



## Pacojet Coupe Set

DE Bedienungsanleitung  
EN Operating Manual

FR Mode d'emploi  
IT Istruzioni per l'uso

ES Manual  
de instrucciones



## Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Zu diesem Dokument .....</b>	<b>5</b>
1.1	Allgemeines .....	5
1.2	Darstellungsstandards .....	5
<b>2.</b>	<b>Verwendung des Pacojet Coupe Sets .....</b>	<b>5</b>
2.1	Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung .....	5
2.2	Lebensmittelhygienische Aspekte.....	6
<b>3.</b>	<b>Wichtige Sicherheitshinweise.....</b>	<b>6</b>
3.1	Allgemeine Sicherheit.....	6
3.2	Warnhinweise .....	7
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>8</b>
<b>5.</b>	<b>Pacojet Coupe Set im Überblick.....</b>	<b>9</b>
5.1	Eigenschaften des Pacojet Coupe Sets.....	9
5.2	Bestandteile und ihre Funktion.....	9
<b>6.</b>	<b>Erste Schritte.....</b>	<b>11</b>
6.1	Pacojet Coupe Set auspacken .....	11
6.2	Lieferumfang prüfen .....	11
<b>7.</b>	<b>Pacojet Coupe Set anwenden .....</b>	<b>12</b>
7.1	Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitungen.....	12
7.1.1	Vorbereitende Arbeiten .....	12
7.1.2	Hacken/Kuttern.....	13
7.1.3	Nach dem Hacken/Kuttern .....	15
7.2	Aufschlagen/Mixen ungefrorener Lebensmittelzubereitungen.....	16
7.2.1	Vorbereitende Arbeiten .....	16
7.2.2	Aufschlagen/Mixen .....	17
7.2.3	Nach dem Aufschlagen/Mixen.....	20
<b>8.</b>	<b>Reinigen des Pacojet Coupe Sets .....</b>	<b>21</b>
8.1	Erstreinigung.....	21
8.2	Tägliche Reinigung .....	21
<b>9.</b>	<b>Transport und Lagerung .....</b>	<b>22</b>
9.1	Transport.....	22
9.2	Lagerung .....	22
<b>10.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>22</b>
10.1	Pacojet Coupe Set .....	22
10.2	Verpackung .....	22
<b>11.</b>	<b>Kundenservice .....</b>	<b>23</b>

# 1. Zu diesem Dokument

## 1.1 Allgemeines

In diesem Benutzerhandbuch finden Sie alle notwendigen Informationen und Hinweise, die Sie zu einer sicheren Handhabung des *Pacojet Coupe Sets* befähigen.

Lesen Sie das Dokument vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und befolgen Sie die enthaltenen Sicherheitshinweise. Bedienen und verwenden Sie die Zubehörteile nur, wie in diesem Handbuch beschrieben.

Eine Abweichung von der beschriebenen Handhabung kann unter Umständen zur Verletzung des Bedieners oder zur Beschädigung des PACOJET-Basisgeräts und dessen Zubehör führen. Das Benutzerhandbuch ist Teil des *Pacojet Coupe Sets* und muss stets verfügbar sein. Bei Besitzerwechsel muss dieses Dokument weitergegeben werden.



Dieses Dokument ist nur in Verbindung mit dem jeweiligen Benutzerhandbuch des verwendeten PACOJET-Basisgeräts gültig. Lesen Sie das Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts vor der Verwendung des *Pacojet Coupe Sets* ebenfalls vollständig durch.

## 1.2 Darstellungsstandards

Die bildliche Darstellung der Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* befindet sich im Kapitel „5. Pacojet Coupe Set im Überblick“ auf Seite 8.

Die im Text enthaltenen Verweise beziehen sich auf die hier enthaltene Nummerierung.

Mit dieser Darstellung ist jederzeit ein Überblick über die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* möglich.

1, 2, ...	Die Darstellung von aufeinanderfolgenden Handlungsschritten erfolgt durch eine fortlaufende Nummerierung.
	Die von einem Kreis umgebene Ziffer zeigt die in einer Illustration enthaltenen Arbeitsschritte.
•	Ein voranstehendes Aufzählungszeichen leitet inhaltlich zusammengehörende Einzelaspekte ein.
	Siehe hierzu die Beschreibungen des Benutzerhandbuchs des verwendeten PACOJET-Basisgeräts.

# 2. Verwendung des Pacojet Coupe Sets

## 2.1 Bestimmungsgemäße und bestimmungswidrige Verwendung

Das *Pacojet Coupe Set* wurde für die Verarbeitung von ungefrorenen Lebensmitteln (z.B. Fleisch/Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst und Nüssen), die Herstellung von Farcen, Mousses, Pürees, Terrinen, Aufstrichen, Saucen, Kräuterölen u.v.m. sowie die Verarbeitung flüssiger Lebensmittel ohne Hitzeübertragung, konzipiert.

Jede darüber hinausgehende Anwendung, u.a. die Verarbeitung anderer Substanzen, kann zu Personen- und Sachschäden führen und ist somit bestimmungswidrig und nicht zulässig!

Das *Pacojet Coupe Set* darf ausschließlich in Verbindung mit dem dafür vorgesehenen PACOJET-Basisgerät verwendet werden. Ob der Gerätetyp Ihres PACOJET-Basisgeräts mit dem *Pacojet Coupe Set* verwendet werden kann, entnehmen Sie dem Benutzerhandbuch des PACOJET-Basisgeräts.

## 2.2 Lebensmittelhygienische Aspekte

Achten Sie während der Verarbeitung von Lebensmitteln auf Hygiene und die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Standards.

Verarbeiten Sie ausschließlich frische, nicht gefrorene, knochenfreie Lebensmittel.

Es ist auf eine schnelle Weiterverarbeitung der Lebensmittel zu achten, um ein Verderben und somit eine gesundheitliche Gefährdung zu vermeiden.

Es dürfen ausschließlich Lebensmittel (keine Knochen!) verarbeitet werden. Andere Materialien sind ausdrücklich untersagt.

## 3. Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise vollständig durch, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Nehmen Sie das *Pacojet Coupe Set* erst dann in Betrieb, wenn Sie diese Hinweise verstanden haben.

Bei Unklarheiten und offenen Fragen wenden Sie sich vor der Inbetriebnahme des *Pacojet Coupe Sets* an Ihre PACOJET-Verkaufsstelle (siehe Kapitel „11. Kundenservice“ auf Seite 22).

### 3.1 Allgemeine Sicherheit

- Das *Pacojet Coupe Set* darf nur entsprechend den Angaben in dieser Bedienungsanleitung sowie den Angaben in der Bedienungsanleitung des jeweils verwendeten Gerätetyps Ihres PACOJET-Basisgeräts verwendet werden. Eine Nichtbeachtung kann zu Verletzungen von Personen, Schäden am PACOJET-Basisgerät und/oder Verunreinigung der zu verarbeitenden Lebensmittel führen.
- Die mitgelieferten Zubehörteile dürfen ausschließlich zu den in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Zwecken verwendet werden.
- Verwenden Sie die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* ausschließlich mit dem jeweils dafür vorgesehenen Gerätetyp der PACOJET-Modell-Reihe (z.B. *Pacojet 1*, *Pacojet 2* oder *Pacojet 2 Plus*).
- Das *Pacojet Coupe Set* darf nur von Personen verwendet werden, die in den sicheren Gebrauch unterwiesen wurden.
- Die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* sind von Kindern unter 16 Jahren fernzuhalten und unerreichbar aufzubewahren.
- Das *Pacojet Coupe Set* kann von Kindern ab 16 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen nur dann bedient werden, wenn diese beaufsichtigt und in der Handhabung unterwiesen wurden. Sie müssen die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem *Pacojet Coupe Set* spielen. Reinigungen dürfen nicht von Kindern unter 16 Jahren durchgeführt werden.
- Entfernen Sie keine Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* vom PACOJET-Gerät während der Verarbeitung.
- Für den Betrieb des *Pacojet Coupe Sets* dürfen ausschließlich Original-Zubehörteile von PACOJET verwendet werden, die für den Gerätetyp des verwendeten PACOJET-Basisgeräts bestimmt sind.
- Entpacken Sie das *Pacojet Coupe Set* vorsichtig, da einige Zubehörteile scharfe Schneiden aufweisen, die zu Verletzungen führen können.
- Die Klingen-Messer des *Pacojet Coupe Sets* dürfen ausschließlich mit der mitgelieferten Messerzange am Messerhalter der Pacosierwelle des PACOJET-Basisgeräts angebracht bzw. von diesem entfernt werden.
- Starten Sie das PACOJET-Basisgerät mit den Bestandteilen des *Pacojet Coupe Sets* niemals ohne Pacossier- und Schutzbecher.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den Bestandteilen des *Pacojet Coupe Sets* vor.
- Führen Sie vor dem ersten Gebrauch des *Pacojet Coupe Sets* eine Erstreinigung gemäß Kapitel „8.1 Erstreinigung“ auf Seite 20 durch.
- Verwenden Sie die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* nur in einwandfreiem Zustand. Nehmen Sie das *Pacojet Coupe Set* niemals mit Beschädigungen in Betrieb.

### 3.2 Warnhinweise

Neben den hier aufgeführten allgemeinen Sicherheitshinweisen enthält das Benutzerhandbuch weitere, handlungsbezogene Anweisungen. Diese Warnhinweise begleiten die speziellen Handlungsbeschreibungen und weisen auf potenzielle Gefahren während des Betriebs hin. Die folgenden Symbole bzw. Hinweisbezeichnungen verweisen auf unterschiedliche Gefahrenstufen und zusätzliche Hinweise.



### **Warnung**

**Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird sie nicht vermieden, kann sie ernste Verletzungen oder den Tod nach sich ziehen.**

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.



### **Vorsicht**

**Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Verletzungen führen.**

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um die Gefahr abzuwenden bzw. um sie zu vermeiden.

## **Hinweis**

**Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Wird diese nicht vermieden, kann sie ggf. zu Sachschäden führen.**

- Eine Aufzählung verweist auf Maßnahmen, die ergriffen bzw. unterlassen werden müssen, um Beschädigungen am PACOJET-Basisgerät und dessen Zubehör zu vermeiden.



**Dieses Symbol verweist auf zusätzliche Informationen bzw. Tipps im Umgang mit dem PACOJET-Basisgerät und dem *Pacojet Coupe Set*.**

## **4. Lieferumfang**

Der Lieferumfang des *Pacojet Coupe Sets* (5) umfasst folgende Bestandteile:

- 1 2-Klingen-Messer (1)
- 1 4-Klingen-Messer (2)
- 1 Schlagscheibe (3)
- 1 Messerzange (4)

Das jeweilige *Pacojet Coupe Set* darf nur mit dem dafür vorgesehenen Gerätetyp des PACOJET-Basisgeräts verwendet werden.

## 5. Pacojet Coupe Set im Überblick

### 5.1 Eigenschaften des Pacojet Coupe Sets

Das *Pacojet Coupe Set* erweitert den Wirkungsradius des PACOJET-Basisgeräts um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel. In nur 60 Sekunden lassen sich frische, ungefrorene Lebensmittel schneiden, hacken, zerkleinern, mixen, vermengen und aufschlagen – und zwar schonend, ohne Wärmeübertragung. Die 2-/4-Klingen-Messer bzw. die Schlagscheibe bewegen sich von oben nach unten, um die eigene Achse rotierend, durch die gesamte in einem Becher enthaltene Lebensmittelzubereitung mit hervorragenden Ergebnissen.

Für jeden PACOJET-Gerätetyp (*Pacojet 1*, *Pacojet 2* und *Pacojet 2 Plus*) steht ein spezifischer Typ des *Pacojet Coupe Sets* zur Verfügung. Der Unterschied besteht in dem Messerhalter des PACOJET-Basisgeräts bzw. dem Messertopf des Verarbeitungswerkzeugs.

Daher darf das jeweilige *Pacojet Coupe Set* nur mit dem dafür vorgesehenen PACOJET-Gerätetyp verwendet werden.

Das *Pacojet Coupe Set* wird in zwei verschiedenen Typen angeboten, die sich durch einen spezifischen Befestigungsmechanismus am Messertopf unterscheiden:

- *Pacojet 1/Pacojet 2* - einklicken
- *Pacojet 2 Plus* - eindrehen

	<p><b>Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.</b></p>
---	--

### 5.2 Bestandteile und ihre Funktion

Das *Pacojet Coupe Set* (Abbildung 1) besteht aus folgenden Zubehörteilen:

Positionsnummer	Zubehörteil	Funktion
1	2-Klingen-Messer	Zum Hacken von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u.v.m. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienische Verarbeitung von Fleisch oder Fisch zum perfekten Tatar ohne Wärmeentwicklung und daher ohne Farbveränderung.</li> <li>• Verarbeitet Gemüse, Kräuter, Obst, Nüsse usw.</li> </ul>
2	4-Klingen-Messer	Zum Herstellen von Farcen, Mousses, Pürees, Terrinen, Aufstrichen, Saucen, Kräuterölen u.v.m. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuttet feine Fisch- oder Fleischfarcen für cremige Terrinen oder Aufstriche.</li> <li>• Mixt frische Smoothies.</li> <li>• Püriert Saucen, Kräuteröle, Kräuterfrischkäse, Garnituren usw.</li> </ul>



Positionsnummer	Zubehörteil	Funktion
3	Schlagscheibe	Zum Aufschlagen von flüssigen Lebensmitteln: für Sahne und Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes u.v.m. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlägt Sahne, aromatisierte Sahne und Eiweiß.</li> <li>• Schäumt Milch auf, mixt Drinks/Milchshakes usw.</li> </ul>
4	Messerzange	Zum sicheren Montieren der sehr scharfen Klingen-Messer.
5	Lieferumfang <i>Pacojet Coupe</i> Set	
6	Messertopf	Verbindungsstück zum Anbringen der Verarbeitungswerkzeuge an das PACOJET-Basisgerät.

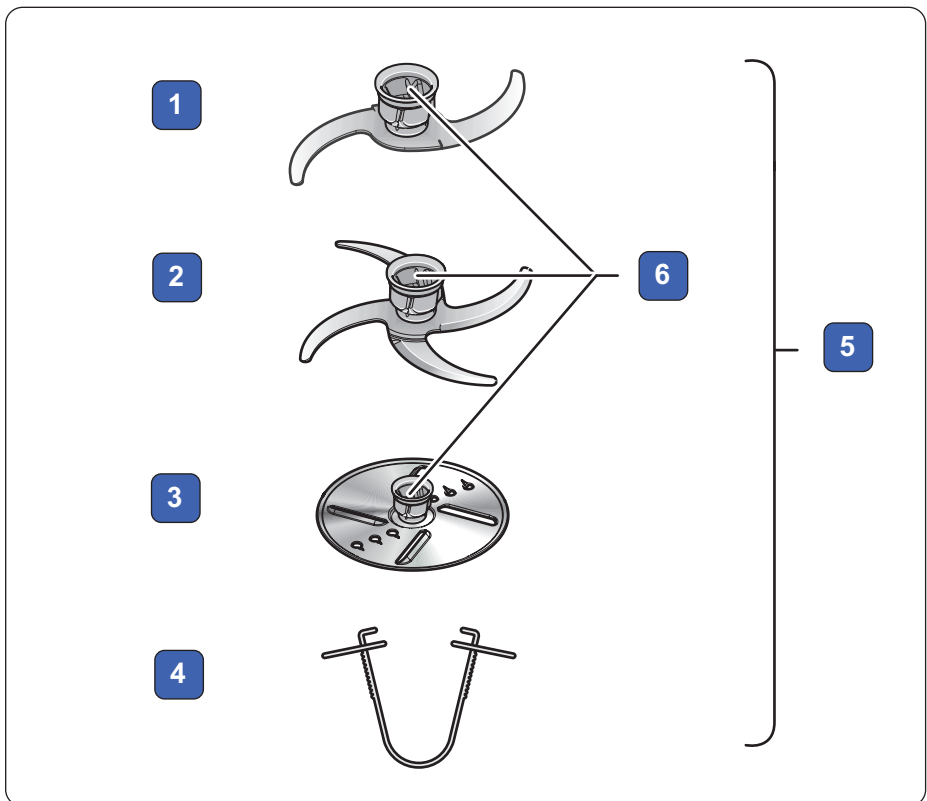




Abbildung 1: Lieferumfang *Pacojet Coupe* Set


## 6. Erste Schritte

In diesem Kapitel wird beschrieben, wie Sie das *Pacojet Coupe Set* für die erste Verwendung vorbereiten.

### 6.1 Pacojet Coupe Set auspacken

	 <b>Vorsicht</b>
	<p><b>Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken des <i>Pacojet Coupe Sets</i>!</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die 2- und 4-Klingen-Messer (1, 2) des <i>Pacojet Coupe Sets</i> sind sehr scharf.</li><li>• Entpacken Sie die Bestandteile des <i>Pacojet Coupe Sets</i> vorsichtig.</li><li>• Fassen Sie die Messer mit den Fingern nur im oberen Bereich des Messertopfes (6) an.</li><li>• Greifen Sie niemals in die Klingen der <i>Pacojet Coupe Set-Messer</i>.</li></ul>



Packen Sie das *Pacojet Coupe Set* aus. Entfernen Sie ggf. zusätzliches Verpackungsmaterial sowie die Klebestreifen und Schutzfolien.

	Bewahren Sie das spezifische Verpackungsmaterial (Karton und Styropor-einlagen) für Transporte, Lagerung und eine eventuelle Rücksendung auf.
---	---

### 6.2 Lieferumfang prüfen

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und ordnungsgemäßen Zustand (siehe Kapitel „4. Lieferumfang“ auf Seite 7).

Sollten Sie Mängel oder das Fehlen von Zubehörteilen feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihre PACOJET-Verkaufsstelle oder Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner (siehe Kapitel „11. Kundenservice“ auf Seite 22).

	 <b>Vorsicht</b>
	<p><b>Verletzungsgefahr durch defekte Zubehörteile!</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Überprüfen Sie das <i>Pacojet Coupe Set</i> vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden.</li><li>• Nehmen Sie die Bestandteile des <i>Pacojet Coupe Sets</i> niemals mit Beschädigungen in Betrieb.</li><li>• Ersetzen Sie defekte Bestandteile des <i>Pacojet Coupe Sets</i>.</li></ul>

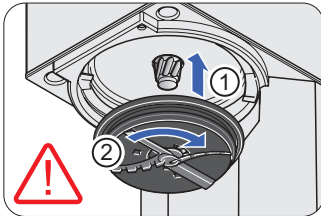
## 7. Pacojet Coupe Set anwenden



### **Vorsicht**

**Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des 2-/4-Klingen-Messers!**

- Berühren Sie das 2-/4-Klingen-Messer (1, 2) nie an den scharfen Kanten der Klingen.
- Fassen Sie das 2-/4-Klingen-Messer ausschließlich am Messertopf (6) oder mit der Messerzange (4) an.



### **Hinweis**

**Durch unsachgemäßes Anbringen des Zubehörs kann es zu Schäden am PACOJET-Basisgerät und dessen Zubehör kommen!**

- Prüfen Sie vor dem Starten der Verarbeitung (Kuttern/Hacken oder Mixen/Aufschlagen), dass die Zubehörteile (2-/4-Klingen-Messer oder Schlag-scheibe) ordnungsgemäß befestigt sind.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit unsachgemäß befestigten Verarbeitungswerkzeugen in Betrieb.

### **Hinweis**

**Sachschaden durch Verwendung falscher Verarbeitungswerkzeuge!**

- Stellen Sie vor der Verwendung des *Pacojet Coupe Sets* die Kompatibilität zwischen Verarbeitungswerkzeug und PACOJET-Basisgerät sicher.
- Nehmen Sie das Gerät niemals mit Zubehörteilen anderer Typen der Pacojetreihe (z.B. *Pacojet 1* und *2* oder *Pacojet Junior*) in Betrieb.

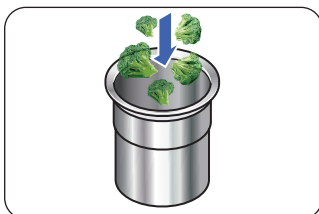
## 7.1 Hacken/Kuttern ungefrorener Lebensmittelzubereitungen

Mit Hilfe des 2-/4-Klingen-Messers (1, 2) des *Pacojet Coupe Sets* haben Sie die Möglichkeit, frische, nicht gefrorene Lebensmittelzubereitungen zu hacken bzw. zu kuttern.

### 7.1.1 Vorbereitende Arbeiten

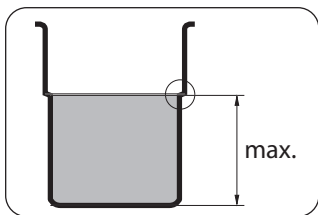
Vor dem Hacken/Kuttern müssen eine Reihe vorbereitender Arbeiten ausgeführt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:



1. Füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in kleinen Stücken in den Pacossierbecher und geben Sie die gewünschten Zutaten sowie Gewürze hinzu.

Stellen Sie den Pacossierbecher in den Schutzbecher hinein.



## Hinweis

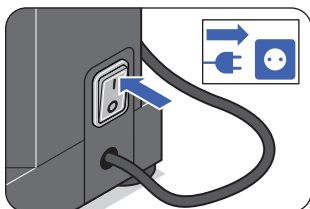
### Sachschaden durch unsachgemäßes Befüllen des Pacossierbechers!

- Überschreiten Sie niemals die maximale Fülllinie (siehe Markierung).
- Berücksichtigen Sie eine mögliche Ausdehnung der Lebensmittelzubereitung während der Verarbeitung.
- Befüllen Sie den Pacossierbecher ausschließlich mit frischen, nicht knochenhaltigen, nicht gefrorenen Lebensmitteln.



**Für optimale Resultate verwenden Sie einen im Kühlschrank auf ca. 2-4 °C gekühlten Pacossierbecher.**

## 7.1.2 Hacken/Kuttern



1. Schalten Sie das PACOJET-Basisgerät ein, sodass dieses betriebsbereit ist.



**Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.**

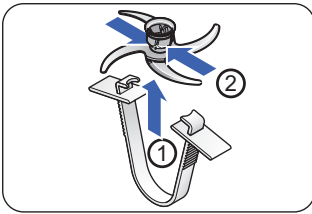


- 2.

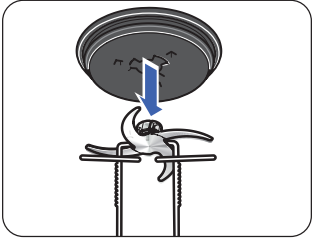
## Hinweis

### Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen des 2-/4-Klingen-Messers mit Spritzschutz!

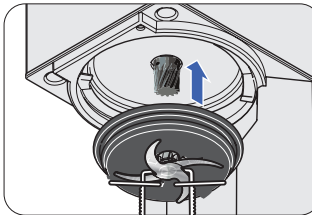
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus 2-/4-Klingen-Messer und Spritzschutz vorgängig zur Verarbeitung auf dem Schutzbecher/Pacossierbecher. Dies kann zur Beschädigung des PACOJET-Basisgeräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie stets die Kombination aus 2-/4-Klingen-Messer und Spritzschutz am magnetischen Messerhalter vor dem Anbringen des Schutzbeckers.



a.) Nehmen Sie das 2-/4-Klingen-Messer des *Pacojet Coupe Sets* am oberen Rand des Messertopfes (6) aus der Verpackung.  
Greifen Sie dann das Messer mit der Messerzange an der Klinge im Bereich des Messerzentrums. Der Messertopf zeigt hierbei nach oben.

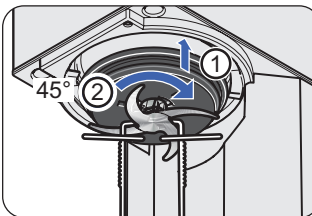


b.) Setzen Sie den Spritzschutz auf das 2-/4-Klingen-Messer, sodass der Messertopf durch das innere Loch des Spritzschutzes ragt.



#### **Pacojet 1/Pacojet 2**

c.) Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug (2-/4-Klingen-Messer) mit Hilfe der Messerzange (4) am Messerhalter der Pacossierwelle an.  
Führen Sie eine kurze Drehung von links nach rechts aus (entgegen dem Uhrzeigersinn) bis der Magnet am Messerhalter der Pacossierwelle den Messertopf hält.



#### **Pacojet 2 Plus**

c.) Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug (2-/4-Klingen-Messer) mit Hilfe der Messerzange am Messerhalter der Pacossierwelle an.  
Setzen Sie hierzu den Messertopf des Verarbeitungswerkzeugs an den Messerhalter an. Führen Sie eine Achteldrehung (ca. 45°) von links nach rechts (entgegen dem Uhrzeigersinn) aus.  
Das Verarbeitungswerkzeug ist ordnungsgemäß befestigt, wenn es fest am Messerhalter haftet.

3.

#### **Hinweis**

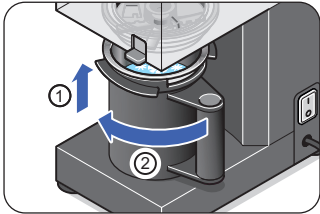
##### **Sachschaden bei falscher Verwendung von Schutz- und Pacossierbecher!**

- Befestigen Sie den Schutzbecher **niemals** ohne eingesetzten Pacossierbecher.

**Hinweis**

**Sachschaden bei falscher Wahl des Verarbeitungsmodus**


- Stellen Sie vor dem ordnungsgemäßen Anbringen von Schutzbecher/Pacossierbecher sicher, dass der Modus „Hacken/Kuttern“ an Ihrem PACOJET-Basisgerät ausgewählt ist.




Bringen Sie den Schutzbecher mit Pacossierbecher an Ihrem PACOJET-Basisgerät an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben. Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossierbechers flach am Gerät anliegt.

Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein. Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.

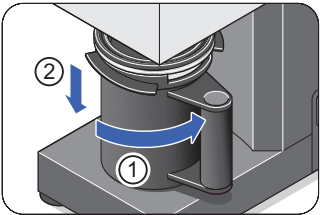
 **Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.**

**4.** Programmieren Sie das PACOJET-Basisgerät, sodass es für die gewünschte Verarbeitung bereit ist und starten Sie die Verarbeitung.

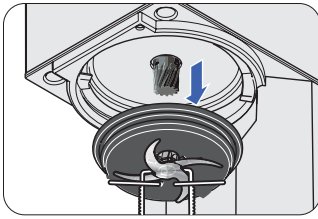
 **Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.**

**7.1.3 Nach dem Hacken/Kuttern**

Nach dem selbstständigen Abschalten des Geräts gehen Sie wie folgt vor:

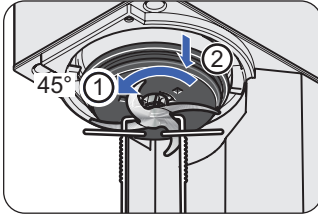


**1.** Nehmen Sie den Schutzbecher mit Pacossierbecher ab. Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts in die Ausgangsposition (Griff nach rechts) und nehmen ihn nach unten ab.



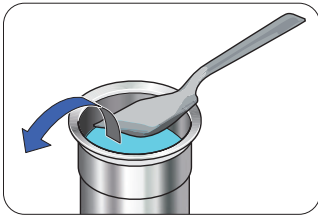
## 2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***

Nehmen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug (2-/4-Klingen-Messer) mit Hilfe der Messerzange (4) nach unten vom Messerhalter ab. Führen Sie eine kurze Drehung von rechts nach links (im Uhrzeigersinn) aus, um den Messertopf vom Messerhalter zu lösen.



## ***Pacojet 2 Plus***

Drehen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Verarbeitungswerkzeug (2-/4-Klingen-Messer) mit Hilfe der Messerzange um eine Achtdrehung (ca. 45°) von rechts nach links (im Uhrzeigersinn). Nehmen Sie diese dann nach unten ab.



## 3. Entfernen Sie den Pacossierbecher aus dem Schutzbecher.

Entnehmen Sie die Lebensmittelzubereitung und verarbeiten Sie diese weiter.

## 4. Falls das PACOJET-Basisgerät nicht unmittelbar weiterverwendet wird, führen Sie einen Reinigungsdurchgang aus.

Schalten Sie das PACOJET-Basisgerät anschließend am NETZSCHALTER aus.



**Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.**

## 7.2 Aufschlagen/Mixen ungefrorener Lebensmittelzubereitungen

Mit Hilfe der Schlagscheibe des *Pacojet Coupe Sets* haben Sie die Möglichkeit, frische, ungefrorene Lebensmittelzubereitungen aufzuschlagen und zu mixen.

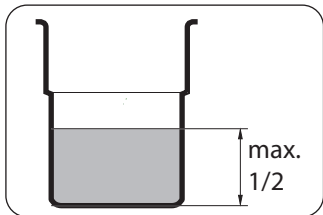
### 7.2.1 Vorbereitende Arbeiten

Vor dem Aufschlagen/Mixen müssen eine Reihe vorbereitender Arbeiten ausgeführt werden.



1. Füllen Sie den Pacossierbecher **ausschließlich** mit Flüssigkeiten und geben Sie die gewünschten Zutaten sowie Gewürze hinzu.

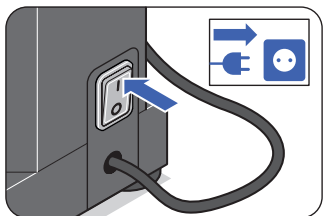
Stellen Sie den Pacossierbecher in den Schutzbecher hinein.



<b>Hinweis</b>	
<b>Sachschaden durch unsachgemäßes Befüllen des Pacossierbechers!</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Aufschlagen/Mixen darf der Pacossierbecher maximal bis zur Hälfte gefüllt werden.</li> <li>• Berücksichtigen Sie eine mögliche Ausdehnung der Lebensmittelzubereitung während der Verarbeitung.</li> <li>• Füllen Sie ausschließlich flüssige Lebensmittel ein.</li> <li>• Feste oder zähe Lebensmittel dürfen keinesfalls im Modus „Aufschlagen/Mixen“ bearbeitet werden, da dies zu einer Beschädigung des PACOJET-Basisgeräts führen kann.</li> </ul>	

	<b>Für optimale Resultate verwenden Sie einen im Kühlschrank auf ca. 2-4 °C gekühlten Pacossierbecher.</b>
--	--

### 7.2.2 Aufschlagen/Mixen



1. Schalten Sie das PACOJET-Basisgerät ein, sodass dieses betriebsbereit ist.

	<b>Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.</b>
--	---



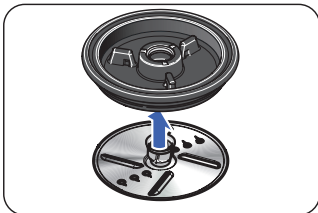


2.

## Hinweis

### Sachschaden durch unsachgemäßes Anbringen der Schlagscheibe mit Spritzschutz!

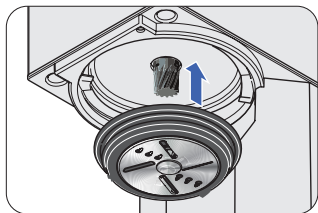
- Befestigen Sie niemals die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe (3) vorgängig zur Verarbeitung auf dem Schutzbecher/Pacossierbecher. Dies kann zur Beschädigung des PACOJET-Basisgeräts und dessen Zubehör führen.
- Befestigen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe am magnetischen Messerhalter stets **vor** dem Anbringen des Schutzbechers.



a.) Setzen Sie die Schlagscheibe in den Spritzschutz ein, indem Sie den Messertopf (6) der Schlagscheibe in das Loch des Spritzschutzes stecken.

Dabei ist zu beachten, dass die flache Seite des Spritzschutzes nach unten, in Richtung der Schlagscheibe zeigt.

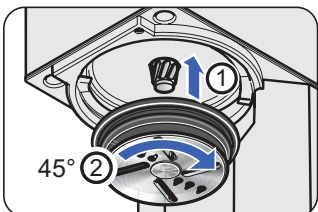
Stellen Sie vorher sicher, dass der Vorabstreifer im Spritzschutz befestigt ist und die Abstreiflippe des Vorabstreifers in Richtung der Schlagscheibe zeigt.



### b.) *Pacojet 1/Pacojet 2*

Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe am Messerhalter der Pacossierwelle an.

Führen Sie eine kurze Drehung von links nach rechts aus (entgegen dem Uhrzeigersinn) bis der Magnet im Messerhalter der Pacossierwelle den Messertopf hält.



### b.) *Pacojet 2 Plus*

Bringen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe am Messerhalter der Pacossierwelle an.

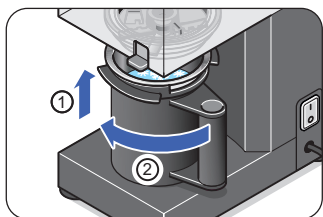
Setzen Sie hierzu den Messertopf der Schlagscheibe an den Messerhalter an. Führen Sie eine Achteldrehung (ca. 45°) von links nach rechts (entgegen dem Uhrzeigersinn) aus.

Das Verarbeitungswerkzeug ist ordnungsgemäß befestigt, wenn dieses fest am Messerhalter haftet.

3.

<b>Hinweis</b>
<p><b>Sachschaden bei falscher Verwendung von Schutz- und Pacossierbecher!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Befestigen Sie den Schutzbecher <b>niemals</b> ohne eingesetzten Pacossierbecher.</li> </ul>

<b>Hinweis</b>
<p><b>Sachschaden bei falscher Wahl des Verarbeitungsmodus!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie vor dem ordnungsgemäßen Anbringen von Schutzbecher/Pacossierbecher sicher, dass der Modus „Aufschlagen/Mixen“ an Ihrem PACOJET-Basisgerät ausgewählt ist.</li> </ul>



Bringen Sie den Schutzbecher mit Pacossierbecher am PACOJET-Basisgerät an.

Schieben Sie hierfür den Schutzbecher mit Pacossierbecher mittels der Zentrierrundung am Sockel nach oben.

Achten Sie darauf, dass der Griff in der Ausgangsposition nach rechts zeigt und die Oberseite des Pacossierbeckers flach am Gerät anliegt.

Drehen Sie den Schutzbecher von rechts nach links bis zum Anschlag in die Halterung ein.

Zeigt der Griff nach vorn, ist der Schutzbecher ordnungsgemäß befestigt.

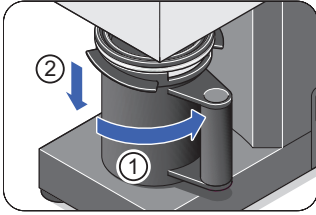
	<p><b>Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.</b></p>
--	--

4. Programmieren Sie das PACOJET-Basisgerät, sodass es für die gewünschte Verarbeitung bereit ist und starten Sie die Verarbeitung.

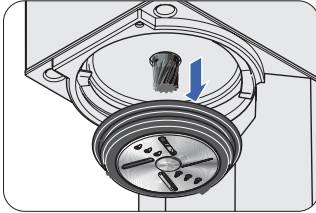
	<p><b>Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.</b></p>
--	--

### 7.2.3 Nach dem Aufschlagen/Mixen

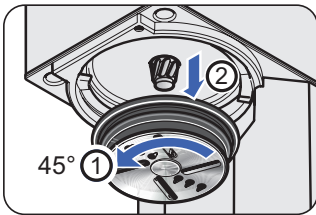
Nach dem selbstständigen Abschalten des Geräts gehen Sie wie folgt vor:



1. Nehmen Sie den Schutzbecher mit Pacossierbecher ab. Drehen Sie hierzu den Schutzbecher ca. 90° nach rechts in die Ausgangsposition (Griff nach rechts) und nehmen Sie ihn nach unten ab.

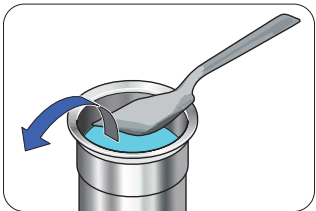


2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Nehmen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe (3) nach unten vom Messerhalter ab. Führen Sie eine kurze Drehung von rechts nach links (im Uhrzeigersinn) aus, um den Messertopf (6) vom Messerhalter zu lösen.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Drehen Sie die Kombination aus Spritzschutz und Schlagscheibe (3) um eine Achteldrehung (ca. 45°) von rechts nach links (im Uhrzeigersinn). Nehmen Sie diese dann nach unten ab.



3. Entfernen Sie den Pacossierbecher aus dem Schutzbecher. Entnehmen Sie die Lebensmittelzubereitung und verarbeiten Sie diese weiter.

4. Falls das PACOJET-Basisgerät nicht unmittelbar weiterverwendet wird, führen Sie einen Reinigungsdurchgang aus. Schalten Sie das Gerät anschließend am NETZ-SCHALTER aus.



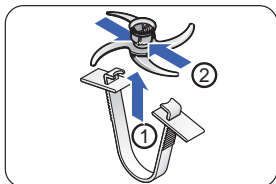
**Beachten Sie hierzu die Angaben im Benutzerhandbuch Ihres PACOJET-Basisgeräts.**

## 8. Reinigen des Pacojet Coupe Sets

Da es sich beim *Pacojet Coupe Set* um Zubehörteile zur Verarbeitung von Lebensmitteln handelt, kommt der Reinigung eine besondere Bedeutung zu. Dies gilt insbesondere für den Fall der Verarbeitung von tierischen Eiweißen und Fetten (Milch, Fleisch, Fisch u.ä.).

Die **konsequente** Einhaltung der unten beschriebenen Reinigungsvorschriften bzw. -vorgänge ist insbesondere nötig für:

- die Gewährleistung einer hohen Produktqualität
- die Verlängerung der Lebensdauer des *Pacojet Coupe Sets*
- die Verhinderung eines Keimbefalls des *Pacojet Coupe Sets* und somit für die Gewährleistung notwendiger Hygienestandards.



	<p><b>⚠ Vorsicht</b></p>
	<p><b>Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung des 2-/4-Klingen-Messers!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berühren Sie das 2-/4-Klingen-Messer (1, 2) nie an den scharfen Schneiden der Klingen.</li> <li>• Fassen Sie die Messer beim Reinigen stets am Messertopf (6) oder mit der Messerzange (4) an.</li> </ul>

### 8.1 Erstreinigung

Vor der erstmaligen Nutzung des *Pacojet Coupe Sets* müssen dessen Bestandteile vorgereinigt werden.

Spülen Sie die Zubehörteile (2-Klingen-Messer (1), 4-Klingen-Messer (2) und Schlagscheibe (3) sowie Messerzange (4) unter Verwendung eines geeigneten Reinigungsmittels ab. Entfernen Sie nach Abschluss der Reinigung alle ggf. noch vorhandenen Spülmittelreste.

### 8.2 Tägliche Reinigung

Die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* müssen nach Abschluss der täglichen Verwendung zwingend gereinigt werden.

Um die Keimfreiheit des 2-/4-Klingen-Messers und der Schlagscheibe zu erreichen, führen Sie folgende Arbeitsschritte durch:

- Abspülen, um grobe Verschmutzungen zu entfernen.
- Einlegen in eine Reinigungslösung, um eventuelle Keime abzutöten.
- Anschließendes Abspülen unter Wasser oder Klarspülen in der Spülmaschine.

Nachfolgend genannte Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

- 2-Klingen-Messer (1)
- 4-Klingen-Messer (2)
- Schlagscheibe (3)
- Messerzange (4).

Da das 2-/4-Klingen-Messer (1, 2) sowie die Schlagscheibe (3) nur bedingt rostfrei sind, sollten diese Zubehörteile wie ein Fleischwolf-Messer behandelt werden, um einen eventuellen Rostansatz zu verhindern.

Nach der Reinigung der Zubehörteile fetten Sie diese leicht ein. Verwenden Sie dazu ein lebensmitteltaugliches Fett oder Öl.

## 9. Transport und Lagerung

### 9.1 Transport

#### Hinweis

##### Sachschaden durch falschen Transport!

- Vermeiden Sie Erschütterung und Stöße während des Transports.
- Vermeiden Sie Verunreinigungen, hohe Temperaturen und Feuchtigkeit.
- Transportieren Sie das *Pacojet Coupe Set* stets in der Originalverpackung.

### 9.2 Lagerung



#### Vorsicht

##### Verletzungsgefahr bei falscher Aufbewahrung des *Pacojet Coupe Sets*!

Durch eine falsche Aufbewahrung des *Pacojet Coupe Sets* kann es zu Schnittverletzungen und zur Beschädigung der 2-/4-Klingen-Messer (1, 2) und der Schlagscheibe (3) kommen.

- Bewahren Sie das *Pacojet Coupe Set* bei Nichtverwendung ausschließlich in der Originalverpackung auf.

## 10. Entsorgung

### 10.1 Pacojet Coupe Set

Werfen Sie die Bestandteile des *Pacojet Coupe Sets* nicht in den Hausmüll. Sammeln Sie diese und führen Sie sie einer umweltgerechten Wiederverwertung durch einen Wertstoffhof zu. Beachten Sie bei der Entsorgung stets die nationalen und regionalen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung. Informieren Sie sich evtl. bei Stadt-/Gemeindeverwaltungen oder Entsorgungsunternehmen.

### 10.2 Verpackung

Bewahren Sie die Originalverpackung (Karton und Styroporeinlagen) über den gesamten Lebenszyklus des *Pacojet Coupe Sets* hinweg auf.

Führen Sie die Verpackung gemeinsam mit dem *Pacojet Coupe Set* einer umweltgerechten Entsorgung zu, wenn es unbrauchbar geworden ist.

## 11. Kundenservice

Bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen offiziellen PACOJET-Servicepartner. Die Adresse erfahren Sie in jeder PACOJET-Verkaufsstelle.

Für Fragen zur Verwendung des *Pacojet Coupe Sets* wenden Sie sich bitte an die PACOJET-Verkaufsstelle, bei der Sie das *Pacojet Coupe Set* erworben haben.

<b>Schweiz (Firmenhauptsitz)</b>	PACOJET AG CH-6300 Zug Schweiz
<b>www</b>	<a href="http://www.pacojet.com">www.pacojet.com</a>
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:info@pacojet.com">info@pacojet.com</a>

## Table of contents

<b>1.</b>	<b>About this document .....</b>	<b>24</b>
1.1	General information .....	24
1.2	Standards for illustrations.....	24
<b>2.</b>	<b>Using the Pacojet Coupe Set.....</b>	<b>24</b>
2.1	Proper and improper use.....	24
2.2	Aspects relating to food hygiene .....	25
<b>3.</b>	<b>Important safety notes.....</b>	<b>25</b>
3.1	General safety.....	25
3.2	Warnings.....	26
<b>4.</b>	<b>Scope of delivery .....</b>	<b>27</b>
<b>5.</b>	<b>Overview of the Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>27</b>
5.1	Features of the Pacojet Coupe Set.....	27
5.2	Components and their function.....	28
<b>6.</b>	<b>Getting started.....</b>	<b>30</b>
6.1	Unpacking the Pacojet Coupe Set.....	30
6.2	Checking the scope of delivery .....	30
<b>7.</b>	<b>Using the Pacojet Coupe Set.....</b>	<b>31</b>
7.1	Chopping/cutting unfrozen food preparations .....	31
7.1.1	Preparations.....	31
7.1.2	Chopping/cutting.....	32
7.1.3	After chopping/cutting .....	35
7.2	Whipping/mixing unfrozen food preparations .....	36
7.2.1	Preparations.....	36
7.2.2	Whipping/Mixing.....	36
7.2.3	After Whipping/Mixing .....	39
<b>8.</b>	<b>Cleaning the Pacojet Coupe Sets .....</b>	<b>40</b>
8.1	Initial cleaning process.....	40
8.2	Daily cleaning.....	40
<b>9.</b>	<b>Transport and storage .....</b>	<b>41</b>
9.1	Transport.....	41
9.2	Storage.....	41
<b>10.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>41</b>
10.1	Pacojet Coupe Set .....	41
10.2	Packaging .....	41
<b>11.</b>	<b>Customer service .....</b>	<b>42</b>

## 1. About this document

### 1.1 General information

This User Manual contains all information required to ensure safe handling of the *Pacojet Coupe Set*.

Read this document carefully before starting up the machine and follow all safety notes.

Always operate and use these accessory parts in the manner described in this manual.

Any deviation from the processes described in this manual can result in injuries to the operator or damage to the PACOJET basic appliance and its accessories in certain circumstances.

This User Manual is part of the *Pacojet Coupe Set* and must be made available at all times.

If the appliance changes hands, this document must be given to the new owner.



This document is only valid in conjunction with the respective User Manual of the PACOJET basic appliance being used. Also read the User Manual for your PACOJET basic appliance before using the *Pacojet Coupe Set*.

### 1.2 Standards for illustrations

The pictorial representation of the components of the *Pacojet Coupe Set* can be found in Chapter

“5. Overview of the Pacojet Coupe Set” on page 27.

The references included in the text relate to the numbers used in these two illustrations. This layout enables readers to maintain an overview of the components of the *Pacojet Coupe Set* at all times.

1, 2, ...	Consecutive numbers are used to present a series of consecutive steps in a process.
	The number surrounded by a circle shows the work steps contained in an illustration.
•	A bullet point at the start of a section marks the start of a list of individual aspects linked by a similar subject.
	See the descriptions of the User Manual of the PACOJET basic appliance being used.

## 2. Using the Pacojet Coupe Set

### 2.1 Proper and improper use

The *Pacojet Coupe Set* has been designed for the processing of unfrozen foods (e.g., meat/ fish, vegetables, herbs, fruits and nuts), the manufacture of fillings, mousses, purees, terrines, spreads, sauces, herbal oils, and much more as well as the processing of liquid foods without heat transfer.

Any usage that goes beyond the description provided here, including the processing of other substances, can cause injuries and damage. Any improper usage as defined here is not permitted!

The *Pacojet Coupe Set* may only be used in conjunction with the PACOJET basic appliance for which it is intended. Refer to the User Manual of the PACOJET basic appliance to find out whether your PACOJET basic appliance can be used with the *Pacojet Coupe Set*.



## 2.2 Aspects relating to food hygiene

While working with food, always observe hygiene standards and comply with any legal standards concerning food preparation.

Only ever process fresh, unfrozen, boneless food.

For this reason, you must ensure rapid processing of the food to prevent it from spoiling and posing a health risk.

Only ever process (boneless) food in the machine. Other materials are expressly prohibited.

## 3. Important safety notes

Read the following safety notes in full to prevent injury and damage. Do not use the *Pacojet Coupe Set* until you have read and understood these notes.

In the event of uncertainty or questions, please contact your PACOJET sales point before starting to use the *Pacojet Coupe Set* (see Chapter “11. Customer service” on page 42).

### 3.1 General safety

- The *Pacojet Coupe Set* may only be used in accordance with the instructions in this operating manual as well as the specifications in the operating instructions of the respective device type of the PACOJET basic appliance being used. Failure to observe this manual can result in injuries, damage to the PACOJET basic appliance, and/or contamination of the food being processed.
- The supplied accessory parts may only ever be used for the purposes described in this User Manual.
- Use the components of the *Pacojet Coupe Set* exclusively with the respective intended device type of the PACOJET model series (e.g. *Pacojet 1*, *Pacojet 2* or *Pacojet 2 Plus*).
- The *Pacojet Coupe Set* may only be used by persons who have been instructed in how to operate it safely.
- The components of the *Pacojet Coupe Set* must be kept away from and stored out of reach of children under the age of 16.
- The *Pacojet Coupe Set* may only be used by children over the age of 16 and persons with limited physical, sensory, and mental ability if they have been instructed in how to use it and are being supervised. They must understand the risks involved with the use.
- Do not allow children to play with the *Pacojet Coupe Set*. Cleaning must not be carried out by children under the age of 16.
- Do not remove components of the *Pacojet Coupe Set* from the PACOJET appliance during processing.

- The *Pacojet Coupe Set* may only be used with original PACOJET accessory parts designed for the type of PACOJET basic appliance being used.
- Carefully unpack the *Pacojet Coupe Set* as some accessory parts have sharp edges that could cause injury.
- The blade knives of the *Pacojet Coupe Set* may only be attached to or removed from the knife holder on the pacotizing shaft of the PACOJET basic appliance using the supplied knife tongs.
- Never start the PACOJET basic appliance with the components of the *Pacojet Coupe Set* without pacotizing beaker and outer protective outer beaker.
- Do not make any changes to the components of the *Pacojet Coupe Set*.
- Before using the *Pacojet Coupe Set* for the first time, perform an initial cleaning process in accordance with Chapter “8.1 Initial cleaning process” on page 40.
- Only use the components of the *Pacojet Coupe Set* in perfect condition. Never operate the *Pacojet Coupe Set* if it is damaged.

### 3.2 Warnings

In addition to the general safety notes provided here, the User Manual also contains other instructions pertaining to action-related processes. These warnings relate to the specific action being described and refer to potential hazards during operation.

The following symbols and types of notice refer to various levels of risk and additional notes.

	<b>Warning</b>
	<p><b>Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation could lead to severe or fatal injuries.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.</li> </ul>
	<b>Caution</b>
	<p><b>Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to injuries.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to eliminate or avoid the risk.</li> </ul>

## Note

**Refers to a potentially dangerous situation. Failure to avoid this situation may lead to damage.**

- A bullet point refers to measures that must be applied or avoided to avoid damaging the PACOJET basic appliance and its accessories.



**This symbol refers to additional information or tips on handling the PACOJECT basic appliance and the *Pacojet Coupe Set*.**

## 4. Scope of delivery

The scope of delivery of the *Pacojet Coupe Set* (5) includes the following components:

- 1 2-blade knife (1)
- 1 4-blade knife (2)
- 1 whipping disc (3)
- 1 knife tongs (4)

The respective *Pacojet Coupe Set* may only be used in conjunction with the PACOJET basic appliance for which it is intended.

## 5. Overview of the Pacojet Coupe Set

### 5.1 Features of the Pacojet Coupe Set

The *Pacojet Coupe Set* expands the functionality of the PACOJET basic appliance by allowing you to process unfrozen foods. In just 60 seconds, fresh, unfrozen food can be cut, chopped, minced, mixed, blended and whipped up – gently, without heat transfer. The 2-/4-blade knives or whipping disc move from top to bottom, rotating around its own axis, through the entire food preparation contained in the beaker producing excellent results.

There is a specific type of *Pacojet Coupe Set* available for each type of PACOJET appliance (*Pacojet 1*, *Pacojet 2* and *Pacojet 2 Plus*). The difference is in the knife holder of the PACOJET basic appliance or the blade head of the processing tool.

For this reason, the respective *Pacojet Coupe Set* may only be used in conjunction with the PACOJET appliance type for which it is intended.

The *Pacojet Coupe Set* is available in two different versions, which differ by a specific attachment mechanism on the blade head:

- *Pacojet 1/Pacojet 2* - click in
- *Pacojet 2 Plus* - turn in



**Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.**

## 5.2 Components and their function

The *Pacojet Coupe Set* (figure 1) consists of the following accessory parts:

Item number	Accessory part	Function
1	2-blade knife	For chopping meat, fish, vegetables, herbs, fruits, nuts, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienic processing of meat or fish into the perfect Tatar without heat development and thus no color change.</li> <li>• Processes vegetables, herbs, fruits, nuts, etc.</li> </ul>
2	4-blade knife	For making fillings, mousses, purees, terrines, spreads, sauces, herbal oils, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cutting fine fish or meat fillings for creamy terrines or spreads.</li> <li>• Mixing fresh smoothies.</li> <li>• Purees sauces, herbal oils, herbal cream cheese, trimmings etc.</li> </ul>
3	Whipping disc	For whipping liquid foods: for cream and egg whites, fruit creams, milkshakes, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Whips cream, flavored cream and egg whites.</li> <li>• Foams up milk, mixes drinks/milkshakes etc.</li> </ul>
4	Knife tongs	For safe mounting of the very sharp blade knife.
5	Scope of delivery <i>Pacojet Coupe Set</i>	
6	Blade head	Connector piece for attaching the processing tools to the PACOJET basic appliance.

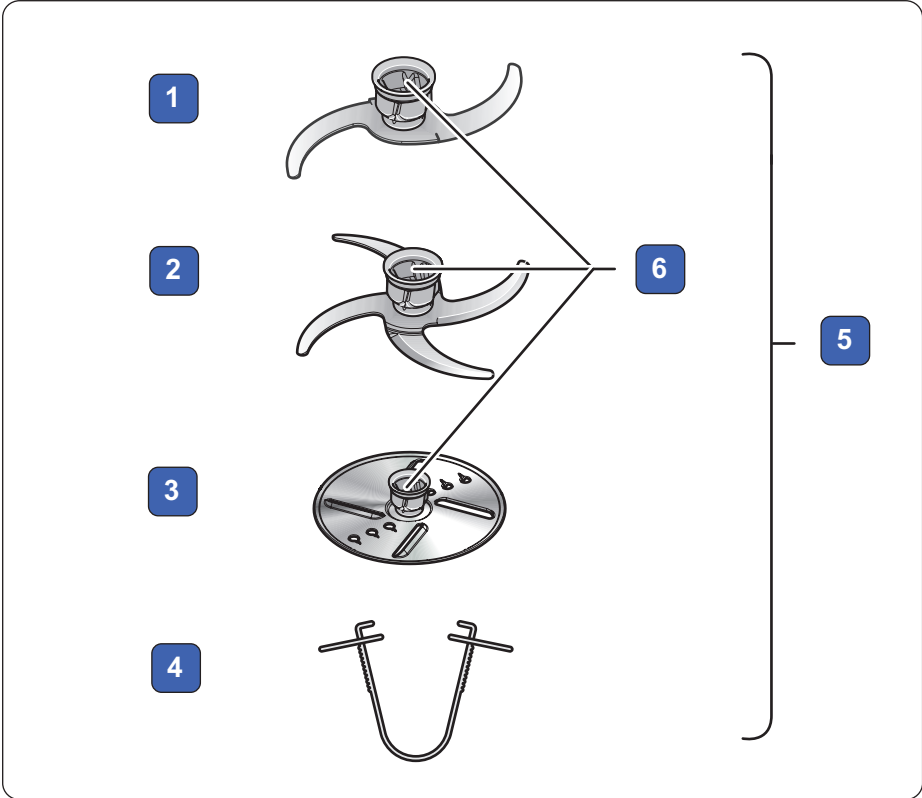


Figure 1: Scope of delivery *Pacojet Coupe Set*

## 6. Getting started

This chapter describes how to prepare the *Pacojet Coupe Set* before you use it for the first time.

### 6.1 Unpacking the Pacojet Coupe Set



#### Caution

##### **Risk of injury due to unpacking the *Pacojet Coupe Set* incorrectly!**

- The 2- and 4-blade knives (1, 2) of the *Pacojet Coupe Set* are very sharp.
- Carefully unpack the components of the *Pacojet Coupe Set*.
- Handle the blade component with your fingers only in the upper area of the blade head (6).
- Never grasp blades of the *Pacojet Coupe Set* knife.

Unpack the *Pacojet Coupe Set*. If necessary, remove additional packaging material as well as the adhesive strips and protective films.



Store the specific packaging material (cardboard and Styrofoam inserts) for transport, storage and possible return.

### 6.2 Checking the scope of delivery

Check the contents of the packaging to make sure all parts are complete and in a good condition (see Chapter “4. Scope of delivery” on page 27).

If you notice any defects or missing accessory parts, please contact your PACOJET sales point or your official PACOJET service partner immediately (see Chapter “11. Customer service” on page 42).



#### Caution

##### **Risk of injury due to defective accessory parts!**

- Always check the *Pacojet Coupe Set* for damage before each use.
- Never use the components of the *Pacojet Coupe Set* if they are damaged.
- Replace faulty components of the *Pacojet Coupe Set*.

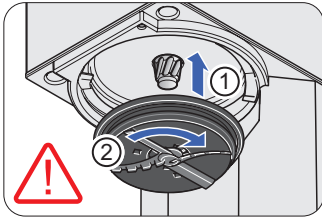
## 7. Using the Pacojet Coupe Set



### ⚠ Caution

#### Risk of injury due to incorrect handling of the 2-/4-blade knife!

- Never touch the sharp edges of the the 2-/4-blade knife (1, 2).
- Only handle the 2-/4-blade knife by the blade head (6) or by using the knife tongs (4)



### Note

#### Incorrect attachment of the accessories may damage the PACOJET basic appliance and its accessories!

- Before starting the processing (cutting/chopping or mixing/whipping), check that the accessory parts (2-/4-blade knife or whipping disc) are properly fastened.
- Never operate the appliance with improperly attached processing tools.

### Note

#### Material damage due to incorrect usage of processing tools!

- Before using the *Pacojet Coupe Set*, ensure that the processing tool is compatible with the PACOJET basic appliance .
- Never operate the appliance with accessory parts of other types of the Pacojet series (e.g. *Pacojet 1* and *2* or *Pacojet Junior*).

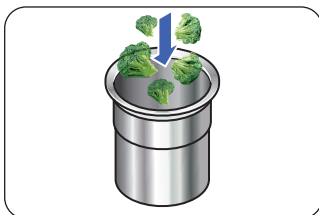
### 7.1 Chopping/cutting unfrozen food preparations

The 2-/4-blade knife (1, 2) of the *Pacojet Coupe Set* lets you chop or cut fresh, unfrozen food preparations.

#### 7.1.1 Preparations

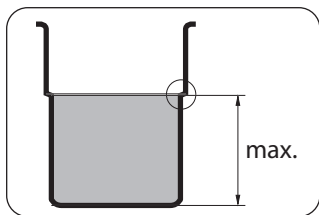
A number of preparatory steps must be performed before chopping/cutting.

Complete the following steps:



1. Add the food to be processed in small pieces in the pacotizing beaker and add the desired ingredients and spices.

Insert the pacotizing beaker into the protective outer beaker.



### Note

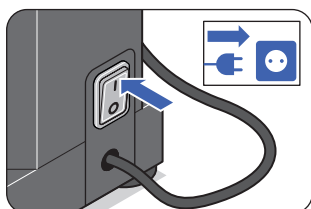
#### Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!

- Never exceed the maximum fill line (see marking).
- Remember that the food preparation could potentially expand during processing.
- Fill the pacotizing beaker with fresh, boneless, unfrozen food only.



For best results, use a pacotizing beaker cooled in the refrigerator to about 2-4 °C.

### 7.1.2 Chopping/cutting



1. Turn on the PACOJET basic appliance so that it is ready to use.



Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.



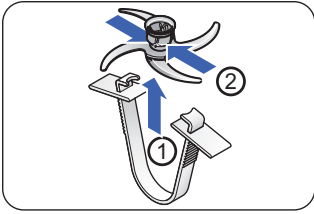
- 2.

### Note

#### Material damage caused by incorrect attachment of the 2-/4-blade knife with splash guard!

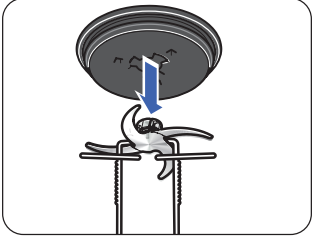
- Never attach the combination of the 2-/4-blade knife and splash guard to the protective outer beaker / pacotizing beaker before processing. This can result in damage to the PACOJET basic appliance and its accessories.
- Always attach the combination of the 2-/4-blade knife and splash guard to the magnetic knife holder **before** attaching the protective outer beaker.



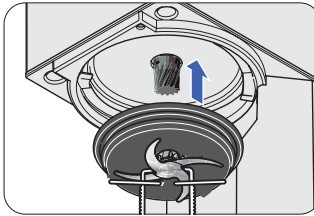


a.) Remove the 2-/4-blade knife of the *Pacojet Coupe Set* from the top blade head (6).

Then use the knife tongs to grasp the knife in the center area of the blades. The blade head is facing upwards at this point.



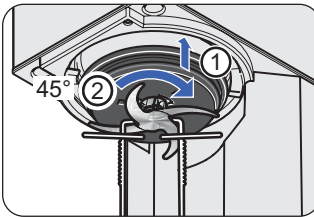
b.) Place the splash guard on the 2-/4-blade knife so that the blade head protrudes through the inner hole of the splash guard.



#### **Pacojet 1/Pacojet 2**

c.) Use the knife tongs (4) to attach the combination of splash guard and processing tool (2-/4-blade knife) to the knife holder of the pacotizing shaft.

Turn slightly from left to right (counterclockwise) until the magnet on the knife holder of the pacotizing shaft holds the blade head.



#### **Pacojet 2 Plus**

c.) Use the knife tongs to attach the combination of splash guard and processing tool (2-/4-blade knife) to the knife holder of the pacotizing shaft.

To do this, attach the blade head of the processing tool to the knife holder. Perform an eighth turn (approx. 45 °) from left to right (counterclockwise). The processing tool is properly secured when it is firmly attached to the knife holder.

3.

#### **Note**

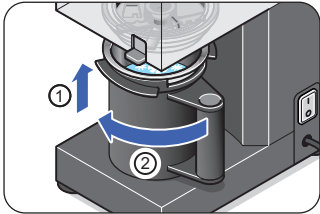
#### **Damage to property caused by incorrect use of the protective/pacotizing beakers!**

- **Never** attach the protective outer beaker without first inserting the pacotizing beaker.

**Note**


**Material damage if the wrong processing mode is selected**

- Before properly fitting the protective outer beaker / pacotizing beaker, make sure that the "chopping/cutting" mode is selected on your PACOJET basic appliance




Attach the protective outer beaker with the pacotizing beaker to your PACOJET basic appliance. To do this, slide the upright protective outer beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it. Make sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the pacotizing beaker is flat on the appliance.

Turn the protective outer beaker from right to left as far as it will go into the holder. The handle will point forwards when the protective outer beaker is attached correctly.

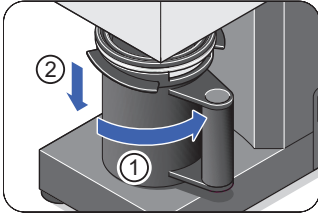
 **Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.**

**4.** Program the PACOJET basic appliance so that it is ready for the desired processing and start the processing.

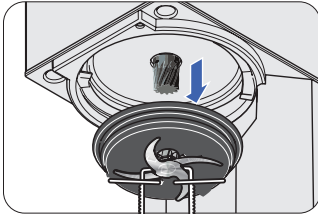
 **Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.**

### 7.1.3 After chopping/cutting

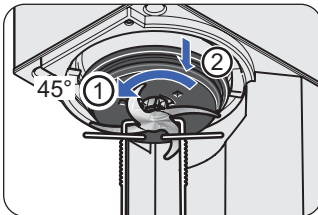
After the appliance has switched itself off automatically, complete the following steps:



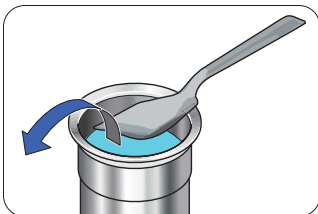
1. Remove the protective outer beaker with the pacotizing beaker. To do this, turn the protective outer beaker approximately 90° to the right and into the start position (handle pointing right) and slide it out at the bottom.



2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Use the knife tongs (4) to remove the combination of splash guard and processing tool (2-/4-blade knife) downwards from the knife holder. Turn slightly from right to left (clockwise) to release the blade head from the knife holder.



- Pacojet 2 Plus***  
Using the knife tongs, turn the combination of splash guard and processing tool (2-/4-blade knife) one eighth turn (approximately 45°) from right to left (clockwise). Then remove this downwards.



3. Take the pacotizing beaker out of the protective outer beaker. Remove the food mixture and prepare for further use.
4. Complete a cleaning cycle if you are not planning to use the PACOJET basic appliance again right away. Then switch off the PACOJET basic appliance at the MAINS SWITCH.



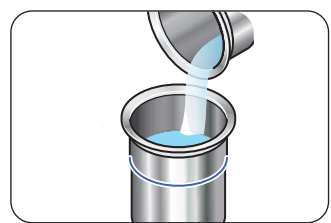
Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.

## 7.2 Whipping/mixing unfrozen food preparations

The whipping disc of the *Pacojet Coupe Set* lets you whip and mix fresh, unfrozen food preparations.

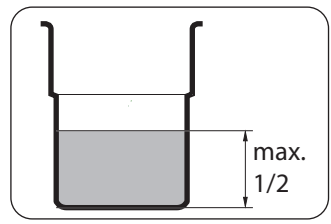
### 7.2.1 Preparations

A number of preparatory steps must be performed before whipping/mixing.



1. Fill the pacotizing beaker with liquids **only** and add the desired ingredients and spices.

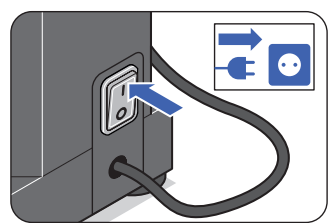
Insert the pacotizing beaker into the protective outer beaker.



<b>Note</b>	
<b>Damage to property caused by incorrect filling of the pacotizing beaker!</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When whipping/mixing, the pacotizing beaker must not be filled by more than half.</li> <li>• Remember that the food preparation could potentially expand during processing.</li> <li>• Only fill with liquid foods</li> <li>• Never process solid or tough food in the "whipping/mixing" mode, as this may damage the PACOJET basic appliance.</li> </ul>	

	<b>For best results, use a pacotizing beaker cooled in the refrigerator to about 2-4 °C.</b>
--	--

### 7.2.2 Whipping/Mixing



1. Turn on the PACOJET basic appliance so that it is ready to use.

	<b>Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.</b>
--	--



2.

## Note

### Material damage caused by incorrect attachment of the whipping disc to the splash guard!

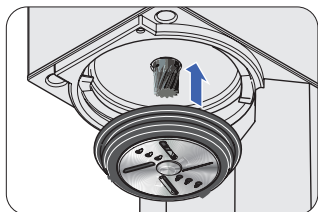
- Never attach the combination of the splash guard and whipping disc (3) to the protective outer beaker / pacotizing beaker before processing. This can result in damage to the PACOJET basic appliance and its accessories.
- Attach the combination of the splash guard and whipping disc to the magnetic knife holder **before** attaching the protective outer beaker.



a.) Insert the whipping disc into the splash guard by inserting the blade head (6) of the whipping disc into the hole in the splash guard.

While doing so, make sure that the flat side of the splash guard is pointing downwards towards the whipping disc.

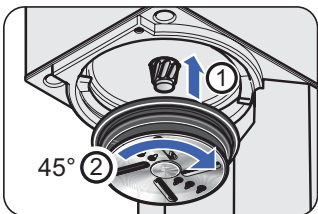
Before completing this step, make sure that the preliminary scraper is attached to the splash guard and that the lip of the scraper is pointing towards the whipping disc.



### b.) Pacojet 1/Pacojet 2

Secure the splash guard and whipping disc combination to the knife of the pacotizing shaft.

Turn slightly from left to right (counterclockwise) until the magnet in the knife holder of the pacotizing shaft holds the blade head.



### b.) Pacojet 2 Plus

Secure the splash guard and whipping disc combination to the knife holder of the pacotizing shaft.

To do this, attach the blade head of the whipping disc to the knife holder. Perform an eighth turn (approx. 45 °) from left to right (counterclockwise). The processing tool is properly secured when this is firmly attached to the knife holder.

3.

**Note**

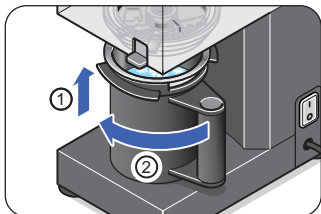
**Damage to property caused by incorrect use of the protective outer beaker and pacotizing beakers!**

- **Never** attach the protective outer beaker without first inserting the pacotizing beaker.

**Note**

**Material damage if the wrong processing mode is selected!**

- Before properly fitting the protective outer beaker / pacotizing beaker, make sure that the "whipping/mixing" mode is selected on your PACOJET basic appliance




Attach the protective outer beaker with the pacotizing beaker to the PACOJET basic appliance.

To do this, slide the upright protective outer beaker with pacotizing beaker upwards into the rounded mold on the base to center it.


Make sure that the handle is pointing to the right in the starting position and that the top of the pacotizing beaker is flat on the appliance.

Turn the protective outer beaker from right to left as far as it will go into the holder.

The handle will point forwards when the protective outer beaker is attached correctly.

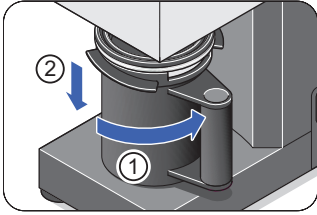
 **Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.**

4. Program the PACOJET basic appliance so that it is ready for the desired processing and start the processing.

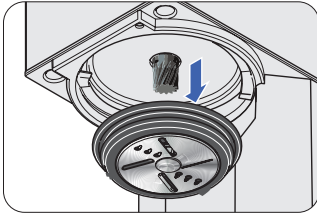
 **Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.**

### 7.2.3 After Whipping/Mixing

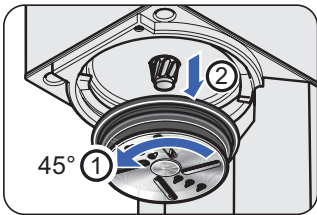
After the appliance has switched itself off automatically, complete the following steps:



1. Remove the protective outer beaker with the pacotizing beaker. To do this, turn the protective outer beaker approximately 90° to the right and into the start position (handle pointing right) and slide it out at the bottom.



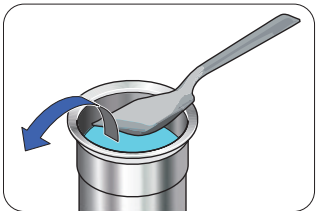
2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Remove the combination of the splash guard and the whipping disc (3) downwards from the knife holder. Turn slightly from right to left (clockwise) to release the blade head (6) from the knife holder.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Turn the combination of splash guard and whipping disc (3) one eighth turn (approximately 45 °) from right to left (clockwise).

Then remove this downwards.



3. Take the pacotizing beaker out of the protective outer beaker. Remove the food mixture and prepare for further use.

4. Complete a cleaning cycle if you are not planning to use the PACOJET basic appliance again right away. Then switch off the appliance at the MAINS SWITCH.



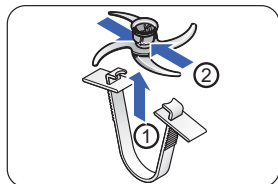
Please refer to the instructions in the User Manual for your PACOJET basic appliance.

## 8. Cleaning the Pacojet Coupe Sets

Cleaning is particularly important because the *Pacojet Coupe Set* consists of accessory parts for food processing. It is especially important when working with animal proteins and fats (milk, meat, fish, etc.).

**Consistent** application of the cleaning regulations and processes described below is particularly important for:

- Guaranteeing a high quality product
- Extending the service life of the *Pacojet Coupe Set*
- Preventing the build-up of germs in the *Pacojet Coupe Set* and therefore guaranteeing the necessary hygiene standards.



### **⚠ Caution**

#### **Risk of injury due to incorrect handling of the 2-/4-blade knife!**

- Never touch the sharp edges of the the 2-/4-blade knife (1, 2).
- Only handle the knife by the blade head (6) or by using the knife tongs (4).

### 8.1 Initial cleaning process

Before using the *Pacojet Coupe Set* for the first time, its components must first be cleaned. Rinse off the accessory parts (2-blade knife (1), 4-blade knife (2) and whipping disc (3) and knife tongs (4) using a suitable cleaning agent.

After cleaning, remove any leftover cleaning agent.

### 8.2 Daily cleaning

The components of the *Pacojet Coupe Set* must always be cleaned after completion of daily use.

To make sure the 2-/4-blade knife and the whipping disc are free from germs, complete the following steps:

- Rinse the components to remove large pieces of residue.
- Place into a cleaning solution to kill off any germs.
- Then rinse off under running water or rinse in the dishwasher.

The accessory parts included in the following list can be cleaned in a dishwasher:

- 2-blade knife (1)
- 4-blade knife (2)
- Whipping disc (3)
- Knife tongs (4).

Since the 2-/4-blade knife (1, 2) and the whipping disc (3) are only partially rustproof, these accessory parts should be treated like a meat grinder knife to prevent any rust.

After cleaning the accessory parts, grease them slightly. To do this, use a grease or oil that is approved for use with food.



## 9. Transport and storage

### 9.1 Transport

#### Note

#### Damage due to improper transportation!

- Avoid jolts and impacts during transport.
- Avoid contamination, high temperatures, and moisture.
- Always transport the *Pacojet Coupe Set* in its original packaging.

### 9.2 Storage



#### ⚠ Caution

#### Risk of injury if the *Pacojet Coupe Set* is stored incorrectly!

**Incorrect storage of the *Pacojet Coupe Set* may result in cuts and damage to the 2-/4-blade knife (1, 2) and whipping disc (3).**

- When not in use, keep the *Pacojet Coupe Set* in its original packaging.

## 10. Disposal

### 10.1 Pacojet Coupe Set

Do not throw the components of the *Pacojet Coupe Set* into the household waste. Collect them and recycle them in an environmentally friendly way through a recycling facility. Always observe national and regional requirements for waste disposal when disposing of the appliance. Contact your local authorities or disposal companies, if necessary.

### 10.2 Packaging

Keep the original packaging material (cardboard box and Styrofoam inserts) throughout the entire service life of the *Pacojet Coupe Set*.

Dispose of the packaging together with the *Pacojet Coupe Set* in an environmentally friendly manner if it has become unusable.

## 11. Customer service

In the event of technical problems, please contact your official PACOJET service partner.

You can get the address at any PACOJET sales point.

For questions about using the *Pacojet Coupe Set*, please contact the PACOJET sales point where you purchased the *Pacojet Coupe Set*.

<b>Switzerland (Corporate headquarters)</b>	PACOJET AG CH-6300 Zug Switzerland
<b>Website</b>	<a href="http://www.pacojet.com">www.pacojet.com</a>
<b>Email</b>	<a href="mailto:info@pacojet.com">info@pacojet.com</a>

## Sommaire

<b>1.</b>	<b>À propos de ce document .....</b>	<b>44</b>
1.1	Généralités.....	44
1.2	Normes illustratives .....	44
<b>2.</b>	<b>Utiliser le kit Pacojet Coupe .....</b>	<b>44</b>
2.1	Utilisation conforme et non conforme .....	44
2.2	Aspects hygiéniques liés aux denrées alimentaires .....	45
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité importantes.....</b>	<b>45</b>
3.1	Sécurité : généralités .....	45
3.2	Avertissements .....	46
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison .....</b>	<b>47</b>
<b>5.</b>	<b>Aperçu du kit Pacojet Coupe .....</b>	<b>48</b>
5.1	Propriétés du kit Pacojet Coupe .....	48
5.2	Les éléments et leur fonction .....	48
<b>6.</b>	<b>Premiers pas .....</b>	<b>50</b>
6.1	Déballer le kit Pacojet Coupe.....	50
6.2	Contrôler la livraison.....	50
<b>7.</b>	<b>Utilisation du kit Pacojet Coupe .....</b>	<b>51</b>
7.1	Hacher des préparations alimentaires non congelées.....	51
7.1.1	Opérations préalables.....	51
7.1.2	Hacher/Émincer .....	52
7.1.3	Une fois les ingrédients hachés/émincés.....	55
7.2	Battre/mixer des préparations alimentaires non congelées .....	56
7.2.1	Opérations préalables.....	56
7.2.2	Battre/Mixer .....	57
7.2.3	Une fois les liquides battus/mixés .....	59
<b>8.</b>	<b>Nettoyage du kit Pacojet Coupe .....</b>	<b>60</b>
8.1	Premier nettoyage .....	60
8.2	Nettoyage quotidien .....	61
<b>9.</b>	<b>Transport et stockage.....</b>	<b>61</b>
9.1	Transport.....	61
9.2	Stockage.....	61
<b>10.</b>	<b>Élimination .....</b>	<b>62</b>
10.1	Kit Pacojet Coupe.....	62
10.2	Emballage .....	62
<b>11.</b>	<b>Service clientèle.....</b>	<b>62</b>

## 1. À propos de ce document

### 1.1 Généralités

Vous trouverez dans ce manuel d'utilisation toutes les informations et indications nécessaires à la manipulation sûre d'un *kit Pacojet Coupe*.

Veuillez lire attentivement ce document avant la mise en service et suivre les instructions de sécurité qu'il contient. N'utilisez les accessoires que de la manière décrite dans ce manuel.

Toute déviation des instructions décrites dans le présent manuel peut entraîner des blessures pour l'utilisateur, ou des dégâts pour l'appareil de base PACOJET et ses accessoires.

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante du *kit Pacojet Coupe* et doit toujours être disponible. En cas de changement de propriétaire, ce document doit être remis avec l'appareil.



Ce document n'est valable qu'en association avec le manuel d'utilisation de l'appareil de base PACOJET utilisé. Lisez également le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET en entier avant d'utiliser le *kit Pacojet Coupe*.

### 1.2 Normes illustratives

La représentation illustrée des éléments du *kit Pacojet Coupe* se trouve au chapitre « 5. Aperçu du *kit Pacojet Coupe* » de page 48.

Les indications contenues dans le texte se rapportent à la numérotation figurant ici.

Cette illustration permet d'avoir à tout moment une vue d'ensemble sur les éléments du *kit Pacojet Coupe*.

1, 2...	Les étapes de manipulation qui se suivent sont représentées par une numérotation continue.
	Les chiffres encadrés renvoient aux étapes contenues dans une illustration.
•	Le symbole d'énumération figurant en début de ligne introduit chaque aspect lié au contenu.
	Voir à ce sujet les descriptions figurant dans le manuel d'utilisation de l'appareil de base PACOJET utilisé.

## 2. Utiliser le kit Pacojet Coupe

### 2.1 Utilisation conforme et non conforme

Le *kit Pacojet Coupe* a été conçu pour la transformation d'aliments non surgelés (par ex. viande/poisson, légumes, plantes aromatiques, fruits et fruits secs), la confection de farces, mousses, purées, terrines, hachis, sauces, huiles aux plantes aromatiques, etc. ainsi que pour la préparation d'aliments liquides sans transfert de chaleur.

Toute application dépassant ce cadre, notamment la transformation d'autres produits, peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels et constitue donc une utilisation non conforme et interdite !

Le *kit Pacojet Coupe* doit être utilisé exclusivement avec l'appareil de base PACOJET prévu à cet effet. Pour savoir si le modèle de votre appareil de base PACOJET est compatible avec le *kit Pacojet Coupe*, consultez le manuel d'utilisation de l'appareil de base PACOJET.

## 2.2 Aspects hygiéniques liés aux denrées alimentaires

Pendant la transformation des denrées, veillez à l'hygiène et au respect des normes de la législation relative aux denrées alimentaires.

Transformez uniquement des denrées alimentaires fraîches, non congelées et dépourvues d'os. Les aliments doivent être transformés rapidement pour les empêcher de s'avaries afin d'éviter tout risque sanitaire.

Seules des denrées alimentaires peuvent être transformées (pas d'os !). Tout autre produit est expressément interdit.

## 3. Consignes de sécurité importantes

Veillez lire l'intégralité des instructions de sécurité afin d'éviter toute blessure ou tout dégât matériel. Ne mettez le *kit Pacojet Coupe* en service que lorsque vous avez compris ces instructions. En cas de doutes ou de questions, veuillez vous adresser à votre point de vente PACOJET avant de mettre en service votre *kit Pacojet Coupe* (voir chapitre « 11. Service clientèle » de page 62).

### 3.1 Sécurité : généralités

- Le *kit Pacojet Coupe* ne doit être utilisé que conformément aux instructions figurant dans le présent mode d'emploi et dans le mode d'emploi du modèle d'appareil de base PACOJET que vous utilisez. En cas de non-respect de ces dernières, vous risquez de vous blesser, d'endommager l'appareil de base PACOJET et/ou de contaminer les aliments à transformer.
- Les accessoires fournis peuvent uniquement être utilisés aux fins définies dans le présent manuel d'utilisation.
- Utilisez les éléments du *kit Pacojet Coupe* exclusivement avec le modèle d'appareil de la gamme PACOJET prévu à cet effet (par ex. *Pacojet 1*, *Pacojet 2* ou *Pacojet 2 Plus*).
- Le *kit Pacojet Coupe* peut uniquement être utilisé par des personnes qui ont appris comment manipuler l'appareil en toute sécurité.
- Les accessoires du *kit Pacojet Coupe* doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 16 ans.
- Les enfants de plus de 16 ans, les personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ainsi que les personnes souffrant d'un manque d'expérience ne peuvent utiliser le *kit Pacojet Coupe* que s'ils sont supervisés et s'ils en ont appris la manipulation. Ils doivent avoir compris les risques liés à l'utilisation de l'appareil.

- Il est interdit aux enfants de jouer avec le *kit Pacojet Coupe*. Le nettoyage ne peut être effectué par des enfants de moins de 16 ans.
- Ne retirez pas d'éléments du *kit Pacojet Coupe* de votre appareil PACOJET pendant la préparation.
- Pour faire fonctionner le *kit Pacojet Coupe*, seuls sont autorisés les accessoires PACOJET d'origine prévus pour le modèle de l'appareil de base PACOJET utilisé.
- Déballez le *kit Pacojet Coupe* délicatement car certains accessoires possèdent des arêtes tranchantes avec lesquelles vous risquez de vous blesser.
- Les lames de découpe du *kit Pacojet Coupe* doivent être mises en place sur le support de lames de l'arbre de pacossage de l'appareil de base PACOJET et retirées du support uniquement à l'aide de la pince à lame fournie.
- Ne mettez jamais en marche l'appareil de base PACOJET avec les éléments du *kit Pacojet Coupe* sans utiliser de pot de pacossage et de protection.
- N'effectuez aucun changement au niveau des éléments du *kit Pacojet Coupe*.
- Avant la première utilisation du *kit Pacojet Coupe*, effectuez un premier nettoyage comme indiqué au chapitre « 8.1 Premier nettoyage » de page 60.
- N'utilisez les éléments du *kit Pacojet Coupe* que s'ils sont en parfait état. Ne mettez jamais en marche le *kit Pacojet Coupe* s'il est endommagé.

### 3.2 Avertissements

Outre les instructions de sécurité générales figurant ici, le manuel d'utilisation contient d'autres instructions liées à la manipulation. Ces avertissements accompagnent les descriptions d'actions spéciales et indiquent des risques potentiels qui surviennent lors de l'exploitation. Les symboles ou indications ci-après renvoient à différents niveaux de risque et indications supplémentaires.



### **Avertissement**

**Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves, voire la mort.**

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour écarter ou éviter le risque.



### **Prudence**

**Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures.**

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour écarter ou éviter le risque.

### **Remarque**

**Indique une situation potentiellement dangereuse. Si elle n'est pas évitée, elle peut entraîner des dégâts matériels.**

- L'énumération décrit des mesures à prendre ou à ne pas prendre pour éviter d'endommager l'appareil de base PACOJET et ses accessoires.



**Ce symbole renvoie à des informations supplémentaires ou des astuces de manipulation de l'appareil de base PACOJET et du kit *Pacojet Coupe*.**

## **4. Contenu de la livraison**

Le contenu de la livraison du *kit Pacojet Coupe* (5) comprend les éléments suivants :

- 1 accessoire de découpe à 2 lames (1)
- 1 accessoire de découpe à 4 lames (2)
- 1 disque-batteur (3)
- 1 pince à lame (4)

Le *kit Pacojet Coupe* doit être utilisé exclusivement avec le modèle de l'appareil de base PACOJET prévu à cet effet.

## 5. Aperçu du kit Pacojet Coupe

### 5.1 Propriétés du kit Pacojet Coupe

Le *kit Pacojet Coupe* élargit le rayon d'action de l'appareil de base PACOJET pour y ajouter la transformation d'aliments non congelés. En 60 secondes seulement, il est possible de couper, de hacher, de concasser, de mixer, de mélanger et de battre des aliments frais et non congelés – tout en douceur et sans transfert de chaleur. Les accessoires de découpe à 2 ou 4 lames ou le disque-batteur descendent en tournant autour de leur axe, se déplaçant dans la totalité de la préparation contenue dans un récipient, pour d'excellents résultats.

Pour chaque modèle PACOJET (*Pacojet 1*, *Pacojet 2* et *Pacojet 2 Plus*), il existe un type spécifique de *kit Pacojet Coupe*. La différence réside dans le support de lames de l'appareil de base PACOJET ou dans l'embout pour lame de l'outil de préparation.

Le *kit Pacojet Coupe* doit donc être utilisé exclusivement avec le modèle PACOJET prévu à cet effet.

Le *kit Pacojet Coupe* est proposé en deux versions qui se distinguent par un mécanisme de fixation différent au niveau de l'embout pour lame :

- *Pacojet 1/Pacojet 2* - à encliqueter
- *Pacojet 2 Plus* - à visser



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

### 5.2 Les éléments et leur fonction

Le *kit Pacojet Coupe* (figure 1) se compose des accessoires suivants :

Numéro	Accessoire	Fonction
1	Accessoire de découpe à 2 lames	Sert à hacher la viande, le poisson, les légumes, plantes aromatiques, fruits, fruits secs, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation hygiénique de viande ou de poisson pour obtenir un tartare parfait sans génération de chaleur, ce qui évite une altération de la couleur.</li> <li>• Préparation de légumes, plantes aromatiques, fruits, fruits secs, etc.</li> </ul>
2	Accessoire de découpe à 4 lames	Sert à confectionner des farces, mousses, purées, terrines, hachis, sauces, huiles aux plantes aromatiques, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Émince les farces à base de poisson ou de viande pour obtenir des terrines ou des hachis à la consistance crémeuse.</li> <li>• Mixe des smoothies frais.</li> <li>• Réduit en purée sauces, huiles aux plantes aromatiques, fromages frais aux herbes, garnitures, etc.</li> </ul>



Numéro	Accessoire	Fonction
3	Disque-batteur	Sert à fouetter les aliments liquides : pour la crème, les blancs en neige, les crèmes aux fruits, les milk-shakes, etc. <ul style="list-style-type: none"> <li>Fouette la crème, la crème aromatisée et bat les blancs en neige.</li> <li>Écume le lait, mixe les cocktails/milk-shakes, etc.</li> </ul>
4	Pince à lame	Pour mettre en place les lames très tranchantes sans se blesser.
5	Contenu de la livraison du kit <i>Pacojet Coupe</i>	
6	Embout pour lame	Pièce de jonction servant à mettre en place les outils de préparation dans l'appareil de base PACOJET.

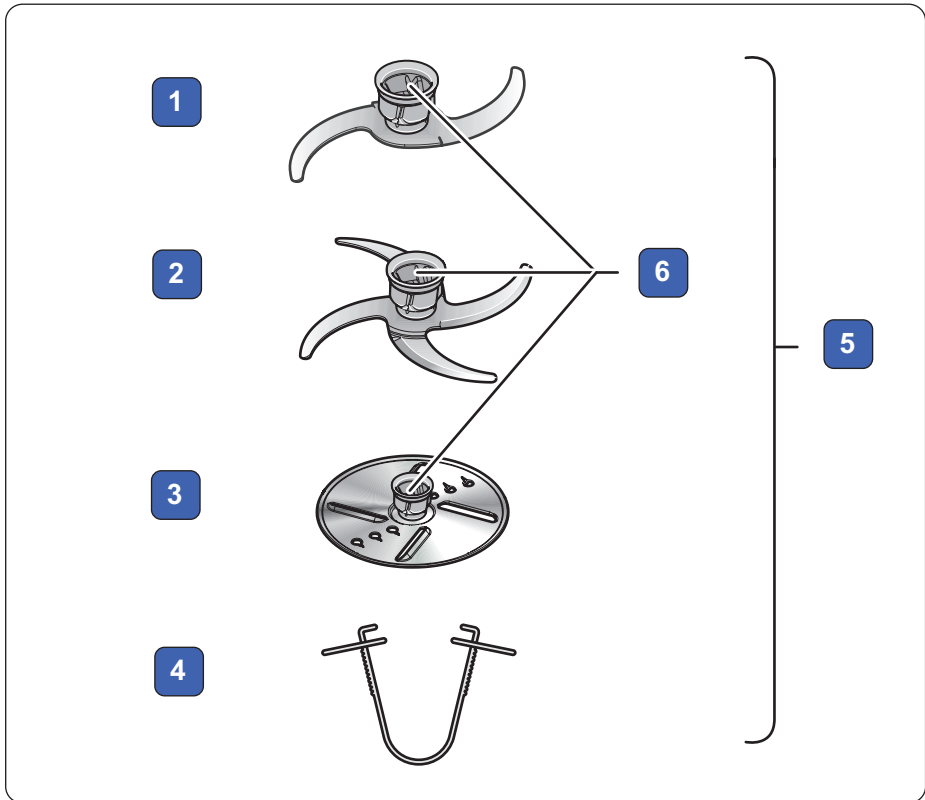


Figure 1 : Contenu de la livraison du kit *Pacojet Coupe*

## 6. Premiers pas

Ce chapitre explique comment préparer le *kit Pacojet Coupe* à la première utilisation.

### 6.1 Déballez le kit Pacojet Coupe



#### Prudence

#### Risque de blessure en cas de déballage incorrect du *kit Pacojet Coupe* !

- Les accessoires de découpe à 2 et 4 lames (1, 2) du *kit Pacojet Coupe* sont très affûtés.
- Déballez les éléments du *kit Pacojet Coupe* avec précaution.
- Ne saisissez les lames à la main qu'en les prenant par la partie supérieure de l'embout pour lame (6).
- Ne touchez jamais les lames du *kit Pacojet Coupe*.

Déballez le *kit Pacojet Coupe*. Le cas échéant, retirez les emballages supplémentaires ainsi que les bandes adhésives et films de protection.



Conservez l'emballage spécifique (carton, polystyrène) pour le transport, le stockage et en vue d'un retour éventuel.

### 6.2 Contrôler la livraison

Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet et conforme (voir chapitre « 4. Contenu de la livraison » de page 47).

Si vous constatez des défauts ou s'il manque des accessoires, veuillez contacter immédiatement votre point de vente PACOJET ou votre partenaire officiel de maintenance PACOJET (voir chapitre « 11. Service clientèle » de page 62).



#### Prudence

#### Risque de blessure dû à des accessoires défectueux !

- Avant chaque mise en service, vérifiez que le *kit Pacojet Coupe* n'est pas endommagé.
- Ne mettez jamais en marche les éléments du *kit Pacojet Coupe* s'ils sont endommagés.
- Remplacez les éléments défectueux du *kit Pacojet Coupe*.

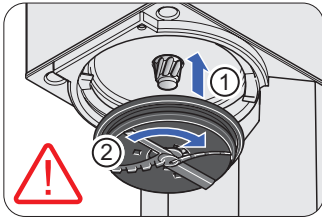
## 7. Utilisation du kit Pacojet Coupe



### Prudence

**Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames !**

- Ne touchez jamais l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames (1, 2) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames en le prenant exclusivement par l'embout pour lame (6) ou avec la pince à lame (4).



### Remarque

**Une pose incorrecte des accessoires peut endommager l'appareil de base PACOJET et ses accessoires !**

- Avant de commencer votre préparation (émincer/hacher ou mixer/battre), vérifiez que les accessoires (accessoire de découpe à 2 ou 4 lames, disque-batteur) sont correctement fixés.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si les outils de préparation ne sont pas correctement fixés.

### Remarque

**L'utilisation des mauvais outils de préparation peut entraîner des dégâts matériels !**

- Avant d'utiliser le *kit Pacojet Coupe*, assurez-vous que l'outil de préparation est compatible avec l'appareil de base PACOJET.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres gammes Pacojet (par ex. *Pacojet 1 et 2* ou *Pacojet Junior*).

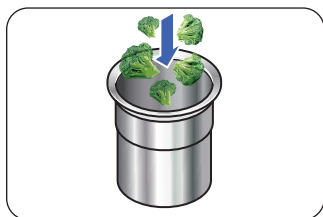
## 7.1 Hacher des préparations alimentaires non congelées

Avec l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames (1, 2) du *kit Pacojet Coupe*, vous avez la possibilité de hacher ou émincer des préparations alimentaires non congelées.

### 7.1.1 Opérations préalables

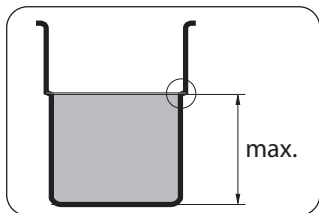
Avant de hacher/émincer, vous devez procéder à une série d'opérations préalables.

Procédez comme suit :



1. Remplissez le pot de pacassage avec les aliments à préparer coupés en petits morceaux, ajoutez les ingrédients de votre choix et assaisonnez.

Mettez le pot de pacassage dans le pot de protection.



### Remarque

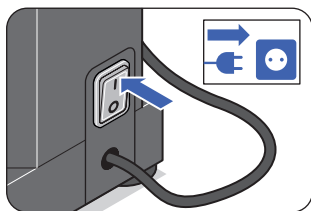
**Un remplissage non conforme du pot de pacassage peut entraîner des dégâts matériels !**

- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximal (voir repère).
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation de denrées pendant la transformation.
- Remplissez le pot de pacassage uniquement avec des aliments frais, sans os et non congelés.



**Pour des résultats optimaux, utilisez un pot de pacassage refroidi à env. 2-4 °C au réfrigérateur.**

### 7.1.2 Hacher/Émincer



1. Mettez l'appareil de base PACOJET sous tension pour qu'il soit opérationnel.



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

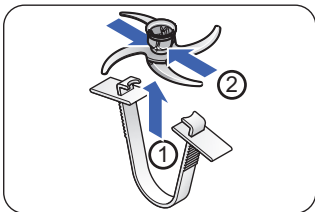


2.

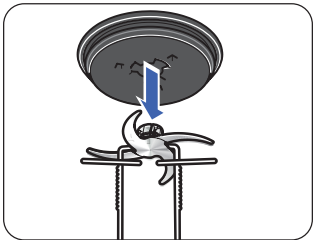
## Remarque

**Risque de dégâts matériels en cas de pose incorrecte de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames avec protection anti-éclaboussures !**

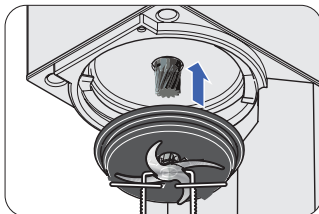
- Ne fixez jamais l'ensemble composé de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames et de la protection anti-éclaboussures avant de lancer la préparation sur le pot de protection/de pacassage. Vous pourriez endommager l'appareil de base PACOJET et ses accessoires.
- Fixez toujours l'ensemble composé de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames et de la protection anti-éclaboussures au support de lames magnétique **avant** de mettre le pot de protection.



a.) Sortez l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames du *kit Pacojet Coupe* de son emballage en le prenant par le bord supérieur de l'embout pour lame (6). Attrapez ensuite l'accessoire de découpe avec la pince à lame en le saisissant par le centre de la lame. L'embout pour lame pointe alors vers le haut.

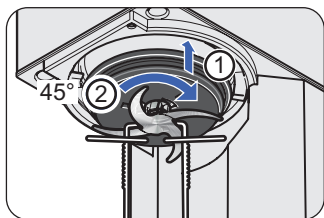


b.) Insérez la protection anti-éclaboussures sur l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames de façon à laisser l'embout pour lame dépasser à travers le trou intérieur de la protection anti-éclaboussures.



### ***Pacojet 1/Pacojet 2***

c.) Montez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et de l'outil de préparation (accessoire de découpe à 2 ou 4 lames) sur le support de lames de l'arbre de pacassage à l'aide de la pince à lame (4). Effectuez un bref mouvement de rotation de gauche à droite (sens antihoraire) jusqu'à ce que l'aimant intégré au support de lames de l'arbre de pacassage maintienne l'embout pour lame.



### ***Pacojet 2 Plus***

c.) Montez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et de l'outil de préparation (accessoire de découpe à 2 ou 4 lames) sur le support de lames de l'arbre de pacossage à l'aide de la pince à lame. Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame de l'outil de préparation sur le support de lames. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire). L'outil de préparation est correctement fixé lorsqu'il adhère solidement au support de lames.

3.

#### **Remarque**

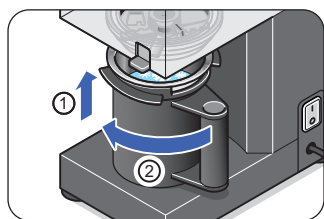
**Toute mauvaise utilisation du pot de pacossage et de protection peut engendrer des dégâts matériels !**

- Ne fixez **jamais** le pot de protection si le pot de pacossage n'est pas en place.

#### **Remarque**

**Risque de dégâts matériels si le mauvais mode de préparation est sélectionné**

- Avant de mettre en place correctement le pot de protection/de pacossage, assurez-vous que votre appareil de base PACOJET est réglé sur le mode « Hacher/Émincer ».



Placez le pot de protection avec le pot de pacossage sur votre appareil de base PACOJET.

Déplacez pour ce faire le pot de protection avec le pot de pacossage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle. Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacossage se trouve à plat sur l'appareil.

Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacossage est correctement fixé.



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

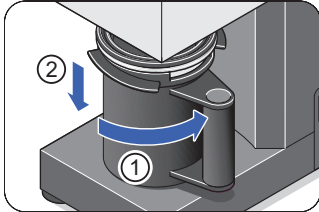
4. Programmez l'appareil de base PACOJET de sorte qu'il soit prêt pour la préparation de votre choix, et démarrez la préparation.



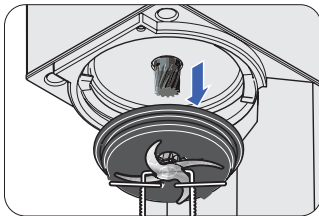
**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

### 7.1.3 Une fois les ingrédients hachés/émincés

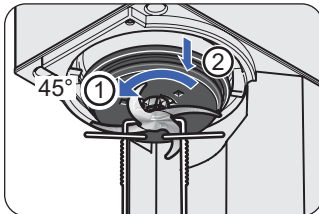
Après l'arrêt automatique de l'appareil, procédez comme suit :



1. Retirez le pot de protection avec le pot de pacassage.  
Pour ce faire, tournez le pot de protection d'env. 90° vers la droite jusqu'en position initiale (poignée orientée vers la droite) et retirez-le en le tirant vers le bas.

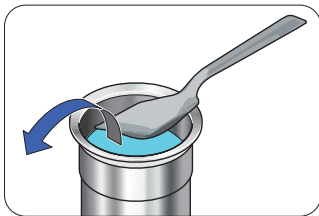


2. **Pacojet 1/Pacojet 2**  
Retirez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et de l'outil de préparation (accessoire de découpe à 2 ou 4 lames) du support de lames en le tirant vers le bas à l'aide de la pince à lame (4). Effectuez un bref mouvement de rotation de droite à gauche (sens horaire) pour détacher l'embout pour lame du support de lames.



#### **Pacojet 2 Plus**

Tournez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et de l'outil de préparation (accessoire de découpe à 2 ou 4 lames) d'un huitième de tour (env. 45°) de droite à gauche (sens horaire) à l'aide de la pince à lame.  
Retirez-le ensuite en le tirant vers le bas.



3. Sortez le pot de pacassage du pot de protection. Retirez la préparation alimentaire et continuez sa transformation.

4. Si l'appareil de base PACOJET ne continue pas immédiatement à être utilisé, effectuez un nettoyage. Mettez ensuite l'appareil de base PACOJET hors tension en débranchant la PRISE SECTEUR.



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

## 7.2 Battre/mixer des préparations alimentaires non congelées

Avec le disque-batteur du *kit Pacojet Coupe*, vous avez la possibilité de battre et de mixer des préparations alimentaires fraîches et non congelées.

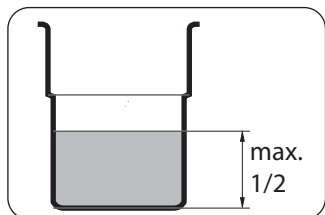
### 7.2.1 Opérations préalables

Avant de battre/mixer, vous devez procéder à une série d'opérations préalables.



1. Remplissez le pot de pacossage **uniquement** avec des liquides, ajoutez les ingrédients de votre choix et assaisonnez.

Mettez le pot de pacossage dans le pot de protection.



### Remarque

**Un remplissage non conforme du pot de pacossage peut entraîner des dégâts matériels !**

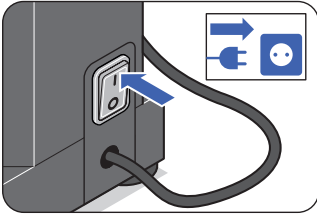
- Pendant que vous battez/mixez, le pot de pacossage ne doit pas être rempli plus haut que la moitié.
- Prévoyez une éventuelle expansion de la préparation de denrées pendant la transformation.
- Versez-y uniquement des aliments liquides.
- Ne préparez surtout pas d'aliments solides ou durs en mode « Battre/Mixer » car cela risque d'endommager l'appareil de base PACOJET.



**Pour des résultats optimaux, utilisez un pot de pacossage refroidi à env. 2-4 °C au réfrigérateur.**



## 7.2.2 Battre/Mixer



1. Mettez l'appareil de base PACOJET sous tension pour qu'il soit opérationnel.



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

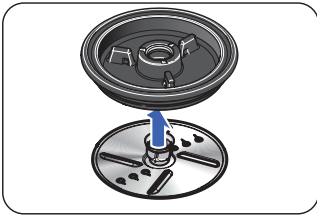


- 2.

### Remarque

**Risque de dégâts matériels en cas de mise en place incorrecte du disque-batteur avec protection anti-éclaboussures !**

- Ne fixez jamais l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur (3) avant de lancer la préparation sur le pot de protection/de pacassage. Vous pourriez endommager l'appareil de base PACOJET et ses accessoires.
- Fixez toujours l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur au support de lames magnétique **avant** de mettre en place le pot de protection.



- a.) Mettez le disque-batteur dans la protection anti-éclaboussures en insérant l'embout pour lame (6) du disque-batteur dans le trou de la protection anti-éclaboussures.

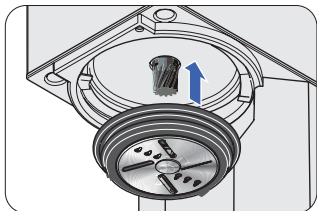
Ce faisant, veillez à ce que le côté plat de la protection anti-éclaboussures soit tourné vers le bas, orienté vers le disque-batteur.

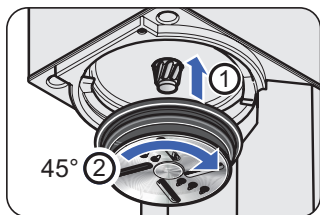
Veillez préalablement à ce que le pré-joint racleur soit fixé dans la protection anti-éclaboussures et à ce que la lèvre du pré-joint racleur soit orientée vers le disque-batteur.

### b.) *Pacojet 1/Pacojet 2*

Montez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur sur le support de lames de l'arbre de pacassage.

Effectuez un bref mouvement de rotation de gauche à droite (sens antihoraire) jusqu'à ce que l'aimant intégré au support de lames de l'arbre de pacassage maintienne l'embout pour lame.





### b.) *Pacojet 2 Plus*

Montez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur sur le support de lames de l'arbre de pacossage.

Pour ce faire, mettez en place l'embout pour lame du disque-batteur sur le support de lames. Effectuez une rotation d'un huitième de tour (env. 45°) de gauche à droite (sens antihoraire).

L'outil de préparation est correctement fixé lorsqu'il adhère solidement au support de lames.

3.

### Remarque

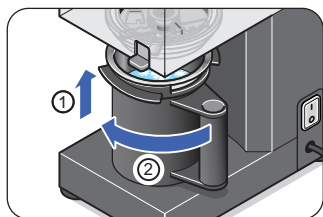
**Toute mauvaise utilisation du pot de pacossage et de protection peut engendrer des dégâts matériels !**

- Ne fixez **jamais** le pot de protection si le pot de pacossage n'est pas en place.

### Remarque

**Risque de dégâts matériels si le mauvais mode de préparation est sélectionné !**

- Avant de mettre en place correctement le pot de protection/de pacossage, assurez-vous que votre appareil de base PACOJET est réglé sur le mode « Battre/Mixer ».



Placez le pot de protection avec le pot de pacossage sur l'appareil de base PACOJET.

Déplacez pour ce faire le pot de protection avec le pot de pacossage vers le haut à l'aide de l'arrondi de centrage du socle.

Veillez à ce que la poignée soit en position de départ et orientée vers la droite, et à ce que la partie supérieure du pot de pacossage se trouve à plat sur l'appareil.

Tournez le pot de protection de droite à gauche jusqu'à la butée dans le support.

Si la poignée est orientée vers l'avant, le pot de pacossage est correctement fixé.



**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

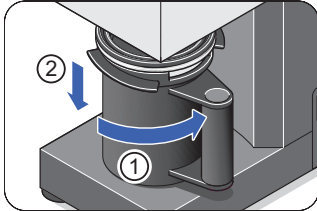
4. Programmez l'appareil de base PACOJET de sorte qu'il soit prêt pour la préparation de votre choix, et démarrez la préparation.



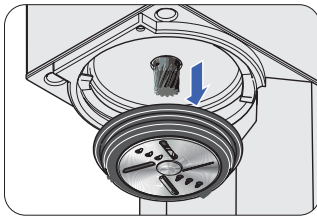
Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.

### 7.2.3 Une fois les liquides battus/mixés

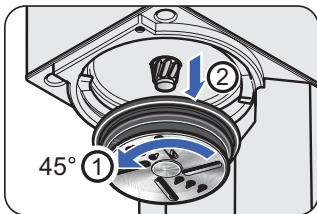
Après l'arrêt automatique de l'appareil, procédez comme suit :



1. Retirez le pot de protection avec le pot de pacossage. Pour ce faire, tournez le pot de protection d'env. 90° vers la droite jusqu'en position initiale (poignée orientée vers la droite) et retirez-le en tirant vers le bas.



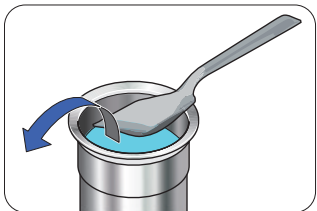
2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Retirez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur (3) du support de lames en le tirant vers le bas. Effectuez un bref mouvement de rotation de droite à gauche (sens horaire) pour détacher l'embout pour lame (6) du support de lames.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Tournez l'ensemble composé de la protection anti-éclaboussures et du disque-batteur (3) d'un huitième de tour (env. 45°) de droite à gauche (sens horaire).

Retirez-le ensuite en le tirant vers le bas.



3. Sortez le pot de pacossage du pot de protection. Retirez la préparation alimentaire et continuez sa transformation.

4. Si l'appareil de base PACOJET ne continue pas immédiatement à être utilisé, effectuez un nettoyage. Mettez ensuite l'appareil hors tension en débranchant la PRISE SECTEUR.



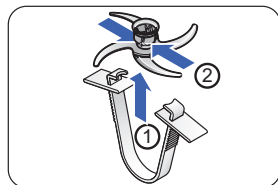
**Tenez compte des indications figurant dans le manuel d'utilisation de votre appareil de base PACOJET.**

## 8. Nettoyage du kit Pacojet Coupe

Le nettoyage est particulièrement important étant donné que le *kit Pacojet Coupe* comporte des accessoires qui traitent des denrées alimentaires. Ce point vaut particulièrement pour le traitement de protéines et graisses animales (lait, viande, poisson, etc.).

Le respect **systématique** des instructions et processus de nettoyage figurant ci-dessous est particulièrement nécessaire pour :

- garantir une haute qualité du produit
- prolonger la durée de vie du *kit Pacojet Coupe*
- empêcher la contamination du *kit Pacojet Coupe* par les germes et garantir ainsi le respect des normes d'hygiène d'usage.



### **Prudence**

**Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte de l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames !**

- Ne touchez jamais l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames (1, 2) au niveau des bords tranchants des lames.
- Saisissez toujours les accessoires de découpe en les prenant par l'embout pour lame (6) ou avec la pince à lame (4).

### 8.1 Premier nettoyage

Avant d'utiliser le *kit Pacojet Coupe* pour la première fois, il est impératif de procéder à un nettoyage préalable de ses accessoires.

Lavez les accessoires (accessoire de découpe à 2 lames (1), accessoire de découpe à 4 lames (2) et disque-batteur (3) ainsi que la pince à lame (4)) à l'aide d'un détergent adapté.

Lorsque le nettoyage est terminé, retirez les éventuels restes de produit de nettoyage.

## 8.2 Nettoyage quotidien

Les accessoires du *kit Pacojet Coupe* doivent impérativement être nettoyés à la fin d'une journée d'utilisation.

Afin de débarrasser l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames et le disque-batteur des bactéries, suivez les étapes ci-après :

- Rincer pour éliminer le plus gros de la saleté.
- Plonger dans une solution nettoyante pour tuer les éventuelles bactéries.
- Rincer ensuite sous l'eau courante ou faire un cycle de rinçage au lave-vaisselle.

Les accessoires mentionnés ci-après peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- accessoire de découpe à 2 lames (1)
- accessoire de découpe à 4 lames (2)
- disque-batteur (3)
- pince à lame (4).

Dans la mesure où l'accessoire de découpe à 2 ou 4 lames (1, 2) et le disque-batteur (3) ne sont inoxydables que dans certaines conditions, ils doivent être traités comme un hachoir à viande pour empêcher un éventuel dépôt de rouille.

Graissez légèrement les accessoires après les avoir nettoyés. Pour ce faire, utilisez de la graisse ou de l'huile compatible avec les denrées alimentaires.

## 9. Transport et stockage

### 9.1 Transport

#### Remarque

#### Un transport incorrect peut entraîner des dégâts matériels !

- Évitez les secousses et les chocs durant le transport.
- Évitez les saletés, les températures élevées et l'humidité importante.
- Transportez toujours le *kit Pacojet Coupe* dans son emballage d'origine.

### 9.2 Stockage



#### Prudence

#### Risque de blessure en cas de stockage incorrect du *kit Pacojet Coupe* !

**Si vous ne stockez pas correctement le *kit Pacojet Coupe*, vous risquez de vous couper et d'endommager les accessoires de découpe à 2 ou 4 lames (1, 2) et le disque-batteur (3).**

- Stockez toujours le *kit Pacojet Coupe* exclusivement dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.

## 10. Élimination

### 10.1 Kit Pacojet Coupe

Ne jetez pas les éléments du *kit Pacojet Coupe* avec les ordures ménagères. Rassemblez-les et veillez à leur recyclage écologique en les déposant dans une déchetterie.

Dans le cadre de l'élimination, veillez toujours au respect des dispositions nationales et régionales relatives à l'élimination des déchets. Renseignez-vous si nécessaire auprès de l'administration municipale ou communale, ou encore auprès de l'entreprise responsable de l'élimination.

### 10.2 Emballage

Conservez l'emballage d'origine (carton et polystyrène) pendant toute la durée de vie du *kit Pacojet Coupe*.

Éliminez l'emballage de manière écologique avec le *kit Pacojet Coupe* une fois qu'il est devenu inutilisable.

## 11. Service clientèle

En cas de problèmes techniques, veuillez contacter votre partenaire de maintenance PACOJET responsable. Vous trouverez l'adresse dans tous les points de vente PACOJET.

Si vous avez des questions concernant l'utilisation du *kit Pacojet Coupe*, merci de vous adresser au point de vente PACOJET où vous avez acheté votre *kit Pacojet Coupe*.

<b>Suisse</b> (siège de l'entreprise)	PACOJET AG CH-6300 Zoug Suisse
<b>www</b>	<a href="http://www.pacojet.com">www.pacojet.com</a>
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:info@pacojet.com">info@pacojet.com</a>

## Indice

<b>1.</b>	<b>Su questo documento .....</b>	<b>64</b>
1.1	Generalità .....	64
1.2	Standard di raffigurazione.....	64
<b>2.</b>	<b>Utilizzo del Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>64</b>
2.1	Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso .....	64
2.2	Aspetti di igiene alimentare .....	65
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza fondamentali .....</b>	<b>65</b>
3.1	Sicurezza generale .....	65
3.2	Avvertenze .....	66
<b>4.</b>	<b>Contenuto della fornitura .....</b>	<b>67</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica di Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>68</b>
5.1	Caratteristiche del Pacojet Coupe Set.....	68
5.2	Componenti e il loro funzionamento.....	68
<b>6.</b>	<b>Primi passi .....</b>	<b>70</b>
6.1	Disimballaggio del Pacojet Coupe Set.....	70
6.2	Controllo del contenuto della fornitura .....	70
<b>7.</b>	<b>Utilizzo del Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>71</b>
7.1	Tagliare/sminuzzare per la preparazione di alimenti non congelati .....	71
7.1.1	Attività preparatorie .....	71
7.1.2	Tagliare/Sminuzzare.....	72
7.1.3	Dopo aver tagliato/sminuzzato .....	75
7.2	Montare/mescolare per la preparazione di alimenti non congelati .....	76
7.2.1	Attività preparatorie .....	76
7.2.2	Montare/mescolare .....	77
7.2.3	Dopo aver montato/mescolato.....	79
<b>8.</b>	<b>Pulizia del Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>80</b>
8.1	Prima pulizia .....	80
8.2	Pulizia quotidiana .....	81
<b>9.</b>	<b>Trasporto e immagazzinamento .....</b>	<b>81</b>
9.1	Trasporto.....	81
9.2	Immagazzinamento .....	81
<b>10.</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>82</b>
10.1	Pacojet Coupe Set .....	82
10.2	Imballaggio .....	82
<b>11.</b>	<b>Servizio clienti.....</b>	<b>82</b>

## 1. Su questo documento

### 1.1 Generalità

In questo manuale d'uso trovate tutte le informazioni e le indicazioni necessarie, che vi consentono un utilizzo in sicurezza del *Pacojet Coupe Set*.

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il documento e attenersi alle indicazioni di sicurezza contenute nello stesso. Mettere in funzione e utilizzare gli accessori solo come descritto in questo manuale.

Un utilizzo dell'apparecchio che si discosti da quello descritto può causare, in determinate circostanze, lesioni all'utente o un danno all'apparecchio di base PACOJET.



Il manuale d'uso è parte integrante del *Pacojet Coupe Set* e deve essere sempre a disposizione. Nel caso in cui l'apparecchio cambi proprietario, questo documento deve essere ceduto assieme all'apparecchio stesso.

Il presente documento ha validità solo in abbinamento al relativo manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET utilizzato. Leggere integralmente anche il manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET prima di utilizzare il *Pacojet Coupe Set*.

### 1.2 Standard di raffigurazione

La raffigurazione dei componenti del *Pacojet Coupe Set* è disponibile al capitolo "5. Panoramica di Pacojet Coupe Set" a pagina 68.

I rimandi contenuti nel testo si riferiscono alla numerazione qui riportata. Con questa raffigurazione è possibile disporre sempre di una panoramica dei componenti del *Pacojet Coupe Set*.

1, 2, ...	La raffigurazione dei passaggi in sequenza, relativi all'utilizzo dell'apparecchio, è espressa in forma di numerazione progressiva.
	La cifra cerchiata indica i passaggi operativi contenuti in un'illustrazione.
•	Un punto di un elenco, che precede, introduce singoli aspetti tra loro collegati come contenuto.
	A tal fine si rimanda alle descrizioni del manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET utilizzato.

## 2. Utilizzo del Pacojet Coupe Set

### 2.1 Utilizzo conforme e non conforme alla destinazione d'uso

Il *Pacojet Coupe Set* è stato ideato per la preparazione di alimenti non congelati (quali carne/pesce, verdure, spezie, frutta e frutta secca), la realizzazione di farce, mousse, passati, terrine, prodotti da spalmare, salse, oli aromatizzati e molto altro, nonché la preparazione di alimenti liquidi senza trasmissione di calore.

Qualsiasi impiego che differisca da quanto riportato, come ad esempio la lavorazione di altre sostanze, può causare danni personali e materiali ed è pertanto da ritenersi non conforme alla destinazione d'uso e non ammesso!

Il *Pacojet Coupe Set* deve essere utilizzato esclusivamente in abbinamento all'apparecchio di base PACOJET apposito. Per sapere se è possibile utilizzare il modello del vostro apparecchio di base PACOJET con il *Pacojet Coupe Set*, consultare il manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.



## 2.2 Aspetti di igiene alimentare

Durante la lavorazione degli alimenti prestare attenzione all'igiene e al rispetto degli standard in materia di legislazione alimentare.

Lavorare esclusivamente alimenti freschi, non congelati, senza ossa.

L'alimento deve essere sottoposto velocemente a ulteriore lavorazione, per evitare il deterioramento e i conseguenti pericoli per la salute.

Si possono lavorare esclusivamente alimenti (privi di ossa!). Gli altri materiali sono espressamente vietati.

## 3. Indicazioni di sicurezza fondamentali

Leggere integralmente le seguenti indicazioni di sicurezza, per evitare danni personali e materiali. Mettere in funzione il *Pacojet Coupe Set* solo se si sono comprese tali indicazioni.

In caso di dubbi e domande in sospeso, prima di mettere in funzione il *Pacojet Coupe Set*, rivolgersi al proprio punto vendita PACOJET (vedere il capitolo "11. Servizio clienti" a pagina 82).

### 3.1 Sicurezza generale

- Il *Pacojet Coupe Set* può essere utilizzato soltanto conformemente alle indicazioni presenti in queste istruzioni per l'uso e alle indicazioni presenti nelle istruzioni per l'uso di ciascun modello utilizzato del vostro apparecchio di base PACOJET. Una mancata osservanza può causare lesioni alle persone, danni all'apparecchio di base PACOJET e/o la contaminazione dell'alimento da lavorare.
- Gli accessori compresi nella fornitura possono essere utilizzati esclusivamente per gli scopi descritti in questo manuale d'uso.
- Utilizzare i componenti del *Pacojet Coupe Set* esclusivamente con il modello dell'apparecchio apposito della serie e del modello PACOJET (ad es. *Pacojet 1*, *Pacojet 2* o *Pacojet 2 Plus*).
- Il *Pacojet Coupe Set* può essere utilizzato esclusivamente da persone che sono state addestrate relativamente all'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- I componenti del *Pacojet Coupe Set* devono essere conservati fuori della portata dei bambini di età inferiore a 16 anni e vanno custoditi in modo tale da essere irraggiungibili.
- Il *Pacojet Coupe Set* può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o carenti di esperienza esclusivamente se dette persone sono sorvegliate e sono state istruite sull'uso corretto dell'apparecchio. Tali persone devono avere compreso i pericoli legati all'utilizzo di tale set.

- I bambini non devono giocare con il *Pacojet Coupe Set*. La pulizia non può essere eseguita da bambini di età inferiore a 16 anni.
- Durante la lavorazione, non rimuovere alcun componente del *Pacojet Coupe Set* dall'apparecchio PACOJET.
- Per il funzionamento del *Pacojet Coupe Set* si possono utilizzare esclusivamente gli accessori originali di PACOJET, destinati al modello dell'apparecchio di base PACOJET utilizzato.
- Disimballare con cautela il *Pacojet Coupe Set*, poiché alcuni accessori potrebbero presentare bordi taglienti e causare lesioni.
- I coltelli a lame del *Pacojet Coupe Set* devono essere fissati sul supporto lama dell'albero di pacossatura dell'apparecchio di base PACOJET oppure rimossi dallo stesso supporto lama, utilizzando esclusivamente l'apposita pinza per lama, fornita in dotazione.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio di base PACOJET con i componenti del *Pacojet Coupe Set* senza tazza di pacossatura né tazza di protezione.
- Non apportare alcuna modifica ai componenti del *Pacojet Coupe Set*.
- Prima del primo utilizzo del *Pacojet Coupe Set* eseguire una pulizia iniziale secondo quanto illustrato nel Capitolo “8.1 Prima pulizia” a pagina 80.
- Utilizzare i componenti del *Pacojet Coupe Set* solo se sono in perfetto stato. Non mettere mai in funzione il *Pacojet Coupe Set* nel caso in cui presenti dei danni.

### 3.2 Avvertenze

Oltre alle indicazioni generali di sicurezza qui riportate, il manuale d'uso contiene ulteriori istruzioni relative all'utilizzo operativo dell'apparecchio. Queste avvertenze accompagnano le descrizioni specifiche dell'utilizzo operativo e indicano potenziali pericoli durante il funzionamento dell'apparecchio.

I seguenti simboli o le definizioni di indicazioni rimandano a diversi livelli di pericolo e a indicazioni aggiuntive.



### **Avvertimento**

**Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se tale situazione non viene evitata, questo può comportare il rischio di gravi lesioni o anche mortali.**

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o tralasciate per allontanare o evitare il pericolo.



### **Attenzione**

**Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare lesioni.**

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o tralasciate per allontanare o evitare il pericolo.

## **Indicazione**

**Indica una situazione potenzialmente pericolosa. Se questa non viene evitata, si possono verificare danni materiali.**

- Un elenco rimanda alle misure che devono essere adottate o tralasciate per evitare il danneggiamento dell'apparecchio di base PACOJET e dei suoi accessori.



**Questo simbolo rimanda ad informazioni aggiuntive o consigli relativi all'utilizzo dell'apparecchio di base PACOJET e al *Pacojet Coupe Set*.**

## **4. Contenuto della fornitura**

Il contenuto della fornitura del *Pacojet Coupe Set* (5) contiene i seguenti componenti:

- 1 coltello a 2 lame (1)
- 1 coltello a 4 lame (2)
- 1 disco di montatura (3)
- 1 pinza per lama (4)

Il corrispondente *Pacojet Coupe Set* deve essere utilizzato soltanto insieme all'apparecchio di base PACOJETapposito.

## 5. Panoramica di Pacojet Coupe Set

### 5.1 Caratteristiche del Pacojet Coupe Set

Il *Pacojet Coupe Set* estende il raggio di azione dell'apparecchio di base PACOJET alla preparazione di alimenti non congelati. In soli 60 secondi gli alimenti freschi, non congelati, vengono tagliati, triturati, sminuzzati, frullati, mescolati e montati e il tutto in modo delicato, senza trasferimento di calore. I coltelli a 2/4 lame o il disco di montatura si muovono dall'alto verso il basso attorno al loro stesso asse rotante, per la preparazione completa degli alimenti contenuti in una tazza, ottenendo risultati eccellenti.

Per ogni modello dell'apparecchio PACOJET (*Pacojet 1*, *Pacojet 2* e *Pacojet 2 Plus*) è a disposizione un modello specifico di *Pacojet Coupe Set*. La differenza sta nel supporto lama dell'apparecchio di base PACOJET o nell'attacco lama dell'attrezzatura di lavoro.

Pertanto il corrispondente *Pacojet Coupe Set* deve essere utilizzato soltanto insieme al modello dell'apparecchio PACOJET apposito.

Il *Pacojet Coupe Set* viene offerto in due diversi modelli, che si differenziano tra loro da uno specifico meccanismo di fissaggio nell'attacco lama:

- *Pacojet 1/Pacojet 2* - inserimento a pressione
- *Pacojet 2 Plus* - inserimento a rotazione



**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

### 5.2 Componenti e il loro funzionamento

Il *Pacojet Coupe Set* (figura 1) si compone dei seguenti accessori:

Numero di posizione	Accessori	Funzione
1	coltello a 2 lame	Per tritare carne, pesce, verdure, spezie, frutta, frutta secca e molto altro ancora. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorazione igienica di carne o pesce per una tartare perfetta senza trasferimento di calore e pertanto senza cambiamenti nel colore.</li> <li>• Lavora verdure, erbe aromatiche, frutta, frutta secca e così via.</li> </ul>
2	coltelli a 4 lame	Per la realizzazione di farce, mousse, passati, terrine, prodotti da spalmare, salse, oli aromatizzati e molto altro. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sminuzza sottilmente farce di pesce o carne per terrine cremose o prodotti da spalmare.</li> <li>• Frulla smoothie freschi.</li> <li>• Passa salse, oli aromatizzati, formaggi freschi alle erbe aromatiche, farciture e così via.</li> </ul>

Numero di posizione	Accessori	Funzione
3	Disco di montaggio	Per montare alimenti liquidi: per panna, albumi, creme alla frutta, frullati e molto altro ancora. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monta la panna, la panna aromatizzata e l'albume.</li> <li>• Monta il latte, miscela drink/frullati e così via.</li> </ul>
4	Pinza per lama	Per montare in tutta sicurezza le lame del coltello molto taglienti.
5	Contenuto della fornitura del <i>Pacojet Coupe Set</i>	
6	Attacco lama	Inserto di collegamento per applicare le attrezzature di lavoro sull'apparecchio di base PACOJET.

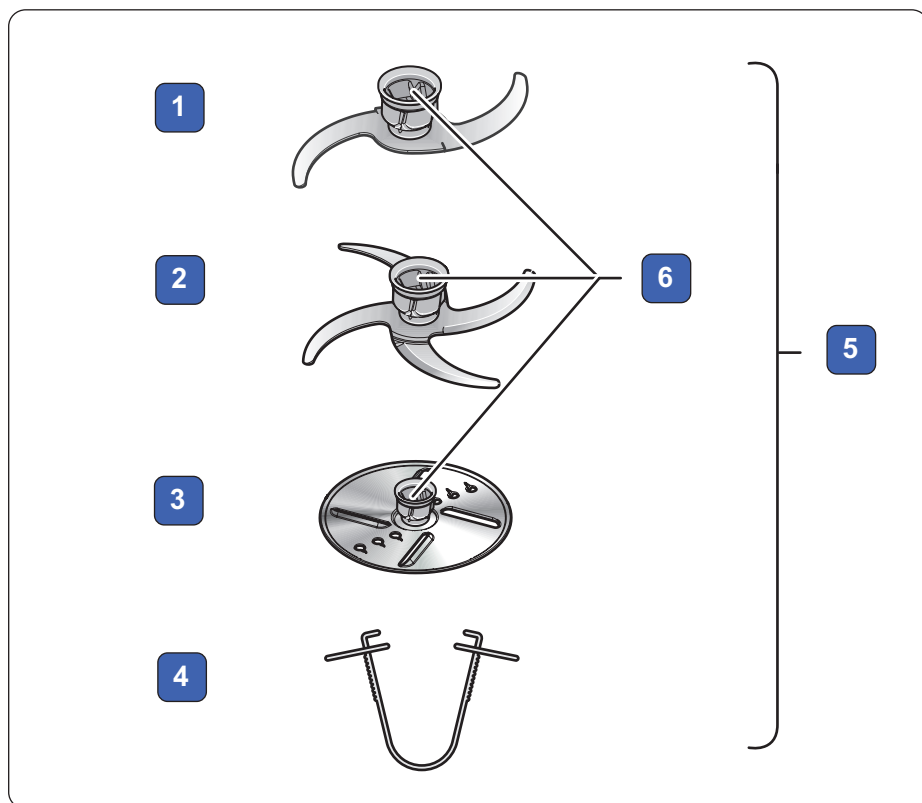


Figura 1: Contenuto della fornitura del *Pacojet Coupe Set*

## 6. Primi passi

In questo capitolo si descrive come si prepara il *Pacojet Coupe Set* per il primo utilizzo.

### 6.1 Disimballaggio del *Pacojet Coupe Set*



#### **⚠ Attenzione**

**Pericolo di lesioni a seguito di un errato disimballaggio del *Pacojet Coupe Set*!**

- I coltelli a 2 e 4 lame (1, 2) del *Pacojet Coupe Set* sono molto taglienti.
- Disimballare attentamente i componenti del *Pacojet Coupe Set*.
- Afferrare il coltello posando le dita soltanto nell'area superiore dell'attacco lama (6).
- Non afferrarlo mai dalle lame del *Pacojet Coupe Set*.

Disimballare il *Pacojet Coupe Set*. Rimuovere eventualmente il materiale d'imballaggio supplementare, le strisce di adesivo e le pellicole protettive.



Conservare il materiale di imballaggio specifico (cartone e inserti di polistirolo) per il trasporto, l'immagazzinaggio ed un'eventuale rispedizione al mittente.

### 6.2 Controllo del contenuto della fornitura

Controllare il contenuto della confezione, verificandone la completezza e lo stato regolare (vedere capitolo "4. Contenuto della fornitura" a pagina 67).

Se si dovessero rilevare difetti negli accessori o la loro mancanza, rivolgersi immediatamente al proprio punto vendita PACOJET o al partner ufficiale di competenza per l'assistenza PACOJET (vedere il capitolo "11. Servizio clienti" a pagina 82).




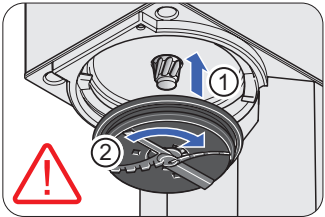
#### **⚠ Attenzione**

**Pericolo di lesioni in caso di accessori difettosi!**

- Prima di ogni messa in funzione verificare la presenza di eventuali danni sul *Pacojet Coupe Set*.
- Non mettere mai in funzione i componenti del *Pacojet Coupe Set* nel caso in cui presentino dei danni.
- Sostituire i componenti difettosi del *Pacojet Coupe Set*.

## 7. Utilizzo del Pacojet Coupe Set

	<p><b>⚠️ Attenzione</b></p> <p><b>Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione del coltello a 2/4 lame!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non toccare mai il coltello a 2/4 lame (1, 2) sui bordi taglienti delle lame.</li> <li>• Afferrare il coltello a 2/4 lame <u>esclusivamente</u> dall'attacco lama (6) oppure utilizzando la pinza per lama (4).</li> </ul>

	<p><b>Indicazione</b></p> <p><b>In seguito a un'applicazione non conforme degli accessori, l'apparecchio di base PACOJET e i suoi accessori potrebbero venire danneggiati!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima di iniziare a lavorare (sminuzzare/tagliare o mescolare/montare) verificare che gli accessori (coltello a 2/4 lame o il disco di montatura) siano fissati in maniera conforme.</li> <li>• Non mettere mai in funzione l'apparecchio se le attrezzature di lavoro non sono fissate in maniera conforme.</li> </ul>

<p><b>Indicazione</b></p> <p><b>Danni dovuti all'impiego di attrezzature di lavoro inadatte.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima dell'utilizzo del <i>Pacojet Coupe Set</i> verificare la compatibilità tra l'attrezzatura di lavoro e l'apparecchio di base PACOJET.</li> <li>• Non mettere mai in funzione l'apparecchio con componenti di altri modelli della serie Pacojet (ad es. <i>Pacojet 1 e 2</i> o <i>Pacojet Junior</i>).</li> </ul>

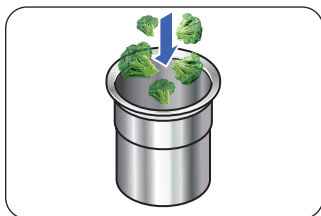
### 7.1 Tagliare/sminuzzare per la preparazione di alimenti non congelati

Con l'ausilio del coltello a 2/4 lame (1, 2) del *Pacojet Coupe Set* si ha la possibilità di tagliare/sminuzzare alimenti freschi e non congelati.

#### 7.1.1 Attività preparatorie

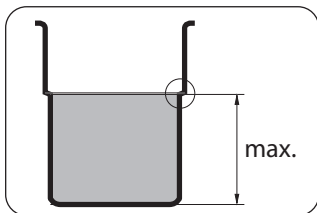
Prima di tagliare/sminuzzare si deve eseguire una serie di attività preparatorie.

Procedere come segue:



1. Riempire la tazza di pacossatura con gli alimenti da lavorare, tagliati a pezzettini e aggiungere gli ingredienti e le spezie desiderati.

Inserire la tazza di pacossatura nella tazza di protezione.



### Indicazione

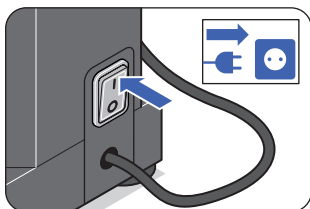
#### Danni materiali dovuti a uno scorretto riempimento della tazza di pacossatura!

- Non superare mai la linea di riempimento massimo (vedere il contrassegno).
- Tenere in considerazione una possibile espansione della preparazione alimentare durante la lavorazione.
- Riempire la tazza di pacossatura esclusivamente con gli alimenti da lavorare freschi, senza ossa e non congelati.



Per risultati ottimali utilizzare una tazza di pacossatura raffreddata in frigorifero a circa 2-4 °C.

### 7.1.2 Tagliare/Sminuzzare



1. Accendere l'apparecchio di base PACOJET, in modo tale che sia pronto per l'uso.



A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.



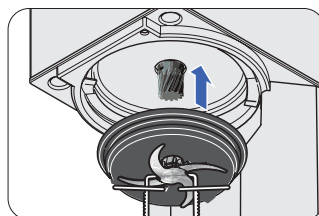
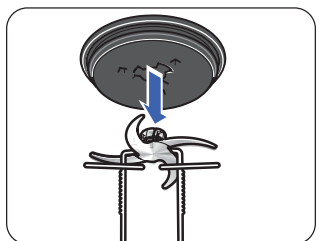
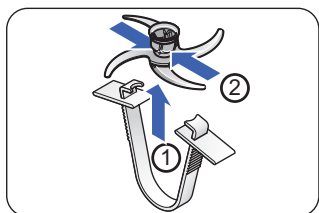


2.

## Indicazione

### Danni materiali dovuti a una scorretta applicazione del coltello a 2/4 lame con protezione antispruzzo!

- Prima della lavorazione non fissare mai la combinazione costituita dal coltello a 2/4 lame e dalla protezione antispruzzo sulla tazza di protezione/tazza di pacossatura. Questo può causare danni all'apparecchio di base PACOJET e ai suoi accessori!
- Fissare sempre la combinazione costituita dal coltello a 2/4 lame e dalla protezione antispruzzo sul supporto lama magnetico **prima** dell'applicazione della tazza di protezione.



a.) Estrarre dall'imballaggio il coltello a 2/4 lame del *Pacojet Coupe Set* afferrandolo dal bordo superiore dell'attacco (6).

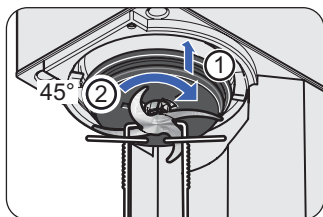
Afferrare il coltello dal centro della lama con l'apposita pinza. L'attacco lama indica in questo caso verso l'alto.

b.) Collocare la protezione antispruzzo sul coltello a 2/4 lame in modo tale che l'attacco lama sporga dal foro interno della protezione antispruzzo.

### ***Pacojet 1/Pacojet 2***

c.) Applicare la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dall'attrezzatura di lavoro (coltello a 2/4 lame) con l'ausilio della pinza per lama (4) sul supporto lama dell'albero di pacossatura.

Ruotare leggermente da sinistra verso destra (in senso antiorario) finché il magnete sul supporto lama dell'albero di pacossatura non blocca l'attacco lama.



### ***Pacojet 2 Plus***

c.) Applicare la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dall'attrezzatura di lavoro (coltello a 2/4 lame) con l'ausilio della pinza per lama sul supporto lama dell'albero di pacossatura.

A tal proposito applicare l'attacco lama dell'attrezzatura di lavoro sul supporto lama. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

L'attrezzatura di lavoro è fissata in maniera conforme se è saldamente attaccata al supporto lama.

3.

#### **Indicazione**

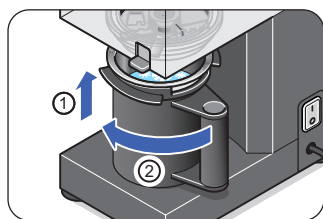
##### **Danni materiali dovuti ad un errato utilizzo della tazza di pacossatura e di quella di protezione!**

- **Non** fissare mai la tazza di protezione senza tazza di pacossatura inserita al suo interno.

#### **Indicazione**

##### **Danni materiale in caso di errata selezione della modalità di lavorazione**

- Prima dell'applicazione regolare della tazza di protezione/tazza di pacossatura accertarsi che sul vostro apparecchio di base PACOJET sia selezionata la modalità "Tagliare/Sminuzzare".



Applicare la tazza di protezione con la tazza di pacossatura sull'apparecchio di base PACOJET.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di pacossatura tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo. A tal proposito verificare che l'impugnatura nella posizione di partenza si rivolta verso destra e che il lato superiore della tazza di pacossatura poggi in orizzontale sull'apparecchio.

Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora la tazza di protezione è fissata in modo regolare.



**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

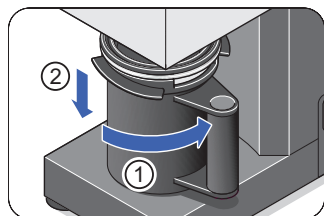
4. Programmare l'apparecchio di base PACOJET in modo tale che sia pronto per la preparazione desiderata e avviare la preparazione.



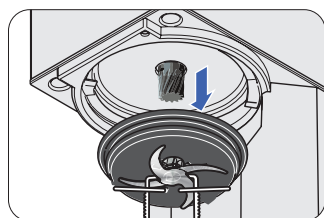
**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

### 7.1.3 Dopo aver tagliato/sminuzzato

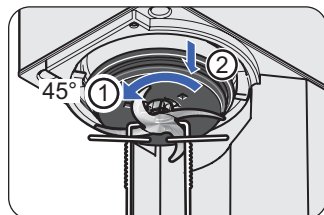
Dopo che l'apparecchio si è spento autonomamente, procedere come segue:



1. Rimuovere la tazza di protezione con la tazza di pacossatura.  
A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra, riportandola in posizione di partenza (impugnatura verso destra) ed estrarla dal basso.

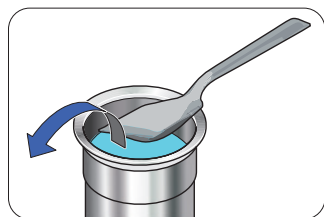


2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Rimuovere dal supporto lama la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dall'attrezzatura di lavoro (coltello a 2/4 lame) tirandola verso il basso con l'ausilio della pinza per lama (4). Ruotare leggermente da destra verso sinistra (in senso orario) finché l'attacco lama non si stacca dal supporto lama.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Con l'ausilio della pinza per lama, ruotare la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dall'attrezzatura di lavoro (coltello a 2/4 lame) di un ottavo di giro (ca. 45°) da destra verso sinistra (in senso orario). Quindi rimuoverla dal basso.



3. Rimuovere la tazza di pacossatura dalla tazza di protezione.  
Prelevare la preparazione alimentare e proseguirne la lavorazione.

4. Se l'apparecchio di base PACOJET non viene immediatamente riutilizzato, eseguire un ciclo di pulizia. Spegnerne l'apparecchio di base PACOJET dall'INTERRUTTORE DI RETE.



**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

## 7.2 Montare/mescolare per la preparazione di alimenti non congelati

Con l'ausilio del disco di montatura del *Pacojet Coupe Set* si ha la possibilità di montare/mescolare alimenti freschi e non congelati.

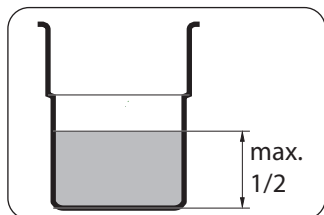
### 7.2.1 Attività preparatorie

Prima di montare/mescolare si deve eseguire una serie di attività preparatorie.



1. Riempire la tazza di pacossatura **esclusivamente** con liquidi e aggiungere gli ingredienti e le spezie desiderati.

Inserire la tazza di pacossatura nella tazza di protezione.



### Indicazione

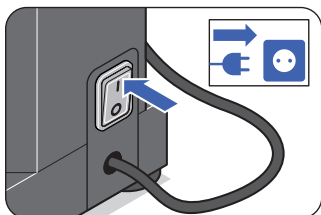
#### **Danni materiali dovuti a uno scorretto riempimento della tazza di pacossatura!**

- Mentre si monta/mescola, la tazza di pacossatura deve essere riempita al massimo per metà.
- Tenere in considerazione una possibile espansione della preparazione alimentare durante la lavorazione.
- Riempirla esclusivamente di alimenti liquidi.
- Cibi solidi o morbidi non devono mai essere lavorati con la modalità "Montare/mescolare" poiché l'apparecchio di base PACOJET potrebbe danneggiarsi.



**Per risultati ottimali utilizzare una tazza di pacossatura raffreddata in frigorifero a circa 2-4 °C.**

## 7.2.2 Montare/mescolare



1. Accendere l'apparecchio di base PACOJET, in modo tale che sia pronto per l'uso.



A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.

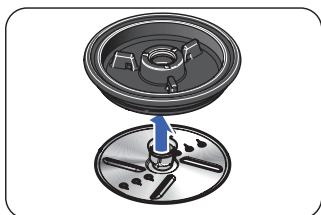


- 2.

### Indicazione

#### Danni materiali dovuti ad una scorretta applicazione del disco di montatura con la protezione antispruzzo!

- Prima della lavorazione non fissare mai la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo e dal disco di montatura (3) sulla tazza di protezione/tazza di pacossatura. Questo può causare danni all'apparecchio di base PACOJET e ai suoi accessori!
- Fissare la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo e dal disco di montatura sul supporto lama magnetico sempre **prima** dell'applicazione della tazza di protezione.



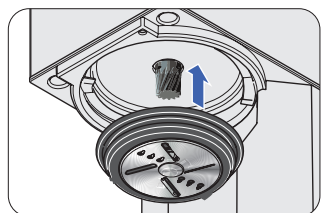
a.) Inserire il disco di montatura nella protezione anti-spruzzo, innestando l'attacco lama (6) del disco di montatura nel foro della protezione anti-spruzzo. A tal riguardo, accertarsi che il lato piatto della protezione anti-spruzzo sia rivolto verso il basso, in direzione del disco di montatura.

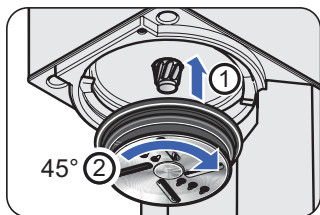
Assicurarsi in precedenza che il pre-raschiatore sia fissato nella protezione anti-spruzzo e che il labbro di raschiatura del pre-raschiatore sia rivolto in direzione del disco di montatura.

#### b.) *Pacojet 1/Pacojet 2*

Applicare la combinazione costituita dalla protezione anti-spruzzo e dal disco di montatura sul supporto lama dell'albero di pacossatura.

Ruotare leggermente da sinistra verso destra (in senso antiorario) finché il magnete nel supporto lama dell'albero di pacossatura non blocca l'attacco lama.





### b.) *Pacojet 2 Plus*

Applicare la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dal disco di montatura sul supporto lama dell'albero di pacossatura.

A tal proposito applicare l'attacco lama del disco di montatura sul supporto lama. Eseguire un ottavo di rotazione (ca. 45°) da sinistra verso destra (in senso antiorario).

L'attrezzatura di lavoro è fissata in maniera conforme se è saldamente attaccata al supporto lama.

3.

#### Indicazione

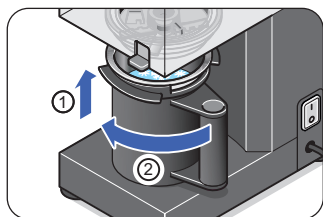
**Danni materiali dovuti ad un errato utilizzo della tazza di pacossatura e di quella di protezione!**

- **Non** fissare mai la tazza di protezione senza tazza di pacossatura inserita al suo interno.

#### Indicazione

**Danni materiale in caso di errata selezione della modalità di lavorazione!**

- Prima dell'applicazione regolare della tazza di protezione/tazza di pacossatura accertarsi che sul vostro apparecchio di base PACOJET sia selezionata la modalità "Montare/mescolare".



Applicare la tazza di protezione con la tazza di pacossatura sull'apparecchio di base PACOJET.

A tal fine spingere verso l'alto la tazza di protezione con la tazza di pacossatura tramite la curvatura di centraggio sullo zoccolo.

A tal proposito verificare che l'impugnatura nella posizione di partenza si rivoltava verso destra e che il lato superiore della tazza di pacossatura poggi in orizzontale sull'apparecchio.

Ruotare nel supporto la tazza di protezione da destra verso sinistra fino all'arresto.

Se l'impugnatura è rivolta in avanti, allora la tazza di protezione è fissata in modo regolare.



**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

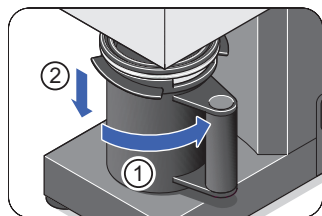
4. Programmare l'apparecchio di base PACOJET in modo tale che sia pronto per la preparazione desiderata e avviare la preparazione.



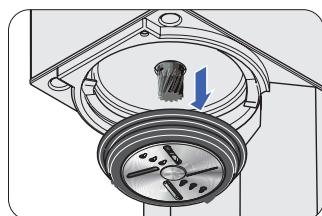
**A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio di base PACOJET.**

### 7.2.3 Dopo aver montato/mescolato

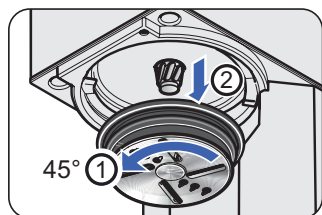
Dopo che l'apparecchio si è spento autonomamente, procedere come segue:



1. Rimuovere la tazza di protezione con la tazza di pacossatura.  
A tal fine ruotare la tazza di protezione di circa 90° verso destra, riportandola in posizione di partenza (impugnatura verso destra) ed estrarla dal basso.

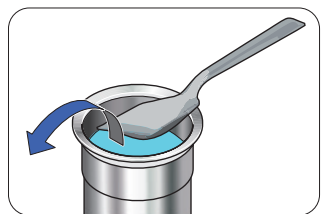


2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Rimuovere la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dal disco di montatura (3) sul supporto lama tirandola verso il basso. Ruotare leggermente da destra a sinistra (in senso orario) finché il l'attacco lama (6) non si stacca dal supporto lama.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Ruotare la combinazione costituita dalla protezione antispruzzo e dal disco di montatura (3) di un ottavo di giro (ca. 45°) da destra verso sinistra (in senso orario).  
Quindi rimuoverla dal basso.



3. Rimuovere la tazza di pacossatura dalla tazza di protezione.  
Prelevare la preparazione alimentare e proseguirne la lavorazione.

4. Se l'apparecchio di base PACOJET non viene immediatamente riutilizzato, eseguire un ciclo di pulizia. Spegnerne l'apparecchio dall'INTERRUTTORE DI RETE.



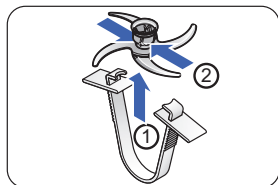
A tal proposito osservare le indicazioni contenute nel manuale d'uso dell'apparecchio DI BASE Pacojet.

## 8. Pulizia del Pacojet Coupe Set

Poiché il *Pacojet Coupe Set* è composto da componenti destinati alla lavorazione di alimenti, la pulizia riveste una particolare importanza. Questo vale in particolare in caso di lavorazione di proteine e grassi di origine animale (latte, carne, pesce e simili).

Il **costante** rispetto delle disposizioni e procedure di pulizia sotto descritte è di fondamentale importanza per:

- garantire un'elevata qualità del prodotto;
- prolungare la durata in servizio del *Pacojet Coupe Set*;
- impedire una contaminazione da germi patogeni del *Pacojet Coupe Set* e garantire in tal modo gli standard igienici richiesti.



### ⚠ Attenzione

**Pericolo di lesioni in caso di errata manipolazione del coltello a 2/4 lame!**

- Non toccare mai il coltello a 2/4 lame (1, 2) sui fili taglienti delle lame.
- Durante la pulizia, afferrare sempre il coltello dall'attacco lama (6) oppure utilizzando la pinza per lama (4).

### 8.1 Prima pulizia

Prima del primo utilizzo del *Pacojet Coupe Set* e i suoi componenti devono essere preventivamente puliti.

Risciacquare gli accessori (coltello a 2 lame (1), coltello a 4 lame (2), il disco di montatura (3) e la pinza per lama (4)) utilizzando un detergente adatto.

Una volta terminata la pulizia rimuovere tutti gli eventuali residui di detersivo per stoviglie.



## 8.2 Pulizia quotidiana

Dopo l'utilizzo quotidiano, i componenti del *Pacojet Coupe Set* devono essere necessariamente lavati.

Per ottenere la sterilità del coltello a 2/4 lame e del disco di montatura, si devono eseguire i seguenti passaggi operativi:

- sciacquare, per rimuovere la sporcizia più evidente;
- Immergere in una soluzione detergente per uccidere i germi eventualmente presenti;
- successivamente sciacquare sotto l'acqua o risciacquare nella lavastoviglie.

I componenti nominati di seguito possono essere lavate in una lavastoviglie:

- Coltello a 2 lame (1)
- Coltello a 4 lame (2)
- Disco di montatura (3)
- Pinza per lama (4)

Poiché il coltello a 2/4 lame (1, 2) e il disco di montatura (3) devono essere necessariamente inossidabili, questi componenti dovrebbero essere trattati come un tritacarne per evitare eventuali accenni di ruggine.


Dopo la pulizia degli accessori, lubrificarli leggermente. A tale scopo utilizzare del grasso o dell'olio adatti per uso alimentare.

## 9. Trasporto e immagazzinamento

### 9.1 Trasporto

<b>Indicazione</b>
<p><b>Danni materiali dovuti a un trasporto errato!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante il trasporto evitare vibrazioni e urti.</li> <li>• Evitare sporcizia, alte temperature e umidità.</li> <li>• Trasportare sempre <i>Pacojet Coupe Set</i> nella sua confezione originale.</li> </ul>

### 9.2 Immagazzinamento

	<p><b>⚠ Attenzione</b></p>
	<p><b>Pericolo di lesioni a seguito di un'errata conservazione del <i>Pacojet Coupe Set</i>!</b></p> <p><b>A causa di un'errata conservazione del <i>Pacojet Coupe Set</i> si potrebbero verificare lesioni da taglio e danneggiamenti di coltelli a 2/4 lame (1, 2) e del disco di montatura (3).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di non utilizzo conservare il <i>Pacojet Coupe Set</i> nella sua confezione originale.</li> </ul>

## 10. Smaltimento

### 10.1 Pacojet Coupe Set

Non gettare nei rifiuti domestici i componenti del *Pacojet Coupe Set*. Effettuare sempre una raccolta separata di questi componenti e portarli all'isola ecologica per avviarli alla catena del riciclaggio, nel rispetto dell'ambiente.

Quando si provvede allo smaltimento attenersi sempre alle disposizioni nazionali e locali in materia di eliminazione dei rifiuti. Reperire eventuali informazioni presso le amministrazioni cittadine/comunali o presso le aziende addette allo smaltimento dei rifiuti.

### 10.2 Imballaggio

Conservare la confezione originale (cartone e inserti di polistirolo) per l'intero ciclo di vita del *Pacojet Coupe Set*.

Qualora sia diventata inutilizzabile, provvedere ad uno smaltimento della confezione assieme al *Pacojet Coupe Set*, nel rispetto dell'ambiente.

## 11. Servizio clienti

In caso di problemi tecnici e si prega di rivolgersi al proprio partner ufficiale di assistenza PACOJET. L'indirizzo è reperibile presso ciascun punto vendita PACOJET.

Per eventuali domande relative all'utilizzo del *Pacojet Coupe Set* si prega di rivolgersi al punto vendita PACOJET presso il quale è stato acquistato il *Pacojet Coupe Set*.

<b>Svizzera (Sede principale dell'azienda)</b>	PACOJET AG CH-6300 Zugo Svizzera
<b>www</b>	<a href="http://www.pacojet.com">www.pacojet.com</a>
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:info@pacojet.com">info@pacojet.com</a>

## Índice de contenido

<b>1.</b>	<b>Acerca de este documento .....</b>	<b>84</b>
1.1	Información general.....	84
1.2	Estándares de representación .....	84
<b>2.</b>	<b>Uso del Pacojet Coupe Set.....</b>	<b>84</b>
2.1	Uso conforme y no conforme a lo previsto.....	84
2.2	Aspectos de higiene alimentaria.....	85
<b>3.</b>	<b>Importantes indicaciones de seguridad .....</b>	<b>85</b>
3.1	Seguridad general.....	85
3.2	Indicaciones de advertencia .....	86
<b>4.</b>	<b>Artículos incluidos en el suministro .....</b>	<b>87</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del Pacojet Coupe Set.....</b>	<b>88</b>
5.1	Características del Pacojet Coupe Set.....	88
5.2	Componentes y su función .....	88
<b>6.</b>	<b>Primeros pasos .....</b>	<b>90</b>
6.1	Desembalar el Pacojet Coupe Set.....	90
6.2	Comprobación de los artículos incluidos en el suministro.....	90
<b>7.</b>	<b>Utilización del Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>91</b>
7.1	Picar/cortar preparaciones de alimentos no congelados .....	91
7.1.1	Actividades de preparación .....	91
7.1.2	Picar/cortar .....	92
7.1.3	Después de picar/cortar .....	95
7.2	Batir/mezclar preparaciones de alimentos no congelados.....	96
7.2.1	Actividades de preparación .....	96
7.2.2	Batir/mezclar .....	97
7.2.3	Después de batir/mezclar .....	99
<b>8.</b>	<b>Limpeza del Pacojet Coupe Set .....</b>	<b>100</b>
8.1	Primera limpieza .....	100
8.2	Limpeza diaria.....	101
<b>9.</b>	<b>Transporte y almacenamiento.....</b>	<b>101</b>
9.1	Transporte.....	101
9.2	Almacenamiento.....	101
<b>10.</b>	<b>Eliminación .....</b>	<b>102</b>
10.1	Pacojet Coupe Set.....	102
10.2	Embalaje .....	102
<b>11.</b>	<b>Servicio al cliente .....</b>	<b>102</b>

## 1. Acerca de este documento

### 1.1 Información general

En este manual de usuario encontrará toda la información y las indicaciones necesarias que le capacitarán para una manipulación segura del *Pacojet Coupe Set*.

Lea con atención este documento antes de utilizar la máquina y siga las indicaciones de seguridad que contiene. Maneje y utilice los accesorios solo como se describe en este manual.

Una manipulación que difiera de la descrita puede causar bajo ciertas circunstancias lesiones al operador o daños a la unidad base PACOJET y sus accesorios.

El manual de usuario forma parte del *Pacojet Coupe Set* y debe estar siempre disponible.



En caso de un cambio de propietario, este documento deberá entregarse con el producto.

Este documento solo es válido en combinación con el manual de usuario correspondiente de la unidad base PACOJET utilizada. Lea íntegramente el manual de usuario de la unidad base PACOJET antes de utilizar el *Pacojet Coupe Set*.

### 1.2 Estándares de representación

La representación visual de los componentes del *Pacojet Coupe Set* se encuentra en el capítulo "5. Vista general del *Pacojet Coupe Set*" en página 88.

Las referencias contenidas en el texto se refieren a la numeración contenida aquí. Esta representación permite obtener en cualquier momento una vista general de los componentes del *Pacojet Coupe Set*.

1, 2, ...	La representación de una secuencia de acciones se realiza por medio de una numeración consecutiva.
	Un número rodeado por un círculo hace referencia a los pasos de trabajo contenidos en una ilustración.
•	Una viñeta de enumeración antepuesta introduce aspectos relacionados en su contenido.
	Consulte las descripciones del manual de usuario de la unidad base PACOJET utilizada.

## 2. Uso del *Pacojet Coupe Set*

### 2.1 Uso conforme y no conforme a lo previsto

El *Pacojet Coupe Set* ha sido diseñado para el procesamiento de alimentos no congelados (p. ej., carne o pescado, verduras, hierbas, frutas y frutos secos), para la elaboración de rellenos, mousses, purés, terrinas, cremas para untar, salsas, aceites de hierbas y mucho más, así como para el procesamiento de alimentos líquidos sin transferencia de calor.

¡Cualquier otra aplicación que difiera de ésta, entre otras cosas el procesamiento de otras sustancias, puede ocasionar lesiones personales y daños materiales, y por lo tanto va en contra del uso previsto y no está permitido!

El *Pacojet Coupe Set* debe utilizarse exclusivamente en combinación con la unidad base PACOJET prevista para ello. Consulte el manual de usuario de la unidad base PACOJET para saber si el modelo de aparato de su unidad base PACOJET puede ser utilizada con el *Pacojet Coupe Set*.

## 2.2 Aspectos de higiene alimentaria

Al procesar alimentos, es necesario proceder de forma higiénica y respetar las normas en materia alimentaria.

Procese exclusivamente alimentos frescos no congelados y deshuesados.

Debe procederse con rapidez al tratamiento ulterior de los alimentos para evitar que se echen a perder y así garantizar la higiene alimentaria.

Deben procesarse exclusivamente alimentos (¡sin huesos!). Otros materiales están estrictamente prohibidos.

## 3. Importantes indicaciones de seguridad

Lea íntegramente las siguientes indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales. No ponga en funcionamiento el *Pacojet Coupe Set* hasta que haya comprendido estas indicaciones.

En caso de imprecisiones y dudas póngase en contacto con su punto de venta PACOJET antes de poner en funcionamiento el *Pacojet Coupe Set* (véase el capítulo “11. Servicio al cliente” en página 102).

### 3.1 Seguridad general

- El *Pacojet Coupe Set* solo debe utilizarse según las indicaciones de este manual de usuario y según las indicaciones del manual de usuario del modelo de aparato de la unidad base PACOJET utilizada. Un incumplimiento de dichas instrucciones puede ocasionar lesiones personales, daños en la unidad base PACOJET o provocar la contaminación de los alimentos que se estén preparando.
- Los accesorios suministrados deben utilizarse exclusivamente de acuerdo con los fines descritos en el presente manual de usuario.
- Utilice los componentes del *Pacojet Coupe Set* exclusivamente con el modelo de aparato correspondiente de la serie de modelos PACOJET (p. ej., *Pacojet 1*, *Pacojet 2* o *Pacojet 2 Plus*).
- El *Pacojet Coupe Set* solo debe ser utilizado por personas que hayan sido instruidas en el uso seguro.
- Los componentes del *Pacojet Coupe Set* deben mantenerse alejados de los niños menores de 16 años y guardarse fuera de su alcance.
- El *Pacojet Coupe Set* solo puede ser utilizado por niños a partir de los 16 años, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales y mentales o falta de experiencia, siempre que sean supervisados y hayan sido instruidos sobre su manipulación. Deben haber comprendido los peligros que conlleva su utilización.
- Los niños no deben jugar con el *Pacojet Coupe Set*. La limpieza no debe ser realizada por niños menores de 16 años.

- No retire ningún componente del *Pacojet Coupe Set* del aparato PACOJET durante el procesamiento.
- Para el funcionamiento del *Pacojet Coupe Set* solo deben utilizarse los accesorios originales de PACOJET que están destinados para el modelo de aparato de la unidad base PACOJET utilizada.
- Desembale el *Pacojet Coupe Set* con cuidado, ya que algunos de los accesorios tienen filos cortantes que pueden causar lesiones.
- Las cuchillas del *Pacojet Coupe Set* solamente pueden colocarse o retirarse del portacuchilla del eje de pacotizar de la unidad base PACOJET utilizando las pinzas suministradas.
- Nunca ponga en marcha la unidad base PACOJET con los componentes del *Pacojet Coupe Set* sin el vaso de pacotizar y el vaso de protección.
- No realice ninguna modificación en los componentes del *Pacojet Coupe Set*.
- Antes de utilizar el *Pacojet Coupe Set* por primera vez, efectúe una primera limpieza según el capítulo “8.1 Primera limpieza” en página 100.
- Utilice los componentes del *Pacojet Coupe Set* solo si se encuentran en perfectas condiciones. Nunca ponga en funcionamiento el *Pacojet Coupe Set* si presenta daños.

### **3.2 Indicaciones de advertencia**

Además de las indicaciones generales de seguridad mencionadas aquí, el manual de usuario contiene otras indicaciones relacionadas con los pasos de operación. Estas indicaciones de advertencia acompañan las descripciones de operaciones específicas y señalan los potenciales peligros durante el funcionamiento.

Los siguientes símbolos y palabras de señalización hacen referencia a diferentes niveles de peligro e información adicional.



### **⚠ Advertencia**

**Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.**

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.



### **⚠ Precaución**

**Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales lesiones.**

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para prevenir o evitar el peligro.

### **Aviso**

**Señala una situación potencialmente peligrosa. Si ésta no se evita, puede provocar eventuales daños materiales.**

- Una enumeración hace referencia a las medidas que deben tomarse u omitirse para evitar daños en la unidad base PACOJET y sus accesorios.



**Este símbolo hace referencia a información adicional o sugerencias en el manejo de la unidad base PACOJET y el *Pacojet Coupe Set*.**

## **4. Artículos incluidos en el suministro**

Los artículos incluidos en el suministro del *Pacojet Coupe Set* (5) son los siguientes:

- 1 cuchilla de 2 hojas (1)
- 1 cuchilla de 4 hojas (2)
- 1 disco batidor (3)
- 1 pinza para cuchillas (4)

El respectivo *Pacojet Coupe Set* debe utilizarse exclusivamente con el modelo de aparato previsto de la unidad base PACOJET.

## 5. Vista general del Pacojet Coupe Set

### 5.1 Características del Pacojet Coupe Set

El *Pacojet Coupe Set* amplía el radio de acción de la unidad base PACOJET con el procesamiento de alimentos no congelados. En tan solo 60 segundos, es posible cortar, picar, moler, triturar, mezclar y batir alimentos frescos no congelados de manera cuidadosa y sin transferir calor. Las cuchillas de 2/4 hojas o el disco batidor se mueven de arriba hacia abajo, girando sobre su propio eje, a través de toda la preparación de alimentos contenida en un vaso con excelentes resultados.

Para cada modelo de aparato PACOJET (*Pacojet 1*, *Pacojet 2* y *Pacojet 2 Plus*) hay disponible un tipo específico de *Pacojet Coupe Set*. La diferencia es el portacuchilla de la unidad base PACOJET o el saliente central de la herramienta de procesamiento.

Por esa razón, el respectivo *Pacojet Coupe Set* debe utilizarse exclusivamente con el modelo de aparato PACOJET previsto para ello.

El *Pacojet Coupe Set* se ofrece en dos modelos diferentes, que se diferencian por un mecanismo de colocación específico en el saliente central:

- *Pacojet 1/Pacojet 2*: encajar
- *Pacojet 2 Plus*: enroscar



**Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.**

### 5.2 Componentes y su función

El *Pacojet Coupe Set* (figura 1) se compone de los siguientes accesorios:

Número de ítem	Accesorio	Función
1	Cuchilla de 2 hojas	Para picar carne, pescado, verduras, hierbas, frutas, frutos secos y mucho más. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesamiento higiénico de carne o pescado para obtener el tartar perfecto sin que se desarrolle calor y, por lo tanto, sin que cambie el color.</li> <li>• Procesa verduras, hierbas, frutas, frutos secos, etc.</li> </ul>
2	Cuchilla de 4 hojas	Para elaborar rellenos, mousses, purés, terrinas, cremas para untar, salsas, aceites de hierbas y mucho más. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corta rellenos de carne o pescado para cremosas terrinas o cremas para untar.</li> <li>• Bate smoothies.</li> <li>• Hace puré salsas, aceites de hierbas, queso crema de hierbas, guarniciones, etc.</li> </ul>



Número de ítem	Accesorio	Función
3	Disco batidor	Para batir alimentos líquidos: para nata y clara de huevo, cremas de frutas, batidos y mucho más. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bate nata, nata aromatizada y clara de huevo.</li> <li>• Elabora espuma de leche, mezcla bebidas, batidos, etc.</li> </ul>
4	Pinza para cuchillas	Para el montaje seguro de las afiladas cuchillas.
5	Artículos incluidos en el suministro del <i>Pacojet Coupe Set</i>	
6	Saliente central	Pieza de conexión para acoplar las herramientas de procesado en la unidad base PACOJET.

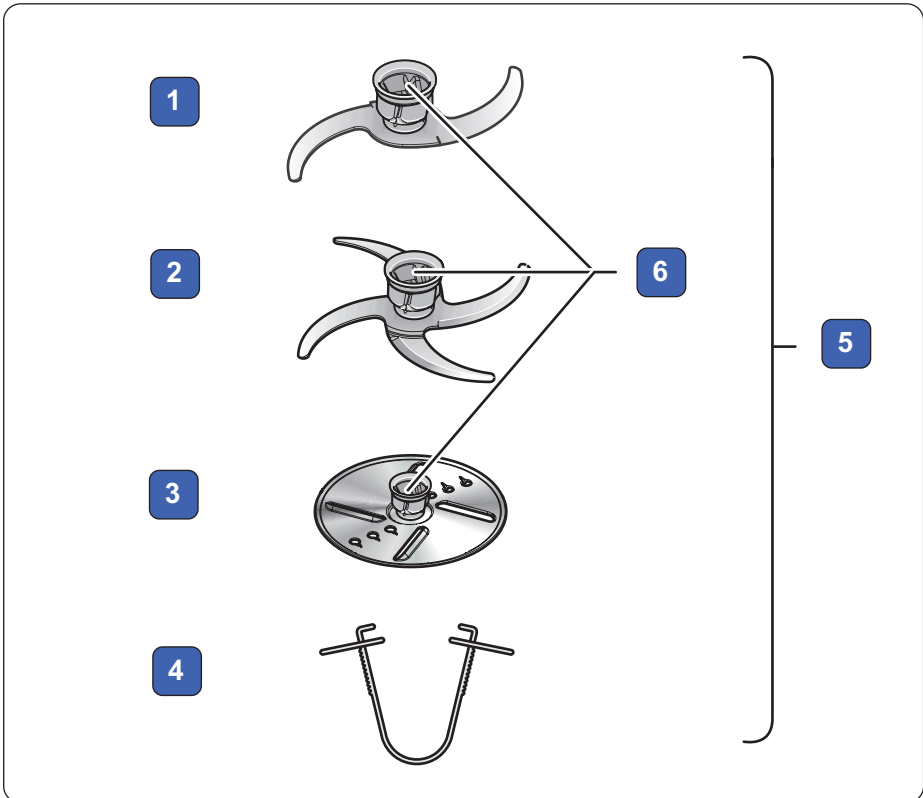


Figura 1: Artículos incluidos en el suministro del *Pacojet Coupe Set*

## 6. Primeros pasos

En este capítulo se describe cómo se prepara el *Pacojet Coupe Set* para el primer uso.

### 6.1 Desembalar el Pacojet Coupe Set



#### **⚠ Precaución**

##### **¡Peligro de lesiones por un desembalaje incorrecto del *Pacojet Coupe Set*!**

- Las cuchillas de 2 y 4 hojas (1, 2) del *Pacojet Coupe Set* son muy afiladas.
- Desembale los componentes del *Pacojet Coupe Set* con mucho cuidado.
- Sujete las cuchillas con los dedos solo en la parte superior del saliente central de la cuchilla (6).
- Nunca introduzca las manos en las hojas de las cuchillas del *Pacojet Coupe Set*.

Desembale el *Pacojet Coupe Set*. Dado el caso, retire el material de embalaje adicional, así como las tiras adhesivas y las películas protectoras.



Conserve el material de embalaje específico (caja de cartón y planchas de poliestireno) para el transporte, el almacenamiento y una posible devolución.

### 6.2 Comprobación de los artículos incluidos en el suministro

Compruebe la integridad y el perfecto estado del contenido del embalaje (véase el capítulo “4. Artículos incluidos en el suministro” en página 87).

Si detectara deficiencias o la falta de algún accesorio, diríjase de inmediato a su punto de venta PACOJET o a su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET (véase el capítulo “11. Servicio al cliente” en página 102).



#### **⚠ Precaución**

##### **¡Peligro de lesiones por accesorios defectuosos!**

- Compruebe la existencia de daños en el *Pacojet Coupe Set* antes de cada puesta en funcionamiento.
- Nunca ponga en funcionamiento los componentes del *Pacojet Coupe Set* si presenta daños.
- Reemplace los componentes defectuosos del *Pacojet Coupe Set*.

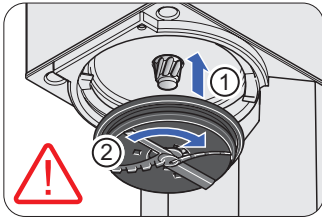
## 7. Utilización del Pacojet Coupe Set



### ⚠ Precaución

**¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla de 2/4 hojas!**

- Nunca toque la cuchilla de 2/4 hojas (1, 2) en los bordes afilados de las hojas.
- Toque la cuchilla de 2/4 hojas exclusivamente en el saliente central (6) o con la pinza para cuchillas (4).



### Aviso

**¡La colocación incorrecta de los accesorios puede producir daños en la unidad base PACOJET y sus accesorios!**

- Antes de iniciar el procesamiento (cortar/picar o mezclar/batir), compruebe que los accesorios (las cuchillas de 2/4 hojas o el disco batidor) están correctamente colocados.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con las herramientas de procesamiento incorrectamente colocadas.

### Aviso

**¡Daños materiales por la utilización de herramientas de procesamiento inadecuadas!**

- Antes de utilizar el *Pacojet Coupe Set*, asegúrese de que las herramientas de procesamiento son compatibles con la unidad base PACOJET.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato con accesorios de otros modelos de la serie Pacojet (p. ej., *Pacojet 1* y *2* o *Pacojet Junior*).

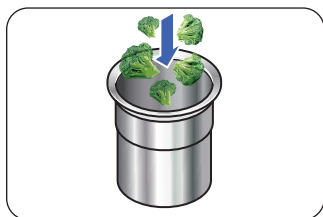
### 7.1 Picar/cortar preparaciones de alimentos no congelados

Las cuchillas de 2/4 hojas (1, 2) del *Pacojet Coupe Set* le permiten picar o cortar preparaciones de alimentos frescos no congelados.

#### 7.1.1 Actividades de preparación

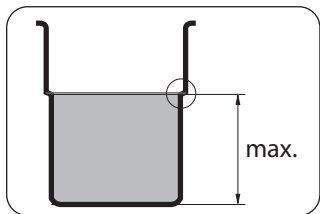
Antes de picar o cortar deben realizarse una serie de actividades de preparación.

Proceda de la siguiente forma:



1. Introduzca los alimentos que deben ser procesados en trozos pequeños en el vaso de pacotizar y añada los ingredientes y especias deseados.

Coloque el vaso de pacotizar dentro del vaso de protección.



### Aviso

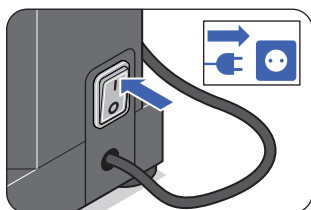
#### ¡Daños materiales por llenado incorrecto del vaso de pacotizar!

- Nunca supere la línea de llenado máximo (véase la marca).
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.
- Llene el vaso de pacotizar exclusivamente con alimentos frescos, deshuesados y no congelados.



Para obtener resultados óptimos, utilice un vaso de pacotizar previamente refrigerado en la nevera a aprox. 2-4 °C.

### 7.1.2 Picar/cortar



1. Conecte la unidad base PACOJET de manera que esté lista para funcionar.



Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.

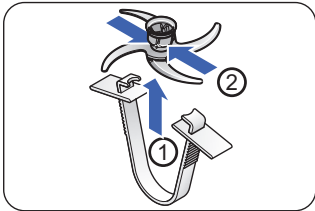


2.

### Aviso

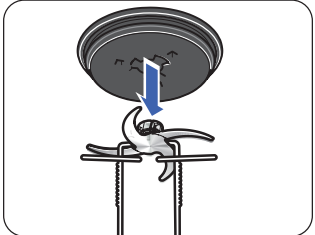
#### ¡Daños materiales por la colocación incorrecta de la cuchilla de 2/4 hojas con protector contra salpicaduras!

- Nunca coloque la combinación de cuchilla de 2/4 hojas y protector contra salpicaduras antes del procesamiento sobre el vaso de protección/ vaso de pacotizar. Esto puede causar daños en la unidad base PACOJET y sus accesorios.
- Coloque siempre la combinación de cuchilla de 2/4 hojas y protector contra salpicaduras en el portacuchilla magnético **antes** de colocar el vaso de protección.

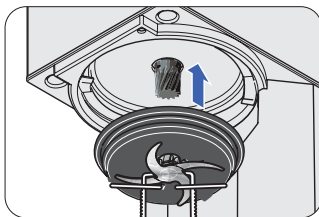


**a)** Extraiga la cuchilla de 2/4 hojas del *Pacojet Coupe Set* por la parte superior del saliente central (6) de su embalaje.

Después, agarre la cuchilla con la pinza para cuchillas por la hoja, en la zona central de la cuchilla. El saliente central apunta hacia arriba.



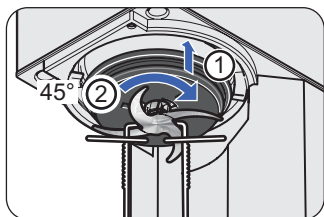
**b)** Coloque el protector contra salpicaduras sobre la cuchilla de 2/4 hojas de manera que el saliente central sobresalga a través del agujero interior del protector contra salpicaduras.



#### ***Pacojet 1/Pacojet 2***

**c)** Coloque la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento (cuchilla de 2/4 hojas) en el portacuchilla del eje de pacotizar con la ayuda de la pinza para cuchillas (4).

Gire brevemente de izquierda a derecha (en sentido antihorario) hasta que el imán del portacuchilla del eje de pacotizar sujete el saliente central.



### ***Pacojet 2 Plus***

c) Coloque la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento (cuchilla de 2/4 hojas) en el portacuchilla del eje de pacotizar con la ayuda de la pinza para cuchillas.

Para ello, coloque el saliente central de la herramienta de procesamiento en el portacuchilla. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La herramienta de procesamiento está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta al portacuchilla.

3.

#### **Aviso**

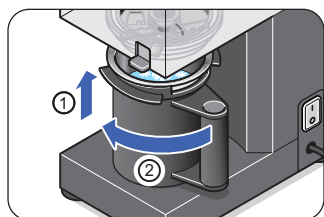
#### **¡Daños materiales por el mal uso del vaso de protección y el vaso de pacotizar!**

- **Nunca** coloque el vaso de protección sin haberle insertado el vaso de pacotizar.

#### **Aviso**

#### **Daños materiales por la elección incorrecta del modo de procesamiento**

- Antes de colocar correctamente el vaso protector/vaso de pacotizar, asegúrese de haber seleccionado el modo "Picar/cortar" en su unidad base PACOJET.



Coloque el vaso de protección con el vaso de pacotizar en su unidad base PACOJET.

Para ello introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base. Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte. Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



**Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.**

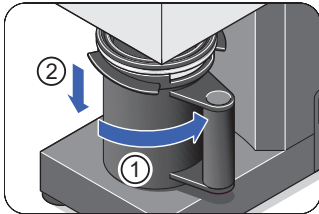
4. Programe la unidad base PACOJET para que esté lista para el procesamiento deseado e inicie el procesamiento.



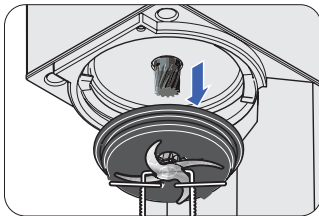
Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.

### 7.1.3 Después de picar/cortar

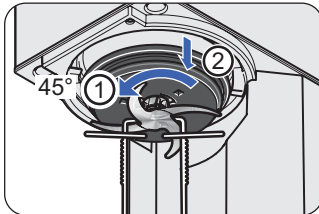
Después del apagado automático del aparato proceda de la siguiente forma:



1. Extraiga el vaso de protección con el vaso de pacotizar. Para ello gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha hasta la posición inicial (asa hacia la derecha) y extráigalo hacia abajo.

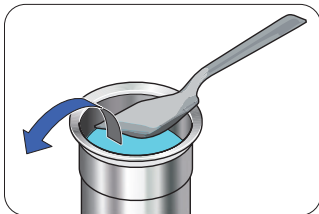


2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Retire la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento (cuchilla de 2/4 hojas) del portacuchilla hacia abajo con la ayuda de la pinza para cuchillas (4). Gire brevemente de derecha a izquierda (en sentido horario) para soltar el saliente central del portacuchilla.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Gire la combinación de protector contra salpicaduras y herramienta de procesamiento (cuchilla de 2/4 hojas) un octavo de vuelta (aprox. 45°) de derecha a izquierda (en sentido horario) con la ayuda de la pinza para cuchillas. Después, retírela hacia abajo.



3. Retire el vaso de pacotizar del vaso de protección. Retire la preparación de alimentos y continúe con su procesamiento posterior.

4. Si la unidad base PACOJET no se va a volver a utilizar de inmediato, deberá realizarse un ciclo de limpieza. A continuación, desconecte la unidad base PACOJET del INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN.



**Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.**

## 7.2 Batir/mezclar preparaciones de alimentos no congelados

El disco batidor del *Pacojet Coupe Set* le permite batir y mezclar preparaciones de alimentos frescos no congelados.

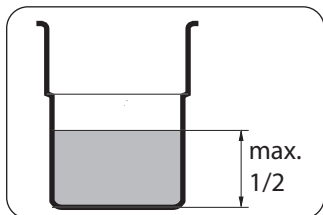
### 7.2.1 Actividades de preparación

Antes de batir o mezclar deben realizarse una serie de actividades de preparación.



1. Llene el vaso de pacotizar **exclusivamente** con líquidos y añada los ingredientes y especias deseados.

Coloque el vaso de pacotizar dentro del vaso de protección.



### Aviso

#### ¡Daños materiales por llenado incorrecto del vaso de pacotizar!

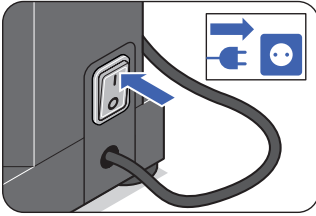
- El vaso de pacotizar solamente debe llenarse hasta la mitad de su capacidad para batir y mezclar.
- Considere una posible expansión de la preparación de alimentos durante el procesamiento.
- Introduzca exclusivamente alimentos líquidos.
- En ningún caso se deben procesar alimentos sólidos o viscosos en el modo "Batir/mezclar", ya que esto podría causar daños en la unidad base PACOJET.



**Para obtener resultados óptimos, utilice un vaso de pacotizar previamente refrigerado en la nevera a aprox. 2-4 °C.**



## 7.2.2 Batir/mezclar



1. Conecte la unidad base PACOJET de manera que esté lista para funcionar.



Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.



- 2.

### Aviso

#### ¡Daños materiales por colocación incorrecta del disco batidor con protector contra salpicaduras!

- Nunca coloque la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor (3) antes del procesamiento sobre el vaso de protección/ vaso de pacotizar. Esto puede causar daños en la unidad base PACOJET y sus accesorios.
- Coloque la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor en el portacuchilla magnético siempre **antes** de colocar el vaso de protección.



- a) Inserte el disco batidor en el protector contra salpicaduras, para ello deberá meter el saliente central (6) del disco batidor en el agujero del protector contra salpicaduras.

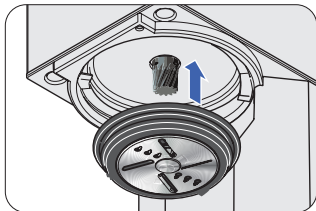
Al hacer esto, deberá tenerse en cuenta que el lado plano del protector contra salpicaduras apunte hacia abajo en la dirección del disco batidor.

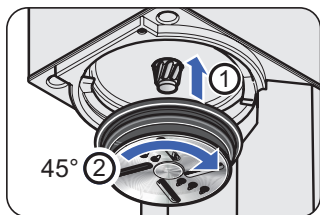
Asegúrese previamente de que el anillo interior de junta esté colocado en el protector contra salpicaduras, y que la junta labial del anillo interior apunte en la dirección del disco batidor.

#### b) *Pacojet 1/Pacojet 2*

Coloque la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor en el portacuchilla del eje de pacotizar.

Gire brevemente de izquierda a derecha (en sentido antihorario) hasta que el imán del portacuchilla del eje de pacotizar sujete el saliente central.





### b) *Pacojet 2 Plus*

Coloque la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor en el portacuchilla del eje de pacotizar.

Para ello, coloque el saliente central del disco batidor en el portacuchilla. Gire un octavo de vuelta (aprox. 45°) de izquierda a derecha (en sentido antihorario).

La herramienta de procesamiento está correctamente colocada cuando se encuentra firmemente sujeta al portacuchilla.

3.

#### **Aviso**

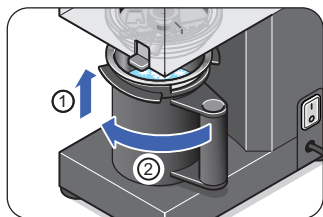
**¡Daños materiales por el mal uso del vaso de protección y el vaso de pacotizar!**

- **Nunca** coloque el vaso de protección sin haberle insertado el vaso de pacotizar.

#### **Aviso**

**¡Daños materiales por la elección incorrecta del modo de procesamiento!**

- Antes de colocar correctamente el vaso protector/vaso de pacotizar, asegúrese de haber seleccionado el modo "Batir/mezclar" en su unidad base PACOJET.



Coloque el vaso de protección con el vaso de pacotizar en la unidad base PACOJET.

Para ello introduzca hacia arriba el vaso de protección con el vaso de pacotizar por medio de la curvatura de centrado en la base.

Procure que el asa apunte hacia la derecha en la posición inicial y la parte superior del vaso de pacotizar esté plana con respecto al aparato.

Inserte el vaso de protección girándolo de derecha a izquierda hasta que haga tope en el soporte.

Si el asa queda apuntando hacia el frente, el vaso de protección está correctamente colocado.



**Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.**

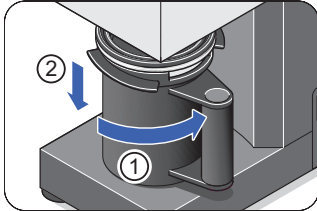
4. Programe la unidad base PACOJET para que esté lista para el procesamiento deseado e inicie el procesamiento.



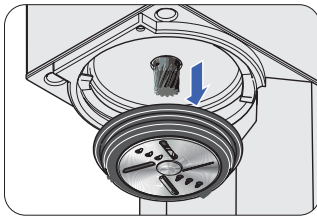
Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.

### 7.2.3 Después de batir/mezclar

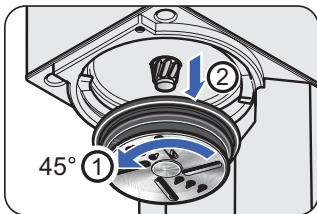
Después del apagado automático del aparato proceda de la siguiente forma:



1. Extraiga el vaso de protección con el vaso de pacotizar.  
Para ello gire el vaso de protección aprox. 90° hacia la derecha hasta la posición inicial (asa hacia la derecha) y extráigalo hacia abajo.

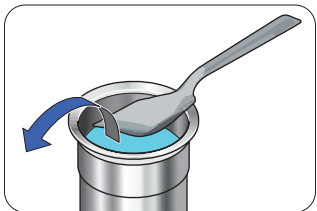


2. ***Pacojet 1/Pacojet 2***  
Retire la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor (3) del portacuchilla hacia abajo. Gire brevemente de derecha a izquierda (en sentido horario) para soltar el saliente central (6) del portacuchilla.



#### ***Pacojet 2 Plus***

Gire la combinación de protector contra salpicaduras y disco batidor (3) un octavo de vuelta (aprox. 45°) de derecha a izquierda (en sentido horario). Después, retírela hacia abajo.



3. Retire el vaso de pacotizar del vaso de protección. Retire la preparación de alimentos y continúe con su procesamiento posterior.

4. Si la unidad base PACOJET no se va a volver a utilizar de inmediato, deberá realizarse un ciclo de limpieza. A continuación, desconecte el aparato del INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN.



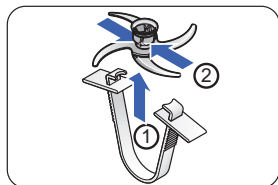
Observe las indicaciones contenidas en el manual de usuario de su unidad base PACOJET.

## 8. Limpieza del Pacojet Coupe Set

Dado que el *Pacojet Coupe Set* consta de accesorios para el procesamiento de alimentos, su limpieza tiene particular importancia. Esto se aplica especialmente en el caso de procesamiento de proteínas y grasas animales (leche, carne, pescado, etc.).

El **consecuente** cumplimiento de las disposiciones o procedimientos de limpieza descritos a continuación es particularmente necesario para:

- garantizar una alta calidad del producto
- prolongar la vida útil del *Pacojet Coupe Set*
- prevenir la contaminación del *Pacojet Coupe Set* con gérmenes y, por lo tanto, garantizar los estándares de higiene necesarios.



### ⚠ Precaución

**¡Peligro de lesiones por manipular incorrectamente la cuchilla de 2/4 hojas!**

- Nunca toque la cuchilla de 2/4 hojas (1, 2) en los bordes afilados de las hojas.
- Durante la limpieza, toque la cuchilla siempre en el saliente central (6) o con la pinza para cuchillas (4).

### 8.1 Primera limpieza

Antes de utilizar el *Pacojet Coupe Set* por primera vez, deberá hacerse una limpieza preliminar de sus componentes.

Lave los accesorios (la cuchilla de 2 hojas (1), la cuchilla de 4 hojas (2) y el disco batidor (3), así como la pinza para cuchillas (4)) con un producto de limpieza adecuado.

Después de la limpieza, elimine los restos de detergente que pudieran haber quedado.

## 8.2 Limpieza diaria

Los componentes del *Pacojet Coupe Set* deben limpiarse después de su uso diario.

Para lograr la asepsia de la cuchilla de 2/4 hojas y el disco batidor, ejecute las siguientes operaciones:

- Enjuagar, para eliminar la suciedad más gruesa.
- Colocar en una solución de detergente, para matar los posibles gérmenes.
- Enjuagar posteriormente bajo el agua o enjuagar en el lavavajillas.

Los accesorios mencionados a continuación pueden lavarse en el lavavajillas:

- Cuchilla de 2 hojas (1)
- Cuchilla de 4 hojas (2)
- Disco batidor (3)
- Pinza para cuchillas (4).

Dado que la cuchilla de 2/4 hojas (1, 2) y el disco batidor (3) solo son parcialmente inoxidable, estos accesorios deberán ser tratados como una cuchilla de picadora de carne para evitar una posible oxidación.

Después de limpiar los accesorios, engráselos ligeramente. Utilice para ello una grasa o aceite de grado alimentario.

## 9. Transporte y almacenamiento

### 9.1 Transporte

#### Aviso

#### ¡Daños materiales por transporte inadecuado!

- Evite las sacudidas y los golpes durante el transporte.
- Evite la suciedad, las altas temperaturas y la humedad.
- Siempre transporte el *Pacojet Coupe Set* en el embalaje original.

### 9.2 Almacenamiento



#### ⚠ Precaución

#### ¡Peligro de lesiones por el almacenamiento incorrecto del *Pacojet Coupe Set*!

**El almacenaje incorrecto del *Pacojet Coupe Sets* puede causar heridas de corte y daños en la cuchilla de 2/4 hojas (1, 2) y en el disco batidor (3).**

- Cuando no esté en uso, guarde el *Pacojet Coupe Set* siempre en su embalaje original.

## 10. Eliminación

### 10.1 Pacojet Coupe Set

No tire los componentes del *Pacojet Coupe Set* a la basura doméstica. Recójalos y llévelos a un centro de reciclaje que cumpla con la normativa medioambiental.

En casos de eliminación, observe siempre las disposiciones nacionales y regionales para la eliminación de residuos. Infórmese dado el caso sobre las administraciones municipales/ comunales o empresas de eliminación.

### 10.2 Embalaje

Conserve el embalaje original (caja de cartón y planchas de poliestireno) a lo largo de todo el ciclo de vida del *Pacojet Coupe Set*.

Lleve el embalaje junto con el *Pacojet Coupe Set* a un centro de reciclaje que cumpla la normativa medioambiental cuando esté inservible.

## 11. Servicio al cliente

En caso de problemas técnicos, diríjase a su asociado responsable del servicio técnico oficial de PACOJET. Puede solicitar la dirección en cualquier punto de venta PACOJET.

Si tiene preguntas sobre el manejo del *Pacojet Coupe Set*, diríjase al punto de venta PACOJET donde adquirió el *Pacojet Coupe Set*.

<b>Suiza</b> <b>(Sede principal de la empresa)</b>	PACOJET AG CH-6300 Zug Suiza
<b>www</b>	<a href="http://www.pacojet.com">www.pacojet.com</a>
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:info@pacojet.com">info@pacojet.com</a>





Pacojet AG  
CH-6300 Zug  
Switzerland  
E-Mail: [info@pacojet.com](mailto:info@pacojet.com)  
[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)