



Можно и Нельзя

Внимание: Следующая информация не заменяет руководство по эксплуатации Pacojet. Для обеспечения безопасности пользователя, техника Pacojet должна эксплуатироваться в соответствии с указаниями, содержащимися в руководстве по эксплуатации. Пожалуйста, уделите особое внимание заметкам по безопасности. Несоблюдение рекомендаций, содержащихся в руководстве по эксплуатации приведет к отказу в принятии любой ответственности или гарантии о возмещении ущерба.

Действие	Можно и Нельзя	Пояснение	Советы
Перед первым использованием	<p>✓ Тщательно очистите машину Pacojet и аксессуары к ней, уделяя особое внимание очистке пакотизирующих стаканов</p>		Используйте не агрессивные, специальные моющие средства.
Подготовка пакотизирующих стаканов	<p>✓ Заполните пакотизирующие стаканы только до максимальной линии заполнения.</p> <p>✓ Поверхность содержимого стакана должна быть ровная и гладкая</p> <p>✓ <u>Никогда не наполняйте стакан выше максимальной линии заполнения.</u> Риск поломки машины.</p> <p>✗ <u>Содержание стакана не должно иметь пустых полостей и воздушных пробок.</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • При пакотизации с избыточным давлением, содержимое будет расширяться до 30% в объеме. • В случае переполнения, продукты могут оказывать давление на уплотнения машины, что постепенно приведет к поломке главного подшипника. • Пакотизирующий стакан переполнен, если крышка прилегает не плотно или соскакивает при замораживании. 	<p>Заполните пакотизирующие стаканы: <i>см. руководство по эксплуатации</i></p> <p>Pacojet 1: Когда стакан переполнен, извлеките всего 2 порции перед обработкой стакана (т.е. создайте пространство для расширения).</p> <p>Если переполненный стакан был обработан, немедленно начните полный цикл очистки (см. руководство по эксплуатации.)</p> <p>Pacojet 2: Функция управления и контроля машины для переполненных стаканов активируется автоматически. Следуйте инструкциям на экране.</p>
Замораживание (>24ч)	<p>✓ Замораживайте пакотизирующие стаканы с содержимым, по меньшей мере 24 часа в стандартной 4-звездочной морозильной камере при температуре -22°C (-8 F).</p> <p>✗ Не начинайте процесс пакотизации, если стакан не полностью замерз. Вы рискуете сломать лезвия для пакотизации или двигатель.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Содержимое стакана должно быть полностью замерзшим для пакотизации • Не замороженные области или мягкий центр могут погнуть или сломать лезвия. Гнутые лезвия усложняют работу двигателя, что приводит к проблемам с качеством текстуры или повреждению самого двигателя. • Если содержимое стакана не достаточно холодное, это негативно скажется на качестве текстур (слишком крупное или слишком мелкое). 	<p>Замораживайте при температуре -22 ° C (-8 ° F) в течение не менее 24 часов.</p> <p>Проверьте свой морозильник: Оставьте стакан с термометром внутри на 24 часа.</p>

<p>Перед повторным замораживанием</p>	<p>✓ Всегда сглаживайте поверхность содержимого частично использованного пакотизирующего стакана.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неравномерная поверхность может привести к повреждению пакотизирующего лезвия. 	
<p>Жидкий азот (LN2), углекислота (CO2)</p>	<p>✗ Никогда не пакотизируйте содержимое стакана замороженное жидким азотом (LN2), углекислотой (CO2) и т.д. Пакотизирующий стакан может взорваться.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Азот превращается в газообразное состояние сразу же после контакта с пищевыми продуктами, и может стать причиной взрыва или несчастного случая. 	
<p>Уход за пакотизирующими лезвиями</p>	<p>✓ Немедленно замените погнутые или поврежденные пакотизирующее лезвия</p> <p>✓ Пакотизирующие лезвия должны быть заменены ежегодно</p> <p>✓ После очистки, следите за пакотизирующими лезвиями, смазывая их пищевой безопасной смазкой.</p>	<p>Гнутые пакотизирующие лезвия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производят меньшие результаты • могут стать причиной повреждения двигателя. 	<p><i>Тест:</i> Поместите пакотизирующее лезвие на плоскую поверхность и надавите на один конец. Лезвие должно завибрировать. Если лезвие не вибрирует, оно изогнуто.</p> <p>Новые пакотизирующие лезвия можно приобрести в авторизованной точке продаж Pacojet. См www.pacojet.com.</p>
<p>Закрепление лезвия и брызгоотражателя</p>	<p>Всегда закрепляйте пакотизирующие лезвия / брызгоотражатель непосредственно на шлицевой, магнитный вал.</p> <p>Убедитесь, что произошел "щелчок" при закреплении пакотизирующего лезвия / брызгоотражателя.</p> <p>Убедитесь, что пакотизирующие лезвие крепится к магнитному концу вала перед началом пакотизации стакана с замороженным содержимым.</p> <p>Никогда не ставьте пакотизирующее лезвие / брызгоотражатель на стакан.</p> <p>Не запускайте машину, если пакотизирующее лезвие / брызгоотражатель не корректно закреплены на валу. Вы рискуете нанести серьезный ущерб Вашей машине.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Небезопасно прикрепленное лезвие может упасть на поверхность содержимого и быть "просверлено" валом, став причиной громкого шума. Немедленно нажмите кнопку СТОП перед автоматическим отключением (ошибка). Обратитесь в сервисный центр для получения инструкций по удалению пакотизирующего стакана перед отправкой машины на ремонт (это не покрывается гарантией). • Если пакотизирующее лезвие не закреплено, вал будет попадать вверх в корпус машины, в результате чего нанесет значительный ущерб. 	<p>Вал выступает из корпуса Pacojet (см. руководство по эксплуатации)</p> <p>Осторожно поверните пакотизирующее лезвие на валу. Если оно прикреплено надлежащим образом, появится сопротивление.</p> <p>Убедитесь, что оператор знает, как правильно закреплять пакотизирующие лезвия.</p>

<p>Очистка</p>	<p>Проводите очистку Pacojet после каждого использования или, по крайней мере, в конце дня.</p> <p>Всегда используйте стальной пакотизирующий стакан для воды при очистке или полоскании. Использование внешнего защитного стакана само по себе может привести к блокировке вала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Очистка - легкий процесс, занимающий около 60 секунд! 	<p>Используйте только не пенящиеся чистящие средства, такие как.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ECOLAB® P3 Asepto 2000 и др.. • ECOLAB® Micro Quat Extra • Стерилизующая жидкость Procter & Gamble <p>(См Pacojet 1 Руководство по эксплуатации страницы 33 -37 или Pacojet 2 Руководство по эксплуатации страницы 43-50)</p>
<p>Обслуживание и ремонт</p>	<p>Сохраняйте оригинальную упаковочную коробку и опоры из пенополистирола.</p> <p>Проводите технический осмотр Вашего комбайна раз в год.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оригинальная упаковка обеспечивает оптимальную защиту от повреждений во время транспортировки. • Регулярные ежегодные осмотры обеспечивают надежную работу машины и продливают срок ее службы. 	



Советы по решению проблемы

Проблема	Возможная причина	Решение
<p>Машина останавливается, на дисплее отображается "EE" (Pacojet 1) или "Error" (Pacojet 2) и на дисплее отображается ▲ . Пакотизирующий стакан не может быть удален.</p>	<p>Ингредиенты для пакотизации в пакотизирующем стакане были заморожены над / за лезвием, в результате чего образовалась перегрузка при вращении вала. Стакан не может быть удален из-за расширенного вала.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подождите 20-30 минут для согрева стакана. Выключите питание с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. 2. Для сброса настроек вала в исходное положение, нажмите СТАРТ.
<p>Текстура конечного продукта является слишком крупной или мелкой.</p>	<p>Содержимое стакана не достаточно время подвергалось заморозке.</p>	<p>Замораживайте по меньшей мере 24 ч при температуре в -22 °C (-8°F).</p>
<p>Процесс пакотизации производит текстуру подобную "порошку".</p>	<p>Содержимое стакана слишком холодное (ниже -23°C / -9 ° F)</p>	<p>Снова проведите пакотизацию стакана, или залейте небольшое количество соответствующей жидкости (например, сока или сахарного сиропа для сорбета) на замороженную поверхность перед пакотизацией.</p>

Проблема	Возможная причина	Решение
<p>Машина издает громкий шум и / или пускает дым при пакотизации. (1)</p>	<p>Пакотизирующие лезвия / брызгоотражатель ненадежно прикреплены к шлицевому, магнитному концу вала (который выступает из-под корпуса Rascojet), давая лезвиям погружаться в замороженную поверхность стакана.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Немедленно нажмите кнопку СТОП (если возможно, до того как машина выключится автоматически (EE или Error на экране)). 2. Свяжитесь с Вашим назначенным сервисным центром для получения инструкций по снятию пакотизирующего стакана перед отправкой машины на ремонт. 3. Отправьте Ваш комбайн Rascojet в сервисный центр для ремонта.
<p>Машина издает громкий шум и / или пускает дым при пакотизации. (2)</p>	<p>Не прикреплено пакотизирующее лезвие к шлицевому, магнитному концу вала при пакотизации замороженного стакана, заставляя вал (который не может проникнуть в лед без лезвия) проталкиваться вверх в нижней части корпуса Rascojet.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Немедленно нажмите кнопку СТОП (если возможно, до того как машина выключится автоматически (EE или Error на экране)). 2. Свяжитесь с Вашим назначенным сервисным центром для получения инструкций

Контакты сервисной службы:

Если Вам потребуется обслуживание, пожалуйста, обратитесь в ближайший к Вам авторизованный сервисный центр (см. www.pascojet.com) или отправьте e-mail в штаб-квартиру Rascojet в Швейцарии: info@pascojet.com.

Спасибо, и наслаждаться Вашим Rascojet!

Авторское право, Предупреждение: Все права защищены. Перепечатка, копирование, перевод, хранение и электронная обработка, а также любой вид распространения допускается только с предварительного письменного разрешения Rascojet AG. Вся информация и рецепты были полностью протестированы. Издатели и их уполномоченные агенты не несут никакой ответственности, вытекающей из персонала, имущества или финансовых убытков. © 2012 Rascojet AG, CH-6300 / Швейцария, www.pascojet.com

Набор Pacojet Coupe



Набор Pacojet Coupe

Расширьте спектр применения Pacojet для обработки свежих, не замороженных продуктов в различных стилях, например, сырое / приготовленные мясо, рыба, зелень, овощи, фрукты, яйца, крем и т.д.

Ультрасовременный дизайн Набора Pacojet Coupe на порядок выше обычных пищевых процессоров. Вместо неподвижной лопасти вращающейся на основе, нож Pacojet (или диск для взбивания) проворачивается снизу вверх через все содержимое для достижения однородной консистенции.

Нарезка, перемалывание, пюре, взбивание сливок, пены и / или смеси требуемой текстуры всего за 60 секунд –без выработки тепла.

В Набор Pacojet Coupe входит инструкция по эксплуатации, а также:

- Диск для взбивания: взбивание сливок и яичного белка, смешивание в пену фруктов, молочных коктейли и т.д.
- Нож с 2мя лезвиями : для грубых текстур, трав, овощей, мяса / рыбы (например, для бифштекс по-татарски)
- Нож с 4мя лезвиями: для тонких текстур, фарсов, пюре, муссов (например террины / паштетов)
- Щипцы: Позволяют безопасно прикрепить ножи

Крышки стакана различных цветов



Крышки стакана различных цветов: белый, желтый, синий, красный, зеленый и даже золотой!

- Разработаны по многочисленным просьбам и предложениям.
- Полезное и практическое улучшение в плане визуальной организации на кухне.
- Цвет определен согласно руководящих принципов цветового кода Системы управления безопасностью пищевых продуктов (за исключением золотого цвета):
 БЕЛЫЙ = Молочные продукты, яйца, сыр, выпечка и т.д.
 ЖЕЛТЫЙ = Птица
 СИНИЙ = Рыба, морепродукты
 КРАСНЫЙ = Красное мясо
 ЗЕЛЕНый = Травы, овощи, фрукты
 ЗОЛОТОЙ = Предназначен для содержимого высокой стоимости и / или фирменных продуктов, таких как черные трюфели, икра парфе, и т.д.
- Стандартная, белый крышка по-прежнему доступна поштучно.
- Цветные крышки поставляются в коробках по 10 штук одного конкретного цвета.