



Premier[®]

Chocolate Refiner



Register your PREMIER
to **activate the warranty**
Registre su PREMIER
para **activar la garantía**



Wonder

PG 506

Manuel d'utilisation traduit par

www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com

Chocolate refiner / Refinadora de chocolate 3,5 Kg for PG 506

100%Chef

A quality product from the house of Sivanesan Company Since 1974



Cher client,

Ces raffineurs comptent parmi les meilleures machines pour le raffinage du chocolat et des matières grasses, ce qui explique pourquoi elles figurent parmi les préférées des professionnels dans le monde entier. Ce petit moulin de table, à faible impact, a été spécialement conçu pour fabriquer du chocolat et des beurres de fruits à coque à partir de zéro.

Le raffinage à faible impact permet de préserver au maximum les valeurs nutritionnelles et organoleptiques tout en prolongeant la durée de conservation du produit, car le processus est réalisé à basse température.

Grâce à ses rouleaux en granit naturel de haute qualité et aux deux spatules latérales qui redirigent la pâte vers le centre des pierres, le processus de raffinage est accéléré et le mélange est aéré pendant le fonctionnement.

Le moteur compact mais robuste du raffineur à chocolat Premier est conçu pour résister à un fonctionnement continu, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours par an (avec les intervalles nécessaires).

CARACTÉRISTIQUES :

- Rouleaux en granit naturel de haute qualité
- Affine la taille des particules à moins de 20 microns
- Système de refroidissement efficace pour éviter la surchauffe du moteur. Moteur testé pour fonctionner en continu jusqu'à 72 heures
- Roulements entièrement étanches et robustes qui ne grippent pas et ne se bloquent pas
- Fusible thermique pour déconnexion automatique en cas de surchauffe, avec réarmement automatique
- Petit, compact et facile à transporter
- Garantie limitée d'un an
- Certifications UL et CE
- Accessoires inclus : gobelet doseur et spatule, tous deux compatibles lave-vaisselle

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

	Wonder PG 506	
Capacité :	3.5 Kgs.	
Diamètre tambour	20 cm	
Hauteur tambour	14 cm	
Diamètre rouleaux	10.5 cm	
Epais rouleaux	3.5 cm	
Voltage puissance	220 - 240 VAC, 50/60 Hz, 200 Watts Speed : 120 RPM	
Poids	12 Kgs.	
Dimensions	30 x 30 x 45 cm	

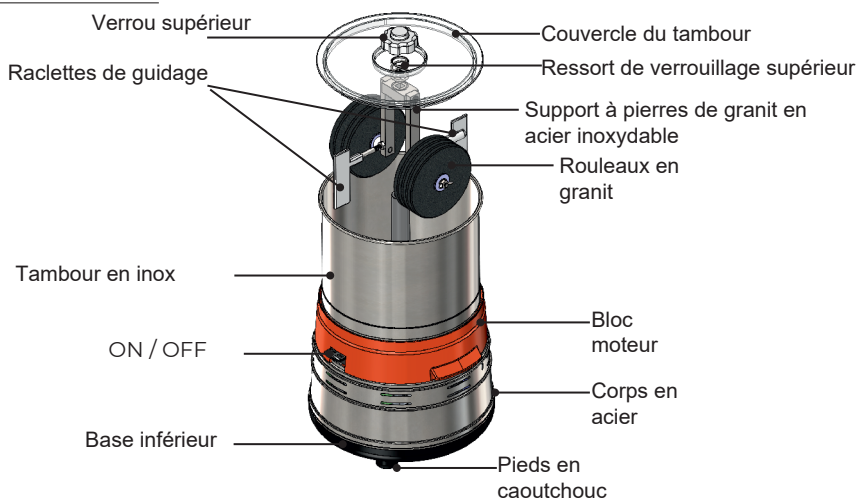


GUIDE RAPIDE

1. Inspection de la machine

Inspectez le raffineur à chocolat Premier afin de vérifier qu'aucune pièce n'a été endommagée pendant le transport. Familiarisez-vous avec le nom de chaque pièce en vous référant au schéma correspondant.

WONDER PG 506



2. Mise en marche

La machine doit être correctement configurée pour fonctionner de manière optimale. L'alignement correct des spatules de redirection, ainsi que le réglage approprié de la pression des pierres à l'aide du bouton de verrouillage supérieur (Top Lock Knob), sont essentiels.

3. Nettoyage avant la première utilisation

Avant de commencer votre premier raffinage de chocolat ou de beurre de fruits à coque, nettoyez le raffineur Premier afin d'éliminer tout sable ou toute poussière de pierre présents sur les rouleaux et la base en pierre. Jetez toujours le produit de nettoyage utilisé, car il contiendra de la poussière de pierre et des résidus indésirables.

4. Lavage et séchage

Retirez le tambour avec les rouleaux en pierre de l'unité moteur de base. Démontez complètement le tambour et les pierres. Lavez-les avec une solution savonneuse douce puis rincez soigneusement.

TRÈS IMPORTANT : Les pièces de la machine ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle. Laissez-les sécher à l'air libre. Évitez toute accumulation d'humidité au centre de la pierre. Pour garantir un séchage complet, vous pouvez utiliser un sèche-cheveux pendant quelques minutes ou un déshydrateur.

5. Assemblage final

Remontez l'unité. Le positionnement et l'alignement corrects des spatules de redirection sont très importants.

6. Raffinage

La chaleur, la pression et l'ajout progressif des ingrédients sont essentiels pendant le processus de raffinage. Charger le tambour avec tous les ingrédients en une seule fois, à froid, peut provoquer le blocage des pierres et empêcher leur rotation. Ajoutez les ingrédients progressivement tout en appliquant de la chaleur à l'aide d'un sèche-cheveux ou d'un pistolet thermique si nécessaire.

Tournez le bouton de verrouillage supérieur (Top Lock Knob) afin d'appliquer la pression requise (voir étape 2). N'appliquez pas la pression maximale au stade initial. Après cette première application légère, augmentez progressivement la pression au fur et à mesure que le raffinage progresse. Pour une première utilisation, il est recommandé de commencer avec une recette simple de chocolat noir.

Conseils et astuces :

Il est essentiel d'observer la pâte pour savoir quand ajouter davantage d'éclats de cacao (nibs). Le mélange doit atteindre une consistance fluide, proche de celle du beurre, avant d'ajouter d'autres ingrédients. La libération du beurre de cacao est un élément clé : la pâte commencera à devenir brillante lorsque le beurre de cacao sera libéré pendant le raffinage et le chauffage. Charger l'appareil trop rapidement ralentira le processus et peut bloquer les rouleaux.



7. Vidange du tambour

Lorsque la texture et la saveur correspondent aux exigences de votre recette, videz le produit du tambour. Ne stockez jamais du chocolat ou d'autres produits dans le tambour.

8. Stockage du raffineur

Lavez, séchez et remontez la machine conformément aux instructions. Il est recommandé de stocker le raffineur propre, sec, fermé avec son couvercle et prêt pour la prochaine production.

FAQ

1. Quelle est la principale différence entre un broyeur humide (wet grinder) et un raffineur à chocolat Premier ?

La principale différence réside dans le moteur et les dispositifs de sécurité. Les raffineurs à chocolat Premier sont spécifiquement conçus pour le traitement du chocolat, mais peuvent également être utilisés pour fabriquer des beurres de fruits à coque, des pâtes à tartiner, des moutardes, des sauces type mole, du miel, et bien plus encore.

Les broyeurs humides sont conçus pour des périodes de fonctionnement courtes, alors qu'un raffineur à chocolat a été testé pour fonctionner en toute sécurité jusqu'à 72 heures consécutives. Le moteur est donc plus robuste afin de supporter des temps de fonctionnement prolongés ainsi que la nature visqueuse de la pâte de cacao.

Le raffineur dispose d'une courroie de transmission à haute tension avec un système d'engrenage pour éviter le glissement, garantissant la durabilité et empêchant les odeurs de caoutchouc ou de poussière. En raison des longues durées de fonctionnement, il intègre également un système de coupure thermique qui arrête la machine en cas improbable de surchauffe du moteur. Deux raclettes symétriques aident à diriger le flux de chocolat vers les pierres de broyage.

Bien qu'optimisé pour la production de chocolat, le raffineur peut également effectuer toutes les fonctions d'un broyeur humide et être utilisé pour broyer des lentilles, du riz, des épices et même pour faire des tortillas.



2. Comment dois-je nettoyer mon raffineur ?

Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux pour vaisselle. Lavez toutes les pièces uniquement à la main. L'utilisation du lave-vaisselle peut endommager les composants. Toutes les pièces de transformation sont entièrement démontables pour un nettoyage facile.

3. Combien de temps faut-il pour raffiner complètement le chocolat ?

Dans des conditions de fonctionnement idéales, le raffinage complet prend environ 48 à 72 heures pour atteindre 20 microns, ce qui permet d'obtenir une texture lisse, soyeuse et sans grain. La température, la taille du lot et la pression des pierres sont des facteurs tout aussi importants. Des températures plus élevées accélèrent la libération du beurre de cacao et réduisent le temps de raffinage.

4. Est-il sûr de laisser mon raffineur Premier fonctionner toute la nuit ?

Oui, c'est parfaitement sûr. Les raffineurs Premier incluent un interrupteur de sécurité à coupure thermique qui s'active en cas de surchauffe.

5. Lors de la première utilisation, la machine dégage une odeur de caoutchouc ou de moteur. Est-ce normal ?

Oui. Une légère odeur de machine neuve peut être perceptible lors des premières utilisations. Elle disparaîtra progressivement et n'affecte pas le profil organoleptique du chocolat.

6. Puis-je fabriquer du chocolat cru avec un raffineur à chocolat Premier ?

Oui. Pour maintenir le produit en dessous de 45 °C, de nombreux professionnels utilisent des ventilateurs de table pour contrôler la température pendant le raffinage.



GARANTIE

Enregistrez votre garantie sur le site indiqué via le QR code inclus dans ce manuel. L'absence d'enregistrement dans un délai de 15 jours annulera la garantie.

Garantie limitée

Période de garantie : Un an

L'assistance téléphonique et par e-mail sera fournie par Cocina sin Límites S.L. Le transport de la machine vers et depuis le centre de service officiel est à la charge du consommateur, ainsi que tous les frais de service local ou de pièces résultant d'une mauvaise utilisation.

Exclusions

Non couverts par la garantie :

- Produits non enregistrés avec un numéro de série
- Modifications après-vente ou accessoires non d'origine
- Dommages indirects ou consécutifs
- Intervention par du personnel non autorisé
- Abus, mauvaise utilisation, alimentation électrique inappropriée ou utilisation de rallonges
- Altération ou suppression des numéros de série
- Réclamations pour blessures, dommages indirects ou pertes économiques

Responsabilités du consommateur

Assurez-vous de :

- Utiliser l'appareil correctement conformément aux instructions
- Installer conformément aux normes électriques locales
- Raccorder à une source d'alimentation appropriée
- Stocker et utiliser dans un environnement propre et bien ventilé
- Éviter tout dommage lors de l'installation ou de l'utilisation
- Effectuer un entretien approprié

Service

Pour accéder au service de garantie, l'enregistrement du produit est obligatoire.
La machine peut être enregistrée via le QR code indiqué dans ce manuel.

Le service de garantie est assuré directement par Cocina sin Límites S.L. ou par votre distributeur local.



Register your PREMIER
to **activate the warranty**

