

**PACOJET 2**



## РАСОJET 2 Инструкция

<b>1</b>	<b>Предупреждение</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Введение</b>	<b>9</b>
2.1	Что такое РАСОJET 2?	9
2.2	Важная информация	9
<b>3</b>	<b>Комплектация</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Настройка и подключение</b>	<b>13</b>
4.1	Место установки	13
4.2	Подсоединение комбайна к электропитанию	14
<b>5</b>	<b>Компоненты управления РАСОJET 2</b>	<b>15</b>
5.1	Обзор компонентов управления	15
5.2	Кнопка включения/выключения	15
5.3	Панель управления	16
5.4	Кнопка СТАРТ	16
5.5	Кнопка СТОП/СБРОС/ВОЗВРАТ	17
5.6	Функции экрана и навигация	17
5.7	Режимы обработки	17
5.7.1	Режим пакотизации	18
5.7.2	Режим измельчения/нарезки	19
5.7.3	Режим смешивания/взбивания	20
5.8	Циклы очистки и настройки комбайна	21
5.8.1	Цикл полоскания	22
5.8.2	Цикл полной очистки	22
5.8.3	Настройки комбайна	22
5.8.4	Регулировка первоначальных настроек	23
5.9	Дисплей ВВЕРХ/ВНИЗ	24
5.10	Сброс давления во время цикла обработки	25
5.11	Пакотизация в соответствии с порциями	25
5.12	Степень заполнения стакана и отображение количества порций во время пакотизации	26
5.13	Контрольная и вспомогательная функция комбайна при пакотизации переполненных стаканов	26

<b>6</b>	<b>Управление PACOJET 2</b>	<b>28</b>
6.1	Применение PACOJET 2	28
6.2	Обработка свежих, замороженных продуктов для пакотизации	28
6.2.1	Подготовка к пакотизации	28
6.2.2	Краткое описание процесса пакотизации	29
6.2.3	Подробное описание процесса пакотизации	33
6.2.4	После цикла пакотизации	36
6.3	Использование комбайна для нарезки/измельчения свежих продуктов	37
6.3.1	Процесс нарезки/измельчения	38
6.3.2	После процесса нарезки/измельчения	39
6.4	Использование комбайна для смешивания/взбивания свежих, жидких продуктов	40
6.4.1	Процесс смешивания/взбивания	40
6.4.2	После процесса смешивания/взбивания	42
<b>7</b>	<b>Очистка PACOJET 2</b>	<b>43</b>
7.1	Общие положения	43
7.2	Первичная очистка	43
7.3	Очистка зоны прямого контакта с пищевыми продуктами	44
7.4	Чистящее средство	45
7.5	Цикл полоскания	45
7.6	Цикл очистки	47
7.7	Очистка разгерметизирующей трубки	49
7.8	Очистка корпуса комбайна	49
7.9	Аксессуары для очистки	50
<b>8</b>	<b>Что делать, когда....</b>	<b>51</b>
<b>9.</b>	<b>Информация</b>	<b>53</b>
8.1	Технические данные о PACOJET 2	53
8.2	Аксессуары	54
8.3	Текущий ремонт и техническое обслуживание	54
8.4	Утилизация и переработка	55
8.5	Гарантия	см. Приложение
8.6	Декларация соответствия PACOJET 2	см. Приложение

## 1 Предупреждение

- а) PACOJET 2 является техникой для коммерческого использования. Только люди, имеющие опыт безопасного обращения с комбайном, могут его использовать. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, в том числе с физическими или психическими расстройствами, или лица, не имеющие знаний или опыта, такие как дети, не могут управлять комбайном.
- б) PACOJET 2 может быть использован только в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Несоблюдение инструкций может привести к повреждению комбайна, риску получения травмы оператором или к потенциальному загрязнению готовящихся пищевых продуктов.
- в) Набор Pacojet Coupe (доступен в качестве дополнения, см. разделы 5.7.2, 5.7.3, 6.3 и 6.4). Смотрите отдельную инструкцию по эксплуатации, обратите особое внимание на предупреждения по технике безопасности.
- г) Соблюдайте осторожность при распаковке Pacojet 2, так как комбайн имеет большой вес. Обратите внимание: по возможности, распаковкой комбайна должны заниматься два человека во избежание травм во время распаковки и процесса настройки. Некоторые детали изделия имеют острые края.
- д) Перед первым использованием комбайна, он должна пройти первоначальную очистку в соответствии с Разделом 7.2.
- е) Лезвие для процесса пакотизации очень острое, соблюдайте осторожность при обращении с ним.

ж) Набор Rasojet Coupe (поставляется дополнительно) включает два чрезвычайно острых лезвия. Из-за риска травмирования, при обращении с ними, необходимо пользоваться щипцами. Не прикасайтесь к режущим краям лезвия! (Раздел 6.3)

з) Установите Rasojet 2 на ровную поверхность вдали от брызг воды, раковины и любого оборудования производящего пар. Убедитесь, что имеется достаточно места. Основной выключатель питания находится на комбайне справа и должен быть беспрепятственно доступен в любое время. (Раздел 4.1)

и) Для безопасной работы с техникой убедитесь, что имеется достаточное пространство вокруг комбайна для Вашего перемещения.

к) Перед включением комбайна в электрическую розетку убедитесь, что напряжение и промышленная частота источника электричества соответствует тем, что указаны на табличке технических данных машины. Они должны точно соответствовать. (Раздел 4.2)

л) Для обеспечения дополнительной защиты рекомендуется установить прерыватель тока при замыкании на землю (20 мА). Проконсультируйтесь с электриком на предмет установки.

м) Не используйте комбайн, если кабель питания поврежден. Свяжитесь с Вашим поставщиком услуг Rasojet. (Раздел 9.3)

н) Шнур питания может быть заменен только авторизованным поставщиком услуг Rasojet .

о) Машина издает звук во время работы. Подробную информацию можно найти в главе 9.

п) Разрешено использование только оригинальных запасных частей Rasojet. Использование других аксессуаров, не авторизованных Rasojet, не допускается..

р) Прочитайте инструкцию для Rasojet 2, ознакомьтесь с комбайном и процессом его обслуживания, эксплуатации и очистки.

с) Очистка Rasojet 2 и его аксессуаров должна быть выполнена в соответствии с инструкцией по эксплуатации (Глава 7).

т) Обработка пищевых продуктов требует строгих гигиенических процедур, соответствующих правовым нормам питания.

у) Допускается только обработка пищевых продуктов. Обработка каких-либо других продуктов запрещена (Глава 6).

ф) Никогда не используйте Rasojet 2 для обработки ингредиентов, выделяющих газы во время обработки, которые могут привести к неконтролируемому увеличению уровня давления внутри пакотизирующего стакана, т.е. появлению чистого жидкого азота (N<sub>1</sub>) или диоксида углерода (CO<sub>2</sub>), содержащихся в газированных ингредиентах (глава 6). Такие продукты запрещено добавлять во время обработки.

х) Никогда не включайте комбайн без пакотизирующего стакана, вставленного в защитный внешний стакан (см. Главу 6).

ц) Следите за датчиками безопасности, установленными на комбайне Rasojet 2, они показывают правильно ли установлен защитный внешний стакан со вставленным в него пакотизирующим стаканом (см. Главу 6).

ч) Если на экране отображается сообщение «Ошибка», см. Главу 8. Если Вы все же не смогли определить причину ошибки, выключите комбайн и отключите его от сети электропитания. Проконсультируйтесь с Вашим поставщиком услуг Rasojet.

ш) Не допускается использование комбайна Rasojet 2 в неисправном состоянии. При обнаружении неисправности, остановите работу машины, выключив ее с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и отсоедините кабель питания от электрической розетки.

щ) Комбайн закрыт герметически и может быть открыт только специалистом или поставщиком услуг (раздел 9.3).

## 2 Введение

### 2.1 Что такое Rasojet 2?

Rasojet 2 является инновационным профессиональным кухонным комбайном, предназначенным для перетиранья свежих, замороженных продуктов без размораживания до однородного мусса, освежающего мороженого и сорбета, а также для приготовления супов, соусов и кремов/начинок.

Этот процесс осуществляется с или без использования давления.

Обработка продуктов комбайнов Rasojet 2 известна как «пакотизация».

Набор Rasojet Soupe расширяет технологические возможности Rasojet 2 для обработки незамороженных, свежих продуктов и приобретается отдельно.

### 2.2 Важная информация

а) Данная инструкция содержит всю важную информацию по использованию Вами кухонного комбайна Rasojet 2 (далее - Rasojet 2). Для обеспечения безопасности, следуйте инструкциям, данным в руководстве к Rasojet. Соблюдайте предупреждения, перечисленные в Главе 1. Несоблюдение предупреждений настоящего руководства приведет к отказу в принятии любой ответственности или гарантии возмещения ущерба компанией.

б) Набор Rasojet Soupe не является частью базовой комплектации Rasojet 2; его можно приобрести дополнительно. Он предназначен исключительно для измельчения, смешивания и взбивания свежих, незамороженных продуктов с помощью комбайна Rasojet. Строго соблюдайте инструкции, приведенные в отдельном руководстве по эксплуатации, поставляемом вместе с Набором Rasojet Soupe при его использовании, а также инструкции для Rasojet 2.

в) Содержание данного руководства может быть изменено без предварительного уведомления.

### 3 Комплектация

Проверьте соответствует ли набор аксессуаров в упаковке описанному в данном руководстве. Содержимое должно включать:

- один кухонный комбайн Расоjet 2
- один защитный наружный стакан (полиамид)
- два пакетики для хранения из хромированной стали
- один нож из литой стали
- одна лопатка из нержавеющей стали

- один брызгоотражатель из чёрного нитрилового каучука с внутренним уплотнительным кольцом
- одна вкладка для ополаскивания из зелёного нитрилового каучука
- одна вкладка для чистки из голубого пластика со щётками
- одно голубое уплотнительное кольцо
- две крышки для стакана из белого полипропилена

Проверьте, есть ли отсутствующие или неисправные компоненты.

При обнаружении, пожалуйста, обратитесь по месту приобретения товара и сообщите о своих претензиях.

Претензии в отношении отсутствующих/неполноценных компонентов должны быть представлены в установленный законом срок.

Сохраните все оригинальные упаковочные материалы после установки RASOJET 2 для защиты комбайна от повреждений в случае необходимости транспортировки в будущем

## 4 Настройка и подключение

### 4.1 Место установки

Комбайн RASOJET 2 должен быть установлен в сухом месте с хорошей вентиляцией на неподвижную, ровную поверхность размером не менее 50 см x 50 см.

Закрепите прочно комбайн RASOJET 2 и установите его на ровную поверхность, его расположение должно обеспечивать свободный приток охлаждающего воздуха к заднему вентиляционному отверстию.

Кроме того, убедитесь, что под комбайном есть достаточный зазор для беспрепятственного выхода отработанного воздуха.

#### **ВАЖНО!**

Никогда не используйте комбайн:

- в непосредственной близости от источников тепла (т.е. гриля)
- в непосредственной близости от источника пара или жирных паров (т.е. фритюрни)
- в непосредственной близости от источника теплого или горячего воздуха (т.е. пароварки)
- в непосредственной близости от водопроводного крана или техники, которая моется с помощью водяного шланга или распылителя/парогенератора высокого давления
- на поверхностях, склонных к сильной вибрации

Несоблюдение вышеуказанных инструкций может привести к неисправности или повреждению машины.

#### 4.2 Подсоединение комбайна к электропитанию

Шнур электропитания расположен внизу справа задней части комбайна.

Его длина 1,5 м.

#### **ВАЖНО!**

РАСОJET 2 может использоваться только тогда, когда напряжение и частота сети источника тока соответствуют данным, указанным на табличке данных.

Напряжение источника тока должно соответствовать тому, что указано на табличке данных. Табличка данных расположена на дне машины.

РАСОJET 2 должен подключаться только к источнику тока, который заземлен. Электрическая сеть должна быть оборудована автоматическими прерывателями при замыкании на землю.

## 5 Компоненты управления РАСОJET 2

### 5.1 Обзор компонентов управления

Панель управления  
(5.3)

Кнопка  
включения/выключения  
(5.2)

### 5.2 Кнопка включения/выключения

Кнопка включения\выключения расположена внизу справа на задней стороне основания машины.

Она используется для включения и выключения комбайна:

«O» - выключено — РАСОJET 2 выключен, кнопка не подсвечивается.

«I» - включено - РАСОJET 2 включён, кнопка подсвечивается.

Для активации экрана цветного дисплея и панели управления включите РАСОJET 2 с помощью данной кнопки.

### 5.3 Панель управления

Функциональные кнопки

СТАРТ

СТОП/СБРОС/ВОЗВРАТ

Цветной экран  
Кнопки выбора

Стрелочки  
Кнопки выбора

Панель управления RASOJET 2 имеет две функциональные кнопки: СТАРТ и СТОП/СБРОС/ВОЗВРАТ. Здесь также расположен цветной экран высокого разрешения, четыре кнопки выбора функций экрана и две кнопки со стрелками для управления настройками. В следующих разделах они описаны более подробно.

#### 5.4 Кнопка СТАРТ

Кнопка СТАРТ используется для того, чтобы начать цикл обработки.

До начала цикла обработки пакотизирующий стакан должен быть вставлен в защитный наружный стакан и установлен на место, а машина должна находиться в режиме готовности.

После нажатия кнопки СТАРТ, запускается цикл обработки, то есть нож, прикрепленный к валу будет вращаться, спускаясь ко дну стакана.

Цикл обработки может происходить с нормальным или повышенным давлением в соответствии с выбранными настройками.

Когда определённые части или все содержимое стакана обработано, вал с прикрепленным ножом поднимается в исходное положение, в стакане автоматически сбрасывается давление и цикл обработки закончен. RASOJET 2 остается в режиме готовности.

#### 5.5 Кнопка СТОП/СБРОС/ВОЗВРАТ:

- прервать цикл обработки, который находится в прогрессе (нажмите в течение цикла, чтобы остановить процесс)
- сбросить ранее выбранные опции пакотизации (нажмите во время режима готовности, чтобы сбросить)
- вернуться в главное меню (нажмите, будучи в режиме настроек)

Нажатие кнопки СТОП/СТАРТ/ВОЗВРАТ во время цикла пакотизации приводит вал и пакотизирующие лопасти в исходное положение (картинка со стрелками ВВЕРХ/ВНИЗ, раздел 5.9), а также автоматически прерывает цикл. Этот метод допускает обработку неопределённого количества содержания стакана, т.е. без заданной порции.

#### 5.6 Функции экрана и навигация

При включении комбайна с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ на дисплее появится логотип RASOJET в течение нескольких секунд. Сразу же после этого загрузится главное меню, на котором будут отображаться значки 3-х режимов обработки и значок для доступа к очистке и настройкам функций комбайна. Из главного меню RASOJET 2 может быть настроен/запрограммирован на необходимые процессы.

#### 5.7 Режимы обработки

3 значка режимов обработки представляют 3 возможных режима обработки: пакотизация, измельчение/нарезка и смешивание/взбивание.

При включении RASOJET 2 кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ после логотипа RASOJET появится главное меню, в котором режим пакотизации будет выбран по умолчанию.

Каждый режим обработки можно выбрать, нажав соответствующую кнопку выбора рядом со значком режима обработки, как показано на дисплее.

### 5.7.1 Режим пакотизации

Используйте для превращения свежих, замороженных продуктов (-18 °С до -23 °С) в пюре однородной текстуры без размораживания. Все необходимые аксессуары для этого режима обработки включены в оригинальную комплектацию PACOJET 2.

Чтобы получить доступ к дополнительным настройкам в режиме пакотизации, необходимо правильно установить пакотирующий нож, брызгоотражатель, пакотирующий стакан и внешний защитный стакан

Как только защитный наружный стакан установлен и повернут до правильного положения, новое изображение появится на экране с параметрами обработки по умолчанию "обработать все содержимое стакана" и "повышенное давление".

Также появятся другие варианты процессов обработки "полные порции и дробные порции" и/или "дезактивировать повышенное давление перед пакотизацией".

Каждый из параметров обработки можно выбрать, нажав соответствующую кнопку рядом со значком режима обработки, как показано на дисплее, далее можно определить дополнительные настройки, перелистывая их кнопками со стрелками.

### 5.7.2 Режимы измельчения/нарезки

Измельчение или нарезка свежих, незамороженных продуктов ножом с 2-мя или 4-мя лезвиями, которые включены в дополнительный набор Pacojet Coupe (см. стр. 21).

Пожалуйста, обратитесь к отдельному руководству по эксплуатации для изучения набора Pacojet Coupe (см. стр. 21), обращая особое внимание на правила техники безопасности.

Для дальнейшего программирования настроек режима измельчения и нарезки ножи с 2-мя или 4-мя лезвиями должны быть установлены внутри брызгоотражателя при помощи щипцов (входят в набор Pacojet Coupe) и правильно закреплены на магнитном, шлицевом валу PACOJET 2.

Затем пакотирующий стакан и защитный наружный стакан должны быть правильно установлены в комбайне.

Как только защитный наружный стакан установлен и повернут до правильного положения, новое изображение появится на экране с параметрами обработки по умолчанию "измельчить/нарезать всё содержимое стакана" и "повышенное давление". Однако, можно выбрать вариант режима обработки "дезактивировать повышенное давление перед измельчением".

Этот вариант обработки можно выбрать, нажав соответствующую кнопку рядом со значком режима обработки, как показано на дисплее, далее можно определить дополнительные настройки, перелистывая их кнопками со стрелками.

### 5.7.3 Режимы смешивания/взбивания

Смешивание/взбивание свежих, жидких пищевых продуктов с использованием пакотизирующего ножа или взбивающего диска, включенных в дополнительный набор Rasojet Coupe. (см. стр. 21).

Для дальнейшего программирования параметров обработки в режиме смешивания/ взбивания необходимо установить пакотизирующий нож или взбивающий диск (входят в набор Rasojet Coupe) внутри брызгоотражателя и правильно закрепить на магнитном, шлицевом валу комбайна RASOJET 2.

Затем пакотизирующий стакан и защитный наружный стакан должны быть правильно установлены в машине.

Как только защитный наружный стакан установлен и повернут до правильного положения, новое изображение появится на экране с параметрами обработки по умолчанию

"смешать/взбить всё содержимое стакана" и "повышенное давление", однако можно выбрать варианты режима обработки "дезактивировать повышенное давление перед смешиванием/взбиванием", "установить приблизительный объем заполнения пакотизирующего стакана согласно порциям" и "установить количество повторений

Если выбрана опция повторения цикла, вал и нож/диск будут отходить в исходное положение между сменами стаканов, или к верхнему уровню выбранного объема заполнения, пока выбранное количество повторений одного и того же цикла не будет завершено.

Набор Rasojet Coupe, предназначенный для обработки свежих, незамороженных продуктов, не включен в базовую комплектацию RASOJET 2.

Набор Rasojet Coupe доступен как дополнительный аксессуар и может быть приобретен в точке продаж Rasojet.

Пожалуйста, прочтите отдельное руководство по эксплуатации набора Rasojet Coupe, обратите особое внимание на правила техники безопасности

### 5.8 Циклы очистки и настройки комбайна

Нажмите правую нижнюю кнопку рядом с правым нижним значком, чтобы переключиться на другой экран с дополнительными опциями для очистки и общими параметрами устройства (повторное нажатие возвращает в главное меню).

Слева на экране находятся две опции для цикла очистки. Выберите верхний значок для полоскания или нижний для полного цикла очистки.

Переключиться на общие параметры устройства можно нажав кнопку панели выбора в правой верхней части управления, рядом со значком "шестерни" на дисплее.

### 5.8.1 Цикл полоскания

Для полоскания аксессуаров RASOJET 2, контактирующих с пищевыми продуктами пожалуйста, см. раздел 7.

### 5.8.2 Цикл полной очистки

Порядок осуществления полного цикла очистки аксессуаров RASOJET 2, контактирующих с пищевыми продуктами, можно найти в разделе 7.

### 5.8.3 Настройки комбайна

При нажатии на кнопку доступа к общим параметрам устройства на панели отобразятся параметры для выбора "Предварительные настройки", "Яркость", "Язык", а также информация по использованию "Счетчик порций" и "Версия".

Используя кнопки со стрелками, выберите нужный вариант настройки и подтвердите свой выбор, нажав на кнопку рядом со значком подтверждения (галочкой) на дисплее.

Упомянутым выше способом можно изменить параметры "Предварительные настройки", "Яркость" и "Язык", программируя их по отдельности нажатием кнопки подтверждения.

Используя кнопки со стрелками и клавишу подтверждения, можно также выбирать и просматривать "Счетчик порций", который отслеживает общее число целых пакотизированных порций, которые машина завершила, или подтвердить версию вашей машины, выбрав "Версия".

### 5.8.4 Регулировка первоначальных настроек

Выберите опцию "Предварительные настройки" в меню для корректировки настроек RASOJET 2 в соответствии с вашими потребностями.

#### Заводские установки по умолчанию:

режим обработки по умолчанию - пакотизация, как запрограммировано на заводе  
"избыточное давление" установлено по умолчанию на заводе-изготовителе для каждого режима обработки.

параметры обработки, выбранные для предыдущего цикла, будут сброшены после каждой задачи обработки, то есть каждой смены стакана

Следовательно, каждый раз кнопка ВКЛ/ВЫКЛ используется для включения машины, режимы обработки "пакотизация" и "повышенное давление" уже установлены. И другие режимы обработки, измельчение/нарезка и смешивание/взбивание также отображаются на главном экране и могут быть выбраны нажатием соответствующей кнопки выбора перед каждой задачей обработки

а) Предварительная настройка режима обработки: с помощью кнопок со стрелками для перемещения по меню и кнопки подтверждения выбора можно запрограммировать предварительные настройки для каждого режима обработки, а также "универсальные" предварительные настройки.

Если выбраны "универсальные" предварительные настройки, перед каждой задачей обработки необходимо выбрать соответствующий режим обработки, так как "универсальные" предварительные настройки не определяют режим обработки по умолчанию.

б) Предварительная настройка функции давления: повышенное давление также может быть отключено по умолчанию, используя стрелки и клавишу подтверждения.

в) Сброс выбранных опций обработки:

Есть две возможности. РАСОJET 2 можно настроить таким образом, что любые выбранные опции обработки будут сброшены к настройкам по умолчанию либо после каждой задачи обработки (смена стакана), либо после отключения питания машины с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Заводские установки по умолчанию могут быть восстановлены, путём выбора пункта "Заводские установки", используя кнопки со стрелками и подтвердив выбор нажатием кнопки подтверждения

### 5.9 Отображение ВВЕРХ/ВНИЗ

Данная функция показывает положение и вертикальное направление движения пакотизирующего ножа во время цикла пакотизации.

### 5.10 Сброс давления во время цикла обработки

Во время цикла обработки с активированной настройкой "повышенное давление", можно сбросить давление пакотизирующего стакана, нажав на соответствующую кнопку "сбросить давление" на панели управления.

### 5.11.Пакотизация в соответствии с порциями

После нажатия кнопки СТАРТ, все содержимое пакотизирующего стакана будет полностью обработано - независимо от его заполнения и без необходимости указания конкретного размера порции.

Чтобы пакотизировать готовые пищевые продукты на порции, содержимое стакана, заполненного до линии максимального заполнения, делится на десять частей, каждая из которых в свою очередь делится на десять дробных порций.

В связи с этим общее количество порций для обработки может быть запрограммировано полными или дробными порциями.

Эта особенность деления на порции настроена в соответствии с максимальным, а не фактическим заполнением стакана.

### 5.12 Степень заполнения стакана и отображение количества порций во время пакотизации

На экране показаны запрограммированные детали порционирования до пакотизации и, кроме того, в ходе пакотизации наполненность стакана и ход выполнения задачи.

В конце этой задачи также показано пакотизированное количество и непакотизированное количество, оставшееся в стакане.

Этот дисплей станет пустым, когда защитный наружный стакан будет извлечён из машины.

В случае, если не все запрограммированные порции пакотизировались из-за недостаточного количества содержимого, оставшееся количество невыполненных порций будет указано на дисплее.

В этом случае дисплей, а следовательно, и запрограммированная задача не сбрасываются даже после того, как защитный стакан был извлечён, и поэтому используются в качестве предварительных настроек для обработки второго стакана для приготовления невыполненного количества порций. Экран, показывающий любое необработанное количество, можно сбросить нажатием кнопки СТОП/СБРОС/ВОЗВРАТ.

### 5.13 Контрольная и вспомогательная функции комбайна при пакотизации переполненных стаканов

Цикл пакотизации может увеличить объем исходного содержания стакана до 30%, в зависимости от приготовления пищи и настроек давления.

Таким образом, пакотизирующий стакан никогда не должен быть заполнен выше максимальной линии заполнения, указанной на стакане.

Для того, чтобы предотвратить повреждения, вызванные неправильным

использованием из-за пренебрежения ограничениями по заполнению стакана, PACOJET 2 оснащен контролирующей и вспомогательной функцией.

После инициации цикла пакотизации PACOJET 2 может немедленно обнаружить переполненность, пакотизирующий нож касается льда.

В случае переполнения пакотизируется только то количество, для которого остается достаточно объема в пакотизирующем стакане, независимо от выбранного количества.

Операция пакотизации остановится автоматически для того, чтобы оператор удалил избыточное содержимое стакана, пока не будет достигнут максимальный уровень заполнения стакана.

Несмотря на эту особенность, строго следите за тем, чтобы не заполнить пакотизирующий стакан выше линии максимального уровня заполнения.

## 6 Управление РАСОJET 2

### 6.1 Применение РАСОJET 2

РАСОJET 2 предназначен для пакотизации, т.е. превращения в пюре свежих, замороженных пищевых продуктов (-18°C до -23°C) без размораживания. Используйте пакотизирующий нож для этих задач.

В большинстве случаев цикл пакотизации повышает температуру продуктов, замороженных при -18 °C до -23 °C, приблизительно на 10 °C.

Таким образом, для сохранения пищевой гигиены необходимо немедленно продолжить обработку пакотизированных продуктов питания и/или вернуть оставшееся содержимое стакана в морозильную камеру.

В дополнение к функции пакотизации с РАСОJET 2, доступен опциональный набор Rasojet Coupe для обработки свежих, незамороженных продуктов (разделы 5.7.2, 5 6.3 и 6.4). Пожалуйста, обратитесь к отдельному руководству по набору Rasojet.

### 6.2 Обработка свежих, замороженных продуктов при пакотизации

#### 6.2.1 Подготовка к пакотизации

Заполните пакотизирующий стакан полуфабрикатами, включая жидкости, вплоть до линии максимального заполнения.

#### ВАЖНО!

Никогда не заполняйте пакотизирующий стакан выше линии максимального заполнения. Переполнение стакана может привести к загрязнению комбайна, что может вызвать дефекты и повреждения.

## ВАЖНО!

. В содержимом стакана не должно быть пустых полостей и воздушных пробок. Кроме того, поверхность содержимого стакана должна быть плоской. Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению ножа во время пакотизации.

- а) закройте пакотизирующий стакан крышкой
- б) заморозьте пакотизирующий стакан при температуре от -18 °C до -23 °C в течение не менее 24 часов.

#### 6.2.2 Краткое описание пакотизации

- а) Кнопка включения/выключения (справа внизу сзади). Питание.

б) Вставьте пакотизирующий нож в брызгоотражатель.

в) Закрепите пакотизирующий нож, вставленный в брызгоотражатель, на шлицевой магнитный вал.

г) Возьмите пакотизирующий стакан с замороженным содержимым из холодильника, снимите крышку и поместите его в защитный внешний стакан.

д) Установите защитный внешний стакан со вставленным пакотизирующим стаканом в комбайн, повернув его до рабочего положения по часовой стрелке, то есть справа налево.

е) Выберете режим пакотизации на панели, если он еще не выбран

ж) Далее выберите желаемое количество полных и/или дробных порций.

з) Функция повышенного давления установлена по умолчанию для пакотизации и может быть отключена при необходимости с помощью кнопки выбора или кнопки со стрелками для подтверждения опции "нормального давления".

и) Нажмите кнопку СТАРТ.

к) РАСОJET 2 автоматически осуществит выбранный цикл

л) По завершении цикла обработки, вал и пакотизирующий нож возвратятся в исходное положение, стакан автоматически разгерметизируется и цикл пакотизации закончится.

м) Снимите защитный стакан, надавив на него против часовой стрелки, то есть слева направо, что выведет его из рабочего положения. Пакотизирующий нож и брызгоотражатель лягут на пакотизирующий стакан.

н) Снимите брызгоотражатель с пакотизирующим ножом и извлеките пакотизирующий стакан из защитного стакана.

о) Выложите желаемое количество продукта, который был пакотизирован

п) Выровняйте поверхность оставшегося продукта в стакане лопаткой. Закройте пакотизирующий стакан крышкой и немедленно уберите в морозильную камеру с температурой от -18 °C и -23 °C.

### 6.2.3 Подробное описание процесса пакотизации

#### а) Установка пакотизирующего ножа с брызгоотражателем в комбайн

Возьмите пакотизирующий нож двумя пальцами за углы между лопастями. Поместите его в центральное отверстие брызгоотражателя, так чтобы полый концевой захват ножа защелкнулся за фиксаторы брызгоотражателя. Убедитесь, что плоская сторона брызгоотражателя обращена вниз к лопастям.

Теперь прикрепите пакотизирующий нож вместе с брызгоотражателем, расположенном над ножом и его полым магнитным разъемом, на шлицевой магнитный вал нажатием вверх. Магнит должен прочно удерживать пакотизирующий нож и брызгоотражатель..

#### б) Установка защитного внешнего стакана в комбайн

Теперь возьмите правильно заполненный и замороженный пакотизирующий стакан из морозильника, снимите крышку и поместите его в защитный внешний стакан..

#### ВАЖНО!

Температура пищевых продуктов, обрабатываемых в пакотизирующем стакане, должна быть между -18 °C и -23 °C. Содержимое должно быть полностью заморожено в течение по крайней мере 24 часов при той же температуре. Если этого условие не выполнено, лезвия или машина могут быть повреждены

**ВАЖНО!**

Замороженные пищевые продукты должны прочно держаться в пакотизирующем стакане во время процесса пакотизации.

Кроме того, содержимое стакана не должно таять до пакотизации.

В обоих случаях, замороженный продукт может вывалиться из стакана во время пакотизации, и в результате произойдет перегрузка машины.

Возьмите защитный внешний стакан с вставленным пакотизирующим стаканом за ручку и поместите его на основание комбайна. Толкните внешний защитный стакан к округлой задней стенке основания для постановки его в центр. Рукоятка стакана должна быть обращена к правой стороне машины и быть перпендикулярна ей. Теперь поднимите внешний защитный стакан вверх.

Верхняя часть защитного стакана должна иметь плотный контакт с машиной, так чтобы выступы на внешнем защитном стакане плотно заходили в винтовую канавку PACOJET 2.

Теперь поверните ручку стакана по часовой стрелке, то есть справа налево, на 90°, пока ручка не станет перпендикулярно передней части. Если все сделано правильно, то внешний защитный стакан будет плотно и ровно установлен в PACOJET 2. Во избежание повреждения PACOJET 2.2 или травмы оператора, машина будет работать, только когда внешний защитный стакан правильно установлен в машине.

**ВАЖНО!**

Никогда не устанавливайте защитный наружный стакан в PACOJET 2 так, чтобы пакотизирующий нож и брызгоотражатель просто опирались на него, так как в данном случае не может быть обеспечен достаточный контакт пакотизирующего ножа и магнитного конца вала, и пакотизирующий нож может упасть в стакан. Включение комбайна в этом состоянии может привести к повреждению пакотизирующего ножа и вала.

**а) Программирование задач пакотизации**

Выберите режим пакотизации на панели управления, если он еще не выбран.

Когда защитная стакан правильно установлен, на экране немедленно отображаются настройки пакотизации.

Функция повышенного давления установлена для пакотизации по умолчанию до начала цикла и может отключаться по мере необходимости с помощью кнопки выбора или стрелок для "нормального давления" перед стартом.

В качестве дополнительной опции обработки, можно либо продолжить работу с предварительной настройкой по умолчанию "пакотизировать весь стакан", либо можно выбрать количество полных и десятичной части.

**б) Пакотизация**

После нажатия кнопки СТАРТ PACOJET 2 полностью автоматически произведет выбранный цикл обработки. По окончании цикла обработки вал и пакотизирующий нож вернутся в исходное положение, стакан разгерметизируется автоматически и цикл пакотизации закончится.

**ВАЖНО!**

Никогда не включайте комбайн, не вставив пакотизирующий стакан в защитный внешний стакан!

#### 6.2.4 После цикла пакотизации

После того, как комбайн разгерметизировался, остановился и закончил цикл пакотизации, сделайте следующее:

Поверните защитный внешний стакан, держась за ручку, против часовой стрелки, т.е. слева направо на 90°, до перпендикулярного положения к правой стороне машины.

а) Извлеките защитный внешний стакан, потянув его вниз. Брызгоотражатель и пакотизирующий нож будут лежать на пакотизирующем стакане.

б) Снимите брызгоотражатель с пакотизирующим ножом, используя один из трёх ярлычков на брызгоотражателе.

в) Выньте пакотизирующий стакан из защитного внешнего стакана. Пакотизированный продукт готов к дальнейшему приготовлению.

г) Если не всё содержимое пакотизирующего стакана было пакотизировано, немедленно верните оставшийся продукт в морозильную камеру.

Если пакотизированный продукт остался в стакане, его поверхность должна быть выровнена лопаткой перед помещением в морозильную камеру. Температура хранения должна быть между -18 °C и -23 °C.

Если другие стаканы не будут тут же обрабатываться, необходимо запустить цикл ополаскивания системы пищевой обработки РАСОJET 2, используя предоставленный набор для очистки.

Пожалуйста, очистите машину в соответствии с инструкциями в Главе 7.

#### 6.3 Использование агрегата для резки/рубки свежих, незамороженных продуктов

Потребуется нож с 2-мя или 4-мя лезвиями из набора Rasojet Coupe, доступного в качестве дополнения.

Будьте особенно осторожны в обращении с ножами с 2-мя и 4-мя лезвиями, вложенными в набор Rasojet Coupe, поскольку они очень острые! Можно брать только за верхнюю/соединяющую с валом часть ножа.

Используйте щипцы для ножа, которые включены в наборы Rasojet Coupe. Никогда не дотрагивайтесь до лезвий любой насадки из набора Rasojet Coupe.

Пожалуйста, соблюдайте инструкцию по эксплуатации, входящую в набор Rasojet Coupe

### 6.3.1 Процедура нарезки/измельчения

а) Заполните пакотизирующий стакан мелкими кусочками свежих, незамороженных продуктов, а затем добавьте другие желаемые ингредиенты и приправы.

#### ВАЖНО!

Никогда не заполняйте пакотизирующий стакан выше линии максимального уровня заполнения. Переполнение стакана может привести к загрязнению комбайна, что может повлечь дефекты и повреждения.

б) Извлеките ножи-насадки с 2-мя или 4-мя лезвиями из упаковки набора Rasojet Coupe, держась только за верхнюю/соединяющую с валом часть ножа. Затем используя прилагаемые щипцы, ухватитесь за центр ножа. Соединительная часть ножа с валом будет направлена вверх.

Установите брызгоотражатель на нож таким образом, чтобы верхняя/соединяющая с валом, часть ножа прошла через отверстие в брызгоотражателе. Используя щипцы, соедините нож и брызгоотражатель со шлицевым концом вала машины. Проверьте, чтобы нож и брызгоотражатель были закреплены надлежащим образом, надавив вверх.

в) Теперь пакотизирующий и защитный стаканы могут быть установлены в комбайн, как описано в разделе 6.2.36 в Руководстве по эксплуатации RASOJET 2.

г) Выберите режим нарезки/измельчения на панели управления, если он еще не был предварительно выбран. Функция повышенного давления установлена в качестве функции умолчанию для данного режима перед каждым циклом, но может быть отключена при необходимости, нажатием кнопки "Нормальное давление" перед началом цикла обработки.

д) После нажатия кнопки СТАРТ RASOJET 2 полностью автоматически произведёт выбранный цикл обработки.

е) По окончании цикла обработки вал и нож с 2-мя или 4-мя лезвиями вернутся в исходное положение, стакан разгерметизируется автоматически и цикл обработки закончится.

#### ВАЖНО!

ж) Никогда не включайте машину, не вставив пакотизирующий стакан в защитный внешний стакан!

### **6.3.2 После процедуры нарезки/измельчения**

- а) Извлеките защитный внешний стакан, содержащий пакотизирующий стакан в соответствии с Руководством по эксплуатации RASOJET 2 разделом 6.2.4, оставьте брызгоотражатель на месте.
- б) Снимите брызгоотражатель и нож с пакотизирующего стакана с помощью трех ярлыков.
- в) Используя щипцы, захватите нож и удалите его из брызгоотражателя. Нож может быть очищен сразу под проточной водой.

Дальнейшие инструкции по очистке можно найти в отдельном руководстве по эксплуатации, предоставляемом с набором Rasojet Соире, который можно приобрести дополнительно.

г) Если другие стаканы не будут тут же обрабатываться, необходимо запустить цикл ополаскивания системы пищевой обработки RASOJET 2, используя предоставленный набор для очистки. Пожалуйста, очистите машину в соответствии с инструкциями в Главе 7.

#### 6.4 Использование комбайна для смешивания/взбивания свежих, жидких продуктов

Для этой процедуры понадобится пакотизирующий нож или диск для взбивания из набора Rasojet Soure, который можно приобрести дополнительно.

Использование диска для взбивания в режиме смешивания/взбивания идентично использованию пакотизирующего лезвия.

##### 6.4.1 Процедуры смешивания/взбивания

а) Заполните пакотизирующий стакан свежими жидкими продуктами, затем добавьте другие желаемые ингредиенты и приправы.

**ВАЖНО!**

Плотные или неэластичные продукты не могут быть обработаны в режиме смешивания/взбивания ни при каких обстоятельствах, так как это может привести к повреждению машины РАСОJET 2.

**ВАЖНО!**

При заполнении пакотизирующего стакана в процессе подготовки к использованию режима смешивания/взбивания необходимо принять во внимание значительное увеличение объема продукта в процессе обработки (например, при взбивании сливок).

Игнорирование этого предупреждения может привести к чрезмерному проникновению загрязнений в машину.

б) Прикрепите пакотизирующий нож или диск для взбивания из набора Rasojet Soure и брызгоотражатель к валу комбайна, как описано в разделе 6.2.3а.

в) Теперь пакотизирующий стакан и защитный стакан могут быть установлены в машину, как описано в разделе 6.2.3б из Руководства по эксплуатации РАСОJET 2.

г) Выберите режим смешивания/взбивания на панели управления, если он ещё не был

Функция повышенного давления установлена в качестве функции по умолчанию для режима смешивания/взбивания перед каждым циклом, но может быть отключена при необходимости, нажатием кнопки "Нормальное давление" перед началом цикла обработки.

Дальнейшее программирование настроек позволит либо выбрать настройку по умолчанию "смешать/взбить весь стакан", либо установить приблизительное заполнение стакана в зависимости от порций.

Установка количества порций подходит для обработки меньших объемов содержимого в пакотизирующем стакане с использованием функции автоматического повтора цикла обработки. Так как в данном случае, вал отступает только до верхнего уровня выбранного приблизительного объема заполнения, пока не завершится выбранное количество повторений одного и того же цикла.

Соответственно, можно запрограммировать количество необходимых повторений цикла смешивания/взбивания.

е) После нажатия кнопки СТАРТ РАСОJET 2 полностью автоматически произведёт выбранный цикл обработки. По окончании цикла обработки вал и пакотизирующий нож или диск для смешивания/взбивания вернутся в исходное положение, стакан разгерметизируется автоматически и цикл обработки закончится.

**ВАЖНО!**

Никогда не включайте машину, не вставив пакотизирующий стакан в защитный внешний стакан!

#### 6.4.2 После процедуры смешивания/взбивания

Действуйте согласно разделу 6.2.4 Руководства по эксплуатации RASOJET 2.

Если другие стаканы не будут тут же обрабатываться, необходимо запустить цикл ополаскивания системы пищевой обработки RASOJET 2, используя предоставленный набор для очистки.

Пожалуйста, очистите машину в соответствии с инструкциями в Главе 7.

## 7 Очистка RASOJET 2

### 7.1 Общие положения

### 7.1

Как и в случае других комбайнов, используемых в приготовлении пищи, особое внимание должно быть уделено процедуре очистки RASOJET 2. Особенно важно строго придерживаться инструкций по очистке после обработки животных белков и жиров в RASOJET 2 (рыба, мясо, молочные продукты и т.д.).

Тщательная очистка машины

требуется для продукции первоклассного качества продлевает срок службы машины увеличивает время между вызовами мастера по ремонту бытовой техники помогает избежать распространения микробов в машине

**ВАЖНО!**

RASOJET 2 необходимо регулярно очищать, запуская полный цикл очистки и используя принадлежности для очистки, поставляемые с RASOJET 2 и предназначенные для этой цели:

- после обработки, не позднее закрытия кухни
- после длительного периода времени, в течение которого RASOJET 2 не использовался
- перед первой задачей обработки дня
- Никогда не погружайте RASOJET 2 в воду!
- Никогда не ставьте машину под проточную воду!
- Не брызгайте машину водой, паропромывочным устройством высокого давления или любым другим подобным устройством!

### 7.2 Первичная очистка

RASOJET 2 и все принадлежности должны быть тщательно очищены до первого использования.

Используйте готовые доступные средства для мытья посуды для этой цели. Пакотизирующие стаканы также должны быть тщательно очищены до первого использования.

### 7.3 Очистка зоны прямого контакта с пищевыми продуктами

Процедуры очистки, описанные ниже, абсолютно необходимы.

Кухонный комбайн PACOJET 2 устроен так, что для очистки машины не требуются никакие демонтажные работы.

Процедура очистки в значительной степени происходит автоматически.

Выберите функцию очистки на экране, нажав кнопку выбора рядом с "функциями очистки и настройками машины".

Затем можно выбрать опцию полного цикла очистки или цикла полоскания.

Каждая задача, независимо от того, это очистка или полоскание, длится около 60 секунд.

Полный цикл очистки включает в себя:

I. цикл полоскания горячей водой для общего ополаскивания: зеленая вкладка для ополаскивания и пакотизирующий нож.

II. цикл очистки горячей водой и моющим средством: вкладка для чистки из голубого пластика со щётками и синее уплотнительное кольцо, без пакотизирующего ножа!

III. дальнейший цикл полоскания горячей водой: зеленая вкладка для ополаскивания и пакотизирующий нож.

Для оптимального результата очистки, необходимо соблюдать функциональную блок-схему, показанную выше!

### 7.4 Чистящее средство

Для того, чтобы добиться надлежащей гигиенической очистки, используйте не пенящееся дезинфицирующее моющее средство во время процесса очистки.

Следующие моющие средства - подходящие примеры:

- ECOLAB®P3 Asepto 2000 и т.д.

- ECOLAB® Micro Quat Extra

- Стерилизующая жидкость Procter&Gamble Milton

Обратитесь по месту покупки, чтобы узнать о подходящих моющих средствах для Вашей страны, так как в разных странах могут быть специфические различия.

**ВАЖНО!**

Никогда не используйте следующее:

- моющие средства, вызывающие пену
- резкие, агрессивные растворители, которые алюминий, резину, пластмассу или окрашенные поверхности
- токсичные моющие средства

:

## 7.5

### Цикл полоскания

Необходимые аксессуары: зеленая вкладка для ополаскивания и пакотизирующий нож.

Полоскание с зеленой вкладкой для ополаскивания удаляет общий осадок.

После цикла очистки с синей вставкой любые остатки моющего средства удаляются путем осуществления второго цикла полоскания.

Цикл полоскания с зеленой вкладкой также можно запускать между процессами обработки, т.е. сменами продуктов для пакотизации.

- а) Вставьте пустой пакотизирующий стакан в защитный внешний стакан.
- б) Защёлкните пакотизирующий нож в зелёную вкладку для ополаскивания.

Закрепите вкладку с ножом на валу комбайна. (Эта процедура идентична закреплению брызгоотражателя с пакотизирующим ножом на валу комбайна).

- в) Наполните пакотизирующий стакан горячей водой до уровня 2-ух см от края стакана.
- г) Вставьте пакотизирующий стакан в защитном наружном комбайн и закрепите поворотом по часовой стрелке.

Выберите "цикл полоскания" на дисплее и нажмите кнопку СТАРТ (см. раздел 5.8).

После успешного завершения цикла полоскания и автоматического сброса давления, на экране появится сообщение о том, что теперь можно безопасно снять защитный стакан. Выньте защитный стакан из комбайна и вылейте воду.

#### **7.6 Цикл очистки**

Необходимые аксессуары: голубая вкладка для очистки с голубым уплотнительным кольцом, без пакотизирующего ножа!

Цикл очистки является частью полной процедуры очистки РАСОJET 2, которая состоит из предварительного полоскания, очистки и окончательного полоскания.

Вся процедура очистки может быть запрограммирована при выборе опции "функции очистки и настройки машины" с помощью кнопки выбора рядом с дисплеем.

Затем на следующем дисплее выберите "полная процедура очистки" (см. раздел 5.8).

Процесс очистки с голубой вкладкой и дезинфицирующим моющим средством защитит систему пищевой обработки PACOJET 2 от накопления микробов, а также очистит от оставшихся пищевых микроэлементов после полоскания.

Процедура:

- а) Вставьте пустой пакотизирующий стакан в защитный внешний стакан.
- б) Поместите голубую вкладку для очистки щеточками вверх в пакотизирующий стакан, затем оденьте голубое уплотнительное кольцо на пакотизирующий стакан.
- в) Заполните пакотизирующий стакан горячей водой до основания кисточек. Добавьте необходимое количество моющего средства (см. раздел 7.4)

Установите защитный стакан в комбайн, повернув его по часовой стрелке.

Нажмите кнопку СТАРТ и снимите защитный стакан после завершения цикла очистки, затем очистите от остатков.

#### **7.7 Очистка разгерметизирующей трубки**

Промывку разгерметизирующей трубки во время цикла очистки или полоскания можно осуществить, нажав на кнопку выбора функции разгерметизации.

Обязательно держите чашку под трубкой для того, чтобы собрать вытекающую воду после очистки или полоскания.

#### **7.8 Очистка корпуса комбайна**

Протрите наружную поверхность и основание из хромированной стали влажной салфеткой и любым доступным очищающим средством.

## 7.9 Чистящие принадлежности

Части, перечисленные ниже, можно мыть в посудомоечной машине:

- пакотизирующий стакан из хромированной стали
- защитный внешний стакан
- пакотизирующий нож
- чёрный брызгоотражатель
- голубое уплотнительное кольцо
- зелёная вкладка для полоскания
- лопатка

Для того, чтобы предотвратить накопление микробов, пакотизирующий нож и брызгоотражатель необходимо:

- промыть, чтобы удалить общий осадок
- погрузить в чистящий/дезинфицирующий раствор, чтобы убить микробы, а затем
- промыть под водой или в посудомоечной машине

Пакотизирующий нож не покроеся ржавчиной при надлежащем уходе. Обращайтесь с ним как с ножом для мясорубки, чтобы предотвратить развитие коррозии. После очистки пакотизирующего ножа можно нанести слой масла. Необходимо использовать безопасное пищевое масло или смазку.

Крышки для стаканов должны быть очищены в посудомоечной машине при определенных условиях, чтобы сохранить их форму.

Они термостойкие при температуре от -25 0 С до +85 0 С.

Проверьте диапазон температур посудомоечной машины прежде, чем использовать её для очистки крышек для стаканов.

## 8 Что делать, когда...

**?** РАСОJET 2 остановил цикл обработки, хотя желаемое количество не было или было только частично обработано?

Дисплей показывает "ошибку".

Цикл обработки не может быть закончен из-за перегрузки комбайна.

Выключите машину с помощью кнопки включения/выключения. После интервала времени около 5 секунд включите машину.

Если на дисплее показался логотип РАСОJET, а затем запрограммированный режим обработки, продолжите обработку остальных стаканов.

Если на экране всё ещё отображается "ошибка" после того, как вы выключили и снова включили машину, это значит, что было активировано механическое устройство защиты от перегрузки. Обратитесь к авторизованному поставщику услуг.

**!** РАСОJET 2 может перегрузиться, если машина не может обработать специфические пищевые продукты.

Возможными причинами могут быть:

температура приготовления пищи слишком низкая (менее -23 °С)

пищевой продукт оттаял и не прилипает к внутренней поверхности стакана

пакотизирующий нож затупился или деформировался

РАСОJET 2 не может обработать специфические пищевые продукты

? РАСОJET 2 не создает повышенного давления во время цикла обработки?

Поверхность брызгоотражателя не является гладкой. Поскольку брызгоотражатель также обеспечивает уплотнение во время цикла обработки, контактные поверхности должны быть чистыми и в полной сохранности.

Осмотрите брызгоотражатель на предмет остатков пищи или повреждения.  
При необходимости прочистите.  
Если это не решит проблему давления, обратитесь к авторизованному поставщику услуг.

? Пакотизирующий нож не может быть надежно прикреплен магнитом к шлицевому концу вала машины?

Пакотизирующий нож удерживается на конце вала машины с помощью магнита. Остатки пищи собираются на конце вала машины или внутри полого крепёжного конца пакотизирующего ножа, что может привести к ослаблению магнитной связи, в случае которого пакотизирующий нож не может быть прикреплен..

Очистите шлицевой конец вала машины и полый крепёжный конец пакотизирующего ножа.

## РАСОJET 2

### 9 Информация

#### 9.1

#### Технические данные РАСОJET 2

Номинальная потребляемая мощность:	950 Вт	
Скорость вращения:	Мотор:	6,000 об/мин
	Пакотизирующий нож:	2,000 об/мин
Повышенное давление:	приблизительно 1.2 бар	
Привод:	зубчатый приводной ремень	
Электронное управление:	Электроуправление, осуществляемое микропроцессором	
Функции::	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Мониторинг/отображение прогресса цикла обработки</li> <li>•Точность движения вала</li> <li>•Регулирование частоты вращения, в соответствии с сопротивлением</li> <li>• Защитные датчики блоков</li> </ul>	
Размеры :	498 мм × 182 мм × 360 мм (выс. × шир. × глуб.)	
Уровень шума:	79 дБ(А)	
Материалы:	Внешний/Верхний корпус: нержавеющая сталь, литой алюминий с покрытием Основание: полиамид, армированный стекловолокном (30%) Рама/корпус: полиамид, армированный стекловолокном (15%) Защитный внешний стакан: нитриловый каучук, безвредный Вкладка для ополаскивания: нитриловый каучук, безвредный Брызгоотражатель: полипропилен, безвредный Уплотнительное кольцо: нержавеющая сталь Крышки для стакана: литая сталь Пакотизирующий стакан: нержавеющая сталь Пакотизирующий нож: нержавеющая сталь	
Вес:	<b>РАСОJET 2</b>	<b>14.90 кг</b>
	Защитный внешний стакан	0.30 кг
	Пакотизирующий стакан	0.35 кг
	Крышки для стакана	0.01 кг
	Брызгоотражатель	0.09 кг
	Вставка для очистки	0.13 кг
	Уплотнительное кольцо	0.03 кг
	Вставка для ополаскивания	0.10 кг
	Пакотизирующий нож	0.06 кг
	Лопатка	0.10 кг
Варианты сетевого напряжения:	230–240 В / 50–60 Гц	
	90–120 В / 50–60 Гц	

## 9.2 Аксессуары

Следующие аксессуары можно приобрести у Вашего дилера Pacojet

Предметный набор.

**Маленький комплект пакотизирующих стаканов**

(4 стакана из хромированной стали с крышками)

**Средний комплект пакотизирующих стаканов**

(6 стаканов из хромированной стали с крышками)

**Большой комплект пакотизирующих стаканов**

(10 стаканов из хромированной стали с крышками)

**Набор Pacojet Coupe**

**Защитный внешний стакан**

**Стандартный пакотизирующий нож**

**Пакотизирующий нож Gold**

**Брызгоотражатель**

**Вкладка для ополаскивания (зеленая)**

**Уплотнительное кольцо (голубая)**

**Вкладка для очистки (голубая)**

**Лопатка**

**Книга рецептов PACOJET 2**

**Самоклеющиеся этикетки**

## 9.3 Текущий ремонт и техническое обслуживание

Регулярное обслуживание позволит предотвратить простои и продлит срок работы вашего комбайна

PACOJET 2. Ремонт и техническое обслуживание должны выполняться только уполномоченными

поставщиками услуг Pacojet.

Для того, чтобы найти информацию о вашем поставщике услуг Pacojet,

обратитесь в точку продажи или

зайдите на

сайт :

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

## 9.4 Утилизация и переработка

PACOJET 2, его аксессуары и упаковка должны быть переработаны в соответствии с экологическими нормами.

Не выбрасывайте оригинальную упаковку PACOJET 2. Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку в случае транспортировки будущем (т.е. переезда, отвоза поставщикам услуг).

**Только для стран ЕС:**

Не выбрасывайте PACOJET 2 с бытовыми отходами!

В соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по электронике и электронным отходам оборудования и его применения в соответствии с национальными законами, ненужные электронные устройства должны собираться отдельно и перерабатываться наиболее подходящим методом для защиты окружающей среды.

## 9.5 Гарантия

См. Приложение.

## 9.6 Декларация соответствия PACOJET 2

См. Приложение.



ООО «ВЕСТГЕЙТ»  
Официальный представитель  
Rasojet AG в России и ЕАЭС

115093, Москва  
Павловская, 6.  
+7 (499) 322 33 55