



FAQ Pacojet

Cosa significa “pacossare®”?

Tramite la pacossatura® vengono ridotte in micro purea preparazioni di alimenti congelati freschi senza previo scongelamento. Gli ingredienti sono lavorati fino a ottenere una texture fine e omogenea, senza necessità di ridurli prima in purea o passarli. Così i composti possono essere utilizzati al meglio nella loro forma pura e naturale e le loro sostanze nutritive vengono preservate in modo ottimale.

Come riempio il bicchiere da pacossare®?

Riempire il bicchiere da pacossare® con gli alimenti da lavorare. Nel caso in cui siano presenti dei vuoti, riempirli con del liquido fino all'indicatore di quantità massima (acqua, brodo, panna ecc.) fino a che la superficie del contenuto del bicchiere da pacossare® non risulterà piana e liscia.

A cosa devo prestare attenzione durante il congelamento del bicchiere da pacossare®?

Mettere il bicchiere da pacossare® per almeno 24 ore in congelatore a -20 °C fino a che il contenuto non sarà completamente congelato. Pacossare® un contenuto troppo freddo del bicchiere da pacossare® (più freddo di -23 °C) può portare a un sovraccarico e al danneggiamento della macchina. Se il contenuto del bicchiere da pacossare® non è abbastanza freddo, questo può influire negativamente sul risultato.

Posso inserire a posteriori nel bicchiere da pacossare® preparazioni finite e già congelate?

Non è possibile inserire a posteriori preparazioni finite e già congelate perché questo potrebbe causare danni alla macchina.

Come pulisco il mio Pacojet prima del primo utilizzo?

Passare un panno umido sull'alloggiamento del Pacojet e pulire accuratamente il bicchiere da pacossare® e tutti gli accessori. Infine, eseguire un ciclo di pulizia completo seguendo le istruzioni per l'uso.

A cosa devo prestare attenzione durante la pacossatura®?

- 1) Livellare la superficie del contenuto del bicchiere da pacossare® prima di metterlo in congelatore.
- 2) Nel caso in cui pezzi di frutta o verdura nel bicchiere da pacossare® affiorino durante il congelamento, coprirli nuovamente con del liquido e congelare un'altra volta il bicchiere da pacossare®. Consigliamo quindi di aggiungere del liquido prima di congelare per la prima volta e di riempire il bicchiere da pacossare® solo fino a 1 cm sotto l'indicatore di quantità massima. Infine, una volta coperti i pezzi di frutta e verdura con il liquido, riempire nuovamente il bicchiere da pacossare® fino all'indicatore.

Come posso fissare correttamente l'aletta per pacossare®?

- 1) Inserire l'aletta per pacossare® nella protezione antispruzzo (incl. pre-raschiatore), in modo che la parte superiore dell'aletta per pacossare® si incastrino nel foro della protezione antispruzzo. Prestare attenzione che la parte piatta della protezione antispruzzo sia rivolta verso il basso, in direzione dell'aletta per pacossare®.
- 2) Fissare il gruppo composto da aletta per pacossare® e protezione antispruzzo all'attacco utensile (avvitare). Se inserito correttamente, si sentirà uno scatto.

Illustrazioni e una descrizione dettagliata sono disponibili nelle istruzioni per l'uso.

Cosa significa "numero di ripetizioni automatiche"?

Con la funzione di ripetizione programmabile del Pacojet 4 e del Pacojet 2 PLUS, ogni ricetta viene pacossata® più volte a seconda della necessità. Il risultato della pacossatura® può essere ulteriormente ottimizzato in termini di mescolamento, consistenza, stabilità e colore.

A seconda della ricetta, il processo di pacossatura® può essere eseguito per il bicchiere intero o in porzioni.

Cosa significa "sovrapressione/pressione normale"?

Pacojet consente di lavorare scegliendo tra sovrapressione e pressione normale. Lavorare con sovrapressione incorpora fino al 30% di aria nella preparazione alimentare. In questo modo si ottengono ad esempio mousses dalla consistenza cremosa e soffice e dal sapore intenso. La lavorazione con pressione normale incorpora solo il 3-5% di aria. In questo modo si ottiene un risultato solido e compatto, per es. per una quenelle di sorbetto per un banchetto.

Cos'è il Coupe Set?

Con il coltello del Coupe Set e il disco per sbattere, gli alimenti non congelati possono essere sminuzzati, tritati, ridotti in purea, montati, schiumati o frullati.

È possibile utilizzare il Pacojet Coupe Set PLUS con il Pacojet 4?

No, il Pacojet Coupe Set PLUS è compatibile solo con il Pacojet 2 PLUS. Per il Pacojet 4 c'è il Coupe Set Pacojet 4.

Si può utilizzare il Coupe Set Pacojet 4 anche per il Pacojet 2 PLUS?

No, il Pacojet Coupe Set 4 è compatibile solo con il Pacojet 4.

Cosa significa "tritare/tagliare"?

Il Pacojet Coupe Set, con i suoi accessori, amplia gli ambiti di impiego del Pacojet aggiungendo funzioni come tritare, tagliare e montare/frullare. Nel giro di soli 60 secondi, i prodotti freschi vengono lavorati in modo assolutamente omogeneo e delicato: senza sviluppo di calore e senza schiacciamento. Questo lo rende ideale, tra le altre cose, per la preparazione di tartare finemente macinate, puree e salse, semplicemente premendo un tasto.

Cosa significa "montare"?

Il disco per sbattere del Pacojet Coupe Set include diverse funzioni: frullare, mescolare e montare. In questo modo è possibile realizzare "à la minute" ad esempio ricche creme di panna, aggiungendo fino a un terzo di frutta. Grazie alla forma unica del disco per sbattere, le preparazioni rimangono solide più a lungo rispetto alle alternative disponibili in commercio e possono essere conservate per più tempo.

Come pulisco il mio Pacojet?

Pulire il Pacojet alla fine della giornata lavorativa e dopo periodi di inutilizzo prolungati. Eseguire un lavaggio tra la lavorazione di diverse preparazioni alimentari (ad es. da dolce a salato).

Per la pulizia utilizzare le pastiglie per la pulizia Pacojet specifiche o un detergente disinfettante che non fa schiuma.

Prima di eseguire il processo di pulizia, rimuovere il pre-raschiatore dalla protezione antispruzzo e pulirlo. Eseguire il processo di pulizia senza pre-raschiatore.

Pacojet 4, Pacojet 2 PLUS e Pacojet 2: seguire la semplice pulizia igienica indicata sul display.

Pacojet 1 e Pacojet Junior: seguire le istruzioni per l'uso per una pulizia igienica semplice.

Per pulire il tubo di sfiato, premere il tasto di sfiato durante il ciclo di lavaggio e posizionare un recipiente vuoto all'estremità del tubo di sfiato per raccogliere il liquido in uscita.

Illustrazioni e una descrizione dettagliata sono disponibili nelle istruzioni per l'uso.

Cos'è il modo Jet® del Pacojet 4?

Con il modo Jet® del Pacojet 4, si può scegliere tra la pacossatura® nel classico modo Pacossare® in 4 minuti o nel nuovo modo Jet® in 90 secondi. Con il modo Jet® si possono preparare con grande velocità determinate ricette con alto contenuto di grassi e zucchero (per es. gelati). E così aumenta la produttività in cucina.

Per collegare il Pacojet 4 al Wi-Fi è necessaria una rete gratuita?

La connessione del Pacojet al Wi-Fi permette un'individuazione veloce e facile delle fonti di errore da parte del Pacojet Service Center. La rete Wi-Fi classica protetta da password funziona. Il Wi-Fi che richiede un codice di verifica non funziona.

C'è ancora la garanzia di 5 anni sul motore del Pacojet 2 PLUS e del Pacojet 4?

È incluso un anno di garanzia sull'intera macchina e non solo sul motore.

Quante impostazioni di ricette possono essere salvate sulla macchina con la funzione "Preferiti" del Pacojet 4?

Possono essere salvate fino a 20 ricette.

Quale ricetta può essere creata con 10 ripetizioni di pacossatura®?

Tutte le ricette che richiedono una texture particolarmente fine, ad esempio hummus, paste di nocciole e puree di verdure.

Come faccio a distinguere i diversi bicchieri di protezione?

Il bicchiere di protezione del Pacojet 4 per il bicchiere da pacossare® sintetico è nero e ha 3 parti sporgenti. Il bicchiere da pacossare® adatto è indicato nel relativo bicchiere di protezione.

Il bicchiere di protezione del Pacojet 4 per il bicchiere da pacossare® in acciaio al cromo è grigio scuro e ha 3 parti sporgenti. Il bicchiere da pacossare® adatto è indicato nel relativo bicchiere di protezione.

Il bicchiere di protezione del Pacojet 2 PLUS per il bicchiere da pacossare® sintetico è grigio chiaro e non ha parti sporgenti. Il bicchiere da pacossare® adatto è indicato nel relativo bicchiere di protezione.

Quale bicchiere di protezione è compatibile con quale modello Pacojet?

Alla pagina pacojet.com/it-IT/Sistema-Pacojet/Accessori/ è disponibile una panoramica della compatibilità dell'accessorio. Alla pagina pacojet.com/it-IT/Eventi-e-Accademia/Tutorial/ è disponibile una panoramica dei video.

Cosa succede se uso la combinazione errata di bicchiere da pacossare® e di bicchiere di protezione?

Se usata in modo improprio, la macchina può danneggiarsi. Noi offriamo un bicchiere di protezione per il bicchiere da pacossare® sintetico e uno speciale bicchiere di protezione per il bicchiere da pacossare® in acciaio al cromo. Prestare quindi attenzione a utilizzare il bicchiere da pacossare® adatto per il bicchiere di protezione.

Ogni quanto dovrebbe essere sottoposto a manutenzione il Pacojet?

Noi consigliamo di eseguire la manutenzione 1 volta l'anno o ogni 20.000 porzioni presso un partner di assistenza Pacojet.

Come posso riconoscere se la mia aletta per pacossare® funziona ancora correttamente?

Appoggiare l'aletta per pacossare® su una superficie piana e dare dei colpetti delicati alle lame. L'aletta dovrebbe girare in senso orario e antiorario. Se dovesse rimanere da un lato, è piegata. Controllare che le lame non presentino incrinature.

Posso utilizzare l'aletta per pacossare® del Pacojet 4 anche per modelli di Pacojet più vecchi?

Dato che le alette per pacossare® "Standard" e "Gold" non sono più disponibili, la clientela con un Pacojet 1, Pacojet 2 e Pacojet Junior ha la possibilità di effettuare un upgrade dell'aletta per pacossare®. Sostituendo l'accessorio e l'attacco utensile, i modelli Pacojet più vecchi diventano compatibili con l'aletta per pacossare® del Pacojet 4.

Posso affilare da me l'aletta per pacossare® usurata?

Sostituire l'aletta per pacossare® usurata con una nuova per evitare danni alla macchina.