

hotCHOC

Chocolate Spray Gun

Operating Instructions
Manual de instrucciones



L 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 to ensure that they do not 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).
- 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 user's responsibility.

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 sock 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 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 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 such as 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. 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 15) in any correspondence.

DISMANTLING AND ASSEMBLING (see page 15)

- 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.

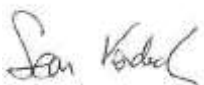
No liability is accepted for damage caused directly or indirectly by the use and spraying of this products. The user assumes full responsibility for the use of the product in accordance with the laws of food hygiene and other legal regulations.

CE EN DECLARATION OF CONFORMITY

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

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014

All relevant plastic components coming into contact with sprayed material are certified as consisting of food grade materials.



Dr. Kendrick

Managing Director

L 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 para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento del producto no deben efectuarlas niños sin la supervisión de un adulto responsable.
- 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.
- Nunca rocíe los materiales inflamables (por ejemplo, gasolina o licores).
- No direccionar nunca la pistola hacía 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.

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 utilizo 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 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 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 mistura 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 m² 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. 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.
- 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 nuestro sitio web 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 15) en toda la correspondencia.

DESMONTAJE Y MONTAJE (pág. 15)

- 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.

GARANTÍA

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 al uso industrial, definido como más de 3 minutos de funcionamiento dentro de cualquier período de 8 minutos. Un máximo de 550 ml de material puede ser rociado dentro de un período de 3 minutos, después de lo cual debe descansar por un periodo de 5 minutos para dejar que la pistola se enfríe. Si dentro de este periodo de tiempo la pistola se utiliza de manera intermitente, con periodos de funcionamiento de 20 - 30 segundos, entonces serán suficientes solamente 5 - 10 segundos para que el pulverizador se enfríe. Si no se respetaren 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.

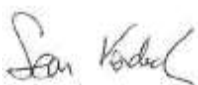
Toda la responsabilidad esta declinada para todos los danos que resulten directamente o indirectamente de la utilización y de la pulverización de productos. El utilizador es completamente responsable de la aplicación de las leyes sobre los productos alimentarios u otras disposiciones legales relativas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

CE EN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

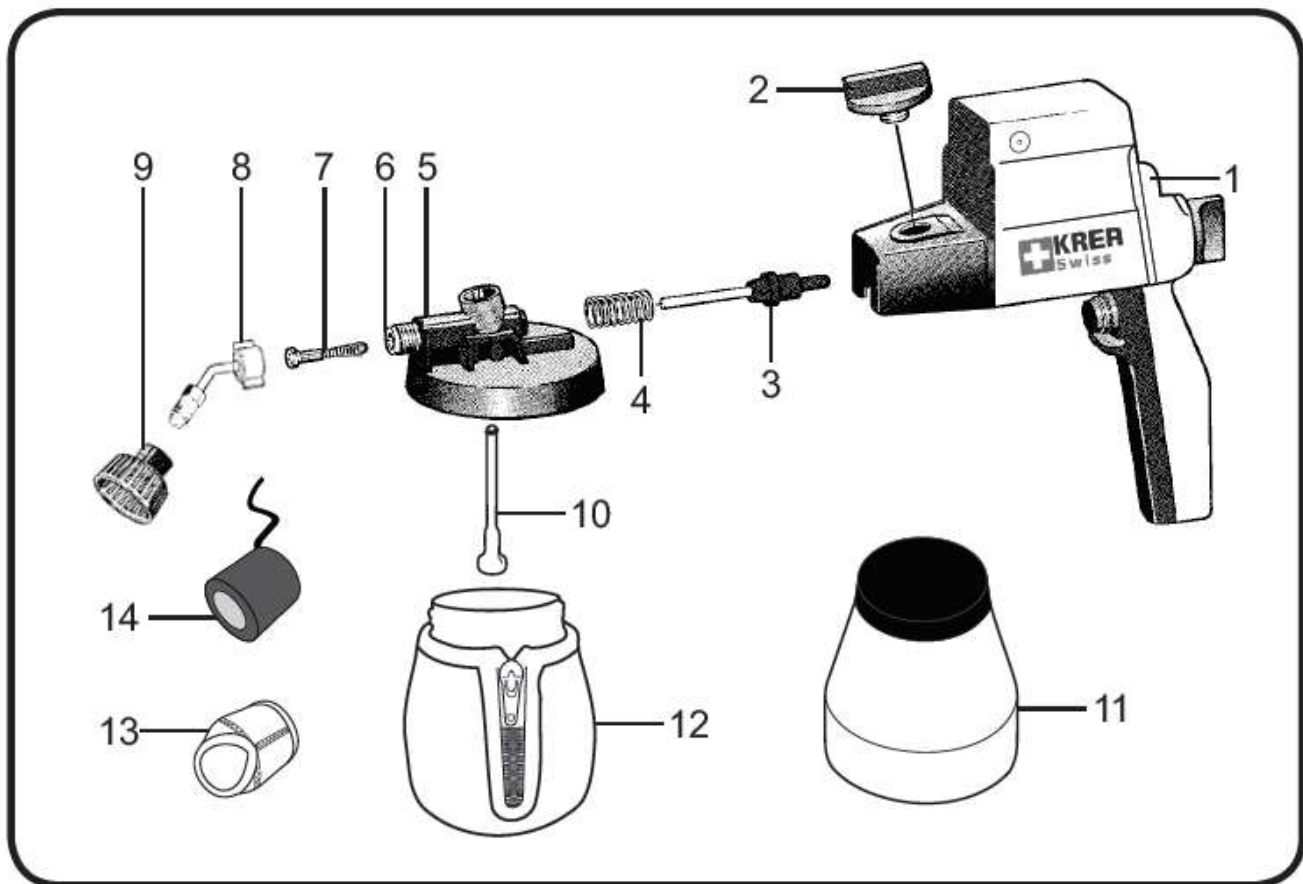
Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que este producto está en conformidad con las siguientes normas y otros documentos normativos:

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014

Todos los componentes de plástico que entran en contacto con el material pulverizado están certificados como materiales de calidad para uso alimentario.



Dr. Kendrick
Managing Director



Spare parts and accessories / Repuestos y accesorios: hotCHOC

Pos.	Art. Nº.		
1	12-000-010	Hood	Capó
2	09-004-004	Service screw	Tornillo de servicio
3	12-004-010	Piston	Pistón
4	12-004-013	Piston spring	Muelle del pistón
5	12-004-005	Pump housing	Carcasa de la bomba
6	12-005-003	Adapter	Válvula de bola
7	12-507-010	Atomiser unit	Inserción pulverizadora
8	12-508-220	Nozzle extension	Prolongador de la boquilla
9	09-490-006	Round nozzle R6	Boquilla redonda R6
10	12-005-021	Suction tube	Tubo de succión
11	12-000-016	Container & lid	Envase y tapa
12	12-508-201	Container sleeve	Funda de aislamiento del envase
13	12-508-200	Nozzle sleeve	Funda de aislamiento de la boquilla
14	↪ Distributor	Nozzle heating unit	Boquilla con unidad de calefacción



KREA Swiss AG - Hauptstrasse 137C, 8274 Tägerwilen, Switzerland

Web: www.kreaswiss.com | Email: info@kreaswiss.com | Tel: +41 (0) 71 686 60 40 | Fax: +41 (0)71 686 60 43