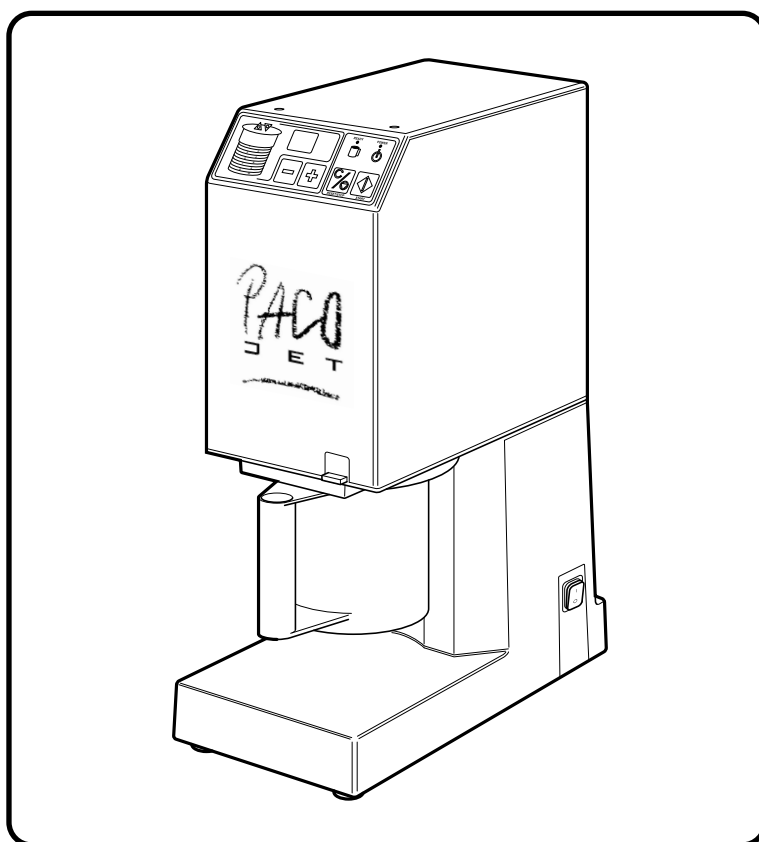


パコジェット PJ-1



コ E T (業務用)

取扱説明書



- このたびは、当社のパコジェット（PJ-1）をお買い求めいただきましてまことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目 次



安全上のご注意	1～7
概要	8
仕様	9
各部の名称	10・11
付属品	12
操作部の説明	13・14
据付けについて	15
操作手順	16～22
食材の準備	16
ゴールドブレードのセット	17
ビーカーのセット	18～19
ポーション（パコタイズする量）の設定	19
パコタイズ	20
ホルダーの取外し	21
食材の取り出し	22
洗浄と清掃	23～27
ビーカー	23
ゴールドブレードとスプレーガード	23
機械本体の食材接触部分	23
排気ホースの洗浄	24
機械本体ケースの清掃	24
翌日の使用前の洗浄	24
洗浄手順	25～27
除菌洗浄剤について	27
使用上のお願い事項	28・29
故障の診断と手当	30・31
レシピの一例	32
商品保証書	33

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。




表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

* 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 警告

- 据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。



専門業者

- アース工事を必ずおこなうこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
(電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。)



アース工事

- 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



専用電源

- 電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になります。



電気工事

- 屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。



屋外禁止

- 湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

- 本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。



水掛け禁止

- 電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



禁止

⚠ 警告

- 電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



点検清掃

- 漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF（切）』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON（入）』にすると、感電や火災の原因になります。



連絡

- 機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。



接触禁止

- 濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の操作スイッチを操作しないこと

感電の原因になります。



濡手禁止

- 異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源スイッチを切って、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『OFF（切）』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



専用電源切

- お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



ガス栓閉

- ゴールドブレードの刃に直接手を触れないこと

ケガの原因になります。



接触禁止

- 回転部を露出したままや、ゴールドブレードのみを付けての運転は絶対にしないこと

ケガの原因になります。



禁止

警告

- ビーカーをセットしていない状態で本機の電源スイッチを入れると、準備完了表示ランプ「READY」が点灯する場合は、電源スイッチを『OFF（切）』にして、電源プラグを抜き、お買上げ店に連絡すること。誤ってボタンに触れた場合、ケガおよび故障の原因になります。



- ホルダーを取り外すときは、電源スイッチを『OFF（切）』にして、電源プラグを抜くこと

誤ってボタンに触れた場合、ケガおよび故障の原因になります。



- ゴールドブレード、スプレーガードの取り付け、取り外しのときは、電源スイッチを『OFF（切）』にして、電源プラグも抜くこと

誤ってボタンに触れた場合、ケガおよび故障の原因になります。



- 本機に付属している部品以外は使用しないこと

事故やケガの原因になります。



- ビーカー内に食材以外の物を入れないこと

事故やケガの原因になります。



- ビーカーを直接火にかけないこと

やけどをしたり、変形による機械破損の原因になります。



- 修理技術者以外の方は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



- 改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、液漏れや感電、火災の原因になります。



⚠ 警告

- 移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。



専門業者

- 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。



専門業者

⚠ 注意

- 丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。



水平据付

- 本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。



禁止

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



禁止

- 熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。



熱器具禁止

- 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になります。



可燃物禁止

- 自動洗浄以外の清掃や点検のときは、必ず電源スイッチを『OFF (切)』にして、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。



プラグを抜く

- 使用前と使用後は、ゴールドブレードとスプレーガードを必ず洗浄・除菌すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



洗浄・清掃

- 機械本体の食材接触部分は、作業終了後、付属の専用洗浄用器具を使用して、自動洗浄すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



自動洗浄

⚠ 注意

- 自動洗浄後は、続いてリンス操作（すすぎ洗浄）をすること

リンス操作（すすぎ洗浄）をおこなわないと、洗浄液が残り、健康障害の原因になります。



洗い流す

- 本機専用の除菌洗浄剤を使用すること

指定以外の洗浄剤を使用した場合、健康障害の原因になります。



専用洗浄剤

- 洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。



洗い流す

- ホルダーを取り外すときは、エアー抜きボタンを押して必ずビーカー内の圧力を抜くこと
ビーカー内のパコタイズした食材が飛び散ったり、ケガをする恐れがあります。



圧力を抜く

- ぶついたり、落としたりして変形したビーカーは使用しないこと

ケガをしたり、機器破損の原因になります。



禁止

- 一週間以上ご使用にならない場合は、機械が完全に停止していることを確認し、電源スイッチを切って、電源プラグを抜くこと
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。



プラグを抜く

- 漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。



動作点検

- このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること



テープ止め

概要

【パコジェットとは？】

スイスで開発された、コンパクトながらもハイテクノロジーが駆使された新世代の調理人にふさわしい調理機器です。

現在広く使用されているフードプロセッサー、ミキサー、アイスクリームマシンなど、どの調理器具にも属さず、かつそれらの機器を使用しなければならないような料理も、より効率的に高品質に仕上げます。

パコジェットを使い調理することを『パコタイズ』すると言います。

【パコタイズの意味】

パコタイズとは、パコジェットを用いて、冷凍されている食材を解凍することなくピューレ、ムース状にすることを言います。パコタイズされたものは0.01mm以下の大きさに粉碎されるので、3回裏ごしした以上の滑らかさが得られます。

食材はザク切りにし、調味料と一緒に付属のビーカーに入れて、-20~-23℃で冷凍します。

パコジェットにビーカーをセットし、パコタイズする量を選択します。

今までに経験のない非常に滑らかなムースができあがります。

パコタイズされた残りは、凍ったままなのでそのままフリーザーに戻します。

無駄がなく経済的です。また、1ポーション当たりのパコタイズ時間は平均40秒以下と非常にスピーディーです。

【パコジェットで可能な料理】

シャーベット、アイスクリーム、スフレ、スープベース、ソース、クネル、フィリング、テリーヌ、ムース、カクテルベース、ババロア、クーリー、ビスク、しんじょう、つみれ、練りものなど。

パコタイズされたものは、グリル、フライ、ベイク、ポーチすることもできます。

【ゴールドブレードについて】

パコジェットのブレードには、2種類（ゴールドブレードとシルバーステールブレード）ありますが、弊社では、品質と耐久性を考慮し、「ゴールドブレード」を採用しております。

仕様

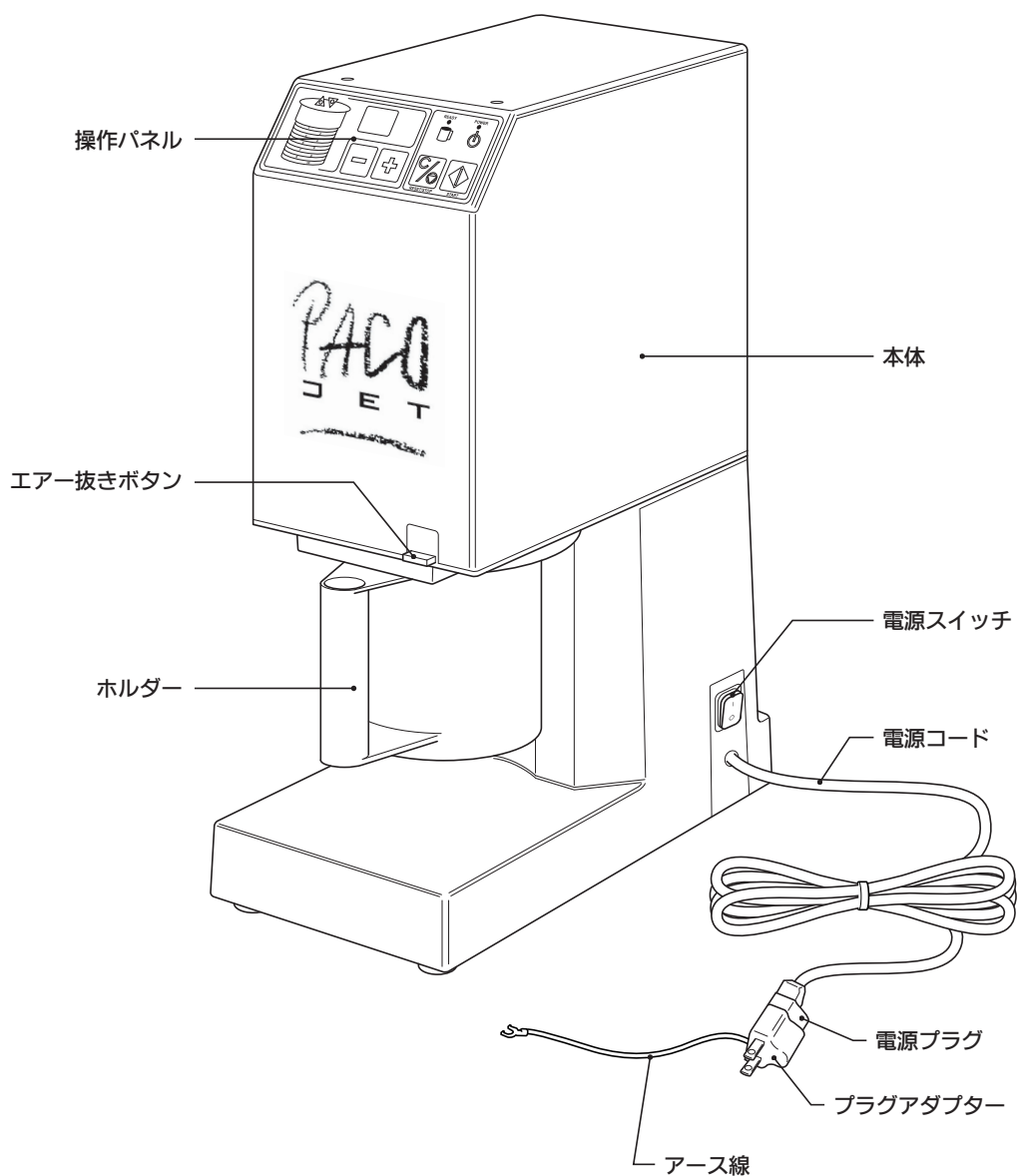
品 名	パコジェット	
型 式	PJ-1	
外 形 寸 法	幅 182・奥行 360・高さ 498mm	
電 源	100V 50/60Hz	
電 流	11A	
消 費 電 力	1kW（10分定格）	
安 全 装 置	過負荷時停止システム	
回 転 数	モーター：10,000r.p.m. ブレード：2,000r.p.m.	
ポーション設定範囲	1～10段階（1ポーション80mL）	
パコタイズ食材冷凍温度	-20～-23℃	
材 質	本体架台	アルミダイカスト
	本体シャーシー	ガラス繊維入強化ポリアミド
	本体ケース	ステンレス
	ホルダー	ガラス繊維入強化ポリアミド
	ビーカー	ステンレス（容量 800mL）
	ビーカー蓋	ポリエチレン（食品衛生法適合）
	スプレーガード	ニトリルゴム（食品衛生法適合）
	ゴールドブレード	ステンレス刃物鋼
質 量	本体：13kg	
電 源 コ ー ド	長さ：1.6m	

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

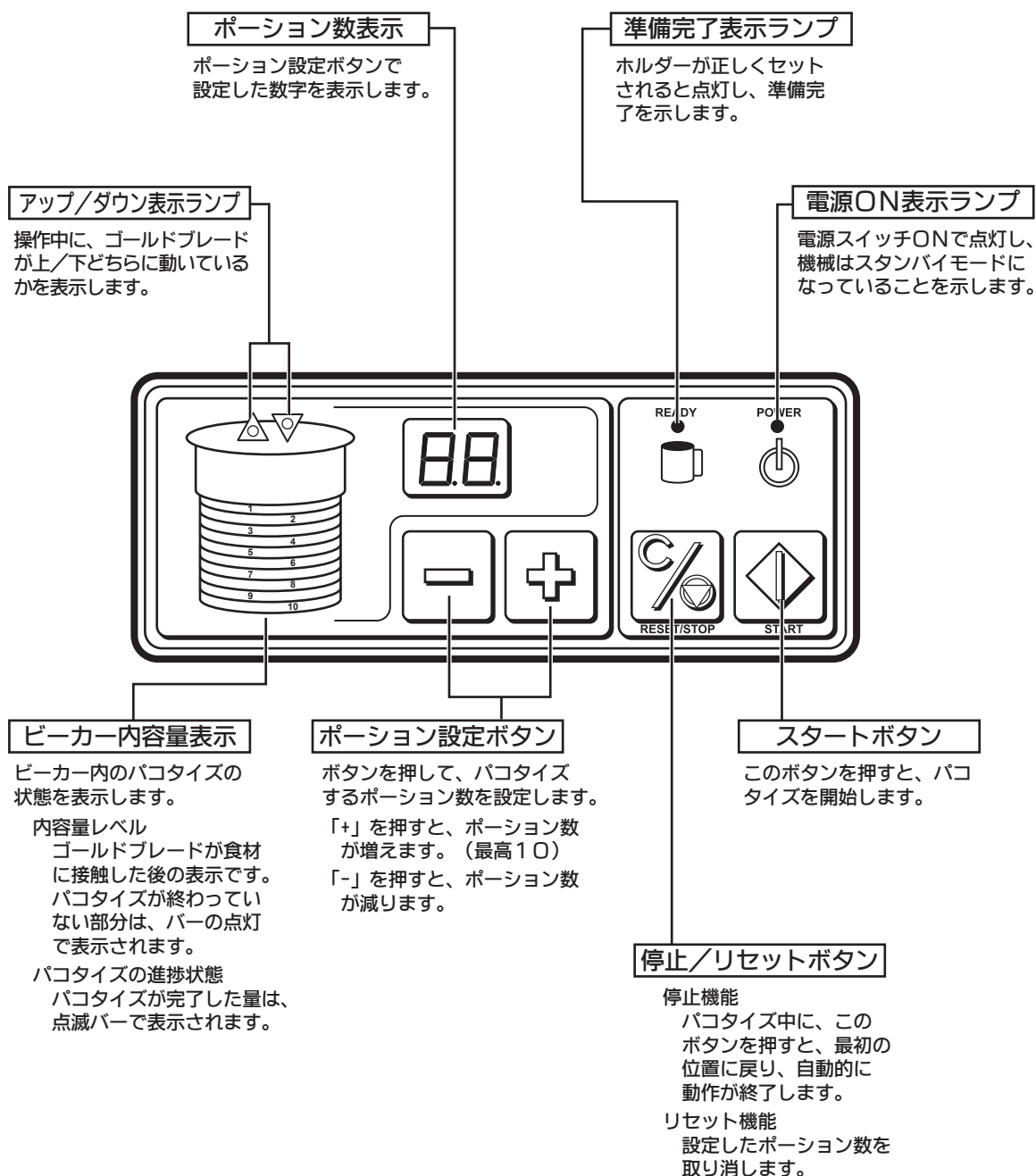
各部の名称

●本機は、冷凍されている食材をピューレ、ムース状にする機械です。

本体



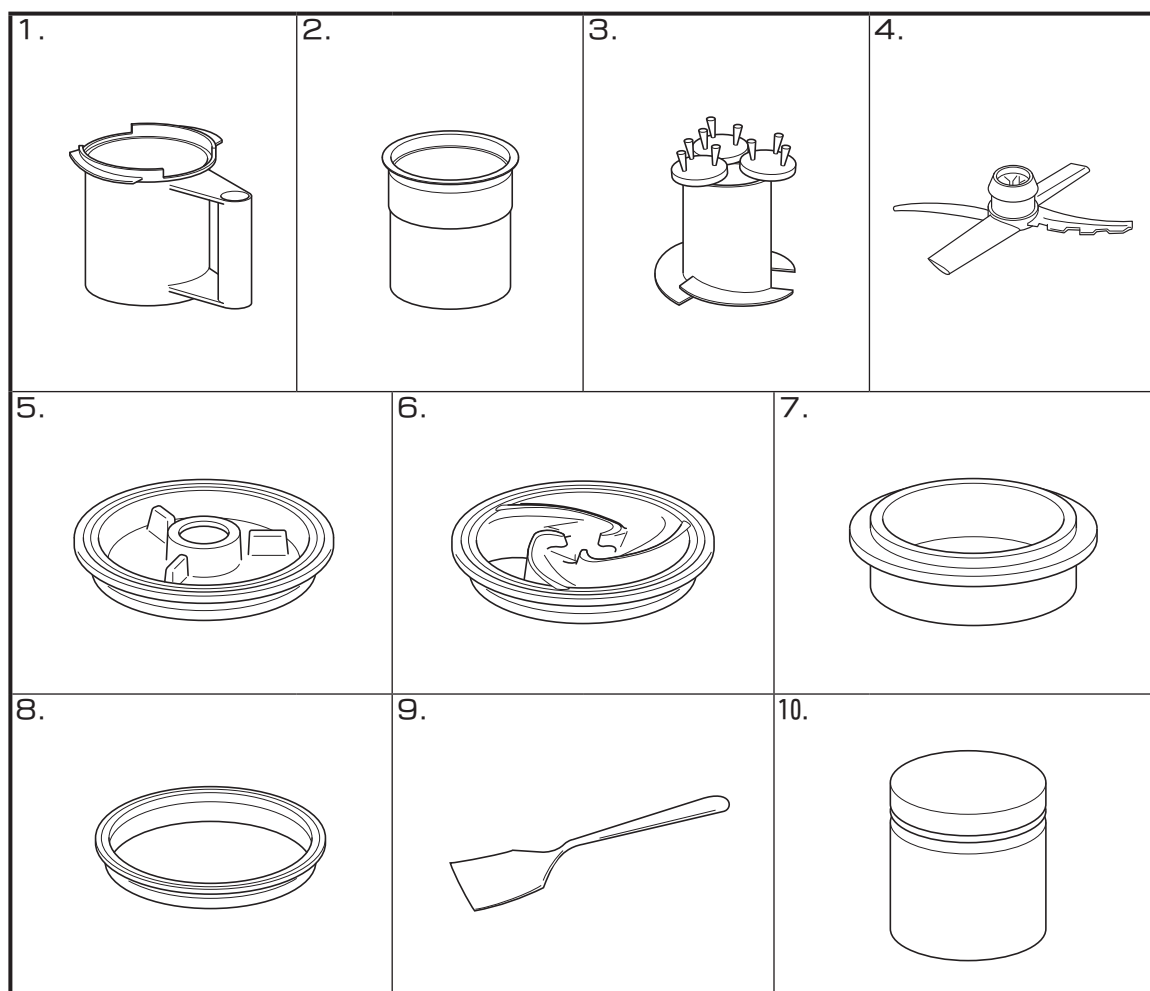
操作パネル



付属品



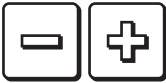

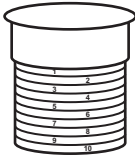
《はじめに、下記の付属品が揃っているかチェックしてください。》

- | | |
|---------------------------|-----|
| 1. ホルダー | 1 個 |
| 2. ビーカー（容器） | 2 個 |
| 3. プラスチックウォッシャー（青色） | 1 式 |
| 4. ゴールドブレード | 1 個 |
| 5. スプレーガード（黒色） | 1 個 |
| 6. リンスアタッチメント（緑色） | 1 個 |
| 7. ビーカー蓋（容器蓋） | 2 個 |
| 8. ラバーシール（青色） | 1 個 |
| 9. スプーン | 1 個 |
| 10. 除菌洗浄剤 | 1 個 |



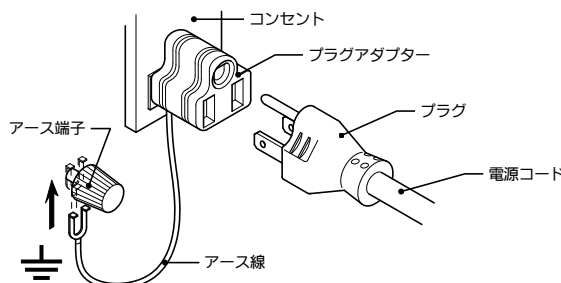
操作部の説明

<p>電源スイッチ</p> 	<p>「I」…ON 電源スイッチ点灯。 電源ON表示ランプ点灯。</p> <p>「O」…OFF 電源スイッチ消灯。 電源ON表示ランプ消灯。</p>
<p>エア抜きボタン</p> 	<p>パコタイズ完了後、および洗浄操作、リンス操作終了後は、ビーカー内には高い圧力がかかっています。 このボタンを押して、ビーカー内の圧力を抜いてください。 圧力が下がると、本体からホルダーが外せます。</p>
<p>電源ON表示ランプ</p> <p>POWER</p> 	<p>電源スイッチを入ると、ランプが点灯し、機械がスタンバイモードになっていることを示します。</p>
<p>準備完了表示ランプ</p> <p>READY</p> 	<p>ホルダーが正しくセットされると、ランプ点灯し、準備完了を示します。</p>
<p>スタートボタン</p> 	<p>このボタンを押すと機械が作動し、パコタイズが始まります。</p> <p>◆ポーション数を選択しない場合は、ビーカー内の食材全部がパコタイズされます。 ゴールドブレードがビーカーの底に位置すると、最初の位置に戻り、自動的に動作が終了し、スタンバイモードになります。</p> <p>◆分割する場合は、スタートボタン「START」を押す前に必要なポーション数を設定します。</p> <p>*事前に、電源スイッチを入れ、ホルダーを本体に正しく取り付けてください。</p>

<p>停止 / リセットボタン</p> 	<p>停止機能…パコタイズ中、このボタンを押すと、最初の位置に戻り、自動的に動作が終了します。</p> <p>リセット…設定したポーション数を取り消します。</p>
<p>アップ / ダウン表示ランプ</p> 	<p>パコタイズ中に、ゴールドブレードが上／下どちらに動いているかを表わします。</p>
<p>ポーション設定ボタン</p> 	<p>このボタンを押して、パコタイズするポーション数を設定します。</p> <p>「+」を押すと、ポーション数が増えます。(最高10)</p> <p>「-」を押すと、ポーション数が減ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆1ポーションは、ビーカー内容量が最高レベル状態を10ポーションとしたときの1／10量です。 ◆設定したポーション数は、パコタイズの開始前と完了後に表示されます。 ◆設定したポーション数が、ビーカー内容量より少ない場合は、プログラミングした量だけをパコタイズします。 ◆設定したポーション数が、ビーカー内容量より多い場合は、ビーカーの内容量だけパコタイズされます。パコタイズが完了すると、自動的に停止し、プログラミングに残っているポーション数がディスプレイに点滅表示されます。 ◆設定ポーション数のパコタイズを完了させるには、同じ食材が入ったビーカーを取り付け、スタートボタン「START」を押すと残りのポーション数のパコタイズが始まります。
<p>ポーション数表示</p> 	<p>ポーション設定ボタンで設定した数字を表示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆パコタイズが開始され、1ポーションが終わること、設定数が1つずつ小さくなります。 ◆設定したポーションが完了すると「0」となり、再び最初に設定された数字が表示されます。 ◆ホルダーを外すと、表示は消えます。 ◆但し、設定したポーション数がビーカー内容量より多い場合は、不足しているポーション数が点滅表示します。 ◆次に新しいビーカーをセットしてスタートボタン「START」を押すと、残っているポーション数が継続してパコタイズされます。 ◆停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押すと、残数表示は消えます。
<p>ビーカー内容量表示</p> 	<p>ビーカー内容量のパコタイズ状態を表示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆内容量レベル……ゴールドブレードが冷凍食材に接触した後の表示。パコタイズが終わっていない冷凍食材は、点灯するバーで表示されます。 ◆パコタイズの進捗状態…パコタイズが完了した量は、点滅バーで表示されます。 <p>ホルダーを外すと、この表示は消えます。</p>

据付けについて

1. 水平で丈夫な据付台に据え付けてください。
据付台が傾斜していたり不安定ですと、大きな振動が発生したり、転倒する恐れがあり危険ですから避けてください。
2. 次のような場所に据え付けますと、故障や破損の原因になりますのでご注意ください。
 - 1) 熱が発生する場所。
 - 2) 激しい振動がある場所。
 - 3) 水や油を含んだ蒸気の吹出し口のある場所。
 - 4) ファンまたは空調機の吹出し口のある場所。
3. 電源を接続してください。
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。
4. 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。(電源コードの長さ：1.6m)
5. 水の掛からないところに据え付けてください。
本体と電源コードに水が掛かりますと、漏電、感電の原因になります。
6. 本機の電源コード取出し口および、電源スイッチは右側面後方にありますので、機械の右側は150mm以上空けてください。
7. タコ足配線は避けてください。
コンセントの差し込み口が2つ以上ある場合でも、他の電気器具と同時に使わないようにしてください。(供給電圧：AC100V±10%以内)
8. アースは必ず取ってください。
アースは、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。アース線は、電源プラグから出ている緑色の線です。
9. プラグアダプターを電源コードの先から取り外し、本機専用のコンセントに差し込んで、アース線をアース端子に接続してください。
10. ご使用の際は、「9.」のプラグアダプターに電源コードのプラグを差し込んでください。



操作手順

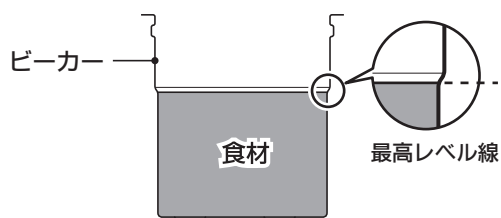
【処理を始める前に、「洗浄と清掃」の項目を参照して、ビーカー、ゴールドブレード、スプレガードをきれいに洗浄してください。】

食材の準備

1. ビーカーに食材を入れてください。

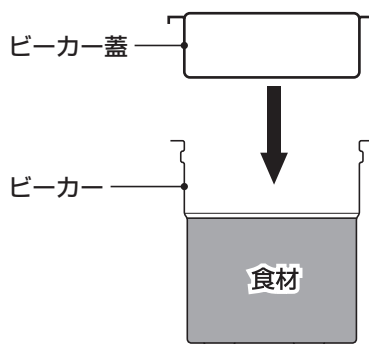
お願い

最高レベル線より上まで食材を入れないでください。
最高レベル線を超える量の食材を入れると、パコタイズ中に機械が止まったり、食材が飛び散って周囲が汚れる恐れがあります。



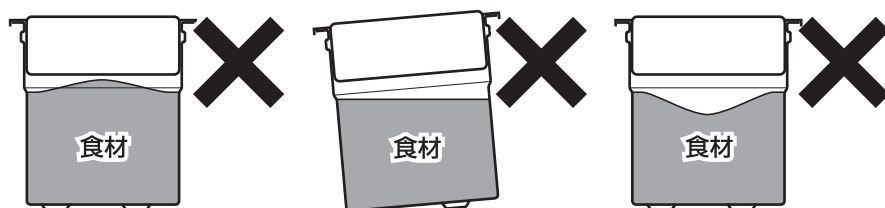
2. ビーカーにしっかりとビーカー蓋をしてください。

3. 食材を入れたビーカーを、フリーザーに入れて冷凍してください。
食材は、 $-20\sim-23^{\circ}\text{C}$ で24時間以上時間をかけて凍らせてください。

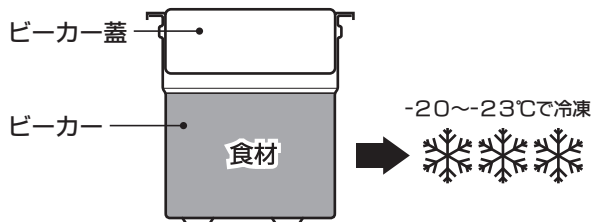


お願い

- 食材をフリーザーに入れるとき（再冷凍も含む）は、表面を平らにし、水平になるようにして入れてください。
表面が平らになっていない状態でパコタイズをすると、ゴールドブレードの刃を傷める恐れがあります。



- 食材をきれいにパコタイズするためには、 -20°C 以下で24時間以上、時間（食材によって時間は異なります）をかけてしっかり凍らせてください。
冷凍ムラがあると、パコタイズをおこなった際に、ゴールドブレードに負荷がかかり破損する恐れがあります。

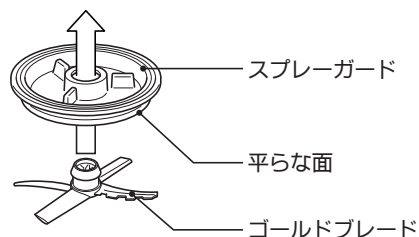


ゴールドブレードのセット

【ご使用前に、ゴールドブレードとスプレーガードを洗浄・除菌してください。】

1. スプレーガードにゴールドブレードを取り付けてください。

- ・ スプレーガードの穴に、ゴールドブレードの軸を挿入してください。このとき、スプレーガードの平らな面がピーカー側に向くように、下向きにしてください。

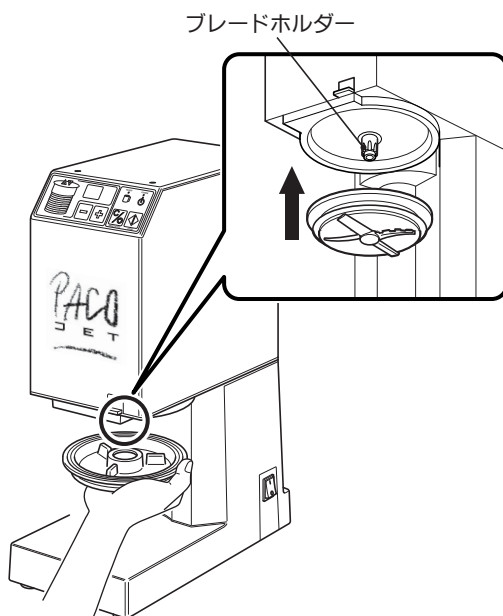


2. 本体のブレードホルダーに、スプレーガードを付けたゴールドブレードを取り付けてください。

- ・ ブレードホルダーは、歯車状の先端部分にマグネットがついています。
この部分に、ゴールドブレードの軸穴部（歯車状の溝）を合わせてはめ込みます。

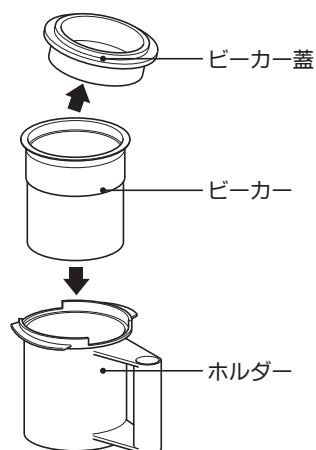
お願い

ゴールドブレードの中央を下から手で押さえて、「ガチッ」と音がして、マグネットで固定されたことを確認してください。はめ込み方が悪いと、調理中にゴールドブレードが脱落し、故障の原因になります。



ビーカーのセット

1. 冷凍された食材が入ったビーカーを、フリーザーから取り出し、ビーカー蓋を取り外してください。
2. この食材の入ったビーカーを、ホルダーに入れてください。



お願い

ビーカーは、パコタイズする直前にフリーザーから取り出してください。

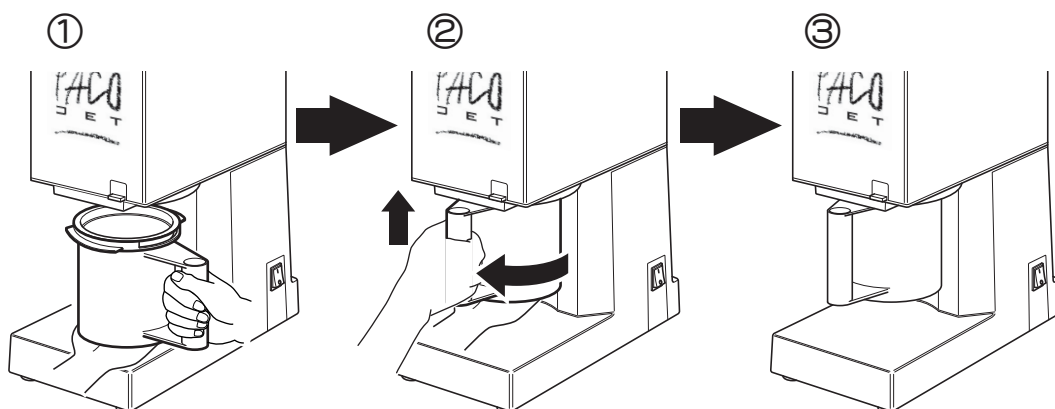
食材が溶けた状態で、パコタイズをおこなうと、きれいに処理されない場合があります。

3. ビーカーが入ったホルダーを本体に取り付けてください。

- ①ホルダーの取手が右横に来るように持ち、本体の右横から、ホルダー取付け部の中央に下から押し付けて入れてください。
- ②ホルダーの底をもう一方の手で押し上げながら、取手を時計方向に止まるまで（90°）回してください。

※ホルダーを回す際、少々固いですが、これは密閉するためで故障ではありません。

- ③ホルダーの縁のツバが、ホルダー取付け部のツバ受けに入り、取手が本体前面の垂直の位置に来ます。



【注意！】 スプレーガードを付けたゴールドブレードを、必ず先に本体に取り付けてから、ホルダーをセットしてください。
スプレーガードとゴールドブレードを、ホルダーの上に乗せて本体にセットしないでください。取り付けが確実のおこなわれず故障の原因になります。

4. コンセントに電源プラグを差し込み、本機の電源スイッチを入れてください。

「I」……………ON → 電源スイッチ、点灯。

「O」……………OFF → 電源スイッチ、消灯。

操作パネルの電源ON表示ランプ「POWER」と、準備完了表示ランプ「READY」が点灯します。

お願い

準備完了表示ランプ「READY」が点灯しないときは、ホルダーの取り付けが不完全です。

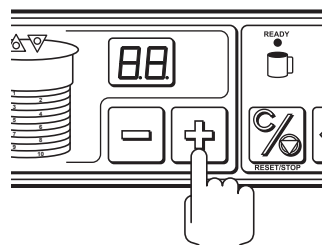
この場合は、以降の操作ができませんので、電源スイッチを切って、再度ホルダーの取付けをやり直してください。

ポーション（パコタイズする量）の設定

1. 操作パネルのポーション設定ボタン「-」「+」を押し、ポーション数表示部を見ながらパコタイズするポーション数を設定してください。

1)「-」ボタンを押すと、設定のポーション数は減ります。

「+」ボタンを押すと、設定のポーション数は増えます。



2) 設定後のポーション数を変更する時は、「-」「+」ボタンで調節してください。

3) 設定後のポーション数を取り消すときは、停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押してください。

ポーション数の設定が0（未表示）になります。

※スタートボタン「START」を押してパコタイズ処理中は、ポーション設定ボタン「-」「+」の操作はできません。

お願い

液体物と固形物の食材を同じビーカーに入れて冷凍したとき、比重により食材が、ビーカー内で均一にならないことがあります。

また、複数種類の固形物の食材をビーカーに入れた場合もビーカー内が均一に混ざりません。

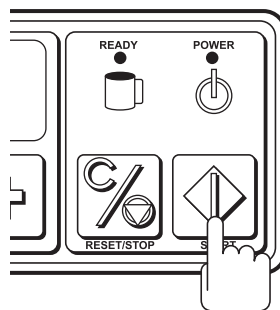
そのようなときは、使用量に関係なく、一度ポーションの設定を10にして、ビーカー内を完全にパコタイズして、必要な量だけをご使用ください。残った分は、再び冷凍保存してください。

食材を再び冷凍保存するときは、表面を平らにし、水平になるようにしてから冷凍してください。

パコタイズ

1. スタートボタン「START」を押してください。
設定したポーション数だけパコタイズします。

- 1) ポーション数の設定なしでスタートさせた時は、ビーカー内の全ての食材がパコタイズされます。
- 2) パコタイズ中は、1 ポーション終わるごとにポーション数表示部の表示が1 つずつ減ります。
- 3) ビーカー内容量表示部のレベルバーは、ビーカー内のパコタイズ状態を表示します。
 - ・レベルバー点滅……パコタイズが終了した量
 - ・レベルバー点灯……残りの食材の量



2. パコタイズが終わると、ゴールドブレードは最初の位置に戻り、動作が終了します。
 - 1) 設定したポーション数が、ビーカー内容量より多い場合は、不足しているポーション数が点滅表示されます。
 - 2) ポーション数を設定数より少なくする場合は、希望のポーション数のパコタイズが終了したときに、停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押してください。
 - 3) パコタイズを途中で止めたい場合は、停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押してください。
停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押して動作を終了した場合、機械が停止するまでに少し時間がかかります。

【注意！】 停止／リセットボタン「RESET/STOP」を押して動作を終了した場合、機械が停止するまでホルダーの取外しをしないでください。
ビーカー内の食材が飛び散ったり、機械の破損の原因になります。

3. 機械が停止したら電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。



機械が停止したら電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

ホルダーの取外し

1. ビーカー内には高い圧力がかかっています。エアー抜きボタンを押して、ビーカー内の圧力を抜いてください。

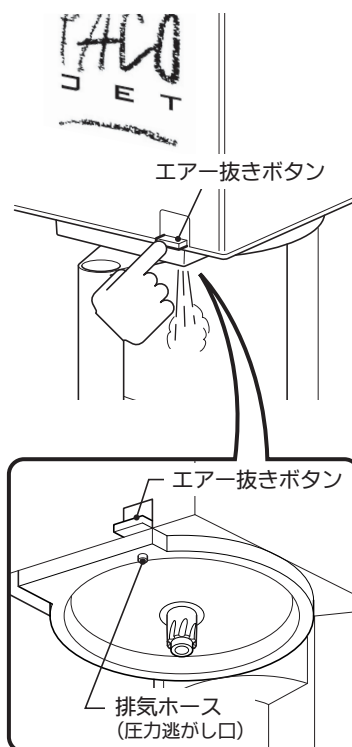
お願い

圧力がかかったままの状態、ビーカーを本体から絶対に外さないでください。

機械の排気機能が壊れ、ビーカー内の食材が飛び散ったり、機械本体やホルダーが破損する恐れがあります。

- 通常、エアー抜きボタンを押すと、“プシュ”という音がしてビーカー内の圧力のかかった空気が出ます。エアー抜きボタンを押しても、圧力が抜けない場合は、排気ホースの圧力逃がし口部分に食材などがこびり付いてふさいでいる可能性があります。

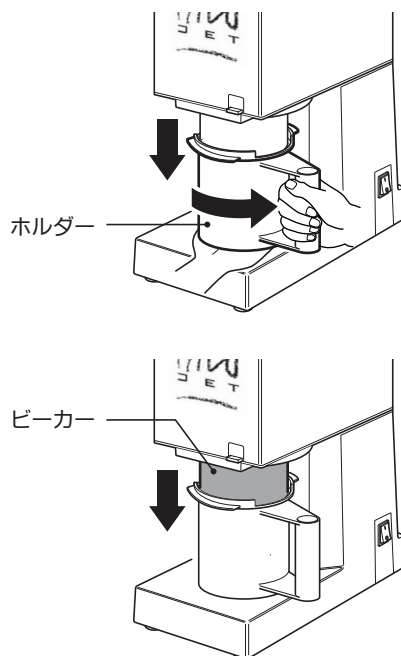
この場合は、緊急処置としてエアー抜きボタンを押したまま、下側から覗いて爪楊枝などを通し、排気ホースの穴に付着した食材を除去することで圧力を抜くことができます。



お願い

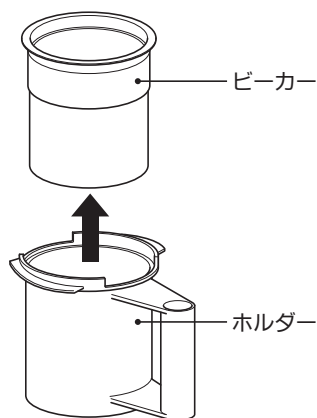
排気ホースは、本機を清掃するときに必ず洗浄してください。(「排気ホースの洗浄」を参照)

2. ホルダーを本体から外してください。
 - 1) 取手を持ち、取付け時と逆の手順で、反時計方向に右横まで回し、ホルダーを下に引いてください。
 - 2) ビーカーは、スプレーガードと共に本体側にくっつく場合、両手の指で挟んで下のホルダー内に落としてください。
3. ビーカーから、スプレーガードとゴールドブレードを取り外してください。



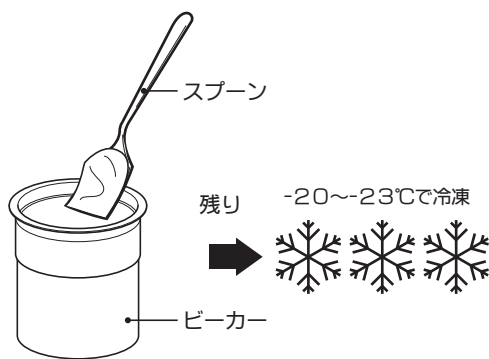
食材の取り出し

1. ホルダーからビーカーを取り出してください。



2. ビーカーからパコタイズされた食材を取り出してください。

付属のスプーンなどを用いて、ビーカーからパコタイズされた食材を全て取り出してください。



お願い

ビーカー内の食材を全部パコタイズしなかったときは、食材が残っているビーカーにビーカー蓋をし、素早くフリーザーに戻してください。

残った食材を、しばらく時間がたってから再度パコタイズしないでください。

【注意！】 パコタイズするときは、冷凍された食材の入ったビーカーを、フリーザーから出して直ぐにパコタイズしてください。
ビーカーをフリーザーから出して、常温でしばらく放置しますと、ビーカー内壁と食材の間の部分が溶けてしまいます。
この状態で、パコタイズをおこなうと、ゴールドブレードが食材に張り付いた状態になり、食材全体をビーカー内で回し、パコタイズできなくなります。
そのあとは、「ポーション数表示」にエラー「EE」が表示されて停止し、食材が溶けてゴールドブレードから外れるまで待たなければなりません。

3. 使用後、ゴールドブレードとスプレーガードは、速やかに洗浄してください。
洗浄方法は、「**洗浄と清掃**」を参照してください。

お願い

ゴールドブレードとスプレーガードは、1回のパコタイズ終了毎に取り外して洗浄してください。
また、パコタイズ終了後および、パコタイズ後から次のパコタイズまでの間隔が開くときは、機械のホルダー取付け部分の内側とスピンドル（回転する軸部分）を洗浄してください。
洗浄しないと付着した食材に雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。

洗浄と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、使用後は速やかに各部を除菌洗浄・清掃してください。

パコジェットは、各部を分解しないで洗浄ができるよう設計されていますので、大部分の清掃操作は自動的におこなわれますが、汚れがひどいときは、お手持ちのブラシなどを使っていねいに清掃をしてください。

動物性脂肪や蛋白質を含む食材（魚、肉、牛乳など）をパコタイズしたときは、特に慎重に除菌洗浄をおこなってください。

除菌洗浄剤は、付属のものをご使用ください。

基本的な洗浄

ビーカー

最初にビーカーをご使用になる前は、内面を洗剤をつけたスポンジなどで十分に洗浄してください。

ゴールドブレードとスプレーガード

ゴールドブレードとスプレーガードは、1回のパコタイズ終了毎に取り外して洗浄してください。

1. 大体の汚れを洗い流してください。
2. 除菌洗浄剤の希釈液に漬けて、洗浄・除菌してください。
3. きれいな流水で、十分すすぎ洗いしてください。
4. ゴールドブレードは洗浄後、水気を取り、完全に乾燥させてください。
※水気がついたまま放置しますと、錆びる可能性がありますのでご注意ください。

機械本体の食材接触部分

パコタイズ終了後および、パコタイズ後から次のパコタイズまでの間隔が開くときは、機械のホルダー取付け部分の内側とスピンドル（回転する軸部分）を自動洗浄してください。

洗浄効果を高めるためには、必ず洗浄と2回のリンス（洗浄前後で1回ずつ）をおこなってください。洗浄操作もリンス操作も約60秒間でおこないます。

- I. リンス操作：温水（約40℃）を使って予備洗浄（リンスアタッチメントとゴールドブレード）
- II. 洗浄操作：プラスチックウォッシャーと付属の除菌洗浄剤（ゴールドブレードは使用しない）
- III. リンス操作：温水（約40℃）を使ってすすぎ洗浄（リンスアタッチメントとゴールドブレード）
- IV. 乾燥
- V. アルコール除菌

●詳しくは、後で述べる「洗浄手順」に従ってください。

排気ホースの洗浄

排気ホース内部の洗浄方法は、リンス操作および洗浄操作実行中に、エア抜ボタンを数回押してください。水が排気ホース内を通過して洗浄し、圧力逃がし口（エア抜ボタンの真下）より出てきます。

※この操作をおこなうときは、圧力逃がし口の下に適当なビーカーか布巾などで洗浄水を受けてください。

機械本体ケースの清掃

本体ケースおよび本体架台は、濡らした布と中性の洗剤を使ってきれいに拭いてください。

お願い

本体を水中につけたり、水をかけて洗わないでください。

翌日の使用前の洗浄

1 日の内で最初に使うときは、洗浄操作とリンス操作をおこなってから使用してください。

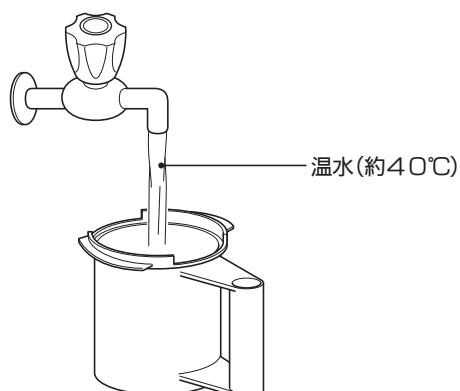
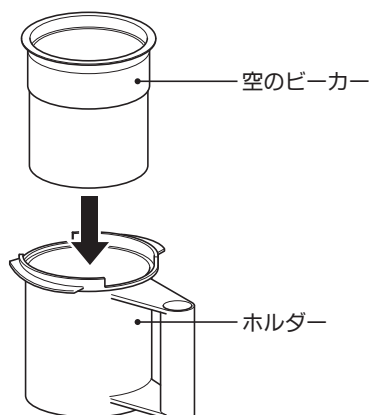
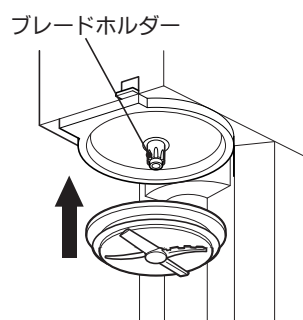
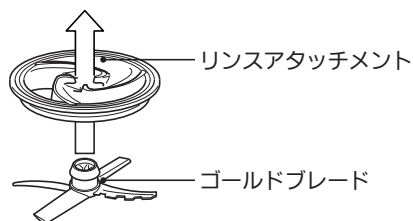
お願い

1. 機械本体を水の中に漬けないでください。
2. 本体に水を掛けて洗わないでください。
3. 洗浄操作をおこなう際の除菌洗浄剤は、付属のものを使用してください。食器用中性洗剤は絶対に使用しないでください。
4. 清掃をするとき、クレンザー、酢酸、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。傷が付いたり、破損の原因になります。

洗淨手順

I. リンス操作（予備洗浄）

- ① リンスアタッチメント（緑色）に、ゴールドブレードを挿入してください。
- ② ゴールドブレードを付けたリンスアタッチメントを機械本体に取り付けてください。
（これは、スプレーガードを取り付ける手順と同じです。）
- ③ ホルダーに空のビーカーを入れてください。
- ④ ビーカーに、上の縁から10mmの高さまで温水（約40℃）を入れてください。
（熱湯は絶対に入れないでください。）
- ⑤ ホルダーを時計方向に回しながら、本体に取り付けてください。
- ⑥ コンセントに電源プラグを差し込み、電源スイッチを入れてください。
- ⑦ スタートボタン「START」を押してください。
（機械がスタンバイモードになっていない場合は、電源スイッチを入れてください。）
- ⑧ リンス操作が終わったら、エア抜キボタンを押してください。
この際、蒸気逃げし口より圧力と同時に水が少量飛び出しますので、適当なビーカーで受けてください。
- ⑨ 機械本体からホルダーを外して、温水を捨ててください。



Ⅱ．洗浄操作（除菌洗浄剤使用）

①ホルダーに空のビーカーを入れてください。

②ビーカー内に、ブラシを上に向けてプラスチックウォッシャー（青色）を入れ、ビーカー縁にラバーシール（青色）をはめてください。

③プラスチックウォッシャーのブラシの下まで（約0.9L）、温水（約40℃）を入れてください。
（熱湯は絶対に入れないでください。）

④ビーカー内に付属の除菌洗浄剤を計量スプーンで入れてください。
入れる量は、除菌洗浄剤の指定の分量を守ってください。

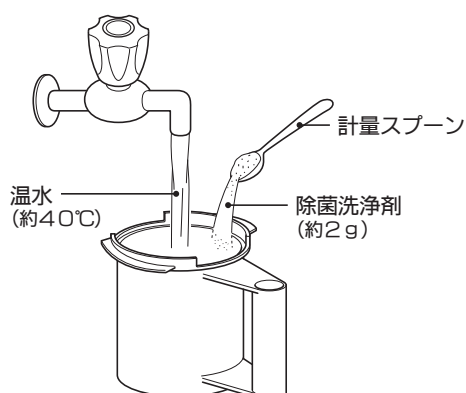
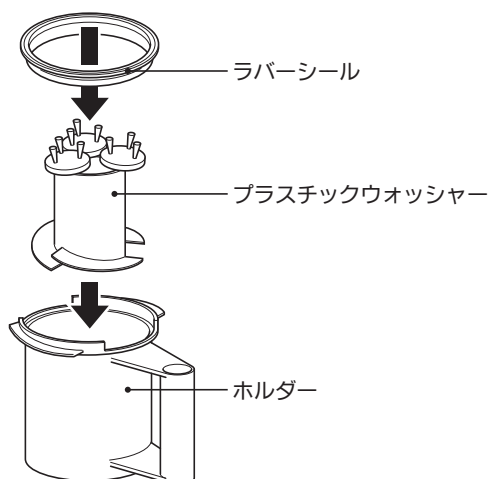
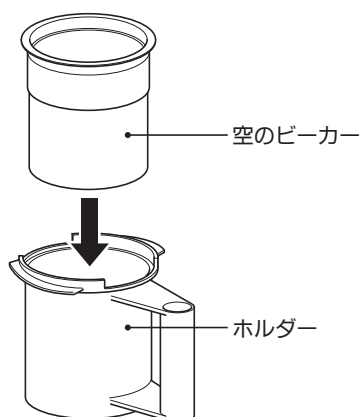
⑤ホルダーを時計方向に回しながら、本体に取り付けてください。

⑥スタートボタン「START」を押してください。
（機械がスタンバイモードになっていない場合は、電源スイッチを入れてください。）

⑦洗浄操作が終わったら、エア抜きボタンを押してください。
この際、蒸気逃げし口より圧力と同時に水が少量飛び出しますので、適当な容器で受けてください。

⑧電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

⑨機械本体からホルダーを外して、ラバーシール、プラスチックウォッシャーを取り出し、ビーカー内の洗剤水を捨ててください。



お願い

洗浄操作の際は、ゴールドブレードは絶対に使用しないでください。

Ⅲ．リンス操作（すすぎ洗浄）

除菌洗浄剤を使用した洗浄が終わったら、再度リンス操作をおこなって（予備洗浄と同じ手順）、本体のホルダー取付け部やスピンドル部のすすぎ洗いをおこなってください。

Ⅳ．乾燥

洗浄後、各部品に付いた水分を切り、空気乾燥させてください。

Ⅴ．アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

除菌洗浄剤について

除菌洗浄剤は、機器の維持、安全性上、付属のものをご使用ください。
無くなれば、お買上げ店へご注文ください。

お願い

次のような洗剤は、絶対に使用しないでください。

- ・ 起泡性洗剤（食器用中性洗剤など）
- ・ 強力な浸食性のある洗剤（アルミ、ゴム、プラスチックを損傷します。）
- ・ 有毒洗剤

使用上のお願い事項

【機械の故障や損傷を防ぎ、きれいな仕上がりにパコタイズするため、下記のお願い事項を守って、正しくお使いください。】

1. 本機パコジェットは、冷凍食材（－２０～－２３℃）のパコタイズ（粉碎処理）専用です。
食材は必ず－２０℃以下で凍らせたものをご使用ください。
2. 普通のフリーザーで冷凍する場合は、２４時間以上、時間をかけて、しっかり冷凍してください。
3. 食材以外の材料は絶対にパコタイズしないでください。
4. 甲殻類（カニやエビなど）かたい食材はパコタイズしないでください。
ゴールドブレードが摩耗します。
5. ビーカー内に食材を入れて冷凍する際は、スプーン、カップなどの異物が絶対に混入しないよう
ご注意ください。
6. ビーカーには、最高レベル線以上食材を入れないでください。
7. 機械を据付ける際、次のような場所は避けてください。
 - ・ 熱が発生する場所
 - ・ 激しい振動がある場所
 - ・ 水や油を含んだ蒸気の吹出し口のある場所
 - ・ ファンまたは空調機の吹出し口のある場所。
8. アースは必ず設備してください。
9. 本機に付属されている以外の部品は、絶対に使用しないでください。
10. 食材をパコタイズする際、各部品を正しい順序で正しくセットしてください。
 - ① スプレーガードを付けたゴールドブレードを、先に本体側のブレードホルダーに確実ににはめ込んでください。
 - ② 食材の入ったビーカーをセットしたホルダーを機械に正しく取り付けてください。（機械の上面に、注意図が表示してあります。）

※ 手順を間違えると機械はスタートしなかったり、スタートしてもゴールドブレードが落下して破損したりする恐れがあります。
11. パコタイズ完了後、および洗浄操作、リンス操作終了後は、必ずエアー抜きボタンを押してビーカー内の圧力を抜いてからホルダーを外してください。
12. 部分的にパコタイズした場合、残った食材の入ったビーカーは、ビーカー蓋をして素早くフリーザーに戻してください。

13. 機械の使用後はなるべく早く洗浄をおこなってください。
動物性脂肪や蛋白質を含む食材（魚、肉、乳製品など）は、衛生管理上特に念入りに洗浄、除菌作業をおこなってください。
14. 除菌洗浄剤は、起泡性、強力な浸食性、有毒性のあるものは絶対に使用しないでください。
15. 除菌洗浄剤は、付属のものを使用し、入れ過ぎないようにご注意ください。
濃度が濃すぎると、金属、ゴム、プラスチックの部品を損傷します。
無くなれば、お買上げ店へご注文ください。
16. 機械本体には、水や蒸気を掛けしないでください。
17. ゴールドブレードは、比較的錆びにくい材質ですが、錆を防ぐため洗った後は、水気を取り、完全に乾燥させてください。
また、しばらく使用しない時は、食用油を薄く塗布しておいてください。
（食用油を塗布した場合は、次の使用前にペーパータオルなどで拭き取ってください。）
18. 本機のパッケージは、移動の必要が生じたとき、運搬時の破損を防ぐため保管しておいてください。

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の電源スイッチを『OFF(切)』にして、早急にお買上げ店までご連絡ください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、お買上げ日、故障状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

状 態	診 断	手 当
電源スイッチを入れても電源ON表示ランプが点灯しない	電源プラグが差し込まれていない。	電源プラグを差し込んでください。
	停電。	通電するのを待ってください。
ピーカーをセットしていない状態で電源スイッチを入れたら、準備完了表示ランプ「READY」が点灯する	—	電源スイッチを切り、お買上げ店に連絡してください。
パコタイズ処理途中で機械が停止する (ポーション数表示ディスプレイに“EE”が表示される。)	ピーカー内の冷凍食材が多すぎる。	食材の量が、最高レベル線より少ないピーカーと替えてください。 電源スイッチを切り、5秒後にもう一度『ON』にしてください。 “EE”の表示が消えた場合は次のパコタイズは可能です。
	ゴールドブレードの装着忘れ、または取り付け不良。	ゴールドブレードを正しく装着してください。電源スイッチを切り、5秒後にもう一度『ON』にしてください。“EE”の表示が消えた場合は、次のパコタイズは可能です。
	機械に過剰な負荷がかかっているため、パコタイズができない。	レシピをチェックしてください。電源スイッチを切り、5秒後にもう一度『ON』にしてください。“EE”の表示が消えた場合は、次のパコタイズは可能です。
	“EE”の表示が消えない。	電源スイッチを切り、お買上げ店に連絡してください。
パコタイズ中に、ピーカー内の圧力が十分に上がらない	スプレーガードの表面がなめらかでなく、本体とのシール性が悪い。	スプレーガードの表面に食材等の異物が付着していれば、完全に清掃してください。
	スプレーガードに亀裂などのキズがないかチェックする。	不良であれば、部品交換をしてください。
	スプレーガードおよび本体側に異常がなく、圧力が上がらない。	電源スイッチを切り、お買上げ店に連絡してください。

状 態	診 断	手 当
ゴールドブレードが本体側のブレードホルダーにはまりこまない。または、マグネットの引き付けが悪い	ゴールドブレードの歯車状の穴部、および本体側のブレードホルダーの歯車状外周に食材等の異物が付着して詰まっている。	完全に清掃してください。
電源コードやプラグが異常に熱くなる	—	お買上げ店に連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。

レシピの一例

レシピ（料理メニュー）の一例

スープヴィシソワース	
ポテト	350g
バター	20g
オニオン	200g
ガーリック	3g
チキンブイヨン	100mL
生クリーム	100mL
塩	適量
胡椒	適量
カエンヌペッパー	適量

ホタテ貝のスフレ	
ホタテ貝	300g
卵	2個
生クリーム	400mL
塩	少々
胡椒	少々

ロイヤルミルクティアイスクリーム	
紅茶（葉）	12mL
牛乳	500mL
生クリーム	120g
コンデンスミルク	120g
砂糖	48g

エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
- 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
 - ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
 - 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
 - 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
 - お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 消耗部品（ゴールドブレード、ピーカー、ピーカー蓋、スプーン、スプレーガード、ホルダー、リンスアタッチメント、ラバーシール、プラスチックウォッシャー）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※ この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品の修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後8年とさせていただきます。

修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品 名		冷凍食材粉碎調理器【パコジェット】		
型 式		PJ-1	製造番号	
お 客 様	ご 芳 名	様		
	ご 住 所	〒 TEL. ()		
お買上げ店	店名・住所			
お買上げ日	年 月 日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間	

株式会社 エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>