BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR PACOJET 4



DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN / TECHNISCHE DATEN

1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Bedienungsanleitung enthält alle Informationen und Hinweise, die zur sicheren Handhabung des Geräts notwendig sind.
Bitte lesen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Sicherheitshinweise vor der erstmaligen Verwendung des Geräts sorgfältig durch.

Pacossieren®

Die Kernfunktion des Geräts ist das Pacossieren®. Hierbei werden tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu ultrafeinen Zubereitungen verarbeitet. Das Gerät mikropüriert und moussiert in einem Arbeitsgang. Die Verarbeitung erfolgt in der Standardfunktion mit Überdruck, was zu einer Volumenausdehnung und Geschmacksintensivierung führt.

Als weitere Funktionen bietet das Gerät Kuttern und Aufschlagen an. Für die Beschreibung sämtlicher Funktionen siehe Kapitel **„PACOSSIEREN® – KUTTERN – AUFSCHLAGEN“.**

Lebensmittelhygienische Aspekte

Achten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln auf Hygiene und die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Standards! Da während des Pacossierens® die zu verarbeitende Lebensmittelzubereitung erwärmt werden kann, ist auf eine schnelle Weiterverarbeitung der Lebensmittel zu achten, um ein Verderben und somit eine gesundheitliche Gefährdung zu vermeiden.

Gebrauchsanweisungen

Vor dem Pacossieren® muss die Lebensmittelzubereitung bei einer Temperatur von –20 °C in einem Pacossier®-Becher über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden tiefgefroren werden, um eine konstante Temperatur von –20 °C im Pacossier®-Becher zu erreichen.

Bei der Lebensmittelzubereitung darf der Pacossier®-Becher maximal bis zur Fülllinie befüllt werden. Hohlräume müssen mit Flüssigkeiten aufgefüllt werden (Wasser, Bouillon, etc.).

Nach dem Befüllen des Pacossier®-Bechers und vor erneutem Einfrieren der Restmenge der Lebensmittelzubereitung im Pacossier®-Becher muss die Oberfläche glattgestrichen sein.

Pacojet Coupe Set

Das optionale Pacojet Coupe Set ist ausschließlich für nicht gefrorene, knochenfreie Lebensmittelzubereitungen, die ohne Temperaturwechsel durch Wärmeübertragung wiederholt verarbeitet werden können.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Gerätebeschreibung	Pacojet 4 ist ein innovatives, gewerblich nutzbares Küchengerät. Mit seiner Hilfe lassen sich tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen mikropüriert und moussiert in einem Arbeitsgang verarbeiten.	
Produktbild		 US Pat. No. 11,666,067
Nennleistung		1500 W
Netzspannung	PJ4 J	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 F	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 G	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 I	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ 4 S	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 B	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 P	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 N	100 – 127 V / 50 – 60 Hz
	PJ4 L	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Netzwerkanbindung	WLAN	802.11 b/g/n 2,4 GHz
Überdruck		ca. 1 bar
Kraftübertragung		Zahnriemen
Gerätesteuerung		Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert
Luftschallemission	Emissionsschalldruckpegel (LPA)	76,4 dB (A)
Abmessungen (mm)		497 x 204 x 365 (Höhe x Breite x Tiefe)
Gewicht (kg)	Pacojet 4	22,5
	Spritzschutz	0,1
	Pacossier®-Flügel	0,06
	Pacossier®-Becher	0,15
	Becherdeckel	0,03
	Schutzbecher	0,25
Materialien	Gehäuse	Aluminium, beschichtet
	Bodenplatte	Aluminium, beschichtet
	Chassisteile	Stahl
	Becherdeckel	HDPE, lebensmittelecht
	Pacossierwelle mit Werkzeugkupplung	Edelstahl
	Spritzschutz	TPE / HDPE, lebensmittelecht
	Pacossier®-Flügel Pacojet 4	Stahlguss
	Pacossier®-Becher	PETG (Tritan), lebensmittelecht
	Schutzbecher	Polypropylen (glasfaserverstärkt)
Hauptsitz Inverkehrbringer	Pacojet International AG 6343 Rotkreuz Schweiz	

DE 2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor dem erstmaligen Gebrauch.

3 LIEFERUMFANG



1 Gerät

2 Schutzbecher*

3 Spritzschutz, einschließlich 1 Vorabstreifer

4 Pacossier®-Flügel

5 Becherdeckel*

6 Kunststoff Pacossier®-Becher*

*) Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Außerdem im Lieferumfang enthalten:
Kurzanleitung und Sicherheitshinweise

Sollten Sie Mängel oder das Fehlen von Zubehörteilen feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihre PACOJET-Verkaufsstelle oder Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner (**www.pacojet.com/service-en**). Zubehör und Ersatzteile können auf der Website **www.pacojet.com** in der Rubrik „Zubehör“ erworben werden.

Coupe Set:



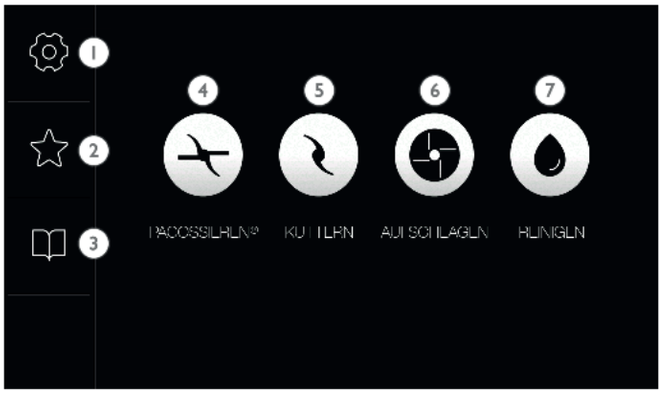
1 Coupe Set Messer

2 Schlagscheibe

3 Messerzange

4 TOUCHSCREEN

4.1 STARTMENÜ



1 Einstellungen

2 Favoriten

3 Handbuch

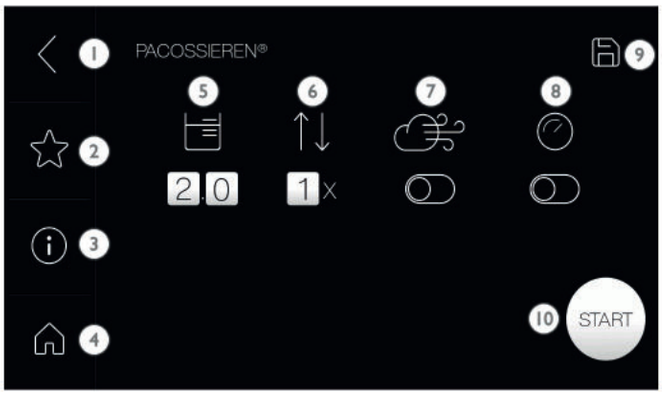
4 Pacossieren®

5 Kuttern

6 Aufschlagen

7 Reinigen

4.2 PACOSSIEREN®/KUTTERN/AUFSCHLAGEN



1 Zurück zum vorherigen Menü

2 Favoriten

3 Informationen zum Pacossieren®

4 Zurück zum Hauptmenü

5 Auswahl der zu pacossierenden® Menge:
Ganzer Becher, Portionen oder Zehntel-Portionen

6 Auswahl Anzahl Wiederholungen

7 Normaldruck/Überdruck

8 Jet®-Modus: Schnellere Verarbeitung ein/aus

9 Einstellungen als Favorit speichern

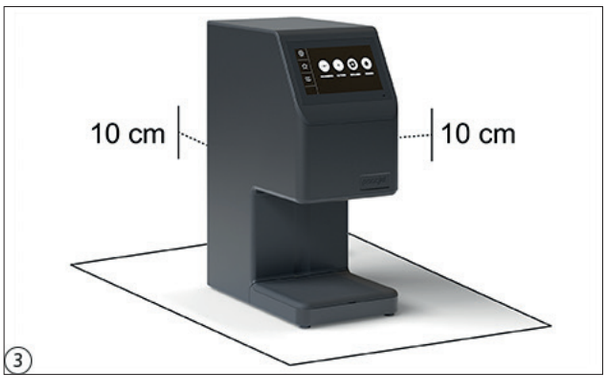
10 Vorgang starten



Packen Sie das Gerät aus.

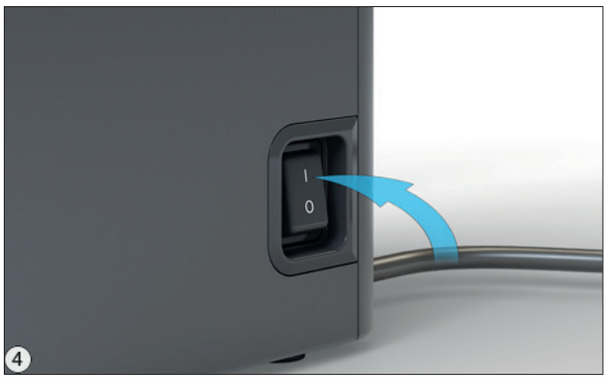


Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und ordnungsgemäßen Zustand (siehe Kapitel **„LIEFERUMFANG“**).



Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche mit einem Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Objekten.

Hinweis: Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise.



Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter in die Position „I“ bringen. Das Gerät befindet sich im Betriebsmodus.



Auf dem Touchscreen erscheint das Startmenü. Hier können Verarbeitungsmodi (Pacossieren®, Kuttern und Aufschlagen), Reinigen sowie Einstellungen, Favoriten und Handbuch ausgewählt werden.



Hinweis: Bitte prüfen ob die Werkzeug- und Spritzschutzdetektion eingeschaltet ist. Durch die eingeschalteten Detektionen können Bedienfehler und Schäden am Gerät vermieden werden.



Hinweis: WiFi: Akzeptieren Sie die Analytics Policy in den Einstellungen unter **WLAN** und stellen Sie somit sicher, dass im Servicefall eine optimale Fernberatung ermöglicht wird.



Hinweis: Wird das Gerät mehrere Minuten nicht bedient, schaltet es in den Standby Modus. Das Display ist ausgeschaltet. Eine weiße LED leuchtet rechts unterhalb des Touchscreens. Durch das Berühren des Touchscreens kehrt das Gerät in
den Betriebsmodus zurück. Die Standby-Zeit kann in den **„EINSTELLUNGEN“** geändert werden.

6 PACOSSIEREN® – KUTTERN – AUFSCHLAGEN

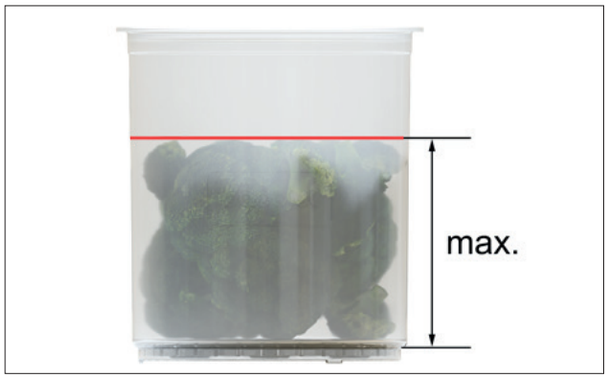
6.1 VOR DEM PACOSSIEREN®



Befüllen Sie den Pacossier®-Becher mit der Lebensmittelzubereitung.



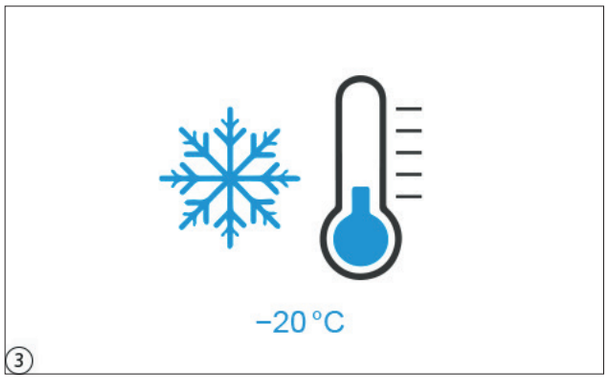
Hinweis: Achten Sie bei der Befüllung der Pacossier®-Becher darauf, dass eine glatte Fläche entstehen kann, der Becher maximal bis zur Fülllinie befüllt ist und keine Hohlräume entstehen – füllen Sie diese nötigenfalls mit Flüssigkeiten auf (Wasser, Bouillon, etc.). Rezepte dürfen nicht zu hart eingefroren werden.



Hinweis: Ein überfüllter Pacossier®-Becher wird detektiert und bis auf die maximal erlaubte Füllmenge abgetragen. Entfernen Sie nach diesem automatischen Prozess die pacossierte® Masse aus dem Pacossier®-Becher und starten Sie den Prozess neu.



Verschließen Sie den Pacossier®-Becher mit dem mitgelieferten Becherdeckel.



Lassen Sie den Inhalt im Tiefkühler für mindestens 24 h bei einer Temperatur von –20 °C tiefgefrieren.

Vorsicht: Eine unzureichend (nicht kälter als –20 °C) tiefgefrorene Lebensmittelzubereitung kann eine Beschädigung des Geräts und des Zubehörs zur Folge haben! Achten Sie darauf, dass der Pacossier®-Becher im Tiefkühler waagerecht abgestellt wird, sodass die Oberfläche im Pacossier®-Becher eben tiefgefriert. Setzen Sie keine bereits tiefgefrorenen Lebensmittelzubereitungen nachträglich in den Pacossier®-Becher ein.

Profi-Tipp: Schreiben Sie Datum und Uhrzeit dazu, so dass jeder weiß, wann das Produkt eingefroren wurde und somit zum ersten Mal pacossiert® werden kann.



Setzen Sie den Vorabstreifer in den Spritzschutz ein.

Profi-Tipp: Der Vorabstreifer und der Spritzschutz sind neu mit PACOJET beschriftet. Beim Zusammensetzen müssen beide Schriftzüge nach oben zeigen.



Setzen Sie den Pacossier®-Flügel in den Spritzschutz ein.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz sauber, trocken und fettfrei ist.



Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz, Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel an der Werkzeugkupplung der Pacossier®-Welle an. Der Pacossier®-Flügel ist ordnungsgemäß befestigt, wenn er fest an der Werkzeugkupplung haftet.

Hinweis: Vor der Werkzeuganbringung müssen Pacossierwelle und Werkzeugkupplung von Rückständen befreit werden und trocken sein. Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen des Pacossier®-Flügels mit Spritzschutz möglich!



Entnehmen Sie den Pacossier®-Becher mit Lebensmittelzubereitung aus dem Tiefkühler. Entfernen Sie den Becherdeckel. Stellen Sie den Pacossier®-Becher in den Schutzbecher hinein.

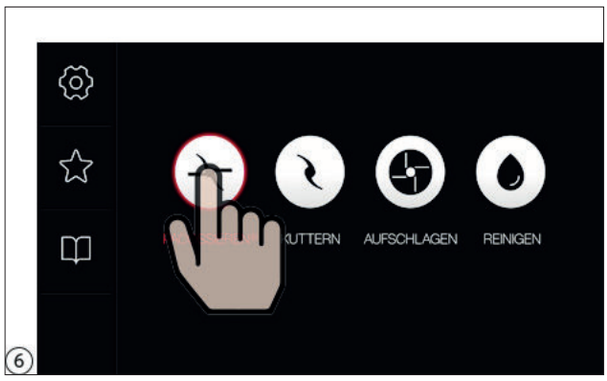
Hinweis: Der im Lieferumfang enthaltene Pacossier®-Becher ist aus Kunststoff. Ein Pacossier®-Becher aus Chromstahl sowie ein dazu passender Schutzbecher sind optional erhältlich.



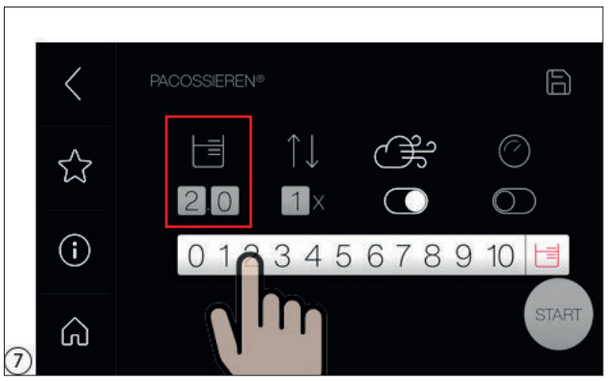
Hinweis: Bitte verwenden Sie die richtige Becher-Kombination (Schutzbecher und Pacossier®-Becher).



Setzen Sie Pacossier®-Becher und Schutzbecher ein. Der Schutzbecher ist ordnungsgemäß befestigt, wenn er eingerastet ist.

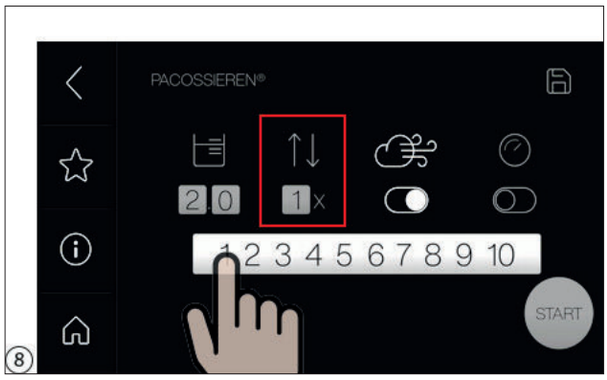


Wählen Sie „Pacossieren®“ im Hauptmenü.



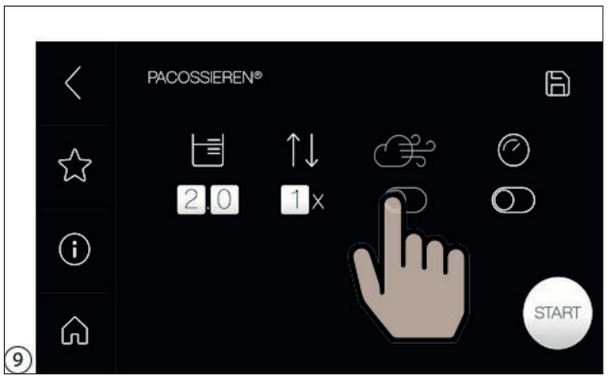
Wählen Sie die Anzahl Portionen (linke Zahl = ganze Portionen, rechte Zahl = Zehntel-Portionen) durch die entsprechende Zahl im angezeigten Zahlenstrahl.

Durch Wählen des Symbols wird der gesamte Inhalt des Pacossier®-Bechers pacossiert®.



Wählen Sie die Anzahl der automatischen Wiederholungen über den Zahlenstrahl aus.

Hinweis: Die Anzahl der Wiederholungen bezieht sich auf den Bereich, der pacossiert® wird.



Falls Sie ohne Überdruck pacossieren® möchten, schalten Sie den Überdruck aus.

Hinweis: Pacossieren® mit Überdruck verändert die Konsistenz (Volumenausdehnung, Geschmacksintensivierung) der pacossierten® Masse.



Falls Sie eine schnellere Verarbeitung möchten, schalten Sie diese mittels Jet®-Modus Button ein (Verarbeitungsdauer 90 Sekunden). Dabei wird die Anzahl Wiederholungen automatisch auf 2 gesetzt und kann nachträglich verändert werden.

Hinweis: Auf **www.pacojet.com** ist für jedes Rezept jeweils im Abschnitt „Pacojet-Einstellungen“ angegeben, ob es für den Jet®-Modus geeignet ist.

Das „Informationen“-Symbol auf dem Touchscreen zeigt die notwendigen Schritte an.

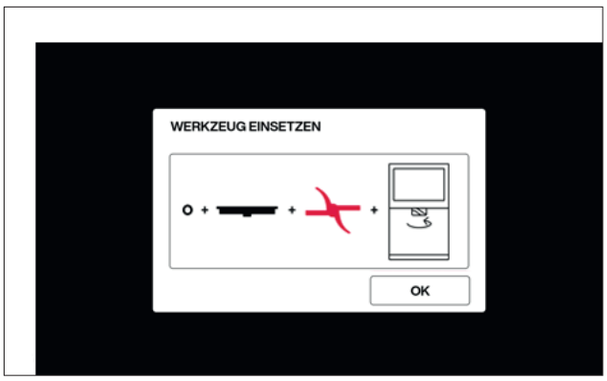
Grundsätzlich eignen sich „weichere“ Rezepte mit höherem Fett- und Zuckeranteil für eine schnellere Verarbeitung. Vermeiden Sie diese bei Rezepten mit hohem Wassergehalt. Eine häufige Anwendung der schnelleren Verarbeitung (Jet®-Modus) kann einen höheren Verschleiß des Pacossier®-Flügels zur Folge haben. Verwenden Sie niemals flüssigen Stickstoff!

Vorsicht: Wenn die Masse zu hart ist, kann dies zu einem Überlast-/Überstromfehler führen!

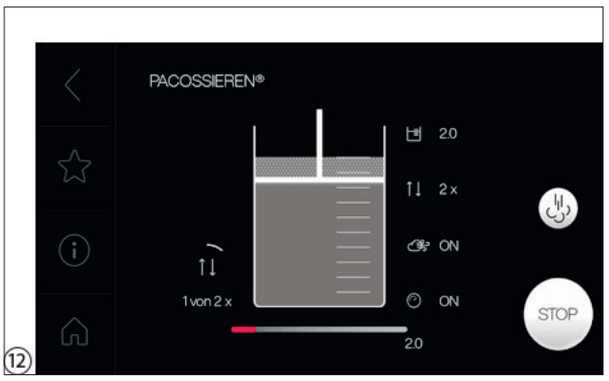


Wählen Sie „Start“ um den Pacossier®-Vorgang zu starten.

Hinweis: Der Verarbeitungsvorgang kann auf dem Touchscreen verfolgt werden.

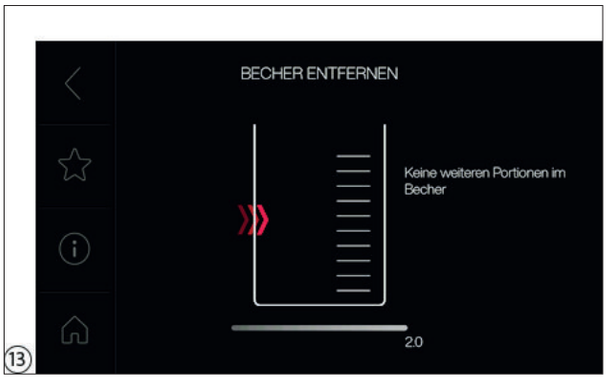


Hinweis: Falls der Spritzschutz nicht ordnungsgemäß angebracht ist oder das falsche Werkzeug für den Pacossier®-Vorgang verwendet wird, erscheint eine Fehlermeldung.



Während des Pacossier®-Vorgangs werden die eingestellten Parameter sowie der Fortschritt des Vorgangs angezeigt.

Hinweis: Der Pacossier®-Vorgang kann durch Wählen des STOP-Buttons jederzeit gestoppt werden.



Ist der Pacossier®-Vorgang beendet, wird die Restmenge an Portionen im Becher angezeigt.

Hinweis: Falls der Becherinhalt nicht für die gewünschte Anzahl Portionen reicht, wird dies angezeigt. Spannen Sie einen neuen, ausreichend gefüllten Pacossier®-Becher ein.



Drehen Sie den Schutzbecher nach dem Pacossieren® aus. Das Drücken des Hebels am Griff des Schutzbechers erleichtert die Schutzbecherentnahme.



Hinweis: Wird der Becherinhalt nicht komplett gebraucht, muss der Inhalt vor dem erneuten Einfrieren glattgestrichen werden.

6.3 KUTTERN



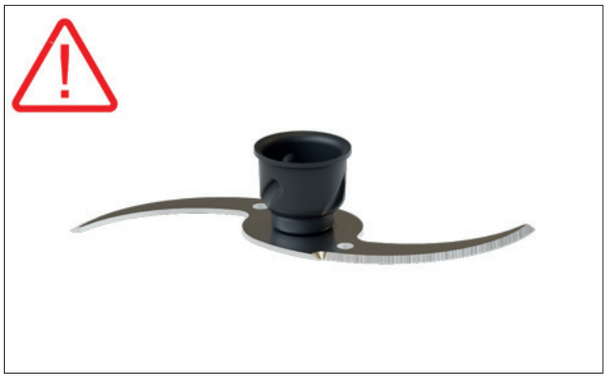
Setzen Sie den Vorabstreifer in den Spritzschutz ein.

Profi-Tipp: Der Vorabstreifer und der Spritzschutz sind neu mit PACOJET beschriftet. Beim Zusammensetzen müssen beide Schriftzüge nach oben zeigen.



Montieren Sie das Coupe Set Messer mithilfe der Messerzange zusammen mit dem Spritzschutz am Gerät. Das Coupe Set Messer ist ordnungsgemäß befestigt, wenn es fest an der Werkzeugkupplung haftet. Setzen Sie Pacossier®-Becher und Schutzbecher ein.

Hinweis: Vor der Werkzeuganbringung müssen Pacossierwelle und Werkzeugkupplung von Rückständen befreit werden.



Vorsicht: Verletzungsgefahr! Berühren Sie das Coupe Set Messer nie an den scharfen Kanten der Klingen. Fassen Sie das Coupe Set Messer ausschließlich am Werkzeugtopf oder mit der Messerzange an.



Wählen Sie „Kuttern“ im Hauptmenü.

Hinweis: Zum Kuttern eignen sich ausschliesslich frische und nicht gefrorene Lebensmittel. Keinesfalls Knochen oder sehr harte Lebensmittel verwenden (z. B. Muskatnuss etc.)!



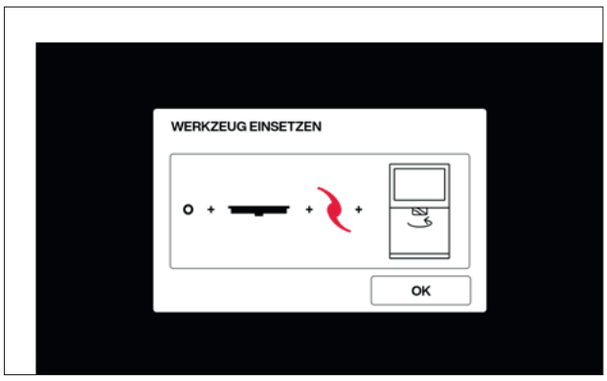
Wählen Sie die Anzahl Wiederholungen, bzw. Kuttern mit Normaldruck/Überdruck aus.

Hinweis: Das „Informationen“-Symbol ⓘ auf dem Touchscreen zeigt die notwendigen Schritte an.



Wählen Sie „Start“ um den Kutter-Vorgang zu starten.

Hinweis: Der Verarbeitungsvorgang kann auf dem Touchscreen verfolgt werden.



Hinweis: Falls der Spritzschutz nicht ordnungsgemäß angebracht ist oder das falsche Werkzeug für den Kutter-Vorgang verwendet wird, erscheint eine Fehlermeldung.



Nehmen Sie das Coupe Set Messer mithilfe der Messerzange ab.

6.4 AUFSCHLAGEN

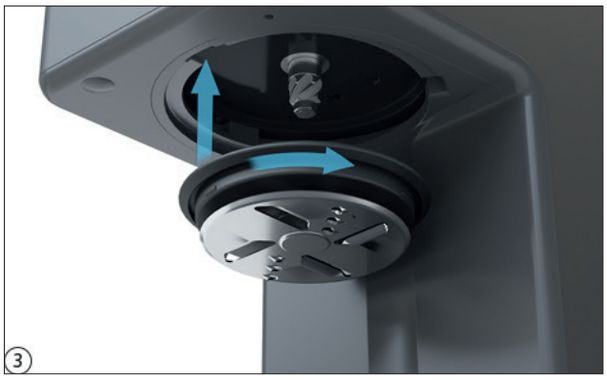


Setzen Sie den Vorabstreifer in den Spritzschutz ein.

Profi-Tipp: Der Vorabstreifer und der Spritzschutz sind neu mit PACOJET beschriftet. Beim Zusammensetzen müssen beide Schriftzüge nach oben zeigen.

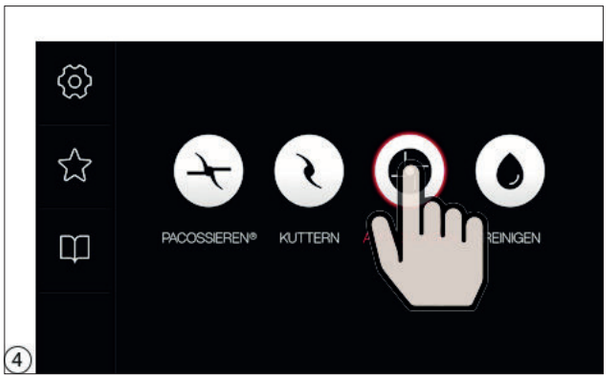


Setzen Sie die Schlagscheibe in den Spritzschutz ein.



Montieren Sie die Schlagscheibe zusammen mit dem Spritzschutz am Gerät. Die Schlagscheibe ist ordnungsgemäß befestigt, wenn sie fest an der Werkzeugkupplung haftet. Setzen Sie Pacossier®-Becher und Schutzbecher ein.

Hinweis: Vor der Werkzeuganbringung müssen Pacossierwelle und Werkzeugkupplung von Rückständen befreit werden.



Wählen Sie „Aufschlagen“ im Hauptmenü.

Hinweis: Flüssigkeiten und weiche Speisen, die mit einer Gabel zerdrückt werden können (z. B. Banane, Eiweiß, Sahne), eignen sich zum Aufschlagen.



Wählen Sie die Anzahl Wiederholungen, bzw. Aufschlagen mit Normaldruck/Überdruck aus.

Hinweis: Das „Informationen“-Symbol ⓘ auf dem Touchscreen zeigt die notwendigen Schritte an.
Schäumungsgefahr! Stellen Sie die Anzahl der Wiederholungen niedrig ein, da es je nach Lebensmittel zu einer starken Ausdehnung kommen kann. Beachten Sie die maximale Füllmenge von 400 ml.



Wählen Sie „Start“ um den Aufschlagen-Vorgang zu starten.

Hinweis: Der Verarbeitungsvorgang kann auf dem Touchscreen verfolgt werden.



Hinweis: Falls der Spritzschutz nicht ordnungsgemäß angebracht ist oder das falsche Werkzeug für den Aufschlagen-Vorgang verwendet wird, erscheint eine Fehlermeldung.



Nehmen Sie die Schlagscheibe vorsichtig ab.



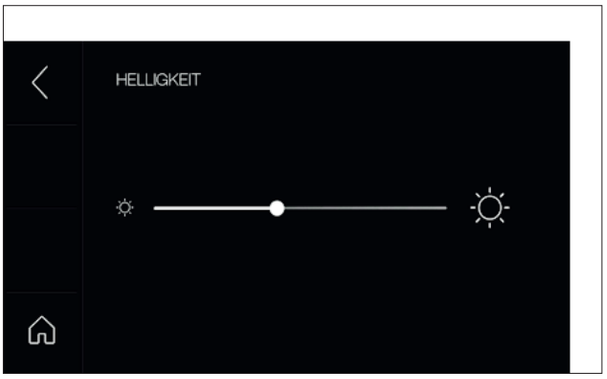
Wählen Sie „Einstellungen“ im Hauptmenü.



Einstellungen, die im Menü gewählt werden können.



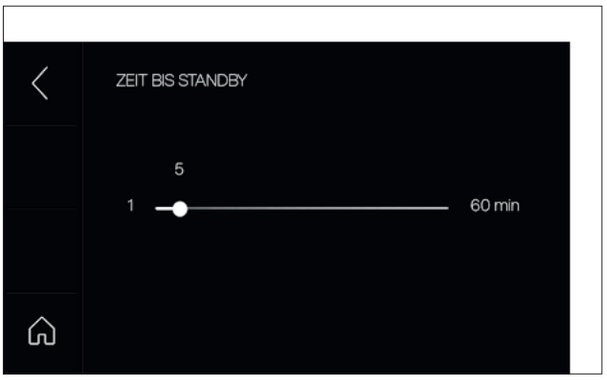
Favoriten: Die wichtigsten Rezepte werden mit den Verarbeitungseinstellungen (Portionengröße, Anzahl Wiederholungen, Normaldruck/Überdruck, schnellere Verarbeitung) gespeichert.



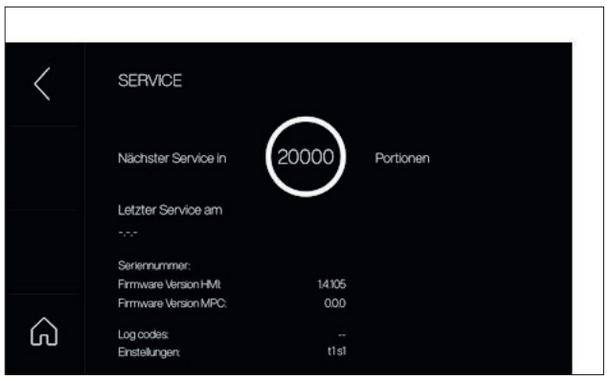
Helligkeit: Einstellung der Touchscreen-Helligkeit.



Sprache: Sie können zwischen folgenden Betriebssprachen wählen: Englisch, Deutsch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch (Brasilien), Japanisch, Chinesisch.



Standby: Das Gerät schaltet nach 1 bis 60 Minuten in den Ruhemodus.



Service: Anzeige der Fälligkeit des nächsten Service, Datum des letzten Service sowie Logdaten. Firmwareversion ist ersichtlich.

Hinweis: Der Button Event Log ermöglicht einen weiteren Zugriff für Servicestellen.



Geräteoptionen:

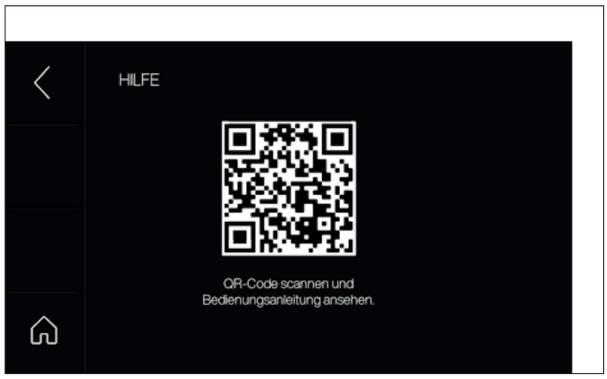
- **Standardeinstellungen:** Speicherung eines gewünschten Verarbeitungsstandards (Portionen, Wiederholungen, Normaldruck/Überdruck, schnellere Verarbeitung ein/aus) pro Verarbeitungsprozess.
- **Werkzeugdetektion-Kalibrierung:** Neukalibrierung des Werkzeug-Detektionssensors bei einem Detektionsfehler.
- **Werkzeugdetektion:** Aktivieren/Deaktivieren der Werkzeugdetektion. Bitte überprüfen Sie, ob diese bei Ihrem Gerät aktiviert/deaktiviert ist. Falls kein Werkzeug angebracht ist, erscheint bei Aktivierung ein Warnhinweis. Bei Deaktivierung erscheint kein Warnhinweis.
- **Spritzschutzdetektion:** Aktivieren/Deaktivieren der Spritzschutzerkennung. Standardmäßig ist die Spritzschutzerkennung aktiviert. Falls dieser fehlt, wird ein Warnhinweis angezeigt.



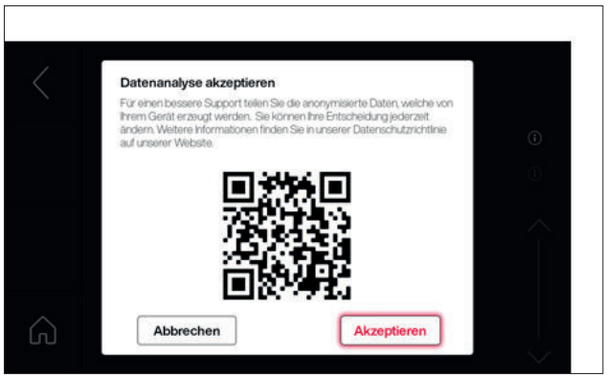
Werkzeugdetektion-Kalibrierung: Folgen Sie den Schritten, die auf dem Bildschirm angezeigt werden.



Profi-Tipp: Für weitere Informationen drücken Sie das Symbol ⓘ.



Bedienungsanleitung: Bitte scannen Sie den QR-Code, um auf die jeweils aktuelle Bedienungsanleitung zuzugreifen.



WLAN (1): Akzeptieren Sie die Analytics Policy und stellen Sie somit sicher, dass im Servicefall eine optimale Fernberatung ermöglicht wird.



WLAN (2): Anzeige der verfügbaren WLAN-Netzwerke und Verbindungsmöglichkeit (Connect).

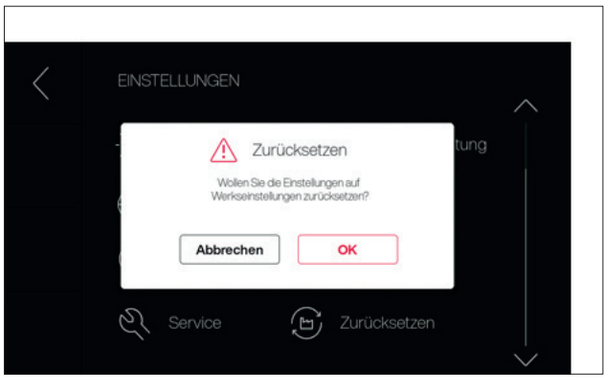
Hinweis: Die Zustimmung, die Analytics Policy zu akzeptieren, kann jederzeit widerrufen werden.

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

WLAN (3): Verfügbare Sonderzeichen für die Eingabe des WLAN-Passworts und Favoriten.



Zähler: Auflistung der Anzahl der verarbeiteten Portionen und Reinigungen.



Zurücksetzen: Wird das Gerät auf Werkzustand zurückgesetzt, gehen sämtliche Daten und Einstellungen verloren (z. B. Favoriten). Zähler- und Event-Log-Werte bleiben erhalten.

8 FAVORITEN

8.1 FAVORITEN SPEICHERN



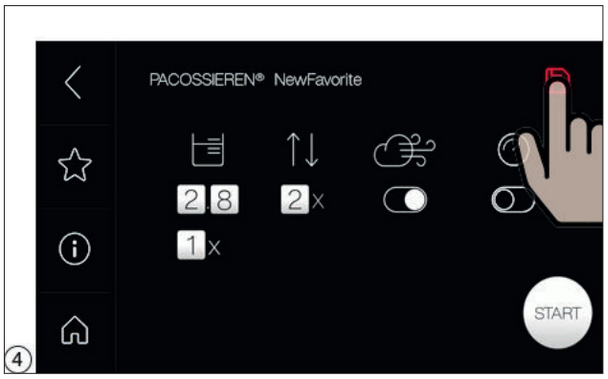
Geräteeinstellung für Pacossieren®, Kuttern oder Aufschlagen für wiederholte bzw. spätere Nutzung können durch Wählen des Speichern-Buttons als Favoriten hinterlegt werden. Wählen Sie „Favoriten“ im Hauptmenü.



Wählen Sie das Plus-Symbol.



Wählen Sie einen Prozess.



Wählen Sie die gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie anschließend mit dem Speichern-Symbol.

Hinweis: Die Anzahl der Rezept-Portionen kann als zusätzlicher Parameter für den jeweiligen Favoriten eingestellt werden.

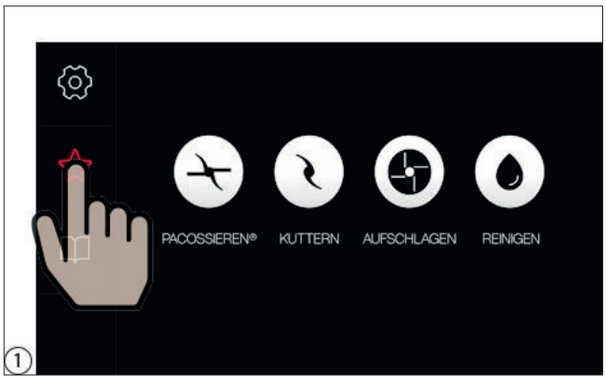


Geben Sie den Rezeptnamen über die Tastatur ein und wählen Sie „Speichern“.



Wählen Sie „Speichern“, um das Rezept zu bestätigen.

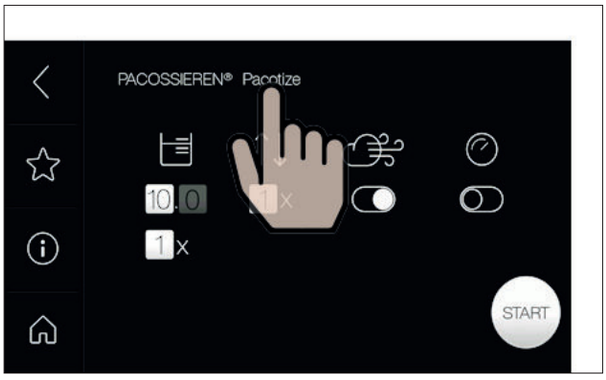
Hinweis: Es können maximal 20 Rezepte gespeichert werden.



Wählen Sie „Favoriten“ im Hauptmenü.



Gespeicherte Favoriten werden unter Einstellungen > Favoriten angezeigt. Die jeweiligen Parameter können mit Wählen des Rezeptes bearbeitet werden.



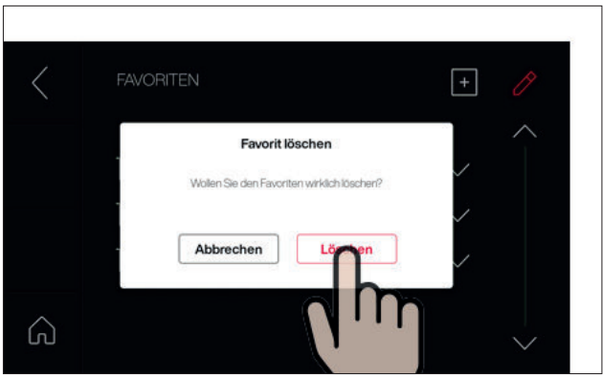
Rezept umbenennen: Um das Rezept umzubenennen, wählen Sie den Rezeptnamen.



Mit Wählen des Stift-Symbols kann die Reihenfolge geändert bzw. können Favoriten gelöscht werden.



Änderung der Reihenfolge: Durch Wählen der Pfeile kann die Reihenfolge der Favoriten angepasst werden.



Favoriten löschen: Durch Wählen des Eimer-Symbols neben einem Rezept kann dieses nach Bestätigung gelöscht werden.

9 REINIGEN

Hinweis: Folgende Reinigungsvorgänge müssen zur Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Geräts und zur Gewährleistung der Hygiene **zwingend** durchgeführt werden.

- **Vor der Erstinbetriebnahme:** Durchführung eines vollständigen Reinigungszyklus.
- **Am Ende des Arbeitstages:** Durchführung eines vollständigen Reinigungszyklus.
- **Nach langen Standzeiten:** Durchführung eines vollständigen Reinigungszyklus.

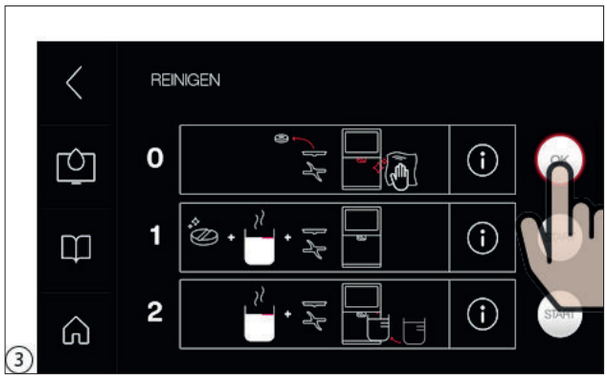
9.1 2-STUFEN-REINIGUNGSPROZESS



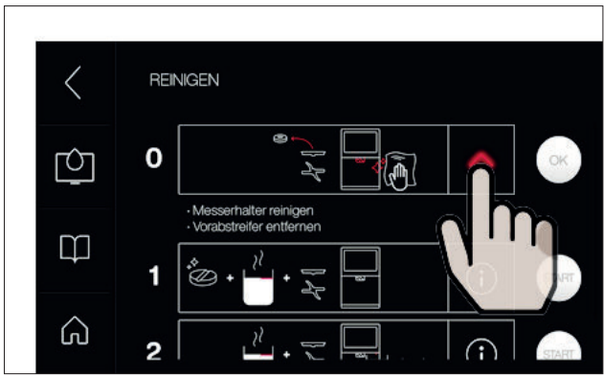
Entfernen Sie den Vorabstreifer aus dem Spritzschutz und reinigen Sie ihn separat mit Hilfe eines stumpfen Gegenstandes. Der Reinungsprozess wird ohne Vorabsteifer durchgeführt.



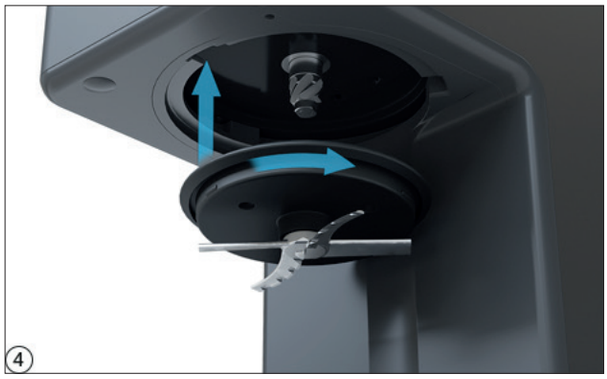
Wählen Sie „Reinigen“ im Hauptmenü.



Reinigen Sie die Werkzeugkupplung mit einer weichen, nicht kratzenden Bürste und Lappen. Wählen Sie „OK“ um den ersten Reinigungszyklus als erledigt abzuhaken.



Profi-Tipp: Wählen sie den Pfeil rechts neben einem Reinigungszyklus, um eine Anleitung zu erhalten.



Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz mit dem Pacossier®-Flügel an der Werkzeugkupplung befestigt ist.

Hinweis: Vor der Werkzeuganbringung müssen Pacossierwelle und Werkzeugkupplung von Rückständen befreit werden und trocken sein.



Stellen Sie einen leeren Pacossier®-Becher in den Schutzbecher und geben Sie einen Pacojet-Reinigungs-Tab oder nichtschäumendes, desinfizerendes Reinigungsmittel hinein.

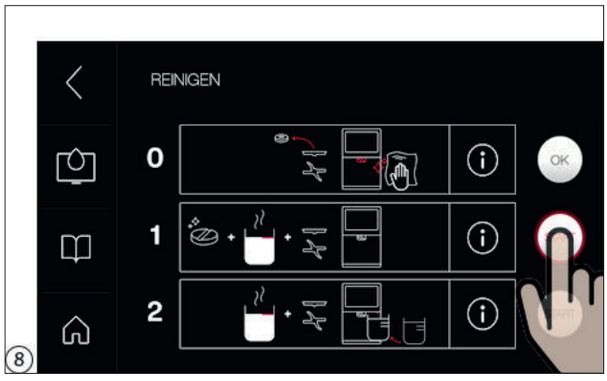
Vorsicht: Der Pacojet-Reinigungs-Tab darf nicht mit Händen berührt werden. Fassen Sie sich bei Kontakt mit Reinigungsmittel nicht in die Augen und Körperöffnungen. Lesen Sie vor Gebrauch des Pacojet-Reinigungs-Tabs die Warnhinweise auf der Verpackung durch!



Befüllen Sie den Pacossier®-Becher maximal bis zur Füllstands-markierung mit 40 °C bis 58 °C warmem Wasser.



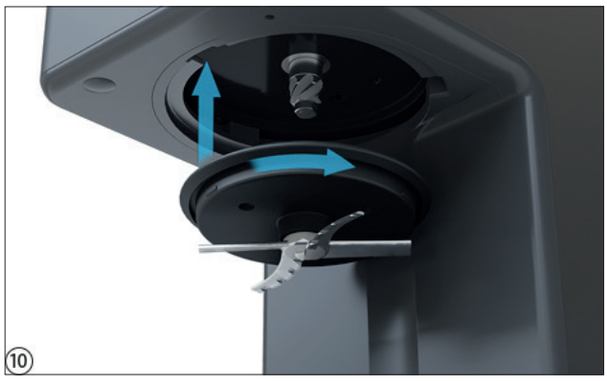
Befestigen Sie den Schutzbecher am Gerät.



Wählen Sie „Start“ um den Reinigungsvorgang zu starten.



Entfernen Sie den Spritzschutz mit Pacossier®-Flügel und spülen Sie diese. Entleeren Sie den Pacossier®-Becher nach erfolgter Reinigung.



Für den Spülgang: Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz mit dem Pacossier®-Flügel auf der Werkzeugkupplung befestigt ist.



Setzen Sie den Pacossier®-Becher in den Schutzbecher ein.



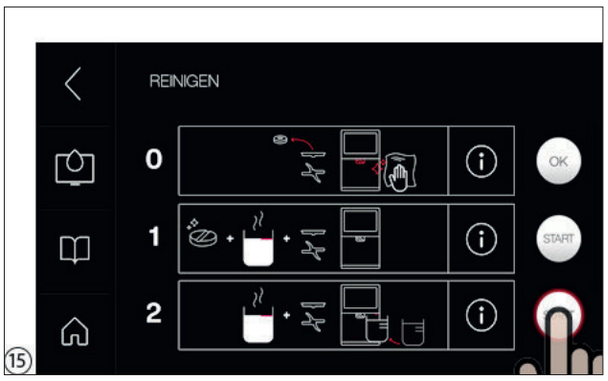
Befüllen Sie den Pacossier®-Becher maximal bis zur Füllstands-markierung mit 40 °C bis 58 °C warmem Wasser.



Befestigen Sie den Schutzbecher am Gerät.



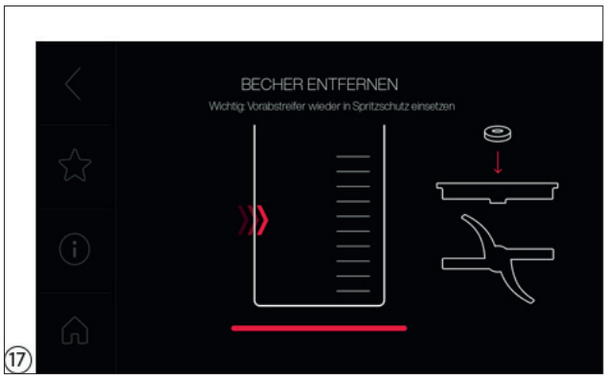
Stellen Sie ein Gefäß unter die Entlüftungsöffnung.



Wählen Sie „Start“ um den Spülvorgang zu starten.



Vorsicht: Spülwasser wird automatisch abgelassen.



Hinweis: Wird die Reinigung vorzeitig gestoppt, bzw. ist die Reinigung beendet, zeigt der Touchscreen dies an.



Entfernen Sie den Spritzschutz mit Pacossier®-Flügel und spülen Sie diese. Entleeren Sie den Pacossier®-Becher nach erfolgter Reinigung.



Hinweis: Die Tropfplatte kann zur Reinigung entfernt werden. Pacossier®-Becher, Becherdeckel und Schutzbecher können in der Spülmaschine gereinigt werden.
Die Becherschnittstelle zum Gerät und die Werkzeugkupplung können mit einer Bürste und einem Lappen gereinigt werden.
Der Pacossier®-Flügel ist nur bedingt rostfrei. Nachdem der Pacossier®-Flügel gereinigt wurde, ist er leicht einzufetten. Hierzu muss ein lebensmitteltaugliches Fett oder Öl verwendet werden.

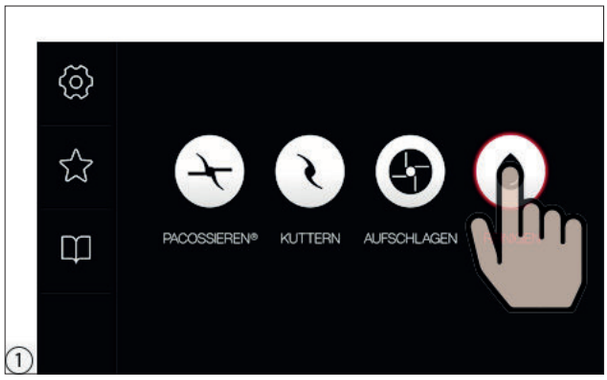


Setzen Sie nach der Reinigung den Vorabstreifer wieder in den Spritzschutz ein.

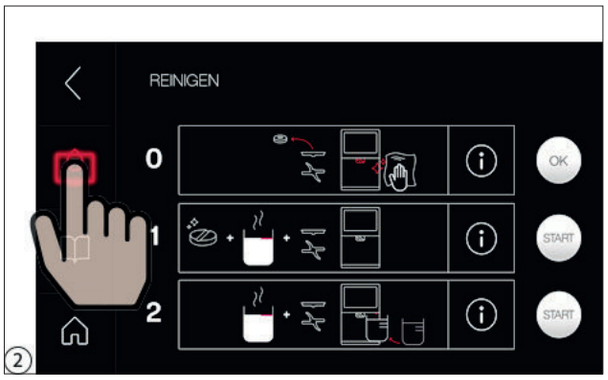
Profi-Tipp: Der Vorabstreifer und der Spritzschutz sind neu mit PACOJET beschriftet. Beim Zusammensetzen müssen beide Schriftzüge nach oben zeigen.

Hinweis: Falls das Gerät nicht vorschriftsgemäß gereinigt wird, erscheint nach 100 Portionen ein Warnhinweis, das Gerät zu reinigen, da ansonsten alle allfälligen Garantieansprüche verfallen.

9.2 BILDSCHIRM REINIGEN



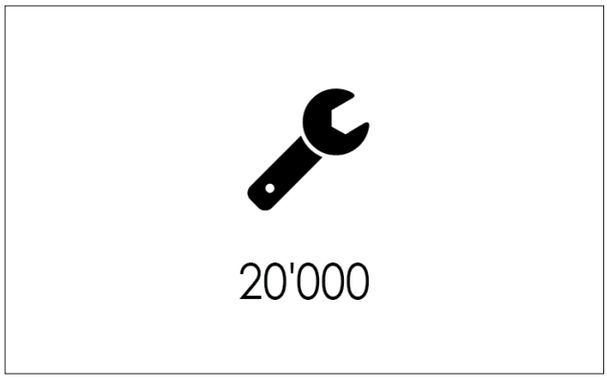
Wählen Sie „Reinigen“ im Hauptmenü.



Wählen Sie das Touchscreen-Symbol auf der linken Seite, um den Bildschirm zu reinigen. Ein Countdown zeigt an, wie viel Zeit zum Reinigen des Touchscreens bleibt.

10 WARTUNG UND FEHLERBEHEBUNG

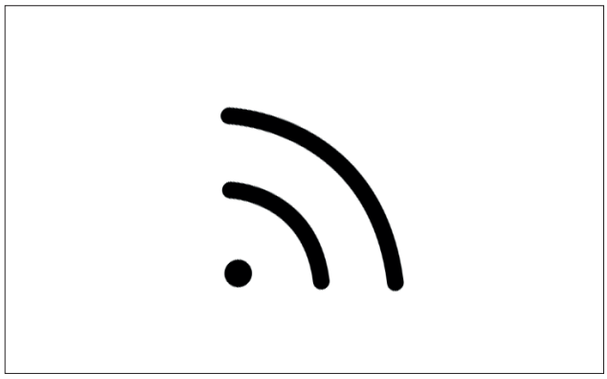
10.1 WARTUNG DURCH SERVICEPARTNER



Hinweis: Eine Wartung durch einen Pacojet-Servicepartner wird nach 20‘000 Portionen oder 1 Jahr empfohlen.



Senden Sie Schutzbecher, Pacossier®-Flügel mit Spritzschutz und das Gerät in der Originalverpackung an den Servicepartner.

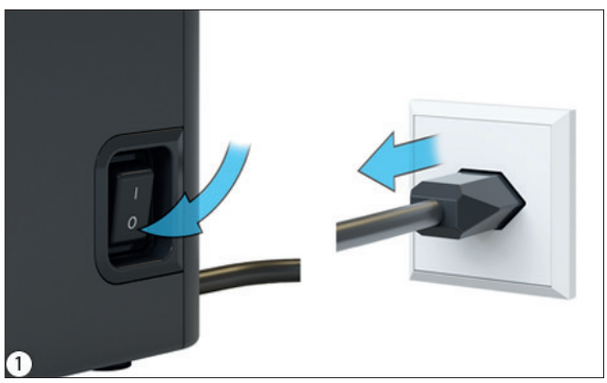


Hinweis: WiFi: Verbinden Sie das Gerät in den Einstellungen unter **WLAN** und stellen Sie somit sicher, dass im Servicefall eine optimale Fernberatung ermöglicht wird.

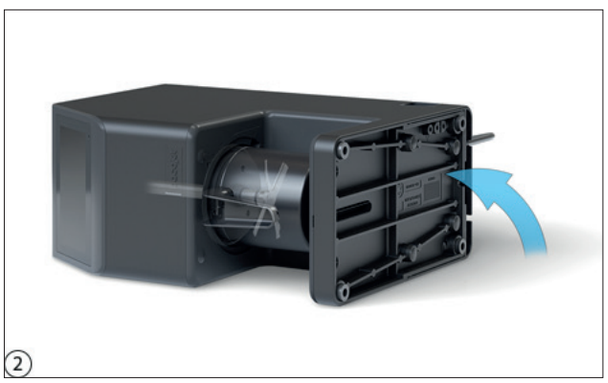
10.2 FEHLERBEHEBUNG BEI BLOCKIERTEM GERÄT: BODENPLATTE ENTFERNEN

Die Bodenplatte muss entfernt werden, wenn die Welle während des Pacossier®-Vorgangs stehen bleibt und sich nicht mehr hochzieht, nachdem folgende Schritte der Reihe nach durchgeführt wurden:

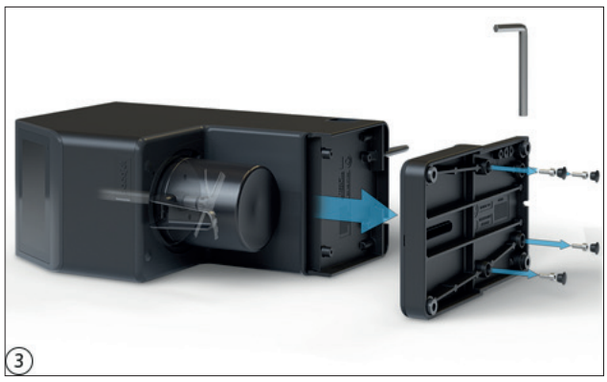
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
- Sollte die Welle nicht automatisch wieder nach oben fahren, drehen Sie den Schutzbecher heraus und wieder hinein. Lassen Sie nötigenfalls die Masse ein wenig auftauen und wiederholen Sie diesen Schritt.
- Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an Ihren zertifizierten Pacojet Service Partner. Wurde die Einsendung bestätigt, gehen Sie wie folgt vor:



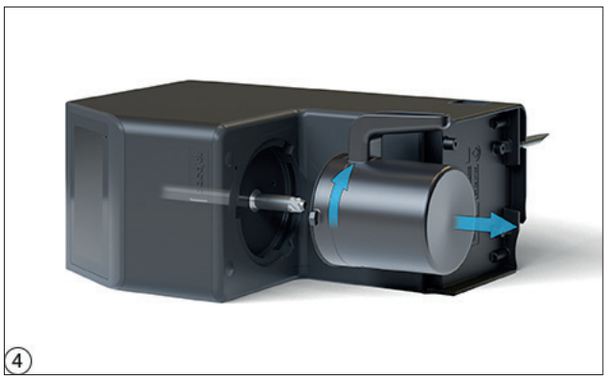
Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite.



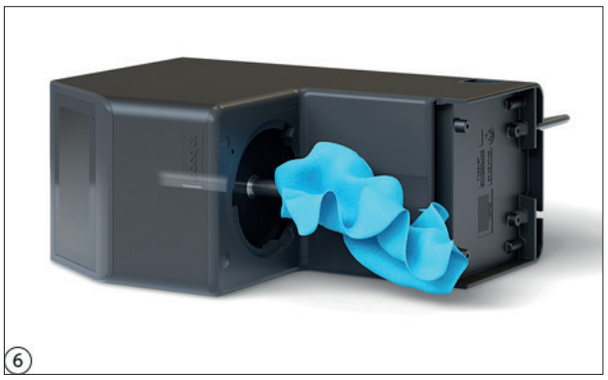
Lösen Sie die vier Schrauben der Bodenplatte mit einem Sechskantschlüssel und entfernen Sie die Bodenplatte.



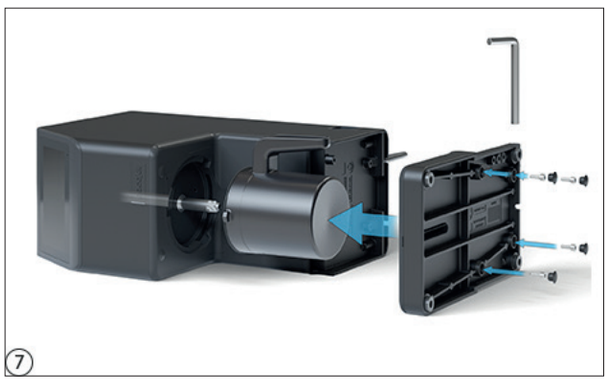
Entfernen Sie Schutzbecher und Pacossier®-Becher vorsichtig von der Welle.



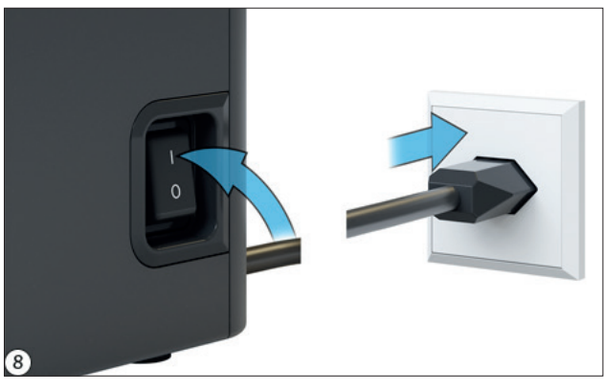
Entfernen Sie ggf. Pacossier®-Flügel und Spritzschutz.



Reinigen Sie die Welle und die Werkzeugkupplung mit einem Lappen.



Setzen Sie den Schutzbecher wieder ein. Montieren Sie die Bodenplatte, indem Sie die vier Schrauben einsetzen und mit einem Sechskantschlüssel anziehen.



Stellen Sie das Gerät vorsichtig auf. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Hinweis: Nach dem Einsetzen des Schutzbechers und anschließendem Einschalten des Geräts, fährt die Welle automatisch wieder nach oben.



Fährt die Welle nicht wieder nach oben, senden Sie Schutzbecher, Pacossier®-Flügel mit Spritzschutz und das Gerät in der Originalverpackung an den Servicepartner.

Fehlermeldungen

Code	Text	Ursachen	Maßnahme
001	Motorenkontroller nicht verfügbar	Der Motorenkontroller konnte nicht angesprochen werden • Transportschaden • Folgefehler • Interner Defekt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
002	Werkzeugsensor nicht verfügbar	Sensorstörung	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
006	Drucksensor nicht verfügbar	Sensorstörung	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
007	Bechersensoren nicht verfügbar	Sensorstörung	OK drücken Gerät neu starten [1] Becherschalter kontrollieren und bei Bedarf reinigen Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
008	Touch-Sensor nicht verfügbar	Der Touch-Sensor konnte nicht angesprochen werden • Transportschaden am Display	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
009	Display nicht verfügbar	Das Display konnte nicht angesprochen werden • Transportschaden am Display	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
010	Druckventil nicht ansprechbar	Das Druckventil ist in einem nicht korrekten Zustand	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät und Entlüftungsöffnung kontrollieren [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Reinigung durchführen [4] Gerät wieder in Betrieb nehmen [5] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]

1 Gerät ausschalten, 5 Sekunden warten und Gerät wieder einschalten

2 Überprüfen Sie ob:
- der Pacossier®-Flügel sauber und trocken ist
- der Vorabstreifer korrekt mit dem Spritzschutz verbunden ist
- der Spritzschutz sauber und trocken ist
- die Dichtlippen am Spritzschutz intakt sind
- der Becherrand des Pacossier®-Bechers keine Furchen aufweist oder verbogen ist
- der Pacossier®-Becherinhalt eine gleichmäßige Gefriertemperatur von –20 °C aufweist
- das Gefriergut flachgestrichen ist
- der Pacossier®-Becher (aus Chromstahl bzw. Kunststoff) im entsprechenden Schutzbecher verwendet wird
- der Bajonettverschluss am Gerät für den Schutzbecher sauber ist
- die Nocken am Schutzbecher abgenutzt sind

3 Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. Bringen Sie den Spritzschutz mit Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel sowie den Pacossier®-Becher und passenden Schutzbecher korrekt an den Pacojet 4 an. Führen Sie den Pacossier®-Vorgang erneut durch.

4 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter auftreten, führen Sie einen kompletten Reinigungsprozess entsprechend der Bedienungsanleitung inklusive Pacojet Reinigungs-Tabs durch.

5 Wiederholen Sie den Pacossier®-Vorgang.

6 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, empfehlen wir Ihnen, die Spritzschutz-Detektion und die Werkzeug-Detektion bis zum nächsten regulären Service des Gerätes manuell zu deaktivieren und das Service Center darauf hinzuweisen ein Geräteupdate durchzuführen.

7 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, kontaktieren Sie bitte das zuständige Service Center.

011	Verarbeitungsmasse zu hart	Überstrom Drehmomentmotor • Verarbeitungsmasse ist zu hart oder nicht korrekt vorbereitet (Temperatur oder Fülllevel)	OK drücken Gerät neu starten [1] Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Falls Fehler auch ohne Masse auftritt, z. B. bei Reinigung oder beim Spülen, Service Center kontaktieren [7]
012	Verarbeitungsmasse zu hart	Überstrom Vorschubmotor • Verarbeitungsmasse ist zu hart oder nicht korrekt vorbereitet (Temperatur oder Fülllevel)	OK drücken Gerät neu starten [1] Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Falls Fehler auch ohne Masse auftritt, z. B. bei Reinigung oder beim Spülen, Service Center kontaktieren [7]
013	Verarbeitungsmasse zu hart	Mechanische Überlast • Verarbeitungsmasse ist zu hart oder nicht korrekt vorbereitet (Temperatur oder Fülllevel)	OK drücken Gerät neu starten [1] Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Falls Fehler auch ohne Masse auftritt, z. B. bei Reinigung oder beim Spülen, Service Center kontaktieren [7]
014	Verarbeitungsmasse zu hart	Eine Unterspannung ist aufgetreten • Der Schutzbecher wurde während dem Prozess entfernt • Der Schutzbecher ist abgenutzt	OK drücken Gerät neu starten [1] Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Falls Fehler auch ohne Masse auftritt, z. B. bei Reinigung oder beim Spülen, Service Center kontaktieren [7]
015	Verarbeitungsmasse zu hart	Motoren Geschwindigkeits-Feedback falsch	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
016	Pumpenfehler	Die Pumpe ist in einem nicht korrekten Zustand	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät und Becherschalter kontrollieren und bei Bedarf reinigen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Reinigung durchführen [4] Gerät wieder in Betrieb nehmen [5] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
017	Motorenkontroller Software	Die Motoren können nicht richtig angesprochen werden	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]

1 Gerät ausschalten, 5 Sekunden warten und Gerät wieder einschalten

2 Überprüfen Sie ob:
- der Pacossier®-Flügel sauber und trocken ist
- der Vorabstreifer korrekt mit dem Spritzschutz verbunden ist
- der Spritzschutz sauber und trocken ist
- die Dichtlippen am Spritzschutz intakt sind
- der Becherrand des Pacossier®-Bechers keine Furchen aufweist oder verbogen ist
- der Pacossier®-Becherinhalt eine gleichmäßige Gefriertemperatur von –20 °C aufweist
- das Gefriergut flachgestrichen ist
- der Pacossier®-Becher (aus Chromstahl bzw. Kunststoff) im entsprechenden Schutzbecher verwendet wird
- der Bajonettverschluss am Gerät für den Schutzbecher sauber ist
- die Nocken am Schutzbecher abgenutzt sind

3 Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. Bringen Sie den Spritzschutz mit Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel sowie den Pacossier®-Becher und passenden Schutzbecher korrekt an den Pacojet 4 an. Führen Sie den Pacossier®-Vorgang erneut durch.

4 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter auftreten, führen Sie einen kompletten Reinigungsprozess entsprechend der Bedienungsanleitung inklusive Pacojet Reinigungs-Tabs durch.

5 Wiederholen Sie den Pacossier®-Vorgang.

6 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, empfehlen wir Ihnen, die Spritzschutz-Detektion und die Werkzeug-Detektion bis zum nächsten regulären Service des Gerätes manuell zu deaktivieren und das Service Center darauf hinzuweisen ein Geräteupdate durchzuführen.

7 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, kontaktieren Sie bitte das zuständige Service Center.

019	Motorenkontroller Firmware	Die Motorenkontroller Firmware ist korrupt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
021	EEPROM nicht verfügbar	HMI / Motor PCB defekt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
022	MPC Kalibrations-Fehler	MPC Kalibrierung wurde unterbrochen	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
023	System neu gestartet	Kommunikationsfehler auf dem Kontroller	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
024	MPC Update nicht erfolgreich	Die Motorenkontroller Firmware ist korrupt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
025	Die Hall-Sensoren sind in einem nicht korrekten Zustand	Sensorstörung	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
026	Die Bechersensoren sind in einem inkorrekten Zustand	Becherschalter-Stößel verklebt oder defekt Schutzbecher abgenutzt	Becherschalter-Stößel kontrollieren und bei Bedarf reinigen Schutzbecher auf Beschädigung und Abnutzung prüfen
027	Vorschubgeber-Störung	Vorschubmotorgeber ist defekt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
028	Werkzeuggeber-Störung	Drehmomentmotorgeber ist defekt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
029	Signaturprüfung war nicht möglich	Die Firmware-Version ist veraltet oder nicht von der Pacojet International AG genehmigt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]

1 Gerät ausschalten, 5 Sekunden warten und Gerät wieder einschalten

2 Überprüfen Sie ob:
- der Pacossier®-Flügel sauber und trocken ist
- der Vorabstreifer korrekt mit dem Spritzschutz verbunden ist
- der Spritzschutz sauber und trocken ist
- die Dichtlippen am Spritzschutz intakt sind
- der Becherrand des Pacossier®-Bechers keine Furchen aufweist oder verbogen ist
- der Pacossier®-Becherinhalt eine gleichmäßige Gefriertemperatur von –20 °C aufweist
- das Gefriergut flachgestrichen ist
- der Pacossier®-Becher (aus Chromstahl bzw. Kunststoff) im entsprechenden Schutzbecher verwendet wird
- der Bajonettverschluss am Gerät für den Schutzbecher sauber ist
- die Nocken am Schutzbecher abgenutzt sind

3 Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. Bringen Sie den Spritzschutz mit Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel sowie den Pacossier®-Becher und passenden Schutzbecher korrekt an den Pacojet 4 an. Führen Sie den Pacossier®-Vorgang erneut durch.

4 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter auftreten, führen Sie einen kompletten Reinigungsprozess entsprechend der Bedienungsanleitung inklusive Pacojet Reinigungs-Tabs durch.

5 Wiederholen Sie den Pacossier®-Vorgang.

6 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, empfehlen wir Ihnen, die Spritzschutz-Detektion und die Werkzeug-Detektion bis zum nächsten regulären Service des Gerätes manuell zu deaktivieren und das Service Center darauf hinzuweisen ein Geräteupdate durchzuführen.

7 Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, kontaktieren Sie bitte das zuständige Service Center.

DE Warnungen

Code	Text	Ursachen	Maßnahme
101	Servicezyklus erreicht	Der Servicezyklus von 20‘000 Portionen ist erreicht	Nach vorheriger Kontaktaufnahme das Gerät zum Pacojet Service Center schicken
102	Becher überfüllt	Der Becher ist überfüllt	Pacossierte® Masse entnehmen Vorgang erneut starten [3] Falls Warnung auch ohne Masse auftritt, Service Center kontaktieren [7]
103	Falsche Werkzeugposition	Sensorstörung	Falls Funktion von Gerät beeinträchtigt Servicecenter kontaktieren [7]
104	Becher entfernt	Der Schutzbecher wurde während dem Prozess entfernt Der Schutzbecher ist abgenutzt	OK drücken Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Falls Fehler auch ohne Masse auftritt, z. B. bei Reinigung oder beim Spülen, Service Center kontaktieren [7]
105	Werkzeug verloren	Das Werkzeug wurde während dem Prozess verloren	OK drücken Verarbeitungsmasse und Gerät prüfen [2] Falls Werkzeug noch im Pacossier®-Becher ist, Werkzeug entfernen und reinigen Temporäre Lösung: Werkzeugerkennung in den Einstellungen ausschalten [6]
106	Falsches Werkzeug	Falsches Werkzeug montiert Das Werkzeug wurde während dem Prozess verloren	OK drücken Aufgesetztes Werkzeug und Gerät prüfen [2] Falls Fehler auch mit richtigem Werkzeug auftritt, Service Center kontaktieren [7] Temporäre Lösung: Werkzeugerkennung in den Einstellungen ausschalten [6]
107	Spritzschutz fehlt	Der Spritzschutz konnte nicht detektiert werden Es wurde kein Spritzschutz verwendet Das Gerät ist undicht	OK drücken Spritzschutz und Gerät prüfen [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7] Temporäre Lösung: Spritzschutzerkennung in den Einstellungen ausschalten [6]
108	Motor 1 zu warm	Der Hauptantrieb ist zu heiß	OK drücken Gerät ausschalten und abkühlen lassen Prüfen, ob das Gerät in einer zu heißen Umgebung (>50 °C) steht Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
109	Motor 2 zu warm	Der Vorschubantrieb ist zu heiß	OK drücken Gerät ausschalten und abkühlen lassen Prüfen, ob das Gerät in einer zu heißen Umgebung (>50 °C) steht Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]

[1] Gerät ausschalten, 5 Sekunden warten und Gerät wieder einschalten

[2] Überprüfen Sie ob:
- der Pacossier®-Flügel sauber und trocken ist
- der Vorabstreifer korrekt mit dem Spritzschutz verbunden ist
- der Spritzschutz sauber und trocken ist
- die Dichtlippen am Spritzschutz intakt sind
- der Becherrand des Pacossier®-Bechers keine Furchen aufweist oder verbogen ist
- der Pacossier®-Becherinhalt eine gleichmäßige Gefriertemperatur von –20 °C aufweist
- das Gefriergut flachgestrichen ist
- der Pacossier®-Becher (aus Chromstahl bzw. Kunststoff) im entsprechenden Schutzbecher verwendet wird
- der Bajonettverschluss am Gerät für den Schutzbecher sauber ist
- die Nocken am Schutzbecher abgenutzt sind

[3] Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. Bringen Sie den Spritzschutz mit Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel sowie den Pacossier®-Becher und passenden Schutzbecher korrekt an den Pacojet 4 an. Führen Sie den Pacossier®-Vorgang erneut durch.

[4] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter auftreten, führen Sie einen kompletten Reinigungsprozess entsprechend der Bedienungsanleitung inklusive Pacojet Reinigungs-Tabs durch.

[5] Wiederholen Sie den Pacossier®-Vorgang.

[6] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, empfehlen wir Ihnen, die Spritzschutz-Detektion und die Werkzeug-Detektion bis zum nächsten regulären Service des Gerätes manuell zu deaktivieren und das Service Center darauf hinzuweisen ein Geräteupdate durchzuführen.

[7] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, kontaktieren Sie bitte das zuständige Service Center.

110	Kein Überdruck	Der Spritzschutz ist abgenutzt Der obere Becherrand ist abgenutzt Das Gerät ist undicht Sensorstörung	OK drücken Spritzschutz und Gerät kontrollieren [2] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
111	Überspannung	Motorkontroller defekt	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
112	Motorstart-Fehler	Die Motoren können nicht richtig angesprochen werden	OK drücken Gerät neu starten [1] Gerät wieder in Betrieb nehmen [3] Wenn Fehler wieder erscheint, Service Center kontaktieren [7]
114	SSL Konfiguration fehlgeschlagen	Cloudverbindung war nicht möglich WiFi Verbindung ist unterbrochen	WiFi Verbindung prüfen Daten werden gesendet sobald Verbindung wieder hergestellt ist
115	SSL Austausch fehlgeschlagen	Cloudverbindung war nicht möglich WiFi Verbindung ist unterbrochen	WiFi Verbindung prüfen Daten werden gesendet sobald Verbindung wieder hergestellt ist
116	SSL CA Austausch fehlgeschlagen	Cloudverbindung war nicht möglich WiFi Verbindung ist unterbrochen	WiFi Verbindung prüfen Daten werden gesendet sobald Verbindung wieder hergestellt ist
117	Cloud Daten nicht gesendet	Cloudverbindung war nicht möglich WiFi Verbindung ist unterbrochen	WiFi Verbindung prüfen Daten werden gesendet sobald Verbindung wieder hergestellt ist
119	Bechersensoren nicht verfügbar	Der Schutzbecher wurde vor dem Einschalten / Aufwachen aus dem Standby eingesetzt Becherschalter-Stößel verklebt oder defekt	Gerät nicht mit eingesetztem Schutzbecher einschalten Beim Auftreten der Warnung den Schutzbecher aus- und wieder eindrehen Becherschalter-Stößel kontrollieren und bei Bedarf reinigen Bleibt der Fehler bestehen, Service Center kontaktieren

Fehler: Überstrom und Überlast

Die Ursache für diesen Fehler kann eine nicht geeignete Masse für den Jet®-Modus sein.

Hinweis: Wenden Sie sich an Ihren zertifizierten **Pacojet Service Partner**.

[1] Gerät ausschalten, 5 Sekunden warten und Gerät wieder einschalten.

[2] Überprüfen Sie ob:
- der Pacossier®-Flügel sauber und trocken ist
- der Vorabstreifer korrekt mit dem Spritzschutz verbunden ist
- der Spritzschutz sauber und trocken ist
- die Dichtlippen am Spritzschutz intakt sind
- der Becherrand des Pacossier®-Bechers keine Furchen aufweist oder verbogen ist
- der Pacossier®-Becherinhalt eine gleichmäßige Gefriertemperatur von –20 °C aufweist
- das Gefriergut flachgestrichen ist
- der Pacossier®-Becher (aus Chromstahl bzw. Kunststoff) im entsprechenden Schutzbecher verwendet wird
- der Bajonettverschluss am Gerät für den Schutzbecher sauber ist
- die Nocken am Schutzbecher abgenutzt sind

[3] Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. Bringen Sie den Spritzschutz mit Vorabstreifer und Pacossier®-Flügel sowie den Pacossier®-Becher und passenden Schutzbecher korrekt an den Pacojet 4 an. Führen Sie den Pacossier®-Vorgang erneut durch.

[4] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter auftreten, führen Sie einen kompletten Reinigungsprozess entsprechend der Bedienungsanleitung inklusive Pacojet Reinigungs-Tabs durch.

[5] Wiederholen Sie den Pacossier®-Vorgang.

[6] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, empfehlen wir Ihnen, die Spritzschutz-Detektion und die Werkzeug-Detektion bis zum nächsten regulären Service des Gerätes manuell zu deaktivieren und das Service Center darauf hinzuweisen ein Geräteupdate durchzuführen.

[7] Sollte die Fehlermeldung oder Warnung weiter angezeigt werden, kontaktieren Sie bitte das zuständige Service Center.

10.4 ERSETZEN VON VERSCHLEISSTEILEN

Folgende Zubehörteile sind Verschleißteile und müssen bei Bedarf ersetzt werden:

- Pacossier®-Flügel
- Pacossier®-Becher
- Schutzbecher
- Vorabstreifer
- Coupe Set Messer
- Schlagscheibe

pacojet

www.pacojet.com

© Pacojet International AG 2025