

BRUGERVEJLEDNING PACOJET 4



INHALT

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	3
GENERELLE OPLYSNINGER/TEKNISKE SPECIFIKATIONER	7
LEVERINGSOMFANG	10
TOUCHSCREEN	11
KOM GODT I GANG	12
PACOTIZING® - SKÆRING - PISKNING	13
INDSTILLINGER	21
FAVORITTER	24
RENGØRING	26
VEDLIGEHODELSE OG FEJLFINDING	31

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs de følgende sikkerhedsanvisninger i deres helhed, før du bruger apparatet første gang! Følg sikkerhedsinstruktionerne, og brug først apparatet, når du har forstået disse instruktioner. Apparatet og dets tilbehør må kun betjenes og anvendes som beskrevet i denne betjeningsvejledning. Manglende overholdelse kan resultere i personskade, beskadigelse af apparatet og/eller kontaminering af de fødevarer, der skal forarbejdes. I tilfælde af usikkerhed eller ubesvarede spørgsmål bedes du kontakte din Pacojet-distributør/forhandler eller udfylde kontaktformularen (www.pacojet.com/en/contact).

DRIFTSBETINGELSER

1. Kun fødevarer (uden ben) må forarbejdes. Forarbejdning af andre stoffer er udtrykkeligt forbudt og kan resultere i personskade eller beskadigelse af apparatet.
2. Der må ikke foretages ændringer på apparatet, dets komponenter eller tilbehør. Rekonstruktion, modifikation eller ændring af designet eller de enkelte dele for at ændre anvendelsesområdet, maskinens anvendelighed eller dens komponenter er forbudt.
3. Start aldrig apparatet uden et pacotizing®-bæger.
4. Brug kun en tør spraybeskyttelse.
5. Brug ikke apparatet udendørs.
6. Apparatet må kun placeres på flade, stabile, faste og tørre overflader.
7. Enheden er ikke egnet til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer. Hvis der f.eks. arbejdes med 15 fulde pacotizing®-bægre efter hinanden uden afbrydelse, skal der holdes en pause på to timer.
8. Disse apparater er beregnet til erhvervsmæssig brug, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i erhvervsvirksomheder som bagerier, slagterier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer (IEC 60335-2-64).

BRUGERVILKÅR

9. Apparatet må kun betjenes af personer, der er blevet oplært i sikker brug.
 10. Apparatet og dets tilbehør skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
 11. Enheden må kun betjenes under opsyn og efter instruktion i sikker håndtering af børn på 8 år og derover, personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer med manglende af erfaring. De farer, der er forbundet med brugen af apparatet, skal være forstået.
 12. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
 13. Enheden er forsejlet og må kun åbnes, repareres og serviceres af en officiel servicepartner.
 14. Fjern ikke nogen komponenter (f.eks. pacotizing® og/eller det beskyttende ydre bæger) under brug af enheden. Rør ikke ved bevægelige dele.
 15. Kun originale PACOJET®-komponenter, der er beregnet til denne enhedstype, må anvendes til drift af enheden.
 16. Brug ikke komponenter, der er beregnet til en anden PACOJET®-enhedstype (f.eks. Pacojet 1, 2, 2 PLUS eller Junior). Undtagelser for Pacojet 2 PLUS: pacotizing®-blad, syntetisk pacotizing®-bæger og pacotizing®-bæger i kromstål.
 17. Anbring ikke genstande på apparatet.
 18. Pak enheden forsigtigt ud, og arbejd om muligt sammen med en partner på grund af vægten. Pas på ikke at støde eller skade dig selv under udpakning og opsætning!
 19. Støjemission forekommer under enhedens drift. Undgå unødvendig eksponering.
 20. Høreværn, der passer til støjniveauet, bør anvendes efter eget skøn.
 21. Brug aldrig apparatet under følgende forhold:
 - direkte ved siden af en varmekilde
 - på en varm overflade
 - i umiddelbar nærhed af varme, stænkende, fedtede eller dampende åbninger og køkkenmaskiner, ventilatorer eller klimaanlæg
- direkte ved siden af vandtilslutninger og enheder, der rengøres med en vandslange eller dampstråle

22. Placer enheden på en fast, flad overflade med en afstand på mindst 10 cm til andre genstande.
23. Placer enheden, så den ikke kan vælte.
24. Hvis enheden bruges på et sted, der bevæger sig (f.eks. en skibskabyss), skal den sikres mod at vælte.
25. Der er risiko for, at bundpladen falder ned, når den fjernes fra enheden.
26. Produkter må under ingen omstændigheder behandles af apparatet eller tilsættes til behandling, hvis de frigiver gas under behandlingen, hvilket kan forårsage en ukontrolleret trykstigning i pacotizing®-bægeret (f.eks. flydende nitrogen (N) i ren form eller kuldioxid (CO₂) i bundet form til karbonisering).
27. Brug aldrig flydende nitrogen (N) til at køle/fryse pacotizing®-bægeret. Ellers kan pacotizing® og det beskyttende yderbæger gå i stykker, hvilket kan medføre øjenskader på grund af udslyngede dele. Bunden af pacotizing®-bægeret kan løsne sig.
28. Brug ikke et pacotizing®-bæger med en stærkt udbulet bund.
29. **Bemærk:** Fjern det beskyttende yderbæger, hvis apparatet ikke skal bruges.

ELEKTRISK STRØMFORSYNING

30. Afbryd strømmen til enheden, hvis den skal være uden opsyn i en længere periode.
31. Der må ikke manipuleres med sikkerhedskontakter!
32. Åbn ikke apparatets kabinet eller dæksler, der er fastgjort permanent.
33. Brug ikke enheden, hvis nogen af komponenterne er defekte eller er blevet manipuleret. Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal du straks slukke for den, afbryde strømmen og kontakte din servicepartner.
34. Strømkablet må kun udskiftes af autoriseret servicepersonale.
35. Brug kun apparatet, hvis det er fri for tekniske defekter.
36. Brug kun apparatet ved den spænding, der er angivet på etiketten.
37. Kontrollér enheden og strømkablet for ydre skader før hver brug.

38. Enheden må ikke nedsænkes i vand eller væske. Udsæt ikke enheden for øget fugt.
39. Afbryd strømmen til enheden, hvis den ikke skal bruges i et stykke tid.
forlænget periode.
40. Rør aldrig ved strømkablet eller stikket med våde hænder.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

41. Udfør en indledende rengøring, før apparatet tages i brug første gang.
42. Hvis enheden ikke har været i brug i en længere periode, kan 2-trins rengøringsproces skal udføres før første brug.
43. Forkert rengøring kan resultere i skader på apparatet.
44. Brug af skummende, slibende eller ætsende rengøringsmidler kan beskadige enheden.
45. Ukorrekt håndtering af rengøringsmidler er forbudt.
46. Vær forsigtig med at røre ved frosne pacotizing®-bægre, da der kan opstå frostskafer.
47. Pacotizing®-kniven og Coupe-sættet tåler ikke opvaskemaskine.
48. Skader på grund af overophedning: Apparatet kan blive overophedet på grund af utilstrækkelig ventilation eller utilstrækkelig luftcirkulation. Køleluft skal uhindret kunne trækkes ind og blæses ud på bagsiden af enheden. Ventilationsportene på bagsiden af enheden må ikke blokeres.
49. Placer strømkablet, så det ikke kan blive beskadiget af kanter eller varme overflader.
50. Strømafbyrderen skal altid være frit tilgængelig.

GENERELLE OPLYSNINGER/TEKNISKE SPECIFIKATIONER

GENEREL INFORMATION

Denne betjeningsvejledning indeholder alle oplysninger og instruktioner, der er nødvendige for sikker håndtering af enheden. Læs venligst de medfølgende sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt igennem, før du bruger enheden første gang.

Pacotizing®

Apparatets kernefunktion er pacotizing®. Denne funktion bearbejder dybfrosne fødevarer til ultrafine tilberedninger uden optøning. Apparatet mikropurerer og mousserer i ét trin. Behandlingen sker i standardfunktionen ved hjælp af overtryk, hvilket resulterer i volumenuddvidelse og smagsintensivering.

Enheden har også skære- og piskefunktioner. Se afsnittet "PACOTIZING® - CUTTING - WHIPPING" for en beskrivelse af hver funktion.

Aspekter relateret til sikker håndtering af fødevarer

Følg hygiejnisk praksis og overhold reglerne for fødevarer sikkerhed under tilberedning af mad! Den mad, der skal tilberedes, kan blive varm under pacotizing®; derfor skal den efterfølgende tilberedning ske hurtigt for at undgå fordærv og dermed en sundhedsrisiko.

Instruktioner til brug

Før pacotizing® skal fødevarer have været dybfrosset i mindst 24 timer i et pacotizing®-bæger ved en temperatur på -4°F for at opnå en stabil temperatur på -4°F i pacotizing®-bægeret.

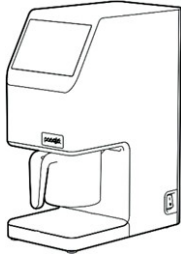
Under tilberedning af mad må indholdet af pacotizing®-bægeret ikke overstige påfyldningslinjen. Hulrummene skal fyldes med væske (vand, bouillon osv.).

Efter påfyldning af pacotizing®-bægeret og før genfrysning af madpræparater, der er tilbage i pacotizing®-bægeret, skal overfladen glattes ud.

Pacojet Coupe-sæt

Pacojet Coupe Set (ekstraudstyr) er udelukkende til ikke-frosne, udbenede fødevarer, der kan behandles gentagne gange uden temperaturændring forårsaget af varmeoverførsel.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Beskrivelse af enheden	
Pacojet 4 er et innovativt køkkenapparat, der er velegnet til kommerciel brug. Den forarbejder dybfrosne fødevarer til mikropuréer og mousser i ét trin uden optøning.	
Produktbillede	
Nominal effekt	1500 W
Strømforsyning	
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
Netværksforbindelse	
WLAN	802.11 b/g/n 2,4 GHz
Overtryk	Ca. 1 bar
Kraftoverførsel	Tandrem
Kontrol af enhed	Elektronisk enhed, mikroprocessorstyret
Støjemission	
Lydtryksniveau (LPA)	76,4 dB (A)
Dimensioner (mm)	497 x 204 x 365 (højde x bredde x dybde)

Vægt (kg)	
Pacojet 4	22.5
Spraybeskyttelse	0.1
Pacotizing®-blad	0.06
Pacotizing®-bæger	0.15
Låg til bægerglas	0.03
Beskyttende ydre bægerglas	0.25
Materialer	
Bolig	Aluminium, belagt
Grundplade	Aluminium, belagt
Chassis-dele	Stål
Låg til bægerglas	HDPE, fødevarer sikker
Pacotizing®-aksel med værktøjskobling	Rustfrit stål
Spraybeskyttelse	TPE/HDPE, fødevarer sikker
Pacojet 4 pacotizing®-blad	Støbt stål
Pacotizing®-bæger	PETG (Tritan), fødevarer godkendt
Beskyttende ydre bægerglas	Polypropylen (glasfiberforstærket)
Distributørens hovedkvarter	Pacojet International AG CH-6300 Zug Schweiz

LEVERINGSOMFANG



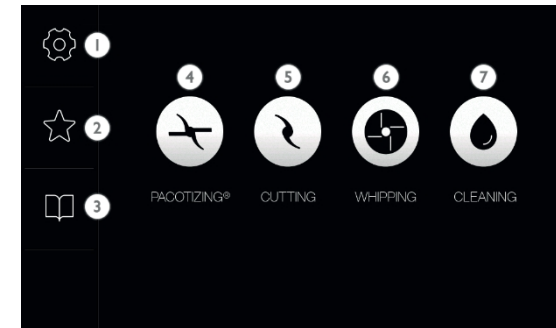
- 1 Enhed
- 2 Beskyttende ydre bægerglas*
- 3 Sprøjtebeskyttelse inklusive 1 indledende skraber
- 4 Pacotizing®-blad
- 5 Låg til bægerglas*
- 6 Syntetisk pacotizing®-bæger

* Tåler opvaskemaskine.

Også inkluderet i leveringsomfanget:
hurtig reference og
sikkerhedsinstruktioner

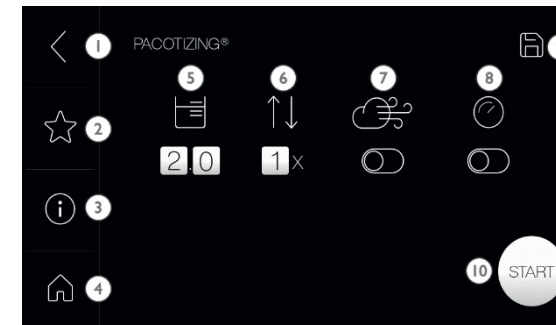
TOUCHSCREEN

START MENU



- 1 Indstillinger
- 2 Favoritter
- 3 Manual
- 4 Pacotizing®
- 5 Skæring
- 6 Piskning
- 7 Rengøring

PACOTIZING®/KLIPNING/PISKNING



- 1 Tilbage til forrige menu
- 2 Favoritter
- 3 Information om pacotizing®
- 4 Tilbage til hovedmenuen
- 5 Valg af mængde, der skal pacotiseres®: hele bægeret, portioner eller tiendedele af portioner
- 6 Antal gentagelser
- 7 Normalt tryk/overtryk
- 8 Jet®-tilstand: hurtig behandling til/fra
- 9 Gem indstillinger som favorit
- 10 Start processen

i Hvis du opdager defekter eller manglende komponenter, bedes du straks kontakte dit PACOJET-salgskontor eller din officielle PACOJET-servicepartner (www.pacojet.com/service-en). Tilbehør og reservedele kan købes på www.pacojet.com under fanen "Tilbehør".

Coupe-sæt (sælges separat fra 2023):

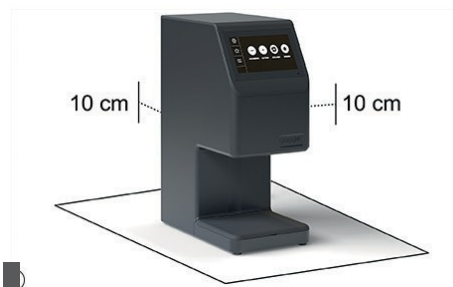


- 1 Coupe sæt klinge
- 2 Piskeskive
- 3 Skæretang

KOM GODT I GANG



1 Pak enheden ud. Tjek pakkens indhold for fuldstændighed og korrekt tilstand (se afsnittet "LEVERINGSOMFANG").



2 Placer enheden på en fast, flad overflade med en afstand på mindst 10 cm til andre genstande.

i Bemærk: Overhold venligst sikkerhedsinstruktionerne.

PACOTIZING® - SKÆRING - PISKNING

FØR PACOTIZING®



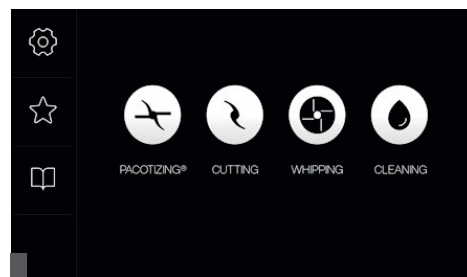
1 Fyld pacotizing®-bægeret med tilberedt mad.



i Bemærk: Når du fylder pacotizing®-bægeret, skal du sikre dig, at der kan skabes en glat overflade, at bægeret ikke fyldes højere end påfyldningslinjen, og at der ikke er nogen hulrum (fyld om nødvendigt disse med væske - vand, bouillon osv.). Blandingerne må ikke fryses for hårdt.



3 Sæt strømkablet i stikkontakt. Tænd for enheden ved at placere afbryderen i positionen "I". Enheden vil være i driftstilstand.



4 Startmenuen vises på touchskærmen. Her kan du vælge behandlingstilstande (pacotizing®, skæring og piskning) og rengøringstilstand samt indstillinger, favoritter og manualen.



"INDSTILLINGER".

i



2 **Bemærk:** Et overfyldt pacotizing®-bæger vil blive registreret, og volumen vil blive reduceret til det maksimalt tilladte. Når denne automatiserede proces er afsluttet, skal du fjerne pacotized®-massen fra pacotizing®-bægeret, og start processen igen.



i Bemærk: Wi-Fi: Accepter Analytics Policy i indstillingerne under WLAN for at sikre optimal fjernhjælp, hvis der er behov for service.



i Bemærk: Hvis enheden ikke bruges i flere minutter, skifter den til standbytilstand. Displayet slukkes. En hvid LED lyser i højre side under touchskærmen. Enheden skifter tilbage til driftstilstand, når touchskærmen berøres. Standby-tiden kan ændres i



-4°F

3

Lad indholdet nå dybfrysning i fryseren i mindst 24 timer ved en temperatur på -4°F.

Luk pacotizing®-bægeret med det medfølgende bægerlåg.

Forsigtig: Utilstrækkeligt frosne fødevarepræparater (ikke koldere end -4°F) kan resultere i skader på apparatet og tilbehøret! Sørg for, at pacotizing®-bægeret står plant i fryseren, så overfladen fryser fladt i pacotizing®-bægeret. Gå ikke tilbage og tilsæt allerede frosne fødevarer til pacotizing®-bægeret.

Pro tip: Skriv dato og klokkeslæt, så alle kan se, hvornår produktet blev frosset ned og dermed, hvornår det hurtigst kan pacostiseres®.





1

Indsæt den indledende skraber i sprøjtebeskyttelsen.

Pro tip: Den indledende skraber og sprøjtebeskyttelsen er for nylig blevet mærket med PACOJET. Under monteringen skal begge logoer vende opad.



2

Indsæt pacotizing®-bladet i sprøjtebeskyttelsen.



5

Fastgør pacotizing®-bægeret og det beskyttende yderbæger. Det beskyttende yderbæger er korrekt monteret, når det er låst på plads.



6

Vælg "Pacotizing®" i hovedmenuen.



3

Fastgør kombinationen af sprøjtebeskyttelsen, den præliminære skraber og pacotizing®-bladet til værktøjskoblingen på pacotizing®-akslen. Pacotizing®-bladet er korrekt fastgjort, når det sidder godt fast på værktøjskoblingen.

Bemærk: Værktøjsbeholderen og værktøjskoblingen skal være fri for rester, før værktøjet sættes på. Beskadigelse ved forkert fastgørelse af pacotizing®-bladet til sprøjtebeskyttelsen er mulig!



7

Vælg antallet af portioner (venstre tal = hele portioner, højre tal = tiendedele af portioner) ved hjælp af det relevante tal i den viste talrække.

Ved at vælge dette symbol  pacoteres® hele indholdet af pacoteringsbægeret.



4

Tag pacotizing®-bægeret med madpræparatet ud af fryseren. Fjern bægerets låg. Anbring pacotizing®-bægeret i det beskyttende ydre bæger.

Bemærk: Det medfølgende pacotizing®-bæger er lavet af syntetisk materiale. Der fås et pacotizing®-bæger af kromstål samt et passende beskyttende yderbæger.



8

Vælg antallet af automatiske gentagelser ved hjælp af tallinjen.

Bemærk: Antallet af gentagelser gælder for



9

det område, der er pacotized®.

Hvis du ønsker at pacotize® uden overtryk, skal du slå overtrykket fra.

Bemærk: Pacotisering® med overtryk ændrer konsistensen (volumenudvidelse, smagsintensivering) af den pacotiserede® masse.





Tryk på knappen ^{Jet} Mode for hurtigere behandling (behandlingstid 90 sekunder). Dette ændrer automatisk antallet af gentagelser til 2, som kan ændres senere.

i Bemærk: De opskrifter på www.pacojet.com, der er specielt beregnet til ^{Jet} Mode, er markeret med symbolet .

Informationssymbolet på touchskærmen viser de nødvendige trin.

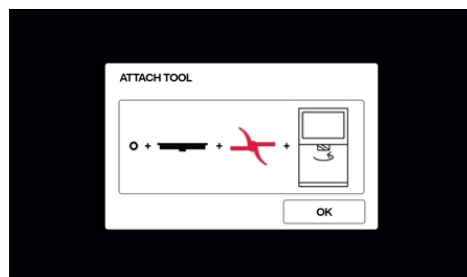
"Blødere" opskrifter med et højt indhold af fedt og sukker er generelt velegnede til hurtige forarbejdning. Undgå at bruge den til opskrifter med et højt vandindhold. Hyppig brug af den hurtige forarbejdningsfunktion (^{Jet} Mode) kan resultere i øget slid på pacotizing®-bladet. Brug aldrig flydende nitrogen!

! Forsigtig: Der kan opstå overbelastning/overstrøm, hvis massen er for hård!

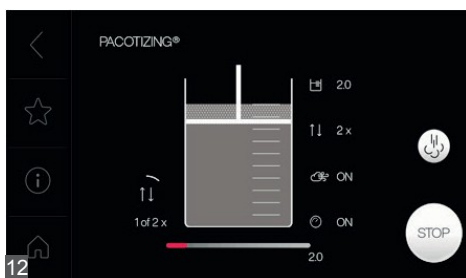


Tryk på "Start" for at starte pacotizing®-processen.

i Bemærk: Behandlingen kan følges på skærmen touchscreen.

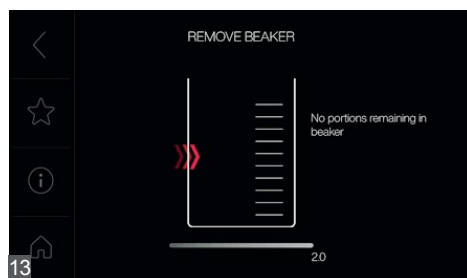


i Bemærk: Hvis sprøjtebeskyttelsen ikke er monteret korrekt, eller hvis der bruges et værktøj, der ikke er egnet til pacotizing®-processen, vises en fejlmeddelelse.



Under pacotizing®-processen vises de valgte parametre samt forarbejdningsforløbet.

i Bemærk: Pacotizing®-processen kan til enhver tid stoppes ved at trykke på "Stop".



Når pacotizing®-processen er færdig, viser displayet de portioner, der er tilbage i bægerglasset.

i Bemærk: Hvis bægerets indhold er utilstrækkeligt til det ønskede antal portioner, vil dette blive angivet. Fyld et nyt,



14 Drej det beskyttende yderbæger ud efter pacotizing®. Hvis du trykker på håndtaget på det beskyttende yderbæger, er det lettere at fjerne det.



15 **i Bemærk:** Hvis hele indholdet af bægerglasset ikke skal bruges, skal indholdet glattes ud, før det fryses igen.

SKÆRING



1 tilstrækkeligt fyldt pacotizing®-bæger.



2 Indsæt den indledende skraber i sprøjtebeskyttelsen.

Pro tip: Den indledende skraber og sprøjtebeskyttelsen er for nylig blevet mærket med PACOJET. Under monteringen skal

begge logoer vende opad.

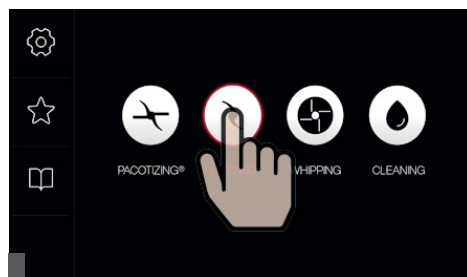
Fastgør Coupe Set-bladet til apparatet sammen med sprøjtebeskyttelsen ved hjælp af skæretangen. Coupe Set-bladet er korrekt fastgjort, når det sidder godt fast på værktøjskoblingen. Fastgør pacotizing®-bægeret og det beskyttende yderbæger.

Bemærk: Værktøjsbeholderen og værktøjskoblingen skal være fri for rester, før værktøjet sættes på.





Forsigtig: Risiko for personskade! Rør aldrig ved de skarpe kanter på Coupe Set-kniven. Tag kun fat i Coupe Set-kniven i værktøjspotten eller ved hjælp af skæretangen.



3 Vælg "Skæring" i hovedmenuen.

Bemærk: Kun friske, ikke-frosne fødevarer er egnede til at skære. Forsøg aldrig at skære knogler eller meget hårde fødevarer (f.eks. muskatnød)!

WHIPPING



1 Indsæt den indledende skraber i sprøjtebeskyttelsen.

Pro tip: Den indledende skraber og sprøjtebeskyttelsen er for nylig blevet mærket med PACOJET. Under monteringen skal begge logoer vende opad.

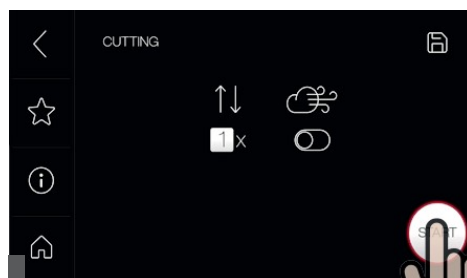


2 Sæt piskeskiven ind i sprøjtebeskyttelsen.



4 Indstil antallet af gentagelser, og om der skal klippes med normalt tryk eller overtryk.

Bemærk: Informationssymbolet på touchskærmen viser de nødvendige trin.



5 skæreprocessen, vises en fejlmeddelelse.

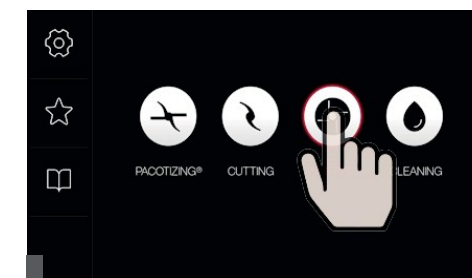
Bemærk:



3 Tryk på "Start" for at starte skæreprocessen.

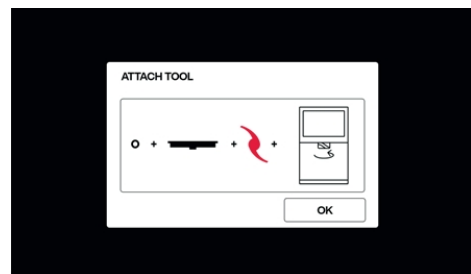
Bemærk: Behandlingen kan følges på touchskærmen.

Bemærk:



4 Fastgør piskeskiven sammen med sprøjtebeskyttelsen til apparatet. Piskeskiven er korrekt fastgjort, når den sidder godt fast på værktøjskoblingen. Fastgør pacotizing@-bægeret og det beskyttende yderbæger.

Bemærk: Værktøjsbeholderen og værktøjskoblingen skal være fri for rester, før værktøjet sættes på.



Bemærk: Hvis sprøjtebeskyttelsen ikke er monteret korrekt, eller hvis der bruges et værktøj, der ikke er egnet til

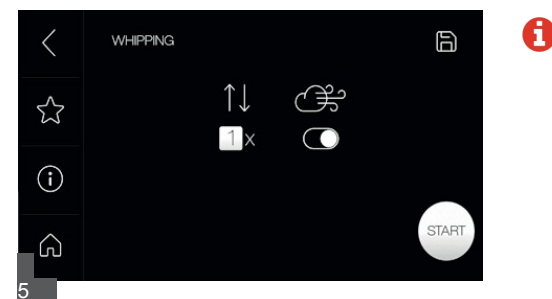



6 Fjern Coupe Set-bladet ved hjælp af skæretangen.

Indstil antallet af gentagelser, og om der skal piskes med normalt tryk eller overtryk.

Vælg "Piskning" i hovedmenuen.

Bemærk: Væsker og bløde fødevarer, der kan moses med en gaffel (f.eks. bananer, æggeghvider, fløde), er velegnede til piskning.

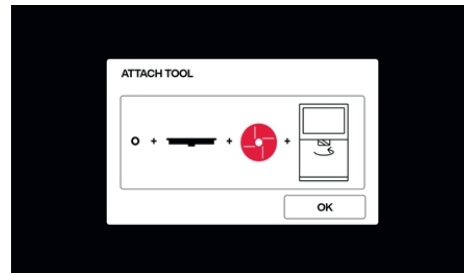


Bemærk: Informationssymbolet  på touchskærmen viser de nødvendige trin. Risiko for skumdannelse! Indstil antallet af gentagelser lavt, da nogle fødevarer kan udvide sig meget. Overhold den maksimale påfyldningsmængde på 400 ml.



Tryk på "Start" for at starte piskningsprocessen.

Bemærk: Behandlingen kan følges på touchskærmen.



Bemærk: Hvis sprøjtebeskyttelsen ikke er monteret korrekt, eller hvis der bruges et værktøj, der ikke er egnet til piskningsprocessen, vises en fejlmeddelelse.

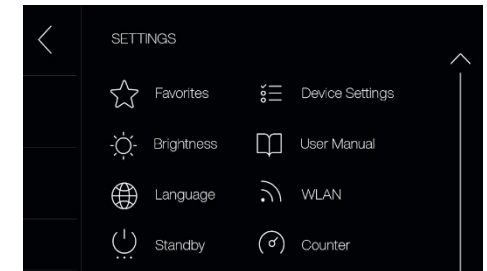


Fjern forsigtigt piskeskiven.

INDSTILLINGER



Vælg "Indstillinger" i hovedmenuen.



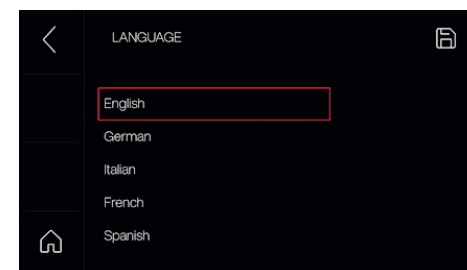
Indstillinger, der kan vælges fra menuen.



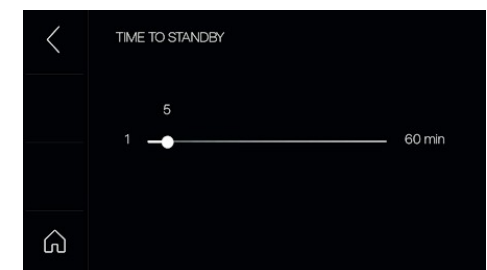
Favoritter: Dine vigtigste opskrifter gemmes med deres behandlingsindstillinger (portionsstørrelse), antal gentagelser, normalt tryk/overtryk, hurtig behandling).



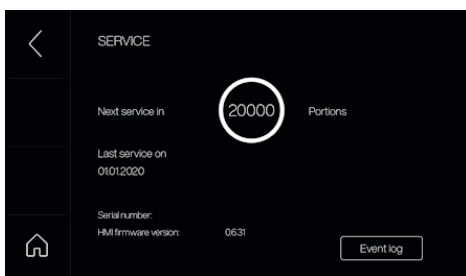
Lysstyrke: Indstilling af touchskærmens lysstyrke.



Sprog: Du kan vælge mellem følgende sprog: Engelsk, tysk, italiensk, fransk, spansk.



Standby: Enheden skifter til standbytilstand efter 1 til 60 minutter.



Service: Viser tid til næste service, dato for sidste service og logdata. Firmware-versionen vises.

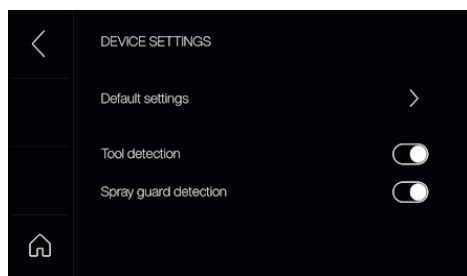
Bemærk: Knappen "Event Log" giver yderligere adgang for servicecentre.



Brugervejledning: Hjælp til at bruge enheden og link til online-brugermanualen.

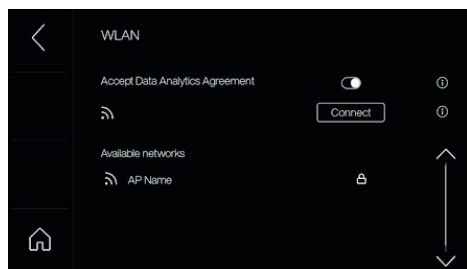


WLAN (1): Accepter analysepolitikken for at sikre optimal fjernhjælp, hvis der er behov for service.



Enhedsindstillinger

- **Standardindstillinger:** Lagring af en ønsket behandlingsstandard (portioner, gentagelser, normalt tryk/overtryk, hurtig behandling til/fra) pr. behandlingsoperation.
- **Registrering af værktøj:** Aktiver/deaktiver værktøjsregistrering. Værktøjsregistrering er aktiveret som standard. Hvis værktøjet til en bearbejdning mangler i enheden, vises der en advarsel.
- **Registrering af sprøjtebeskyttelse:** Aktiver/deaktiver registrering af sprøjtebeskyttelse. Sprøjtebeskyttelsesdetektering er aktiveret som standard. Hvis sprøjtebeskyttelsen ikke er korrekt, vises en advarsel.

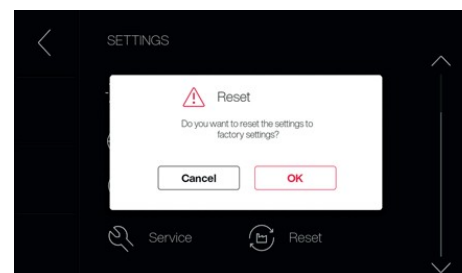


WLAN (2): Viser tilgængelige WLAN-netværk og tilslutningsmuligheder (Connect).

Bemærk: Accept af analysepolitikken kan til

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

enhver tid trækkes tilbage.



WLAN (3): Tegn, der kan bruges til at indtaste WLAN-adgangskode og favoritter.

Nulstilling til fabriksindstillinger: Hvis enheden nulstilles til fabriksindstillingerne, vil alle data og indstillinger gå tabt (f.eks. favoritter). Tæller og hændelseslog bliver ikke nulstillet.

udsender radiofrekvensenergi og kan, hvis den ikke installeres og bruges i overensstemmelse med instruktionerne, forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at interferens ikke vil forekomme i en bestemt installation.

Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens med radio- eller tv-modtagelse, hvilket kan fastslås ved at slukke og tænde for udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at rette op på interferensen ved hjælp af en eller flere af følgende foranstaltninger:

- Ret modtagerantennen ind eller flyt den.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på et andet kredsløb end det, som modtageren er forbundet til.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio-/tv-tekniker for at få hjælp.

Tæller: Viser antallet af behandlede portioner og rengøringer.

FCC-erklæring

Denne enhed er i overensstemmelse med del 15 i FCC-reglerne. Betjeningen er underlagt følgende to betingelser:

- (1) denne enhed må ikke forårsage skadelige forstyrrelser, og
- (2) denne enhed skal acceptere alle modtagne forstyrrelser, herunder forstyrrelser, der kan forårsage uønsket drift.

Dette udstyr er blevet testet og fundet i overensstemmelse med grænserne for en klasse B digital enhed i henhold til del 15 i FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan

- Alle ændringer eller modifikationer, der ikke udtrykkeligt er godkendt af Alator AG, kan ugyldiggøre brugerens ret til at betjene udstyret.

RSS-erklæring

Denne enhed indeholder licensfritaget(e) sender(e)/modtager(e), der overholder Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfritagne RSS(er). Driften er underlagt de følgende to betingelser:

1. Denne enhed må ikke forårsage interferens.
2. Denne enhed skal acceptere enhver interferens, herunder interferens, der kan forårsage uønsket drift af enheden.
3. Overensstemmelsesafstanden er nul.

FAVORITTER

GEMME OPSKRIFTSINDSTILLINGER



Enhedsindstillinger for pacotizing®, klipning eller piskning til gentagen eller senere brug kan gemmes som favoritter ved at trykke på "Gem". Vælg "Favoritter" i hovedmenuen.



Vælg plustegnet.

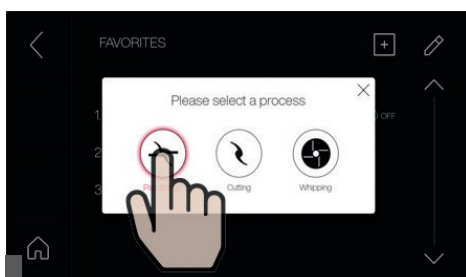
REDIGER FAVORITTER



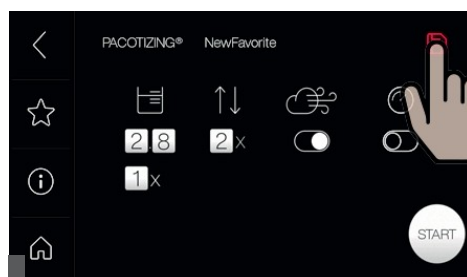
Vælg "Favoritter" i hovedmenuen.



Gemte favoritter vises under Indstillinger > Favoritter. De respektive parametre kan redigeres ved at vælge opskriften.



Vælg en proces.



Vælg den ønskede parameter, og bekræft den med gemmesymbolet.

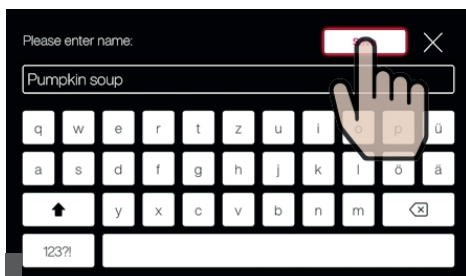
Bemærk: Antallet af portioner til opskriften kan indstilles som en ekstra parameter for en favorit.



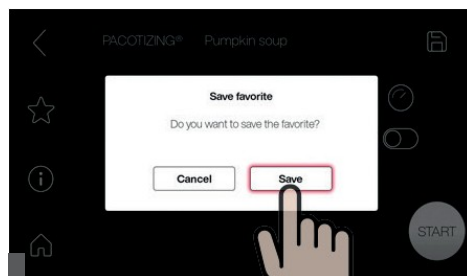
Omdøb opskrift: Vælg opskriftens navn for at omdøbe opskriften.



Vælg blyantssymbolet for at ændre rækkefølgen på listen eller slette en favorit.

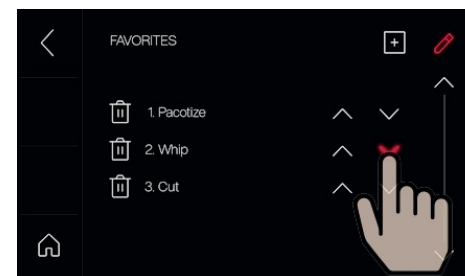


Indtast navnet på opskriften med tastaturet, og tryk på "Gem".

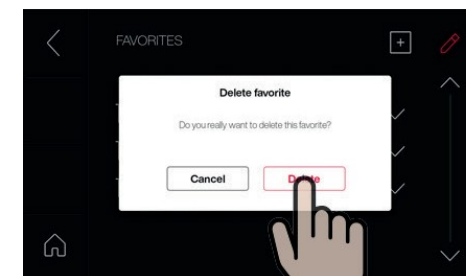


Tryk på "Gem" for at bekræfte opskriften.

Bemærk: Der kan maksimalt gemmes 20 opskrifter.



Omorganisér listen: Rækkefølgen af favoritterne kan ændres med pilene.



Slet favorit: Ved at vælge skraldespandsikonet ved siden af en opskrift kan den slettes efter bekræftelse.

RENGØRING

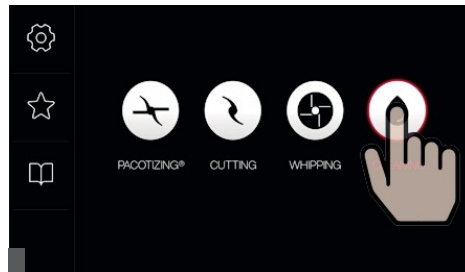
i Bemærk: Det er absolut **obligatorisk** at udføre følgende rengøringsprocedurer for at opretholde enhedens funktionalitet og sikre renlighed.

- **Før første brug:** Gennemfør en komplet rengøringscyklus.
- **Når alt kommer til alt:** Gennemfør en komplet rengøringscyklus.
- **Efter længere perioder uden brug:** Gennemfør en komplet rengøringscyklus.

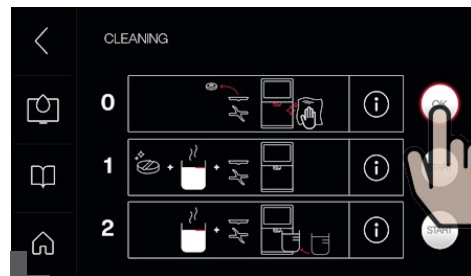
2-TRINS RENGØRINGSPROCES



1 Fjern den indledende skraber fra sprøjtebeskyttelsen, og rengør den separat med en genstand, der ikke kan skrabe. Den indledende skraber er ikke monteret under rengøringsprocessen.




2 Vælg "Rens" i hovedmenuen.



3 Rengør værktøjskoblingen med en blød, ikke-



26  åbende børste og klud. Tryk på "OK" for at



4 Sørg for, at sprøjtebeskyttelsen er fastgjort til værktøjskoblingen sammen med pacotizing®-bladet.

i Bemærk: Værktøjsbeholderen og værktøjskoblingen skal være fri for rester, før værktøjet sættes på.



6 Fyld pacotizing®-bægeret med varmt vand mellem 104°F og 136,4°F. Overskrid ikke markeringen for påfyldningsniveau.



5 Sæt et tomt pacotizing®-bæger i det beskyttende yderbæger, og hæld en Pacojet-rengøringstablet eller et ikke-skummende desinfektionsmiddel i.

! Forsigtig: Pacojet-rensetabletten må ikke berøres med bare hænder. Rør ikke ved dine øjne eller slimhinder efter håndtering af rengøringsmidlet. Læs advarslerne på tabletemballagen, før du bruger Pacojet-rengøringstabletterne!



7 Sæt det beskyttende yderbæger på apparatet.



8 markere, at den første rengøringscyklus er fuldført.



9

Pro-tip: Tryk på pilen til højre for en rengøringscyklus for at se instruktionerne.

Tryk på "Start" for at starte rengøringsprocessen.

Fjern sprøjtebeskyttelsen med pacotzing®

ngøring.

b
l
a
d
e
t

o
g

s
k
y
l

d
i
s
s
e
.

T
ø
m

p
a
c
o
t
i
z
i
n
g
®
-
b
æ
g
e
r
e
t

e
f
t
e
r

r
e



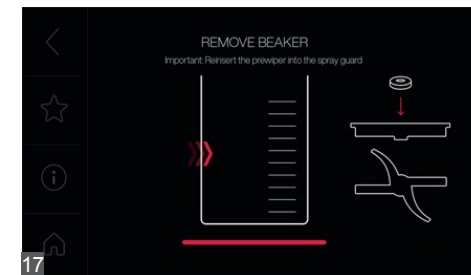
10 Til skylleprocessen: Sørg for, at sprøjtebeskyttelsen er fastgjort til værktøjskoblingen sammen med pacotizing®-bladet.



11 Placer pacotizing®-bægeret inde i det beskyttende ydre bæger.



16 **Forsigtig:** Skyllevandet tømmes automatisk.



17 **Bemærk:** Touchskærmen viser, når rengøringsprocessen er blevet stoppet før tid, eller når den er færdig.



12 Fyld pacotizing®-bægeret med varmt vand mellem 104°F og 136,4°F. Overskrid ikke markeringen for påfyldningsniveau.



13 Sæt det beskyttende yderbæger på apparatet.



18 Fjern spraybeskyttelsen med pacotizing®-bladet, og skyl disse. Tøm pacotizing®-bægeret efter rengøring.



19 **Bemærk:** Drypbakken kan tages af til rengøring. Pacotizing®-bægeret, bægerlåget og det beskyttende yderbæger kan vaskes i opvaskemaskinen. Bægerets grænseflade på enheden og værktøjskoblingen kan rengøres med en børste og en vaskeklud. Pacotizing®-bladet kan ruste. Smør pacotizing®-bladet let ind efter rengøring. Der skal bruges fødevarer-godkendt olie eller fedt til dette.



14 Placer en beholder under udluftningsåbningen.



15 Tryk på "Start" for at starte skylleprocessen.



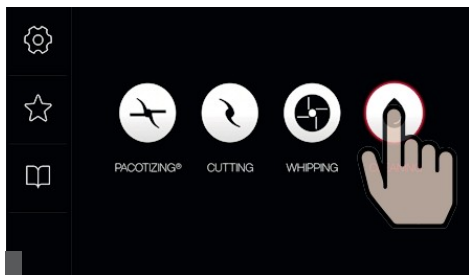
20 Sæt den indledende skraber tilbage i sprøjtebeskyttelsen efter rengøring.

Pro tip: Den indledende skraber og sprøjtebeskyttelsen er for nylig blevet mærket med PACOJET. Under monteringen skal

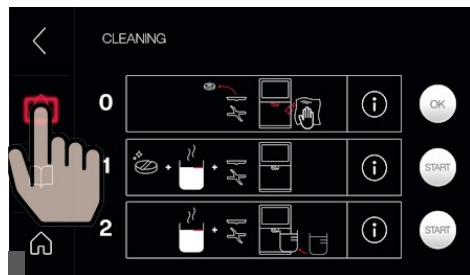
i begge logoer vende opad.

Bemærk: Hvis enheden ikke rengøres som påkrævet, vises der en advarsel efter 100 portioner om, at enheden skal rengøres, ellers bortfalder garantien.

RENGØR SKÆRMEN



Vælg "Clean" i hovedmenuen



, og vælg touchscreen-symbolet i venstre side for at rengøre skærmen. Der vises en nedtælling for at vise, hvor lang tid der er tilbage af rengøringen af touchskærmen.

VEDLIGEHODELSE OG FEJLFINDING

VEDLIGEHODELSE AF SERVICEPARTNER



20'000

Bemærk: Vedligeholdelse af en Pacojet-serviceedel anbefales efter 20.000 portioner eller et år.



Send det beskyttende yderbæger, pacotizing@-bladet med sprøjtebeskyttelse og apparatet til servicepartneren i den originale emballage.

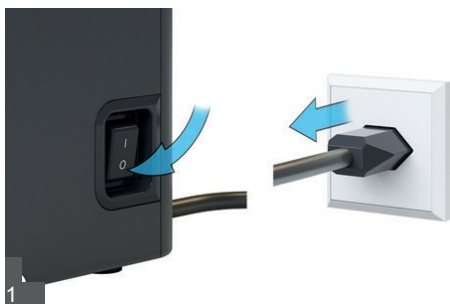


Bemærk: Wi-Fi: Forbind enheden ved at gå til **WLAN** i indstillingerne for at sikre optimal fjernhjælp, hvis der er behov for service.

FEJLFINDING PÅ EN ENHED, DER ER LÅST: FJERNELSE AF BUNDPLADEN

Bundpladen skal fjernes, hvis akslen stopper under pacotizing@-processen og ikke længere rejser sig, efter at de følgende trin er udført i rækkefølge:

- Sluk for enheden, og tænd den igen.
- Hvis akslen ikke automatisk stiger op igen, skal du dreje det beskyttende yderbæger ud og ind igen. Lad massen tømme lidt op, hvis det er nødvendigt, og gentag dette trin.
- Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte din certificerede Pacojet Service Partner. Når kontakten er bekræftet, skal du fortsætte som følger:



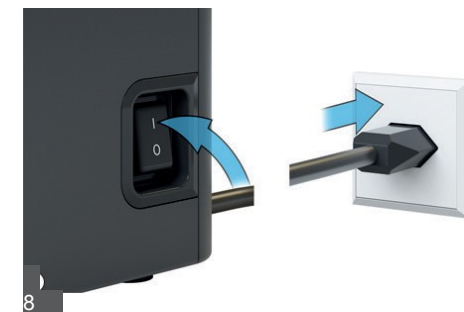
1 Sluk for enheden, og træk stikket ud.



2 Læg forsigtigt apparatet på siden.



7 Sæt det beskyttende yderbæger på igen. Fastgør bundpladen ved at indsætte de fire skruer og spænde dem med en sekskantnøgle.



8 Stil forsigtigt enheden oprejst. Sæt stikket i, og tænd for apparatet.

i Bemærk: Indsæt et beskyttende yderbæger, og tænd derefter for apparatet igen. Akslen vil derefter automatisk stige op igen.



3 Løsn de fire bundpladeskruer med en sekskantnøgle, og fjern bundpladen.



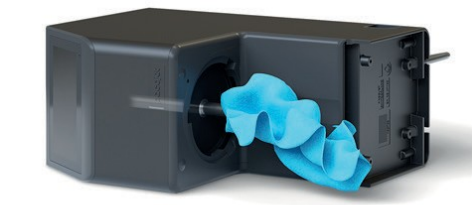
4 Fjern forsigtigt det beskyttende yderbæger og pacotizing®-bægeret fra skafet.



9 Hvis akslen ikke rejser sig igen, skal du sende det beskyttende yderbæger, pacotizing®-bladet med sprøjtebeskyttelse og enheden til servicepartneren i den originale emballage.



5 Fjern pacotizing®-bladet og sprøjtebeskyttelsen, hvis det er relevant.



6 Rengør akslen og værktøjskoblingen med en opvredet klud.

FEJLMELDINGER

Kode	Beskrivelse	Adfærd	Tekst
001	Motorstyring ikke tilgængelig	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl - genstart venligst	Kunne ikke kommunikere med motorstyringen
002	Værktøjsregistrering reagerer ikke	Log-indgang	Værktøjssensor reagerer ikke
006	Overtrykssensor reagerer ikke	Log-indgang	Værktøjssensor reagerer ikke
007	Fejl i detektering af bægre	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl - genstart venligst. Maskinen er låst.	Forkert tilstand af bægersensorene
008	Touch controller reagerer ikke	Log-indgang	Kunne ikke kommunikere med berøringssensoren
009	Skærmen reagerer ikke	Log-indgang	Kunne ikke kommunikere med skærmen
010	Ventilstyring reagerer ikke	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl	Forkert tilstand af trykventilen
011	Motorfejl Overstrøm i momentmotor	Logindlæg, meddelelse: Masse for hård	Det er for svært at behandle masse
012	Motorfejl Overstrøm i fødemotor	Logindlæg, meddelelse: Masse for hård	Det er for svært at behandle masse
013	Overbelastning	Logindlæg, meddelelse: Masse for hård	Det er for svært at behandle masse
014	Underspænding	Logindlæg, meddelelse: Masse for hård	Det er for svært at behandle masse
015	Feedback af motorhastighed falsk	Logindlæg, meddelelse: Masse for hård	Det er for svært at behandle masse
016	Pumpefejl (forkert strømforbrug)	Log-indgang	Der er opstået en pumpefejl
019	Inkompatibel firmware til motorstyring	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl - genstart venligst. Maskinen er låst.	Motorstyringens firmware stemmer ikke overens med specifikationen
021	EEPROM ikke tilgængelig	Log-indgang	EEPROM ikke tilgængelig
022	MPC ikke kalibreret	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl - genstart venligst. Maskinen er låst.	Kunne ikke kalibrere motorstyringen
023	HMI-systemfejl - genstartet	Logindlæg, meddelelse: Genstartet på grund af uerkendt fejl	Systemet måtte genstartes på grund af låsning
024	MPC-opdatering mislykkedes	Log-indgang	Kunne ikke opdatere motorstyringen
025	Hall-sensorenes plausibilitetskontrol	Logindlæg, meddelelse: Enhedsfejl - genstart venligst.	Forkert tilstand af hall-sensorene

Fejl: Overstrøm og overbelastning

Årsagen til disse fejl kan være, at en masse er uegnet til Jet® Mode-behandling.

i Bemærk: Kontakt din certificerede Pacojet-servicepartner.

UDSKIFTNING AF SLIDDELE

Følgende komponenter er sliddele og skal udskiftes efter behov:

- Pacotizing®-blad
- Pacotizing®-bæger
- Foreløbig skraber
- Coupe sæt klinge
- Piskeskive



www.pacojet.com