

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## PARA PACOJET 4



# ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

## 1 INFORMACIÓN GENERAL / DATOS TÉCNICOS

### 1.1 INFORMACIÓN GENERAL

Este manual de instrucciones contiene toda la información y las indicaciones necesarias para el manejo seguro de la máquina. Lea atentamente las indicaciones de seguridad incluidas en el contenido del suministro antes de utilizar la máquina por primera vez.

#### **Pacotizar™**

La función principal de la máquina es la pacotización™. Este proceso, permite procesar los alimentos congelados en preparaciones muy finas y cremosas sin necesidad de descongelarlos. El aparato microtritura y crea una mousse en una sola operación. El procesamiento se realiza en la función estándar con sobrepresión, lo que permite expandir el volumen e intensificar el sabor.

La máquina también ofrece otras funciones, como cortar y batir. Para una descripción de todas las funciones, véase el capítulo «**PACOTIZAR™ – CORTAR – BATIR**».

#### **Aspectos de higiene alimentaria**

Preste atención a la higiene y al cumplimiento de las normas de la legislación alimentaria durante el procesamiento de los alimentos. Dado que la preparación alimentaria que se va a procesar puede calentarse durante la pacotización™, debe procurarse un procesamiento rápido de los alimentos para evitar que se estropeen y, por ello, supongan un peligro para la salud.

#### **Instrucciones de uso**

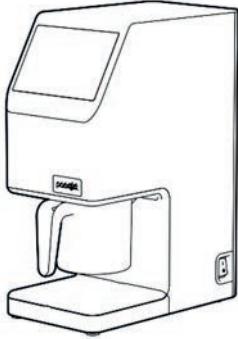
Antes de la pacotización™, la preparación alimentaria debe congelarse a una temperatura de -20 °C en un vaso de pacotizar™ durante un mínimo de 24 horas para conseguir una temperatura constante de -20 °C en el vaso de pacotizar™.

Durante la preparación alimentaria, el vaso de pacotizar™ puede llenarse como máximo hasta la línea de llenado. Las cavidades deben rellenarse con líquidos (agua, caldo, etc.).

Después de llenar el vaso pacotizar™ y antes de volver a congelar la cantidad restante de la preparación alimentaria en el vaso pacotizar™, la superficie se debe dejar lisa.

#### **Pacojet Coupe Set**

El Pacojet Coupe Set opcional es exclusivo para preparaciones de alimentos no congelados y sin huesos, que pueden procesarse repetidamente sin que exista cambio de temperatura por transferencia de calor.

<b>Descripción de la máquina</b>	Pacojet 4 es una máquina de cocina innovadora y de uso comercial. Con su ayuda, los alimentos congelados pueden microtriturarse y hacerse mousse en una sola operación sin descongelarlos.	
<b>Imagen del producto</b>		
		US Pat. No. 11,666,067
<b>Potencia nominal</b>		1500 W
<b>Tensión de red</b>	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
	PJ4 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
<b>Conexión a la red</b>	WLAN	802.11 b/g/n 2,4 GHz
<b>Sobrepresión</b>		Aprox. 1 bar
<b>Transmisión de energía</b>		Correa dentada
<b>Control de máquina</b>		Unidad electrónica, controlada por microprocesador
<b>Emisión de ruido aéreo</b>	Nivel de presión acústica de emisión (LPA)	76,4 dB (A)
<b>Dimensiones (mm)</b>		497 x 204 x 365 (alto x ancho x fondo)
<b>Peso (kg)</b>	Pacojet 4	22,5
	Protector contra salpicaduras	0,1
	Cuchilla para pacotizar™	0,06
	Vaso de pacotizar™	0,15
	Tapa para el vaso de pacotizar™	0,03
	Vaso de protección	0,25
<b>Materiales</b>	Carcasa	Aluminio, revestido
	Placa base	Aluminio, revestido
	Piezas del chasis	Acero
	Tapa para el vaso de pacotizar™	HDPE, apto para alimentos
	Eje de pacotizar™ con acoplamiento de herramienta	Acero inoxidable
	Protector contra salpicaduras	TPE / HDPE, apto para alimentos
	Cuchilla para pacotizar™ Pacojet 4	Acero fundido
	Vaso de pacotizar™	PETG (tritán), apto para alimentos
	Vaso de protección	Polipropileno (reforzado con fibra de vidrio)
<b>Sede central del comercializador</b>	Pacojet International AG 6343 Rotkreuz Suiza	

## ES 2 INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea las indicaciones de seguridad antes de utilizar la máquina por primera vez.

## 3 CONTENIDO DEL SUMINISTRO



- 1 Máquina
- 2 Vaso de protección\*
- 3 Protector contra salpicaduras, incluye 1 anillo interior de junta
- 4 Cuchilla para pacotizar™
- 5 Tapa para el vaso de pacotizar™\*
- 6 Vaso de pacotizar™ sintético\*

\* Se puede limpiar en el lavavajillas.

También se incluye en el volumen de suministro:  
Guía de inicio rápido e indicaciones de seguridad

**i** Si observa algún defecto o falta de accesorios, póngase en contacto inmediatamente con su oficina de ventas de PACOJET o con su distribuidor de servicio oficial de PACOJET ([www.pacojet.com/service-en](http://www.pacojet.com/service-en)). Los accesorios y las refacciones pueden pedirse en el sitio web [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com) en la sección «Accesorios».

### Coupe Set:



- 1 Cuchilla Coupe Set
- 2 Disco para batir
- 3 Inserción para las cuchillas

## 4 PANTALLA TÁCTIL

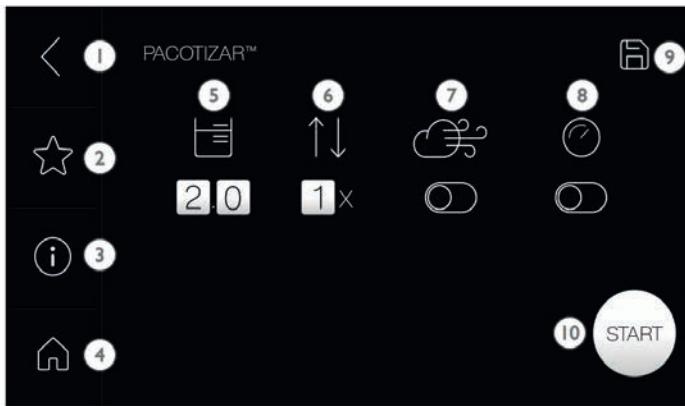
ES

### 4.1 MENÚ DE INICIO



- 1 Ajustes
- 2 Favoritos
- 3 Manual
- 4 Pacotizar™
- 5 Cortar
- 6 Batir
- 7 Limpiar

### 4.2 PACOTIZAR™/CORTAR/BATIR



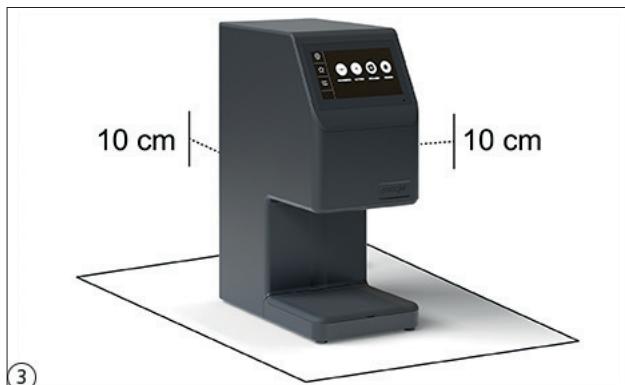
- 1 Volver al menú anterior
- 2 Favoritos
- 3 Información sobre la pacotización™
- 4 Volver al menú principal
- 5 Selección de la cantidad por pacotizar™: vaso entero, porciones o décimas de porción
- 6 Selección del número de repeticiones
- 7 Presión normal/sobrepresión
- 8 Modo Jet®: procesamiento más rápido encendido/apagado
- 9 Guardar los ajustes como favoritos
- 10 Iniciar proceso



Desembale la máquina.



Compruebe la integridad y el buen estado del contenido del embalaje (véase el capítulo «**CONTENIDO DEL SUMINISTRO**»).

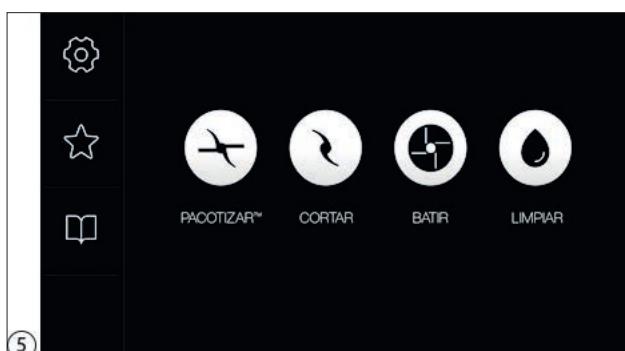


Coloque la máquina sobre una superficie firme y nivelada, a una distancia mínima de 10 cm de otros objetos.

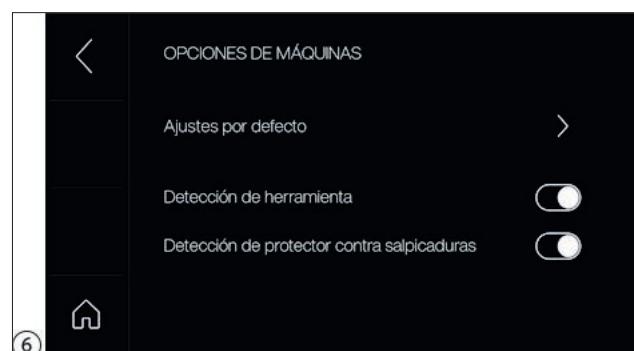
**Aviso:** tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.



Inserte el enchufe en la toma de corriente. Encienda la máquina colocando el interruptor de alimentación en la posición "I". La máquina está en modo de funcionamiento.



El menú de inicio aparece en la pantalla táctil. Aquí puede seleccionar los modos de procesamiento (pacotizar™, cortar y batir), la limpieza, así como los ajustes, los favoritos y el manual.



**Aviso:** compruebe si la detección de protector contra salpicaduras y herramienta está conectada. Con las detecciones conectadas pueden evitarse errores de manejo y daños a la máquina.



**Aviso:** WiFi: acepte la política de análisis de datos en los ajustes en **WLAN** y garantice así una consulta remota óptima en caso de servicio técnico.



**Aviso:** si el máquina no se utiliza durante varios minutos, pasará al modo de espera. La pantalla se apaga. Un LED blanco se ilumina en la parte inferior derecha de la pantalla táctil. Al tocar la pantalla táctil, la máquina vuelve al modo de funcionamiento. El tiempo de espera puede modificarse en los «**AJUSTES**».

## 6 PACOTIZAR™ – CORTAR – BATIR

ES

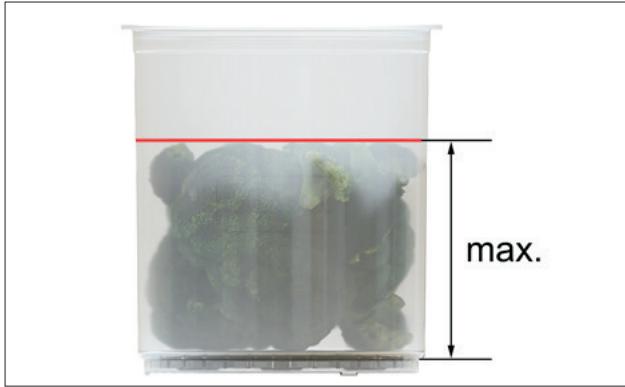
### 6.1 ANTES DE PACOTIZAR™



Llene el vaso de pacotizar™ con la preparación alimentaria.



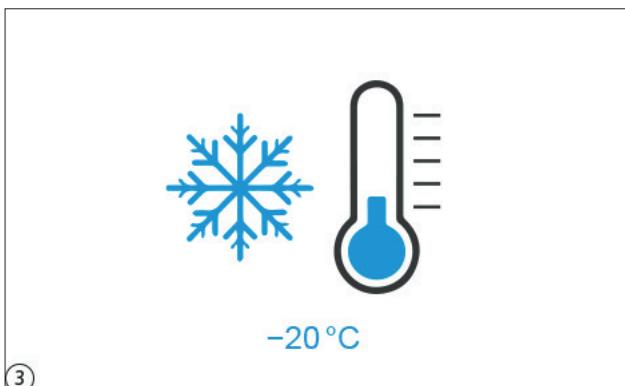
**Aviso:** al llenar los vasos de pacotizar™, asegúrese de que se pueda formar una superficie lisa, de que el vaso se llene hasta el máximo de la línea de llenado y de que no queden cavidades; en caso necesario, llene estas cavidades con líquidos (agua, caldo, etc.). Las recetas no deben congelarse demasiado.



**Aviso:** se detecta un vaso de pacotizar™ lleno en exceso y se retira hasta la cantidad máxima de llenado permitida. Después de este proceso automático, retire la masa de pacotizar™ del vaso de pacotizar™ y reinicie el proceso.



Cierre el vaso de pacotizar™ con la tapa del vaso suministrada.



Deje que el contenido se congele en el congelador durante al menos 24 h a una temperatura de -20 °C.

**Precaución:** una preparación alimentaria inadecuadamente congelada (inferior a -20 °C) puede provocar daños en la máquina y en los accesorios. Asegúrese de que el vaso de pacotizar™ esté colocado horizontalmente en el congelador, de modo que la superficie del vaso de pacotizar™ se congele nivelada. No introduzca después ninguna preparación alimentaria ya congelada en el vaso de pacotizar™.

**Consejo profesional:** añada la fecha y la hora para que todos sepan cuándo se congeló el producto y, por tanto, cuándo se puede pacotizar™ por primera vez.



Inserte el anillo interior de junta en el protector contra salpicaduras.

**Consejo profesional:** el anillo interior de junta y el protector contra salpicaduras cuentan ahora con la rotulación PACOJET. Para el montaje, las dos rotulaciones deben señalizar hacia arriba.



Inserte la cuchilla para pacotizar™ en el protector contra salpicaduras.

**Aviso:** asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté limpio, seco y libre de grasa.



Coloque la combinación del protector contra salpicaduras, el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ en el acoplamiento de la herramienta del eje de pacotizar™. La cuchilla para pacotizar™ estará bien sujetada cuando esté firmemente adherida al acoplamiento de la herramienta.

**Aviso:** antes de colocar la herramienta, hay que limpiar de residuos el cabezal de la herramienta y el acoplamiento de la misma y ambos deben estar secos. La colocación incorrecta de la cuchilla para pacotizar™ con protección contra salpicaduras puede provocar daños materiales.



Saque el vaso de pacotizar™ con la preparación alimentaria del congelador. Retire la tapa para el vaso de pacotizar™. Inserte el vaso de pacotizar™ en el vaso de protección.

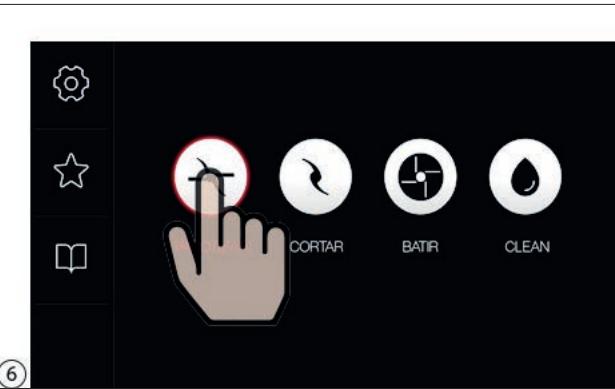
**Aviso:** el vaso de pacotizar™ incluido en el suministro es de plástico. Opcionalmente se puede adquirir un vaso pacotizar™ de acero al cromo y un vaso de protección a juego.



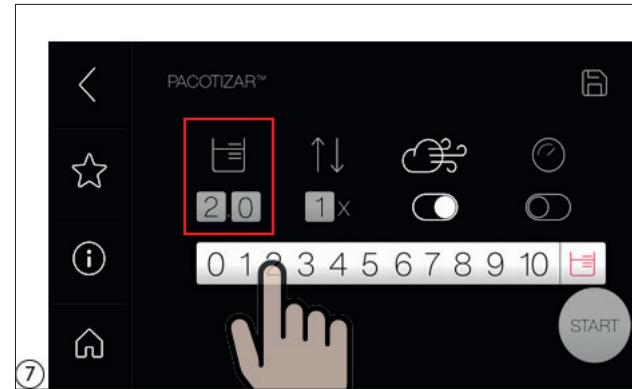
**Aviso:** emplee la combinación de vaso correcta (vaso de protección y vaso de pacotizar™).



Coloque el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección. El vaso de protección estará bien sujetado cuando esté encajado.



Seleccione «Pacotizar™» en el menú principal.



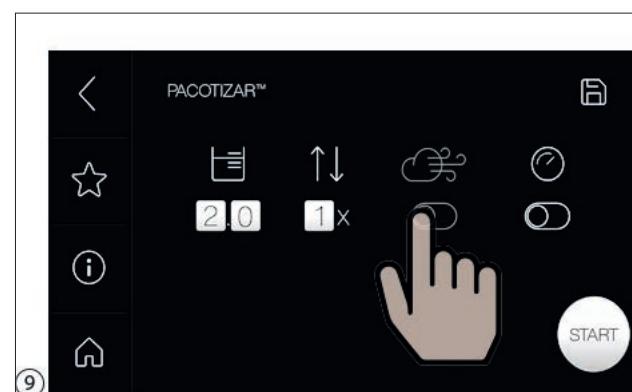
Seleccione el número de porciones (número de la izquierda = porciones enteras, número de la derecha = décimas de porciones) mediante el número correspondiente en la barra numérica mostrada.

Seleccionando el símbolo se pacotiza™ todo el contenido del vaso de pacotizar™.



Seleccione el número de repeticiones automáticas por medio de la barra numérica.

**Aviso:** el número de repeticiones se refiere al área que se pacotiza™.



Si desea realizar una pacotización™ sin sobrepresión, desconecte la sobrepresión.

**Aviso:** la pacotización™ con sobrepresión modifica la consistencia (expansión de volumen, intensificación del sabor) de la masa pacotizada™.



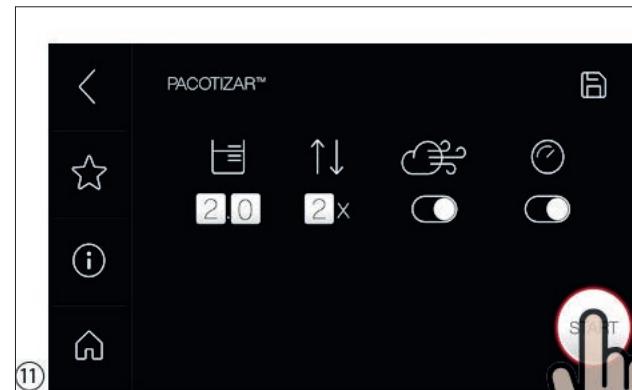
Si desea un procesamiento más rápido, conéctelo con el botón del modo Jet® (tiempo de procesamiento 90 segundos). Al hacerlo, el número de repeticiones se ajusta automáticamente a 2 y puede modificarse posteriormente.

**Aviso:** en [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com), las recetas que son específicamente adecuadas para el modo Jet® están marcadas con el símbolo .

El símbolo de «Información» en la pantalla táctil indica los pasos necesarios.

Básicamente, las recetas más «blandas» con mayor contenido de grasa y azúcar son adecuadas para un procesamiento más rápido. Evite este procesamiento en las recetas con alto contenido de agua. El uso frecuente de un procesamiento más rápido (modo Jet®) puede provocar un mayor desgaste de la cuchilla para pacotizar™. ¡No utilice nunca nitrógeno líquido!

**Precaución:** si la masa es demasiado dura, puede provocarse un fallo de sobrecarga/sobrecorriente.

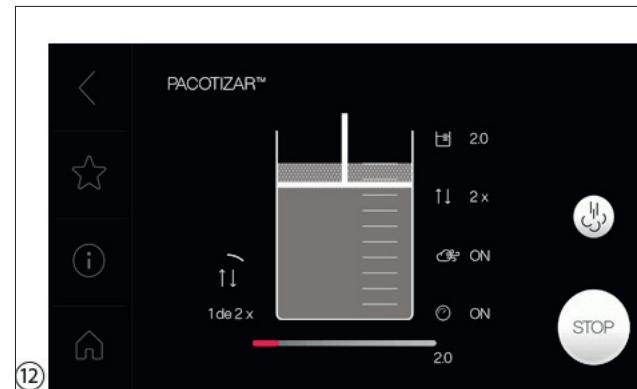


Seleccione «Start» para iniciar el proceso de la pacotización™.

**Aviso:** el procesamiento puede seguirse en la pantalla táctil.



**Aviso:** si la protección contra salpicaduras no está bien colocada o se utiliza la herramienta incorrecta para el proceso de pacotización™, aparecerá un mensaje de error.



Durante el proceso de la pacotización™, se muestran los parámetros ajustados y el progreso del proceso.

**Aviso:** el proceso de pacotización™ puede detenerse en cualquier momento seleccionando el botón STOP.



Una vez finalizado el proceso de pacotización™, se mostrará la cantidad de porciones que quedan en el vaso.

**Aviso:** si el contenido del vaso no es suficiente para el número de porciones deseado, se indicará debidamente. Fije un nuevo vaso de pacotizar™ suficientemente lleno.



Extraiga el vaso de protección después de la pacotización™. Presionando la palanca del asa del vaso de protección se facilita la extracción del vaso de protección.



**Aviso:** si el contenido del vaso no se utiliza por completo, la superficie del contenido debe alisarse antes de volver a congelarlo.



Inserte el anillo interior de junta en el protector contra salpicaduras.

**Consejo profesional:** el anillo interior de junta y el protector contra salpicaduras cuentan ahora con la rotulación PACOJET. Para el montaje, las dos rotulaciones deben señalizar hacia arriba.

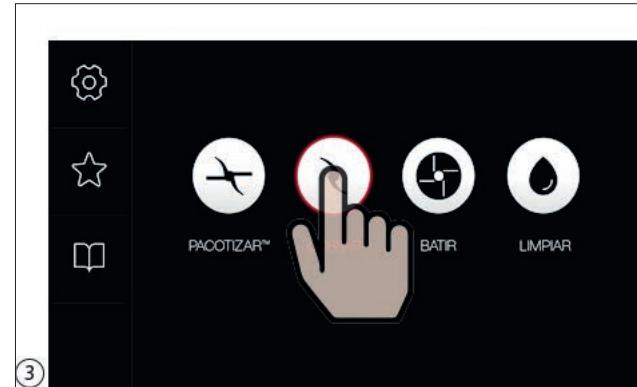


Monte la cuchilla Coupe Set en la máquina utilizando la inserción para las cuchillas junto con el protector contra salpicaduras. La cuchilla Coupe Set estará bien sujetada cuando esté firmemente adherida al acoplamiento de la herramienta. Coloque el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección.

**Aviso:** antes de colocar la herramienta, hay que limpiar de residuos el cabezal de la herramienta y el acoplamiento de la misma.

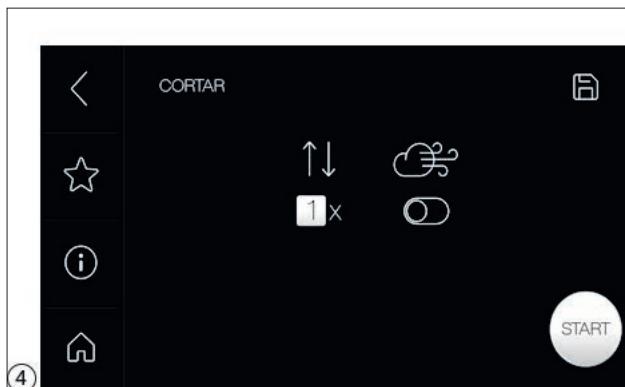


**Precaución:** ¡riesgo de lesiones! No toque nunca la cuchilla Coupe Set por los bordes afilados de las aspas. Sujete la cuchilla Coupe Set únicamente por el cabezal de la herramienta o con la inserción para las cuchillas.



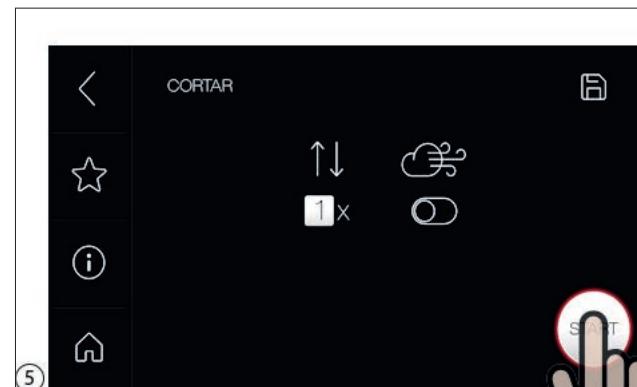
Seleccione «Cortar» en el menú principal.

**Aviso:** solo los alimentos frescos y no congelados son adecuados para cortarlos. No utilice en ningún caso huesos ni alimentos muy duros (por ejemplo, nuez moscada, etc.)



Seleccione el número de repeticiones o cortes con presión normal/sobrepresión.

**Aviso:** el símbolo de «Información» en la pantalla táctil indica los pasos necesarios.



Seleccione «Start» para iniciar el proceso de corte

**Aviso:** el procesamiento puede seguirse en la pantalla táctil.



**Aviso:** si la protección contra salpicaduras no está bien colocada o se utiliza la herramienta incorrecta para el proceso de corte, aparecerá un mensaje de error.



Retire la cuchilla Coupe Set utilizando la inserción para las cuchillas.

#### 6.4 BATIR



Inserte el anillo interior de junta en el protector contra salpicaduras.

**Consejo profesional:** el anillo interior de junta y el protector contra salpicaduras cuentan ahora con la rotulación PACOJET. Para el montaje, las dos rotulaciones deben señalar hacia arriba.

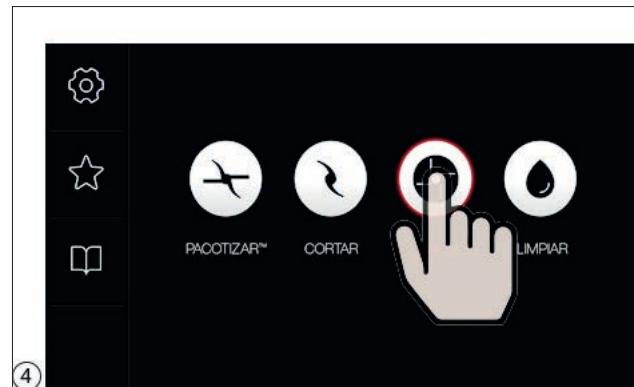


Inserte el disco para batir en el protector contra salpicaduras.



Monte el disco para batir junto con el protector contra salpicaduras en la máquina. El disco para batir estará bien sujetado cuando esté firmemente adherido al acoplamiento de la herramienta. Coloque el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección.

**Aviso:** antes de colocar la herramienta, hay que limpiar de residuos el cabezal de la herramienta y el acoplamiento de la misma.



Seleccione «Batir» en el menú principal.

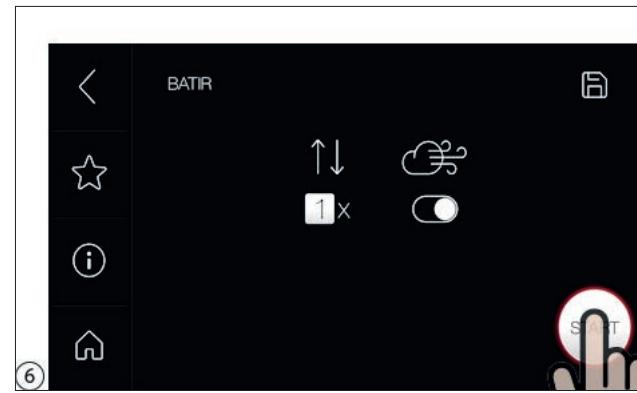
**Aviso:** los líquidos y los alimentos blandos que se pueden triturar con un tenedor (por ejemplo, plátano, clara de huevo, nata) son adecuados para batir.



Seleccione el número de repeticiones o batidos con presión normal/sobrepresión.

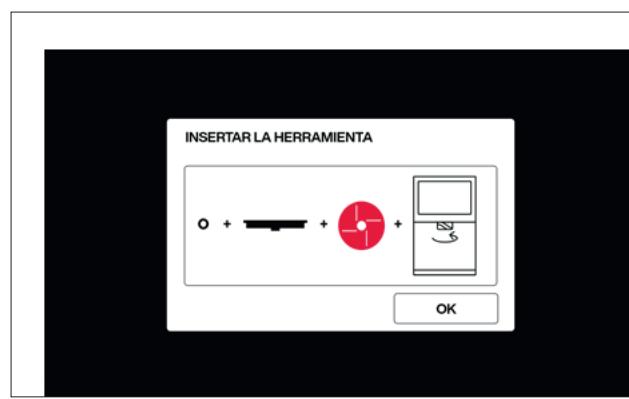
**Aviso:** el símbolo de «Información» ⓘ en la pantalla táctil indica los pasos necesarios.

¡Peligro de formación de espuma! Ajuste un número bajo de repeticiones, ya que algunos alimentos pueden expandirse mucho. Tenga en cuenta la cantidad máxima de llenado de 400 ml.



Seleccione «Start» para iniciar el proceso de batido.

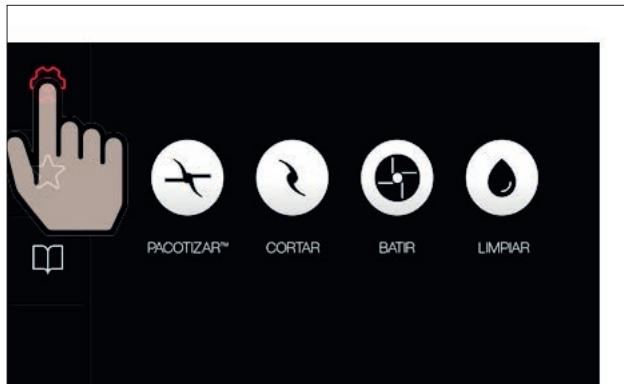
**Aviso:** el procesamiento puede seguirse en la pantalla táctil.



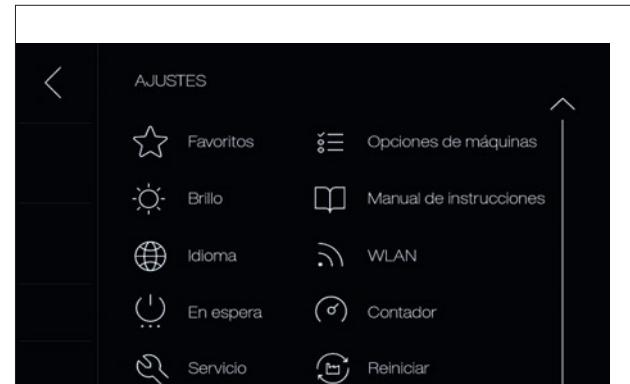
**Aviso:** si la protección contra salpicaduras no está bien colocada o se utiliza la herramienta incorrecta para el proceso de batido, aparecerá un mensaje de error.



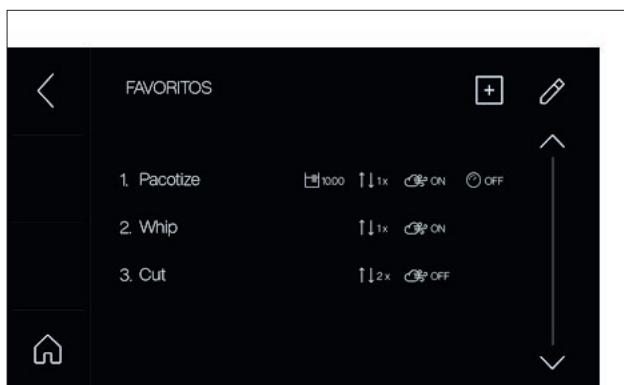
Retire con cuidado el disco para batir.



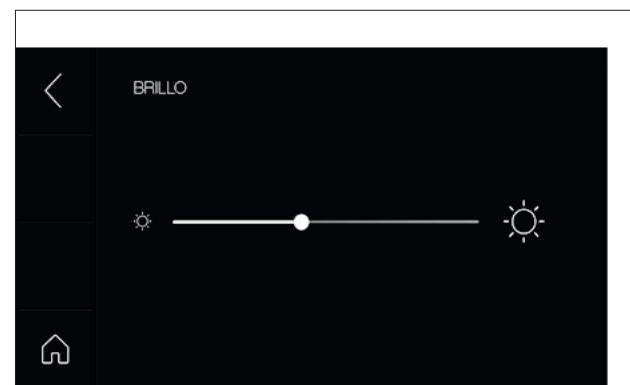
Seleccione «Ajustes» en el menú principal.



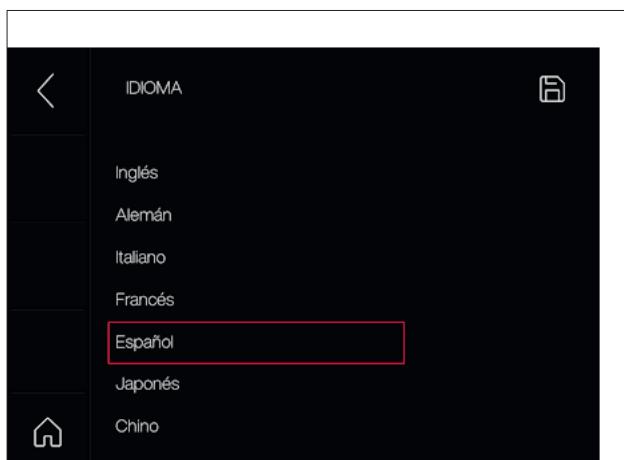
Ajustes que se pueden seleccionar en el menú.



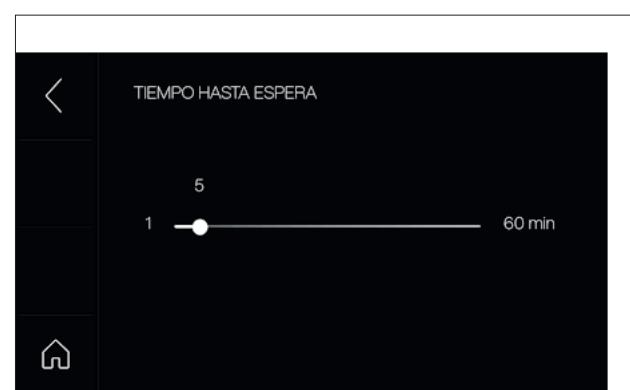
**Favoritos:** las recetas más importantes se guardan con los ajustes de procesamiento (tamaño de porciones, número de repeticiones, presión normal/sobrepresión, procesamiento más rápido).



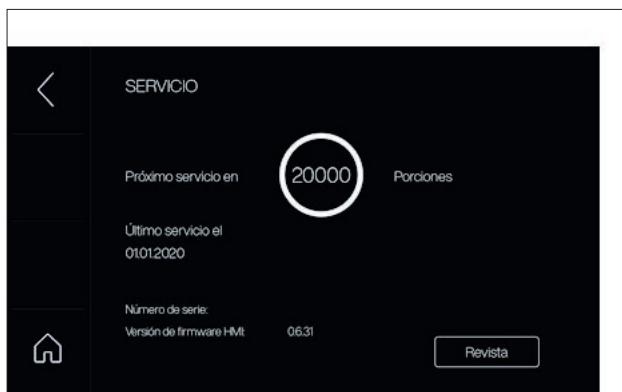
**Brillo:** ajuste del brillo de la pantalla táctil.



**Idioma:** puede elegir entre los siguientes idiomas de funcionamiento: inglés, alemán, italiano, francés, español, portugués (Brasil), japonés y chino.

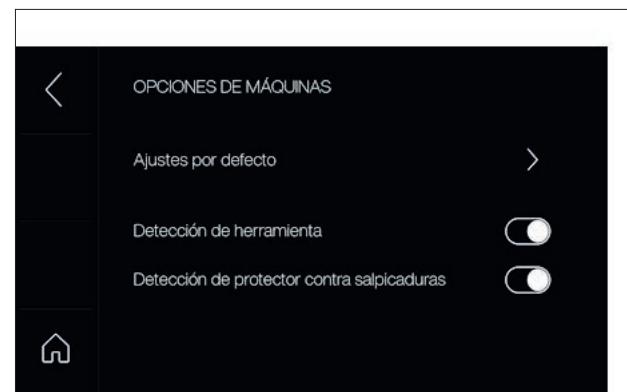


**En espera:** la máquina pasa al modo de reposo después de 1 a 60 minutos.



**Servicio:** visualización de la fecha de vencimiento del próximo servicio, la fecha del último servicio y los datos de registro. Puede verse la versión del firmware.

**Aviso:** el botón Revista proporciona un acceso adicional para los puntos de servicio.



#### Opciones de máquinas:

- **Ajustes por defecto:** almacenamiento de un estándar de procesamiento deseado (porciones, repeticiones, presión normal/sobrepresión, procesamiento más rápido encendido/apagado) por procesamiento.
- **Detección de herramienta:** activar/desactivar la detección de herramienta. Por favor, compruebe si está activada/desactivada en su máquina. Si no hay ninguna herramienta colocada, aparecerá una indicación de advertencia durante la activación. Si está desactivada, no aparecerá ninguna indicación de advertencia.
- **Detección de protector contra salpicaduras:** activar/desactivar la detección de protector contra salpicaduras. La detección de protector contra salpicaduras está activado por defecto. De no ser así, se mostrará una indicación de advertencia.



**Manual de instrucciones:** Ayuda para el manejo de la máquina. Enlace al manual de instrucciones en línea.



**WLAN (1):** acepte la política de análisis datos y garantice así una óptima consulta a distancia en caso de servicio.

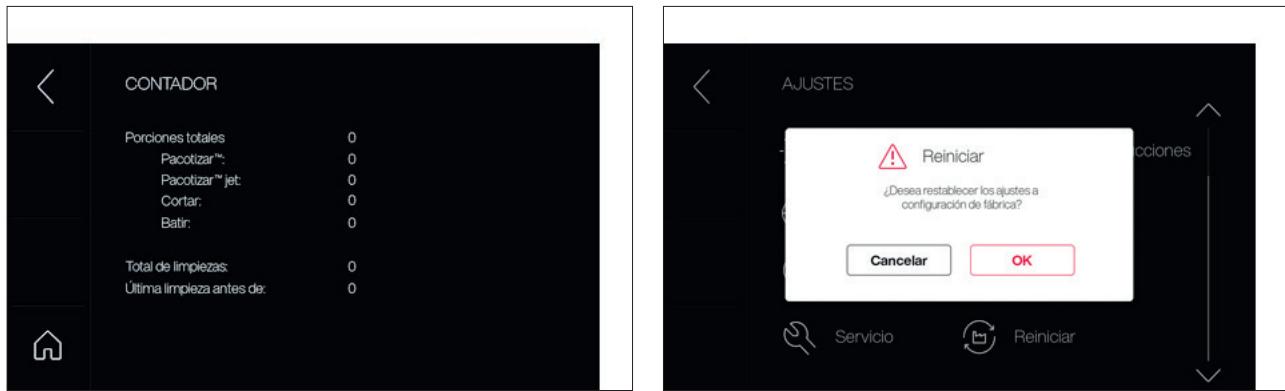


**WLAN (2):** visualización de las redes WiFi disponibles y opción de conexión (Conectar).

**Aviso:** el consentimiento de aceptación de la política de análisis de datos puede ser revocado en cualquier momento.

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

**WLAN (3):** Caracteres especiales disponibles para introducir la contraseña del WiFi y los favoritos.



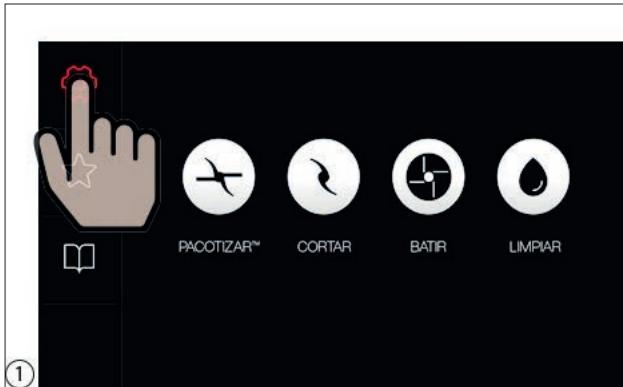
**Contador:** listado del número de porciones procesadas y limpiezas.

**Reiniciar:** si se restablece la configuración de fábrica de la máquina, se perderán todos los datos y ajustes (por ejemplo, los favoritos). No obstante, se conservarán los valores del contador y del registro de eventos.

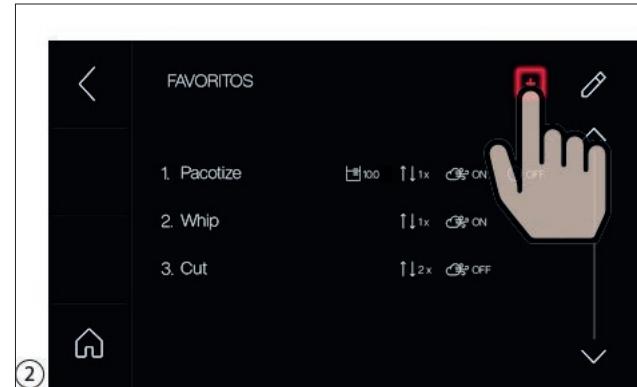
## 8 FAVORITOS

ES

### 8.1 GUARDAR FAVORITOS



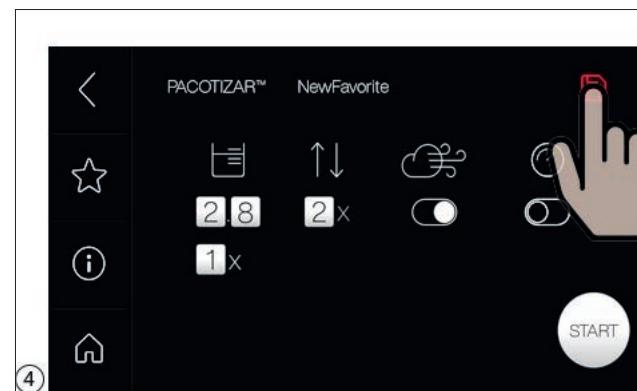
Los ajustes de la máquina para pacotizar™, cortar o batir para uso repetido o posterior pueden guardarse como favoritos seleccionando el botón de guardar. Seleccione «Favoritos» en el menú principal.



Seleccione el símbolo más.

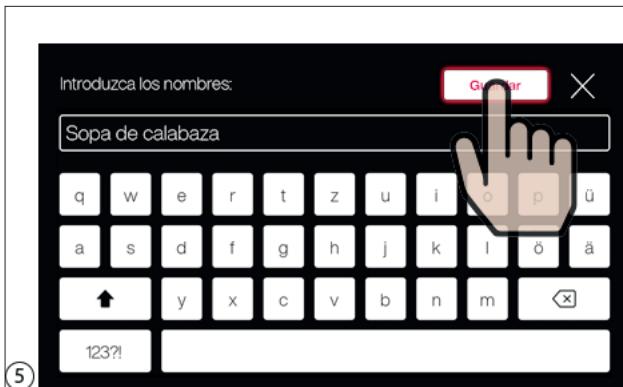


Seleccione un proceso.



Seleccione los parámetros deseados y confírmelo a continuación con el símbolo de guardar.

**Aviso:** el número de porciones de la receta puede ajustarse como parámetro adicional para el favorito correspondiente.



Introduzca el nombre de la receta con el teclado y seleccione «Guardar».

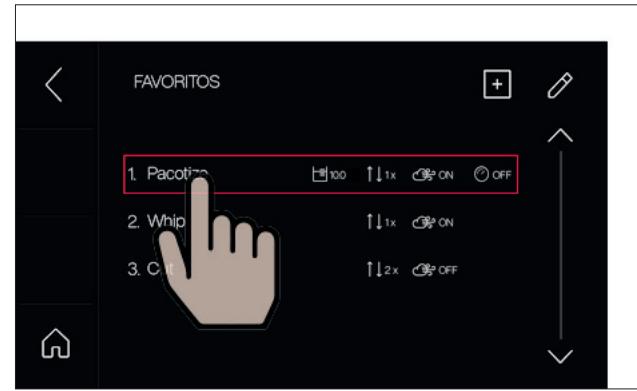


Seleccione «Guardar» para confirmar la receta.

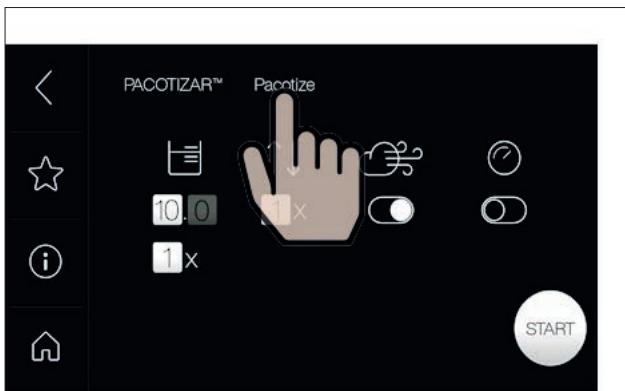
**Aviso:** se puede guardar un máximo de 20 recetas.



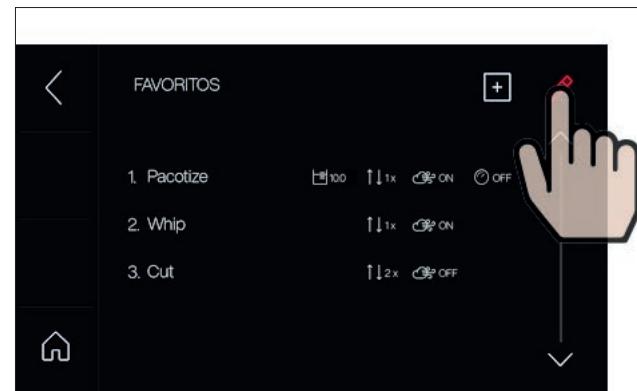
Seleccione «Favoritos» en el menú principal.



Los favoritos guardados se muestran en Ajustes > Favoritos. Los parámetros correspondientes se pueden editar seleccionando la receta.



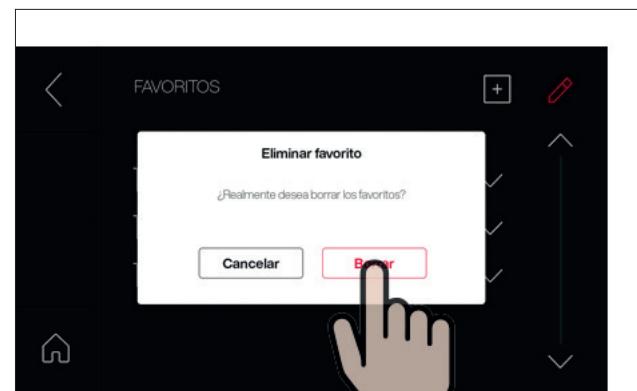
**Cambiar el nombre de la receta:** para cambiar el nombre de la receta, seleccione el nombre de la receta.



Seleccionando el símbolo del lápiz, se puede cambiar el orden o eliminar los favoritos.



**Cambio de orden:** seleccionando las flechas, se puede ajustar el orden de los favoritos.



**Eliminar favorito:** seleccionando el ícono del cubo junto a una receta, ésta puede ser eliminada después de la confirmación.

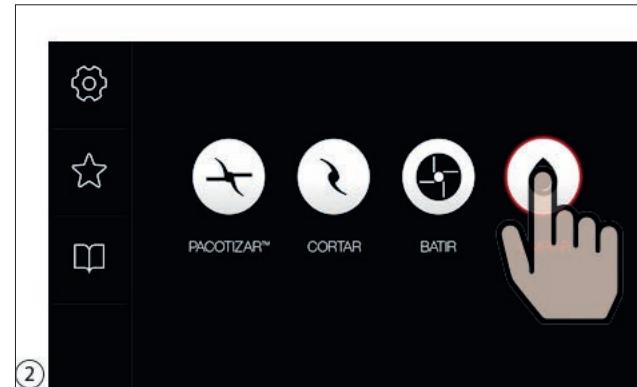
**Aviso:** los siguientes procedimientos de limpieza deben realizarse **obligatoriamente** para mantener la funcionalidad de la máquina y garantizar la higiene.

- **Antes de la puesta en marcha inicial:** realice un ciclo de limpieza completo.
- **Al final de la jornada laboral:** realice un ciclo de limpieza completo.
- **Después de tiempos de parada prolongados:** realice un ciclo de limpieza completo.

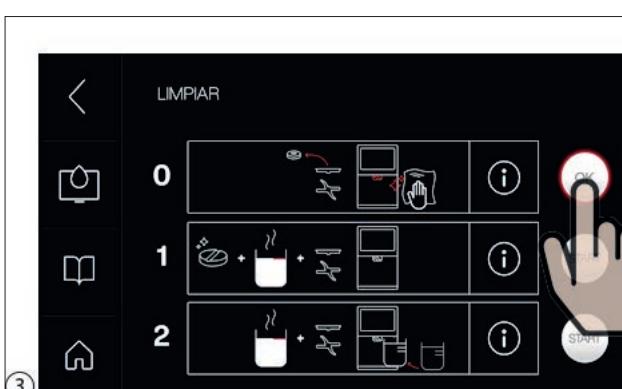
### 9.1 PROCESO DE LIMPIEZA DE 2 PASOS



① Retire el anillo interior de junta del protector contra salpicaduras y límpielo por separado con un objeto romo. El proceso de limpieza se lleva a cabo sin anillo interior de junta.



② Seleccione «Limpiar» en el menú principal.



③ Limpie el acoplamiento de la herramienta con un cepillo suave que no raye y un paño. Seleccione «OK» para marcar el primer ciclo de limpieza como completado.



④ **Consejo profesional:** seleccione la flecha situada a la derecha de un ciclo de limpieza para ver las instrucciones.



⑤ Asegúrese de que el protector contra salpicaduras con la cuchilla para pacotizar™ esté fijado al acoplamiento de la herramienta.

**Aviso:** antes de colocar la herramienta, hay que limpiar de residuos el cabezal de la herramienta y el acoplamiento de la misma y ambos deben estar secos.



⑥ Coloque un vaso de pacotizar™ vacío en el vaso de protección y añada una pastilla de limpieza Pacojet o un agente de limpieza desinfectante no espumoso.

**Precaución:** la pastilla de limpieza Pacojet no debe tocarse con las manos. No se toque los ojos ni los orificios del cuerpo si llega a entrar en contacto con el detergente. Lea las advertencias del envase antes de utilizar la pastilla de limpieza Pacojet.

40 °C – 58 °C

⑥

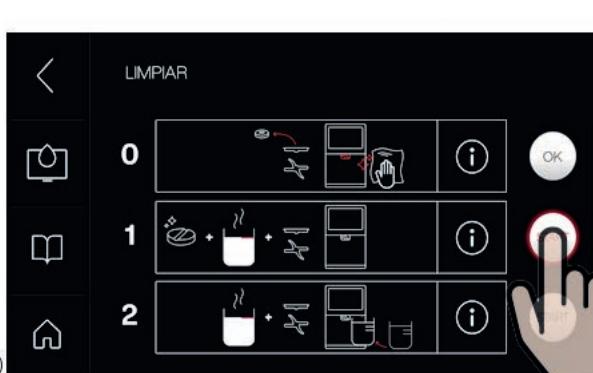


Llene el vaso de pacotizar™ con agua tibia de 40 °C a 58 °C hasta la marca de nivel de llenado como máximo.



Fije el vaso de protección en la máquina.

⑧



Seleccione «Start» para iniciar el proceso de limpieza.



Retire el protector contra salpicaduras la cuchilla para pacotizar™ y enjuáguelo. Vacíe el vaso de pacotizar™ después de la limpieza.

⑩



Para el ciclo de enjuague: asegúrese de que el protector contra salpicaduras con la cuchilla para pacotizar™ esté fijado al acoplamiento de la herramienta.

⑪



Inserte el vaso de pacotizar™ en el vaso de protección.

40 °C – 58 °C

⑫



Llene el vaso de pacotizar™ con agua tibia de 40 °C a 58 °C hasta la marca de nivel de llenado como máximo.



Fije el vaso de protección en la máquina.

⑬





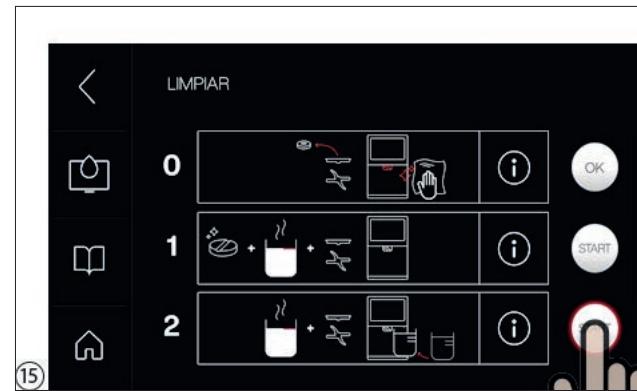
Coloque un recipiente debajo de la abertura de ventilación.



**Precaución:** el agua de enjuague se drena automáticamente.



Retire el protector contra salpicaduras con la cuchilla para pacotizar™ y enjuáguelos. Vacíe el vaso de pacotizar™ después de la limpieza.



Seleccione «Start» para iniciar el proceso de enjuague.



**Aviso:** si la limpieza se detiene antes de tiempo, o si la limpieza ha terminado, se indicará en la pantalla táctil.



**Aviso:** la placa de goteo se puede retirar para su limpieza. El vaso de pacotizar™, la tapa para el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección pueden limpiarse en el lavavajillas. La interfaz del vaso con la máquina y el acoplamiento de la herramienta pueden limpiarse con un cepillo y un paño. La cuchilla para pacotizar™ solo es inoxidable en determinadas condiciones. Después de limpiar la cuchilla para pacotizar™, esta debe engrasarse ligeramente. Para ello, debe utilizarse grasa o aceite aptos para uso alimentario.

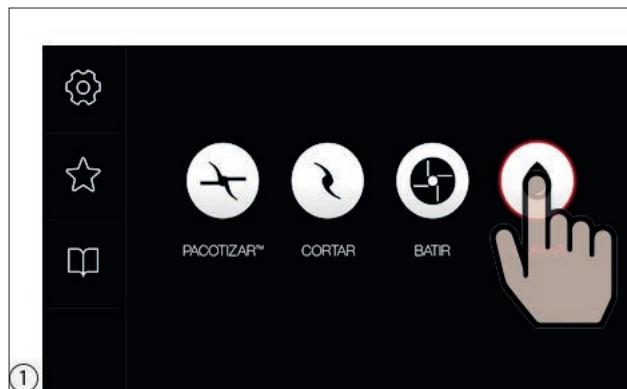


**Inserte el anillo interior de junta de nuevo en el protector contra salpicaduras después de la limpieza.**

**Consejo profesional:** el anillo interior de junta y el protector contra salpicaduras cuentan ahora con la rotulación PACOJET. Para el montaje, las dos rotulaciones deben señalar hacia arriba.

**Aviso:** si la máquina no se limpia según las instrucciones, aparecerá una advertencia para limpiar la máquina después de 100 porciones; si se hace caso omiso, se perderán todos los posibles derechos de garantía.

## 9.2 LIMPIAR LA PANTALLA



Seleccione «Limpiar» en el menú principal.

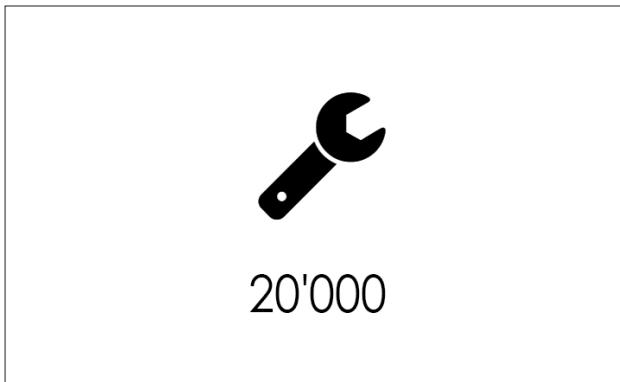


Seleccione el ícono de la pantalla táctil situado a la izquierda para limpiar la pantalla. Una cuenta atrás muestra el tiempo que queda para limpiar la pantalla táctil.

## 10 MANTENIMIENTO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

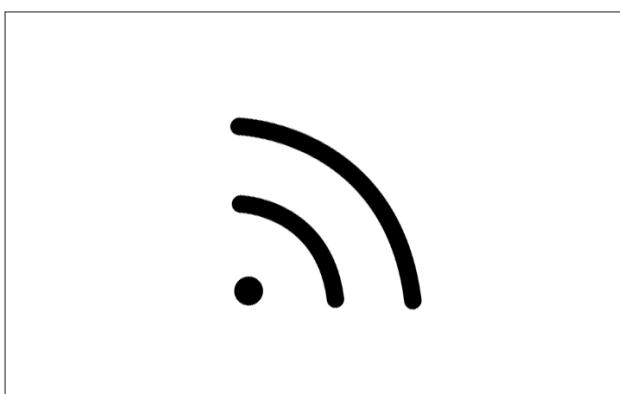
ES

### 10.1 MANTENIMIENTO POR PARTE DE LOS DISTRIBUIDORES DE SERVICIO



**Aviso:** se recomienda el mantenimiento por parte de un distribuidor de servicio de Pacojet después de 20 000 porciones o 1 año.

Envíe el vaso de protección, la cuchilla para pacotizar™ con protector contra salpicaduras y la máquina en el embalaje original al distribuidor de servicio.

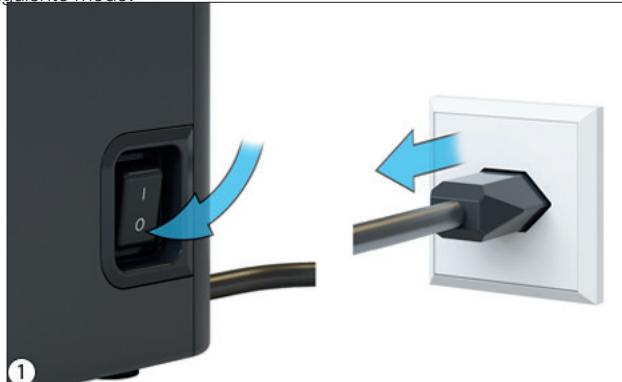


**Aviso:** WiFi: conecte la máquina en los ajustes en **WLAN** y garantice así una óptima consulta a distancia en caso de servicio.

### 10.2 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN CASO DE MÁQUINA BLOQUEADA: RETIRAR LA PLACA BASE

La placa base debe retirarse si el eje se detiene durante el proceso de pacotizar™ y ya no puede elevarse después de haber realizado los siguientes pasos de la secuencia:

- Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
- Si el eje no se mueve automáticamente hacia arriba, gire el vaso de protección hacia fuera y hacia dentro de nuevo. En caso necesario, deje que la masa se descongele un poco y repita este paso.
- Si el problema persiste, póngase en contacto con su distribuidor de servicio certificado de Pacojet. Si el envío ha sido confirmado, proceda del siguiente modo:



Apague la máquina y retire el enchufe de la toma de corriente.

Coloque la máquina de lado con cuidado.



③

Afloje los cuatro tornillos de la placa base con una llave hexagonal y retire la placa base.



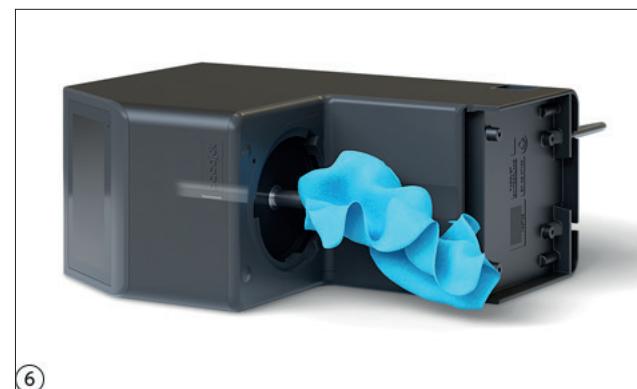
④

Retire con cuidado el vaso de protección y el vaso de pacotizar™ del eje.



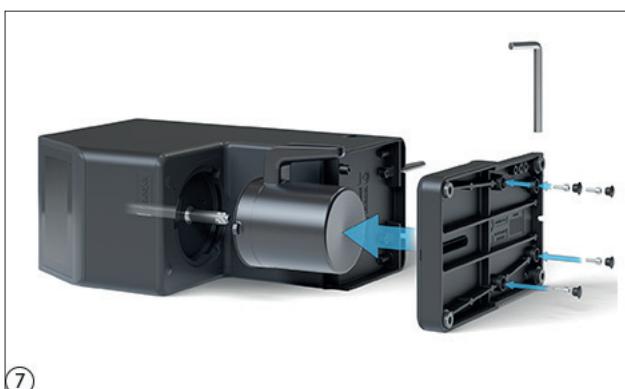
⑤

Retire la cuchilla para pacotizar™ y el protector contra salpicaduras en caso necesario.



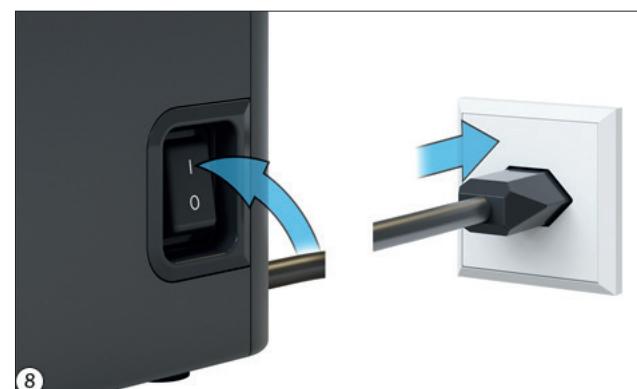
⑥

Limpie el eje y el acoplamiento de la herramienta con un paño.



⑦

Coloque de nuevo el vaso de protección. Monte la placa base introduciendo los cuatro tornillos y apretándolos con una llave hexagonal.



⑧

Ponga la máquina de pie con cuidado. Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda la máquina.

**i Aviso:** después de insertar el vaso de protección y encender la máquina, el eje vuelve a subir automáticamente.



⑨

**Si el eje no se desplaza de nuevo hacia arriba,** envíe el vaso de protección, la cuchilla para pacotizar™ con protector contra salpicaduras y la máquina en el embalaje original al distribuidor de servicio.

**Mensajes de error**

Código	Texto	Causas	Medida
<b>001</b>	Controlador de motor no disponible	No se ha logrado que el controlador del motor responda <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daño derivado del transporte</li> <li>• Error posterior</li> <li>• Defecto interno</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>002</b>	Sensor de herramienta no disponible	Fallo del sensor	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>006</b>	Sensor de presión no disponible	Fallo del sensor	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>007</b>	Sensores de vaso no disponibles	Fallo del sensor	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar el interruptor del vaso y limpiarlo en caso necesario Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>008</b>	Sensor táctil no disponible	No se ha logrado que el sensor táctil responda <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daño derivado del transporte en la pantalla</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>009</b>	Pantalla no disponible	No se ha logrado que la pantalla responda <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daño derivado del transporte en la pantalla</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>010</b>	La válvula de presión no se puede dirigir	La válvula de presión no está en un estado correcto	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la máquina y la abertura de ventilación <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, proceder a la limpieza <sup>4</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>5</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>

<sup>1</sup> Apagar la máquina, esperar 5 segundos y volver a encender la máquina<sup>2</sup> Compruebe que:

- La cuchilla para pacotizar™ esté limpia y seca
- El anillo interior de junta se haya unido correctamente con el protector contra salpicaduras
- El protector contra salpicaduras esté limpio y seco
- Los labios obturadores del protector contra salpicaduras estén en perfecto estado
- El borde del vaso de pacotizar™ no presente surcos ni esté doblado
- El contenido del vaso de pacotizar™ presente una temperatura de congelación homogénea de -20 °C
- El alimento congelado se haya extendido plano
- El vaso de pacotizar™ (de acero al cromo o sintético) se utilice en el vaso de protección correspondiente
- El cierre de bayoneta de la máquina para el vaso de protección esté limpio
- Las levas del vaso de protección no estén desgastadas

<sup>3</sup> Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ así como el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección adecuado en el Pacojet 4. Vuelva a ejecutar el proceso de la pacotización™.<sup>4</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen apareciendo, ejecute un proceso de limpieza completo conforme a lo recogido en el manual de instrucciones con pastillas de limpieza Pacojet incluidas.<sup>5</sup> Repita el proceso de la pacotización™.<sup>6</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le recomendamos desactivar manualmente la detección de protector contra salpicaduras y la detección de herramienta hasta el siguiente servicio regular de la máquina e indicar al centro de servicio que ejecute una actualización de la máquina.<sup>7</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le rogamos que se ponga en contacto con el centro de servicio correspondiente.

<b>011</b>	Masa de procesamiento demasiado dura	Sobrecorriente del motor de par <ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa de procesamiento es demasiado dura o no se ha preparado correctamente (temperatura o nivel de llenado)</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el fallo aparece también sin masa, por ejemplo, durante la limpieza o al enjaguar, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>012</b>	Masa de procesamiento demasiado dura	Sobrecorriente del motor de alimentación <ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa de procesamiento es demasiado dura o no se ha preparado correctamente (temperatura o nivel de llenado)</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el fallo aparece también sin masa, por ejemplo, durante la limpieza o al enjaguar, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>013</b>	Masa de procesamiento demasiado dura	Sobrecarga mecánica <ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa de procesamiento es demasiado dura o no se ha preparado correctamente (temperatura o nivel de llenado)</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el fallo aparece también sin masa, por ejemplo, durante la limpieza o al enjaguar, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>014</b>	Masa de procesamiento demasiado dura	Se ha producido una baja tensión <ul style="list-style-type: none"> <li>• El vaso de protección ha sido retirado durante el proceso</li> <li>• El vaso de protección está desgastado</li> </ul>	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el fallo aparece también sin masa, por ejemplo, durante la limpieza o al enjaguar, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>015</b>	Masa de procesamiento demasiado dura	Retroalimentación de la velocidad del motor incorrecta	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>016</b>	Error de bombeo	La bomba no está en un estado correcto	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Comprobar la máquina y el interruptor del vaso y limpiarlos en caso necesario <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, proceder a la limpieza <sup>4</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>5</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>

<sup>1</sup> Apagar la máquina, esperar 5 segundos y volver a encender la máquina<sup>2</sup> Compruebe que:

- La cuchilla para pacotizar™ esté limpia y seca
- El anillo interior de junta se haya unido correctamente con el protector contra salpicaduras
- El protector contra salpicaduras esté limpio y seco
- Los labios obturadores del protector contra salpicaduras estén en perfecto estado
- El borde del vaso de pacotizar™ no presente surcos ni esté doblado
- El contenido del vaso de pacotizar™ presente una temperatura de congelación homogénea de -20 °C
- El alimento congelado se haya extendido plano
- El vaso de pacotizar™ (de acero al cromo o sintético) se utilice en el vaso de protección correspondiente
- El cierre de bayoneta de la máquina para el vaso de protección esté limpio
- Las levas del vaso de protección no estén desgastadas

<sup>3</sup> Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ así como el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección adecuado en el Pacojet 4. Vuelva a ejecutar el proceso de la pacotización™.<sup>4</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen apareciendo, ejecute un proceso de limpieza completo conforme a lo recogido en el manual de instrucciones con pastillas de limpieza Pacojet incluidas.<sup>5</sup> Repita el proceso de la pacotización™.<sup>6</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le recomendamos desactivar manualmente la detección de protector contra salpicaduras y la detección de herramienta hasta el siguiente servicio regular de la máquina e indicar al centro de servicio que ejecute una actualización de la máquina.<sup>7</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le rogamos que se ponga en contacto con el centro de servicio correspondiente.

<b>017</b>	Software de control del motor	No se ha logrado que los motores respondan	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>019</b>	Firmware del controlador del motor	El firmware del controlador del motor está corrupto	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>021</b>	EEPROM no disponible	HMI / PCB de motor defectuosa	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>022</b>	Error de calibración de MPC	La calibración de MPC se ha interrumpido	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>023</b>	Sistema reiniciado	Error de comunicación en el controlador	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>024</b>	La actualización de MPC no se ha realizado con éxito	El firmware del controlador del motor está corrupto	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>025</b>	Los sensores Hall no están en un estado correcto	Fallo del sensor	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>026</b>	Los sensores de vaso están en un estado incorrecto	Empujador del interruptor del vaso pegado o defectuoso El vaso de protección está desgastado	Comprobar el empujador del interruptor del vaso y limpiarlo en caso necesario Comprobar si el vaso de protección presenta daños y desgaste

<sup>1</sup> Apagar la máquina, esperar 5 segundos y volver a encender la máquina

<sup>2</sup> Compruebe que:

- La cuchilla para pacotizar™ esté limpia y seca
- El anillo interior de junta se haya unido correctamente con el protector contra salpicaduras
- El protector contra salpicaduras esté limpio y seco
- Los labios obturadores del protector contra salpicaduras estén en perfecto estado
- El borde del vaso de pacotizar™ no presente surcos ni esté doblado
- El contenido del vaso de pacotizar™ presente una temperatura de congelación homogénea de -20 °C
- El alimento congelado se haya extendido plano
- El vaso de pacotizar™ (de acero al cromo o sintético) se utilice en el vaso de protección correspondiente
- El cierre de bayoneta de la máquina para el vaso de protección esté limpio
- Las levas del vaso de protección no estén desgastadas

<sup>3</sup> Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ así como el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección adecuado en el Pacojet 4. Vuelva a ejecutar el proceso de la pacotización™.

<sup>4</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen apareciendo, ejecute un proceso de limpieza completo conforme a lo recogido en el manual de instrucciones con pastillas de limpieza Pacojet incluidas.

<sup>5</sup> Repita el proceso de la pacotización™.

<sup>6</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le recomendamos desactivar manualmente la detección de protector contra salpicaduras y la detección de herramienta hasta el siguiente servicio regular de la máquina e indicar al centro de servicio que ejecute una actualización de la máquina.

<sup>7</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le rogamos que se ponga en contacto con el centro de servicio correspondiente.

## ES Advertencias

Código	Texto	Causas	Medida
<b>101</b>	Ciclo de servicio alcanzado	El ciclo de servicio de 20 000 porciones se ha alcanzado	La máquina debe enviarse al centro de servicio Pacojet después de haber contactado con este previamente
<b>102</b>	Vaso lleno en exceso	El vaso está lleno en exceso	Retirar masa de pacotizar™ Reiniciar el proceso <sup>3</sup> Si la advertencia aparece también sin masa, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>103</b>	Posición incorrecta de la herramienta	Fallo del sensor	Si la máquina no funciona correctamente, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>104</b>	Vaso eliminado	El vaso de protección ha sido retirado durante el proceso El vaso de protección está desgastado	Pulsar OK Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Si el fallo aparece también sin masa, por ejemplo, durante la limpieza o al enjaguar, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>105</b>	Herramienta perdida	La herramienta se ha perdido durante el proceso	Pulsar OK Comprobar la masa de procesamiento y la máquina <sup>2</sup> Retirar y limpiar la herramienta si esta todavía se encuentra en el vaso de pacotizar™ Solución temporal: desactivar la detección de herramienta en los ajustes <sup>6</sup>
<b>106</b>	Herramienta incorrecta	Se ha montado la herramienta incorrecta La herramienta se ha perdido durante el proceso	Pulsar OK Comprobar la herramienta colocada y la máquina <sup>2</sup> Si el error aparece también con la herramienta correcta, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup> Solución temporal: desactivar la detección de herramienta en los ajustes <sup>6</sup>
<b>107</b>	Falta el protector contra salpicaduras	No se ha logrado detectar el protector contra salpicaduras No se ha usado ningún protector contra salpicaduras La máquina presenta fugas	Pulsar OK Comprobar el protector contra salpicaduras y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup> Solución temporal: desactivar la detección de protector contra salpicaduras en los ajustes <sup>6</sup>
<b>108</b>	Motor 1 demasiado caliente	El accionamiento principal está demasiado caliente	Pulsar OK Apagar la máquina y dejarla enfriar Comprobar si la máquina se encuentra en un entorno demasiado caliente (>50 °C) Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>

<sup>1</sup> Apagar la máquina, esperar 5 segundos y volver a encender la máquina.

<sup>2</sup> Compruebe que:

- La cuchilla para pacotizar™ esté limpia y seca
- El anillo interior de junta se haya unido correctamente con el protector contra salpicaduras
- El protector contra salpicaduras esté limpio y seco
- Los labios obturadores del protector contra salpicaduras estén en perfecto estado
- El borde del vaso de pacotizar™ no presente surcos ni esté doblado
- El contenido del vaso de pacotizar™ presente una temperatura de congelación homogénea de -20 °C
- El alimento congelado se haya extendido plano
- El vaso de pacotizar™ (de acero al cromo o sintético) se utilice en el vaso de protección correspondiente
- El cierre de bayoneta de la máquina para el vaso de protección esté limpio
- Las levas del vaso de protección no estén desgastadas

<sup>3</sup> Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ así como el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección adecuado en el Pacojet 4. Vuelva a ejecutar el proceso de la pacotización™.

<sup>4</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen apareciendo, ejecute un proceso de limpieza completo conforme a lo recogido en el manual de instrucciones con pastillas de limpieza Pacojet incluidas.

<sup>5</sup> Repita el proceso de la pacotización™.

<sup>6</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le recomendamos desactivar manualmente la detección de protector contra salpicaduras y la detección de herramienta hasta el siguiente servicio regular de la máquina e indicar al centro de servicio que ejecute una actualización de la máquina.

<sup>7</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le rogamos que se ponga en contacto con el centro de servicio correspondiente.

<b>109</b>	Motor 2 demasiado caliente	El accionamiento de avance está demasiado caliente	Pulsar OK Apagar la máquina y dejarla enfriar Comprobar si la máquina se encuentra en un entorno demasiado caliente (>50 °C) Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>110</b>	Sin sobrepresión	El protector contra salpicaduras está desgastado El borde superior del vaso está desgastado La máquina presenta fugas Fallo del sensor	Pulsar OK Controlar el protector contra salpicaduras y la máquina <sup>2</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>111</b>	Sobretensión	El controlador del motor está defectuoso	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>112</b>	Error de arranque del motor	No se ha logrado que los motores respondan	Pulsar OK Reiniciar la máquina <sup>1</sup> Volver a poner la máquina en funcionamiento <sup>3</sup> Si el error aparece de nuevo, ponerse en contacto con el centro de servicio <sup>7</sup>
<b>114</b>	Fallo en la configuración de SSL	No ha sido posible conectar con la nube La conexión WiFi se ha interrumpido	Comprobar la conexión WiFi Los datos se enviarán en cuanto se recupere la conexión
<b>115</b>	Fallo en la sustitución de SSL	No ha sido posible conectar con la nube La conexión WiFi se ha interrumpido	Comprobar la conexión WiFi Los datos se enviarán en cuanto se recupere la conexión
<b>116</b>	Fallo en la sustitución de SSL CA	No ha sido posible conectar con la nube La conexión WiFi se ha interrumpido	Comprobar la conexión WiFi Los datos se enviarán en cuanto se recupere la conexión
<b>117</b>	Los datos de la nube no se han enviado	No ha sido posible conectar con la nube La conexión WiFi se ha interrumpido	Comprobar la conexión WiFi Los datos se enviarán en cuanto se recupere la conexión
<b>119</b>	Sensores de vaso no disponibles	El vaso de protección se ha colocado antes de encender / salir del modo de espera Empujador del interruptor del vaso pegado o defectuoso	No encender la máquina con el vaso de protección colocado Si aparece la advertencia, desenroscar y volver a enroscar el vaso de protección Comprobar el empujador del interruptor del vaso y limpiarlo en caso necesario Si el error no se soluciona, ponerse en contacto con el centro de servicio

**Error: sobrecorriente y sobrecarga**

La causa de este error puede ser una masa inadecuada para el botón del modo Jet®.

**Aviso:** póngase en contacto con su **distribuidor de servicio** certificado de Pacojet.

<sup>1</sup> Apagar la máquina, esperar 5 segundos y volver a encender la máquina.

<sup>2</sup> Compruebe que:

- La cuchilla para pacotizar™ esté limpia y seca
- El anillo interior de junta se haya unido correctamente con el protector contra salpicaduras
- El protector contra salpicaduras esté limpio y seco
- Los labios obturadores del protector contra salpicaduras estén en perfecto estado
- El borde del vaso de pacotizar™ no presente surcos ni esté doblado
- El contenido del vaso de pacotizar™ presente una temperatura de congelación homogénea de -20 °C
- El alimento congelado se haya extendido plano
- El vaso de pacotizar™ (de acero al cromo o sintético) se utilice en el vaso de protección correspondiente
- El cierre de bayoneta de la máquina para el vaso de protección esté limpio
- Las levas del vaso de protección no estén desgastadas

<sup>3</sup> Vuelva a poner la máquina en funcionamiento. Coloque el protector contra salpicaduras con el anillo interior de junta y la cuchilla para pacotizar™ así como el vaso de pacotizar™ y el vaso de protección adecuado en el Pacojet 4. Vuelva a ejecutar el proceso de la pacotización™.

<sup>4</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen apareciendo, ejecute un proceso de limpieza completo conforme a lo recogido en el manual de instrucciones con pastillas de limpieza Pacojet incluidas.

<sup>5</sup> Repita el proceso de la pacotización™.

<sup>6</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le recomendamos desactivar manualmente la detección de protector contra salpicaduras y la detección de herramienta hasta el siguiente servicio regular de la máquina e indicar al centro de servicio que ejecute una actualización de la máquina.

<sup>7</sup> Si el mensaje de error o la advertencia siguen mostrándose, le rogamos que se ponga en contacto con el centro de servicio correspondiente.

## **ES** 10.4 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS DE DESGASTE

**Los siguientes accesorios son piezas de desgaste y deben ser sustituidos en caso necesario:**

- Cuchilla para pacotizar™
- Vaso de pacotizar™
- Vaso de protección
- Anillo interior de junta
- Cuchilla Coupe Set
- Disco para batir



**pacojet**

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)