

Pacojet 中文快速指南

Pacojet 系統包含:



Pacojet machine 主機



Lid 蓋



2 chrome steel
Pacotizing beakers
with lid 鋼杯含蓋 x2



"Spray
guard"
assembly 防噴罩組



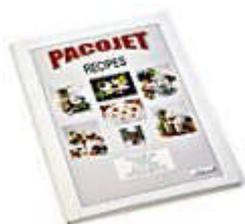
Protective outer
beaker 保護外杯



Standard
Pacotizing
blade 標準
刀刃



Spatula 刮刀



Pacojet recipe book 食譜



Rinsing ring 清洗環



Cleaning seal
ring 清洗封環



Cleaning insert -
Rotating brushes 清洗置入旋
轉刷

選配刀組包含:



鋒利 · 2 刀刃來切/絞碎肉或魚 (用於 tartar, fresh farces, coarse stuffing) 。功能就像一個研磨機，但沒有因摩擦產生熱量。亦可用來剝碎的蔬菜，香草，水果，堅果等



鋒利 · 4 刃刀具用於的細質，魚或肉類 farces (用於 terrines · spreads) 和 mousses / purees (用於調味料，配料，香草油，香草奶油等)



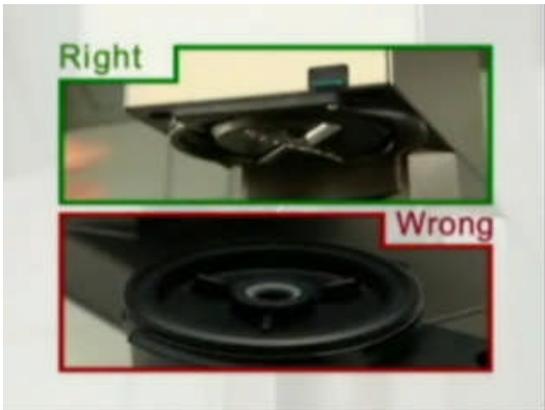
用於非冰凍甜點發泡盤。為了發泡奶油，稠蛋清，奶泡，混合飲料 / 奶昔等



刀鉗工具用於安全地從 Pacojet 的磁性軸端取下鋒利旋轉刀具

操作程序:

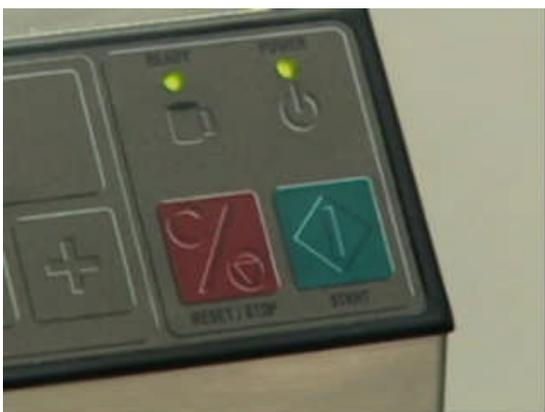
1. 先將刀片連同防噴罩裝於 Pacojet 的磁性軸端



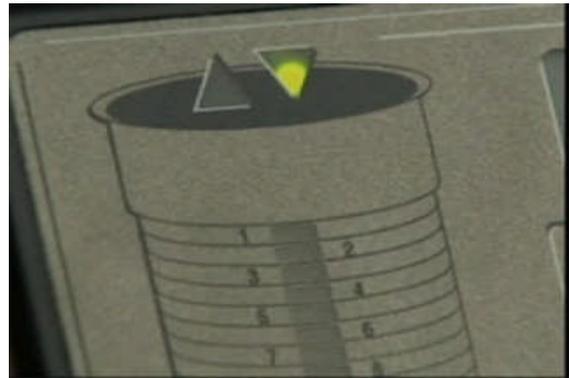
2. 鋼杯至於保護外杯內，連同裝上 Pacojet，手握把順時針卡緊



3. 電源(POWER)及準備就緒(READY)亮綠燈
綠色開始鍵；磚紅色停止/重設鍵



4. 刀片向下燈亮



5. 刀片接觸冰凍硬表面，亮燈數顯示現有剩餘格數(深度)，按“+”增加設定格數，按“-”減少

刀片按設定格數下行切削，完成後自動上行，上行燈亮



6. 任何時間按停止健刀片自動上行至原始位置然後停止



冰凍表面需水平，以免刀片承受過大應力而彎曲或斷裂



7. 完成時，按前方洩壓鍵，取下保護外杯及鋼杯。清洗時，按此鍵會有水氣噴出



2. 置入清洗置入旋轉刷



加入溫熱(warm)水中性清潔劑或消毒劑，裝回 Pacojet 按開始開關開始刷洗

清洗- 3 個 60 秒循環

清洗- 3 個 60 秒行程

1. 預洗(pre-rinse)

先將刀片連同防噴罩裝於 Pacojet 的磁性軸端



加入溫熱(warm)水裝回 Pacojet，按開始開關開始

3. 清水清洗漂淨



加入溫熱(warm)水裝回 Pacojet，按開始開關開



備註: 選配刀具適用食物處理範例

削碎果仁



絞肉



蔬菜/香草處理



鮮奶油



奶昔

