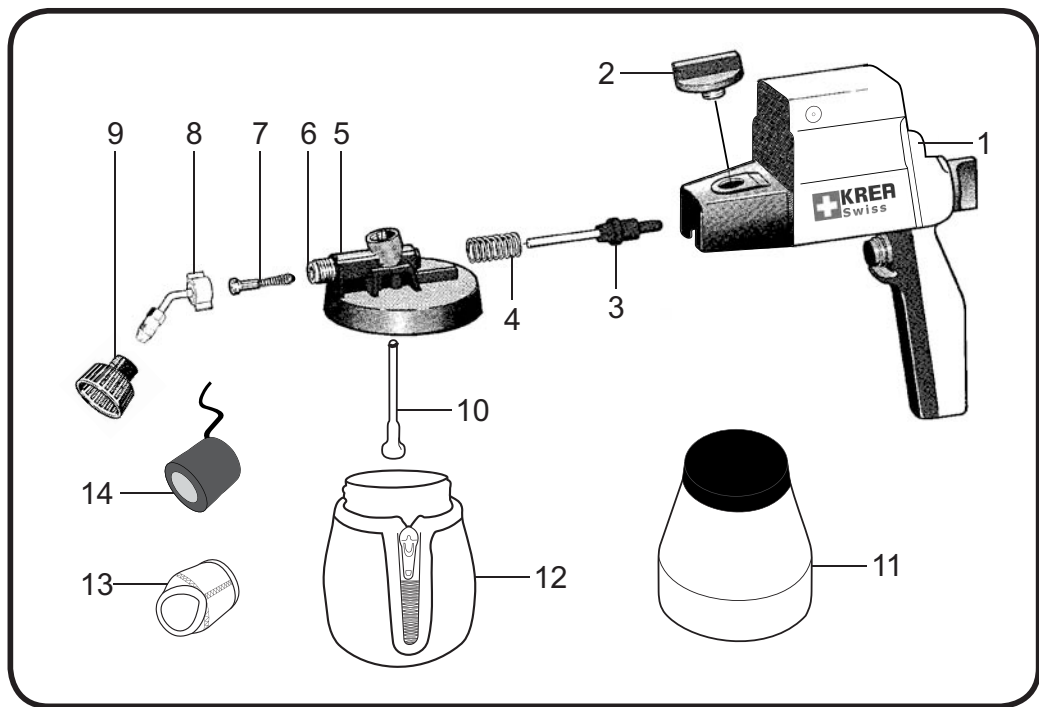


hotCHOC

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi





Spare parts and accessories / Ersatzteile und Zubehör / Repuestos y accesorios / Ricambi e accessori / Pièces de rechange et accessoires: hotCHOC

Pos. Art. N°.

1	12-000-010	Hood	Haube	Capò	Cappa	Capot
2	09-004-004	Service screw	Flügelschraube	Tornillo de servicio	Vite di servizio	Vis de service
3	12-004-010	Piston	Kolben	Pistón	Pistone	Piston
4	12-004-013	Piston spring	Kolbenfeder	Muelle del pistón	Molla del pistone	Piston à ressort
5	12-004-005	Pump housing	Pumpengehäuse	Carreja de la bomba	Alloggiamento della pompa	Corps de pompe
6	12-005-003	Adapter	Adapter	Válvula de bola	Adattatore	Adaptateur
7	12-507-010	Atomiser unit	Zerstäubereinheit	Inserción pulverizadora	Nebulizzatore	Unité de pulvérisation
8	12-508-220	Nozzle extension	Düsenverlängerung	Prolongador de la boquilla	Estensione dell'ugello	Rallonge de buse
9	09-490-006	Round nozzle R6	Runddüse R6	Boquilla redonda R6	Ugello tondo R6	Buse ronde R6
10	12-005-021	Suction tube	Saugrohr	Tubo de succión	Tubo di suzione	Tube d'aspiration
11	12-000-016	Container & lid	Behälter & Deckel	Envase y tapa	Contentore e tappo	Conteneur et couvercle
12	12-508-201	Container sleeve	Behälterisolierung	Funda de aislación del envase	Guaina isolante per il contenitore	Manchon isolant du conteneur
13	12-508-200	Nozzle sleeve	Düsenisolierung	Funda de aislación de la boquilla	Guaina isolante per ugello	Manchon isolant de la buse
14	☞ Distributor	Nozzle heating unit	Düsenheizung	Boquilla con unidad de calefacción	Unità di riscaldamento dell'ugello	Unité de chauffage de la buse

DESCRIPTION

The hotCHOC spray gun has been designed specifically to spray a mixture of 50% chocolate and 50% cocoa butter at a temperature range of 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. The power settings and nozzle & piston sizes enable a thin layer of material to be sprayed, whilst benefitting from reduced overspray or noise compared to other sprayers and air brush systems. Additional features such as insulation and a heating unit are integrated to slow down cooling.

Working with different materials and temperatures than those recommended may affect the performance. More information relating to the sprayers recommended usage is provided below.

Technical Data

Nominal Output:	40 W
Delivery Rate*:	120 - 200 g/min
Viscosity rate*:	20 - 28 DIN/sec
Container Capacity:	550 ml
Weight approx.:	1.3 kg
Sound level**:	75dB

*Based on 50% tempered chocolate, 50% cocoa butter at circa 31°C / 88°F.

** Average, based on approximately 2 meters distance and height.

FOR YOUR SAFETY

The hotCHOC should only be operated safely when the safety & operating instructions have been read and are strictly adhered to.

- At no time should the electrical or the heating components be brought into contact with liquids of any type. Recommended cleaning methods are explained on page 6.
- Only connect the power plug when the sprayer is OFF. The heating sleeve will remain in operation as long as the plug is connected. Always disconnect the plug from the power socket before taking apart. Do not carry by the power cord.
- The sprayer must not be used in locations where explosive gases may occur or to spray inflammable liquids (e.g. petrol or spirits). Ensure that there is adequate ventilation when working in confined spaces.
- Never direct the spray jet towards people or animals as it can cause injury. Keep the sprayer and accessories out of the reach of children.
- The hotCHOC noise level is similar to many kitchen appliances. The decision to use ear protection remains the users responsibility.

GETTING STARTED - tips & tricks

BEFORE STARTING: please ensure that the container is at least 50% full.

Do not use the hotCHOC without material or spray until completely empty. This avoids creating unnecessary noise & vibration and prevents splatter.

Always use clean material that is free of particles.

The hotCHOC is designed to spray only pure fluids. Please avoid materials containing seeds or any type of particles as they may restrict piston movement and shorten the sprayer's life. In case of doubts regarding any particles, filtering of the material is recommended.

We recommend spraying at 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. Why?

When the warm chocolate leaves the nozzle, the small atomised particles will be immediately exposed to the ambient air temperature, normally resulting in a circa 20% drop in chocolate temperature, for e.g. in a working environment of 22°C / 72°F, chocolate in the container at 31°C / 88°F will cool to circa 25°C / 77°F upon reaching the target surface just circa 30 cm later.

In a normal food preparation environment the container can be filled at 35°C / 95°F, knowing that the temperature will have cooled significantly by the time it reaches the target. The container can be used in a hot water bath or microwave up to 70°C / 160°F but of course, please remove the insulation cover first. The container can also be stored in the fridge.

Maximising the period that chocolate remains warm.

Tempered chocolate generally changes back to solid form as it approaches 21°C / 70°F and usually is worked with between 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. The hotCHOC sprayer is designed to deliver an even spray pattern even down to around 27°C / 80°F with minimal overspray. The nozzle heater can be expected to maintain an average nozzle extension temperature of around 30°C / 86°F with circa 26°C / 79°F even in the nozzle tip. The nozzle heating starts working when plugged in and should be left plugged in even when changing containers over.

Adding the chocolate mix to the container at 35°C+ / 95°F+ and using the insulation and heating features, it should be possible to continue spraying for as long as an hour without the need to reheat the material.

Fitting the heating unit.

Before filling the container with chocolate, first fit the heating unit to the nozzle extension following the below steps:

- i) Ensure the cable and heating unit is dry and free from liquids.
- ii) Firmly tighten the black nozzle extension screw to the pump housing.

- iii) Without the end basket nozzle, slide the heating unit up and over the black nozzle extension tube screw until it is flush against the pump housing.
- iv) Slide on the insulation sock until it reaches the rear end of the heating unit.
- v) Screw on the black nozzle.
- vi) Plug in the sprayer and leave for 2 or 3 minutes for the heating unit to heat up. Only unplug the sprayer after the heating unit is no longer needed.

Optimum spraying.

To enable a light chocolate covering, the hotCHOC has been specifically configured to spray around 2 grams per second of 50% chocolate and 50% cocoa butter mixture, dependent upon the type and temperature. 500ml can provide a maximum light coverage of 10 - 15 m², or 5 - 8 m² of thicker coating. A light coverage can be achieved with one pass, using a surface pattern of about 10 cm, sprayed approximately 30 cm away from the surface.

- Before starting, turn the power knob completely to the left. This is the maximum power setting and after a few seconds will create sufficient suction to spray the material. Adjust the power knob as required until the sprayer demonstrates a fine spray and makes an even tone.
- Maintain a constant distance and smooth movement.
- Avoid shaking the gun or sharp movements as this will cause droplets.
- Varying the speed of arm movement, the height and number of coatings will vary the effect and thickness of sprayed material.
- It is recommended to start and stop the sideways movement off the product and only press the power button when over the product. This helps reduce the volume being sprayed at the turning point.
- The R6 is the best nozzle for working with chocolate with the hotCHOC.
- If you want to spray from below, you may rotate the nozzle extension - however - *only rotate in a clockwise direction* (when viewed from the front), otherwise you will loosen the nozzle extension. The easiest method of adjusting the nozzle direction is from the right side, hold the pump housing firmly with your left hand and move the nozzle extension with your right hand.

Spraying other materials?

The sprayer is only designed to spray chocolate. Spraying other low viscosity (thin) materials such as oil and light glaze is likely to produce a different effect.

CLEANING

IMPORTANT: Always remove the electrics and heating unit before washing the gun. These parts should never be exposed to liquids.

Always clean immediately after use. For external cleaning, simply wipe down the outside of the sprayer with an approved food grade detergent. For internal cleaning, we recommend to spray half a container of very hot water through and then clean the individual parts using a suitable food safe mild detergent. Careful use of a soft pipe cleaning brush is also recommended but care should be taken not to damage the cylinder by using abrasive or sharp tools. If available, blowing air through the nozzle and suction tube can ease the cleaning process. Rinse thoroughly thereafter with hot fresh water.

The sprayer is designed with quality components. If you experience any issue, we recommend first following the trouble shooting document and films on our website: www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns. In most cases a part has been forgotten or the product needs a thorough cleaning. If your issue persists, please contact your reseller for additional support. Please always include the article number (Page 2) in any correspondence.

DISMANTLING AND ASSEMBLING (see page 2)

- Unscrew the round jet nozzle (9) and slide off the nozzle heating unit (14). Then unscrew the bent nozzle extension (8) from the pump housing (5).
- Remove the 3 piece “atomiser unit” (7) from inside the chamber. The metal adapter (6) should never be removed. Place all parts in a small dish and clean them following the cleaning steps outlined earlier. The suction tube (10), container (11), container insulation sleeve (12) and nozzle insulation sleeve (13) can be washed in the sink.
- Remove the service screw (2) and take off the pump housing (5). Put the piston (3), piston spring (4) and hood (1) to one side and wipe them down as outlined above.
- To assemble the gun, do so in reverse order. The piston should move freely in the pump housing. Ensure the service screw, bent nozzle extension and round jet nozzle pieces are all screwed on tightly.

Guarantee

- The spray gun is guaranteed for six months subject to the enclosed terms and on condition that it is **only used for processing products approved for the food industry**.
- The spray gun is designed to work and rest intermittently and it is not suitable for industrial use, defined as more than three minutes of operation within any eight minute period. A maximum of 550 ml of material may be sprayed within a 3 minute period after which a 5 minute total resting (cooling) period is required before the sprayer may be used again. Should the spray gun be intermittently used, for periods of 20 - 30 seconds at a time, then a resting (cooling) period of 5 - 10 seconds is sufficient. Failure to adhere to the usage & resting (cooling) period will significantly reduce the lifetime of the sprayer and negate the warranty.
- Only original spare parts may be used in the event of repairs.
- The spray gun must be serviced and cleaned as described in the operating instructions.
- The guarantee starts upon customer receipt. The guarantee excludes any damage due to natural wear, overloading or incorrect handling.

REPAIRS & PRODUCT LIABILITY

Repairs are not covered by the guarantee and shall be performed by service centres subject to the applicable price and delivery terms of the country in question.

No liability is accepted for damage caused directly or indirectly by the use and spraying of this products. The user assumes full responsibility for the use of the product in accordance with the laws of food hygiene and other legal regulations.

EN Declaration of Conformity CE

This product meets the required standards as set out in the following norms:

EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,
EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



A handwritten signature in black ink that reads "Sean Kendrick".

Dr. S. Kendrick

A handwritten signature in black ink that reads "A. Hitschrich".

A. Hitschrich

BESCHREIBUNG

Die hotCHOC wurde konzipiert, um eine Mixtur von 50% Schokolade / 50% Kakaobutter in einem Temperaturrahmen von 29°C - 40°C zu sprühen. Die Pistolen-grundeinstellung sowie Düsen- & Kolbengrösse erlauben eine dünne Beschichtung. Dies schafft weniger Sprühnebel und einen geringeren Geräuschpegel als herkömmliche Sprühpistolen und Luftdruckgeräte, der Isoliermantel und die Düsenheizung sorgen dafür, dass das Sprühmaterial nicht so schnell abkühlt.

Wenn man mit anderen Sprühmaterialien, als die für dieses Gerät geeigneten, so kann dies die Arbeitsleistung des Gerätes beeinflussen. Mehr Informationen zu den Sprühmaterialempfehlungen finden Sie im Folgenden.

Technische Daten

Nennleistung:	40 W
Förderleistung*:	120 - 200 g/Min
Viskosität*:	20 - 28 DIN/Sek
Behälter-Volumen:	550 ml
Gewicht:	ca 1.3 kg
Geräuschpegel**:	75dB

* Basierend auf 50% temperierte Schokolade, 50% Kakaobutter bei ca. 31°C.

** Durchschnittlich, basierend auf ca. 2 Meter Distanz und Höhe.

ZU IHRER SICHERHEIT

Die hotCHOC sollte nur benutzt werden, nachdem die Sicherheits- und Bedienungsanweisungen gelesen wurden und befolgt werden.

- Die elektrischen Teile oder Heizelemente dürfen nicht mit Flüssigkeit in Kontakt kommen. Die Reinigungsempfehlungen finden Sie auf Seite 11.
- Schliessen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand an den Strom an. Der Düsenheizkörper ist in Funktion, solange das Gerät am Strom angeschlossen ist. Den Stecker immer aus der Steckdose ziehen bevor Sie das Gerät auseinanderbauen. Tragen Sie das Gerät nicht am Stromkabel.
- Das Sprühgerät darf nicht an Orten mit explosiven Gasen oder für das Sprühen von brennbaren Flüssigkeiten (z. B. Benzin oder Spiritus) genutzt werden. Stellen Sie sicher, dass beim Arbeiten in geschlossenen Räumen eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.
- Nie den Spritzstrahl auf Menschen oder Tiere richten, da dies zu Verletzungen führen kann. Halten Sie die Sprühpistole sowie das Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Der Geräuschpegel der hotCHOC ist ähnlich dem vieler Küchengeräte. Die Nutzung eines Gehörschutzes obliegt der Verantwortung des Benutzers.

ERSTE SCHRITTE - Tipps & Tricks

VOR DEM START: stellen Sie sicher, dass der Behälter mindestens 50% voll ist. Die hotCHOC nicht ohne Materialfüllung nutzen bzw. bis zum Ende leer sprühen. Dies vermeidet unnötigen Lärm & Vibrationen und unsaubere Kleckspritzer.

Verwenden Sie stets sauberes Material, das frei von Partikeln ist.

Die hotCHOC ist darauf ausgelegt nur reine Flüssigkeiten zu sprühen. Bitte vermeiden Sie Materialien, die Samen oder jegliche Art von Teilchen beinhalten, da diese die Kolbenbewegung beschränken und die Lebensdauer des Gerätes verkürzen. Bei Zweifeln hinsichtlich Partikelbeständen in der Flüssigkeit raten wir Ihnen, diese vorab zu filtern.

Wir empfehlen das Sprühen bei 35°C - 40°C. Warum?

Wenn die warme Schokolade die Düse verlässt, sind die kleinen zerstäubten Partikel unmittelbar der Umgebungstemperatur ausgesetzt, was in der Regel einem 20%igen Rückgang der Schokoladentemperatur gleichkommt. Bei zum Beispiel einer Umgebungstemperatur von 22°C wird die Schokolade von 31°C im Behälter auf circa 25°C beim Erreichen der Zieloberfläche abgekühlt.

Dies bedeutet, dass Sie den Behälter mit einer 35 - 40°C -Mischung füllen können, wissend, dass die Temperatur bis zum Zielausgang deutlich abkühlt. Der Behälter kann in einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle bis zu 70°C verwendet werden - natürlich nachdem Sie vorab die Isolierung entfernt haben – und kann auch im Kühlschrank gelagert werden.

Maximierung der Zeit, um Schokolade warm zu halten.

Temperierte Schokolade ändert sich im Allgemeinen zurück zu fester Form, wenn es sich der 21°C -Marke nähert und wird üblicherweise zwischen 29°C / 35°C verarbeitet. Der hotCHOC-Sprüher ermöglicht ein gleichmäßiges Spritzbild sogar bis zu 27°C bei minimaler Sprühwolkenbildung. Die Heizung der Düsenverlängerung erreicht bei einer durchschnittlichen Temperatur von etwa 30°C immer noch knapp 26°C an der Spritzdüsen Spitze. Die Düsenheizung funktioniert sobald der Strom angeschlossen ist und sollte auch beim Wechsel des Behälters eingesteckt bleiben.

Wenn man die Schokoladenmischung in den Behälter bei 35°C - 40°C abfüllt und die Isolation sowie Heizung verwendet, sollte es möglich sein, ein gutes Spritzbild über eine komplette Stunde hinweg zu halten ohne das Material erneut erhitzen zu müssen.

Montage der Heizungseinheit.

Vor dem Befüllen des Behälters mit Schokolade, montieren Sie zuerst den Heizkörper auf die Düsenverlängerung gemäss den folgenden Schritten:

- i) Stellen Sie sicher, dass sowohl Kabel und Heizeinheit trocken sowie frei von Flüssigkeiten sind.
- ii) Ziehen Sie die schwarze Düsenverlängerungsschraube an dem Pumpengehäuse fest.

- iii) Nehmens Sie den Düsenkorb ab und schieben Sie den Heizkörper über das Düsenverlängerungsrohr bis diese bündig am Pumpengehäuse sitzt.
- iv) Ziehen Sie die Isolierung darüber bis diese das hintere Ende des Heizkörpers abdeckt.
- v) Schrauben die den Düsenkorb wieder auf.
- vi) Stromstecker anschliessen und für 2 - 3 Minuten zum Aufwärmen stehen lassen. Einfach Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn die hotCHOC nicht mehr genutzt werden soll.

Optimales Spritzergebnis.

Um einen leichten Schokoladenüberzug zu erzielen, ist die hotCHOC speziell dafür konfiguriert ca. 0,6 Gramm pro Sekunde einer 50/50 Schokolade/ Kakaobutter-Mischung zu sprühen. 500 ml können maximal eine dünne Beschichtung von 12 - 15 m², bzw. 5 - 8 m² bei schneller Sprühung erreichen. Eine leichte Abdeckung mit einem Oberflächenmuster von etwa 10 cm kann innerhalb eines Durchganges erreicht werden, wenn man ca. 30 cm von der Oberfläche entfernt arbeitet.

- Drehen Sie vor dem Arbeitsbeginn den Stärkenregler ganz nach links. Dies ist die maximale Leistungseinstellung und ein paar Sekunden reichen aus, um das Material anzusaugen und mit dem Sprühen zu beginnen. Stellen Sie die Stärke dann so ein, bis Sie Ihr gewünschtes Sprühbild erreicht haben und ein gleichmässiger Geräteton zu hören ist.
- Halten Sie eine konstante Sprühdistanz bei gleichmäßiger Bewegung.
- Vermeiden Sie die Pistole zu schütteln oder ruckartige Bewegungen.
- Das Variieren der Geschwindigkeit der Armbewegung wirkt sich auf die Dicke, bzw. die Beschichtungsanzahl des gespritzten Materials aus.
- Es wird empfohlen mit der seitweisen Sprühbewegung abseits des Produktes zu starten und wieder zu stoppen und den Knopf erst direkt über dem Produkt zu drücken. Dies reduziert das Sprühvolumen am Wendepunkt über dem Produkt.
- Die R6-Sprühdüse ist am Besten geeignet, um mit der hotCHOC zu arbeiten.
- Wenn Sie von unten sprühen wollen, können Sie die Düsenverlängerung drehen – bitte nur im Uhrzeigersinn (von vorne gesehen) drehen, da Sie ansonsten die Düsenverlängerung abschrauben.

Sprühen anderer Materialien?

Der Sprüher ist speziell dafür ausgelegt, um nur Schokolade zu sprühen. Andere Materialien mit niedriger Viskosität (dünnflüssig), wie z. B. Öl und Glasur, können im Sprühergebnis stark variieren.

SÄUBERUNG

WICHTIG: Entfernen Sie immer die Elektrik und Heizeinheit vor dem Reinigen der Pistole. Diese Teile nicht nass werden lassen.

Säubern Sie stets nach dem Gebrauch. Für die Außenreinigung, wischen Sie einfach die Außenseite der Pistole mit heißer Waschlösung ab. Für die Innenreinigung, füllen Sie die Hälfte des Behälters mit heißem Wasser und sprühen Sie diesen leer, dann reinigen Sie die Einzelteile mit einem geeigneten lebensmittelsicheren, milden Reinigungsmittel. Der Gebrauch eines Pfeifenreinigers wird empfohlen. Es sollten keine scharfkantigen Werkzeuge benutzt werden – Vorsicht ist geboten. Falls verfügbar ist auch das Druchblasen der Düse und Ansaugverlängerung mit Luftdruck nützlich. Danach gründlich mit heissem, frischem Wasser durchspülen.

Die Spritze ist mit hochwertigen Komponenten ausgestattet. Wenn die Spritzpistole trotz sorgfältiger Herstellung und Prüfung einmal ausfallen sollte, konsultieren Sie bitte den "SOS-Leitfaden" und die Filme der KREA Swiss-Webseite. Zumeist ist lediglich ein Kleinteil nicht eingestzt worden oder das Gerät benötigt eine Säuberung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, melden Sie sich bitte bei Ihrem Händler. Für Rückfragen und Ersatzteilbestellungen bitte stets die Artikelnummer (Seite 2) angeben.

DEMONTAGE UND MONTAGE (siehe Seite 2)

- Schrauben Sie die Rundstrahldüse (9) ab und nehmen die Heizeinheit (14) herunter. Dann lösen Sie die die Düsenverlängerung (8) aus dem Pumpengehäuse (5).
- Entfernen Sie die Zerstäubereinheit (7) aus dem Inneren der Kammer. Der Metalladapter (6) darf nicht entfernt werden. Legen Sie alle Teile in eine kleine Schüssel und reinigen Sie diese gemäss den bereits beschriebenen Reinigungsschritten. Saugrohr (8), Behälter (9), Behälterisolierung (10) und die Heizungsisolierung (3) können im Waschbecken gewaschen werden.
- Entfernen Sie die Wartungsschraube (2) und nehmen Sie das Pumpengehäuse (5) ab. Legen Sie Kolben (3), Kolbenfeder (4) und Haube (5) zur Seite und wischen Sie diese wie oben beschrieben ab.
- Um den Sprüher wieder zu montieren, tun Sie dies in umgekehrter Reihenfolge. Der Kolben sollte sich im Pumpengehäuse leicht bewegen lassen. Stellen Sie sicher, dass Flügelschraube, Düsenverlängerung und Düsenkorb fest angeschraubt sind.

Garantie

- Die Garantie von 6 Monaten wird entsprechend den beiliegenden Bedingungen und folgenden Umständen gewährt. Das Gerät wird **ausschliesslich zum Verarbeiten von für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Produkten eingesetzt**.
- Die Maximaldauer eines Dauereinsatzes beträgt nicht mehr als 5 Minuten.
- Die Spritzpistole ist darauf ausgelegt im Wechsel von „Arbeitsphase & Ruhephase“ eingesetzt zu werden und ist nicht für den durchlaufenden, industriellen Einsatz (definiert als mehr als 3 Minuten konstanten Gerätebetriebes innerhalb eines 8 Minuten Zeitfensters) bestimmt. Es können maximal 550 ml Material innerhalb eines 3 Minuten Konstantbetriebes gesprüht werden. Danach ist eine 5 Minuten Ruhephase (Kühlung) erforderlich, bevor der Sprüher wieder eingesetzt werden kann. Sollte die Spritzpistole alternierend für Perioden von 20 - 30 Sekunden verwendet werden, dann ist eine Ruhephase (Kühlung) von 5 - 10 Sekunden ausreichend. Die Nichtbeachtung der Nutzungs- & Ruhe(Kühlungs)- Zeiträume beeinflussen die Lebensdauer des Gerätes erheblich und negieren die Garantie.
- Bei Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät muss wie in der Bedienungsanleitung beschrieben gewartet und gereinigt werden.
- Das Kaufdatum des Endverbrauchers bestimmt den Beginn der Garantiedauer. Schäden die auf natürliche Abnutzung, Überlastung oder unsachgemässe Behandlung zurückzuführen sind, bleiben von der Garantie ausgeschlossen.

REPARATUREN & PRODUKTHAFTUNG

Reparaturen, die nicht unter die Garantieleistung fallen, werden durch Servicestellen zu den gültigen Preis- und Lieferbedingungen des entsprechenden Landes ausgeführt.

Jede Haftung für alle Schäden wird abgelehnt, die direkt oder indirekt durch die Verwendung und das Sprühen mit Produkten entstanden sind. Der Anwender übernimmt die volle Verantwortung im Bereich der Lebensmittelgesetze oder anderer Gesetzesbestimmungen für den Gebrauch des Produktes.

EN Konformitätserklärung CE

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:

EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,

EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,

EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sean Kendrick".

Dr. S. Kendrick

A handwritten signature in black ink, appearing to read "A. Hitschrich".

A. Hitschrich

DESCRIPCIÓN

La hotCHOC ha sido creada para rociar una mezcla de 50% de chocolate y 50% de manteca de cacao a una temperatura entre 29°C y 35°C (84°F - 95°F). Las configuraciones específicas, juntas a la boquilla y a la dimensión del pistón, permiten pulverizar sin gastos ni ruidos excesivos, en comparación con otros pulverizadores. Además han sido integradas unidades de aislamiento y calefacción que permiten que el material rociado se enfríe lentamente.

El uso con otros materiales a temperatura diferente de la recomendada puede comprometer el rendimiento. Siguen más informaciones por un uso correcto.

Datos Técnicos

Potencia de salida:	40 W
Entrega Media*:	120 - 200 g/min
Viscosidad media*:	20 - 28 DIN/sec
Capacidad del envase:	550 ml
Peso aproximado:	ca 1.3 kg
Nivel de ruido**:	75 dB

* Con 50% de chocolate templado y 50% de manteca de cacao a 31°C / 88°F.

** Media calculada calculada a aproximadamente dos metros de distancia.

PARA SU SEGURIDAD

La hotCHOC tiene que ser utilizada solo después de haber leído las instrucciones y siguiendo atentamente las mismas.

- Nunca poner las partes eléctricas o la unidad de calefacción en contacto con líquidos de cualquier tipo. Consejos de limpieza siguen.
- Enchufar la pistola solo cuando está apagada y nunca llevarla por el cable. La funda de calefacción se queda caliente cuando la pistola está enchufada. Desenchufar siempre antes del desmontaje.
- Nunca utilizar en lugar donde hay gas explosivo, ni pulverizar líquidos inflamables. Asegurarse que hay una ventilación adecuada cuando se utiliza en lugares cerrados.
- No direccionar nunca la pistola hacia niños, animales o personas. Dejarla lejos del alcance de los niños.
- La hotCHOC hace un nivel de ruido similar a otros electrodomésticos. El uso de tapones es responsabilidad del usuario.

Primeros Pasos – consejos para el uso

ANTES DE EMPEZAR: asegurarse que el envase sea lleno al meno hasta la mitad. No utilice la pistola hotCHOC sin material, ni la utilice hasta que sea completamente vacia. De esta manera se evitan ruidos y salpicaduras.

Utilizar siempre material sin impuridades.

La pistola hotCHOC ha sido creada para pulverizar unicamente fluidos puros. La pulverización de materiales impuros puede impedir el movimiento del pistòn y dañar el pulverizador. En caso dudes de la pureza de un material es recomendable filtrarlo.

Se recomienda pulverizar en un ambiente a 25° - 35°C / 84° - 95°F. ¿Porqué?

Al ser rociado el chocolate caliente entra en contacto con la temperatura del aire del ambiente, resultando en un enfriamiento de circa 20% en la temperatura del chocolate. Por ejemplo el chocolate del envase a 31°C / 88°F pulverizado en un ambiente a 22°C / 72°F llega en el objeto de trabajo 30 cm después a una temperatura de 25°C / 77°F.

A sabiendas de que en un normal ambiente de trabajo el chocolate se enfria considerablemente se puede llenar el envase con chocolate sobre los 35°C / 95°F. Sacandole la funda de aislamiento el envase puede ser puesto en un baño de agua caliente, en el microondas y en la nevera.

Maximizar el tiempo que el chocolate quede caliente.

El chocolate templado vuelve a ser sólido sobre los 21°C / 70°F y viene utilizado a una temperatura sobre los 29° - 30°C / 84° - 95°F. La pistola hotCHOC ha sido creada para rociar una cubierta de chocolate uniforme aún a 27°C / 80°F. La calefacción de la boquilla permite mantener una temperatura de apròximadamente 30°C / 86°F (26°C / 79°F a la salida). La boquilla empieza a calientar cuando la pistola està enchufada, y tiene que ser dejada enchufada también cuando se cambia el envase.

La mistura de chocolate a 35°C+ / 95°F+, y la funda de aislación permiten de seguir rociando para mas de una hora sin calentar de vuelta el material.

Poner la unidad de calefacción

Antes de poner el chocolate en el envase ponga la unidad de calefacción en la boquilla siguiendo las instrucciones abajo:

- i) Asegurese que la unidad de calefacción sea bien seca.
- ii) Apriete firmemente el tornillo de la extensión de boquilla negro a la carcaja de la bomba.

- iii) Sin la red de la boquilla, deslice la unidad de calefacción arriba y sobre la extensión de la boquilla, atornillar hasta que esté al ras con la carcasa de la bomba.
- iv) Poner la funda de aislación hasta la parte trasera de la unidad de calefacción
- v) Atornillar la boquilla negra.
- vi) Enchufar el pulverizador y dejarlo calentar para 2 o 3 minutos. Desenchufar solo cuando ya no le haga falta la unidad de calefacción.

Para una buena pulverización

Para permitir una pulverización ligera y uniforme. La pistola hotCHOC ha sido configurada para rociar alrededor de 2 gramos por segundo de mezcla de chocolate (50%) y manteca de cacao (50%), a segunda de la temperatura del material utilizado. Con 500 ml se puede rociar una cubierta de chocolate ligera de 5 - 8 m² o más gruesa, de 10 - 15 m². Una cubierta más ligera puede ser conseguida con una sola mano, rociando a una distancia de circa 30 cm en una superficie sobre unos 10 cm.

- Antes de empezar gire el pomo todo a la izquierda. Esta es la configuración de potencia máxima que permite, después de unos segundos, de crear una succión suficiente a rociar el material. Moviéndolo el pomo ajuste la potencia a segunda de sus necesidades hasta que la pulverización sea uniforme.
- Mantener una distancia constante y un movimiento delicado.
- Para evitar salpicaduras no agite la pistola ni haga movimientos bruscos.
- Al variar de la velocidad del movimiento del brazo cambiarán los efectos y el espesor de la capa de material pulverizado.
- Se recomienda de aprender la pistola solo cuando ya está direccionada hacia el producto que se quiere tartar para evitar gastos de materiales cuando se cambia la dirección o el objeto que se quiere cubrir.
- La boquilla incluida R6 es la más adecuada para trabajar con chocolate con la pistola hotCHOC.
- Para pulverizar hacia arriba se aconseja girar el prolongador de la boquilla. Para evitar de perderlo, girar el prolongador solamente en el sentido de las manecillas del reloj (mirando la pistola por el frente). La manera más sencilla de hacer esta operación es tener la carcasa de la bomba con la mano izquierda, y con la derecha girar el prolongador de la boquilla en la dirección deseada.

¿Pulverizar otros materiales?

Este pulverizador ha sido creado para rociar solamente chocolate. Rociar materiales ralos a baja viscosidad como aceite o glaseado pueden producir efectos diferentes.

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de lavar la pistola quitar siempre las partes eléctricas y la unidad de calefacción.

Limpiar siempre la pistola inmediatamente después del uso. Para limpiar el exterior de la pistola simplemente utilice un trapo y un detergente para vaquillas. Para limpiar la pistola interiormente se recomienda pulverizar medio envase de una solución de agua y detergente para vaquillas. Las componentes plásticas pueden ser puesta directamente en lavavaquillas. Se aconseja utilizar también un cepillo teniendo cuidado a no dañar el cilindro. Se recomienda limpiar el tubo de succión y la boquilla simplemente a través de aire. Ejuagar todo con agua caliente.

Nuestros pulverizadores han sido contruidos con materiales de calidad. En caso de problemas se recomienda primero seguir el proceso de trouble shooting que se encuentra en el link: www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns. En la mayoría de los casos los malfuncionamientos son debidos a fallos en el montaje de la pistola despues de la limpieza o a limpieza inadecuada. En caso el problema siga contacte el distribuidor y no olvide de poner el número del artículo (pag. 2) en cada correspondencia.

DESMONTAJE Y MONTAJE (pag. 2)

- Quitar la boquilla (9) y la funda de calefacción de la boquilla (14). Desenroscar el prolongador de la boquilla (8) de la carcaja de la bomba (5).
- Sacar del hueco las 3 piezas de la inserción pulverizadora (7). Nunca sacar el adaptador de metal (6). Poner estas piezas en un plato y limpiarla. El tubo de succión (10) y el envase (11) pueden ser limpidos en el lavabo. Las fundas de calefacción del envase (12) y de la boquilla (13) pueden ser limpidas en el lavabo.
- Quitar el tornillo de servicio (2) y quitar la carcaja de la bomba (5). Poner el pistón (3), el muelle del pistón (4), el capó (1) a lado y limpiarlos con un trapo.
- Para montar la pistola haga lo mismo al contrario. El pistón tiene que moverse liberamente en la carcaja de la bomba. Asegurarse que el tornillo de servicio, el prolongador de la boquilla y la boquilla sean todos bien atornillados.

Garantía

- Este producto esta garantizado por un período de 6 meses bajo las siguientes condiciones **y debe ser utilizado exclusivamente para el tratamiento de productos autorizados para la industria alimentaria.**
- La pistola pulverizadora ha sido creada para funcionar de manera intermitente y no es adecuada a el uso industrial. En generale l utilizzo medio es definido en tres minutos operativos cada ochos minutos de actividad. Un máximo de 550 ml de material pueden ser pulverizados en estos 3 minutos despues de los cuales se aconsejan 5 minutos de paro para dejar que la pistola se enfríe. Si dentro de este tiempo la pistola se utiliza de manera intermitente con periodos de función de 20 - 30 segundos, entonces serán suficientes solamente 5 - 10 segundos para que el pulverizador se enfríe. Si no se respetan los momentos de pausa la pistola se puede dañar más rapidamente y la garantía no cubre estos daños.
- Solamente repuestos originals tienen que ser utilizados en caso de necesidad.
- La pistola pulverizadora tiene que ser mantenida limpia como se describe en las instrucciones y modo de empleo.
- La fecha de compra del consumidor final determina el comienzo del periodo de garantía. La garantía no cubre las averias debidas al uso normal o los daños debido a una sobrecarga o uso incorrecto.

REPARACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

Las reparaciones no cubiertas por la garantía se llevarán a cabo por los centros de servicios sujetos a la tarifa aplicable y las condiciones de entrega del país en cuestión.

Toda la responsabilidad esta declinada para todos los danos que resulten directamente o indirectamente de la utilización y de la pulverización de productos. El utilizador es completamente responsable de la aplicación de las leyes sobre los productos alimentarios u otras disposiciones legales relativas a la utilización del producto.

EN Declaración de conformidad CE

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que este producto está en conformidad con las siguientes normas u otros documentos normativos:

EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,
EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sean Kendrick".

Dr. S. Kendrick

A handwritten signature in black ink, appearing to read "A. Hitschrich".

A. Hitschrich

DESCRIZIONE

La pistola spray hotCHOC è stata creata specificamente per spruzzare una miscela di cioccolato (50%) e burro di cacao (50%) a una temperatura media fra i 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. La configurazione specifica di ugello e pistone permette di spruzzare un fine strato di materiale. Rumore e schizzi sono più contenuti rispetto ad altri elettrodomestici simili. Inoltre l'unità di riscaldamento e le guainette isolanti permettono al materiale spruzzato di raffreddarsi lentamente.

Utilizzare materiali e temperature differenti da quelle raccomandate possono compromettere la performance. Seguono ulteriori informazioni e raccomandazioni per l'uso della pistola spray.

Dati Tecnici

Potenza nominale:	40 W
Mandata media*:	120 - 200 g/min
Viscosità media*:	20 - 28 DIN/sec
Capacità del contenitore:	550 ml
Peso medio:	1.3 kg
Livelli di rumore**:	75 dB

* Calcolato con 50% di cioccolato temperato e 50% di burro di cacao a una temperatura di 31°C / 88°F.

** Media calcolata a circa due metri di distanza.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la pistola spray hotCHOC e seguire le medesime pedissecuamente.

- In nessun momento l'apparecchio o le sue componenti elettriche devono entrare in contatto con liquidi di qual si voglia tipo. Seguoni istruzioni per la corretta pulizia e manutenzione.
- Collegare alla corrente elettrica solo quando l'apparecchio é spento. La guaina riscaldante rimarrà attiva fin quando l'apparecchio sarà collegato alla corrente. Prima di smontarlo scollegare sempre dalla corrente. Non trasportare l'apprecchio dal cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi dove possono essere presenti gas esplosivi o liquidi infiammabili e assicurarsi che il locale sia adeguatamente ventilato.
- Non dirigere mai lo spray verso bambini, animali o persone. Tenere la pistola spray fuori dalla portata dei bambini.
- Il rumore generato dalla pistola spray hotCHOC è paragonabile al rumore emesso da altri apparecchi. L'utilizzo di tappi per le orecchie è a discrezione dell'utente.

PRIMI PASSI – suggerimenti per l'utilizzo

PRIMA DI INIZIARE: assicurarsi che il contenitore sia pieno al meno fino a metà. Non usare mai hotCHOC con il contenitore vuoto per evitare un eccessivo rumore e schizzi indesiderati.

Utilizzare sempre materiali puliti privi di impurità.

La pistola spray hotCHOC è stata pensata per spruzzare liquidi puri. Evitare di utilizzare materiali che contengano semi o impurità che potrebbero compromettere il corretto funzionamento del pistone. In caso di dubbi sulla purezza del materiale che si vuole spruzzare è bene filtrarlo prima dell'uso.

Raccomandiamo di spruzzare a una temperatura di 29°C - 35°C / 84°F - 95°F.

Perché? Quando il cioccolato lascia l'ugello entra immediatamente a contatto con l'ambiente esterno perdendo così al meno il 20% del calore. Per esempio spruzzando cioccolato caldo a circa 31°C / 88°F, in un normale ambiente di lavoro a 22°C / 72°F, risulta che il cioccolato raggiunge la superficie di lavoro a una temperatura di circa 25°C / 77°F.

E' raccomandabile usare cioccolato riscaldato a circa 35°C / 95°F, sapendo che la temperatura diminuisce quando quest'ultimo raggiunge l'oggetto di lavoro. Rimuovendo la guainetta isolante il contenitore può essere immerso a bagnomaria in acqua calda fino a 70°C / 160°F, può essere inoltre messo in microonde o in frigorifero.

Massimizzare il periodo in cui il cioccolato rimane caldo.

Il cioccolato temperato torna solido a circa 21°C / 70°F e viene normalmente lavorato a una temperatura fra 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. La pistola spray hotCHOC è stata pensata per spruzzare uno strato leggero e uniforme di cioccolato anche a 27°C / 80°F. Grazie all'ugello riscaldato la cioccolata viene mantenuta a circa 30°C / 86°F per tutta la lunghezza dell'estensione permettendo quindi una temperatura di uscita di 26°C / 79°F. L'ugello inizia a essere riscaldato non appena la pistola viene collegata alla corrente. Deve inoltre essere lasciata attaccata anche durante il cambio di contenitore.

Combinando l'utilizzando una miscela di cioccolato a circa 35°C+ / 95°F+ all'uso della guainetta isolate é possibile continuare a spruzzare senza dover riscaldare il materiale per più di un'ora.

Montare l'unità riscaldante.

Prima di riempire il container di cioccolato sistemare l'unità riscaldante all'ugello e all'estensione dell'ugello seguendo i passi seguenti:

- i) Assicurarsi che il cavo e l'unità di riscaldamento siano ben asciutti.
- ii) Assicurare bene la vite nera dell'estensione dell'ugello all'alloggiamento della pompa.

- iii) Senza la rete dell'ugello, far scorrere l'unità di riscaldamento e sopra la vite nera dell'estensione dell'ugello finché non è a filo con l'alloggiamento della pompa.
- iv) Infilare la guainetta isolante fino alla fine dell'unità di riscaldamento.
- v) Avvitare l'ugello nero.
- vi) Attaccare l'apparecchio alla corrente e attendere un paio di minuti che si riscaldi. Staccare solo quando l'unità riscaldante non serve più.

Ottimizzare la spruzzatura.

La pistola hotCHOC è stata specificamente configurata per spruzzare circa 2 grammi al secondo di miscela di cioccolato (50%) e burro di cacao (50%), a seconda della temperatura, per permettere di applicare un fine strato di cioccolato. La copertura va da più fine 10 - 15 m², a più spessa 5 - 8 m². Una copertura leggera può essere ottenuta con una sola passata su una superficie di circa 10 cm da circa 30 cm di distanza.

- Prima di iniziare girare il pomello tutto a sinistra, configurazione di maggior potenza che permette in pochi secondi di raggiungere una potenza di suzione sufficiente a spruzzare il materiale. Regolare poi la potenza a seconda delle necessità.
- Mantenere una distanza costante e un movimento delicato.
- Non scuotere la pistola né fare movimenti bruschi per evitare schizzi.
- Al variare della velocità del movimento varia anche lo spessore della copertura spruzzata.
- Si raccomanda di spegnere la pistola quando si cambia direzione o oggetto di lavoro per evitare sprechi e dislivelli nella copertura nel punto in cui si cambia direzione.
- L'ugello R6 è il migliore per lavorare cioccolato caldo con la pistola spray hotCHOC.
- Per spruzzare verso l'alto si può girare l'estensione dell'ugello. Si consiglia di ruotare l'estensione sempre in senso orario (guardando la pistola di fronte) per evitare che risulti allentata. Il modo migliore per regolare l'estensione è impugnare la pistola dall'alloggiamento della pompa con la mano sinistra e con la mano destra procedere a regolare l'estensione nella direzione desiderata.

Spruzzare altri materiali?

La pistola spray hotCHOC è stata pensata per spruzzare solo cioccolata. Spruzzare altri materiali con proprietà differenti come olio o glassa può comprometterne il risultato.

MANUTENZIONE

IMPORTANTE: Rimuovere sempre le parti elettriche e le unità di riscaldamento prima di lavare la pistola. Queste parti non devono mai entrare in contatto con liquidi.

Pulire sempre immediatamente dopo l'uso. Per la pulizia esterna detergere semplicemente con un panno e un detersivo per stoviglie. Per le parti interne invece si raccomanda spruzzare almeno mezzo contenitore di acqua calda con detersivo per piatti. Può essere anche utilizzato uno scovolino per la pulizia ma bisogna prestare molta attenzione a non danneggiare i meccanismi interni. Spruzzare aria dall'ugello può inoltre aiutare a eliminare eventuali residui. Risciacquare poi il tutto con acqua calda.

Le pistole spray KREA Swiss vengono assemblate con materiali di prima qualità. In caso di problemi consultare il troubleshooting video al link che segue: www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns.

Nella maggior parte dei casi i malfunzionamenti sono dovuti al non corretto riassetto delle parti dopo le operazioni di manutenzione. Se il problema persiste contattare il rivenditore. Non dimenticare di includere il numero dell'articolo (PAG 2) sulla corrispondenza.

MONTARE E SMONTARE (vedi pag.2)

- Svitare l'ugello (9) far scivolare via dall'ugello l'unità riscaldante (14). Svitare l'estensione dell'ugello (8) dall'alloggiamento della pompa(5).
- Rimuovere i tre pezzi del nebulizzatore (7) da dentro l'alloggiamento. L'adattatore di metallo (6) non deve mai essere rimosso. Riporre queste particelle in un piattino e pulirle seguendo le istruzioni precedenti. Il tubo di suzione (10), il contenitore (11), la guainetta isolante (12) e la guainetta isolante dell'ugello (13) possono essere sciacquati nel lavandino.
- Togliere la vite di servizio (2) e rimuovere l'alloggiamento della pompa(5). Mettere il pistone (3), la molla del pistone (4) e la cappa (1) da parte e pulirle con un panno come descritto in precedenza.
- Per riassembleare la pistola procedere con le stesse operazioni al contrario. Il pistone deve muoversi liberamente nell'alloggiamento della pompa. Assicurarsi che la vite di servizio, l'estensione dell'ugello e l'ugello rotondo siano ben avvitati.

Garanzia

- Le pistole spray sono garantite per sei mesi soggetti ai termini e condizioni. **Devono essere utilizzate solo ed esclusivamente per uso alimentare.**
- Le pistole spray sono pensate per essere usate in maniera intermittente e non sono fatte per l'utilizzo industriale. Il periodo di utilizzo è mediamente di tre minuti di azione su otto minuti di lavoro. Su tre minuti di lavoro possono essere spruzzati fino a 550 ml di materiale, dopo di che devono seguire 5 minuti di raffreddamento. Se la pistola spray è utilizzata in maniera intermittente con periodi di attività di 20 - 30 secondi allora saranno sufficienti solo 5 - 10 secondi per il raffreddamento. Un utilizzo differente da quello descritto può ridurre significativamente la vita dell'apparecchio.
- Solo pezzi di ricambio originali devono essere usati in caso di riparazione.
- La pistola spray deve essere mantenuta e pulita secondo le istruzioni date in precedenza.
- La garanzia inizia nel momento d'acquisto da parte dell'utente finale e non copre eventuali danni causati dalla normale usura, dall'uso incorretto o dal lavaggio.

RESPONSABILITA' SUL PRODOTTO E RIPARAZIONI

Riparazioni non coperte da garanzia vengono eseguite dai centri di assistenza ai prezzi e alle condizioni di fornitura in vigore nel paese corrispondente.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni derivanti direttamente o indirettamente dall'uso e la nebulizzazione di prodotti. L'utente si assume la piena responsabilità per il settore della legislazione alimentare o di altre disposizioni di legge sull'uso del prodotto.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto è conforme agli standard indicati nelle seguenti normative: EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06, EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09, EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sean Kendrick".

Dr. S. Kendrick

A handwritten signature in black ink, appearing to read "A. Hitschrich".

A. Hitschrich

DESCRIPTION

Le pistolet de pulvérisation hotCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat et 50 % de beurre de cacao dans une gamme de température de 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. Les paramètres d'alimentation et les buses et les tailles des pistons permettent de pulvériser une mince couche de matériau, tout en bénéficiant d'une pulvérisation réduite ou d'un bruit mineur par rapport à d'autres pulvérisateurs et systèmes de pinceau de l'air. Des fonctionnalités supplémentaires telles que l'isolation et une unité de chauffage sont intégrés pour ralentir le refroidissement.

Travailler avec différents matériaux et des températures que celles recommandées peut affecter les performances. Plus d'informations relatives à l'utilisation recommandée du pulvérisateur sont fournies ci-dessous.

Caractéristiques techniques

Puissance de sortie nominale:	40 W
Taux de livraison*:	120 - 200 g/min
Taux de viscosité:	20 - 28 DIN/sec
Capacité du conteneur:	550 ml
Poids approximatif:	1.3 kg
Niveau sonore **::	75 dB

* Sur la base de 50 % du chocolat tempéré, 50 % de beurre de cacao à environ 31°C / 88°F.

** Moyenne, basée sur environ 2 mètres de distance et de hauteur.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le Pistolet hotCHOC peut être utilisé sans danger seulement après avoir lu et suivi intégralement le mode d'emploi et les consignes de sécurité et d'utilisation.

- A aucun moment, les composants électriques ne doivent être mis en contact avec des liquides de quelque type que ce soit. Les méthodes de nettoyage recommandées sont expliquées ci-dessous (page 26).
- Connectez la prise de courant seulement quand le pistolet est éteint (OFF). Le manchon de chauffage reste en fonctionnement jusqu'à ce que la fiche est branchée. Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant d'éteindre. Ne pas transporter par le cordon d'alimentation.
- Ne dirigez jamais le jet en direction de personnes ou d'animaux, car il peut engendrer des blessures. Garder le pulvérisateur et les accessoires hors de la portée des enfants.
- Le pulvérisateur ne doit pas être utilisé près de gaz explosifs ou pour pulvériser des liquides inflammables (ex: essence, alcool). Assurez-vous que la ventilation est adéquate lorsque vous travaillez dans des espaces confinés.
- Le niveau de bruit hotCHOC est similaire à ce des nombreux appareils de cuisine. La décision d'utiliser une protection pour l'oreille reste responsabilité de l'utilisateur.

POUR COMMENCER - Trucs et astuces

Avant de commencer: assurez-vous que le conteneur est au moins à moitié plein. Utilisez le pistolet hotCHOC avec le matériel ou le pulvérisateur jusqu'à ce qu'il soit complètement vide. Cela permet d'éviter les bruits ou vibration inutiles et empêche les éclaboussures.

Utilisez toujours du matériel propre, exempt de particules. Le pistolet hotCHOC est conçu uniquement pour pulvériser des fluides purs. Evitez d'utiliser des matériaux granuleux ou comportant tout autre type de particules, car ils peuvent freiner le mouvement du piston et raccourcir la durée de vie du pulvérisateur. En cas de doute concernant des particules, Il est recommandé de filtrer le matériel.

Nous recommandons de pulvériser à 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. Pourquoi?

Lorsque le chocolat chaud sort de la buse, les petites particules atomisées sont immédiatement exposés à la température ambiante. Ca portera comme résultat une baisse de la température du chocolat d' environ 20%, par exemple dans un environnement de travail de 22°C / 72°F, le chocolat dans le récipient à 31°C / 88°F se refroidira à une température de 25°C / 77°F après avoir atteint la surface de la cible d'environ 30 cm, seulement plus tard.

Dans un environnement de normale préparation de la nourriture, le récipient peut être rempli jusqu' à 35°C / 95°F, en sachant que la température aura refroidi de manière significative quand il aura atteint la cible. Le récipient peut être utilisé dans un bain d'eau chaude ou micro-ondes jusqu'à 70°C / 160°F, mais d'abord il faut enlever le couvercle d'isolation s' il vous plait. Le conteneur peut aussi être stockée dans le réfrigérateur.

Maximiser la période pendant la quelle le chocolat reste chaud. Le Chocolat tempéré retourne généralement à l'état solide autour de 21°C / 70°F et il peut être habituellement travaillé entre 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. Le pulvérisateur de hotCHOC est conçu pour offrir une finition uniforme meme quand la température tombe à environ 27°C / 80°F tout en utilisant une pulvérisation minimale. Le chauffage de la buse peut maintenir une extension de la température de la buse d'environ 30°C / 86°F avec plus ou moins 26°C / 79°F dans la buse. Le chauffage de la buse commence à travailler quand il est branché et devrait être laissé branché même lorsque le contenu du conteneur change. Si vous ajoutez la composition du chocolat au récipient à 35°C + / + et 95°F en utilisant les caractéristiques d'isolation et de chauffage, il devrait être possible de continuer la pulvérisation jusq' une heure sans qu'il soit nécessaire de réchauffer le matériau.

Montage de l'unité de chauffage.

Avant de remplir le conteneur avec le chocolat, monter d'abord l' unité de chauffage à l'extension de la buse en suivant les étapes ci-dessous:

- i) Assurer que l'unité de câble et de chauffage est sec et sans liquides.
- ii) Serrer l'estension de la vis de la buse noire sur le boîtier de la pompe.

- iii) Sans la partie finale de la buse du conteneur, faites glisser l'unité de chauffage en haut et à travers l'extension noire du tube de la buse jusqu'à ce qu'il soit vissé contre le corps de la pompe.
- iv) Coulisser sur le manche de l'isolation jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité en arrière de l'unité de chauffage.
- v) Visser la buse noire.
- vi) Branchez le pulvérisateur et laissez reposer pendant 2 ou 3 minutes pour que l'unité de chauffage puisse chauffer. Débrancher le pulvérisateur seulement quand l'unité de chauffage ne sera plus nécessaire.

Pulvérisation optimale.

Pour obtenir un léger revêtement de chocolat, la hotCHOC a été spécialement conçue pour pulvériser environ 2 grammes par seconde de 50% de chocolat et 50% d'un mélange de beurre de cacao, en fonction du type et de la température. 500 ml peuvent fournir une couverture maximale de 10 - 15 m², ou 5 - 8 m² de revêtement plus épais. Une couverture légère peut être obtenue avec un seul pas, en utilisant un type de surface d'environ 10 cm, en pulvérisant à environ 30 cm loin de la surface.

- Avant de commencer, tourner le bouton d'alimentation complètement à gauche. Ceci est le réglage de puissance maximale. Après quelques secondes, l'aspiration sera suffisante pour vaporiser le matériau. Réglez le bouton d'alimentation si nécessaire jusqu'à ce que l'appareil pulvérise une pellicule fine et produise une tonalité constante.
- Maintenir une distance constante avec un mouvement régulier.
- Évitez de secouer le pistolet ou de faire des mouvements brusques, au risque de provoquer des gouttelettes.
- En jouant sur la vitesse de mouvement du bras, la hauteur et le nombre de couches, vous pouvez faire varier l'épaisseur du matériau pulvérisé.
- Il est recommandé d'allumer l'appareil uniquement lorsqu'il est situé au dessus de la surface à pulvériser. Cela permet d'économiser la quantité de matériau à pulvériser.
- La buse ronde R6 est la buse la plus polyvalente pour travailler le chocolat avec hotCHOC.
- Si vous souhaitez pulvériser de haut en bas, vous pouvez faire pivoter la rallonge de la buse. Toutefois, ne tournez uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre (vu de face), sinon cela desserrera l'extension de la buse. La méthode la plus simple pour régler la direction de la buse est de partir du côté droit; tenir le corps de la pompe fermement avec votre main gauche et déplacer la rallonge de buse avec votre main droite.

Pulvérisation d'autres matériaux?

Le pulvérisateur est conçu uniquement pour pulvériser chocolat. La pulvérisation d'autres matériaux de faible viscosité tels que l'huile et l'albumine produira un effet différent.

NETTOYAGE

IMPORTANT: Toujours retirer les unités électriques et de chauffage avant de laver le pistolet. Ces pièces ne doivent jamais être en contact avec du liquide.

Toujours nettoyer immédiatement après utilisation. Pour le nettoyage externe, frottez la partie externe du pulvérisateur avec un détergent de qualité. Pour le nettoyage interne, si vous utilisez des matériaux autres que de l'huile, nous vous recommandons de pulvériser une solution détergente douce, à travers la moitié du conteneur de nourriture, puis de nettoyer les pièces individuellement. Alternativement, les composants en plastique peuvent être placés dans le lave-vaisselle à 60°C / 140°F. L'utilisation d'une brosse de nettoyage de tuyaux souple est également recommandée. Cependant, prendre soin de ne pas endommager le cylindre en utilisant des outils abrasifs ou tranchants. Si possible, laisser passer un flux d'air à travers le tube de la buse : l'aspiration peut ainsi faciliter le processus de nettoyage.

Le pulvérisateur est conçu avec des composants de haute qualité. Si vous rencontrez des problèmes, nous vous recommandons d'abord de visionner les vidéos correspondantes sur notre site Internet:

www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns. Dans la plupart des cas, une pièce est oubliée lors de l'assemblage d'après-nettoyage. Si le problème persiste contactez votre revendeur, en lui indiquant le numéro de l'article (page 3) dans toute correspondance.

MONTAGE ET DÉMONTAGE (voir page 2)

- Retirez la buse à jet rond (9), et faites glisser l'unité de chauffage de la buse (14), puis dévissez la vis d'extension de buse (8) du boîtier de la pompe (5).
- Retirer l'insert de pulvérisation (7) et la bille valve (6) de l'intérieur de la Chambre. Placez toutes les pièces dans un petit plat et nettoyez-les en suivant les étapes de nettoyage décrites précédemment. Le tube d'aspiration (10), les conteneurs (11) et le manchon de la buse (12) peuvent être lavés à l'eau.
- Retirer la vis de service (2) et le carter de la pompe (5). Mettre le piston (3), piston ressort (4) et le capot (1) sur un côté et les essuyer comme indiqué ci-dessus.
- Retirer la bille de soupape (6) à partir du carter de pompe (5) à l'aide d'une tige de cuivre ou de laiton en le poussant à travers l'ouverture du piston.
- Pour réassembler le pistolet, refaire l'opération en sens inverse. Le piston doit se déplacer librement dans le boîtier de la pompe. Vérifiez que la vis de service, l'extension de la buse et la buse à jet rond sont tous bien vissés.

Garantie

- Le pistolet est garanti six mois sous réserve des termes inclus et à condition qu'il ne soit utilisé uniquement pour pulvériser **des produits approuvés par l'industrie alimentaire**.
- Le pistolet est conçu pour fonctionner par intermittence. Il ne convient pas à une utilisation industrielle (plus de trois minutes de fonctionnement sur huit minutes). Un maximum de 550 ml de matériau peut être pulvérisé dans un délai de 3 minutes, après quoi il est nécessaire de reposer l'appareil pendant 5 minutes (refroidissement) avant de pouvoir l'utiliser à nouveau. Si le pistolet est utilisé par intermittence, pour des périodes de 20 à 30 secondes, une période de repos (refroidissement) de 5 à 10 secondes est suffisante. Le non respect de l'utilisation et de la période repos (refroidissement) réduira considérablement la durée de vie du pulvérisateur et annulera la garantie.
- Uniquement les pièces de rechange originales peuvent être utilisées en cas de réparations.
- Le pistolet doit être traité et nettoyé comme décrit dans le mode d'emploi.
- La garantie prend effet à la réception du produit. La garantie exclut les dommages dus à l'usure naturelle, à une surcharge ou à une mauvaise manipulation.

RÉPARATIONS ET RESPONSABILITÉ CIVILE

Les réparations ne sont pas couvertes par la garantie et doivent être effectuées par des centres de service en fonction des prix et des conditions de livraison applicables dans le pays en question.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés directement ou indirectement par l'utilisation et la pulvérisation de ces produits. L'utilisateur assume l'entière responsabilité pour l'utilisation du produit en conformité avec les lois de l'hygiène alimentaire et autres dispositions légales.

EN Déclaration de conformité CE

Ce produit répond aux normes suivantes:

EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,
EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Sean Kendrick".

Dr. S. Kendrick

A handwritten signature in black ink, appearing to read "A. Hitschrich".

A. Hitschrich

Notes / Notizen / Notizie / Notas:

KREA Swiss AG
Hauptstrasse 137C
8274 Tägerwilen
Switzerland

Tel: +41 (0)71 686 60 40
Fax: +41 (0)71 686 60 43
Mail: info@KreaSwiss.com
Web: www.KreaSwiss.com