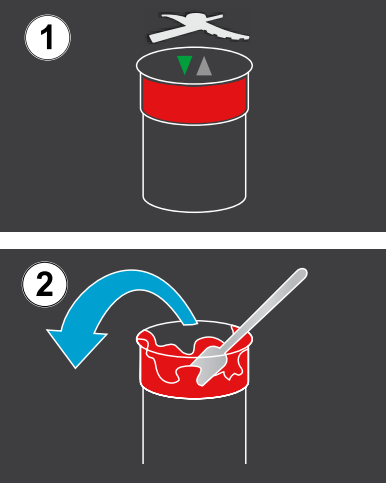

Raccomandiamo di sottoporre a manutenzione *Pacojet Plus 2* almeno una volta all'anno (all'incirca dopo 2000 tazze completamente lavorate), facendo intervenire i propri partner ufficiali di assistenza PACOJET (vedere il capitolo "18. Servizio clienti" a pagina 166). Per garantire un'assistenza veloce 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 alla paletta di pacossatura (9), la tazza di protezione (12) e la protezione anti-spruzzo (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 166).

Problema	Causa	Misura
<p>Pacojet 2 Plus interrompe il processo di pacossatura nonostante la quantità desiderata non sia stata lavorata o lo sia stata solo parzialmente. Il display visualizza la "schermata di errore".</p> 	<p>Il motivo di questa lavorazione non completa è il sovraccarico dell'apparecchio. <i>Pacojet 2 Plus</i> può essere sovraccaricato perché la vostra ricetta non viene lavorata dall'apparecchio. Le cause a tal riguardo possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto congelato è troppo freddo (< -23 °C) • Il prodotto congelato è scongelato e si stacca dalla tazza • La paletta di pacossatura è tronca 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. In questo caso deve essere contattato il servizio assistenza.</p>

Problema	Causa	Misura
<p><i>Pacojet 2 Plus</i> non genera, durante un processo di lavorazione alcuna sovrappressione.</p>	<p>La superficie della protezione anti-spruzzo non è liscia. Poiché la protezione anti-spruzzo 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 anti-spruzzo. Pulire in caso di imbrattamenti della protezione anti-spruzzo. 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 lama dell'albero di pacossatura.</p>	<p>A causa di un eventuale imbrattamento del supporto lama 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 lama 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="153 987 544 1218" data-label="Image"> </div> <p>Funzione di ripetizione non disponibile.</p>	<p>La combinazione composta da protezione anti-spruzzo e attrezzatura di lavorazione è stata applicata su <i>Pacojet 2 Plus</i> prima dell'accensione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Spegner l'apparecchio portando l'interruttore di rete (6) in posizione "0" (vedere il capitolo "6.5.2 Spegnimento dell'apparecchio" a pagina 139). 2.) Rimuovere dall'apparecchio la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo (8) e dall'attrezzatura di lavorazione (vedere il capitolo "8.3 Dopo la pacossatura" a pagina 149). 3.) Attendere 5 secondi e poi riaccendere l'apparecchio (vedere il capitolo "6.5.1 Accensione dell'apparecchio" a pagina 139). 4.) Applicare quindi nuovamente all'apparecchio la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo (8) e dall'attrezzatura di lavorazione. La funzione di ripetizione dovrebbe essere di nuovo disponibile e programmabile (vedere il capitolo "8.2 Pacossatura" a pagina 143).

Problema	Causa	Misura
	<p>Tazza di pacossatura troppo piena.</p>	<p>Per limitare le conseguenze di un eccessivo riempimento, <i>Pacojet 2 Plus</i> dispone di una funzione di controllo e di aiuto. In caso di tazza troppo piena si genera un errore ①. La pacossatura sarà eseguita fino a quando ci sarà spazio libero disponibile all'interno della tazza di pacossatura riempita. 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1.) Svitare e rimuovere la tazza di protezione (12) e la tazza di pacossatura (10) (vedere il capitolo: "8.3 Dopo la pacossatura" a pagina 149). 2.) Liberare completamente l'attrezzatura di lavorazione, incluso l'elemento cavo nonché il supporto lama e l'inserito, dai residui di prodotti alimentari. 3.) Applicare nuovamente l'attrezzatura di lavorazione, la protezione anti-spruzzo (8), la tazza di protezione e la tazza di pacossatura al <i>Pacojet 2 Plus</i>, e assicurarsi preventivamente che l'apparecchio sia acceso (vedere il capitolo "8.2 Pacossatura" a pagina 143). 4.) Eseguire nuovamente la programmazione e avviare la lavorazione. Tenere conto al momento della nuova programmazione delle preparazioni alimentari già lavorate nella tazza di pacossatura.

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 anti-spruzzo	0,09
	Paletta di pacossatura	0,06
	Tazza di pacossatura	0,35
	Coperchio della tazza	0,01
	Tazza di protezione	0,30
	Inserto per risciacquo	0,10
	Guarnizione della tazza	0,03
	Inserto per il lavaggio	0,13
	Spatola	0,10
Materiali	Rivestimento/Lamiera di copertura	Acciaio inossidabile
	Basamento dell'apparecchio	Pressofusione in alluminio (rivestito)
	Parti del telaio	Poliammide
	Coperchio della tazza	Polietilene, idoneo all'uso alimentare
	Albero di pacossatura con supporto lama	Acciaio inossidabile
	Protezione anti-spruzzo	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Paletta di pacossatura <i>Pacojet 2 Plus</i>	Getto di acciaio
	Tazza di pacossatura	Acciaio inossidabile
	Tazza di protezione	Poliammide (15%, rinforzata con fibre di vetro)

	Inserto per risciacquo, verde	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Guarnizione della tazza, blu	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Inserto per il lavaggio, blu	Plastica
	Spatola	Acciaio inossidabile

14. Certificazione

14.1 Conformità alle norme

Si prega di osservare l'allegato.

14.2 Dichiarazione di conformità UE

Si prega di osservare l'allegato.

15. Trasporto e immagazzinamento

15.1 Trasporto

Indicazione
<p>Danni materiali dovuti a un trasporto errato!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 la tazza di pacossatura (10) e svuotarla.
2. Eseguire un ciclo di pulizia completo (vedere il capitolo: "11.1.6 Ciclo di pulizia" a pagina 157). 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.

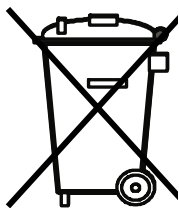
15.2 Immagazzinamento

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.

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 il *Pacojet 2 Plus* sono riportate nel documento allegato oppure sono reperibili visitando il nostro sito internet (vedere il capitolo “18. Servizio clienti” a pagina 166).

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 161. 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	169
1.1	Información general	169
1.2	Estándares de representación	169
1.3	Definiciones	169
2.	Uso de la <i>Pacojet 2 Plus</i>	169
2.1	Uso conforme y no conforme a lo previsto	169
2.2	Aspectos de higiene alimentaria	170
3.	Importantes indicaciones de seguridad	170
3.1	Seguridad general	170
3.2	Peligro por corriente eléctrica	173
3.3	Indicaciones de advertencia	174
4.	Artículos incluidos en el suministro	174
5.	Descripción del aparato	175
5.1	Características	175
5.2	Composición - Vista general de componentes y accesorios	175
5.3	Panel de control	176
6.	Primeros pasos	177
6.1	Desembalaje del aparato	177
6.2	Comprobación de los artículos incluidos en el suministro	177
6.3	Instalación del aparato/Condiciones de instalación	178
6.4	Conexión del aparato a la fuente de electricidad	179
6.5	Encendido y apagado del aparato	179
6.5.1	Encendido el aparato	179
6.5.2	Apagado del aparato	179
7.	Configuración del aparato	180
8.	Pacotización de preparaciones de alimentos congeladas	181
8.1	Actividades de preparación	181
8.2	Pacotización	182
8.3	Después de la pacotización	189
8.4	Puesta de nuevo en el congelador	190
9.	Picar/cortar preparaciones de alimentos no congelados	190
10.	Batir/mezclar preparaciones de alimentos no congelados	191
11.	Limpieza y mantenimiento	191
11.1	Limpieza de la <i>Pacojet 2 Plus</i>	191
11.1.1	Procesos de limpieza/Momento de limpieza	192
11.1.2	Detergente	193
11.1.3	Primera limpieza	193
11.1.4	Limpieza diaria	194
11.1.5	Ciclo de enjuague	194
11.1.6	Ciclo de limpieza	197
11.1.7	Limpieza de los accesorios	200

11.2	Mantenimiento	201
12.	Averías.....	201
13.	Datos técnicos.....	204
14.	Certificación.....	205
14.1	Conformidad con las normas	205
14.2	Declaración de conformidad UE	205
15.	Transporte y almacenamiento.....	205
15.1	Transporte.....	205
15.2	Almacenamiento.....	205
16.	Eliminación	206
16.1	Pacojet 2 Plus.....	206
16.2	Embalaje	206
17.	Información sobre la garantía.....	206
18.	Servicio al cliente	206

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: Pantalla). 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.

Tenga en cuenta: debido al rediseño del portacuchilla, las herramientas de procesamiento (la cuchilla de pacotizar y los componentes de la *Pacojet 2 Plus Coupe Sets*) y el portacuchilla 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. Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*.

¡Cualquier otra aplicación que difiera de ésta, 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 -18°C a -23°C durante un período de por lo menos 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. Importantes indicaciones 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 (véase el capítulo “18. Servicio al cliente” en página 206).

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* sólo 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. Ellos 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. vaso de protección y/o 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 en las inmediaciones de aberturas y aparatos de cocina calientes, grasientos, que produzcan salpicaduras y vapores.
- Retire la *Pacojet 2 Plus* del embalaje 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 durante el desembalaje y la instalación. ¡Las piezas de este aparato tienen bordes cortantes!

- Durante el funcionamiento de la *Pacojet 2 Plus* se genera una emisión de ruido aéreo. Véanse al respecto los niveles de emisión en el capítulo “13. Datos técnicos” en página 204.
- Desconecte la *Pacojet 2 Plus* del suministro eléctrico si va a permanecer sin supervisión por un largo 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*, en sus componentes y 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 193.
- Bajo ninguna circunstancia se deben procesar con la *Pacojet 2 Plus*, ni tampoco añadir durante un procesamiento, productos que desprendan gases y que, con ello, puedan aumentar de manera descontrolada la presión en el vaso de pacotizar; por ej. 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 ej. desprendimiento de humo, emisión de ruido), apague de inmediato la *Pacojet 2 Plus* y desconéctelo de la red eléctrica (desenchufe el cable de alimentación).
- Utilice la *Pacojet 2 Plus* solo cuando se encuentre en perfectas condiciones técnicas.
- Compruebe la existencia de daños externos en la *Pacojet 2 Plus* y el cable de alimentación antes de cada 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 desde el interruptor de encendido y desenchufe el cable de alimentación.
- Encargue la reparación de la *Pacojet 2 Plus* únicamente a un asociado 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 por un largo tiempo.
- Si desenchufa la *Pacojet 2 Plus* de la red eléctrica, agárrelo 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 sea doblado o aplastado. Manténgalo alejado de los 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 choques eléctricos.

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
	<p>Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.</p> <ul style="list-style-type: none">• Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.
	 Precaución
	<p>Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales lesiones.</p> <ul style="list-style-type: none">• Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.
Aviso	
<p>Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales daños materiales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para evitar daños en el aparato y sus accesorios.	
	<p>Este símbolo hace referencia a información adicional o sugerencias en el manejo del aparato.</p>

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 de pacotizar "Pacojet 2 Plus" (9)
- 2 vasos de pacotizar (10)
- 2 tapas para el vaso de pacotizar, blancas (11)
- 1 vaso de protección (12)
- 1 inserto de enjuague, verde (13)
- 1 anillo de junta, azul (14)
- 1 inserto de limpieza, azul (15)
- 1 espátula (16)

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

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 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 pacotizar.

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). Observe 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 portacuchilla <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> .
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	Abastece a la <i>Pacojet 2 Plus</i> con corriente eléctrica.
8	Protector contra salpicaduras con anillo interior de junta (8a)	Protege el aparato de la contaminación con alimentos durante el procesado.
9	Cuchilla de pacotizar "Gold-Plus" con saliente central (9a)	Herramienta de procesado específica para pacotizar 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.

Número de ítem	Elemento de mando/ accesorio	Función
10	Vaso de pacotizar	Contiene los alimentos que se van a procesar en la <i>Pacojet 2 Plus</i> .
11	Tapas para vaso (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	Inserto de enjuague (verde)	Se utiliza para los procesos de enjuague en combinación con la cuchilla de pacotizar <i>Pacojet 2 Plus</i> .
14	Anillo de junta (azul)	Hermetiza el vaso de pacotizar durante el proceso de limpieza.
15	Inserto de limpieza (azul)	Limpia el sistema directo de procesamiento de alimentos. Se utiliza sin la cuchilla de pacotizar.
16	Espátula	Permite alisar las preparaciones de alimentos después de la pacotización y sacarlas del vaso de pacotizar.

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 la opciones disponibles.
19	FLECHAS	Con las FLECHAS se realizan ajustes ascendentes o descendentes (por ejemplo, selección de la porción).
20	Tecla START	Con la TECLA START se inicia el procesamiento. Para ello, el aparato debe estar en modo operativo con el vaso protector y el vaso de pacotizar fijados.

Número de ítem	Elemento de mando	Función
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> pasa 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 del 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 ej. 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 (véase el capítulo "4. Artículos incluidos en el suministro" en página 174).

Si detectara deficiencias o la falta de algún accesorio, diríjase de inmediato a su punto de venta PACOJET o a su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET (véase el capítulo "18. Servicio al cliente" en página 206).

6.3 Instalación del aparato/Condiciones de instalación

Aviso

¡Daños materiales por sobrecalentamiento!

Una ventilación o circulación de aire insuficiente puede 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 un daño de 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 reglamentaria.

	⚠ Advertencia
	¡Peligro de lesiones graves por componentes eléctricos defectuosos! <ul style="list-style-type: none">• Compruebe la existencia de daños en el aparato 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!

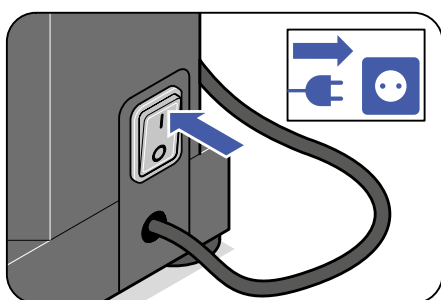
La inobservancia de las especificaciones de la conexión eléctrica requerida puede ocasionar daños al equipo.

- La *Pacojet 2 Plus* solo debe manejarse con los datos de potencia eléctrica dados en la placa de identificación (véase también el capítulo "13. Datos técnicos" en página 204).
- 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. <p>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.</p>
---	---



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.

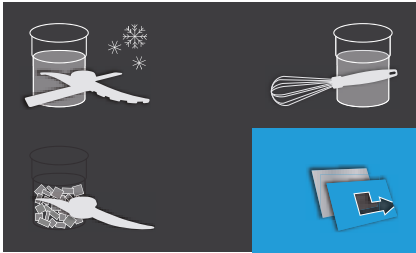
6.5.2 Apagado del aparato

Apague el aparato colocando el interruptor de alimentación (7) en la posición "0".

7. Configuración del aparato

Pacojet 2 Plus permite programar distintos ajustes.

Desde la pantalla de inicio, el menú *Ajustes* se abre como sigue:

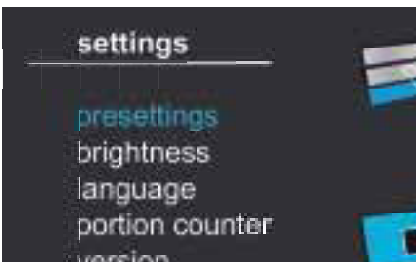


(a) Pulsar la TECLA DE SELECCIÓN (17 – abajo a la derecha) una vez.



(b) Pulsar la TECLA DE SELECCIÓN (17 – arriba a la derecha) una vez.

El menú *Ajustes* se divide en:



- Preajustes
- Brillo
- Idioma
- Contador de porciones
- Versión

Preajustes:

el submenú *Preajustes* permite que el usuario defina los siguientes parámetros:

a.) 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).

b.) 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.

c.) 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.

d.) 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.

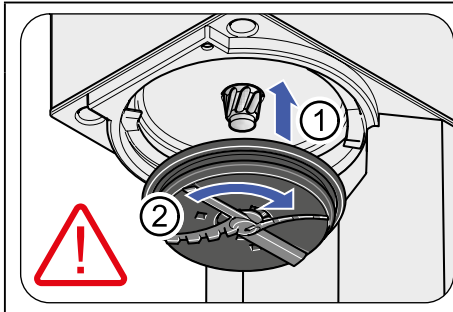
Contador de porciones:

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



Aviso

¡La colocación incorrecta de los accesorios puede producir daños en el aparato y sus accesorios!

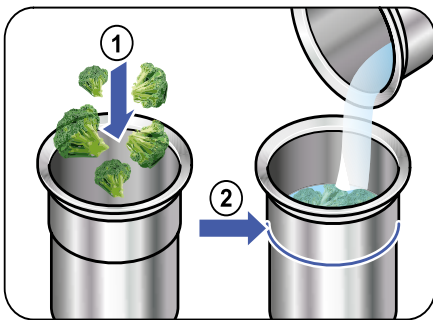
- Antes de iniciar el procesamiento, compruebe que la herramienta de procesamiento está correctamente colocada.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con la herramienta de procesamiento colocada incorrectamente.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con accesorios de otros modelos de la serie Pacojet (p. ej., *Pacojet 1 y 2* o *Pacojet Junior*).

ES

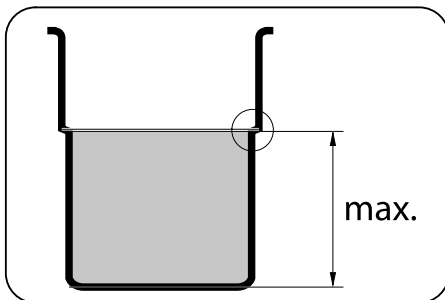
8.1 Actividades de preparación

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.).

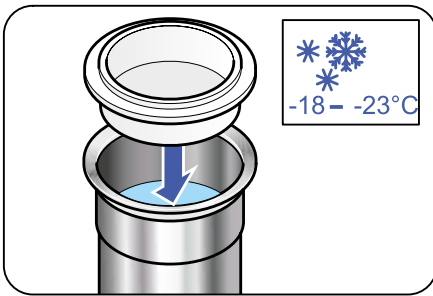


⚠ Precaución

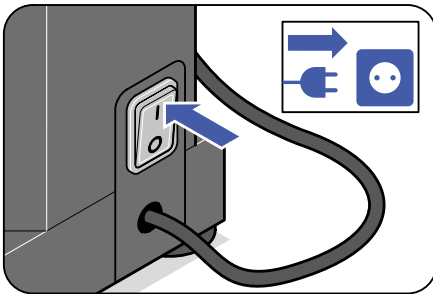
¡Peligro de lesiones por sobrellenar el vaso de pacotizar!

Sobrellenar el 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 (véase la marca).
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.



8.2 Pacotización

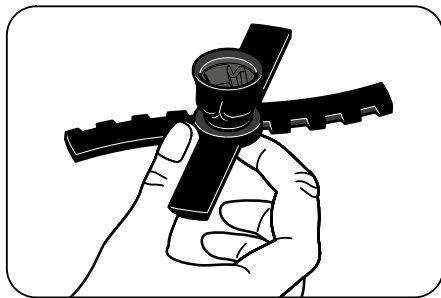


Aviso
<p>¡Daños materiales por llenado incorrecto del vaso de pacotizar!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nunca supere la línea de llenado máximo (véase la marca). • Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento. • La preparación de alimentos no debe 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 por un mínimo de 24 h a una temperatura de -18°C a -23°C . Procure que el vaso de pacotizar quede colocado en posición horizontal dentro del congelador, de modo que la superficie congelada en el vaso de pacotizar quede plana. No coloque ninguna preparación de alimentos ya congelada en el vaso de pacotizar a posteriori.

1. Conecte la *Pacojet 2 Plus* al INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN (6): el aparato se inicia en "Modo de funcionamiento". *Pacojet 2 Plus* está lista para funcionar.

	<p>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.</p>
--	---



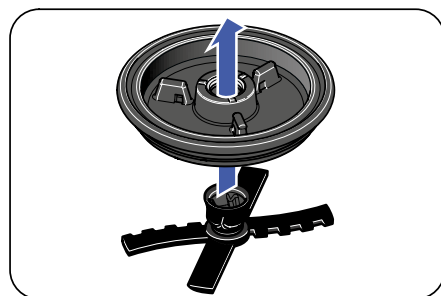
2.



⚠ Precaución

¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla de pacotizar!

- Nunca toque la cuchilla de pacotizar (9) en los bordes afilados de las hojas.
- Agarre siempre la cuchilla de 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 que la junta labial del anillo interior apunte en la dirección de la cuchilla de pacotizar.

Inserte la cuchilla de pacotizar (9) en el protector contra salpicaduras (8), para ello deberá meter la saliente central de la cuchilla de pacotizar en el agujero del protector contra salpicaduras.

Al hacer esto, deberá tenerse en cuenta que el lado plano del protector contra salpicaduras apunte hacia abajo en la dirección de la cuchilla de pacotizar.



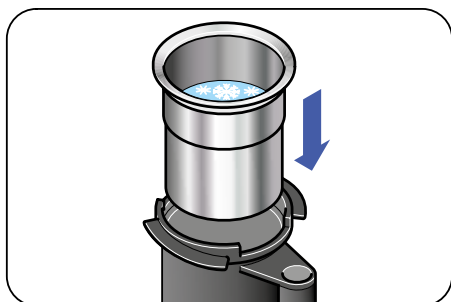
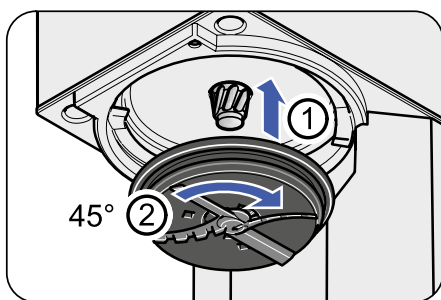
3.

Aviso

¡Daños materiales por colocación incorrecta de la cuchilla de pacotizar con protector contra salpicaduras!

- Nunca coloque la combinación de cuchilla de 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 de pacotizar y protección contra salpicaduras correctamente en el portacuchilla del eje de pacotizar (2) **antes** de colocar el vaso de protección.

ES



Coloque la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla de pacotizar (9) en el portacuchilla del eje de pacotizar (2).

Para ello, coloque el saliente central (9a) de la cuchilla de pacotizar en el portacuchilla. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La cuchilla de pacotizar está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta al portacuchilla.

4.

Aviso

¡Daños al aparato y los accesorios si la preparación de alimentos no está suficientemente congelada!

- La preparación de alimentos no debe comenzar a descongelarse.
- Procure que la preparación de alimentos contenida en el vaso haya sido congelada uniformemente entre -18°C y -23°C por lo menos durante 24 h y esté firmemente adherida al vaso de pacotizar.



⚠ Precaución

Peligro de lesiones por manipular incorrectamente el vaso de pacotizar.

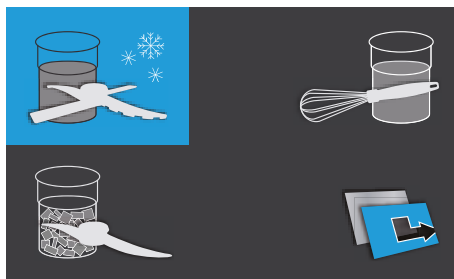
Dado que el vaso de pacotizar está congelado al sacarlo del congelador, puede provocar lesiones por congelación de los dedos.

- 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).

ES



⚠ Precaución

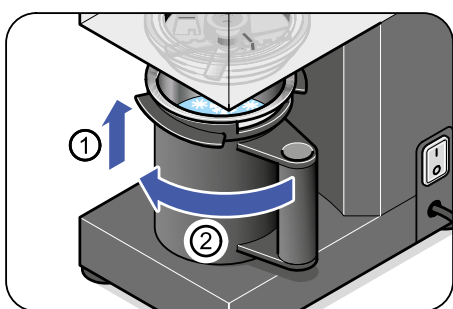
¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente el vaso de pacotizar y el vaso de protección!

- 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 mal uso del vaso de protección y el vaso de pacotizar!

- No coloque **nunca** el vaso de protección (12) sin haberle insertado el vaso de pacotizar (10).



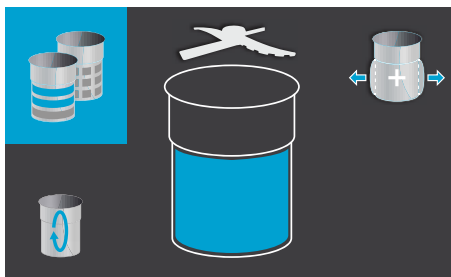
Coloque el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) en la *Pacojet 2 Plus*.

Para ello, introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base.

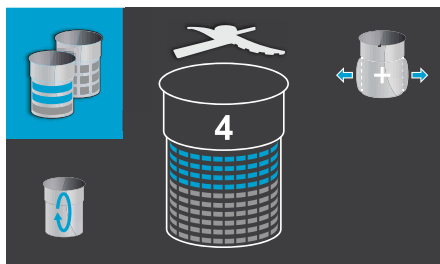
Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

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.



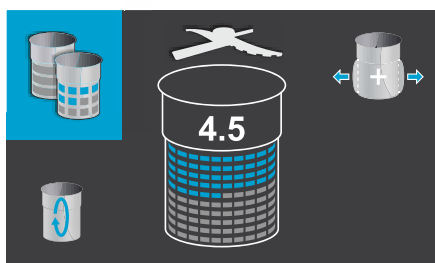
- 6.** Una vez insertado correctamente el vaso protector (12)/de pacotizar (10), aparece en la pantalla en color (18) la siguiente indicación. En principio, el contenido del vaso puede procesarse independientemente de la cantidad sin especificación de porción. Pulsando la TECLA START (20) se procesa todo el contenido del vaso.



Porcionar/Selección de cantidades

Para procesar una cantidad parcial de un vaso, proceda de la siguiente forma:

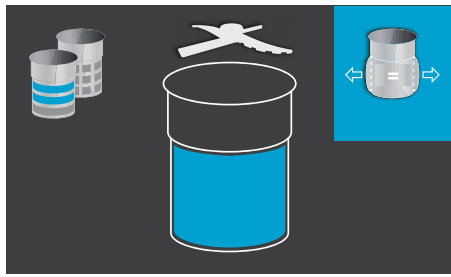
a.) Seleccione el símbolo de porción (arriba a la izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN (17 - arriba a la izquierda).



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 protector, por lo que se puede usar como preajuste para procesar un segundo vaso con las porciones restantes necesarias.



7. La "Función de sobrepresión" permite procesar con o sin sobrepresión. Para programa 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.

ES

	<p>⚠ Precaución</p>
	<p>¡Peligro de lesiones durante la ventilación de la manguera de ventilación!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el procesamiento, tenga cuidado de que no se encuentren partes del cuerpo bajo la salida de la manguera de ventilación (4).



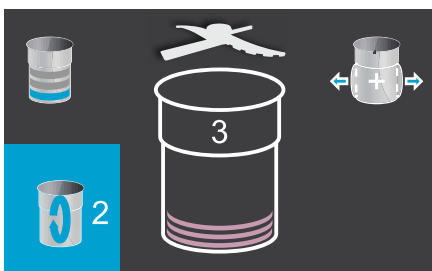
8. La "Función de repetición" permite volver a procesar dentro del mismo procedimiento el contenido del vaso ya procesado, sin retirar el vaso de pacotizar (10) del aparato y sin aliviar la sobrepresión. Si está seleccionada la sobrepresión, esta se mantiene durante todo el procesamiento, incluyendo las repeticiones programadas.

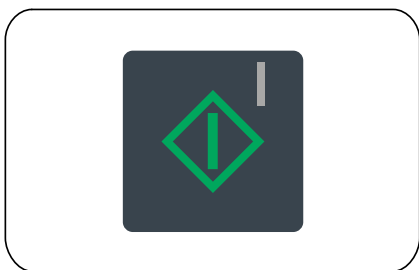
Proceda de la siguiente forma:

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.





ES



9. Inicie el proceso de pacotización pulsando la tecla START (20).

El motor arranca y pone en movimiento el eje de pacotizar con portacuchilla (2) y la cuchilla de pacotizar (9).

El movimiento vertical de la cuchilla de 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 portacuchilla y cuchilla de 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).

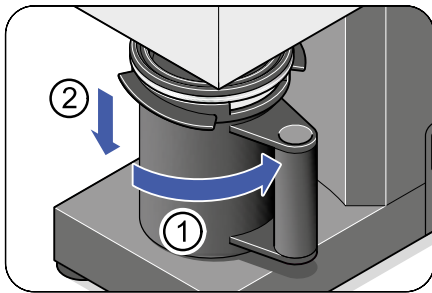


El ciclo de pacotización puede interrumpirse o detenerse en cualquier momento que sea necesario mediante el accionamiento de la tecla STOP/RESET (21). En ese caso el eje de pacotizar (2) retornará a la posición inicial.

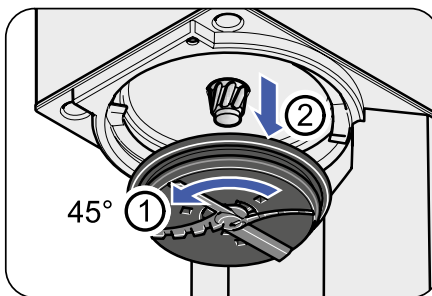
Véase también el capítulo “5.3 Panel de control” en página 176.

8.3 Después de la pacotización

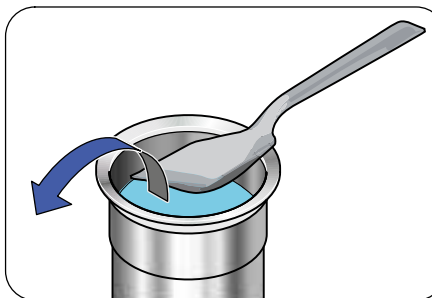
Después de la ventilación automática y del apagado automático del aparato proceda de la siguiente forma:



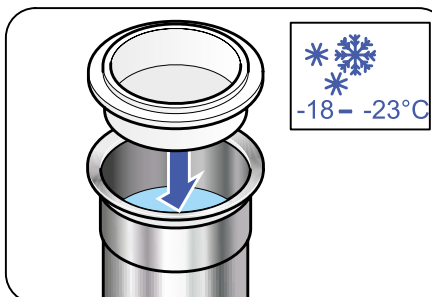
1. Extraiga el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10). Para ello gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha hasta la posición inicial (asa hacia la derecha) y extráigalo hacia abajo.



2. Gire la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla de 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. Alise ahora con la espátula el contenido pacotizado del vaso que dado el caso 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 entre -18°C y -23°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 194). A continuación, desconecte el aparato del interruptor de alimentación (6).

8.4 Puesta de nuevo en el congelador



Si no se ha pacotizado todo el contenido del vaso, el vaso de pacotizar (10) puede volver a congelarse entre -18°C y -23°C . Para ello, la superficie de la preparación de alimentos deberá alisarse con la espátula hasta quedar 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



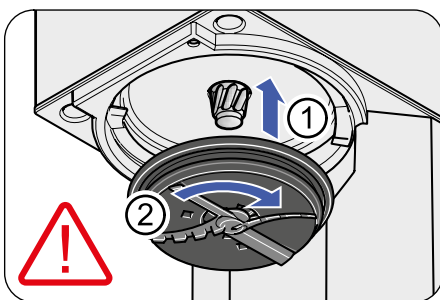
Tiene la posibilidad de picar o cortar preparaciones de alimentos frescas y no congeladas con la cuchilla de 2/4 hojas del *Pacojet 2 Plus Coupe Set* opcional. Antes de empezar a trabajar, es necesario leer completo el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*. Todas las indicaciones de seguridad y advertencia, entre otros, deben cumplirse obligatoriamente.



Observe 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.

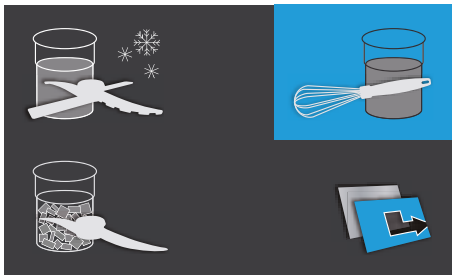


Aviso

¡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 está 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*).

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 batidor del *Pacojet 2 Plus Coupe Set* opcional.

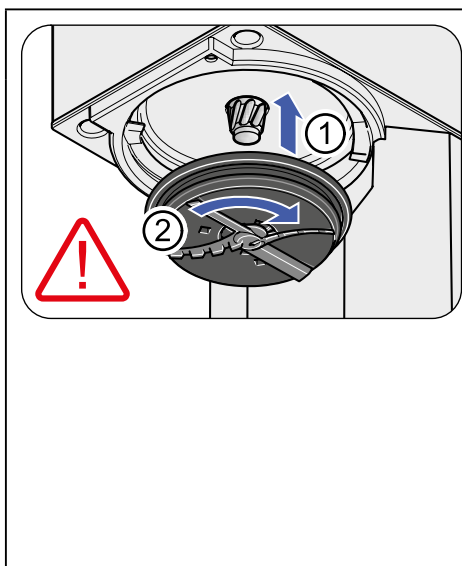
Antes de empezar a trabajar, es necesario leer completo el manual de usuario del *Pacojet Coupe Set*. Todas las indicaciones de seguridad y advertencia, entre otros, deben cumplirse obligatoriamente.

ES



Observe 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 está 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.

La inobservancia 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.

- **Ciclo de enjuague:** En este caso se eliminan los residuos gruesos de alimentos con la ayuda del inserto de enjuague de color verde (13) y la cuchilla de pacotizar (9).
- **Ciclo de limpieza:** En este caso el sistema se limpia a fondo y de forma higiénica. El ciclo de limpieza consta en tres pasos:
 1. **Ciclo de enjuague:** Con agua caliente, el inserto de enjuague verde (13) y la cuchilla de pacotizar (9) se eliminan los residuos gruesos de alimentos del eje de pacotizar con portacuchilla (2) y de la placa de inserción (3).
 2. **Paso de limpieza:** Con agua caliente, el anillo de junta azul (14), el inserto de limpieza azul (15) y un detergente desinfectante no espumante, se eliminan los gérmenes.
 3. **Ciclo de enjuague:** Con agua caliente, el inserto de enjuague verde (13) y la cuchilla de pacotizar (9) se eliminan los posibles residuos de detergente.

Para conseguir un resultado óptimo de limpieza, se debe proceder siempre según este esquema 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 ciclo completo de limpieza.
- **Antes de comenzar el uso diario:** Ejecución de un ciclo completo de limpieza.
- **Al finalizar la jornada laboral:** Ejecución de un ciclo completo de limpieza.
- **Después de largos períodos de inactividad:** Ejecución de un ciclo completo de limpieza.
- **Entre dos procesamientos de preparaciones de alimentos diferentes** (por ej. al pasar de dulce a salado): Ejecución de un ciclo de enjuague.

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.

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 impecable a nivel de higiene, utilice siempre un detergente **desinfectante, no espumante, aprobado para el procesamiento de alimentos.**

El siguiente producto de limpieza mencionado como ejemplo es adecuado para la limpieza de la *Pacojet 2 Plus*:

- Steinfels Easy MIC alcalino.

Infórmese sobre productos de limpieza adecuados en su punto de venta PACOJET o con su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET.

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 de pacotizar (9), vaso de pacotizar (10), tapa del vaso (11), vaso de protección (12), inserto de enjuague (verde) (13), anillo de junta (azul) (14) e inserto de limpieza (azul) (15) utilizando un detergente lavavajillas disponible habitualmente en el comercio.

Después de la limpieza, elimine los restos de detergente que pudieran haber quedado.

Además de esto, se prescribe obligatoriamente la ejecución de un *ciclo completo de limpieza* (véase “11.1.6 Ciclo de limpieza” en página 197).

11.1.4 Limpieza diaria



⚠ Precaución

Daños personales por limpieza insuficiente.

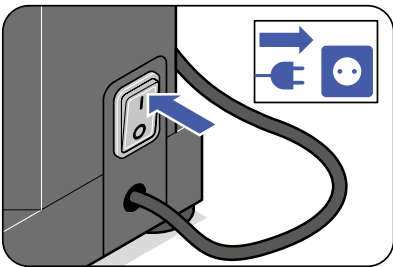
La limpieza insuficiente del aparato puede causar contaminación bacteriana y provocar riesgos sanitarios.

- Para garantizar la higiene diariamente después de trabajar con la *Pacojet 2 Plus*, realice un ciclo de limpieza completo (ver "11.1.6 Ciclo de limpieza" en página 197).

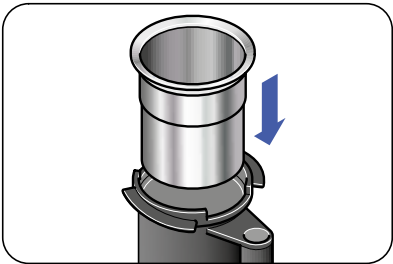
ES

11.1.5 Ciclo de enjuague

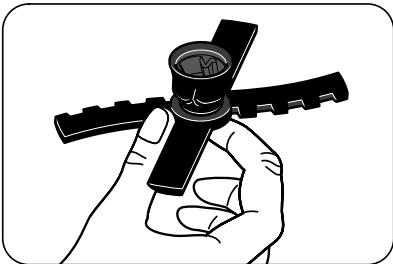
Proceda de la siguiente forma:



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. Coloque el vaso de pacotizar (10) vacío dentro del vaso de protección (12).



- 3.



⚠ Precaución

¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla de pacotizar!

- Nunca toque la cuchilla de pacotizar (9) en los bordes afilados de las hojas.
- Agarre siempre la cuchilla de pacotizar con dos dedos por las esquinas entre las hojas.

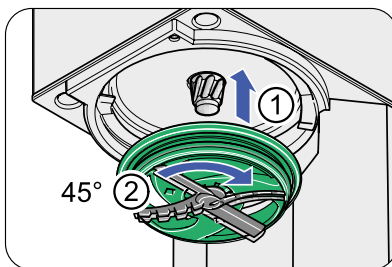


4.

Aviso

¡Daños al aparato y los accesorios por la colocación incorrecta del inserto de enjuague con la cuchilla de pacotizar!

- Nunca coloque la combinación de inserto de enjuague (13) y cuchilla de pacotizar (9) antes del enjuague 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 inserto de enjuague y cuchilla de pacotizar en el portacuchilla del eje de pacotizar (2) **antes** de colocar el vaso de protección.

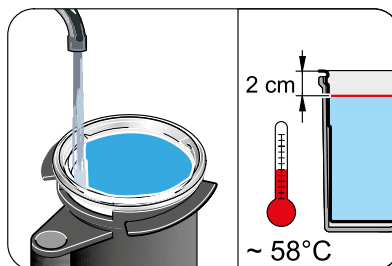


Coloque la combinación de inserto de enjuague (13) y cuchilla de pacotizar (9) en el portacuchilla (2). Para ello, coloque el saliente central de la cuchilla de pacotizar en el portacuchilla. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La cuchilla de pacotizar está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta al portacuchilla.

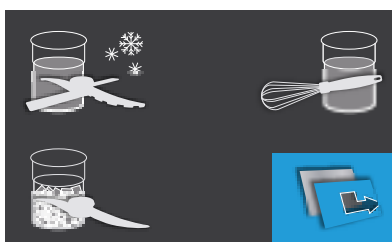
5.

Llene el vaso de pacotizar (10) con agua **caliente** (aprox. 58° C) hasta unos 2 cm por debajo del borde del vaso.



6.

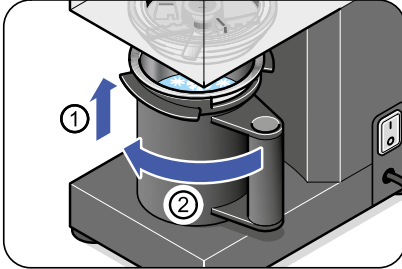
a.) Utilice la **TECLA DE SELECCIÓN** (17 - abajo a la derecha) para seleccionar las funciones de limpieza en la pantalla.



ES



ES



7.

Aviso

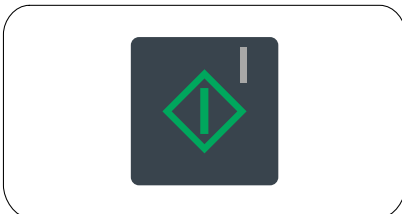
¡Daños materiales por el mal uso del vaso de protección y el vaso de pacotizar!

- No coloque nunca el vaso de protección (12) sin haberle 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 con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base.

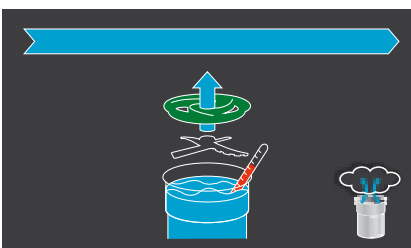
Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato. Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte. Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



8.

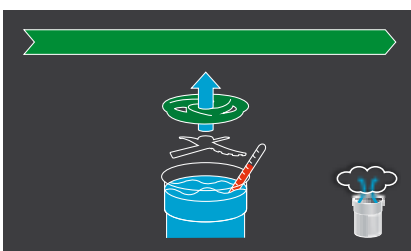
Pulse la tecla START (20). Se inicia el ciclo de enjuague.

Tenga en cuenta que para ello la máquina debe encontrarse ya en el "Modo de funcionamiento" (véase "Tecla START" en página 176).



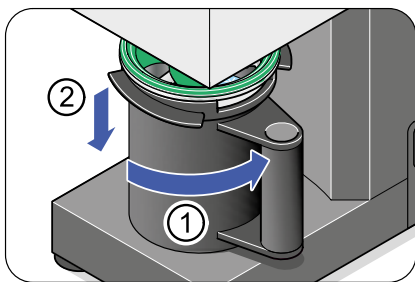
9.

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 de pacotizar (9). Asegúrese de colocar un recipiente debajo del extremo de la manguera de ventilación (4).

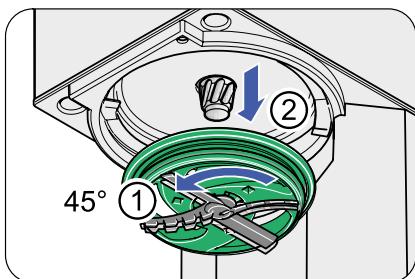


10.

Una vez acabado el proceso de enjuague (el motor está parado) y la ventilación automática, aparecerá la siguiente indicación en la pantalla con barras de progreso en verde.



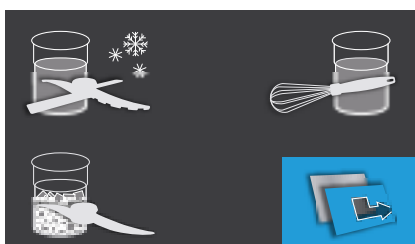
11. Extraiga el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10). Para ello, gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha y extráigalo hacia abajo. Una vez extraído el vaso de pacotizar, la pantalla vuelve al menú principal.



12. Gire la combinación de inserto de enjuague (13) y cuchilla de pacotizar (9) un octavo de vuelta (aprox. 45°) de derecha a izquierda (en sentido horario). Retírela hacia abajo.

11.1.6 Ciclo de limpieza

El ciclo de limpieza consta en tres pasos: 1.) ciclo de enjuague, 2.) paso de limpieza, 3.) ciclo de enjuague.



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.

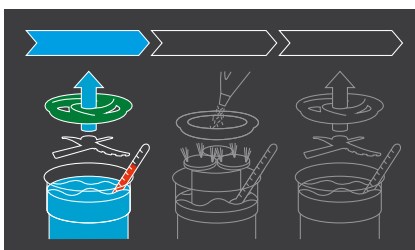


2. Seleccione la opción "Ciclo de limpieza" (abajo a la izquierda) con la TECLA DE SELECCIÓN correspondiente (17 - abajo a la izquierda). Aparecerá la pantalla del ciclo de limpieza.

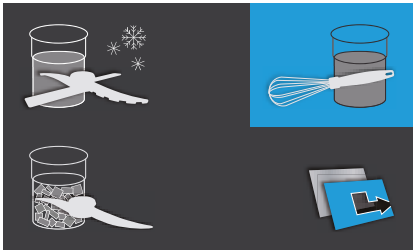
Ciclo de enjuague

El primer paso del ciclo de limpieza consiste en un ciclo de enjuague.

Proceda como en el capítulo "11.1.5 Ciclo de enjuague" en página 194, (puntos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 y 12).



Durante el enjuague, aparece la siguiente indicación en la pantalla.



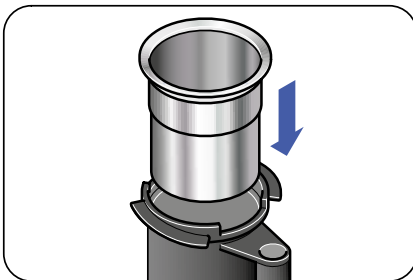
Una vez realizados correctamente los pasos del ciclo de enjuague (una vez finalizado el ciclo de enjuague), aparecerá la siguiente indicación en la pantalla.

ES

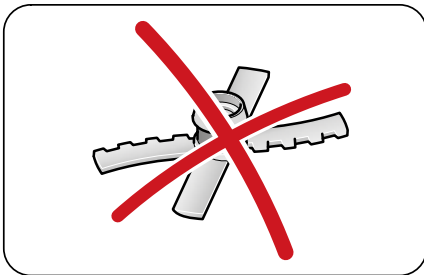
A continuación, realice un ciclo de limpieza.

Paso de limpieza

El segundo paso del ciclo de limpieza consiste en un ciclo de limpieza. Proceda de la siguiente forma:



1. Coloque el vaso de pacotizar (10) vacío dentro del vaso de protección (12).

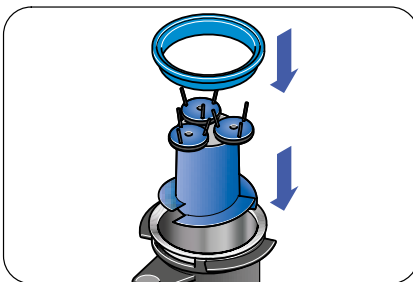


- 2.

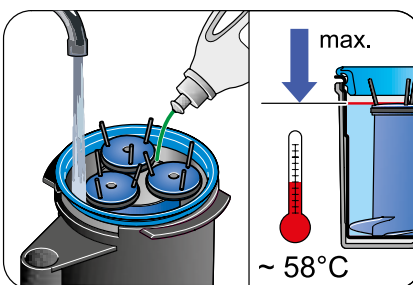
Aviso

¡Daños materiales por la utilización de accesorios inadecuados!

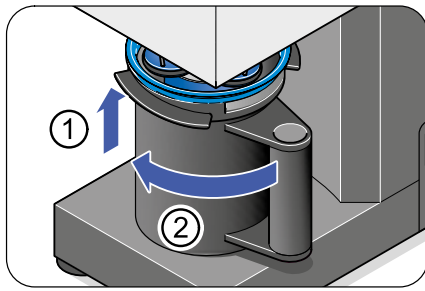
- No utilice nunca la cuchilla de pacotizar (9) para el ciclo de limpieza.
- Utilice únicamente el anillo de junta azul (14) y el inserto de limpieza azul (15).



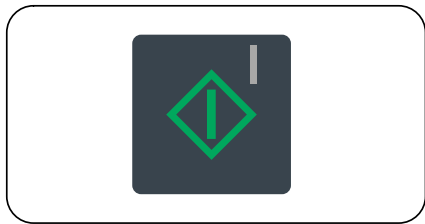
Ponga el inserto de limpieza (azul) con los cepillos hacia arriba en el vaso de pacotizar (10). Coloque a continuación el anillo de junta azul sobre el vaso de pacotizar.



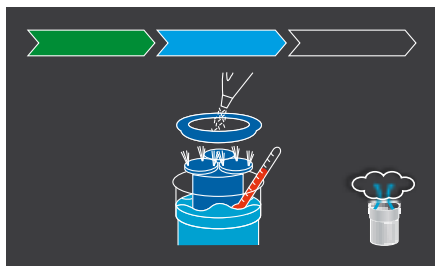
3. Llene el vaso de pacotizar (10) con agua **caliente** (aprox. 58° C) hasta el borde inferior de los cepillos. Añada la cantidad prescrita de detergente (véase el capítulo “11.1.2 Detergente” en página 193).



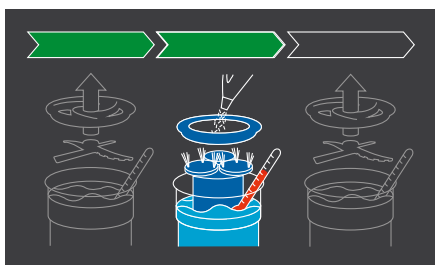
- 4.** Coloque el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) en la *Pacojet 2 Plus*. Para ello, introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base. Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte 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.



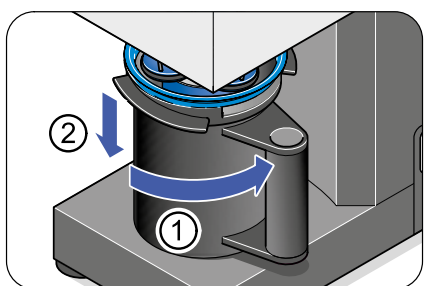
- 5.** Pulse la tecla START (20). El ciclo de limpieza continuará.



Durante el paso de limpieza, aparece la siguiente indicación en la pantalla.



Una vez acabado el paso de limpieza (el motor está parado) y la ventilación automática, aparecerá la "imagen de ciclo de limpieza" con 2 barras de progreso en verde.



- 6.** 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. Retire el inserto de limpieza azul (15) y el anillo de junta azul (14). Vacíe el vaso de pacotizar.

Ciclo de enjuague

El tercer paso del ciclo de limpieza consiste en otro ciclo de enjuague. Proceda como en el capítulo "11.1.5 Ciclo de enjuague" en página 194, (puntos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11 y 12). Una vez realizados correctamente estos pasos, la pantalla vuelve al menú principal.

11.1.7 Limpieza de los accesorios

Las piezas mencionadas a continuación pueden lavarse en el lavavajillas:

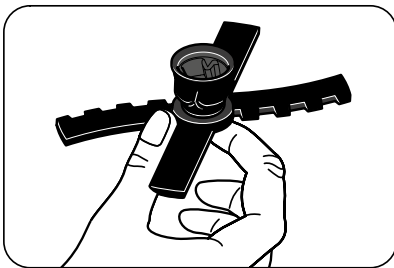
- Protector contra salpicaduras (8)
- Cuchilla de pacotizar (9)
- Vaso de pacotizar (10)
- Vaso de protección (12)
- Inserto de enjuague, verde (13)
- Anillo de junta, azul (14)
- Inserto de limpieza, azul (15).

ES

Para lograr la asepsia de la cuchilla de 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 (véase el capítulo “11.1.2 Detergente” en página 193), 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.

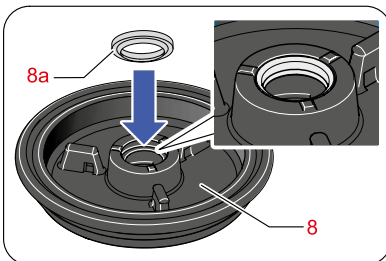


! Precaución

¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla de pacotizar!

- Nunca toque la cuchilla de pacotizar (9) en los bordes afilados de las hojas.
- Agarre siempre la cuchilla de pacotizar con dos dedos por las esquinas entre las hojas.

Dado que la cuchilla de pacotizar (9) sólo 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 de pacotizar, debe engrasarla ligeramente. Se debe utilizar 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

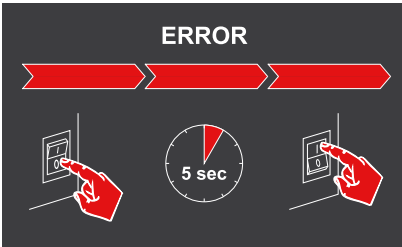
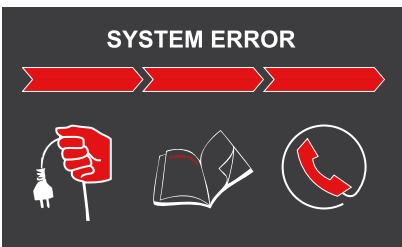
Recomendamos encargar el mantenimiento de la *Pacojet 2 Plus* por lo menos una vez al año (después de haber procesado unos 2000 vasos completos) a su servicio técnico oficial de PACOJET (véase el capítulo “18. Servicio al cliente” en página 206).

Para asegurar un servicio rápido y sin inconvenientes, le recomendamos coordinar las fechas de mantenimiento anticipadamente con el asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET. Además, le recomendamos que envíe la *Pacojet 2 Plus* en el embalaje original junto con la cuchilla de pacotizar (9), el vaso de protección (12) y el protector contra salpicaduras (8).

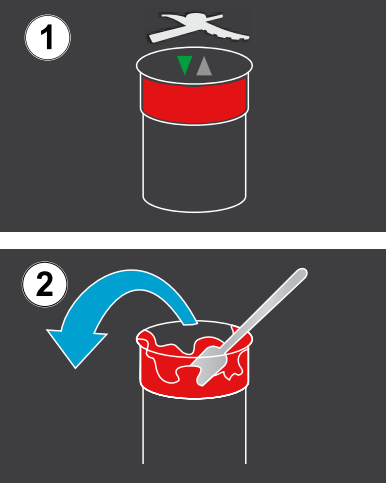

ES

12. Averías

Si las medidas indicadas a continuación no logran subsanar los desperfectos o aparecieran otras averías no descritas aquí, diríjase a su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET (véase el capítulo “18. Servicio al cliente” en página 206).

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. Las causas pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> la preparación congelada está demasiado fría (<math>< -23\text{ }^{\circ}\text{C}</math>) la preparación congelada está derretida y se desprende del vaso la cuchilla de 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 portacuchilla del eje de pacotizar.</p>	<p>La posible suciedad del portacuchilla 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 portacuchilla 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="153 987 544 1218" data-label="Image"> </div> <p>Función de repetición no disponible.</p>	<p>La combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento se han 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" (véase el capítulo "6.5.2 Apagado del aparato" en página 179). 2.) Extraiga la combinación de protector contra salpicaduras (8) y herramienta de procesamiento del aparato (véase el capítulo "8.3 Después de la pacotización" en página 189). 3.) Espere 5 segundos y vuelva a conectar el aparato (véase el capítulo "6.5.1 Encendido el aparato" en página 179). 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 (véase el capítulo "8.2 Pacotización" en página 182).

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>	<p>1) Desmonte y extraiga el vaso protector (12) y el vaso de pacotizar (10) (véase el capítulo: “8.3 Después de la pacotización” en página 189). 2.) Limpie cualquier resto de alimentos de la herramienta de procesamiento, el saliente central, el portacuchilla y la placa de inserción. 3.) Vuelva a colocar la herramienta de procesamiento, el protector contra salpicaduras (8), el vaso protector y el vaso de pacotizar en la <i>Pacojet 2 Plus</i>, asegurándose primero de que el aparato está encendido (véase el capítulo “8.2 Pacotización” en página 182). 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.</p>

13. Datos técnicos

Potencia nominal		950 W
Tensión de red	PJ2E Plus	220-240V/50-60Hz
	PJ2 Plus	100-120V/50-60Hz
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 de pacotizar	0,06
	Vaso de pacotizar	0,35
	Tapas para vaso	0,01
	Vaso de protección	0,30
	Inserto de enjuague	0,10
	Anillo de junta	0,03
	Inserto de limpieza	0,13
	Espátula	0,10
Materiales	Chapa de cubierta/tapa	Acero inoxidable
	Base del aparato	Aluminio fundido a presión (revestido)
	Piezas del chasis	Poliamida
	Tapas para vaso	Polietileno, grado alimentario
	Eje de pacotizar con portacuchilla	Acero inoxidable
	Protector contra salpicaduras	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Cuchilla de pacotizar <i>Pacojet 2 Plus</i>	Acero fundido
	Vaso de pacotizar	Acero inoxidable
	Vaso de protección	Poliamida (15% reforzada con fibra de vidrio)

ES

	Inserto de enjuague, verde	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Anillo de junta, azul	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Inserto de limpieza, azul	Plástico
	Espátula	Acero inoxidable

14. Certificación

14.1 Conformidad con las normas

Tenga en cuenta el suplemento.

14.2 Declaración de conformidad UE

Tenga en cuenta el suplemento.

15. Transporte y almacenamiento

15.1 Transporte

Aviso
<p>¡Daños materiales por transporte inadecuado!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (véase el capítulo: “11.1.6 Ciclo de limpieza” en página 197). 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

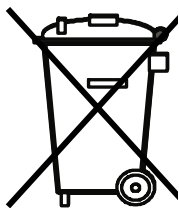
Guarde la *Pacojet 2 Plus* en un lugar seco, fresco y libre de polvo. Coloque el aparato sobre una superficie firme, resistente y estable.

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



ES

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.

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*. Éste 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 (véase el capítulo “18. Servicio al cliente” en página 206).

18. Servicio al cliente

En caso de problemas técnicos y preguntas sobre el manejo y mantenimiento del aparato, diríjase a su asociado responsable 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 201. 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 AG
CH-6300 Zug
Switzerland
www.pacojet.com
E-Mail: info@pacojet.com