

# Pacojet®

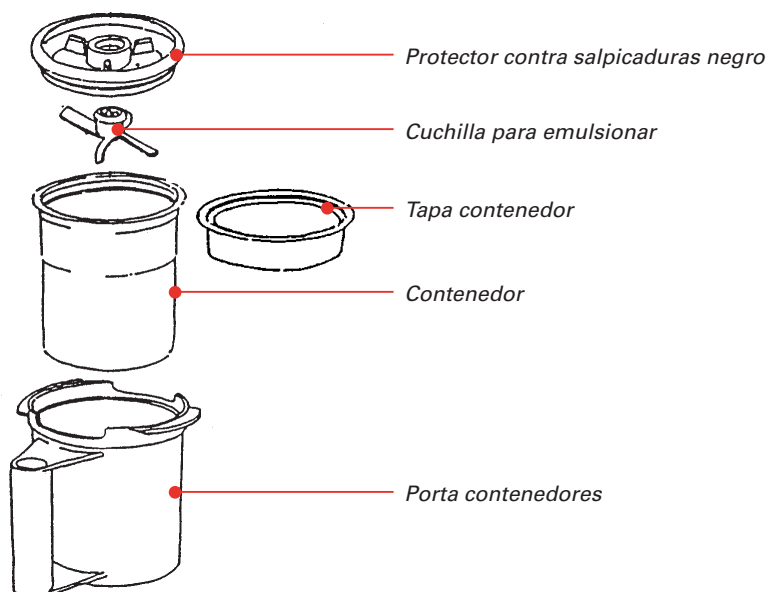
## La sorbetera del mañana, hoy

La Pacojet es un procesador de alimentos único en su categoría. Este aparato no dejará de sorprenderle gracias a los excelentes resultados que podrá obtener a partir de ahora de una forma aún más imaginativa y creativa.

La Pacojet emulsiona los alimentos, es decir, tritura y convierte en puré o crema alimentos congelados, y todo ello en una sola operación, sin esperar y sin descongelar. El resultado es tan asombroso como notable: en pocos segundos se puede obtener una crema para untar, un relleno o un fondo para su preparación, un concentrado de sopas o de verduras, un helado o un sorbete de frutas con todo su aroma natural.

La tecnología empleada en el desarrollo de la Pacojet nos permite procesar alimentos en su estado congelado y en el número de porciones que precisemos hasta un máximo de 10.

De esta forma podemos almacenar hasta 800 grs. de producto en cada uno de los contenedores especialmente diseñados para ello, y después procesar tan solo aquella parte que vayamos a utilizar, sin descongelar el resto y por tanto conservando éste todas sus propiedades iniciales.



## 1. Sugerencias y consejos para un uso óptimo de la Pacojet

### El proceso:

- Introducimos en el contenedor los ingredientes frescos que posteriormente procesaremos y los enrasamos con su crema o líquido correspondientes hasta el nivel máximo permitido. En muchos casos los ingredientes ya se introducen en el contenedor previamente homogeneizados.
- Alisamos la superficie del contenedor y lo congelamos (alrededor de -20°C durante 24h). Nunca superar los -30°C o la Pacojet no podrá procesar los contenedores debido a una excesiva dureza de su contenido.
- Introducimos el contenedor en el porta contenedores y ajustamos éste en la Pacojet (se enciende la luz verde).
- Pasar la totalidad del contenido dos veces para homogeneizar la mezcla (sólo la primera vez que procesamos el contenedor).
- Seleccionamos en el panel el nº de porciones que queremos obtener y procesamos de nuevo. Cuando la cuchilla entra en contacto con el contenido, el panel indica el nº de porciones procesadas.
- Accionar el botón azul para liberar la presión generada durante el proceso.
- Extraer el porta contenedores y moldear las raciones de emulsión obtenidas (temp. entre -8°C y -3°C) según nuestra conveniencia, volviendo a congelar el contenedor con el contenido restante inmediatamente. Un contenedor nos da aproximadamente 1 litro en volumen.

### Temperaturas:

- La Pacojet procesa alimentos congelados. A diferencia de métodos más convencionales, en este caso no debemos descongelar los alimentos antes de procesarlos. Los sorbetes, debido a su alto contenido en agua, necesitarán menos tiempo de congelación que los helados, pero es aconsejable congelar siempre los contenedores a -20°C durante unas 24 horas.
- La temperatura óptima del proceso es entre -20°C y -22°C. La temperatura de los alimentos una vez procesados oscila entre los -3°C y -8°C.

### Llenado de los contenedores:

- Mezclar los diferentes ingredientes en el contenedor antes de congelarlos. Enrasar los ingredientes con el líquido apropiado. La superficie del contenedor una vez relleno debe ser totalmente lisa.

### Mezclando ingredientes y sabores:

- Todos los alimentos una vez procesados se transforman en una pasta muy fina. De todas formas, si deseamos darle una textura o color en particular, podemos añadir ingredientes como frutas, nueces, chocolate u otros sabores encima de la masa congelada antes de procesar. Cualquier ingrediente que no esté congelado será finamente triturado y mezclado con el resto de masa congelada y previamente procesada.

### Rellenos y terrinas:

- La consistencia y la textura de un relleno hecho con la Pacojet es mucho más fina y ligera que la que se obtiene en otros procesos tradicionales, debido a la inyección de aire inherente al proceso.
- Si accionamos el botón azul de la Pacojet mientras la cuchilla está regresando a su posición inicial en dirección ascendente (el panel indica mediante unas flechas la dirección en la que se está moviendo la cuchilla), el relleno adquirirá mayor consistencia.

### Frutas:

- El sabor de cualquier helado o sorbete preparado con la Pacojet es mucho más intenso si se utilizan frutas maduras.
- Se recomienda hervir ciertas frutas previamente con glucosa antes de congelarlas. Esto liberará la pectina y reducirá su acidez.

## 2. Cómo obtener los mejores resultados

- La temperatura de nuestro congelador debe oscilar entre -20°C y -25°C.
- Asegurarnos de que la cuchilla está correctamente fijada al eje. El extremo magnético de éste sólo sirve para facilitarnos su localización pero no para asegurarlo. La cuchilla sólo estará asegurada cuando haya encajado con las ranuras del eje. Para asegurarnos de que ha sido correctamente ajustada, darle un cuarto de vuelta y comprobar que el eje gira con la cuchilla.
- Asegurarnos de que el porta contenedores (plástico de color negro) encaja perfectamente con la máquina. Cuando así ocurre se enciende una luz verde encima del símbolo del cilindro. La Pacojet no funcionará hasta que no se encienda dicha luz.
- No intente retirar el porta contenedores o apagar el aparato hasta que el proceso haya finalizado y la cuchilla se haya detenido completamente. El aparato lo indicará mediante un "0" en la pantalla. Cualquier intento de parar la máquina o de retirar el porta contenedores durante el proceso motivará que el eje quede encallado y totalmente extendido dentro del contenedor, imposibilitando su extracción. En caso de darse esta situación, vuelva a encajar el porta contenedores en su lugar y ponga de nuevo en marcha la máquina. Esperar a que el motor se haya detenido completamente y entonces retire el porta contenedores.

### 3. Posibles incidencias

<i><b>Incidencia</b></i>	<i><b>Causa</b></i>	<i><b>Solución</b></i>
La Pacojet se para y el indicador de porciones indica EE	La máquina está sobrecargada	Apagar la máquina y volverla a conectar después de 5 seg.
Después de volverla a conectar, sigue indicando EE	Se ha activado la protección mecánica	Contactar con su proveedor
La cuchilla no encaja con el eje	Hay restos de alimentos en la cuchilla y/o el eje	Lavar ambas piezas
La cuchilla se desprende del eje	El imán del eje es defectuoso	Contactar con su proveedor
Las mousses no son suficientemente ligeras	La mousse está demasiado fría después de procesarlo una vez	Procesar 2 veces sucesivamente
Las porciones procesadas no tienen textura de mousse	La temp. del contenedor era inferior a -20°C	Añadir 2 cucharadas del líquido apropiado y procesar de nuevo.
Las porciones procesadas no son homogéneas	La temp. del contenedor no es suficientemente fría, o hay demasiado líquido en proporción a los ingredientes básicos, sobre todo si el contenido en grasa es bajo	Revisar la receta y volver a congelar a -20°C
Las sopas no son suficientemente finas	El contenedor no está suficientemente frío	Congelar a temp. inferiores a -20°C
Los helados son demasiado "soft"	El contenedor no está suficientemente frío y/o el nivel de azúcar es demasiado alto.	Congelar el contenedor a temp. inferiores a -20°C o reducir el contenido en azúcar de la receta.

## 4. Accesorios

### Coupe-Set

La Pacojet puede procesar de 0,2 a 0,8 litros de ingredientes frescos sin necesidad de ninguna preparación previa.

- Cuchilla de 2 aspas. Con ella podremos triturar todo tipo de pescados, carnes o legumbres. Para ello introduciremos los ingredientes en el contenedor y encajaremos la cuchilla con la goma negra. En general, un solo pase será suficiente.
- Cuchilla de 4 aspas. Sirve para preparar rellenos finos, mousses, cremas para untar, etc. Procederemos como en el caso anterior pero pasando el contenido 2 veces seguidas.
- Disco. Para preparar cremas montadas. En ningún caso debemos poner más de 50cl de nata o más de 200 g de claras en el contenedor, o el proceso de emulsión provocará que el contenido rebosa.

Ambas cuchillas están muy afiladas por lo que hay que tomar las precauciones pertinentes. Cuando utilicemos el Coupe-set deberemos ignorar el panel de porciones de la Pacojet. Limpiar las piezas con un cepillo o con un lavavajillas.

### Limpieza de la Pacojet

El fabricante suministra con cada máquina un Kit de limpieza para mantener la Pacojet en óptimas condiciones. Todas las piezas de limpieza son de color azul y verde.

- Colocar en un contenedor vacío la pieza de 3 cepillos. A continuación colocar la junta de color azul y llenar el contenedor con agua caliente y jabón (0,9 litros).

Ajustar el contenedor a la Pacojet normalmente sin ninguna cuchilla y poner en marcha la máquina sin pedir ninguna porción. Al final del proceso accionar el botón azul y retirar el contenedor.

- Para el aclarado, colocar la junta verde y la cuchilla en la Pacojet. Ajustar un contenedor con agua caliente (0,9 litros) y poner en marcha. Cuando el panel nos indique que la cuchilla está subiendo, accionar el botón azul para que el sistema purgue el circuito de presión.

- Finalmente, limpiar bien el extremo del eje donde encaja la cuchilla para que los restos de grasa no deterioren la función magnética de esta pieza.

