

Manuel traduit par www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com



Premier[®]

Chocolate Refiner



Enregistrez votre raffineur
pour activer la garantie



Twin Stones Premier
2 à 3 kg



Raffineur compact Premier
1 à 2 kg

100%Chef

A quality product from the house of Sivanesan Company Since 1974



Ces raffineurs font partie des meilleures machines pour le raffinage du chocolat et des matières grasses. Ils sont aujourd'hui parmi les équipements préférés des professionnels du monde entier.

Cette petite raffineuse de table à faible impact a été spécialement conçue pour fabriquer du chocolat « bean-to-bar » ainsi que des pâtes d'oléagineux à partir de matières premières.

Le raffinage à faible impact permet de préserver au maximum les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit tout en prolongeant sa durée de conservation, grâce à un procédé réalisé à basse température.

Grâce à ses rouleaux en granit naturel de haute qualité et à ses deux racleurs latéraux qui ramènent la pâte vers le centre des meules, le raffinage est accéléré et le mélange est continuellement aéré pendant le fonctionnement.

Le moteur compact mais robuste du Premier Chocolate Refiner est conçu pour supporter un fonctionnement continu 24 h/24, 7 j/7, 365 jours par an, sous réserve des temps d'arrêt nécessaires.

Caractéristiques

Rouleaux en granit naturel de haute qualité
Raffinage jusqu'à une taille de particules inférieure à 20 microns
Système de refroidissement performant évitant la surchauffe du moteur
Moteur testé pour fonctionner jusqu'à 72 heures en continu
Roulements étanches et robustes, résistants au grippage
Protection thermique avec coupure automatique et réarmement automatique
Format compact et facile à transporter
Garantie limitée d'un an
Certifications UL et CE
Accessoires inclus : gobelet doseur et spatule compatibles lave-vaisselle

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

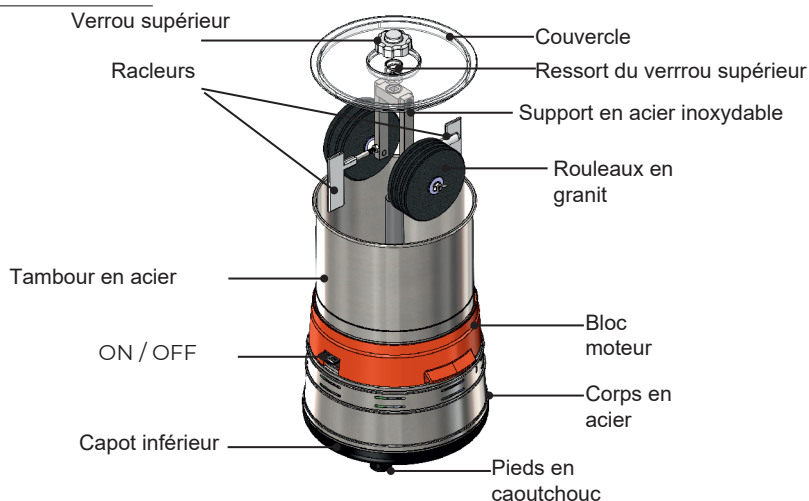
	Raffineur Premier PG 506	Twin Stones PREMIER
Capacité:	3.5 Kgs.	4.5 Kgs.
Diamètre tambour	20 cm	24 cm
Huuteur tambour	14 cm	18.3 cm
Diamètre pierres	10.5 cm	10.5 cm
Epaisseur	3.5 cm	4.3 cm
Voltage & Power:	220 - 240 VAC, 50/60 Hz, 200 Watts Speed : 120 RPM	
Weight:	12 Kgs.	14.6 Kgs.
Dimensions:	30 x 30 x 45 cm	32 x 32 x 49 cm

1. Inspection de la machine

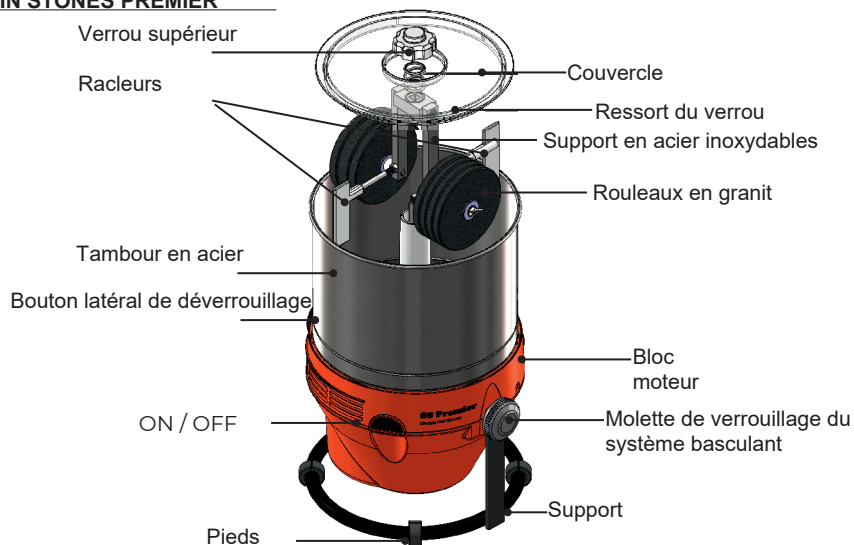
Vérifiez que votre raffineur n'a subi aucun dommage pendant le transport.

Prenez le temps d'identifier les différents composants de l'appareil à l'aide du schéma fourni.

RAFFINEUR PREMIER PG 506



TWIN STONES PREMIER



2. Démarrage

Pour un fonctionnement optimal, la machine doit être correctement configurée. L'alignement des racleurs ainsi que le réglage de la pression exercée sur les meules à l'aide du verrou supérieur sont essentiels.

3. Nettoyage avant la première utilisation

Avant votre premier raffinage de chocolat ou de pâte d'oléagineux, nettoyez soigneusement le raffineur afin d'éliminer toute poussière de pierre ou résidu de fabrication présent sur les rouleaux et la base en pierre.

Jetez systématiquement la matière utilisée pour ce premier nettoyage.

4. Lavage et séchage

Retirez la cuve équipée des rouleaux du bloc moteur.

Démontez complètement la cuve et les meules.

Lavez toutes les pièces avec de l'eau tiède et un détergent doux puis rincez abondamment.

Important

Les pièces de la machine ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.

Laissez sécher naturellement à l'air libre.

Évitez toute accumulation d'humidité au centre des pierres.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pendant quelques minutes ou un déshydrateur.

5. Remontage

Remontez l'ensemble de l'appareil.

Le positionnement correct des racleurs est particulièrement important pour garantir une bonne circulation de la pâte.

6. Raffinage

La chaleur, la pression et l'incorporation progressive des ingrédients sont les éléments clés d'un raffinage réussi.

Ne remplissez jamais la cuve avec tous les ingrédients froids en une seule fois, car cela pourrait bloquer la rotation des rouleaux.

Ajoutez progressivement les ingrédients tout en apportant la chaleur nécessaire à l'aide d'un sèche-cheveux ou d'un pistolet à air chaud.

Réglez ensuite la pression souhaitée à l'aide du verrou supérieur.

N'appliquez pas la pression maximale dès le départ.

Commencez avec une pression légère puis augmentez-la progressivement au fur et à mesure du raffinage.

Pour une première utilisation, il est recommandé de commencer avec une recette simple de chocolat noir.

Conseils

Observez attentivement l'évolution de la pâte afin de déterminer le bon moment pour ajouter davantage de grués de cacao.

La préparation doit atteindre une texture fluide, proche d'un beurre fondu, avant chaque ajout.

La libération du beurre de cacao est un indicateur important : la pâte devient progressivement brillante à mesure que le beurre de cacao est libéré sous l'effet du raffinage et de la chaleur.

Un chargement trop rapide ralentira le processus et pourra provoquer le blocage des rouleaux.

7. Vidange de la cuve

Lorsque la texture et le goût correspondent aux caractéristiques recherchées, videz immédiatement le contenu de la cuve.

Ne stockez jamais du chocolat ou un autre produit à l'intérieur de la machine.

Le système basculant du modèle PG 508 facilite grandement cette opération.

Placez un bac de récupération sous la cuve puis inclinez celle-ci selon le besoin. Une rotation manuelle lente de la cuve favorisera l'écoulement du chocolat raffiné.

8. Stockage de la machine

Après utilisation :

Nettoyez la machine.

Séchez soigneusement toutes les pièces.

Remontez l'ensemble.

Il est recommandé de stocker le raffineur propre, sec, fermé avec son couvercle et prêt pour la prochaine production.

Fonctionnement du système basculant

Pour incliner la cuve

Desserrez la molette de verrouillage.

Débranchez l'appareil après utilisation.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis inclinez la cuve selon l'angle souhaité.

Plusieurs positions d'inclinaison sont disponibles.

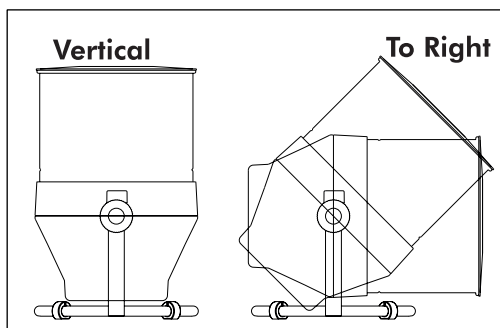
Pour revenir à la position verticale, appuyez à nouveau sur le bouton de déverrouillage puis relevez la cuve.

Important

Le raffineur ne peut être incliné que vers l'avant.

Attention

Pendant le raffinage, la machine doit toujours rester en position verticale.



Quelle est la différence entre un broyeur humide classique et un raffineur Premier ?

La principale différence réside dans le moteur et les dispositifs de sécurité.

Le raffineur Premier a été spécifiquement conçu pour la fabrication du chocolat mais peut également être utilisé pour les pâtes d'oléagineux, les tartinables, les moutardes, les sauces, le miel et de nombreuses autres préparations.

Contrairement à un broyeur humide traditionnel prévu pour de courtes durées de fonctionnement, le raffineur Premier peut fonctionner jusqu'à 72 heures consécutives.

Il dispose :

- d'un moteur renforcé ;
- d'une transmission robuste anti-patinage ;
- d'une protection thermique ;
- de racleurs symétriques améliorant le flux de chocolat vers les meules.

Il peut également être utilisé pour moulinier des lentilles, du riz, épices (...)

Comment nettoyer le raffineur ?

Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.

Lavez toutes les pièces exclusivement à la main.

Le lave-vaisselle peut endommager certains composants.

Toutes les pièces en contact avec les aliments sont entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.

Combien de temps faut-il pour raffiner complètement un chocolat ?

Dans des conditions optimales, le raffinage complet nécessite généralement entre 48 et 72 heures pour atteindre une finesse inférieure à 20 microns.

Le résultat est une texture lisse, soyeuse et sans sensation granuleuse.

Les paramètres influençant la durée sont la température, la taille du lot et la pression appliquée sur les meules.

Une température plus élevée accélère la libération du beurre de cacao et réduit le temps de raffinage.

Peut-on laisser fonctionner la machine toute la nuit ?

Oui. Le raffineur Premier est équipé d'une protection thermique qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.

Une odeur de moteur ou de caoutchouc apparaît lors des premières utilisations. Est-ce normal ?

Oui. Une légère odeur de machine neuve peut apparaître lors des premières heures de fonctionnement.

Elle disparaît progressivement et n'affecte en aucun cas la qualité organoleptique du chocolat.

Peut-on produire du chocolat cru (raw chocolate) ?

Oui. Pour maintenir la température du produit sous 45 °C, de nombreux professionnels utilisent un ventilateur de table afin de contrôler l'échauffement pendant le raffinage.

Activation de la garantie

Enregistrez votre machine via le site internet accessible grâce au QR Code fourni dans ce manuel.

L'absence d'enregistrement dans les 15 jours suivant l'achat entraîne l'annulation de la garantie.

L'assistance téléphonique et par e-mail est assurée par Cocina sin Límites S.L.

Les frais de transport vers et depuis le centre de service agréé restent à la charge du client, ainsi que toute intervention locale résultant d'une mauvaise utilisation.

Exclusions de garantie

Ne sont pas couverts :

- les produits non enregistrés ;
- les modifications réalisées après achat ;
- les accessoires non d'origine ;
- les dommages indirects ou consécutifs ;
- les réparations effectuées par du personnel non agréé ;
- les dommages liés à une mauvaise utilisation ;
- les défauts liés à une alimentation électrique inadaptée ;
- l'utilisation de rallonges électriques inappropriées ;
- les numéros de série modifiés ou supprimés ;
- les demandes d'indemnisation pour blessures, pertes financières ou dommages indirects.

Responsabilités de l'utilisateur

L'utilisateur doit :

- respecter les instructions d'utilisation ;
 - effectuer une installation conforme aux normes électriques locales ;
 - utiliser une alimentation électrique adaptée ;
 - stocker et utiliser l'appareil dans un environnement propre et ventilé ;
 - éviter tout dommage pendant l'installation et l'utilisation ;
 - assurer l'entretien régulier de la machine.
- Service après-vente

L'enregistrement du produit est obligatoire pour bénéficier de la garantie.

Le service après-vente est assuré directement par Cocina sin Límites S.L. ou par votre distributeur local agréé.



Register your PREMIER
to activate the warranty