

SPRÜHPISTOLE "ALEXO 500"

Art.-Nr. **153970**



Speziell für flüssige
Schokolade
(50 % Schokolade /
50 % Kakaobutter)
**absolut lebens-
mitteltauglich, 29 – 40 °C**

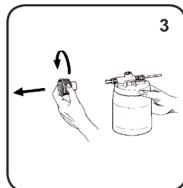
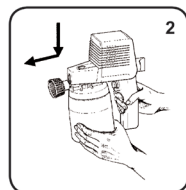
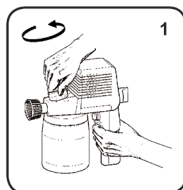
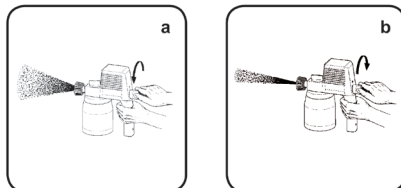
wird mit Rundstrahldüse R6
geliefert

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**	75 dB

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

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



BESCHREIBUNG

Die Alexo 500 wurde konzipiert, um eine Mischung 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 Alexo 500 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 Sprühmaterialienempfehlungen finden Sie im Folgenden.



WICHTIGE SICHERHEITSMITTEILUNGEN

Die Alexo 500 sollte nur benutzt werden, nachdem die Sicherheits- und Bedienungsanweisungen gelesen wurden und befolgt 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.
- 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 Anwenders.

- 1 -

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.

ERSTE SCHRITTE – Tipps & Tricks

Vor dem Start: Stellen Sie sicher, dass der Behälter mind. 50% voll ist. Die Alexo 500 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 Alexo 500 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 Schokoladennischung 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 Alexo 500 nicht mehr genutzt werden soll.

Optimales Spritzergebnis.

Um einen leichten Schokoladenüberzug zu erzielen, ist die Alexo 500 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 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 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 Alexo 500 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.

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 unserer Website. 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

- 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.

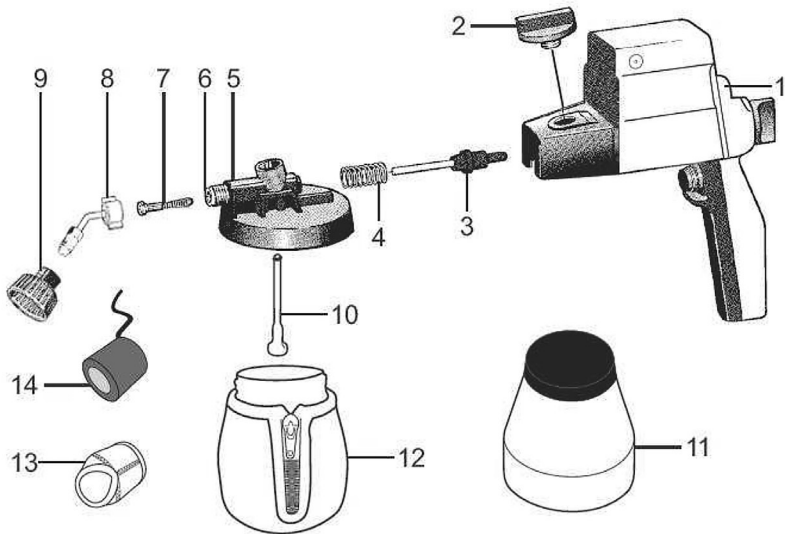
REPARATUREN & PRODUKTHAFTUNG

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 Lebensmittelsprüher wird von unabhängiger Seite bestätigt, die gesetzlichen

- 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
- den europäischen CE - Normen einzuhalten.



Ersatzteile und Zubehör

#	No.	Bezeichnung
153978	1	Haube
153910	2	Flügelschraube
153979	3	Kolben
153912	4	Kolbenfeder
153980	5	Pumpengehäuse
153981	6	Adapter
153982	7	Zerstäubereinheit
153983	8	Düsenverlängerung
153902	9	Rundstrahldüse R6
153984	10	Saugrohr
153975	11	Behälter
153976	12	Behälterisolierung / Wärmeschutz
153977	13	Düsenisolierung
	14	Düsenheizung

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (ISO17025)

ALEXO 500



mit den folgenden Normen, basierend auf der ISO17025 Richtlinie 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

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG,
Elektromagnetische Vertraglichkeit (EMV) 2004/108/EG,
Beschränkung gefährlicher Stoffe (RoHS) 2011/65/EU

Richtlinien zur Lebensmittelqualität über die Gegenstände, Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

EG 1935/2004 und EU 10/2011



Albershausen, 07.01.2024

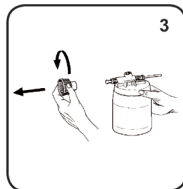
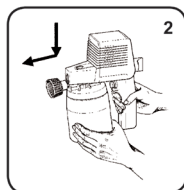
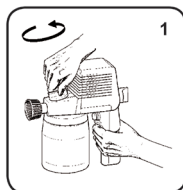
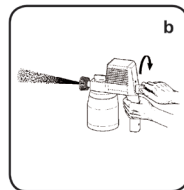
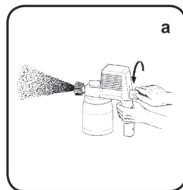
SPRAY GUN "ALEXO 500"

Item **153970**



Especially for liquid chocolate
(50 % chocolate /
50 % cocoa butter)
100% food safe, useable
from 29° to 40° C

delivery includes circular jet
nozzle R6



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal output	40 W
Delivery Rate*	120 - 200 g/min
Viscosity Rate*	20 - 28 DIN / sec
Container Capacity	550 ml
Weight Approx.	ca 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.

DESCRIPTION

The Alexo 500 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.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The Alexo 500 should only be operated safely when the safety & operating instructions have been read and are strictly adhered to. Save these instructions.

- 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.

- 6 -

- Never direct the spray jet towards people or animals to avoid injury.
- The Alexo 500 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.

GETTING STARTED – Tips & Tricks

BEFORE STARTING: please ensure that the container is at least 50% full. Do not use the Alexo 500 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 Alexo 500 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 Alexo 500 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:

- Ensure the cable and heating unit are dry and away from liquids.
- Firmly tighten the nozzle extension to the pump housing.
- Without the round nozzle, slide the heating unit over the nozzle extension until it is flush against the pump housing.
- Slide on the insulation until it reaches the rear end of the heating unit.
- Screw on the round nozzle.
- 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 Alexo 500 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 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 Alexo 500.

- 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.

CLEANING

IMPORTANT: Always remove the electric 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. 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 in any correspondence.

DISMANTLING AND ASSEMBLING

- 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.

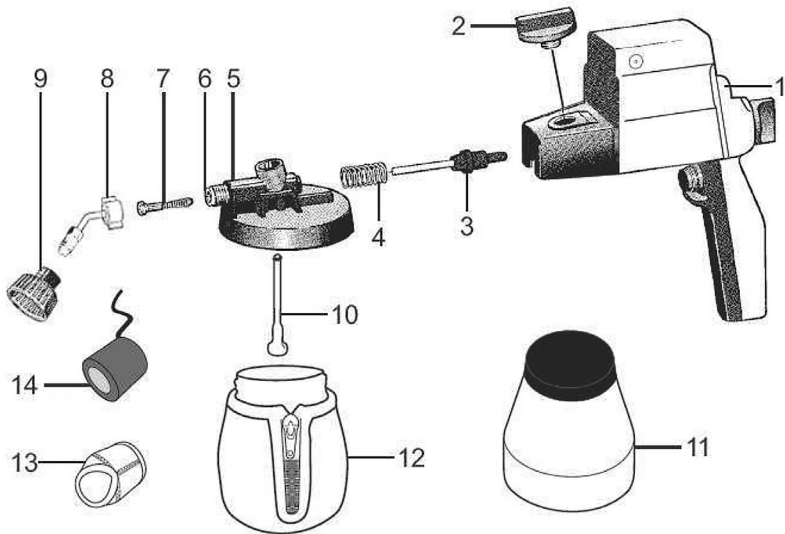
No liability is accepted for damage caused directly or indirectly by the use and spraying of this products.

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.



Spare parts and accessories

#	No.	Description
153978	1	Hood
153910	2	Service screw
153979	3	Piston
153912	4	Piston sprin
153980	5	Pump housing
153981	6	Adapter
153982	7	Atomiser insert
153983	8	Nozzle extension
153902	9	Round nozzle R6
153984	10	Suction tube
153975	11	Container
153976	12	Container sleeve
153977	13	Nozzle sleeve
	14	Nozzle heating unit

EC DECLARATION OF CONFORMITY (ISO17025)

ALEXO 500



complies with the following standards, based on the ISO17025 guideline:

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

in accordance with the provisions of the following directives:

Machinery Directive 2006/42/EC,
Electromagnetic Compatibility (EMC) 2004/108/EC,
Restriction of Hazardous Substances (RoHS) 2011/65/EU

Food quality guidelines on the objects and materials that come into contact with food:

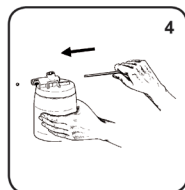
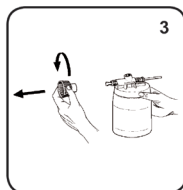
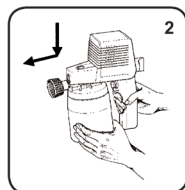
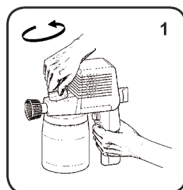
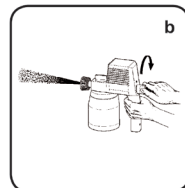
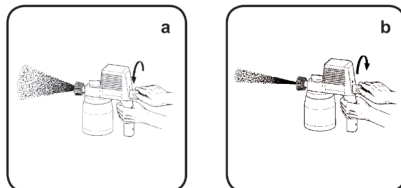
EC 1935/2004 and EU 10/2011



Albershausen, 07.01.2024

PISTOLA POLVERIZZATRICE ELETTRICA "ALEXO 500"

153970



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	ca 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.

DESCRIZIONE

La pistola spray Alexo 500 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.

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.



INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Il Alexo 500 dovrebbe essere utilizzato soltanto quando le norme di sicurezza e le istruzioni di funzionamento sono stati letti e sono rigorosamente rispettate

- 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 similare 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.

PRIMI PASSI - Suggerimenti Per L'utilizzo

PRIMA DI INIZIARE: assicurarsi che il contenitore sia pieno al meno fino a metà. Non usare mai Alexo 500 con il contenitore vuoto per evitare un eccessivo rumore e schizzi indesiderati.

Utilizzare sempre materiali puliti privi di impurità.

La pistola spray Alexo 500 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 Alexo 500 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 è 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 Alexo 500 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 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 Alexo 500.

- 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 da 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 Alexo 500 è stata pensata per spruzzare solo cioccolata. Spruzzare altri materiali con proprietà differenti come olio o glassa può comprometterne il risultato.

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 areni meccanismi interni. Spruzzare aria dall'ugello può inoltre aiutare a eliminare eventuali residui. Risciacquare poi il tutto con acqua calda.

La pistola spray vengono assemblate con materiali di prima qualità. In caso di problemi consultare il troubleshooting video. 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 sulla corrispondenza.

MONTARE E SMONTARE

- 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 le 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 le 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 fatteper 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.

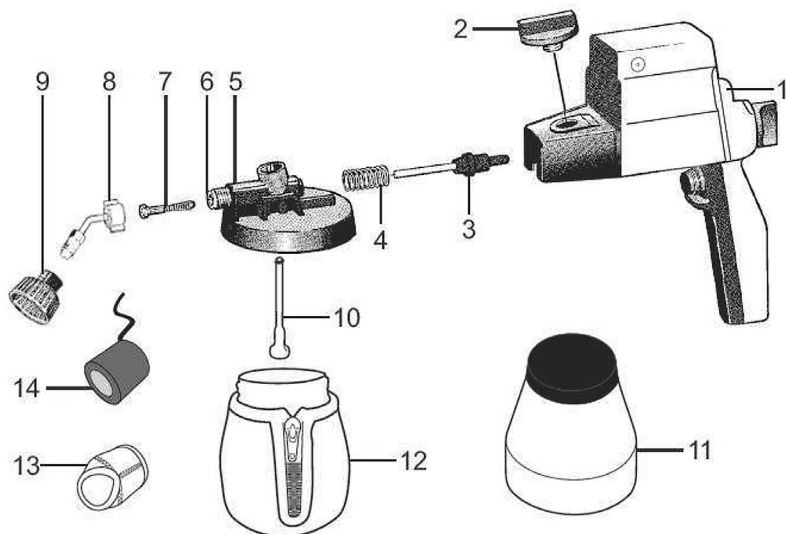
RESPONSABILITE SUL PRODOTTO E RIPARAZIONI

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 CONFORMITA

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 alimentan indiretti: generali) e la Sezione 177 (indiretti additivi alimentan: Polimeri) e
- ii) CE standard europei della produzione.



Ricambi e accessori

#	No.	Description
153978	1	Cappa
153910	2	Vite di servizio
153979	3	Pistone
153912	4	Molla del pistone
153980	5	Alloggiamento della pompa
153981	6	Adattatore
153982	7	Nebulizzatore
153983	8	Estensione dell'ugello
153902	9	Ugello tondo R6
153984	10	Tubo di suzione
153975	11	Contenitore e tappo
153976	12	Guaina isolante per il contenitore
153977	13	Guaina isolante per ugello
	14	Unità di riscaldamento dell'ugello

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE (ISO17025)

ALEXO 500



è conforme ai seguenti standard, basati sulla linea guida ISO17025:

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

in conformità alle disposizioni delle seguenti direttive:

Direttiva Macchine 2006/42/CE,
Compatibilità elettromagnetica (EMC) 2004/108/CE,
Restrizione delle sostanze pericolose (RoHS) 2011/65/EU

Linee guida per la qualità degli alimenti sugli oggetti, i materiali e le sostanze che entrano in contatto con gli alimenti:

CE 1935/2004 e UE 10/2011



Albershausen, 07.01.2024

PISTOLA PULVERIZADORA ELÉCTRICA "ALEXO 500"

153970

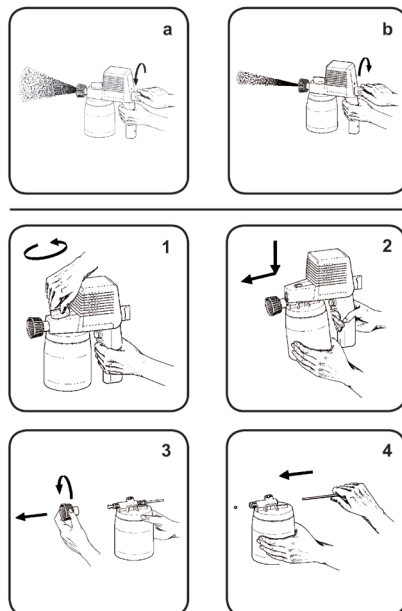


DATOS TÉCNICOS

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 á aproximadamente dos metros de distancia.



DESCRIPCIÓN

La Alexo 500 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 os puede afectar al rendimiento. A continuación, siguen más informaciones por un uso correcto del pulverizador.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

- 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 Alexo 500 hace un nivel de ruido similar a otros electrodomésticos. El utilizzo 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 periodo de diez minutos. Si usted nota que el pulverizador se pone muy caliente, dejad que se enfríe por favor.

PRIMEROS PASOS – Consejos Para El Uso

ANTES DE EMPEZAR: asegurarse que el envase sea lleno al menos hasta la mitad. No utilice la pistola Alexo 500 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 Alexo 500 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 Alexo 500 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:

- Asegúrense que la unidad de calefacción sea bien seca.
- Apriete firmemente el tornillo de la extensión de boquilla a la carcasa de la bomba.
- Sin la boquilla insertada, deslice la unidad de calefacción sobre la extensión de la boquilla hasta la carcasa de la bomba.
- Poner la funda de aislación hasta la parte trasera de la unidad de calefacción.
- Atornillar la boquilla.
- 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 Alexo 500 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 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. 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 Alexo 500.
- 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 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 nuestra página web.

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 en toda la correspondencia.

DESMTAJE Y MONTAJE

- 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 períodos 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.

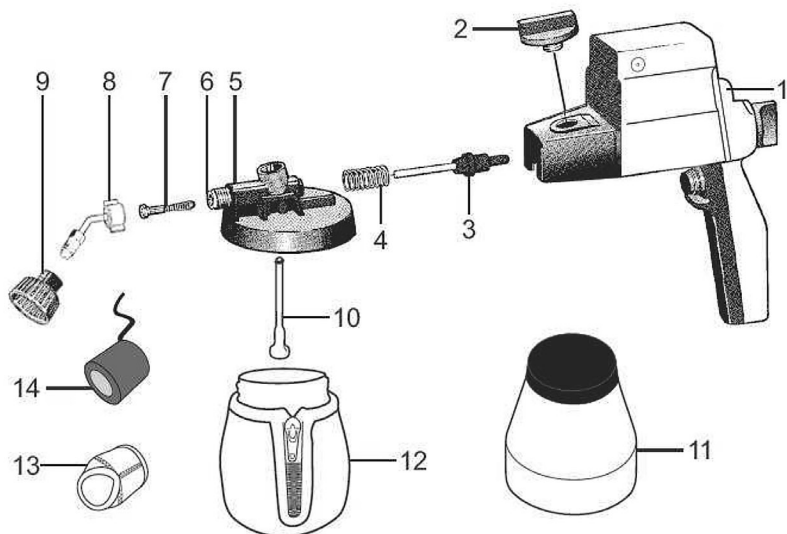
REPARACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

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.



Repuestos y accesorios

#	No.	Designación
153978	1	Capó
153910	2	Tomillo de servicio
153979	3	Pistón
153912	4	Muelle del pistón
153980	5	Carcasa de la bomba
153981	6	Válvula de bola
153982	7	Inserción pulverizadora
153983	8	Prolongador de la boquilla
153902	9	Boquilla redonda R6
153984	10	Tubo de succión
153975	11	Envase y tapa
153976	12	Funda de aislación del envase
153977	13	Funda de aislación de la boquilla
	14	Boquilla con unidad de calefacción

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD (ISO17025)

ALEXO 500



cumple las siguientes normas, basadas en la directriz ISO17025:

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

de conformidad con las disposiciones de las siguientes directivas:

Directiva sobre máquinas 2006/42/CE,
Compatibilidad electromagnética (CEM) 2004/108/CE,
Restricción de sustancias peligrosas (RUSP) 2011/65/UE

Directrices de calidad alimentaria sobre los objetos, materiales y sustancias que entran en contacto con los alimentos:

CE 1935/2004 y UE 10/2011



Albershausen, 07.01.2024