



Pacojet Produkt FAQ

Was bedeutet „Pacossieren®“?

Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mikropüriert. Die Zutaten werden zu feinsten, homogener Textur verarbeitet, ohne vorhergehendes Pürieren oder Passieren. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen, natürlichen Form bestmöglich entfalten und Nährstoffe bleiben optimal erhalten.

Wie befülle ich den Pacossier®-Becher?

Befüllen Sie den Pacossier®-Becher mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Falls Hohlräume vorhanden sind, füllen Sie diese mit Flüssigkeit bis zur Markierung der maximalen Füllmenge auf (Wasser, Bouillon, Sahne etc.) bis die Oberfläche des Pacossier®-Becherinhalts eben und glatt ist.

Was muss ich beim Tiefgefrieren meiner Pacossier®-Becher beachten?

Stellen Sie Ihre gefüllten Pacossier®-Becher für mindestens 24 Stunden in den Tiefkühler bei -20 °C bis der Inhalt vollständig durchgefroren ist. Pacossieren® von zu kaltem Pacossier®-Becherinhalt (kälter als -23 °C) kann zu einer Überlastung führen und das Gerät beschädigen. Ist der Pacossier®-Becherinhalt nicht kalt genug, kann sich das negativ auf das Ergebnis auswirken.

Kann ich bereits fertige, tiefgefrorene Zubereitungen in Becherform nachträglich in den Pacossier®-Becher einsetzen?

Es dürfen keine fertigen, tiefgefrorenen Zubereitungen in Becherform nachträglich eingesetzt werden, weil dies Schäden am Gerät verursachen kann.

Wie reinige ich meinen Pacojet vor der ersten Verwendung?

Wischen Sie das Pacojet Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und reinigen Sie Ihre Pacossier®-Becher und sämtliche Zubehörteile gründlich. Führen Sie anschließend einen vollständigen Reinigungszyklus gemäß Bedienungsanleitung durch.

Was muss ich beim Pacossieren® beachten?

1. Streichen Sie vor dem Tiefgefrieren die Oberfläche des Pacossier®-Becherinhaltes glatt.
2. Falls Früchte oder Gemüsestücke im Pacossier®-Becher während dem Gefrierprozess aufgetrieben sind, bedecken Sie diese wieder mit Flüssigkeit und frieren Sie den Pacossier®-Becher nochmal tief. Wir empfehlen in diesem Fall, vor dem ersten Tiefgefrieren etwas Flüssigkeit zurückzubehalten und den Pacossier®-Becher nur bis ca. 1 cm unter der maximalen Fülllinie zu befüllen. Wenn Sie anschliessend aufgetriebene Früchte oder Gemüsestücke mit der zurückbehaltenen Flüssigkeit bedecken, können Sie den Pacossier®-Becher bis zur Markierung auffüllen.

Wie befestige ich den Pacossier®-Flügel korrekt?

1. Pacossier®-Flügel in den Spritzschutz (inkl. Vorabstreifer) einsetzen, indem der Messerkopf des Pacossier®-Flügels in das Loch des Spritzschutzes gesteckt wird. Dabei ist zu beachten, dass die flache Seite des Spritzschutzes nach unten, in Richtung des Pacossier®-Flügels zeigt.
2. Kombination aus Pacossier®-Flügel und Spritzschutz am Messerhalter anbringen (eindreihen). Wenn er richtig eingesetzt ist, hören Sie ein Klicken.

Für Illustrationen und eine ausführliche Beschreibung beachten Sie die Bedienungsanleitung.

Was bedeutet „Anzahl automatischer Wiederholungen“?

Mit der programmierbaren Wiederholfunktion des Pacojet 4 und Pacojet 2 PLUS wird jede Rezeptur nach Bedarf mehrfach pacossiert®. Das Pacossier®-Ergebnis kann in Durchmischung, Konsistenz, Stabilität und Farbe weiter optimiert werden. Je nach Rezeptur kann der Pacossier®-Vorgang becher- oder portionsweise durchgeführt werden.

Was bedeutet „Überdruck/Normaldruck“?

Pacojet arbeitet wahlweise mit Überdruck oder Normaldruck. Beim Arbeiten mit Überdruck wird bis zu 30 % Luft in die Lebensmittelzubereitung eingearbeitet. Dadurch erreicht man z. B. cremig-luftige Mousses mit intensiverem Mundgefühl. Beim Arbeiten mit Normaldruck werden nur 3–5 % Luft eingearbeitet. Dadurch bekommt man ein festeres und kompakteres Ergebnis für z. B. stabilere Sorbet-Nocken für ein Bankett.

Was ist das Coupe Set?

Mit dem Coupe Set Messer und der Schlagscheibe können nicht gefrorene Lebensmittel zerkleinert, gehackt, püriert, aufgeschlagen, geschäumt oder gemixt werden.

Kann man das Pacojet Coupe Set PLUS mit dem Pacojet 4 verwenden?

Nein, das Pacojet Coupe Set PLUS ist nur mit dem Pacojet 2 PLUS kompatibel. Für den Pacojet 4 gibt es das Coupe Set Pacojet 4.

Kann man das Coupe Set Pacojet 4 auch für den Pacojet 2 PLUS verwenden?

Nein, das Coupe Set Pacojet 4 ist nur mit dem Pacojet 4 kompatibel.

Was bedeutet „Hacken/Kuttern“?

Das Pacojet Coupe Set erweitert mit seinen Messereinsätzen den Einsatzbereich des Pacojet um die Funktionen Hacken, Kuttern und Aufschlagen/Mixen. Innerhalb von nur 60 Sekunden werden die Frischeprodukte absolut gleichmäßig und schonend verarbeitet – Wärmeentwicklung und Quetschen sind ausgeschlossen. So entstehen u.a. fein gehackte Tatars, Pürees und Saucen auf Knopfdruck.

Was bedeutet „Aufschlagen“?

Die Schlagscheibe des Pacojet Coupe Sets deckt die Funktionen Mixen, Rühren und Aufschlagen ab. So lassen sich beispielsweise reichhaltige Sahnecremes mit einem Fruchtanteil von bis zu einem Drittel „à la minute“ herstellen. Dank der einzigartig geformten Schlagscheibe bleiben die Zubereitungen im Vergleich zu handelsüblichen Alternativen länger steif und können länger gelagert werden.

Wie reinige ich meinen Pacojet?

Reinigen Sie Ihren Pacojet am Ende des Arbeitstages und nach langen Standzeiten. Zwischen dem Verarbeiten unterschiedlicher Lebensmittelzubereitungen (z. B. von süß auf herzhaft) führen Sie einen Spülgang durch.

Verwenden Sie für die Reinigung die spezifischen Pacojet Reinigungs-Tabs oder ein nicht-schäumendes, desinfizierendes Reinigungsmittel.

Bevor Sie den Reinigungsprozess durchführen, entfernen Sie den Vorabstreifer aus dem Spritzschutz und reinigen Sie ihn. Der Reinigungsprozess wird ohne Vorabstreifer durchgeführt.

Pacojet 4, Pacojet 2 PLUS und Pacojet 2:

Folgen Sie der displaygeführten, einfachen und hygienischen Reinigung.

Pacojet 1 und Pacojet Junior:

Beachten Sie die Bedienungsanleitung für die einfache, hygienische Reinigung.

Zum Reinigen des Entlüftungsschlauchs drücken Sie die Entlüftungstaste während des Spüldurchgangs und halten Sie ein leeres Gefäß zum Auffangen austretender Flüssigkeit unter das Ende des Entlüftungsschlauchs.

Für Illustrationen und eine ausführliche Beschreibung nutzen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Was ist der Jet[®]-Modus des Pacojet 4?

Mit dem Pacojet 4 können Sie zwischen Pacossieren[®] im klassischen Pacossier[®]-Modus in 4 Minuten oder im neuen Jet[®]-Modus in 90 Sekunden wählen. Mit dem Jet[®]-Modus lassen sich bestimmte Rezepte, die einen hohen Fett- und Zuckergehalt haben (z. B. Eiscremes), extrem schnell verarbeiten. So steigt die Produktivität in Ihrer Küche.

Muss das mit dem Pacojet 4 verbundene WiFi ein Free WiFi sein?

Die Verbindung des Pacojets via WiFi ermöglicht dem Pacojet Service Center eine schnelle und einfache Fehlerquellenermittlung. Normales WiFi mit Passwortschutz funktioniert. WiFi, das einen Bestätigungscode erfordert, funktioniert nicht.

Gibt es noch die 5-Jahres-Garantie auf den Motor des Pacojet 2 PLUS und Pacojet 4?

Es gibt 1 Jahr Garantie auf das gesamte Gerät und nicht nur auf den Motor.

Wieviele Rezepteneinstellungen können mit der Favoritenfunktion des Pacojet 4 auf dem Gerät gespeichert werden?

Es können bis zu 20 Rezepteneinstellungen gespeichert werden.

Welches Rezept würde man mit bis zu 10 Wiederholungen pacossieren[®]?

Alle Rezepte, die eine besonders feine Textur erfordern: z. B. Hummus, Nusspasten oder Gemüsepurée.

Wie kann ich die verschiedenen Schutzbecher unterscheiden?

Der Pacojet 4 Schutzbecher für Kunststoff Pacossier®-Becher ist schwarz und hat 3 Noppen. Der passende Pacossier®-Becher ist auf dem entsprechenden Schutzbecher beschrieben.

Der Pacojet 4 Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher ist dunkelgrau und hat ebenfalls 3 Noppen. Der passende Pacossier®-Becher ist auf dem entsprechenden Schutzbecher beschrieben.

Der Schutzbecher für Kunststoff Pacossier®-Becher des Pacojet 2 PLUS ist hellgrau und hat keine Noppen. Der passende Pacossier®-Becher ist auf dem entsprechenden Schutzbecher beschrieben.

Welcher Schutzbecher ist mit welchem Pacojet Modell kompatibel?

Sie finden eine Übersicht zur Kompatibilität des Zubehörs unter pacojet.com/Pacojet-System/Zubehoer/. Sie finden ein Übersichts-Video unter pacojet.com/Events-Academy/Tutorials/.

Was passiert, wenn die falsche Kombination aus Pacossier®-Becher und Schutzbecher eingesetzt wird?

Bei unsachgemäßer Verwendung kann das Gerät beschädigt werden. Wir bieten einen speziellen Schutzbecher für Kunststoff Pacossier®-Becher und einen speziellen Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher an. Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Schutzbecher für die entsprechenden Pacossier® Becher verwenden.

Wie oft sollte der Pacojet gewartet werden?

Wir empfehlen die Wartung bei einem Pacojet Servicepartner 1 x pro Jahr oder nach 20.000 Portionen.

Wie kann ich prüfen, ob mein Pacossier®-Flügel noch in Ordnung ist?

Tippen Sie den Pacossier®-Flügel auf einer ebenen Unterlage an. Der Flügel sollte hin und her schaukeln. Bleibt er auf einer Seite liegen, ist er verbogen. Überprüfen Sie die Schneide auf Kerben.

Kann ich den Pacossier®-Flügel Pacojet 4 auch für ältere Pacojet Modelle verwenden?

Da die Pacossier®-Flügel „Standard“ und „Gold“ nicht mehr erhältlich sind, haben Kunden mit einem Pacojet 1, Pacojet 2 und Pacojet Junior die Möglichkeit, ein Pacossier®-Flügel-Upgrade vorzunehmen. Durch den Austausch der Werkzeugkupplung werden die älteren Pacojet-Modelle mit dem Pacossier®-Flügel Pacojet 4 kompatibel.

Kann ich meinen Pacossier®-Flügel nach Abnutzung selbst schleifen?

Bitte ersetzen Sie einen abgenutzten Pacossier®-Flügel durch einen neuen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.