



Pacojet Junior

EN User Manual

DA Betjeningsvejledning

NO Bruksanvisning

SV Bruksanvisning

FI Käyttöohje

IS Notkunarleiðbeiningar

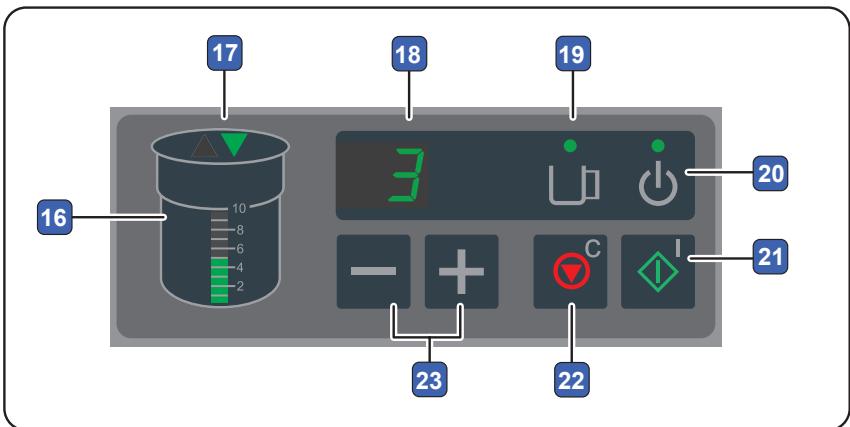


Figure 2 • Figur 2 • Illustrasjon 2 • Bild 2 • Kuva 2 • Mynd 2



Figure 1 • Figur 1 • Illustrasjon 1 • Bild 1 • Kuva 1 • Mynd 1

User Manual.....	4
Betjeningsvejledning	36
Bruksanvisning	68
Bruksanvisning	100
Käyttöohje.....	132
Notkunarleiðbeiningar	164

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 Pacojet Junior.....	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.	Defects	31
10.	Technical specifications	32
11.	Certification	33
11.1	Compliance with standards	33
11.2	EU declaration of conformity	33
12.	Transport and storage	33
12.1	Transport.....	33
12.2	Storage.....	34
13.	Disposal	34
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 notes.....	34
15.	Customer service	34

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.
(1)	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. <ul style="list-style-type: none">• A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.
	⚠ Caution Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to injuries. <ul style="list-style-type: none">• A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.
Note Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to damage. <ul style="list-style-type: none">• 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	<p>Shows the current processing status:</p> <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 <p><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.</p>
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> <p>1.) After it is switched on, the <i>Pacojet Junior</i> is in "operating mode".</p> <p>The device can now be programmed.</p> <p>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.</p>
21	START KEY	<p>The START KEY has two functions.</p> <p>1.) Switches the device from "standby mode" to "operating mode".</p> <p>2.) Starts the device once programming is complete.</p>

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

	<p>Caution</p> <p>Risk of injury caused by unpacking the device and its accessories incorrectly!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 a 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

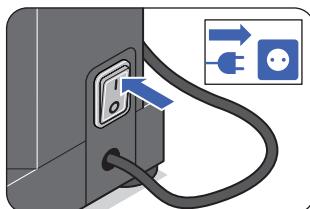
Damage to property caused by incorrect electrical connections!

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

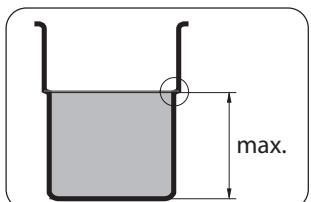
7.1 Preparations

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

Complete the following steps:



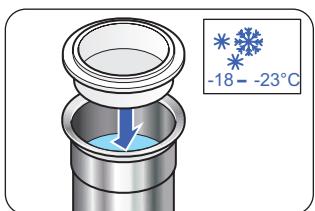
- Fill the pacotizing beaker(s) (10) with the food to be processed. Fill any empty space with liquid (water, stock, etc.). Do not fill the pacotizing beaker above the maximum beaker fill line.



Note

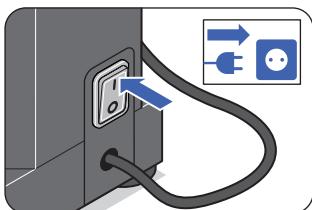
Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!

- 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.



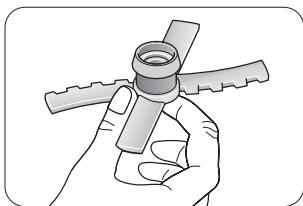
- Close the pacotizing beaker (10) with the supplied beaker lid (11) and leave the contents in a freezer at a temperature of -18 °C to -23 °C for at least 24 hours. Make sure that the pacotizing beaker is positioned upright in the freezer so that the surface of the pacotizing beaker freezes flat.

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.

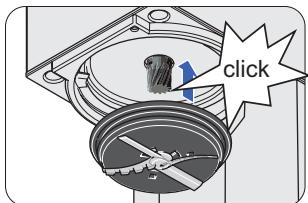


3.

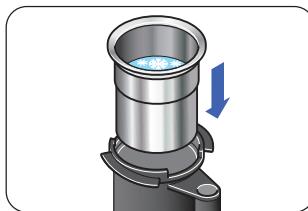
Note

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

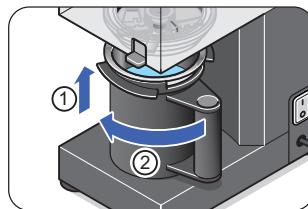
Damage to the device and accessories due to food not being fully frozen!

- The food preparation must not have started to thaw.
- Make sure that the food preparation in the beaker has frozen evenly at between -18 °C and -23 °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*.

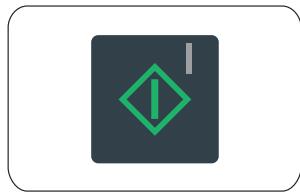
To do this, slide the upright protective beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it ①.

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



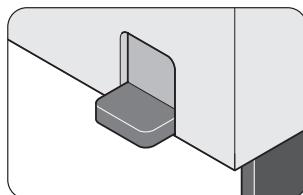
During the pacotizing process, the volume of the frozen content in the beaker can expand by up to 30%. As a result, the food preparation in the pacotizing beaker must not be filled higher than the maximum beaker fill line (see Chapter "7.1 Preparations" on page 17).

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.

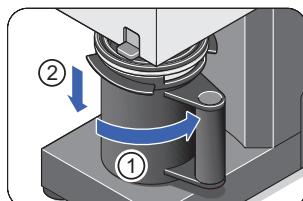
Despite the presence of this control and assistance function, users are required to comply with the maximum fill quantity of the pacotizing beaker at all times.

7.4 After pacotizing

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



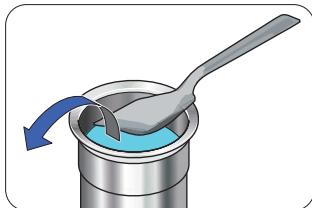
1. Depressurize the pressurized pacotizing beaker (10).
To do this, press and hold the DEPRESSURIZATION BUTTON (7) until all of the pressure has been released.



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.

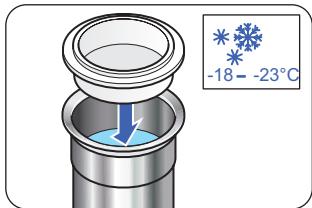


3. Remove the spray guard (8) and pacotizing blade (9) from the pacotizing beaker by pulling lightly on one of the three tabs on the spray guard.



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 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.

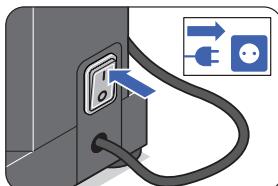
Thoroughly rinse the accessories (spray guard (8), pacotizing blade (9), pacotizing beaker (10), beaker lid (11), protective beaker (12), rinsing insert (green) (13), blue sealing ring (14), and cleaning insert (blue) (15) with hot water using a commercially available washing-up liquid.

After cleaning, remove any leftover cleaning agent.

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

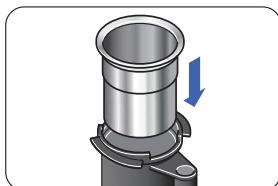
8.1.4 Rinsing cycle

Complete the following steps:

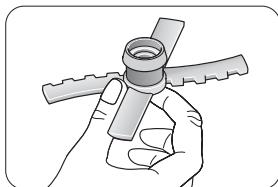


- 1.** Switch on the *Pacojet Junior* at the mains switch (5).
The device switches to “operating mode”.
The device is ready for operation.

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.

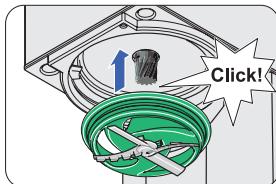


4.

Note

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

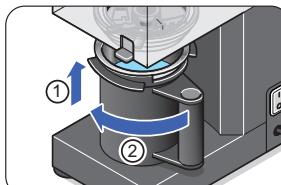
- Never attach the combination of the rinsing insert (13) and pacotizing blade (9) to the protective beaker (12) / pacotizing beaker (10) before rinsing. This can result in damage to the device and its accessories!
- Always attach the combination of the rinsing insert and pacotizing blade to the blade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

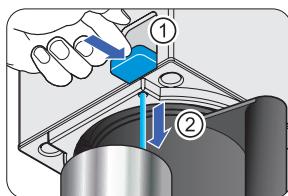
To do this, slide the upright protective beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it ①.

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.

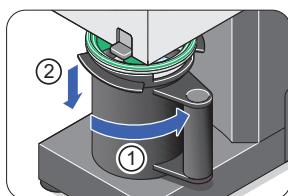
The handle will point forwards when the protective beaker is attached correctly.



- 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.



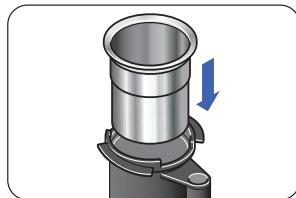
- 9.** At the end of the rinsing cycle (the motor stops), remove the protective beaker (12) with the pacotizing beaker (10). To do this, turn the protective beaker approximately 90° to the right ① and slide it out at the bottom ②. The rinsing insert (13) and pacotizing blade (9) will be attached to the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

8.1.5 Cleaning cycle

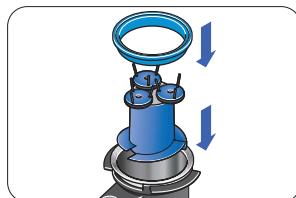
Complete the following steps:

Rinsing cycle

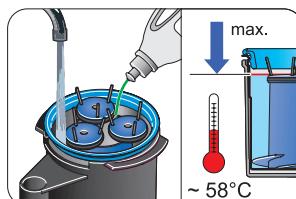
Rinse the device as described in Chapter "8.1.4 Rinsing cycle" on page 25.



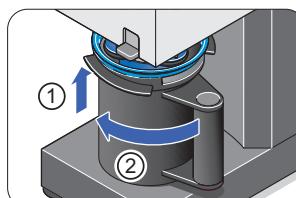
- 1.** Insert the empty pacotizing beaker (10) into the protective beaker (12).



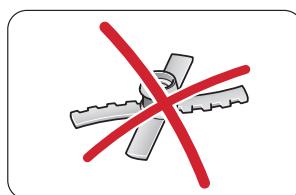
- 2.** Place the blue cleaning insert (15) into the pacotizing beaker (10) with the brushes pointing upwards. Then place the blue sealing ring (14) onto the pacotizing beaker.



- 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.



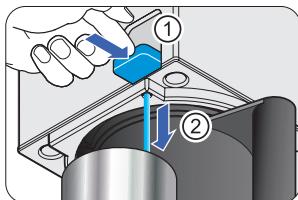
Note

Risk of damage caused by using the wrong accessories!

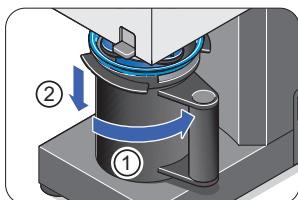
- Never use the pacotizing blade (9) for the cleaning cycle.



- 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:

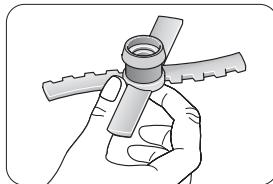
- Spray guard (8)
- Pacotizing blade (9)
- Pacotizing beaker (10)
- Protective beaker (12)
- Rinsing insert, green (13)
- Blue sealing ring (14)
- Cleaning insert, blue (15)

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 °C and +85 °C.

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



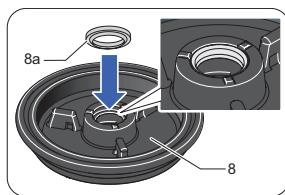
⚠ Caution

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 Pacojet Junior stops even though the required quantity has not been processed, either in full or in part.</p> <p>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
	PJKK	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.

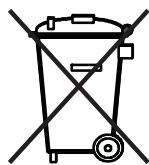
Protect the *Pacojet Junior* from direct sunlight.

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

Indholdsfortegnelse

1.	Om dette dokument	38
1.1	Generelt.....	38
1.2	Visningsstandarder	38
1.3	Definitioner af begreber	38
2.	Anvendelse af <i>Pacojet Junior</i>.....	38
2.1	Korrekt og ukorrekt anvendelse.....	38
2.2	Levnedsmiddelhygiejniske aspekter	38
3.	Sikkerhedsinstrukser.....	39
3.1	Generel sikkerhed	39
3.2	Fare på grund af elektrisk strøm	41
3.3	Advarsler.....	41
4.	Leverancens omfang	42
5.	Beskrivelse af apparatet.....	43
5.1	Egenskaber.....	43
5.2	Opbygning – overblik over komponenter og tilbehør.....	43
5.3	Display	44
6.	Første trin	46
6.1	Udpakning af apparatet	46
6.2	Kontrol af leverancens omfang	47
6.3	Opstilling af apparat/opstillingsbetingelser	47
6.4	Tilslutning af apparatet til strømkilden.....	48
6.5	Til- og frakobling af apparatet.....	48
6.5.1	Tænd apparatet.....	48
6.5.2	Standby-modus.....	48
6.5.3	Sluk apparatet.....	48
7.	Pacossering af dybfrosne levnedsmidler.....	49
7.1	Forberedende arbejdsopgaver	49
7.2	Pacossering	50
7.3	Beskyttelse mod overfyldning.....	53
7.4	Efter pacosseringen	53
7.5	Genindfrysning	54
8.	Rengøring og vedligeholdelse	54
8.1	Rengøring af <i>Pacojet Junior</i>	54
8.1.1	Rengøringsprocesser/rengøringstidspunkt.....	55
8.1.2	Rengøringsmidler.....	56
8.1.3	Første rengøring.....	56
8.1.4	Skyllecyklus	57
8.1.5	Rengøringscyklus	59
8.1.6	Rengøring af apparatets overflade	61
8.1.7	Rengøring af tilbehørsdelene.....	61
8.2	Vedligeholdelse.....	62

9.	Fejl.....	63
10.	Tekniske data	64
11.	Certificering	65
11.1	Overholdelse af standarder	65
11.2	EU-overensstemmelseserklæring	65
12.	Transport og opbevaring	65
12.1	Transport.....	65
12.2	Opbevaring	66
13.	Bortskaffelse.....	66
13.1	Pacojet Junior	66
13.1.1	Ikke EU og uden for Europa	66
13.1.2	Europæisk Union.....	66
13.2	Emballage	66
14.	Garantioplysninger	66
15.	Kundeservice	66

1. Om dette dokument

1.1 Generelt

I denne betjeningsvejledning kan du finde alle nødvendige oplysninger og instrukser, der gør det muligt at håndtere *Pacojet Junior* sikkert.

Læs dokumentet grundigt igennem inden idrifttagningen, og følg sikkerhedsinstrukserne.

Betjen og brug kun apparatet, som det er beskrevet i denne manual.

En afvigelse fra den beskrevne håndtering kan evt. føre til, at operatøren bliver kvæstet, eller apparatet og dens tilbehør bliver beskadiget.

Denne betjeningsvejledning er en del af *Pacojet Junior* og skal altid være tilgængelig. Hvis apparatet skifter ejer, skal dette dokument følge med.

1.2 Visningsstandarder

Billedvisningen af basisenhed og tilbehør findes på den udfoldelige side i starten af denne betjeningsvejledning (figur 1: *Pacojet Junior* og tilbehør, figur 2: display). Henvisninger i teksten henviser til nummereringen heri. Med denne visning kan du altid få et overblik over apparatets opbygning og display samt over tilbehørsdelene.

1, 2, ...	Visningen af på hinanden følgende handlingstrin sker med en fortløbende nummerering.
(1)	Et tal med en ring om viser arbejdstrinnene i en illustration.
•	En prik foran indleder enkelte aspekter, der hører sammen indholdsmæssigt.

1.3 Definitioner af begreber

Alle dele og alt tilbehør på *Pacojet Junior*, der kommer i kontakt med det levnedsmiddel, der skal forarbejdes, udgør det **direkte levnedsmiddelforarbejdningssystem**.

2. Anvendelse af *Pacojet Junior*

2.1 Korrekt og ukorrekt anvendelse

Pacojet Junior er et køkkenapparat til erhvervsmæssig og privat anvendelse. Pacossering gør det muligt at mikropurere friske, dybfrosne levnedsmidler uden optøning, så du kan lave naturlige, friske iscremer og sorbeter eller aromatiske supper, saucer og fyldninger.

Enhver anden anvendelse, bl.a. forarbejdning af andre substanser, kan føre til skader på personer og på materiel og strider dermed mod bestemmelserne og er ikke tilladt!

2.2 Levnedsmiddelhygiejniske aspekter

Under forarbejdningen af levnedsmidlerne skal du være opmærksom på hygiejnen og på, at standarderne inden for fødevarelovgivningen overholdes!

Forarbejd kun friske, frosne levnedsmidler uden ben og knogler.

Ved pacosseringen skal levnedsmidlet på forhånd være frosset til en temperatur på fra -18 °C til -23 °C over en periode på mindst 24 timer.

Under pacosseringen kan det levnedsmiddel, der skal forarbejdes, blive opvarmet til -3 °C.

Derfor skal der ske en hurtig videreförarbejdning af det pacoserede levnedsmiddel for at undgå, at det fordærves, og at der dermed opstår fare for helbredet. Overfladen på de

resterende mængder skal udglattes og nedfryses igen med det samme.

Der må udelukkende forarbejdes levnedsmidler (ingen ben og knogler!). Andre materialer er udtrykkeligt forbudt.

3. Sikkerhedsinstrukser

Læs alle de følgende sikkerhedsinstrukser igennem for at undgå skader på personer og materiel! Tag først apparatet i drift, når du har forstået instrukserne.

Hvis du er i tvivl om noget eller har spørgsmål, bedes du inden idrifttagningen af apparatet henvende dig til PACOJET-salgsstedet (se kapitel "1. Om dette dokument" på side 38).

3.1 Generel sikkerhed

- *Pacojet Junior* må kun bruges iht. oplysningerne i denne betjeningsvejledning. Hvis dette ikke overholdes, kan det føre til, at personer bliver kvæstet, at der opstår skader på apparater og/eller forurening af de levnedsmidler, der skal forarbejdes.
- *Pacojet Junior* må kun betjenes af personer, der er blevet oplært i sikker anvendelse.
- Apparatet og dets tilbehør skal holdes væk fra børn under 8 år og opbevares utilgængeligt for dem.
- Apparatet må kun betjenes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner samt manglende erfaringer, hvis de er under opsyn og er instrueret i håndteringen. De skal have forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen af apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Apparatet er forseglet og må kun åbnes, repareres og vedligeholdes af en officiel servicepartner.
- Du må ikke fjerne tilbehørsdele (f.eks. beskyttelses- og/eller pacosseringsbæger) under driften.
- Til driften af apparatet må der udelukkende bruges originale tilbehørsdele fra PACOJET, der er beregnet til apparatet.
- Brug ingen andre tilbehørsdele fra andre apparater i *Pacojet*-serien (f.eks. *Pacojet 1, 2 eller 2plus*), der er specielt beregnet til disse.
- De medfølgende tilbehørsdele må kun bruges til de formål, der er beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- *Pacojet Junior* må ikke placeres i umiddelbar nærhed af varme, sprøjtende, fedtende og dampende åbninger og køkkenapparater.

- Pak *Pacojet Junior* forsigtigt ud, da apparatet er tungt. Hvis muligt skal I være to til at pakke det ud. Pas på, at du under udpakningen og opstillingen ikke støder dig eller får skader. Delene på apparatet har skarpe kanter!
- Under driften af apparatet opstår der en emission af luftbåren støj. Se emissionsværdierne i kapitel "10. Tekniske data".
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, hvis det er uden opsyn i en længere periode.
- Forsøg aldrig at forbinde sikkerhedsafbryderen på *Pacojet Junior* for at placere beskyttelses- og pacosseringsbægeret korrekt.
- Start aldrig apparatet uden pacosserings-/beskyttelsesbæger.
- Åbn ingen fastskruede afdækninger eller huse på apparatet.
- Foretag ingen ændringer på apparatet, på dets dele og tilbehør.
- Inden den første anvendelse skal du udføre en første rengøring af apparatet iht. kapitel "8.1.3 Første rengøring".
- Med *Pacojet Junior* må der under ingen omstændigheder forarbejdes eller tilføres produkter, der udskiller gasser ved forarbejdningen og dermed kan øge trykket i pacosseringsbægeret ukontrolleret, som f.eks. flydende kvælstof (N) i ren form eller kuldioxid (CO₂) i bundet tilstand ved et kulsyreholdigt produkt.

3.2 Fare på grund af elektrisk strøm

- Inden du tilslutter *Pacojet Junior* til strømnettet, skal du kontrollere, at den angivne netspænding/netfrekvens på typeskiltet er sikret. Brug kun apparatet med den vekselspænding, der er oplyst på typeskiltet.
- Til yderligere sikring anbefaler vi, at der installeres en fejlstørmsafbryder med 20 mA.
- Hvis du under driften konstaterer usædvanlige hændelser (f.eks. damp, støjudvikling), skal du straks slukke for apparatet og afbryde det fra nettet (træk netstikket ud).
- Brug kun apparatet, når det er i teknisk perfekt tilstand.
- Inden drift skal du kontrollere apparatet og tilslutningskablet for udvendige skader. Tag aldrig apparatet, tilslutningskablet og tilbehøret i drift, hvis det er beskadiget!
- Hvis du under driften konstaterer skader på apparatet eller tilbehøret, skal du slukke for *Pacojet Junior* på netafbryderen og trække netstikket ud.
- Få udelukkende apparatet repareret af en officiel PACOJET-servicepartner. Reparer ikke apparatet selv.
- Nedsænk ikke apparatet i vand. Udsæt ikke apparatet for øget fugtighed.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, hvis det ikke skal bruges i en længere periode.
- Hvis du afbryder apparatet fra strømnettet, skal du altid tage fat i netstikket, aldrig i tilslutningskablet!
- Tag aldrig fat i tilslutningskabel og netstik med våde hænder.
- Vær i den forbindelse opmærksom på, at tilslutningskablet ikke bøjes eller klemmes. Hold det væk fra skarpe kanter.

3.3 Advarsler

Ud over de her anførte generelle sikkerhedsinstrukser indeholder betjeningsvejledningen andre, handlingsrelaterede instrukser. Advarslerne følger med de specielle handlingsbeskrivelser og henviser til potentielle farer under driften.

De følgende symboler og betegnelser på instrukser henviser til forskellige faretrin og yderligere henvisninger:



⚠️ Advarsel

Henviser til en muligvis farlig situation. Hvis den ikke forhindres, kan den føre til alvorlige kvæstelser eller til døden.

- En liste henviser til foranstaltninger, der skal foretages eller undlades for at afværge eller undgå faren.



⚠️ Forsigtig

Henviser til en muligvis farlig situation. Hvis den ikke undgås, kan den evt. føre til kvæstelser.

- En liste henviser til foranstaltninger, der skal foretages eller undlades for at afværge eller undgå faren.

Bemærk

Henviser til en muligvis farlig situation. Hvis den ikke undgås, kan den evt. føre til materielle skader.

- En liste henviser til foranstaltninger, der skal foretages eller undlades for at undgå skader på apparatet og dets tilbehør.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om eller tips til håndtering af apparatet.

4. Leverancens omfang

Leverancen omfatter følgende dele:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 sprøjtebeskyttelse (8), inkl. 1 præ-afstryger (8a)
- 1 pacosseringskniv (9)
- 1 pacosseringsbæger (10)
- 1 bægerlåg, hvidt (11)
- 1 beskyttelsesbæger (12)
- 1 skylleindsats, grøn (13)
- 1 bægertætning, blå (14)
- 1 rengøringsindsats, blå (15)

De medfølgende tilbehørss dele må kun bruges med *Pacojet Junior*. Der henvises specielt til undtagelser. Brugen med et andet apparat er udelukket.

5. Beskrivelse af apparatet

5.1 Egenskaber

Pacojet Junior er et innovativt køkkenapparat til erhvervsmæssig og privat anvendelse. Ved hjælp af denne kan der fremstilles fine retter af dybfrosne levnedsmidler uden optøning. Apparatet mikropurerer og mouserer i én arbejdsgang. Forarbejdningen foretages med overtryk, som fører til en yderligere smagsintensivering. Denne proces kaldes *pacossering*.

5.2 Opbygning – overblik over komponenter og tilbehør

De følgende positionsnumre henviser til illustrationen af *Pacojet Junior* og dens tilbehør på den udfoldelige side.

Pacojet Junior (figur 1) består af følgende elementer og tilbehørsdele:

Positions-nummer	Betjeningselement/tilbehørsdel	Funktion
1	<i>Pacojet Junior</i>	Basisenhed
2	Pacosseringsaksel med knivholder	Gør det muligt at sætte pacosseringskniven sikkert på.
3	Indlæg	Gør det muligt at dreje beskyttelsesbægeret i og at holde det sikkert på plads.
4	Display	Gør det muligt at betjene <i>Pacojet Junior</i> .
5	Netafbryder	Tænder og slukker for apparatet. "0" – Apparat slukket. "1" – Apparat tændt.
6	Tilslutningskabel	Forsyner <i>Pacojet Junior</i> med strøm.
7	Udluftningsknap	Gør det muligt at lukke det overtryk ud, der opbygges under pacosseringen. Efter hver pacossering skal der foretages en udluftning.
8	Sprøjtebeskyttelse med præ-afstryger (8a)	Beskytter apparatet mod tilsmudsning med levnedsmidler ved pacossering.
9	Pacosseringskniv	Kniv til pacossering af dybfrosne levnedsmidler.
10	Pacosseringsbæger	Indeholder levnedsmidler til forarbejdning i <i>Pacojet Junior</i> .
11	Bægerlåg (hvidt)	Lukker pacosseringsbægeret og sørger for hygiejnisk opbevaring.

Positions-nummer	Betjeningsel-ement/tilbehørsdel	Funktion
12	Beskyttelsesbæger	Omslutter pacosseringsbægeret, gør en sikker håndtering mulig og bruges til at fastgøre pacosseringsbægeret på <i>Pacojet Junior</i> .
13	Skylleindsats (grøn)	Bruges sammen med pacosseringskniven til skylninger.
14	Bægertætning (blå)	Tætner under rengøringen af pacosseringsbægeret.
15	Rengøringsindsats (blå)	Rengør levnedsmiddelforarbejdningssystemet. Bruges uden pacosseringskniv.

5.3 Display

Positions-nummer	Betjeningsel-ementer	Funktion
16	VISNING AF BÆGERINDHOLD	<p>Viser den aktuelle forarbejdningstilstand:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacosseringsbægerets påfyldningsgrad (10), • Processen for forarbejdningen, • afsluttende forarbejdningstilstand, når pacosseringen er afsluttet. <p><u>Forarbejdet frossen madvare</u> vises med blinkende bjælker.</p> <p><u>Uforarbejdet frossen madvare</u> vises med permanent lysende bjælker.</p> <p>Visningen slukkes, når beskyttelsesbægeret (12) er fjernet.</p>
17	OP/NED-VISNING	Viser under pacosseringen, om pacosseringskniven (9) bevæger sig op eller ned.

Positions-nummer	Betjeningselementer	Funktion
18	VISNING AF PORTIONSMÆNGDER	<p>Viser inden forarbejdningen, hvor mange portioner der pacosseres (se også "PORTIONERINGSKNAPPER"). Hvis visningen er mørk, forarbejdes hele pacosseringsbægeret (10).</p> <p>Alle forarbejdede portioner fjernes fra visningen. Når pacosseringen er afsluttet, blinker antallet af forarbejdede portioner.</p> <p>Hvis den programmerede mængde er større end det faktiske bægerindhold, vises den resterende mængde, der stadig skal pacosseres, stadig ved afslutningen af pacosseringen. Når der sættes et nyt pacosseringsbæger i, kan denne mængde forarbejdes.</p> <p>Hvis der ikke skal forarbejdes mere, kan den viste restmængde slettes med "STOP/RESET"-KNAPPEN.</p> <p>Derudover kan der ved bestemte forstyrrelser også vises en <u>Fejlmelding</u>. (Se kapitel "9. Fejl" på side 63).</p>
19	KLAR-VISNING	Lyser, når beskyttelsesbægeret (12) er fastgjort korrekt på apparatet. <i>Pacojet Junior</i> kan programmeres og startes.
20	POWER-VISNING	<p>POWER-VISNINGEN har en dobbelfunktion.</p> <p>1.) Efter tilkobling er <i>Pacojet Junior</i> i "driftsmodus". Der kan foretages en programmering.</p> <p>2.) Hvis der ikke er nogen aktivitet inden for 5 minutter (der trykkes på en knap, eller der pacosseres), skifter apparatet til "standby-modus", visningen lyser RØDT.</p>
21	START-KNAP	<p>START-KNAPPEN har en dobbelfunktion.</p> <p>1.) Skift apparatet fra "standby-modus" til "driftsmodus".</p> <p>2.) Start apparatet efter udført programmering.</p>

Positions-nummer	Betjeningselementer	Funktion
22	STOP/RESET-KNAP	<p>STOP/RESET-KNAPPEN har en dobbeltfunktion.</p> <p><u>1. Annuleringsfunktion</u> Hvis der trykkes på knappen under pacosseringen, standser den igangværende forarbejdning. <i>Pacojet Junior</i> skifter til tilbageløb, pacosseringskniven (9) flyttes til udgangsposition, og apparatet slukker automatisk.</p> <p>Denne funktion kan bruges til at pacossere en delmængde uden foregående programmering.</p> <p><u>2. Slettfunktion</u> Hvis der trykkes på knappen inden starten af forarbejdningen, slettes en allerede programmeret mængde.</p>
23	PORTIONERINGS-KNAPPER "+"/-"	<p>Med denne knap kan det ønskede antal portioner til forarbejdning indtastes.</p> <p>Den maksimale mængde for et pacosseringsbæger (10) er på 10 portioner.</p> <p>Den programmerede portionsmængde vises inden og efter pacosseringen i visningen til portionsmængde.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> forarbejder kun det programmerede portionsantal. Efter forarbejdningen kan denne delmængde fjernes. Den resterende mængde i bægeret kan frysес igen og forarbejdes senere.</p> <p>Se også "VISNING AF PORTIONSMÆNGDE".</p>

6. Første trin

I dette kapitel beskrives det, hvordan *Pacojet Junior* forberedes til første anvendelse.

6.1 Udpakning af apparatet

	<p>Forsigtig</p> <p>Fare for kvaestelser på grund af forkert udpakning af apparatet og tilbehøret!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pak apparatet forsigtigt ud, da det er tungt. • Hvis muligt skal I være to til at pakke det ud. • Pas på, at du under udpakningen ikke støder dig eller får skader. Delene på apparatet har skarpe kanter.
---	---

Pak Pacojet Junior ud. Fjern emballagen, tapen og beskyttelsesfolien fra apparatet.

DA



Opbevar emballagen (karton og Styropor-indlæg) til transport, opbevaring og eventuel returnering (f.eks. i tilfælde af vedligeholdelse).

6.2 Kontrol af leverancens omfang

Kontroller, at pakkens indhold er komplet og i korrekt tilstand (se kapitel "4. Leverancens omfang" på side 42).

Hvis du konstaterer mangler på apparatet, eller der mangler tilbehørsdele, bedes du straks henvende dig til dit PACOJET-salgssted eller til din ansvarlige, officielle PACOJET-servicepartner (se kapitel "15. Kundeservice" på side 66).

6.3 Opstilling af apparat/opstillingsbetingelser

Bemærk

Materielle skader på grund af overophedning!

På grund af utilstrækkelig ventilation eller luftcirkulation kan apparatet bliver overophedet.

- Køleluften skal suges uhindret ind på apparatets bagside og blæses ud på apparatets underside.
 - Ventilationsåbningerne må ikke blokeres.
-
- Stil apparatet på en sikker, stabil, jævn og tør flade.
 - Læg netkablet, så det ikke kan blive beskadiget af kanter eller varme flader.
 - Netafbryderen (5) skal altid være frit tilgængelig

Apparatet må **aldrig bruges under følgende betingelser:**

- umiddelbart ved siden af en varmekilde,
- på vibrerende underlag,
- på en varm overflade,
- lige ved siden af en ventilator eller et klimaanlæg,
- lige ved siden af en udløbsåbning til fugtige og fedtholdige dampe,
- lige ved siden af en udløbsåbning til varm og meget varm luft,
- lige ved siden af vandtilslutninger og apparater, der rengøres med en vandslange eller en dampstråler,
- uden gummifødder,
- med en afstand < 10 cm mellem apparatets bagvæg og andre genstande.

Vær opmærksom på, at der skal være tilstrækkelig bevægelsesrum omkring *Pacojet Junior*.

Kun på den måde kan apparatet betjenes sikkert.

Hvis disse opstillingsbetingelser ikke overholdes, kan der opstå funktionsforstyrrelser og skader på *Pacojet Junior*.

DA 6.4 Tilslutning af apparatet til strømkilden

Tilslutningskablet med netstik (6) sidder på højre side af apparatet.

Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sørge for korrekt jordforbindelse.



Advarsel

Fare for alvorlige kvæstelser på grund af defekte elektriske komponenter!

- Kontroller apparatet for skader inden enhver idrifttagning.
- Tag aldrig apparatet i drift, hvis det er beskadiget.
- Få udelukkende apparatet repareret af en officiel servicepartner!

Bemærk

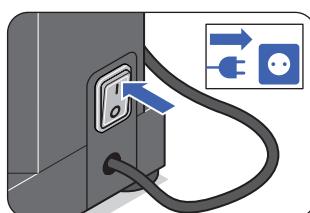
Materielle skader på grund af ukorrekt elektrisk tilslutning!

Hvis de nødvendige elektriske tilslutningsdata ikke overholdes, kan apparatet blive beskadiget.

- *Pacojet Junior* må kun bruges med de elektriske effektdata, der er oplyst på typeskiltet (se også kapitel "10. Tekniske data" på side 64).
- Netspændingen må ikke afvige med mere end 10% fra den oplyste værdi.

6.5 Til- og frakobling af apparatet

6.5.1 Tænd apparatet



Tænd apparatet ved at sætte netafbryderen (5) i position "I". Apparatet er i "driftsmodus".
Pacojet Junior kan programmeres.

6.5.2 Standby-modus

Hvis der ikke er nogen aktivitet inden for 5 minutter, skifter apparatet til "standby-modus". Ved at trykke på "START-KNAPPEN" (21) skifter apparatet igen til "driftsmodus".

6.5.3 Sluk apparatet

Sluk apparatet ved at sætte netafbryderen (5) i position "0".
POWER-VISNINGEN (20) slukker.

7. Pacossering af dybfrosne levnedsmidler

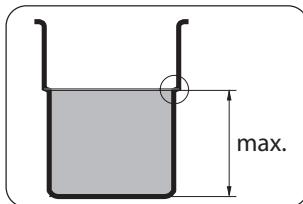
7.1 Forberedende arbejdsopgaver

Inden pacosseringen af dybfrosne levnedsmidler skal der udføres en række forberedende arbejdsopgaver.

Gør som følger:



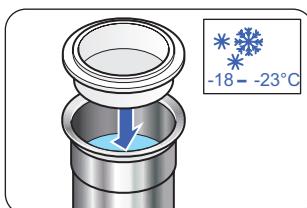
- Fyld pacosseringsbæger/bægre (10) med de levnedsmidler, der skal forarbejdes. Fyld hulrummet med væske (vand, bouillon osv.).



Bemærk

Materielle skader på grund af ukorrekt fyldning af pacosseringsbægeret!

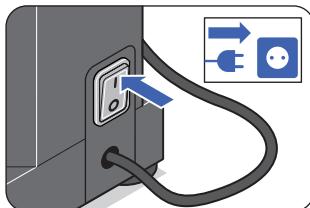
- Overskrid aldrig den maksimale påfyldningslinje (se markering).
- Tag hensyn til en mulig udvidelse af levnedsmidlerne under forarbejdningen.
- Der må ikke være hulrum i levnedsmidlet.
- Overfladen skal være glat og vandret.



- Luk pacosseringsbægeret (10) med det medfølgende bægerlåg (11), og lad indholdet fryse helt igennem i dybfryseren i mindst 24 timer ved en temperatur på -18 °C til -23 °C.
Vær opmærksom på, at pacosseringsbægeret stilles vandret i dybfryseren, så overfladen er lige, når den fryser i pacosseringsbægeret.

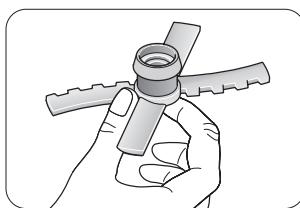
7.2 Pacosering

DA



1. Tænd *Pacojet Junior* på netafbryderen (5): Apparatet skifter til "driftsmodus". *Pacojet Junior* er klar til drift.

Hvis apparatet er i "standby-modus", skal der skiftes til "driftsmodus" ved at trykke på "START-KNAPPEN".



2.



Forsiktig

Fare for kvæstelser, hvis pacosseringskniven håndteres forkert!

- Rør aldrig de skarpe kanter på pacosseringsknivens (9) klinger.
- Tag altid fat i pacosseringskniven med to fingre ved hjørnerne mellem knivene!



Sæt pacosseringskniven (9) ind i sprøjtebeskyttelsen (8) ved at sætte hovedet på pacosseringskniven ind i hullet på sprøjtebeskyttelsen.

Her skal du være opmærksom på, at den flade side af sprøjtebeskyttelsen vender nedad i retning mod pacosseringskniven.

Kontroller på forhånd, at præ-afstrygeren (8a) er fastgjort i sprøjtebeskyttelsen, og at læben på præ-afstrygeren peger i retning mod pacosseringskniven.

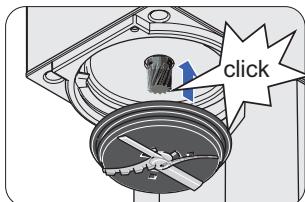


3.

Bemærk

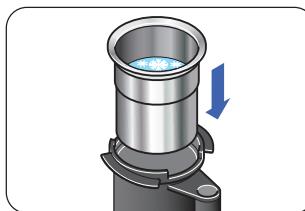
Materielle skader på grund af ukorrekt placering af pacosseringskniven med sprøjtebeskyttelse!

- Fastgør aldrig kombinationen af pacosseringskniv (9) og sprøjtebeskyttelse (8) før forarbejdningen på beskyttelsesbæger (12)/pacosseringsbæger (10). Det kan føre til skader på apparatet og dets tilbehør!
- Fastgør altid kombinationen af pacosseringskniv og sprøjtebeskyttelse på den skrå fortandede, magnetiske knivholder, inden beskyttelsesbægeret placeres!



Placer kombinationen af sprøjtebeskyttelse (8) og pacosseringskniv (9) på pacosseringsakslen med knivholder (2). Knivholderen skal gøre om pacosseringskniven med sprøjtebeskyttelse og holde godt fat i den.

En kliklyd viser, at pacosseringskniven er korrekt fastgjort.



4.

Bemærk

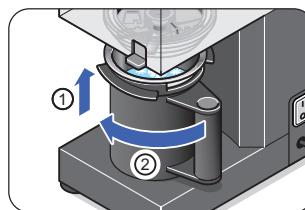
Beskadigelse af apparatet og tilbehøret på grund af utilstrækkeligt frosne levnedsmidler!

- Levnedsmidlet må ikke være optøet.
- Vær opmærksom på, at det indeholdte levnedsmiddel er frosset regelmæssigt igennem ved -18 °C til -23 °C i mindst 24 timer, og at det hænger godt fast i pacosseringsbægeret.

Tag pacosseringsbæger (10) med levnedsmiddel ud af dybfryseren.

Tag bægerlåget (11) af.

Sæt pacosseringsbægeret ind i beskyttelsesbægeret (12).



5.

Bemærk

Materielle skader på grund af forkert brug af beskyttelses- og pacosseringsbæger!

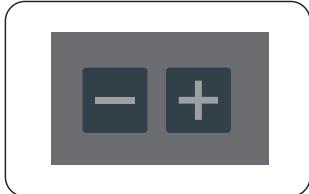
- Fastgør aldrig beskyttelsesbægeret (12), uden at pacosseringsbægeret (10) er sat i!

Placer beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) på *Pacojet Junior*.

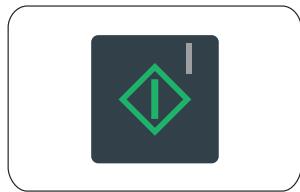
For at gøre det skal beskyttelsesbæger med pacosseringsbæger skubbes op ved hjælp af centreringsrundingen på soklen ①.

Vær opmærksom på, at grebet peger mod højre i udgangsposition, og at oversiden af pacosseringsbægeret ligger fladt ind mod apparatet. Drej beskyttelsesbægeret fra højre mod venstre helt ind i holderen ②.

Når grebet peger frem, er beskyttelsesbægeret korrekt fastgjort.



6. Vælg det ønskede antal portioner til forarbejdning. Brug PORTIONERINGSKNAPPERNE (23) til dette formål. Se også kapitel "5.3 Display" på side 44. Vær opmærksom på, at apparatet allerede skal være i "driftsmodus" (se "START-KNAP" på side 45).



7. Start pacosseringen ved at trykke på START-KNAPPEN (21).

Motoren starter og sætter pacosseringsakslen med knivholder (2) og pacosseringskniv (9) i bevægelse. Pacosseringsknivens vertikale bevægelse kan ses på OP-/NED-VISNINGEN (17).

Allerede forarbejdede delmængder blinker på VISNINGEN AF BÆGERINDHOLDET (16).

Ikke forarbejdede delmængder vises med lysende bjælker.

Når pacosseringscyklussen er afsluttet, kører pacosseringsakslen med knivholder (2) med pacosseringskniv tilbage til udgangsposition og standser. Motoren slukker.



Pacosseringscyklussen kan altid afbrydes eller standses ved behov ved at trykke på RESET/STOP-knappen (22). I så fald kører pacosseringsakslen (2) tilbage til udgangsposition.

Se også kapitel "5.3 Display" på side 44.

7.3 Beskyttelse mod overfyldning



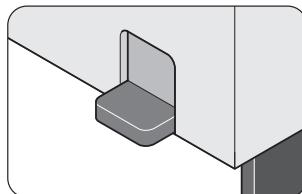
Under pacosseringscyklussen kan volumen for det frosne bægerindhold blive øget med op til 30%. Derfor må pacosseringsbægeret maksimalt fyldes med levnedsmiddel til bægerets påfyldningslinje (se kapitel "7.1 Forberedende arbejdssopgaver" på side 49).

For at begrænse følgerne af en overfyldning har *Pacojet Junior* en kontrol- og hjælpefunktion. Hvis bægeret er overfyldt, vises fejl P0. Der pacosseres kun til påfyldningsgrænsen (maksimale påfyldningslinje), derefter kører akslen til udgangsposition. Fejlen vises, til bægeret fjernes.

Uanset denne kontrol- og hjælpefunktion skal brugeren altid overholde pacosseringsbægerets maksimale påfyldningsmængde.

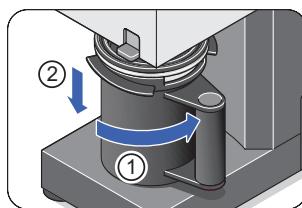
7.4 Efter pacosseringen

Når apparatet selv har slået fra, skal du gøre som følger:



- Udluft pacosseringsbægeret (10), der står under tryk.

For at gøre det skal du holde UDLUFTNINGSKNAPPEN (7) inde, til trykket er helt væk!



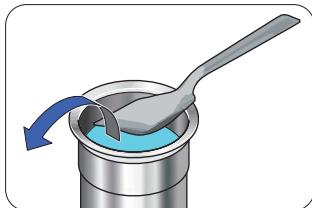
- Tag beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) af.

For at gøre det skal du dreje beskyttelsesbægeret ca. 90° mod højre til udgangsposition (greb mod højre) ① og tage den ned og af ②.

Sprøjtebeskyttelse (8) med pacosseringskniv (9) ligger på beskyttelsesbægeret.

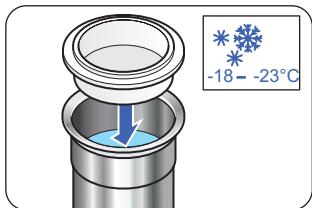


- Træk sprøjtebeskyttelse (8) med pacosseringskniv (9) af pacosseringsbægeret ved at trække let i en af de tre lasker på sprøjtebeskyttelsen.



- 4.** Tag pacosseringsbægeret (10) ud af beskyttelsesbægeret (12).

Tag det pacoserede levnedsmiddel ud, og videreförarbejd det.



- 5.** Udglat det evt. ikke brugte pacoserede indhold i bægeret, så der opstår en flad, vandret overflade. Sæt bægerlåget (11) på pacosseringsbægeret (10), og frys det ned ved -18 °C til -23 °C.

- 6.** Hvis *Pacojet Junior* ikke umiddelbart skal bruges igen, skal du udføre en skyllecyklus. Se kapitel "8.1.4 Skyllecyklus" på side 57.

7.5 Genindfrysning



Hvis hele indholdet af bægeret ikke er blevet pacosseret, kan pacosseringsbægeret (10) genindfryses ved -18 °C til -23 °C. For at gøre det skal levnedsmidlets overflade stryges, så det er vandret, pacosseringsbægeret lukkes med et bægerlåg (11) og sættes straks opretstående tilbage i dybfryseren.

8. Rengøring og vedligeholdelse

8.1 Rengøring af *Pacojet Junior*

Da *Pacojet Junior* er et apparat til forarbejdning af levnedsmidler, har rengøring særlig betydning. Det gælder især ved bearbejdning af animalske proteiner og fedtstoffer (mælk, kød, fisk og lign.).

Konsekvent overholdelse af de nedenfor beskrevne rengøringsforskrifter og -processer er især vigtig for:

- sikringen af en høj produktkvalitet,
- forlængelsen af *Pacojet Juniors* holdbarhed,
- hindring af bakterier i apparatet og derfor for sikringen af nødvendige levnedsmiddlestandarer.

Hvis rengøringsforskrifterne ikke overholdes, afkortes vedligeholdelsesintervallerne desuden.

Bemærk

Materielle skader på grund af forkert rengøring.

- Sænk aldrig *Pacojet Junior* ned i væsker.
- Hold aldrig *Pacojet Junior* under rindende vand.
- Sprøjt aldrig på *Pacojet Junior* med en vandslange, dampstråler eller lignende.

Pacojet Junior er konstrueret, så der kan udføres en komplet rengøring af det umiddelbare levnedsmiddelforarbejdningssystem (alle komponenter, der kommer i kontakt med levnedsmidler), uden at apparatet skal afmonteres.

Den enkelte rengøringsproces forgår hovedsageligt automatisk.

8.1.1 Rengøringsprocesser/rengøringstidspunkt

Pacojet Junior har to rengøringsprocesser, der skal udføres i bestemte situationer.

- Skyllecyklus: Her fjernes større rester af levnedsmidler med den grønne skylleindsats (13) og med pacosseringskniven (9).
- Rengøringscyklus: Her rengøres systemet komplet og hygiejnisk. Rengøringscyklussen består af tre trin:
 1. Skyllecyklus: Med varmt vand, den grønne skylleindsats (13) og med pacosseringskniven (9) fjernes større rester af levnedsmidler fra pacosseringsakslen med knivholder (2) samt fra indlægget (3).
 2. Rengøringscyklus: Med varmt vand, den blå tætningsring (14), den blå rengøringsindsats (15) og et desinficerende, ikke skummende rengøringsmiddel fjernes bakterier.
 3. Skyllecyklus: Med varmt vand, den grønne skylleindsats (13) og med pacosseringskniven (9) fjernes eventuelle rester af rengøringsmiddel.

For at opnå den bedst mulige rengøringseffekt skal du altid gå frem efter dette processkema!

Følgende rengøringsprocesser skal **nødvendigvis** udføres for at bevare apparatets funktionsdygtighed og for at sikre hygiejen:

- **Inden første idrifttagning:** Udførelse af en fuld rengøringscyklus.
- **Inden starten på daglig anvendelse:** Udførelse af en fuld rengøringscyklus.
- **Ved slutningen af arbejdsdagen:** Udførelse af en fuld rengøringscyklus.
- **Efter længere tids stilstand:** Udførelse af en fuld rengøringscyklus.
- **Mellem forarbejdning af forskellige levnedsmidler** (f.eks. fra sødt til salt): Udførelse af en skyllecyklus.

8.1.2 Rengøringsmidler

DA

	<h3>Forsigtig</h3>
<p>Personskader på grund af uegnede rengøringsmidler.</p> <p>Hvis der bruges uegnede rengøringsmidler, kan der opstå en kontaminering af de levnedsmidler, der skal forarbejdes, med toksiske substanser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Brug aldrig skummende rengøringsmidler.• Brug aldrig stærke, ætsende rengøringsmidler.• Brug aldrig toksiske rengøringsmidler.	

Bemærk

Personskader på grund af brug af uegnede rengøringsmidler.

- Brug aldrig skummende rengøringsmidler.
- Brug aldrig stærke, ætsende rengøringsmidler (fare for nedbrydning af dele af aluminium, kunststof og gummi).

For at sikre en perfekt hygiejnisk rengøring skal du altid bruge et rengøringsmiddel, der er **desinficerende, ikke skummende og tilladt til levnedsmiddelforarbejdning!**

Det følgende rengøringsmiddel er egnet til rengøring af Pacojet Junior:

- Steinfels Easy MIC alkalisk.

Spørg dit PACOJET-salgssted eller din ansvarlige, officielle PACOJET-servicepartner om egnede rengøringsmidler.

8.1.3 Første rengøring

Inden *Pacojet Junior* bruges første gang, skal apparatet og tilbehøret rengøres.

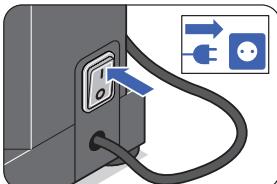
Skyl tilbehørsdelene (sprøjtebeskyttelse (8), pacosseringskniv (9), pacosseringsbæger (10), bægerlåg (11), beskyttelsesbæger (12), skylleindsats (grøn) (13), bægertætning (blå) (14) og rengøringsindsats (blå) (15) grundigt med varmt vand og et almindeligt opvaskemiddel.

Når rengøringen er afsluttet, skal du fjerne evt. rester af skylemiddel.

Derudover skal der nødvendigvis udføres en *komplet rengøringscyklus* (se "8.1.5 Rengøringscyklus" på side 59).

8.1.4 Skyllecyklus

Gør som følger:

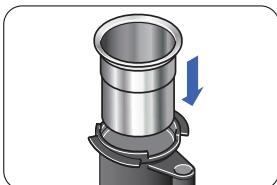


- 1.** Tænd *Pacojet Junior* på netafbryderen (5).

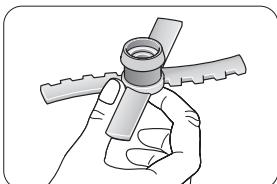
Apparatet skifter til "driftsmodus".

Apparatet er klar til drift.

Hvis apparatet er i "standby-modus", skal der skiftes til "driftsmodus" ved at trykke på "START-KNAPPEN".



- 2.** Sæt det tomme pacosseringsbæger (10) ind i beskyttelsesbægeret (12).



- 3.**



Forsiktig

Fare for kvæstelser, hvis pacosseringskniven håndteres forkert!

- Rør aldrig de skarpe kanter på pacosseringsknivens (9) klinger.
- Tag altid fat i pacosseringskniven med to fingre ved hjørnerne mellem knivene!



Sæt pacosseringskniven (9) ind i skylleindsatsen (13) ved at sætte den med det hule stykke ind i skylleindsatsens hul.

Her skal du være opmærksom på, at den flade side af skylleindsatsen vender nedad i retning mod pacosseringskniven.

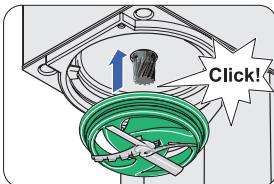


4.

Bemærk

Beskadigelse af apparatet og tilbehøret på grund af ukorrekt placering af skylleindsats med pacosseringskniv!

- Fastgør aldrig kombinationen af skylleindsats (13) og pacosseringskniv (9) før skylingen på beskyttelsesbæger (12)/pacosseringsbæger (10). Det kan føre til skader på apparatet og dets tilbehør!
- Fastgør altid kombinationen af skylleindsats og pacosseringskniv på pacosseringsakslens knivholder (2), **inden** beskyttelsesbægeret placeres!

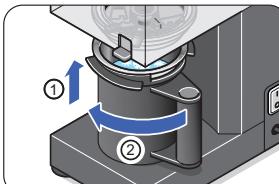


Placer kombinationen af skylleindsats (13) og pacosseringskniv (9) på pacosseringsakslens knivholder (2). Knivholderen skal gøre om pacosseringskniven med skylleindsats og holde godt fat i den.

En kliklyd viser, at pacosseringskniven er korrekt fastgjort.



5. Fyld pacosseringsbægeret (10) med **varmt** (ca. 58 °C) vand til ca. 2 cm under bægerets overflade.



6.

Bemærk

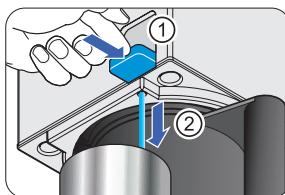
Materielle skader på grund af forkert brug af beskyttelses- og pacosseringsbæger!

- Fastgør aldrig beskyttelsesbægeret (12), uden at pacosseringsbægeret (10) er sat i!

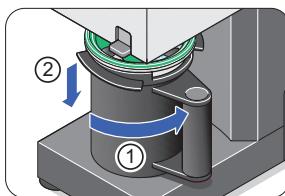
Placer beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) på Pacojet Junior. For at gøre det skal beskyttelsesbæger med pacosseringsbæger skubbes op ved hjælp af centreringsrundingen på soklen (1). Vær opmærksom på, at grebet peger mod højre i udgangsposition, og at oversiden af pacosseringsbægeret ligger fladt ind mod apparatet. Drej beskyttelsesbægeret fra højre mod venstre helt ind i holderen (2). Når grebet peger frem, er beskyttelsesbægeret korrekt fastgjort.



- 7.** Tryk på START-KNAPPEN (21). Skyllecyclussen starter. Vær opmærksom på, at maskinen allerede skal være i "driftsmodus" (se "START-KNAP" på side 45).



- 8.** I løbet af skyllecyclussen er der mulighed for at skylle udluftningsslangen igennem ved at trykke på udluftningsknappen (7). For at gøre det skal der trykkes på udluftningsknappen, når pacosseringsakslen (2) startes ①. Husk at holde en beholder under enden af udluftningsslangen for at opsamle skyllevand, der sprøjter ud ②.



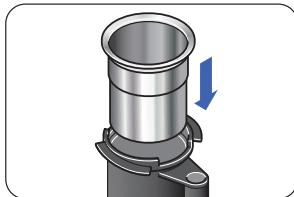
- 9.** Tag beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) af, når skyllecyclussen er afsluttet (motoren står stille). For at gøre det skal du dreje beskyttelsesbægeret ca. 90° mod højre ① og tage det ned og af ②. Skylleindsats (13) med pacosseringskniv (9) ligger på beskyttelsesbægeret.

8.1.5 Rengøringscyklus

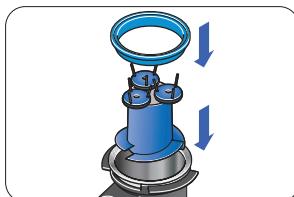
Gør som følger:

Skyllecyclus

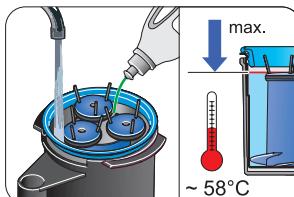
Skyl apparatet som beskrevet i kapitel "8.1.4 Skyllecyclus" på side 57.



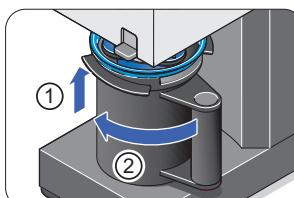
- 1.** Sæt det tomme pacosseringsbæger (10) ind i beskyttelsesbægeret (12).



- 2.** Sæt den blå rengøringsindsats (15) med børsterne op i pacosseringsbægeret (10).
Sæt derefter den blå bægertætning (14) på pacosseringsbægeret.



- 3.** Fyld pacosseringsbægeret (10) med **varmt** (ca. 58 °C) vand til underkanten af børsterne.
Tilsæt den foreskrevne mængde rengøringsmiddel (se kapitel "8.1.2 Rengøringsmidler" på side 56).



- 4.** Placer beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) på *Pacojet Junior*.
For at gøre det skal beskyttelsesbæger med pacosseringsbæger skubbes op ved hjælp af centreringsrundingen på soklen ①.
Vær opmærksom på, at grebet peger mod højre i udgangsposition, og at oversiden af pacosseringsbægeret ligger fladt ind mod apparatet.
Drej beskyttelsesbægeret fra højre mod venstre helt ind i holderen ②.
Når grebet peger frem, er beskyttelsesbægeret korrekt fastgjort.



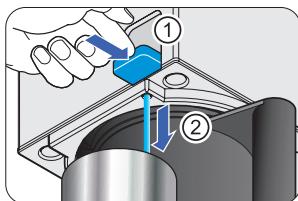
Bemærk

Materielle skader på grund af brug af forkert tilbehør!

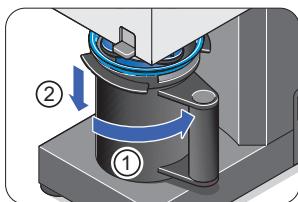
- Brug aldrig pacosseringskniven (9) til rengøringscykussen.



- 5.** Tryk på START-KNAPPEN (21). Rengøringscyklussen starter.
Vær opmærksom på, at maskinen allerede skal være i "driftsmodus" (se "START-KNAP" på side 45).



- 6.** I løbet af rengøringscyklussen er der mulighed for at skylle udluftningsslangen igennem ved at trykke på udluftningsknappen (7). For at gøre det skal der trykkes på udluftningsknappen, når pacosseringsakslen (2) startes ①. Husk at holde en beholder under enden af udluftningsslangen for at opsamle vand, der sprøjter ud ②.



- 7.** Tag beskyttelsesbægeret (12) med pacosseringsbæger (10) af, når skyllecyclussen er afsluttet (motoren står stille).
For at gøre det skal du dreje beskyttelsesbægeret ca. 90° mod højre og tage det ned og af ①.
Fjern den blå rengøringsindsats (15) og den blå bægertætning (14) ②. Tøm pacosseringsbægeret.

Skyllecyllus

Skyl apparatet som beskrevet i kapitel "8.1.4 Skyllecyllus" på side 57.

8.1.6 Rengøring af apparatets overflade

Apparatets kappe og sokkel kan tørres af med en fnugfri klud og et almindeligt rengøringsmiddel.

8.1.7 Rengøring af tilbehørsdelene

Følgende dele kan rengøres i opvaskemaskinen:

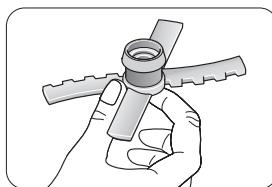
- Sprøjtebeskyttelse (8),
- Pacosseringskniv (9),
- Pacosseringsbæger (10),
- Beskyttelsesbæger (12),
- Skylleindsats, grøn (13),
- Bægertætning, blå (14),
- Rengøringsindsats, blå (15).

For at undgå bakterier på pacosseringskniv og sprøjtebeskyttelse med præ-afstryger (8a) skal du gøre følgende:

- Skyl af for at fjerne større urenheder,
- Læg en rengøringsopløsning i (se kapitel "8.1.2 Rengøringsmidler" på side 56) for at slå eventuelle bakterier ihjel. Afsluttende afskylling under vand eller skylling i opvaskemaskinen.

Bægerlåget (11) er kun egnet til maskinopvask i begrænset omfang på grund af sin formstabilitet. Den er temperaturresistent fra -25 °C til +85 °C.

Kontroller, i hvilke temperaturområder din opvaskemaskine vasker, inden du rengør bægerlåget.

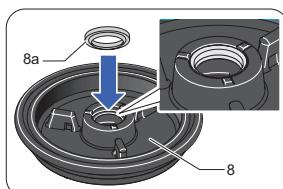


Forsigtig

Fare for kvæstelser, hvis pacosseringskniven håndteres forkert!

- Rør aldrig de skarpe kanter på pacosseringsknivens (9) klinger.
- Tag altid fat i pacosseringskniven med to fingre ved hjørnerne mellem knivene!

Da pacosseringskniven (9) kun er begrænset rustfri, skal den behandles som en kødhakkerkniv for at hindre eventuelle rustansamlinger. Når pacosseringskniven er rengjort, skal den smøres let. Der skal bruges levnedsmiddelegnet fedt eller olie.



Desuden skal præ-afstrygeren (8a) regelmæssigt tages ud af sprøjtebeskyttelsen (8), så begge dele kan rengøres grundigt og kontrolleres for skader. Når du sætter præ-afstrygeren ind i sprøjtebeskyttelsen igen, skal du være opmærksom på, at præ-afstrygerens læbe peger i retning mod pacosseringsbægeret (flad underside af sprøjtebeskyttelsen).

8.2 Vedligeholdelse

Vi anbefaler, at *Pacojet Junior* vedligeholdes mindst én gang om året (efter ca. 2000 komplet forarbejdede bægre) af en ansvarlig, officiel PACOJET-servicepartner (se kapitel "15. Kundeservice" på side 66).

For at sikre en hurtig og problemfri service anbefaler vi at koordinere vedligeholdelsesaftalerne på forhånd med den ansvarlige, lokale PACOJET-servicepartner. Vi anbefaler desuden, at *Pacojet Junior* sendes tilbage i den originale emballage sammen med pacosseringskniven (9), beskyttelsesbægeret (12) og sprøjtebeskyttelsen (8).

9. Fejl

Hvis de nedenfor nævnte foranstaltninger til afhjælpning af fejl ikke lykkes, eller der optræder andre, ikke beskrevne fejl, skal du henvende sig til din ansvarlige, officielle PACOJET-servicepartner (se kapitel "15. Kundeservice" på side 66).

Fejl	Årsag	Foranstaltning
<p>Pacojet Junior stopper, selvom den ønskede mængde ikke eller kun delvist er forarbejdet. På visningen af portionsmængde (18) står der "EE".</p> 	<p>Apparatet er overbelastet. (Der opstår som regel en overbelastning, hvis en opskrift på levnedsmidlet ikke kan forarbejdes.)</p>	<p>Sluk for apparatet på netafbryderen (5), og tænd for det efter ca. 5 sekunder.</p> <p>Hvis der ikke længere står "EE" på visningen af portionsmængde, kan du med det samme forarbejde flere bægre.</p> <p>Hvis der stadig står "EE" på visningen af portionsmængde, når der tændes, er den mekaniske overbelastningsbeskyttelse blevet aktiveret. Henvend dig til dit ansvarlige, officielle PACOJET-serviceværksted.</p>
Pacojet genererer intet overtryk ved pacosseringen.	<p>Overfladen på sprøjtebeskyttelsen (8) er ikke glat. Da denne del sørger for at tætte forarbejdningssystemet, skal materialeoverfladen ved tætningslæberne være ren og uden skader.</p>	<p>Kontroller, om der evt. er tilsmudsninger og skader på sprøjtebeskyttelsen. Hvis sprøjtebeskyttelsen er tilsmudset, skal den rengøres. Hvis der herefter stadig ikke opbygges et tryk, skal du henvende dig til dit ansvarlige, officielle PACOJET-serviceværksted.</p>
Pacosseringskniven (9) sidder ikke længere fast på knivholderen (2).	<p>Pacosseringskniven holdes fast af knivholderen, når motoren står stille. Hvis knivholder eller pacosseringskniv er tilsmudset, kan den løsne sig.</p>	<p>Rengør tilslutningsstykket og hullet i pacosseringsknivens holder. Hvis pacosseringskniven derefter stadig ikke sidder fast på den skråt fortandede, magnetiske knivholder, skal du henvende dig til dit ansvarlige, officielle PACOJET-serviceværksted.</p>

10. Tekniske data

Nominel ydelse		1000 W
Standby-forbrug		< 0,5 W
Netspænding	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJKK	220V/60 Hz
Overtryk		ca. 1 bar
Kraftoverførsel		Tandremsdrev
Emission af luftbåren støj	Lydtryksniveau (LPA)	78,1 db(A)
Mål (mm)		498 x 182 x 360 (Højde x bredde x dybde)
Vægt (kg)	Pacojet Junior (1)	12,90
	Sprøjtebeskyttelse (8)	0,09
	Pacosseringskniv (9)	0,06
	Pacosseringsbæger (10)	0,35
	Bægerlåg (11)	0,01
	Beskyttelsesbæger (12)	0,30
	Skylleindsats (13)	0,10
	Bægertætning (14)	0,03
	Rengøringsindsats (15)	0,13
Materialer	Kappe/afdækningsplade	Stålplade, beklædt
	Apparatets sokkel	Støbt aluminium (beklædt)
	Steldele	Polyamid

Materialer	Pacosseringsaksel med knivholder (2)	Rustfrit stål
	Sprøjtebeskyttelse (8)	Nitrilgummi, godkendt til levnedsmidler
	Pacosseringskniv standard (9)	Støbestål
	Pacosseringsbæger (10)	Rustfrit stål
	Bægerlåg (11)	Polypropylen, godkendt til levnedsmidler
	Beskyttelsesbæger (12)	Polyamid (15%, glasfiberforstærket)
	Skylleindsats, grøn (13)	Nitrilgummi, godkendt til levnedsmidler
	Bægertætning, blå (14)	Nitrilgummi, godkendt til levnedsmidler
	Rengøringsindsats, blå (15)	Kunststof

11. Certificering

11.1 Overholdelse af standarder

Se bilaget.

11.2 EU-overensstemmelseserklæring

(kopi af EU-overensstemmelseserklæringen)

12. Transport og opbevaring

12.1 Transport

Bemærk
<p>Materielle skader på grund af forkert transport!</p> <ul style="list-style-type: none"> Undgå rystelser og stød under transporten. Undgå tilsmudsning, høje temperaturer og fugt. Transporter altid apparatet i den originale emballage.

Inden du transporterer apparatet, skal du gøre følgende:

1. Fjern pacosseringsbægeret (10), og tøm det.
2. Udfør en komplet rengøringscyklus (se kapitel: "Rengøring"). Rengør tilbehørsdelene, og pak dem ind.
3. Sluk for apparatet på netafbryderen (5), ogafbryd tilslutningskablet (6) fra strømnettet.
4. Fastgør løse dele (f.eks. tilslutningskabel (6)).
5. Emballer apparatet i den originale emballage.

12.2 Opbevaring

Opbevar *Pacojet Junior* et tørt, støvfrift og køligt sted. Stil apparatet på en vibrationsfri, bæredygtig overflade, der står sikkert.

Beskyt din *Pacojet Junior* mod direkte sollys.

For at beskytte apparatet skal du opbevare det i den originale emballage, når det ikke bruges.

13. Bortskaffelse

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Ikke EU og uden for Europa



Bortskaf aldrig elektriske apparater med husholdningsaffaldet. Indsam dem altid separat, og aflever dem til miljømæssigt korrekt genanvendelse.

Ved bortskaffelsen skal du altid overholde de nationale og regionale bestemmelser vedr. affaldsbortskaffelse. Spørge evt. hos de lokale myndigheder eller affaldshåndteringsselskaber.

13.1.2 Europæisk Union

Smid aldrig *Pacojet Junior* ud med husholdningsaffaldet! Bortskaf apparatet iht. oplysningerne i det europæiske direktiv "2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr" og implementeringen af det til national ret. Elektriske apparater/værktøjer, der ikke længere kan bruges, skal indsamles og afleveres til miljømæssigt korrekt genanvendelse på en genbrugsplads.

13.2 Emballage

Opbevar den originale emballage (karton og Styropor-indlæg) i hele *Pacojet Juniors* livscyklus. Den giver tilstrækkelig beskyttelse under transport.

Aflever emballagen sammen med apparat til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.

14. Garantioplysninger

Reglerne om garanti og reklamationsret for *Pacojet Junior* fremgår af det medfølgende dokument, eller du kan besøge vores hjemmeside (se kapitel "15. Kundeservice" på side 66).

15. Kundeservice

Hvis du har tekniske problemer eller spørgsmål til betjening og vedligeholdelse af apparatet, bedes du henvende dig til din ansvarlige, officielle PACOJET-servicepartner. Du kan forespørge på din servicepartner via dit PACOJET-salgssted.

Forsøg først at afhjælpe opståede fejl ved hjælp af oplysningerne i kapitel "9. Fejl" på side 63. Hvis de ikke kan afhjælpes, hjælper vores medarbejdere dig gerne.

DA

Schweiz (firmaets hovedsæde)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Schweiz
www	www.pacojet.com
E-mail	info@pacojet.com

Innholdsfortegnelse

NO

1.	Til dette dokumentet	70
1.1	Generelt	70
1.2	Presentasjons standarder	70
1.3	Definisjoner	70
2.	Bruk av <i>Pacojet Junior</i>.....	70
2.1	Riktig og feil bruk	70
2.2	Næringsmiddelhygieniske aspekter	70
3.	Sikkerhetsinstruksjoner.....	71
3.1	Generell sikkerhet	71
3.2	Fare ved elektrisk strøm	73
3.3	Advarsler	73
4.	Omfanget av leveransen	74
5.	Maskinbeskrivelse	75
5.1	Funksjoner	75
5.2	Oppbygging - Et overblikk over byggedeler og tilbehør	75
5.3	Skjerm	76
6.	Første skritt.....	78
6.1	Utpakking av maskinen	78
6.2	Sjekk omfanget av leveransen	79
6.3	Plasser maskinen/Plasseringsbetingelser	79
6.4	Tilkobling av maskinen til strømkilden	80
6.5	Slå maskinen på eller av	80
6.5.1	Maskinen påslått	80
6.5.2	Hvilemodus	80
6.5.3	Maskinen avslått	80
7.	Pacotering av dypfryste matprodukter	81
7.1	Forberedende arbeid	81
7.2	Pacotering	82
7.3	Overfylling	85
7.4	Etter pacoteringen	85
7.5	Gjenfrysing	86
8.	Rengjøring og vedlikehold	86
8.1	Rengjøring av <i>Pacojet Junior</i>	86
8.1.1	Rengjøringsfremgang/Rengjøringstidspunkt	87
8.1.2	Rengjøringsmiddel	88
8.1.3	Første rengjøring	88
8.1.4	Spylegjennomgang	89
8.1.5	Rengjøringssyklus	91
8.1.6	Rengjøring av maskinens overflate	93
8.1.7	Rengjøring av tilbehørsdeler	93
8.2	Vedlikehold	94

9.	Problemer.....	95
10.	Tekniske data	96
11.	Sertifisering	97
11.1	Standard overensstemmelse	97
11.2	EU-samsvarserklæring	97
12.	Transport og oppbevaring	97
12.1	Transport.....	97
12.2	Oppbevaring	98
13.	Deponering.....	98
13.1	Pacojet Junior	98
13.1.1	Non-EU og ikke-EU plass.....	98
13.1.2	EU	98
13.2	Emballasje.....	98
14.	Garantiinformasjon.....	98
15.	Kundeservice	98

1. Til dette dokumentet

1.1 Generelt

I denne bruksanvisningen finner du all nødvendig informasjon og råd for sikker håndtering av *Pacojet Junior*.

Les nøye gjennom dette dokumentet og følge sikkerhetsinstruksjonene før idriftsettelse.

Betjen og bruk enheten kun som beskrevet i denne håndboken.

Avvik fra den beskrevne håndteringen kan i visse tilfeller føre til skade på enheten eller på utstyret.

Bruksanvisningen er en del av *Pacojet Junior* og må alltid være tilgjengelig. Ved bytte av eier, på dette dokumentet bli gitt videre.

1.2 Presentasjons standarder

Den billedlige presentasjonen av basis utstyr og tilbehøret befinner seg på den utbrettbare siden i begynnelsen av denne bruksanvisningen (Illustrasjon 1: Pacojet Junior og tilbehør; illustrasjon 2: Skjermen). Henvisningene i teksten refererer til den gitte nummereringen.

Med denne presentasjonen, er det til en hver tid mulig å ha et overblikk over oppbygningen av maskinen og skjermen, så vel som tilbehørsdelene.

1, 2, ...	Presentasjonen av sammenhengende behandlingstrinn blir gjort gjennom en fortøpende nummerering.
1	De numrene som er omgitt av en sirkel, viser fremgangsmåten inkludert i illustrasjon.
•	En liste som står foran, viser innholdet av hvilke individuelle aspekter som hører sammen.

1.3 Definisjoner

Alle komponenter til tilbehør til *Pacojet Junior*, og som kommer i kontakt med under bearbeidelsen av mat tilberedelse, utgjør et **næringsmiddel-bearbeidingssystem**.

2. Bruk av *Pacojet Junior*

2.1 Riktig og feil bruk

Pacojet Junior er et kjøkkenapparat for kommersiell og privat bruk. Pacotering gjør det mulig for fersk, dypfryst mat uten opptining, å bli mikro fint most, bli til ultra fine mousser, naturfriske iskremre og sorbet eller aromatiske supper, sauser og fyllinger.

All annen bruk, blant annet behandling av andre substanser, kan føre til personskader og skader på gjenstander, og er dermed feilaktig og forbudt!

2.2 Næringsmiddelhygieniske aspekter

Under behandling av mat må man nøye med hygiene og etterlevelse av gjeldende standarder for håndtering av næringsmidler!

Bruk bare frisk, beinfri frossenmat.

Ved pacotering må maten først fryses ned for en periode på minst 24 timer ved en temperatur på mellom -18 °C til -23 °C.

Under pacotering kan den behandlede maten varmes opp til -3 °C. Av denne grunn må rask viderebehandling av pacotert mat gjøres for å unngå å bli ødelagt, men så vel som helsefare.

Det som blir igjen, må legges flatt ned i pacobeger og frysес hurtig ned igjen.
Det kan bare være bearbeidet mat (ingen bein). Andre materialer er strengt forbudt.

3. Sikkerhetsinstruksjoner

Les gjennom hele sikkerhetsinstruksjonen for å hindre personskade og skade på utstyr!

Når man har forstått disse instruksene, kan man ta maskinen i bruk.

Ved uklarheter og åpne spørsmål, ta kontakt med en forhandler på PACOJET salgssted
(se kapittel „1. Til dette dokumentet“ på side 70).

3.1 Generell sikkerhet

- *Pacojet Junior* må bare brukes i henhold til denne manualen.
Unnlatelse av å overholde dette kan medføre personskader, skade på utstyr og/eller forurensning av mat som skal behandles.
- *Pacojet Junior* skal bare brukes av personer som har fått opplæring i sikker bruk.
- Maskinen g tilbehøret må holdes fjernt for barn under 8 år, og oppbevares utilgjengelig.
- Enheten kan bare brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner og manglende erfaring, hvis de blir overvåket og opplært i bruken. De må forstå bruken av maskinen i relasjon med å forstå farene.
- Barn må ikke leke med maskinen. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Enheten er forseglet og må kun åpnes, repareres og vedlikeholdes av en autorisert servicepartner.
- Aldri fjern tilbehørsdeler under drift, (for eksempel beskyttende og/eller Pacobeger).
- For betjening av maskinen, skal kun original tilbehørdeler til PACOJET bli brukt som er beregnet for denne maskinen.
- Ikke bruk tilbehør fra andre *Pacojet*-Serie maskiner (f.eks. *Pacojet 1, 2 eller 2plus*), som er spesielt fastsatt for denne.
- Det medfølgende tilbehør kan bare brukes til de formål som er beskrevet i denne manualen.
- *Pacojet Junior* må ikke plasseres i umiddelbar nærhet av varme, sprut, fettete og dampende åpninger og kjøkkenapparater.
- Pakk ut *Pacojet Junior* forsiktig, fordi maskinen er tung. Om mulig, være to personer ved utpakkingen. Pass på ved utpakking og under plassering, at maskinen ikke blir truffet av noe eller skadet. Deler av maskinen er skarpe!

NO

- Ved bruk av maskinen oppstår en luftbåren støy. Se utslippsverdiene i kapitlet "10. Tekniske data".
- Koble maskinen fra strømforsyningen når det vil være en lengre periode uten tilsyn.
- Forsøk aldri å bygge en brokobling på *Pacojet Junior* sin monterte sikkerhetsbryter for den korrekte festing av beskyttelses beger og pacobeger.
- Start aldri maskinen uten paco-/beskyttelsesbeger.
- Aldri åpne fastskrudde deksler eller huset på maskinen.
- Ikke gjør endringer på maskinens bestanddeler og tilbehør.
- Før førstegangs bruk, gjennomfører du en førstegangs rengjøring som er beskrevet i kapittel „8.1.3 Første rengjøring“.
- Med *Pacojet Junior* må det ikke under noen omstendigheter bli brukt bearbeidede produkter eller tilsetninger til prosessering, av produkter som frigjør gasser under behandlingen og dermed kan øke trykket ukontrollert på pacobegeret, ved f.eks. fylling av flytende nitrogen (N) i ren form eller karbondioksid (CO₂) i en bundet tilstand i kullsyre.

3.2 Fare ved elektrisk strøm

NO

- Før tilkobling av *Pacojet Junior* til strømnettet, vær sikker på om den angitte merketypen er beregnet på nettspenningen/nettfrekvensen. Bruk enheten kun på den angitte merketypen av AC-spenning.
- For ekstra beskyttelse, anbefaler vi å installere en jordfeilbryter med 20 mA.
- Om du merker noen uvanlige hendelser under drift (f.eks. ulming, støy), skru av maskinen umiddelbart og koble fra strømmen (trekk ut støpslet).
- Anvend maskinen kun når den er i perfekt tilstand.
- Kontroller maskinen og tilkoblingsledningen før hver idriftsettelse for ytre skader. Ta maskinen aldri i bruk, dersom det er skade på tilkoblingsledningen og tilhørende utstyr!
- Om du oppdager feil på maskinen eller tilbehøret, slå av strømbryteren og trekk ut støpslet på *Pacojet Junior*.
- La maskinen kun bli reparert av en autorisert PACOJET servicepartner. Reparer aldri maskinen selv.
- Ikke senk maskinen ned i vann. Ikke utsett maskinen for høy fuktighet.
- Koble maskinen fra strømforsyningen når den ikke blir brukt over en lengre periode.
- Når du skal koble maskinen fra strømnettet, grip tak i støpselet, aldri i tilkoblingsledningen!
- Aldri ta tak i tilkoblingsledningen eller støpselet med våte hender.
- Pass på at tilkoblingsledningen ikke blir brukket eller klemt. Hold det unna skarpe kanter.

3.3 Advarsler

I tillegg til de nevnte grunnleggende sikkerhetsinstruksene, inneholder bruksanvisningen flere handlingsrelaterte anvisninger. Disse advarslene følge de spesielle tiltaksbeskrivelser og påpeke potensielle farer under drift.

Følgende symboler eller merknader, refererer til forskjellige sikkerhetsnivåer, og ytterligere informasjon:

NO



⚠️ Advarsel

Indikerer en potensielt farlig situasjon. Hvis det ikke unngås, kan det resultere i alvorlig skade eller død.

- En oppelling viser til tiltak som skal treffes eller utelates for å avverge fare eller for å unngå den.



⚠️ Forsiktig

Indikerer en potensielt farlig situasjon. Hvis dette ikke unngås, kan det muligens føre til skade.

- En oppelling viser til tiltak som skal treffes eller utelates for å avverge fare eller for å unngå den.

Råd

Indikerer en potensielt farlig situasjon. Hvis dette ikke unngås, kan det muligens føre til skade på utstyr.

- En oppelling gjelder tiltak som skal iverksettes eller utelatt for å unngå skade på maskinen og dens tilbehør.



Dette symbolet angir tilleggsinformasjon eller råd i håndteringen av enheten.

4. Omfanget av leveransen

Leveransen inneholder følgende komponenter:

- 1 Pacojet Junior (1)
- 1 sprutskjerm (8), inkludert 1 for-stripper (8a)
- 1 pacovinge (9)
- 1 pacobeger (10)
- 1 kopp lokk, hvit (11)
- 1 beskyttelsesbeger (12)
- 1 skyllenehet , grønn (13)
- 1 kopptetningen, blå (14)
- 1 renseinnsats, blå (15)

Det medfølgende tilbehøret skal bare brukes sammen med *Pacojet Junior*. Unntakene blir spesielt anviset. Bruk ved en annen maskin, er utelukket.

5. Maskinbeskrivelse

5.1 Funksjoner

Pacojet Junior er en innovativ, kommersiell kjøkkenmaskin som kan brukes privat. Med dens hjelp, lar det seg gjøre å lage flotte tilberedelser av dypfrosset mat uten opptining. Maskinen mikro-moser og musiserer i en operasjon. Bearbeidingen gjøres med overtrykk, som videre fører til en intensivering av smak. Denne prosessen kaller vi *pacotering*.

5.2 Oppbygging - Et overblikk over byggedeler og tilbehør

De etterfølgende oppførte artikkelnummer, refererer til presentasjon av *Pacojet Junior* og tilbehøret på den utbrettbare siden.

Pacojet Junior (figur 1) består av de følgende elementer og tilbehør:

Artikelnummer	Betjenings-element/Tilbehørsdeler	Funksjon
1	<i>Pacojet Junior</i>	Grunnleggende maskin
2	Pacoinnfestning med knivholder	Gir sikker montering av pacovingen.
3	Innsetting	Tillater skruing og sikker montering av beskyttelseskopper.
4	Skjermen	Tillater betjening av <i>Pacojet Junior</i> .
5	Strømbryter	Slå enheten på eller av. „0“ - Maskinen avslått. „1“ - Maskinen påslått.
6	Tilkoblingsledning	Forsyner <i>Pacojet Junior</i> med strøm.
7	Ventileringsknapp	Tillater utlufting av et overtrykk, som har blitt bygget opp i løpet ved pacotering. Etter hver pacotering, blir en ventilering gjennomført.
8	Sprutskjerm med pre-stripper (8a)	Beskytter maskinen mot tilsmussing av mat ved pacotering.
9	Pacovinge	Kniv for pacotering dypfrosne matprodukter.
10	Pacobeger	Holder mat ved behandling i <i>Pacojet Junior</i> .
11	Begerlokk (hvit)	Lukker pacobegeret og sikrer en hygienisk lagring.
12	Beskyttelsesbeger	Omslutning av pacobeger, gjør det mulig med en sikker håndtering og innfesting av pacobeger på <i>Pacojet Junior</i> .

Artikkel-nummer	Betjenings-element/Tilbehørsdeler	Funksjon
13	Skylleenhet (grønn)	Blir brukt i kombinasjon med pacovingen for skyllingen.
14	Kopptetningen (blå)	Forsegler pacobegeret under renseprosessen.
15	Rengjørings innsats (blå)	Rengjør matvarebehandlingssystemet. Blir brukt uten pacovinge.

5.3 Skjerm

Artikkel-nummer	Betjeningselement	Funksjon
16	VISNING FOR BEGERETS INNHOLD	<p>Viser den gjeldende aktuelle behandlingsstatusen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacobegerets påfyllingsnivå (10), • Fremgang i løpet av behandlingen, • Avsluttende behandlingsstatus etter avsluttet pacotering. <p><u>Behandlet frosset mat</u> blir vist ved blinkende lysstråle. <u>ubehandlet frosset mat</u> blir vist ved permanent lysende lysstråle. Displayet slukker etter fjerning av beskyttelseskoppen (12).</p>
17	OPP/NED-INDIKATOR	Viser ved pacoteringen, om pacovingen (9) befinner seg i oppadgående eller nedadgående bevegelse.

Artikkelnr	Betjeningselement	Funksjon
18	VISNING FOR BEGERETS STØRRELSES INNHOLD	<p>Viser før behandling hvor mange porsjoner som blir pacotisert (se også "PORSJONERINGSKNAPPEN"). Dersom skjermen er svart, er hele pacobegeret (10) behandlet.</p> <p>Hver behandlet porsjon blir subtrahert fra skjermen. Etter ferdigstillelse av pacoteringen, blinker antall behandlede porsjoner.</p> <p>Dersom den programmerte mengde er større enn det faktiske innholdet i begerglasset, blir ved ferdigstillelse den gjenstående mengden som ennå må pacoteres fortsatt vist. Etter innsetting av et ytterligere pacobeger, kan denne mengden bli behandlet.</p> <p>Skal ingen videre behandlinger gjennomføres, kan den viste restmengden bli slettet med "STOP/RESET KNAPPEN".</p> <p>Skjermen viser også ved visse feil en <u>Feilmelding</u>. (Se kapittel „9. Problemer“ på side 95).</p>
19	READY-INDIKATOR	Lyser når beskyttelseskoppen (12) er riktig tilkoblet maskinen. <i>Pacojet Junior</i> kan programmeres og startes.
20	STRØMINDIKATOR	<p>STRØMINDIKATOREN har en dobbelfunksjon.</p> <p>1.) Etter å ha blitt skrudd på, er <i>Pacojet Junior</i> i "driftsmodus". En programmering kan gjøres i forkant.</p> <p>2.) Dersom det ikke forekommer noen aktivitet i løpet av 5 minutter (betjening av en knapp eller pacotering) går maskinen i "hvilemodus", indikatoren lyser RØDT.</p>
21	START-KNAPP	<p>START-KNAPPEN har en dobbelfunksjon.</p> <p>1.) Endre maskinen fra "hvilemodus" til "driftsmodus".</p> <p>2.) Start maskinen etter vellykket programmering.</p>

NO

Artikkelnr	Betjeningselement	Funksjon
NO 22	STOPP/RESET - KNAPPEN	<p>STOPP/RESET KNAPPEN har en dobbelfunksjon.</p> <p><u>1. Avbruddsfunksjon</u> Ved å trykke på knappen under pacoteringen, stopper den kjørende behandlingsoperasjonen. <i>Pacojet Junior</i> går i tilbakegang, pacovingen (9) beveger seg til utgangsposisjon og maskinen slår seg automatisk av.</p> <p>Denne funksjonen kan bli brukt, ved en delmengde som skal pacoteres uten først å bli programmert.</p> <p><u>2. Slett funksjon</u> Ved å trykke på knappen før start av behandlingsoperasjonen, slettes en allerede programmiert mengde.</p>
23	PORSJONERINGSKNAPPEN „+“/-“	<p>Med denne knappen kan det ønskede antall av behandlede porsjoner legges inn.</p> <p>Den maksimale mengden av pacobeger (10), består av 10 porsjoner.</p> <p>Den programmerte porsjonsmengden, blir før og etter pacoteringen vist i porsjonsmengde indikatoren.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> behandler kun det programmerte porsjons antallet. Etter behandling, kan denne delmengden fjernes. Den gjenstående mengden i begeret, kan frysnes på nytt og bli brukt senere.</p> <p>Se også „PORSJONSMENGDE INDIKATOR“.</p>

6. Første skritt

I dette kapittelet, blir det beskrevet hvordan du skal forberede *Pacojet Junior* for første gangs bruk.

6.1 Utpakking av maskinen

	⚠ Forsiktig Fare for skade ved utpakking av maskinen og tilbehøret! <ul style="list-style-type: none"> Pakk ut <i>Pacojet Junior</i> forsiktig, fordi den er tung. Om mulig, være to personer ved utpakkingen. Ved utpakking må du passe på at du ikke støter bort i noe eller får skader. Deler av maskinen er skarpe.
---	---

Pakk ut *Pacojet Junior*. Fjern pakkematerialet, tape og beskyttende film fra maskinen.

NO



Ta vare på emballasjen (papp og polystyren-innlegg) for transport, lagring og for en eventuell returforsendelsen (for eksempel for vedlikehold).

6.2 Sjekk omfanget av leveransen

Sjekk om innholdet i leveransen er fullstendig og i riktig tilstand (se kapittel „4. Omfanget av leveransen“ på side 74).

Hvis du oppdager feil eller mangler på tilbehøret, ta umiddelbar kontakt med deres PACOJET salgskontor eller deres kompetente offisielle PACOJET servicepartner (se kapittel „15. Kundeservice“ på side 98).

6.3 Plasser maskinen/Plasseringsbetingelser

Råd

Materielle skader fra overoppheeting!

Ved utilstrekkelig ventilasjon, kan overoppheiting av maskinen forekomme på grunn av utilstrekkelig ventilasjon eller luftsirkulasjon.

- Kjøleluften må uhindret bli sugd inn fra maskinens bakside, og bli blåst ut ved maskinens underside.
 - Ventilasjonsåpningene må ikke være bygget igjen/blokkert.
-
- Plasser maskinen på en sikker, stabil, flat og tørr overflate.
 - Plasser strømledningen slik at den ikke kan bli ødelagt av kanter eller varme overflater.
 - Strømbryteren (5) må alltid være fri tilgjengelig

Operer aldri maskinen aldri under følgende betingelser:

- i umiddelbar nærhet av en varmekilde,
- på vibrerende underlag,
- på en varm overflate,
- rett ved siden av en vifte eller et klima anlegg,
- rett ved siden av et stikkontakt for våt eller fuktig damp,
- rett ved siden av et stikkontakt for varme eller varm luft,
- ved siden av vanntilkoblinger og innretninger som blir vasket med en vannslange eller en damprenser,
- uten gummilabber,
- med en avstand <10 cm mellom den bakre veggen og andre objekter.

Vær oppmerksom på å ha tilstrekkelig plass for bevegelse rundt *Pacojet Junior*. Bare så er det trygt å operere maskinen sikkert.

Ved manglende overholdelse av de ovennevnte oppstillingsbetingelsene, kan det føre til funksjonsfeil og skade på *Pacojet Junior*.

6.4 Tilkobling av maskinen til strømkilden

Tilkoblingsledningen med støpsel (6), befinner seg på høyre side av maskinen.

Pass på når du bruker en skjøteledning at du bruker en forskriftsmessig jordtilkobling.

NO



Advarsel

Fare for alvorlig skade på grunn av defekte elektriske komponenter!

- Kontroller maskinen for skader før hver bruk.
- Ta maskinen aldri i bruk, dersom det er skade ved drift.
- La maskinen kun bli reparert av en offisiell servicepartner!

Råd

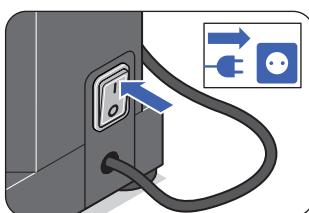
Materielle skader forårsaket av feil elektriske tilkoblinger!

Ved å unnlate å følge de påkrevde elektriske tilkoblingsdata, kan det føre til skade på utstyret.

- *Pacojet Junior* skal kun brukes med det angitte merkeskiltets elektriske ytelsen (se også kapittel „10. Tekniske data“ på side 96).
- Nettspenningen får ikke avvike mer enn 10% fra den gitte verdien.

6.5 Slå maskinen på eller av

6.5.1 Maskinen påslått



Slå på maskinen ved å bevege hovedbryter (5) til stilling "I". Maskinen er i "driftsmodus".
Pacojet Junior kan programmeres.

6.5.2 Hvilemodus

Forekommer det ingen aktivitet innen 5 minutter, slår maskinen inn i "hvilemodus". Ved å trykke på "START-KNAPPEN" (21), veksler maskinen tilbake til "driftsmodus".

6.5.3 Maskinen avslått

Slå av maskinen ved å bevege hovedbryter (5) til stilling "0".
STRØMINDIKATOR (20) slukker.

7. Pacotering av dypfrysste matprodukter

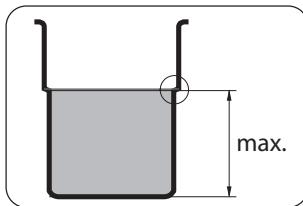
7.1 Forberedende arbeid

Før pacotering av dypfrysste produkter, må det utføres en rekke forberedende arbeid.

Gjør som følger:



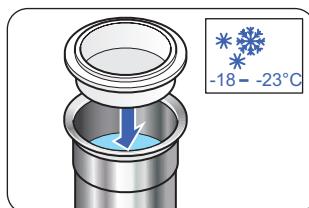
- Fyll pacobegeret/pacobeger (10) med den bearbeidet maten. Fylle hulrom med væske (vann, buljong, etc.).



Råd

Materielle skader på grunn av feil fylling av pacobeger!

- Aldri overstig maksimumslinjen (se merking).
- Betrakt en mulig utvidelse av tilberedning av mat i løpet av behandlingen.
- Mat forberedelse skal ikke inneholde hulrom.
- Overflaten må være glatt og horisontal.

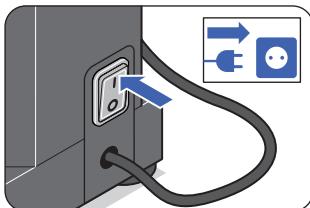


- Forsegla pacobegeret (10) med det medfølgende kopp lokket (11), og legg den med innholdet ned i en fryser i minst 24 timer ved en temperatur på -18 °C til -23 °C så det blir gjennomfrysst.

Vær obs på at pacobegeret blir lagt vase rett ned i fryseren, slik at overflaten i pacobegeret blir fryst jevnt.

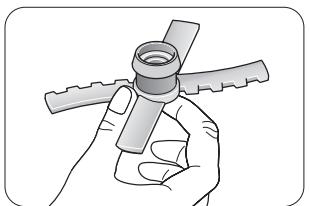
7.2 Pacotering

NO



1. Slå *Pacojet Junior* på med strømbryteren (5): Maskinen skifter til "driftsmodus". *Pacojet Junior* er driftsklar.

Hvis maskinen befinner seg i "hvilemodus", trykk på "START-KNAPPEN" for å endre til driftsmodus.



2.



Forsiktig

Fare for skade på grunn av feil håndtering av pacovingen!

- Aldri berøre pacovingene (9) på de skarpe kanter på bladene.
- Ta alltid tak i pacovingene med to fingre i hjørnene mellom vingene!



Sett pacovingen (9) inn i skvettskjermen (8), idet skjærehodet på pacovingen settes inn i lokket på sprutskjermen.

Det skal bemerkes at den flate siden av sprutskjermen skal peke nedover mot pacovingen. På forhånd, sørг for at pre-stripper (8a) er festet på skvettskjermen og at skrapekanten til pre-stripper viser retningen til pacovingen.

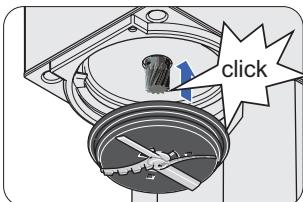


3.

Råd

Materielle skader forårsaket på grunn av feil montering av pacovingen til sprutbeskyttelsen!

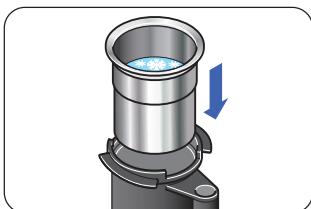
- Fest aldri kombinasjonen av pacovingen (9) og sprutbeskyttelsen (8) før behandlingen av beskyttelseskoppen (12)/pacobeger (10). Dette kan føre til skader på maskinen og tilbehøret!
- Fest alltid kombinasjonen av pacovingen og skvettbeskyttelsen å den spiralformede, magnetiske knivholderen, etter festing av beskyttelsesbegeret!



Sett kombinasjonen av sprutskjermen (8) og pacovingen (9) på pacovinfestningen med knivholderen (2). Knivholderen må omsluttne pacovingen med sprutbeskyttelsen og holde den godt fast.

NO

En klikkelyd indikerer at pacovingen er ordentlig festet.



4.

Råd

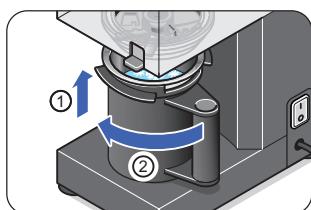
Skade på maskinen og tilbehøret ved utilstrekkelig frossen mat forberedelse!

- Matforberedelsene må ikke være tint.
- Pass på at maten som blir tilberedet har vært gjennomfryst i minst 24 timer ved en temperatur på -18 °C til -23 °C , og har festet seg godt i pacobegeret.

Ta pacobegeret (10) med mat tilberedning ut fra fryseren.

Fjern lokket på begeret (11).

Sett pacobegeret inn i beskyttelsesbegeret (12).



5.

Råd

Skade på utstyr som følge av feil bruk av beskyttelsesbeger og pacobeger!

- Fest beskyttelsesbegeret (12) aldri uten innsatt pacobeger (10)!

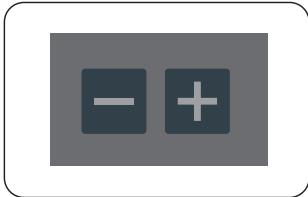
Plasser beskyttelsesbeger (12) med pacobeger (10) på Pacojet Junior.

Skyv derfor beskyttelsesbegeret med pacobegeret oppover til midten av sentreringen på sokkelen ①. Vær obs på at håndtaket er i utgangsposisjonen til høyre og at oversiden av pacobegeret ligger flatt i maskinen.

Snu beskyttelsesbegeret fra høyre til venstre hele veien til stopp inn i braketten ②.

Viser håndtaket fremover av beskyttelseskoppen er korrekt festet.

NO



- 6.** Velg ønsket antall porsjoner for behandling.
For å gjøre dette, bruker du PORSJONERINGSKNAPPEN (23). Se også kapittel „5.3 Skjerm“ på side 76.
Vær oppmerksom på at maskinen skal allerede være i "Driftsstilling " (se „START-KNAPP“ på side 77).



- 7.** Start pacoteringen ved å trykke på START-KNAPPEN (21).

Motoren starter og setter pacoinnfestningen med knivholderen (2) og Pacovingen (9) i bevegelse. Den vertikale bevegelsen av pacovingen er synlig i OPP-/NED-INDIKATOREN (17).

Allerede behandlet delmengder blir vist blinkende i BEGERINNHOLDSINDIKATOREN (16).

Ubehandlede delmengder blir representert ved lysende lys.

Etter fullførelse av pacotergjennomgangen, drar knivholderen (2) med pacovingen tilbake til utgangsposisjonen og stopper. Motoren stopper.



	Pacotergjennomgangen kan ved behov til enhver tid avbrytes eller stoppes ved å trykke på RESET/STOPP - knappen (22). Da drar pacoinnfestningen (2) tilbake til utgangsposisjonen.
--	---

Se også kapittel „5.3 Skjerm“ på side 76.

7.3 Overfylling



NO

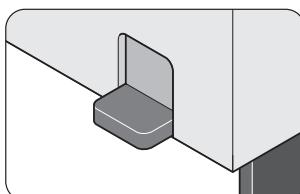
Under pacoteringen, kan volumet av det frosne begerinnholdet forstørres med opptil 30%. Derfor må ikke pacobegeret bli fylt mer enn til begerets maksimale fyllelinje med næringsmidler (se kapittel „7.1 Forberedende arbeid“ på side 81).

For å begrense konsekvensene av en overfylling, har *Pacojet Junior* en kontroll- og hjelpefunksjon. Ved overfylte beger, blir feilen P0 vist. Det blir pacotisert til fyllegrensen (maksimal fyllelinje), deretter returnerer akselen til utgangsposisjonen. Feilen blir vist helt til begeret blir fjernet.

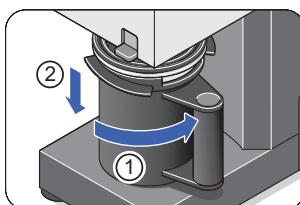
Til tross for disse styre- og hjelpefunksjonene, er det nødvendig at bruker alltid overholde den maksimale kapasiteten til pacobegeret.

7.4 Etter pacoteringen

Etter automatisk avstengning av maskinen, gjør du som følger:



1. Ventiler pacobeger (10) som står under trykk. Hold VENTILERINGSKNAPPEN (7) nedtrykket til trykket er fullstendig fjernet!

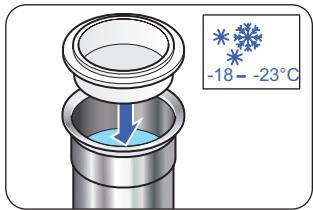


2. Fjern beskyttelsesbegeret (12) med pacobegeret (10). Drei så beskyttelsesbegeret ca. 90° mot høyre og inn i utgangsposisjonen (håndtaket til høyre) ① og ta den av nedad ②. Her ligger sprutskjermen (8) med pacovingen (9) på beskyttelsesbegeret.



3. Trekk sprutbeskyttelsen (8) med pacovingen (9) ved å dra forsiktig i en av de tre klaffene på sprutbeskyttelsen fra pacobegeret.

NO



4. Fjern pacobegeret (10) fra beskyttelsebegeret (12).
Fjern de pacotiserte matvarene og behandle de videre.

5. Jevn ut det pacotiserte begerinnholdet som ikke ble brukt, slik at det oppstår en flat og horisontal overflate. Sett på begerets lokk (11) på pacobegeret (10) og dypfryse disse ved -18 °C til -23 °C.

6. Hvis *Pacojet Junior* ikke anvendes direkte videre, utføre en skyllesyklus.
Se da kapittel „8.1.4 Spylegjennomgang“ på side 89.

7.5 Gjenfrysing



Hvis ikke hele begerets innholdet ble pacotisert, kan pacobegeret (10) dypfryses igjen ved -18 °C til -23 °C. For dette formålet, må overflaten på maten som lages være horisontal utglattet, pacobegeret må være tettet med begerlokket (11) og settes hurtig og i oppreist stilling tilbake til fryseren.

8. Rengjøring og vedlikehold

8.1 Rengjøring av *Pacojet Junior*

Ettersom *Pacojet Junior* er en næringsmiddelprosesserende maskin, er rengjøring av spesiell betydning. Dette gjelder spesielt i tilfeller med behandling av animalske proteiner og fettstoffer (melk, kjøtt, fisk, etc.).

Konsekvent overholdelse av rengjøringsinstruksjoner eller fremgangsmåter som er beskrevet nedenfor, er spesielt nødvendig for:

- for å sikre høy produktkvalitet,
- for å forlenge levetiden til *Pacojet Junior*,
- forebygging av bakterie angrep av maskinen og dermed garantere de nødvendige hygienestandarder.

en manglende overholdelse av rengjøringsinstruksjonene forkorter dessuten vedlikeholds intervallene.

Råd

Materielle skader på grunn av feilaktig rengjøring.

- Dypp aldri *Pacojet Junior* ned i væsker.
- Hold aldri *Pacojet Junior* under rennende vann.
- Sprut aldri på *Pacojet Junior* med en vannslange, en damprensemaskin eller lignende.

NO

Pacojet Junior er utformet slik at en fullstendig rengjøring av det direkte næringsmiddel behandlingssystemet (alle komponentene som kommer i direkte kontakt med næringsproduktene), kan bli gjennomført, uten demontering av maskinen. Den aktuelle renseprosessen går i stor grad automatisk.

8.1.1 Rengjøringsfremgang/Rengjøringstidspunkt

Pacojet Junior har to rengjøringsoperasjoner som skal utføres i bestemte situasjoner.

- Skyllesyklus: I dette tilfellet blir store matrester fjernet ved hjelp av den grønne spyleenheten (13) og pacovingene (9).
- Rengjøringssyklus: Her blir systemet fullstendig og hygienisk rengjort. Rengjøringssyklusen består av tre steg:
 1. Spylegjennomgang: Med varmt vann, og ved bruk av den grønne skylleenhet (13) og den pacovingen (9), fjernes matrester fra pacoinnfestningen med knivholderen (2) og innsatsen (3).
 2. Rengjøringsgjennomgang: Med varmt vann, bruk av den blå tetningsringen (14), den blå rense enheten (15) og et desinfeksjonsmiddel som ikke skummer, blir bakterier eliminert.
 3. Spylegjennomgang: Med varmt vann, og ved bruk av den grønne skylleenhet (13) og den pacovingen (9), blir mulige vaskemiddelrester fjernet.

For å oppnå best mulig rengjøringseffekt, må alltid dette skjemaet følges!

De følgende rengjøringsprosedyrene må utføres for å bevareriktig funksjonaliteten til maskinen og for å sikre de hygieniske forhold:

- **Før første gangs betjening:** Gjennomføringen av en fullstendig rengjøringssyklus.
- **Før starten av daglig bruk:** Gjennomføringen av en fullstendig rengjøringssyklus.
- **På slutten av hver arbeidsdag:** Gjennomføringen av en fullstendig rengjøringssyklus.
- **Etter lang driftsstans:** Gjennomføringen av en fullstendig rengjøringssyklus.
- **Mellom behandlingen av en rekke ulike næringsmidler** (for eksempel fra søtt til salt):
Gjennomføringen av en spylegjennomgang.

8.1.2 Rengjøringsmiddel

NO		Forsiktig
<p>Personskader ved uegnede rengjøringsmidler.</p> <p>Bruk av uegnede rengjøringsmidler kan føre til forurensning av prosessert mat fra giftige stoffer.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aldri bruk skummende rengjøringsmiddel.• Aldri bruk kraftige, etsende rengjøringsmidler.• Aldri bruk giftige rengjøringsmidler.		

Råd
<p>Skade på materiell ved bruk av uegnede rengjøringsmidler.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aldri bruk skummende rengjøringsmiddel.• Bruk aldri kraftige, etsende rengjøringsmidler (fare for nedbryting av komponenter som er laget av aluminium, plast og gummi).

For riktig rengjøring, bruk alltid en **desinfiserende, ikke-skummende** rengjøringsmidler som er sertifisert for matvareindustrien!

Nedenfor er det oppført et eksempel på et vaskemiddel er egnet for rengjøring av Pacojet Junior:

- Steinfels Easy MIC alkalisk.

Vennligst sjekk med din Pacojet salgskontor eller din lokale offisielle PACOJET-PACOJET servicested for egnet rengjøringsmiddel.

8.1.3 Første rengjøring

Før første gangs bruk av *Pacojet Junior* må maskinen og tilbehøret må forhånd rengjøres.

Skyll tilbehør delene (sprutbeskyttelse (8), pacovinge (9), pacobeger (10), beger lokk (11), beskyttelsesbeger (12), skyll enhet (grønn) (13), beger tetning (blå) (14) og rengjøringsinnsats (blå) (15) grundig med varmt vann under anvendelse av et kommersielt tilgjengelig oppvaskmiddel.

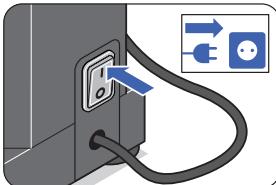
Fjern til slutt eventuelle rester av vaskemiddel som fortsatt kan være til stede.

I tillegg, å gjennomføre en **fullstendig rengjøringssyklus** er obligatorisk (se „8.1.5 Rengjøringssyklus“ på side 91).

8.1.4 Spylegjennomgang

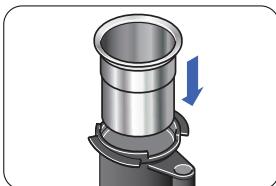
Gjør som følger:

NO

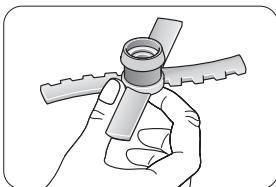


1. Slå *Pacojet Junior* på med strømbryteren (5).
Maskinen skifter til "driftsmodus".
maskinen er klar til bruk.

Hvis maskinen befinner seg i "hvilemodus", trykk på "START-KNAPPEN" for å endre til driftsmodus.



2. Sett et tomt pacobegeret (10) inn i beskyttelsesbegeret (12).



- 3.



Forsiktig

Fare for skade på grunn av feil håndtering av pacovingen!

- Aldri berøre pacovingene (9) på de skarpe kanter på bladene.
- Ta alltid tak i pacovingene med to fingre i hjørnene mellom vingene!



Sett pacovingen (9) inn i spyle enhet (13), idet du stikker hullstykket inn i hullet på spyleeenheten.

Det skal bemerkes at den flate siden av spyleeenheten skal peke nedover og skal peke mot pacovingen.

NO

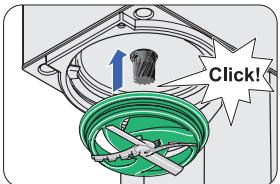


4.

Råd

Skade på maskinen og tilbehøret ved feilaktig montering av spyle enheten i pacovingen!

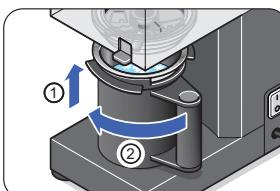
- Fest aldri kombinasjonen av skylleenheten (13) og pacovingen (9) for tidlig for skylling på beskyttelsesbegeret (12) /pacobegeret (10). Dette kan føre til skader på maskinen og tilbehøret!
- Fest alltid kombinasjonen av spyleenhet og pacovinge på pacoinnfestningens knivholderen (2), **før** festing av beskyttelsesbegeret!



Installer kombinasjonen av spyleenhet (13) og pacovingen (9) på pacoinnfestningen med knivholderen (2). Knivholderen må omslutte pacovingen med spyleenheten og holde den godt fast.
En klikkelyd indikerer at pacovingen er ordentlig festet.



5. Fyll pacobegeret (10) med **varm** (ca. 58 °C) vann opp til 2 cm under den øvre kanten av begeret.



6.

Råd

Skade på utstyr som følge av feil bruk av beskyttelsesbeger og pacobeger!

- Fest beskyttelsesbegeret (12) aldri uten innsatt pacobeger (10)!

NO

Plasser beskyttelsesbeger (12) med pacobeger (10) på Pacojet Junior.

Skyv derfor beskyttelsesbegeret med pacobegeret oppover til midten av sentreringen på sokkelen ①.

Vær obs på at håndtaket er i utgangsposisjonen til høyre og at oversiden av pacobegeret ligger flatt i maskinen.

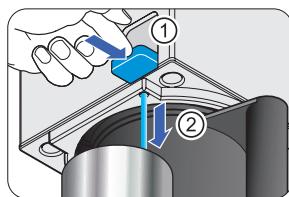
Snu beskyttelsesbegeret fra høyre til venstre hele veien til stopp inn i braketten ②.

Viser håndtaket fremover, er beskyttelsesbegeret korrekt festet.

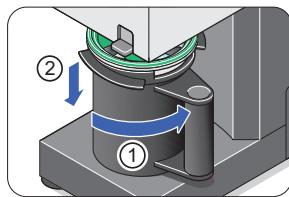


- 7.** Trykk på START-KNAPPEN (21). Spylegjennomgangen starter.

Vær oppmerksom på at maskinen må allerede være i "driftsstilling" (se „START-KNAPP“ på side 77).



- 8.** I løpet av spylegjennomgangen, er det mulig å spyle ventileringsslangen ved å trykke på ventileringsknappen (7). Trykk på ventileringsknappen oppstart av pacoinnfestningen (2) ①. Sørg for at en oppsamlingsbeholder holdes under enden av ventileringsslangen for å samle opp det sprutende vaskevannet ②.



- 9.** Etter endt skyllegjennomgang (motoren er stanset), ta av beskyttelsesbegeret (12) fra pacobegeret (10). Drei så beskyttelsesbegeret ca. 90° mot høyre ① og ta den av nedad ②. Her ligger spyleenheten (13) med pacovingen (9) på beskyttelsesbegeret.

8.1.5 Rengjøringssyklus

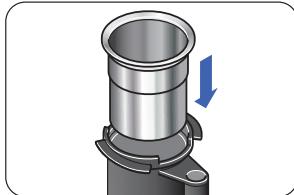
Gjør som følger:

Spylegjennomgang

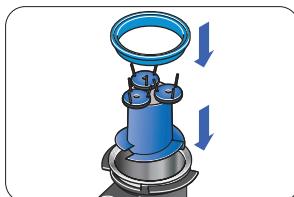
Skyll maskinen som beskrevet i kapittel „8.1.4 Spylegjennomgang“ på side 89.

Rengjøringsgjennomgang

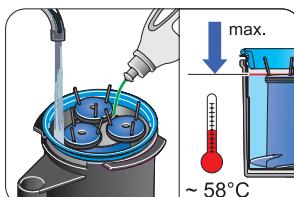
NO



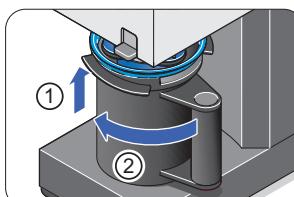
1. Sett et tomt pacobegeret (10) inn i beskyttelsesbegeret (12).



2. Sett den blå renseinnsatsen (15) med børstene opp i pacobegeret (10).
Sett deretter den blå begerpakningen (14) på pacobegeret.



3. Fyll pacobegeret (10) med **varm** (ca. 58 °C) vann opp til undersiden av børstekanten.
Legg til den foreskrevne mengde vaskemiddel (se kapittel „8.1.2 Rengjøringsmiddel“ på side 88).



4. Plasser beskyttelsesbeger (12) med pacobeger (10) på *Pacojet Junior*.
Skyv derfor beskyttelsesbegeret med pacobegeret oppover til midten av sentreringen på sokkelen ①.
Vær obs på at håndtaket er i utgangsposisjonen til høyre og at oversiden av pacobegeret ligger flatt i maskinen.
Snu beskyttelsesbegeret fra høyre til venstre hele veien til stopp inn i braketten ②.
Viser håndtaket fremover, er beskyttelsesbegeret korrekt festet.



Råd

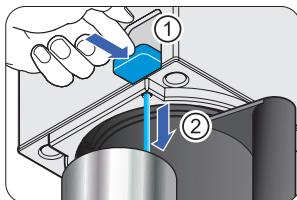
Skade på materiell ved bruk av feil tilbehør!

- Bruk aldri pacovingen (9) til rengjøringsgjennomgangen.

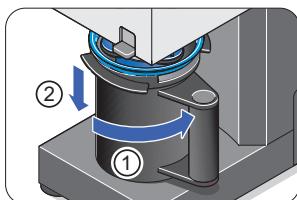
NO



- 5.** Trykk på START-KNAPPEN (21).
Rengjøringsgjennomgangen starter.
Vær oppmerksom på at maskinen må allerede være i
"driftsstilling" (se „START-KNAPP“ på side 77).



- 6.** I løpet av rengjøringsgjennomgangen, er det mulig å spyle ventileringsslangen ved å trykke på ventileringsknappen (7). Trykk på ventileringsknappen oppstart av pacoinnfestningen (2) ①. Sørg for at en oppsamlingsbeholder holdes under enden av ventileringsslangen for å samle opp det sprutende vannet ②.



- 7.** Etter endt skyllegjennomgang (motoren er stanset), ta av beskyttelsesbegeret (12) fra pacobegeret (10). Drei så beskyttelsesbegeret ca. 90° mot høyre og ta den av nedad ①. Fjerne den blå renseinnsatsen (15) og den blå begerpakningen (14) ②. Tøm pacobegeret.

Spylegjennomgang

Skyll maskinen som beskrevet i kapittel „8.1.4 Spylegjennomgang“ på side 89.

8.1.6 Rengjøring av maskinens overflate

Maskinens kappe og underside kan tørkes med en klut som ikke loer og et kommersielt rengjøringsmiddel.

8.1.7 Rengjøring av tilbehørsdeler

Nedenfor nevnte deler kan vaskes i oppvaskmaskinen:

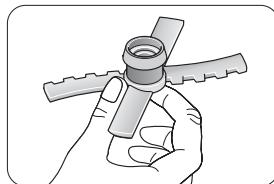
- Sprutbeskyttelse (8),
- Pacovinge (9),
- Pacobeger (10),
- Beskyttelsesbeger (12),
- Skylleenhet , grønn (13),
- Begerpakning, blå (14),
- Renseinnsats, blå (15).

For å oppnå sterilitet pacovinge og sprutskjermen med pre-stripper (8a), utføre følgende trinn:

- Skyll, for å fjerne det verste av tilsmussing,
- Bløtlegg det i et rensemiddelopløsning (se kapittel „8.1.2 Rengjøringsmiddel“ på side 88), for å drepe eventuelle bakterier. Etterfulgt av en skylling under vann eller skylling i oppvaskmaskinen.

Begerlokket (11) er på grunn av sin formstabilitet, bare egnet til visse oppvaskmaskiner. Den er temperaturbestandig fra -25 °C til + 85 °C.

Vennligst sjekk i hvilket temperaturområde oppvaskmaskinen bruker, før begerlokket blir vasket.

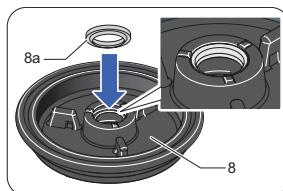


⚠ Forsiktig

Fare for skade på grunn av feil håndtering av pacovingen!

- Aldri berøre pacovingene (9) på de skarpe kanter på bladene.
- Ta alltid tak i pacovingene med to fingre i hjørnene mellom vingene!

Pacovingen (9) er bare delvis rustfri, så for å forhindre rusting, skal den behandles som en kjøttkvern-kniv. Etter at pacovingen er blitt rengjort, er den lett å grise inn igjen. For det, må det brukes et næringsmiddelindustrielt fett eller olje.



I tillegg bør forfilteret (8a) med jevne mellomrom fjernes fra sprutskjermen (8), slik at begge delene kan bli grundig rengjort og sjekket for skader. Når du setter inn forfilteret i sprutbeskyttelsen, må du passe på at leppen på forfilteret står i retning til pacobegeret (den flate undersiden av sprutbeskyttelsen).

8.2 Vedlikehold

Vi anbefaler at *Pacojet Junior* minst en gang i året (etter ca. 2000 ferdig behandlet beger) sendes til vedlikehold til deres lokale offisielle PACOJET-servicepartner (se kapittel „15. Kundeservice“ på side 98).

For en hurtig og knirkefri service, anbefaler vi å koordinere vedlikeholds datoer på forhånd med den ansvarlige offisielle PACOJET-servicepartner. Vi anbefaler også at *Pacojet Junior* blir sendt i originalemballasjen sammen med pacovingen (9), beskyttelsesbegeret (12) og sprutbeskyttelsen (8).

9. Problemer

Dersom de tiltakene som er nevnt nedenfor ikke fører til noe resultat eller det oppstår andre problemer, som ikke er beskrevet, ta vennligst kontakt med det kompetente offisielle PACOJET-servicepartner (se kapittel „15. Kundeservice“ på side 98).

Problem	Årsak	Tiltak
<p>Pacojet Junior stopper, selv om den ønskede mengden ikke har blitt bearbeidet eller bare delvis bearbeidet. Porsjoneringsmengde indikatoren (18) viser "EE".</p> 	<p>Maskinen er overbelastet. (For en overbelastning oppstår vanligvis når en oppskrift for tilberedning av mat ikke kan behandles.)</p>	<p>Slå av strømbryteren på maskinen (5) og på igjen etter ca. 5 sekunder.</p> <p>Viser ikke porsjoneringsmengde indikatoren "EE" lenger, kan du umiddelbart behandle neste beger.</p> <p>Viser porsjoneringsmengde indikatoren fortsatt "EE" etter at maskinen har blitt slått på igjen, blir den mekaniske overbelastningsbeskyttelsen aktivert. Ta kontakt med ditt lokale offisielle PACOJET servicesenter.</p>
Pacojet viser ingen overtrykk ved pacoteringen.	Overflaten av sprutbeskyttelsen (8) er ikke glatt. Ettersom denne delen sikrer tetning av behandlingssystemet, må materialoverflaten til tetningsleppene være ren og uskadd.	<p>Sjekk sprutbeskyttelsen for eventuell urenheter eller skader.</p> <p>I tilfelle urenheter, rengjør sprutbeskyttelsen.</p> <p>Dersom det fortsatt ikke blir bygget opp noe trykk, ta kontakt med det lokale offisielle PACOJET-servicesenter.</p>
Pacovingen (9) fester seg ikke lenger til knivholderen.	Pacovingen blir holdt av knivholderen ved stillstand av motoren. Urenheter av knivholder eller pacovinge, kan føre til dette.	Rengjør besteordningen og opptakslokket på pacovingen. Dersom pacovingen fortsatt ikke fester seg til den skrå taggete magnetiske knivholderen, tar du kontakt med deres lokale offisielle PACOJET-servicesenter.

10. Tekniske data

NO

Nominell effekt		1000 W
Hvilemodus-forbruk		< 0,5 W
Nettspenning	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJKK	220V/60 Hz
Overtrykk		ca. 1 Bar
Kraftoverføring		Tannrem driv
Luftbåren støy	Emisjonsspekter (LPA)	78,1 db(A)
Målinger (mm)		498 x 182 x 360 (Høyde x bredde x dybde)
Vekt (kg)	<i>Pacojet Junior (1)</i>	12,90
	Sprutbeskyttelse (8)	0,09
	Pacovinge (9)	0,06
	Pacobeger (10)	0,35
	Begerlokk (11)	0,01
	Beskyttelsesbeger (12)	0,30
	Skylleenhet (13)	0,10
	Begerpakning (14)	0,03
	Renseinnsats (15)	0,13
Materialer	Mantel/dekkplate	Stålplate
	Maskinens sokkel	Presstøpt aluminium (belegg)
	Chassisdeler	Polyamid

NO

Materialer	Pacoinnfestning med knivholder (2)	Rustfritt stål
	Sprutbeskyttelse (8)	Nitrilgummi, ekte matvarer
	Pacovinge standard(9)	Støpt stål
	Pacobeger (10)	Rustfritt stål
	Begerlokk (11)	Polypropylen, ekte matvarer
	Beskyttelsesbeger (12)	Polyamid (15% glassfiberforsterket)
	Skylleenhet, grønn (13)	Nitrilgummi, ekte matvarer
	Begerpakning, blå (14)	Nitrilgummi, ekte matvarer
	Renseinnsats, blå (15)	Plastikk

11. Sertifisering

11.1 Standard overensstemmelse

Vennligst referer til supplement.

11.2 EU-samsvarserklæring

(Kopi av EU-samsvarserklæring)

12. Transport og oppbevaring

12.1 Transport

Råd

Materielle skader på grunn av feil transport!

- Unngå risting og støt under transport.
- Unngå forurensninger, høye temperaturer og fuktighet.
- Transporter maskinen bare i original emballasjen.

Før transport av maskinen, må du utføre følgende aktiviteter:

1. Fjern pacobegeret (10) og tøm det.
2. Utfør en fullstendig rengjøringssyklus (se kapittel: "Rengjøring"). Rengjør tilbehøret og pakk dem.
3. Slå av strømbryter (5) på maskinen og koble tilkoblingsledningen (6) fra strømnettet.
4. Fest løse deler (f.eks. tilkoblingsledning (6)).
5. Pakk maskinen i original emballasjen.

12.2 Oppbevaring

Oppbevar *Pacojet Junior* på et tørt, støvfritt og kjølig sted. Plassere maskinen på et vibrasjonsfritt og stabilt underlag i en stabil stilling.

Beskytt *Pacojet Junior* fra direkte sollys.

For å sikre pålitelig beskyttelse, må enheten være i originalemballasjen, hvis det ikke blir brukt.

NO

13. Deponering

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Non-EU og ikke-EU plass



Kast aldri elektriske apparater med husholdningsavfall. Samle disse alltid separat og kjøre det til en miljøvennlig resirkulering.
Vær oppmerksom på ved deponering, nasjonale og regionale forskrifter for avfallshåndtering. Finne ut mulige by-/kommuneadministrasjoner eller destruksjonsfirmaer.

13.1.2 EU

Ikke kast *Pacojet Junior* i husholdningsavfall! Kast maskinen i henhold til spesifikasjonene i EU-direktiv "2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter" og dens implementering i nasjonal rett. Ubrukbare elektrisk utstyr/verktøy, skal samles opp og en miljøvennlig gjenvinning gjennom en gjenvinningsstasjon.

13.2 Emballasje

Ta vare på original emballasjen (papp og styrofoam innsatser) langs hele livsløpet til *Pacojet Junior*. Det gir tilstrekkelig beskyttelse under transport.

Kjør emballasje sammen med maskinen til en miljømessig forsvarlig deponering.

14. Garantiinformasjon

Garanti og garantibestemmelser for *Pacojet Junior* finner du i vedlagte dokument eller besøk vår hjemmeside (se kapittel „15. Kundeservice“ på side 98).

15. Kundeservice

For tekniske problemer, og spørsmål om grunnleggende drift og vedlikehold av maskinen, ta kontakt med din lokale offisielle PACOJET servicepartner. Disse kan du få hos PACOJET-utsalgsssted.

Prøv å løse problemene først med hjelp av informasjonen i kapitlene „9. Problemer“ på side 95. Skulle det ikke la seg gjøre å fjerne de, står våre ansatte gledeleg til din disposisjon.

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

NO

Innehållsförteckning

1.	Om dokumentationen	102
1.1	Allmänt	102
1.2	Illustrationsstandarder.....	102
1.3	Begreppsdefinitioner	102
2.	Använda <i>Pacojet Junior</i>.....	102
2.1	Avsedd och ej avsedd användning	102
2.2	Livsmedelshygieniska aspekter	102
3.	Säkerhetsanvisningar	103
3.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	103
3.2	Risk pga. elström!	105
3.3	Varningar	105
4.	Leveransomfattning	106
5.	Maskinbeskrivning.....	107
5.1	Egenskaper.....	107
5.2	Uppbyggnad - komponenter och tillbehör i överblick	107
5.3	Display	108
6.	Första momentet	110
6.1	Packa upp maskinen	110
6.2	Kontrollera leveransomfattningen	111
6.3	Ställa upp maskinen/uppställningsvillkor	111
6.4	Elansluta maskinen	112
6.5	Slå på och av maskinen.....	112
6.5.1	Slå på maskinen	112
6.5.2	Standbyläge	112
6.5.3	Slå av maskinen	112
7.	Pacosering av djupfrysta livsmedelsberedningar.....	113
7.1	Förberedelser	113
7.2	Pacosering	114
7.3	Överfyllningsskydd.....	117
7.4	Efter pacoseringen	117
7.5	Frysa in igen	118
8.	Rengöring och underhåll	118
8.1	Rengöra <i>Pacojet Junior</i>	118
8.1.1	Rengöringsprocesser/-intervall.....	119
8.1.2	Rengöringsmedel	120
8.1.3	Första rengöringen.....	120
8.1.4	Spolning	121
8.1.5	Rengöringscykel	123
8.1.6	Rengöra maskintytan	125
8.1.7	Rengöra tillbehören	125
8.2	Underhåll	126

9.	Fel.....	127
10.	Tekniska data	128
11.	Certifiering.....	129
11.1	Standardöverensstämmelse	129
11.2	EU-överensstämmelseintyg	129
12.	Transport och förvaring.....	129
12.1	Transport.....	129
12.2	Förvaring.....	130
13.	Omhändertagande.....	130
13.1	Pacojet Junior	130
13.1.1	Utanför EU och Europa	130
13.1.2	EU	130
13.2	Förpackning	130
14.	Garanti.....	130
15.	Service	130

1. Om dokumentationen

1.1 Allmänt

Bruksanvisningen innehåller all nödvändig information och de anvisningar som krävs för säker hantering av *Pacojet Junior*.

Läs noga igenom dokumentationen före driftsättningen och följ säkerhetsanvisningarna.

Manövrera och använd bara maskinen som den här handboken beskriver.

Avvikelse från beskriven hantering kan i värsta fall ge operatören personskador eller skada maskin och tillbehör.

Bruksanvisningen är en del av *Pacojet Junior* och ska alltid finnas tillhands. Lämna över dokumentationen vid ägarbyte.

1.2 Illustrationsstandarder

Bildillustration av basmaskin och tillbehör hittar du på utviket i början av bruksanvisningens (bild 1: Pacojet Junior med tillbehör; bild 2: displayen). Textreferenserna refererar till numreringen här. Illustrationen ger en överblick över uppbyggnaden av maskin och display samt tillbehören.

1, 2, ...	Illustrering av momentens ordningsföljd sker med löpande numrering.
1	Cirkelomslutna siffror visar arbetsmomenten i illustrationen.
•	Framförställt uppräkningstecken inleder avsnitt som hör ihop.

1.3 Begreppsdefinitioner

Alla *Pacojet Juniors* bestårds- och tillbehörsdelar med livsmedelskontakt vid pacosseringen utgör det **själva livsmedelsbearbetningssystemet**.

2. Använda *Pacojet Junior*

2.1 Avsedd och ej avsedd användning

Pacojet Junior är en köksmaskin för kommersiell och privat användning. Pacosseringen innebär att färsk, djupfrysta livsmedel går att mikropuréa utan upptringning för att göra ultrafina mousser, naturligt färsk glass och sorbet eller smakrika soppor, såser och fyllningar.

All annan användning som t.ex. bearbetning av andra ämnen kan leda till person- och sakkador och räknas alltså som ej avsedd användning och är otillåten!

2.2 Livsmedelshygieniska aspekter

Var noga med hygienen vid livsmedelsbearbetningen och följ gällande livsmedelsstandarder!

Bearbeta bara färsk, benfria frysvaror.

Pacossering kräver att livsmedlet varit djupfryst på en temperatur från -18 °C till -23 °C i minst 24 timmar.

Det bearbetade livsmedlet kan bli uppvärmt till -3 °C vid pacosseringen. Av den anledningen krävs en snabb fortsatt bearbetning av det pacosserade livsmedlet för att undvika att det blir fördärvat och hälsovådligt. Frys genast in restmängder i strukna pacosseringsbehållare.

Maskinen får bara bearbeta livsmedel (inte ben!). Andra material är uttryckligen förbjudna.

3. Säkerhetsanvisningar

Läs noga igenom följande säkerhetsanvisningar för att undvika person- och saskador!

Driftsätt inte maskinen förrän du förstått anvisningarna.

Är du osäker och har frågor, kontakta ditt PACOJET-säljställe (se kap. "1. Om dokumentationen" på sid. 102) före driftsättning av maskinen.

3.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Du får bara använda *Pacojet Junior* enligt anvisningarna i bruksanvisningen. Om du inte följer anvisningarna, så kan det leda till personskador, maskinskador och/eller kontaminering av det bearbetade livsmedlet.
- Det är bara personer som fått lära sig säker användning som får använda *Pacojet Junior*.
- Håll maskin och tillbehör borta från barn under 8 år och förvara dem oåtkomligt.
- Barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga samt bristande erfarenhet kan sköta maskinen under uppsikt och när de fått lära sig hanteringen. De måste förstå riskerna som är kopplade till användningen.
- Barn får inte leka med maskinen. Barn får inte rengöra och underhålla maskinen utan uppsikt.
- Maskinen är förseglad, det är bara auktoriserad servicetekniker som får öppna, reparera och underhålla den.
- Ta inte bort tillbehör (t.ex. skydd och/eller pacosseringsbehållare) när maskinen är igång.
- Använd bara originaltillbehör från PACOJET avsedda för maskinen vid drift.
- Använd inte tillbehör från andra maskiner i *Pacojet*-serien (t.ex. *Pacojet 1, 2 eller 2plus*) som är special gjorda för dem.
- Du får bara använda medföljande tillbehör för det som bruksanvisningen anger.
- Du får inte ställa *Pacojet Junior* direkt vid heta, fettskvättande och ångande öppningar och köksmaskiner.
- Packa upp *Pacojet Junior* försiktigt, maskinen är tung. Var helst två när ni packar upp maskinen. Se upp så att ni inte får stöt- eller personskador vid uppackning och uppställning. Maskinen har vassa kanter!

- Maskinen avger luftburna ljudemissioner vid drift.
Se Emissionsvärden i kap. "10 Tekniska data".
- Gör maskinen strömlös om du ska lämna den utan uppsikt en längre tid.
- Försök aldrig att förbikoppla skyddsbrytaren på *Pacojet Junior* för att få på skydds- och pacosseringsbehållare ordentligt.
- Slå aldrig på maskinen utan skydds- och pacosseringsbehållare.
- Öppna inga fastskruvade skydd resp. maskinhöljet.
- Gör inga ändringar på maskin, komponenter och tillbehör.
- Gör en första rengöring enligt kap. "8.1.3 Första rengöringen" innan du använder maskinen första gången.
- *Pacojet Junior* får under inga omständigheter bearbeta produkter eller vara kopplad till bearbetning som avger gas som då kan ge okontrollerad tryckökning i pacosseringsbehållaren som t.ex. rent, flytande kväve (N) eller bunden koldioxid (CO₂) i kolsyrat fyllgod.

3.2 Risk pga. elström!

- Kontrollera att elnätet matchar uppgifterna på typskylten map. spänning/frekvens innan du elansluter *Pacojet Junior*. Använd bara maskinen med den växelpänning som typskylten anger.
- Som extra avsäkring rekommenderar vi att du installerar en 20 mA-jordfelsbrytare.
- Händer det något avvikande vid drift (t.ex. rök-, ljudutveckling), slå av maskinen direkt och gör den strömlös (dra ur kontakten).
- Använd bara maskinen när den är i tekniskt felfritt skick.
- Kontrollera maskin och sladd map. yttra skador innan drift. Driftsätt aldrig maskinen med skador på maskin, sladd och tillbehör!
- Hittar du skador på maskin eller tillbehör vid drift, slå av *Pacojet Junior* med huvudbrytaren och dra ur kontakten.
- Det är bara auktoriserad PACOJET-servicetekniker som får reparera maskinen. Reparera aldrig maskinen själv.
- Doppa inte maskinen i vatten. Exponera inte maskinen för förhöjd luftfuktighet.
- Gör maskinen strömlös om du inte ska använda den en längre tid.
- Dra alltid i kontakten när du gör maskinen strömlös, aldrig i sladden!
- Ta aldrig på sladd och kontakt med fuktiga händer.
- Se till så att sladden inte blir böjd eller klämd. Håll den borta från vassa kanter.

3.3 Varningar

Förutom de allmänna säkerhetsanvisningarna här innehåller bruksanvisningen även åtgärdsrelaterade anvisningar. Varningsanvisningarna kompletterar särskilda åtgärdsbeskrivningar och uppmarksammar potentiella risker vid drift. Följande symboler resp. anvisningsbeteckningar refererar till de olika risknivåerna och ytterligare anvisningar:

	<p>⚠️ Varning!</p> <p>Uppmärksammar en möjlig risksituation. Om du inte undviker risken, så kan den leda till allvarliga personskador eller dödsfall.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uppräkningen refererar till åtgärder du måste göra resp. låta bli för att avvärja resp. förhindra risken.
	<p>⚠️ Försiktig!</p> <p>Uppmärksammar en möjlig risksituation. Om du inte undviker risken, så kan den ev. leda till personskador.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uppräkningen refererar till åtgärder du måste göra resp. låta bli för att avvärja resp. förhindra risken.
<p>Obs!</p> <p>Uppmärksammar en möjlig risksituation. Om du inte undviker risken, så kan den ev. leda till sakskador.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uppräkningen refererar till åtgärder du måste göra resp. låta bli för att förhindra skador på maskin och tillbehör. 	
	<p>Symbolerna refererar till ytterligare information resp. tips för hantering av maskinen.</p>

4. Leveransomfattning

Leveransomfattningen omfattar följande komponenter:

- 1 *Pacojet Junior* (1)
- 1 stänkskydd (8), inkl. 1 föravstrykare (8a)
- 1 pacosseringsvinge (9)
- 1 pacosseringsbehållare (10)
- 1 behållarlock (11)
- 1 skyddsbehållare (12)
- 1 spolinsats, grön (13)
- 1 behållartätning, blå (14)
- 1 rengöringsinsats, blå (15)

Du får bara använda de medföljande tillbehören på *Pacojet Junior*. Ev. undantag anges separat. Användning med andra maskiner är inte tillåtet.

5. Maskinbeskrivning

5.1 Egenskaper

Pacojet Junior är en innovativ köksmaskin för kommersiell och privat användning. Den kan finbereda djupfrysta livsmedel utan upptining. Maskinen mikropuréar och mousserar i ett arbetsmoment. Bearbetningen sker med övertryck, vilket ger ytterligare smakintensifiering. Processen kallas för *pacosering*.

5.2 Uppbyggnad - komponenter och tillbehör i överblick

Positionsnumren nedan refererar till illustrationen av *Pacojet Junior* och tillbehören på utviket. *Pacojet Junior* (bild 1) består av följande komponenter och tillbehör:

Positionsnummer	Kontroll/tillbehör	Funktion
1	<i>Pacojet Junior</i>	Basmaskin
2	Pacosseringsaxel med knivhållare	Fäster pacosseringsvingen säkert.
3	Inlägg	Skrubar in och håller skyddsbehållaren säkert.
4	Display	Manövrerar <i>Pacojet Junior</i> .
5	Huvudbrytare	Slår på resp. av maskinen. 0 - maskinen är av. I - maskinen är på.
6	Sladd	Strömmar <i>Pacojet Junior</i> .
7	Avluftningsknapp	Släpper ut det övertryck som pacosseringen bygger upp. Avlufta efter varje pacosering.
8	Stänkskydd med föravstrykare (8a)	Skyddar maskinen mot livsmedelsstänk vid pacosseringen.
9	Pacosseringsvinge	Kniv för pacosering av djupfrysta livsmedelsberedningar.
10	Pacosseringsbehållare	Rymmer livsmedel för bearbetning i <i>Pacojet Junior</i> .
11	Behållarlock (vitt)	Försluter pacosseringsbehållaren och ger hygienisk förvaring.
12	Skyddsbehållare	Omsluter pacosseringsbehållaren, ger säker hantering och fäster pacosseringsbehållaren på <i>Pacojet Junior</i> .

Positions-nummer	Kontroll/tillbehör	Funktion
13	Spolinsats (grön)	Används med pacosseringsvingen vid spolning.
14	Behållartätning (blå)	Tätar pacosseringsbehållaren vid rengöring.
15	Rengöringsinsats (blå)	Rengör livsmedelsbearbetningssystemet. Används utan pacosseringsvinge.

5.3 Display

Positions-nummer	Kontroll	Funktion
16	BEHÅLLARINNE-HÅLLSINDIKERING	<p>Visar aktuell bearbetningsnivå:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pacosseringsbehållarens fyllnivå (10), • bearbetningsstatus, • slutgiltig bearbetningsnivå efter avslutad pacosering. <p><u>Bearbetat frysgods</u> blir indikerat med blinkande staplar. <u>Obearbetat frysgods</u> blir indikerat med fast lysande staplar.</p> <p>Indikeringen släckas när du tar bort skyddsbehållaren (12).</p>
17	UP/DOWN-INDIKERING	Indikerar om pacosseringsvingen (9) är i upp- eller nedåtrörelse vid pacosseringen.

Positions-nummer	Kontroll	Funktion
18	PORTIONS-MÄNGDSINDIKERING	<p>Indikerar före bearbetningen hur många portioner som pacosseras (se även PORTIONERINGSKNAPPARNA).</p> <p>Är indikeringen släckt, så blir hela pacosseringsbehållaren (10) bearbetad.</p> <p>Varje bearbetad portion dras av från indikeringen.</p> <p>Antalet bearbetade portioner blinkar när pacosseringen är klar.</p> <p>Om den programmerade mängden är större än behållarinnehållet, så indikeras återstående pacosseringsmängd när pacosseringen är klar. Mängden blir bearbetad när du sätter i ny pacosseringsbehållare.</p> <p>Ska du inte bearbeta mer, så kan du radera indikerad restmängd med "STOPP/RESET"-KNAPPEN.</p> <p>Indikeringen visar dessutom <u>Felindikeringar</u> vid vissa fel. (Se kap. "9. Fel" på sid. 127).</p>
19	READY-INDIKERING	Tänds när skyddsbehållaren (12) sitter fast ordentligt på maskinen. <i>Pacojet Junior</i> går att programmera och starta.
20	POWER-INDIKERING	<p>POWER-INDIKERINGEN har dubbla funktioner.</p> <p>1.) Slår du på <i>Pacojet Junior</i>, så är den i "driftläge". Den går nu att programmera.</p> <p>2.) Gör du inget inom 5 minuter (bekräftar med någon knapp eller pacosserar), så slår maskinen om till "standbyläge", indikeringen lyser RÖD.</p>
21	STARTKNAPP	<p>STARTKNAPPEN har dubbla funktioner.</p> <p>1.) Slår om maskinen från "standbyläge" till "driftläge".</p> <p>2.) Startar maskinen när programmeringen är OK.</p>

Positions-nummer	Kontroll	Funktion
22	STOPP/RESET-KNAPP	<p>STOPP/RESET-KNAPPEN har dubbla funktioner.</p> <p><u>1. Pausfunktion</u> Trycker du på knappen vid pacossering, så stoppar du pågående bearbetning. <i>Pacojet Junior</i> slår om till reversering, pacosseringsvingen (9) kör till utgångsläget och maskinen slår av automatiskt.</p> <p>Funktionen går att använda för att pacossera en delmängd utan föregående programmering.</p> <p><u>2. Raderafunktionen</u> Trycker du på knappen före bearbetningen, så raderar du den programmerade mängden.</p>
23	PORTIONERINGS-KNAPPARNA "+"/"-"	<p>Använd knapparna för att ange det antal portioner du vill bearbeta.</p> <p>Pacosseringsbehållarens (10) maxmängd är 10 portioner.</p> <p>Den programmerade portionsmängden kommer upp på portionsmängdindikeringen före och efter pacosseringen.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> bearbetar bara det programmerade portionsantalet. Delmängden går att ta bort efter bearbetningen. Återstående mängd går att frysa in igen och bearbeta senare.</p> <p>Se även "PORTIONSMÄNGDINDIKERING".</p>

6. Första momentet

Kapitlet beskriver hur du förbereder *Pacojet Junior* för första användningen.

6.1 Packa upp maskinen

	<p>⚠️ Försiktig!</p> <p>Risk för personskador vid feluppackning av maskin och tillbehör!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packa upp maskinen försiktigt, den är tung. • Var helst två när ni packar upp maskinen. • Se upp så att ni inte får stöt- eller personskador vid uppackningen. Maskinen har vassa kanter!
---	--

Packa upp *Pacojet Junior*. Ta bort förpackningsmaterial, tejp och skyddsfolie från maskinen.



Spara förpackningsmaterialet (kartong och frigolitinlägg) för transport, förvaring och ev. retur (t.ex. vid underhåll).

SV

6.2 Kontrollera leveransomfattningen

Kontrollera förpackningsinnehållet map. fullständighet och skick (se kap. "4. Leveransomfattning" på sid. 106).

Om du hittar brister eller det saknas tillbehör, kontakta omgående ditt PACOJET-säljställe eller ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe (se kap. "15. Service" på sid. 130).

6.3 Ställa upp maskinen/uppställningsvillkor

Obs!

Risk för saskador pga. överhettnig!

O tillräcklig rumsventilation kan leda till överhettnig av maskinen pga. otillräcklig ventilation resp. luftcirkulation.

- Kylluften ska sugas in på baksidan av maskinen och blåsas ut på undersidan.
- Ventilationsöppningarna får inte sättas igen/blockeras.
- Ställ maskinen på en säker, stabil, jämn och torr yta.
- Dra sladden så att den inte kan bli skadad av kanter eller heta ytor.
- Huvudbrytaren (5) ska alltid gå att komma åt.

Använd **aldrig** maskinen under följande förhållanden:

- direkt vid värmekälla,
- på vibrerande underlag,
- på heta ytor,
- direkt vid fläkt eller luftkonditionering,
- direkt vid utsläppsöppning för fuktig och fettmättad ånga,
- direkt vid utsläppsöppning för varm och het luft,
- direkt vid vattenanslutningar och maskiner som går att rengöra med vattenslang eller ångstråle,
- utan gummifötter,
- på avstånd < 10 cm mellan maskinbaksida och andra objekt.

Se till så att det finns tillräckligt med bearbetningsutrymme runt *Pacojet Junior*. Det är enda sättet att få säker användning av maskinen.

Om du inte följer uppställningsvillkoren, så kan det leda till funktionsstörningar och skador på *Pacojet Junior*.

6.4 Elansluta maskinen

Sladden och kontakten (6) sitter på maskinens högersida.

Se till så att jordningen blir enligt föreskrifterna om du använder förlängningssladd.



⚠ Varning!

Risk för allvarliga personskador pga. trasiga elkomponenter!

- Kontrollera maskinen map. på skador före varje driftsättning.
- Driftsätt aldrig maskinen med skador.
- Det är bara auktoriserad servicetekniker som får reparera maskinen!

Obs!

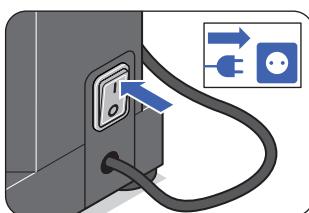
Risk för sakskador pga. felaktig elanslutning!

Om du inte följer de angivna elanslutningsuppgifterna, så kan det leda till maskinskador.

- *Pacojet Junior* får bara driftsättas med de eleffektuppgifter som typskylden anger (se även kap. "10. Tekniska data" på sid. 128).
- Nätspänningen får inte avvika med mer än 10% av angivet värde.

6.5 Slå på och av maskinen

6.5.1 Slå på maskinen



Slå på maskinen genom att ställa huvudbrytaren (5) i läge "I". Maskinen är nu i "driftläge".
Pacojet Junior går att programmera.

6.5.2 Standbyläge

Gör du inget inom 5 minuter, så slår maskinen om till "standbyläge". Bekräftar du genom att trycka på "STARTKNAPPEN" (21), så slår maskinen om till "driftläge".

6.5.3 Slå av maskinen

Slå av maskinen genom att ställa huvudbrytaren (5) i läge "0".
POWER-INDIKERINGEN (20) släcknar.

7. Pacosering av djupfrysta livsmedelsberedningar

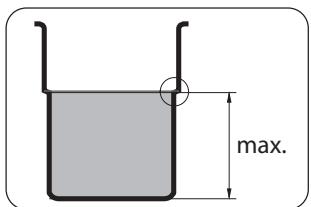
7.1 Förberedelser

Det krävs en del förberedelser före pacosering av djupfrysta livsmedel.

Gör så här:



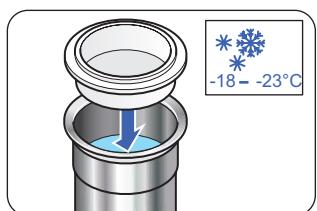
- Fyll pacoseringsbehållaren/-na (10) med det livsmedel du ska bearbeta. Fyll håligheterna med vätska (vatten, buljong etc.).



Obs!

Risk för sakskador pga. felaktig fyllning av pacoseringsbehållaren!

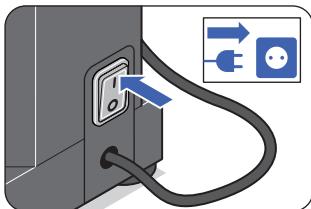
- Överskrid aldrig maxpåfyllningslinjen (se markeringen).
- Tänk på att livsmedelsberedningen kan expandera vid bearbetning.
- Livsmedelsberedningen får inte ha håligheter.
- Ytan ska vara slät och vågrät.



- Förslut pacoseringsbehållaren (10) med det medföljande behållarlocket (11) och frys in innehållet på en temperatur från -18 °C till -23 °C i minst 24 timmar.
Se till så att pacoseringsbehållaren står vågrätt i frysen, så att ytan i pacoseringsbehållaren blir jämnfrysad.

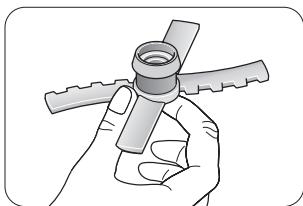
7.2 Pacosering

SV



1. Slå på *Pacojet Junior* med huvudbrytaren (5): maskinen slår om till "driftläge". *Pacojet Junior* är driftklar.

Är maskinen i "standbyläge" så trycker du på "STARTKNAPPEN", så slår maskinen om till "driftläge".



2.



Försiktig!

Risk för personskador vid felhantering av pacoseringsvingen!

- Ta aldrig på de vassa eggarna på pacoseringsvingens (9) klingor.
- Ta alltid tag i pacoseringsvingen med två fingrar mellan vingarna!



Sätt fast pacoseringsvingen (9) i stänkskyddet (8) genom att sticka in pacoseringsvingens knivtopp i hålet i stänkskyddet.

Se till så att stänkskyddets platta sida är nedåt mot pacoseringsvingen.

Se till så att föravstrykaren (8a) är fäst i stänkskyddet och att föravstrykarens avtrykningslapp är mot pacoseringsvingen.

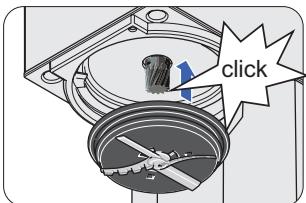


3.

Obs!

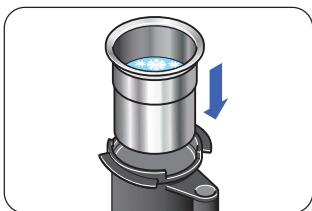
Risk för sakskador pga. felmonterad pacoseringsvinge med stänkskydd!

- Fäst aldrig kombinationen pacoseringsvinge (9) och stänkskydd (8) före bearbetningen av skyddsbehållaren (12)/pacoseringsbehållaren (10). Det kan leda till skador på maskin och tillbehör!
- Fäst alltid kombinationen pacoseringsvinge och stänkskydd på den snedtandade, magnetiska knivhållaren **före** fastsättningen av skyddsbehållaren!



Sätt kombinationen stänkskydd (8) och pacosseringsvinge (9) på pacosseringsaxeln med knivhållaren (2). Knivhållaren måste greppa och hålla pacosseringsvingen med stänkskyddet ordentligt. Pacosseringsvingen snäpper fast när den sitter ordentligt.

SV



4.

Obs!

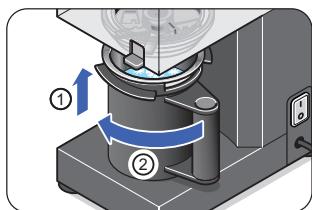
Risk för skador på maskin och tillbehör pga. otillräcklig infrysning i livsmedelshanteringen.

- Livsmedelsberedningen får inte ha tinat.
- Se till så att livsmedelsberedningen blivit jämnt infryst på en temperatur från -18 °C till -23 °C i minst 24 timmar och sitter fast ordentligt i pacosseringsbehållaren.

Ta ut pacosseringsbehållaren (10) med livsmedelsberedningen ur frysen.

Ta bort behållarlocket (11).

Ställ pacosseringsbehållaren i skyddsbehållaren (12).



5.

Obs!

Risk för sakkador vid felhantering av skydds- och pacosseringsbehållarna!

- Fäst aldrig skyddsbehållaren (12) utan isatt pacosseringsbehållare (10)!

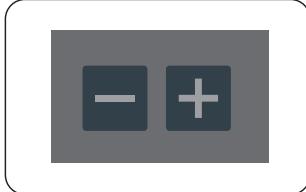
Sätt skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10) på *Pacojet Junior*.

Skjut skyddsbehållaren med pacosseringsbehållaren uppåt med centreringsrundningen på sockeln ①.

Se till så att handtaget pekar åt höger i utgångsläget och att pacosseringsbehållarens ovansida ligger plan på maskinen.

Vrid skyddsbehållaren från höger åt vänster till anslaget i hållaren ②.

Pekar handtaget framåt sitter skyddsbehållaren fast ordentligt.



6. Ange det antal portioner du vill bearbeta.
Använd PORTIONERINGSKNAPPARNA (23). Se även kap. "5.3 Display" på sid. 108.
Se till så att maskinen är i "driftläge" (se "STARTKNAPP" på sid. 109).



7. Starta pacosseringen genom att trycka på START-KNAPPEN (21).

Motorn startar och sätter pacosseringsaxeln och knivhållaren (2) samt pacosseringsvingen (9) i rörelse. Pacosseringswingens vertikalrörelse syns på UP-/DOWN-INDIKERINGEN (17).

Redan bearbetade delmängder kommer upp blinkande på BEHÅLLARINNEHÅLLSINDIKERINGEN (16).

Obearbetade delmängder blir indikerade med lysande staplar.

Pacosseringsaxeln och knivhållaren (2) samt pacosseringsvingen återgår till sina utgångslägen och stannar när pacosseringen är klar. Motorn slår av.



	Pacosseringsflödet går att närsomhelst pausa resp. stoppa genom att trycka på "RESET/STOPPKNAPPEN" (22), om det behövs. Pacosseringsaxeln (2) återgår då till sitt utgångsläge.
--	---

Se även kap. "5.3 Display" på sid. 108.

7.3 Överfyllningsskydd



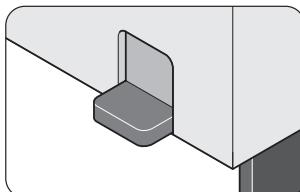
Det frusna behållarinnehållets volym kan expandera upp till 30% vid pacosseringen. Det är därför du bara får fylla pacosseringsbehållaren till behållarens maxpåfyllningslinje med livsmedelsberedningarna (se kap. ”7.1 Förberedelser” på sid. 113).

Pacojet Junior har en kontroll- och hjälpfunktion för att begränsa följderna av en överfyllning. Överfylld behållare flaggar fel P0. Maskinen pacosserar till påfyllningsgränsen (maxpåfyllningslinjen), sedan återgår axeln till utgångsläget. Felet förblir flaggat tills du tar bort behållaren.

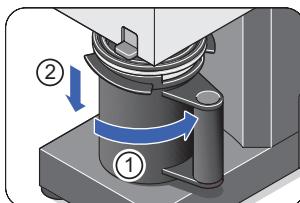
Trots kontroll- och hjälpfunktionen bör användare alltid hålla pacosseringsbehållarens maxpåfyllningsmängd.

7.4 Efter pacosseringen

Gör så här när maskinen stannar av sig själv:



1. Avlufta den trycksatta pacosseringsbehållaren (10). Håll AVLUFTNINGSKNAPPEN (7) intryckt tills maskinen är trycklös!



2. Ta av skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10). Vrid skyddsbehållaren ca 90° åt höger till utgångsläget (handtaget åt höger) ① och ta av den nedåt ②. Stänkskydd (8) och pacosseringsvinge (9) ligger då på skyddsbehållaren.

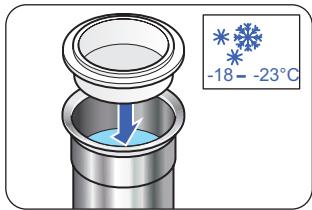


3. Dra av stänkskydd (8) och pacosseringsvinge (9) från pacosseringsbehållaren genom att dra lite i en av stänkskyddets tre flikar.

SV



4. Ta ut pacosseringsbehållaren (10) ur skyddsbehållaren (12).
Ta ut den pacosserade livsmedelsberedningen och fortsätt bearbetningen.



5. Stryk det nu ev. oanvända, pacosserade behållarinnehållet jämnt, så det får en plan, vågrät yta. Sätt på behållarlocket (11) på pacosseringsbehållaren (10) och frys in på -18 °C till -23 °C.
6. Ska du inte använda *Pacojet Junior* igen direkt, kör en spolning.
Se kap. "8.1.4 Spolning" på sid. 121.

7.5 Frysa in igen

	Pacosserade du inte hela behållarinnehållet, så går det att frysa in pacosseringsbehållaren (10) igen på -18 °C till -23 °C. Då måste ytan på livsmedelsberedningen vara struknen i väg, pacosseringsbehållaren vara försäkrad med behållarlock (11) och återställd helt upprätt i frysens låda.
---	--

8. Rengöring och underhåll

8.1 Rengöra *Pacojet Junior*

Pacojet Junior är en livsmedelsbearbetande maskin, så rengöringen är väldigt viktig. Det gäller framförallt vid bearbetning av animaliskt protein och fett (mjölk, kött, fisk och liknande).

Du måste **konsekvent** följa de beskrivna rengöringsföreskrifterna resp. -processerna nedan, framförallt för att:

- garantera hög produktkvalitet,
- förlänga livslängden på *Pacojet Junior*,
- förhindra bakteriepåväxt i maskinen och uppfylla gällande hygienstandarder.

Följer du inte rengöringsföreskrifterna, så kortar du underhållsintervallen.

Obs!**Risk för sakskador pga. felaktig rengöring!**

- Doppa aldrig *Pacojet Junior* i vätskor.
- Håll aldrig *Pacojet Junior* under rinnande vatten.
- Spruta aldrig på *Pacojet Junior* med vattenslang, ångtvätt eller liknande.

Pacojet Junior är konstruerad så att det går att fullständigt rengöra själva livsmedelsbearbetningssystemet (alla komponenter med livsmedelskontakt) utan att demontera maskinen. Själva rengöringsprocessen är i stort sett automatisk.

8.1.1 Rengöringsprocesser/-intervall

Pacojet Junior har två rengöringsprocesser för olika situationer.

- **Spolning**: åtgärdar grova livsmedelsrester med den gröna spolinsatsen (13) samt pacosseringsvingen (9).
- **Rengöringscykel**: rengör hela systemet hygieniskt. Rengöringscykeln består av tre moment:
 1. **Spolning**: varmvatten, den gröna spolinsatsen (13) samt pacosseringsvingen (9) tar bort grova livsmedelsrester från pacosseringsaxeln med knivhållaren (2) samt inlägget (3).
 2. **Rengöring**: varmvatten, den blåa tätningsringen (14), den blåa rengöringsinsatsen (15) och ett desinficerande, icke-skummande rengöringsmedel åtgärdar bakterierna.
 3. **Spolning**: varmvatten, den gröna spolinsatsen (13) samt pacosseringsvingen (9) tar bort ev. rengöringsmedelsrester.

Du måste alltid följa metodschemat för att få bäst rengöringseffekt!

Du **måste** följa följande rengöringsprocesser för bibehållen maskinfunktion och garanterad hygien:

- **Före första driftsättningen**: kör en fullständig rengöringscykel.
- **Före första dagliga användningen**: kör en fullständig rengöringscykel.
- **Vid slutet av arbetsdagen**: kör en fullständig rengöringscykel.
- **Efter långa stillestånd**: kör en fullständig rengöringscykel.
- **Omställning mellan bearbetning av olika livsmedelsberedningar** (t.ex. från sött till salt): kör en spolning.

8.1.2 Rengöringsmedel



⚠️ Försiktig!

Risk för personskador pga. olämpliga rengöringsmedel!

Användning av olämpliga rengöringsmedel kan leda till kontaminering av bearbetat livsmedel med giftiga ämnen.

- Använd aldrig skummande rengöringsmedel.
- Använd aldrig kraftiga, frätande rengöringsmedel.
- Använd aldrig giftiga rengöringsmedel.

Obs!

Risk för sakskador pga. användning av olämpliga rengöringsmedel!

- Använd aldrig skummande rengöringsmedel.
- Använd aldrig kraftiga, frätande rengöringsmedel (risk för spjälkning av komponenter av aluminium, plast och gummi).

Använd alltid ett **desinficerande, icke-skummande, livsmedelsgodkänt** rengöringsmedel för felfri, hygienisk rengöring!

De listade rengöringsmedlen nedan är t.ex. lämpliga för rengöring av Pacojet Junior:

- Steinfels Easy MIC alkaliskt.

Kontakta ditt PACOJET-säljställe eller ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe om lämpliga rengöringsmedel.

8.1.3 Första rengöringen

Du måste rengöra maskin och tillbehör före första användningen av *Pacojet Junior*.

Spola av tillbehören (stänkskydd (8), pacosseringsvinge (9), pacosseringsbehållare (10), behållarlock (11), skyddsbehållare (12), spolinsats (grön) (13), behållartätning (blå) (14) och rengöringsinsats (blå) (15) ordentligt med varmvatten och vanligt diskmedel.

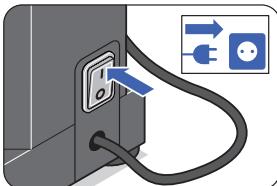
Ta bort alla ev. diskmedelsrester när rengöringen är klar.

Dessutom måste du köra en *fullständig rengöringscykel* (se "8.1.5 Rengöringscykel" på sid. 123).

8.1.4 Spolning

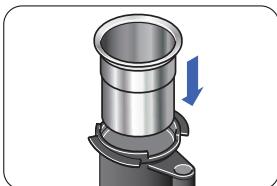
Gör så här:

SV

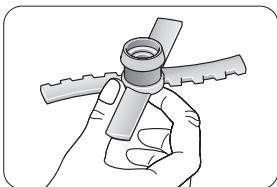


1. Slå på *Pacojet Junior* med huvudbrytaren (5).
Maskinen slår om till "driftläge".
Maskinen är driftklar.

Är maskinen i "standbyläge" så trycker du på
"STARTKNAPPEN", så slår maskinen om till "driftläge".



2. Ställ den tomma pacosseringsbehållaren (10) i
skyddsbehållaren (12).



- 3.



Försiktig!

Risk för personskador
vid felhantering av
pacosseringsvingen!

- Ta aldrig på de vassa eggarna på
pacosseringsvingens (9) klingor.
- Ta alltid tag i pacosseringsvingen
med två fingrar mellan vingarna!



Sätt fast pacosseringsvingen (9) i spolinsatsen (13)
genom att sticka in urstansningen i hålet i spolinsatsen.
Se till så att spolinsatsens platta sida är nedåt mot
pacosseringsvingen.

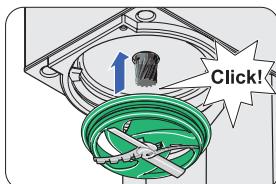


4.

Obs!

Risk för skador på maskin och tillbehör pga. felmonterad spolinsats med pacosseringsvinge!

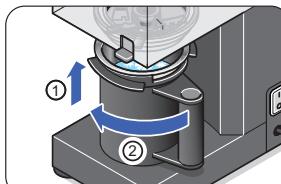
- Fäst aldrig kombinationen spolinsats (13) och pacosseringsvinge (9) före spolningen av skyddsbehållaren (12)/pacosseringsbehållaren (10). Det kan leda till skador på maskin och tillbehör!
- Fäst alltid kombinationen spolinsats och pacosseringsvinge på pacosseringsaxelns (2) knivhållare **före** fästsättningen av skyddsbehållaren!



Sätt kombinationen spolinsats (13) och pacosseringsvinge (9) på pacosseringsaxelns knivhållare (2). Knivhållaren måste greppa och hålla pacosseringsvingen med spolinsatsen ordentligt. Pacosseringsvingen snäpper fast när den sitter ordentligt.



5. Fyll pacosseringsbehållaren (10) med **varmt** (ca 58 °C) vatten upp till ca 2 cm under behållarkanten.



6.

Obs!

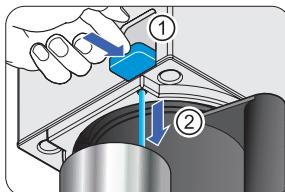
Risk för sakskador vid felhantering av skydds- och pacosseringsbehållarna!

- Fäst aldrig skyddsbehållaren (12) utan isatt pacosseringsbehållare (10)!

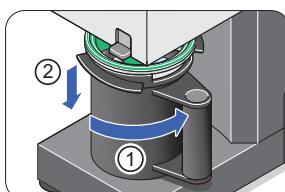
Sätt skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10) på *Pacojet Junior*. Skjut skyddsbehållaren med pacosseringsbehållaren uppåt med centreringsrundningen på sockeln ①. Se till så att handtaget pekar åt höger i utgångsläget och att pacosseringsbehållarens ovansida ligger plan på maskinen. Vrid skyddsbehållaren från höger åt vänster till anslaget i hållaren ②. Pekar handtaget framåt sitter skyddsbehållaren fast ordentligt.



7. Tryck på START-KNAPPEN (21). Spolningen går igång. Se till så att maskinen är i "driftläge" (se "STARTKNAPP" på sid. 109).



8. Trycker du på avlufningsknappen (7) vid spolning, så kan du spola ur avlufningsslängen. Håll avlufningsknappen intryckt när du kör upp pacosseringsaxeln (2) ①. Se till så att du har ett kärl under änden på avluftingsslängen som fångar upp utsprutande spolvatten ②.



9. Ta av skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10) när spolningen är klar (motorn har stannat). Vrid skyddsbehållaren ca 90° åt höger ① och ta av den nedåt ②. Spolinsats (13) och pacosseringsvinge (9) ligger då på skyddsbehållaren.

8.1.5 Rengöringscykel

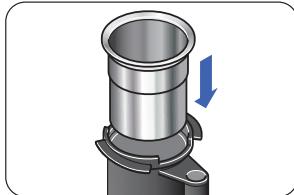
Gör så här:

Spolning

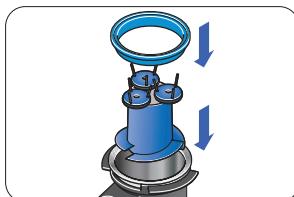
Spola ur maskinen som kap. "8.1.4 Spolning" på sid. 121 beskriver.

Rengöring

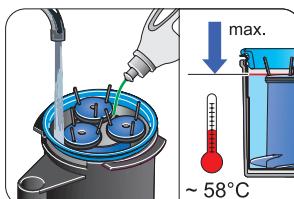
SV



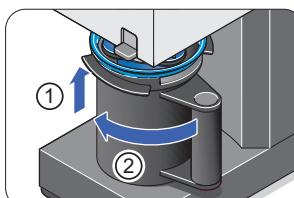
- 1.** Ställ den tomma pacosseringsbehållaren (10) i skyddsbehållaren (12).



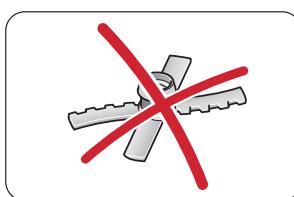
- 2.** Ställ den blå rengöringsinsatsen (15) med borstarna uppåt i pacosseringsbehållaren (10).
Sätt sedan den blå behållartätningen (14) på pacosseringsbehållaren.



- 3.** Fyll pacosseringsbehållaren (10) med **varmt** (ca 58 °C) vatten upp till borstunderkanten.
Tillsätt angiven mängd rengöringsmedel (se kap. "8.1.2 Rengöringsmedel" på sid. 120).



- 4.** Sätt skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10) på *Pacojet Junior*. Skjut skyddsbehållaren med pacosseringsbehållaren uppåt med centreringsrundningen på sockeln ①. Se till så att handtaget pekar åt höger i utgångsläget och att pacosseringsbehållarens ovansida ligger plan på maskinen. Vrid skyddsbehållaren från höger åt vänster till anslaget i hållaren ②. Pekar handtaget framåt sitter skyddsbehållaren fast ordentligt.

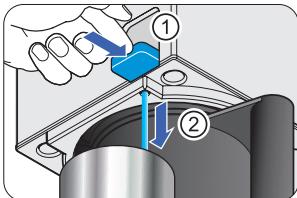


Obs!

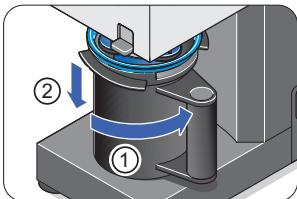
Risk för sakkador pga. användning av fel tillbehör!

- Använd aldrig pacosseringsvingen (9) vid rengöring.

- 
- 5.** Tryck på START-KNAPPEN (21). Rengöringen går igång.
Se till så att maskinen är i "driftläge" (se "STARTKNAPP" på sid. 109).



- 6.** Trycker du på avluftningsknappen (7) vid rengöring, så kan du spola ur avlufningsslansen. Håll avluftningsknappen tryckt när du kör upp pacosseringsaxeln (2) ①. Se till så att du har ett kärl under änden på avluftingsslansen som fängar upp utsprutande vatten ②.



- 7.** Ta av skyddsbehållaren (12) med pacosseringsbehållaren (10) när spolningen är klar (motorn har stannat). Vrid skyddsbehållaren ca 90° åt höger och ta av den nedåt ①. Ta bort den blå rengöringsinsatsen (15) och den blå behållartätningen (14) ②. Töm pacosseringsbehållaren.

Spolning

Spola ur maskinen som kap. "8.1.4 Spolning" på sid. 121 beskriver.

8.1.6 Rengöra maskintytan

Maskinhöljet samt -sockeln går att torka av med luddfri trasa och vanligt rengöringsmedel.

8.1.7 Rengöra tillbehören

Maskindiska följande delar:

- Stänkskydd (8),
- Pacosseringsvinge (9),
- Pacosseringsbehållare (10),
- Skyddsbehållare (12),
- Spolinsats, grön (13),
- Behållartätning, blå (14),
- Rengöringsinsats, blå (15).

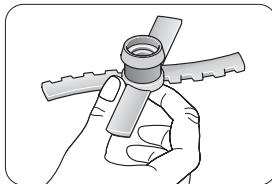
Gör följande arbetsmoment för att få pacosseringsvinge och stänkskydd med föravstrykare (8a) bakteriefria:

- spola av för att få bort grovsmuts,
- blötlägg i rengöringslösning (se kap. "8.1.2 Rengöringsmedel" på sid. 120) för att döda ev. bakterier. Spola sedan av under rinnande vatten eller kör en diskmaskinsköljning.

SV

Behållarlocket (11) går bara att maskindiska på vissa villkor pga. formbeständigheten. Det klarar temperaturer från -25 °C till +85 °C.

Kontrollera din diskmaskins temperaturintervall innan du maskindiskar behållarlocket.

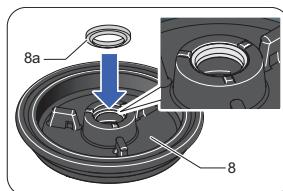


⚠ Försiktig!

Risk för personskador vid felhantering av pacosseringsvingen!

- Ta aldrig på de vassa eggarna på pacosseringsvingens (9) klingor.
- Ta alltid tag i pacosseringsvingen med två fingrar mellan vingarna!

Pacosseringsvingen (9) är bara rostfri på vissa villkor, så hantera den som en köttkvarnskniv för att förhindra ev. rustangrepp. Smörj in pacosseringsvingen lite efter rengöringen. Du måste använda fett eller olja som är livsmedelsgodkända.



Dessutom bör du ta bort föravstrykaren (8a) regelbundet från stänkskyddet (8), så att båda delarna går att rengöra ordentligt och kontrollera map. skador. Se till så att föravstrykarens läpp pekar åt pacosseringsbehållaren (stänkskydds platta undersida) när du sätter tillbaka föravstrykaren i stänkskyddet.

8.2 Underhåll

Vi rekommenderar låter auktoriserat PACOJET-serviceställe göra underhåll på *Pacojet Junior* minst en gång om året (efter ca 2000 komplett bearbetade behållare) (se kap. "15. Service" på sid. 130).

Vi rekommenderar att du i förväg gör upp om underhållstider med auktoriserat PACOJET-serviceställe för snabb och smidig service. Dessutom rekommenderar vi att du skickar in *Pacojet Junior* i originalförpackningen tillsammans med pacosseringsvingen (9), skyddsbehållaren (12) samt stänkskyddet (8).

9. Fel

Om åtgärderna nedan inte åtgärdar felen eller du får andra fel som saknar beskrivning, kontakta ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe (se kap. "15. Service" på sid. 130).

SV

Fel	Orsak	Åtgärd
<p>Pacojet Junior stoppar trots att den inte bearbetat eller bara delvis bearbetat den mängd du vill ha. Du får upp "EE" på portionsmängdindikeringen (18).</p> 	<p>Maskinen är överbelastad. (Det blir oftast överbelastning om ett recept inte kan bearbeta livsmedelsberedningen.)</p>	<p>Slå av maskinen med huvudbrytaren (5) och slå på den igen efter ca 5 sekunder.</p> <p>Får du inte upp "EE" på portionsmängdindikeringen igen, så kan du fortsätta att bearbeta behållare.</p> <p>Får du upp "EE" på portionsmängdindikeringen som tidigare när du slår på, så är det mekaniska överbelastningsskyddet aktiverat. Kontakta ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe.</p>
Pacojet genererar inget övertryck vid pacosseringen.	Stänkskyddsytan (8) är inte slät. Eftersom den delen tätar bearbetningssystemet, så måste materialytan på tätningssläpparna vara ren och oskadd.	Kontrollera stänkskyddet map. på ev. smuts och skador. Rengör stänkskyddet om det är smutsigt. Får du fortfarande ingen trycksättning, kontakta ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe.
Pacosseringsvingen (9) fäster inte längre på knivhållaren (2).	Knivhållaren håller pacosseringsvingen vid motorstillestånd. En smutsig knivhållare eller pacosseringsvinge kan leda till utkast.	Rengör pacosseringsvingens kopplingsdel och fästhål. Fäster pacosseringsvingen fortfarande inte på den snedtandade, magnetiska knivhållaren, kontakta ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe.

10. Tekniska data

SV

Märkeffekt		1000 W
Standbyförbrukning		< 0,5 W
Nätspänning	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJJK	220 V/60 Hz
Övertryck		ca 1 bar
Kraftöverföring		Kuggremsdrivning
Luftburna ljudemissioner	Emissionsljudtrycksnivå (LPA)	78,1 db(A)
Mått (mm)		498 x 182 x 360 (höjd x bredd x djup)
Vikt (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Stänkskydd (8)	0,09
	Pacosseringsvinge (9)	0,06
	Pacosseringsbehållare (10)	0,35
	Behållarlock (11)	0,01
	Skyddsbehållare (12)	0,30
	Spolinsats (13)	0,10
	Behållartätning (14)	0,03
	Rengöringsinsats (15)	0,13
Material	Mantel/täckplåt	Stålplåt, belagd
	Maskinsockel	Aluminiumgjutgods (belagt)
	Chassidelar	Polyamid

Material	Pacosseringsaxel med knivhållare (2)	Rostfritt stål
	Stänkskydd (8)	Nitrilgummi, livsmedelsgodkänt
	Pacosseringsvinge standard (9)	Stålgods
	Pacosseringsbehållare (10)	Rostfritt stål
	Behållarlock (11)	Polypropylen, livsmedelsgodkänt
	Skyddsbehållare (12)	Polyamid (15%, glasfiberarmerad)
	Spolinsats, grön (13)	Nitrilgummi, livsmedelsgodkänt
	Behållartätning, blå (14)	Nitrilgummi, livsmedelsgodkänt
	Rengöringsinsats, blå (15)	Plast

11. Certifiering

11.1 Standardöverensstämmelse

Följ bilagan.

11.2 EU-överensstämmelseintyg

(kopia av EU-överensstämmelseintyget)

12. Transport och förvaring

12.1 Transport

Obs!

Risk för sakskador pga. felaktig transport!

- Undvik skakningar och stötar vid transport.
- Undvik smuts, hög temperatur och luftfuktighet.
- Transportera alltid maskinen i originalförpackningen.

Gör följande innan du transporterar maskinen:

1. Ta ut pacosseringsbehållaren (10) och töm den.
2. Kör en fullständig rengöringscykel (se kap.: "Rengöring"). Rengör tillbehören och förpacka dem.
3. Slå av maskinen med huvudbrytaren (5) och dra ur sladden (6) och gör maskinen strömlös.
4. Fäst lösa delar (t.ex. sladden (6)).
5. Förpacka maskinen i originalförpackningen.

12.2 Förvaring

Förvara *Pacojet Junior* på torrt, dammfritt och svalt ställe. Ställ maskinen på skakningsfri, bärig, stabil, säker yta.

Skydda *Pacojet Junior* mot direkt solljus.

Förvara maskinen säkert skyddad i originalförpackningen om du inte ska använda den.

SV

13. Omhändertagande

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 Utanför EU och Europa



Släng aldrig elektronik i hushållssoporna. Källsortera och återvinn den miljövänligt.

Se till så att omhändertagandet följer gällande nationella och regionala avfallsföreskrifter. Kontakta ev. kommun eller avfallsföretag för mer information.

13.1.2 EU

Släng inte *Pacojet Junior* i hushållssoporna! Omhänderta maskinen enligt uppgifterna i EU-direktiv 2002/96/EG om uttjänta el- och elektronikenheter och resp. harmonisering i nationell lagstiftning. Utтjänta elmaskiner/-verktyg ska samlas in för miljövänlig återvinnning på kommunal miljöstation.

13.2 Förpackning

Spara originalförpackningen (kartong och frigolitinlägg) under *Pacojet Juniors* hela livslängd. Den ger rätt skydd vid transport.

Källsortera och återvinn förpackningen tillsammans med maskinen.

14. Garanti

Garanti- och produktansvarsfullkoren för *Pacojet Junior* hittar du i den medföljande dokumentationen eller genom att gå in på vår Internettärvaro (se kap. "15. Service" på sid. 130).

15. Service

Kontakta ansvarigt, auktoriserat PACOJET-serviceställe vid tekniska problem samt frågor om manövrering och underhåll av maskinen. Det kan du fråga på ditt PACOJET-säljställe.

Försök först att åtgärda flaggade fel med hjälp av informationen i kap. "9. Fel" på sid. 127.

Går de inte att åtgärda, så ställer våra anställda gärna upp.

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

SV

Sisällysluettelo

FI

1.	Tietoa käyttöohjeesta	134
1.1	Yleistä.....	134
1.2	Kuvat	134
1.3	Määritelmät	134
2.	Pacojet Juniorin käyttö.....	134
2.1	Määräystenmukainen ja -vastainen käyttö	134
2.2	Elintarviikehygienia	134
3.	Turvallisuusohjeet.....	135
3.1	Yleinen turvallisuus.....	135
3.2	Sähkövirtaan liittyvät vaarat	137
3.3	Varoitukset.....	137
4.	Toimitussisältö	138
5.	Laitteen kuvaus.....	139
5.1	Ominaisuudet	139
5.2	Rakenne: osat ja tarvikkeet.....	139
5.3	Näyttö	140
6.	Alkutoimenpiteet.....	142
6.1	Laitteen poistaminen pakkauksesta.....	142
6.2	Toimitussäällön tarkistaminen	143
6.3	Laitteen asentaminen ja asennusedellytykset	143
6.4	Laitteen kytkeminen virtalähteeseen	144
6.5	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.....	144
6.5.1	Laitteen kytkeminen päälle	144
6.5.2	Valmiustila	144
6.5.3	Laitteen kytkeminen pois päältä	144
7.	Pakastettujen elintarvikeseosten pakoteeraus.....	145
7.1	Valmistelut	145
7.2	Pakoteeraus	146
7.3	Ylitäyttösuoja	149
7.4	Pakoteerauksen jälkeen	149
7.5	Uudelleenpakastaminen	150
8.	Puhdistaminen ja huolto	150
8.1	Pacojet Juniorin puhdistaminen	150
8.1.1	Puhdistusprosessit ja -ajankohdat	151
8.1.2	Puhdistusaineet	152
8.1.3	Alkupuhdistus	152
8.1.4	Huuhteluvaihe	153
8.1.5	Puhdistussykli	155
8.1.6	Laitteen pinnan puhdistus	157
8.1.7	Tarvikkeiden puhdistus	157
8.2	Huolto	158

9.	Häiriöt	159
10.	Tekniset tiedot	160
11.	Sertifointi.....	161
11.1	Standardienmukaisuus	161
11.2	EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus	161
12.	Kuljetus ja säilytys	161
12.1	Kuljetus	161
12.2	Säilytys	162
13.	Hävittäminen	162
13.1	Pacojet Junior	162
13.1.1	EU:n ja Euroopan ulkopuoliset alueet.....	162
13.1.2	Euroopan unioni	162
13.2	Pakkaus	162
14.	Takuuohjeet.....	162
15.	Asiakaspalvelu	162

1. Tietoa käyttöohjeesta

1.1 Yleistä

Tästä käyttöohjeesta löydät kaikki tarvittavat tiedot ja ohjeet *Pacojet Juniorin* turvallisesta käsittelystä.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja noudata siinä olevia turvallisuusohjeita. Käsittele ja käytä laitetta vain tässä käsikirjassa kuvatulla tavalla.

Kuvatusta käsittelytavasta poikkeaminen voi aiheuttaa käyttäjän loukkaantumisen tai laitteen ja sen tarvikkeiden vaurioitumisen.

Käyttöohje on osa *Pacojet Junioria* ja sen on aina oltava käytettävissä. Omistajanvaihdoksen yhteydessä käyttöohje on luovutettava laitteen mukana.

1.2 Kuvat

Peruslaitteen ja sen tarvikkeiden kuvat löytyvät tämän käyttöohjeen alussa olevalta auki taitettavalta sivulta (kuva 1: Pacojet Junior ja tarvikkeet; kuva 2: näyttö). Tekstissä olevat viitteet tarkoittavat näissä kuvissa näkyvää numeroointia. Kuvien avulla saat helposti yleiskäsityksen laitteen ja näytön rakenteesta sekä laitteeseen kuuluvista tarvikkeista.

1, 2, ...	Peräkkäiset toimenpiteet on merkitty juoksevilla numeroilla.
1	Ympyrässä oleva luku viittaa kuvassa esitettyihin työvaiheisiin.
•	Luettelomerkki edeltää sisällöllisesti yhteen kuuluvia kohtia.

1.3 Määritelmät

Kaikki *Pacojet Juniorin* osat ja tarvikkeet, jotka ovat työstön aikana kosketuksessa laitteella työstettävien elintarvikeseosten kanssa, ovat osa **suoraa elintarvikkeiden jalostusjärjestelmää**.

2. *Pacojet Juniorin* käyttö

2.1 Määräystenmukainen ja -vastainen käyttö

Pacojet Junior on ammattilais- ja yksityiskäyttöön tarkoitettu keittiöväline. Niin kutsutun pakoteerausmenetelmän avulla voit soseuttaa tuoreita, pikapakastettuja elintarvikkeita sellaisenaan niitä sulattamatta ja valmistaa erittäin sileitä mousseja, raikkaita jäätelöjä ja sorbetteja tai aromaattisia keittoja, kastikkeita ja täytteitä.

Kaikenlainen muu käyttö, mm. muiden aineiden työstäminen, voi aiheuttaa henkilö- ja esinehavinkoja ja on siten määräystenvastaista ja kiellettyä!

2.2 Elintarvikehygienia

Huolehdi elintarvikkeiden käsittelyssä hyvästä hygieniasta ja noudata elintarvikkeiden käsittelyä koskevia vaatimuksia!

Työstä vain tuoreina ja luuttomina pakastettuja elintarvikkeita.

Pakoteerausmenetelmällä työstettävä elintarviketta on ensin pikapakastettava $-18\text{ }^{\circ}\text{C}...-23\text{ }^{\circ}\text{C}$:n lämpötilassa vähintään 24 tunnin ajan.

Pakoteerauksen aikana elintarvikkeen lämpötila voi nousta jopa $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$:seen. Siksi elintarvikkeen jatkotyöstön on tapahduttava nopeasti, jotta tuote ei pääse pilantaumaan ja aiheuttamaan

terveydellistä vaaraa. Pacojet-astiaan jäljelle jäänyt tuote on tasoitettava ja pakastettava viipymättä uudelleen.

Laitteessa saa työstää vain elintarvikkeita (ei luita)! Kaikki muut aineet ovat kiellettyjä.

3. Turvallisuusohjeet

Lue kaikki seuraavat turvallisuusohjeet huolellisesti läpi välittääksesi mahdolliset henkilö- ja esinevahingot! Ota laite käyttöön vasta, kun olet ymmärtänyt näiden ohjeiden sisällön.

Jos jokin on epäselvä tai sinulla on kysytävää, käännyn ennen laitteen käyttöönottoa oman PACOJET-myyntipisteesi puoleen (katso luku ”1. Tietoa käyttöohjeesta” sivulla 134).

3.1 Yleinen turvallisuus

- *Pacojet Junioria* saa käyttää vain tämän käyttöohjeen mukaisesti. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja, vaurioittaa laitetta ja/tai pilata työstettävän elintarvikkeen.
- *Pacojet Junioria* saa käyttää vain henkilö, jolle on opetettu laitteen turvallinen käyttötapa.
- Laite ja sen tarvikkeet on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset ja henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemukset laitteen käytöstä ovat puutteellisia, saavat käyttää laitetta vain valvotusti saatuaan ensin opetusta laitteen käsittelystä. Heidän on ymmärrettävä laitteen käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laite on sinetöity ja sen saa avata, korjata ja huoltaa vain virallisen huoltopalvelun edustaja.
- Älä poista tarvikkeita (esim. suoja- ja/tai Pacojet-astiaa) kesken käytön.
- Laitteessa saa käyttää vain PACOJETIN alkuperäisiä tarvikkeita, jotka on suunniteltu täitä laitetta varten.
- Älä käytä *Pacojet*-sarjan muihin laitteisiin (esim. *Pacojet 1, 2 tai 2plus*) tarkoitettuja tarvikkeita.
- Laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- *Pacojet Junioria* ei saa sijoittaa kuumien, roiskuvien, rasvaisten tai höyryävien aukkojen tai keittiövälineiden välittömään läheisyyteen.

- Pura *Pacojet Junior* varovasti pakkauksestaan, sillä laite on painava. Käytä purkamisessa avustajaa, mikäli se on mahdollista. Varo satuttamasta tai loukkaamasta itseäsi purkaessasi ja asentaessasi laitetta. Laitteessa on teräväreunaisia osia!
- Laitteen käytön aikana syntyy ilmakuljetteinen äänipäästö. Katso lisätietoja päästöarvoista luvusta "10. Tekniset tiedot".
- Kytke laitteen virransyöttö irti, jos laite on pitkään valvomatta.
- Älä koskaan yritä ohittaa *Pacojet Juniorin* suojakytintä, joka varmistaa suoja- ja *Pacojet*-astian oikean kiinnityksen.
- Älä koskaan käynnistä laitetta ilman *Pacojet*-/suoja-astiaa.
- Älä avaa kiinni ruuvattuja suojuksia tai laitteen koteloa.
- Älä tee muutoksia laitteeseen, sen osiin tai tarvikkeisiin.
- Puhdista laite ennen sen ensimmäistä käyttökertaa luvun "8.1.3 Alkupuhdistus" sisältämien ohjeiden mukaisesti.
- *Pacojet Juniorilla* ei koskaan saa työstää tuotteita tai lisätä työstöön tuotteita, jotka voivat vapauttaa työstön aikana kaasuja ja aiheuttaa siten *Pacojet*-astiassa olevan paineen hallitsemattoman nousun. Tällaisia ovat esimerkiksi puhdas nestemäinen typpi (N) tai hiilihappopitoisten ainesten sisältämä sidottu hiilidioksidti (CO_2).

3.2 Sähkövirtaan liittyvät vaarat

- Varmista ennen kuin kytket *Pacojet Juniorin* sähköverkkoon, että tyyppikilvessä ilmoitettu verkkojännite/-taajuus vastaa käyttöpaikan arvoja. Käytä laitetta vain tyyppikilvessä ilmoitetulla vaihtojännitteellä.
- Lisäsuojaukseksi suosittelemme asentamaan 20 mA:n vikavirtasuojakytkimen.
- Jos huomaat käytön aikana jotakin epätavallista (esim. käryä, melua), sammuta laite välittömästi ja irrota se verkkovirrasta (irrota verkkopistoke).
- Käytä laitetta vain sen ollessa teknisesti moitteettomassa kunnossa.
- Tarkista laite ja liitintäjohto ennen jokaista käyttökertaa ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota laitetta, sen liitintäjohtoa tai tarvikkeita käyttöön, jos niissä on vaurioita!
- Jos huomaat käytön aikana vaurioita laitteessa tai sen tarvikkeissa, kytke *Pacojet Junior* pois päältä virtakytkimestä ja irrota verkkopistoke.
- Korjauta laitetta vain virallisessa PACOJET-huoltopalvelussa. Älä koskaan korjaa laitetta itse.
- Älä upota laitetta veteen. Älä altista laitetta suurelle määälle kosteutta.
- Kytke laitteen virransyöttö pois päältä, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan.
- Kun kytket laitteen irti sähköverkosta, tartu sitä aina verkkopistokkeesta, älä koskaan liitintäjohdosta!
- Älä koskaan kosketa liitintäjohtoa tai verkkopistoketta märin käsin.
- Varmista, ettei liitintäjohto pääse taittumaan tai jäämään puristuksiin. Pidä se poissa teräviltä reunoilta.

3.3 Varoitukset

Tässä esitettyjen yleisten turvallisuusohjeiden lisäksi käyttöohje sisältää myös muita, laitteen käyttöön liittyviä ohjeita. Nämä varoitukset ovat osa laitteen toimintakuvauskia ja viittaavat mahdollisiin käytön aikana ilmeneviin vaaroihin.

Seuraavat symbolit ja merkinnät viittaavat eriasteisiin vaaratilanteisiin ja lisähohjeisiin:

	<p>⚠ Varoitus</p> <p>Huomauttaa mahdollisesta vaaratilanteesta. Jos vaaratilannetta ei estetä, seurauksena voi olla vakavia vammoja tai jopa kuolema.</p> <ul style="list-style-type: none"> Luettelo muistuttaa toimenpiteistä, jotka on suoritettava tai joita on vaaran torjumiseksi tai sen estämiseksi vältettävä.
	<p>⚠ Noudata varovaisuutta</p> <p>Huomauttaa mahdollisesta vaaratilanteesta. Jos vaaratilannetta ei estetä, se saattaa aiheuttaa vammoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Luettelo muistuttaa toimenpiteistä, jotka on suoritettava tai joita on vaaran torjumiseksi tai sen estämiseksi vältettävä.
<p>Ohje</p> <p>Huomauttaa mahdollisesta vaaratilanteesta. Jos vaaratilannetta ei estetä, se saattaa aiheuttaa esinevahinkoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Luettelo muistuttaa toimenpiteistä, jotka on suoritettava tai joita on laitteen tai sen tarvikkeiden vaurioitumisen estämiseksi vältettävä. 	



Tämä symboli muistuttaa laitteen käyttöön liittyvistä lisätiedoista tai vinkeistä.

4. Toimitussisältö

Toimitukseen sisältyvät seuraavat osat:

- 1 Pacojet Junior -laite (1)
- 1 roiskesuoja (8) ja 1 kaavin (8a)
- 1 pacojet-terä (9)
- 1 pacojet-astia (10)
- 1 astian kansi, valkoinen (11)
- 1 suoja-astia (12)
- 1 huuhtelurengas, vihreä (13)
- 1 astian tiiviste, sininen (14)
- 1 puhdistusosa, sininen (15)

Toimitettuja tarvikkeita saa käyttää vain *Pacojet Juniorissa*. Poikkeuksista mainitaan erikseen. Tarvikkeita ei saa käyttää muissa laitteissa.

5. Laitteen kuvaus

5.1 Ominaisuudet

Pacojet Junior on innovatiivinen, ammattilais- ja yksityiskäyttöön soveltuva keittiöväline. Sen avulla voit valmistaa upeita tuotteita pakastetuista elintarvikkeista raaka-ainetta sulattamatta. Laite sorseuttaa ja vaahdottaa saman työvaiheen aikana. Työstö tapahtuu ylipaineen avulla, mikä lisää makujen intensiivisyyttä. Tästä prosessista käytetään nimitystä *pakoteeraus*.

5.2 Rakenne: osat ja tarvikkeet

Seuraavassa luetellut numerot viittaavat käyttöohjeen auki taitettavalla sivulla oleviin *Pacojet Juniorin* ja sen tarvikkeiden kuviin.

Pacojet Junior (kuva 1) koostuu seuraavista osista ja tarvikkeista:

Numero	Käyttölaite/ tarvike	Toiminto
1	<i>Pacojet Junior</i>	Peruslaite
2	Akseli ja teränpidin	Varmistaa Pacojet-terän turvallisen kiinnityksen.
3	Tiivistekansi	Varmistaa suoja-astian kiertymisen paikalleen ja sen turvallisen kiinnityksen.
4	Näyttö	Mahdollistaa <i>Pacojet Juniorin</i> käytön.
5	Virtakytkin	Kytkee laitteen päälle ja pois päältä. 0 – Laite on kytketty pois päältä. I – Laite on kytketty päälle.
6	Liittäntäjohto	Syöttää <i>Pacojet Juniorin</i> sähkövirtaa.
7	Ilmauspainike	Mahdollistaa pakoteerauksen aikana muodostuneen ylipaineen purkautumisen. Ilmaus on suoritettava aina pakoteerausprosessin jälkeen.
8	Roiskesuoja ja kaavin (8a)	Suojaa laitetta elintarvikkeiden aiheuttamalta likaantumiselta pakoteerauksen aikana.
9	Pacojet-terä	Terä, jolla pakastetuista elintarvikkeista työstetään erilaisia tuotteita.
10	Pacojet-astia	Sisältää <i>Pacojet Juniorilla</i> työstettävät elintarvikkeet.
11	Astian kanssi (valkoinen)	Sulkee Pacojet-astian ja takaa hygieenisen säilytyksen.

Numero	Käyttölaite/ tarvike	Toiminto
12	Suoja-astia	Ympäröi Pacojet-astiaa, varmistaa turvallisen käsittelyn ja kiinnittää Pacojet-astian <i>Pacojet Junioriin</i> .
13	Huuhtelurengas (vihreä)	Käytetään Pacojet-terän kanssa laitteen huuhteluprosesseissa.
14	Astian tiiviste (sininen)	Tiivistää Pacojet-astian puhdistusprosessin aikana.
15	Puhdistusosa (sininen)	Puhdistaa elintarvikkeiden jalostusjärjestelmän. Käytetään ilman Pacojet-terää.

5.3 Näyttö

Numero	Käyttölaite	Toiminto
16	ASTIAN SISÄLLÖN MERKKIVALO	<p>Ilmoittaa käynnissä olevan työstön tilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacojet-astian (10) täyttöasteen, • työstön edistymisen, • pakoteerausprosessin päätymisen jälkeisen työstön tilan. <p><u>Työstetyn pakasteen</u> merkinä näkyvät vilkkuvat palkit. <u>Työstämättömän pakasteen</u> merkinä näkyvät jatkuvasti palavat palkit.</p> <p>Merkkivalo sammuu, kun suoja-astia (12) on poistettu.</p>
17	YLÖS-/ALAS-merkkivalo	Näyttää pakoteerausprosessin aikana Pacojet-terän (9) liikkeen ylös- ja alaspäin.

Numero	Käyttölaite	Toiminto
18	ANNOSMÄÄRÄN MERKKIVALO	<p>Näyttää työstettävien annosten lukumäärän ennen työstöä (katso myös kohta ANNOSTELOPAINIKKEET). Jos näyttö on pimeä, koko Pacojet-astian (10) sisältö työstetään.</p> <p>Jokainen työstetty annos vähennetään näytön lukumäärästä.</p> <p>Pakoteerausprosessin päätyttyä näytössä vilkkuu työstettyjen annosten lukumäärä.</p> <p>Jos ohjelmoitu määrä on suurempi kuin astian todellinen sisältö, näytössä näkyy pakoteerausprosessin päätyttyä edelleen jäljellä oleva, työstettävä annosmäärä. Määrän voi työstää, kun laitteeseen on asetettu uusi Pacojet-astia.</p> <p>Jos työstöä ei jatketa, näytössä näkyvän jäännösmäärän voi nollata painamalla PYSÄYTYS-/NOLLAUS-painiketta.</p> <p>Tämän lisäksi merkkivalo näyttää tiettyjen häiriöiden yhteydessä <u>Vikailmoitukseen</u>. (Katso luku "9. Häiriöt" sivulla 159).</p>
19	VALMIS-merkkivalo	Sytyy, kun suoja-astia (12) on kiinnitetty oikein laitteeseen. Voit nyt ohjelmoida ja käynnistää <i>Pacojet Juniorin</i> .
20	VIRTA-merkkivalo	<p>VIRTA-merkkivalossa on kaksoistoiminto.</p> <p>1.) Kun <i>Pacojet Junior</i> on kytketty päälle, se on käyttötilassa.</p> <p>Laitteen voi tällöin ohjelmoida.</p> <p>2.) Jos 5 minuutin kuluessa ei suoriteta mitään toimintoa (painikkeen painallus tai pakoteerausprosessi), laite kytkeytyy valmiustilaan ja merkkivalo palaa PUNAISENA.</p>
21	KÄYNNISTYS-painike	<p>Käynnistyspainikkeessa on kaksoistoiminto.</p> <p>1.) Kytkee laitteen valmiustilasta käyttötilaan.</p> <p>2.) Käynnistää laitteen ohjelmoinnin päätyttyä.</p>

Numero	Käyttölaite	Toiminto
22	PYSÄYTYS-/NOLLAUS-painike	<p>Pysäytys-/nollauspainikkeessa on kaksoistoiminto.</p> <p><u>1. Keskeytystoiminto</u></p> <p>Jos painiketta painetaan pakoteerauksen aikana, käynnissä oleva työstöprosessi keskeytyy. <i>Pacojet Junior</i> kytkeytyy paluutoimintoon, Pacojet-terä (9) siirtyy alkuasentoon ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.</p> <p>Tämän toiminnon avulla voit pakoteerata tietyn tuotemääärän ohjelmoimatta sitä etukäteen.</p> <p><u>2. Nollaustoiminto</u></p> <p>Jos painiketta painetaan ennen työstön käynnistymistä, jo ohjelmoitu määrä nollautuu.</p>
23	ANNOSTELU-PAINIKKEET +/-	<p>Näillä painikkeilla voit syöttää haluamasi työstettävien annosten lukumääärän.</p> <p>Yhden Pacojet-astian (10) enimmäismäärä on 10 annosta.</p> <p>Annosmääärän merkkivalo näyttää ohjelmoidun annosmääärän sekä ennen pakoteerausprosessia että sen jälkeen.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> työstää vain ohjelmoidun annosmääärän. Työstön jälkeen työstetyn tuotemääärän voi poistaa. Astiaan jäävän tuotemääärän voi pakastaa uudelleen ja työstää myöhemmin.</p> <p>Katso myös kohta ANNOSMÄÄRÄN MERKKIVALO.</p>

6. Alkutoimenpiteet

Tässä luvussa kerrotaan, miten *Pacojet Junior* on valmisteltava ensimmäistä käyttökertaa varten.

6.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta

	<p>⚠️ Noudata varovaisuutta</p> <p>Laitteen ja sen tarvikkeiden virheellinen purkaminen aiheuttaa loukkaantumisvaaran!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pura laite varovasti pakauksestaan, sillä se on painava. • Käytä purkamisessa avustajaa, mikäli se on mahdollista. • Varo satuttamasta tai loukkaamasta itseäsi purkaessasi laitetta pakauksestaan. Laitteessa on teräväreunaisia osia.
---	---

Poista *Pacojet Junior* pakkauksestaan. Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaali, teipit ja suojakelmut.



Säilytä pakkausmateriaali (pahvilaatikko ja solupolystyreeni) kuljetuksia, säilytystä ja mahdollista palautusta (esim. huoltoa) varten.

FI

6.2 Toimitussäällön tarkistaminen

Tarkista, että pakauksen sisältö on täydellinen ja asianmukaisessa kunnossa (katso luku "4. Toimitussäällö" sivulla 138).

Jos havaitset vikaa tai tarvikkeiden puuttuvan, ota välittömästi yhteyttä omaan PACOJET-myypisteeseesi tai viralliseen PACOJET-huoltopalveluun (katso luku "15. Asiakaspalvelu" sivulla 162).

6.3 Laitteen asentaminen ja asennusedellytykset

Ohje

Ylikuumeneminen aiheuttaa esinevahinkoja!

Riittämätön tuuletus tai ilmankierto voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

- Jäähdysilman on päästäävää esteettä laitteeseen sen takapinnan ja poistuttava sen alapinnan kautta.
 - Tuuletusaukkoja ei saa peittää tai tukkia.
-
- Aseta laite tukevalle, kestävälle, tasaiselle ja kuivalle alustalle.
 - Vedä sähköjohto siten, etteivät reunat tai kuumat pinnat voi vaurioittaa sitä.
 - Virtakytkimen (5) on aina oltava esteettä käytettävässä.
- Älä **koskaan** käytä laitetta *seuraavissa olosuhteissa*:
- lämmönlähteen välittömässä läheisyydessä,
 - tärisevillä alustoilla,
 - kuumalla pinnalla,
 - tuulettimen tai ilmastointilaitteen välittömässä läheisyydessä,
 - kosteuden ja rasvapitoisten höyryjen poistoaukon välittömässä läheisyydessä,
 - lämpimän ja kuuman ilman poistoaukon välittömässä läheisyydessä,
 - vesiliitäntöjen ja vesiletkulla tai höyrypuhdistimella puhdistettavien laitteiden välittömässä läheisyydessä,
 - ilman kumijalkoja,
 - jos laitteen takalevyn ja muiden esineiden välinen etäisyys on < 10 cm.

Varmista, että *Pacojet Juniorin* ympärillä on riittävästi liikkumatila. Vain siten voidaan taata laitteen turvallinen käyttö.

Mainittujen asennusedellystysten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa toimintahäiriötä ja *Pacojet Juniorin* vaurioitumisen.

6.4 Laitteen kytkeminen virtalähteeseen

Liitääntäjohto ja verkkopistoke (6) sijaitsevat laitteen oikealla sivulla.

Varmista jatkojohtoa käyttäässäsi, että maadoitusliitäntä on määräystenmukainen.



Varoitus

Vialliset komponentit aiheuttavat vakavien vammojen vaaran!

- Tarkista laite vaurioiden varalta aina ennen sen käyttöönottoa.
- Älä koskaan otta laitetta käyttöön, jos siinä on vaurioita.
- Korjauta laite vain virallisessa huoltopalvelussa!

FI

Ohje

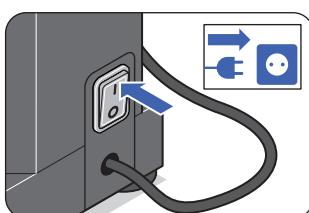
Epäasianmukainen sähköliitäntä aiheuttaa esinevahinkoja!

Vaadittavien sähköliittäntätietojen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa laitteen vaurioitumisen.

- *Pacojet Junioria* saa käyttää vain tyypikilvessä ilmoitettujen sähkötehotietojen mukaisesti (katso myös luku ”10. Tekniset tiedot” sivulla 160).
- Verkkojännite saa poiketa enintään 10 % ilmoitetusta arvosta.

6.5 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

6.5.1 Laitteen kytkeminen päälle



Kytke laite päälle painamalla virtakytkin (5) asentoon I.
Laite on käyttötilassa.

Voit nyt ohjelmoida *Pacojet Juniorin*.

6.5.2 Valmiustila

Jos 5 minuutin kuluessa ei suoriteta mitään toimintoa, laite kytkeytyy valmiustilaan.
KÄYNNISTYS-painiketta (21) painettaessa laite siirtyy takaisin käyttötilaan.

6.5.3 Laitteen kytkeminen pois päältä

Kytke laite pois päältä painamalla virtakytkin (5) asentoon 0.
VIRTA-merkkivalo (20) sammuu.

7. Pakastettujen elintarvikeseosten pakoteeraus

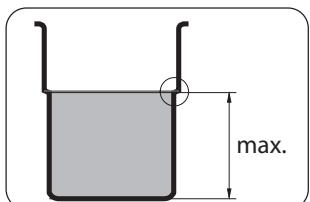
7.1 Valmistelut

Tietty valmistelut on suoritettava, ennen kuin voit pakoteerata pakastettuja elintarvikkeita.

Menettele seuraavasti:



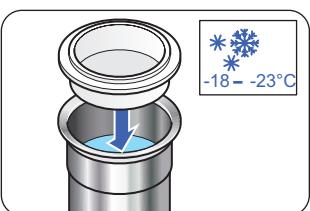
1. Täytä työstettävät elintarvikkeet Pacojet-astiaan tai -astioihin (10). Täytä tyhjä tila nesteellä (vedellä, lihaliemellä jne.).



Ohje

Pacojet-astian epäasianmukainen täyttäminen aiheuttaa esinevahinkoja!

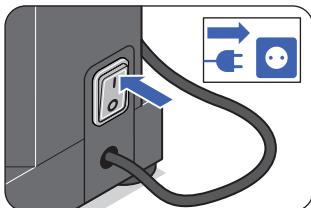
- Älä koskaan ylitä enimmäistäytön viivaa (katso merkintä).
- Ota mahdollinen työstön aikana tapahtuva elintarvikeseoksen laajeneminen huomioon.
- Elintarvikeseoksessa ei saa olla tyhjää tilaa.
- Pinnan on oltava tasainen ja vaakasuora.



2. Sulje Pacojet-astia (10) toimitukseen kuuluvan kannen (11) avulla ja pakasta sisältöä pakastimessa vähintään 24 tunnin ajan -18°C ... -23°C :n lämpötilassa.
Varmista, että asetat Pacojet-astian pakastimeen vaakasuoraan asentoon, jotta elintarvikeseoksen pinta jäättyy tasaiseksi.

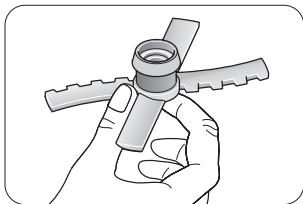
7.2 Pakoteeraus

FI



1. Kytke Pacojet Junior päälle virtakytkimestä (5): laite kytkeytyy käyttötilaan. Pacojet Junior on käyttövalmiudessa.

Jos laite on valmiustilassa, se on kytkettävä käyttötilaan painamalla KÄYNNISTYS-painiketta.



2.



Noudata varovaisuutta

Pacojet-terän virheellinen käsittely aiheuttaa loukkaantumisvaaran!

- Älä koskaan tarttu Pacojet-terään (9) sen terävistä reunoista.
- Tarttu Pacojet-terään aina pitäen kahdella sormella kiinni terien välistä!



Aseta Pacojet-terä (9) roiskesuojan (8) sisään siten, että työnnät Pacojet-terän pään roiskesuojan aukkoon.

Varmista, että roiskesuojan tasainen pinta osoittaa alaspäin Pacojet-terää kohti.

Varmista ennen asentamista, että kaavin (8a) on kiinnitetty roiskesuojaan ja kaapimen huuli osoittaa Pacojet-terää kohti.

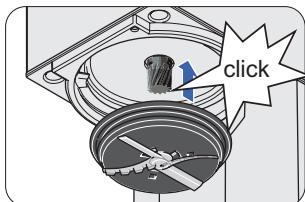


3.

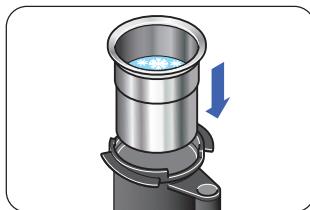
Ohje

Pacojet-terän ja roiskesuojan epäasianmukainen kiinnittäminen aiheuttaa esinevahinkoja!

- Älä koskaan kiinnitä Pacojet-terän (9) ja roiskesuojan (8) yhdistelmää ennen työstöä suoja-astiaan (12)/Pacojet-astiaan (10). Se voi aiheuttaa laitteen ja sen tarvikkeiden vaurioitumisen!
- Kiinnitä Pacojet-terän ja roiskesuojan yhdistelmä aina vinohammastettuun, magneettiseen teränpitimeen ennen kuin asetat suoja-astian paikalleen!



Kiinnitä roiskesuojaan (8) ja Pacojet-terän (9) yhdistelmä akseliin teränpitimen (2) avulla. Teränpitimen on tartuttava kiinni ja kiinnitettävä Pacojet-terä ja roiskesuoja hyvin paikoilleen. Kuultavissa oleva napsahdus tarkoittaa, että Pacojet-terä on kiinnitetty asianmukaisesti.



4.

Ohje

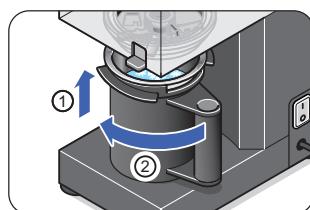
Puutteellisesti jäätyneet elintarvikeseos aiheuttaa laitteen ja sen tarvikkeiden vaarioitumisen!

- Elintarvikeseos ei saa olla sulanutta.
- Varmista, että astiassa oleva elintarvikeseos on pakastunut tasaisesti $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$... $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$:n lämpötilassa vähintään 24 tunnin ajan ja että se pysyy tiukasti Pacojet-astiassa.

Ota elintarvikeseosta sisältävä Pacojet-asti (10) pakastimesta.

Poista astian kanssi (11).

Aseta Pacojet-asti suoja-astian (12) sisään.



5.

Ohje

Suoja- ja Pacojet-astioiden epäsuojaamaton käyttö aiheuttaa esinevahinkoja!

- Älä koskaan kiinnitä suoja-astiaa (12) laitteeseen ilman sen sisällä olevaa Pacojet-astiaa (10)!

Aseta suoja-asti (12) Pacojet-astioineen (10) *Pacojet Junioriin*.

Työnnä suoja- ja Pacojet-astiaa laitteen rungossa olevan keskiointikaaren avulla ylöspäin ①.

Varmista, että kahva osoittaa alkusennossa oikealle ja Pacojet-astian yläosa on tasaisesti kiinni laitteessa. Käännä suoja-astiaa oikealta vasemmalle kiinnittimen vasteeseen asti ②.

Kun kahva osoittaa eteenpäin, suoja-asti on kiinnitetty asianmukaisesti.



- 6.** Valitse haluamasi työstettävien annosten lukumääärä.
Tee valinta ANNOSTELUPAINIKEILLA (23).
Katso myös luku "5.3 Näyttö" sivulla 140.
Muista, että laitteen on tällöin oltava käyttötilassa
(katso "KÄYNNISTYS-painike" sivulla 141).



- 7.** Käynnistää pakoteerausprosessi painamalla KÄYNNISTYS-PAINIKETTA (21).
Moottori käynnistyy ja alkaa liikuttaa akselia ja siinä olevaa teränpidintä (2) sekä Pacojet-terää (9).
YLÖS-/ALAS-MERKKIVALO (17) näyttää Pacojet-terän pystysuoran liikkeen.
ASTIAN SISÄLLÖN MERKKIVALO (16) vilkkuu jo työstettyjen tuotemäärien merkinä.
Jatkuvasti palavat palkit kuvaavat työstämätöntä tuotemääriä.
Pakoteerausprosessin päätyttyä akseli ja siinä oleva teränpidin (2) sekä Pacojet-terä siirtyvät takaisin alkusentoon ja pysähtyvät. Moottori sammuu.



	Voit tarvittaessa keskeyttää tai pysäyttää pakoteerausprosessin milloin tahansa painamalla PYSÄYTYS-/NOLLAUS-painiketta (22). Tällöin akseli (2) siirtyy takaisin alkusentoon.
--	--

Katso myös luku "5.3 Näyttö" sivulla 140.

7.3 Ylitäytösuoja



Astian jäätyneen sisällön tilavuus voi kasvaa jopa 30 % pakoteerausprosessin aikana. Siksi Pacojet-astiaan saa täyttää elintarvikeseosta enintään astian täytöviivaan asti (katso luku ”7.1 Valmistelut” sivulla 145).

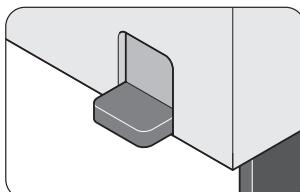
Ylitäytön seurausten rajoittamiseksi *Pacojet Juniorissa* on erityinen valvonta- ja aputoiminto. Jos astia on täytetty liian täyteen, näytössä näkyy vikaimoitus P0. Laite pakoteeraa täytörajaan (enimmäistäytön viiva) asti, minkä jälkeen akseli siirryt takaisin alkusentoon. Vikaimoitus näkyy, kunnes astia poistetaan.

FI

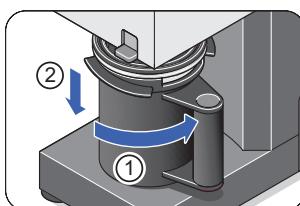
Valvonta- ja aputoiminnosta huolimatta *Pacojet-astian* enimmäistäytötmäärää on aina noudatettava.

7.4 Pakoteerauksen jälkeen

Menettele seuraavasti, kun laite on sammunut automaattisesti:



1. Ilmaa paineistettu Pacojet-asti (10).
Pidä ILMAUSPAINIKETTA (7) painettuna, kunnes paine on purkautunut kokonaan!



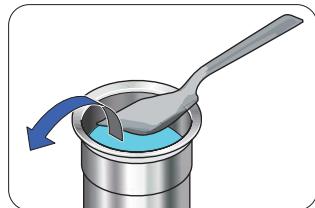
2. Poista suoja-asti (12) Pacojet-astioineen (10) laitteesta.

Käännä suoja-astiaa n. 90° oikealle takaisin alkusentoon (kahva osoittaa oikealle) ① ja poista se alas päin vetäen ②.

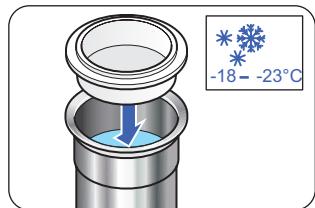
Roiskesuoja (8) ja Pacojet-terä (9) ovat tällöin suoja-astian päällä.



3. Irrota roiskesuoja (8) ja Pacojet-terä (9) Pacojet-astiasta vetämällä kevyesti yhdestä roiskesuojan kolmesta kielekkeestä.



4. Poista Pacojet-astia (10) suoja-astiasta (12). Poista työstetty elintarvikeseos astiasta ja jatka sen käsittelyä haluamallasi tavalla.



5. Levitä mahdollinen käyttämätön sisältö siten, että sen pinta on tasainen ja vaakasuora. Aseta kansi (11) Pacojet-astiaan (10) ja pakasta seosta -18°C ... -23°C :n lämpötilassa.
6. Jos et käytä *Pacojet Junioria* välittömästi uudelleen, käynnistä huuhoteluvaihe. Katso luku "8.1.4 Huuhoteluvaihe" sivulla 153.

7.5 Uudelleenpakastaminen



Jos et pakoteeraa astian koko sisältöä kerralla, voit pakastaa Pacojet-astian (10) uudelleen -18°C ... -23°C :n lämpötilassa. Elintarvikeseoksen pinta on ensin tasoitettava vaakasuoraksi, Pacojet-astia on suljettava kannen (11) avulla ja astia on asetettava viipymättä pystyasennossa takaisin pakastimeen.

8. Puhdistaminen ja huolto

8.1 *Pacojet Juniorin* puhdistaminen

Koska *Pacojet Junior* on elintarvikkeita työstäävä laite, sen puhdistus on erityisen tärkeää. Tämä koskee erityisesti eläinproteiiniin ja rasvojen (maito, liha, kala jne.) työstämistä.

Alla kuvattujen puhdistusmääräysten ja -prosessien **johdonmukainen** noudattaminen on erityisen tärkeää

- tuotteen laadukkuuden takaamiseksi,
- *Pacojet Juniorin* käyttöön pidentämiseksi,
- mikrobikavuston estämiseksi ja vaadittavien hygieniastandardien noudattamisen takaamiseksi.

Puhdistusmääräysten noudattamatta jättäminen lyhentää myös huoltovälejä.

Ohje

Epäasianmukainen puhdistaminen aiheuttaa esinevahinkoja.

- Älä koskaan upota *Pacojet Junioria* mihinkään nesteeseen.
- Älä koskaan pidä *Pacojet Junioria* juoksevan veden alla.
- Älä koskaan suihkuta *Pacojet Junioria* vesiletkulla, höyrysuihkulaitteella tai vastaavalla välineellä.

Pacojet Junior on suunniteltu siten, että suoran elintarvikkeiden jalostusjärjestelmän (kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa olevien osien) täydellinen puhdistus on mahdollista suorittaa laitetta purkamatta.

Puhdistusprosessit suoritetaan pääosin automatisesti.

8.1.1 Puhdistusprosessit ja -ajankohdat

Pacojet Juniorissa on kaksi erilaista puhdistusprosessia, jotka on suoritettava tietyissä tilanteissa.

- **Huuhteluvaihe:** Vihreän huuhtelurenkaan (13) ja Pacojet-terän (9) avulla poistetaan suurimmat elintarvikkeiden jäännökset.
- **Puhdistussykli:** Järjestelmä puhdistetaan kokonaisuudessaan hygieenisesti. Puhdistussyklki koostuu kolmesta vaiheesta:
 1. **Huuhteluvaihe:** Lämpimän veden, vihreän huuhtelurenkaan (13) ja Pacojet-terän (9) avulla poistetaan suurimmat elintarvikkeiden jäännökset akselista ja teränpitimestä (2) sekä tiivistekannesta (3).
 2. **Puhdistusvaihe:** Lämpimän veden, sinisen tiivisterenkaan (14), sinisen puhdistusosan (15) ja desinfioivan, vahtoamattoman puhdistusaineen avulla poistetaan mikrobikasvusto.
 3. **Huuhteluvaihe:** Lämpimän veden, vihreän huuhtelurenkaan (13) ja Pacojet-terän (9) avulla poistetaan mahdolliset puhdistusainejäännökset.

Parhaan mahdollisen puhdistustuloksen saavuttamiseksi on aina noudatettava tätä toimintamallia!

Seuraavat puhdistusprosessit on **ehdottomasti** suoritettava laitteiden toimintakyvyn säilyttämiseksi ja vaadittavan hygieniatason takaamiseksi:

- **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa:** Suorita täydellinen puhdistussykli.
- **Ennen päivittäisen käytön aloittamista:** Suorita täydellinen puhdistussykli.
- **Työpäivän pääteeksi:** Suorita täydellinen puhdistussykli.
- **Pitkien seisonta-aikojen jälkeen:** Suorita täydellinen puhdistussykli.
- **Erialaisten elintarvikeseosten työstöjen välissä** (esim. makean ja suolaisen): Suorita huuhteluvaihe.

8.1.2 Puhdistusaineet

	<p>Noudata varovaisuutta</p> <p>Sopimattomien puhdistusaineiden käyttäminen aiheuttaa henkilövahinkoja.</p> <p>Sopimattomien puhdistusaineiden käyttäminen voi aiheuttaa työstettävien elintarvikkeiden saastumisen myrkyllisten aineiden vaikutuksesta.</p> <ul style="list-style-type: none">• Älä koskaan käytä vaaltoavia puhdistusaineita.• Älä koskaan käytä väkeviä ja syövyttäviä puhdistusaineita.• Älä koskaan käytä myrkyllisiä puhdistusaineita.
---	---

<p>Ohje</p> <p>Sopimattomien puhdistusaineiden käyttäminen aiheuttaa esinevahinkoja.</p> <ul style="list-style-type: none">• Älä koskaan käytä vaaltoavia puhdistusaineita.• Älä koskaan käytä väkeviä ja syövyttäviä puhdistusaineita (alumiini-, muovi- ja kumiosien hajoamisvaara).

Käytä asianmukaiseen, hygieeniseen puhdistukseen aina **desinfioivaa, vaahdotamatonta, elintarvikkeiden jalostuksessa sallittua** puhdistusainetta!

Seuraava esimerkkinä annettu puhdistusaine soveltuu Pacojet Juniorin puhdistukseen:

- emäksinen Steinfels Easy MIC.

Lisätietoja soveltuista puhdistusaineista saat omasta PACOJET-myyntipisteestä tai virallisesta PACOJET-huoltopalvelusta.

8.1.3 Alkupuhdistus

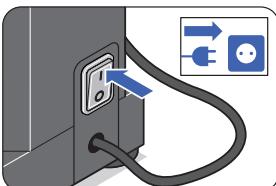
Pacojet Junior ja sen tarvikkeet on puhdistettava ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Pese tarvikkeet (roiskesuoja (8), Pacojet-terä (9), Pacojet-astia (10), astian kanssi (11), suoja-astia (12), vihreä huuhtelurengas (13), sininen astian tiiviste (14) ja sininen puhdistusosa (15)) huolellisesti kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.

Poista puhdistukseen päätyttyä mahdolliset pesuainejäännökset.

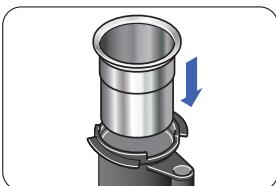
Tämän lisäksi on ehdottomasti suoritettava **täydellinen puhdistussykli** (katso "8.1.5 Puhdistussykli" sivulla 155).

8.1.4 Huuhteluvaihe

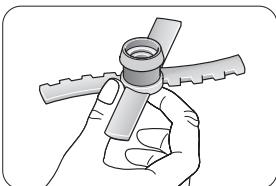
Menettele seuraavasti:



- 1.** Kytke *Pacojet Junior* päälle virtakytkimestä (5).
Laite kytkeytyy käyttötilaan.
Laite on nyt käyttövalmiudessa.
Jos laite on valmiustilassa, se on kytkettävä käyttötilaan painamalla KÄYNNISTYS-painiketta.



- 2.** Aseta tyhjä Pacojet-astia (10) suoja-astian (12) sisään.



- 3.**



Noudata varovaisuutta

**Pacojet-terän virheellinen
käsittely aiheuttaa
loukkaantumisvaaran!**

- Älä koskaan tartu Pacojet-terään (9) sen terävistä reunoista.
- Tartu Pacojet-terään aina pitäen kahdella sormella kiinni terien välistä!



Aseta Pacojet-terä (9) huuhtelurenkaan (13) sisään siten, että työnnät terän onton osan huuhtelurenkaan aukkoon.

Varmista, että huuhtelurenkaan tasainen pinta osoittaa alas päin Pacojet-terää kohti.

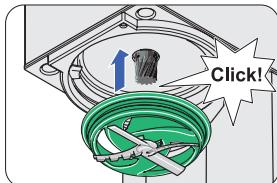


4.

Ohje

Epäasianmukaisesti huuhtelurenkaaseen kiinnitettä Pacojet-terä aiheuttaa laitteen ja sen tarvikkeiden vaurioitumisen!

- Älä koskaan kiinnitä huuhtelurenkaan (13) ja Pacojet-terän (9) yhdistelmää ennen puhdistusta suoja-astiaan (12)/Pacojet-astiaan (10). Se voi aiheuttaa laitteen ja sen tarvikkeiden vaurioitumisen!
- Kiinnitä huuhtelurenkaan ja Pacojet-terän yhdistelmä aina akselin teränpitimeen (2) **ennen** kuin asetat suoja-astian paikalleen!

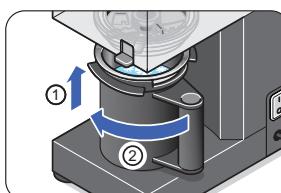


Kiinnitä huuhtelurenkaan (13) ja Pacojet-terän (9) yhdistelmä akselin teränpitimeen (2). Teränpitimen on tartuttava kiinni ja kiinnitettävä Pacojet-terä ja huuhtelurengas hyvin paikoilleen.
Kuultavissa oleva napsahdus tarkoittaa, että Pacojet-terä on kiinnitetty asianmukaisesti.



5.

Täytä Pacojet-astiaan (10) **lämmintä** (n. 58 °C:n lämpöistä) vettä siten, että veden pinta ulottuu n. 2 cm astian yläreunan alapuolelle.



6.

Ohje

Suoja- ja Pacojet-astioiden epäasianmukainen käyttö aiheuttaa esinevahinkoja!

- Älä koskaan kiinnitä suoja-astiaa (12) laitteeseen ilman sen sisällä olevaa Pacojet-astiaa (10)!

Aseta suoja-astia (12) Pacojet-astioineen (10) *Pacojet Junioriin*.

Työnnä suoja- ja Pacojet-astiaa laitteen rungossa olevan keskiointikaaren avulla ylöspäin ①.

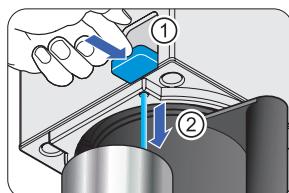
Varmista, että kahva osoittaa alkuasennossa oikealle ja Pacojet-astian yläosa on tasaisesti kiinni laitteessa.

Käännä suoja-astiaa oikealta vasemmalle kiinnittimen vasteeseen asti ②.

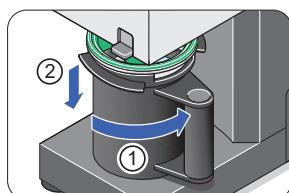
Kun kahva osoittaa eteenpäin, suoja-astia on kiinnitetty asianmukaisesti.

- 7.** Paina KÄYNNISTYS-PAINIKETTA (21). Huuhteluvaihe käynnistyy.

Muista, että koneen on tällöin oltava käyttötilassa (katso "KÄYNNISTYS-painike" sivulla 141).



- 8.** Huuhteluvaiheen aikana voit huuhtoa ilmausletkun painamalla ilmauspainiketta (7). Ilmauspainiketta ① on tällöin painettava akselin (2) liikkuessa ylöspäin. Muista sijoittaa ilmausletkun alle astia ulos suihkuavaa varten ②.



- 9.** Poista suoja-astia (12) Pacojet-astioineen (10), kun huuhteluvaihe on päättynyt (moottori on sammunut). Käännä suoja-astiaa n. 90° oikealle ① ja poista se alas päin vetäen ②. Huuhtelurengas (13) ja Pacojet-terä (9) ovat tällöin suoja-astian päällä.

8.1.5 Puhdistussykli

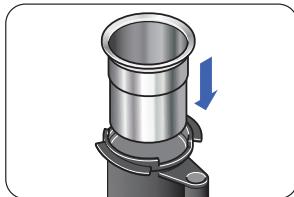
Menettele seuraavasti:

Huuhteluvaihe

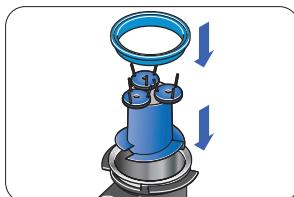
Huuhtelee laite luvun "8.1.4 Huuhteluvaihe" sivulla 153 ohjeiden mukaisesti.

Puhdistusvaihe

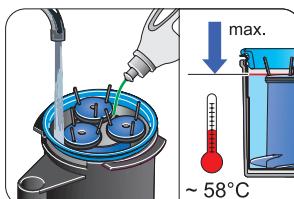
FI



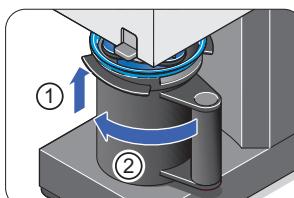
- 1.** Aseta tyhjä Pacojet-astia (10) suoja-astian (12) sisään.



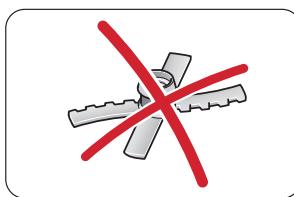
- 2.** Aseta sininen puhdistusosa (15) harjat ylöspäin Pacojet-astiaan (10).
Aseta sen jälkeen sininen astian tiiviste (14) Pacojet-astian päälle.



- 3.** Täytä Pacojet-astiaan (10) lämmintä (n. 58 °C:n lämpöistä) vettä harjojen alareunaan asti.
Lisää tarvittava määrä puhdistusainetta (katso luku "8.1.2 Puhdistusaineet" sivulla 152).



- 4.** Aseta suoja-astia (12) Pacojet-astioineen (10) *Pacojet Junioriin*.
Työnnä suoja- ja Pacojet-astiaa laitteen rungossa olevan keskiöintikaaren avulla ylöspäin ①.
Varmista, että kahva osoittaa alkuaseenossa oikealle ja Pacojet-astian yläosa on tasaisesti kiinni laitteessa.
Käännä suoja-astiaa oikealta vasemmalle kiinnittimen vasteeseen asti ②.
Kun kahva osoittaa eteenpäin, suoja-astia on kiinnitetty asianmukaisesti.



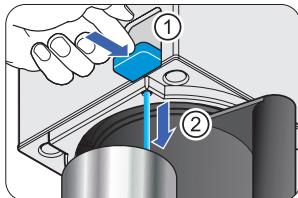
Ohje

Väärien tarvikkeiden käyttäminen aiheuttaa esinevahinkoja!

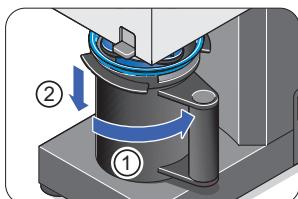
- Älä koskaan käytä puhdistusvaiheessa Pacojet-terää (9).



- 5.** Paina KÄYNNISTYS-PAINIKETTA (21). Puhdistusvaihe käynnistyy.
Muista, että koneen on tällöin oltava käyttötilassa (katso "KÄYNNISTYS-painike" sivulla 141).



- 6.** Puhdistusvaiheen aikana voit huuhtoa ilmausletkun painamalla ilmauspainiketta (7). Ilmauspainiketta ① on tällöin painettava akselin (2) liikkuessakaan ylöspäin. Muista sijoittaa ilmausletkun alle astia ulos suihkuavaa vettä varten ②.



- 7.** Poista suoja-astia (12) Pacojet-astioineen (10), kun huuhteluvaihe on päättynyt (moottori on sammunut). Käännä suoja-astiaa n. 90° oikealle ja poista se alas päin vetäen ①.
Poista sininen puhdistusosa (15) ja sininen astian tiiviste (14) ②. Tyhjennä Pacojet-astia.

Huuhteluvaihe

Huuhtelee laite luvun "8.1.4 Huuhteluvaihe" sivulla 153 ohjeiden mukaisesti.

8.1.6 Laitteen pinnan puhdistus

Laitteen kuoren ja rungon voi pyyhkiä puhtaaksi nukkaamattomalla räällä ja tavallisella puhdistusaineella.

8.1.7 Tarvikkeiden puhdistus

Seuraavat osat voi puhdistaa astianpesukoneessa:

- roiskesuoja (8),
- Pacojet-terä (9),
- Pacojet-astia (10),
- suoja-astia (12),
- vihreä huuhtelurengas (13),
- sininen astian tiiviste (14),
- sininen puhdistusosa (15).

Pacojet-terän ja roiskesuojan sekä kaapimen (8a) steriliysi on taattavissa seuraavien toimenpiteiden avulla:

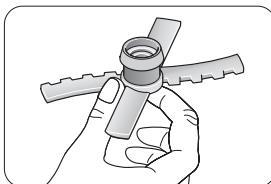
- Poista karkea lika huuhtelemalla.
- Tuhoa mahdolliset mikrobit upottamalla osat puhdistusaineliukseen (katso luku "8.1.2 Puhdistusaineet" sivulla 152). Huuhtele lopuksi vedessä tai puhdista astianpesukoneessa.

Astian kanssi (11) ei sovelli muodonpitävyysensä vuoksi puhdistettavaksi kaikissa

astianpesukoneissa. Se on lämmönkestäävä -25°C :sta $+85^{\circ}\text{C}$:seen.

Tarkista oman astianpesukoneesi lämpötila-alue, ennen kuin puhdistat kannen astianpesukoneessa.

FI

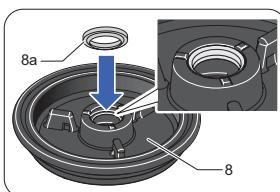


⚠ Noudata varovaisuutta

Pacojet-terän virheellinen käsitteily aiheuttaa loukkaantumisvaaran!

- Älä koskaan tarttu Pacojet-terään (9) sen terävistä reunoista.
- Tarttu Pacojet-terään aina pitäen kahdella sormella kiinni terien välistä!

Koska Pacojet-terä (9) on vain osittain ruostumaton, sitä on ruostumisen estämiseksi käsiteltävä kuten lihamyllyn terää. Puhdistuksen jälkeen Pacojet-terä on rasvattava kevyesti. Käytä elintarvikekelpoista rasvaa tai öljyä.



Lisäksi kaavin (8a) on säädönlöisin väliajoin irrotettava roiskesuojaasta (8), jotta molemmat osat voidaan puhdistaa täydellisesti ja tarkistaa mahdollisten vaurioiden varalta. Varmista asentaaressasi kaavinta takaisin roiskesuojaan, että kaapimen huuli osoittaa Pacojet-astian suuntaan (roiskesuojan tasainen alapinta).

8.2 Huolto

Suosittelemme huollattamaan *Pacojet Juniorin* vähintään kerran vuodessa (n. 2 000 kokonaan työstetyn astian jälkeen) virallisessa PACOJET-huoltopalvelussa (katso luku "15. Asiakaspalvelu" sivulla 162).

Nopean ja sujuvan palvelun takaamiseksi suosittelemme sopimaan huoltoajankohdista etukäteen virallisen PACOJET-huoltopalvelun kanssa. *Pacojet Junior* on suositeltavaa toimittaa huollettavaksi alkuperäispakkauksessaan Pacojet-terän (9), suoja-astian (12) ja roiskesuojan (8) kera.

9. Häiriöt

Jos alla mainitut häiriöiden korjaustoimenpiteet eivät auta tai laitteessa ilmenee muita kuin tässä mainittuja häiriöitä, ota yhteyttä viralliseen PACOJET-huoltopalveluun (katso luku "15. Asiakaspalvelu" sivulla 162).

FI

Häiriö	Syy	Toimenpide
<p>Pacojet Junior pysähtyy, vaikka ohjelmoitua määrää ei ole työstetty tai se on työstetty vain osittain. Annosmäärän merkkivalossa (18) näkyy merkintä EE.</p> 	<p>Laite on ylikuormittunut. (Ylikuormittuminen tapahtuu tavallisesti silloin, kun jotakin elintarvikeseosta ei ole mahdollista työstää.)</p>	<p>Kytke laite pois päältä virtakytkimestä (5) ja n. 5 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.</p> <p>Jos annosmäärän merkkivalossa ei enää näy merkintää EE, voit jatkaa astioiden työstämistä välittömästi.</p> <p>Jos annosmäärän merkkivalossa näkyy virran kytkemisen jälkeen edelleen merkintä EE, laitteen mekaaninen ylikuormitussuoja on aktivoitunut. Ota yhteyttä viralliseen PACOJET-huoltopalveluun.</p>
Pacojet ei työstön aikana kehitä ylipainetta.	Roiskesuojan (8) pinta ei ole tasainen. Koska tämä osa huolehtii työstöjärjestelmän tiivistyksestä, tiivistyshuulien pinnan on oltava puhdas ja vaurioitumaton.	Tarkista roiskesuoja mahdollisten epäpuhauksien ja vaurioiden varalta. Puhdista roiskesuoja tarvittaessa. Jos painetta ei tämänkään jälkeen muodostu, ota yhteyttä viralliseen PACOJET-huoltopalveluun.
Pacojet-terä (9) ei enää pysy teränpitimessä (2).	Teränpidin pitää Pacojet-terää paikallaan moottorin ollessa sammukissa. Teränpitimessä tai Pacojet-terässä oleva lika voi aiheuttaa terän irtoamisen.	Puhdista liitintäkappale ja Pacojet-terän kiinnitysaukko. Jos Pacojet-terä ei tämänkään jälkeen pysy vinohammastetussa, magneettisessa teränpitimessä, ota yhteyttä viralliseen PACOJET-huoltopalveluun.

10. Tekniset tiedot

Nimellisteho		1 000 W
Valmiustilakulutus		< 0,5 W
Verkkojännite	PJJE	220–240 V/50 Hz
	PJKK	220 V/60 Hz
Ylipaine		n. 1 baari
Voimansiirto		Hammashihnnakäyttö
Äänipäästö	Äänenpainetaso (LpA)	78,1 db(A)
Mitat (mm)		498 × 182 × 360 (korkeus × leveys × syvyys)
Paino (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Roiskesuoja (8)	0,09
	Pacojet-terä (9)	0,06
	Pacojet-astia (10)	0,35
	Astian kansi (11)	0,01
	Suoja-astia (12)	0,30
	Huuhtelurengas (13)	0,10
	Astian tiiviste (14)	0,03
	Puhdistusosa (15)	0,13
Materiaalit	Kuori/peitelevy	Teräslevy, pinnoitettu
	Laitteen runko	Alumiinipainevalu (pinnoitettu)
	Konealustan osat	Polyamidi

Materiaalit	Akseli ja teräpidin (2)	Ruostumaton teräs
	Roiskesuoja (8)	Nitriilikumi, elintarviketurvallinen
	Pacojet-terä, vakio (9)	Valuteräs
	Pacojet-astia (10)	Ruostumaton teräs
	Astian kansi (11)	Polypropeeni, elintarviketurvallinen
	Suoja-astia (12)	Polyamidi (15-prosenttinen, lasikuituvahvistettu)
	Huuhtelurengas, vihreä (13)	Nitriilikumi, elintarviketurvallinen
	Astian tiiviste, sininen (14)	Nitriilikumi, elintarviketurvallinen
	Puhdistusosa, sininen (15)	Muovi

11. Sertifointi

11.1 Standardienmukaisuus

Katso liite.

11.2 EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

(kopio EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksesta)

12. Kuljetus ja säilytys

12.1 Kuljetus

Ohje
<p>Väääränlainen kuljetus aiheuttaa esinevahinkoja!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vältä laitteeseen kohdistuvaa tärinää ja iskuja kuljetuksen aikana. • Vältä laitteen likaantumista ja sen altistamista korkeille lämpötiloiille ja kosteudelle. • Kuljeta laitetta aina alkuperäispakkauksessaan.

Suorita seuraavat toimenpiteet ennen laitteen kuljettamista:

1. Poista Pacojet-astia (10) ja tyhjennä se.
2. Suorita täydellinen puhdistussykli (katso luku: "Puhdistus"). Puhdista tarvikkeet ja pakkaa ne kuljetusta varten.
3. Kytke laite pois päältä virtakytkimestä (5) ja irrota liitääntäjohto (6) sähköverkosta.
4. Kiinnitä irralliset osat (esim. liitääntäjohto (6)).
5. Pakkaa laite sen alkuperäispakkaukseen.

12.2 Säilytys

Säilytä *Pacojet Junioria* kuivassa, pölyttömässä ja viileässä paikassa. Aseta laite tärinättömälle ja kantavalle pinnalle tukevan telineen päälle.

Suojaa *Pacojet Junior* suoralta auringonpaisteelta.

Säilytä käyttämätöntä laitetta sen alkuperäispakkaussessa, jotta voit olla varma suojan riittävyydestä.

FI

13. Hävittäminen

13.1 *Pacojet Junior*

13.1.1 EU:n ja Euroopan ulkopuolisten alueet



Älä koskaan heitä sähkölaitteita talousjätteen sekaan. Kerää ne aina erikseen ja toimita ne ympäristöystävälliseen kierrätykseen. Noudata hävittämisen aina kansallisia ja paikallisista jätehuoltomääryksiä. Lisätietoja saat tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta tai jätehuoltoyrityksistä.

13.1.2 Euroopan unioni

Älä heitä *Pacojet Junioria* talousjätteen sekaan! Hävitä laite sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2002/96/EY määräysten ja siitä johdetun kansallisen lainsäädännön mukaisesti. Käytökelvottomat sähkölaitteet ja -työkalut on kerättävä ja toimitettava hyötyjätepisteeseen ympäristöystävällistä kierrätystä varten.

13.2 Pakaus

Säilytä alkuperäispakaus (pahvilaatikko ja solupolystyreeni) *Pacojet Juniorinkoko* elinkaaren ajan. Se takaa riittävän suojan laitteen kuljetuksen aikana. Toimita pakaus ja laite hävitettäväksi ympäristöystävillisesti.

14. Takuuohjeet

Pacojet Juniorin takuumääräykset löytyvät tämän käyttöohjeen liitteenä olevasta asiakirjasta tai verkkosivuiltamme (katso luku "15. Asiakaspalvelu" sivulla 162).

15. Asiakaspalvelu

Jos kohtaat teknisiä ongelmia tai sinulla on kysyttävä laitteen käytöstä tai huollossa, ota yhteyttä viralliseen PACOJET-huoltopalveluun. Yhteystietoja voit tiedustella omasta PACOJET-myypistestäsi.

Yritä korjata ilmenneitä häiriöitä ensin luvussa "9. Häiriöt" sivulla 159 mainittujen ohjeiden avulla. Mikäli ne eivät auta, henkilökuntamme auttaa sinua mielellään.

Sveitsi (yrityksen pääkonttori)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Schweiz
www	www.pacojet.com
Sähköposti	info@pacojet.com

FI

Efnisyfirlit

1.	Um þetta skjal	166
1.1	Almennar upplýsingar.....	166
1.2	Framsetningarmáti	166
1.3	Skilgreiningar	166
2.	Notkun <i>Pacojet Junior</i>.....	166
2.1	Fyrirhuguð notkun og röng notkun.....	166
2.2	Hollustuhættir við meðferð matvæla	166
3.	Öryggisleiðbeiningar	167
3.1	Almennar öryggisupplýsingar	167
3.2	Hætta vegna rafmagns	169
3.3	Viðvaranir	169
4.	Innifalið	170
5.	Lýsing á tækinu	171
5.1	Eiginleikar	171
5.2	Uppbygging – yfirlit yfir íhluti og fylgihluti.....	171
5.3	Skjár	172
6.	Fyrstu skrefin	174
6.1	Tækið tekið úr umbúðunum	174
6.2	Innihald athugað	175
6.3	Tækið sett upp/skilyrði á uppsetningarstað	175
6.4	Tækið tengt við rafmagn.....	176
6.5	Kveikt og slökkt á tækinu	176
6.5.1	Kveikt á tækinu	176
6.5.2	Biðstaða	176
6.5.3	Slökkt á tækinu	176
7.	Unnið úr djúpfrystum matvælum.....	177
7.1	Undirbúningsvinna.....	177
7.2	Matvinnsla	178
7.3	Yfirflæðisvörn	181
7.4	Að matvinnslunni lokinni	181
7.5	Fryst aftur	182
8.	Þrif og viðhald	182
8.1	Þrif á <i>Pacojet Junior</i>	182
8.1.1	Hreinsunarferli/hreinsunartími.....	183
8.1.2	Hreinsiefni.....	184
8.1.3	Fyrsta hreinsun	184
8.1.4	Skolun	185
8.1.5	Hreinsunarferli.....	187
8.1.6	Yfirborð tækisins þriði	189
8.1.7	Hreinsun fylgihluta.....	189
8.2	Viðhald	190

9.	Bilanir	191
10.	Tæknilegar upplýsingar.....	192
11.	Vottun	193
11.1	Samræmi við staðla	193
11.2	ESB-samræmisfirlýsing	193
12.	Flutningur og geymsla	193
12.1	Flutningur	193
12.2	Geymsla	194
13.	Förgun	194
13.1	Pacojet Junior	194
13.1.1	Utan ESB og Evrópu	194
13.1.2	Evrópusambandið	194
13.2	Umbúðir.....	194
14.	Ábyrgðarupplýsingar.....	194
15.	Notendaþjónusta	194

1. Um þetta skjal

1.1 Almennar upplýsingar

Í þessum notkunarleiðbeiningum er að finna allar helstu upplýsingar um örugga notkun *Pacojet Junior*.

Lesa skal skjalið vandlega áður en tækið er tekið í notkun og fylgja öryggisleiðbeiningunum sem hér er að finna. Aðeins má nota tækið með þeim hætti sem lýst er í þessari handbók.

Ef ekki er farið eftir leiðbeiningum um notkun tækisins er hætta á að notandinn verði fyrir meiðslum eða að tækið og fylgihlutir þess verði fyrir skemmdum.

Notkunarleiðbeiningarnar fylgja með *Pacojet Junior*-tækinu og verða ávallt að vera til taks. Þegar nýr eigandi tekur við tækinu verður þetta skjal að fylgja með því.

IS

1.2 Framsetningarmáti

Myndir af tækinu og fylgihlutum þess er að finna á innfelldu kápusíðunni fremst í notkunarleiðbeiningunum (mynd 1: *Pacojet Junior*-tækið og fylgihlutir; mynd 2: skjárinn).

Tilvísanir í textanum vísa í númeraröðina á myndunum. Myndirnar gefa yfirsýn yfir uppbyggingu tækisins, virkni skjásins og fylgihluti.

1, 2, ...	Aðgerðir sem að framkvæma í tiltekinni röð eru í hlaupandi númeraröð.
1	Tölur sem hringur er utan um gefa til kynna aðgerðir sem sýndar eru á skýringarmynd.
•	Þar sem upptalningarmerkir stendur hjá texta gefur það til kynna að atriðin tengist efnislega.

1.3 Skilgreiningar

Allir íhlutir og fylgihlutir *Pacojet Junior*-tækisins sem komast í snertingu við matvæli meðan á matvinnslu stendur mynda saman **beint matvinnslukerfi**.

2. Notkun *Pacojet Junior*

2.1 Fyrirhuguð notkun og röng notkun

Pacojet Junior er eldhústæki sem er bæði ætlað til notkunar á heimilum og í atvinnuskyni.

Með tækinu er hægt að fínmauka fersk, djúpfryst matvæli án þess að láta þau þiðna fyrst og matreiða þannig fingert frauð, ferskan ís og „sorbet“ eða ilmandi súpur, sósur og fyllingar.

Öll önnur notkun, m.a. viinsla á annars konar hráefni, getur leitt til slysa og tjóns og er því með öllu óheimil!

2.2 Hollustuhættir við meðferð matvæla

Gæta verður fyllsta hreinlætis við meðferð matvæla og fylgja gildandi reglum og stöðlum!

Vinnið eingöngu með fersk, fryst og beinlaus matvæli.

Áður en unnið er með matvæli í tækinu verða þau að hafa verið djúpfryst við -18 °C til -23 °C í að minnsta kosti 24 klukkustundir.

Meðan á matvinnslu í tækinu stendur geta matvælin hitnað upp að -3 °C. Af þessum sökum verður að vinna fljótt úr fínmaukuðum matvælunum til þess að koma í veg fyrir að þau skemmist og valdi heilsutjóni. Sléttá skal úr því sem eftir verður í matvinnslubikarnum og setja tafarlaust aftur í frysti.

Eingöngu má vinna með matvæli í tækinu (ekki bein!). Með öllu óheimilt er að setja neitt annað í tækið.

3. Öryggisleiðbeiningar

Lesið eftirfarandi öryggisleiðbeiningar vandlega til að forðast slys og tjón! Ekki má byrja að nota tækið fyrr en notandinn hefur lesið og skilið allar leiðbeiningarnar.

Ef eitthvað er óljóst skal hafa samband við söluaðila PACOJET (sjá kafla „1. Um þetta skjal“ á bls. 166) áður en byrjað er að nota tækið.

3.1 Almennar öryggisupplýsingar

- Aðeins má nota *Pacojet Junior*-tækið með þeim hætti sem lýst er í þessum notkunarleiðbeiningum. Ef ekki er farið eftir leiðbeiningunum getur það leitt til meiðsla á fólk, tækið getur skemmt og/eða óhreinindi geta borist í matvælin sem vinna á með.
- Þeir einir mega nota *Pacojet Junior*-tækið sem hafa fengið til sögn í öruggri notkun tækisins.
- Geyma skal tækið og fylgibúnað þess þar sem börn undir átta ára aldri nái ekki til.
- Börn eldri en átta ára og einstaklingar með skerta líkamsgetu, skyngtu eða andlega getu og einstaklingar sem ekki hafa reynslu og þekkingu mega aðeins nota tækið ef þeir eru undir eftirliti og hafa fengið til sögn. Þeim verður að vera kunnugt um þær hættur sem fylgja notkun tækisins.
- Börn mega ekki leika sér með tækið. Börn mega ekki annast þrif eða viðhald án eftirlits.
- Tækið er innsiglað og eingöngu viðurkenndir þjónustuaðilar mega opna það, gera við það og annast viðhald.
- Ekki má fjarlægja fylgihluti (t.d. hlífðar- og/eða matvinnslubikar) meðan á notkun stendur.
- Við notkun tækisins má eingöngu nota upprunalega fylgihluti frá PACOJET sem eru sérstaklega ætlaðir fyrir tækið.
- Ekki má nota fylgihluti sem eru sérstaklega ætlaðir fyrir önnur tæki í *Pacojet*-línunni (t.d. *Pacojet 1, 2 eða 2plus*).
- Búnaðinn sem fylgir með tækinu má eingöngu nota í þeim tilgangi sem lýst er í þessum notkunarleiðbeiningum.
- *Pacojet Junior*-tækið má ekki standa nálægt útblástursopum og eldhústækjum sem eru heit, sprautast úr, gefa frá sér fitublandað loft eða gufa kemur út um.

- *Pacojet Junior*-tækið er þungt og skal því taka það varlega úr umbúðunum. Ef þess er kostur skulu tveir taka tækið úr umbúðunum í sameiningu. Gæta verður þess að reka sig ekki í eða meiða sig þegar tækið er tekið úr umbúðunum og sett upp. Sumir hlutar tækisins eru oddhvassir!
- Við notkun tækisins gefur það frá sér hávaða í lofti. Sjá upplýsingar um hávaðagildi í kafla „10. Tæknilegar upplýsingar“.
- Taka skal tækið úr sambandi við rafmagn ef ekki er fylgst með því í lengri tíma.
- Undir engum kringumstæðum má reyna að tengja framhjá öryggisrofunum á *Pacojet Junior* sem ætlað er að tryggja að hlífðar- og matvinnslubikurum sé komið rétt fyrir.
- Ekki má setja tækið í gang án matvinnslu-/hlífðarbikars.
- Ekki má opna skrúfuð lok eða ytra byrði tækisins.
- Ekki má breyta tækinu, íhlutum þess og fylgihlutum með neinum hætti.
- Áður en tækið er notað í fyrsta sinn skal fyrsta hreinsun fara fram samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum „8.1.3 Fyrsta hreinsun“.
- Með öllu óheimilt er að vinna hráefni í *Pacojet Junior*-tækinu sem gefa frá sér lofttegundir við vinnslu og geta þannig aukið loftþrýstinginn í matvinnslubikarnum stjórnlaust, til dæmis fljótandi köfnunarefni (N) í hreinu formi eða koltvísýring (CO_2) í bundnu formi í hráefni sem inniheldur kolsýru.

3.2 Hætta vegna rafmagns

- Áður en *Pacojet Junior*-tækið er tengt við rafmagn verður að ganga úr skugga um að veituspenna/kerfistíðni sé sú sama og tilgreind er á upplýsingaplötu tækisins. Eingöngu má nota tækið með þeirri riðspennu sem tilgreind er á upplýsingaplötunni.
- Sem frekari öryggisráðstöfun er mælt með því að komið sé fyrir 20 mA lekastraumsrofa.
- Ef vart verður við eitthvað óvenjulegt meðan á vinnslu stendur (t.d. reyk eða hávaða) skal undir eins slökkva á tækinu og taka það úr sambandi við rafmagn (taka rafmagnssnúruna úr sambandi).
- Ekki má nota tækið nema að það sé í fullkomnu lagi.
- Athugið ávallt hvort sýnilegar skemmdir eru á tækinu og rafmagnssnúru þess áður en tækið er notað. Alls ekki má nota tækið ef skemmdir eru á tækinu, rafmagnssnúru þess og fylgihlutum!
- Ef vart verður við skemmdir á tækinu eða fylgihlutum þess meðan á notkun stendur skal slökkva á *Pacojet Junior*-tækinu með aflrofanum og taka rafmagnssnúruna úr sambandi.
- Viðgerðir á tækinu mega eingöngu vera á höndum viðurkenndra PACOJET-þjónustuaðila. Reynið aldrei að gera við tækið á eigin spýtur.
- Ekki má dýfa tækinu í vatn. Tækið má ekki vera í of miklum raka.
- Taka skal tækið úr sambandi við rafmagn ef ekki á að nota það í lengri tíma.
- Þegar tækið er tekið úr sambandi við rafmagn verður að gæta þess að taka alltaf um klóna, en ekki snúruna!
- Takið aldrei utan um rafmagnssnúruna og klóna með blautar hendur.
- Gætið þess að brjóta ekki upp á rafmagnssnúruna eða klemma hana. Haldið henni frá hvössum brúnum.

3.3 Viðvaranir

Til viðbótar við þær almennu öryggisleiðbeiningar sem hér hafa komið fram er einnig að finna frekari leiðbeiningar tengdar aðgerðum í notkunarleiðbeiningunum. Þessar viðvaranir standa hjá lýsingum á tilteknum aðgerðum og vekja athygli á mögulegri hættu við notkun. Eftirfarandi tákni og ábendingar vísa á mismunandi hættustig og frekari upplýsingar:



⚠ Viðvörun

Vekur athygli á aðstæðum sem kunna að vera hættulegar. Ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir geta þessar aðstæður haft alvarleg meiðsl eða dauðsföll í för með sér.

- Taldar eru upp ráðstafanir sem gera þarf til að koma í veg fyrir eða forðast hættu.



⚠ Varúð

Vekur athygli á aðstæðum sem kunna að vera hættulegar. Ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir geta þessar aðstæður valdið meiðslum.

- Taldar eru upp ráðstafanir sem gera þarf til að koma í veg fyrir eða forðast hættu.

Athugið

Vekur athygli á aðstæðum sem kunna að vera hættulegar. Ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir geta þessar aðstæður valdið tjóni.

- Taldar eru upp ráðstafanir sem gera þarf til að forðast tjón á tækinu og fylgihlutum þess.



Þetta tákni vísar á frekari upplýsingar og ábendingar um notkun tækisins.

4. Innifalið

Eftirfarandi atriði eru innifalin:

- 1 Pacojet Junior-tæki (1)
- 1 skvettivörn (8), ásamt 1 forsköfu (8a)
- 1 matvinnsluhnifur (9)
- 1 matvinnslubikar (10)
- 1 bikarlok, hvítt (11)
- 1 hlífðarbikar (12)
- 1 skolstykki, grænt (13)
- 1 bikarþétti, blátt (14)
- 1 hreinsstykki, blátt (15)

Meðfylgjandi fylgihluti má eingöngu nota með *Pacojet Junior*. Ef um undantekningar er að ræða er vakin sérstök athygli á því. Bannað er að nota fylgihlutina í öðrum tækjum.

5. Lýsing á tækinu

5.1 Eiginleikar

Pacojet Junior er framsækið eldhústæki sem er bæði ætlað til notkunar á heimilum og í atvinnuskyni. Með tækinu er hægt að útbúa fínmaukaða rétti úr djúpfrystum matvælum án þess að láta þau þiðna fyrst. Tækið fínmaukar og býr til froðu í einu og sama ferlinu. Vinnslan fer fram við yfirþrysting, sem skilar sér í auknum bragðgæðum. Á ensku er þetta ferli kallað *pacotizing*.

5.2 Uppbygging – yfirlit yfir íhluti og fylgihluti

Eftirfarandi atriðisnúmer vísa í myndina af *Pacojet Junior*-tækinu og fylgihlutum þess á innfelldu kápusíðunni.

Pacojet Junior (mynd 1) samanstendur af eftirfarandi íhlutum og fylgihlutum:

Atriðisnúmer	Stjórntæki/ fylgihlultur	Virkni
1	<i>Pacojet Junior</i>	Grunntæki
2	Öxull með hnífafestingu	Til að festa matvinnsluhnífinn á.
3	Gróp	Til að skrúfa hlífðarbikarinn í og festa hann.
4	Skjár	Til að stjórna <i>Pacojet Junior</i> -tækinu.
5	Aflrofi	Til að kveikja og slökkva á tækinu. „0“ - slökkt á tækinu. „I“ - kveikt á tækinu.
6	Rafmagnssnúra	Sér <i>Pacojet Junior</i> -tækinu fyrir rafmagni.
7	Loftunarnappur	Til að hleypa af yfirþrystingi sem tækið myndar við matvinnslu. Hleypa skal lofti af eftir hvert vinnsluferli.
8	Skvettivörn með forsköfu (8a)	Kemur í veg fyrir að tækið óhreinkist meðan á matvinnslu stendur.
9	Matvinnsluhnífur	Hnífur til að fínmauka djúpfryst matvæli.
10	Matvinnslubikar	Í hann eru sett matvælin sem vinna á með <i>Pacojet Junior</i> -tækinu.
11	Bikarlok (hvítt)	Lokar matvinnslubikarnum og tryggir hreinlæti við geymslu.

Atriðisnúmer	Stjórntæki/ fylgihlutur	Virkni
12	Hlíðarbikar	Er settur utan um matvinnslubikarinn til að tryggja örugga notkun auk þess sem hann er notaður til að festa matvinnslubikarinn í <i>Pacojet Junior</i> -tækið.
13	Skolstykki (grænt)	Notað ásamt matvinnsluhnífnum til að skola.
14	Bikarþétti (blátt)	Þéttir matvinnslubikarinn meðan á hreinsun stendur.
15	Hreinsstykki (blátt)	Hreinsar matvinnslukerfið. Notað án matvinnsluhnífs.

5.3 Skjár

Atriðisnúmer	Stjórntæki	Virkni
16	VÍSIR FYRIR INNIGHALD BIKARS	Sýnir stöðu vinnslunnar hverju sinni: <ul style="list-style-type: none"> magn í matvinnslubikar (10), framvindu vinnslunnar, lokastöðu að lokinni vinnslu. <u>Unnin frystivara</u> er gefin til kynna með blikkandi strikum. <u>Óunnin frystivara</u> er gefin til kynna með strikum. Þegar hlíðarbikarinn (12) er tekinn úr hverfur þetta af skjánum.
17	UPP-/NIÐUR- VÍSIR	Sýnir hvort matvinnsluhnífurinn (9) hreyfist upp eða niður meðan á vinnslu stendur.

Atriðisnúmer	Stjórntæki	Virkni
18	SKAMMTAFJÖLDI	<p>Sýnir hversu mörgum skömmtum á að vinna úr (sjá einnig „HNAPPAR FYRIR SKAMMTAFJÖLDA“). Ef ekkert kemur fram í reitnum þýðir það að vinna á úr öllu innihaldi matvinnslubikarsins (10).</p> <p>Þegar búið er að vinna úr skammti er hann dreginn frá.</p> <p>Þegar vinnsluferlinu lýkur blikkar talan fyrir fjölda skammta sem unnið var úr.</p> <p>Ef stillt var á meira magn en sem nemur innihaldi bikarsins sýnir skjáinn áfram magnið sem eftir á að vinna úr þegar vinnslu lýkur. Er þá hægt að setja annan matvinnslubikar í og halda áfram að vinna úr magninu sem eftir er.</p> <p>Ef ekki á að vinna úr meira magni er hægt að eyða því með stöðvunar-/endurstillingarhnappinum.</p> <p>Þegar tilteknar bilanir koma upp sýnir skjáinn einnig yilluboð. (Sjá kafla „9. Bilanir“ á bls. 191).</p>
19	TILBÚIÐ TIL NOTKUNAR	Logar þegar hlífðarbikarinn (12) hefur verið festur rétt í tækið. Hægt er að stilla <i>Pacojet Junior</i> -tækið og setja það í gang.
20	AFLVÍSIR	<p>AFLVÍSIRINN gegnir tvenns konar hlutverki.</p> <p>1.) Þegar kveikt er á <i>Pacojet Junior</i>-tækinu er það í vinnslustillingu.</p> <p>Hægt er að stilla tækið.</p> <p>2.) Ef ekkert er gert innan fimm mínútna (ýtt á takka eða vinnsla sett í gang) skiptir tækið yfir í biðstöðu og ljósið logar í rauðum lit.</p>
21	RÆSIHNAPPUR	<p>Ræsihnappurinn gegnir tvenns konar hlutverki.</p> <p>1.) Skiptir úr biðstöðu yfir í vinnslustillingu.</p> <p>2.) Setur tækið í gang þegar búið er að stilla það.</p>

Atriðisnúmer	Stjórntæki	Virkni
22	STÖÐVUNAR-/ENDUR-STILLINGARHNAPPUR	<p>Stöðvunar-/endurstillingarhnappurinn gegnir tvennis konar hlutverki.</p> <p><u>1. Stöðvar vinnslu</u></p> <p>Ef ýtt er á hnappinn meðan á matvinnslu stendur stöðvar það vinnsluna.</p> <p><i>Pacojet Junior</i>-tækið keyrir sig þá niður með því að færa matvinnsluhnífinn (9) í upphafsstöðu og slekkur svo sjálfkrafa á sér.</p> <p>Nota má þessa aðgerð til að vinna úr hluta af innihaldi bikars án þess að nota tiltekna stillingu.</p> <p><u>2. Eyðir</u></p> <p>Ef ýtt er á hnappinn áður en vinnsla er sett í gang eyðir það út magninu sem stillt var inn.</p>
23	HNAPPAR FYRIR SKAMMTAFJÖLDA „+“/„-“	<p>Með þessum hnöppum er valið hversu mörgum skömmtum á að vinna úr.</p> <p>Hver matvinnslubikar (10) getur mest innihaldið 10 skammta.</p> <p>Skammtafjöldinn sem stillt er á kemur fram á reitnum fyrir skammtafjölda á skjánum fyrir og eftir vinnslu.</p> <p><i>Pacojet Junior</i> vinnur eingöngu úr þeim skammtafjölda sem stillt er á. Þegar vinnslunni lýkur er hægt að taka þetta magn úr. Hægt er að djúpfrysta það sem eftir er í bikarnum aftur og vinna úr því síðar.</p> <p>Sjá einnig „REITUR FYRIR SKAMMTAFJÖLDA“.</p>

6. Fyrstu skrefin

Í þessum kafla er að finna leiðbeiningar um hvernig undirbúa skal *Pacojet Junior*-tækið fyrir fyrstu notkun.

6.1 Tækið tekið úr umbúðunum

	⚠ Varúð <p>Hætta er á meiðslum ef ekki er farið rétt að við að taka tækið og fylgihluti þess úr umbúðunum!</p> <ul style="list-style-type: none"> Tækið er þungt og skal því taka það varlega úr umbúðunum. Ef þess er kostur skulu tveir taka tækið úr umbúðunum í sameiningu. Gæta verður þess að reka sig ekki í eða meiða sig þegar tækið er tekið úr umbúðunum. Sumir hlutar tækisins eru oddhvassir.
---	---

Takið Pacojet Junior-tækið úr umbúðunum. Takið umbúðirnar, límbönd og hlífðarfilmur af tækinu.



Geymið umbúðirnar (pappakassann og frauðplastið) á vísum stað til þess að geta notað þær síðar við flutning, geymslu eða endursendingu (t.d. vegna viðhalds).

6.2 Innihald athugað

Gangið úr skugga um að ekkert vanti og að allt sé í lagi (sjá kafla „4. Innifalið“ á bls. 170). Ef eitthvað reynist vera í ólagi eða fylgihluti vantar skal tafarlaust hafa samband við söluaðila PACOJET eða viðurkenndan þjónustuaðila PACOJET (sjá kafla „15. Notendaþjónusta“ á bls. 194).

IS

6.3 Tækið sett upp/skilyrði á uppsetningarstað

Athugið

Tjón vegna ofhitnunar!

Of loftræsting er ekki nægilega góð er hætta á að tækið ofhitni vegna of lítils loftstreymis.

- Kæliloft verður að geta farið óhindrað inn í vélina að aftan og út að neðan.
- Ekki má setja neitt fyrir loftopin.

- Komið tækinu fyrir á traustum, stöðugum, sléttum og þurrum fleti.
- Gangið bannig frá rafmagnssnúrunni að hún verði ekki fyrir hnjasí eða hitaskemmdum.
- Sjá verður til þess að alltaf sé hægt að komast að aflrofanum (5)

Notið tækið **aldrei** við **eftirfarandi skilyrði**:

- við hliðina á hitagjafa,
- á undirlagi sem titrar,
- á heitum fleti,
- beint við hliðina á viftu eða loftræstingu,
- beint við hliðina á útblástursopi fyrir gufu sem inniheldur fitu,
- beint við hliðina á útblástursopi fyrir heitt loft,
- beint við hliðina á vatnstengjum og tækjum sem eru þrifin með vatnsslöngu eða háþrystidælu,
- án gúmmífóta,
- með minna en 10 cm bili frá bakhlið tækisins að öðrum hlutum.

Gætið þess að notendur hafi ávallt nægilegt svigrúm umhverfis Pacojet Junior-tækið. Aðeins með þessu móti er hægt að tryggja öryggi við notkun tækisins.

Ef ekki er farið eftir uppsetningarleiðbeiningunum hér að ofan er hætta á að Pacojet Junior-tækið virki ekki rétt og verði fyrir skemmdum.

6.4 Tækið tengt við rafmagn

Rafmagnssnúran með klónni (6) er hægra megin á tækinu.

Ef notuð er framlengingarsnúra verður að gæta þess að jarðtenging sé með tilskildum hætti.



⚠ Viðvörun

Rafbúnaður sem er í ólagi getur valdið alvarlegum meiðslum!

- Athugið með skemmdir á tækinu fyrir hverja notkun.
- Alls ekki má nota tækið ef það er skemmt.
- Viðgerðir á tækinu mega eingöngu vera á höndum viðurkenndra þjónustuaðila!

IS

Athugið

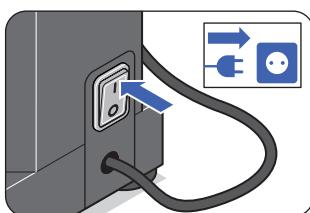
Hætta er á tjóni ef tækið er ekki tengt rétt við rafmagn!

Ef rétt veituspenna og kerfistíðni er ekki fyrir hendi getur tækið orðið fyrir skemmdum.

- Aðeins má tengja Pacojet Junior-tækið við rafkerfi sem samræmist skilyrðunum á upplýsingaplötu tækisins (sjá kafla „10. Tæknilegar upplýsingar“ á bls. 192).
- Frávik á veituspennu má ekki vera meira en 10% frá tilgreindu gildi.

6.5 Kveikt og slökkt á tækinu

6.5.1 Kveikt á tækinu



Kveikt er á tækinu með því að færa aflofann (5) í stöðuna „I“. Tækið fer þá í vinnslustillingu. Hægt er að stilla Pacojet Junior-tækið.

6.5.2 Biðstaða

Ef ekkert er gert innan fimm mínútna fer tækið í biðstöðu. Ýtt er á ræsihnappinn (21) til að setja tækið aftur í vinnslustillingu.

6.5.3 Slökkt á tækinu

Slökkt er á tækinu með því að færa aflofann (5) í stöðuna „0“.

AFLVÍSIRINN (20) slokknar.

7. Unnið úr djúpfrystum matvælum

7.1 Undirbúningsvinna

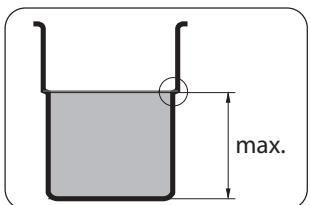
Áður en unnið er úr djúpfrystum matvælum þarf ákveðin undirbúningsvinna að fara fram.

Gerið eftirfarandi:



- 1.** Setjið matvælin sem vinna á með í matvinnslubikarinn (10).
Fyllið upp í holrými með vökva (vatni, soði o.s.frv.).

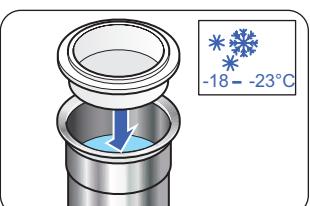
IS



Athugið

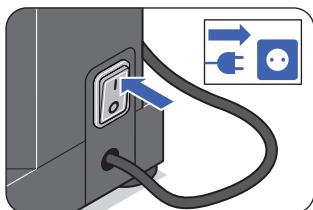
Hætta er á tjóni ef ekki er sett rétt í matvinnslubikarinn!

- Aldrei má setja meira í en sem nemur leyfilegu hámarki (sjá merkingu).
- Hafa skal í huga að matvælin geta þanist út meðan á vinnslu stendur.
- Engin holrými mega vera í matvælunum.
- Yfirborðið verður að vera slétt og lárétt.



- 2.** Lokið matvinnslubikarnum (10) með meðfylgjandi bikarloki (11) og djúpfrystið innihaldið í að minnsta kosti 24 klukkustundir við hitastig á bilinu -18°C til -23°C .
Gætið þess að láta matvinnslubikarinn standa lóðrétt í frystinum svo yfirborðið verði slétt þegar það frýs.

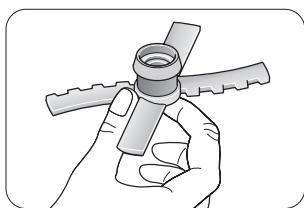
7.2 Matvinnsla



1. Kveikið á Pacojet Junior-tækinu með afrofanum (5): Tækið fer þá í vinnslustillingu. Pacojet Junior-tækið er tilbúið til notkunar.

Ef tækið er í biðstöðu þarf að ýta á ræsihnappinn til að setja það í vinnslustillingu.

IS



2.



Varúð

Hætta er á slysum ef ekki er farið rétt með matvinnsluhnífinn!

- Gætið þess að koma aldrei við oddhvöss blöðin á matvinnsluhnífnum (9).
- Takið ávallt um matvinnsluhnífinn með tveimur fingrum á hornunum milli hnífanna!



Komið matvinnsluhnífnum (9) fyrir í skvettivörninni (8) með því að stinga hausnum á hnífnum inn í gatið á skvettivörninni.

Gætið þess að flata hliðin á skvettivörninni snúi niður, í átt að matvinnsluhnífum.

Fyrst skal ganga úr skugga um að forskafan (8a) hafi verið fest í skvettivörninni og að blaðið á forsköfunni snúi í átt að matvinnsluhnífum.

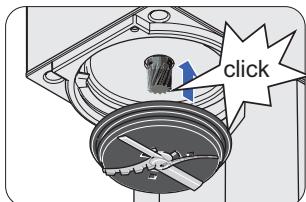


3.

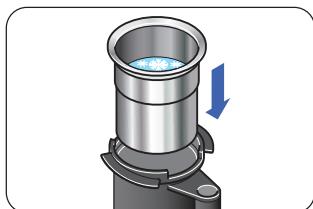
Athugið

Hætta er á tjóni ef matvinnsluhnífurinn er ekki settur rétt á með skvettivörninni!

- Ekki má festa matvinnsluhnífinn (9) og skvettivörnina (8) á hlífðarbíkarinn (12)/matvinnslubíkarinn (10) áður en vinnsla fer fram. Það getur valdið skemmdum á tækinu og fylgihlutum þess!
- Festið matvinnsluhnífinn og skvettivörnina alltaf á skátenntu, segulmögnuðu hnífafestinguna áður en hlífðarbíkarinn er settur á!



Setjið skvettivörnina (8) og matvinnsluhnífinn (9) á öxlinn með hnífafestingunni (2). Hnífafestingin verður að skorðast og halda matvinnsluhnífnum og skvettivörninni vel föstum.
Þegar smellur heyrist er matvinnsluhnífurinn rétt festur.



4.

Athugið

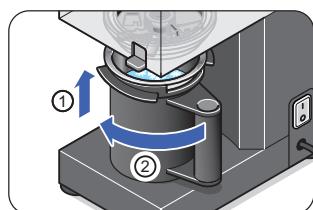
Tækið og fylgihlutir þess geta orðið fyrir skemmdum ef matvælin eru ekki nægilega vel fryst!

- Matvælin mega ekki hafa þiðnað.
- Gætið þess að matvælin hafi verið fryst jafnt við hitastig á bilinu -18 °C til -23 °C í að minnsta kosti 24 klukkustundir og loði vel við matvinnslubikarinn.

Takið matvinnslubikarinn (10) með matvælunum úr frystinum.

Takið lokið (11) af bikarnum.

Setjið matvinnslubikarinn í hlífðarbikarinn (12).



5.

Athugið

Hætta er á tjóni ef hlífðar- og matvinnslubikar eru ekki notaðir rétt!

- Setja verður matvinnslubikarinn (10) í áður en hlífðarbikarinn (12) er festur á!

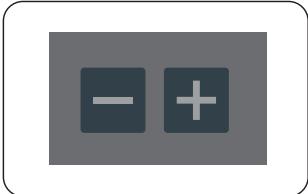
Setjið hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) í *Pacojet Junior*-tækið.

Það er gert með því að ýta hlífðarbikarnum með matvinnslubikarnum upp með miðjunarhringnum á botninum ①.

Gætið þess að handfangið vísi til hægri í upphafsstöðu og að efri hlið matvinnslubikarsins liggi flöt upp við tækið.

Snúið hlífðarbikarnum alla leið inn í festinguna frá hægri til vinstri ②.

Þegar handfangið snýr fram hefur hlífðarbikarinn verið festur á réttan hátt.



- 6.** Veljið hversu mörgum skömmum á að vinna úr.
Það er gert með hnöppunum fyrir skammtafjölda (23).
Sjá einnig kafla „5.3 Skjár“ á bls. 172.
Athugið að tækið þarf að vera komið í vinnslustillingu
(sjá „RÆSIHNAPPUR“ á bls. 173).



- 7.** Setjið matvinnsluna af stað með því að ýta á ræsihnappin (21).

Mótorninn fer þá í gang og knýr öxulinn með hnifafestingunni (2) og matvinnsluhnífinn (9). Lóðréttar hreyfingar matvinnsluhnífins koma fram á UPP-/NIÐUR-vísinum (17).

Vísirinn fyrir innihald bikars (16) blikkar til að sýna hversu miklu af innihaldi bikarsins hefur verið unnið úr.

Óunni hlutinn er gefinn til kynna með strikum. Þegar vinnsluferlinu er lokið fer öxullinn með hnifafestingunni (2) og matvinnsluhnífnum aftur í upphafsstöðu og stöðvast. Mótorninn slekkur á sér.



	Hægt er að stöðva vinnsluferlið hvenær sem er með því að ýta á stöðvunar-/endurstillingarhnappin (22). Öxullinn (2) fer þá aftur í upphafsstöðu.
--	--

Sjá einnig kafla „5.3 Skjár“ á bls. 172.

7.3 Yfirflæðisvörn



Rúmmál frosnu matvælanna í bikarnum getur aukist um allt að 30% meðan á matvinnslunni stendur.

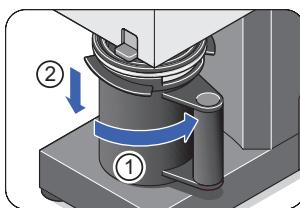
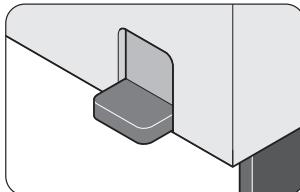
Af þessum sökum má ekki setja meiri matvæli í bikarinn en upp að línunni fyrir leyfilegt hámark (sjá kafla „7.1 Undirbúningsvinna“ á bls. 177).

Pacojet Junior-tækið er með vöktunar- og hjálpareiginleika sem dregur úr afleiðingum of mikillar áfyllningar. Ef of mikið er í bikarnum birtist villan „P0“. Unnið er úr matvælunum upp að áfyllingarmörkum (línunni fyrir leyfilegt hámark), en þá fer öxullinn í upphafsstöðu. Villan er sýnd þar til bikarinn er tekinn úr.

Þrátt fyrir þennan eftirlits- og hjálpareiginleika verða notendur ávallt að gæta þess að setja ekki of mikið í matvinnslubikarinn.

7.4 Að matvinnslunni lokinni

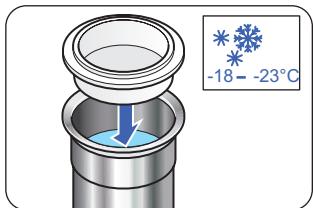
Þegar tækið hefur slökkt á sér sjálfkrafa skal gera eftirfarandi:



1. Hleypið þrýstingi af matvinnslubikarnum (10). Haldið loftunarhnappinum (7) inni þar til öllum þrýstingi hefur verið hleypt af!
2. Takið hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) úr. Það er gert með því að snúa hlífðarbikarnum í u.b.b. 90° réttsælis í upphafsstöðu (þannig að handfangið vísí til hægri) ① og ýta honum svo niður ②. Skvettivörnin (8) með matvinnsluhnífnum (9) er þá á hlífðarbikarnum.
3. Takið skvettivörnina (8) með matvinnsluhnífnum (9) af matvinnslubikarnum með því að toga lauslega í eina af krækjunum þremur á skvettivörninni.



- 4.** Takið matvinnslubikarinn (10) úr hlífðarbikarnum (12).
Takið unnu matvælin úr bikarnum og vinnið áfram með þau.



- 5.** Sléttið síðan úr þeim unnu matvælum í bikarnum sem ekki á að nota þannig að yfirborðið verði slétt og lárétt. Setjið lokið (11) á matvinnslubikarinn (10) og djúpfrystið við -18 °C til -23 °C.
- 6.** Ef ekki á að nota *Pacojet Junior*-tækið strax aftur skal skola úr því.
Sjá leiðbeiningar um þetta í kafla „8.1.4 Skolun“ á bls. 185.

7.5 Fryst aftur

	<p>Ef ekki er unnið úr öllu innihaldi bikarsins er hægt að djúpfrysta matvinnslubikarinn (10) aftur við -18 °C til -23 °C. Þegar það er gert verður að sléttu yfirborð matvælanna, setja lok (11) á matvinnslubikarinn og setja hann strax aftur í frysti í uppréttri stöðu.</p>
---	--

8. Þrif og viðhald

8.1 Þrif á *Pacojet Junior*

Þar sem *Pacojet Junior*-tækið er notað til að vinna með matvæli er hreinlæti afar mikilvægt. Þetta á einkum við þegar unnið er með eggjahvítu og fitu úr dýrum (mjólk, kjöt, fisk o.p.h.).

Einkum er mikilvægt að eftirfarandi leiðbeiningum og reglum um þrif sé fylgt í **hvívetna**:

- til að tryggja gæði afurðarinnar,
- til að auka endingu *Pacojet Junior*-tækisins,
- til að koma í veg fyrir örverumyndun í tækinu og uppfylla þannig reglur um hollustuhætti.

Ef reglum um viðhald er ekki fylgt þarf viðhald auk þess að fara oftar fram.

Athugið

Hætta er á tjóni ef ekki er farið rétt að við þrif.

- Ekki má dýfa *Pacojet Junior*-tækinu í vökva.
- Setjið *Pacojet Junior*-tækið aldrei undir rennandi vatn.
- Sprautið aldrei á *Pacojet Junior*-tækið með vatnsslöngu, háþrystidælu eða álíka.

Pacojet Junior-tækið er hannað þannig að hægt er að hreinsa beina matvinnslukerfið (alla íhluti sem komast í snertingu við matvæli) án þess að taka tækið í sundur.

Hreinsunarferlið hverju sinni fer fram sjálfkrafa að mestu leyti.

8.1.1 Hreinsunarferli/hreinsunartími

Pacojet Junior-tækið býður upp á tvennis konar hreinsunarferli sem nota skal við tilteknar aðstæður.

- Skolun: Fjarlægir stærri leifar matvæla með græna skolstykkini (13) og matvinnsluhnífnum (9).
- Hreinsunarferli: Alls kerfið er hreinsað vandlega. Hreinsunarferlið er í þremur skrefum:
 1. Skolun: Stærri leifar matvæla eru fjarlægðar af öxlinum með hnífafestingunni (2) og úr gróppinni (3) með volgu vatni, græna skolstykkini (13) og matvinnsluhnífnum (9).
 2. Hreinsun: Örverum er eytt með volgu vatni, bláa þéttihringnum (14), bláa hreinsistykkini (15) og örverueyðandi hreinsiefni sem freyðir ekki.
 3. Skolun: Leifar af hreinsiefni eru fjarlægðar með volgu vatni, græna skolstykkini (13) og matvinnsluhnífnum (9).

Hreinsun verður að fara fram með þessum hætti til þess að hún skili sem bestum árangri!

Nauðsynlegt er að eftirfarandi hreinsunarferli fari fram til þess að tryggt sé að tækið virki rétt og að fyllsta hreinlætis sé gætt:

- **Áður en tækið er tekið í notkun**: Fara verður í gegnum allt hreinsunarferlið.
- **Fyrir daglega notkun**: Fara verður í gegnum allt hreinsunarferlið.
- **Í lok vinnudags**: Fara verður í gegnum allt hreinsunarferlið.
- **Ef tækið hefur staðið lengi ónotað**: Fara verður í gegnum allt hreinsunarferlið.
- **Á milli þess sem unnið er með mismunandi matvæli** (t.d. farið úr sætu yfir í salt): Skola skal tækið.

8.1.2 Hreinsiefni

IS



⚠ Varúð

Hætta er á heilsutjóni ef ekki er notað hreinsiefni af réttri gerð.

Ef notuð er röng gerð hreinsiefnis geta eitruð efni borist í matvælin sem unnið er úr.

- Ekki má nota hreinsiefni sem freyða.
- Ekki má nota sterk og ætandi hreinsiefni.
- Ekki má nota hreinsiefni sem innihalda eitruð efni.

Athugið

Hætta er á tjóni ef ekki er notað hreinsiefni af réttri gerð.

- Ekki má nota hreinsiefni sem freyða.
- Ekki má nota sterk og ætandi hreinsiefni (þau geta valdið skemmdum á ál-, plast- og gúmmíhlutum).

Til þess að fyllsta hreinlætis sé gætt skal ávallt nota **örverueyðandi** hreinsiefni sem **freyðir ekki og er leyft til notkunar í matvælaiðnaði!**

Eftirfarandi hreinsiefni má til dæmis nota við þrif á Pacojet Junior-tækinu:

- Steinfels Easy MIC, basískt.

Nálgast má upplýsingar um réttar gerðir hreinsiefna hjá söluaðilum PACOJET og hjá viðurkenndum PACOJET-þjónustuaðilum.

8.1.3 Fyrsta hreinsun

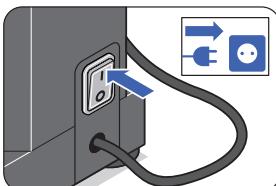
Hreinsa verður *Pacojet Junior*-tækið og fylgihluti þess áður en það er notað í fyrsta skipti. Skolið vandlega af fylgihlutum (skvettivörn (8), matvinnsluhnf (9), matvinnslubikar (10), bikarloki (11), hlífðarbikar (12), skolstykki (grænu) (13), bikarþétti (bláu) (14) og hreinsistykki (bláu) (15) með heitu vatni og venjulegum uppþvottalegi.

Að hreinsun lokinni skal fjarlægja allar leifar af hreinsiefni sem kunna að hafa setið eftir.

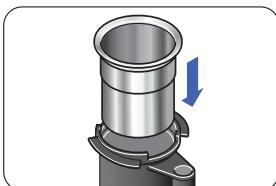
Jafnframt verður að fara í gegnum *allt hreinsunarferlið* (sjá „8.1.5 Hreinsunarferli“ á bls. 187).

8.1.4 Skolun

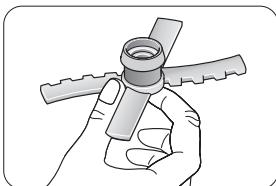
Gerið eftirfarandi:



1. Kveikið á *Pacojet Junior*-tækinu með afrofanum (5).
Tækið fer þá í vinnslustillingu.
Tækið er tilbúið til notkunar.



2. Setjið tóman matvinnslubikarinn (10) í hlífðarbikarinn (12).



3.



Varúð

Hætta er á slysum ef ekki er farið rétt með matvinnsluhnífinn!

- Gætið þess að koma aldrei við oddhvöss blöðin á matvinnsluhnífnum (9).
- Takið ávallt um matvinnsluhnífinn með tveimur fingrum á hornunum milli hnífanna!



Setjið matvinnsluhnífinn (9) í skolstykið (13) með því að stinga hola hlutanum inn í gatið á skolstykkini. Gætið þess að flata hliðin á skolstykkini snúi niður, í átt að matvinnsluhnífnum.

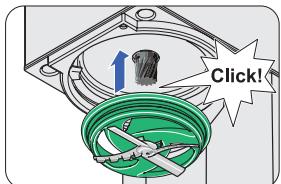


4.

Athugið

Tækið og fylgihlutir þess geta orðið fyrir skemmdum ef skolstykkini með matvinnsluhnífnum er ekki komið rétt fyrir!

- Ekki má festa skolstykkið (13) og matvinnsluhnifinn (9) á hlíðarbikarinn (12)/matvinnslubikarinn (10) áður en skolun fer fram. Það getur valdið skemmdum á tækinu og fylgihlutum þess!
- Festið skolstykkið og matvinnsluhnifinn alltaf á hnífafestinguna á öxlínunum (2) **áður** en hlíðarbikarinn er settur á!



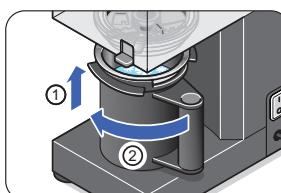
Setjið skolstykkið (13) og matvinnsluhnífum (9) á hnífafestinguna (2) á öxlínunum. Hnífafestingin verður að skorðast og halda matvinnsluhnífum og skolstykkini vel föstum.

Þegar smellur heyrist er matvinnsluhnífurinn rétt festur.



5.

Fyllið matvinnslubikarinn (10) með **heitu** vatni (u.p.b. 58 °C) þannig að yfirborðið sé u.p.b. 2 cm frá efri brún bikarsins.



6.

Athugið

Hætta er á tjóni ef hlíðar- og matvinnslubikar eru ekki notaðir rétt!

- Setja verður matvinnslubikarinn (10) í áður en hlíðarbikarinn (12) er festur á!

Setjið hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) í *Pacojet Junior*-tækið.

Það er gert með því að ýta hlífðarbikarnum með matvinnslubikarnum upp með miðjunarhringnum á botninum (1).

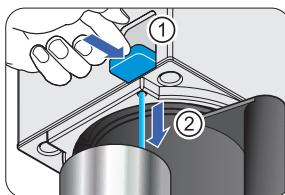
Gætið þess að handfangið vísi til hægri í upphafsstöðu og að efri hlið matvinnslubikarsins liggi flöt upp við tækið.

Snúið hlífðarbikarnum alla leið inn í festinguna frá hægri til vinstri (2).

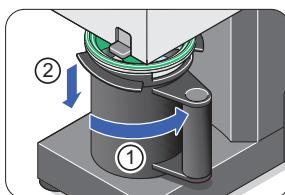
Þegar handfangið snýr fram hefur hlífðarbikarinn verið festur á réttan hátt.



- 7.** Ýtið á ræsihnappinn (21). Skolunin fer í gang. Athugið að tækið þarf að vera komið í vinnslustillingu (sjá „RÆSIHNAPPUR“ á bls. 173).



- 8.** Meðan á skolun stendur er hægt að skola úr loftslöngunni með því að ýta á loftunarnappinn (7). Það er gert með því að ýta á loftunarnappinn þegar öxullinn (2) fer upp (1). Gætið þess að setja í látt undir enda loftslöngunnar til að taka við skolvatnинu (2).



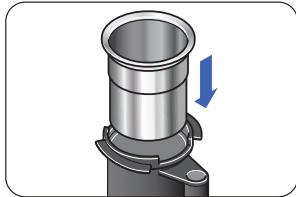
- 9.** Þegar skoluninni er lokið (mótorinn stöðvast) skal taka hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) úr. Það er gert með því að snúa hlífðarbikarnum í u.b.b. 90° réttssælis (1) og ýta honum svo niður (2). Skolstykkið (13) með matvinnsluhnífnum (9) er þá á hlífðarbikarnum.

8.1.5 Hreinsunarferli

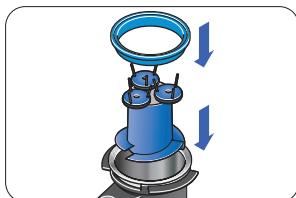
Gerið eftirfarandi:

Skolun

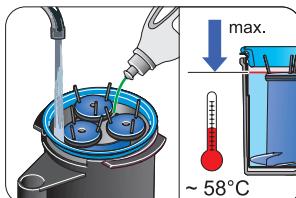
Skolið tækið samkvæmt leiðbeiningunum í kafla „8.1.4 Skolun“ á bls. 185.



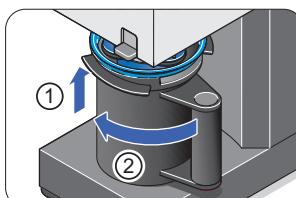
- Setjið tóman matvinnslubikarinn (10) í hlífðarbikarinn (12).



- Setjið bláa hreinsistykkið (15) í matvinnslubikarinn (10) þannig að burstarnir snúi upp.
Setjið því næst bláa bikarþéttið (14) á matvinnslubikarinn.



- Fyllið matvinnslubikarinn (10) með **heitu** vatni (u.p.b. 58 °C) upp að neðri brún burstanna. Blandið réttu magni af hreinsiefni saman við (sjá kafla „8.1.2 Hreinsiefni“ á bls. 184).



- Setjið hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) í *Pacojet Junior*-tækið.
Það er gert með því að yta hlífðarbikarnum með matvinnslubikarnum upp með miðjunarhringnum á botninum ①.
Gætið þess að handfangið vísi til hægri í upphafsstöðu og að efri hlið matvinnslubikarsins liggi flöt upp við tækið.
Snúið hlífðarbikarnum alla leið inn í festinguna frá hægri til vinstrí ②.
Þegar handfangið snýr fram hefur hlífðarbikarinn verið festur á réttan hátt.



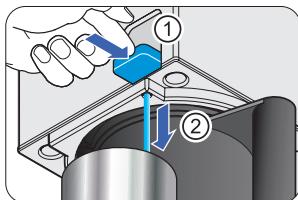
Athugið

Hætta er á tjóni ef notaðir eru rangir fylgihlutir!

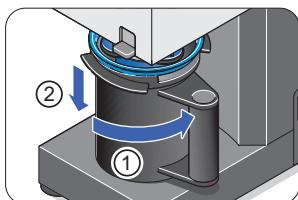
- Alls ekki má nota matvinnsluhnífinn (9) við hreinsun.



- 5.** Ýtið á ræsihnappinn (21). Hreinsunin fer í gang. Athugið að tækið þarf að vera komið í vinnslustillingu (sjá „RÆSIHNAPPUR“ á bls. 173).



- 6.** Meðan á hreinsun stendur er hægt að skola úr loftslöngunni með því að ýta á hnappinn til að hleypa lofti af (7). Það er gert með því að ýta á loftunarnappinn þegar öxullinn (2) fer upp (1). Gætið þess að setja flát undir enda loftslöngunnar til að taka við vatninu (2).



- 7.** Þegar skoluninni er lokið (mótorinn stöðvast) skal taka hlífðarbikarinn (12) með matvinnslubikarnum (10) úr. Það er gert með því að snúa hlífðarbikarnum í u.p.b. 90° réttsælis og ýta honum svo niður (1). Takið bláa hreinsistykkið (15) og bláa bikarþéttið (14) af (2). Tæmið matvinnslubikarinn.

Skolun

Skolið tækið samkvæmt leiðbeiningunum í kafla „8.1.4 Skolun“ á bls. 185.

8.1.6 Yfirborð tækisins þrifio

Þurrka má af ytra byrði og botni tækisins með tusku sem skilur ekki eftir sig kusk og venjulegu hreinsiefni.

8.1.7 Hreinsun fylgihluta

Hreinsa má eftirtalda hluti í uppþrottavél:

- skvettivörn (8),
- matvinnsluhnif (9),
- matvinnslubikar (10),
- hlífðarbikar (12),
- skolstykki, grænt (13),
- bikarþétti, blátt (14),
- hreinsistykki, blátt (15).

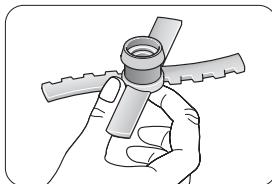
Gerið eftirfarandi til að eyða öllum örverum af matvinnsluhnífnum og skvettivörninni með forsköfunni (8a):

- Skolið til að fjarlægja stærri óhreinindi.
- Leggið í hreinsilög (sjá kafla „8.1.2 Hreinsiefni“ á bls. 184) til að eyða örverum. Skolið því næst með vatni eða setjið í uppbvottavél á skolstillingu.

Vegna lögunar bikarloksins (11) má ekki setja það í uppbvottavél nema að vissum skilyrðum uppfylltum. Það þolir hitastig á bilinu -25 °C til +85 °C.

Athugið með hvaða hitastigi uppbvottavélin vinnur áður en bikarlokíð er sett í hana.

IS

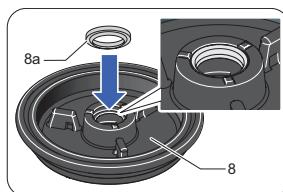


⚠ Varúð

Hætta er á slysum ef ekki er farið rétt með matvinnsluhnífinn!

- Gætið þess að koma aldrei við oddhvöss blöðin á matvinnsluhnífnum (9).
- Takið ávallt um matvinnsluhnífinn með tveimur fingrum á hornunum milli hnifanna!

Þar sem matvinnsluhnífurinn (9) er ekki að öllu leyti ryðfrír ætti að fara með hann eins og hnif í hakkavél til að fyrirbyggja ryð. Þegar búið er að hreinsa matvinnsluhnífinn skal smyrja hann lítillega. Til þess skal nota feiti eða olíu sem nota má með matvælum.



Auk þess skal reglulega taka forsköfuna (8a) úr skvettivörninni (8) til þess að geta hreinsað báða hlutina vandlega og athugað með skemmdir á þeim. Þegar forskafan er sett aftur í skvettivörnina skal gæta þess að blaðið á forsköfunni snúi að matvinnslubikarnum (flötu hliðinni neðan á skvettivörninni).

8.2 Viðhald

Mælt er með því að láta viðurkenndan PACOJET-þjónustuaðila sinna viðhaldi á *Pacojet Junior*-tækinu að minnsta kosti árlega (eftir að unnið hefur verið úr u.p.b. 2000 heilum bikurum) (sjá kafla „15. Notendabjónusta“ á bls. 194).

Til þess að tryggja að viðhald gangi hratt og vel fyrir sig er mælt með því að skipuleggja viðhaldstímabil fyrirfram í samráði við viðurkennda PACOJET-þjónustuaðilann. Auk þess er mælt með því að senda *Pacojet Junior*-tækið í upprunalegum umbúðum ásamt matvinnsluhnífnum (9), hlífðarbikarnum (12) og skvettivörninni (8).

9. Bilanir

Ef neðangreindar ráðstafanir leysa ekki úr vandanum eða ef bilanir koma upp sem ekki er fjallað um hér skal snúa sér til viðurkennds PACOJET-þjónustuaðila (sjá kafla „15. Notendaþjónusta“ á bls. 194).

Bilun	Orsök	Ráðstöfun
<p>Pacojet Junior-tækið stöðvast áður en unnið hefur verið úr réttu magni. Reiturinn fyrir skammtafjölda (18) sýnir „EE“.</p> 	<p>Of mikið álag er á tækinu. (Yfirleitt kemur til yfirálags þegar ekki er hægt að vinna úr matvælunum.)</p>	<p>Slökkvið á tækinu með aflofanum (5) og kveikið svo aftur á því eftir u.b.b. fimm sekúndur.</p> <p>Ef reiturinn fyrir skammtafjölda sýnir ekki lengur „EE“ er hægt að halda áfram að vinna með fleiri bikara.</p> <p>Ef reiturinn fyrir skammtafjölda sýnir áfram „EE“ eftir að kveikt er aftur á tækinu er vélræna yfirálagsvörnin virk. Hafið samband við viðurkenndan PACOJET-þjónustuaðila.</p>
<p>Pacojet-tækið myndar ekki yfirþrýsting meðan á matvinnslu stendur.</p>	<p>Yfirborð skvettivarnarinnar (8) er ekki slétt. Þar sem þessi hluti sér til þess að vinnslukerfið sé þétt verður yfirborð blaðanna að vera hreint og óskemmt.</p>	<p>Athugið með óhreinindi og skemmdir á skvettivörnnini. Ef skvettivörnin er óhrein skal hreinsa hana.</p> <p>Ef enn myndast ekki þrýstingur að því loknu skal hafa samband við viðurkenndan PACOJET-þjónustuaðila.</p>
<p>Matvinnsluhnífurinn (9) er ekki lengur fastur í hnífafestingunni (2).</p>	<p>Hnífafestingin heldur matvinnsluhnífnum þegar mótorinn er ekki í gangi. Ef óhreinindi eru á hnífafestingunni eða matvinnsluhnífnum getur hnífurinn losnað af.</p>	<p>Hreinsið tengistykkið og festigatið á matvinnsluhnífnum.</p> <p>Ef matvinnsluhnífurinn skorðast ekki í hnífafestingunni að því loknu skal hafa samband við viðurkenndan PACOJET-þjónustuaðila.</p>

10. Tæknilegar upplýsingar

IS

Uppgefið afl		1000 W
Notkun í biðstöðu		< 0,5 W
Veituspenna	PJJE	220-240 V/50 Hz
	PJKK	220 V/60 Hz
Yfirþrýstingur		u.p.b. 1 bar
Aflyfirfærsla		Tannreimadrif
Hávaði í lofti	Hljóðþrýstistig (LPA)	78,1 db(A)
Mál (mm)		498 x 182 x 360 (hæð x breidd x dýpt)
Þyngd (kg)	<i>Pacojet Junior</i> (1)	12,90
	Skvettivörn (8)	0,09
	Matvinnsluhnífur (9)	0,06
	Matvinnslubikar (10)	0,35
	Bikarlok (11)	0,01
	Hlífðarbikar (12)	0,30
	Skolstykki (13)	0,10
	Bikarþétti (14)	0,03
	Hreinsistykki (15)	0,13
Efni	Ytra byrði/hlífðarplata	Stálplata, húðuð
	Botn á tæki	Steypt ál (húðað)
	Grindarhlutar	Pólýamíð

Efni	Öxull með hnifafestingu (2)	Ryðfrítt stál
	Skvettivörn (8)	Nítrílgúmmí sem nota má í matvælaiðnaði
	Matvinnsluhnífur, venjulegur (9)	Steypt stál
	Matvinnslubikar (10)	Ryðfrítt stál
	Bikarlok (11)	Pólýprópýlen sem nota má í matvælaiðnaði
	Hlífðarbikar (12)	Pólýamíð (15%, glertrefjastyrt)
	Skolstykki, grænt (13)	Nítrílgúmmí sem nota má í matvælaiðnaði
	Bikarþétti, blátt (14)	Nítrílgúmmí sem nota má í matvælaiðnaði
	Hreinsistykki, blátt (15)	Plast

11. Vottun

11.1 Samræmi við staðla

Sjá fylgiskjal.

11.2 ESB-samræmisyfirlýsing

(afrit af EB-samræmisyfirlýsingunni)

12. Flutningur og geymsla

12.1 Flutningur

Athugið

Hætta er á tjóni ef ekki er staðið rétt að flutning!

- Gætið þess að tækið verði ekki fyrir höggi eða titringi við flutning.
- Forðist óhreinindi, hátt hitastig og raka.
- Flytjið tækið ávallt í upprunalegu umbúðunum.

Gera skal eftirfarandi áður en tækið er flutt:

1. Takið matvinnslubikarinn (10) úr og tæmið úr honum.
2. Farið í gegnum allt hreinsunarferlið (sjá kaflann „Hreinsun“). Hreinsið fylgihluti og pakkið þeim inn.
3. Slökkvið á tækinu með afrofanum (5) og takið rafmagnssnúruna (6) úr innstungunni.
4. Festið lausa hluti (t.d. rafmagnssnúruna (6)).
5. Pakkið tækinu í upprunalegu umbúðirnar.

12.2 Geymsla

Geyma skal *Pacojet Junior*-tækið á þurrum og svöllum stað sem er laus við ryk. Komið tækinu fyrir á traustum fleti sem er laus við titring og gætið þess að það sé stöðugt.

Gætið þess að sól skíni ekki beint á *Pacojet Junior*-tækið.

Mælt er með því að tækið sé geymt í upprunalegu umbúðunum þegar það er ekki í notkun.

13. Förgun

13.1 *Pacojet Junior*

IS

13.1.1 Utan ESB og Evrópu



Aldrei má fleygja raftækjum með venjulegu heimilissorpi. Flokka skal tækinu og skila þeim til endurvinnslustöðvar.

Fara skal að gildandi reglum um förgun úrgangs á hverjum stað. Ef þörf krefur skal leita upplýsinga um þetta hjá sveitarfélagi eða förgunaraðila.

13.1.2 Evrópusambandið

EKKI má fleygja *Pacojet Junior*-tækinu með venjulegu heimilissorpi! Farga skal tækinu samkvæmt ákvæðum Evróputilskipunar 2002/96/EB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang og innleiðingu hennar í landsrétt. Flokka skal úr sér gengin rafmagnstæki-/verkfæri sérstaklega og skila þeim til móttökustöðvar sem sér um að endurvinna þau á umhverfisvænan hátt.

13.2 Umbúðir

Geyma skal upprunalegu umbúðirnar (pappakassann og frauðplastið) þar til *Pacojet Junior*-tækið er tekið úr notkun. Þær veita nægilega vörn við flutning.

Skila skal umbúðunum til endurvinnslu um leið og tækinu.

14. Ábyrgðarupplýsingar

Ábyrgðarskilmála fyrir *Pacojet Junior*-tækið er að finna í meðfylgjandi skjali auk þess sem nálgast má þá á vefsíðu okkar (sjá kafla „15. Notendaþjónusta“ á bls. 194).

15. Notendaþjónusta

Leita skal til næsta viðurkennda PACOJET-þjónustuaðila ef tæknileg vandamál koma upp eða ef óskað er frekari upplýsinga um notkun og viðhald á tækinu. Söluaðilar PACOJET veita upplýsingar um þjónustuaðila.

Ef vandamál koma upp skal fyrst reyna að leysa úr þeim með leiðbeiningunum í kaflanum „9. Bilanir“ á bls. 191. Ef ekki tekst að leysa úr vandanum á eigin spýtur er starfsfólk okkar til þjónustu reiðubúið.

Sviss (höfuðstöðvar fyrirtækisins)	PACOJET AG Bundesstraße 9 CH-6300 Zug Sviss
www	www.pacojet.com
Netfang	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