

pacojet



## CONTENUTO DELLA FORNITURA



- ① Macchina
- ② Bicchiera di protezione\*
- ③ Protezione antispruzzo, incluso il pre-raschiatore
- ④ Aletta per pacossare
- ⑤ Coperchio del bicchiere\*
- ⑥ Bicchiera da pacossare in materiale sintetico\*

\*) Può essere lavato in lavastoviglie.

Inclusi nella fornitura: Guida rapida e Istruzioni di sicurezza

**i** Se si notano difetti o accessori mancanti, contattare immediatamente l'ufficio vendite PACOJET o il partner di assistenza ufficiale PACOJET competente ([www.pacojet.com/service-en](http://www.pacojet.com/service-en)). Gli accessori e le parti di ricambio possono essere ordinati sul sito web [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com) nella sezione "Accessori".

**Coupe Set:**



- ① Coltello Coupe Set
- ② Disco per sbattere
- ③ Pinza per coltello

© Pacojet International AG 2022

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **Prima di mettere in funzione la macchina, leggere attentamente le seguenti istruzioni di sicurezza. Seguire le istruzioni di sicurezza e non mettere in funzione la macchina prima di averle comprese.**
- Far funzionare e utilizzare la macchina o gli accessori in dotazione solo come descritto nelle presenti Istruzioni per l'uso. L'inosservanza può provocare lesioni personali, danni alla macchina e/o la contaminazione degli alimenti lavorati.
- **In caso di dubbi o domande, contattare il proprio distributore/rivenditore PACOJET o utilizzare il modulo di contatto ([www.pacojet.com/kontakt](http://www.pacojet.com/kontakt)).**

## Condizioni di funzionamento

---


- ① Possono essere lavorati solo alimenti (privi di ossa). La lavorazione di altre sostanze è espressamente vietata e può provocare lesioni alle persone e/o danni alla macchina. Per la funzione "Tagliare" sono idonei solo gli alimenti freschi e non congelati. Non utilizzare ossa o alimenti particolarmente duri (ad es. noce moscata, ecc.)!
- ② Non apportare modifiche alla macchina, ai suoi componenti o agli accessori. È vietato modificare, trasformare o alterare la struttura o le singole parti della macchina per modificarne il campo di applicazione, l'utilizzabilità o i suoi componenti.
- ③ Non avviare mai la macchina senza il bicchiere da pacossare.
- ④ Utilizzare esclusivamente una protezione antispruzzo asciutta, pulita e priva di residui.
- ⑤ Non utilizzare la macchina all'aperto.
- ⑥ Posizionare la macchina solo su superfici piane, stabili, resistenti e asciutte.
- ⑦ La macchina non è adatta alla produzione continua di alimenti in serie. Ad esempio, se si lavorano 15 bicchieri da pacossare completi uno dopo l'altro senza interruzioni, è necessario rispettare una pausa di 2 ore.
- ⑧ Gli apparecchi di questo tipo sono destinati all'utilizzo per scopi commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense e ospedali, nonché in attività commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non all'impiego per la produzione di massa a ciclo continuo di alimenti (IEC 60335-2-64).

## Condizioni di utilizzo

---

- ⑨ La macchina può essere utilizzata solo da persone che sono state previamente istruite sull'utilizzo sicuro della stessa.

- 
- ⑩ Tenere la macchina e i suoi accessori fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- 
- ⑪ La macchina può essere utilizzata da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza solo sotto sorveglianza e dopo avere ricevuto adeguate istruzioni al riguardo e aver compreso i pericoli connessi all'uso della macchina.
- 
- ⑫ Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- 
- ⑬ La macchina è sigillata e può essere aperta, riparata e revisionata solo da un centro di assistenza autorizzato.
- 
- ⑭ Non rimuovere gli accessori (ad esempio, bicchiere di protezione e/o bicchiere da pacossare) durante il funzionamento. Non toccare le parti in movimento.
- 
- ⑮ Utilizzare solo parti originali PACOJET® previste per questo tipo di macchina.
- 
- ⑯ Non utilizzare accessori di altri tipi di PACOJET® (ad es. Pacojet 1, 2, 2 PLUS o Junior). **Eccezioni per Pacojet 2 PLUS:** alette da pacossare PLUS, bicchiere da pacossare sintetico e bicchiere da pacossare in acciaio al cromo.
- 
- ⑰ Non collocare alcun oggetto sulla macchina.
- 
- ⑱ Disimballare la macchina con attenzione. In considerazione del peso, compiere questa operazione possibilmente in due persone. Prestare attenzione a non urtarsi o ferirsi durante l'estrazione e la collocazione della macchina.
- 
- ⑲ Durante il funzionamento la macchina emette rumore. Vedere i valori relativi all'emissione di rumore aereo nel capitolo "Dati tecnici". Evitare l'esposizione non necessaria.
- 
- ⑳ A seconda del livello sonoro, utilizzare a propria discrezione una protezione auricolare.
- 
- ㉑ Non mettere **mai** in funzione la macchina nelle seguenti condizioni:
- direttamente accanto a una fonte di calore
  - su una superficie calda
  - nelle immediate vicinanze di aperture da cui provengono emissioni calde, a spruzzo, grasse o vaporese e di elettrodomestici da cucina, ventilatori o condizionatori d'aria
  - direttamente vicino a connessioni idriche e ad apparecchi che vengono puliti con getti d'acqua o di vapore.
- 
- ㉒ Collocare la macchina su una superficie stabile e piana, ad almeno 10 cm di distanza da altri oggetti.

- 
- ②3 Posizionare la macchina in modo che non possa ribaltarsi.
- 
- ②4 Se viene utilizzata su una base d'appoggio in movimento (ad esempio, nelle cambuse delle navi), la macchina deve essere fissata per evitarne il ribaltamento.
- 
- ②5 Quando si smonta la piastra di base della macchina, prestare attenzione a non farla cadere.
- 
- ②6 In nessun caso è possibile lavorare o aggiungere alla lavorazione con la macchina prodotti che rilasciano gas durante la lavorazione e che potrebbero quindi far aumentare in modo incontrollato la pressione nel bicchiere da pacossare, ad es. azoto liquido (N) in forma pura o anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) nello stato legato in prodotti contenenti acido carbonico.
- 
- ②7 Non utilizzare mai l'azoto liquido (N) per raffreddare/congelare il bicchiere da pacossare. In caso contrario, i bicchieri da pacossare e di protezione potrebbero rompersi e le parti espulse potrebbero causare lesioni agli occhi. Il fondo del bicchiere da pacossare potrebbe cedere.
- 
- ②8 Non utilizzare il bicchiere da pacossare qualora presenti un fondo molto ricurvo.
- 
- ②9  **Nota:** Quando la macchina non è in uso, svitare il bicchiere di protezione.

### **Alimentazione elettrica**

- 
- ③0 Scollegare la macchina dall'alimentazione se rimane incustodita per un periodo prolungato di tempo.
- 
- ③1 Non manomettere gli interruttori di sicurezza!
- 
- ③2 Non aprire le coperture fisse avvitate o l'alloggiamento della macchina.
- 
- ③3 Non mettere in funzione la macchina in caso di componenti difettosi o manomessi. Se la macchina non funziona correttamente, spegnerla immediatamente, scollegarla dalla rete elettrica e contattare il centro di assistenza di riferimento.
- 
- ③4 Il cavo di rete può essere sostituito solo da personale di assistenza autorizzato.
- 
- ③5 Utilizzare la macchina solo se è in condizioni tecnicamente perfette.
- 
- ③6 Utilizzare la macchina solo con la tensione indicata sulla targhetta.
- 
- ③7 Prima di ogni utilizzo, controllare che la macchina e il cavo di collegamento non presentino danni esterni.
- 
- ③8 Non immergere la macchina in acqua o liquidi. Non esporre la macchina a un'umidità elevata.

---

③9 Scollegare la macchina dall'alimentazione se rimane inutilizzata per un periodo prolungato di tempo.

---

④0 Non toccare mai il cavo di collegamento e la spina di alimentazione con le mani bagnate.

---

### **Pulizia e manutenzione**

---

④1 Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, eseguire una prima pulizia.

---

④2 Se la macchina non è stata utilizzata per molto tempo, prima di utilizzarla nuovamente è necessario eseguire il processo di pulizia in due fasi (vedere "**PROCESSO DI PULIZIA IN DUE PASSI**").

---

④3 Una pulizia non correttamente eseguita può danneggiare la macchina.

---

④4 L'uso di detersivi schiumogeni, abrasivi e corrosivi può danneggiare la macchina.

---

④5 Non manipolare i detersivi in modo improprio.

---

④6 Prestare attenzione quando si maneggia il bicchiere da pacossare congelato, per evitare possibili danni da congelamento.

---

④7 Le alette per pacossare, il Coupe Set e la protezione antispruzzo non devono essere lavati in lavastoviglie.

---

④8 Danni materiali dovuti al surriscaldamento: una ventilazione o una circolazione dell'aria insufficiente può causare il surriscaldamento dell'unità. L'aria di raffreddamento deve poter essere aspirata ed espulsa senza ostacoli sul retro della macchina. Le aperture di ventilazione sul retro dell'unità non devono essere ostruite/chiusure.

---

④9 Posare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere danneggiato da spigoli o superfici calde.

---

⑤0 L'interruttore di rete deve essere sempre liberamente accessibile.


---

## **NOTE E AVVERTENZE**


Oltre alle istruzioni di sicurezza generali qui elencate, le Istruzioni per l'uso contengono ulteriori note e avvertenze relative all'utilizzo. Queste note e avvertenze accompagnano le descrizioni delle specifiche procedure e segnalano i potenziali pericoli durante il funzionamento.

**Per segnalare vari livelli di pericolo e fornire informazioni aggiuntive vengono utilizzate le seguenti denominazioni:**

---

 **Nota:** indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se non viene evitata, si può incorrere in danni materiali.

---

 **Attenzione:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se non viene evitata, si può incorrere in lesioni.

© Pacojet International AG 2022



# IMPOSTAZIONI



Selezionare "Impostazioni" nel menu principale.



Impostazioni selezionabili nel menu.



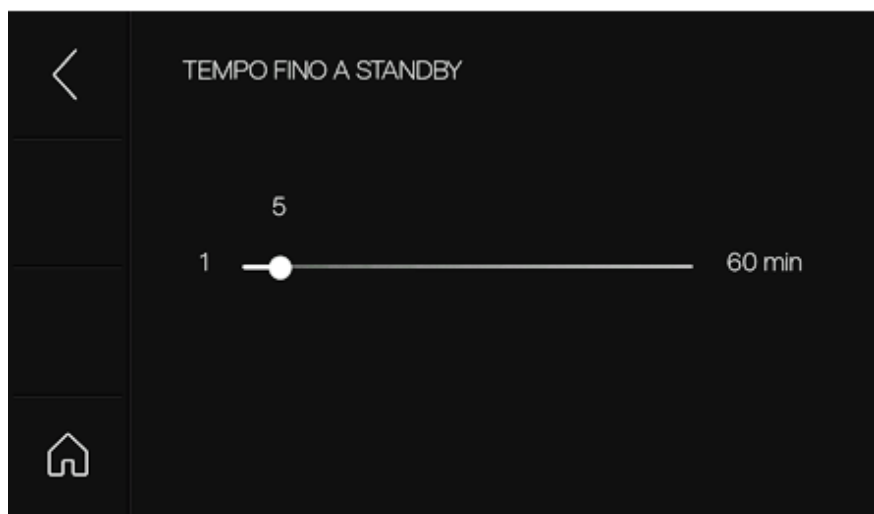
**Preferiti:** le ricette più importanti possono essere salvate con le impostazioni di lavorazione (dimensioni delle porzioni, numero di ripetizioni, pressione normale/sovrapressione, lavorazione più rapida).



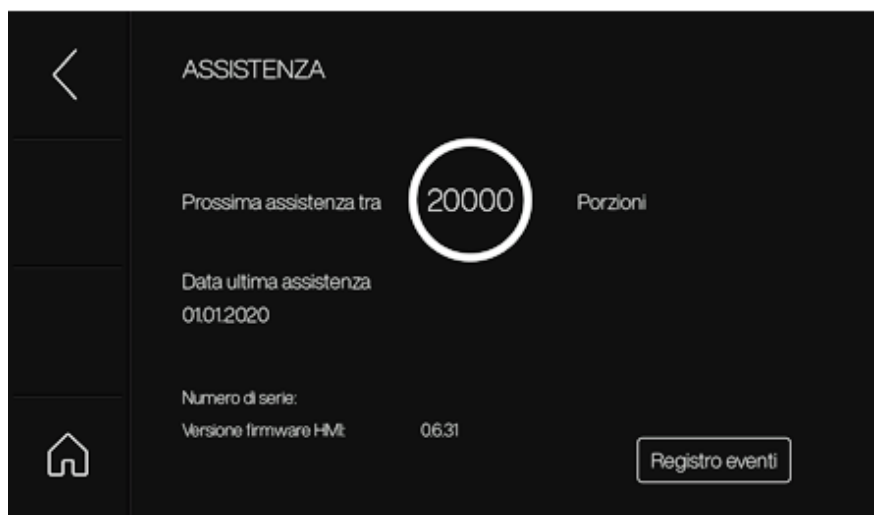
**Luminosità:** impostazione della luminosità del touchscreen.



**Lingua:** per la lingua del programma operativo è possibile scegliere tra inglese, tedesco, italiano, francese, spagnolo, giapponese, cinese.

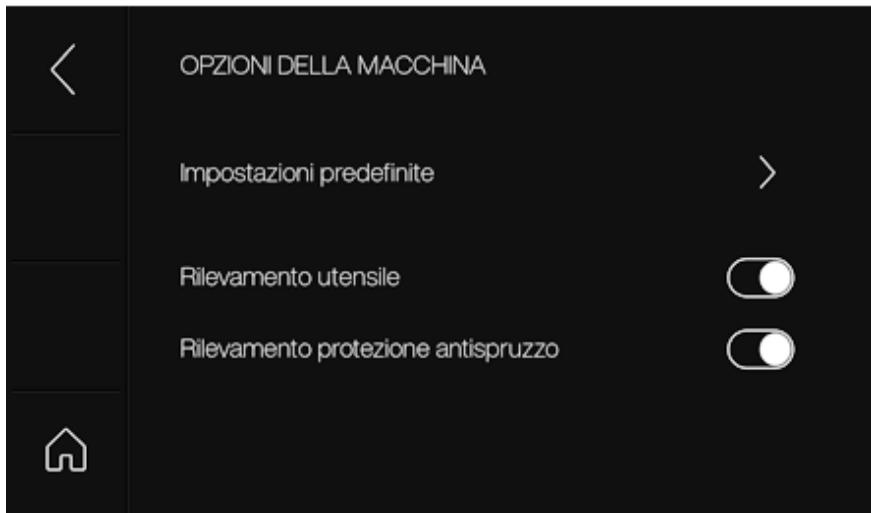


**Standby:** l'unità passa in Standby dopo un intervallo di tempo da 1 e 60 minuti.



**Assistenza:** visualizzazione del prossimo intervento di assistenza, della data dell'ultima manutenzione e dei dati del registro. È inoltre visualizzata la versione del firmware.

**i Nota:** il pulsante Registro eventi consente un ulteriore accesso per i centri di assistenza.



#### Opzioni della macchina:

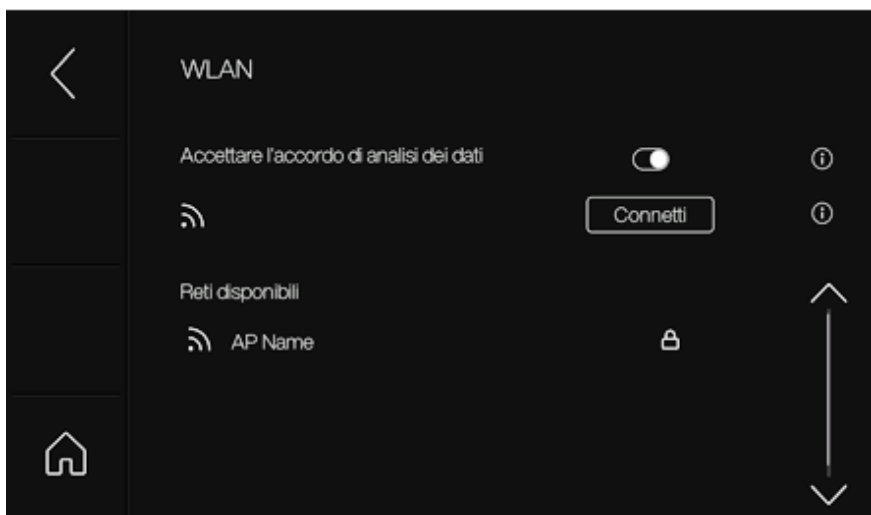
- **Impostazioni predefinite:** memorizzazione di uno standard di lavorazione desiderato (porzioni, ripetizioni, pressione normale/sovrapressione, lavorazione più veloce on/off) per ogni processo di lavorazione.
- **Rilevamento utensile:** attivazione/disattivazione del rilevamento utensile. Verificare se questa opzione è attivata/disattivata nel proprio dispositivo. Se non è inserito alcun utensile, all'attivazione appare un messaggio di avviso. In caso di disattivazione non appare alcun messaggio.
- **Rilevamento protezione antispruzzo:** attivazione/disattivazione del rilevamento protezione antispruzzo. Per impostazione predefinita, il rilevamento protezione antispruzzo è attivato. Se manca, viene visualizzato un messaggio di avviso.



**Istruzioni per l'uso:** guida per l'utilizzo della macchina. Collegamento alle Istruzioni per l'uso online.



**WLAN (1):** accettare l'analisi dei dati in Impostazioni, in modo da garantire una teleassistenza ottimale in caso di necessità.

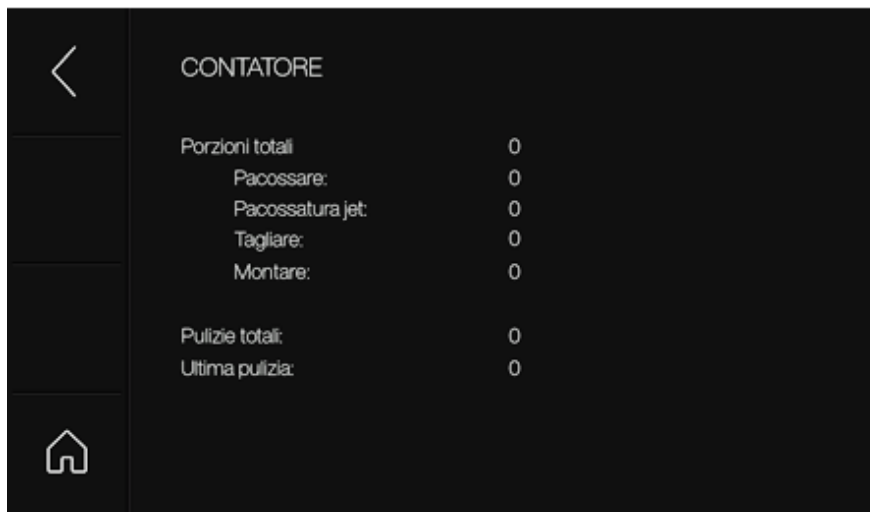


**WLAN (2):** visualizzazione delle reti Wi-Fi disponibili e opzione di connessione (Connetti).

**i Nota:** il consenso all'analisi dei dati può essere revocato in qualsiasi momento.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
è	#	\$	%	&	*	-	+	(	)
é	à	!	;	/	?	,	.		
+/-	X	-	*	'	'	`	{	}	©
£	€	^	@	„	-	=	[		]
<	>	!	¢		\	?	,	.	

**WLAN (3):** Caratteri speciali disponibili per l'inserimento della password WLAN e per i preferiti.



**Contatore:** elenco del numero di porzioni lavorate e delle pulizie effettuate.



**Ripristina:** se la macchina viene ripristinata alle impostazioni di fabbrica, tutti i dati e le impostazioni vengono persi (ad esempio i Preferiti). I valori dei contatori e del registro eventi vengono mantenuti.

## INFORMAZIONI GENERALI

Le presenti Istruzioni per l'uso contengono tutte le informazioni e le istruzioni necessarie per un utilizzo sicuro della macchina. Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza incluse nella fornitura.

### **Pacossare**

La funzione principale della macchina è la pacossatura, che consente di ottenere preparati dalla consistenza finissima da preparazioni alimentari congelate senza necessità di scongelamento. In un'unica operazione la macchina crea puree ultrafini e mousse. La lavorazione avviene nella funzione standard con sovrappressione, con una dilatazione del volume e un'intensificazione del sapore.

La macchina offre anche le funzioni per tagliare/tritare e montare. Per una descrizione di tutte le funzioni, vedere il capitolo "**PACOSSARE – TAGLIARE – MONTARE**".

### **Aspetti di igiene alimentare**

Durante la lavorazione degli alimenti si raccomanda di prestare attenzione all'igiene e al rispetto della normativa in materia di prodotti alimentari. Poiché durante la pacossatura la preparazione alimentare da lavorare può riscaldarsi, è necessario fare attenzione a garantire che gli alimenti vengano lavorati rapidamente per evitarne il deterioramento e quindi un rischio per la salute.

### **Istruzioni per l'uso**

Prima di essere sottoposta a pacossatura, la preparazione alimentare deve essere congelata a una temperatura di -20 °C in un bicchiere da pacossare per un periodo di almeno 24 ore, in modo da raggiungere una temperatura costante di -20 °C nel bicchiere da pacossare.

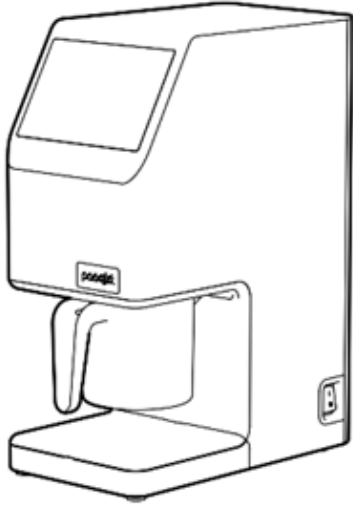
Durante la preparazione degli alimenti, il bicchiere da pacossare può essere riempito al massimo fino alla linea di riempimento. Lo spazio vuoto restante deve essere riempito con liquido (acqua, brodo, ecc.).

Dopo aver riempito il bicchiere da pacossare e prima di ricongelare la quantità rimanente del preparato alimentare nel bicchiere da pacossare, lisciarne la superficie.

## Pacojet Coupe Set

Il Pacojet Coupe Set opzionale è destinato esclusivamente a preparazioni alimentari non congelate e prive di ossa che possono essere lavorate ripetutamente senza variazioni di temperatura per trasferimento di calore.

### DATI TECNICI





<b>Descrizione della macchina</b>	Pacojet 4 è un elettrodomestico da cucina innovativo, idoneo per un utilizzo professionale. Con il suo aiuto è possibile ottenere da alimenti surgelati puree vellutate e mousse in un'unica operazione senza scongelare.	
<b>Immagine del prodotto</b>	 <p>US Pat. No. 11,666,067</p>	
<b>Potenza nominale</b>		1500 W
<b>Tensione di rete</b>	PJ4 J	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 F	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 G	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 I	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ 4 S	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 B	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 P	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 N	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 L	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
<b>Connessione di rete</b>	WLAN	802.11 b/g/n 2,4 GHz
<b>Sovrapressione</b>		circa 1 bar
<b>Trasmissione</b>		Trasmissione a cinghia dentata



<b>Comando dell'apparecchio</b>		Unità elettronica, comandata da un microprocessore
<b>Emissione di rumore aereo</b>	Livello di pressione sonora (LPA)	76,4 dB (A)
<b>Dimensioni (mm)</b>		497 x 204 x 365 (altezza x larghezza x profondità)
<b>Peso (kg)</b>	Pacojet 4	22,5
	Protezione antispruzzo	0,1
	Aletta per pacossare	0,06
	Bicchiere da pacossare	0,15
	Coperchio del bicchiere	0,03
	Bicchiere di protezione	0,25
<b>Materiali</b>	Alloggiamento	Alluminio, rivestito
	Piastra di base	Alluminio, rivestito
	Parti del telaio	Acciaio
	Coperchio del bicchiere	HDPE, idoneo per uso alimentare
	Albero di pacossatura con attacco utensile	Acciaio inossidabile
	Protezione antispruzzo	TPE / HDPE, idoneo per uso alimentare
	Aletta per pacossare Pacojet 4	Acciaio fuso
	Bicchiere da pacossare	PETG (Tritan), idoneo per uso alimentare
	Bicchiere di protezione	Polipropilene (rinforzato con fibra di vetro)
<b>Sede principale distributore</b>	Pacojet International AG 6343 Rotkreuz Svizzera	

# MANUTENZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## ACCESSO RAPIDO

- >  MANUTENZIONE DA PARTE DEI PARTNER DI ASSISTENZA
- >  RISOLUZIONE DEI PROBLEMI CON MACCHINA BLOCCATA: RIMOZIONE DELLA BASE
- >  MESSAGGI DI ERRORE
- >  SOSTITUZIONE DELLE PARTI SOGGETTE A USURA

---

## MANUTENZIONE DA PARTE DEI PARTNER DI ASSISTENZA



20'000

**i Nota:** la manutenzione da parte di un partner di assistenza Pacojet è consigliata dopo 20.000 porzioni o 1 anno.



Inviare al partner di assistenza il bicchiere di protezione, l'aletta per pacossare con protezione antispruzzo e la macchina nell'imballaggio originale.



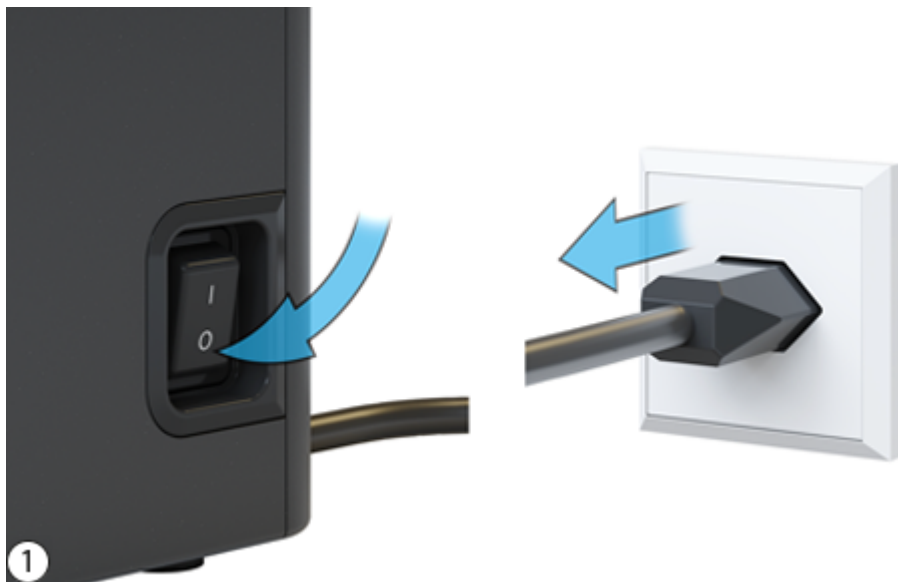
**i** **Nota:** WiFi - collegare la macchina alla rete, in Impostazioni, sotto **WLAN**, in modo da garantire una teleassistenza ottimale in caso di necessità.

---

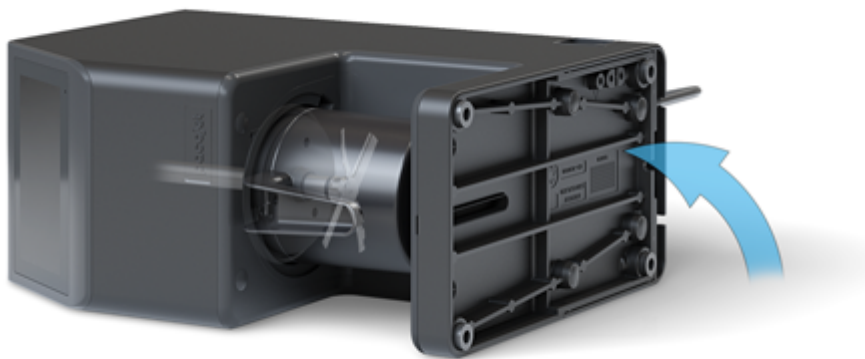
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI CON MACCHINA BLOCCATA: RIMOZIONE DELLA BASE

La base della macchina deve essere rimossa se l'albero si arresta durante la pacossatura e non si solleva più dopo aver eseguito le seguenti operazioni in sequenza:

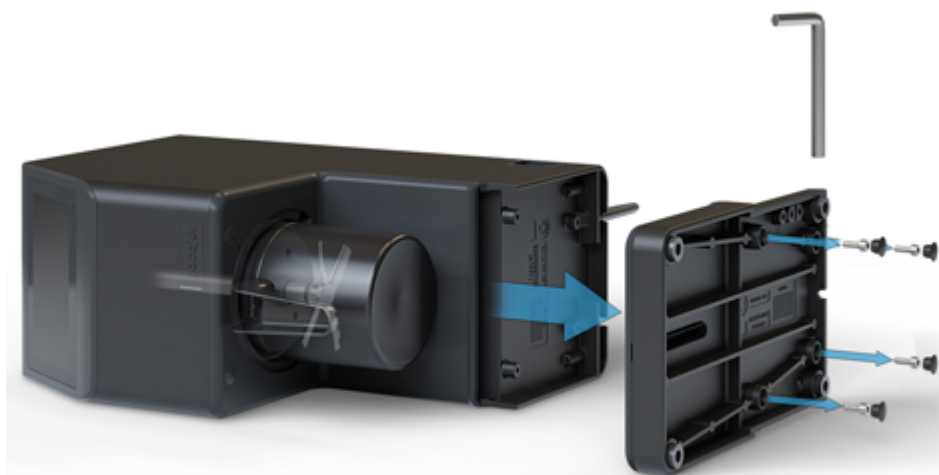
- spegnere e riaccendere la macchina
- se l'albero non si solleva automaticamente, estrarre e reinserire il bicchiere di protezione; se necessario, lasciare scongelare brevemente la preparazione e ripetere questo passaggio
- se il problema persiste, contattare un **partner di assistenza Pacojet** certificato; dopo avere ricevuto conferma della spedizione, procedere come sotto illustrato.



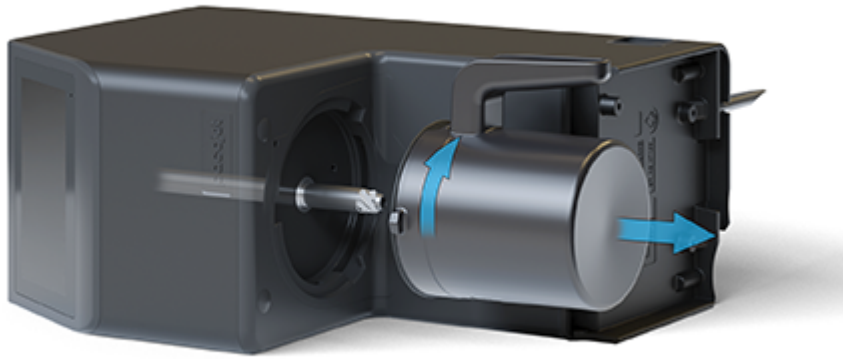
1 Spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa.



2 Appoggiare con cura la macchina su un lato.

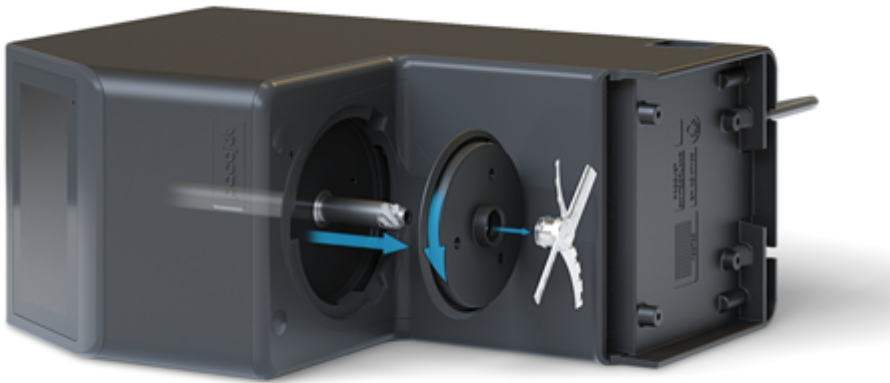


3 Allentare le quattro viti di fissaggio della base con una chiave a brugola e rimuovere la base.



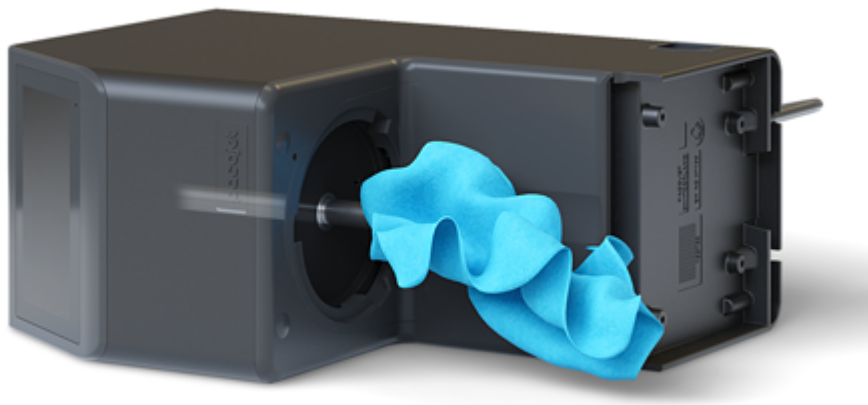
④

Rimuovere con cautela il bicchiere di protezione e il bicchiere da pacossare dall'albero.



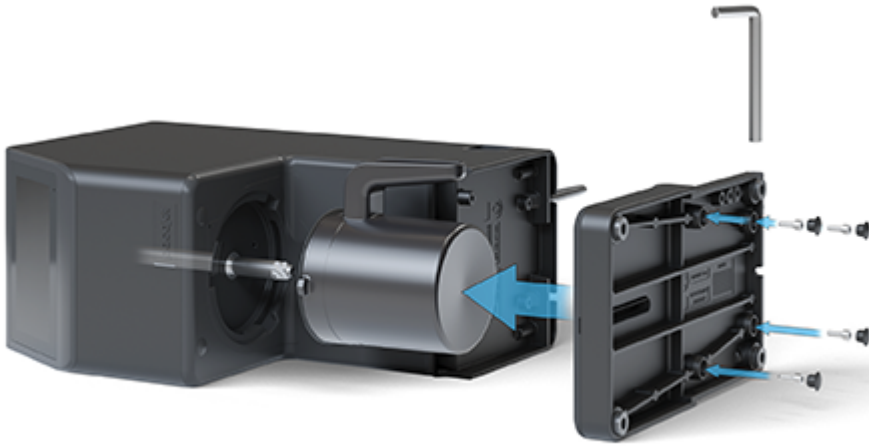
⑤

Se necessario, rimuovere l'aletta per pacossare e la protezione antispruzzo.



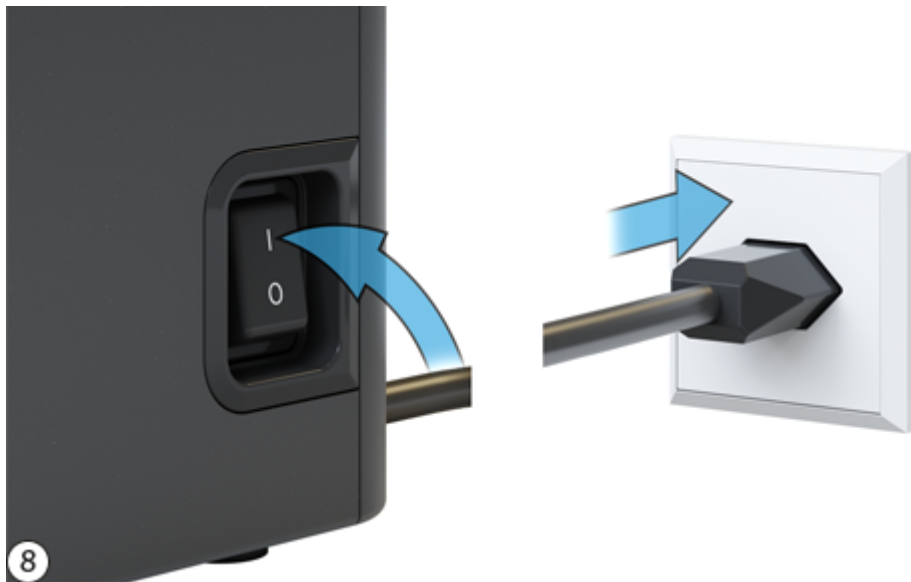
⑥

Pulire l'albero e l'attacco utensile con un panno.



7

Riposizionare il bicchiere di protezione. Montare la base inserendo le quattro viti e serrandole con una chiave a brugola.



Riportare la macchina in verticale, prestando la dovuta attenzione. Inserire la spina nella presa e accendere la macchina.

**i Nota:** dopo avere inserito il bicchiere di protezione e acceso la macchina, l'albero si sposta automaticamente verso l'alto.



9

Se l'albero non risale verso l'alto, inviare al partner di assistenza il bicchiere di protezione, l'aletta per pacossare con protezione antispruzzo e la macchina nell'imballaggio originale.

## MESSAGGI DI ERRORE

Codice	Descrizione	Comportamento	Testo
001	Controller del motore non disponibile	Voce di registro, suggerimento: errore macchina, riavviare	Il controller del motore non risponde
002	Sensore utensile non reattivo	Voce di registro	Il sensore utensile non risponde
006	Sensore di sovrappressione non reattivo	Voce di registro	Il sensore utensile non risponde
007	Rilevamento bicchiere non plausibile	Voce di registro, suggerimento: errore macchina, riavviare. Macchina bloccata.	I sensori del bicchiere si trovano in uno stato non corretto
008	Controller touchscreen non reattivo	Voce di registro	Il sensore tattile non risponde
009	Display non reattivo	Voce di registro	Il display non risponde
010	Controllo della valvola non reattivo	Voce di registro, suggerimento: errore macchina	La valvola di pressione non si trova in uno stato corretto
011	Errore motore Sovracorrente motore coppia	Voce di registro, suggerimento: massa troppo dura	Massa da lavorare troppo dura
012	Errore motore Sovracorrente motore di avanzamento	Voce di registro, suggerimento: massa troppo dura	Massa da lavorare troppo dura

013	Si è verificato un sovraccarico	Voce di registro, suggerimento: massa troppo dura	Massa da lavorare troppo dura
014	Si è verificata una sottotensione	Voce di registro, suggerimento: massa troppo dura	Massa da lavorare troppo dura
015	Feedback velocità motore non corretto	Voce di registro, suggerimento: massa troppo dura	Massa da lavorare troppo dura
016	Errore pompa (consumo di corrente errato)	Voce di registro	Si è verificato un errore della pompa
019	Firmware controller motore non compatibile	Voce di registro, suggerimento: errore macchina, riavviare. Macchina bloccata.	Il firmware del controller motore non corrisponde alle specifiche.
021	EEPROM non disponibile	Voce di registro	EEPROM non disponibile
022	MPC non tarato	Voce di registro, suggerimento: errore macchina, riavviare. Macchina bloccata.	Non è stato possibile eseguire una corretta taratura del controller del motore
023	Errore di sistema HMI, eseguito il riavvio	Voce di registro, suggerimento: riavvio a causa di un errore sconosciuto	È stato necessario riavviare il sistema a causa di un blocco
024	Aggiornamento MPC non riuscito	Voce di registro	Non è stato possibile aggiornare il controller del motore
025	Controllo di plausibilità sensori di Hall non riuscito	Voce di registro, suggerimento: errore macchina, riavviare. Macchina bloccata.	I sensori di Hall si trovano in uno stato non corretto.

### Errore: sovracorrente e sovraccarico

La causa di questo errore può essere una massa inadeguata per la modalità Jet®.

 **Nota:** contattare il proprio **partner di assistenza Pacojet** certificato.

## SOSTITUZIONE DELLE PARTI SOGGETTE A USURA

I seguenti accessori sono parti soggette a usura e devono essere sostituiti se necessario:

- Aletta per pacossare
- Bicchiere da pacossare
- Pre-raschiatore
- Coltello Coupe Set
- Disco per sbattere





# PACOSSARE – TAGLIARE – MONTARE

## ACCESSO RAPIDO

>  PRIMA DELLA PACOSSATURA

>  PACOSSARE

>  TAGLIARE

>  MONTARE

---

## PRIMA DELLA PACOSSATURA



①

Riempire il bicchiere da pacossare con la preparazione alimentare.



**i Nota:** quando si riempiono i bicchieri da pacossare, assicurarsi che sia possibile creare una superficie liscia, che il bicchiere sia riempito al massimo fino alla linea di riempimento e che non vi siano spazi vuoti. Se necessario, riempire questi ultimi con liquidi (acqua, brodo, ecc.). Le preparazioni non devono essere congelate troppo dure.

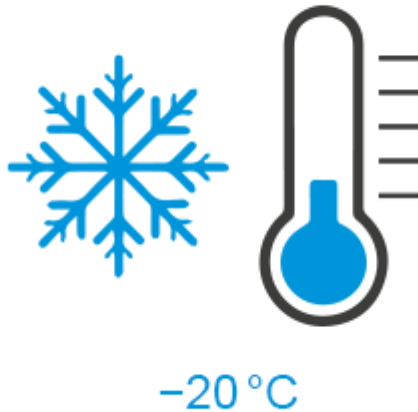


**i Nota:** un eventuale bicchiere da pacossare troppo pieno viene rilevato e spianato fino alla quantità massima di riempimento consentita. Dopo questo processo automatico, rimuovere la massa pacossata dal bicchiere e riavviare il processo.



②

Chiudere il bicchiere da pacossare con l'apposito coperchio fornito in dotazione.



③

Congelare il contenuto nel congelatore per almeno 24 ore a una temperatura di  $-20\text{ °C}$ .

**⚠ Attenzione:** una congelazione insufficiente della preparazione alimentare (temperatura non inferiore a  $-20\text{ °C}$ ) può provocare danni all'apparecchio e agli accessori! Assicurarsi che il bicchiere da pacossare sia posizionato orizzontalmente nel congelatore in modo che la superficie del bicchiere si congeli in piano. Non aggiungere successivamente nel bicchiere da pacossare alcuna preparazione alimentare già congelata.

**💡 Consiglio dell'esperto:** annotarvi sopra la data e l'ora in modo che tutti sappiano quando il prodotto è stato congelato e possa quindi essere pacossato per la prima volta.

---

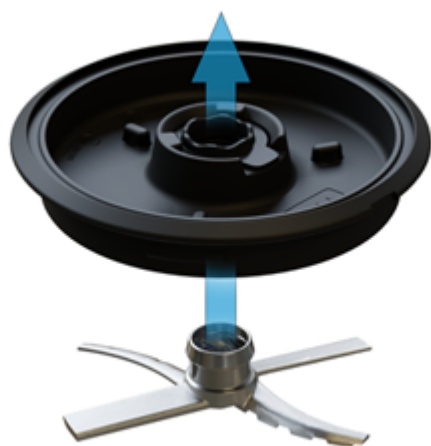
**PACOSSARE**



①

Inserire il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo.

**Consiglio dell'esperto:** su pre-raschiatore e protezione antispruzzo è stata recentemente apposta la scritta PACOJET. Durante l'assemblaggio, entrambe le scritte devono essere rivolte verso l'alto.



②

Inserire l'aletta per pacossare nella protezione antispruzzo.



③

Fissare il gruppo composto da protezione antispruzzo, pre-raschiatore e aletta per pacossare all'attacco utensile presente sull'albero di pacossatura. L'aletta per pacossare è fissata correttamente quando aderisce bene all'apposito attacco.

**i Nota:** prima di montare l'utensile, rimuovere eventuali residui dal portautensile e dal relativo attacco e assicurare che siano asciutti. Un fissaggio non corretto dell'aletta per pacossare alla protezione antispruzzo può provocare danni materiali.

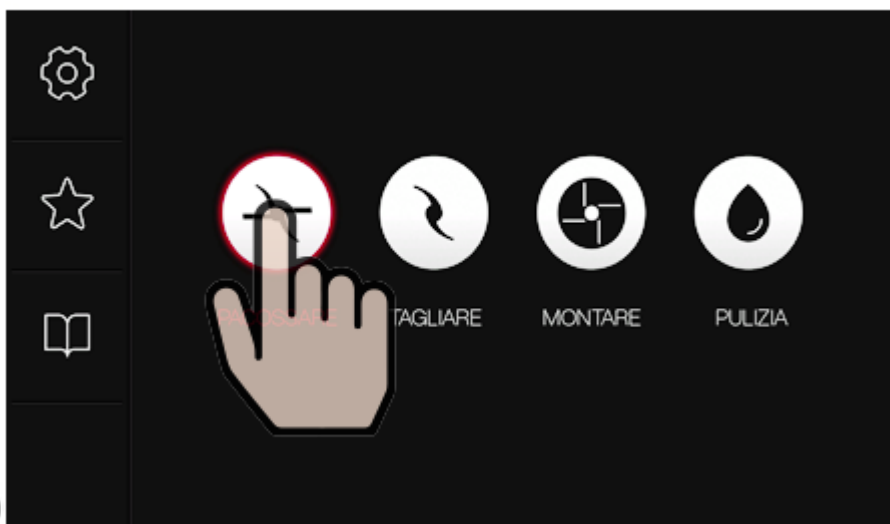


**4** Togliere dal congelatore il bicchiere da pacossare con la preparazione alimentare. Rimuovere il coperchio del bicchiere. Inserire il bicchiere da pacossare nel bicchiere di protezione.

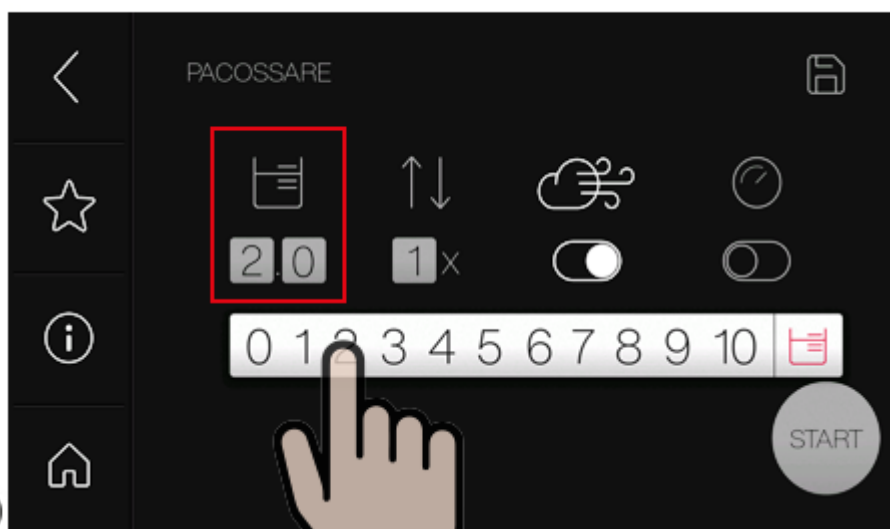
**i Nota:** il bicchiere da pacossare in dotazione è in materiale sintetico. Come accessori opzionali sono disponibili anche un bicchiere da pacossare in acciaio al cromo e il relativo bicchiere di protezione.




**5** Inserire il bicchiere da pacossare e il bicchiere di protezione. Il bicchiere di protezione è fissato correttamente quando si blocca in posizione.



⑥ Selezionare "Pacossare" nel menu principale.



⑦ Selezionare il numero di porzioni (numero a sinistra = porzioni intere, numero a destra = decimi di porzione) mediante il numero corrispondente nella barra numerica visualizzata.

Selezionando l'icona  viene pacossato l'intero contenuto del bicchiere da pacossare.



⑧ Selezionare il numero di ripetizioni automatiche utilizzando la barra numerica.

**i Nota:** il numero di ripetizioni si riferisce all'area sottoposta a pacossatura.



Se si desidera pacossare senza sovrappressione, disattivare la sovrappressione.

**i Nota:** la pacossatura con sovrappressione modifica la consistenza (dilatazione del volume, intensificazione del sapore) della massa pacossata.



Se si desidera una lavorazione più rapida, attivare la relativa funzione mediante il pulsante Modalità Jet® (tempo di lavorazione: 90 secondi). In questo caso, il numero di ripetizioni viene impostato automaticamente su 2 e può essere modificato in seguito.

**i Nota:** su [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com) le ricette specificamente adatte per la modalità Jet® sono contrassegnate

dall'icona 

selezionando l'icona "Informazioni"  sul touchscreen vengono mostrati i passi necessari.

In linea di massima, si prestano a una lavorazione più rapida le ricette con una consistenza più "morbida", con un contenuto di grassi e zuccheri più elevato. Evitare questa modalità per ricette con un alto contenuto di acqua. L'uso frequente della lavorazione rapida (modalità Jet®) può comportare una maggiore usura dell'aletta per pacossare. Non utilizzare mai l'azoto liquido!

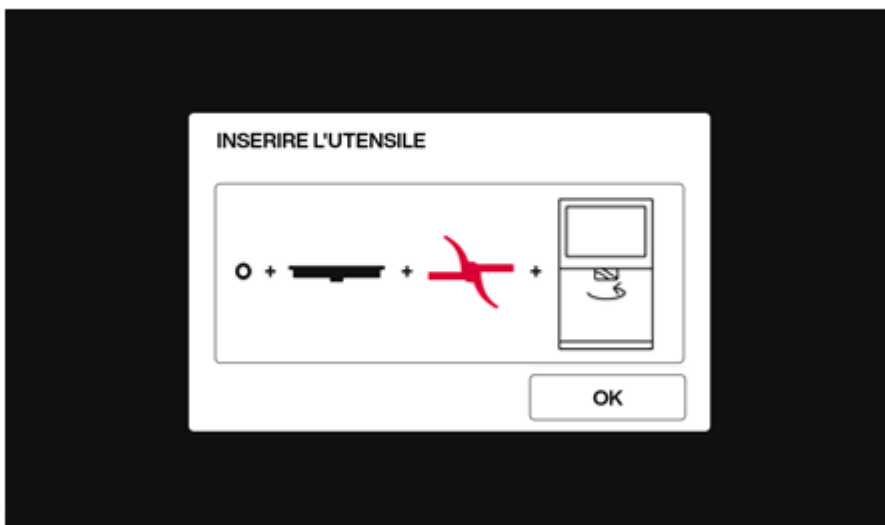


**⚠ Attenzione:** se la massa è eccessivamente dura, può verificarsi un guasto da sovraccarico/sovracorrente!

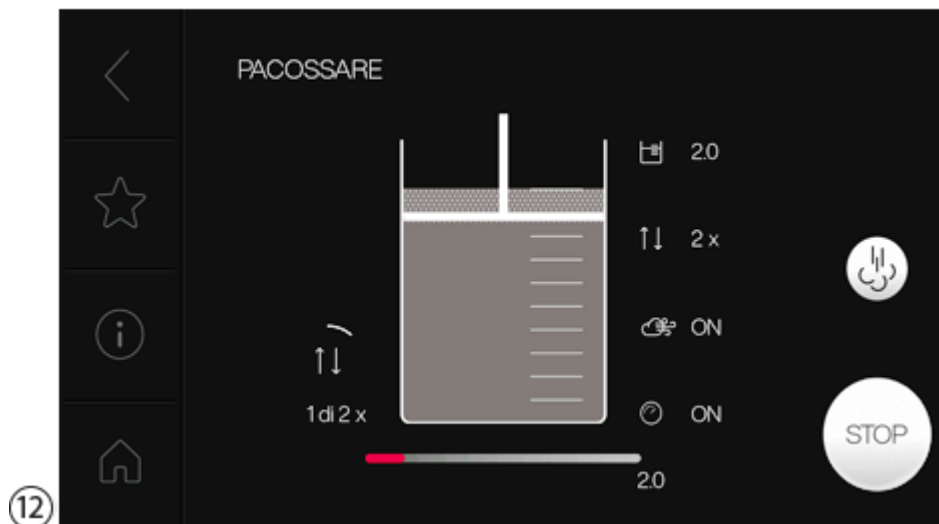


Selezionare "Start" per avviare il processo di taglio/triturazione.

**i Nota:** la procedura di lavorazione può essere seguita sul touchscreen.

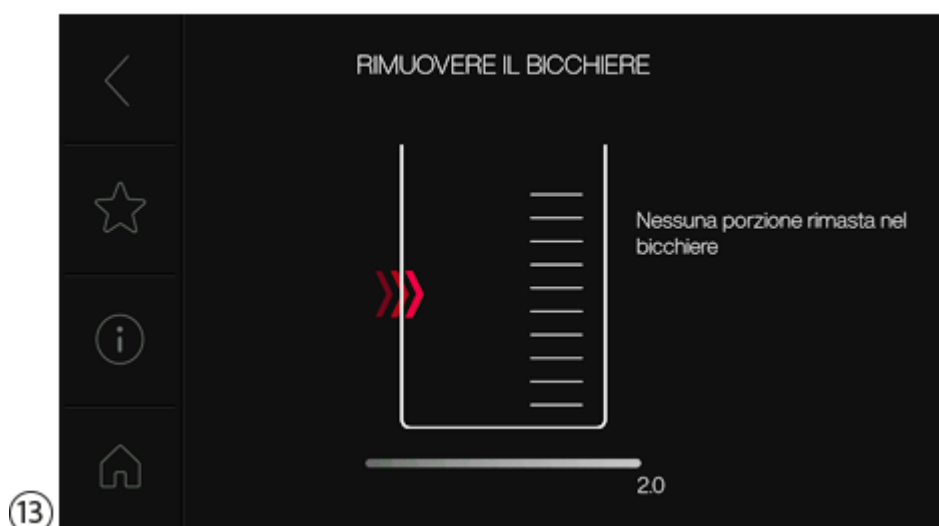


**i Nota:** se la protezione antispruzzo non è fissata correttamente o se viene utilizzato l'utensile sbagliato per montare, viene visualizzato un messaggio di errore.



Durante il processo di pacossatura vengono visualizzati i parametri impostati e lo stato di avanzamento del processo.

**i Nota:** il processo di pacossatura può essere interrotto in qualsiasi momento selezionando il pulsante STOP.



Quando il processo di pacossatura è terminato, viene visualizzata la quantità di porzioni rimanenti nel bicchiere.

**i Nota:** se il contenuto del bicchiere non è sufficiente per il numero di porzioni desiderato, il sistema visualizza questa informazione. Inserire un nuovo bicchiere da pacossare con un contenuto sufficiente.



14

Dopo la pacossatura, girare il bicchiere di protezione per asportarlo. Premendo la leva sull'impugnatura del bicchiere di protezione, la suddetta operazione risulta più agevole.



15

**i Nota:** se il contenuto del bicchiere non viene utilizzato completamente, si raccomanda di lasciarlo prima di ricongelarlo.

---

**TAGLIARE**



①

Inserire il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo.

 **Consiglio dell'esperto:** su pre-raschiatore e protezione antispruzzo è stata recentemente apposta la scritta PACOJET. Durante l'assemblaggio, entrambe le scritte devono essere rivolte verso l'alto.



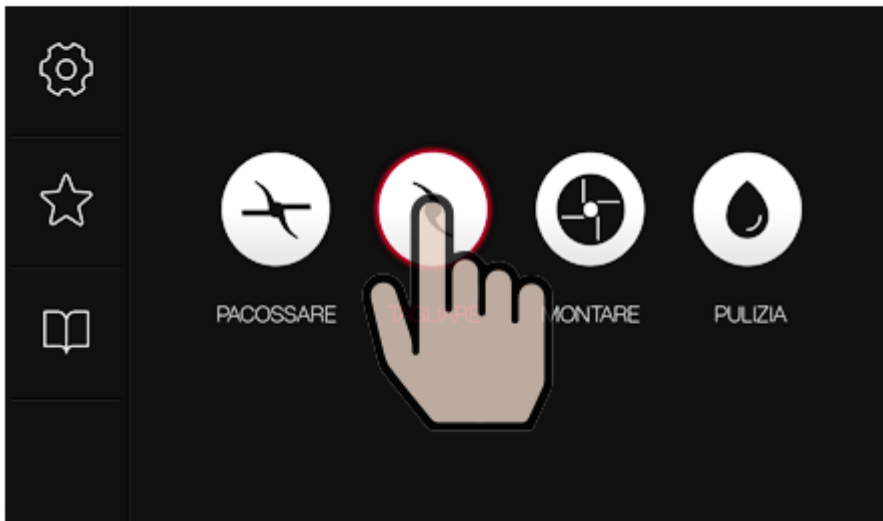
②

Montare il coltello Coupe Set utilizzando l'apposita pinza per coltello e la protezione antispruzzo. Il coltello Coupe Set è fissato correttamente quando aderisce bene all'apposito attacco. Inserire il bicchiere da pacossare e il bicchiere di protezione.

 **Nota:** prima di montare l'utensile, rimuovere eventuali residui dal portautensile e dal relativo attacco.



**⚠️ Attenzione:** Rischio di lesioni! Non toccare mai il coltello Coupe Set sui bordi affilati delle lame. Maneggiare il coltello Coupe Set solo con l'apposito contenitore o con la pinza per coltello.



3

Selezionare "Tagliare" nel menu principale.

**ⓘ Nota:** per la funzione "Tagliare" sono idonei solo gli alimenti freschi e non congelati. Non utilizzare ossa o alimenti particolarmente duri (ad es. noce moscata, ecc.)!



4

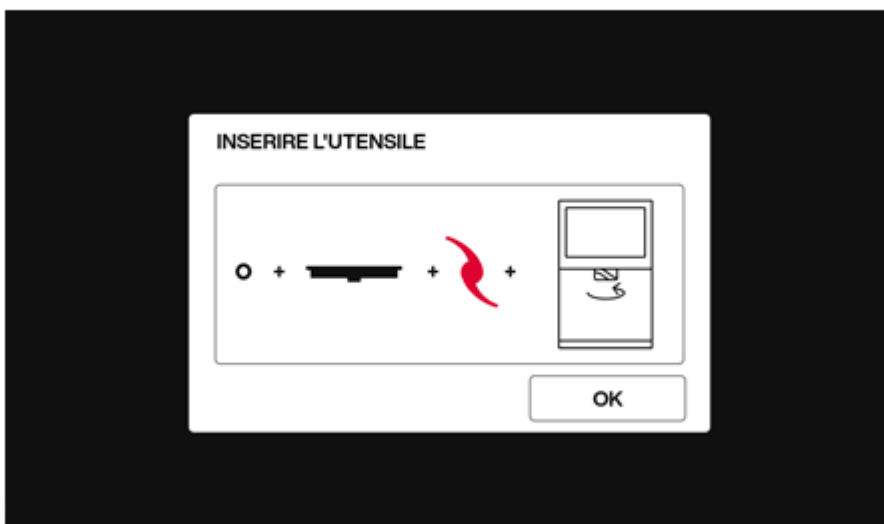
Selezionare il numero di ripetizioni o indicare se si desidera tagliare con pressione normale/sovrapressione.

**i** **Nota:** selezionando l'icona "Informazioni"  sul touchscreen vengono mostrati i passi necessari.



Selezionare "Start" per avviare il processo di taglio/triturazione.

**i** **Nota:** la procedura di lavorazione può essere seguita sul touchscreen.



**i** **Nota:** se la protezione antispruzzo non è fissata correttamente o se viene utilizzato l'utensile sbagliato per tagliare/triturare, viene visualizzato un messaggio di errore.



⑥

Rimuovere il coltello Coupe Set utilizzando l'apposita pinza.

---

## MONTARE



①

Inserire il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo.

**💡 Consiglio dell'esperto:** su pre-raschiatore e protezione antispruzzo è stata recentemente apposta la scritta PACOJET. Durante l'assemblaggio, entrambe le scritte devono essere rivolte verso l'alto.



②

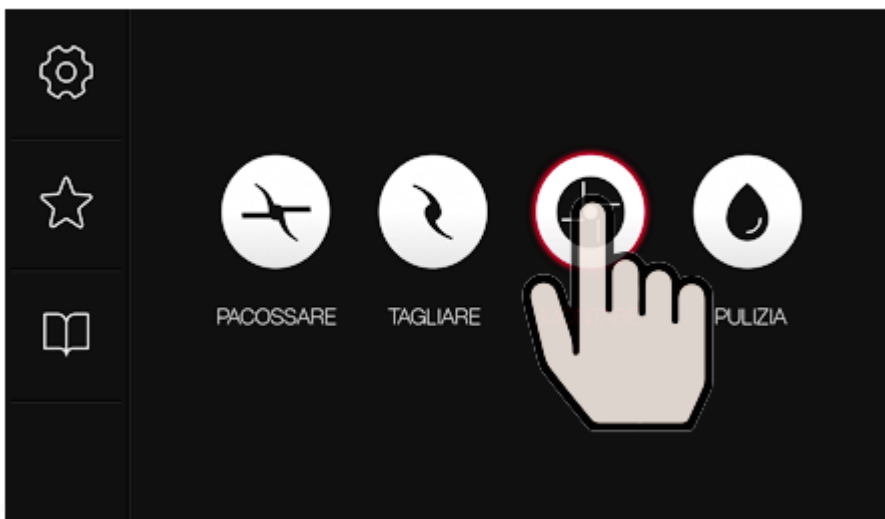
Inserire il disco per sbattere nella protezione antispruzzo.



③

Montare il disco per sbattere insieme alla protezione antispruzzo sulla macchina. Il disco per sbattere è fissato correttamente quando aderisce bene all'apposito attacco. Inserire il bicchiere da pacossare e il bicchiere di protezione.

**i** Nota: prima di montare l'utensile, rimuovere eventuali residui dal portautensile e dal relativo attacco.



④




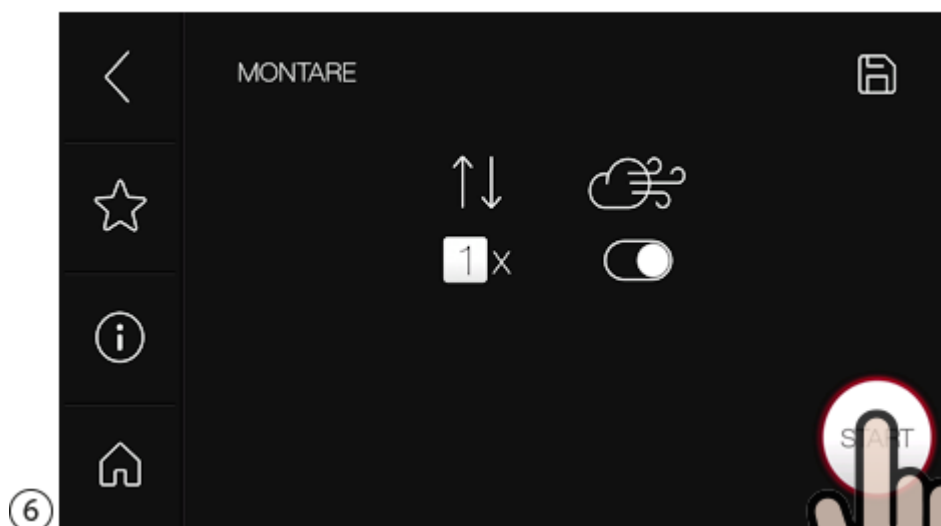
Selezionare "Montare" nel menu principale.

**i Nota:** i liquidi e gli alimenti morbidi che possono essere schiacciati con una forchetta (ad es. banana, albume d'uovo, panna) sono adatti per essere montati.



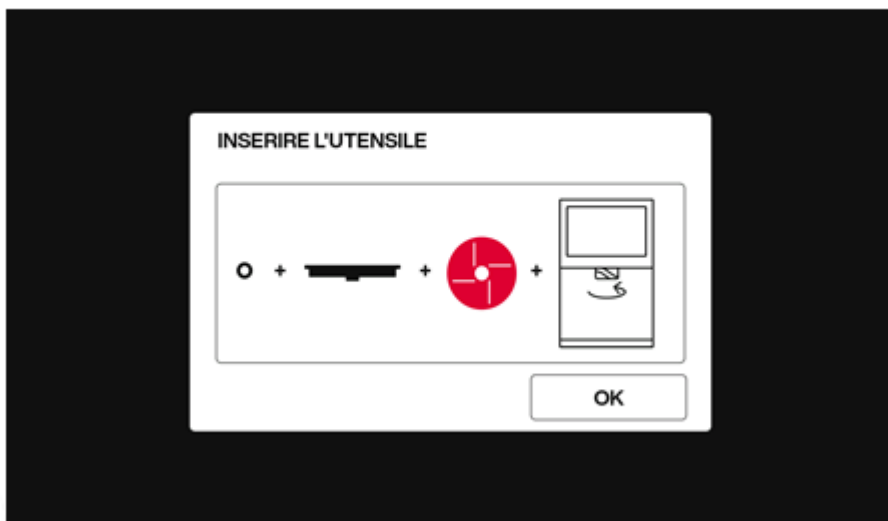
Selezionare il numero di ripetizioni o indicare se si desidera montare con pressione normale/sovrapressione.

**i Nota:** selezionando l'icona "Informazioni"  sul touchscreen vengono mostrati i passi necessari. Pericolo di formazione di schiuma! Impostate un numero di ripetizioni basso, poiché l'espansione può essere notevole a seconda dell'alimento. Rispettare la quantità massima di riempimento di 400 ml.



Selezionare "Start" per avviare il processo di montatura.

**i Nota:** la procedura di lavorazione può essere seguita sul touchscreen.



**i Nota:** se la protezione antispruzzo non è fissata correttamente o se viene utilizzato l'utensile sbagliato per montare, viene visualizzato un messaggio di errore.



⑦

Rimuovere con cautela il disco per sbattere.

# PREFERITI

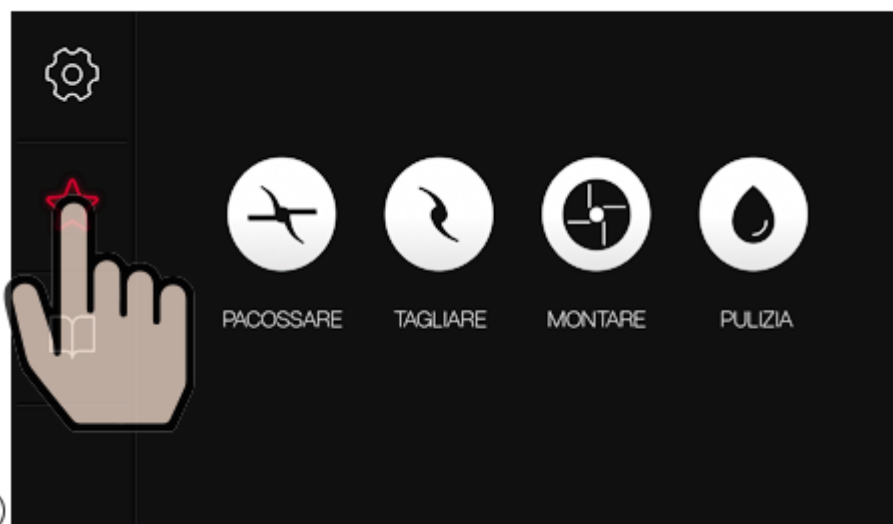
## ACCESSO RAPIDO

>  SALVATAGGLIO DELLE IMPOSTAZIONI RICETTA

>  MODIFICA DEI PREFERITI

---

## SALVATAGGLIO DELLE IMPOSTAZIONI RICETTA



①

Le impostazioni della macchina per pacossare, tagliare o montare per un utilizzo ripetuto o successivo possono essere salvate nei Preferiti selezionando il pulsante di salvataggio. Selezionare "Preferiti" nel menu principale.



②

Selezionare l'icona "più" (+).



Selezionare un processo.



Selezionare i parametri desiderati e confermare con l'icona di salvataggio.

**i Nota:** il numero di porzioni della ricetta può essere impostato come parametro aggiuntivo per il rispettivo Preferito.



Inserire il nome della ricetta con la tastiera e selezionare "Salva".

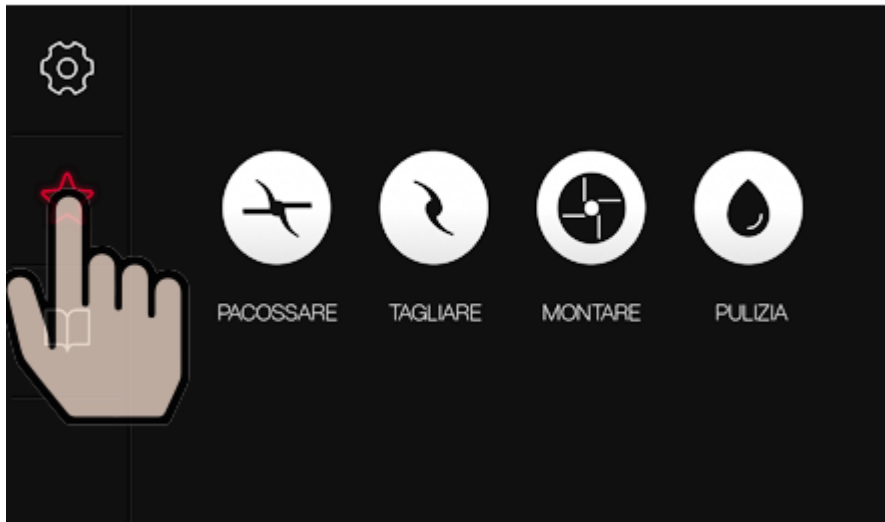


Selezionare "Salva" per confermare la ricetta.

**i Nota:** è possibile salvare un massimo di 20 ricette.

---

## MODIFICA DEI PREFERITI



Selezionare "Preferiti" nel menu principale.



I preferiti salvati sono visualizzati in Impostazioni > Preferiti. I rispettivi parametri possono essere modificati selezionando la ricetta.



**Rinominare una ricetta:** per rinominare una ricetta, selezionare il nome della ricetta.



Per modificare l'ordine o cancellare delle ricette preferite selezionare l'icona della matita.



**Modificare l'ordine:** selezionare le frecce per modificare l'ordine dei preferiti.



**Eliminare una ricetta preferita:** selezionare l'icona del cestino accanto a una ricetta per eliminarla, dopo avere confermato l'operazione.





## PRIMI PASSI



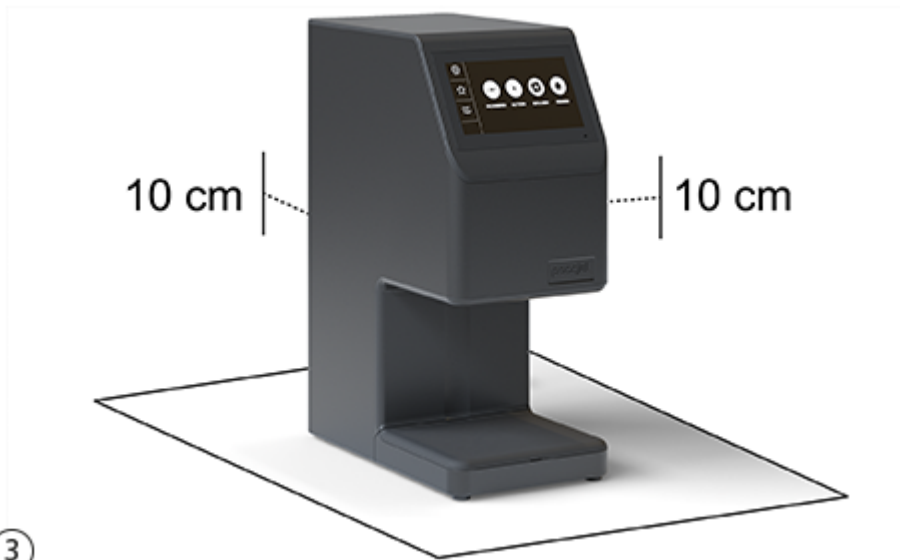
①

Disimballare la macchina.



②

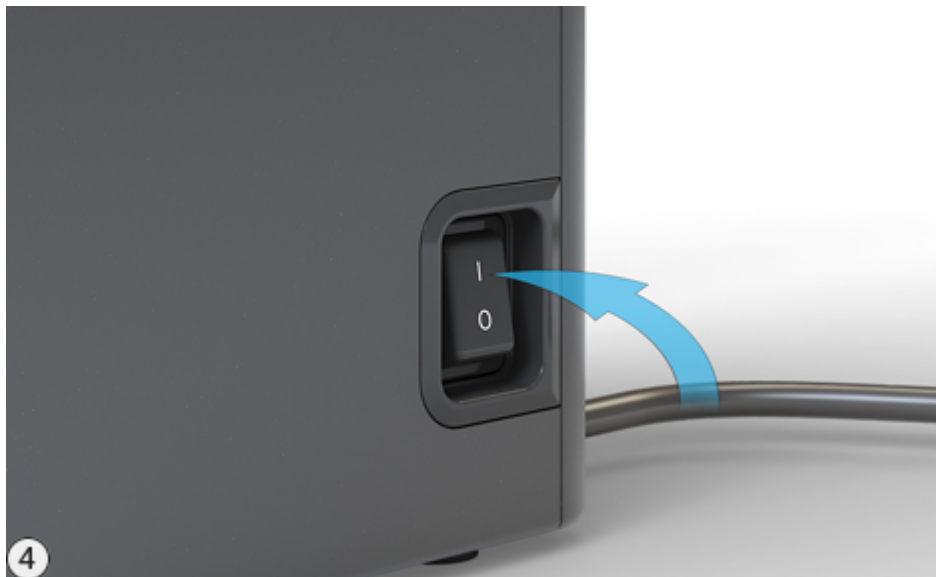
Controllare che il contenuto della confezione sia integro e in buone condizioni (vedere il capitolo "CONTENUTO DELLA FORNITURA").



3

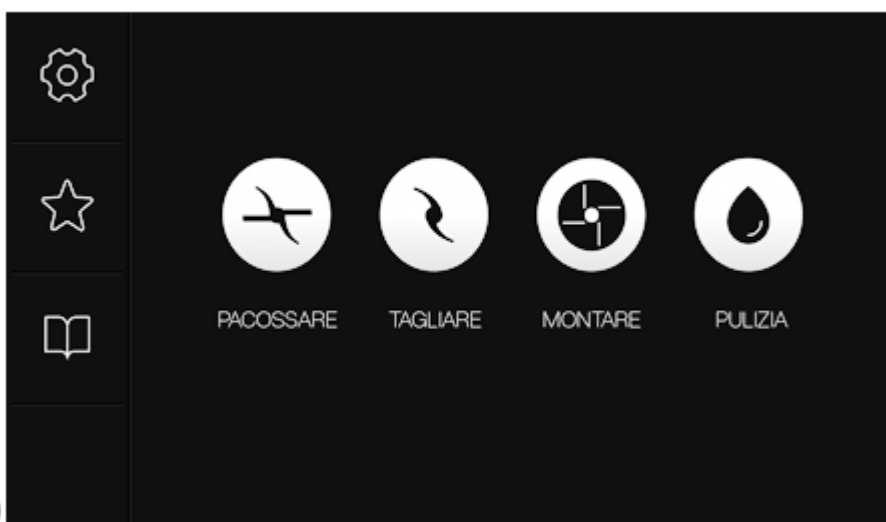
Collocare la macchina su una superficie stabile e piana, ad almeno 10 cm di distanza da altri oggetti.

**i Nota:** Osservare le istruzioni di sicurezza (vedere il capitolo "IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA").



4

Inserire la spina elettrica nella presa. Per accendere la macchina, portare l'interruttore di alimentazione in posizione "I". La macchina si trova in modalità operativa.



5

Sul touchscreen appare il menu iniziale, dove è possibile selezionare le modalità di lavorazione (Pacossare, Tagliare e Montare), Pulizia, nonché Impostazioni, Preferiti e Manuale.



**i Nota:** WiFi - accettare l'analisi dei dati (Analytics Policy) in Impostazioni, sotto **WLAN**, in modo da garantire una teleassistenza ottimale in caso di necessità.



**i Nota:** se non viene utilizzata per diversi minuti, la macchina passa in modalità standby. Il display è spento. Un LED bianco si accende a destra, sotto il touchscreen. Toccare il touchscreen per tornare nella modalità operativa. Il tempo di standby può essere modificato in "**IMPOSTAZIONI**".

# PULIZIA

## ACCESSO RAPIDO

>  PROCESSO DI PULIZIA IN DUE PASSI

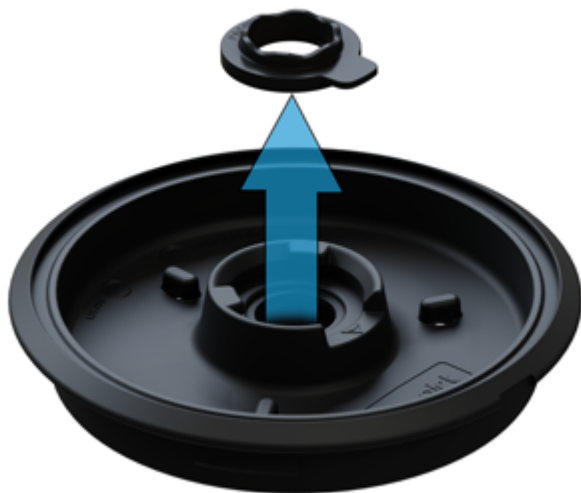
>  PULIZIA DELLO SCHERMO

**i** **Nota:** per mantenere la funzionalità della macchina e garantire l'igiene, è **necessario** eseguire le seguenti procedure di pulizia.

- **Prima della messa in funzione iniziale:** eseguire un ciclo di pulizia completo.
- **Alla fine della giornata di lavoro:** eseguire un ciclo di pulizia completo.
- **Dopo periodi di inutilizzo prolungati:** eseguire un ciclo di pulizia completo.

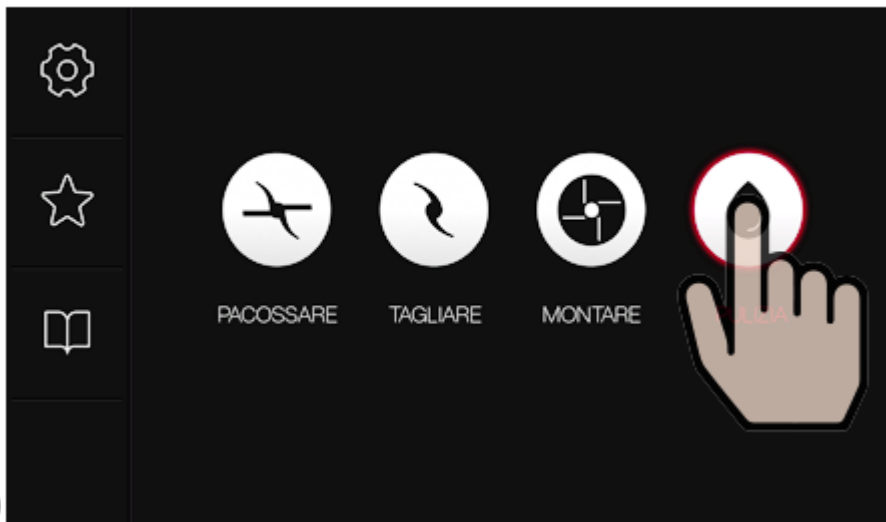
---

## PROCESSO DI PULIZIA IN DUE PASSI



①

Rimuovere il pre-raschiatore dalla protezione antispruzzo e pulirlo separatamente con un oggetto smusso. La procedura di pulizia viene eseguita senza pre-raschiatore.



② Selezionare "Pulizia" nel menu principale.



③ Pulire l'attacco utensile con una spazzola morbida, che non graffia, e un panno. Selezionare "OK" per confermare il completamento del primo passo della procedura.



**Consiglio dell'esperto:** per visualizzare le istruzioni, selezionare la freccia a destra accanto al passo della pulizia.



④

Assicurarsi che la protezione antispruzzo con l'aletta per pacossare sia fissata all'apposito attacco.

**i Nota:** prima di montare l'utensile, rimuovere eventuali residui dal portautensile e dal relativo attacco e assicurare che siano asciutti.



⑤

Collocare un bicchiere da pacossare vuoto nel bicchiere di protezione e aggiungere una pastiglia detergente Pacojet o un detergente disinfettante non schiumogeno.

**⚠ Attenzione:** non toccare la pastiglia detergente Pacojet con le mani. In caso di contatto con il detergente, non toccarsi gli occhi, né orifizi del corpo. Prima di utilizzare la pastiglia detergente Pacojet, leggere le avvertenze riportate sulla confezione!

40 °C – 58 °C



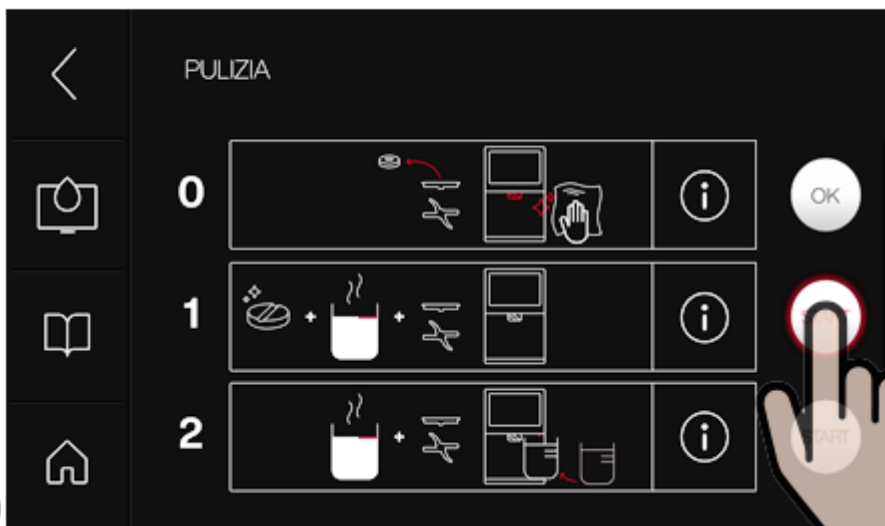
⑥

Riempire il bicchiere da pacossare con acqua a una temperatura compresa tra 40 °C e 58 °C non oltre la linea di riempimento.



⑦

Fissare il bicchiere di protezione alla macchina.



⑧

Selezionare "Start" per avviare il processo di pulizia.



⑨

Rimuovere la protezione antispruzzo con l'aletta per pacossare e sciacquarla. Al termine, svuotare il bicchiere da pacossare.





⑩

Per il ciclo di risciacquo: Assicurarsi che la protezione antispruzzo con l'aletta per pacossare sia fissata all'apposito attacco.



⑪

Inserire il bicchiere da pacossare nel bicchiere di protezione.

40 °C – 58 °C



⑫

Riempire il bicchiere da pacossare con acqua a una temperatura compresa tra 40 °C e 58 °C non oltre la linea di riempimento.



⑬

Fissare il bicchiere di protezione alla macchina.



⑭

Posizionare un recipiente sotto lo sfiato.

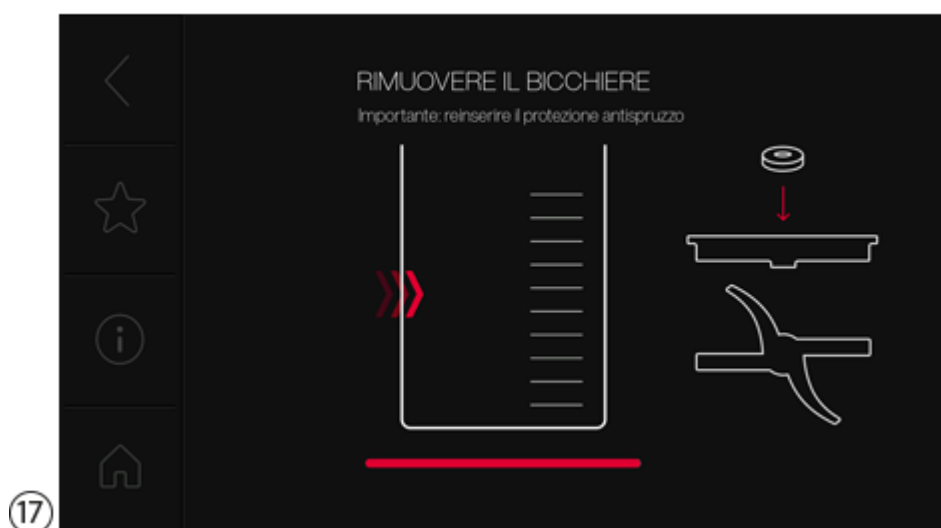


15 Selezionare "Start" per avviare il processo di risciacquo.



16

**⚠️ Attenzione:** l'acqua di risciacquo viene scaricata automaticamente.



17

**i Nota:** il touchscreen segnala se la pulizia viene interrotta anticipatamente o è terminata.



18

Rimuovere la protezione antispruzzo con l'aletta per pacossare e sciacquarla. Al termine, svuotare il bicchiere da pacossare.



19

**i Nota:** la piastra di sgocciolamento può essere rimossa per la pulizia. I bicchieri da pacossare, i coperchi dei bicchieri e i bicchieri di protezione possono essere lavati in lavastoviglie. L'interfaccia del bicchiere con la macchina e l'attacco utensile possono essere puliti con una spazzola e un panno. L'aletta per pacossare è resistente alla ruggine solo in misura limitata. Dopo averla pulita, ingrassare leggermente l'aletta per pacossare utilizzando grasso o olio per uso alimentare.



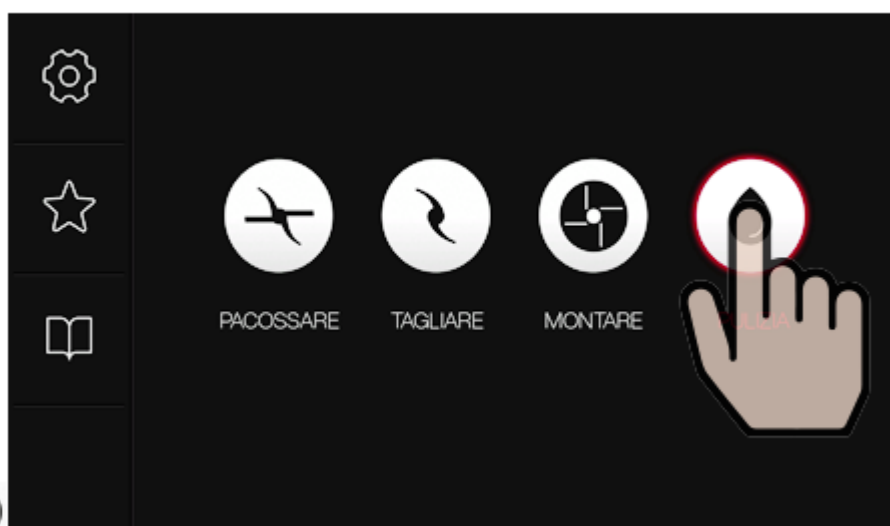
20

Dopo la pulizia, inserire nuovamente il pre-raschiatore nella protezione antispruzzo.

**Consiglio dell'esperto:** su pre-raschiatore e protezione antispruzzo è stata recentemente apposta la scritta PACOJET. Durante l'assemblaggio, entrambe le scritte devono essere rivolte verso l'alto.

**Nota:** se la macchina non viene pulita secondo le istruzioni, dopo 100 porzioni viene visualizzato un messaggio che esorta a eseguire la pulizia, pena la decadenza di tutti gli eventuali diritti di garanzia.

## PULIZIA DELLO SCHERMO



1

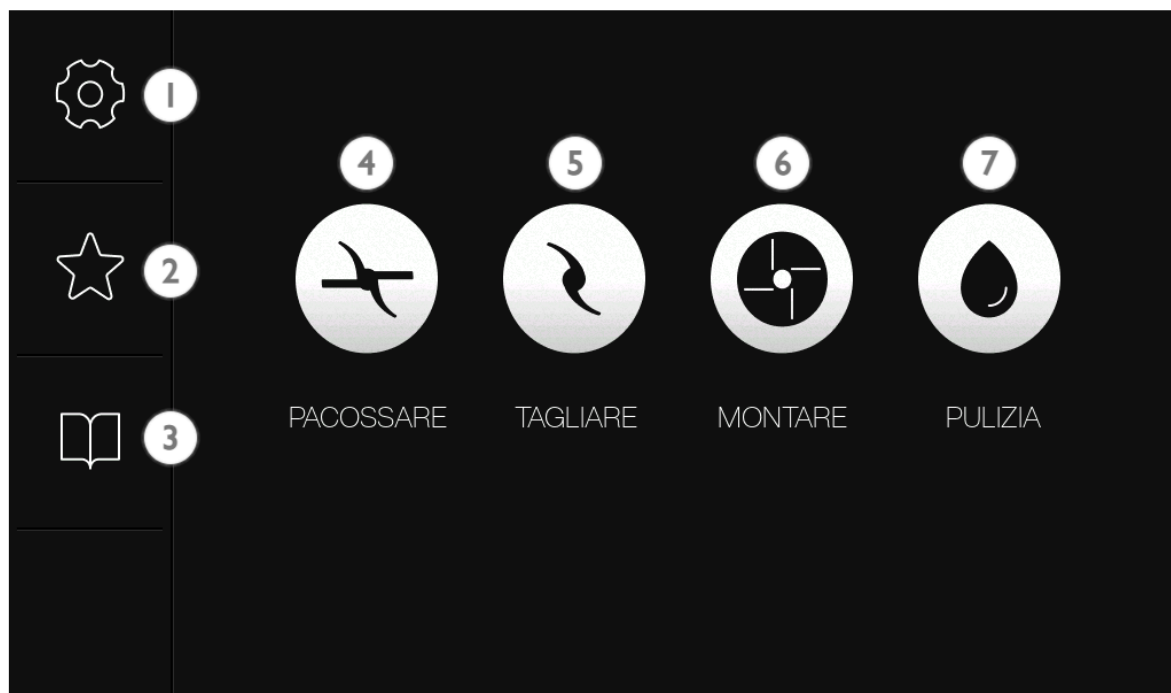
Selezionare "Pulizia" nel menu principale.



Selezionare l'icona del touchscreen a sinistra per pulire lo schermo. Un countdown indica il tempo rimanente per la pulizia del touchscreen.

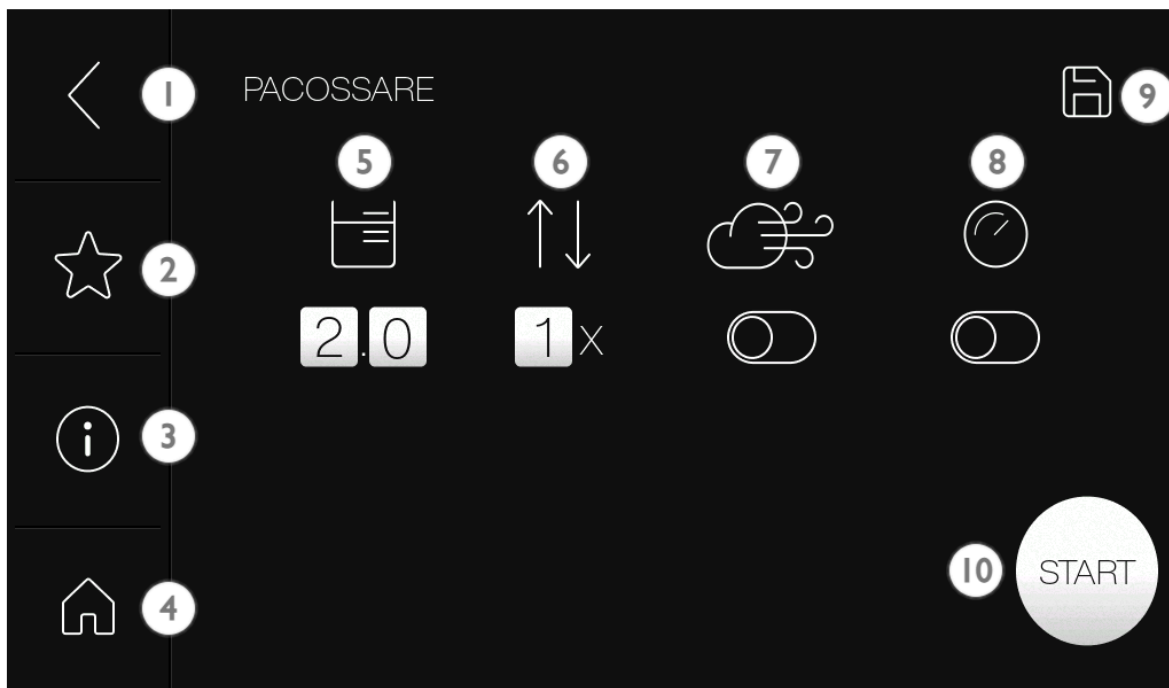
# TOUCHSCREEN

## Menu iniziale (START)



- ① Impostazioni
- ② Preferiti
- ③ Manuale
- ④ Pacossare
- ⑤ Tagliare
- ⑥ Montare
- ⑦ Pulizia

## PACOSSARE/TAGLIARE/ MONTARE



- ① Torna al menu precedente
- ② Preferiti
- ③ Informazioni sulla pacossatura
- ④ Torna al menu principale
- ⑤ Selezione quantità da pacossare: bicchiere intero, porzioni o decimi di porzione
- ⑥ Selezione numero di ripetizioni
- ⑦ Pressione normale/Sovrapressione
- ⑧ Modalità Jet®: lavorazione più veloce on/off
- ⑨ Salvare le impostazioni nei Preferiti
- ⑩ Avvio procedura





**Chefline**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)

Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)

web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)