

MOL D'ART

Chocolate machines Belgium www.moldart.be

Bedienungsanleitung Schokoladen- schmelztiegel



3 kg



6 kg



12 kg



24 kg

Bedienungsanleitung für die Schokoladenschmelztiegel 9005, 9006, 9007 und 9026

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

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

1. Lieferumfang

Ihr Schmelztiegel wurde mit größter Sorgfalt verpackt und für den Versand vorbereitet. Stellen Sie sicher, dass Sie die Verpackung vorsichtig auf einer ebenen Fläche öffnen. In der Verpackung finden Sie:

- Einen Schmelztiegel in stoßfestem Kunststoffgehäuse mit Thermostat und Einstellregler
- Einen herausnehmbaren Innentiegel aus Edelstahl, um die Schokolade zu schmelzen, zu temperieren und zu verarbeiten. Für jeden Schmelztiegeltyp sind zusätzliche Edelstahltiegel erhältlich. Eine vollständige Sortimentsübersicht finden Sie auf unserer Webseite www.moldart.be.
- Einen Kunststoffdeckel zum Verschließen des Schokoladenschmelztiegels.
- Ein Netzkabel, das für eine Netzspannung von 100-240 Volt/50-60 Hz geeignet ist. Verwenden Sie keinen Adapter oder Transformator: der Schmelztiegel stellt sich automatisch ein!

2. Sicherheitsvorkehrungen

Nur das beiliegende Netzkabel verwenden. Ein beschädigtes Netzkabel ist unverzüglich zu ersetzen. Das Netzkabel am Stecker anfassen und herausziehen und nicht am Kabel ziehen.

- Dieses Gerät ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht ganz oder vollständig ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Kein Heißluftgebläse auf das Kunststoffgehäuse richten. Das Gerät nicht in einen Ofen stellen.
- Dieses Gerät darf nur von Fachleuten repariert werden.

3. Allgemeine Informationen

Die Schmelztiegel von Mol d'Art zeichnen sich durch ihre hervorragenden wärmeleitenden Eigenschaften und die Stabilität der eingestellten Temperaturen aus. Darüber hinaus verbrauchen sie weniger Energie und sind benutzerfreundlicher und hygienischer als Schmelztiegel, die mit warmem Wasser arbeiten.

Ihr Gerät wurde hergestellt, um den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Design zu genügen. Wie jedes Gerät, das unser Werk verlässt, wurde auch Ihr Schmelztiegel umfassend getestet.

4. Schmelzen von Schokolade

Das Schmelzen von Schokolade muss langsam und bei niedrigen Temperaturen erfolgen. Wenn die Temperatur der Schokolade beim Schmelzen zu hoch wird, entweichen die Aromen und wird die Kuvertüre nach dem Erstarren körnig und matt. Deshalb wird Schokolade am besten langsam und indirekt auf eine Temperatur von 45 °C erwärmt. Ihr Schmelztiegel arbeitet nach dem Prinzip der Induktionserwärmung: eine kontaktlose elektrische Erwärmungsmethode mit hoher Leitungsdichte und Rentabilität.

Ungleichmäßig geschmolzene Schokolade verursacht Probleme beim Temperieren und Gießen. Durch den Aufbau Ihres Schmelztiegels strömt erwärmte Luft vollkommen gleichmäßig über die gesamte Oberfläche der herausnehmbaren Edelstahlschale. Dadurch wird die Schokolade indirekt und gleichmäßig erwärmt und kann hier unter besten Bedingungen langsam schmelzen.

Langanhaltender Kontakt mit Licht und Luft beeinträchtigt die Qualität der Schokolade. Halten Sie den Schmelztiegel verschlossen, wenn die Schokolade nicht unmittelbar für die Verarbeitung benötigt wird.

5. Technische Spezifikationen

- Ref. 2005 - Schmelztiegel 3 kg
 - * Durchmesser: 310 mm
 - * Höhe: 180 mm
 - * Gewicht: 1,7 kg
 - * Netzspannung: 110-220 V
 - * Leistung: 70 W

- Ref. 2006 - Schmelztiiegel 6 kg
 - * Abmessungen: 420 x 320 x 180 mm
 - * Leergewicht: 3 kg
 - * Netzspannung: 110-220 V
 - * Leistung: 140 W
- Ref. 2007 - Schmelztiiegel 12 kg
 - * Abmessungen: 620 x 390 x 180 mm
 - * Leergewicht: 4,7 kg
 - * Netzspannung: 110-220 V
 - * Leistung: 210 W
- Ref. 2026 - Schmelztiiegel 24 kg
 - * Abmessungen: 640 x 400 x 210 mm
 - * Leergewicht: 5,8 kg
 - * Netzspannung: 110-220 V
 - * Leistung: 280 W

Alle Schmelztiiegel des Sortiments stellen sich automatisch auf die zur Verfügung gestellte Netzspannung von 220 oder 110 V ein. Das nahezu unzerbrechliche Kunststoffgehäuse ist Garant für einen stabilen, leichten und bequem zu pflegenden Schmelztiiegel.

6. Bei der Arbeit

- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Die herausnehmbare Innenschale in das Gerät setzen.
- Das Netzkabel mit dem Gerät verbinden und es an die Netzspannung anschließen. Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, steht das Gerät unter Spannung und es kann mit dem Schmelzen begonnen werden.

7. Arbeiten mit dem Schmelztiiegel

- Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann über den Thermostat zwischen 25 °C (77 °F) und 50 °C (122 °F) eingestellt werden. Die eingestellte Temperatur wird automatisch bis zu ihrer Änderung beibehalten.
- Die Kuvertüre kann am besten bei einer Temperatur zwischen 45 und 50 °C (113-122 °F) geschmolzen werden. In Abhängigkeit von der Menge der Kuvertüre, der eingestellten Temperatur und der Umgebungstemperatur dauert dies 3-4 Stunden (bei geschlossenem Deckel).
- Um mit dem Temperieren beginnen zu können, muss die Temperatur auf 30-35 °C (86-95 °F) verringert werden.

8. Temperieren

Es gibt verschiedene Methoden, Schokolade zu temperieren:

- 2/3 der Schokolade auf einen Tisch aus Marmor gießen und bearbeiten, bis sich die Schokolade leicht eindickt. Diese Schokolade dem verbleibenden Teil hinzufügen und alles gut umrühren.
- Zur warmen Schokolade ca. 10% Schokoladenflocken oder gehackte Schokolade hinzufügen und gut umrühren. Wenn die Schokoladenstücken schnell wegschmelzen, müssen noch weitere 1-2% hinzugefügt werden.
- Die Schokolade langsam bei einer Temperatur von 35-40 °C (95-104 °F) schmelzen lassen. Wenn nach dem Entfernen des Deckels noch eine ca. 2 cm dicke weiche Schicht auf Oberfläche der geschmolzenen Schokolade schwimmt, ist die Schokolade nach gutem Vermengen automatisch temperiert.

Prüfen, ob die Schokolade gut temperiert ist:

Die Spitze eines Messers in die Schokolade eintauchen und letztere Aushärten lassen oder ein wenig Schokolade auf ein Stück Papier tropfen lassen. Wenn die Schokolade noch nicht zum Erstarren

neigt, muss mehr temperiert werden.

Wenn die Schokolade temperiert ist, die Temperatur in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur auf 32° bis 35 °C (89,6-95 °F) einstellen.

Die Schokolade regelmäßig gründlich umrühren.

Die ideale Zimmertemperatur für die Verarbeitung von Schokolade ist 18°C (64,4 °F).

Wenn die Schokolade bei der Verarbeitung allmählich anfängt einzudicken, muss die Temperatur im Schmelztiegel ein wenig erhöht werden.

9. **Pflege** und **Wartung**

Ihr Gerät ist ein Produkt durchdachten Designs und fachlichen Könnens, mit dem sorgfältig umgegangen werden muss. Die folgenden Tipps können Ihnen helfen, Ihre Garantie zu bewahren:

- Das Gerät nur mit der empfohlenen Netzspannung betreiben.
- Das Gerät keinen extremen Temperaturen aussetzen.
- Das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen. Mit einem feuchten Tuch reinigen und nicht mit ätzenden Reinigungsmitteln.
- Das Gerät nicht aufschrauben.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden und immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Die Schokoladenschmelztiegel von Mol d'Art wurden speziell für die Schokoladenverarbeitung entworfen und eignen sich nicht für das Schmelzen oder Verarbeiten anderer Produkte.

Wenden Sie sich an Mol d'Art, wenn das Gerät aus irgendeinem Grund nicht ordnungsgemäß funktioniert. Durch den unsachgemäßen Umgang mit den elektronischen Bauteilen kann das Gerät so beschädigt werden, dass es nicht mehr repariert werden kann, wodurch der Garantieanspruch verfällt!

10. **Garantie**

Für Ihr Gerät wird ab dem Kaufdatum eine Garantie von drei Jahren gewährt. Innerhalb dieser Garantiezeit werden mögliche Fabrikations- bzw. Materialfehler kostenlos repariert oder das Gerät umgetauscht.

Diese Garantie gilt in allen Ländern, in die dieses Gerät von Mol D'Art Belgien oder von einem offiziell beauftragten Händler von Mol D'Art Belgien geliefert wird. Diese Garantie ist nur gültig, wenn der Mangel nicht auf unsachgemäße Handhabung zurückzuführen ist oder Folge normalen Verschleißes ist.

Um unseren Service innerhalb der Garantiezeit zu nutzen, müssen Sie das komplette Gerät mit Kaufbeleg an unsere Adresse senden: Mol D'Art Belgien Industriepark A2 Nr.16 3290 Diest (Web-bekom) Belgien.

11. **Kontakt**daten

Mol d'Art bvba

Industriepark 16

B-3290 DIEST-WEBBEKOM

USt-IdNr.: 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>