



Pacojet Junior

EN User Manual
DE Bedienungsanleitung
FR Mode d'emploi
IT Istruzioni per l'uso

ES Manual de instrucciones
PT Manual de instruções
NL Gebruiksaanwijzing

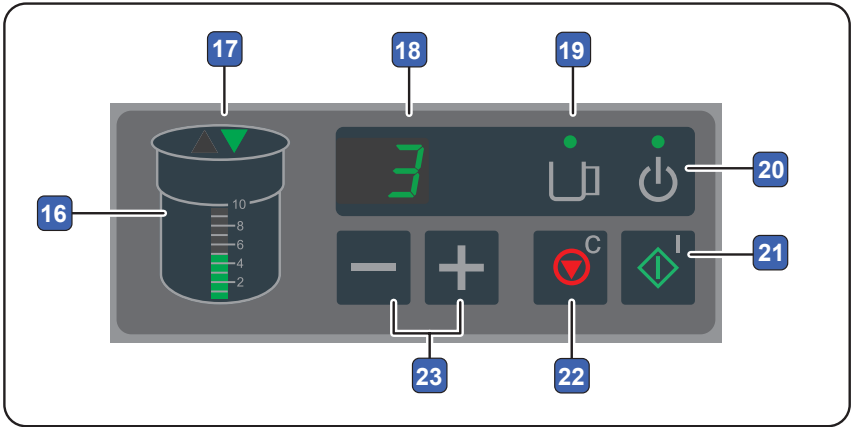


Figure 2 • Abbildung 2 • Illustration 2 • Figura 2 • Figura 2 • Figura 2 •
Afbeelding 2

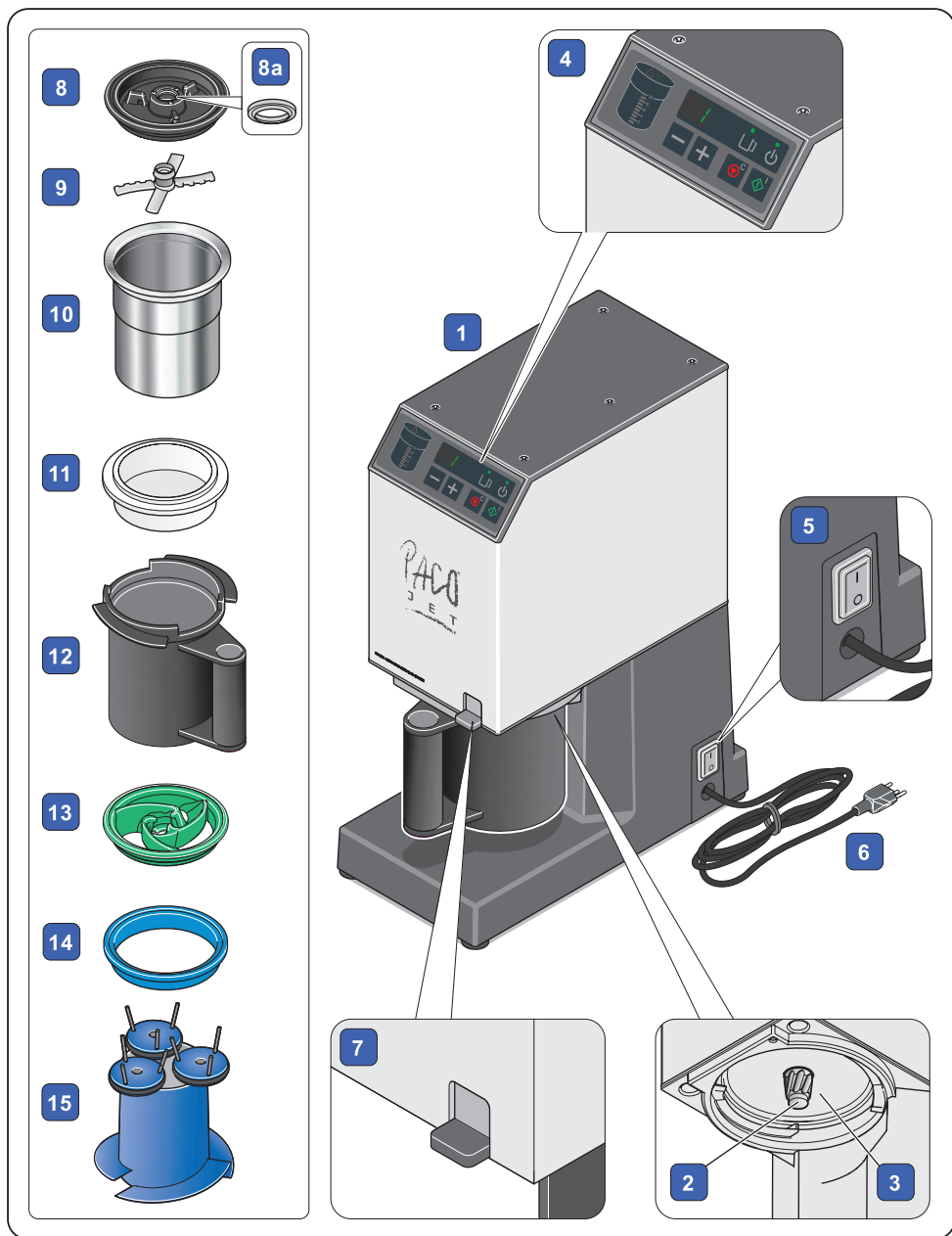


Figure 1 • Abbildung 1 • Illustration 1 • Figura 1 • Figura 1 • Figura 1 • Afbeelding 1

User Manual.....	4
Bedienungsanleitung.....	36
Mode d'emploi.....	68
Istruzioni per l'uso.....	100
Manual de instrucciones.....	132
Manual de instruções.....	164
Gebruiksaanwijzing.....	196

Table of contents

1.	About this document	6
1.1	General information	6
1.2	Standards for illustrations.....	6
1.3	Definition of key terms	6
2.	Using the <i>Pacojet Junior</i>	6
2.1	Proper and improper use.....	6
2.2	Aspects relating to food hygiene	6
3.	Safety notes	7
3.1	General safety.....	7
3.2	Risk resulting from electrical current.....	9
3.3	Warnings.....	9
4.	Scope of delivery	10
5.	Description of the device	11
5.1	Properties	11
5.2	Structure – Overview of components and accessories.....	11
5.3	Display	12
6.	Getting started	14
6.1	Unpacking the device	14
6.2	Checking the scope of delivery	15
6.3	Setting up the device / underlying conditions for setup.....	15
6.4	Connecting the device to the mains	16
6.5	Switching the device on and off.....	16
6.5.1	Switching on the device	16
6.5.2	Standby mode.....	16
6.5.3	Switching off the device.....	16
7.	Pacotizing frozen food preparations	17
7.1	Preparations.....	17
7.2	Pacotizing.....	18
7.3	Overfill protection.....	21
7.4	After pacotizing.....	21
7.5	Refreezing	22
8.	Cleaning and maintenance	22
8.1	Cleaning the <i>Pacojet Junior</i>	22
8.1.1	Cleaning cycles / when to clean.....	23
8.1.2	Cleaning agents.....	24
8.1.3	Initial cleaning process.....	24
8.1.4	Rinsing cycle.....	25
8.1.5	Cleaning cycle	27
8.1.6	Cleaning the surface of the device.....	29
8.1.7	Cleaning the accessories.....	29
8.2	Maintenance.....	30

- 9. Defects31**
- 10. Technical specifications32**
- 11. Certification33**
 - 11.1 Compliance with standards 33
 - 11.2 EU declaration of conformity 33
- 12. Transport and storage33**
 - 12.1 Transport..... 33
 - 12.2 Storage..... 34
- 13. Disposal34**
 - 13.1 Pacojet Junior 34
 - 13.1.1 Non-EU countries and countries outside Europe..... 34
 - 13.1.2 European Union 34
 - 13.2 Packaging 34
- 14. Warranty notes34**
- 15. Customer service34**

1. About this document

1.1 General information

This user manual contains all information required to ensure safe handling of the *Pacojet Junior*. Read this document carefully before starting up the machine and follow all safety notes.


Always operate and use this device 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 device and its accessories in certain circumstances.

This user manual is part of the *Pacojet Junior* and must be made available at all times. If the device changes hands, this document must be given to the new owner.

1.2 Standards for illustrations

An illustration of the basic device and its accessories is located on the fold-out page at the start of this user manual (figure 1: *Pacojet Junior* 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 device, the display, and accessories at all times.

1, 2, ...	Consecutive numbers are used to present a series of consecutive steps in a process.
	A number inside a circle shows the a step shown 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 Junior* that come into contact with food during the pacotizing process make up the **direct food processing system**.

2. Using the *Pacojet Junior*

2.1 Proper and improper use

The *Pacojet Junior* is a kitchen device for commercial and private use. Pacotizing enables chefs to “micro-puree” fresh, deep-frozen foods without thawing into ultra-light mousses, naturally fresh ice creams and sorbets or aromatic soups, sauces or fillings.

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, frozen produce.

Before pacotizing, produce must be frozen at a temperature of between -18 °C and -23 °C for a period of at least 24 hours.

Depending on the content of the food preparation, the core temperature may increase up to -3 °C during pacotizing. Consequently, pacotized food must be processed quickly to prevent it from spoiling and posing a health risk. Any unrequired food left inside the beaker after pacotizing, whether frozen or un-frozen, should be placed back into the freezer immediately. Before doing so, ensure that the processed food inside the beaker is smoothed flat. Only ever process (boneless) food in the machine. Other materials are expressly prohibited.

3. Safety notes

Read the following safety notes in full to prevent injury and damage. Do not start up the device 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 device (see Chapter “15. Customer service” on page 34).

3.1 General safety

- The *Pacojet Junior* must always be used in accordance with the instructions provided in this user manual. Failure to observe this manual can result in injuries, damage to the device, and / or contamination of the food being processed.
- The *Pacojet Junior* may only be used by persons who been instructed in how to operate it safely.
- The device and its accessories must be kept away from and stored out of reach of children under the age of 8.
- The device should 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 device.
- Children must not play with the device. Children must always be supervised when cleaning the device.
- The device 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 device is running.
- Only original PACOJET accessories intended for this device may be used during operation.
- Never use any accessories from other devices in the *Pacojet* line (e.g., *Pacojet 1, 2 or 2plus*) if they are intended specifically for these devices.
- The accessories provided must only ever be used for the purposes described in this user manual.

- The *Pacojet Junior* must never be placed in direct proximity to outlets or kitchen devices that are prone to splattering or emit heat, grease, or steam.
- Take care when unpacking the *Pacojet Junior* as the device is heavy. If possible, seek assistance from another person when unpacking the device. Make sure you do not bump or injure yourself when unpacking and positioning the device. Some parts of the device have sharp edges.
- The device emits noises during operation. See the emissions values in Chapter “10. Technical specifications”.
- Always unplug the power supply if the device is left unsupervised for long periods of time.
- Never attempt to bypass the safety switch installed on the *Pacojet Junior* for making sure that protective and pacotizing beakers are attached correctly.
- Never start the device without a pacotizing and protective beaker.
- Do not open any screwed covers or the device housing.
- Never modify the device, its components, or accessories.
- Before using the device for the first time, perform an initial cleaning process in accordance with Chapter “8.1.3 Initial cleaning process”.
- The *Pacojet Junior* 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.

3.2 Risk resulting from electrical current

- Before connecting the *Pacojet Junior* to the mains power supply, make sure that the mains voltage / frequency specified on the type plate is guaranteed. Only ever use the device 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, switch off the device straight away and disconnect it from the mains (unplug the device).
- Only ever use the device when it is free from technical faults.
- Check the device and connecting cable for external damage before each use. Never use the device, connecting cable, and accessories if they are damaged.
- If you notice any damage to the device or its accessories during operation, switch off the *Pacojet Junior* at the mains switch and unplug the mains plug.
- Always have the device repaired by an official PACOJET service partner. Never repair the device yourself.
- Never submerge the device in water. Do not expose the device to high levels of moisture.
- Always unplug the power supply if the device is left unused for long periods of time.
- When disconnecting the device 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.

3.3 Warnings

In addition to the general safety notes provided here, the user 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.

- 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.

- 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 device and its accessories.



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

4. Scope of delivery

The scope of delivery comprises the following components:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 spray guard (8), including 1 preliminary scraper (8a)
- 1 pacotizing blade (9)
- 1 pacotizing beaker (10)
- 1 beaker lid, white (11)
- 1 protective beaker (12)
- 1 rinsing insert, green (13)
- 1 blue sealing ring (14)
- 1 cleaning insert, blue (15)

The accessories provided must only ever be used with the *Pacojet Junior*. Exceptions are referred to separately. Use with other devices is prohibited.

5. Description of the device

5.1 Properties

The *Pacojet Junior* is an innovative kitchen device for commercial and private use. It can be used to carefully process frozen produce without needing to defrost it. The device 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*.

5.2 Structure – Overview of components and accessories

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

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

Item number	Operating element / accessory	Function
1	<i>Pacojet Junior</i>	Basic device
2	Pacotizing shaft and blade holder	Enables the pacotizing blade to be attached securely.
3	Insert	Enables the protective beaker to be screwed in and held securely.
4	Display	Enables the <i>Pacojet Junior</i> to be operated.
5	Mains switch	Switches the device on or off. "0" - Device switched off. "1" - Device switched on.
6	Connecting cable	Supplies the <i>Pacojet Junior</i> with power.
7	Depressurization button	Enables the positive pressure produced during the pacotizing process to be released. The device must be depressurized after each pacotizing process.
8	Spray guard with preliminary scraper (8a)	Protects the device from being splattered with food during the pacotizing process.
9	Pacotizing blade	Blade for pacotizing frozen food preparations.
10	Pacotizing beaker	Holds the food to be processed by the <i>Pacojet Junior</i> .
11	Beaker lid (White)	Seals the pacotizing beaker and allows for hygienic storage.
12	Protective beaker	Holds the pacotizing beaker, allows for safe handling, and is used to secure the pacotizing beaker to the <i>Pacojet Junior</i> .

Item number	Operating element / accessory	Function
13	Rinsing insert (green)	Is used in conjunction with the pacotizing blade for rinsing cycles.
14	Blue sealing ring	Seals the pacotizing beaker during the cleaning process.
15	Cleaning insert (blue)	Cleans the food processing system. Is used without the pacotizing blade.

5.3 Display

Item number	Operating element	Function
16	BEAKER CONTENTS INDICATOR	Shows the current processing status: <ul style="list-style-type: none"> • Fill level of the pacotizing beaker (10) • Progress of the pacotizing process • Final processing status at the end of the pacotizing process <u>Processed frozen produce</u> is represented by a flashing bar. <u>Unprocessed frozen produce</u> is represented by a bar that is lit up continuously. The indicator goes out when the protective beaker (12) is removed.
17	UP/DOWN DISPLAY	Indicates whether the pacotizing blade (8) is moving up or down while the pacotizing process is in progress.

Item number	Operating element	Function
18	PORTION QUANTITY INDICATOR	<p>Indicates how many portions will be pacotized before the process starts (see also “PORTIONING KEYS”). If this indicator is dark, the entire pacotizing beaker (10) will be processed.</p> <p>Each finished processed portion is deducted from the total on the indicator.</p> <p>At the end of the pacotizing process, the number of portions processed flashes.</p> <p>If the programmed quantity is larger than the actual quantity in the beaker, the quantity that still needs to be pacotized will be displayed at the end of the pacotizing process. This remaining quantity can be processed once another pacotizing beaker is inserted into the device.</p> <p>If you do not wish to process any further portions, you can delete the remaining quantity in the display using the “STOP/RESET” KEY.</p> <p>For certain types of error, this display may also contain an <u>Error message</u>. (See Chapter “9. Defects” on page 31).</p>
19	READY DISPLAY	<p>Lights up when the protective beaker (12) has been attached correctly to the device. The <i>Pacojet Junior</i> can now be programmed and started.</p>
20	POWER DISPLAY	<p>The POWER DISPLAY has two functions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.) After it is switched on, the <i>Pacojet Junior</i> is in “operating mode”. <p>The device can now be programmed.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.) If no action is taken within 5 minutes (i.e., no buttons are operated or processes initiated), the device switches to “standby mode” and the display lights up RED.
21	START KEY	<p>The START KEY has two functions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.) Switches the device from “standby mode” to “operating mode”. 2.) Starts the device once programming is complete.

Item number	Operating element	Function
22	STOP/RESET KEY	<p>The STOP/RESET KEY has two functions.</p> <p><u>1. Interrupt function</u> Operating this key during the pacotizing process stops the current process. The <i>Pacojet Junior</i> switches to retract, the pacotizing blade (9) returns to its start position, and the device switches off automatically. This function can be used to pacotize a small quantity without any advance programming.</p> <p><u>2. Delete function</u> Operating the key before the start of a process deletes a pre-programmed quantity.</p>
23	PORTIONING KEYS “+”/“-”	<p>These keys can be used to enter the required number of portions to be processed. One pacotizing beaker (10) can hold a maximum of 10 portions. The programmed portion quantity is shown in the portion quantity indicator before and after the pacotizing process.</p> <p>The <i>Pacojet Junior</i> only processes the programmed number of portions. This quantity can be removed after processing. The produce left in the beaker can be frozen again and processed later.</p> <p>See also “PORTION QUANTITY INDICATOR”.</p>

6. Getting started

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

6.1 Unpacking the device



Caution

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

- Take care when unpacking the device, it is heavy.
- If possible, seek assistance from another person when unpacking the device.
- Make sure you do not bump or injure yourself when unpacking the device. Some parts of the device have sharp edges.

Unpack the *Pacojet Junior*. Remove the packaging material, adhesive strips, and protective films from the device.



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

6.2 Checking the scope of delivery

Check the contents of the packaging to make sure all parts are complete and in a good condition (see Chapter “4. Scope of delivery” on page 10).

If you notice any defects or missing accessories, please contact your PACOJET sales point or your official PACOJET service partner immediately (see Chapter “15. Customer service” on page 34).

6.3 Setting up the device / underlying conditions for setup

Note

Damage due to overheating!

A lack of ventilation may cause the device to overheat due to poor ventilation and air circulation.

- Cool air must be able to be sucked into the back of the device and blown out of the bottom of the device without hindrance.
 - The air vents must never be obstructed or blocked.
-
- Position the device on a safe, stable, flat, and dry surface.
 - Arrange the mains power cable so that it cannot be damaged by edges or hot surfaces.
 - The mains switch (5) must remain freely accessible
- Never** operate the device *under the following conditions:*
- 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 devices that are cleaned with a water hose or steam jet
 - Without the rubber feet
 - When the gap between the back of the device and other objects is < 10 cm.

Make sure there is enough room for movement in the area around the *Pacojet Junior*. This is the only way to guarantee safe operation of the device.

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

6.4 Connecting the device to the mains

The connecting cable and mains plug (6) are located on the right-hand side of the device. When using an extension lead, make sure it is earthed in accordance with the relevant regulations.



Warning

Risk of severe injuries caused by defective electrical components!

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

Note

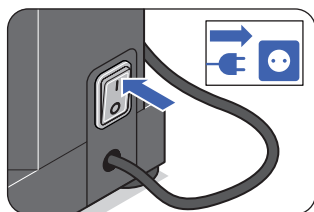
Damage to property caused by incorrect electrical connections!

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

- The *Pacojet Junior* must always be operated in accordance with the specifications for electrical performance listed on the type plate (see also Chapter “10. Technical specifications” on page 32).
- The mains voltage must never deviate from the specified value by more than 10%.

6.5 Switching the device on and off

6.5.1 Switching on the device



Switch on the device by moving the mains switch (5) to position “I”. The device is in “operating mode”. The *Pacojet Junior* can now be programmed.

6.5.2 Standby mode

If no action is taken within 5 minutes, the device switches to “standby mode”. When the “START KEY” (21) is operated, the device switches back to “operating mode”.

6.5.3 Switching off the device

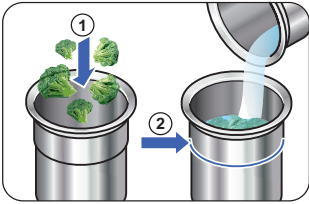
Switch off the device by moving the mains switch (5) to position “0”. The POWER DISPLAY (20) goes out.

7. Pacotizing frozen food preparations

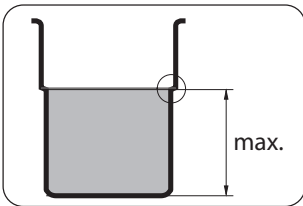
7.1 Preparations

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

Complete the following steps:



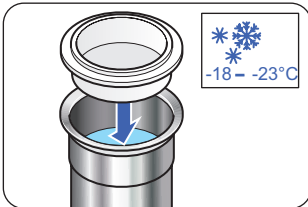
1. Fill the pacotizing beaker(s) (10) with the food to be processed. Fill any empty space with liquid (water, stock, etc.). Do not fill the pacotizing beaker above the maximum beaker fill line.



Note

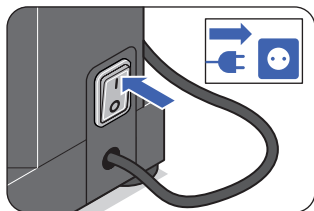
Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!

- 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 preparation.
- The surface must be smooth and flat.



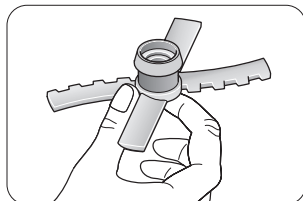
2. Close the pacotizing beaker (10) with the supplied beaker lid (11) and leave the contents in a freezer at a temperature of $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ for at least 24 hours. Make sure that the pacotizing beaker is positioned upright in the freezer so that the surface of the pacotizing beaker freezes flat.

7.2 Pacotizing



1. Switch on the *Pacojet Junior* at the mains switch (5): the device switches to “operating mode”. The *Pacojet Junior* is ready for use.

If the device is in “standby mode”, operate the “START KEY” to switch to “operating mode”.



- 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!



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.

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.

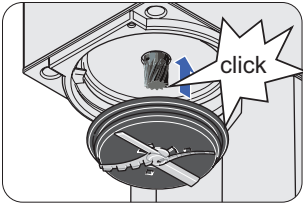


- 3.

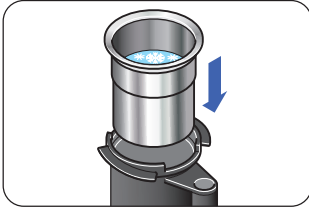
Note

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 beaker (12) / pacotizing beaker (10) before processing. This can result in damage to the device and its accessories!
- Always attach the combination of the pacotizing blade and spray guard to the beveled magnetic blade holder **before** attaching the protective beaker.



Secure the combination of the spray guard (8) and pacotizing blade (9) to the pacotizing shaft with blade holder (2). The blade holder must engage and hold the pacotizing blade and spray guard securely. You will hear a clicking noise when the pacotizing blade is secured properly.



4.

Note

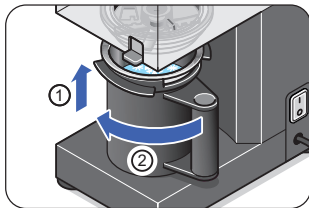
Damage to the device and accessories due to food not being fully frozen!

- The food preparation must not have started to thaw.
- Make sure that the food preparation in the beaker has frozen evenly at between $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ and $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ for at least 24 hours and sticks firmly to the pacotizing beaker.

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

Remove the beaker lid (11).

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



5.

Note

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

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

Attach the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet Junior*.

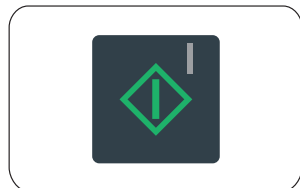
To do this, slide the upright protective beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it ①.

Start this step by making 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 device. Turn the protective beaker from right to left approximately 90° to the left until the stop in the holder ②.

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



6. Select the number of portions you wish to process. Use the PORTIONING KEYS (23) for this purpose. See also Chapter “5.3 Display” on page 12. Remember that the device needs to be in “operating mode” (see “START KEY” on page 13).



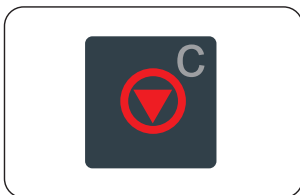
7. Start the pacotizing process by pressing the START KEY (21).

The motor starts and sets the pacotizing shaft, blade holder (2), and pacotizing blade (9) in motion. You can track the pacotizing blade’s vertical motion using the UP/DOWN DISPLAY (17).

Any portions already processed are indicated by the flashing BEAKER CONTENTS INDICATOR (16).

Unprocessed portions are represented by a bar that is lit up continuously.

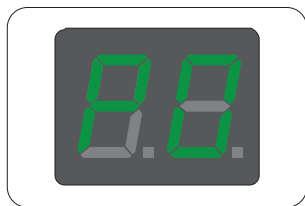
Once the pacotizing process is complete, the pacotizing shaft and blade holder (2) retracts with the pacotizing blade to the start position and comes to a stop. The motor switches off.



If necessary, the pacotizing process can be interrupted or halted at any time by operating the RESET/STOP key (22). In this case, the pacotizing shaft (2) retracts to the start position.

See also Chapter “5.3 Display” on page 12.

7.3 Overfill protection



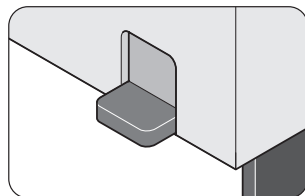
During the pacotizing process, the volume of the frozen content in the beaker can expand by up to 30%. As a result, the food preparation in the pacotizing beaker must not be filled higher than the maximum beaker fill line (see Chapter “7.1 Preparations” on page 17).

To limit the consequences of overfilling, the *Pacojet Junior* is equipped with a control and assistance function. The error P0 is emitted if the beaker is overfilled. The device pacotizes the mixture up to the fill limit and then retracts the shaft to the start position. The error is displayed until the beaker is removed.

Despite the presence of this control and assistance function, users are required to comply with the maximum fill quantity of the pacotizing beaker at all times.

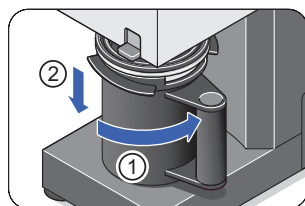
7.4 After pacotizing

When the device has switched itself off automatically, complete the following steps:



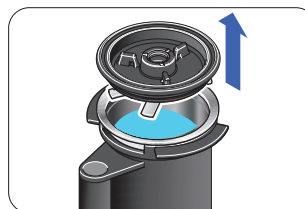
1. Depressurize the pressurized pacotizing beaker (10).

To do this, press and hold the DEPRESSURIZATION BUTTON (7) until all of the pressure has been released.

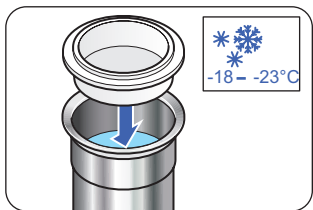
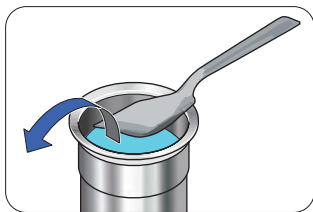


2. Remove the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10).
To do this, turn the protective beaker approximately 90° to the right and into the start position (handle pointing right) ① and slide it out at the bottom ②.

The spray guard (8) and pacotizing blade (9) will be attached to the protective beaker.



3. Remove the spray guard (8) and pacotizing blade (9) from the pacotizing beaker by pulling lightly on one of the three tabs on the spray guard.



4. Remove the pacotizing beaker (10) from the protective beaker (12). Remove the pacotized food preparation and prepare for further use.
5. 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.
6. If you do not plan to use the *Pacojet Junior* again straight away, complete a rinsing cycle. See Chapter "8.1.4 Rinsing cycle" on page 25 for information on this process.

7.5 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 preparation 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.

8. Cleaning and maintenance

8.1 Cleaning the *Pacojet Junior*

Cleaning is particularly important because the *Pacojet Junior* is a food processing device. 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 *Pacojet Junior's* service life
- Preventing the build-up of germs in the device 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 Junior* in water.
- Never hold the *Pacojet Junior* under running water.
- Never hose down the *Pacojet Junior* with a hose, steam cleaner, or similar.

The *Pacojet Junior* 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 device having to be dismantled.

The cleaning process is more or less completely automatic.

8.1.1 Cleaning cycles / when to clean

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

- **Rinsing cycle:** In this cycle, the green rinsing insert (13) and pacotizing blade (8) are used to remove general food residue.
- **Cleaning cycle:** In this cycle, the system is subjected to a full, hygienic clean. The cleaning cycle is made up of three steps:
 1. **Rinsing cycle:** Warm water, the green rinsing 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. **Rinsing cycle:** Warm water, the green rinsing insert (13), and the pacotizing blade (9) are used to remove any leftover disinfectant.

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

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

- **Before using the device 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 preparations** (e.g., switching from sweet to savory): Complete a rinsing cycle.

8.1.2 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 Junior:

- Steinfels Easy MIC alkaline.

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

8.1.3 Initial cleaning process

The *Pacojet Junior* and its accessories must be cleaned before the device is used for the first time.

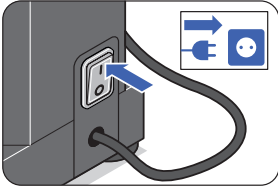
Thoroughly rinse the accessories (spray guard (8), pacotizing blade (9), pacotizing beaker (10), beaker lid (11), protective beaker (12), rinsing insert (green) (13), blue sealing ring (14), and cleaning insert (blue) (15) with hot water using a commercially available washing-up liquid.

After cleaning, remove any leftover cleaning agent.

Furthermore, a *complete cleaning cycle* is also mandatory (see “8.1.5 Cleaning cycle” on page 27).

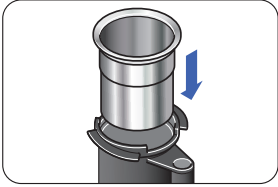
8.1.4 Rinsing cycle

Complete the following steps:

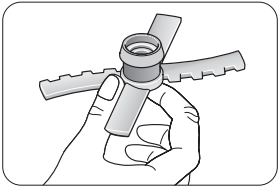


1. Switch on the *Pacojet Junior* at the mains switch (5).
The device switches to “operating mode”.
The device is ready for operation.

If the device is in “standby mode”, operate the “START KEY” to switch to “operating mode”.



2. Insert the empty pacotizing beaker (10) into the protective 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 rinsing insert (13) by inserting its hollow component into the hole in the rinsing insert.

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

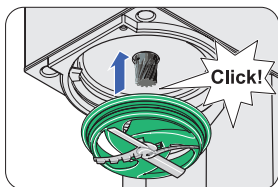


4.

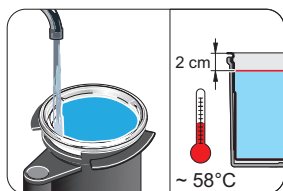
Note

Damage to the device and accessories due to incorrect attachment of the rinsing insert and pacotizing blade.

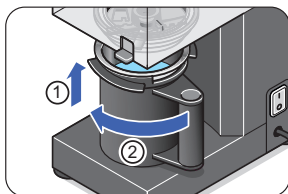
- Never attach the combination of the rinsing insert (13) and pacotizing blade (9) to the protective beaker (12) / pacotizing beaker (10) before rinsing. This can result in damage to the device and its accessories!
- Always attach the combination of the rinsing insert and pacotizing blade to the blade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



Secure the combination of the rinsing insert (13) and pacotizing blade (9) to the blade holder (2) on the pacotizing shaft. The blade holder must engage and hold the pacotizing blade and rinsing insert securely. You will hear a clicking noise when the pacotizing blade is secured properly.



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.

Note

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

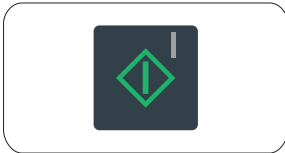
- Never attach the protective beaker (12) without first inserting the pacotizing beaker (10).

Attach the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet Junior*.

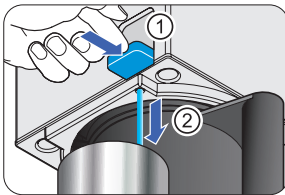
To do this, slide the upright protective beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it ①.

Start this step by making 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 device. Turn the protective beaker from right to left approximately 90° to the left until the stop in the holder ②.

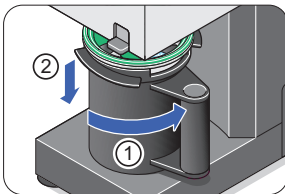
The handle will point forwards when the protective beaker is attached correctly.



7. Press the START KEY (21). The rinsing cycle starts. Remember that the device needs to be in “operating mode” for this (see “START KEY” on page 13).



8. During the rinsing cycle, you can press the depressurization button (7) to rinse the depressurization hose. To do this, press the depressurization button while the pacotizing shaft (2) is moving up ①. Make sure that you hold a container at the end of the depressurization hose in order to catch the rinse water that sprays out ②.



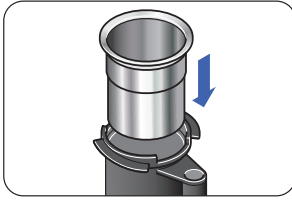
9. At the end of the rinsing cycle (the motor stops), remove the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10). To do this, turn the protective beaker approximately 90° to the right ① and slide it out at the bottom ②. The rinsing insert (13) and pacotizing blade (9) will be attached to the protective beaker.

8.1.5 Cleaning cycle

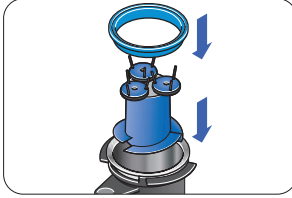
Complete the following steps:

Rinsing cycle

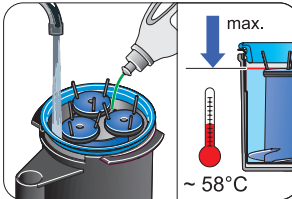
Rinse the device as described in Chapter “8.1.4 Rinsing cycle” on page 25.



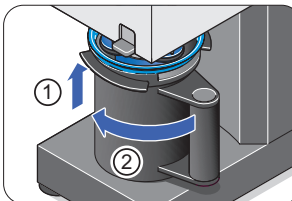
1. Insert the empty pacotizing beaker (10) into the protective beaker (12).



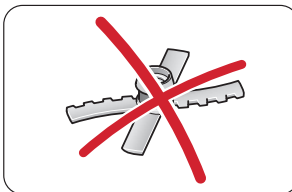
2. Place the blue cleaning insert (15) into the pacotizing beaker (10) with the brushes pointing upwards. Then place the blue sealing ring (14) onto the pacotizing beaker.



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 “8.1.2 Cleaning agents” on page 24).



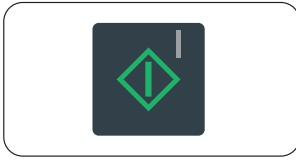
4. Attach the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10) to the *Pacojet Junior*. To do this, slide the upright protective beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it ①. Start this step by making sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the pacotizing beaker is flat on the device. Turn the protective beaker from right to left approximately 90° to the left until the stop in the holder ②. The handle will point forwards when the protective beaker is attached correctly.



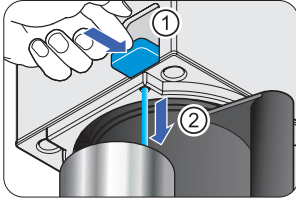
Note

Risk of damage caused by using the wrong accessories!

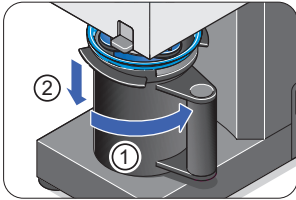
- Never use the pacotizing blade (9) for the cleaning cycle.



5. Press the START KEY (21). The cleaning cycle starts. Remember that the device needs to be in “operating mode” for this (see “START KEY” on page 13).



6. During the cleaning cycle, you can press the depressurization button (7) to rinse the depressurization hose. To do this, press the depressurization button while the pacotizing shaft (2) is moving up ①. Make sure that you hold a container at the end of the depressurization hose in order to catch the water that sprays out ②.



7. At the end of the rinsing cycle (the motor stops), remove the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10). To do this, turn the protective beaker approximately 90° to the right and slide it out at the bottom ①. Remove the blue cleaning insert (15) and the blue sealing ring (14) ②. Empty the pacotizing beaker.

Rinsing cycle

Rinse the device as described in Chapter “8.1.4 Rinsing cycle” on page 25.

8.1.6 Cleaning the surface of the device

The device’s cladding and base can be wiped down with a non-fuzzing cloth and commercially available cleaning agent.

8.1.7 Cleaning the accessories

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

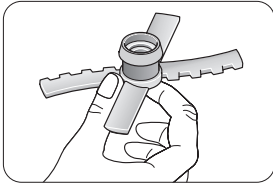
- Spray guard (8)
- Pacotizing blade (9)
- Pacotizing beaker (10)
- Protective beaker (12)
- Rinsing insert, green (13)
- Blue sealing ring (14)
- Cleaning insert, blue (15)

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 “8.1.2 Cleaning agents” on page 24) to kill off any germs. Then rinse off under running water or 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 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ and $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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



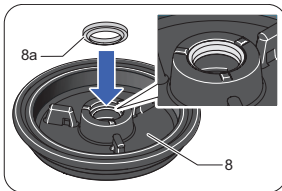
⚠ Caution

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 (the spray guard's flat bottom).


8.2 Maintenance

We recommend having the *Pacojet Junior* serviced by an official PACOJET service partner at least once a year (after around 2,000 fully processed beakers) (see Chapter “15. Customer service” on page 34).

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

9. 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 “15. Customer service” on page 34).

Problem	Cause	Measure
<p>The <i>Pacojet Junior</i> stops even though the required quantity has not been processed, either in full or in part. The portion quantity indicator (18) shows “EE”.</p> 	<p>The device has overloaded. (Overloading normally occurs if a food preparation recipe cannot be processed.)</p>	<p>Switch off the device at the mains switch (5) and then switch it back on again after approx. 5 seconds.</p> <p>If the portion quantity indicator no longer shows “EE”, you can start processing further beakers straight away.</p> <p>If the portion quantity indicator still shows “EE” when the device is switched back on, the mechanical overload protection mechanism has been activated. Contact your official PACOJET service partner.</p>
<p>The Pacojet is not generating any positive pressure during the pacotizing process.</p>	<p>The surface of the spray guard (8) is not flat. Because this component makes sure that the 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. Clean any dirt off the spray guard.</p> <p>If the device still fails to build up any pressure, contact your official PACOJET service partner.</p>
<p>The pacotizing blade (9) does not engage with the blade holder (2) anymore.</p>	<p>The pacotizing blade is held by the blade holder when the motor is stationary. The blade may be rejected if the blade holder or pacotizing blade is dirty.</p>	<p>Clean the connection piece and the hole in the pacotizing blade.</p> <p>If the pacotizing blade still does not engage with the beveled magnetic blade holder, contact your official PACOJET service partner.</p>

10. Technical specifications

Rated power		1000 W
Standby consumption		< 0.5 W
Mains voltage	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220 V/60 Hz
Positive pressure		approx. 1 bar
Transfer of power		Belt drive gearbox
Noise emissions	Sound pressure level (LPA)	78.1 db(A)
Dimensions (mm)		498 x 182 x 360 (Height x Width x Depth)
Weight (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12.90
	Spray guard (8)	0.09
	Pacotizing blade (9)	0.06
	Pacotizing beaker (10)	0.35
	Beaker lid (11)	0.01
	Protective beaker (12)	0.30
	Rinsing insert (13)	0.10
	Sealing ring (14)	0.03
	Cleaning insert (15)	0.13
Materials	Casing / cover plate	Sheet steel, coated
	Base of the device	Die cast aluminum (coated)
	Chassis components	Polyamide

Materials	Pacotizing shaft and blade holder (2)	Stainless steel
	Spray guard (8)	Nitrile rubber, food safe
	Standard pacotizing blade (9)	Cast steel
	Pacotizing beaker (10)	Stainless steel
	Beaker lid (11)	Polypropylene, food safe
	Protective beaker (12)	Polyamide (15%, glass fiber reinforced)
	Rinsing insert, green (13)	Nitrile rubber, food safe
	Blue sealing ring (14)	Nitrile rubber, food safe
	Cleaning insert, blue (15)	Plastic

11. Certification

11.1 Compliance with standards

Please refer to insert.

11.2 EU declaration of conformity

(Copy of EU declaration of conformity)

12. Transport and storage

12.1 Transport

Note

Damage due to improper transportation!

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

Before transporting the device, always complete the following steps:

1. Remove and empty the pacotizing beaker (10).
2. Perform a full cleaning cycle (see Chapter: "Cleaning"). Clean the accessories and pack them away.
3. Switch off the device at the mains switch (5) and disconnect the connecting cable (6) from the mains.
4. Secure any loose components (e.g., the connecting cable (6)).
5. Pack the device into its original packaging.

12.2 Storage

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

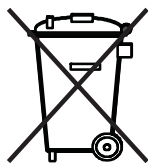
Protect the *Pacojet Junior* from direct sunlight.

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

13. Disposal

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Non-EU countries and countries outside Europe



Never dispose of electrical devices with household waste.

Always collect these up separately and have them recycled in an environmentally friendly process.

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

13.1.2 European Union

Do not dispose of the *Pacojet Junior* with household waste. Dispose of the device in accordance with the provisions of the European Directive “2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment” and its application in national laws. Electrical devices / tools that are no longer fit for use must be collected up and recycled in an environmentally friendly process by a collection point.

13.2 Packaging

Keep the original packaging material (cardboard box and styrofoam inserts) throughout the *Pacojet Junior's* entire product life. It provides the required level of protection for transportation.

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

14. Warranty notes

The warranty and guarantee provisions for the *Pacojet Junior* are described in the document enclosed and on our website (see Chapter “15. Customer service” on page 34).

15. Customer service

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

Before contacting Pacojet, attempt to rectify any problems using the information in Chapter “9. Defects” on page 31. If you are still unable to solve the issue then our staff will be happy to help.

Switzerland (Corporate headquarters)	PACOJET AG Bundesstrasse 9 CH-6300 Zug Switzerland
Website	www.pacojet.com
Email	info@pacojet.com

1.	Zu diesem Dokument	38
1.1	Allgemeines	38
1.2	Darstellungsstandards	38
1.3	Begriffsbestimmungen.....	38
2.	Verwendung des <i>Pacojet Junior</i>.....	38
2.1	Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung	38
2.2	Lebensmittelhygienische Aspekte.....	38
3.	Sicherheitshinweise	39
3.1	Allgemeine Sicherheit.....	39
3.2	Gefahr durch elektrischen Strom.....	41
3.3	Warnhinweise	41
4.	Lieferumfang	42
5.	Gerätebeschreibung.....	43
5.1	Eigenschaften.....	43
5.2	Aufbau - Bauteile und Zubehör im Überblick	43
5.3	Display	44
6.	Erste Schritte.....	46
6.1	Gerät auspacken	46
6.2	Lieferumfang prüfen	47
6.3	Gerät aufstellen / Aufstellungsbedingungen	47
6.4	Gerät an die Stromquelle anschließen.....	48
6.5	Gerät ein- und ausschalten	48
6.5.1	Gerät einschalten.....	48
6.5.2	Standby-Modus.....	48
6.5.3	Gerät ausschalten	48
7.	Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen	49
7.1	Vorbereitende Arbeiten	49
7.2	Pacossieren	50
7.3	Überfüllschutz.....	53
7.4	Nach dem Pacossieren.....	53
7.5	Erneutes Einfrieren	54
8.	Reinigen und Warten	54
8.1	Reinigen des <i>Pacojet Junior</i>	54
8.1.1	Reinigungsvorgänge / Reinigungszeitpunkt	55
8.1.2	Reinigungsmittel	56
8.1.3	Erstreinigung.....	56
8.1.4	Spüldurchgang	57
8.1.5	Reinigungszyklus.....	59
8.1.6	Reinigung der Geräteoberfläche.....	61
8.1.7	Reinigung der Zubehörteile	61
8.2	Wartung.....	62

9.	Störungen	63
10.	Technische Daten	64
11.	Zertifizierung	65
11.1	Normenkonformität.....	65
11.2	EU-Konformitätserklärung	65
12.	Transport und Lagerung	65
12.1	Transport.....	65
12.2	Lagerung	66
13.	Entsorgung.....	66
13.1	Pacojet Junior	66
13.1.1	Nicht-EU und außereuropäischer Raum	66
13.1.2	Europäische Union.....	66
13.2	Verpackung	66
14.	Garantiehinweise.....	66
15.	Kundenservice	66

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 Junior* 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 zu Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen.

Die Bedienungsanleitung ist Teil des *Pacojet Junior* 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 Junior 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 Zubehörteile möglich.

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

1.3 Begriffsbestimmungen

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

2. Verwendung des *Pacojet Junior*

2.1 Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung

Pacojet Junior ist ein Küchengerät für die gewerbliche und private Nutzung. Das Pacossieren ermöglicht frische, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu mikropürieren, um ultrafeine Mousses, naturfrische Eiscremes und Sorbets oder aromatische Suppen, Saucen und Füllungen herzustellen.

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 gefrorene 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 $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

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

3. 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 „15. Kundenservice“ auf Seite 66).

3.1 Allgemeine Sicherheit

- *Pacojet Junior* 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.
- Der *Pacojet Junior* darf nur von Personen bedient werden, die in den sicheren Gebrauch unterwiesen wurden.
- Das Gerät und dessen Zubehör ist von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten und unerreichbar aufzubewahren.
- Das Gerät 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 Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät 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.

- Für den Betrieb des Geräts dürfen ausschließlich Original-Zubehörteile von PACOJET verwendet werden, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Geräte der *Pacojet*-Serie (z.B. *Pacojet 1, 2 oder 2plus*), die speziell für diese vorgesehen sind.
- Die mitgelieferten Zubehörteile dürfen ausschließlich zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken verwendet werden.
- *Pacojet Junior* darf nicht in unmittelbarer Nähe von heißen, spritzenden, fettigen und dampfenden Öffnungen und Küchengeräten platziert werden.
- Entpacken Sie *Pacojet Junior* 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 Geräts entsteht eine Luftschallemission. Siehe hierzu die Emissionswerte im Kapitel „10. Technische Daten“.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es längere Zeit unbeaufsichtigt ist.
- Versuchen Sie niemals die am *Pacojet Junior* angebrachten Sicherheitsschalter für die korrekte Anbringung von Schutz- und Pacossierbecher zu überbrücken.
- Starten Sie das Gerät niemals ohne Pacossier-/Schutzbecher.
- Öffnen Sie keine festverschraubten Abdeckungen bzw. das Gehäuse des Geräts.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, an seinen Bestandteilen und an seinem Zubehör vor.
- Führen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts eine Erstreinigung gemäss Kapitel „8.1.3 Erstreinigung“ durch.
- Mit *Pacojet Junior* 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.

3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

- Stellen Sie vor dem Anschluss des *Pacojet Junior* 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, Geräuscentwicklung) feststellen, das Gerät sofort ausschalten und vom Netz trennen (Netzstecker ziehen).
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet.
- Prüfen Sie Gerät und 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 Gerät oder dessen Zubehör feststellen, schalten Sie den *Pacojet Junior* am Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät nur von einem offiziellen PACOJET-Servicepartner reparieren. Reparieren Sie das Gerät nie selbst.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Setzen Sie das Gerät nicht erhöhter Feuchtigkeit aus.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, fassen Sie es 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.

3.3 Warnhinweise

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



Warnung

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

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



Vorsicht

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

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

Hinweis

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

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



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

4. Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst folgende Bestandteile:

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

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

5. Gerätebeschreibung

5.1 Eigenschaften

Pacojet Junior ist ein innovatives, gewerblich und privat 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.

5.2 Aufbau - Bauteile und Zubehör im Überblick

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

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

Positionsnummer	Bedienelement/ Zubehörteil	Funktion
1	<i>Pacojet Junior</i>	Basisgerät
2	Pacossierwelle mit Messerhalter	Ermöglicht das sichere Anbringen des Pacossierflügels.
3	Einlage	Ermöglicht das Eindrehen und die sichere Halterung des Schutzbechers.
4	Display	Ermöglicht die Bedienung des <i>Pacojet Junior</i> .
5	Netzschalter	Schaltet das Gerät ein- bzw. aus. „0“ - Gerät ausgeschaltet. „I“ - Gerät eingeschaltet.
6	Anschlusskabel	Versorgt den <i>Pacojet Junior</i> mit Strom.
7	Entlüftungstaste	Ermöglicht das Ablassen von Überdruck, der während des Pacossierens aufgebaut wird. Nach jedem Pacossiervorgang ist eine Entlüftung vorzunehmen.
8	Spritzschutz mit Vorabstreifer (8a)	Schützt das Gerät vor Verschmutzung mit Lebensmitteln beim Pacossieren.
9	Pacossierflügel	Messer zum Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen.
10	Pacossierbecher	Fasst Lebensmittel zwecks Verarbeitung im <i>Pacojet Junior</i> .
11	Becherdeckel (weiß)	Verschließt den Pacossierbecher und sorgt für eine hygienische Lagerung.

Positionsnummer	Bedienelement/ Zubehörteil	Funktion
12	Schutzbecher	Umschliesst den Pacossierbecher, ermöglicht eine sichere Handhabung und dient der Befestigung des Pacossierbechers am <i>Pacojet Junior</i> .
13	Spüleinsatz (grün)	Wird in Kombination mit dem Pacossierflügel für Spülvorgänge benutzt.
14	Becherdichtung (blau)	Dichtet während des Reinigungsvorgangs den Pacossierbecher ab.
15	Reinigungseinsatz (blau)	Reinigt das Lebensmittelverarbeitungssystem. Wird ohne Pacossierflügel verwendet.

5.3 Display

Positionsnummer	Bedienelement	Funktion
16	BECHERINHALTS-ANZEIGE	<p>Zeigt den jeweils aktuellen Bearbeitungsstand an:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllgrad des Pacossierbechers (10), • Fortschritt während der Verarbeitung, • abschließender Bearbeitungsstand nach Beendigung des Pacossiervorgangs. <p><u>Verarbeitetes Gefriergut</u> wird durch blinkende Balken dargestellt.</p> <p><u>Unverarbeitetes Gefriergut</u> wird durch permanent leuchtende Balken dargestellt.</p> <p>Die Anzeige erlischt nach dem Entfernen des Schutzbechers (12).</p>
17	UP/DOWN-ANZEIGE	Zeigt während des Pacossiervorgangs an, ob sich der Pacossierflügel (8) in Auf- oder Abwärtsbewegung befindet.

Positionsnummer	Bedienelement	Funktion
18	PORTIONSMENGEN-ANZEIGE	<p>Zeigt vor der Bearbeitung an, wieviele Portionen pacossiert werden (siehe auch „PORTIONIERUNGSTASTEN“). Ist die Anzeige dunkel, wird der gesamte Pacossierbecher (10) verarbeitet.</p> <p>Jede verarbeitete Portion wird von der Anzeige abgezogen.</p> <p>Nach Beendigung des Pacossiervorgangs blinkt die Anzahl der verarbeiteten Portionen.</p> <p>Ist die programmierte Menge größer als der tatsächliche Becherinhalt, wird nach Abschluss des Pacossiervorgangs die verbleibende, noch zu pacossierende Menge weiterhin angezeigt. Nach Einsetzen eines weiteren Pacossierbechers kann diese Menge verarbeitet werden.</p> <p>Soll keine weitere Verarbeitung erfolgen, kann die angezeigte Restmenge mit der „STOP/RESET“-TASTE gelöscht werden.</p> <p>Die Anzeige zeigt darüber hinaus bei bestimmten Störungen eine <u>Fehlermeldung</u> an. (Siehe Kapitel „9. Störungen“ auf Seite 63).</p>
19	READY-ANZEIGE	<p>Leuchtet auf, wenn der Schutzbecher (12) korrekt am Gerät befestigt wurde. <i>Pacojet Junior</i> kann programmiert und gestartet werden.</p>
20	POWER-ANZEIGE	<p>Die POWER-ANZEIGE verfügt über eine Doppelfunktion.</p> <p>1.) Nach dem Einschalten befindet sich der <i>Pacojet Junior</i> im „Betriebsmodus“.</p> <p>Eine Programmierung kann vorgenommen werden.</p> <p>2.) Erfolgt innerhalb von 5 Minuten keine Aktivität (Betätigen einer Taste oder Pacossiervorgang) schaltet das Gerät in den „Standby-Modus“, die Anzeige leuchtet ROT.</p>
21	START-TASTE	<p>Die START-TASTE verfügt über eine Doppelfunktion.</p> <p>1.) Gerät aus dem „Standby-Modus“ in den „Betriebsmodus“ wechseln.</p> <p>2.) Gerät nach erfolgter Programmierung starten.</p>

Positionsnummer	Bedienelement	Funktion
22	STOPP/RESET-TASTE	<p>Die STOPP/RESET-TASTE verfügt über eine Doppelfunktion.</p> <p>1. Unterbrechungsfunktion Ein Betätigen der Taste während des Pacossierens stoppt den laufenden Verarbeitungsvorgang. Der <i>Pacojet Junior</i> schaltet auf Rücklauf, der Pacossierflügel (9) bewegt sich in die Ausgangsposition und das Gerät schaltet automatisch ab. Diese Funktion kann genutzt werden, um eine Teilmenge ohne vorherige Programmierung zu pacossieren.</p> <p>2. Löschfunktion Ein Betätigen der Taste vor dem Start des Verarbeitungsgangs löscht eine bereits programmierte Menge.</p>
23	PORTIONIERUNGS-TASTEN „+“/“-“	<p>Mit diesen Tasten kann die gewünschte Anzahl der zu verarbeitenden Portionen eingegeben werden. Die maximale Menge eines Pacossierbechers (10) beträgt 10 Portionen. Die programmierte Portionsmenge wird vor und nach dem Pacossiervorgang in der Portionsmengenanzeige dargestellt.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> verarbeitet nur die programmierte Portionsanzahl. Nach der Verarbeitung kann diese Teilmenge entnommen werden. Die im Becher verbleibende Menge kann erneut tiefgefroren und später verarbeitet werden.</p> <p>Siehe auch „PORTIONSMENGENANZEIGE“.</p>

6. Erste Schritte

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

6.1 Gerät auspacken



Vorsicht

Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken des Geräts und des Zubehörs!

- 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 während des Auspackens nicht stoßen oder verletzen. Teile des Geräts sind scharfkantig.

Packen Sie den *Pacojet Junior* 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 42).

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 „15. Kundenservice“ auf Seite 66).

6.3 Gerät aufstellen / Aufstellungsbedingungen

Hinweis

Sachschaden durch Überhitzung!

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

- 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.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht durch Kanten oder heiße Flächen beschädigt werden kann.
- Der Netzschalter (5) muss immer frei zugänglich sein

Betreiben Sie das Gerät **niemals** unter folgenden Bedingungen:

- 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 Junior*. Nur so ist eine sichere Bedienung des Geräts gewährleistet.

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

6.4 Gerät an die Stromquelle anschließen

Das Anschlusskabel mit Netzstecker (6) befindet sich auf der rechten Seite des Geräts. Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels auf einen vorschriftsmäßigen Erdungsanschluss.



⚠️ Warnung

Gefahr schwerer Verletzungen durch defekte elektrische Bauteile!

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

Hinweis

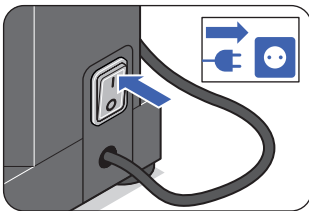
Sachschaden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss!

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

- Der *Pacojet Junior* darf nur mit den auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Leistungsdaten betrieben werden (siehe auch Kapitel „10. Technische Daten“ auf Seite 64).
- Die Netzspannung darf nicht mehr als 10% von dem angegebenen Wert abweichen.

6.5 Gerät ein- und ausschalten

6.5.1 Gerät einschalten



Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter (5) in die Position „I“ bringen. Das Gerät befindet sich im „Betriebsmodus“. *Pacojet Junior* kann programmiert werden.

6.5.2 Standby-Modus

Erfolgt innerhalb von 5 Minuten keine Aktivität, schaltet das Gerät in den „Stand-by-Modus“. Durch das Betätigen der „START-TASTE“ (21) wechselt das Gerät wieder in den „Betriebsmodus“.

6.5.3 Gerät ausschalten

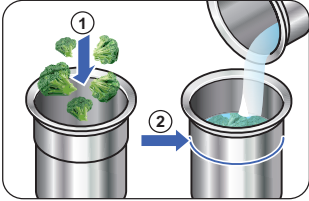
Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzschalter (5) in die Position „0“ bringen. Die POWER-ANZEIGE (20) erlischt.

7. Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen

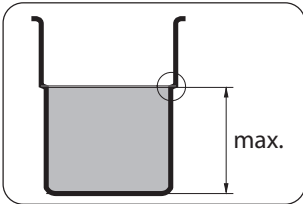
7.1 Vorbereitende Arbeiten

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

Gehen Sie wie folgt vor:



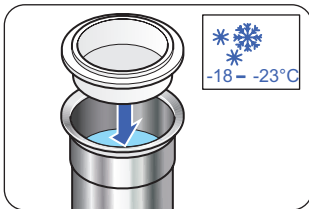
1. Befüllen Sie den/die Pacossierbecher (10) mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Füllen Sie Hohlräume mit Flüssigkeit auf (Wasser, Bouillon etc.).



Hinweis

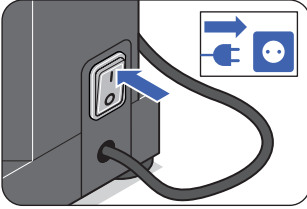
Sachschaden durch unsachgemäßes Befüllen des Pacossierbechers!

- 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.



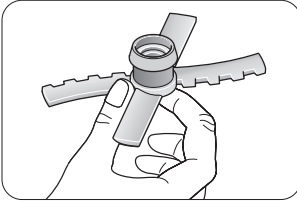
2. Verschließen Sie den Pacossierbecher (10) mit dem mitgelieferten Becherdeckel (11) und lassen Sie den Inhalt im Tiefkühler für mind. 24 h bei einer Temperatur von -18 °C bis -23 °C durchfrieren. Achten Sie darauf, dass der Pacossierbecher im Tiefkühler waagrecht abgestellt wird, sodass die Oberfläche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

7.2 Pacossieren



1. Schalten Sie *Pacojet Junior* am Netzschalter (5) ein: das Gerät schaltet in den „Betriebsmodus“. *Pacojet Junior* ist betriebsbereit.

Befindet sich das Gerät im „Standby-Modus“ muss durch Betätigen der „START-TASTE“ in den „Betriebsmodus“ gewechselt werden.



- 2.



! Vorsicht

Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des Pacossierflügels!

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



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.

Stellen Sie vorher sicher, dass der Vorabstreifer (8a) im Spritzschutz befestigt ist und die Abstreiflippe des Vorabstreifers in Richtung des Pacossierflügels zeigt.

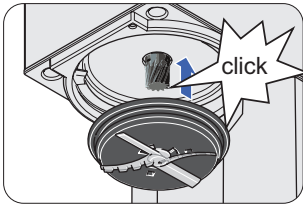


- 3.

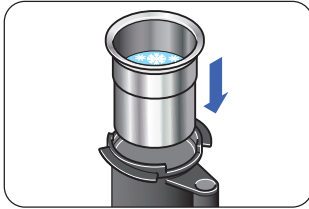
Hinweis

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 am schräg verzahnten, magnetischen Messerhalter vor dem Anbringen des Schutzbechers!



Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz (8) und Pacossierflügel (9) an der Pacossierwelle mit Messerhalter (2) an. Der Messerhalter muss fassen und den Pacossierflügel mit Spritzschutz gut halten. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass der Pacossierflügel ordnungsgemäß befestigt ist.



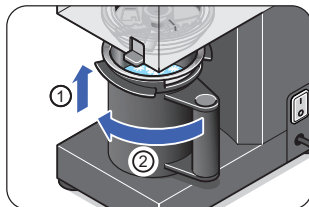
4.

Hinweis

Beschädigung des Geräts und des Zubehörs durch unzureichend durchgefrorene Lebensmittelzubereitung!

- Die Lebensmittelzubereitung darf nicht angeaut sein.
- Achten Sie darauf, dass die enthaltene Lebensmittelzubereitung bei -18 °C bis -23 °C mindestens 24 h gleichmäßig durchgefroren wurde und fest im Pacossierbecher haftet.

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 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 *Pacojet Junior* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben ①.

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 ②.

Zeigt der Griff nach vorn ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.



6. Wählen Sie die gewünschte Anzahl an Portionen zur Verarbeitung aus. Verwenden Sie hierzu die PORTIONIERUNGSTASTEN (23). Siehe auch Kapitel „5.3 Display“ auf Seite 44. Beachten Sie, dass sich das Gerät bereits im „Betriebsmodus“ befinden muss (siehe „START-TASTE“ auf Seite 45).



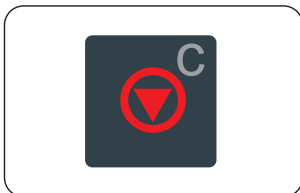
7. Starten Sie den Pacossiervorgang, indem Sie die START-TASTE (21) drücken.

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

Die vertikale Bewegung des Pacossierflügels ist an der UP-/DOWN-ANZEIGE (17) sichtbar.

Bereits verarbeitete Teilmengen werden in der BECHERINHALTSANZEIGE (16) blinkend dargestellt. Nicht verarbeitete Teilmengen werden durch leuchtende Balken dargestellt.

Nach Abschluss des Pacossierdurchgangs fährt die Pacossierwelle mit Messerhalter (2) mit Pacossierflügel zurück in die Ausgangsposition und kommt zum Stillstand. Der Motor schaltet ab.



Der Pacossierdurchgang kann bei Bedarf jederzeit durch das Betätigen der RESET/STOPP-Taste (22) unterbrochen bzw. gestoppt werden. Hierbei fährt die Pacossierwelle (2) in die Ausgangsposition zurück.

Siehe auch Kapitel „5.3 Display“ auf Seite 44.

7.3 Überfüllschutz



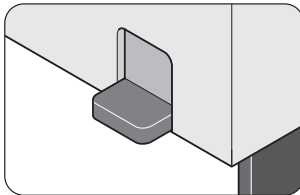
Während des Pacossiervorgangs kann sich das Volumen des gefrorenen Becherinhalts um bis zu 30% vergrößern. Daher darf der Pacossierbecher maximal bis zur Becherfülllinie mit Lebensmittelzubereitungen befüllt werden (siehe Kapitel „7.1 Vorbereitende Arbeiten“ auf Seite 49).

Um die Folgen einer Überfüllung einzuschränken, verfügt *Pacojet Junior* über eine Kontroll- und Hilfsfunktion. Bei überfülltem Becher wird der Fehler P0 ausgegeben. Es wird bis zur Füllgrenze (maximale Fülllinie) pacossiert, danach fährt die Welle in die Ausgangsposition. Der Fehler bleibt angezeigt, bis der Becher entfernt wird.

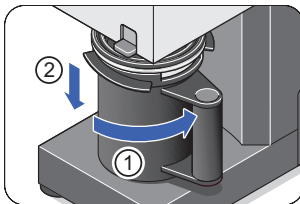
Ungeachtet dieser Kontroll- und Hilfsfunktion sind Nutzer angehalten, die maximale Füllmenge des Pacossierbeckers stets einzuhalten.

7.4 Nach dem Pacossieren

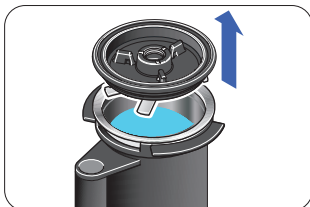
Nach dem selbständigen Abschalten des Geräts gehen Sie wie folgt vor:



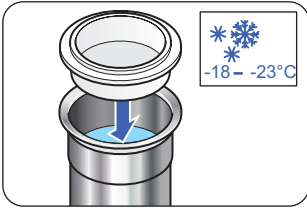
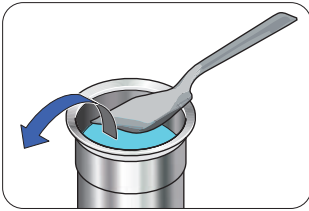
1. Entlüften Sie den unter Druck stehenden Pacossierbecher (10). Halten Sie hierfür die ENTLÜFTUNGSTASTE (7) gedrückt bis der Druck vollständig entwichen ist!



2. Nehmen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) ab. Drehen Sie hierfür den Schutzbecher ca. 90° nach rechts in die Ausgangsposition (Griff nach rechts) ① und nehmen ihn nach unten ab ②. Hierbei liegt der Spritzschutz (8) mit Pacossierflügel (9) auf dem Schutzbecher auf.



3. Ziehen Sie den Spritzschutz (8) mit Pacossierflügel (9) durch leichtes Ziehen an einer der drei Laschen des Spritzschutzes vom Pacossierbecher ab.



4. Entfernen Sie den Pacossierbecher (10) aus dem Schutzbecher (12).
Entnehmen Sie die pacossierte Lebensmittelzubereitung und verarbeiten Sie diese weiter.
5. 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ tief.
6. Falls *Pacojet Junior* nicht unmittelbar weiterverwendet wird, führen Sie einen Spüldurchgang durch.
Siehe hierzu das Kapitel „8.1.4 Spüldurchgang“ auf Seite 57.

7.5 Erneutes Einfrieren



Falls nicht der gesamte Becherinhalt pacossiert wurde, kann der Pacossierbecher (10) erneut bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

8. Reinigen und Warten

8.1 Reinigen des *Pacojet Junior*

Da es sich beim *Pacojet Junior* 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 Junior*,
- 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 Junior* niemals in Flüssigkeiten.
- Halten Sie *Pacojet Junior* niemals unter fließendes Wasser.
- Spritzen Sie den *Pacojet Junior* niemals mit einem Wasserschlauch, Dampfstrahlgerät oder Ähnlichem ab.

Der *Pacojet Junior* 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.

8.1.1 Reinigungsvorgänge / Reinigungszeitpunkt

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

- **Spüldurchgang:** Hierbei werden mit Hilfe des grünen Spüleinsatzes (13) sowie des Pacosierflügels (8) 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 Pacosierflügel (9) werden grobe Lebensmittelrückstände von der Pacosierwelle 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 Pacosierflügel (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.

8.1.2 Reinigungsmittel



Vorsicht

Personenschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel.

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

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

Hinweis

Sachschaden durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

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

Zur 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 Junior geeignet:

- Steinfels Easy MIC alkalisch.

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

8.1.3 Erstreinigung

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

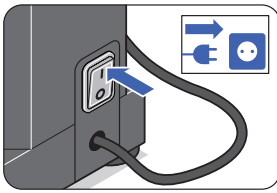
Spülen Sie die Zubehörteile (Spritzschutz (8), Pacossierflügel (9), Pacossierbecher (10), Becherdeckel (11), Schutzbecher (12), Spüleinsatz (grün) (13), Becherdichtung (blau) (14) und Reinigungseinsatz (blau) (15) gründlich mit heißem Wasser unter Verwendung eines handelsüblichen Geschirrspülmittels.

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

Darüber hinaus ist die Durchführung eines *vollständigen Reinigungszyklusses* zwingend vorgeschrieben (siehe „8.1.5 Reinigungszyklus“ auf Seite 59).

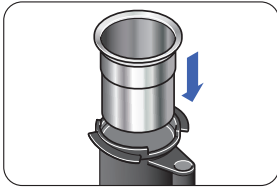
8.1.4 Spüldurchgang

Gehen Sie wie folgt vor:

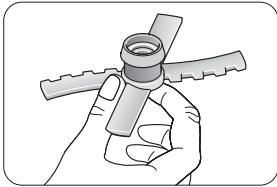


1. Schalten Sie *Pacojet Junior* am Netzschalter (5) ein. Das Gerät schaltet in den „Betriebsmodus“. Das Gerät ist betriebsbereit.

Befindet sich das Gerät im „Standby-Modus“ muss durch Betätigen der „START-TASTE“ in den „Betriebsmodus“ gewechselt werden.



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 Hohlstück in das Loch des Spüleinsatzes stecken.

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

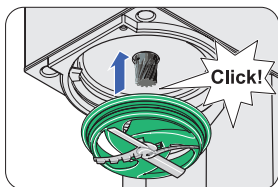


4.

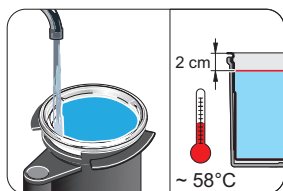
Hinweis

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

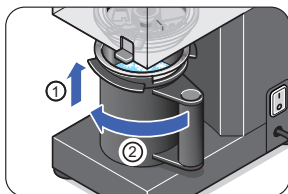
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Spüleinsatz (13) und Pacossierflügel (9) vorgängig zum Spülen auf dem Schutzbecher (12)/Pacossierbecher (10). Dies kann zur Beschädigung des Geräts und dessen Zubehör führen!
- Befestigen Sie stets die Kombination aus Spüleinsatz und Pacossierflügel am Messerhalter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



Bringen Sie die Kombination aus Spüleinsatz (13) und Pacossierflügel (9) am Messerhalter (2) der Pacossierwelle an. Der Messerhalter muss fassen und den Pacossierflügel mit Spüleinsatz gut halten. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass der Pacossierflügel ordnungsgemäß befestigt ist.



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



6.

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 *Pacojet Junior* an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben ①.

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

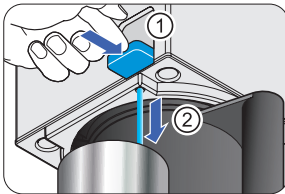
Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein ②.

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

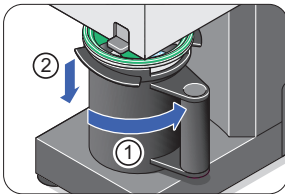


7. Drücken Sie die START-TASTE (21). Der Spüldurchgang startet.

Beachten Sie, dass sich die Maschine hierfür bereits im „Betriebsmodus“ befinden muss (siehe „START-TASTE“ auf Seite 45).



8. Während des Spüldurchgangs besteht die Möglichkeit, durch Drücken der Entlüftungstaste (7) den Entlüftungsschlauch durchzuspülen. Hierzu sollte beim Hochfahren der Pacossierwelle (2) die Entlüftungstaste gedrückt werden ①. Achten Sie darauf, dass ein Gefäß unter das Ende des Entlüftungsschlauchs gehalten wird, um das herausspritzende Spülwasser aufzufangen ②.



9. Nehmen Sie nach Beendigung des Spüldurchgangs (der Motor steht still) den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) ab. Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts ① und nehmen ihn nach unten ab ②. Hierbei liegt der Spüleinsatz (13) mit Pacossierflügel (9) auf dem Schutzbecher auf.

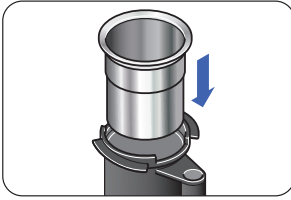
8.1.5 Reinigungszyklus

Gehen Sie wie folgt vor:

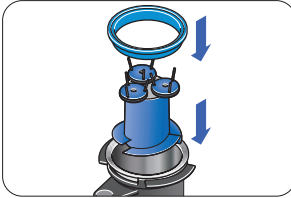
Spüldurchgang

Spülen Sie das Gerät wie in Kapitel „8.1.4 Spüldurchgang“ auf Seite 57 beschrieben.

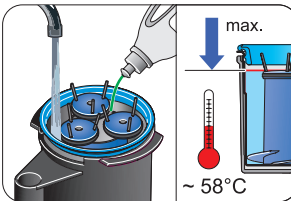
Reinigungsdurchgang



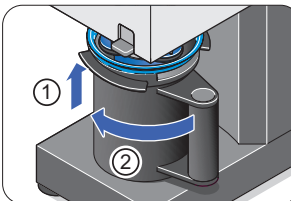
1. Stellen Sie den leeren Pacossierbecher (10) in den Schutzbecher (12) hinein.



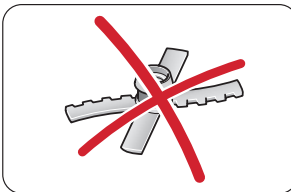
2. Stellen Sie den blauen Reinigungseinsatz (15) mit den Bürsten nach oben in den Pacossierbecher (10). Setzen Sie anschließend die blaue Becherdichtung (14) auf den Pacossierbecher auf.



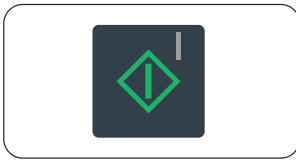
3. Füllen Sie den Pacossierbecher (10) mit **warmem** (ca. 58 °C) Wasser bis zur Bürstenunterkante auf. Fügen Sie die vorgeschriebene Menge an Reinigungsmittel hinzu (siehe Kapitel „8.1.2 Reinigungsmittel“ auf Seite 56).



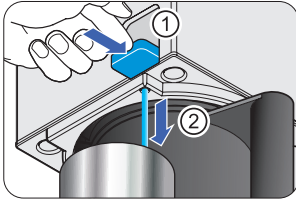
4. Bringen Sie den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) am *Pacojet Junior* an. Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben ①. Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossierbechers flach am Gerät anliegt. Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein ②. Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.

**Hinweis****Sachschaden durch die Verwendung falschen Zubehörs!**

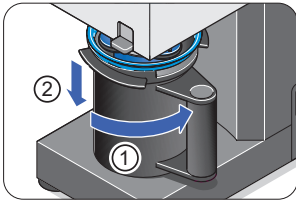
- Verwenden Sie niemals den Pacossierflügel (9) für den Reinigungsdurchgang.



5. Drücken Sie die START-TASTE (21). Der Reinigungsdurchgang startet.
Beachten Sie, dass sich die Maschine hierfür bereits im „Betriebsmodus“ befinden muss (siehe „START-TASTE“ auf Seite 45).



6. Während des Reinigungsdurchgangs besteht die Möglichkeit, durch Drücken der Entlüftungstaste (7) den Entlüftungsschlauch durchzuspülen. Hierzu sollte beim Hochfahren der Pacossierwelle (2) die Entlüftungstaste gedrückt werden ①. Achten Sie darauf, dass ein Gefäß unter das Ende des Entlüftungsschlauchs gehalten wird, um das herausstritzende Wasser aufzufangen ②.



7. Nehmen Sie nach Beendigung des Spüldurchgangs (der Motor steht still) den Schutzbecher (12) mit Pacossierbecher (10) ab.
Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts und nehmen ihn nach unten ab ①.
Entnehmen Sie den blauen Reinigungseinsatz (15) und die blaue Becherdichtung (14) ②. Entleeren Sie den Pacossierbecher.

Spüldurchgang

Spülen Sie das Gerät wie in Kapitel „8.1.4 Spüldurchgang“ auf Seite 57 beschrieben.

8.1.6 Reinigung der Geräteoberfläche

Die Geräteummantelung sowie der Gerätsockel können mit einem nicht fuselnden Lappen und einem handelsüblichen Reinigungsmittel abgerieben werden.

8.1.7 Reinigung der Zubehörteile

Nachfolgend genannte Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

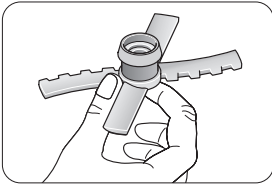
- Spritzschutz (8),
- Pacossierflügel (9),
- Pacossierbecher (10),
- Schutzbecher (12),
- Spüleinsatz, grün (13),
- Becherdichtung, blau (14),
- Reinigungseinsatz, blau (15).

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 „8.1.2 Reinigungsmittel“ auf Seite 56), 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 $+85\text{ °C}$.

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

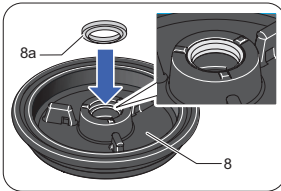


⚠ Vorsicht

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 Pacossierbeckers (flache Unterseite des Spritzschutzes) zeigt.


8.2 Wartung

Wir empfehlen, den *Pacojet Junior* mindestens einmal jährlich (nach ca. 2000 komplett verarbeiteten Bechern) durch Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner warten zu lassen (siehe Kapitel „15. Kundenservice“ auf Seite 66).

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 Junior* in der Originalverpackung zusammen mit dem Pacossierflügel (9), dem Schutzbecher (12) sowie dem Spritzschutz (8) einzuschicken.

9. 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 „15. Kundenservice“ auf Seite 66).

Störung	Ursache	Maßnahme
<p><i>Pacojet Junior</i> stoppt, obwohl die gewünschte Menge nicht oder nur teilweise verarbeitet wurde. Die Portionsmengenanzeige (18) zeigt „EE“ an.</p> 	<p>Das Gerät ist überlastet. (Zu einer Überlastung kommt es in der Regel, wenn eine Rezeptur der Lebensmittelzubereitung nicht verarbeitet werden kann.)</p>	<p>Schalten Sie das Gerät am Netzschalter (5) aus und nach ca. 5 Sekunden wieder ein.</p> <p>Zeigt die Portionsmengenanzeige kein „EE“ mehr an, können Sie sofort weitere Becher verarbeiten.</p> <p>Zeigt die Portionsmengenanzeige nach dem Einschalten nach wie vor „EE“ an, wurde der mechanische Überlastschutz aktiviert. Wenden Sie sich an Ihre zuständige offizielle PACOJET-Servicestelle.</p>
<p>Pacojet erzeugt während des Pacossierens keinen Überdruck.</p>	<p>Die Oberfläche des Spritzschutzes (8) ist nicht glatt. Da dieses Teil für die Abdichtung des Verarbeitungssystems sorgt, muss die Materialoberfläche an den Dichtlippen sauber und unbeschädigt sein.</p>	<p>Überprüfen Sie den Spritzschutz auf eventuelle Verunreinigungen und Beschädigungen.</p> <p>Im Fall einer Verunreinigung reinigen Sie den Spritzschutz. Falls danach immer noch kein Druck aufgebaut wird, wenden Sie sich an Ihre zuständige offizielle PACOJET-Servicestelle.</p>
<p>Pacossierflügel (9) haftet nicht mehr am Messerhalter (2).</p>	<p>Der Pacossierflügel wird bei Stillstand des Motors durch den Messerhalter gehalten. Eine Verschmutzung des Messerhalters oder des Pacossierflügels kann zu dessen Abwurf führen.</p>	<p>Reinigen Sie das Anschlussstück und das Aufnahmeloch des Pacossierflügels.</p> <p>Falls der Pacossierflügel danach noch immer nicht am schräg verzahnten, magnetischen Messerhalter haftet, wenden Sie sich an Ihre zuständige offizielle PACOJET-Servicestelle.</p>

10. Technische Daten

Nennleistung		1000 W
Standby-Verbrauch		< 0,5 W
Netzspannung	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220V/60 Hz
Überdruck		ca. 1 Bar
Kraftübertragung		Zahnriemengetriebe
Luftschallemission	Emissionsschalldruckpegel (LPA)	78,1 db(A)
Abmessungen (mm)		498 x 182 x 360 (Höhe x Breite x Tiefe)
Gewicht (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Spritzschutz (8)	0,09
	Pacossierflügel (9)	0,06
	Pacossierbecher (10)	0,35
	Becherdeckel (11)	0,01
	Schutzbecher (12)	0,30
	Spüleinsatz (13)	0,10
	Becherdichtung (14)	0,03
	Reinigungseinsatz (15)	0,13
Materialien	Mantel/Abdeckblech	Stahlblech, beschichtet
	Gerätesockel	Aluminium-Druckguss (beschichtet)
	Chassisteile	Polyamid

Materialien	Pacossierwelle mit Messerhalter (2)	Edelstahl
	Spritzschutz (8)	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Pacossierflügel Standard (9)	Stahlguss
	Pacossierbecher (10)	Edelstahl
	Becherdeckel (11)	Polypropylen, lebensmittelecht
	Schutzbecher (12)	Polyamid (15%, glasfaserverstärkt)
	Spüleinsatz, grün (13)	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Becherdichtung, blau (14)	Nitrilkautschuk, lebensmittelecht
	Reinigungseinsatz, blau (15)	Kunststoff

11. Zertifizierung

11.1 Normenkonformität

Bitte beachten Sie die Beilage.

11.2 EU-Konformitätserklärung

(Kopie der EU-Konformitätserklärung)

12. Transport und Lagerung

12.1 Transport

Hinweis
<p>Sachschaden durch falschen Transport!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: „Reinigung“). Reinigen Sie die Zubehörteile und verpacken Sie diese.
3. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter (5) aus und trennen Sie das Anschlusskabel (6) vom Stromnetz.
4. Befestigen Sie lose Teile (z.B. Anschlusskabel (6)).
5. Verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

12.2 Lagerung

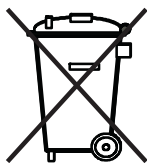
Lagern Sie die den *Pacojet Junior* an einem trockenen, staubfreien und kühlen Ort. Stellen Sie das Gerät auf einer erschütterungsfreien, tragfähigen Oberfläche mit sicherem Stand ab. Schützen Sie Ihren *Pacojet Junior* vor direkter Sonneneinstrahlung.

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

13. Entsorgung

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Nicht-EU und außereuropäischer Raum



Werfen Sie Elektrogeräte niemals in den Hausmüll. Sammeln Sie diese immer getrennt und führen Sie sie einer umweltgerechten Wiederverwertung zu.

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

13.1.2 Europäische Union

Werfen Sie den *Pacojet Junior* nicht in den Hausmüll! Entsorgen Sie das Gerät entsprechend den Angaben der Europäischen Richtlinie „2002/96/EG zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten“ und ihrer Umsetzung in nationales Recht. Nicht mehr gebrauchsfähige Elektrogeräte/-werkzeuge müssen gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung durch einen Werkstoffhof zugeführt werden.

13.2 Verpackung

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

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

14. Garantiehinweise

Die Garantie- und Gewährleistungsbestimmungen für *Pacojet Junior* entnehmen Sie dem beiliegenden Dokument oder besuchen Sie unsere Internetpräsenz (siehe Kapitel „15. Kundenservice“ auf Seite 66).

15. 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 „9. Störungen“ auf Seite 63 zu beheben. Sollten sich diese nicht beseitigen lassen, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Schweiz (Firmenhauptsitz)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Schweiz
www	www.pacojet.com
E-Mail	info@pacojet.com

1.	À propos de ce document	70
1.1	Généralités.....	70
1.2	Normes illustratives.....	70
1.3	Définitions.....	70
2.	Utiliser le <i>Pacojet Junior</i>.....	70
2.1	Utilisation conforme et non conforme	70
2.2	Aspects hygiéniques liés aux denrées alimentaires.....	70
3.	Instructions de sécurité.....	71
3.1	Sécurité : généralités	71
3.2	Risque lié au courant électrique	73
3.3	Avertissements	73
4.	Étendue de la livraison	74
5.	Description de l'appareil	75
5.1	Propriétés	75
5.2	Structure : vue d'ensemble sur les composants et les accessoires.....	75
5.3	Écran	76
6.	Premiers pas	78
6.1	Déballer l'appareil.....	78
6.2	Contrôler la livraison.....	79
6.3	Installer l'appareil / conditions d'installation.....	79
6.4	Brancher l'appareil à la source de courant.....	80
6.5	Allumer et éteindre l'appareil.....	80
6.5.1	Allumer l'appareil.....	80
6.5.2	Mode Standby.....	80
6.5.3	Éteindre l'appareil.....	80
7.	Pacosses les denrées alimentaires congelées.....	81
7.1	Préparation	81
7.2	Pacossage.....	82
7.3	Sécurité anti-débordement	85
7.4	Après le pacossage.....	85
7.5	Nouvelle congélation	86
8.	Nettoyage et entretien	86
8.1	Nettoyer le <i>Pacojet Junior</i>	86
8.1.1	Procédures de nettoyage / Quand nettoyer	87
8.1.2	Produit de nettoyage	88
8.1.3	Premier nettoyage	88
8.1.4	Rinçage	89
8.1.5	Cycle de nettoyage.....	91
8.1.6	Nettoyage de la surface de l'appareil.....	93
8.1.7	Nettoyage des accessoires.....	93
8.2	Entretien	94

- 9. Anomalies.....95**
- 10. Caractéristiques techniques96**
- 11. Certification97**
 - 11.1 Conformité aux normes97
 - 11.2 Déclaration de conformité européenne97
- 12. Transport et stockage.....97**
 - 12.1 Transport.....97
 - 12.2 Stockage.....98
- 13. Élimination98**
 - 13.1 Pacojet Junior98
 - 13.1.1 Hors de l’UE et de l’espace européen98
 - 13.1.2 Union européenne.....98
 - 13.2 Emballage98
- 14. Indications relatives à la garantie98**
- 15. Service clientèle.....98**

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 Junior*.

Veillez 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 Junior* 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 Junior* 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 transformation des denrées alimentaires** se compose de toutes les pièces de l'appareil et des accessoires du *Pacojet Junior* qui entrent en contact avec lesdites denrées à transformer pendant le pacossage.

2. Utiliser le *Pacojet Junior*

2.1 Utilisation conforme et non conforme

Le *Pacojet Junior* est un ustensile de cuisine destiné à l'utilisation professionnelle et privée.

Le pacossage permet de réduire en fine purée les aliments frais et congelés sans devoir les décongeler, afin d'obtenir des mousses légères, des crèmes glacées et des sorbets naturels, ou encore des soupes, sauces et farces aromatisées.

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 denrées alimentaires

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

Transformez uniquement des denrées alimentaires congelées, fraîches et dépourvues d'os. Pour le pacossage, la denrée alimentaire doit avoir été préalablement congelée à une

température comprise entre -18 °C et -23 °C pendant une période d'au moins 24 heures. Pendant le pacossage, la denrée à transformer peut se réchauffer jusqu'à -3 °C. C'est la raison pour laquelle la denrée pacossée doit être rapidement transformée, afin d'éviter toute avarie et donc tout risque sanitaire. La quantité résiduelle doit être lissée dans le pot de pacossage et immédiatement recongelée.

Seules des denrées alimentaires peuvent être transformées (pas d'os !). Tout autre produit est expressément interdit.

3. Instructions de sécurité

Veuillez lire l'intégralité des instructions de sécurité afin d'éviter toute blessure ou tout dégât matériel ! Ne mettez l'appareil en service que lorsque vous avez compris ces instructions. En cas de doutes ou de questions, veuillez vous adresser à votre point de vente PACOJET avant de mettre l'appareil en service (voir chapitre « 15. Service clientèle » de page 98).

3.1 Sécurité : généralités

- Le *Pacojet Junior* 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 denrées à transformer.
- Le *Pacojet Junior* peut uniquement être utilisé par des personnes qui ont appris comment manipuler l'appareil en toute sécurité.
- L'appareil et ses accessoires doivent être rendus inaccessibles aux enfants de moins de 8 ans et conservés hors de leur portée.
- Les enfants à partir de l'âge de 8 ans, les personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ainsi que les personnes souffrant d'un manque d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil 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 l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants sans supervision.
- L'appareil 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.

- Seules des pièces originales de PACOJET destinées à cet appareil peuvent être utilisées pour le fonctionnement.
- N'utilisez pas d'accessoires d'autres appareils de la série *Pacojet* (par ex. *Pacojet 1, 2 ou 2plus*) spécialement prévus pour ces derniers.
- Les accessoires fournis peuvent uniquement être utilisés aux fins définies dans le présent mode d'emploi.
- Le *Pacojet Junior* 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 Junior* avec précaution, car l'appareil est lourd. Si possible, déballez l'appareil à deux. Veillez à ne pas vous heurter ou vous blesser lors du déballage et de l'installation. Certaines parties de l'appareil sont coupantes !
- L'appareil émet des sons aériens lorsqu'il fonctionne. Voir à ce sujet les valeurs d'émission du chapitre « 10. Caractéristiques techniques ».
- Débranchez l'appareil 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 Junior* pour la pose correcte du pot de protection et de pacossage.
- Ne démarrez jamais l'appareil sans pot de protection ou de pacossage.
- N'ouvrez pas de couvercle vissé ou le boîtier de l'appareil.
- N'effectuez aucun changement au niveau de l'appareil, de ses composants ou de ses accessoires.
- Après la première utilisation de l'appareil, effectuez un premier nettoyage comme l'indique le chapitre « 8.1.3 Premier nettoyage ».
- Avec le *Pacojet Junior*, 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.

3.2 Risque lié au courant électrique

- Avant de brancher le *Pacojet Junior* 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 évènements inhabituels (par ex. fumée, bruit) lors du fonctionnement de l'appareil, éteindre immédiatement ce dernier et le débrancher du réseau (retirer la fiche).
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est en parfait état technique.
- Avant chaque utilisation, vérifiez si le câble d'alimentation présente des 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 de l'appareil ou des accessoires pendant le fonctionnement, éteignez le *Pacojet Junior* via l'interrupteur et débranchez la prise.
- Faites réparer l'appareil exclusivement par un partenaire officiel de maintenance PACOJET. Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. N'exposez pas l'appareil à une humidité importante.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes.
- Pour débrancher l'appareil 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.

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. Étendue de la livraison

L'étendue de la livraison comprend les composants suivants :

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 protection anti-éclaboussure (8), avec 1 pré-joint racleur (8a)
- 1 hélice de pacossage (9)
- 1 pot de pacossage (10)
- 1 couvercle de pot, blanc (11)
- 1 pot de protection (12)
- 1 embout de rinçage, vert (13)
- 1 joint de pot, bleu (14)
- 1 embout de nettoyage, bleu (15)

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

5. Description de l'appareil

5.1 Propriétés

Le *Pacojet Junior* est un ustensile de cuisine innovant destiné à l'utilisation professionnelle et privée. Il permet de préparer des mets raffinés avec des denrées alimentaires congelées 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. L'on qualifie ce processus de *pacossage*.

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

Les numéros listés ci-après se réfèrent à l'illustration du *Pacojet Junior* et de ses accessoires figurant sur le rabat.

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

Numéro	Élément de commande / accessoire	Fonction
1	<i>Pacojet Junior</i>	Appareil de base
2	Arbre de pacossage avec support de lames	Permet la fixation sûre de l'hélice de pacossage.
3	Semelle	Permet l'insertion et la fixation sûre du pot de protection.
4	Écran	Permet d'utiliser le <i>Pacojet Junior</i> .
5	Interrupteur	Pour allumer et éteindre l'appareil. « 0 » pour éteindre l'appareil. « 1 » pour allumer l'appareil.
6	Câble d'alimentation	Alimente le <i>Pacojet Junior</i> en courant.
7	Touche de purge	Permet d'évacuer la surpression qui s'accumule lors du pacossage. Il est nécessaire de procéder à une purge après chaque pacossage.
8	Protection anti-éclaboussure avec pré-joint racleur (8a)	Empêche l'appareil d'être sali par des denrées alimentaires lors du pacossage.
9	Hélice de pacossage	Lames pour pacosser les denrées alimentaires congelées.
10	Pot de pacossage	Récupère les denrées transformées dans le <i>Pacojet Junior</i> .
11	Couvercle de pot (blanc)	Ferme le pot de pacossage et garantit une conservation hygiénique.

Numéro	Élément de commande / accessoire	Fonction
12	Pot de protection	Entoure le pot de pacossage, permet une manipulation sûre et une fixation du pot de pacossage au <i>Pacojet Junior</i> .
13	Embout de rinçage (vert)	Utilisé avec l'hélice de pacossage pour le rinçage.
14	Joint de pot (bleu)	Rend le pot de pacossage étanche lors du nettoyage.
15	Embout de nettoyage (bleu)	Pour nettoyer le système de transformation des denrées alimentaires. S'utilise sans hélice de pacossage.

5.3 Écran

Numéro	Élément de commande	Fonction
16	INDICATEUR DE CONTENU DU POT	Indique l'état de transformation actuel : <ul style="list-style-type: none"> Degré de remplissage du pot de pacossage (10), Progression lors de la transformation, État final de la transformation après le pacossage. Le <u>produit congelé transformé</u> est illustré par la barre clignotante. Le <u>produit congelé non transformé</u> est illustré par la barre allumée en permanence. L'affichage s'éteint lorsque le pot de protection est retiré (12).
17	AFFICHAGE UP / DOWN	Indique si l'hélice de pacossage (9) est en mouvement ascendant ou descendant lors du pacossage.

Numéro	Élément de commande	Fonction
18	INDICATEUR DE LA QUANTITÉ DE PORTIONS	<p>Indique avant la transformation combien de portions seront pacossées (voir aussi « TOUCHES DE PORTIONNEMENT »).</p> <p>Si l'affichage est éteint, l'intégralité du pot de pacossage (10) sera transformée.</p> <p>Chaque portion transformée est retirée de l'affichage. Lorsque le pacossage est terminé, le nombre de portions transformées clignote.</p> <p>Si la quantité programmée est plus importante que le contenu effectif du pot, la quantité restante à pacosser reste affichée après le pacossage. Cette quantité peut être transformée lorsqu'un autre pot de pacossage est mis en place.</p> <p>En l'absence de nouvelle transformation, la quantité résiduelle affichée peut être effacée avec la touche « STOP / RESET ».</p> <p>De plus, l'affichage indique un <u>Message d'erreur</u> en présence de certaines erreurs. (Voir chapitre « 9. Anomalies » de page 95).</p>
19	TÉMOIN READY	<p>S'allume lorsque le pot de protection (12) est correctement fixé à l'appareil. Le <i>Pacojet Junior</i> peut être programmé et démarré.</p>
20	TÉMOIN POWER	<p>Le TÉMOIN POWER possède une double fonction.</p> <p>1.) Après l'activation, le <i>Pacojet Junior</i> se trouve en mode « Fonctionnement ».</p> <p>Une programmation peut alors être effectuée.</p> <p>2.) En l'absence d'activité lors des 5 prochaines minutes (activation d'une touche ou d'un pacossage), l'appareil bascule en mode « Standby », le témoin s'allume alors en roule.</p>
21	TOUCHE START	<p>La TOUCHE START possède une double fonction.</p> <p>1.) Basculer l'appareil depuis le mode « Standby » en mode « Fonctionnement ».</p> <p>2.) Démarrer l'appareil une fois la programmation terminée.</p>

Numéro	Élément de commande	Fonction
22	TOUCHE STOP / RESET	<p>La TOUCHE STOP / RESET possède une double fonction.</p> <p><u>1. Fonction d'interruption</u> Actionner la touche pendant le pacossage permet d'arrêter une transformation en cours. Le <i>Pacojet Junior</i> bascule en mouvement de retour, l'hélice de pacossage (9) se déplace en position initiale et l'appareil s'éteint automatiquement. Cette fonction peut être utilisée pour pacosser une quantité partielle sans programmation préalable.</p> <p><u>2. Fonction de suppression</u> Actionner la touche avant le démarrage de la transformation permet d'effacer une quantité déjà programmée.</p>
23	TOUCHES DE POSITIONNEMENT « + » / « - »	<p>Cette touche permet de saisir le nombre souhaité de portions à transformer. La quantité maximale d'un pot de pacossage (10) est de 10 portions. La quantité de portions programmées est indiquée dans l'affichage correspondant avant et après le pacossage.</p> <p>Le <i>Pacojet Junior</i> ne transforme que le nombre de portions programmé. Cette quantité partielle peut être retirée après la transformation. La quantité restante dans le pot peut être recongelée et retransformée ultérieurement.</p> <p>Voir également « AFFICHAGE DE LA QUANTITÉ DE PORTIONS ».</p>

6. Premiers pas

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

6.1 Déballez l'appareil



Prudence

Un déballage non conforme de l'appareil et des accessoires représente un risque de blessure !

- Déballez l'appareil avec précaution, car il est lourd.
- Si possible, déballez l'appareil à deux.
- Veillez à ne pas vous heurter ou vous blesser lors du déballage. Certaines parties de l'appareil sont coupantes.

Déballer le *Pacojet Junior*. Retirez l'emballage, les bandes adhésives et les films de protection de l'appareil.



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

FR

6.2 Contrôler la livraison

Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet et conforme (voir chapitre « 4. Étendue de la livraison » de page 74).

Si vous constatez des défauts ou une absence d'accessoires, veuillez contacter immédiatement votre point de vente PACOJET ou votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 15. Service clientèle » de page 98).

6.3 Installer l'appareil / conditions d'installation

Remarque

Dégâts matériels engendrés par la surchauffe !

Une aération ou une circulation d'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.
- Posez le câble d'alimentation à ce qu'il ne puisse être endommagé par des bords ou des surfaces chaudes.
- L'interrupteur (5) doit toujours être librement accessible

N'utilisez **jamais** l'appareil *dans les conditions suivantes* :

- 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 Junior*. 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 Junior*.

6.4 Brancher l'appareil à la source de courant

Le câble d'alimentation avec prise (6) se trouve sur le côté droit de l'appareil.

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



⚠ Avertissement

Les composants électriques défectueux représentent un risque de blessures graves !

- Vérifiez si l'appareil ne présente pas de dégâts avant chaque mise en service.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente des dégâts.
- Faites réparer l'appareil exclusivement par un partenaire officiel de maintenance !

Remarque

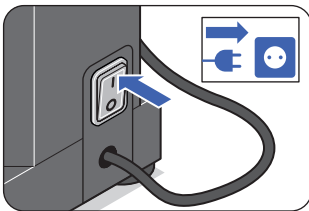
Un raccordement électrique non conforme représente un risque de dégâts matériels !

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

- Le *Pacojet Junior* peut uniquement être utilisé dans le respect des données de performance électrique indiquées sur la plaque signalétique (voir également le chapitre « 10. Caractéristiques techniques » de page 96).
- 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



Allumez l'appareil en mettant l'interrupteur (5) en position « I ». L'appareil se trouve en mode « Fonctionnement ».

Le *Pacojet Junior* peut être programmé.

6.5.2 Mode Standby

En l'absence d'activité lors des 5 prochaines minutes, l'appareil bascule en mode « Standby ». En actionnant la « TOUCHE START » (21), l'appareil rebascule en mode « Fonctionnement ».

6.5.3 Éteindre l'appareil

Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur (5) en position « 0 ».

Le TÉMOIN POWER (20) s'éteint.

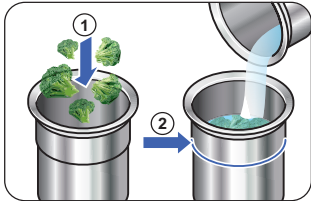
7. Pacosser les denrées alimentaires congelées

7.1 Préparation

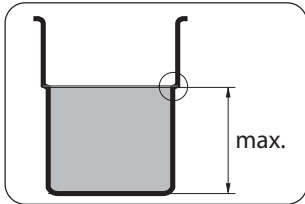
Avant de pacosser des denrées alimentaires congelées, vous devez procéder à une série de préparations.

Procédez comme suit :

FR



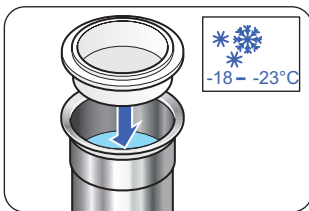
1. Remplissez le(s) pot(s) de pacossage (10) avec les denrées à transformer. Remplissez les cavités de liquide (eau, bouillon, etc.).



Remarque

Un remplissage non conforme du pot de pacossage peut entraîner des dégâts matériels !

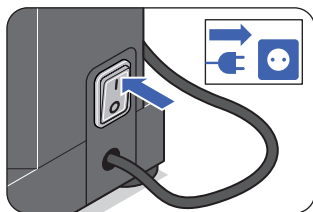
- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale (voir repère).
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation de denrées pendant la transformation.
- La préparation de denrées ne peut pas présenter de cavités.
- La surface doit être lisse et horizontale.



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.

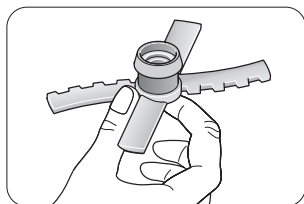
7.2 Pacossage

FR



1. Allumez le *Pacojet Junior* via l'interrupteur (5) : l'appareil bascule en mode « Fonctionnement ». Le *Pacojet Junior* est prêt à fonctionner.

Si l'appareil se trouve en mode « Standby », vous devez basculer en mode « Fonctionnement » à l'aide de la touche « START ».



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 !



Insérez l'hélice de pacossage (9) dans la protection anti-éclaboussure (8), en insérant le support de lames 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.

Veillez préalablement 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.

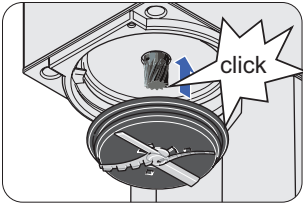


3.

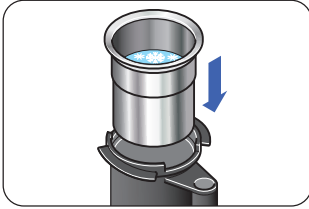
Remarque

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 pourriez endommager ainsi l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours la combinaison de l'hélice de pacossage et de la protection anti-éclaboussure au support de lames magnétique à denture inclinée **avant** de mettre le pot de protection !



Montez la combinaison de la protection anti-éclaboussure (8) et de l'hélice de pacassage (9) sur l'arbre de pacassage avec support de lames (2). Le support de lames doit prendre et bien maintenir l'hélice de pacassage avec protection anti-éclaboussure. Vous entendrez un « clic » qui indique que l'hélice de pacassage est correctement fixée.



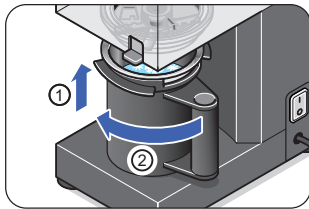
4.

Remarque

Une préparation de denrées alimentaires pas assez congelée peut endommager votre appareil et les accessoires !

- La préparation de denrées ne peut pas être (partiellement) décongelée.
- Veillez à ce que la préparation de denrées alimentaires 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 pacassage.

Retirez le pot de pacassage (10) avec la préparation de denrées alimentaires du congélateur. Retirez le couvercle du pot (11). Mettez le pot de pacassage dans le pot de protection (12).



5.

Remarque

Toute mauvaise utilisation du pot de pacassage et de protection peut engendrer des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais le pot de protection (12) sans que le pot de pacassage ait été placé (10) !

Placez le pot de protection (12) avec le pot de pacassage (10) sur le *Pacojet Junior*.

Déplacez à cet effet le pot de protection avec le pot de pacassage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle ①.

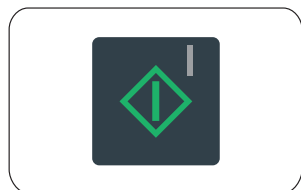
Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacassage se trouve à plat sur l'appareil.

Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support ②.

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



- 6.** Sélectionnez le nombre souhaité de portions à transformer.
Utilisez à cet effet les TOUCHES DE PORTIONNEMENT (23). Voir également le chapitre « 5.3 Écran » de page 76.
Veillez à ce que l'appareil se trouve déjà en mode « Fonctionnement » (voir « TOUCHÉ START » de page 77).



- 7.** Démarrez le pacossage en appuyant sur la TOUCHÉ START (21).

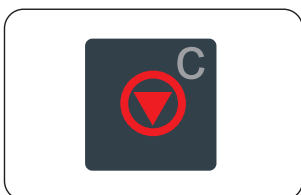
Le moteur démarre et lance le mouvement de l'arbre de pacossage avec support de lames (2) et l'hélice de pacossage (9).

Le mouvement vertical de l'hélice de pacossage est affiché au niveau du TÉMOIN UP- / DOWN (17).

Les quantités partielles déjà transformées sont affichées par le TÉMOIN DU CONTENU DU POT (16) qui clignote.

Les quantités partielles non transformées sont illustrées par la barre allumée en permanence.

Lorsque le pacossage est terminé, l'arbre de pacossage avec support de lames (2) et l'hélice de pacossage retournent en position initiale et s'immobilisent. Le moteur s'arrête.



Si nécessaire, le pacossage peut être interrompu ou arrêté à tout moment en actionnant la touche RESET / STOP (22). Ce faisant l'arbre de pacossage (2) retourne en position initiale.

Voir également le chapitre « 5.3 Écran » de page 76.

7.3 Sécurité anti-débordement



Lors du pacossage, le volume du contenu congelé du pot peut augmenter jusqu'à 30 %. C'est la raison pour laquelle le pot de pacossage ne peut être rempli de préparation de denrées alimentaires au-delà de la ligne de remplissage (voir chapitre « 7.1 Préparation » de page 81).

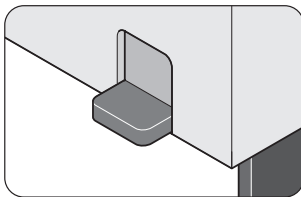
Afin de limiter les conséquences d'un remplissage excessif, le *Pacojet Junior* dispose d'une fonction de contrôle et d'aide. Lorsque le pot est trop rempli, l'appareil émet l'erreur P.O. Le pacossage est exécuté jusqu'à la limite de remplissage (ligne de remplissage maximal), puis l'arbre se remet en position initiale. L'erreur reste affichée jusqu'à ce que le pot soit retiré.

Nonobstant cette fonction de contrôle et d'aide, les utilisateurs sont tenus de toujours respecter la quantité de remplissage maximale du pot de pacossage.

FR

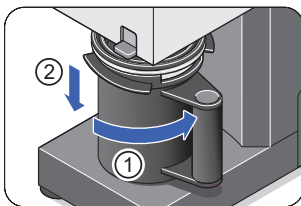
7.4 Après le pacossage

Veillez procéder comme suit après l'arrêt automatique de l'appareil :



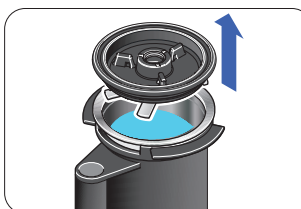
1. Purgez le pot de pacossage (10) mis sous pression.

Maintenez pour ce faire la TOUCHE DE PURGE (7) enfoncée jusqu'à ce que la pression soit complètement évacuée !

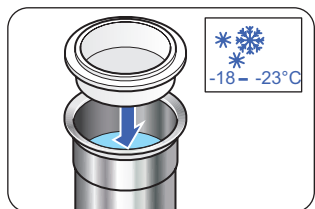
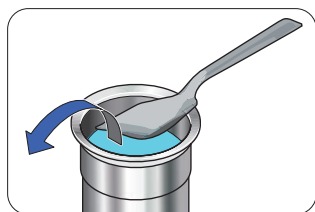


2. Retirez le pot de protection (12) avec le pot de pacossage (10).
Pour ce faire, tournez le pot de protection d'env. 90° vers la droite jusqu'en position initiale (poignée orientée vers la droite) ① et retirez-le vers le bas ②.

Ce faisant la protection anti-éclaboussure (8) avec l'hélice de pacossage (9) se trouve sur le pot de protection.



3. Retirez la protection anti-éclaboussure (8) avec l'hélice de pacossage (9) en tirant légèrement sur l'une des trois pattes de la protection anti-éclaboussure du pot de pacossage.



4. Retirez le pot de pacossage (10) du pot de protection (12). Retirez la préparation de denrées alimentaires pacossée et continuez sa transformation.
5. 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.
6. Si le *Pacojet Junior* ne continue pas immédiatement à être utilisé, effectuez un rinçage. Voir à ce sujet le chapitre « 8.1.4 Rinçage » de page 89.

7.5 Nouvelle congélation



Si toute 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 de denrées alimentaires soit 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.

8. Nettoyage et entretien

8.1 Nettoyer le *Pacojet Junior*

Le nettoyage est particulièrement important étant donné que le *Pacojet Junior* est un appareil qui traite des denrées alimentaires. Ce point vaut particulièrement pour le traitement de protéines et graisses animales (lait, viande, poisson, entre autres).

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

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

Le nettoyage se fait en grande partie automatiquement.

8.1.1 Procédures de nettoyage / Quand nettoyer

Le *Pacojet Junior* 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 de denrées alimentaires** (par ex. passage du sucré au salé) : Exécution d'un rinçage.

8.1.2 Produit de nettoyage

FR



Prudence

Un produit de nettoyage non conforme peut nuire aux personnes.

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

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage moussants.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs et 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 et irritants (danger de destruction de composants en aluminium, plastique et caoutchouc).

Pour un nettoyage hygiénique parfait, utilisez toujours un produit de nettoyage **désinfectant, non moussant et autorisé pour la transformation de denrées alimentaires** !

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

- 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.

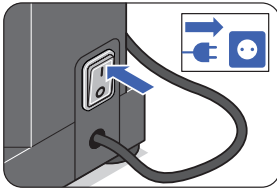
8.1.3 Premier nettoyage

Le *Pacojet Junior* et ses accessoires doivent être prénettoyés 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 « 8.1.5 Cycle de nettoyage » de page 91).

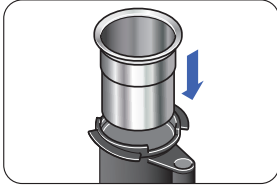
8.1.4 Rinçage

Procédez comme suit :

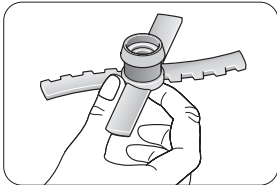


1. Allumez le *Pacojet Junior* via l'interrupteur (5). L'appareil bascule en mode « Fonctionnement ». L'appareil est prêt à fonctionner.

Si l'appareil se trouve en mode « Standby », vous devez basculer en mode « Fonctionnement » à l'aide de la touche « START ».



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 !



Insérez l'hélice de pacossage (9) dans l'embout de rinçage (13), en l'insérant avec la pièce creuse dans l'alésage de l'embout de rinçage.

Ce faisant, veillez à ce que le côté plat de l'embout de rinçage soit orienté vers le bas, dans la direction de l'hélice de pacossage.

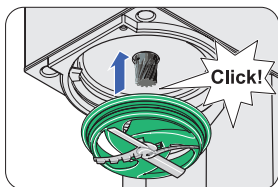


4.

Remarque

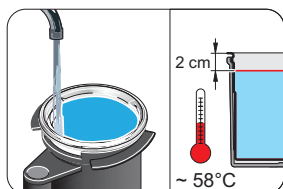
Une mise en place non conforme de l'embout de rinçage avec hélice de pacassage peut endommager votre appareil et les accessoires !

- Ne fixez jamais préalablement la combinaison de l'embout de rinçage (13) et de l'hélice de pacassage (9) sur le pot de protection (12) / pot de pacassage (10) pour le nettoyage. Vous pourriez endommager ainsi l'appareil et ses accessoires.
- Fixez toujours la combinaison de l'embout de rinçage avec hélice de pacassage au support de lames de l'arbre de pacassage (2) **avant** de mettre le pot de protection !



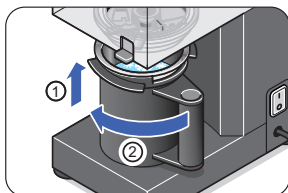
Montez la combinaison de l'embout de rinçage (13) et de l'hélice de pacassage (9) au support de lames (2) de l'arbre de pacassage. Le support de lames doit prendre et bien maintenir l'hélice de pacassage avec l'embout de rinçage .

Vous entendrez un « clic » qui indique que l'hélice de pacassage est correctement fixée.



5.

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



6.

Remarque

Toute mauvaise utilisation du pot de pacassage et de protection peut engendrer des dégâts matériels !

- Ne fixez jamais le pot de protection (12) sans que le pot de pacassage ait été placé (10) !

Placez le pot de protection (12) avec le pot de pacassage (10) sur le *Pacojet Junior*.

Déplacez à cet effet le pot de protection avec le pot de pacassage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle ①.

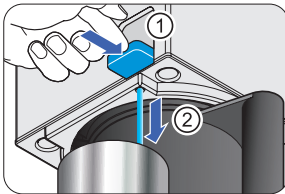
Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacassage se trouve à plat sur l'appareil. Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support ②.

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

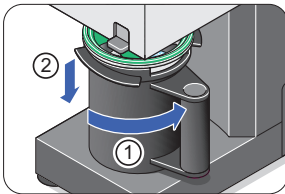


7. Appuyez sur la TOUCHE START (21). Le rinçage commence.

Veillez à ce que la machine se trouve déjà en mode « Fonctionnement » (voir « TOUCHE START » de page 77).



8. Il est possible, pendant le rinçage, de rincer le tuyau de purge en appuyant sur la touche de purge (7). Pour ce faire, appuyer sur la touche de purge lors du déplacement vers le haut de l'arbre de pacassage (2) ①. Veillez à préparer un récipient sous l'extrémité du tuyau de purge afin de récolter les projections d'eau de rinçage ②.



9. Lorsque le rinçage est terminé (le moteur est arrêté), 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 ① et retirez-le vers le bas ②.

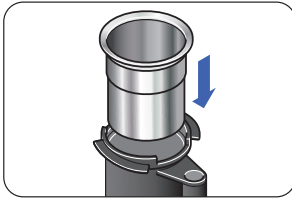
Ce faisant l'embout de rinçage (13) avec l'hélice de pacassage (9) se trouve sur le pot de protection.

8.1.5 Cycle de nettoyage

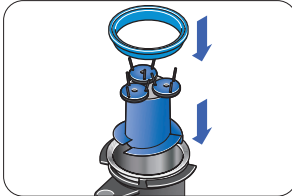
Procédez comme suit :

Rinçage

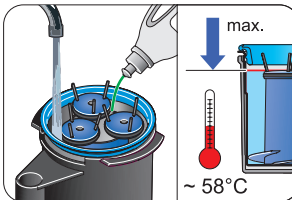
Rincez l'appareil en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 8.1.4 Rinçage » de page 89.



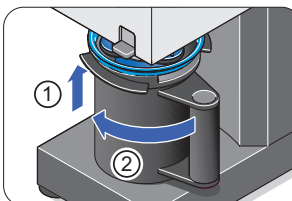
1. Mettez le pot de pacassage vide (10) dans le pot de protection (12).



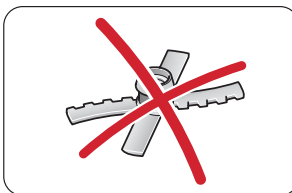
2. Mettez en place l'embout de nettoyage bleu (15) avec les brosses vers le haut dans le pot de pacassage (10). Posez ensuite le joint de pot bleu (14) sur le pot de pacassage.



3. Remplissez le pot de pacassage (10) avec de l'eau **chaude** (env. 58 °C) jusqu'au bord inférieur des brosses. Ajouter la quantité prescrite de produit de nettoyage (voir chapitre « 8.1.2 Produit de nettoyage » de page 88).



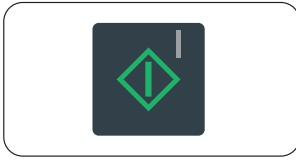
4. Placez le pot de protection (12) avec le pot de pacassage (10) sur le *Pacojet Junior*. Déplacez à cet effet le pot de protection avec le pot de pacassage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle ①. Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacassage se trouve à plat sur l'appareil. Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support ②. Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacassage est correctement fixé.



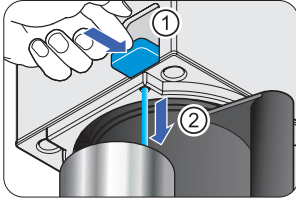
Remarque

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

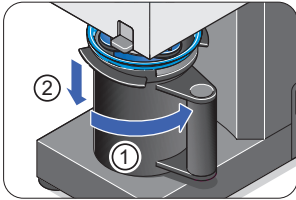
- N'utilisez jamais l'hélice de pacassage (9) pour procéder au nettoyage.



5. Appuyez sur la TOUCHE START (21). Le nettoyage commence.
Veillez à ce que la machine se trouve déjà en mode « Fonctionnement » (voir « TOUCHE START » de page 77).



6. Il est possible, pendant le nettoyage, de rincer le tuyau de purge en appuyant sur la touche de purge (7). Pour ce faire, appuyer sur la touche de purge lors du déplacement vers le haut de l'arbre de pacossage (2) ①. Veillez à préparer un récipient sous l'extrémité du tuyau de purge afin de récolter les projections d'eau ②.



7. Lorsque le rinçage est terminé (le moteur est arrêté), 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 retirez-le vers le bas ①. Retirez l'embout de nettoyage bleu (15) et le joint de pot bleu (14) ②. Videz le pot de pacossage.

Rinçage

Rincez l'appareil en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 8.1.4 Rinçage » de page 89.

8.1.6 Nettoyage de la surface de l'appareil

Le boîtier et le socle de l'appareil peuvent être frottés avec un chiffon qui ne peluche pas et du produit de nettoyage normal.

8.1.7 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).

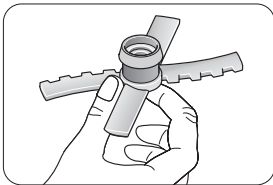
Veillez suivre les étapes suivantes afin d'éliminer les bactéries de l'hélice de pacossage et de la protection anti-éclaboussure à l'aide du pré-joint racler (8a) :

FR

- rincer pour éliminer les gros morceaux de saleté,
- plonger dans une solution de nettoyage (voir chapitre « 8.1.2 Produit de nettoyage » de page 88) pour tuer les éventuelles bactéries. Rincer sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

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

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

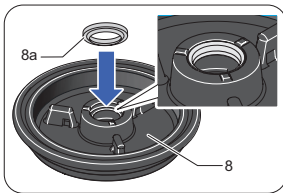


⚠ Prudence

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 sous 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. Utiliser à cet effet de la graisse ou de l'huile compatible avec les denrées alimentaires.



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

8.2 Entretien


Nous recommandons de faire entretenir le *Pacojet Junior* au moins une fois par an (après env. 2000 pots entiers transformés) par votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 15. Service clientèle » de page 98).

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 Junior* dans l'emballage original avec l'hélice de pacossage (9), le pot de protection (12) et la protection anti-éclaboussure (8).

9. 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 « 15. Service clientèle » de page 98).

FR

Anomalie	Cause	Mesure
<p>Le <i>Pacojet Junior</i> s'arrête alors que la quantité souhaitée n'a pas été traitée, ou seulement partiellement. L'affichage de la quantité de portions (18) indique « EE ».</p> 	<p>L'appareil est en surcharge. (Une surcharge se produit normalement lorsqu'une recette de préparation de denrées alimentaires ne peut être exécutée.)</p>	<p>Éteignez l'appareil via l'interrupteur (5) et rallumez-le après env. 5 secondes.</p> <p>Si l'affichage de la quantité de portions n'affiche plus « EE », vous pouvez continuer à transformer d'autres pots.</p> <p>Si l'affichage de la quantité de portions continue à afficher « EE » après avoir rallumé l'appareil, le protection mécanique contre la surcharge a été activée. Veuillez contacter votre service d'entretien PACOJET officiel.</p>
<p>Le Pacojet ne produit aucune surpression lors du pacossage.</p>	<p>La surface de la protection anti-éclaboussure (8) n'est pas lisse. Étant donné que cette pièce assure l'étanchéité du système de transformation, la surface de la matière doit être propre et intacte au niveau des lèvres.</p>	<p>Vérifier si la protection anti-éclaboussure n'est pas sale ou endommagée. Si elle est sale, veuillez la nettoyer.</p> <p>Si il n'y a toujours pas d'accumulation de surpression, veuillez contacter votre service d'entretien PACOJET officiel.</p>
<p>L'hélice de pacossage (9) n'adhère plus au support de lames (2).</p>	<p>L'hélice de pacossage est maintenue par le support de lames lorsque le moteur est à l'arrêt. Un support de lames ou une hélice de pacossage sales peuvent en provoquer l'éjection.</p>	<p>Nettoyer la pièce de raccordement et l'alésage d'insertion de l'hélice de pacossage.</p> <p>Si l'hélice de pacossage n'adhère toujours pas au support de lames magnétique denture inclinée, veuillez contacter votre service d'entretien PACOJET officiel.</p>

10. Caractéristiques techniques

FR

Puissance nominale		1000 W
Consommation en mode Standby		< 0,5 W
Tension réseau	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220V/60 Hz
Surpression		env. 1 bar
Transmission		Roue dentée
Émissions sonores	Niveau de pression acoustique (LPA)	78,1 db(A)
Dimensions (mm)		498 x 182 x 360 (Hauteur x largeur x profondeur)
Poids (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Protection anti-éclaboussure (8)	0,09
	Hélice de pacossage (9)	0,06
	Pot de pacossage (10)	0,35
	Couvercle de pot (11)	0,01
	Pot de protection (12)	0,30
	Embout de rinçage (13)	0,10
	Joint de pot (14)	0,03
	Embout de nettoyage (15)	0,13
Matériaux	Boîtier / habillage	Tôle en acier recouvert
	Socle de l'appareil	Aluminium moulé sous pression (recouvert)
	Pièces du châssis	Polyamide

Matériaux	Arbre de pacossage avec support de lames (2)	Acier inoxydable
	Protection anti-éclaboussure (8)	Caoutchouc nitrile, compatible avec les denrées alimentaires
	Hélice de pacossage standard (9)	Acier moulé
	Pot de pacossage (10)	Acier inoxydable
	Couvercle de pot (11)	Polypropylène, compatible avec les denrées alimentaires
	Pot de protection (12)	Polyamide (15 %, avec fibre de verre)
	Embout de rinçage, vert (13)	Caoutchouc nitrile, compatible avec les denrées alimentaires
	Joint de pot, bleu (14)	Caoutchouc nitrile, compatible avec les denrées alimentaires
	Embout de nettoyage, bleu (15)	Plastique

11. Certification

11.1 Conformité aux normes

Veuillez consulter l'annexe.

11.2 Déclaration de conformité européenne

(Copie de la déclaration de conformité européenne)

12. Transport et stockage

12.1 Transport

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

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 : « Nettoyage »). Nettoyez les accessoires et emballez-les.
3. Éteignez l'appareil via l'interrupteur (5) et débranchez le câble d'alimentation (6) du réseau électrique.
4. Fixez les pièces mobiles (par ex. câble d'alimentation (6)).
5. Emballez l'appareil dans son emballage original.

12.2 Stockage

Stockez le *Pacojet Junior* dans un endroit sec, dépourvu de poussières et frais. Posez l'appareil sur une surface sans secousses, solide, et stable.

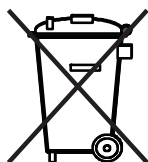
Protégez votre *Pacojet Junior* de l'exposition directe aux rayons du soleil.

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

13. Élimination

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Hors de l'UE et de l'espace européen



Ne jetez jamais les appareils électriques avec les déchets ménagers. Collectez-les, trieux-les et veillez à leur recyclage écologique. 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.

13.1.2 Union européenne

Ne jetez pas le *Pacojet Junior* avec les ordures ménagères ! Éliminez l'appareil dans le respect des indications de la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques et de sa transposition dans le droit national. Les appareils et outils électroniques qui ne sont plus utilisables doivent être collectés et recyclés de manière écologique par un centre de recyclage.

13.2 Emballage

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

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

14. Indications relatives à la garantie

Les dispositions relatives à la garantie s'appliquant au *Pacojet Junior* figurent dans le document joint ou sur notre site Internet (voir chapitre « 15. Service clientèle » de page 98).

15. 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 « 9. Anomalies » de page 95. Si vous ne parvenez pas à les éliminer, nos collaborateurs sont à votre entière disposition.

Suisse (siège de l'entreprise)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zoug Suisse
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

FR

Indice

IT

1.	Su questo documento	102
1.1	Generalità	102
1.2	Standard di raffigurazione.....	102
1.3	Definizioni concettuali	102
2.	Utilizzo del <i>Pacojet Junior</i>	102
2.1	Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso	102
2.2	Aspetti di igiene alimentare	102
3.	Indicazioni di sicurezza	103
3.1	Sicurezza generale	103
3.2	Pericolo per corrente elettrica	105
3.3	Avvertenze	105
4.	Contenuto della fornitura	106
5.	Descrizione dell'apparecchio.....	107
5.1	Caratteristiche.....	107
5.2	Struttura - Panoramica componenti e accessori	107
5.3	Display	108
6.	Primi passi	110
6.1	Disimballare l'apparecchio.....	110
6.2	Controllo del contenuto della fornitura	111
6.3	Installazione dell'apparecchio/Condizioni di installazione	111
6.4	Collegare l'apparecchio alla sorgente di energia elettrica	112
6.5	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	112
6.5.1	Accensione dell'apparecchio	112
6.5.2	Modalità standby	112
6.5.3	Spegnimento dell'apparecchio	112
7.	"Pacossatura" di preparazioni alimentari surgelate	113
7.1	Attività preliminari	113
7.2	"Pacossatura".....	114
7.3	Protezione contro l'eccesso di riempimento	117
7.4	Dopo la "pacossatura"	117
7.5	Nuovo congelamento.....	118
8.	Pulizia e manutenzione	118
8.1	Pulizia del <i>Pacojet Junior</i>	118
8.1.1	Procedure di pulizia / Tempificazione della pulizia	119
8.1.2	Detergenti.....	120
8.1.3	Prima pulizia	120
8.1.4	Ciclo di risciacquo	121
8.1.5	Ciclo di pulizia	123
8.1.6	Pulizia delle superfici dell'apparecchio	125
8.1.7	Pulizia degli accessori	125
8.2	Manutenzione.....	126

9.	Problemi	127
10.	Dati tecnici.....	128
11.	Certificazione	129
11.1	Conformità alle norme.....	129
11.2	Dichiarazione di conformità UE	129
12.	Trasporto e immagazzinamento	129
12.1	Trasporto.....	129
12.2	Immagazzinamento	130
13.	Smaltimento	130
13.1	Pacojet Junior	130
13.1.1	Area non UE ed extra-europea	130
13.1.2	Unione europea	130
13.2	Imballaggio	130
14.	Indicazioni di garanzia.....	130
15.	Servizio clienti.....	130

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 Junior*.

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.

Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del *Pacojet Junior* e devono essere sempre a disposizione. 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 Junior* 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 Junior*, che, durante la cosiddetta "pacossatura" (ovvero l'operazione consistente nel tritare e trasformare generi alimentari congelati in pure, mousse e paté), vengono a contatto con la preparazione alimentare, costituiscono il **sistema di lavorazione diretta degli alimenti**.

2. Utilizzo del *Pacojet Junior*

2.1 Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso

Pacojet Junior è un elettrodomestico da cucina, destinato all'uso professionale e privato.

L'operazione del "pacossare" consente di trasformare in purea alimenti surgelati freschi, senza dovere prima scongelarli, per preparare mousse particolarmente vellutate, gelati e sorbetti freschi e naturali, oppure zuppe aromatiche, salse e farciture.

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!

Lavorare esclusivamente alimenti congelati 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.

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

3. Indicazioni di sicurezza

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 "15. Servizio clienti" a pagina 130).

3.1 Sicurezza generale

- *Pacojet Junior* 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.
- Il *Pacojet Junior* può essere utilizzato esclusivamente da persone che sono state addestrate relativamente all'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- L'apparecchio e i suoi accessori deve essere conservato fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni e va custodito in modo tale da essere irraggiungibile.
- L'apparecchio 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 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 l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- L'apparecchio 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.

- Per il funzionamento dell'apparecchio si possono utilizzare esclusivamente gli accessori originali di PACOJET, destinati a questo apparecchio.
- Non utilizzare accessori di altri apparecchi della serie *Pacojet* (ad es. *Pacojet 1, 2 o 2plus*), 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 Junior* non deve essere posizionato nelle immediate vicinanze di aperture o elettrodomestici da cucina, caldi, che emettano spruzzi, grassi e che emettano vapore.
- Disimballare *Pacojet Junior* 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 dell'apparecchio si crea un'emissione di suono nell'aria. A tal proposito vedere i valori delle emissioni nel Capitolo "10. Dati tecnici".
- Quando l'apparecchio rimane per lungo tempo senza sorveglianza, distaccarlo dall'alimentazione di corrente.
- Non tentare mai di bypassare l'interruttore di sicurezza installato sul *Pacojet Junior* per la corretta applicazione della tazza di protezione e di "pacossatura".
- Non avviare mai l'apparecchio senza tazza di "pacossatura"/ protezione.
- Non aprire le coperture fissate a vite o l'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non apportare alcuna modifica all'apparecchio, ai suoi componenti e ai suoi accessori.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio eseguire una pulizia iniziale secondo quanto illustrato nel Capitolo "8.1.3 Pulizia iniziale".
- Con *Pacojet Junior* Non si deve, in nessun caso, sottoporre a lavorazione o aggiungere per la lavorazione prodotti che durante la lavorazione 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.

3.2 Pericolo per corrente elettrica

- Prima di allacciare il *Pacojet Junior* alla corrente 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 l'apparecchio e staccarlo dalla rete (estrarre la spina di rete).
- Utilizzare l'apparecchio solo se si trova in uno stato di perfetto funzionamento tecnico.
- Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di eventuali danni esterni sull'apparecchio e sul 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 all'apparecchio o ai suoi accessori, spegnere il *Pacojet Junior* agendo sull'interruttore di rete ed estrarre la spina di rete.
- Fare riparare l'apparecchio solo ad un partner di assistenza ufficiale PACOJET. Non riparare mai l'apparecchio in autonomia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Non esporre l'apparecchio a umidità pronunciata.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, distaccarlo dall'alimentazione di corrente.
- Quando si distacca l'apparecchio 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.

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 Junior* (1)
- 1 protezione antispruzzo (8), comprensiva di 1 pre-raschiatore (8a)
- 1 paletta di "pacossatura" (9)
- 1 tazza di "pacossatura" (10)
- 1 coperchio della tazza, bianco (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)

I componenti accessori possono essere utilizzati esclusivamente con il *Pacojet Junior*. Si fa uno speciale rimando alle eccezioni. Si esclude l'utilizzo con un altro apparecchio.

5. Descrizione dell'apparecchio

5.1 Caratteristiche

Pacojet Junior è un innovativo elettrodomestico da cucina, destinato all'uso privato e professionale. L'apparecchio consente di realizzare preparazioni cremose a partire da alimenti surgelati senza doverli scongelare. L'apparecchio prepara pure 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*.

5.2 Struttura - Panoramica componenti e accessori

I numeri di posizione riportati a seguire si riferiscono alla raffigurazione del *Pacojet Junior* e dei suoi accessori sulla pagina ripiegabile.

Il *Pacojet Junior* (figura 1) si compone dei seguenti elementi e accessori:

Numero di posizione	Componente/ Accessorio	Funzione
1	<i>Pacojet Junior</i>	Apparecchio di base
2	Albero di "pacossatura" con supporto lama	Consente l'applicazione in sicurezza della paletta di "pacossatura".
3	Innesto	Consente di avvitare la tazza di protezione e di mantenerla con sicurezza in posizione.
4	Display	Consente l'azionamento del <i>Pacojet Junior</i> .
5	Interruttore di rete	Accende o spegne l'apparecchio. "0" - Apparecchio spento. "I" - Apparecchio acceso.
6	Cavo di collegamento	Alimenta il <i>Pacojet Junior</i> con la corrente elettrica.
7	Tasto di sfiato	Consente il rilascio della sovrappressione, che si viene a creare durante la "pacossatura". Dopo ogni processo di "pacossatura" si deve eseguire uno sfiato.
8	Protezione antispruzzo con pre-raschiatore (8a)	Protegge l'apparecchio dall'imbrattamento con gli alimenti, all'atto della "pacossatura".
9	Paletta di "pacossatura"	Lama per "pacossare" le preparazioni alimentari surgelate.
10	Tazza di "pacossatura"	Contiene gli alimenti affinché possano essere lavorati nel <i>Pacojet Junior</i> .
11	Coperchio della tazza (bianco)	Chiude la tazza di "pacossatura" e consente di custodire il prodotto in condizione di perfetta igiene.

Numero di posizione	Componente/ Accessorio	Funzione
12	Tazza di protezione	Cinge la tazza di "pacossatura", consente un utilizzo in sicurezza e serve al fissaggio della tazza di "pacossatura" sul <i>Pacojet Junior</i> .
13	Insero per risciacquo (verde)	Viene utilizzato in combinazione con la paletta di "pacossatura" per processi di risciacquo.
14	Guarnizione della tazza (blu)	Durante il processo di pulizia sigilla la tazza di pacossatura.
15	Insero per il lavaggio (blu)	Pulisce il sistema di lavorazione degli alimenti. Si utilizza senza la paletta di "pacossatura".

5.3 Display

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
16	VISUALIZZAZIONE DEL CONTENUTO DELLA TAZZA	<p>Visualizza l'attuale stato della lavorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello di riempimento della tazza di "pacossatura" (10), • Avanzamento durante la lavorazione, • Stato di lavorazione finale dopo la conclusione del processo di "pacossatura". <p>Il <u>Prodotto congelato lavorato</u> viene rappresentato con sbarre lampeggianti. Il <u>Prodotto congelato non lavorato</u> viene rappresentato con sbarre a luce fissa. La visualizzazione scompare dopo la rimozione della tazza di protezione (12).</p>
17	VISUALIZZAZIONE SU/GIÙ (UP/DOWN)	Mostra, durante il processo di "pacossatura" se la paletta di "pacossatura" (9) si sta muovendo verso l'alto o verso il basso.

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
18	VISUALIZZAZIONE DELLA QUANTITÀ DI PORZIONI	<p>Prima della lavorazione, visualizza quante porzioni vengono "pacossate" (vedere anche "TASTI DI PORZIONAMENTO").</p> <p>Se la visualizzazione è spenta, si lavora l'intera tazza di "pacossatura" (10).</p> <p>Ogni porzione lavorata viene sottratta dalla visualizzazione.</p> <p>Una volta terminato il processo di "pacossatura", il numero di porzioni lavorate lampeggia.</p> <p>Se la quantità programmata è maggiore dell'effettivo contenuto della tazza, una volta terminato il processo di "pacossatura", si visualizza nuovamente la quantità rimanente, ancora da "pacossare". Dopo avere inserito un'altra tazza di "pacossatura", questa quantità può essere lavorata.</p> <p>Se non deve seguire alcuna ulteriore lavorazione, la quantità rimanente visualizzata può essere cancellata con il TASTO "STOP/RESET".</p> <p>La visualizzazione mostra, inoltre, per determinati problemi, un <u>Messaggio di errore</u>. (Vedere il capitolo "9. Problemi" a pagina 127).</p>
19	VISUALIZZAZIONE STATO DI PRONTO	<p>Si illumina se la tazza di protezione (12) è stata correttamente fissata all'apparecchio. <i>Pacojet Junior</i> può essere programmato e avviato.</p>
20	VISUALIZZAZIONE DI ACCENSIONE	<p>La VISUALIZZAZIONE DI ACCENSIONE dispone di una doppia funzione.</p> <p>1.) Dopo l'accensione il <i>Pacojet Junior</i> si trova in "Modalità di funzionamento".</p> <p>Si può eseguire una programmazione.</p> <p>2.) Se, entro 5 minuti non si verifica alcuna attività (azionamento di un tasto o processo di "pacossatura") l'apparecchio passa in "Modalità di standby" e la visualizzazione diventa di colore rosso.</p>
21	TASTO DI AVVIO	<p>Il TASTO DI AVVIO dispone di una doppia funzione.</p> <p>1.) Fare passare l'apparecchio dalla "Modalità di standby" alla "Modalità di funzionamento".</p> <p>2.) Avviare l'apparecchio, dopo avere effettuato la programmazione.</p>

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
22	TASTO STOP/RESET	<p>Il TASTO STOP/RESET dispone di una doppia funzione.</p> <p>1. Funzione di interruzione Un azionamento del tasto durante la "pacossatura" arresta il processo di lavorazione in corso. Il <i>Pacojet Junior</i> passa alla corsa di ritorno, la paletta di "pacossatura" (9) si porta in posizione di partenza e l'apparecchio di spegne automaticamente. Questa funzione può essere utilizzata per "pacossare" una quantità parziale senza precedente programmazione.</p> <p>2. Funzione di cancellazione Un azionamento del tasto, prima dell'avvio del ciclo di lavorazione, cancella una quantità già programmata.</p>
23	TASTI DI PORZIONAMENTO "+" / "-"	<p>Con questi tasti si può inserire il numero desiderato di porzioni da lavorare.</p> <p>La quantità massima di una tazza di "pacossatura" (10) ammonta a 10 porzioni.</p> <p>La quantità di porzioni programmata viene presentata, prima e dopo il processo di "pacossatura", nella visualizzazione della quantità di porzioni.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> lavora soltanto il numero di porzioni programmato. Dopo la lavorazione, questa quantità parziale può essere prelevata. La quantità che rimane nella tazza può essere nuovamente surgelata e successivamente lavorata.</p> <p>Vedere anche "VISUALIZZAZIONE DELLA QUANTITÀ DI PORZIONI".</p>

6. Primi passi

In questo capitolo si descrive come si prepara il *Pacojet Junior* per il primo utilizzo.

6.1 Disimballare l'apparecchio



Attenzione

Pericolo di lesioni a seguito di un errato disimballaggio dell'apparecchio e degli accessori!

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

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



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

IT

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 106).

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 "15. Servizio clienti" a pagina 130).

6.3 Installazione dell'apparecchio/Condizioni di installazione

Indicazione

Danni materiali a causa del surriscaldamento!

A causa di una ventilazione o circolazione dell'aria insufficienti, l'apparecchio può surriscaldarsi.

- 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.
 - Sistemare il cavo di rete in modo tale che non possa venire danneggiato da spigoli o superfici calde.
 - L'interruttore di rete (5) deve essere sempre liberamente accessibile
- Non azionare **mai** l'apparecchio nelle seguenti condizioni:
- immediata vicinanza di una fonte di calore,
 - sopra superfici vibranti,
 - su una superficie calda,
 - direttamente accanto ad un ventilatore o ad 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 sono 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 libertà di movimento nei pressi del *Pacojet Junior*. 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 del *Pacojet Junior*.

6.4 Collegare l'apparecchio alla sorgente di energia elettrica

Il cavo di collegamento con la spina di rete (6) si trova sul lato destro dell'apparecchio. Se si usa un cavo di prolunga, prestare attenzione a collegamento di messa a terra conforme alle normative.

IT



⚠ Avvertimento

Pericolo di gravi lesioni dovuto a componenti elettrici difettosi!

- Prima di ogni messa in funzione verificare la presenza di eventuali danni sull'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio nel caso in cui presenti dei danni.
- Fare riparare l'apparecchio solo ad un partner di assistenza ufficiale!

Indicazione

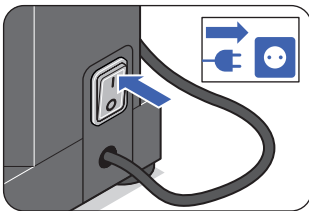
Danni materiali dovuti ad allacciamento elettrico non corretto!

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

- Il *Pacojet Junior* può essere azionato solo con i dati di potenza elettrica riportati sulla targhetta identificativa (vedere anche il capitolo "10. Dati tecnici" a pagina 128).
- 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



Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (5) in posizione "I". L'apparecchio si trova in "Modalità di funzionamento".

Pacojet Junior può essere programmato.

6.5.2 Modalità standby

Se entro 5 minuti non viene eseguita alcuna attività, l'apparecchio passa in "Modalità standby". Azionando il "TASTO DI AVVIO" (21) l'apparecchio passa nuovamente in "Modalità di funzionamento".

6.5.3 Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore di rete (5) in posizione "0". Die VISUALIZZAZIONE DI ACCENSIONE (20) scompare.

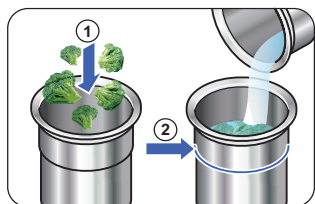
7. "Pacossatura" di preparazioni alimentari surgelate

7.1 Attività preliminari

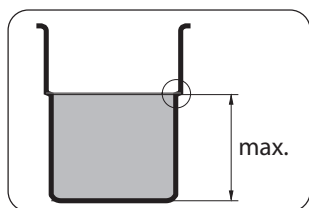
Prima di "pacossare" alimenti surgelati si deve eseguire una serie di attività preparatorie.

Procedere come segue:

IT



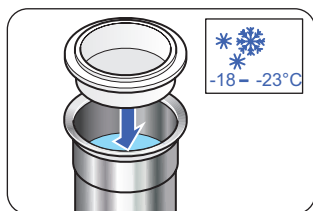
1. Riempire la/le tazza/e di "pacossatura" (10) con gli alimenti da lavorare. Riempire gli spazi vuoti con un liquido (acqua, brodo, ecc.).



Indicazione

Danni materiali dovuti ad 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.

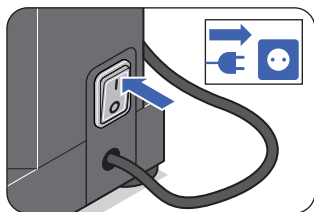


2. Chiudere la tazza di "pacossatura" (10) con il coperchio della tazza compreso nella fornitura (11) e fare surgelare il contenuto nel surgelatore per almeno 24 h ad una temperatura compresa tra -18°C e -23°C .

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.

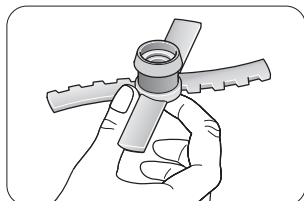
7.2 "Pacossatura"

IT



1. Accendere *Pacojet Junior* azionando l'interruttore di rete (5):
L'apparecchio passa in "Modalità di funzionamento".
Pacojet Junior è pronto al funzionamento.

Se l'apparecchio si trova in "Modalità standby", lo si deve portare in "Modalità di funzionamento" azionando il "TASTO DI AVVIO".



2.



⚠ Attenzione

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

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



Inserire la paletta di "pacossatura" (9) nella protezione antispruzzo (8), innestando il supporto porta-paletta della paletta di "pacossatura" nel foro della protezione antispruzzo.

A tal riguardo, accertarsi che il lato piatto della protezione antispruzzo sia rivolto verso il basso, in direzione della paletta di "pacossatura".

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

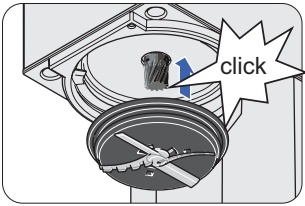


3.

Indicazione

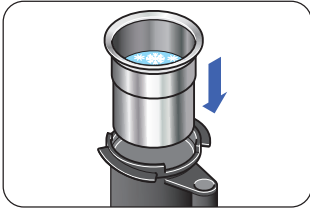
Danni materiali dovuti ad una scorretta applicazione della paletta di "pacossatura" con la protezione antispruzzo!

- Non fissare mai la combinazione costituita da paletta di "pacossatura" (9) e protezione antispruzzo (8), prima della lavorazione, 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 antispruzzo sul supporto lama magnetico, con dentatura obliqua **prima** dell'applicazione della tazza di protezione!



Applicare la combinazione costituita da protezione antispruzzo (8) e paletta di "pacossatura" (9) sull'albero di "pacossatura" con supporto lama (2). Il supporto lama deve afferrare e mantenere saldamente la paletta di "pacossatura" con la protezione antispruzzo.

Il suono di un clic indica che la paletta di "pacossatura" è fissata correttamente.



4.

Indicazione

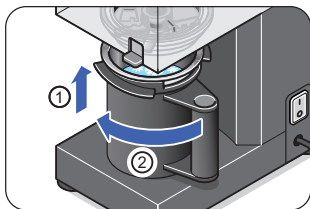
Danneggiamento dell'apparecchio e degli accessori in caso di preparazione alimentare non sufficientemente surgelata!

- 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".

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 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) al *Pacojet Junior*.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di "pacossatura" tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo ①.

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.

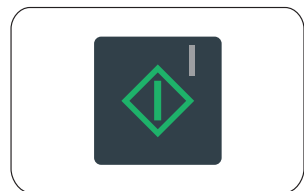
Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto ②.

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



- 6.** Selezionare il numero di porzioni desiderato per la lavorazione.

Utilizzare a tal fine i TASTI DI PORZIONAMENTO (23). Vedere anche il capitolo "5.3 Display" a pagina 108. Accertarsi che l'apparecchio si trovi già in "Modalità di funzionamento" (vedere "TASTO DI AVVIO" a pagina 109).



- 7.** Avviare il processo di "pacossatura" premendo il TASTO di AVVIO (21).

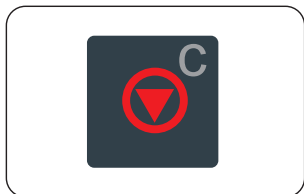
Il motore si avvia e mette in movimento l'albero di "pacossatura" con il supporto lama (2) e la paletta di "pacossatura" (9).

Il movimento verticale della paletta di "pacossatura" è visibile sulla VISUALIZZAZIONE SU/GIÙ (UP/DOWN) (17).

Le quantità parziali già lavorate sono raffigurate, lampeggianti, nella VISUALIZZAZIONE DEL CONTENUTO DELLA TAZZA (16).

Le quantità parziali non lavorate sono raffigurate tramite sbarre a luce fissa.

Una volta concluso il ciclo di "pacossatura", l'albero di "pacossatura" con il supporto lama (2) e la paletta di "pacossatura" arretra in posizione di partenza e si arresta. Il motore si spegne.



Il ciclo di "pacossatura" può, in caso di necessità, essere interrotto o arrestato in qualsiasi momento azionando il tasto STOP/RESET (22). Così facendo, l'albero di "pacossatura" (2) torna alla posizione di partenza.

Vedere anche il capitolo "5.3 Display" a pagina 108.

7.3 Protezione contro l'eccesso di riempimento

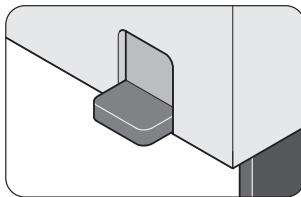


Durante il processo di "pacossatura" il volume del contenuto congelato della tazza può aumentare fino al 30% in più. Pertanto, si può riempire la tazza di "pacossatura" con la preparazione alimentare al massimo fino alla linea di riempimento (vedere il capitolo "7.1 Attività preliminari" a pagina 113). Per limitare le conseguenze di un eccessivo riempimento, *Pacojet Junior* dispone di una funzione di controllo e ausilio. In caso di tazza troppo piena si genera l'errore P.O. La "pacossatura" viene eseguita fino al limite di riempimento (linea di riempimento massima) e poi l'albero torna alla posizione di partenza. L'errore rimane visualizzato, fino a quando la tazza non viene rimossa.

Malgrado questa funzione di controllo e ausilio, si raccomanda agli utenti di rispettare sempre la quantità massima di riempimento della tazza di "pacossatura".

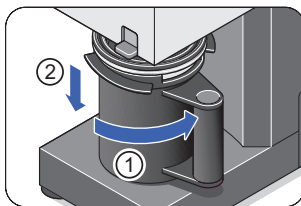
7.4 Dopo la "pacossatura"

Dopo che l'apparecchio si è spento autonomamente, procedere come segue:



1. Sfiatare la tazza di "pacossatura" (10) che si trova sotto pressione.

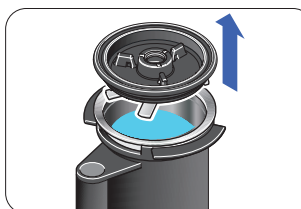
A tal scopo mantenere premuto il TASTO DI SFIATO (7) fino a quando la pressione è completamente scaricata!



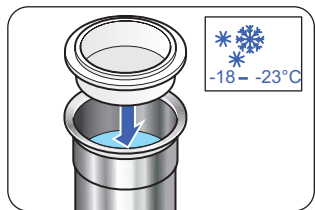
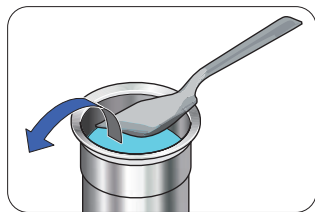
2. Rimuovere la tazza di protezione (12) con la tazza di "pacossatura" (10).

A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra, riportandola in posizione di partenza (impugnatura verso destra) ① ed estrarla dal basso ②.

Così facendo, la protezione antispruzzo (8) con la paletta di "pacossatura" (9) poggia sulla tazza di protezione.



3. Rimuovere dalla tazza di "pacossatura" la protezione antispruzzo (8) con la paletta di "pacossatura" (9) tirando delicatamente una delle tre linguette della protezione antispruzzo.



4. Rimuovere la tazza di "pacossatura" (10) dalla tazza di protezione (12). Prelevare la preparazione alimentare "pacossata" e proseguirne la lavorazione.
5. Pareggiare a questo punto il contenuto della tazza non "pacossato", 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.
6. Se *Pacojet Junior* non viene immediatamente riutilizzato, eseguire un ciclo di risciacquo. Vedere a tal riguardo il capitolo "8.1.4 Ciclo di risciacquo" a pagina 121.

7.5 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 congelatore.

8. Pulizia e manutenzione

8.1 Pulizia del *Pacojet Junior*

Poiché il *Pacojet Junior* è un apparecchio destinato alla lavorazione di alimenti, la 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 in servizio del *Pacojet Junior*,
- 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 Junior* in liquidi.
- Non esporre mai *Pacojet Junior* a un getto di acqua corrente.
- Non lavare mai *Pacojet Junior* con il getto d'acqua di un tubo flessibile, con un apparecchio a getto di vapore o apparecchi simili.

IT

Il *Pacojet Junior* è progettato in modo tale da poter eseguire una pulizia completa del sistema diretto di lavorazione degli alimenti (tutti i componenti che vengono in contatto con gli alimenti), senza dover eseguire uno smontaggio dell'apparecchio.

Il processo di pulizia si svolge in modo completamente automatico.

8.1.1 Procedure di pulizia / Tempificazione della pulizia

Pacojet Junior dispone di due procedure di pulizia, che si devono eseguire in determinate situazioni.

- **Ciclo di risciacquo:** Con tale ciclo 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. **Ciclo 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. **Ciclo di risciacquo:** Con l'ausilio di acqua calda, dell'inserto per risciacquo (13) e della paletta di "pacossatura" (9) si rimuovono eventuali residui di detergente.

Per garantire la massima efficacia della 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 ciclo di risciacquo.

8.1.2 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 Junior:

- 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.

8.1.3 Prima pulizia

Prima del primo utilizzo del *Pacojet Junior* l'apparecchio e i suoi accessori devono essere puliti in via anticipata.

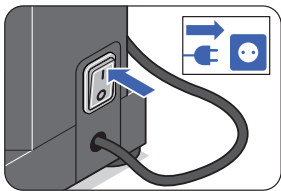
Sciacquare accuratamente, con acqua calda, gli accessori (protezione antispruzzo (8), paletta di "pacossatura" (9), tazza di "pacossatura" (10), coperchio della tazza (11), tazza di protezione (12), inserto per risciacquo (verde) (13), guarnizione della tazza (blu) (14) e inserto per il lavaggio (blu) (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 "8.1.5 Ciclo di pulizia" a pagina 123).

8.1.4 Ciclo di risciacquo

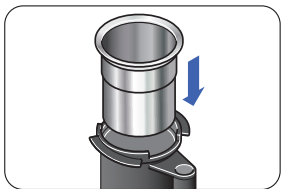
Procedere come segue:



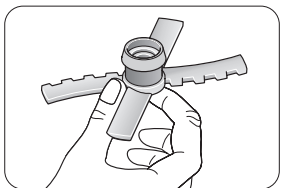
1. Accendere *Pacojet Junior* azionando l'interruttore di rete (5).

L'apparecchio passa in "Modalità di funzionamento".
L'apparecchio è pronto a funzionare.

Se l'apparecchio si trova in "Modalità standby", lo si deve portare in "Modalità di funzionamento" azionando il "TASTO DI AVVIO".



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.
- Afferrare la paletta di "pacossatura" sempre con due dita, dagli angoli tra le palette!



Inserire la paletta di "pacossatura" (9) nell'inserto per risciacquo (13), infilandola con l'elemento cavo nel foro dell'inserto per risciacquo.

A tal riguardo, accertarsi che il lato piatto dell'inserto per risciacquo sia rivolto verso il basso, in direzione della paletta di "pacossatura".

IT

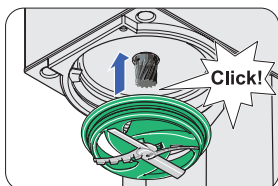


4.

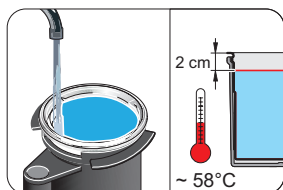
Indicazione

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

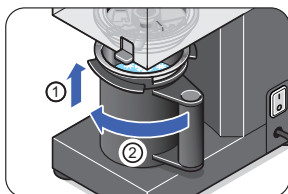
- Non fissare mai la combinazione costituita da inserto per risciacquo (13) e paletta di "pacossatura" (9), prima del risciacquo, sulla tazza di protezione (12)/tazza di "pacossatura" (10). Questo può causare danni all'apparecchio e ai suoi accessori!
- Fissare sempre la combinazione costituita da inserto 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) dell'albero di "pacossatura". Il supporto lama deve afferrare e mantenere saldamente la paletta di "pacossatura" con l'inserto per risciacquo. Il suono di un clic indica che la paletta di "pacossatura" è fissata correttamente.



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.

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!

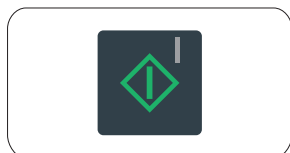
Applicare la tazza di protezione (12) con la tazza di "pacossatura" (10) al *Pacojet Junior*.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di "pacossatura" tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo ①.

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.

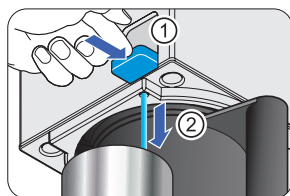
Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto ②.

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

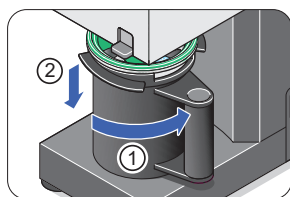


7. Premere il TASTO di AVVIO (21). Il ciclo di risciacquo si avvia.

A tal scopo, accertarsi che la macchina si trovi già in "Modalità di funzionamento" (vedere "TASTO DI AVVIO" a pagina 109).



8. Durante il ciclo di risciacquo esiste la possibilità, premendo il tasto di sfianto (7) di sciacquare il tubo flessibile di sfianto. A tal fine, quando l'albero di "pacossatura" (2) risale, si deve premere il tasto di sfianto ①. A tal proposito assicurarsi che sotto all'estremità del tubo flessibile di sfianto sia posizionato un recipiente, per raccogliere l'acqua di lavaggio che viene espulsa ②.



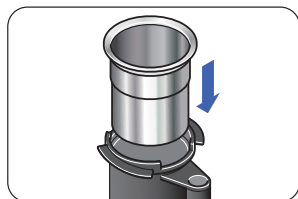
9. Al termine del ciclo di risciacquo (il motore si arresta) prelevare la tazza di protezione (12) con la tazza di "pacossatura" (10). A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra ① ed estrarla dal basso ②. Così facendo, l'inserto per risciacquo (13) con la paletta di "pacossatura" (9) poggia sulla tazza di protezione.

8.1.5 Ciclo di pulizia

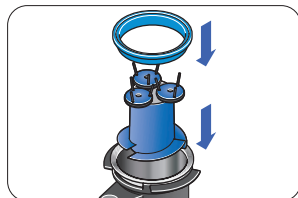
Procedere come segue:

Ciclo di risciacquo

Sciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "8.1.4 Ciclo di risciacquo" a pagina 121.

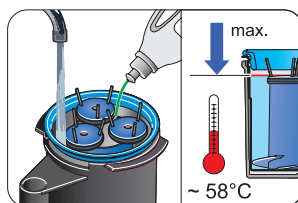


1. Inserire la tazza di "pacossatura" vuota (10) nella tazza di protezione (12).

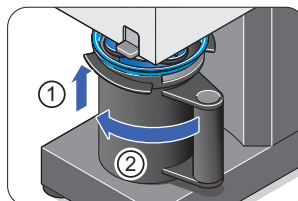


2. Posizionare nella tazza di "pacossatura" (10) l'inserto per il lavaggio blu (15) con le spazzole rivolte verso l'alto.

Poggiare successivamente la guarnizione blu della tazza (14) 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 "8.1.2 Detergenti" a pagina 120).



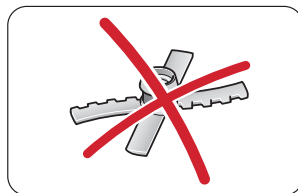
4. Applicare la tazza di protezione (12) con la tazza di "pacossatura" (10) al *Pacojet Junior*.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di "pacossatura" tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo ①.

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 ②.

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



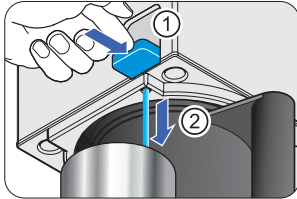
Indicazione

Danni materiali dovuti all'utilizzo di accessori errati!

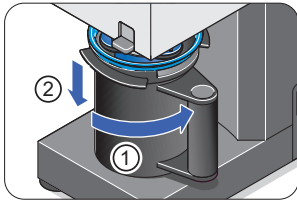
- Non utilizzare mai la paletta di "pacossatura" (9) per il ciclo di lavaggio.



5. Premere il TASTO di AVVIO (21). Il ciclo di lavaggio si avvia.
A tal scopo, accertarsi che la macchina si trovi già in "Modalità di funzionamento" (vedere "TASTO DI AVVIO" a pagina 109).



6. Durante il ciclo di lavaggio esiste la possibilità, premendo il tasto di sfiato (7), di sciacquare il tubo flessibile di sfiato. A tal fine, quando l'albero di "pacossatura" (2) risale, si deve premere il tasto di sfiato ①. A tal proposito assicurarsi che sotto all'estremità del tubo flessibile di sfiato sia posizionato un recipiente, per raccogliere l'acqua che viene espulsa ②.



7. Al termine del ciclo di risciacquo (il motore si arresta) prelevare 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 ①.
Prelevare l'inserto per il lavaggio blu (15) e la guarnizione della tazza (14) ②. Svuotare la tazza di "pacossatura".

Ciclo di risciacquo

Sciaccare l'apparecchio come descritto nel capitolo "8.1.4 Ciclo di risciacquo" a pagina 121.

8.1.6 Pulizia delle superfici dell'apparecchio

Il rivestimento dell'apparecchio e il suo basamento possono essere puliti strofinando un panno privo di pelucchi, imbevuto con un detergente d'uso commerciale.

8.1.7 Pulizia degli accessori

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

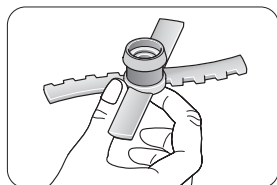
- Protezione antispruzzo (8),
- Paletta di "pacossatura" (9),
- Tazza di "pacossatura" (10),
- Tazza di protezione (12),
- Inserto per risciacquo, verde (13),
- Guarnizione della tazza, blu (14),
- Inserto per il lavaggio, blu (15).

Per ottenere la sterilità della paletta di "pacossatura" e della protezione antispruzzo 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 "8.1.2 Detergenti" a pagina 120), 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.

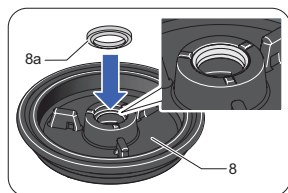


⚠ Attenzione

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

- Non toccare mai la paletta di "pacossatura" (9) sugli spigoli taglienti.
- 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 antispruzzo (8), in modo tale che le due parti possano essere pulite completamente e se ne possa verificare l'eventuale danneggiamento. Quando si reinserisce il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo assicurarsi che il labbro del pre-raschiatore sia rivolto in direzione della tazza di "pacossatura" (lato inferiore piatto della protezione antispruzzo).

8.2 Manutenzione


Raccomandiamo di sottoporre a manutenzione il *Pacojet Junior* almeno una volta all'anno (all'incirca dopo 2000 tazze completamente lavorate), facendo intervenire i propri partner ufficiali di assistenza PACOJET (vedere il capitolo "15. Servizio clienti" a pagina 130).

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 il *Pacojet Junior* nella confezione originale, unitamente alla paletta di "pacossatura" (9), la tazza di protezione (12) e la protezione antispruzzo (8).

9. 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 "15. Servizio clienti" a pagina 130).

Problema	Causa	Misura
<p><i>Pacojet Junior</i> si arresta, sebbene la quantità desiderata non sia stata lavorata o lo sia stata solo parzialmente. La visualizzazione della quantità di porzioni (18) indica "EE".</p> 	<p>L'apparecchio è sovraccarico. (Un sovraccarico si verifica, di regola, quando una ricetta della preparazione alimentare non può essere lavorata.)</p>	<p>Spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore di rete (5) e riaccenderlo dopo circa 5 secondi.</p> <p>Se la visualizzazione della quantità di porzioni non indica più "EE", si possono lavorare immediatamente altre tazze.</p> <p>Se la visualizzazione della quantità di porzioni indica, dopo l'accensione, come prima "EE", è stata attivata la protezione meccanica contro il sovraccarico. Rivolgersi al proprio punto di assistenza ufficiale PACOJET.</p>
<p>Pacojet non genera, durante la "pacossatura" alcuna sovrappressione.</p>	<p>La superficie della protezione antispruzzo (8) non è liscia. Poiché questo elemento provvede alla chiusura a tenuta del sistema di lavorazione, la superficie del materiale a livello dei labbri di tenuta deve essere pulita e non presentare danneggiamenti.</p>	<p>Verificare la presenza di eventuali imbrattamenti e danni sulla protezione antispruzzo. Nel caso sia presente della sporcizia, pulire la protezione antispruzzo.</p> <p>Se dopo aver eseguito questa operazione continua a non generarsi della pressione, rivolgersi al proprio punto di assistenza ufficiale PACOJET.</p>
<p>La paletta di "pacossatura" (9) non aderisce più al supporto lama (2).</p>	<p>La paletta di "pacossatura", quando il motore è arrestato, viene mantenuta dal supporto lama. Un imbrattamento del supporto lama o della paletta di "pacossatura" può causare l'espulsione della paletta.</p>	<p>Pulire l'elemento di collegamento e il foro di inserimento della paletta di "pacossatura".</p> <p>Se la paletta di "pacossatura", dopo questa operazione, continua a non aderire al supporto lama magnetico, con dentatura obliqua, rivolgersi al proprio punto di assistenza ufficiale PACOJET.</p>

10. Dati tecnici

Potenza nominale		1000 W
Consumo in standby		< 0,5 W
Tensione di rete	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220V/60 Hz
Sovrapressione		circa 1 bar
Trasmissione della forza		Trasmissione a cinghia dentata
Emissione di suono nell'aria	Livello di pressione acustica (LPA)	78,1 db(A)
Dimensioni (mm)		498 x 182 x 360 (Altezza x Larghezza x Profondità)
Peso (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Protezione antispruzzo (8)	0,09
	Paletta di "pacossatura" (9)	0,06
	Tazza di "pacossatura" (10)	0,35
	Coperchio della tazza (11)	0,01
	Tazza di protezione (12)	0,30
	Inserito per risciacquo (13)	0,10
	Guarnizione della tazza (14)	0,03
	Inserito per il lavaggio (15)	0,13
Materiali	Rivestimento/Lamiera di copertura	Lamiera di acciaio, rivestita
	Basamento dell'apparecchio	Pressofusione in alluminio (rivestito)
	Parti del telaio	Poliammide

Materiali	Albero di "pacossatura" con supporto lama (2)	Acciaio inossidabile
	Protezione antispruzzo (8)	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Paletta di "pacossatura" standard (9)	Getto di acciaio
	Tazza di "pacossatura" (10)	Acciaio inossidabile
	Coperchio della tazza (11)	Polipropilene, idoneo all'uso alimentare
	Tazza di protezione (12)	Poliammide (15%, rinforzata con fibre di vetro)
	Inserito per risciacquo, verde (13)	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Guarnizione della tazza, blu (14)	Gomma nitrilica, idonea all'uso alimentare
	Inserito per il lavaggio, blu (15)	Plastica

11. Certificazione

11.1 Conformità alle norme

Si prega di osservare l'allegato.

11.2 Dichiarazione di conformità UE

(Copia della Dichiarazione di conformità UE)

12. Trasporto e immagazzinamento

12.1 Trasporto

Indicazione
<p>Danni materiali dovuti a 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: "Pulizia"). Pulire gli accessori e imballarli.
3. Spegnerne l'apparecchio agendo sull'interruttore di rete (5) e staccare il cavo di collegamento (6) dalla rete elettrica.
4. Fissare i componenti sfusi (ad es. il cavo di collegamento (6)).
5. Imballare l'apparecchio nella confezione originale.

12.2 Immagazzinamento

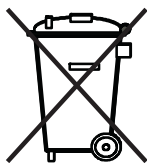
Immagazzinare il *Pacojet Junior* in un luogo asciutto, privo di polvere e fresco. Collocare l'apparecchio in posizione stabile, su una superficie resistente, al riparo da vibrazioni. Proteggere il *Pacojet Junior* dalla luce diretta del sole.

Per garantire una protezione sicura, conservare l'apparecchio nella confezione originale, se non viene utilizzato.

13. Smaltimento

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Area non UE ed extra-europea



Non smaltire mai gli apparecchi elettrici con i rifiuti domestici.

Effettuare sempre una raccolta separata e conferire i materiali alla catena del riciclaggio, nel rispetto dell'ambiente.

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.

13.1.2 Unione europea

Non gettare il *Pacojet Junior* nei rifiuti domestici! Smaltire l'apparecchio secondo le indicazioni della Direttiva Europea "2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" e la sua implementazione nella legislazione nazionale. Gli apparecchi/utensili elettrici non più utilizzabili devono essere raccolti e conferiti per il riciclaggio ad un centro di deposito di rifiuti adetto al riciclaggio.

13.2 Imballaggio

Conservare la confezione originale (cartone e inserti di polistirolo) per l'intero ciclo di vita del *Pacojet Junior*. Tale confezione offre protezione a sufficienza durante il trasporto.

Provvedere ad uno smaltimento della confezione assieme all'apparecchio, nel rispetto dell'ambiente.

14. Indicazioni di garanzia

Le disposizioni di garanzia per il *Pacojet Junior* sono riportate nel documento allegato oppure sono reperibili visitando il nostro sito internet (vedere il capitolo "15. Servizio clienti" a pagina 130).

15. 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 "9. Problemi" a pagina 127. Se questi problemi non possono essere risolti, i nostri collaboratori sono sempre a vostra disposizione.

Svizzera (Sede principale dell'azienda)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Svizzera
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

IT

Índice de contenido

ES

1.	Acerca de este documento	134
1.1	Información general.....	134
1.2	Estándares de representación	134
1.3	Definiciones	134
2.	Uso de la <i>Pacojet Junior</i>	134
2.1	Uso conforme y no conforme a lo previsto.....	134
2.2	Aspectos de higiene alimentaria.....	134
3.	Indicaciones de seguridad	135
3.1	Seguridad general	135
3.2	Peligro por corriente eléctrica	137
3.3	Indicaciones de advertencia	137
4.	Artículos incluidos en el suministro	138
5.	Descripción del aparato	139
5.1	Características.....	139
5.2	Composición - Vista general de componentes y accesorios	139
5.3	Pantalla	140
6.	Primeros pasos	142
6.1	Desembalaje del aparato	142
6.2	Comprobación de los artículos incluidos en el suministro.....	143
6.3	Instalación del aparato / Condiciones de instalación.....	143
6.4	Conexión del aparato a la fuente de electricidad	144
6.5	Encendido y apagado del aparato.....	144
6.5.1	Encendido el aparato	144
6.5.2	Modo Standby	144
6.5.3	Apagado del aparato.....	144
7.	Pacotizado de preparaciones de alimentos congeladas.....	145
7.1	Actividades de preparación	145
7.2	Pacotizado.....	146
7.3	Protección de sobrellenado	149
7.4	Después del pacotizado	149
7.5	Puesta de nuevo en el congelador	150
8.	Limpieza y mantenimiento	150
8.1	Limpieza de la <i>Pacojet Junior</i>	150
8.1.1	Procesos de limpieza/Momento de limpieza	151
8.1.2	Detergente	152
8.1.3	Primera limpieza	152
8.1.4	Ciclo de enjuague.....	153
8.1.5	Ciclo de limpieza	155
8.1.6	Limpieza de la superficie del aparato	157
8.1.7	Limpieza de los accesorios.....	157
8.2	Mantenimiento.....	158

9.	Averías.....	159
10.	Datos técnicos.....	160
11.	Certificación.....	161
11.1	Conformidad con las normas.....	161
11.2	Declaración de conformidad UE	161
12.	Transporte y almacenamiento.....	161
12.1	Transporte.....	161
12.2	Almacenamiento.....	162
13.	Eliminación	162
13.1	Pacojet Junior	162
13.1.1	Países fuera de la UE y territorio no europeo	162
13.1.2	Unión Europea	162
13.2	Embalaje	162
14.	Información sobre la garantía.....	162
15.	Servicio al cliente	162

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 junior*.

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 bajo ciertas circunstancias lesiones al operador o daños en el aparato y sus accesorios.

El manual de instrucciones forma parte de la *Pacojet Junior* 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 Junior 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 Junior*, que entran en contacto con la preparación de alimentos a procesar durante el pacotizado, constituyen el **sistema directo de procesamiento de alimentos**.

2. Uso de la *Pacojet Junior*

2.1 Uso conforme y no conforme a lo previsto

Pacojet Junior es un aparato de cocina para uso comercial y privado. El pacotizado permite transformar alimentos frescos congelados en un fino puré sin descongelarlos, con el fin de elaborar finísimas mousses, helados y sorbetes naturales, o bien aromáticos concentrados para sopas, salsas y rellenos.

¡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 y congelados.

Para el pacotizado 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 pacotizado, 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. Deben procesarse exclusivamente alimentos (¡sin huesos!). Otros materiales están estrictamente prohibidos.

3. 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 “15. Servicio al cliente” en página 162).

3.1 Seguridad general

- *Pacojet Junior* sólo 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.
- La *Pacojet Junior* sólo deberá ser manejada por personas que hayan sido instruidas en el uso seguro.
- El aparato y sus accesorios deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años y guardarse fuera de su alcance.
- El aparato sólo puede ser utilizado 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 el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la debida supervisión.
- El aparato está sellado y sólo debe ser abierto, reparado y mantenido por un asociado del servicio técnico oficial.
- No retire ninguno de los accesorios (por ej. vaso de protección y/o vaso de pacotizar) durante el funcionamiento.
- Para el funcionamiento del aparato sólo deben utilizarse los accesorios originales de PACOJET que están destinados para este dispositivo.

- No utilice accesorios de otros aparatos de la serie *PacoJet* (por ej. *Pacojet 1, 2 ó 2plus*) que están previstos especialmente para ellos.
- Los accesorios suministrados deben utilizarse exclusivamente de acuerdo con los fines descritos en el presente manual de instrucciones.
- *Pacojet Junior* no debe colocarse en las inmediaciones de aberturas y aparatos de cocina calientes, grasientos, que produzcan salpicaduras y vapores.
- Retire la *Pacojet Junior* con cuidado del embalaje, 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 del aparato se genera una emisión de ruido aéreo. Véanse al respecto los niveles de emisión en el capítulo "10. Datos técnicos".
- Desconecte el aparato 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 Junior* para supervisar el correcto posicionamiento del vaso de protección y el vaso de pacotizar.
- Nunca ponga en marcha el aparato 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 el aparato, en sus componentes y en sus accesorios.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, efectúe una primera limpieza según el capítulo "8.1.3 Primera limpieza".
- Bajo ninguna circunstancia se deben procesar con la *Pacojet Junior*, 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.

3.2 Peligro por corriente eléctrica

- Antes de conectar la *Pacojet Junior* 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 el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (desenchufe el cable de alimentación).
- Utilice el aparato sólo cuando se encuentre en perfectas condiciones técnicas.
- Compruebe la existencia de daños externos en el aparato 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 el aparato o sus accesorios, apague la *Pacojet Junior* desde el interruptor de encendido y desenchufe el cable de alimentación.
- Encargue la reparación del aparato únicamente a un asociado del servicio técnico oficial de PACOJET. Nunca repare el aparato por su cuenta.
- Nunca sumerja el aparato en el agua. No exponga el aparato a una humedad elevada.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico si no se va a utilizar por un largo tiempo.
- ¡Si desenchufa el aparato 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.

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:



Advertencia

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.



Precaución

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales lesiones.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.

Aviso

Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales daños materiales.

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para evitar daños en el aparato y sus accesorios.



Este símbolo hace referencia a información adicional o sugerencias en el manejo del aparato.

4. Artículos incluidos en el suministro

El suministro debe incluir los siguientes componentes:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 protector contra salpicaduras (8), incluyendo 1 anillo interior de junta (8a)
- 1 cuchilla para pacotizar (9)
- 1 vaso de pacotizar (10)
- 1 tapa para el vaso de pacotizar, blanca (11)
- 1 vaso de protección (12)
- 1 inserto de enjuague, verde (13)
- 1 anillo de junta, azul (14)
- 1 inserto de limpieza, azul (15)

Los accesorios suministrados deben utilizarse exclusivamente con la *Pacojet Junior*. Se hará una referencia específica a las excepciones. Se excluye el uso con cualquier otro aparato.

5. Descripción del aparato

5.1 Características

Pacojet Junior es un aparato de cocina innovador para uso comercial y privado. 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*.

ES

5.2 Composición - Vista general de componentes y accesorios

Los números de ítem mencionados a continuación se refieren a la representación de la *Pacojet Junior* y sus accesorios en la página desplegable.

La *Pacojet Junior* (figura 1) se compone de los siguientes elementos y accesorios:

Número de ítem	Elemento de mando/accesorio	Función
1	<i>Pacojet Junior</i>	Aparato básico
2	Eje de pacotizar con portacuchilla	Permite la colocación firme de la cuchilla para pacotizar.
3	Placa de inserción	Permite la inserción y el montaje firme del vaso de protección.
4	Pantalla	Permite el manejo de la <i>Pacojet Junior</i> .
5	Interruptor de alimentación	Enciende o apaga el aparato. "0" - Aparato apagado. "I" - Aparato encendido.
6	Cable de alimentación	Abastece a la <i>Pacojet Junior</i> con corriente eléctrica.
7	Tecla de ventilación	Permite descargar la sobrepresión que se acumula durante el pacotizado. Después de cada pacotizado debe realizarse una ventilación.
8	Protector contra salpicaduras con anillo interior de junta (8a)	Protege el aparato de la contaminación con alimentos durante el pacotizado.
9	Cuchilla para pacotizar	Cuchilla para pacotizar preparaciones de alimentos congeladas.
10	Vaso de pacotizar	Contiene los alimentos que se van a procesar en la <i>Pacojet Junior</i> .
11	Tapa para el vaso de pacotizar (blanca)	Cierra el vaso de pacotizar y asegura un almacenamiento higiénico.

Número de ítem	Elemento de mando/accesorio	Función
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 Junior</i> .
13	Inserto de enjuague (verde)	En combinación con la cuchilla para pacotizar se utiliza para los procesos de enjuague.
14	Anillo de junta (azul)	Hermetiza el vaso de pacotizar durante el proceso de limpieza.
15	Inserto de limpieza (azul)	Limpia el sistema de procesamiento de alimentos. Se utiliza sin la cuchilla para pacotizar.

5.3 Pantalla

Número de ítem	Elemento de mando	Función
16	INDICADOR DE CONTENIDO DEL VASO	Indica el estado actual de procesamiento respectivo: <ul style="list-style-type: none"> Nivel de llenado del vaso de pacotizar (10), Progreso durante el procesamiento, Estado final de procesamiento una vez terminado el proceso de pacotizado. <u>Producto congelado procesado</u> se representa con una barra intermitente. <u>Producto congelado no procesado</u> se representa con una barra iluminada de forma permanente. La indicación desaparece después de retirar el vaso de protección (12).
17	Indicador UP/DOWN	Indica, durante el proceso de pacotizado, si la cuchilla para pacotizar (9) se está desplazando hacia arriba o hacia abajo.

Número de ítem	Elemento de mando	Función
18	INDICADOR DE LA CANTIDAD DE PORCIONES	<p>Indica, antes del pacotizado, cuántas porciones se van a pacotizar (véase también "TECLAS DE PORCIONES"). Si el indicador está apagado, se procesa todo el vaso de pacotizar (10). Cada porción procesada se descuenta de la indicación. Una vez terminado el proceso de pacotizado parpadea la cantidad de porciones procesadas.</p> <p>Si la cantidad programada es mayor que el contenido real del vaso, después de terminado el proceso de pacotizado se seguirá mostrando la cantidad restante que aún queda por pacotizar. Una vez que se haya insertado otro vaso de pacotizar será posible procesar esa cantidad.</p> <p>Si no debe realizarse ningún otro procesamiento, la cantidad restante indicada puede borrarse con la tecla "STOP/RESET".</p> <p>El indicador muestra además en caso de producirse determinados fallos un <u>Aviso de fallo</u>. (Véase el capítulo "9. Averías" en página 159).</p>
19	Indicador READY	<p>Se ilumina cuando el vaso de protección (12) ha sido sujetado correctamente en el aparato. <i>Pacojet Junior</i> puede programarse e iniciarse.</p>
20	Indicador POWER	<p>El INDICADOR POWER tiene una doble función.</p> <p>1) Tras el encendido la <i>Pacojet Junior</i> se encuentra en "Modo de funcionamiento". Puede realizarse una programación.</p> <p>2) Si no hay actividad en un lapso de 5 minutos (accionamiento de una tecla o proceso de pacotizado) el aparato pasará al "Modo Standby" y el indicador se iluminará en rojo.</p>
21	Tecla START	<p>La tecla START tiene una doble función.</p> <p>1) Cambiar el aparato del "Modo Standby" al "Modo de funcionamiento".</p> <p>2) Iniciar el aparato después de realizada la programación.</p>

Número de ítem	Elemento de mando	Función
22	Tecla STOP/RESET	<p>La tecla STOP/RESET tiene una doble función.</p> <p><u>1. Función de interrupción</u> Un accionamiento de la tecla durante el pacotizado detiene el proceso de pacotizado en ejecución. La <i>Pacojet Junior</i> se pone en retorno, la cuchilla para pacotizar (9) vuelve a la posición inicial y el aparato se apaga automáticamente.</p> <p>Esta función puede utilizarse para pacotizar una cantidad parcial sin necesidad de programación previa.</p> <p><u>2. Función de eliminación</u> Un accionamiento de la tecla antes del inicio del ciclo de procesamiento elimina la cantidad ya programada.</p>
23	TECLAS DE PORCIONES "+"/"-"	<p>Con estas teclas puede introducirse la cantidad deseada de porciones a procesar.</p> <p>La cantidad máxima de un vaso de pacotizar (10) es de 10 porciones.</p> <p>La cantidad programada de porciones se presenta antes y después del proceso de pacotizado en el indicador de la cantidad de porciones.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> sólo procesa la cantidad de porciones programada. Esta cantidad parcial puede retirarse después del procesamiento. La cantidad restante en el vaso puede volver a congelarse y procesarse posteriormente.</p> <p>Véase también "INDICADOR DE LA CANTIDAD DE PORCIONES".</p>

6. Primeros pasos

En este capítulo se describe cómo se prepara la *Pacojet Junior* para el primer uso.

6.1 Desembalaje del aparato



Precaución

¡Peligro de lesiones por desembalaje inadecuado del equipo y sus accesorios!

- 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 durante el desembalaje. Las piezas del aparato tienen bordes cortantes.

Desembale la *Pacojet Junior*. Retire el material de embalaje, las cinta adhesivas y láminas de protección del aparato.



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).

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 138).

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 “15. Servicio al cliente” en página 162).

6.3 Instalación del aparato / Condiciones de instalación

Aviso

¡Daños materiales por sobrecalentamiento!

Una ventilación insuficiente podría ocasionar el sobrecalentamiento del aparato debido a una ventilación o circulación de aire inadecuada.

- 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.
- Tienda el cable de alimentación de manera que no pueda ser dañado por bordes o superficies calientes.
- El interruptor de alimentación (5) debe estar siempre fácilmente accesible

Nunca ponga en marcha el aparato *bajo las siguientes condiciones:*

- directamente al lado de una fuente de calor,
- sobre superficies sometidas a vibraciones,
- sobre una superficie caliente,
- directamente al lado de un ventilador o aire acondicionado,
- directamente al lado de una abertura de evacuación de vapores húmedos y que contengan grasa,
- directamente al lado de una abertura de evacuación de aire caliente o a muy alta temperatura,
- directamente 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 Junior*. 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 Junior*.

6.4 Conexión del aparato a la fuente de electricidad

El cable de alimentación con el enchufe (6) 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!

- 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 a un asociado del servicio técnico oficial!

Aviso

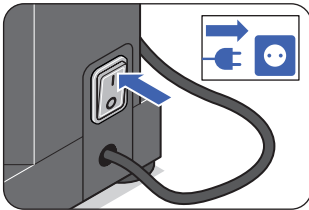
¡Daños materiales causados por una conexión eléctrica inadecuada!

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

- La *Pacojet Junior* sólo debe hacerse funcionar con los datos de potencia eléctrica dados en la placa de identificación (véase también el capítulo "10. Datos técnicos" en página 160).
- 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



Encienda el aparato colocando el interruptor de alimentación (5) en la posición "I". El aparato se encuentra en "Modo de funcionamiento". *Pacojet Junior* puede programarse.

6.5.2 Modo Standby

Si no hay actividad en un lapso de 5 minutos, el aparato pasará al "Modo Standby". Al accionar la tecla "START" (21) el aparato volverá al "Modo de funcionamiento".

6.5.3 Apagado del aparato

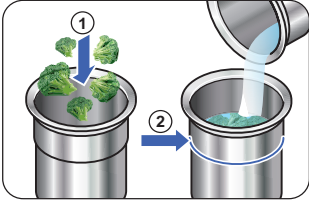
Apague el aparato colocando el interruptor de alimentación (5) en la posición "0". El INDICADOR POWER (20) se apaga.

7. Pacotizado de preparaciones de alimentos congeladas

7.1 Actividades de preparación

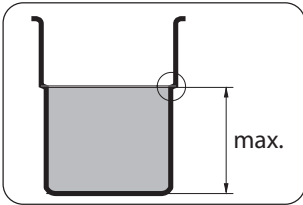
Antes de pacotizar las preparaciones de alimentos congeladas debe realizarse una serie de actividades de preparación.

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.).

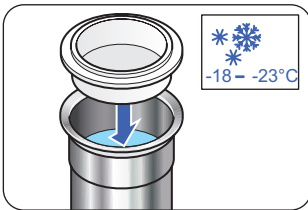
ES



Aviso

¡Daños materiales por llenado incorrecto del vaso de pacotizar!

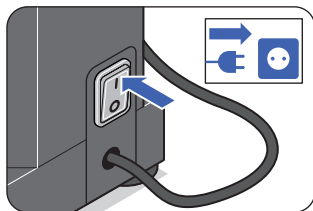
- Nunca supere la línea de llenado máximo (véase la marca).
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.
- La preparación de alimentos no debe contener espacios huecos.
- La superficie debe ser lisa y horizontal.



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.

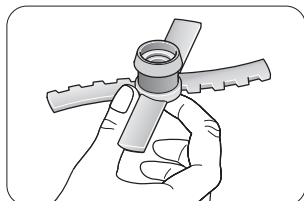
7.2 Pacotizado

ES



1. Encienda la *Pacojet Junior* con el interruptor de alimentación (5):
El aparato se enciende en el "Modo de funcionamiento".
Pacojet Junior está lista para funcionar.

Si el aparato se encontrara en el "Modo Standby" deberá cambiarse al "Modo de funcionamiento" accionando la tecla "START".



2.



Precaución

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

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



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

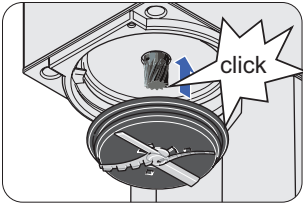


3.

Aviso

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

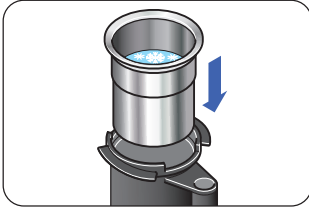
- Nunca coloque la combinación de cuchilla para pacotizar (9) y protector contra salpicaduras (8) antes del procesamiento sobre el vaso de protección (12)/vaso de pacotizar (10). ¡Esto puede ocasionar daños en el aparato y sus accesorios!
- ¡Coloque siempre la combinación de cuchilla para pacotizar y protector contra salpicaduras en el portacuchilla magnético con dentado helicoidal **antes** de colocar el vaso de protección!



Coloque la combinación de protector contra salpicaduras (8) y cuchilla para pacotizar (9) en el eje de pacotizar con portacuchilla (2). El portacuchilla debe enganchar y sujetar bien la cuchilla para pacotizar con el protector contra salpicaduras.

Un sonido de clic indicará que la cuchilla para pacotizar está correctamente colocada.

4.



Aviso

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

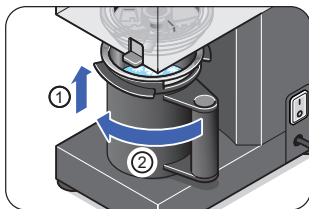
- La preparación de alimentos no debe comenzar a descongelarse.
- Procure que la preparación de alimentos contenida en el vaso haya sido congelada uniformemente entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ por lo menos durante 24 h y esté firmemente adherida al vaso de pacotizar.

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

- ¡Nunca coloque el vaso de protección (12) sin haberle insertado el vaso de pacotizar (10)!

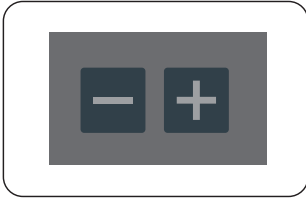
Coloque el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) en la *Pacojet Junior*.

Para ello introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base ①.

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 ②.

Si el asa queda apuntando hacia el frente el vaso de protección está correctamente colocado.



- 6.** Seleccione la cantidad deseada de porciones que se van a procesar. Utilice para ello las TECLAS DE PORCIONES (23). Véase también el capítulo “5.3 Pantalla” en página 140. Tenga en cuenta que el aparato debe encontrarse ya en el "Modo de funcionamiento" (véase “Tecla START” en página 141).



- 7.** Inicie el proceso de pacotizado pulsando la tecla START (21).

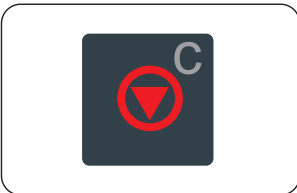
El motor arranca y pone en movimiento el eje de pacotizar con portacuchilla (2) y la cuchilla para pacotizar (9).

El movimiento vertical de la cuchilla para pacotizar puede verse en el indicador UP-/DOWN (17).

Las cantidades parciales ya procesadas se representan en el indicador de contenido del vaso (16) de forma intermitente.

Las cantidades parciales no procesadas se representan con una barra iluminada de forma permanente.

Una vez terminado el ciclo de pacotizado, el eje de pacotizar con portacuchilla (2) y cuchilla para pacotizar vuelve a la posición inicial y se detiene. El motor se apaga.



El ciclo de pacotizado puede interrumpirse o detenerse en cualquier momento que sea necesario mediante el accionamiento de la tecla RESET/STOP (22). En ese caso el eje de pacotizar (2) retornará a la posición inicial.

Véase también el capítulo “5.3 Pantalla” en página 140.

7.3 Protección de sobrellenado



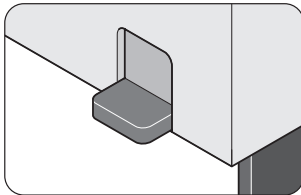
Durante el proceso de pacotizado el volumen del contenido congelado del vaso puede aumentar hasta en un 30%. Por ese motivo el vaso de pacotizar debe llenarse como máximo con preparaciones de alimentos hasta la línea de llenado (véase el capítulo “7.1 Actividades de preparación” en página 145). Para limitar las consecuencias de un sobrellenado, la *Pacojet Junior* dispone de una función de control y asistencia. Si el vaso se ha llenado en exceso aparecerá el error P0. Se pacotizará hasta el límite de llenado (línea de llenado máximo), después de esto el eje retornará a la posición inicial. El error seguirá apareciendo hasta que se retire el vaso.

Independientemente de esta función de control y asistencia, los usuarios deben respetar en todo momento la cantidad máxima de llenado del vaso de pacotizar.

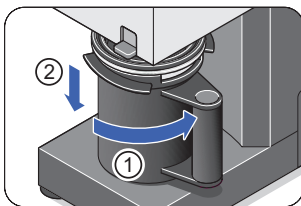
ES

7.4 Después del pacotizado

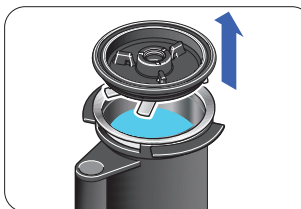
Después del apagado automático del aparato proceda de la siguiente forma:



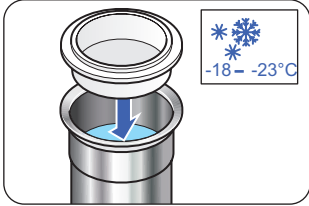
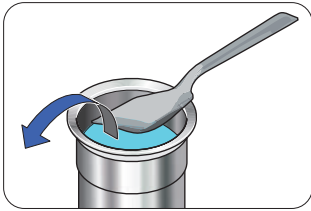
1. Ventile el vaso de pacotizar (10) que se encuentra bajo presión.
¡Para ello mantenga presionada la TECLA DE VENTILACIÓN (7) hasta que la presión se haya descargado completamente!



2. 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) ① y extráigalo hacia abajo ②. Al hacer esto el protector contra salpicaduras (8) con la cuchilla para pacotizar (9) se encontrarán sobre el vaso de protección.



3. Extraiga del vaso de pacotizar el protector contra salpicaduras (8) con la cuchilla para pacotizar (9) tirando ligeramente de una de las tres lengüetas del protector contra salpicaduras.



4. Retire el vaso de pacotizar (10) del vaso de protección (12). Retire la preparación de alimentos pacotizada y continúe con su procesamiento posterior.
5. 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 .
6. Si la *Pacojet Junior* no se va a volver a utilizar de inmediato, deberá realizarse un ciclo de enjuague. Véase al respecto el capítulo "8.1.4 Ciclo de enjuague" en página 153.

7.5 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.

8. Limpieza y mantenimiento

8.1 Limpieza de la *Pacojet Junior*

Dado que la *Pacojet Junior* se trata de una máquina de procesamiento de alimentos, su limpieza tiene particular importancia. Esto se aplica especialmente en el caso de procesamiento de las 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 Junior*,
- 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.

- Nunca sumerja la *Pacojet Junior* en líquidos.
- Nunca ponga la *Pacojet Junior* bajo una corriente de agua.
- No salpique nunca la *Pacojet Junior* con una manguera, un sistema de chorro de vapor ni nada parecido.

La *Pacojet Junior* se ha diseñado de forma tal 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.

8.1.1 Procesos de limpieza/Momento de limpieza

Pacojet Junior 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 para 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. **Paso de enjuague:** Con agua caliente, el inserto de enjuague verde (13) y la cuchilla para 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. **Paso de enjuague:** Con agua caliente, el inserto de enjuague verde (13) y la cuchilla para 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:

- **Ates 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.

8.1.2 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 Junior:

- 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.

8.1.3 Primera limpieza

Antes de utilizar la *Pacojet Junior* por primera vez, deberá hacerse una limpieza preliminar del aparato y sus accesorios.

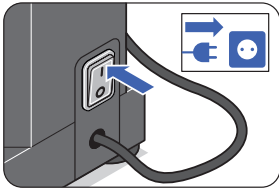
Enjuague a fondo con agua caliente los accesorios (protector contra salpicaduras (8), cuchilla para pacotizar (9), vaso de pacotizar (10), tapa del vaso (11), vaso de protección (12), inserto de enjuague (verde) (13), anillo de junta (azul) (14) e inserto de limpieza (azul) (15) utilizando un detergente 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 “8.1.5 Ciclo de limpieza” en página 155).

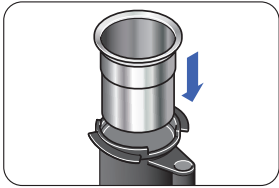
8.1.4 Ciclo de enjuague

Proceda de la siguiente forma:

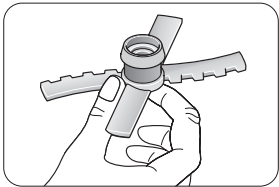


1. Encienda la *Pacojet Junior* con el interruptor de alimentación (5).
El aparato se enciende en el "Modo de funcionamiento".
El aparato está listo para funcionar.

Si el aparato se encontrara en el "Modo Standby" deberá cambiarse al "Modo de funcionamiento" accionando la tecla "START".



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



- 3.



Precaución

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

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



Inserte la cuchilla para pacotizar (9) en el inserto de enjuague (13), para ello deberá meter la pieza hueca en el agujero del inserto de enjuague.

Al hacer esto, deberá tenerse en cuenta que el lado plano del inserto de enjuague, apunte hacia abajo en la dirección de la cuchilla para pacotizar.

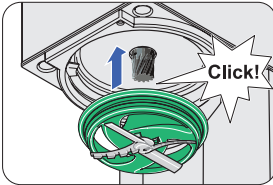


4.

Aviso

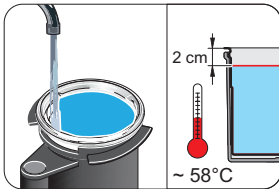
¡Daños al aparato y los accesorios por la colocación incorrecta del inserto de enjuague con la cuchilla para pacotizar!

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

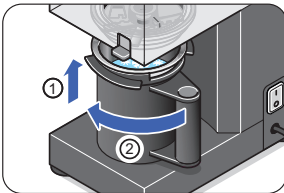


Coloque la combinación de inserto de enjuague (13) y cuchilla para pacotizar (9) en el portacuchilla (2) del eje de pacotizar. El portacuchilla debe enganchar y sujetar bien la cuchilla para pacotizar con el inserto de enjuague.

Un sonido de clic indicará que la cuchilla para pacotizar está correctamente colocada.



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



6.

Aviso

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

- ¡Nunca coloque 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 Junior*.

Para ello introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base ①.

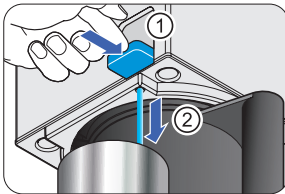
Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte ②.

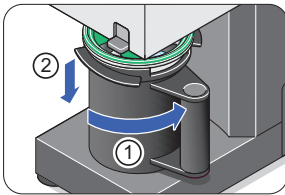
Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



7. Pulse la tecla START (21). 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 141).



8. Durante el ciclo de enjuague existe la posibilidad de enjuagar por dentro la manguera de ventilación, presionando la tecla de ventilación (7). Para ello deberá presionarse la tecla de ventilación cuando sube el eje de pacotizar (2) ①. Asegúrese de colocar un recipiente debajo del extremo de la manguera de ventilación, a fin de recoger las salpicaduras del agua de enjuague ②.



9. Una vez finalizado el ciclo de enjuague (el motor se detiene) extraiga el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10). Para ello gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha ① y extráigalo hacia abajo ②. Al hacer esto el inserto de enjuague (13) con la cuchilla para pacotizar (9) se encontrarán sobre el vaso de protección.

8.1.5 Ciclo de limpieza

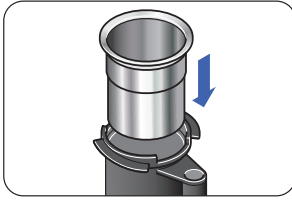
Proceda de la siguiente forma:

Ciclo de enjuague

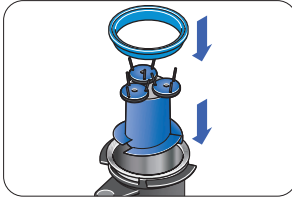
Enjuague el aparato como se describe en el capítulo "8.1.4 Ciclo de enjuague" en página 153.

Ciclo de limpieza

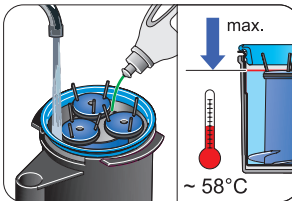
ES



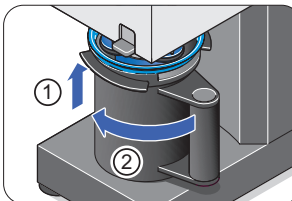
1. Coloque el vaso de pacotizar (10) vacío dentro del vaso de protección (12).



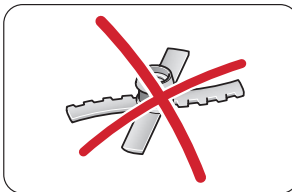
2. Ponga el inserto de limpieza azul (15) con los cepillos hacia arriba en el vaso de pacotizar (10). Coloque a continuación el anillo de junta azul (14) sobre el vaso de pacotizar.



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 "8.1.2 Detergente" en página 152).



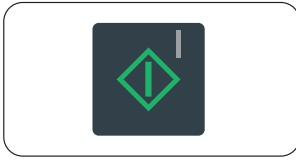
4. Coloque el vaso de protección (12) con el vaso de pacotizar (10) en la *Pacojet Junior*. Para ello introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base (1). Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte 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 (2). Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



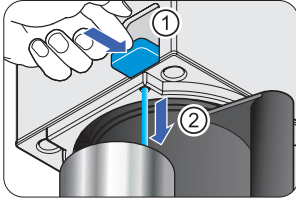
Aviso

¡Daños materiales por la utilización de accesorios inadecuados!

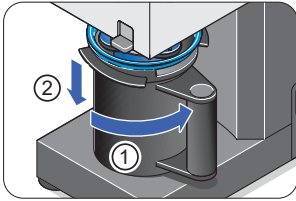
- Nunca utilice la cuchilla de pacotizar (9) para el ciclo de limpieza.



5. Pulse la tecla START (21). Se inicia el ciclo de limpieza. Tenga en cuenta que para ello la máquina debe encontrarse ya en el "Modo de funcionamiento" (véase "Tecla START" en página 141).



6. Durante el ciclo de limpieza existe la posibilidad de enjuagar por dentro la manguera de ventilación, presionando la tecla de ventilación (7). Para ello deberá presionarse la tecla de ventilación cuando sube el eje de pacotizar (2) ①. Asegúrese de colocar un recipiente debajo del extremo de la manguera de ventilación, a fin de recoger las salpicaduras de agua ②.



7. Una vez finalizado el ciclo de enjuague (el motor se detiene) 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 ①. Retire el inserto de limpieza azul (15) y el anillo de junta azul (14) ②. Vacíe el vaso de pacotizar.

Ciclo de enjuague

Enjuague el aparato como se describe en el capítulo "8.1.4 Ciclo de enjuague" en página 153.

8.1.6 Limpieza de la superficie del aparato

La carcasa del aparato, así como su base pueden limpiarse con un paño libre de pelusas y un detergente disponible habitualmente en el comercio.

8.1.7 Limpieza de los accesorios

Las piezas mencionadas a continuación pueden lavarse en el lavavajillas:

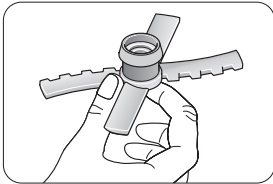
- protector contra salpicaduras (8),
- cuchilla para pacotizar (9),
- vaso de pacotizar (10),
- vaso de protección (12),
- inserto de enjuague, verde (13),
- anillo de junta, azul (14),
- inserto de limpieza, azul (15).

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 “8.1.2 Detergente” en página 152), para matar los posibles gérmenes. Enjuagar posteriormente bajo el agua o enjuagar en el lavavajillas.

ES

Las tapas de los vasos de pacotizar (11) sólo se pueden lavar en un lavavajillas bajo determinadas condiciones para que no se deformen. Resisten temperaturas de $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$. Compruebe el rango de temperatura que utiliza su lavavajillas antes de lavar las tapas.

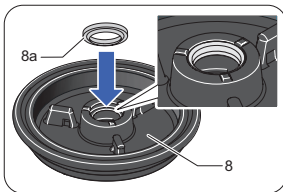


⚠ Precaución

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

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

Dado que la cuchilla para 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 para pacotizar, se la debe engrasar 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).

8.2 Mantenimiento

Recomendamos encargar el mantenimiento de la *Pacojet Junior* por lo menos una vez al año (después de haber procesado unos 2000 vasos completos) a su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET (véase el capítulo “15. Servicio al cliente” en página 162). 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 Junior* en el embalaje original junto con la cuchilla para pacotizar (9), el vaso de protección (12) y el protector contra salpicaduras (8).

9. 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 “15. Servicio al cliente” en página 162).

Avería	Causa	Medida
<p><i>Pacojet Junior</i> se detiene, a pesar de que la cantidad deseada no ha sido procesada o sólo ha sido procesada parcialmente. El indicador de la cantidad de porciones (18) indica "EE".</p> 	<p>El aparato está sobrecargado. (Una sobrecarga se produce por lo general cuando una receta de preparación de alimentos no puede ser procesada.)</p>	<p>Apague el interruptor de alimentación (5) y vuelva a encenderlo al cabo de unos 5 segundos.</p> <p>Si el indicador de la cantidad de porciones ya no indica "EE", puede procesar de inmediato otros vasos.</p> <p>Si después del encendido el indicador de la cantidad de porciones sigue indicando "EE" como antes, se ha activado la protección de sobrecarga mecánica. Diríjase a su centro responsable del servicio técnico oficial de PACOJET.</p>
<p>Pacojet no genera ninguna sobrepresión durante el pacotizado.</p>	<p>La superficie del protector contra salpicaduras (8) no está plana. Dado que esta pieza se encarga del sellado del sistema de procesamiento, la superficie del material de la junta labial de sellado debe estar limpia y sin daños.</p>	<p>Compruebe la existencia de posible contaminación y daños en el protector contra salpicaduras.</p> <p>En caso de contaminación limpie el protector contra salpicaduras.</p> <p>Si después de esto aún no se genera presión, diríjase a su centro responsable del servicio técnico oficial de PACOJET.</p>
<p>La cuchilla para pacotizar (9) ya no se fija al portacuchilla (2).</p>	<p>La cuchilla para pacotizar es sostenida por el portacuchilla cuando el motor está detenido. Una contaminación del portacuchilla o de la cuchilla para pacotizar puede ocasionar su expulsión.</p>	<p>Limpie la pieza de conexión y el agujero de alojamiento de la cuchilla para pacotizar.</p> <p>Si después de esto la cuchilla para pacotizar aún no se fija al portacuchilla magnético con dentado helicoidal, diríjase a su centro responsable del servicio técnico oficial de PACOJET.</p>

10. Datos técnicos

Potencia nominal		1000 W
Consumo en Standby		< 0,5 W
Tensión de red	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220V/60 Hz
Sobrepresión		aprox. 1 bar
Transmisión de fuerza		Accionamiento por correa dentada
Emisión de ruido aéreo	Nivel de presión sonora emitido (LPA)	78,1 db(A)
Dimensiones (mm)		498 x 182 x 360 (altura x ancho x profundidad)
Peso (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Protector contra salpicaduras (8)	0,09
	Cuchilla para pacotizar (9)	0,06
	Vaso de pacotizar (10)	0,35
	Tapa del vaso (11)	0,01
	Vaso de protección (12)	0,30
	Inserto de enjuague (13)	0,10
	Anillo de junta (14)	0,03
	Inserto de limpieza (15)	0,13
Materiales	Chapa de cubierta/tapa	Chapa de acero, revestida
	Base del aparato	Aluminio fundido a presión (revestido)
	Piezas del chasis	Poliamida

ES

Materiales	Eje de pacotizar con portacuchilla (2)	Acero inoxidable
	Protector contra salpicaduras (8)	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Cuchilla para pacotizar estándar (9)	Acero fundido
	Vaso de pacotizar (10)	Acero inoxidable
	Tapa del vaso (11)	Polipropileno, grado alimentario
	Vaso de protección (12)	Poliamida (15% reforzada con fibra de vidrio)
	Inserto de enjuague, verde (13)	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Anillo de junta, azul (14)	Caucho nitrílico, grado alimentario
	Inserto de limpieza, azul (15)	Plástico

11. Certificación

11.1 Conformidad con las normas

Tenga en cuenta el suplemento.

11.2 Declaración de conformidad UE

(Copia de la Declaración de conformidad UE)

12. Transporte y almacenamiento

12.1 Transporte

Aviso

¡Daños materiales por transporte inadecuado!

- Evite las sacudidas y los golpes durante el transporte.
- Evite la suciedad, las altas temperaturas y la humedad.
- Siempre transporte el aparato 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: "Limpieza"). Limpie los accesorios y embálelos.
3. Apague el interruptor de alimentación (5) y desenchufe el cable de alimentación (6) de la red eléctrica.
4. Asegure las piezas sueltas (por ej. el cable de alimentación (6)).
5. Embale el aparato en el embalaje original.

12.2 Almacenamiento

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

Proteja su *Pacojet Junior* de la radiación solar directa.

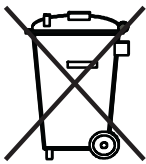
Para garantizar una protección fiable, conserve el aparato en su embalaje original cuando no lo utilice.

ES

13. Eliminación

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Países fuera de la UE y territorio no europeo



Nunca deseche aparatos eléctricos en la basura doméstica. Recójalos siempre por separado y llévelos a un centro de reciclaje que cumpla con 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.

13.1.2 Unión Europea

¡Nunca arroje la *Pacojet Junior* en la basura doméstica! Elimine el aparato de acuerdo con la directiva europea "2002/96/CE en materia de residuos de equipos eléctricos y electrónicos", así como su incorporación al derecho nacional. Los aparatos/las herramientas electrónicas fuera de servicio deben recogerse por separado y llevarse a un centro de reciclaje que cumpla la normativa medioambiental.

13.2 Embalaje

Conserve el embalaje original (caja de cartón y planchas de poliestireno) a lo largo de todo el ciclo de vida de la *Pacojet Junior*. 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.

14. Información sobre la garantía

Las disposiciones de garantía de la *Pacojet Junior* pueden consultarse en el documento adjunto o visitando nuestro sitio web (véase el capítulo "15. Servicio al cliente" en página 162).

15. 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 "9. Averías" en página 159. Si estos fallos no pudieran subsanarse, consulte a nuestros colaboradores que estarán a su entera disposición.

Suiza (Sede principal de la empresa)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Suiza
www	www.pacojet.com
Correo electrónico	info@pacojet.com

ES

1.	Sobre este documento	166
1.1	Generalidades	166
1.2	Padrões de representação	166
1.3	Definições	166
2.	Utilização do <i>Pacojet Junior</i>	166
2.1	Utilização correta e incorreta.....	166
2.2	Aspectos da higiene alimentar.....	166
3.	Instruções de segurança	167
3.1	Segurança geral.....	167
3.2	Perigo devido à corrente elétrica.....	169
3.3	Avisos.....	169
4.	Material fornecido	170
5.	Descrição do aparelho.....	171
5.1	Características.....	171
5.2	Estrutura - lista de componentes e acessórios	171
5.3	Display	172
6.	Primeiros passos	174
6.1	Desembalar o aparelho.....	174
6.2	Verificar o material fornecido	175
6.3	Montagem do aparelho / condições de montagem	175
6.4	Conectar o aparelho à fonte de corrente.....	176
6.5	Ligar e desligar o aparelho	176
6.5.1	Ligar o aparelho	176
6.5.2	Modo standby.....	176
6.5.3	Desligar o aparelho	176
7.	Pacotização de preparações alimentares congeladas.....	177
7.1	Trabalhos de preparação	177
7.2	Pacotização	178
7.3	Proteção contra o enchimento excessivo	181
7.4	Após a pacotização	181
7.5	Novo congelamento.....	182
8.	Limpeza e manutenção	182
8.1	Limpeza do <i>Pacojet Junior</i>	182
8.1.1	Processos de limpeza / momento da limpeza.....	183
8.1.2	Detergente	184
8.1.3	Primeira limpeza	184
8.1.4	Lavagem.....	185
8.1.5	Ciclo de limpeza	187
8.1.6	Limpeza da superfície do aparelho	189
8.1.7	Limpeza das peças acessórias.....	189
8.2	Manutenção.....	190

- 9. Falhas191**
- 10. Dados técnicos.....192**
- 11. Certificação193**
 - 11.1 Conformidade com as normas..... 193
 - 11.2 Declaração de conformidade UE 193
- 12. Transporte e armazenagem193**
 - 12.1 Transporte..... 193
 - 12.2 Armazenagem 194
- 13. Eliminação194**
 - 13.1 Pacojet Junior 194
 - 13.1.1 Zonas não UE e fora da Europa 194
 - 13.1.2 União Europeia 194
 - 13.2 Embalagem 194
- 14. Aviso de garantia194**
- 15. Serviço ao cliente194**

1. Sobre este documento

1.1 Generalidades

Neste manual de instruções você pode encontrar todas as informações e instruções necessárias que possibilitam um manuseio seguro do *Pacojet Junior*.


Leia o atentamente documento antes da colocação em funcionamento e siga as instruções de segurança nele contidas. Só opere e use o aparelho no modo descrito neste manual.

Um manuseio diferente daquele descrito pode, sob certas condições, provocar ferimentos no operador ou danos no aparelho e seus acessórios.

O manual de instruções faz parte do *Pacojet Junior* e deve estar sempre acessível. No caso de um novo proprietário, este documento também deve ser transferido.

1.2 Padrões de representação

A representação em figuras do aparelho básico e do acessório se encontra na página desdobrável no início deste manual de instruções (figura 1: *Pacojet Junior* e acessórios; figura 2: display). As referências contidas no texto são relativas à numeração apresentada aqui. Com esta representação, é possível obter a qualquer momento uma vista geral da estrutura do aparelho e do display, bem como das peças acessórias.

1, 2, ...	A representação dos passos de procedimento consecutivos é feita através de uma numeração contínua.
	A cifra com um círculo mostra o passo de trabalho contido numa ilustração.
•	Um símbolo de enumeração anterior introduz aspectos individuais relacionados.

1.3 Definições

Todas as peças fixas e acessórias do *Pacojet Junior*, que podem entrar em contato com a preparação alimentar a ser processada durante a pacotização, compõem o **sistema de processamento de alimentos direto**.

2. Utilização do *Pacojet Junior*

2.1 Utilização correta e incorreta

O *Pacojet Junior* é um utensílio de cozinha para o uso privado e comercial. Com a pacotização, é possível preparar os alimentos frescos e congelados sem descongelá-los para produzir uma mousse super fina, sorvetes naturais e frescos e sopas, molhos e recheios saborosos.

Qualquer outra utilização diferente, entre outros, o processamento de outras substâncias, pode levar a danos pessoais e materiais e é considerada incorreta e não permitida!

2.2 Aspectos da higiene alimentar

Durante o processamento de alimentos, mantenha a higiene e observe o cumprimento dos padrões relativos à legislação sobre produtos alimentícios !

Prepare exclusivamente alimentos frescos, congelados e sem ossos.

Para a pacotização, o alimento deve primeiramente ser congelado, com uma temperatura de -18 °C a -23 °C, por um período de no mínimo 24 horas.

Durante a pacotização, o alimento a ser processado pode ser aquecido para até -3 °C.

Por este motivo, deve ocorrer um processamento rápido do alimento pacotizado, para evitar o deterioramento do alimento e os riscos para a saúde. Os restos de alimentos devem ser raspados no recipiente de pacotização e imediatamente congelados de novo. Só devem ser processados alimentos sem ossos! Outros materiais são expressamente proibidos.

3. Instruções de segurança

Leia as seguintes instruções de segurança na sua íntegra para evitar danos pessoais e materiais! Só coloque o aparelho em operação se você tiver entendido estas instruções. No caso de dúvidas e perguntas, entre em contato, antes da colocação em funcionamento, com o seu revendedor PACOJET (veja o capítulo “1. Sobre este documento” na página 166).

PT

3.1 Segurança geral

- O *Pacojet Junior* só deve ser usado de acordo com as informações contidas neste manual de instruções. Uma não observação pode levar a ferimentos das pessoas, danos no aparelho e/ou contaminação dos alimentos a serem processados.
- O *Pacojet Junior* só deve ser operado por pessoas que tenham sido instruídas sobre o seu uso seguro.
- O aparelho e os seus acessórios deve ser mantido longe de e inacessível a crianças menores de 8 anos.
- O aparelho só pode ser operado por crianças a partir de 8 anos, bem como por pessoas com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas e por pessoas sem experiência, sob supervisão e se elas tiverem sido instruídas sobre o seu uso. Elas devem ter entendido os perigos relacionados ao uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser executadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho é selado e a sua abertura, reparação e manutenção só podem ser feitas pelo parceiro de serviços.
- Não remova as peças acessórias (p. ex. recipiente de pacotização e/ou de proteção) durante a operação.

- Para a operação do aparelho, só devem ser usadas peças acessórias originais da PACOJET que são próprias para este aparelho.
- Não use peças acessórias de outros aparelhos da série *Pacojet* (p. ex. *Pacojet 1, 2 ou 2plus*), que foram concebidas para eles.
- As peças acessórias fornecidas só devem ser usadas para os fins descritos neste manual de instruções.
- O *Pacojet Junior* não deve ser colocado nas proximidades de aparelhos de cozinha e aberturas quentes, borrifantes, gordurosos e vaporizantes.
- Desembale cuidadosamente o *Pacojet Junior*, pois o aparelho é pesado. Se possível, o aparelho deve ser desembalado por duas pessoas. Durante a desembalagem e a montagem, esteja atento para não bater e se machucar. As peças do aparelho são pontudas!
- Durante a operação do aparelho, ocorre uma emissão de ruído aéreo. Para os valores de emissão, veja o capítulo “10. Dados técnicos”.
- Desligue o aparelho da alimentação de tensão se ele ficar sem supervisão por um período mais longo.
- Nunca tente pontear o interruptor de segurança fixado no *Pacojet Junior* para a colocação correta do recipiente de pacotização e de proteção.
- Nunca ligue o aparelho sem o recipiente de pacotização e de proteção.
- Não abra a carcaça ou as coberturas parafusadas do aparelho.
- Nunca faça modificações no aparelho, nas suas peças fixas e nos seus acessórios.
- Antes do primeiro uso do aparelho, faça uma primeira limpeza, de acordo com o capítulo “8.1.3 Primeira limpeza”.
- No *Pacojet Junior* não devem ser processados ou adicionados, de forma alguma, produtos que liberem gases durante o processamento e, com isso, possam aumentar de forma incontrolada a pressão no recipiente de pacotização, como, por exemplo, nitrogênio líquido (N) na forma pura ou dióxido de carbono (CO₂) no estado combinado, no caso de produto gaseificado.

3.2 Perigo devido à corrente elétrica

- Antes de conectar o *Pacojet Junior* à rede de corrente, certifique-se que a tensão de rede/frequência de rede indicada na placa de identificação é garantida. Use o aparelho exclusivamente com a tensão alternada indicada na placa de identificação.
- Para uma proteção adicional, recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial com 20 mA.
- Se, durante a operação, você verificar eventos anormais (p. ex. fumaça densa, ruídos), desligue o aparelho imediatamente e desconecte-o da rede (puxar a tomada da rede).
- Só use o aparelho se este estiver em perfeito estado de funcionamento.
- Verifique o aparelho e o cabo de conexão apresentam danos visíveis antes de todos os usos. Nunca coloque em funcionamento o aparelho o seu cabo de conexão e os seus acessórios no caso de danos!
- Se você verificar danos no aparelho ou nos acessórios durante a operação, desligue o *Pacojet Junior* no interruptor de rede e puxe a tomada da rede.
- Mandar fazer a reparação do aparelho exclusivamente por um parceiro de serviços oficial PACOJET. Nunca tente reparar o aparelho.
- Não mergulhe o aparelho na água. Não exponha o aparelho a uma grande umidade.
- Desligue o aparelho da alimentação de tensão se ele não for usado por um período mais longo.
- Se você desconectar o aparelho da rede de corrente, pegue sempre na tomada da rede, nunca no cabo de conexão!
- Nunca toque no cabo de conexão e na tomada da rede com mãos molhadas.
- Fique atento para que o cabo de conexão não fique dobrado ou entalado. Mantenha-o longe dos cantos afiados.

3.3 Avisos

Além das instruções de segurança gerais apresentadas aqui, o manual de instruções contém outras instruções relativas ao manuseio. Estes avisos acompanham as descrições especiais de manuseio e indicam potenciais perigos durante a operação.

Os seguintes símbolos ou nomes de instruções indicam diferentes níveis de perigo e instruções adicionais:



Atenção

Indica uma situação possivelmente perigosa. Se esta não for evitada, pode levar a ferimentos graves ou à morte.

- Uma enumeração indica medidas que devem ser tomadas ou situações que devem ser evitadas para evitar o perigo.



Cuidado

Indica uma situação possivelmente perigosa. Se esta não for evitada, ela pode levar a ferimentos.

- Uma enumeração indica medidas que devem ser tomadas ou situações que devem ser evitadas para evitar o perigo.

Aviso

Indica uma situação possivelmente perigosa. Se esta não for evitada, ela pode levar a danos materiais.

- Uma enumeração indica medidas que devem ser tomadas ou situações que devem ser evitadas para evitar danos no aparelho e nos seus acessórios.



Este símbolo indica informações adicionais ou dicas para o manuseio do aparelho.

4. Material fornecido

O material fornecido inclui as seguintes peças fixas:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 proteção contra respingos (8), inclusive 1 raspador (8a)
- 1 pá de pacotização (9)
- 1 recipiente de pacotização (10)
- 1 tampa do recipiente, branca (11)
- 1 recipiente de proteção (12)
- 1 guarnição de lavagem, verde (13)
- 1 vedação do recipiente, azul (14)
- 1 guarnição de limpeza, azul (15)

As peças acessórias fornecidas só devem ser usadas com o *Pacojet Junior*. No caso de exceções, são feitas referências especiais. A utilização com um outro aparelho é excluída.

5. Descrição do aparelho

5.1 Características

O *Pacojet Junior* é um aparelho de cozinha inovador, para o uso privado e comercial. Com a sua ajuda, é possível preparar pratos finos a partir de alimentos congelados sem descongelá-los. O aparelho faz purês e mousses em uma etapa de trabalho. O processamento é feito com sobreprensão, o que leva ainda a uma intensificação do sabor. Este processo é chamado de *pacotização*.

5.2 Estrutura - lista de componentes e acessórios

Os números de posição apresentados a seguir são relativos à representação do *Pacojet Junior* e dos seus acessórios na página desdobrável.

O *Pacojet Junior* (figura 1) é composto dos seguintes elementos e peças acessórios:

Número de posição	Elemento de comando/peça acessória	Função
1	<i>Pacojet Junior</i>	Aparelho básico
2	Eixo de pacotização com suporte da lâmina	Possibilita a fixação segura da pá de pacotização.
3	Base embutida	Possibilita o giro e o suporte seguro do recipiente de proteção.
4	Display	Possibilita o comando do <i>Pacojet Junior</i> .
5	Interruptor de rede	Liga ou desliga o aparelho. "0" - aparelho desligado. "1" - aparelho ligado.
6	Cabo de conexão	Alimenta o <i>Pacojet Junior</i> com corrente.
7	Tecla de exaustão	Possibilita a descarga da sobreprensão que é formada durante a pacotização. Após cada processo de pacotização, deve ser feita uma ventilação.
8	Proteção contra respingos com raspador (8a)	Protege o aparelho contra contaminação com alimentos durante a pacotização.
9	Pá de pacotização	Lâmina para pacotizar preparações alimentares congeladas.
10	Recipiente de pacotização	Comporta o alimento para o processamento no <i>Pacojet Junior</i> .
11	Tampa do recipiente (branca)	Fecha o recipiente de pacotização e permite uma armazenagem higiênica.

Número de posição	Elemento de comando/peça acessória	Função
12	Recipiente de proteção	Envolve o recipiente de pacotização, permite um manuseio seguro e serve para a fixação do recipiente de pacotização no <i>Pacojet Junior</i> .
13	Guarnição de lavagem (verde)	É usada em combinação com a pá de pacotização para processos de lavagem.
14	Vedação do recipiente (azul)	Veda o recipiente de pacotização durante o processo de limpeza.
15	Guarnição de limpeza (azul)	Limpa o sistema de processamento de alimentos. É usada sem pá de pacotização.

5.3 Display

Número de posição	Elemento de comando	Função
16	INDICAÇÃO DO CONTEÚDO DO RECIPIENTE	<p>Mostra o respectivo estado de processamento atual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grau de enchimento do recipiente de pacotização (10), • Progresso durante o processamento, • estado de processamento final após a conclusão do processo de pacotização. <p><u>Produto congelado processado</u> é representado com barras piscando.</p> <p><u>Produto congelado não processado</u> é representado com barras permanentemente acesas.</p> <p>A indicação apaga após a remoção do recipiente de proteção (12).</p>
17	INDICAÇÃO UP/DOWN	Mostra, durante o processo de pacotização, se a pá de pacotização (9) se encontra no movimento para cima ou para baixo.

Número de posição	Elemento de comando	Função
18	INDICAÇÃO DE NÚMERO DE PORÇÕES	<p>Mostra, antes do processamento, quantas porções são pacotizadas (veja também “TECLAS DE PORCIONAMENTO”).</p> <p>Se a indicação estiver escura, o recipiente de pacotização (10) completo é processado.</p> <p>Cada porção processada é retirada da indicação.</p> <p>Após a conclusão do processo de pacotização, pisca o número das porções processadas.</p> <p>Se a quantidade programada for maior do que o real conteúdo do recipientes, após a conclusão do processo de pacotização, é mostrada a quantidade que ainda deve ser pacotizada. Após a colocação de um outro recipiente de pacotização, esta quantidade pode ser processada.</p> <p>Se nenhum outro processamento for feito, a quantidade restante indicada pode ser apagada com a TECLA “STOP/RESET”.</p> <p>A indicação mostra, além disso, no caso de certas falhas, uma <u>Mensagem de erro</u>. (Veja o capítulo “9. Falhas” na página 191).</p>
19	INDICAÇÃO READY	<p>Acende quando o recipiente de proteção (12) tiver sido fixado corretamente no aparelho. <i>Pacojet Junior</i> pode ser programado e iniciado.</p>
20	INDICAÇÃO POWER	<p>A INDICAÇÃO POWER possui uma função dupla.</p> <p>1.) Após a ligação, o <i>Pacojet Junior</i> se encontra no “modo de operação”.</p> <p>Uma programação pode ser feita.</p> <p>2.) Se, durante 5 minutos não houver uma atividade (acionamento de uma tecla ou um processo de pacotização) o aparelho passa para o “modo standby”, a indicação acende em VERMELHO.</p>
21	TECLA START	<p>A TECLA START possui uma função dupla.</p> <p>1.) Mudar o aparelho do “modo standby” para o “modo de operação”.</p> <p>2.) Iniciar o aparelho após a programação concluída.</p>

Número de posição	Elemento de comando	Função
22	TECLA STOP/RESET	<p>A TECLA STOP/RESET possui uma função dupla.</p> <p>1. Função de interrupção Um acionamento da tecla durante a pacotização interrompe o processamento em andamento. O <i>Pacojet Junior</i> muda para o retorno, a pá de pacotização (9) se movimenta na posição de saída e o aparelho desliga automaticamente. Esta função pode ser usada para pacotizar uma quantidade parcial sem uma programação anterior.</p> <p>2. Função de apagamento Um acionamento da tecla antes do início do processamento apaga uma quantidade já programada.</p>
23	TECLAS DE PORCIONAMENTO „+“/“-“	<p>Com estas teclas, é possível inserir o número desejado das porções a serem processadas. A quantidade máxima de um recipiente de pacotização (10) é de 10 porções. A quantidade de porções programada é mostrada antes e depois do processo de pacotização no indicador de quantidade de porções.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> processa somente o número de porções programado. Após o processamento, esta quantidade parcial pode ser retirada. A quantidade que permanece no recipiente pode ser novamente congelada para ser processada mais tarde.</p> <p>Veja também “INDICADOR DE QUANTIDADE DE PORÇÕES”.</p>

6. Primeiros passos

Neste capítulo, é descrito você prepara o *Pacojet Junior* para a primeira utilização.

6.1 Desembalar o aparelho



Cuidado

Perigo de ferimento devido à embalagem incorreta do aparelho e dos acessórios!

- Desembale cuidadosamente o aparelho, pois é pesado.
- Se possível, o aparelho deve ser desembalado por duas pessoas.
- Durante a desembalagem, esteja atento para não bater e se machucar. As peças do aparelho são pontudas.

Desembale o *Pacojet Junior*. Remova o material de embalagem, as fitas adesivas e as folhas de proteção do aparelho.



Guarde o material de embalagem (papelão e isopor) para transportes, armazenagem e uma eventual devolução (p. ex. em caso de manutenção).

6.2 Verificar o material fornecido

Verifique se o conteúdo da embalagem está completo e em um estado perfeito (veja o capítulo “4. Material fornecido” na página 170).

Se você constatar que peças acessórias estão faltando ou apresentam defeitos, entre em contato imediatamente com o seu revendedor PACOJET ou o seu parceiro de serviços oficial PACOJET (veja o capítulo “15. Serviço ao cliente” na página 194).

PT

6.3 Montagem do aparelho / condições de montagem

Aviso

Danos materiais devido ao sobreaquecimento!

A ventilação insuficiente pode causar o sobreaquecimento do aparelho devido à falta de circulação do ar.

- O ar de refrigeração deve ser livremente aspirado na parte traseira do aparelho e soprado na parte inferior do aparelho.
- As aberturas de refrigeração não devem ser obstruídas.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície segura, seca, plana e estável.
- Assente o cabo da rede de modo que este não possa ser danificado por cantos ou superfícies quentes.
- O interruptor de rede (5) deve estar sempre bem acessível

Nunca opere o aparelho sob as seguintes condições:

- diretamente próximo a uma fonte de calor,
- sobre superfícies vibratórias,
- sobre superfícies quentes,
- diretamente ao lado de um ventilador ou ar condicionado,
- diretamente ao lado de uma abertura de descarga para vapores úmidos e gordurosos,
- diretamente ao lado de uma abertura de descarga para ar morno e quente,
- diretamente ao lado de conexões de água e aparelhos que são limpos com uma mangueira de água ou um ejetor de vapor,
- sem os pés de borracha,
- com uma distância de < 10 cm entre a parede traseira do aparelho e outros objetos.

Observe que deve haver um espaço suficiente para movimento ao redor do *Pacojet Junior*.

Somente deste modo pode-se garantir uma operação segura do aparelho.

No caso de não observação das condições de montagem mencionadas, podem ocorrer falhas funcionais e danos no *Pacojet Junior*.

6.4 Conectar o aparelho à fonte de corrente

O cabo de conexão com a tomada da rede (6) se encontra no lado direito do aparelho. Se um cabo de extensão for usado, providencie uma conexão terra de acordo com o regulamento.



⚠ Atenção

Perigo de ferimentos graves devido aos componentes elétricos!

- Verifique se o aparelho apresenta danos antes de cada colocação em funcionamento.
- Nunca coloque em funcionamento o aparelho no caso de danos!
- Mandar fazer a reparação do aparelho exclusivamente por um parceiro de serviços oficial!

Aviso

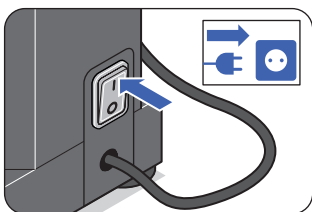
Danos materiais devido à conexão elétrica incorreta!

A não observação dos dados de conexão elétrica pode levar à danificação do aparelho.

- O *Pacojet Junior* só deve ser operado com os dados de potência elétrica indicados na placa de identificação (veja também o capítulo “10. Dados técnicos” na página 192).
- A tensão de rede não pode divergir em mais de 10% do valor indicado.

6.5 Ligar e desligar o aparelho

6.5.1 Ligar o aparelho



Ligue o aparelho colocando o interruptor de rede (5) na posição “I”. O aparelho se encontra no “modo de operação”.

O *Pacojet Junior* pode ser programado.

6.5.2 Modo standby

Se, durante 5 minutos não houver uma atividade, o aparelho passa para o “modo standby”. Com o acionamento da “TECLA START” (21), o aparelho passa novamente para o “modo de operação”.

6.5.3 Desligar o aparelho

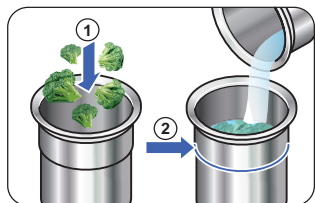
Desligue o aparelho colocando o interruptor de rede (5) na posição “0”. A INDICAÇÃO POWER (20) apaga.

7. Pacotização de preparações alimentares congeladas

7.1 Trabalhos de preparação

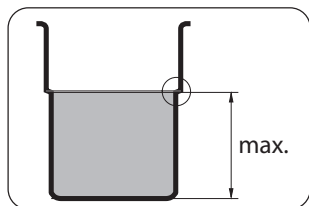
Antes da pacotização de alimentos congelados, uma série de trabalhos de preparação devem ser feitos.

Proceda da seguinte forma:



1. Encha o(s) recipiente(s) de pacotização (10) com os alimentos a serem processados. Encha os espaços vazios com líquido (água, caldo, etc.).

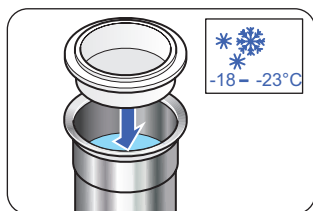
PT



Aviso

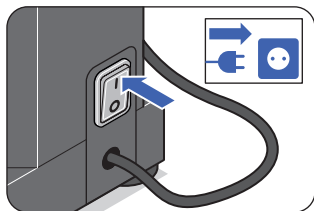
Danos materiais devido ao enchimento incorreto do recipiente de pacotização!

- Nunca ultrapasse a linha de enchimento máxima (veja a marcação).
- Considere uma possível expansão da preparação alimentar durante o processamento.
- A preparação alimentar não deve apresentar espaços vazios.
- A superfície deve ser lisa e horizontal.



2. Feche o recipiente de pacotização (10) com a tampa do recipiente fornecida (11) e deixe congelar o conteúdo no congelador por um mínimo de 24 h com uma temperatura de -18°C até -23°C . Fique atento para que o recipiente de pacotização seja colocado na horizontal no congelador, de modo que a superfície no recipiente de pacotização congele homogeneamente.

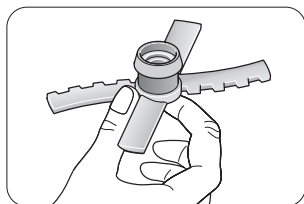
7.2 Pacotização



1. Ligue o *Pacojet Junior* no interruptor de rede (5): o aparelho passa para o “modo de operação”. O *Pacojet Junior* está operacional.

Se o aparelho estiver no “modo standby”, deve-se passar para o “modo de operação” com o acionamento da „TECLA START”.

PT



2.



⚠ Cuidado

Perigo de ferimento devido ao manuseio incorreto da pá de pacotização!

- Nunca toque na pá de pacotização (9) nos cantos afiados das lâminas.
- Segure a pá de pacotização sempre com dois dedos nos cantos entre as pás!



Coloque a pá de pacotização (9) na proteção contra respingos (8) encaixando a cabeça da lâmina da pá de pacotização no furo da proteção contra respingos. Observe que o lado plano da proteção contra respingos deve ficar virado para baixo, na direção da pá de pacotização.

Certifique-se antes que o raspador (8a) está fixado na proteção contra respingos e o lábio do raspador está virado na direção da pá de pacotização.

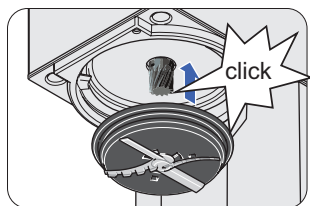


3.

Aviso

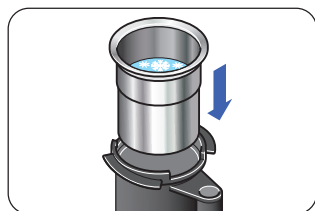
Danos materiais devido à colocação indevida da pá de pacotização com a proteção contra respingos!

- Nunca fixe a combinação de pá de pacotização (9) e proteção contra respingos (8) antes do processamento no recipiente de proteção (12)/ recipiente de pacotização (10). Isto pode levar a danos no aparelho e dos seus acessórios!
- Fixe sempre a combinação de pá de pacotização e proteção contra respingos no suporte da lâmina magnético e dentado na transversal **antes** da colocação do recipiente de proteção!



Fixe a combinação de proteção contra respingos (8) e pá de pacotização (9) no eixo de pacotização com o suporte da lâmina (2). O suporte da lâmina deve segurar bem a pá de pacotização com a proteção contra respingos.

Um ruído de clique mostra que a pá de pacotização está corretamente fixa.



4.

Aviso

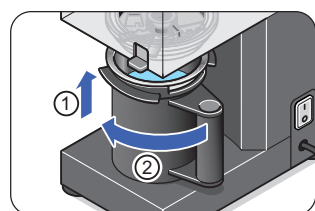
Danos no aparelho e nos acessórios devido à preparação alimentar insuficientemente congelada!

- A preparação alimentar não deve começar a descongelar.
- Observe que a preparação alimentar deve ter sido totalmente congelada com $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ até $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$, por pelo menos 24 hora e de maneira uniforme, e que fique bem aderente ao recipiente de pacotização.

Remova o recipiente de pacotização (10) com a preparação alimentar do congelador.

Retire a tampa do recipiente (11).

Coloque o recipiente de pacotização no recipiente de proteção (12).



5.

Aviso

Danos materiais devido à utilização incorreta do recipiente de pacotização e de proteção!

- Nunca fixe o recipiente de proteção (12) sem o recipiente de pacotização colocado (10)!

Fixe o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10) no *Pacojet Junior*.

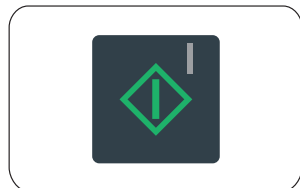
Para isso, coloque o recipiente de proteção com o recipiente de pacotização através da curva de centragem na base para cima ①.

Observe que o puxador na posição de saída deve apontar para a direita e o lado superior do recipiente de pacotização deve estar bem apoiado no aparelho. Gire o recipiente de proteção da direita para a esquerda até bater no suporte ②.

Se o puxador estiver virado para a frente, o recipiente de proteção está fixado corretamente.



- 6.** Selecione o número desejado de porções para a preparação.
Para isso, use as TECLAS DE PORCIONAMENTO (23). Veja também o capítulo “5.3 Display” na página 172. Observe que o aparelho já deve estar no “modo de operação” (veja “TECLA START” na página 173).



- 7.** Inicie o processo de pacotização apertando tecla START (21).

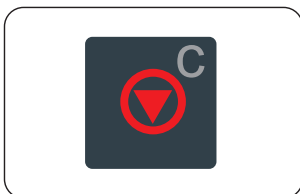
O motor arranca e coloca em movimento o eixo de pacotização com o suporte da lâmina (2) e a pá de pacotização (9).

O movimento vertical da pá de pacotização é visível na indicação UP/DOWN (17).

As quantidades parciais são apresentadas piscando no INDICADOR DO CONTEÚDO DO RECIPIENTE (16).

As quantidades parciais não processadas são representadas pelas barras acesas.

Após a conclusão da passagem de pacotização, o eixo de pacotização com o suporte da lâmina (2) e com a pá de pacotização volta para a posição de saída e para. O motor desliga-se.



A passagem de pacotização, se necessário, pode ser interrompida ou parada com o acionamento da tecla RESET/STOP (22). Para isso, o eixo de pacotização (2) volta para a posição de saída.

Veja também o capítulo “5.3 Display” na página 172.

7.3 Proteção contra o enchimento excessivo



Durante o processo de pacotização, o volume do conteúdo congelado do recipiente pode aumentar em até 30%. Por isso, o recipiente de pacotização deve ser enchido no máximo até à linha de enchimento do recipiente com as preparações alimentares (veja o capítulo “7.1 Trabalhos de preparação” na página 177).

Para limitar as consequências de um enchimento excessivo, o *Pacojet Junior* possui uma função de ajuda e controle. No caso de recipiente excessivamente cheio, é emitido o erro P0.

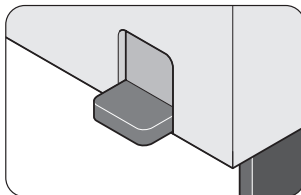
A pacotização é feita até o limite de enchimento (linha de enchimento máxima), em seguida o eixo passa para a posição de saída. O erro permanece indicado até que o recipiente seja removido.

Independentemente desta função de ajuda e controle, o usuário tem que obedecer sempre a quantidade máxima de enchimento do recipiente de pacotização.

PT

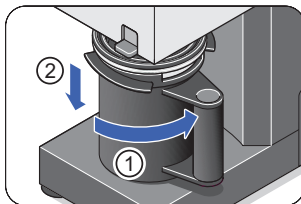
7.4 Após a pacotização

Após o desligamento automático do aparelho, proceda da seguinte forma:

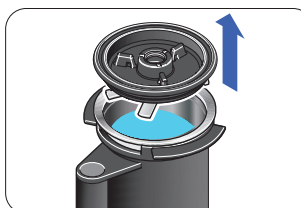


1. Ventile o recipiente de pacotização (10) que está sob pressão.

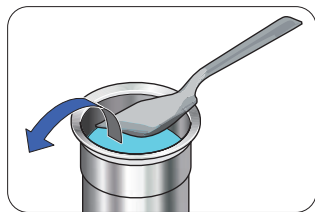
Para isso, mantenha apertada a TECLA DE EXAUSTÃO (7) até que a pressão tenha saído totalmente!



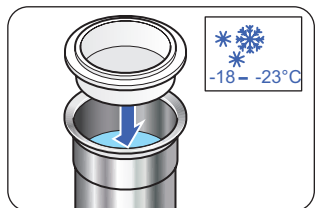
2. Remova o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10). Para isso, gire o recipiente de proteção aprox. 90° para a direita para a posição de saída (puxador para a direita) ① e remova-o para baixo ②. A proteção contra respingos (8) com a pá de pacotização (9) fica apoiada no recipiente de proteção.



3. Puxe levemente a proteção contra respingos (8) com a pá de pacotização (9) em uma das três linguetas da proteção contra respingos do recipiente de pacotização.



4. Remova o recipiente de pacotização (10) do recipiente de proteção (12). Remova a preparação alimentar pacotizada e continue a processá-la.



5. Alise, se necessário, o conteúdo do recipiente pacotizado e não usado, de modo que a superfície fique plana e na horizontal. Coloque a tampa do recipiente (11) no recipiente de pacotização (10) e congele-o com -18 °C até -23 °C.

6. Se *Pacojet Junior* não continuar a ser usado logo após, faça uma lavagem. Para isso, veja o capítulo “8.1.4 Lavagem” na página 185.

7.5 Novo congelamento



Se o conteúdo do recipiente não for completamente pacotizado, o recipiente de pacotização (10) pode ser novamente congelado com -18 °C até -23 °C. Para isso, a superfície da preparação alimentar deve ser alisada na horizontal, o recipiente de pacotização deve ser fechado com uma tampa do recipiente (11) e imediatamente devolvido ao congelador na vertical.

8. Limpeza e manutenção

8.1 Limpeza do *Pacojet Junior*

Visto que o *Pacojet Junior* é um aparelho de processamento de alimentos, a limpeza tem um significado especial. Isto é especialmente válido para o processamento de gorduras e proteínas animal (leite, carne, peixe, entre outros).

O cumprimento **consequente** dos processos ou regulamentos de limpeza descritos abaixo é especialmente necessário para:

- a garantia de uma alta qualidade do produto,
- a extensão da vida útil do *Pacojet Junior*,
- a exclusão de uma contaminação do aparelho e, deste modo, a garantia de padrões de higiene necessários.

A não observação dos regulamentos de limpeza reduz os intervalos de manutenção.

Aviso

Danos materiais devido à limpeza incorreta.

- Nunca mergulhe o *Pacojet Junior* em líquidos.
- Nunca coloque o *Pacojet Junior* sob água corrente.
- Nunca respingue o *Pacojet Junior* com uma mangueira de água, ejetor de vapor ou similares.

O *Pacojet Junior* é construído de modo que uma limpeza completa do sistema de processamento de alimentos direto (todos os componentes que entram em contato com os alimentos) pode ser feita sem a desmontagem do aparelho.

O respectivo processo de limpeza continua em grande parte automaticamente.

8.1.1 Processos de limpeza / momento da limpeza

O *Pacojet Junior* possui dois processos de limpeza que devem ser executados em certas situações.

- **Lavagem:** Com a ajuda da guarnição de lavagem verde (13), bem como a pá de pacotização (9), são eliminados restos maiores de alimentos.
- **Ciclo de limpeza:** O sistema é completamente e higienicamente limpo. O ciclo de limpeza é composto de três passos:
 1. **Lavagem:** Com água morna, a guarnição de lavagem verde (13) e a pá de pacotização (9), são removidos restos maiores de alimentos do eixo de pacotização (2) bem como da base embutida (3).
 2. **Passagem de limpeza:** Com água morna, o anel de vedação azul (14), a guarnição de limpeza azul (15) e um detergente desinfetante, não espumoso, os germes são eliminados.
 3. **Lavagem:** Com água morna, a guarnição de lavagem verde (13) e a pá de pacotização (9), são removidos restos maiores de alimentos.

Para alcançar o melhor efeito de limpeza possível, deve-se proceder sempre segundo este esquema!

Os seguintes processos de limpeza devem ser executados **obrigatoriamente** para manter a funcionalidade do aparelho e para garantir a higiene:

- **Antes da primeira colocação em funcionamento:** Execução de um ciclo de limpeza completo.
- **Antes do início da utilização diária:** Execução de um ciclo de limpeza completo.
- **No final do dia de trabalho:** Execução de um ciclo de limpeza completo.
- **Após longos períodos de imobilização:** Execução de um ciclo de limpeza completo.
- **Entre o processamento de diferentes preparações alimentares** (p. ex. de doce para salgado): Execução de uma lavagem.

8.1.2 Detergente



Cuidado

Danos pessoais devido a detergente inadequado.

Devido à utilização de um detergente inadequado, pode ocorrer a contaminação dos alimentos a serem processados com substâncias tóxicas.

- Nunca use detergentes espumosos.
- Nunca use detergentes ácidos e fortes.
- Nunca use detergentes tóxicos.

Aviso

Danos materiais devido a detergente inadequado.

- Nunca use detergentes espumosos.
- Nunca use detergentes ácidos e fortes (perigo da decomposição dos componentes do alumínio, plástico e borracha).

Para uma perfeita limpeza higiênica, use sempre um detergente **desinfetante, não espumoso, autorizado para o processamento de alimentos!**

O detergente apresentado a seguir como exemplo é adequado para a limpeza do Pacojet Junior:

- Steinfels Easy MIC alkalisch.

Informe-se junto ao seu revendedor PACOJET ou o seu parceiro de serviços oficial PACOJET sobre os detergentes adequados.

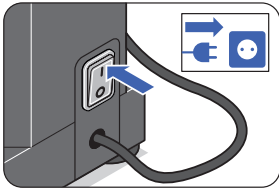
8.1.3 Primeira limpeza

Antes da primeira utilização do *Pacojet Junior*, o aparelho e os seus acessórios devem ser limpos. Lave bem as peças acessórias (proteção contra respingos (8), pá de pacotização (9), recipiente de pacotização (10), tampa do recipiente (11), recipiente de proteção (12), guarnição de lavagem (verde) (13), vedação do recipiente (azul) (14) e guarnição de limpeza (azul) (15) com água quente e um detergente encontrado no comércio.

Após a conclusão da limpeza, remova todos os restos de detergente ainda presentes. Além disso, a execução de um *ciclo de limpeza completo* é um requisito obrigatório (veja “8.1.5 Ciclo de limpeza” na página 187).

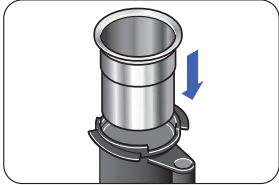
8.1.4 Lavagem

Proceda da seguinte forma:

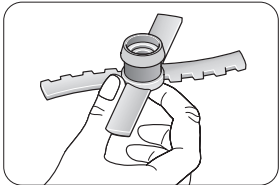


1. Ligue o *Pacojet Junior* no interruptor de rede (5). O aparelho passa para o “modo de operação”. O aparelho é operacional.

Se o aparelho estiver no “modo standby”, deve-se passar para o “modo de operação” com o acionamento da „TECLA START“.



2. Coloque o recipiente de pacotização (10) vazio no recipiente de proteção (12).



3.



Cuidado

Perigo de ferimento devido ao manuseio incorreto da pá de pacotização!

- Nunca toque na pá de pacotização (9) nos cantos afiados das lâminas.
- Segure a pá de pacotização sempre com dois dedos nos cantos entre as pás!



Coloque a pá de pacotização (9) na guarnição de lavagem (13) encaixando-a com a peça vazia no furo da guarnição de lavagem.

Observe que o lado plano da guarnição de lavagem deve ficar virado para baixo, na direção da pá de pacotização.

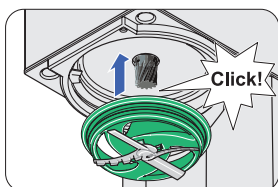


4.

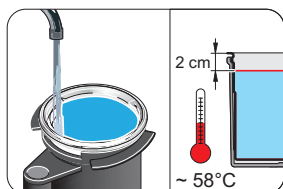
Aviso

Danos no aparelho e nos acessórios devido à colocação inadequada da guarnição de lavagem com a pá de pacotização!

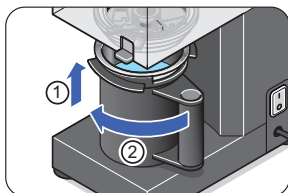
- Nunca fixe a combinação de guarnição de lavagem (13) e pá de pacotização (9) antes da lavagem no recipiente de proteção (12)/recipiente de pacotização (10). Isto pode levar a danos no aparelho e dos seus acessórios!
- Fixe sempre a combinação de guarnição de lavagem e pá de pacotização no suporte da lâmina do eixo de pacotização (2) **antes** da colocação do recipiente de proteção!



Fixe a combinação de guarnição de lavagem (13) e pá de pacotização (9) no suporte da lâmina (2) do eixo de pacotização. O suporte da lâmina deve segurar bem a pá de pacotização com a guarnição de lavagem. Um ruído de clique mostra que a pá de pacotização está corretamente fixa.



5. Encha o recipiente de pacotização (10) com água **morna** (aprox. 58 °C) até aprox. 2 cm abaixo do canto do recipiente.



6.

Aviso

Danos materiais devido à utilização incorreta do recipiente de pacotização e de proteção!

- Nunca fixe o recipiente de proteção (12) sem o recipiente de pacotização colocado (10)!

Fixe o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10) no *Pacojet Junior*.

Para isso, coloque o recipiente de proteção com o recipiente de pacotização através da curva de centragem na base para cima ①.

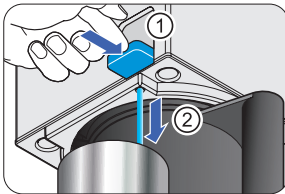
Observe que o puxador na posição de saída deve apontar para a direita e o lado superior do recipiente de pacotização deve estar bem apoiado no aparelho.

Gire o recipiente de proteção da direita para a esquerda até bater no suporte ②.

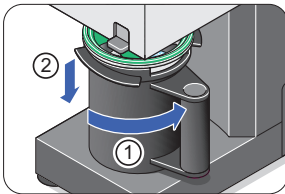
Se o puxador estiver virado para a frente, o recipiente de proteção está fixado corretamente.



7. Aperte a tecla START (21). A lavagem inicia. Observe que a máquina já deve estar no “modo de operação” (veja “TECLA START” na página 173).



8. Durante a lavagem, há a possibilidade de enxaguar a mangueira de ventilação apertando a tecla de exaustão (7). Para isso, quando o eixo de pacotização (2) é inicializado, a tecla de exaustão deve ser apertada ①. Observe que um recipiente é segurado em baixo da ponta da mangueira de ventilação para coletar a água de enxague que respinga ②.



9. Após a conclusão da lavagem (o motor para), remova o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10). Para isso, gire o recipiente de proteção aprox. 90° para a direita ① e remova-o para baixo ②. A guarnição de lavagem (13) com a pá de pacotização (9) fica apoiada no recipiente de proteção.

8.1.5 Ciclo de limpeza

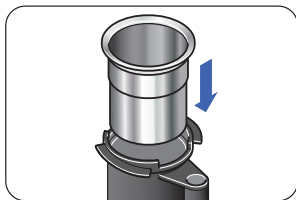
Proceda da seguinte forma:

Lavagem

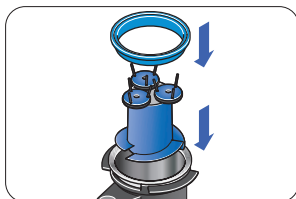
Lave o aparelho como descrito no capítulo “8.1.4 Lavagem” na página 185.

Passagem de limpeza

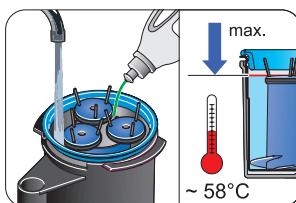
PT



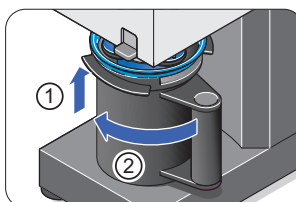
1. Coloque o recipiente de pacotização (10) vazio no recipiente de proteção (12).



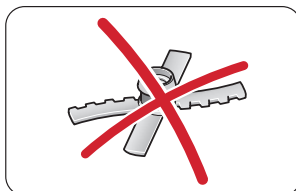
2. Coloque a guarnição de limpeza azul (15) com as escovas para cima no recipiente de pacotização (10). Em seguida, coloque a vedação do recipiente azul (14) no recipiente de pacotização.



3. Encha o recipiente de pacotização (10) com água **morna** (aprox. 58 °C) até o canto inferior da escova. Adicione a quantidade indicada de detergente (veja o capítulo “8.1.2 Detergente” na página 184).



4. Fixe o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10) no *Pacojet Junior*. Para isso, coloque o recipiente de proteção com o recipiente de pacotização através da curva de centragem na base para cima ①. Observe que o puxador na posição de saída deve apontar para a direita e o lado superior do recipiente de pacotização deve estar bem apoiado no aparelho. Gire o recipiente de proteção da direita para a esquerda até bater no suporte ②. Se o puxador estiver virado para a frente, o recipiente de proteção está fixado corretamente.



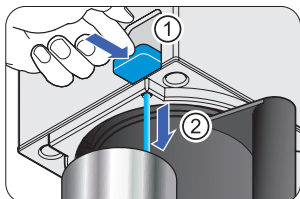
Aviso

Danos materiais devido a utilização de acessório incorreto!

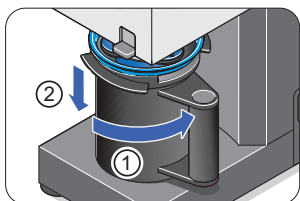
- Nunca use a pá de pacotização (9) para a passagem de limpeza.



5. Aperte a tecla START (21). A passagem de limpeza inicia.
Observe que a máquina já deve estar no “modo de operação” (veja “TECLA START” na página 173).



6. Durante a passagem de limpeza, há a possibilidade de enxaguar a mangueira de ventilação apertando a tecla de exaustão (7). Para isso, quando o eixo de pacotização (2) é inicializado, a tecla de exaustão deve ser apertada ①. Observe que um recipiente é segurado em baixo da ponta da mangueira de ventilação para coletar a água que respinga ②.



7. Após a conclusão da lavagem (o motor para), remova o recipiente de proteção (12) com o recipiente de pacotização (10). Para isso, gire o recipiente de proteção aprox. 90° para a direita e remova-o para baixo ①. Remova a guarnição de limpeza azul (15) e a vedação do recipiente azul (14) ②. Esvazie o recipiente de pacotização.

PT

Lavagem

Lave o aparelho como descrito no capítulo “8.1.4 Lavagem” na página 185.

8.1.6 Limpeza da superfície do aparelho

O revestimento do aparelho, bem como a base do aparelho, podem ser esfregados com um pano sem fiapos e um detergente encontrado no comércio.

8.1.7 Limpeza das peças acessórias

As peças mencionadas a seguir podem ser lavadas na máquina lava-louças:

- proteção contra respingos (8),
- pá de pacotização (9),
- recipiente de pacotização (10),
- recipiente de proteção (12),
- guarnição de lavagem, verde (13),
- vedação do recipiente, azul (14),
- guarnição de limpeza, azul (15).

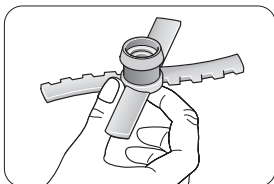
Para alcançar a ausência de germes na pá de pacotização ena proteção contra respingos com o raspador (8a), execute os seguintes passos de trabalho:

- Enxaguar para remover a sujeira grossa,
- Colocação em um solução de limpeza (veja o capítulo “8.1.2 Detergente” na página 184) para matar os eventuais germes. Em seguida, enxaguar sob água ou enxaguar na máquina lava-louças.

A tampa do recipiente (11) é parcialmente resistente à lavagem na lava-louças devido à sua resistência à deformação. Ela pode resistir a temperaturas de -25 °C até +85 °C.

Por favor, verifique em quais faixas de temperatura a sua lava-louças trabalha antes de limpar a tampa do recipiente.

PT

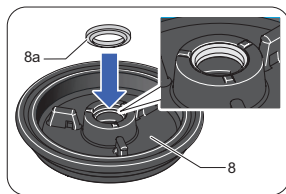


⚠ Cuidado

Perigo de ferimento devido ao manuseio incorreto da pá de pacotização!

- Nunca toque na pá de pacotização (9) nos cantos afiados das lâminas.
- Segure a pá de pacotização sempre com dois dedos nos cantos entre as pás!

Visto que a pá de pacotização (9) só é parcialmente resistentes à ferrugem, ela deve ser tratada com um moedor de carne para evitar a ferrugem. Após a pá de pacotização ter sido limpa, ela pode ser facilmente lubrificada. Para isso, deve-se usar graxa ou óleo adequado para alimentos .



Além disso, o raspador (8a) deve ser regularmente removido da proteção contra respingos (8), de modo que ambas as peças possam ser totalmente limpas e verificadas quanto a danos. Para a recolocação do raspador na proteção contra respingos, observe que o lábio do raspador deve estar virado na direção do recipiente de pacotização (lado inferior plano da proteção contra respingos).


8.2 Manutenção

Nós recomendamos a manutenção do *Pacojet Junior* no mínimo uma vez por ano (após aprox. 2000 recipientes totalmente processados) pelo seu parceiro de serviços oficial PACOJET (veja o capítulo “15. Serviço ao cliente” na página 194).

Para poder oferecer um serviço rápido e perfeito, recomendamos que você agende as datas de manutenção com o seu parceiro de serviços oficial PACOJET. Além disso, recomendamos que você envie o *Pacojet Junior* na embalagem original juntamente com a pá de pacotização (9), o recipiente de proteção (12) e a proteção contra respingos (8).

9. Falhas

Se as medidas mencionadas abaixo para a eliminação de falhas não funcionarem ou no caso outras falhas não descritas, entre em contato com o seu parceiro de serviços oficial PACOJET (veja o capítulo “15. Serviço ao cliente” na página 194).

Falha	Causa	Medida
<p>O Pacojet Junior para, embora a quantidade desejada não foi alcançada ou só parcialmente. O indicador de quantidade de porções (18) mostra “EE”.</p> 	<p>O aparelho está sobrecarregado. (Geralmente, ocorre uma sobrecarga se uma receita da preparação alimentar não puder ser processada.)</p>	<p>Desligue o aparelho no interruptor de rede (5) e ligue-o novamente após aprox. 5 segundos.</p> <p>Se o indicador de quantidade de porções não mostrar mais “EE”, você pode imediatamente processar outros recipientes.</p> <p>Se o indicador de quantidade de porções ainda mostrar “EE” após o aparelho ter sido ligado, a proteção contra sobrecarga mecânica foi ativada. Entre em contato com o seu ponto de serviço oficial PACOJET.</p>
<p>O Pacojet não produz sobrepressão durante a pacotização.</p>	<p>A superfície da proteção contra respingos (8) não está lisa. Visto que esta peça faz a vedação do sistema de processamento, a superfície do material nos lábios de vedação deve estar limpa e não apresentar danos.</p>	<p>Verifique se há eventuais contaminações de danos na proteção contra respingos. Em caso de contaminação, limpe a proteção contra respingos. Se, depois disto, ainda nenhuma pressão for formada, entre em contato com o seu ponto de serviço oficial PACOJET.</p>
<p>A pá de pacotização (9) não fica mais aderida no suporte da lâmina (2).</p>	<p>A pá de pacotização é segurada pelo suporte da lâmina no caso de parada do motor. Uma contaminação do suporte da lâmina ou da pá de pacotização pode levar à sua ejeção.</p>	<p>Limpe a peça de conexão e o furo de entrada da pá de pacotização. Se a pá de pacotização, depois dito, ainda não ficar aderida no suporte da lâmina magnético dentado na transversal, entre em contato com o seu ponto de serviço oficial PACOJET.</p>

10. Dados técnicos

Potência nominal		1000 W
Consumo em standby		< 0,5 W
Tensão de rede	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220V/60 Hz
Sobreprensão		aprox. 1 Bar
Transmissão de força		Engrenagem de correia dentada
Emissão de ruído aéreo	Nível de pressão acústica de emissão (LPA)	78,1 db(A)
Dimensões (mm)		498 x 182 x 360 (altura x largura x profundidade)
Peso (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Proteção contra respingos (8)	0,09
	Pá de pacotização (9)	0,06
	Recipiente de pacotização (10)	0,35
	Tampa do recipiente (11)	0,01
	Recipiente de proteção (12)	0,30
	Guarnição de lavagem (13)	0,10
	Vedação do recipiente (14)	0,03
	Guarnição de limpeza (15)	0,13
Materiais	Revestimento/chapa de cobertura	Placa de aço, revestida
	Base do aparelho	Alumínio fundido (revestido)
	Peças do chassis	Poliamida

PT

Materiais	Eixo de pacotização com suporte da lâmina (2)	Aço inoxidável
	Proteção contra respingos (8)	Borracha nitrílica, compatível com alimentos
	Pá de pacotização padrão (9)	Aço fundido
	Recipiente de pacotização (10)	Aço inoxidável
	Tampa do recipiente (11)	Polipropileno, compatível com alimentos
	Recipiente de proteção (12)	Poliamida (15%, reforçado com fibra de vidro)
	Guarnição de lavagem, verde (13)	Borracha nitrílica, compatível com alimentos
	Vedação do recipiente, azul (14)	Borracha nitrílica, compatível com alimentos
	Guarnição de limpeza, azul (15)	Plástico

11. Certificação

11.1 Conformidade com as normas

Consulte os anexos.

11.2 Declaração de conformidade UE

(cópia da Declaração de conformidade UE)

12. Transporte e armazenagem

12.1 Transporte

Aviso

Danos materiais devido ao transporte incorreto!

- Evite vibrações e batidas durante o transporte.
- Evite contaminações, altas temperaturas e umidade.
- Transporte o aparelho sempre na embalagem original.

Antes de transportar o aparelho, execute as seguintes atividades:

1. Remova o recipiente de pacotização (10) e esvazie-o.
2. Execute um ciclo de limpeza completo (veja o capítulo: “Limpeza”). Limpe as peças acessórias e embale-as.
3. Desligue o aparelho no interruptor de rede (5) e separe o cabo de conexão (6) da rede de corrente.
4. Fixe as peças soltas (p. ex. cabo de conexão (6)).
5. Embale o aparelho sempre na embalagem original.

12.2 Armazenagem

Armazene o *Pacojet Junior* em um local seco, fresco e sem poeira. Coloque o aparelho sobre uma superfície com capacidade de carga e sem vibrações com um suporte seguro.

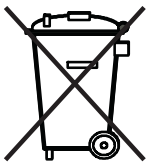
Proteja o seu *Pacojet Junior* da luz solar direta.

Para garantir a segurança, guarde o aparelho na embalagem original quando este não for usado.

13. Eliminação

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Zonas não UE e fora da Europa



Não jogue os aparelhos eletrônicos no lixo doméstico. Colete-os sempre separadamente e leve-os a ponto de reciclagem. Para a eliminação, observe sempre os regulamentos nacionais e regionais para a eliminação de resíduos. Informe-se eventualmente junto aos órgãos administrativos da sua cidade ou empresas de reciclagem.

13.1.2 União Europeia

Nunca jogue o *Pacojet Junior* no lixo doméstico! Elimine o aparelho de acordo com as informações da diretiva europeia “2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos” e a sua aplicação no direito nacional. Os aparelhos eletrônicos/ferramentas elétricas que não podem mais ser usados devem ser coletados e levados para a reciclagem em uma respectiva empresa.

13.2 Embalagem

Guarde a embalagem original (papelão e isopor) por toda a vida útil do *Pacojet Junior*.

Ela oferece a proteção suficiente durante um transporte.

Elimine tanto a embalagem como o aparelho de uma forma ecológica.

14. Aviso de garantia

Os regulamentos de garantia e responsabilidade contratual para o *Pacojet Junior* podem ser consultados no documento anexo ou na nossa página de internet (veja o capítulo “15. Serviço ao cliente” na página 194).

15. Serviço ao cliente

No caso de problemas técnicos, bem como perguntas sobre o comando e a manutenção do aparelho, entre em contato com o seu parceiro de serviços oficial PACOJET. O seu revendedor PACOJET pode oferecer esta informação.

Tente eliminar as falhas primeiramente com a ajuda das informações no capítulo “9. Falhas” na página 191. Se estas não puderem eliminadas, os nossos funcionários estão à sua disposição.

Suíça (sede)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Suíça
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

PT

Inhoudsopgave

1.	Over dit document	198
1.1	Algemeen.....	198
1.2	Weergavestandaarden.....	198
1.3	Begripsbepalingen	198
2.	Gebruik van de <i>Pacojet Junior</i>	198
2.1	Beoogd gebruik en oneigenlijk gebruik	198
2.2	Aspecten m.b.t. de levensmiddelenhygiëne	198
3.	Veiligheidsaanwijzingen	199
3.1	Algemene veiligheid	199
3.2	Gevaar door elektrische stroom	201
3.3	Waarschuwingen	201
4.	Omvang van de levering	202
5.	Machinebeschrijving	203
5.1	Eigenschappen.....	203
5.2	Opbouw - een overzicht van componenten en toebehoren.....	203
5.3	Display	204
6.	Eerste stappen	206
6.1	Machine uitpakken	206
6.2	Omvang van de levering controleren.....	207
6.3	Machine plaatsen/plaatsingsvoorwaarden	207
6.4	Machine aansluiten op de stroombron	208
6.5	Machine in- en uitschakelen	208
6.5.1	Machine inschakelen	208
6.5.2	Stand-bymodus.....	208
6.5.3	Machine uitschakelen	208
7.	Diepgevroren levensmiddelenmengsels pacosseren	209
7.1	Vorbereidende werkzaamheden	209
7.2	Pacosseren	210
7.3	Bescherming tegen te vol maken.....	213
7.4	Na het pacosseren	213
7.5	Opnieuw invriezen	214
8.	Reinigen en onderhouden	214
8.1	Reinigen van de <i>Pacojet Junior</i>	214
8.1.1	Reinigingsprocessen/reinigingsmoment.....	215
8.1.2	Reinigingsmiddelen.....	216
8.1.3	Eerste reiniging	216
8.1.4	Spoelbeurt	217
8.1.5	Reinigingscyclus	219
8.1.6	Reiniging van het oppervlak van de machine	221
8.1.7	Reiniging van het toebehoren.....	221
8.2	Onderhoud	222

9.	Storingen	223
10.	Technische gegevens	224
11.	Certificering	225
11.1	Overeenstemming met normen	225
11.2	EU-verklaring van overeenstemming	225
12.	Transport en opslag.....	225
12.1	Transport.....	225
12.2	Opslag	226
13.	Afvoer.....	226
13.1	Pacojet Junior	226
13.1.1	Niet-EU-landen en landen buiten Europa	226
13.1.2	Europese Unie.....	226
13.2	Verpakking	226
14.	Aanwijzingen m.b.t. garantie.....	226
15.	Klantenservice	226

1. Over dit document

1.1 Algemeen

In deze gebruiksaanwijzing vindt u alle noodzakelijke informatie en aanwijzingen die u in staat stellen om de *Pacojet Junior* veilig te hanteren.


Lees het document vóór de ingebruikname aandachtig door en volg de daarin opgenomen veiligheidsaanwijzingen op. Bedien en gebruik de machine uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Een afwijking van de beschreven hantering kan eventueel resulteren in verwonding van de bediener of beschadiging van de machine en het toebehoren ervan.

De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van de *Pacojet Junior* en moet altijd beschikbaar zijn. Bij wisselen van eigenaar moet dit document worden doorgegeven.

1.2 Weergavestandaarden

De visuele afbeelding van de basismachine en het toebehoren bevindt zich op de uitklappagina aan het begin van deze gebruiksaanwijzing (afbeelding 1: Pacojet Junior en toebehoren; afbeelding 2: Display). De verwijzingen in de tekst hebben betrekking op de hier aanwezige nummering. Met deze afbeelding is op elk moment een overzicht van de opbouw van de machine en van het display evenals van het toebehoren mogelijk.

1, 2, ...	Op elkaar volgende handelingsstappen worden aangegeven door een doorlopende nummering.
	Een cijfer in een cirkel toont de werkstappen die in een illustratie staan.
•	Een opsommingsteken vooraan de zin vormt het begin van inhoudelijk bij elkaar horende afzonderlijke aspecten.

1.3 Begripsbepalingen

Alle bestanddelen en toebehoren van de *Pacojet Junior* die tijdens het pacosseren in aanraking komen met het te verwerken levensmiddelenmengsel, vormen het **directe levensmiddelenverwerkingsstelsel**.

2. Gebruik van de *Pacojet Junior*

2.1 Beoogd gebruik en oneigenlijk gebruik

Pacojet Junior is een keukenmachine voor bedrijfsmatig en particulier gebruik.

Door pacosseren is het mogelijk om verse, diepgevroren levensmiddelen zonder ontdooien te micro-pureren om zeer fijne mousses, natuurlijk fris roomijs en sorbets of aromatische soepen, sauzen en vullingen te bereiden.

Elk verdergaand gebruik, o.a. de verwerking van andere stoffen, kan resulteren in persoonlijk letsel en materiële schade en is zodoende oneigenlijk en niet toegestaan!

2.2 Aspecten m.b.t. de levensmiddelenhygiëne

Let tijdens de verwerking van levensmiddelen op hygiëne en het naleven van officiële levensmiddelenvoorschriften!

Verwerk uitsluitend verse, bevroren levensmiddelen zonder botten.

Bij het pacosseren moet het levensmiddel vooraf bij een temperatuur van -18 °C tot -23 °C

gedurende een periode van ten minste 24 uur worden diepgevroren.

Tijdens het pacosseren kan het te verwerken levensmiddel tot -3 °C worden verwarmd.

Om deze reden moeten de gepacosseerde levensmiddelen snel verder worden verwerkt om bederven en zodoende een risico voor de gezondheid te vermijden. Resten moeten in de pacosseerbeker gladgestreken en onmiddellijk weer ingevroren worden.

Er mogen uitsluitend levensmiddelen (geen botten!) worden verwerkt. Andere materialen zijn uitdrukkelijk verboden.

3. Veiligheidsaanwijzingen

Lees de volgende veiligheidsaanwijzingen helemaal door om persoonlijk letsel en materiële schade te vermijden! Neem de machine pas in gebruik, wanneer u deze aanwijzingen heeft begrepen.

Neem bij onduidelijkheden en vragen vóór de ingebruikname van de machine contact op met uw PACOJET-verkooppunt (zie hoofdstuk "15. Klantenservice" op pagina 226).

NL

3.1 Algemene veiligheid

- *Pacojet Junior* mag uitsluitend overeenkomstig de informatie in deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Gebeurt dit niet, dan kan dit resulteren in persoonlijk letsel, beschadiging van de machine en/of verontreiniging van de te verwerken levensmiddelen.
- De *Pacojet Junior* mag uitsluitend worden bediend door personen die een instructie hebben gekregen in het veilige gebruik ervan.
- De machine en het toebehoren moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden en bewaard.
- De machine mag alleen worden bediend door kinderen van 8 jaar en ouder evenals door personen met lichamelijke, sensorische en geestelijke beperkingen evenals gebrek aan ervaring, wanneer deze onder toezicht staan en instructie hebben gekregen in de hantering. Zij moeten de gevaren die met het gebruik van de machine gepaard gaan, begrepen hebben.
- Kinderen mogen niet met de machine spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- De machine is verzegeld en mag uitsluitend door een officiële servicepartner worden geopend, gerepareerd en onderhouden.
- Verwijder geen toebehoren (bijv. veiligheids- en/of pacosseerbeker) terwijl de machine in werking is.

- Voor het gebruik van de machine mag uitsluitend origineel toebehoren van PACOJET worden gebruikt dat voor deze machine is bestemd.
- Gebruik geen toebehoren van andere machines van de *Pacojet*-serie (bijv. *Pacojet 1, 2 of 2plus*) dat speciaal voor deze bestemd is.
- Het meegeleverde toebehoren mag uitsluitend voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden worden gebruikt.
- *Pacojet Junior* mag niet in de directe nabijheid van hete, spattende, vette en stomende openingen en keukenmachines worden geplaatst.
- Pak *Pacojet Junior* voorzichtig uit, omdat de machine zwaar is. Pak de machine indien mogelijk met twee personen uit. Let erop dat u zich bij het uitpakken en plaatsen niet stoot of verwondt. Sommige delen van de machine hebben scherpe randen!
- Bij het gebruik van de machine wordt geluid geproduceerd. Zie hiervoor de emissiewaarden in hoofdstuk "10. Technische gegevens".
- Koppel de machine los van de stroomvoorziening, wanneer deze langere tijd zonder toezicht is.
- Probeer nooit de op de *Pacojet Junior* aangebrachte veiligheidsschakelaars voor het correct aanbrengen van veiligheids- en pacosseerbeker te overbruggen.
- Start de machine nooit zonder pacosseer-/veiligheidsbeker.
- Open geen vastgeschroefde afdekkingen of de behuizing van de machine.
- Voer geen veranderingen uit bij de machine, bij haar bestanddelen en toebehoren.
- Voer vóór het eerste gebruik van de machine een eerste reiniging volgens hoofdstuk "8.1.3 Eerste reiniging" uit.
- Met *Pacojet Junior* mogen in geen geval producten verwerkt of voor de verwerking toegevoegd worden die tijdens de verwerking gassen laten vrijkomen en daardoor de druk in de pacosseerbeker ongecontroleerd kunnen verhogen, zoals bijv. vloeibare stikstof (N) in zuivere vorm of kooldioxide (CO₂) in gebonden toestand bij koolzuurhoudende producten.

3.2 Gevaar door elektrische stroom

- Zorg er vóór de aansluiting van de *Pacojet Junior* op het elektriciteitsnet voor dat de netspanning/netfrequentie die op het typeplaatje staat aangegeven, gewaarborgd is. Gebruik de machine uitsluitend met de wisselspanning die op het typeplaatje staat vermeld.
- Voor extra beveiliging adviseren wij de installatie van een aardlekschakelaar met 20 mA.
- Indien u tijdens het gebruik ongewone gebeurtenissen (bijv. rook- of geluidsontwikkeling) vaststelt, schakel de machine dan direct uit en koppel deze los van het elektriciteitsnet (stekker uittrekken).
- Gebruik de machine alleen, wanneer deze zich in technisch correcte staat bevindt.
- Controleer machine en aansluitkabel vóór elk gebruik op uitwendige beschadigingen. Neem de machine nooit in gebruik, wanneer de machine zelf, de aansluitkabel of toebehoren ervan zijn beschadigd!
- Indien u tijdens het gebruik beschadigingen aan de machine of het toebehoren ervan vaststelt, schakel dan de *Pacojet Junior* met de netschakelaar uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de machine uitsluitend repareren door een officiële PACOJET-servicepartner. Repareer de machine nooit zelf.
- Dompel de machine niet in water. Stel de machine niet bloot aan verhoogde vochtigheid.
- Koppel de machine los van de stroomvoorziening, wanneer deze langere tijd niet wordt gebruikt.
- Wanneer u de machine loskoppelt van het elektriciteitsnet, pakt u altijd de netstekker vast en nooit de aansluitkabel!
- Pak de aansluitkabel en netstekker nooit vast met natte handen.
- Let erop dat de aansluitkabel niet geknikt of bekneld wordt. Houd deze uit de buurt van scherpe randen.

NL

3.3 Waarschuwingen

Naast de hier vermelde algemene veiligheidsaanwijzingen bevat de gebruiksaanwijzing verdere waarschuwingen die betrekking hebben op handelingen. De speciale beschrijvingen van handelingen gaan vergezeld van deze waarschuwingen en hiermee wordt gewezen op mogelijke gevaren tijdens het gebruik.

De volgende symbolen of attentiewoorden maken attent op verschillende gevarenniveaus en aanvullende aanwijzingen:



Waarschuwing

Maakt attent op een mogelijk gevaarlijke situatie. Als deze niet wordt vermeden, dan kan dit ernstig letsel of overlijden tot gevolg hebben.

- Een opsomming wijst op maatregelen die getroffen of achterwege gelaten moeten worden om het gevaar af te wenden of om dit te vermijden.



Voorzichtig

Maakt attent op een mogelijk gevaarlijke situatie. Als deze niet wordt vermeden, dan kan dit evt. resulteren in letsel.

- Een opsomming wijst op maatregelen die getroffen of achterwege gelaten moeten worden om het gevaar af te wenden of om dit te vermijden.

Aanwijzing

Maakt attent op een mogelijk gevaarlijke situatie. Als deze niet wordt vermeden, dan kan dit evt. resulteren in materiële schade.

- Een opsomming wijst op maatregelen die getroffen of achterwege gelaten moeten worden om beschadigingen van de machine en het toebehoren te vermijden.



Dit symbool maakt attent op aanvullende informatie of tips bij de omgang met de machine.

4. Omvang van de levering

De levering bevat de volgende bestanddelen:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 spatbescherming (8), inclusief 1 voorafstrijker (8a)
- 1 pacosseervleugel (9)
- 1 pacosseerbeker (10)
- 1 bekerdeksel, wit (11)
- 1 veiligheidsbeker (12)
- 1 spoelinzetstuk, groen (13)
- 1 bekerafdichting, blauw (14)
- 1 reinigingsinzetstuk, blauw (15)

Het geleverde toebehoren mag uitsluitend met de *Pacojet Junior* worden gebruikt.

Op uitzonderingen wordt speciaal attent gemaakt. Het gebruik met een andere machine is uitgesloten.

5. Machinebeschrijving

5.1 Eigenschappen

Pacojet Junior is een innovatieve, bedrijfsmatig en particulier te gebruiken keukenmachine. Met zijn hulp kunnen van diepgevroren levensmiddelen zonder ontdooien fijne gerechten worden bereid. De machine micro-pureert en mousseert in één werkfase. De verwerking gebeurt met overdruk, wat de smaakintensiteit nog eens extra opvoert. Dit proces wordt *pacosseren* genoemd.

5.2 Opbouw - een overzicht van componenten en toebehoren

De hierna vermelde positie-nummers hebben betrekking op de afbeelding van de *Pacojet Junior* en het toebehoren ervan op de uitklappagina.

De *Pacojet Junior* (afbeelding 1) bestaat uit de volgende elementen en toebehoren:

Positie-nummer	Bedieningselement/toebehoren	Functie
1	<i>Pacojet Junior</i>	Basismachine
2	Pacosseeras met meshouder	Maakt het veilig aanbrengen van de pacosseervleugel mogelijk.
3	Inlegstuk	Maakt het indraaien en veilig vasthouden van de veiligheidsbeker mogelijk.
4	Display	Maakt de bediening van de <i>Pacojet Junior</i> mogelijk.
5	Netschakelaar	Schakelt de machine in of uit. "0" - machine uitgeschakeld. "I" - machine ingeschakeld.
6	Aansluitkabel	Voorziet de <i>Pacojet Junior</i> van stroom.
7	Ontluchtingstoets	Maakt het aflaten van overdruk mogelijk die tijdens het pacosseren wordt opgebouwd. Na elk pacosseerproces moet er worden ontluucht.
8	Spatbescherming met voorafstrijker (8a)	Beschermt de machine tegen vervuiling met levensmiddelen bij het pacosseren.
9	Pacosseervleugel	Mes voor het pacosseren van diepgevroren levensmiddelenmengsels.
10	Pacosseerbeker	Bevat levensmiddelen voor de verwerking in de <i>Pacojet Junior</i> .
11	Bekerdeksel (wit)	Sluit de pacosseerbeker af en zorgt voor een hygiënische opslag.
12	Veiligheidsbeker	Omsluit de pacosseerbeker, maakt een veilig hanteren mogelijk en dient voor het bevestigen van de pacosseerbeker op de <i>Pacojet Junior</i> .
13	Spoelinzetstuk (groen)	Wordt in combinatie met de pacosseervleugel gebruikt voor spoelprocessen.

Positie-nummer	Bedieningselement/toebehoren	Functie
14	Bekerafdichting (blauw)	Dicht tijdens het reinigen de pacosseerbeker af.
15	Reinigingsinzetstuk (blauw)	Reinigt het levensmiddelenverwerkingsysteem. Wordt zonder pacosseervleugel gebruikt.

5.3 Display

Positie-nummer	Bedieningselement	Functie
16	BEKERINHOUDS-AANDUIDING	<p>Geeft de telkens actuele bewerkingsstand aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vulgraad van de pacosseerbeker (10), • voortgang tijdens de verwerking, • afsluitende bewerkingsstand na beëindiging van het pacosseren. <p><u>Verwerkt bevroren product</u> wordt door knipperende balkjes aangegeven.</p> <p><u>Onverwerkt bevroren product</u> wordt door permanent brandende balkjes aangegeven.</p> <p>De aanduiding dooft na het verwijderen van de veiligheidsbeker (12).</p>
17	UP/DOWN-AANDUIDING	Laat tijdens het pacosseren zien of de pacosseervleugel (9) zich in de op- of neerwaartse beweging bevindt.

NL

Positie-nummer	Bedieningselement	Functie
18	PORTIEHOEVEELHEID-AANDUIDING	<p>Geeft vóór de bewerking aan hoeveel porties worden gepacosseerd (zie ook "PORTIONERINGSTOETSEN"). Als de aanduiding niet brandt, dan wordt de hele pacosseerbeker (10) verwerkt. Elke verwerkte portie wordt van de aanduiding afgetrokken.</p> <p>Na beëindiging van het pacosseren knippert het aantal verwerkte porties.</p> <p>Als de geprogrammeerde hoeveelheid groter is dan de daadwerkelijke bekerinhoud, dan blijft na afsluiting van het pacosseren de resterende, nog te pacosseren hoeveelheid op het display staan. Na het plaatsen van nog een pacosseerbeker kan deze hoeveelheid worden verwerkt.</p> <p>Als geen verdere verwerking meer hoeft plaats te vinden, dan kan de aangegeven resthoeveelheid met de "STOP/RESET"-TOETS worden gewist.</p> <p>De aanduiding laat bovendien bij bepaalde storingen een <u>Foutmelding</u> zien. (Zie hoofdstuk "9. Storingen" op pagina 223.)</p>
19	READY-AANDUIDING	<p>Brandt, wanneer de veiligheidsbeker (12) correct op de machine werd bevestigd. <i>Pacojet Junior</i> kan geprogrammeerd en gestart worden.</p>
20	POWER-AANDUIDING	<p>De POWER-AANDUIDING beschikt over een dubbele functie.</p> <p>1.) Na het inschakelen bevindt de <i>Pacojet Junior</i> zich in de "Gebruiksmodus". Er kan een programmering worden uitgevoerd.</p> <p>2.) Als binnen 5 minuten geen activiteit plaatsvindt (bedienen van een toets of pacosseerproces), dan schakelt de machine naar de "Stand-bymodus", de aanduiding brandt ROOD.</p>
21	START-TOETS	<p>De START-TOETS beschikt over een dubbele functie.</p> <p>1.) Machine vanuit de "Stand-bymodus" naar de "Gebruiksmodus" laten gaan.</p> <p>2.) Machine starten, nadat de programmering is voltooid.</p>

Positie-nummer	Bedieningselement	Functie
22	STOP/RESET-TOETS	<p>De STOP/RESET-TOETS beschikt over een dubbele functie.</p> <p><u>1. Onderbrekingsfunctie</u> Bedienen van de toets tijdens het pacosseren stopt het lopende verwerkingsproces. De <i>Pacojet Junior</i> schakelt naar terugloop, de pacosseervleugel (9) beweegt naar de uitgangspositie en de machine schakelt automatisch uit. Deze functie kan worden gebruikt om een deelhoeveelheid zonder voorafgaande programmering te pacosseren.</p> <p><u>2. Wisfunctie</u> Bedienen van de toets vóór de start van de verwerkingsfase wist een reeds geprogrammeerde hoeveelheid.</p>
23	PORTIONERINGS-TOETSEN "+" / "-"	<p>Met deze toetsen kan het gewenste aantal te verwerken porties worden ingevoerd. De maximale hoeveelheid van een pacosseerbeker (10) bedraagt 10 porties. De geprogrammeerde hoeveelheid porties wordt voor en na het pacosseren weergegeven in de portiehoeveelheid-aanduiding.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> verwerkt alleen het geprogrammeerde aantal porties. Na de verwerking kan deze deelhoeveelheid worden weggepakt. De in de beker achterblijvende hoeveelheid kan opnieuw diepgevroren en later verwerkt worden.</p> <p>Zie ook "PORTIEHOEEVEELHEID-AANDUIDING".</p>

6. Eerste stappen

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de *Pacojet Junior* voor het eerste gebruik voorbereidt.

6.1 Machine uitpakken



Voorzichtig

Gevaar voor letsel door verkeerd uitpakken van machine en toebehoren!

- Pak de machine voorzichtig uit, omdat deze zwaar is.
- Pak de machine indien mogelijk met twee personen uit.
- Let er bij het uitpakken op dat u zich niet stoot of verwondt. Sommige delen van de machine hebben scherpe randen.

Pak de *Pacojet Junior* uit. Verwijder het verpakkingsmateriaal, de plakband en beschermfolie van de machine.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (doos en piepschuim inzetstukken) voor transport, opslag en een eventuele retourzending (bijv. in geval van onderhoud).

6.2 Omvang van de levering controleren

Controleer of de inhoud van de verpakking volledig is en in correcte staat verkeert (zie hoofdstuk “4. Omvang van de levering” op pagina 202).

Mocht u gebreken of het ontbreken van toebehoren vaststellen, neem dan direct contact op met uw PACOJET-verkooppunt of uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner (zie hoofdstuk “15. Klantenservice” op pagina 226).

NL

6.3 Machine plaatsen/plaatsingsvoorwaarden

Aanwijzing

Materiële schade door oververhitting!

Door onvoldoende ventilatie of luchtcirculatie kan de machine oververhit raken.

- De koellucht moet ongehinderd aan de achterkant van de machine aangezogen en aan de onderkant van de machine uitgeblazen worden.
 - De ventilatieopeningen mogen niet dichtgebouwd/afgesloten worden.
-
- Zet de machine op een veilige, stabiele, vlakke en droge ondergrond.
 - Leg de netkabel zodanig dat deze niet door randen of hete oppervlakken kan worden beschadigd.
 - De netschakelaar (5) moet altijd vrij toegankelijk zijn.

Gebruik de machine **nooit** onder de volgende omstandigheden:

- direct naast een warmtebron,
- op een trillende ondergrond,
- op een heet oppervlak,
- direct naast een ventilator of een airco,
- direct naast een afvoeropening voor vochtige en vethoudende dampen,
- direct naast een afvoeropening voor warme en hete lucht,
- direct naast wateraansluitingen en apparaten die met een waterslang of een stoomstraalapparaat worden gereinigd,
- zonder rubber voetjes,
- met een afstand < 10 cm tussen achterwand van de machine en andere objecten.

Let op voldoende bewegingsruimte in de omgeving van de *Pacojet Junior*. Alleen zo is een veilige bediening van de machine gewaarborgd.

Als er geen rekening wordt gehouden met de genoemde plaatsingsvoorwaarden, dan kunnen zich functiestoringen en beschadigingen van de *Pacojet Junior* voordoen.

6.4 Machine aansluiten op de stroombron

De aansluitkabel met netstekker (6) bevindt zich aan de rechterkant van de machine. Let bij het gebruik van een verlengkabel op een aardingsaansluiting volgens de voorschriften.



Waarschuwing

Gevaar voor ernstig letsel door defecte elektrische componenten!

- Controleer de machine vóór elk gebruik op schade.
- Neem de machine nooit met beschadigingen in gebruik.
- Laat de machine uitsluitend repareren door een officiële servicepartner!

Aanwijzing

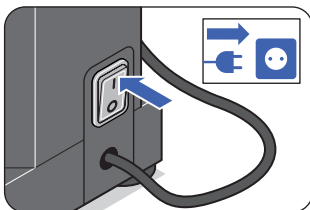
Materiële schade door een verkeerde elektrische aansluiting!

Door geen rekening te houden met de vereiste elektrische aansluitgegevens kan de machine worden beschadigd.

- De *Pacojet Junior* mag uitsluitend worden gebruikt met de elektrische aansluitgegevens die op het typeplaatje staan vermeld (zie ook hoofdstuk "10. Technische gegevens" op pagina 224).
- De netspanning mag niet meer dan 10% afwijken van de aangegeven waarde.

6.5 Machine in- en uitschakelen

6.5.1 Machine inschakelen



Schakel de machine in door de netschakelaar (5) in stand "I" te zetten. De machine bevindt zich in de "Gebruiksmodus". *Pacojet Junior* kan worden geprogrammeerd.

6.5.2 Stand-bymodus

Als binnen 5 minuten geen activiteit plaatsvindt, dan schakelt de machine naar de "Stand-bymodus". Door de "START-TOETS" (21) te bedienen gaat de machine weer naar de "Gebruiksmodus".

6.5.3 Machine uitschakelen

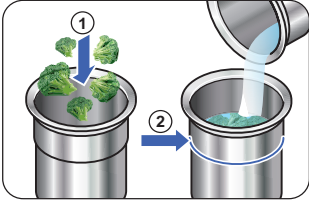
Schakel de machine uit door de netschakelaar (5) in stand "0" te zetten. De POWER-AANDUIDING (20) dooft.

7. Diepgevroren levensmiddelenmengsels pacosseren

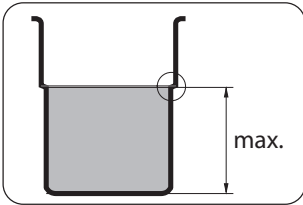
7.1 Voorbereidende werkzaamheden

Vóór het pacosseren van diepgevroren levensmiddelen moeten een aantal voorbereidende werkzaamheden worden uitgevoerd.

Ga als volgt te werk:



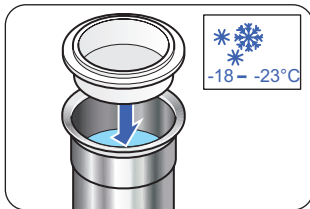
1. Vul de pacoseerbeker(s) (10) met de te verwerken levensmiddelen. Vul de holle ruimtes met vloeistof op (water, bouillon enz.).



Aanwijzing

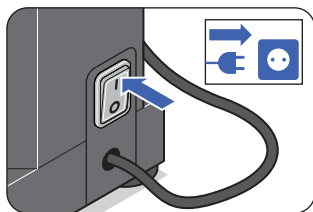
Materiële schade door verkeerd vullen van de pacoseerbeker!

- Overschrijd nooit de maximale vullijn (zie markering).
- Houd rekening met een mogelijke uitzetting van het levensmiddelenmengsel tijdens de verwerking.
- Het levensmiddelenmengsel mag geen holle ruimtes bevatten.
- Het oppervlak moet glad en horizontaal zijn.



2. Sluit de pacoseerbeker (10) af met het meegeleverde bekerdeksel (11) en laat de inhoud in de diepvries gedurende min. 24 uur bij een temperatuur van -18 °C tot -23 °C helemaal bevriezen. Let erop dat de pacoseerbeker rechtop in de diepvries wordt neergezet, zodat het oppervlak in de pacoseerbeker egaal bevroert.

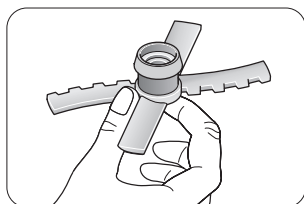
7.2 Pacosseren



1. Schakel *Pacojet Junior* met de netschakelaar (5) in: de machine schakelt naar de "Gebruiksmodus". *Pacojet Junior* is gereed voor gebruik.

Als de machine zich in de "Stand-bymodus" bevindt, dan moet door bedienen van de "START-TOETS" naar de "Gebruiksmodus" worden gewisseld.

NL



2.



Voorzichtig

Gevaar voor letsel bij verkeerd hanteren van de pacosseervleugel!

- Raak de pacosseervleugel (9) nooit bij de scherpe randen van de messen aan.
- Pak de pacosseervleugel altijd met twee vingers bij de hoeken tussen de vleugels vast!



Plaats de pacosseervleugel (9) in de spatbeschermer (8) door de meskom van de pacosseervleugel in het gat van de spatbeschermer te steken.

Daarbij moet erop worden gelet dat de platte kant van de spatbeschermer naar beneden, in de richting van de pacosseervleugel wijst.

Zorg er van tevoren voor dat de voorafstrijker (8a) in de spatbeschermer is bevestigd en dat de afstrijkclip van de voorafstrijker in de richting van de pacosseervleugel wijst.

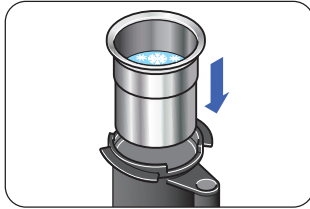
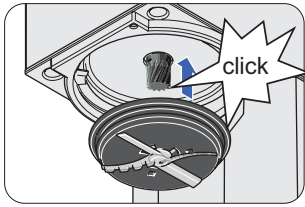


3.

Aanwijzing

Materiële schade door verkeerd aanbrengen van de pacosseervleugel met spatbeschermer!

- Bevestig nooit de combinatie bestaande uit pacosseervleugel (9) en spatbeschermer (8) voorafgaande aan de verwerking op de veiligheidsbeker (12)/pacosseerbeker (10). Dit kan leiden tot beschadiging van de machine en het toebehoren!
- Bevestig altijd de combinatie bestaande uit pacosseervleugel en spatbeschermer op de schuin vertande, magnetische meshouder **vóór** het aanbrengen van de veiligheidsbeker!



Breng de combinatie bestaande uit spatbescherming (8) en pacosseervleugel (9) op de pacosseeras met meshouder (2) aan. De meshouder moet ingrijpen en de pacosseervleugel met spatbescherming goed vasthouden. Een klikgeluid geeft aan dat de pacosseervleugel correct is bevestigd.

4.

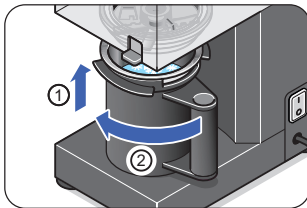
Aanwijzing

Beschadiging van de machine en het toebehoren door niet helemaal bevroren levensmiddelenmengsel!

- Het levensmiddelenmengsel mag niet aan het ontdooien zijn.
- Let erop dat het aanwezige levensmiddelenmengsel bij -18 °C tot -23 °C ten minste 24 uur gelijkmatig bevroren werd en stevig in de pacosseerbekker vastzit.

Pak de pacosseerbekker (10) met het levensmiddelenmengsel uit de diepvries. Verwijder het bekerdeksel (11). Zet de pacosseerbekker in de veiligheidsbekker (12).

NL



5.

Aanwijzing

Materiële schade bij verkeerd gebruik van veiligheids- en pacosseerbekker!

- Bevestig de veiligheidsbekker (12) nooit zonder ingezette pacosseerbekker (10)!

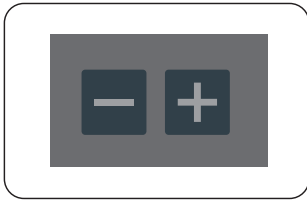
Breng de veiligheidsbekker (12) met pacosseerbekker (10) op de *Pacojet Junior* aan.

Schuif hiervoor de veiligheidsbekker met pacosseerbekker m.b.v. de centreerwieling op de sokkel naar boven ①.

Let erop dat de handgreep in de uitgangspositie naar rechts wijst en de bovenkant van de pacosseerbekker vlak tegen de machine aanligt.

Draai de veiligheidsbekker van rechts naar links tot aan de aanslag in de houder ②.

Als de handgreep naar voren wijst, dan is de veiligheidsbekker correct bevestigd.



6. Kies het gewenste aantal porties voor de verwerking. Gebruik hiervoor de PORTIONERINGSTOETSEN (23). Zie ook hoofdstuk "5.3 Display" op pagina 204. Denk eraan dat de machine zich al in de "Gebruiksmodus" moet bevinden (zie "START-TOETS" op pagina 205).



7. Start het pacosseerproces door op de START-TOETS (21) te drukken.

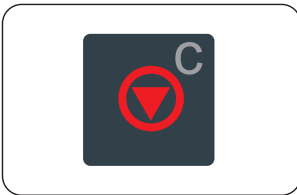
De motor start en zet de pacosseeras met meshouder (2) en pacosseervleugel (9) in beweging. De verticale beweging van de pacosseervleugel is te zien op de UP-/DOWN-AANDUIDING (17).

Reeds verwerkte deelhoeveelheden worden in de BEKERINHOUDSAANDUIDING (16) knipperend weergegeven.

Niet verwerkte deelhoeveelheden worden door brandende balkjes aangegeven.

Na afsluiting van het pacosseerproces loopt de pacosseeras met meshouder (2) met pacosseervleugel terug naar de uitgangspositie en komt tot stilstand.

De motor schakelt uit.



Het pacosseerproces kan indien nodig op elk moment worden onderbroken of gestopt door het bedienen van de RESET/STOP-toets (22). Hierbij loopt de pacosseeras (2) terug naar de uitgangspositie.

Zie ook hoofdstuk "5.3 Display" op pagina 204.

7.3 Bescherming tegen te vol maken



Tijdens het pacosseren kan het volume van de bevroren bekerinhoud met tot wel 30% toenemen. Daarom mag de pacosseerbeker maximaal tot aan de bekervulllijn met levensmiddelenmengsels worden gevuld (zie hoofdstuk “7.1 Voorbereidende werkzaamheden” op pagina 209).

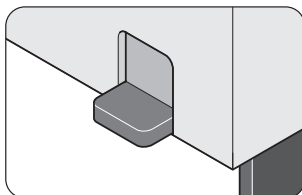
Om de gevolgen van te vol maken te beperken, beschikt *Pacojet Junior* over een controle- en helpfunctie. Bij een te volle beker verschijnt de fout P0. Er wordt tot aan de vulgrens (maximale vullijn) gepacosseerd, daarna loopt de as naar de uitgangspositie. De fout blijft op het display staan tot de beker wordt verwijderd.

Ongeacht deze controle- en helpfunctie wordt gebruikers dringend verzocht om het maximale vulvolume van de pacosseerbeker altijd aan te houden.

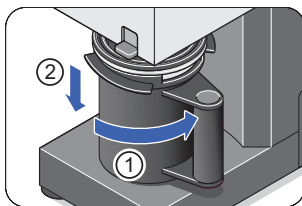
NL

7.4 Na het pacosseren

Na het automatisch uitschakelen van de machine gaat u als volgt te werk:



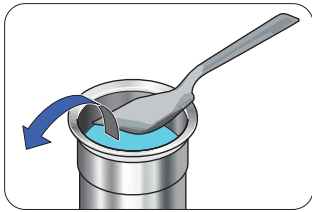
1. Ontlucht de onder druk staande pacosseerbeker (10).
Houd hiervoor de ONTLUCHTINGSTOETS (7) ingedrukt tot de druk helemaal is ontweken!



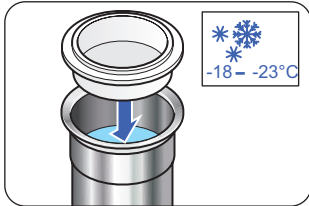
2. Neem de veiligheidsbeker (12) met pacosseerbeker (10) weg.
Draai hiervoor de veiligheidsbeker ca. 90° naar rechts in de uitgangspositie (handgreep naar rechts) ① en neem deze naar beneden toe weg ②.
Hierbij ligt de spatbeschermer (8) met pacosseervleugel (9) op de veiligheidsbeker.



3. Trek de spatbeschermer (8) met pacosseervleugel (9) van de pacosseerbeker af door licht aan een van de drie lussen van de spatbeschermer te trekken.



4. Verwijder de pacosseerbeker (10) uit de veiligheidsbeker (12). Pak het gepacosseerde levensmiddelenmengsel uit de pacosseerbeker en verwerk dit verder.



5. Strijk nu de evt. niet gebruikte gepacosseerde bekerinhoud glad, zodat een vlak, horizontaal oppervlak ontstaat. Breng het bekerdeksel (11) op de pacosseerbeker (10) aan en vries deze bij -18 °C tot -23 °C in.
6. Indien *Pacojet Junior* niet direct verder wordt gebruikt, voer dan een spoelbeurt uit. Zie hiervoor het hoofdstuk "8.1.4 Spoelbeurt" op pagina 217.

7.5 Opnieuw invriezen



Indien niet de gehele bekerinhoud werd gepacosseerd, kan de pacosseerbeker (10) opnieuw bij -18 °C tot -23 °C worden diepgevroren. Hiervoor moet het oppervlak van het levensmiddelenmengsel horizontaal gestreken, de pacosseerbeker met een bekerdeksel (11) afgesloten en onmiddellijk rechtop in de diepvries teruggezet worden.

8. Reinigen en onderhouden

8.1 Reinigen van de *Pacojet Junior*

Omdat het bij de *Pacojet Junior* om een levensmiddelenverwerkende machine gaat, is de reiniging uitzonderlijk belangrijk. Dit geldt met name bij de verwerking van dierlijke eiwitten en vetten (melk, vlees, vis e.d.).

Het **consequent** naleven van de hieronder beschreven reinigingsvoorschriften of -processen is vooral nodig voor:

- het garanderen van een hoge productkwaliteit,
- het verlengen van de levensduur van de *Pacojet Junior*,
- het voorkomen van besmetting door (ziekte)kiemen van de machine en zo voor het garanderen van de noodzakelijke hygiënestandaarden.

Door de reinigingsvoorschriften niet na te leven, worden bovendien de onderhoudsintervallen korter.

Aanwijzing

Materiële schade door verkeerd reinigen.

- Dompel de *Pacojet Junior* nooit in vloeistoffen.
- Houd *Pacojet Junior* nooit onder stromend water.
- Spuit de *Pacojet Junior* nooit met een waterslang, stoomstraalapparaat of iets dergelijks af.

De *Pacojet Junior* is zodanig gebouwd dat een volledige reiniging van het directe levensmiddelenverwerkingssysteem (alle componenten die met levensmiddelen in aanraking komen) zonder demontage van de machine kan worden uitgevoerd.

Het desbetreffende reinigingsproces verloopt in verregaande mate automatisch.

8.1.1 Reinigingsprocessen/reinigingsmoment

Pacojet Junior beschikt over twee reinigingsprocessen die in bepaalde situaties moeten worden uitgevoerd.

- **Spobelbeurt:** Hierbij worden met behulp van het groene spoelinzetstuk (13) en de pacosseervleugel (9) grove levensmiddelenresten verwijderd.
- **Reinigingscyclus:** Hierbij wordt het systeem compleet en hygiënisch gereinigd. De reinigingscyclus bestaat uit drie stappen:

1. **Spobelbeurt:** Met warm water, het groene spoelinzetstuk (13) en de pacosseervleugel (9) worden grove levensmiddelenresten van de pacosseeras met meshouder (2) en het inlegstuk (3) verwijderd.
2. **Reinigingsbeurt:** Met warm water, de blauwe afdichtingsring (14), het blauwe reinigingsinzetstuk (15) en een desinfecterend, niet schuimend reinigingsmiddel worden (ziekte)kiemen verwijderd.
3. **Spobelbeurt:** Met warm water, het groene spoelinzetstuk (13) en de pacosseervleugel (9) worden mogelijke reinigingsmiddelresten verwijderd.

Om de best mogelijke reinigingswerking te verkrijgen, moet altijd volgens dit schema te werk worden gegaan!

De volgende reinigingsprocessen moeten voor het behoud van de functionaliteit van de machine en voor de garantie van de hygiëne **absoluut** worden uitgevoerd:

- **Vóór de eerste ingebruikname:** uitvoeren van een volledige reinigingscyclus.
- **Vóór aanvang van het dagelijks gebruik:** uitvoeren van een volledige reinigingscyclus.
- **Aan het einde van de werkdag:** uitvoeren van een volledige reinigingscyclus.
- **Na lange perioden van stilstand:** uitvoeren van een volledige reinigingscyclus.
- **Tussen het verwerken van verschillende levensmiddelenmengsels** (bijv. van zoet naar zout): uitvoeren van een spoelbeurt.

8.1.2 Reinigingsmiddelen



Voorzichtig

Persoonlijk letsel door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Door het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de te verwerken levensmiddelen worden besmet met toxische stoffen.

- Gebruik nooit schuimende reinigingsmiddelen.
- Gebruik nooit scherpe, bijtende reinigingsmiddelen.
- Gebruik nooit toxische reinigingsmiddelen.

Aanwijzing

Materiële schade door het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen.

- Gebruik nooit schuimende reinigingsmiddelen.
- Gebruik nooit scherpe, bijtende reinigingsmiddelen (gevaar voor vernietiging van bestanddelen van aluminium, kunststof en rubber).

Voor een correcte hygiënische reiniging gebruikt u altijd een **desinfecterend, niet schuimend, voor de levensmiddelenverwerking goedgekeurd** reinigingsmiddel!

Het hierna als voorbeeld vermelde reinigingsmiddel is geschikt voor de reiniging van de Pacojet Junior:

- Steinfels Easy MIC alkalisch.

Informeer bij uw PACOJET-verkooppunt of bij uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner naar geschikte reinigingsmiddelen.

8.1.3 Eerste reiniging

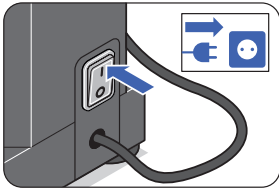
Vóór het eerste gebruik van de *Pacojet Junior* moeten de machine en het toebehoren van tevoren worden gereinigd.

Was het toebehoren (spatbescherming (8), pacosseervleugel (9), pacosseerbekker (10), bekerdeksel (11), veiligheidsbeker (12), spoelinzetstuk (groen) (13), bekerafdichting (blauw) (14) en reinigingsinzetstuk (blauw) (15)) grondig af met heet water en een gangbaar afwasmiddel.

Verwijder na voltooiing van de reiniging alle evt. nog aanwezige afwasmiddelresten. Daarnaast is het uitvoeren van een *volledige reinigingscyclus*, absoluut voorgeschreven (zie "8.1.5 Reinigingscyclus" op pagina 219).

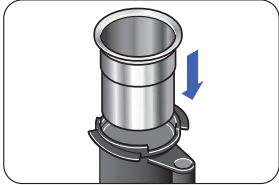
8.1.4 Spoelbeurt

Ga als volgt te werk:

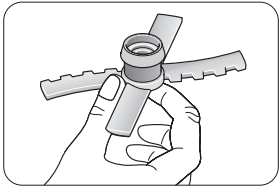


1. Schakel *Pacojet Junior* met de netschakelaar (5) in. De machine schakelt naar de "Gebruiksmodus". De machine is gereed voor gebruik.

Als de machine zich in de "Stand-bymodus" bevindt, dan moet door bedienen van de "START-TOETS" naar de "Gebruiksmodus" worden gewisseld.



2. Zet de lege pacosseerbeker (10) in de veiligheidsbeker (12).



3.



⚠ Voorzichtig

Gevaar voor letsel bij verkeerd hanteren van de pacosseervleugel!

- Raak de pacosseervleugel (9) nooit bij de scherpe randen van de messen aan.
- Pak de pacosseervleugel altijd met twee vingers bij de hoeken tussen de vleugels vast!

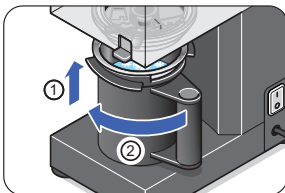
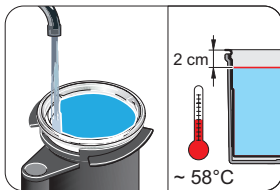
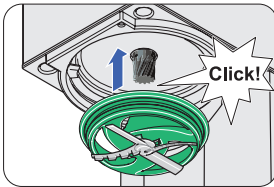


Plaats de pacosseervleugel (9) in het spoelinzetstuk (13) door deze met het holle stuk in het gat van het spoelinzetstuk te steken.

Daarbij moet erop worden gelet dat de platte kant van het spoelinzetstuk naar beneden, in de richting van de pacosseervleugel wijst.



NL



4.

Aanwijzing

Beschadiging van de machine en het toebehoren door verkeerd aanbrengen van het spoelinzetstuk met pacosseervleugel!

- Bevestig nooit de combinatie bestaande uit spoelinzetstuk (13) en pacosseervleugel (9) voorafgaand aan het spoelen op de veiligheidsbeker (12)/pacosseerbeker (10). Dit kan leiden tot beschadiging van de machine en het toebehoren!
- Bevestig altijd de combinatie bestaande uit spoelinzetstuk en pacosseervleugel op de meshouder van de pacosseeras (2) **vóór** het aanbrengen van de veiligheidsbeker!

Breng de combinatie bestaande uit spoelinzetstuk (13) en pacosseervleugel (9) op de meshouder (2) van de pacosseeras aan. De meshouder moet ingrijpen en de pacosseervleugel met spoelinzetstuk goed vasthouden. Een klinkgeluid geeft aan dat de pacosseervleugel correct is bevestigd.

5.

Vul de pacosseerbeker (10) met **warm** (ca. 58 °C) water tot ca. 2 cm onder de bovenkant van de beker.

6.

Aanwijzing

Materiële schade bij verkeerd gebruik van veiligheids- en pacosseerbeker!

- Bevestig de veiligheidsbeker (12) nooit zonder ingezette pacosseerbeker (10)!

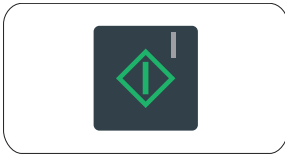
Breng de veiligheidsbeker (12) met pacosseerbeker (10) op de *Pacojet Junior* aan.

Schuif hiervoor de veiligheidsbeker met pacosseerbeker m.b.v. de centreerwieling op de sokkel naar boven ①.

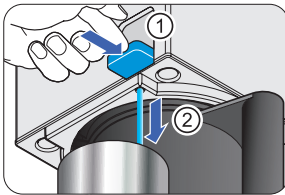
Let erop dat de handgreep in de uitgangspositie naar rechts wijst en de bovenkant van de pacosseerbeker vlak tegen de machine aanligt.

Draai de veiligheidsbeker van rechts naar links tot aan de aanslag in de houder ②.

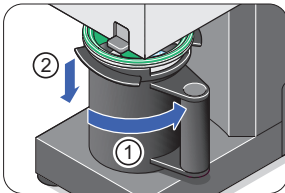
Als de handgreep naar voren wijst, dan is de veiligheidsbeker correct bevestigd.



7. Druk op de START-TOETS (21). De spoelbeurt start. Denk eraan dat de machine zich hiervoor al in de "Gebruiksmodus" moet bevinden (zie "START-TOETS" op pagina 205).



8. Tijdens de spoelbeurt bestaat de mogelijkheid om de ontluchtings slang door te spoelen door op de ontluchtingstoets (7) te drukken. Hiervoor moet bij het omhooglopen van de pacosseeras (2) op de ontluchtingstoets worden gedrukt ①. Let erop dat een kom onder het uiteinde van de ontluchtings slang wordt gehouden om het eruit spattende spoelwater op te vangen ②.



9. Neem na beëindiging van de spoelbeurt (de motor staat stil) de veiligheidsbeker (12) met pacosseerbeker (10) weg. Draai hiervoor de veiligheidsbeker ca. 90° naar rechts ① en neem deze naar beneden toe weg ②. Hierbij ligt het spoelinzetstuk (13) met pacosseervleugel (9) op de veiligheidsbeker.

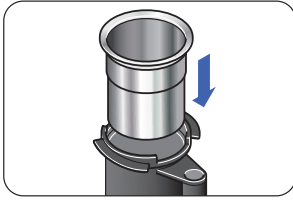
8.1.5 Reinigingscyclus

Ga als volgt te werk:

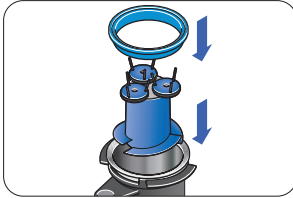
Spoelbeurt

Spoel de machine zoals beschreven in hoofdstuk "8.1.4 Spoelbeurt" op pagina 217.

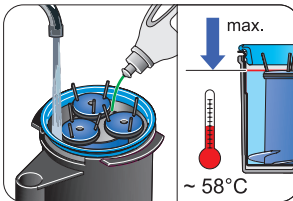
Reinigingsbeurt



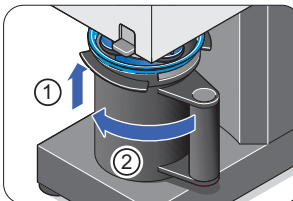
1. Zet de lege pacoseerbeker (10) in de veiligheidsbeker (12).



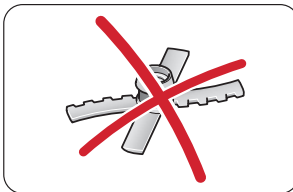
2. Zet het blauwe reinigingsinzetstuk (15) met de borstels omhoog in de pacoseerbeker (10). Plaats vervolgens de blauwe bekerafdichting (14) op de pacoseerbeker.



3. Vul de pacoseerbeker (10) met **warm** (ca. 58 °C) water tot aan de onderkant van de borstels. Voeg de voorgeschreven hoeveelheid reinigingsmiddel toe (zie hoofdstuk "8.1.2 Reinigingsmiddelen" op pagina 216).



4. Breng de veiligheidsbeker (12) met pacoseerbeker (10) op de *Pacojet Junior* aan. Schuif hiervoor de veiligheidsbeker met pacoseerbeker m.b.v. de centreerwieling op de sokkel naar boven ①. Let erop dat de handgreep in de uitgangspositie naar rechts wijst en de bovenkant van de pacoseerbeker vlak tegen de machine aanligt. Draai de veiligheidsbeker van rechts naar links tot aan de aanslag in de houder ②. Als de handgreep naar voren wijst, dan is de veiligheidsbeker correct bevestigd.



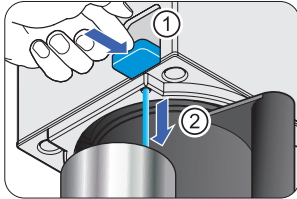
Aanwijzing

Materiële schade door het gebruik van verkeerd toebehoren!

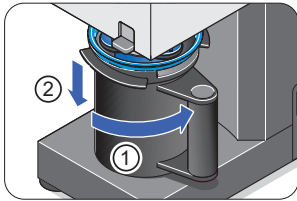
- Gebruik nooit de pacoseervleugel (9) voor de reinigingsbeurt.



5. Druk op de START-TOETS (21). De reinigingsbeurt start. Denk eraan dat de machine zich hiervoor al in de "Gebruiksmodus" moet bevinden (zie "START-TOETS" op pagina 205).



6. Tijdens de reinigingsbeurt bestaat de mogelijkheid om de ontluchtingslang door te spoelen door op de ontluchtingstoets (7) te drukken. Hiervoor moet bij het omhooglopen van de pacosseeras (2) op de ontluchtingstoets worden gedrukt ①. Let erop dat een kom onder het uiteinde van de ontluchtingslang wordt gehouden om het eruit spattende water op te vangen ②.



7. Neem na beëindiging van de spoelbeurt (de motor staat stil) de veiligheidsbeker (12) met pacosseerbeker (10) weg. Draai hiervoor de veiligheidsbeker ca. 90° naar rechts en neem deze naar beneden toe weg ①. Verwijder het blauwe reinigingsinzetstuk (15) en de blauwe bekerafdichting (14) ②. Maak de pacosseerbeker leeg.

Spoelbeurt

Spoel de machine zoals beschreven in hoofdstuk "8.1.4 Spoelbeurt" op pagina 217.

8.1.6 Reiniging van het oppervlak van de machine

De machinebehuizing evenals de machinesokkel kunnen met een pluisvrije doek en een gangbaar reinigingsmiddel worden afgeveegd.

8.1.7 Reiniging van het toebehoren

De hierna genoemde delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd:

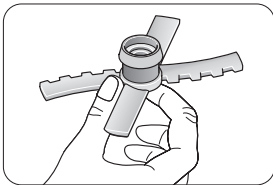
- spatbescherming (8),
- pacosseervleugel (9),
- pacosseerbeker (10),
- veiligheidsbeker (12),
- spoelinzetstuk, groen (13),
- bekerafdichting, blauw (14),
- reinigingsinzetstuk, blauw (15).

Om ervoor te zorgen dat de pacosseervleugel en de spatbescherming met voorafstrijker (8a) geen (ziekte)kiemen bevatten, voert u de volgende werkstappen uit:

- afspoelen om grove vervuilingen te verwijderen,
- in een reinigungsoplossing (zie hoofdstuk “8.1.2 Reinigungs-middelen” op pagina 216) leggen om eventuele (ziekte)kiemen te doden. Vervolgens afspoelen onder water of schoonspoelen in de vaatwasmachine.

Het bekerdeksel (11) is vanwege zijn vormbestendigheid slechts beperkt vaatwasmachinebestendig. Dit is bestand tegen temperaturen van $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$. Controleer in welke temperatuurbereiken uw vaatwasmachine werkt, voordat u het bekerdeksel reinigt.

NL

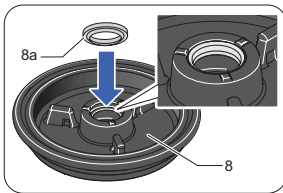


⚠ Voorzichtig

Gevaar voor letsel bij verkeerd hanteren van de pacosseervleugel!

- Raak de pacosseervleugel (9) nooit bij de scherpe randen van de messen aan.
- Pak de pacosseervleugel altijd met twee vingers bij de hoeken tussen de vleugels vast!

Omdat de pacosseervleugel (9) slechts beperkt roestvrij is, moet deze ter voorkoming van eventuele roestvorming worden behandeld als het mes van een vleesmolen. Nadat de pacosseervleugel werd gereinigd, moet deze licht worden ingeivet. Hiervoor moet een voor levensmiddelen geschikt vet of olie worden gebruikt.



Bovendien moet de voorafstrijker (8a) regelmatig uit de spatbescherming (8) worden verwijderd, zodat beide delen helemaal gereinigd en op beschadigingen gecontroleerd kunnen worden. Let er bij het terugzetten van de voorafstrijker in de spatbescherming op dat de lip van de voorafstrijker in de richting van de pacosseerbeker (platte onderkant van de spatbescherming) wijst.


8.2 Onderhoud

Wij adviseren om de *Pacojet Junior* ten minste één keer per jaar (na ca. 2000 compleet verwerkte bekers) door uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner te laten onderhouden (zie hoofdstuk “15. Klantenservice” op pagina 226).

Om een snelle en probleemloze service te kunnen waarborgen, adviseren wij om onderhoudsafspraken van te voren met de verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner af te stemmen. Verder adviseren wij om de *Pacojet Junior* in de originele verpakking samen met de pacosseervleugel (9), de veiligheidsbeker (12) en de spatbescherming (8) op te sturen.

9. Storingen

Wanneer de hieronder genoemde maatregelen voor het verhelpen van storingen niet tot het gewenste resultaat leiden of andere, niet beschreven storingen optreden, neem dan contact op met uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner (zie hoofdstuk "15. Klantenservice" op pagina 226).

Storing	Oorzaak	Maatregelen
<p><i>Pacojet Junior</i> stopt, hoewel de gewenste hoeveelheid niet of maar gedeeltelijk werd verwerkt. De portiehoeveelheid-aanduiding (18) geeft "EE" aan.</p> 	<p>De machine is overbelast. (Een overbelasting ontstaat gewoonlijk, wanneer een receptuur van het levensmiddelenmengsel niet kan worden verwerkt.)</p>	<p>Schakel de machine met de netschakelaar (5) uit en na ca. 5 seconden weer in.</p>
		<p>Als de portiehoeveelheid-aanduiding geen "EE" meer aangeeft, kunt u direct verdere bekers verwerken.</p>
		<p>Als de portiehoeveelheid-aanduiding na het inschakelen nog steeds "EE" aangeeft, dan werd de mechanische overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Neem contact op met uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepunt.</p>
<p>Pacojet bouwt tijdens het pacosseren geen overdruk op.</p>	<p>Het oppervlak van de spatbescherming (8) is niet glad. Omdat dit deel voor de afdichting van het verwerkingsstelsel zorgt, moet het materiaaloppervlak bij de afdichtingslippen schoon en onbeschadigd zijn.</p>	<p>Controleer de spatbescherming op eventuele verontreinigingen en beschadigingen. Bij een verontreiniging reinigt u de spatbescherming. Als daarna nog steeds geen druk wordt opgebouwd, neem dan contact op met uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepunt.</p>
<p>Pacosseervleugel (9) blijft niet meer op de meshouder (2) zitten.</p>	<p>De pacosseervleugel wordt bij stilstand van de motor door de meshouder vastgehouden. Een vervuiling van de meshouder of van de pacosseervleugel kan leiden tot het afwerpen ervan.</p>	<p>Reinig het aansluitstuk en het opnamegat van de pacosseervleugel. Als de pacosseervleugel daarna nog steeds niet op de schuin vertande, magnetische meshouder blijft zitten, neem dan contact op met uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepunt.</p>

10. Technische gegevens

Nominaal vermogen		1000 W
Verbruik in stand-by		< 0,5 W
Netspanning	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220 V/60 Hz
Overdruk		ca. 1 bar
Krachtoverbrenging		Tandriemaandrijving
Luchtgedragen geluidsemissie	Emissiegeluidsdrukkniveau (LPA)	78,1 db(A)
Afmetingen (mm)		498 x 182 x 360 (hoogte x breedte x diepte)
Gewicht (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Spatbescherming (8)	0,09
	Pacosseervleugel (9)	0,06
	Pacosseerbeker (10)	0,35
	Bekerdeksel (11)	0,01
	Veiligheidsbeker (12)	0,30
	Spoelinzetstuk (13)	0,10
	Bekerafdichting (14)	0,03
	Reinigingsinzetstuk (15)	0,13
Materialen	Mantel/afdekplaat	Plaatstaal, gecoat
	Machinesokkel	Persgietaluminium (gecoat)
	Framedelen	Polyamide

NL

Materialen	Pacosseeras met meshouder (2)	Edelstaal
	Spatbescherming (8)	Nitrilrubber, levensmiddelecht
	Pacosseervleugel standaard (9)	Gietstaal
	Pacosseerbeker (10)	Edelstaal
	Bekerdeksel (11)	Polypropyleen, levensmiddelecht
	Veiligheidsbeker (12)	Polyamide (15%, met glasvezel versterkt)
	Spoelinzetstuk, groen (13)	Nitrilrubber, levensmiddelecht
	Bekerafdichting, blauw (14)	Nitrilrubber, levensmiddelecht
	Reinigingsinzetstuk, blauw (15)	Kunststof

11. Certificering

11.1 Overeenstemming met normen

Neem goed nota van de bijlage.

11.2 EU-verklaring van overeenstemming

(kopie van de EU-verklaring van overeenstemming)

12. Transport en opslag

12.1 Transport

Aanwijzing
<p>Materiële schade door verkeerd transport!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermijd trillingen en schokken tijdens het transport. • Vermijd verontreinigingen, hoge temperaturen en vocht. • Transporteer de machine altijd in de originele verpakking.

Voordat u de machine transporteert, voert u de volgende werkzaamheden uit:

1. Verwijder de pacosseerbeker (10) en maak deze leeg.
2. Voer een volledige reinigingscyclus uit (zie hoofdstuk: "Reiniging"). Reinigen het toebehoren en verpak dit.
3. Schakel de machine met de netschakelaar (5) uit en koppel de aansluitkabel (6) los van het elektriciteitsnet.
4. Bevestig losse delen (bijv. aansluitkabel (6)).
5. Verpak de machine in de originele verpakking.

12.2 Opslag

Bewaar de *Pacojet Junior* op een droge, stofvrije en koele plek. Zet de machine stabiel neer op een trillingsvrije en dragende ondergrond.

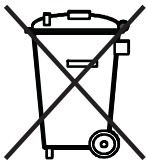
Bescherm uw *Pacojet Junior* tegen directe bestraling door de zon.

Om een goede bescherming te waarborgen, bewaart u de machine in de originele verpakking, wanneer deze niet wordt gebruikt.

13. Afvoer

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Niet-EU-landen en landen buiten Europa



Gooi elektrische apparaten nooit bij het huisvuil. Zamel deze altijd apart in en voer ze af voor recycling overeenkomstig de milieuwetgeving.

Neem bij de afvoer altijd goed nota van de nationale en regionale voorschriften voor afvalverwijdering. Win evt. informatie in bij uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

13.1.2 Europese Unie

Gooi de *Pacojet Junior* niet bij het huisvuil! Voer de machine af overeenkomstig de informatie van de Europese Richtlijn "2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" en de omzetting ervan in nationaal recht. Elektrische apparaten/gereedschappen die niet meer bruikbaar zijn, moeten voor recycling overeenkomstig de milieuwetgeving naar een inzamelpunt worden gebracht.

13.2 Verpakking

Bewaar de originele verpakking (doos en piepschuim inzetstukken) gedurende de gehele levenscyclus van de *Pacojet Junior*. Deze biedt tijdens een transport voldoende bescherming. Voer de verpakking samen met de machine af voor recycling overeenkomstig de milieuwetgeving.

14. Aanwijzingen m.b.t. garantie

De garantievoorwaarden voor *Pacojet Junior* vindt u in het bijgevoegde document of bezoek onze internetpagina (zie hoofdstuk "15. Klantenservice" op pagina 226).

15. Klantenservice

Bij technische problemen en bij vragen over de bediening en het onderhoud van de machine neemt u contact op met uw verantwoordelijke officiële PACOJET-servicepartner. Deze kunt u opvragen bij uw PACOJET-verkooppunt.

Probeer opgetreden storingen eerst met behulp van de informatie in het hoofdstuk "9. Storingen" op pagina 223 te verhelpen. Mochten deze niet kunnen worden verholpen, dan zijn onze medewerkers u graag van dienst.

Zwitserland (hoofdkantoor)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Zwitserland
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com



Pacojet AG
Bundesstraße 9
CH-6300 Zug
Switzerland
Tel. : +41 41 710 25 22
Fax.: +41 41 710 25 38
E-Mail: info@pacojet.com
www.pacojet.com