

Инструкция для меланжеров Premier Chocolate Refiner.

Уважаемый клиент,

Добро пожаловать и благодарим вас за покупку Premier Chocolate Refiner. Этот продукт, разработанный с использованием самых современных технологий, подарит вам годы незабываемого и беззаботного кулинарного опыта.

Мы, в компании Premier, стремимся к совершенству и инновациям, и уделяем особое внимание тому, чтобы ваш рефайнер был мирового класса по эффективности и функциональности. Это достигается благодаря тщательной инженерной работе и уникальным функциям, при этом делая наш продукт крайне безопасным, надежным и простым в использовании. Чтобы соответствовать этим требованиям меланжеры, выполнены в элегантном и эстетичном стиле, так что вы сможете с гордостью демонстрировать свой рефайнер на столе.

С Premier Chocolate Refiner вы сможете создавать потрясающие шоколадные изделия, нутвые и ореховые пасты и многое другое.

Мы хотим поддерживать вас в вашем творческом путешествии, поэтому не забудьте посетить наш постоянно обновляемый веб-сайт по адресу www.melangeur.ru для интерактивного и полезного опыта. На нашем сайте вы можете посмотреть видео о лучшем использовании вашего нового меланжера или найти новые рецепты, которые мы постоянно пополняем, чтобы расширить ваш творческий потенциал. На нашем сайте вы также сможете расширить свои знания в области изготовления шоколада и поделиться своими идеями на эту тему.

Мы гордимся тем, что обеспечиваем наших клиентов лучшими возможными условиями, поэтому не стесняйтесь связаться с нами в случае возникновения вопросов, об проблемах или с предложениями.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этим руководством до первого использования, и затем, осуществляйте свою мечту о шоколаде!

Приятного обучения и еще раз благодарим вас за то, что выбрали Premier Chocolate Refiner.

С наилучшими пожеланиями,

Sincerely,
Sivanesan Group of Companies

ОГЛАВЛЕНИЕ:

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О PREMIER CHOCOLATE REFINER

Возможности устройства
Технические характеристики и размеры

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Общие меры безопасности
Электрическая безопасность

1. ЧАСТИ МЕЛАНЖЕРА:

Установка

5. ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

6. ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА

Важные заметки о размерах партий

Этапы производства

Советы по рецептам

Сладкие добавки

Семена и орехи

Соевый лецитин

Сухое молоко и другие ингредиенты

7. РЕЦЕПТЫ

Темный шоколад 70%

Традиционный безлактозный шоколад Giandujotti Bar

Ингредиенты

Dark milk шоколад 55%

Ингредиенты

Espresso Macchiato Chocolate

Ингредиенты

Белый шоколад

Ингредиенты

Веганский «золотой» молочный шоколад

8. ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБОК И ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

9. ОБСЛУЖИВАНИЕ, ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

10. ГАРАНТИЙНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Какие ограничения несет на себе компания Sivanesan Company (Ind)?

Получение гарантийного обслуживания

ПРИМЕЧАНИЕ: В связи с постоянным улучшением продукта, время от времени вносятся изменения в конструкцию. Некоторые изменения и модификации могут не быть представлены в данном руководстве. Если вы не уверены в безопасной

эксплуатации вашего Premier Chocolate Refiner, пожалуйста, обратитесь за помощью к продавцу.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О Premier Chocolate Refiner

Представляем Premier Chocolate Refiner - эффективный инструмент для создания шоколада, который занимает мало места и готов к использованию сразу после подключения.

Эта модель для настольного использования имеет высококачественные гранитные жернова, которые измельчают частицы шоколада до размера менее 20 микрон. Благодаря такой эффективности обработки, шоколад становится шелковистым и сохраняет в себе максимальное количество качеств, присущих зернам какао, что позволяет в полной мере выразить его органолептические (вкусовые) характеристики.

Особенности системы:

- В Premier Chocolate Refiners используются только натуральные гранитные валки высокого качества.
- Низкая потребность в обслуживании благодаря кевларовым ремням.
- Стандартное бытовое электропитание 220 В, 50/60 Гц.
- Легко транспортируется благодаря изменяемому размеру и весу.
- Запасные части на складе для быстрой доставки.
- 1 год ограниченной гарантии производителя.

Технические характеристики и размеры:

- Одобрено UL и CE.
- Напряжение: 220 В.
- Частота: 50/60 Гц.
- Мотор: 200 Вт.
- Амперы: 1.1
- Емкость: примерно 8 фунтов/3,5 кг для Premier Wonder Chocolate Refiner и 10 фунтов/4,0 кг для Premier Lifestyle Chocolate Refiner.
- Приблизительный общий вес: 23 фунта / 10,5 кг для Premier Wonder Chocolate Refiner и 29 фунта / 13,5 кг для Premier Lifestyle Chocolate Refiner.
- Приблизительный размер машины: 11x11x14 дюймов / 28x28x36 см для Premier Wonder Chocolate Refiner и 12x12x16 дюймов / 36x36x41 см для Premier Lifestyle Chocolate Refiner.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель Premier Chocolate Refiner PG-507

Электропитание - 208-230V AC, 50/60 Гц Однофазный, 200 Вт

Приблизительная емкость - от 1 кг до 3,5 кг шоколада

Материал корпуса - нержавеющая сталь

Материал чаши - нержавеющая сталь

Жернова - высококачественные натуральные гранитные камни

Гибкий электрокабель - PVC примерно 2 м или 6,5 м длиной

Вес брутто - примерно 12 кг

Модель Tilting Premier Chocolate Refiner PG-508

Электропитание - 208-230V AC, 50/60 Гц Однофазный, 200 Вт
Приблизительная емкость - от 1 кг до 4,5 кг шоколада
Материал корпуса - высококачественный ABS пластик
Материал чаши - нержавеющая сталь
Жернова - высококачественные натуральные гранитные камни
Гибкий электрокабель - PVC примерно 2 м или 6,5 м длиной
Вес брутто - примерно 14 кг

3. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Пользователям необходимо прочитать и понять инструкцию по эксплуатации, маркировку и общие требования по безопасности и предостережения перед использованием прибора. Сохраните эту инструкцию для последующего использования.

Неисполнение инструкций, подробно описанных в этом руководстве, может привести к травме, аннулированию гарантии, повреждению прибора, пожарной опасности или другим небезопасным и потенциально опасным угрозам. Общепринятые и рекомендуемые требования безопасности применимы и к приборам, приобретенным у Sivanesan Group of Companies.

A. Общие требования безопасности.

Не используйте прибор для целей, отличных от предназначения. Не используйте на улице; этот продукт предназначен только для использования в помещении. Не размещайте прибор на прямом солнечном свете или в других нагретых местах, таких как возле газовой или электрической печи.

Размещайте прибор на твердой, ровной и стабильной поверхности.

Для модели Premier Chocolate Refiner Tilting (с наклоном чаши) убедитесь, что чаша в заблокированном и вертикальном положении перед началом производства.

Работайте с меланжером только когда он находится в вертикальном положении. Не пытайтесь запустить меланжер, когда он наклонен.

Никогда не оставляйте устройство без присмотра. Когда прибор в работе, всегда требуется строгий контроль.

Не прикасайтесь к вращающемуся барабану во время работы.

Свободная одежда и длинные волосы должны быть зафиксированы перед началом работы.

Никогда не помещайте руки или любые другие предметы в барабан во время работы.

Проверку содержимого или опустошение прибора можно выполнять только тогда, когда устройство выключено.

Не прикасайтесь к любым движущимся частям машины во время работы.

Не поднимайте меланжер во время работы.

Никогда не блокируйте отверстия для вентиляции мотора, когда устройство работает.

Не используйте любые приспособления, которые не рекомендованы Sivanesan Group of Companies. Это может вызвать травмы и/или повреждение устройства.

Не запускайте Premier Chocolate Refiner холостым ходом дольше нескольких секунд.

В случае любой блокировки, перегрева любой части меланжера или если слышны необычные звуки, немедленно выключите машину. Посетите раздел Устранение неполадок этого руководства, чтобы узнать больше, или свяжитесь с авторизованным сервисным центром в России фирму Премьер официально представляет melangeur.ru

В. Электрическая безопасность.

Используйте меланжер только с переменным током заданного напряжения. Используйте отдельную электрическую розетку/цепь для устройства. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение данной модели меланжера совместимо с напряжением в этой стране.

Убедитесь, что розетка правильно заземлена.

Для защиты от электрошока не погружайте шнур питания, вилку или сам меланжер в воду или любую другую жидкость. Никогда не трогайте вилку мокрыми руками.

Всегда выключайте устройство и отключайте шнур, когда прибор не используется.

Обязательно отключите устройство во время чистки и убедитесь, что вода не попадает в моторное отделение.

Не позволяйте шнуру питания висеть как попало, убедитесь что он идет прямо к розетке и не соприкасается с вращающейся чашей. Несоблюдение этого может привести к обмотке шнура питания вокруг барабана, что повредит машину и шнур. Не позволяйте шнуру прикасаться к горячим поверхностям.

Периодически проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений, и также не используйте прибор, если вилка повреждена.

Если прибор сбоят или был поврежден каким-то образом, обратитесь к нам melangeur.ru

4. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЧАСТЕЙ

Механизм наклона.

Наклонный механизм облегчает извлечение готового продукта из меланжера. Управление осуществляется с помощью нажатия кнопки, расположенной на левой стороне меланжера, над ручкой. Кнопку необходимо полностью нажать, чтобы освободить защелку. Кнопку необходимо все время крепко удерживать, чтобы аппарат можно было наклонить. Если есть сопротивление, остановитесь. Принудительное усилие приведет к поломке защелки. Конструкция машины обеспечивает люфт примерно на дюйм в диапазоне наклона даже в полностью заблокированном состоянии. Если люфт больше, затяните фиксирующую ручку, расположенную на правой стороне машины.

Всегда убеждайтесь в том, что меланжер работает в полностью вертикальном и зафиксированном положении.

Обратите внимание, что у аппарата есть три положения, как показано ниже.

При изменении положения от вертикального к горизонтальному или наоборот, он автоматически блокируется в положении 45 градусов.

ПОМНИТЕ: Ваш меланжер можно наклонить только вперед, как показано здесь.

ОСТОРОЖНО: Всегда держите меланжер в вертикальном положении во время работы.

1-е положение
ВЕРТИКАЛЬНОЕ

2-е положение
НАКЛОНЕННОЕ

3-е положение
ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ

5. СБОРКА И УСТАНОВКА МЕЛАНЖЕРА

Убедитесь, что меланжер для шоколада Premier прибыл безопасно без повреждений во время транспортировки. Проверьте меланжер на наличие видимых дефектов. Если вы видите какие-либо дефекты, немедленно позвоните по номеру +79533661761.

Выберите безопасное, хорошо проветриваемое место с плоской, стабильной поверхностью для установки меланжера.

Рекомендуется, чтобы температура окружающего воздуха в вашей рабочей зоне не была ниже 18°C, иначе шоколад может затвердеть в барабане во время производства.

Убедитесь, что перед и за машиной достаточно места, чтобы меланжер с наклоном чаши Premier можно было наклонить, не ударив ни в какие предметы или стены.

Установите чашу на основание машины, а затем установите держатель для жерновов с жерновами и скребками, на центральный конус чаши меланжера.

Поместите верхний прижимной винт с пружиной на вал и поверните его по часовой стрелке, чтобы повернуть винт к валу. Обратите внимание, что при первых вращениях может потребоваться небольшое нажатие вниз, чтобы винт зацепился.

Внимание: важная информация о установке скребков.

Неправильная установка скребков может привести к непоправимому повреждению шоколадного меланжера Premier и к потере партии шоколада, которая находится в процессе приготовления. Каждый раз перед работой с аппаратом необходимо проверить, не касаются ли скребки стенки или основания чаши.

Для регулировки потребуются гаечный ключ на 10 мм. Перед включением меланжера убедитесь, что скребки направлены в правильную сторону, чтобы они направляли ингредиенты на каменные жернова, а не в сторону стенки барабана. Меньшая часть скребка должна быть направлена вверх.

Убедитесь, что меньшая часть скребков направлена вверх.

Установите держатель жерновов в чашу и затяните верхний прижимной винт, убедившись, что скребки не касаются стенок барабана чаши. Затяните гайки скребков с помощью гаечного ключа.

Поверните барабан чаши вручную на один полный оборот, чтобы убедиться, что скребки не касаются стенок барабана или основания чаши в любой точке.

Зазор около 4 мм между скребками и стенкой барабана рекомендуется для предотвращения истирания или износа оборудования.

Если скребки касаются барабана чаши в любой точке, повторите настройку.

Если скребки касаются барабана чаши, может образовываться металлическая стружка от стенок чаши, которая испортит партию шоколада.

Подобное нагружает мотор меланжера и продукт может переливаться с чаши в центральный конус и из него попадать на мотор, причиняя непоправимый ущерб машине.

Видеоинструкции по процедуре установки можно найти на нашем сайте melangeur.ru

6. ЧИСТКА МЕЛАНЖЕРА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Меланжер Premier Chocolate Refiner необходимо тщательно очистить перед началом работы.

Протрите внутреннюю и наружную поверхности чаши, гранитные камни жерновов и корпус машины мягкой тряпкой, не оставляющей ворс.

Для удаления мельчайшей пыли из камня гранитных жерновов и дна чаши, выберите один из следующих способов:

Любое растительное масло (подсолнечное, соевое, кукурузное, рапсовое и т. д.) - минимум 0,5 литра. Рекомендуется этот вариант.

Либо:

Растопленное Какао-масло: минимум 0.5 кг

Обжаренные какао-бобы - минимум 240 г

Сахар - минимум 450 г

Рис - минимум 400 г

Дайте меланжеру поработать примерно час, а затем удалите и выбросьте содержимое.

Предостережение: пожалуйста, обратите внимание, что это чистка проводится для сбора остатков пыли из камня, поэтому использованный продукт придется выбрасывать!

Далее аккуратно разберите каждый компонент машины, промойте щеткой или губкой с мылом или чистящим средством под теплой струей воды, чтобы удалить оставшийся продукт.

Части меланжера и чашу после мытья обязательно нужно споласкивать чистой водой, чтобы удалить моющие средства которые вы использовали.

Как только все детали станут полностью чистыми, рекомендуется, погрузить каждый предмет в подходящий горячий раствор дезинфицирующего средства.

Оставьте компоненты погруженными минимум на 1 минуту и до максимум 5 минут, или же санитарное средство можно нанести с помощью распылителя. Санитарное средство не требует смывания при использовании в рекомендуемой пропорции.

Никогда не помещайте барабан чаши или жернова в посудомоечную машину. Все части меланжера моются вручную.

Всегда дайте полностью высохнуть всем частям меланжера на воздухе перед началом нового производства.

Не запускайте жернова на холостом ходу, так как это может привести к непоправимому повреждению камней и чаши.

7. ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА

Каждый раз проверяйте, что ваш меланжер для шоколада Premier полностью сух перед началом производства. Даже самое небольшое количество влаги может испортить всю партию. Получившаяся в результате густая масса больше не подлежит обработке в меланжере Premier. Если аппарат не использовался между

партиями шоколада, тщательно очистите и санитарно обработайте его перед повторным использованием.

Примечание: Меланжер для шоколада Premier должен быть полностью сух перед каждым использованием.

Важные замечания по размерам партий.

Какао-масса и Шоколад:

При производстве небольшой партии шоколада убедитесь, что рецептура соответствует как минимум 1 кг, это справедливо для всех моделей меланжеров Premier.

Ореховые и другие пасты:

При производстве небольшой партий ореховых паст (урбечей) убедитесь, что рецептура соответствует как минимум 0,5 кг, это справедливо для всех моделей меланжеров Premier.

Этапы Производства

Подключите устройство к подходящей розетке.

Сразу проверьте, чтобы верхний винт не оказывал максимальное давление на ролики каменных жерновов. Если это так, ослабьте его на полтора оборота, чтобы уменьшить давление.

Переключите кнопку Питания Вкл / Выкл в положение Вкл. Чаша начнет вращаться.

На следующем шаге постепенно добавляйте ингредиенты в барабан. Никогда не запускайте машину без содержимого дольше нескольких секунд.

Чтобы обеспечить более быстрое получение единой массы, рекомендуется дополнительно нагревать массу в течение первых 30 минут обработки, особенно если вы заметили, что смесь слишком остыла и начинает загустевать. Стандартный тепловой фен очень хорошо подходит для добавления тепла в меланжер. Для наилучших результатов направляйте тепло на камни жерновов на расстоянии примерно 25 см. Тепло также можно направлять снаружи чаши на боковую стенку барабана. Убедитесь, что температура не превышает 65°C. Ингредиенты также можно подогреть предварительно в духовке (50-60°C) примерно 30 минут. Это облегчит меланжеру Premier работу.

Осторожно: в любых обстоятельствах не допускайте увеличения температуры до 75°C.

Это повлияет на внутреннюю целостность структуры деталей.

Осторожно: Не направляйте фен на пластиковые детали или на шоколад, так как продукт может перегреться. Осторожно обращайтесь с феном и следуйте инструкциям и рекомендациям по безопасности производителя.

Продолжайте постепенно добавлять необходимые ингредиенты в машину.

Первый час производства, во время добавления ингредиентов, требует постоянного и активного контроля, чтобы убедиться, что ингредиенты правильно перемалываются и не слипаются.

Через 30-40 минут после добавления последних ингредиентов, шоколад должен свободно перемещаться под роликами, как паста. Если это не так, обратитесь к разделу Устранение неполадок.

Минимальное время обработки будет варьироваться в зависимости от используемых ингредиентов. Если используется какао-крупка, минимальное время приготовления для получения гладкого шоколада составляет 12/24 часа.

Обратите внимание:

Если время обработки слишком большое шоколад может стать с очень мелкими частицами, что приводит к липкому, неприятному ощущению во рту и повторному загустению массы, так что вам может потребоваться дополнительно добавлять какао-масло.

После того, как партия шоколада закончена, отключите питание.

С меланжера Premier снимите жернова, убедившись, что они лежат боком, так чтобы не укатились. Переместите содержимое барабана чаши в миску при помощи лопатки.

Для меланжера Premier с функцией наклона нажмите на кнопку наклона сбоку и мягко наклоните аппарат, чтобы опустошить барабан. Наклоняйте медленно, чтобы предотвратить проливание. (Для подробных инструкций см. раздел об использовании механизма наклона).

Осторожно: Всегда убеждайтесь в том, что жернова закреплены в чаше, прежде чем пытаться перелить его содержимое. Потому что жернова закрепляют чашу на месте, удаление жерновов приведет к тому, что барабан отойдет от основания меланжера при наклоне.

Всегда фильтруйте свой шоколад через обычное сито, чтобы поймать все загрязнения и не раздавленные кусочки какао.

Не храните готовый продукт в меланжере после завершения партии.

Перелейте шоколад в герметичные контейнеры для хранения или сразу переходите к темперированию и формовке.

Чистка, дезинфекция и санитарные нормы

После того, как содержимое барабана чаши извлечено, верните барабан в вертикальное положение - если это применимо для вашей модели. Теперь можно безопасно извлечь жернова и чашу для удаления остатков продукта.

Разберите каждый компонент и с помощью щетки, губки и кисти с мылом хорошо промойте под теплой текущей водой, чтобы легко удалить остатки продукта.

Посуду и оборудование после мытья следует промывать под проточной водой, чтобы абразивные и чистящие средства были удалены с помощью воды.

Когда каждый компонент полностью очищен от любых остатков, погрузите каждый предмет в разбавленное в горячей воде обеззараживающее средство.

Оставляйте компоненты в погруженном состоянии в течение минимум 1 минуты до максимум 5 минут.

В качестве альтернативы, санитайзер можно нанести с помощью распылителя. Обычно санитайзер не требует промывки при использовании в рекомендуемых пропорциях.

Положите очищенные части меланжера на проволочную решетку для сушки на воздухе.

Советы по рецептам

Подсластители

Сахар должен быть стандартным белым гранулированным тростниковым сахаром.

Чтобы сэкономить время, можно использовать сахарную пудру. Однако не используйте коммерческую сахарную пудру, которая содержит кукурузный крахмал. Две минуты предварительного измельчения сахара сэкономят вам 2 или более часов времени в работе меланжера Premier Chocolate Refiner. Если измельчать сахар в кофемолке, непременно используйте его сразу или храните в герметичном контейнере, чтобы предотвратить поглощение влаги.

Другие виды сахара могут либо подходить, либо нет, в зависимости от содержания в них влаги. Коричневый сахар и кокосовый сахар, например, нужно предварительно сушить перед использованием. Для сушки распределите сахар тонким слоем на противне в конвекционной печи и сушите при 60°C в течение 2 часов. Используйте сразу или храните в герметичном контейнере.

Порошковый солод содержит достаточно влаги, чтобы заставить шоколад кристаллизоваться и испортить продукт. Следует избегать любых ингредиентов, содержащих воду или алкоголь, таких как мёд, сиропы, включая агавовый сироп и кленовый сироп, и т.д.

Использование этих (или любых других ингредиентов, содержащих влагу) может вызвать кристаллизацию и застывание шоколада, повредить оборудование. Меланжер Premier Chocolate Refiner, повреждённый вследствие использования любого ингредиента на основе жидкости, не покрывается гарантией.

Семена и орехи

Когда работаете с семенами и орехами, убедитесь, что ингредиенты не больше размера какао-крупки.

Если используете сырые орехи, дайте им высохнуть в духовке при 60°C 1 час или увеличьте время сушки, если в рецепте у вас высокое содержание жира.

Соевый лецитин

Если вы используете соевый лецитин, помните, что это очень сильный эмульгатор, поэтому рекомендуется использовать его в очень малых количествах. Используйте максимум 0,4% от общей массы рецепта.

Сухое молоко и другие ингредиенты

Если вы делаете молочный шоколад, всегда используйте сухое молоко. Использование жидкого молока, сливок, сгущенного молока или парного молока может вызвать застывание шоколада и поломку оборудования.

Следующие ингредиенты не рекомендуются для использования с Premier Chocolate Refiner при производстве шоколада:

- Жидкое молоко или сливки
- Сгущенное молоко
- Парное молоко
- Вода
- Свежие или не полностью высушенные фрукты
- Водные или алкогольные экстракты, включая ванильный экстракт

Используемые ингредиенты и условия хранения могут различаться, поэтому время хранения является лишь рекомендацией. Вам придется установить свой собственный BBD (срок годности). Компания Премьер не несет ответственности за срок годности продуктов, приготовленных по рецептам, приведенным в настоящей инструкции.

7. РЕЦЕПТЫ

Мы приводим несколько рецептов, чтобы помочь вам начать. Чтобы посмотреть больше, пожалуйста, посетите сайт Melangeur.ru

70% темный шоколад

Это базовый рецепт классического темного шоколада. Его можно использовать для изготовления шоколадных батончиков, кондитерских изделий, горячего шоколада и для различных выпечек.

Ингредиенты:

700 г какао-крупки (6 чашек, 70%)

300 г гранулированного белого тростникового сахара (1 ½ чашки, 30%)

Приготовление:

Постепенно добавляйте какао-крупку в чашу работающего меланжера Premier Chocolate Refiner. С помощью фена, нагрейте жернова, чашу или внешнюю стенку чаши меланжера, чтобы ускорить процесс, не превышая 60°C. (Для более подробной информации см. раздел "Этапы производства").

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы сократить время обработки, подогрейте какао-крупку в духовке при температуре 100°C в течение 5-10 минут, предварительно измельчив её в блендере в течении 1 минуты.

Как только вся какао-крупка помещена в меланжер Premier Chocolate Refiner, оставьте его работать минимум на 3 часа.

На следующем этапе постепенно добавляйте сахар по 100 г - примерно ½ чашки за раз, убедившись, что он полностью перемешался, прежде чем добавлять еще.

Пусть Premier Chocolate Refiner работает не менее 10-15 часов. Время рафинирования приблизительно и зависит от желаемого конечного продукта. Как только шоколад достигнет желаемой консистенции, приступайте к извлечению содержимого чаши, чтобы темперировать или хранить и использовать готовый продукт по мере необходимости.

Темперируйте шоколад и распределите по формочкам, затем поместите в холодильник, пока он не застынет, примерно 10-15 минут.

Наслаждайтесь вашим идеально гладким и великолепным темным шоколадом!

Выход: примерно 1 кг 70% темного шоколада, что равно 10 шт. 100 г плиток шоколада.

Хранение: до 12 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом, без запаха месте в герметичном контейнере.

Традиционный веганский батончик Giandujotti Bar

Этот традиционный рецепт с севера Италии позволяет приготовить твердый с кремовой структурой шоколадный батончик с лесным орехом. Отличный выбор для тех, кто ищет вкус молочного шоколада без использования молочных продуктов.

Ингредиенты:

160 г какао-крупки (16%)

200 г какао-масло (20%)

440 г гранулированный белый тростниковый сахар (44%)

200 г жареный фундук (20%)

Приготовление:

Растопите какао-масло на водяной бане. Для лучших результатов никогда не нагревайте какао-масло выше 60°C.

Перелейте растопленное какао-масло в меланжер Premier Chocolate Refiner и постепенно добавляйте какао-крупку в чашу. С помощью фена нагревайте жернова, чашу или внешнюю стенку чаши меланжера, чтобы ускорить процесс, никогда не превышая 60°C. (Для дополнительной информации, пожалуйста, смотрите раздел Этапы производства).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы дополнительно сократить время обработки, подогрейте какао-крупку в духовке при 100°C в течение 5-10 минут и измельчите небольшими порциями в блендере в течении 1 минуты.

Как только вся какао-крупка будет помещена в меланжер Premier Chocolate Refiner, дайте ему поработать как минимум 3 часа.

Между тем, обжарьте орехи, разложив их тонким слоем в конвекционной духовке при 140°C примерно на 30 минут. Они будут правильно обжарены, когда станут светло-карамельного цвета посередине.

После удаления шкурки предварительно измельчите орехи в блендере примерно 1 минуту, чтобы получить мелкую муку из орехов.

Далее добавляйте сахар и муку из орехов, по 100 г - примерно ½ стакана за раз, убедившись, что все полностью перемешалось прежде, чем добавлять больше. Позвольте меланжеру работать еще минимум 10-15 часов. Время меланжирования приблизительное и зависит от желаемого конечного продукта. Как только продукт достигнет желаемой консистенции, приступайте к извлечению содержимого чаши, чтобы темперировать или хранить и использовать готовый продукт по мере необходимости.

Темперируйте готовый продукт и поместите его в формы, а затем в холодильник до полного застывания, примерно 10-15 минут. Выход: примерно 1 кг 70% безмолочных батончиков Gianduja, что эквивалентно 10 батончикам по 100 г. Хранение: до 6 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом месте, без запахов и в герметичном контейнере.

Dark milk шоколад 55%

Это рецепт для любителей молочного и темного шоколада. Высокое содержание какао придает шоколаду интенсивный вкус, который подслащивается молоком.

Ингредиенты:

280 г (28%) какао-крупка

280 г (28%) какао-масло

210 г (21%) гранулированный белый тростниковый сахар

230 г (23%) сухое молоко

Приготовление:

Растопите какао-масло на водяной бане. Для наилучшего результата никогда не нагревайте какао-масло выше 60°C. Влейте растопленное какао-масло в чашу Premier Chocolate Refiner и постепенно добавляйте крупку в чашу. С помощью фена нагрейте валики жерновов или наружную стенку барабана чаши меланжера, чтобы ускорить обработку, никогда не превышая 60°C. (Для дополнительной информации, пожалуйста, смотрите раздел Этапы производства).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы еще больше сократить время обработки, подогрейте какао-крупку в духовке при температуре 100°C в течение 5-10 минут и измельчите в блендере в течение 1 минуты.

Затем добавьте сахар, 100 г - примерно ½ чашки за раз, убедитесь, что он полностью перемешался, прежде чем добавлять ещё.

Через час медленно добавляйте сухое молоко до полного его смешивания, тщательно соскребая со стенок чаши лопаткой.

Дайте Premier Refiner поработать как минимум 10-15 часов.

Как только достигнута нужная консистенция шоколада, можно вынимать содержимое чаши для темперирования и хранения с использованием по мере необходимости.

Оттемперировать шоколад и поместите в формы, затем в холодильник до полного застывания, примерно на 10-15 минут.

Выход: 1 кг темного молочного шоколада 55%, что равно 10 плиткам по 100 г.

Хранение: до 12 месяцев в прохладном, темном, хорошо вентилируемом и без запахов месте в герметичном контейнере.

Шоколад Эспрессо Маккиато

С насыщенными нотками кофе и карамели, это восхитительно роскошный шоколад, идеально подходящий для наслаждения с Эспрессо Маккиато.

Ингредиенты:

250 г (28%) какао-крупка

250 г (28%) какао-масло

210 г (21%) сахар тростниковый белый гранулированный

220 г (23%) сухое молоко

70 г (7%) молотый кофе высокого качества

Приготовление:

Растопите какао-масло на водяной бане. Для лучших результатов никогда не нагревайте какао-масло выше 60°C.

Перелейте расплавленное какао-масло в меланжер Premier Chocolate Refiner и постепенно добавляйте какао-крупку в чашу работающего меланжера. С помощью фена, нагрейте жернова или внешнюю стенку чаши меланжера для ускорения обработки, не превышая 60°C. (Для дополнительной информации, пожалуйста, см. раздел о Этапах производства).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы еще больше сократить время обработки, подогрейте какао-крупку в духовке при температуре 100°C в течение 5-10 минут и измельчите в блендере в течение 1 минуты.

Затем добавляйте сахар, 100 г - примерно ½ стакана за раз, убедившись, что он полностью перемешался, прежде чем добавлять больше.

Через один час добавьте быстрорастворимый кофе, а затем медленно добавляйте сухое молоко до тех пор, пока оно полностью не перемешается, аккуратно соскребая лишнее со стенок барабана.

Пусть меланжер работает в течение как минимум 10-15 часов.

Как только будет достигнута нужная консистенция шоколада, приступите к извлечению содержимого чаши для темперирования или хранения по мере необходимости.

Темперируйте шоколад, сформируйте плитки и оставьте в холодильник до полного застывания, примерно 10-15 минут.

Выход: примерно 1 кг шоколада "Эспрессо Маккиато", что равно 10 плиткам по 100 г каждая.

Хранение: до 12 месяцев в прохладном, темном, хорошо вентилируемом и без запахов месте в герметичной упаковке.

Белый шоколад

В своей простоте, белый шоколад всегда является изысканным лакомством. В этом рецепте используются свежие стручки ванили для получения классического белого шоколада. Наслаждайтесь им таким, какой он есть, или используйте в качестве отличной основы для экспериментов с творческими вкусами. Попробуйте добавить ваши любимые сублимированные фрукты для яркого вкуса шоколада. Или проявите творческий подход со специями!

Ингредиенты:

350 г (35%) какао-масло

330 г (33%) гранулированный белый тростниковый сахар

320 г (32%) сухое молоко

2 шт свежие стручки ванили

50 г Сублимированные фрукты (по желанию)

Приготовление:

Растопите какао-масло на водяной бане. Для лучшего результата никогда не нагревайте какао-масло выше 60°C.

Перелейте растопленное какао-масло в меланжер.

ПРИМЕЧАНИЕ: следите за изменением цвета и консистенции какао-масла, так как его температура может медленно падать оно может начать затвердевать в меланжере Premier Chocolate Refiner. Если это случится, используйте фен на максимальной мощности, чтобы подогреть барабан чаши меланжера, но не превышайте температуру в 60°C.

Затем добавьте сахар, по 100 г - примерно по ½ чашки за раз, убедившись, что он полностью перемешался, прежде чем добавлять ещё.

Позвольте смеси обрабатываться примерно 1 час или до тех пор, пока она не станет гладкой.

Медленно добавляйте сухое молоко, пока оно полностью не примешается, аккуратно соскребая излишки с боков барабана чаши лопаткой. Если

используются сублимированные фрукты, измельчите их в блендере на протяжении 1 минуты, прежде чем добавлять в чашу.

Позвольте белому шоколаду обрабатываться в течение как минимум 10 часов.

Разрежьте стручки ванили вдоль и выскребите семена с внутренней стороны (никогда не используйте ванильный экстракт, так как любая жидкость вызовет кристаллизацию шоколада), добавьте их в белый шоколад и оставьте на дополнительные 30 минут.

Как только достигнута желаемая консистенция шоколада, приступите к извлечению содержимого чаши для темперирования или хранения.

Темперируйте шоколад и разместите по формочкам, затем поставьте в холодильник до полного затвердевания, примерно на 10-15 минут.

Выход: примерно 1 кг, равен 10 плиткам по 100 г каждая.

Хранение: до 6 месяцев в прохладном, темном, хорошо вентилируемом, без запаха месте в герметичном контейнере.

Веганский золотой молочный шоколад

Это удивительно свежий белый шоколад без молочных продуктов, сочетающий полезные свойства куркумы и баобаба со сладостью кокоса и кардамона.

Ингредиенты:

240 г (39%) какао-масло

210 г (35%) белый тростниковый сахар

90 г (14%) несладкая сухая кокосовая стружка*

60 г (10%) светлой обжарки кешью

10 г (1,5 %) 1 столовая ложка, порошка баобаба

5 г - 3 чайные ложки, порошка куркумы

1г - 1 чайная ложка, молотого кардамона

*Кокосовая стружка - это обезжиренный кокос, в то время как кокосовая мука - это оставшаяся мякоть после производства кокосового молока. Поэтому кокосовая мука будет слишком богатой на волокна и бедной на кокосовое масло для этого конкретного рецепта.

Приготовление:

Растопите какао-масло на водяной бане. Для лучших результатов никогда не нагревайте какао-масло выше 60°C.

Постепенно налейте расплавленное какао-масло в меланжер Premier Chocolate Refiner.

Учтите: нужно следить за изменениями цвета и консистенцией какао-масла, так как оно может постепенно охлаждаться и твердеть в меланжере Premier Chocolate Refiner.

Если это происходит, используя фен на высоких оборотах, нагрейте барабан чаши меланжера, никогда не превышая 60°C.

Затем добавляете сахар, по 100 г - примерно ½ чашки за раз, убедившись, что он полностью перемешан, прежде чем добавлять больше.

Позвольте смеси обрабатываться примерно 1 час или до тех пор, пока она не станет гладкой.

Тем временем, слегка обжарьте кешью, выложив их тонким слоем на противне в конвекционной печи при 130°C на 15 минут.

Перемолите кешью и кокос в блендере примерно 1 минуту, чтобы получить мелкую муку, и насыпьте в Premier Chocolate Refiner, позвольте ему работать около 6 часов.

Как только достигнется желаемая консистенция шоколада, переложите содержимое барабана в миску. Вмешайте порошок баобаба, куркуму и кардамон до однородной консистенции.

Темперируйте шоколад и поместите в формы, затем поставьте в холодильник остывать, примерно на 10-15 минут.

Выход: 1 кг веганского золотого молочного шоколада, что равно 10 x 100г плиткам.
Хранение: до 6 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом и без запахов месте в герметично закрытой упаковке.

Веганский спред из кешью и клубники

Этот ароматный, безмолочный спред идеально подходит для хлеба и тартин. Можно также добавить в йогурт и мороженое или использовать, как основу для смузи и дополнительного яркого вкуса клубники.

Ингредиенты:

300 г (75%) слегка обжаренный кешью
50 г (12%) белый тростниковый сахар
30 г (8%) сублимированная клубника
20 г (5%) кокосовое масло
1 свежий стручок ванили

Приготовление:

Слегка обжарьте орехи кешью в течение 15 минут, выложив их тонким слоем в конвекционной духовке при температуре 130°C.

Измельчите кешью в блендере/кухонном комбайне примерно в течение 1 минуты, получив мелкую муку из кешью.

При необходимости растопите кокосовое масло на водяной бане.

Влейте кокосовое масло в чашу меланжера и начните постепенно добавлять кешью, пока не получите гладкую пасту. Если необходимо, слегка увеличьте температуру, используя фен (домашний или промышленный), никогда не превышайте 60°C.

Пусть паста из кешью обрабатывается примерно в течение одного часа.

Мелко измельчите сублимированную клубнику в блендере/кухонном комбайне примерно в течение 1 минуты, получив мелкий порошок.

Когда паста из кешью станет гладкой и текучей, добавьте сахар и клубнику и оставьте обрабатываться в течении еще 3 часов.

Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите семена (никогда не используйте экстракт ванили, так как какая-либо жидкость заставит вашу пасту загустеть), добавьте их в пасту из кешью и дайте перемещаться под крышкой еще 30 минут.

Когда ваша паста из кешью или спред если добавляли масло, достигнет желаемой консистенции, приступите к извлечению содержимого из чаши. Для получения наилучших результатов, храните спред в стерилизованных, герметичных стеклянных банках.

Выход: примерно 400 г веганского спреда или пасты из кешью и клубники.

Хранение: до 6 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом месте без запахов.

Веганская орехово-шоколадная паста

Эта прекрасная крем-паста придется по вкусу как детям, так и взрослым, она полностью без молока, как и требует оригинальный рецепт джандуйя. Идеальна со всем, что вы только захотите: хлебом и мороженым, размешанная в горячем кофе или просто наслаждайтесь ей из баночки. Главный ингредиент в этом рецепте - лесные орехи, поэтому убедитесь, что вы используете фундук наилучшего качества.

Ингредиенты:

550 г (55%) лесных орехов

350 г (35%) гранулированного сахара из сахарного тростника

100 г (10%) обезжиренного какао-порошка

Приготовление:

Обжарьте орехи, разложив их тонким слоем в конвекционной печи при 140°C в течении примерно 30 минут. Перемешивайте время от времени. Когда они станут готовы, орехи примут светло-карамельный цвет. Предварительно измельчите.

Медленно насыпьте ореховую муку в ваш меланжер для шоколада. Если необходимо, осторожно увеличьте температуру, используя фен, чтобы нагреть внешнюю стенку барабана чаши или камни меланжера, чтобы ускорить обработку, но не превышайте 60°C.

Когда ореховая мука превратится в густую пасту, добавляйте сахар по 100 г (по половине чашки) за раз, убедившись, что все хорошо смешивается перед следующим добавлением; Процесс должен продолжаться ещё 5 часов.

Когда паста достигнет нужной консистенции, добавьте какао-порошок по 50 г (примерно 1/4 чашки) за раз, и позвольте ему хорошо смешаться с ореховой пастой. Когда весь какао-порошок перемешается, оставьте меланжер работать на дополнительные полчаса.

Теперь можно вынимать содержимое из барабана. Для наилучшего результата храните ореховую пасту в стерилизованных, герметичных стеклянных банках.

Выход: примерно 1 кг веганской шоколадно-ореховой пасты.

Хранение: до 3 месяцев в прохладном, хорошо вентилируемом, без запахов месте.

Домашний Тахини (кунжутная паста)

Семена кунжута богаты железом, магнием и фосфором, благодаря чему эта паста становится настоящим суперфудом. Используйте её в качестве основы для таких блюд, как хумус, фаршированные авокадо и множества салатов. Кунжутное масло придает легкий вкус поджаренных семечек.

Ингредиенты:

950 г (95%) семена кунжута (целые или очищенные)

50 г (5%) кунжутное масло

Приготовление:

Обжарьте семена кунжута, распределив их тонким слоем в конвекционной духовке при температуре 140°C примерно 30 минут. Перемешивайте семена, чтобы они не подгорели.

Влейте кунжутное масло в чашу Premier Chocolate Refiner и начните потихоньку добавлять семена кунжута, по 100 г - примерно 1/2 чашки за раз, убеждаясь, что они полностью смешались, прежде чем добавить еще. При необходимости медленно поднимите температуру с помощью фена, не превышая 60°C.

Дайте поработать меланжеру 3 часа.

После того как кунжутная паста достигла желаемой консистенции, можно вынимать содержимое барабана. Для достижения оптимальных результатов храните пасту в стерилизованных, герметичных стеклянных банках.

Выход: примерно 1 кг свежего тахини.

Хранение: до 3 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом месте.

Омега спред

Это универсальная растительная пищевая добавка, богатая основными жирными кислотами и микроэлементами, особенно Омега-3 и Омега-6.

Его можно использовать для обогащения смузи, соусов, салатов и разнообразных пикантных блюд.

Ингредиенты:

240 г (30%) очищенный миндаль.
240 г (30%) очищенные семена конопли
240 г (30%) очищенные семена тыквы
80 г (10%) кокосовое масло

Приготовление:

Слегка обжарьте миндаль примерно на 15 минут, выложив его тонким слоем в конвекционной печи при 130°C. Перемешивайте время от времени. Затем измельчите миндаль в импульсном режиме измельчения в блендере/кухонном комбайне примерно 1 минуту, чтобы получить тонкую миндальную муку.

Если используете растопите кокосовое масло на водяной бане.

Перелейте кокосовое масло в каменную мельницу для шоколада Premier и начинайте добавлять миндальную муку, понемногу за раз, пока не получите гладкую пасту. При необходимости, аккуратно повысьте температуру массы при помощи фена, не превышая 50°C.

Оставьте работать примерно на час.

Пока миндаль обрабатывается, измельчите семена тыквы в импульсном режиме в блендере/кухонном комбайне примерно 1 минуту до получения мелкой муки из семян тыквы.

Предварительно измельчите семена конопли таким же методом. Затем поместите измельченные семена конопли и семена тыквы в чашу меланжера, примерно по 100г - около ½ чашки за раз, убедившись, что ингредиенты равномерно полностью перемешались в грубую пасту перед добавлением следующих.

Оставьте еще на 3 часа.

Как только спред достигнет желаемой консистенции, извлеките содержимое чаши. Для оптимальных результатов храните спред в стерилизованных, герметичных стеклянных банках.

Выход: Примерно 800 г Омега-спреда.

Хранение: До 3 месяцев в прохладном, темном, хорошо проветриваемом и без запаха месте.

8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ И ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

В: Можно ли делать ореховые пасты в DCM Melanger?

О: Да, безусловно. Обратите внимание, что, как и при изготовлении шоколада, нельзя добавлять воду или алкоголь. Пожалуйста, проверьте раздел "Рецепты" для дополнительной информации.

В: Какао-крупка и сахар слеживаются на дне чаши, и колеса жерновов крутятся сверху. Продукт был сухим и рассыпчатым, из-за чего мотор остановился. Что мне делать?

О: Немедленно выключите машину и полностью извлеките ее содержимое. Ингредиенты могли быть добавлены слишком быстро. Всегда убеждайтесь, что крупка перешла в состояние пасты, прежде чем добавлять какие-либо другие ингредиенты, особенно сахар или сухое молоко.

Чтобы перезапустить процесс, используйте фен, чтобы нагреть камни жерновов и/или внешнюю стенку барабана, держите фен на расстоянии 15-20 см от камней. Медленно добавляйте извлеченные ингредиенты обратно в барабан. Как вариант, налейте 5-8% от общего рецепта расплавленного какао-масла в меланжер в качестве первого ингредиента. Дайте ему поработать 1 минуту, пока нагреваете колеса жерновов и барабан феном. Теперь начните добавлять обратно примерно по 10% вашей смеси за раз. Не добавляйте больше дополнительно смеси, пока аппарат не обработает текущее содержимое до грубой пасты. Для дополнительной информации, пожалуйста, посетите раздел "Приготовление шоколада".

В: Мой шоколад стал густой массой, похожей на пудинг, что делать?

О: Немедленно выключите машину.

Возможно, вы добавили водный или алкогольный ингредиент на стадии обработки. Более подробный список неподходящих ингредиентов можно найти в разделе "Рекомендации по рецептам".

Если вы хотите сделать ваш продукт сладким с помощью меда или другого ингредиента, вы можете сделать это только после того, как продукт будет готов и оттемперирован.

Может помочь, если поставить чашу меланжера в печь при температуре 40°C.

Поставьте чашу обратно на место и начните процесс снова.

Если это не работает, смесь можно использовать в выпечке.

В: Мой меланжер издаёт странный скрежет временами, это нормально?

О: Возможно, в крупке присутствовал маленький камень или твёрдая примесь.

Ударный шум также может исходить от скребков, касающихся барабана чаши.

Убедитесь, что между стенкой барабана и лезвиями скребков имеется зазор примерно 1-3 мм.

В: В моем меланжере ролики жерновов не вращаются, хотя барабан продолжает вращаться. Как исправить проблему со вращением колес?

О: Существует несколько причин, почему это может происходить.

Температура: температура помещения может быть слишком низкой. Всегда поддерживайте температуру рабочей зоны не ниже 18°C;

Добавление ингредиентов: возможно, ингредиенты добавлялись слишком быстро; медленно уменьшите давление, ослабив верхний прижимной винт, чтобы позволить роликам жерновов вращаться.

Когда жернова начнут снова вращаться, медленно затяните верхний прижимной винт. Можно работать с меньшим давлением, пока ингредиенты не начнут свободно перемещаться в барабане чаши. Лопатка также может быть использована для удаления любых ингредиентов, которые застряли под жерновами.

Перегрузка меланжера: возможно, было добавлено слишком много продукта, что могло перегрузить жернова и помешать их вращению. Медленно добавляйте ингредиенты - это позволит жерновам вращаться и исправит проблему.

Влага: если был добавлен ингредиент, содержащий слишком много влаги, шоколад станет вязким, может начаться его кристаллизация. Жернова также могут застопориться, если между втулкой ролика и металлической осью была влага.

Если это случится, машину нужно разобрать, очистить и тщательно просушить на воздухе перед повторной сборкой.

В целом, если масса в чаше не "течет" плавно, что-то не так и требуется устранения неполадок. Если у вас есть ВОПРОСЫ или опасения относительно меланжера Premier, пожалуйста, не стесняйтесь обращаться к нам в melangeur.ru немедленно.

Проблема:

Меланжер не запускается или не работает.

Возможные причины:

- Нет питания в сети.
- Соединение проводов в розетке слабое.
- Вилка вставлена некорректно.

Решение:

- Проверьте основное питание.
- Подключите провода должным образом.
- Вставьте вилку правильно в розетку.

Проблема:

Меланжер начинает работать, но сразу же останавливается.

Возможные причины:

- Превышен объем загрузки.
- Чересчур быстрое добавление ингредиентов.
- Физическое препятствие в барабане.
- Пружина и верхний прижимной винт не выровнены должным образом, поэтому они не держатся вместе.

Решение:

- Уберите лишнее количество.
- Добавляйте медленно и дайте меланжеру поработать прежде чем добавлять ещё.
- Удалите препятствие.
- Выровняйте верхний прижимной винт на пружине и прижмите его, чтобы соединить с центральным металлическим штырем.

Проблема:

Верхний прижимной винт не навинчивается на ось.

Возможные причины:

- жернова или винт не в правильном положении.

Решение:

Поставьте жернова в чаше в правильное положение, выровняйте верхний винт чтобы он находился на одной оси с центральным металлическим штырем меланжера.

Проблема:

Вибрация меланжера во время работы.

Возможные причины:

- Меланжер находится на неровной поверхности.
- Резиновые ножки не на месте.

Решение:

- Поместите машину на ровную поверхность.
- Проверьте и исправьте ножи.

Проблема:

Меланжер останавливается во время измельчения продукта.

Возможные причины:

- Отказ в подаче питания.
- Напряжение питания низкое.
- Перегрузка чаши.
- Меланжер находится рядом с нагретой поверхностью.
- Вентиляция меланжера заблокирована.
- Масса в чаше слишком холодная.

Решение:

- Проверьте основное питание.
- Подождите восстановления напряжения.
- Удалите избыточное количество продукта из барабана.
- Переместите меланжер от источника тепла.
- Удалите препятствие.
- Нагрейте смесь с помощью фена избегая пластиковых частей.

9. СЕРВИС, ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Редуктор, двигатель и панель управления не требуют регулярного обслуживания или ремонта.

Рекомендуется раз в месяц переворачивать жернова наизнанку, чтобы обеспечить равномерный износ камней. Барабан и жернова необходимо очищать в соответствии с приведенными выше рекомендациями. (См. раздел «Очистка и дезинфекция»).

Если вам необходима поддержка или запасные части, свяжитесь с нами, используя информацию ниже.

10. ГАРАНТИЙНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ограниченная гарантия сроком на 1 год.

Компания Sivanesan гарантирует, что в течение одного года с даты покупки данное изделие не будет иметь дефектов материалов и изготовления. Компания Sivanesan по своему усмотрению отремонтирует или заменит данное изделие или любой компонент изделия, оказавшийся дефектным, в течение гарантийного срока. Замена будет произведена на новый или восстановленный продукт или компонент. Если товар больше не доступен, его замена может быть произведена на аналогичный товар равной или большей стоимости. Это ваша эксклюзивная гарантия. НЕ пытайтесь ремонтировать или регулировать какие-либо электрические или механические функции этого продукта. Это приведет к аннулированию настоящей гарантии. Данная гарантия действительна для первоначального покупателя с даты первоначальной покупки и не подлежит передаче. Сохраните оригинал товарного чека. Для получения гарантийного обслуживания необходимо подтверждение покупки.

Данная гарантия не распространяется на нормальный износ деталей или повреждения, возникшие в результате любого из следующих действий: небрежное или неправильное использование продукта, использование при неправильном напряжении или токе, использование вопреки инструкции по эксплуатации, разборка, ремонт или модификация кем-либо, кроме Sivanesan авторизованного центра компании (Индия). Кроме того, гарантия не распространяется на: стихийные бедствия, такие как пожар, наводнение, ураганы и торнадо.

Каковы пределы ответственности Sivanesan Company (Ind)

Компания Sivanesan не несет ответственности за любые случайные или косвенные убытки, вызванные нарушением каких-либо явных, подразумеваемых или установленных законом гарантий или условий.

За исключением случаев, когда это запрещено, любой применимый закон, любая подразумеваемая гарантия или условие коммерческой пригодности или пригодности для определенной цели ограничены по продолжительности сроком действия вышеуказанной гарантии.

Компания Sivanesan отказывается от всех других гарантий, условий или заявлений, явных, подразумеваемых, установленных законом или иных. Компания Sivanesan не несет ответственности за любой ущерб, причиненный любого рода, возникший в результате покупки, использования, неправильного использования или невозможности использования продукта, включая случайные, особые, косвенные или аналогичные убытки или упущенную выгоду, или любое нарушение контракта, фундаментальное или иное, или любую претензию, предъявленную покупателем и любой другой стороной.

В некоторых провинциях, штатах или юрисдикциях не допускается исключение или ограничение случайных или косвенных убытков или ограничений срока действия подразумеваемой гарантии, поэтому вышеуказанные ограничения или исключения могут к вам не относиться.

Эта гарантия дает вам определенные законные права, но вы также можете иметь и другие права, которые варьируются от провинции к провинции, от штата к штату или от юрисдикции к юрисдикции.

Получить гарантийное обслуживание

Если у вас есть какие-либо вопросы относительно данной гарантии или вы хотите получить гарантийное обслуживание, свяжитесь с нашим дистрибьютором:

Корпорация Diamond Custom Machines

9 лен Ст, блок 9

Хиллсборо, Нью-Джерси 08844, США

Бесплатный звонок в США: +1-888-717-9222, +1-908-301-4704.

+1-908-301-4706

В России вы можете обратиться к официальным представителям по контактными данным на сайте melangeur.ru +79533661761