Produit Pacojet FAQ

Qu’est-ce que le « pacossage® » ?

Le pacossage® consiste à réduire en une micropurée des préparations alimentaires fraîches et surgelées sans les décongeler. Les ingrédients sont transformés en une texture très fine et homogène, sans être réduits en purée ou passés au préalable. Les compositions peuvent ainsi déployer parfaitement leurs saveurs sous leur forme pure et naturelle, et les nutriments sont préservés de manière optimale.

Comment remplir le bol à pacosser® ?

Remplissez le bol à pacosser® avec les aliments à traiter. S’il y a des cavités, comblez-les avec du liquide jusqu’au marquage de remplissage maximal (eau, bouillon, crème, etc.) jusqu’à ce que la surface du contenu du bol à pacosser® soit régulière et lisse.

À quoi dois-je veiller lorsque je congèle mes bols à pacosser® ?

Placez vos bols à pacosser® remplis au congélateur à -20 °C pendant au moins 24 heures jusqu’à ce que le contenu soit complètement congelé. Pacosser® un bol à pacosser® trop froid (température inférieure à -23 °C) peut entraîner une surcharge et endommager l’appareil. Si le contenu des bols à pacosser® n’est pas assez froid, cela peut avoir un effet négatif sur le résultat.

Puis-je incorporer ultérieurement des préparations terminées et déjà congelées dans le bol à pacosser® ?

Des préparations terminées et déjà congelées ne doivent pas être incorporées ultérieurement dans le bol car cela pourrait endommager l’appareil.

Comment dois-je nettoyer mon Pacojet avant la première utilisation ?

Essuyez le boîtier du Pacojet avec un chiffon humide et nettoyez soigneusement vos bols à pacosser® et tous les accessoires. Effectuez ensuite un cycle de nettoyage complet conformément au mode d’emploi.

À quoi dois-je veiller lors du pacossage ?

1. Avant la congélation, lissez la surface du contenu du bol à pacosser®.

2. Si des morceaux de fruits ou de légumes ont gonflé dans le bol à pacosser® pendant le processus de congélation, recouvrez-les à nouveau de liquide et congelez une nouvelle fois le bol à pacosser®. Dans ce cas, nous vous recommandons de réserver un peu de liquide avant la première congélation et de ne remplir le bol à pacosser® que jusqu'à environ 1 cm en dessous de la ligne de remplissage maximale. Si vous recouvrez ensuite des morceaux de fruits ou de légumes gonflés avec le liquide réservé, vous pourrez remplir le bol à pacosser® jusqu'au marquage.

Comment fixer correctement le couteau de pacossage® ?

1. Insérez le couteau de pacossage® dans la protection contre les projections (y compris le pré-joint racleur) en insérant la tête de la lame du couteau de pacossage® dans le trou de la protection contre les projections. Veillez à ce que le côté plat de la protection contre les projections soit dirigé vers le bas en direction du couteau de pacossage®.

2. Fixez (vissez) la combinaison du couteau de pacossage® et de la protection contre les projections sur le porte-couteau. Vous entendrez un clic s'ils sont placés correctement.

Consultez le mode d'emploi pour des illustrations et une description détaillée.

Que signifie « nombre de répétitions automatiques » ?

Grâce à la fonction de répétition programmable du Pacojet 4 et du Pacojet 2 PLUS, chaque préparation est pacossée® plusieurs fois selon les besoins. Le résultat de pacossage® peut être encore optimisé en termes de mélange, de consistance, de stabilité et de couleur.

Que signifie « surpression / pression normale » ?

Pacojet travaille au choix en mode surpression ou en mode pression normale. Avec le mode surpression, jusqu'à 30 % d'air est incorporé dans la préparation alimentaire. Cela permet d'obtenir des mousses crémeuses et aériennes avec une sensation plus intense en bouche. En mode pression normale, seulement 3 à 5 % d'air est incorporé. Cela permet d'obtenir un résultat plus ferme et plus compact, par exemple pour des boules de sorbet plus stables lors des banquets.

Qu’est-ce que le Coupe Set ?

Le couteau Coupe Set et le disque à fouetter permettent de couper, de hacher, de réduire en purée, de battre, de faire mousser ou de mixer des aliments non congelés.

Le Pacojet Coupe Set PLUS peut-il être utilisé avec le Pacojet 4 ?

Non, le Pacojet Coupe Set PLUS n’est compatible qu’avec le Pacojet 2 PLUS. Pour le Pacojet 4, il existe le Coupe Set Pacojet 4.

Peut-on également utiliser le Coupe Set Pacojet 4 pour le Pacojet 2 PLUS ?

Non, le Coupe Set Pacojet 4 n’est compatible qu’avec le Pacojet 4.

Que signifie « hacher / couper » ?

Le Pacojet Coupe Set élargit le domaine d’utilisation du Pacojet aux fonctions de hachage, de coupage et de fouettage / mixage. En seulement 60 secondes, les produits frais sont traités de manière particulièrement homogène et douce, sans les réchauffer ni les écraser. Il suffit ainsi d’appuyer sur un bouton pour obtenir, entre autres, des tartares finement hachés, des purées et des sauces.

Que signifie « fouetter » ?

Le disque à fouetter du Pacojet Coupe Set couvre les fonctions mixer, mélanger et fouetter. Il permet par exemple de réaliser à la minute des crèmes riches contenant jusqu’à un tiers de fruits. Grâce au disque à fouetter de forme unique, les préparations restent fermes plus longtemps que les alternatives du commerce et peuvent être conservées plus longtemps.

Comment nettoyer mon Pacojet ?

Nettoyez votre Pacojet à la fin de la journée de travail et après de longues périodes d’inutilisation. Effectuez un cycle de rinçage entre le traitement de différentes préparations alimentaires (p. ex. du sucré au salé). Pour le nettoyage, utilisez les pastilles de nettoyage spécifiques Pacojet ou un produit de nettoyage non moussant et désinfectant.

Avant d’effectuer le processus de nettoyage, retirez le pré-joint racleur de la protection contre les projections et nettoyez-le. Le processus de nettoyage s’effectue sans pré-joint racleur.

Pacojet 4, Pacojet 2 PLUS et Pacojet 2 : suivez le processus de nettoyage simple et hygiénique affiché à l'écran.

Pacojet 1 et Pacojet Junior : suivez le mode d'emploi pour un nettoyage simple et hygiénique.

Pour nettoyer le tuyau d'aération, appuyez sur le bouton d'aération pendant le processus de rinçage et placez un récipient vide sous l'extrémité du tuyau d'aération pour recueillir le liquide qui s'écoule.
Consultez le mode d'emploi pour des illustrations et une description détaillée.

Qu'est-ce que le mode Jet® du Pacojet 4 ?

Avec le Pacojet 4, vous pouvez désormais choisir entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le nouveau mode Jet® de 90 secondes. Le mode Jet® permet de traiter extrêmement rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crèmes glacées), augmentant ainsi votre productivité en cuisine.

Le WiFi connecté au Pacojet 4 doit-il être un WiFi gratuit ?

La connexion WiFi de Pacojet permet au centre de service Pacojet d'identifier rapidement et facilement les sources d'erreur. Le WiFi normal avec protection par mot de passe fonctionne. Le WiFi qui nécessite un code de confirmation ne fonctionne pas.

Existe-t-il encore une garantie de 5 ans sur le moteur du Pacojet 2 PLUS et du Pacojet 4 ?

Il y a une garantie d'un an sur l'ensemble de l'appareil et pas seulement sur le moteur.

Combien de réglages de recettes peut-on enregistrer sur l'appareil avec la fonction Favoris du Pacojet 4 ?

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 20 réglages de recettes.

Quelle recette se prête au pacossage® avec jusqu'à 10 répétitions ?

Toutes les recettes qui nécessitent une texture particulièrement fine, telles que l'houmous, les pâtes de noix ou les purées de légumes.

Comment puis-je différencier les récipients protecteurs ?

Le récipient protecteur Pacojet 4 pour les bols à pacosser® synthétiques est noir et possède 3 picots. Le bol à pacosser® correspondant est décrit sur le récipient protecteur.

Le récipient protecteur Pacojet 4 pour les bols à pacosser® en acier chromé est gris foncé et possède également 3 picots. Le bol à pacosser® correspondant est décrit sur le récipient protecteur.

Le récipient protecteur pour les bols à pacosser® synthétiques du Pacojet 2 PLUS est gris clair et n'a pas de picots. Le bol à pacosser® correspondant est décrit sur le récipient protecteur.

Quel récipient protecteur est compatible avec quel modèle Pacojet ?

Vous trouverez un aperçu de la compatibilité des accessoires sous pacojet.com/fr-FR/Systeme-Pacojet/Accessoires/. Vous trouverez une vidéo d'aperçu sous pacojet.com/fr-FR/Evenements-academie/Tutoriels/.

Que se passe-t-il si la mauvaise combinaison de bol à pacosser® et de récipient protecteur est utilisée ?

L'appareil peut être endommagé s'il n'est pas utilisé correctement. Nous proposons des récipients protecteurs spéciaux pour les bols à pacosser® synthétiques et en acier chromé. Veillez à utiliser les récipients protecteurs pour les bols à pacosser® correspondants.

À quelle fréquence le Pacojet doit-il être entretenu ?

Nous recommandons de faire réviser votre Pacojet par un partenaire de service Pacojet une fois par an ou après 20 000 portions.

Comment puis-je vérifier si mon couteau de pacossage® est toujours en bon état ?

Posez le couteau de pacossage® sur une surface plane et appuyez sur une des extrémités. Le couteau doit basculer de haut en bas. S'il reste d'un côté, il est tordu. Vérifiez que le tranchant n'a pas d'entailles.

Puis-je utiliser le couteau de pacossage® Pacojet 4 pour les anciens modèles Pacojet ?

Les couteaux de pacossage® « Standard » et « Gold » n'étant plus disponibles, les clients possédant un Pacojet 1, Pacojet 2 et Pacojet Junior ont la possibilité de procéder à une mise à niveau du couteau de pacossage®. En remplaçant le socle de l'outil, les anciens modèles Pacojet sont compatibles avec le couteau de pacossage® Pacojet 4.

Puis-je affûter moi-même mon couteau de pacossage® lorsqu'il est usé ?

Veuillez remplacer le couteau de pacossage® usé par un couteau de pacossage® neuf pour éviter d'endommager l'appareil.