

# hotCHOC

## Chocolate Spray Gun

---

**Operating Instructions**

**Bedienungsanleitung**

**Manual de instrucciones**

**Istruzioni per l'uso**

**Mode d'emploi**







## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

---

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

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised not to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- At no time should the electrical or the heating components be brought into contact with liquids of any type. Recommended cleaning methods are explained in the Cleaning Chapter.
- 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.
- Never spray flammable materials (e.g. petrol or spirits).
- Ventilation should be adequate when working in confined spaces.
- Do not smoke in the spray area.
- Never direct the spray jet towards people or animals to avoid injury.
- The hotCHOC noise level is similar to many kitchen appliances. The decision to use ear protection remains the user's responsibility. The sprayer is designed to be used intermittently (on and off), for periods of up to 20 sec. at a time - more than sufficient for the intended applications such as spraying trays, pastry materials and the like. When utilised accordingly, a resting period of 5 - 10 sec. between spraying periods is required to allow the sprayer to cool. If you need to spray continuously until the supplied container is empty, please rest the sprayer to allow it to cool to room temperature. The sprayer is not suitable for industrial use, defined herein as more than three minutes of continuous operation within any ten minute period. If you notice the sprayer is getting very warm, please allow it to cool.

# 1. 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 the 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.

# 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

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**	75 dB

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

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

# 3. 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 doubt regarding any particles, filtering 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 temperature. Normally it results in a circa 20% drop in chocolate temperature, for e.g. in a working environment of 22°C / 72°F, the chocolate in the container at 31°C / 88°F will cool down to circa 25°C / 77°F, after reaching the target surface of approximately 30 cm distance.

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 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 between 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. The hotCHOC sprayer is designed to deliver a smooth spray pattern even down to around 27°C / 80°F with minimal overspray. The nozzle heater can be expected to maintain an average temperature at the nozzle extension of around 30°C / 86°F with circa 26°C / 79°F in the nozzle tip. The nozzle heating starts working when plugged in and should be left plugged in even when changing containers.

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 are dry and away from liquids.
- ii) Firmly tighten the nozzle extension to the pump housing.
- iii) Without the round nozzle, slide the heating unit over the nozzle extension until it is flush against the pump housing.

- iv) Slide on the insulation until it reaches the rear end of the heating unit.
- v) Screw on the round nozzle.
- vi) Plug in the sprayer and leave it for 2 or 3 minutes, in order to let the heating unit warm 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 m<sup>2</sup> or 5 - 8 m<sup>2</sup> of thicker coating. A light coverage can be achieved with one pass, using a surface pattern of about 10 cm, sprayed approx. 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 it will allow sufficient suction for spraying 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 using 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 (e.g. oil and light glaze) is likely to produce a different effect.

## 4. 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 a dish soap. For internal cleaning, we recommend to spray half a container of very hot water through and then clean the individual parts using a suitable dishwashing detergent. Careful use of a soft pipe cleaning brush is also recommended. 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 clean water.

The sprayer is designed with quality components. If you experience any issue, we recommend first following the trouble shooting document and film available on our website: [www.kreaswiss.com](http://www.kreaswiss.com). 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 33) in any correspondence.

### **DISMANTLING AND ASSEMBLING (see page 33)**

- 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 8-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.

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

This Food Sprayer has been independently confirmed as complying with the legal  
**i)** food migration requirements laid out in the Regulations EC No: 10/2011, 2023/2006 & 1935/2004, in line with US FDA HHS section 170.09 as required by section 174 (Indirect food additives: General) and Section 177 (Indirect Food additives: Polymers) and  
**ii)** with European production CE standards.

A Declaration of Conformity has been supplied with this product.

Dr Kendrick  
Managing Director







## **WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN**

---

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Schliessen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand an das Stromnetz an und tragen Sie das Gerät nicht am Stromkabel.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die elektrischen Teile dürfen nicht mit Flüssigkeit in Kontakt kommen. Sie finden die weiteren Empfehlungen im Kapitel 4.
- Sprühen Sie keine brennbaren Materialien (z.B. Benzin oder Spirituosen).
- 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 ist ähnlich dem vieler Küchengeräte. Die Nutzung eines Gehörschutzes obliegt der Verantwortung des Benutzers.

Der Lebensmittelsprüher ist technisch darauf ausgelegt im An- & Aus-Modus (ein- und ausgeschaltet) für Zeiträume ohne Unterbrechung von bis zu 20 Sekunden verwendet zu werden - dies ist mehr als ausreichend um Backbleche, Gebäck und dergleichen zu besprühen. Bei entsprechender Anwendung ist eine Ruhezeit von 5-10 Sekunden zwischen den Sprühperioden erforderlich, damit der Sprüher danach wieder abkühlen kann. Wenn Sie kontinuierlich sprühen bis der Flüssigkeitsbehälter geleert ist, lassen Sie den Sprüher bitte nachfolgend auf Raumtemperatur abkühlen. Der Sprüher ist nicht für die industriellen Grossproduktion geeignet, soll heissen für mehr als drei Minuten Dauerbetrieb innerhalb eines Zeitraumes von zehn Minuten. Wenn Sie merken, dass der Sprüher sehr warm wird, lassen Sie ihn bitte abkühlen.

# 1. BESCHREIBUNG

---

Die hotCHOC wurde konzipiert, um eine Mixtur von 50% Schokolade / 50% Kakaobutter in einem Temperaturrahmen von 29°C - 40°C zu sprühen. Die Pistolengrundeinstellung sowie Düsen - & Kolbengrösse erlauben eine dünne Beschichtung.

Die hotCHOC generiert 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 arbeitet, kann dies die Arbeitsleistung des Gerätes beeinflussen. Mehr Informationen zu den Sprühmaterialempfehlungen finden Sie im Folgenden.

## 2. TECHNISCHE DATEN

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

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

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

## 3. ERSTE SCHRITTE - Tipps & Tricks

---

**Vor dem Start:** Stellen Sie sicher, dass der Behälter mind. 50% voll ist. Die hotCHOC nicht ohne Materialfüllung nutzen bzw. bis zum Ende leer sprühen. Dies vermeidet Lärm, Vibrationen und unsaubere Spritzer.

**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 Partikel beständen 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 im heißen Wasserbad oder der Mikrowelle bis zu 70°C verwendet werden - natürlich nachdem vorab die Isolierung entfernt wurde - und kann auch im Kühlschrank gelagert werden.

## **Maximierung der Zeit, um Schokol arm 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 Sprüher ermöglicht ein gleichmäßiges Spritzbild sogar bis zu 27°C und minimaler Sprühwolke. 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) Nehmen Sie den Düsenkorb ab und schieben Sie den Heizkörper über das Verlängerungsrohr bis diese bündig am Pumpengehäuse sitzt.

- iv) Ziehen Sie die Isolierung über, bis diese den Heizkörper 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/Sek. einer 50/50 Schokolade/Kakaobutter-Mischung zu sprühen. 500 ml können max. eine dünne Beschichtung von 12-15 m<sup>2</sup>, bzw. 5-8 m<sup>2</sup> 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 Beschichtungsdicke 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-Düse 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.

## 4. REINIGUNG

---

**WICHTIG:** Säubern Sie immer nach dem Gebrauch. Entfernen Sie davor Elektrik und Heizeinheit, damit diese nicht nass werden. 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 Druckluft nützlich. Danach gründlich mit heissem, frischem Wasser durchspülen.

Der Sprüher 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 auf **www.kreaswiss.com**. Zumeist ist lediglich ein Kleinteil nicht eingesetzt 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 33) angeben.

### **DEMONTAGE UND MONTAGE (siehe Seite 33)**

- Schrauben Sie die Düse (9) ab und nehmen die Heizung (14) herunter. Lösen Sie 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 Schüssel und reinigen Sie diese gemäss den Reinigungsschritten. Saugrohr (8), Behälter (9), Behälterisolierung (10) und die Isolierung (3) können im Waschbecken gewaschen werden.
- Wartungsschraube (2) entfernen und das Pumpengehäuse (5) abnehmen. Legen Sie Kolben (3), Feder (4), Haube (5) zur Seite und wischen Sie diese 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.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diesem Lebensmittelprüher wird von unabhängiger Seite bestätigt, die gesetzlichen

**i)** Nahrungsmittelmigrationsanforderungen, gemäss der Verordnungen EC Nr. 10/2011, 2023/2006 & 1935/2004, im Einklang mit US FDA HHS Abschnitt 170.09, Kapitel 174 (Indirekte Lebensmittelzusätze: Generell) und Kapitel 177 (Indirekte Lebensmittelzusatzstoffe: Polymere) sowie

**ii)** den europäischen CE - Normen einzuhalten.

Eine Konformitätserklärung ist diesem Produkt beigelegt.

Dr Kendrick  
Managing Director





## **INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD**

---

### **Antes de utilizar el producto deberán leerse todas las instrucciones relacionadas con la seguridad y la utilización**

- Este dispositivo no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del dispositivo por una persona responsable de su propia seguridad.
- Se debe supervisar a los niños que no juegan con el aparato.
- En caso de daños en la conducción de corriente, ésta deberá ser sustituida, para evitar situaciones peligrosas, por el fabricante, su revendedor o una persona cualificada.
- Nunca poner las partes eléctricas o la unidad de calefacción en contacto con líquidos de cualquier tipo. Los métodos de limpieza recomendados son explicados en el capítulo Limpieza.
- 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.
- El pulverizador no debe utilizarse cerca de una llama abierta.
- No fumar en la zona de pulverización y asegúrese de que haya ventilación adecuada cuando se trabaja en espacios reducidos.
- Nunca rocíe los materiales inflamables (por ejemplo, gasolina o licores).
- 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.

El pulverizador está diseñado técnicamente para ser utilizado de forma intermitente (encendido y apagado) durante períodos de tiempo sin interrupción de hasta 20 segundos - ésto es más que suficiente para rociar las bandejas de horneado, pasteles y similares. Se recomienda dejar enfriar el pulverizador entre 5 y 10 segundos después de cada uso. Si necesita pintar continuamente hasta que el recipiente esté completamente vacío, deje que el pulverizador se enfríe a temperatura ambiente. El pulverizador no es adecuado para la producción industrial a gran escala, es decir, no utilizar durante más de tres minutos continuos durante un período de diez minutos. Si usted nota que el pulverizador se pone muy caliente, dejad que se enfríe por favor.

# 1. DESCRIPCIÓN

La hotCHOC ha sido creada para rociar una mistura de 50% de chocolate y 50% de manteca de cacao a una temperatura entre 29°C y 35°C (84°F - 95°F).

Los ajustes de potencia y el tamaño de la boquilla y del pistón permiten pulverizar una cobertura fina. De esta forma, podrá beneficiarse de la reducción de desperdicio de material pulverizado y menos ruido en comparación con otros sistemas pulverizadores.

El aislamiento y la unidad de calefacción están integrados para atrasar la refrigeración.

El uso con diferentes materiales y temperaturas de los recomendados puede afectar al rendimiento. A continuación, siguen más informaciones por un uso correcto del pulverizador.

## 2. 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	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 a aproximadamente dos metros de distancia.

## 3. PRIMEROS PASOS - Consejos Para El Uso

**ANTES DE EMPEZAR:** asegurarse que el envase sea lleno al menos hasta la mitad. No utilice la pistola hotCHOC con el contenedor vacío, ni la utilice hasta que sea completamente vacía. De esta manera, se evitan ruidos y salpicaduras.

**Utilizar siempre con fluidos sin impurezas.**

La pistola hotCHOC ha sido creada para pulverizar únicamente fluidos sin impurezas. La pulverización de fluidos con partículas puede impedir el movimiento del pistón y dañar el pulverizador. En caso de dudas 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 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.

En un entorno normal de trabajo, el contenedor puede llenarse con chocolate a una temperatura de 35°C, a sabiendas de que se hayan enfriado significativamente por el momento en el que se pulveriza y llega hasta el producto final. Sacándole 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 alrededor de los 21°C / 70°F y es normalmente trabajado a una temperatura entre los 29° - 35°C / 84° - 95°F. La pistola hotCHOC ha sido creada para rociar una cobertura de chocolate uniforme aún a 27°C / 80°F. La calefacción de la boquilla permite mantener una temperatura de aproximadamente 30°C / 86°F (26°C / 79°F a la salida). La boquilla empieza a calentar cuando la pistola está 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 más de una hora sin calentar otra vez 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) Asegúrense que la unidad de calefacción sea bien seca.
- ii) Apriete firmemente el tornillo de la extensión de boquilla a la carcasa de la bomba.
- iii) Sin la boquilla insertada, deslice la unidad de calefacción sobre la extensión de la boquilla hasta la carcasa de la bomba.

- iv) Poner la funda de aislación hasta la parte trasera de la unidad de calefacción.
- v) Atornillar la boquilla.
- 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 mejor pulverización**

Para permitir una pulverización ligera y uniforme, la pistola hotCHOC ha sido configurada para rociar alrededor de 2 gramos por segundo de mixtura de chocolate (50%) y manteca de cacao (50%), dependiendo del tipo y de la temperatura. Con 500 ml se puede rociar una cobertura fina de chocolate con 5 - 8 m<sup>2</sup> o más gruesa, de 10 - 15 m. Una cobertura más ligera puede ser conseguida, 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. Moviendo 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.
- Variando la velocidad de movimiento del brazo variará el efecto y el grosor del material pulverizado.
- La boquilla incluida R6 es la más adecuada para trabajar el 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.

## 4. LIMPIEZA

---

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

Limpiar siempre la pistola inmediatamente después de al utilizar.

Para limpiar el exterior de la pistola simplemente utilice un trapo y un detergente para vajillas.

Para limpiar la pistola por dentro, se recomienda pulverizar medio envase de agua caliente y lavar las piezas pequeñas con detergente para vajillas. Las componentes plásticas pueden ser puestas directamente en el lavavajillas. Se puede utilizar también un cepillo suave con cuidado a no dañar el cilindro. Si es posible, soplando aire a través de la boquilla y el tubo de succión puede facilitar el proceso de limpieza. Después, enjuague completamente con agua limpia y caliente. Nuestros pulverizadores han sido desarrollados con material de alta calidad. En caso de problemas, recomendamos que vea el documento o la película "Trouble Shooting", disponible en [www.kreaswiss.com](http://www.kreaswiss.com).

En la mayoría de los casos una pieza ha sido olvidada o el producto necesita de una limpieza a fondo. Si el problema persiste, póngase en contacto con su distribuidor para obtener asistencia adicional. Por favor, incluya siempre el número del artículo (página 33) en toda la correspondencia.

### **DESMONTAJE Y MONTAJE (pág. 33)**

- Quitar la boquilla (9) y la unidad de calefacción de la boquilla (14). Desenroscar el prolongador de la boquilla (8) de la carcasa de la bomba (5).
- Sacar la inserción pulverizadora de dentro de la pistola (7). Nunca sacar el adaptador de metal (6). Poner estas piezas en un plato para limpiarlas. El tubo de succión (10) y el envase (11) pueden ser lavados en el fregadero. La funda de calefacción del envase (12) y la boquilla (13) se pueden lavar en el fregadero.
- Quitar el tornillo (2) y quitar la carcasa de la bomba (5). Poner el pistón (3), el muelle del pistón (4), el capó (1) a lado y limpiarlos con un paño.
- Para montar, siga el orden inverso al de las instrucciones anteriores. El pistón tiene que moverse libremente en la carcasa de la bomba. Asegúrese de que el tornillo, el prolongador de boquilla y la boquilla de chorro son todos atornillados herméticamente.

## **GARANTIA**

Este producto está 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 general el utilizo medio es definido en tres minutos operativos cada ocho minuto de actividad. Un máximo de 550 ml de material puede ser pulverizados en estos 3 minutos después de los cuales se aconsejan 5 minutos de pausa 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 rápidamente y la garantía no cubre estos daños.

Solamente repuestos originales pueden 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 averías debidas al uso normal, a los daños debidos 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.

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Este Pulverizador de Alimentos ha sido confirmado de manera independiente cumpliendo con los requisitos legales.

i) de migración de alimentos de acuerdo con la normativa establecida en los Reglamentos CE N°: 10/2011, 2023/2006 y 1935/2004, de acuerdo con la sección FDA 170.09, sección 174 del HHS de EE.UU. (Aditivos alimentarios indirectos: general) y la sección 177 (aditivos alimentarios indirectos: polímeros) y

ii) para cumplir con las normas CE de producción Europea.

Se adjunta una declaración de conformidad para este producto.

Dr Kendrick  
Managing Director





## **INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA**

### **Il hotCHOC dovrebbe essere utilizzato soltanto quando le norme di sicurezza e le istruzioni di funzionamento sono stati letti e sono rigorosamente rispettate**

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate o in assenza di esperienza e/o cognizioni, salvo il caso in cui queste siano sotto la sorveglianza di una persona addetta alla loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni dirette sull'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevedere ogni rischio.
- In nessun momento l'apparecchio o le sue componenti elettriche devono entrare in contatto con liquidi.
- Collegare alla corrente elettrica solo quando l'apparecchio è spento. La guaina riscaldante rimarrà attiva fin quando l'apparecchio sarà collegato alla corrente. Prima di smontarlo scollegare sempre dalla corrente.
- Lo spruzzatore non deve essere utilizzato in prossimità di una fiamma. Accertarsi che vi sia una ventilazione adeguata quando si lavora in spazi limitati. Non spruzzare mai materiali infiammabili.
- Non fumare nella zona di spruzzatura. 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 è paragonabile al rumore emesso da altri apparecchi. L'utilizzo di tappi per le orecchie è a discrezione dell'utente.

L'irroratore è progettato per essere utilizzato in modo intermittente (on e off), per periodi fino a 20 sec. alla volta - più che sufficiente per le applicazioni previste come vassoi spruzzatura, materiali pasticceria e simili. Quando viene utilizzato di conseguenza, è richiesto un periodo di riposo di 5-10 sec. tra i periodi di spruzzatura per permettere lo spruzzatore a raffreddare. Se avete bisogno di spruzzare continuamente fino a quando il contenitore in dotazione sia vuoto, si prega di lasciare lo spruzzatore a raffreddare fino a temperatura d'ambiente. Lo spruzzatore non è adatto per un uso industriale, cioè più di tre minuti di funzionamento continuo in ogni dieci minuti. Se si nota lo spruzzatore diventa molto caldo, si prega di lasciarlo a raffreddare.

# 1. DESCRIZIONE

La pistola spray hotCHOC é 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.

Le impostazioni di risparmio di energia e la dimensione dell'ugello e il pistone consentono un sottile strato di materiale che deve essere spruzzato. In questo modo, possono beneficiare della riduzione degli sprechi di materiale polverizzato e meno rumore in confronto con altri sistemi irroratori.

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

# 2. 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.

# 3. 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 é 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 é 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 puo essere immerso a bagnomaria in acqua calda fino a 70°C / 160°F, puo 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) Awitare 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 m<sup>2</sup>, a più spessa 5 - 8 m<sup>2</sup>. Una copertura leggera può essere ottenuta con una sola passata su una superficie di circa 10 cm da circa 30 cm di distanza.

- Prima d'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.



## 4. PULIZIA

---

**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](http://www.kreaswiss.com). Nella maggior parte dei casi i malfunzionamenti sono dovuti al non corretto assemblaggio delle parti dopo le operazioni di manutenzione. Se il problema persiste contattare il rivenditore. Non dimenticare d'includere il numero dell'articolo (pag. 33) sulla corrispondenza.

### **MONTARE E SMONTARE (vedi pag. 33)**

- 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 assemblare 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.

## RESPONSABILITÀ 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

Questo spruzzatore di cibo è stato confermato in modo indipendente come conforme ai requisiti

**i)** requisito di migrazione di cibo previsto nel Regolamento CE n: 10/2011, 2023/2006 e 1935/2004, in linea con la sezione FDA degli Stati Uniti HHS 170,09 come richiesto dalla sezione 174 (additivi alimentari indiretti: generali) e la Sezione 177 (indiretti additivi alimentari: Polimeri) e

**ii)** CE standard europei della produzione. Una dichiarazione di conformità è fornita con questo prodotto.

Dr Kendrick  
Managing Director





## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

**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.**

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incl. les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou par un centre service agréé les risques.
- A aucun moment, les composants électriques doivent être mis en contact avec des liquides de quelque type que ce soit. Les méthodes de nettoyage recommandées sont dans le Chapitre Nettoyage.
- 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. Assurez-vous que la ventilation est adéquate lorsque vous travaillez dans des espaces confinés.
- Le pulvérisateur ne doit pas être utilisé à proximité d'une flamme nue. Ne pulvériser jamais de matériaux inflammables. S'assurer que la ventilation est adéquate. Ne fumez pas dans la zone de pulvérisation.
- Le niveau de bruit est similaire à de nombreux appareils de cuisine. Utiliser des protections auditives est sous la responsabilité des opérateurs.

Le pistolet est conçu pour un usage intermittent (marche/arrêt), pour des périodes de 20 sec. maximum en continue - ce qui est plus que suffisant pour les usages recherchés, comme vaporiser l'équivalent d'une plaque à pâtisserie. Pour bien utiliser l'appareil, une période de repos de 5 à 10 secondes est nécessaire entre les vaporisations pour permettre au pistolet de refroidir. S'il est nécessaire d'utiliser l'appareil en continue jusqu'à ce qu'il soit vide, laissez-le refroidir à température ambiante. Le pistolet n'est pas à usage industriel, à savoir plus de 3 min d'usage continu dans une période de 10 min. En cas de surchauffer, le laisser refroidir.

# 1. DESCRIPTION

---

Le pistolet de pulvérisation hotCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50% de chocolat et 50% de beurre de cacao à une plage de température de 29°C et 35°C / 84°F - 95°F.

Les paramètres d'alimentation et les tailles de buse & piston permettent une fine couche de matériau à être pulvérisés, tout en bénéficiant de réduit surpulvérisation et bruit, comparativement à d'autres les pulvérisateurs Fonctionnalités supplémentaires telles que l'isolation et un appareil de chauffage sont intégrées pour ralentir le refroidissement.

Travaillant avec différents matériaux et températures que celles recommandées peuvent affecter les performances. Plus d'informations concernant les pulvérisateurs recommandé son utilisation est fournie ci - dessous.

## 2. CARACTERISTIQUES 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.

## 3. POUR COMMENCER-Trucs et Astuces

---

**Avant de commencer** : assurez-vous que le réservoir est plein au moins 50%. Ne pas pulvériser avec le hotCHOC jusqu'à ce qu'il soit complètement vide. Cela évite de créer des bruits inutiles & vibrations et évite les éclaboussures.

**Utiliser uniquement des liquides exempts de particules solides.**

L'hotCHOC est conçu pour pulvériser uniquement des liquides sans impuretés. Veuillez éviter les liquides contenant des graines ou tout type de particules qui peuvent limiter le mouvement du piston et raccourcir la vie du pulvérisateur. En cas de doute, il est recommandé de filtrer le liquide.

## **Nous recommandons la pulvérisation à 29°C - 35°C / 84°F à 95°F. Pourquoi ?**

Lorsque le chocolat chaud est pulvérisé, il est immédiatement exposé à la température ambiante. Cela, normalement, se traduit par une baisse de la température du chocolat de 20%. Par exemple, dans un environnement de travail de 22°C / 72°F, le chocolat dans le récipient à 31°C / 88° F redescendra vers le bas à environ 25°C / 77°F lorsqu'il atteint la surface de la cible.

Dans un environnement de travail normal le conteneur peut être rempli avec du chocolat à une température de 35°C / 95°F, sachant que la température aura refroidi de façon significative par le temps qu'il n'atteigne sa cible. Le conteneur peut être utilisé dans un bain d'eau chaude ou un four à micro-ondes jusqu'à 70°C / 160°F mais, veuillez retirer le couvercle isolant en premier. Le récipient peut également être stocké dans le réfrigérateur.

### **Maximiser la période que le chocolat reste chaud.**

Normalement, le chocolat tempéré se transforme en forme solide lorsqu'elle atteint environ 21°C / 70°F et il est habituellement travaillées lorsque sa température est comprise entre 29°C - 35°C /84°F - 95°F.

Le hotCHOC est conçu pour vaporiser une couche uniforme avec surpulvérisation minimale, jusqu'à ce qu'il atteigne un minimum de 27°C.

L'unité de chauffage de la buse peut maintenir une température sur la rallonge de buse de 30°C / 86°F et 26°C/ 79°F à l'extrémité de la buse. Le système de chauffage commence à fonctionner lorsqu'il est branché et devrait être gauche branché même lors du changement de conteneurs.

En ajoutant le chocolat dans le récipient à 35°C / 95 °F et en utilisant les fonctions de chauffage, devrait être possible de poursuivre la pulvérisation aussi longtemps qu'une heure sans avoir besoin de réchauffer le chocolat.

### **Montage de l'unité de chauffage.**

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

- i) S'assurer que le câble et l'unité de chauffage sont sèches et exemptes de liquides.
- ii) Serrez fermement la rallonge de buse sur le corps de pompe.
- iii) Sans la buse ronde insérée, glisser l'unité de chauffage sur la rallonge de buse jusqu'à ce qu'il soit aligné contre le corps de pompe.

- iv) Faites glisser l'isolation sur le chauffage.
- v) Insérer la buse ronde.
- vi) Bouchon le pulvérisateur et laissez-les préchauffer pendant 2-3 min.  
Seulement débranchez le pulvérisateur, lorsque le chauffage n'est plus nécessaire.

## **Pulvérisation optimale**

Afin d'obtenir un enduit au chocolat mince, le hotCHOC a été spécifiquement configuré pour vaporiser environ 2 grammes par seconde d'un mélange de 50% de chocolat et 50% de beurre de cacao, dépendant du type et de la température. Une quantité de 500ml peut fournir autant que 10 à 15 m<sup>2</sup> d'un enduit mince ou 5-8 m<sup>2</sup> de revêtement plus épais. Un enduit mince peut être réalisé avec un seul passage, dans une large gamme d'environ 10 cm, pulvérisé environ 30 cm de la surface.

- Avant de commencer, tournez le bouton d'alimentation complètement vers la gauche. C'est le réglage de puissance maximale et après quelques secondes, il créera une aspiration suffisante pour pulvériser le liquide. Réglez le bouton d'alimentation jusqu'à ce qu'il pulvérise une couche mince et uniforme.
- Maintenir une distance constante et le mouvement sans heurt.
- Évitez de secouer le pistolet ou de brusques mouvements car cela peut causer des gouttelettes.
- Varier la vitesse du mouvement du bras, la hauteur et le nombre de revêtements, varie l'effet et l'épaisseur de la couche pulvérisée.
- Il est recommandé de démarrer et d'arrêter le mouvement latéral lorsqu'il est hors du produit et de seulement appuyez sur le bouton d'alimentation lorsque sur le produit. Cela permet de réduire le volume pulvérisé au tournant.
- Le R6 est la meilleure buse pour travailler avec la hotCHOC.
- Si vous souhaitez pulvériser par le dessous, vous pouvez faire pivoter l'extension de buse - cependant - seulement tourner dans le sens horaire (lorsqu'on regarde de l'avant), dans le cas contraire vous desserre la rallonge de buse. La méthode la plus facile d'ajuster l'orientation de la buse est du côté droit, tenez le corps de pompe fermement avec la main gauche et déplacez la rallonge de buse avec votre main droite.

## **La pulvérisation d'autres matériaux?**

Le pulvérisateur est conçu uniquement pour pulvériser le chocolat. La pulvérisation d'autres matières de faible viscosité (mince) comme l'huile et le glacis léger est susceptible de produire un effet différent.

## 4. NETTOYAGE

---

**IMPORTANT** : Retirez toujours les composants électriques et l'unité de chauffage avant de laver le pistolet. Ces pièces ne doivent jamais être exposés à des liquides. Nettoyez immédiatement après chaque utilisation. Pour le nettoyage extérieur, simplement essuyer l'extérieur du pulvérisateur avec un détergent. Pour un nettoyage interne, nous vous recommandons de pulvériser la moitié du récipient avec l'eau très chaude. Nettoyez ensuite les différentes pièces à l'aide d'un détergent. Il est également recommandé d'utiliser une brosse douce, mais avec prudence. Le cas échéant, soufflant de l'air à travers la buse peut faciliter le processus de nettoyage. Rincez soigneusement ensuite avec de l'eau propre.

Le pulvérisateur est conçu avec des composants de qualité. Si vous rencontrez n'importe quel problème, nous vous recommandons tout d'abord suivre le dépannage document et films sur notre site Web: [www.kreaswiss.com](http://www.kreaswiss.com). Dans la plupart des cas, une partie a été oubliée, ou le produit a besoin d'un nettoyage en profondeur. Si votre problème persiste, veuillez contacter votre revendeur pour un soutien supplémentaire. Veuillez toujours indiquer le numéro de l'article (Page 33) dans toute correspondance.

### **DEMONTAGE ET MONTAGE (voir page 33)**

Dévisser la buse ronde (9) et enlevez l'unité de chauffage (14). Puis dévisser la rallonge de buse (8) du corps de pompe (5).

Déposer l'unité de pulvérisation (7) de l'intérieur de la chambre.

L'adaptateur de métal ne doit jamais être retiré. Placez toutes les pièces dans un petit plat et les nettoyer à la suite du nettoyage étapes décrites précédemment. Le tube d'aspiration (10), le conteneur (11), le manchon isolant du conteneur (12) et le manchon isolant de la buse (13) peut être lavé dans l'évier.

Déposer la vis de service (2) et retirer le corps de pompe (5). Mettre le piston (3), le piston à ressort (4) et le capot (1) et essuyez-les comme décrit ci-dessus.

Pour assembler le pistolet, le faire dans l'ordre inverse. Le piston doit se déplacer librement dans le corps de pompe. S'assurer que la vis de service, le rallonge de buse et la buse ronde sont tous serrés.

## **GARANTIE**

Le pistolet est garanti pendant 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 700 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. Seules les pièces détachées peuvent être utilisées en cas de réparations.

Le pistolet doit être utilisé et nettoyé comme décrit dans la notice d'utilisation.

La garantie commence au moment de réception du client. La garantie exclut tout dommage dû à l'usure naturelle, une surcharge ou une mauvaise manipulation.

## **RÉPARATIONS & RESPONSABILITÉ DU PRODUIT**

Les réparations ne sont pas couvertes par la garantie et doivent être exécutées par les centres de service, sous réserve des conditions de prix et de livraison applicables du pays en question.

Aucune responsabilité est acceptée pour les dommages causés directement ou indirectement par l'utilisation et la pulvérisation de ce produit. L'utilisateur assume l'entière responsabilité pour l'utilisation du produit selon les lois de l'hygiène alimentaire et d'autres dispositions légales.

## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Ce pulvérisateur alimentaire a été confirmé de manière indépendante comme satisfaisant aux exigences légales

**i)** de migration alimentaire énoncées dans les règlements CE n°: 10/2011, 2023/2006 et 1935/2004, conformément à l'article 170.09 de la US FDA HHS tel que requis par l'article 174 (Additifs alimentaires indirects: généralités) et 177 (additifs alimentaires indirects: polymères) et

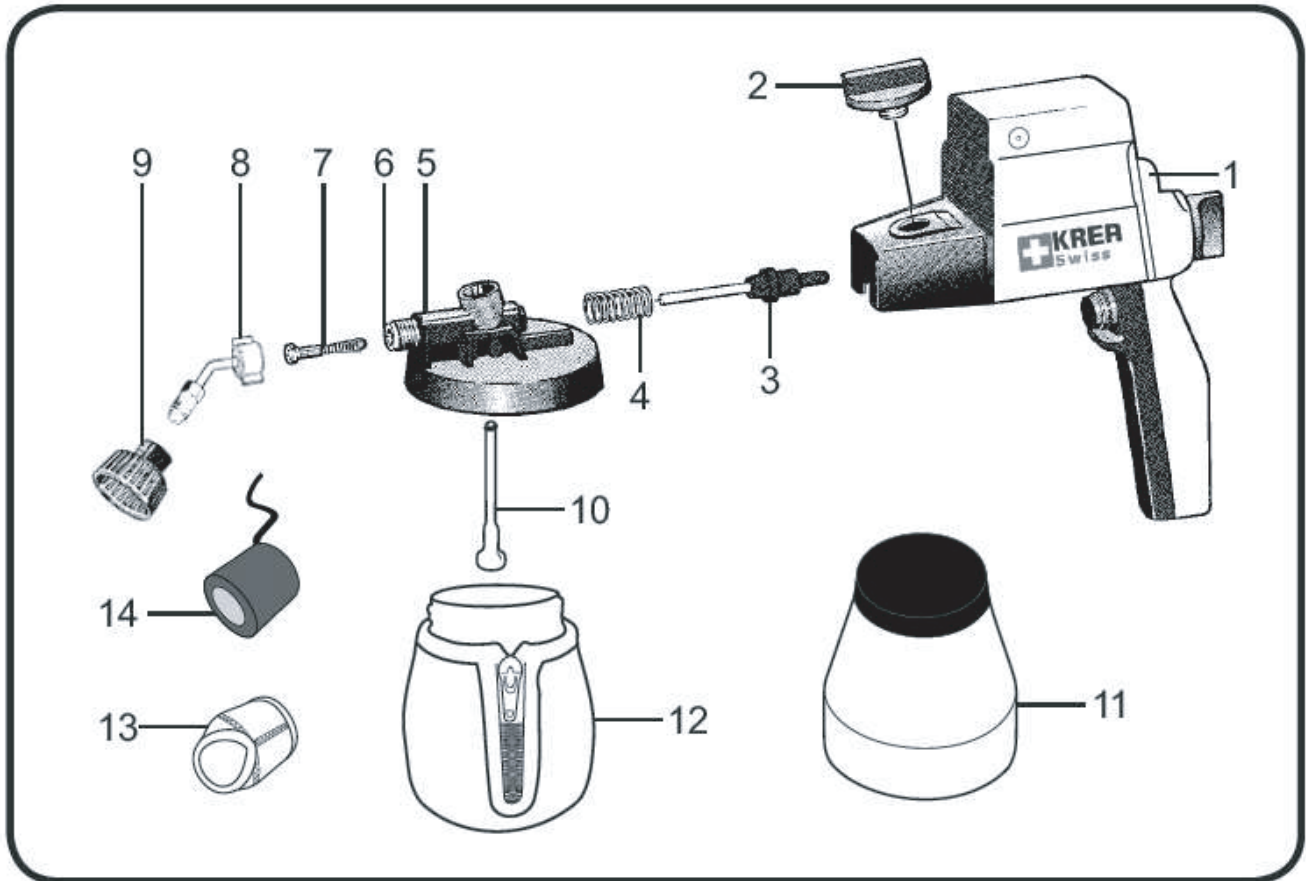
**ii)** avec les normes européennes de production CE.

Une déclaration de conformité a été fournie avec ce produit.

Dr Kendrick  
Managing Director

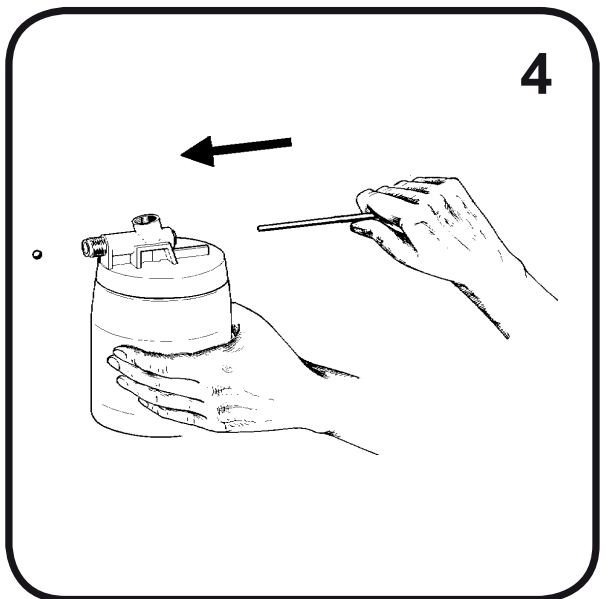
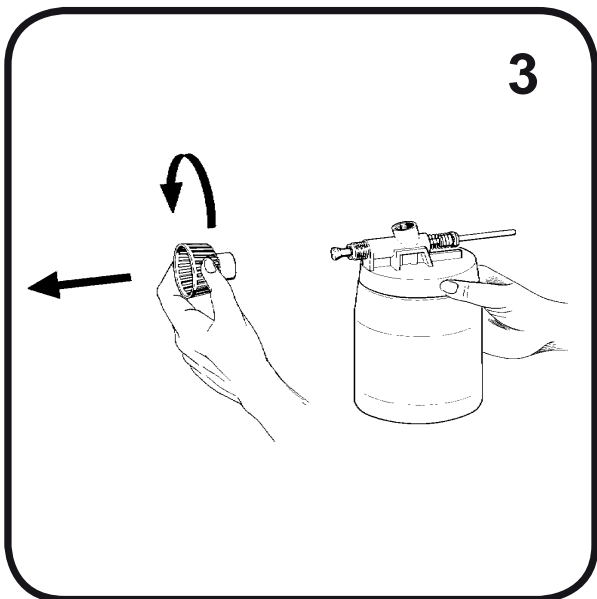
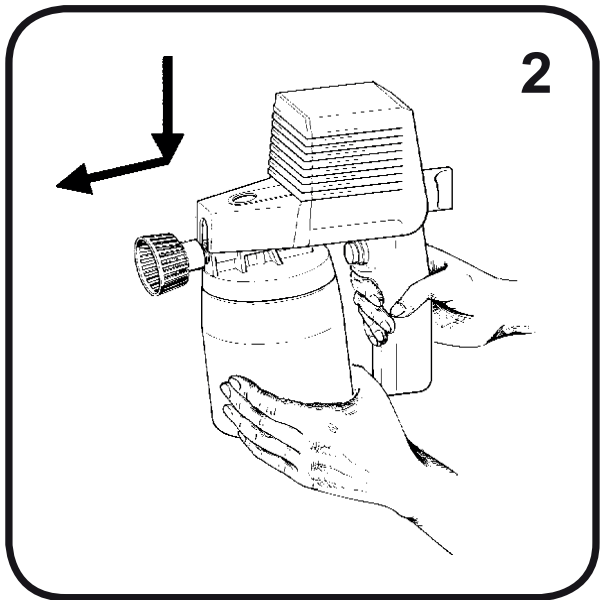
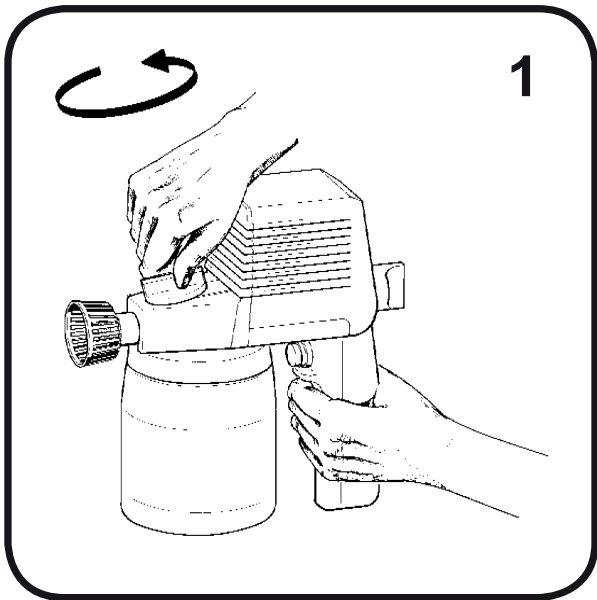
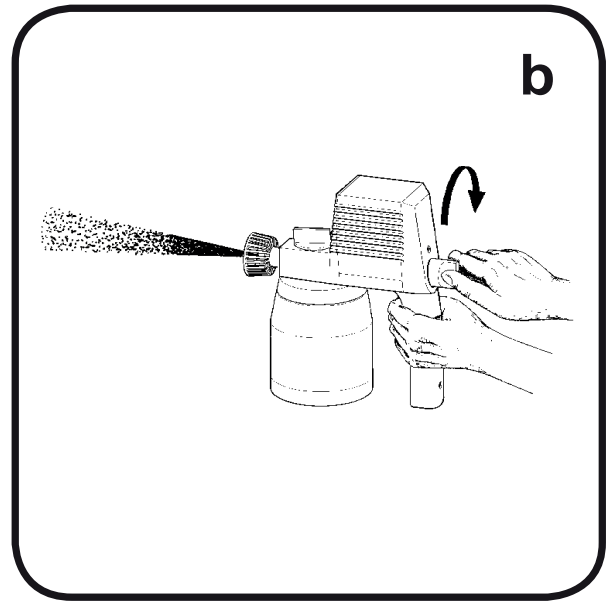
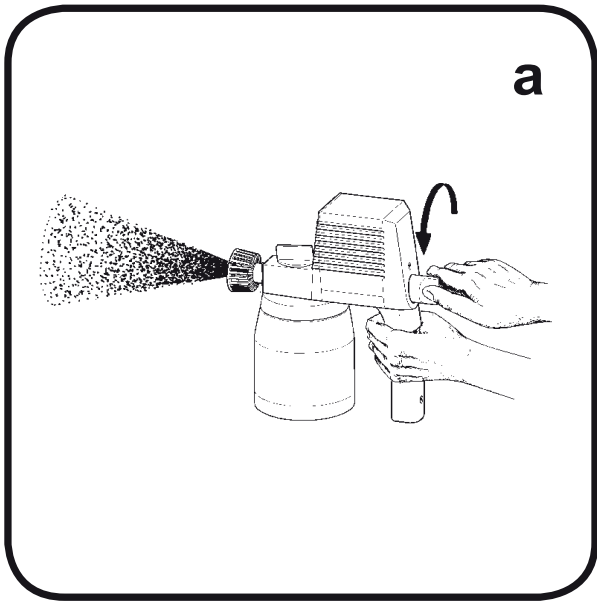






## Spare parts and accessories / Ersatzteile und Zubehör / Repuestos y accesorios / Ricambi e accessori / Pièces de rechange et accessoires:

Pos.	Art. N°.					
1	12-000-010	Hood	Haube	Capó	Cappa	Capot
2	09-004-004	Service screw	Flügelsschraube	Tomillo 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	Carcasa 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	Contenitore 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



Notes / Notizen / Notizie / Notas:

