

MOL D'ART

Chocolate machines Belgium www.moldart.be

Handleiding chocolade smeltbak



3 kg



6 kg



12 kg



24 kg

Handleiding bij de chocoladesmeltbakken 9005, 9006, 9007 en 9026

Mol d'Art bvba
Industriepark 16
B-3290 Diest - Webbekom
België

Tel. : +32 (0)13 33.41.77
Fax: +32 (0)13 33.47.04
Email: info@moldart.be

1. In de verpakking

Uw smeltbak werd met de grootste zorg verpakt en klaargemaakt voor verzending. Zorg ervoor dat u de verpakking voorzichtig opent op een vlakke ondergrond. In de verpakking vindt u:

- Een smeltbak in slagvaste kunststofbehuizing met thermostaat en instelknop,
- Een uitneembare inox binnenbak om de chocolade in te smelten, te tempereren en te verwerken. Voor elk type smeltbak zijn extra inox bakken verkrijgbaar. Een volledig overzicht van het assortiment vindt u op onze website www.moldart.be.
- Kunststofdeksel om de chocoladesmeltbak af te sluiten.
- Een netsnoer, geschikt voor een netspanning tussen 100 - 240 Volt / 50 - 60 Hz. Gebruik geen adapter of transformator: de smeltbak stelt zich automatisch in!

2. Voorzorgsmaatregelen

Gebruik alleen het bijgevoegde netsnoer. Een beschadigd netsnoer moet direct worden vervangen. Als u het elektriciteits snoer losmaakt, neem het dan vast bij de stekker en trek aan de stekker, niet aan het snoer.

- Dit toestel is niet waterbestendig. Reinig het met een vochtige doek. Dompel het toestel nooit geheel of gedeeltelijk onder in water of in een andere vloeistof.
- Nooit met een hetelucht blazer op de kunststof behuizing richten. Plaats het toestel nooit in een oven.
- Dit apparaat mag alleen door deskundigen worden hersteld.

3. Algemene informatie

De smeltbakken van Mol d'Art worden gekenmerkt door hun uitstekende warmtegeleidende eigenschappen en door de stabiliteit van de ingestelde temperaturen. Bovendien verbruiken ze minder energie en zijn ze gebruiksvriendelijker en hygiënischer dan smeltbakken die met warm water werken.

Uw toestel werd gemaakt om aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en design te voldoen. Net zoals elk toestel dat onze fabriek verlaat, is ook uw smeltbak uitvoerig getest.

4. Smelten van chocolade

Het smelten van chocolade moet langzaam en op lage temperatuur gebeuren. Als de temperatuur van de chocolade tijdens het smelten te hoog wordt, verdwijnen de aroma's en wordt de couverture na het opstijven korrelig en mat. Daarom wordt chocolade best langzaam en indirect opgewarmd tot een temperatuur van 45 °C. Uw smeltbak werkt op basis van inductieverwarming: een contactloze elektrische verwarmingsmethode met een hoge vermogensdichtheid en een groot rendement.

Ongelijkmatig gesmolten chocolade veroorzaakt problemen bij het tempereren en gieten. Door de constructie van uw smeltbak verspreidt verwarmde lucht zich perfect gelijkmatig over de hele oppervlakte van de uitneembare inox kom. Zo warmt de chocolade indirect en gelijkmatig op en kan hij onder de beste condities langzaam smelten.

Langdurig contact met licht en lucht schaadt de kwaliteit van de chocolade. Houdt de smeltbak afgesloten als de chocolade niet direct nodig is voor verwerking.

5. Technische specificaties

- Ref. 2005 - Smeltbak 3kg
 - *diameter: 310 mm
 - *hoogte: 180 mm
 - *gewicht: 1,7 kg
 - *netspanning: 110-220 V
 - *vermogen: 70 W

- ref. 2006 - Smeltbak 6 kg
 - *afmetingen: 420 x 320 x 180 mm
 - *leeggewicht: 3 kg
 - *netspanning: 110-220 V
 - *vermogen: 140 W
- Ref. 2007 - Smeltbak 12 kg
 - *afmetingen: 620 x 390 x 180 mm
 - *leeggewicht: 4,7 kg
 - *netspanning: 110-220 V
 - *vermogen: 210 W
- Ref. 2026 - Smeltbak 24 kg
 - *afmetingen: 640 x 400 x 210 mm
 - *leeggewicht: 5,8 kg
 - *netspanning: 110-220 V
 - *Vermogen: 280 W

Alle smeltbakken uit het assortiment stellen zich automatisch in op een aangeboden netspanning van 220- of 110 V. De nagenoeg onbreekbare kunststof behuizing staat garant voor een stevige, lichte en makkelijk te onderhouden smeltbak.

6. Aan de slag

- Plaats het toestel op een vlakke ondergrond.
- Plaats de uitneembare inox binnenkom in het toestel.
- Bevestig het netsnoer aan het toestel en sluit het aan op de netspanning. Zodra de stekker op het net wordt aangesloten, staat het apparaat onder spanning, en kan het smelten beginnen.

7. Werken met de smeltbak

- Stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur kan met de thermostaat worden ingesteld tussen 25°Celsius (77°Fahrenheit) en 50°Celsius (122°Fahrenheit). De temperatuur die u instelt wordt automatisch behouden tot u deze instelling weer wijzigt.
- De couverture kan best gesmolten worden op een temperatuur tussen 45° - en 50°Celsius (113°-122° Fahrenheit). Afhankelijk van de hoeveelheid couverture, de ingestelde temperatuur en de omgevingstemperatuur, duurt dit drie tot vier uur (met gesloten deksel).
- Voor met tempereren kan worden begonnen, moet de temperatuur worden terug gebracht tot 30°- 35°Celsius (86 °-95° Fahrenheit).

8. Tempereren

Er zijn verschillende manieren om chocolade te tempereren:

- Giet 2/3 van de chocolade op een marmer, en bewerk deze tot de chocolade lichtjes indikt. Voeg deze chocolade snel bij het overige warme deel en roer alles goed dooreen.
- Voeg bij de warme chocolade ongeveer 10 % chocolade druppels of gehakte chocolade en roer goed dooreen. Als de chocoladestukjes snel wegsmelten, moet nog 1 à 2% extra bij worden gevoegd.
- Laat de chocolade rustig smelten op een temperatuur van 35° a 40°C (95°-104°Fahrenheit). Als na het verwijderen van het deksel nog een dikke malse laag van ongeveer 2 cm op het oppervlak van de gesmolten chocolade drijft, is de chocolade na goed mengen automatisch getemperd.

Testen of de chocolade goed getempereerd is:

Dop de punt van een mes in de chocolade en laat dit uitharden, of laat enkele druppels chocolade op een stukje papier vallen. Als na enkele minuten de chocolade nog geen neiging vertoont om te stollen, moet meer worden getempereerd.

Als de chocolade getempereerd is, stel dan de temperatuur in op 32° a 35 °Celsius (89,6°-95°Fahrenheit), afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

Roer de chocolade geregeld stevig dooreen.

De ideale kamertemperatuur voor de verwerking van chocolade is 18°Celsius (64,4°Fahrenheit).

Als de chocolade tijdens de verwerking langzaam begint in te dikken, moet de temperatuur in de smeltbak een beetje worden verhoogd.

9. Behandeling en onderhoud

Uw toestel is een product van doordacht ontwerp en vakmanschap en moet met zorg worden behandeld. De volgende tips kunnen u helpen om uw garantie te behouden:

- gebruik het toestel enkel op de aanbevolen netspanning
- stel het toestel niet bloot aan extreme temperaturen
- vrijwaar de smeltbak van blootstelling aan vocht. Reinig met een vochtige doek en niet met agressieve reinigingsproducten.
- schroef het toestel niet open.
- gebruik het toestel enkel binnenhuis en plaats het steeds op een vlakke ondergrond.
- verwijder de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt.
- De chocoladesmeltbakken Mol D'Art zijn speciaal voor chocoladewerk ontworpen en zijn niet geschikt voor het smelten of verwerken van andere producten.

Contacteer Mol d'Art als het toestel om welke reden dan ook niet naar behoren functioneert. Onoordeelkundige behandeling van de elektronische componenten kan het toestel onherstelbaar beschadigen en doet het recht op garantie vervallen!

10. Garantie

Op uw toestel rust een garantie van drie jaar, geldig vanaf de datum van aankoop. Binnen deze garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis worden hersteld, of wordt het toestel omgeruild.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Mol D'Art Belgium of een officieel aangestelde dealer van Mol D'Art Belgium. Deze garantie is enkel geldig als het defect geen gevolg is van onoordeelkundig gebruik of normale slijtage.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs te bezorgen aan ons adres: Mol D'Art Belgium Industriepark A2 n°16 3290 Diest (Webbekom) Belgium.

11. Contactgegevens

Mol d'Art bvba

Industriepark 16

B-3290 DIEST-WEBBEKOM

BTW BE 436 561 465

HR Leuven: 73.711

Bank: BE 38 7330 3543 8372

Tel. : +32 (0)13 33 41 77

Fax: +32 (0)13 33 47 04

Email: info@moldart.be

<http://www.moldart.be>