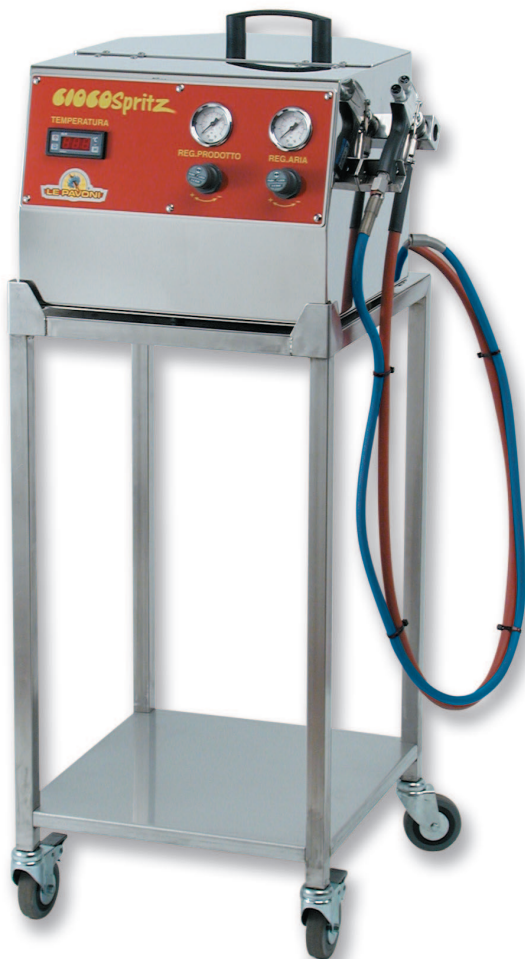




61060Spritz

6060SpritZ

ITALIANO	5
ENGLISH	10
FRANÇAIS	15
DEUTSCH	20
ESPAÑOL	25

CIOCCOSPRITZ

PAVONIITALIA prestigioso marchio italiano, produttore di prodotti di alta qualità, Vi ringrazia per la fiducia riposta nell'acquisto della macchina **CIOCCOSPRITZ**.

La macchina **CIOCCOSPRITZ**, di piccola dimensione ma con elevate prestazioni, è stata studiata per nebulizzare il cioccolato e il surrogato. La realizzazione si avvale della **tecnologia avanzata PAVONIITALIA**, tale da assicurare affidabilità e sicurezza nell'uso.

La macchina **CIOCCOSPRITZ**, costruita in acciaio inox, è una macchina da banco con l'attacco predisposto per l'adduzione dell'aria compressa di rete. Su richiesta viene fornito un kit-compressore per l'erogazione diretta dell'aria compressa. La macchina **CIOCCOSPRITZ** può essere fornita montata su un carrello (solo su richiesta).

La prerogativa della macchina **CIOCCOSPRITZ**, progettata e costruita con modalità evolute, la si riscontra nella semplicità dell'uso che rende il lavoro, a cui è destinata, sempre più sicuro, veloce ed efficiente.

Inoltre, i vantaggi che si hanno con l'uso della **CIOCCOSPRITZ** sono:

- la macchina, mantenendo sempre costante la temperatura di lavoro consente al prodotto (cioccolato e surrogato) di essere sempre pronto all'uso;
- la macchina può erogare il prodotto a filo continuo (regolando il prodotto in uscita dalla pistola: con più prodotto e meno aria);
- la macchina può erogare il prodotto nebulizzato (regolando il prodotto in uscita dalla pistola: con meno prodotto e più aria) così da realizzare effetti decorativi quali: effetto velluto, polvere di cacao, neve, granulato, buccia d'arancia, righe, punti, ecc.;
- con la macchina si possono realizzare coperture lisce diluendo dal 10% al 20% con burro cacao (cioccolato) o cocco idrogenato (surrogato di cioccolato).

Tutte le macchine **PAVONIITALIA** risultano progettate e realizzate nel rispetto delle normative:

- EN 60204-1 sicurezza delle macchine – sicurezza elettrica;
- EN 12852 sicurezza e igiene delle macchine per l'industria alimentare.

La dichiarazione di **conformità CE 006/04**, fornita in allegato alla macchina, attesta che la marcatura CE è stata applicata con riferimento alla direttiva 93/465/CEE/A e ai documenti:

- 73/23/CEE;
- 89/336/CEE;
- 93/68/CEE;
- 98/37/CEE;
- DPR n° 459 del 24-07-96.

Prima di lasciare la fabbrica tutti i prodotti **PAVONIITALIA** sono sottoposti a rigorosi collaudi in ottemperanza agli standard qualitativi interni di fabbricazione, ispirati alla norma UNI EN ISO 9001:2000.

Perché la macchina, durante l'utilizzo, possa darVi la massima soddisfazione e, nel tempo, mantenere i requisiti di affidabilità, standard di tutte le macchine **PAVONIITALIA**, Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni per l'uso e la manutenzione di seguito riportate.

Il servizio di assistenza **PAVONIITALIA** tel. **035 4934 111** è a disposizione per qualsiasi informazione-intervento.

1) COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina si compone delle seguenti parti:

1) Corpo macchina dove sono montati i seguenti componenti:

- sul pannello frontale, lato destro, due manometri con le relative manopole per le funzioni:
 - "REG.PRODOTTO" regolazione per la quantità di erogazione del prodotto;
 - "REG.ARIA" regolazione dell'aria compressa;
- sul pannello frontale, lato sinistro, un termoregolatore elettronico "TEMPERATURA" con display visualizzatore;

- sul fianco destro,
- sul fianco sinistro,
- sulla parte superiore,

la pistola di erogazione nella propria sede riscaldata;
l'attacco per l'adduzione dell'aria compressa in arrivo dalla rete oppure dal kit-compressore;
il gruppo "presa-interruttore" costituito da: interruttore generale, presa per il cavo di alimentazione elettrica e la sede per il fusibile di sicurezza;
una maniglia per l'apertura a cerniera del coperchio che chiude la camera di riscaldamento.

2) Cavo elettrico di alimentazione, in dotazione;

3) Carrello, fornito su richiesta;

4) Kit-compressore, fornito su richiesta.



*CIOCOSPRITZ MONTATA SU CARRELLO
(FORNITO SU RICHIESTA)*



KIT COMPRESSORE (FORNITURA SU RICHIESTA)

2) ACCENSIONE DELLA MACCHINA

Prima di procedere all'accensione della macchina accertarsi che la tensione di rete (volt) sia uguale al valore della tensione elettrica indicata sulla targa della macchina, visibile sul lato sinistro della apparecchiatura.

Per l'accensione della macchina procedere come segue:

- A) Prendere il cavo elettrico di alimentazione e inserire il connettore "femmina" nel gruppo "presa-interruttore generale" posto sul fianco sinistro della macchina.
- B) Inserire la spina del cavo elettrico "maschio", in una presa di alimentazione elettrica di rete.
(si ricorda che la spina del cavo elettrico di alimentazione non deve essere usata come interruttore)
- C) Prendere il tubo dell'aria compressa della rete (raccordo maschio) oppure il tubo a spirale proveniente dalla unità di compressione (raccordo maschio) e inserirlo nell'apposito raccordo (femmina) posto sul fianco destro della macchina e immettere aria (comando fuori macchina se l'aria proviene dalla rete). (la macchina ha un sistema di controllo che regola la pressione dell'aria compressa in entrata e nel circuito interno)
- D) Premere il pulsante basculante luminoso "interruttore generale" posizionandolo sulla "I".

Con la macchina accesa si verifica che:

- si illumina il display del termoregolatore dove, per pochi secondi, visualizzerà la temperatura in °C (gradi centigradi) riferita all'ultima lavorazione (valore tenuto in memoria), dopodiché verrà riportata la temperatura esistente nella camera di riscaldamento;
- inizia a funzionare il sistema di riscaldamento che irradia calore sia nella sede d'alloggio della pistola di erogazione (così da mantenere l'ugello della pistola libero da incrostazioni residue del prodotto), sia nella camera di riscaldamento dove la temperatura viene controllata da una sonda solidale al termoregolatore.

3) IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DI LAVORO

Dopo l'avvenuta accensione della macchina il display del termoregolatore visualizza la temperatura esistente nella camera di riscaldamento.

Per impostare o variare la temperatura di lavoro desiderata operare sullo strumento "TEMPERATURA" nel seguente modo:

- premere due volte il tasto "set";
- premere il tasto con la doppia *freccia rivolta verso l'alto* per incrementare i valori;
- premere il tasto con la doppia *freccia rivolta verso il basso* per decrementare i valori;
- premere il tasto "fnc" per confermare l'impostazione.

La fase di attesa per il riscaldamento della camera, dalla temperatura iniziale esistente (temperatura ambiente) al valore impostato, varia dai 18 ai 22 minuti. Per arrivare alla soglia dei 45 °C occorrono 20 minuti.

Raggiunta la temperatura di lavoro, la stessa, viene costantemente mantenuta fino allo spegnimento della macchina.

Nota di attenzione

Se la macchina è nuova (1° ciclo di lavoro), la stessa, mantiene visualizzata (fino alla nuova regolazione) la temperatura di 45 °C con la quale è stata collaudata in PAVONITALIA.

4) INSERIMENTO DEL PRODOTTO IN MACCHINA

Questa operazione la si può eseguire durante la fase di riscaldamento della camera:

- A) mettere il cioccolato temperato o surrogato, fuso, in un contenitore di plastica o di metallo (caraffa o beaker);
- B) aprire lo sportello superiore della macchina e, nel vano (camera di riscaldamento), inserire il contenitore;
- C) posizionare nel contenitore il tubo di aspirazione proveniente dalla pompa;
- D) chiudere lo sportello.

5) REGOLAZIONI PER L'EROGAZIONE DEL PRODOTTO

Al raggiungimento della temperatura di lavoro si effettuano le regolazioni e, raggiunto il valore desiderato, il prodotto può venire erogato.

Le regolazioni si effettuano intervenendo sulle due manopole, poste sul pannello frontale lato destro, nel seguente modo:

- agendo sulla manopola "REG.PRODOTTO" si regola la pressione del prodotto in uscita dall'ugello della pistola;
- agendo sulla manopola "REG.ARIA" si regola la pressione dell'aria per la nebulizzazione del prodotto.

Intervento sulla manopola: sbloccare il pomello della manopola tirandolo verso l'esterno, regolare la pressione al valore desiderato ruotando il pomello in senso orario per aumentarla e antiorario per diminuirlo. Alla fine della regolazione il pomello va premuto. Il valore desiderato viene visualizzato sul rispettivo manometro.

Si ricorda che:

- la macchina può erogare il prodotto a filo continuo regolando il prodotto in uscita: con più prodotto e meno aria;
- la macchina può erogare il prodotto nebulizzato regolando il prodotto in uscita: con meno prodotto e più aria, così da realizzare effetti decorativi quali: effetto velluto, polvere di cacao, neve, granulato, buccia d'arancia, righe, punti, ecc..

Ed inoltre: con la macchina si possono realizzare coperture lisce diluendo dal 10% al 20% con burro cacao (cioccolato) o cocco idrogenato (surrogato di cioccolato).

6) LAVORO ULTIMATO

A lavoro ultimato si consiglia di effettuare la pulizia del tubo e della pistola, in modo di togliere tracce e residui di cioccolato dai canali di erogazione.

Per la pulizia, utilizzando il tubo di aspirazione del prodotto, aspirare da un contenitore olio di semi di girasole, indi spruzzare.

7) SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

A lavoro ultimato e pulizia effettuata, va tolta la tensione alla macchina premendo sulla posizione "0" del pulsante basculante "interruttore generale" e, in fase successiva, si deve disinserire, dalla presa di alimentazione elettrica di rete, la spina del cavo elettrico.

8) MANUTENZIONE

La macchina non richiede particolari interventi di manutenzione se non una corretta pulizia di tutte le parti esterne da farsi periodicamente.

Mentre, per quanto riguarda la pulizia dei canali di scorrimento del prodotto si consiglia una operazione da farsi sempre ad ogni lavoro ultimato e precisamente:

aspirare da un contenitore, tramite il tubo di aspirazione del prodotto, olio di semi di girasole, per la pulizia del tubo e della pistola di erogazione in modo da non lasciare tracce e residui di cioccolato nei canali di scorrimento del prodotto.

Attenzione: non aspirare mai acqua nella macchina, ciò potrebbe causare gravi danni.

9) KIT COMPRESSORE unità di compressione (forniture su richiesta)

Quando non si vuole utilizzare l'aria compressa proveniente dalla rete di distribuzione ma, utilizzare una unità indipendente di alimentazione aria, si può abbinare alla macchina il kit-compressore che viene fornito su richiesta. La macchina è predisposta per tale utilizzo.



KIT COMPRESSORE (FORNITURA SU RICHIESTA)

L'unità di compressione presenta sul fronte:

- un manometro per la lettura della pressione di esercizio dell'unità, valore max 7,0 bar (100 psi).;
- un manometro per la lettura della pressione utilizzata dalla macchina. Sotto a questo manometro si trova, collegato ad un raccordo, un tubo a spirale per il trasporto dell'aria, da collegare all'attacco esistente sul lato destro della macchina.

Sul retro l'unità presenta:

- un selettore "ON – OFF" con la funzione di interruttore generale e un cavo elettrico, in uscita dall'unità, con montata alla estremità una spina da 16 A.

Accensione del compressore

Prima di procedere all'accensione dell'unità di compressione accertarsi che la tensione di rete (volt) sia uguale al valore della tensione elettrica indicata sul retro del compressore.

Per l'accensione procedere nel seguente modo:

- A) verificare che il selettore, con funzione di interruttore, sia posizionato su "OFF";
- B) prendere la spina del cavo elettrico e inserirla nella presa di alimentazione elettrica di rete;
- C) prendere l'attacco maschio, montato sul tubo a spirale, e inserirlo nell'attacco femmina, montato sul fianco destro della macchina;

D) ruotare il selettore elettrico sulla posizione "ON".

Ad accensione avvenuta si può regolare la pressione di lavoro (max 7,0 bar).

La regolazione avviene tramite il pomello di una manopola, sottostante al manometro, che va tirato verso l'esterno e dopo aver regolato la pressione al valore desiderato (ruotando il pomello in senso orario per aumentarla e antiorario per diminuirla), il pomello va premuto. Il valore desiderato viene visualizzato sul manometro rispettivo.

Le operazioni di cui sopra si possono fare indifferentemente prima dell'accensione della macchina oppure durante la fase di riscaldamento.

Protezione termica

Il motore del compressore è dotato di una protezione termica, la quale arresta il compressore quando la temperatura raggiunge valori troppo elevati (la temperatura di lavoro deve essere compresa tra 0 e 40 °C). Qualora dovesse verificarsi, il compressore ripartirà automaticamente dopo 15-20 minuti.

ATTENZIONE

Per un buon funzionamento del compressore attenersi alle note seguenti:

- installare il compressore in un locale ben ventilato al riparo della polvere e dal gelo;
- per creare una favorevole circolazione d'aria è opportuno che il compressore abbia intorno a sé un sufficiente spazio libero;
- le aperture di aspirazione e di scarico del compressore non vanno ostruite;
- utilizzare il compressore in temperatura ambiente tra 0 e 40 °C.

10) SICUREZZA

L'utilizzo della macchina *CICCOSPRITZ* non crea nessun pericolo all'operatore.

L'utilizzo della *UNITA' DI COMPRESSIONE* non crea nessun pericolo all'operatore.

11) CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina

Tensione di alimentazione elettrica: 230/240 volt / 50 Hz (su richiesta: 110 volt / 60 Hz)

Potenza assorbita: 250 watt

Dimensioni della macchina: 420 x 400 mm H=400 mm (senza carrello)

Peso totale della macchina: 20 kg

Imballo: dimensione: 520 x 500 mm H=500 mm

peso della macchina+imballo: 24 kg

Compressore (a richiesta)

Tensione di alimentazione elettrica: 230/240 volt / 50 Hz

Pressione di esercizio: 5-7 bar (71-100 psi)

Capacità serbatoio: 6 lt

Aria aspirata: 100 lt/min

N.giri: 1400/min

Potenza motore: 600 watt

Ingombro: 600x300 mm H=500 mm

CLOCOSPRITZ

Thank you for buying a **PAVONI-ITALIA** machine, a mark of prestige and guaranteed quality.

CLOCOSPRITZ is a compact high performance machine that's specifically designed to spray chocolate and chocolate substitutes. Its design is based on **PAVONI-ITALIA** cutting-edge technology to guarantee max reliability and safety.

CLOCOSPRITZ is a counter-top machine made from stainless steel with fittings for mains compressed air supply. A special kit, including compressor, can be supplied for direct compressed air supply. **CLOCOSPRITZ** can also be supplied on a trolley upon request.

All **PAVONI-ITALIA** machines are designed and built in compliance with the following standards:

- EN 60204-1 machine safety – electrical safety;
- EN 12852 hygiene and safety of machines for the food industry.

The manufacturer's statement of **EC 006/04 CONFORMITY**, enclosed with the machine, attests that the CE marking has been granted in compliance with European Directive 93/465/EEC/A and the following documents:

- 73/23/EEC;
- 89/336/EEC;
- 93/68/EEC;
- 98/37/EEC;
- Italian Presidential Decree n° 459 dated 24-07-96.

All **PAVONI-ITALIA** products undergo strict testing in compliance with the manufacturer's own product quality standards, based on the requirements of UNI EN ISO 9001:2000.

In order to ensure that this machine will fully satisfy your needs and to guarantee its reliability over time, please carefully read the instructions for its use and maintenance that follow.

PAVONI-ITALIA customer service is only too happy to provide any further information you may require: **+39 035 4934 111**

1) MACHINE DESCRIPTION

CLOCOSPRITZ consists of the following parts:

1) Machine body, fitted with the following components:

- | | |
|---|--|
| - on the front panel (right-hand side); | two pressure gauges with dials for these functions: <ul style="list-style-type: none">- "PRODUCT REG." to adjust the amount of product to be delivered;- "AIR REG." to adjust the compressed air; |
| - on the front panel (left-hand side); | an electronic "TEMPERATURE" heat control with display; |
| - on the right-hand side; | the spray gun in its heated seat; the compressed air fitting for supply from the mains or the compressor kit; |
| - on the left-hand side; | the "ON/OFF SOCKET" unit with the main switch, power cable socket and safety fuse holder; |
| - on the top; | a handle for opening the hinged lid that closes the heating chamber. |

- 2) Power cable, supplied as standard;
- 3) Trolley, supplied upon request;
- 4) Compressor kit, supplied upon request.



*CICOSPRITZ FITTED ON ITS TROLLEY
(OPTIONAL)*



COMPRESSOR KIT (OPTIONAL)

2) SWITCHING THE MACHINE ON

Before switching the machine on, make sure that the mains voltage is the same as the rating indicated on the machine rating plate (left-hand side of the machine).

To switch the machine on:

- A) Connect the machine to the mains supply using the power cable provided
- B) Take the mains compressed air hose (male fitting) or the spiral hose coming from the compressor unit (male fitting) and insert in the compressed air fitting (female) on the right-hand side of the machine
Start the air supply (command found on mains line or compressor kit). The machine has a control system that lets you adjust the pressure of the compressed air entering the machine and in its internal circuit .
- C) Use the back-lit "main switch" button to switch on ("I").

Once the machine is switched on, check that:

- the heat control display comes on: the temperature will be shown in °C (centigrade) for a few seconds, referring to the last time the machine was used (value held in the memory), and then the current temperature of the heating chamber will be displayed;
- start the heating system: this heats the spray gun seat (to prevent any remaining product from clogging the spray gun) and the heating chamber; where the temperature is controlled by a probe connected to the heat control unit.

3) SETTING THE WORKING TEMPERATURE

After switching the machine on, the heat control display shows the current temperature inside the heating chamber:



Use the "TEMPERATURE" control to set or vary the working temperature as follows:

- press the "set" key twice;
- press the key with the double UP arrow to raise the temperature;
- press the double DOWN arrow to lower the temperature;
- press the "fnc" key to confirm the new setting.

It may take anything from between 18 to 22 minutes for the machine to heat the chamber from the current temperature (room temperature) to the set working temperature. For example, to reach it takes 20 minutes to reach a temperature of 45°C. Once the working temperature has been reached, it remains constant until you switch the machine off.

CAUTION:

When new, the machine will continue to display a temperature of 45°C (the temperature at which it was tested by PAVONI-ITALIA) until you set a new temperature.

4) ADDING THE PRODUCT TO THE MACHINE

You can add the product to the machine even while the heating chamber is warming up:

- A) pour the melted warmed chocolate or substitute into a plastic or metal container (jug or beaker);
- B) open the lid on the top of the machine and place the container in the heating chamber;
- C) place the suction hose in the container;
- D) close the lid.

5) ADJUSTMENTS REQUIRED FOR PRODUCT DELIVERY

Once the heating chamber has reached the set working temperature you can make a few adjustments.

- use the "PRODUCT REG." dial to adjust the pressure of the product being delivered by the spray gun;
- use the "AIR REG." dial to adjust the air pressure to spray the product.

How to use the dials: release the knob by pulling it out and then adjust the pressure as required by turning it clockwise to increase the pressure or anti-clockwise to reduce the pressure. To confirm the new setting, press the knob back in. The new pressure is shown on the pressure gauge display.

N.B.:

- the machine can deliver the product in a constant stream: adjust the air pressure accordingly (min pressure);
- the machine can deliver the product as a spray: adjust the air pressure accordingly to get the decorative effect you want, e.g. sprinkled cocoa powder, flakes, chips, orange peel, stripes, dots, etc.

You can also produce an smooth icing effect by diluting the product with 10% - 20% cocoa butter (chocolate) or hydrogenated coconut (chocolate substitute).

6) AFTER USE

Once you've finished using the machine, we recommend that you clean the hose and spray gun to remove all traces of the chocolate in the delivery line.

To clean: place the suction hose in a container containing sunflower seed oil and send this through the hose and spray gun by spraying.

7) SWITCHING THE MACHINE OFF

Switch off by turning the "main switch" to "O" and then unplug the power cable.

8) MAINTENANCE

The machine is virtually maintenance free. All that is needed is correct and regular cleaning of all the external parts. We also recommend that you always clean the product delivery line, as explained above (point 6) after using the machine.

CAUTION

Never send water through the delivery line to clean the machine, as this could seriously damage the machine components.

9) COMPRESSOR KIT (optional)

The machine can be fitted with the optional compressor kit if you want to use compressed air from an independent source rather than from the mains plug.



COMPRESSOR KIT (OPTIONAL)

The front of the compressor kit has:

- a pressure gauge indicating the working pressure of the unit: max 7.0 bar (100 psi).;
- a pressure gauge indicating the pressure used by the machine. Under this, there is a spiral hose connected to a fitting: use this to connect to the fitting on the right-hand side of the machine.

The rear of the compressor kit has:

- an "ON - OFF" selector switch that acts as a main switch, plus a power cable leaving the unit and fitted with a 16 A plug.

Switching the compressor on

Before switching the compressor unit on, you must check that the mains voltage matches that indicated on the compressor rating plate (on the rear of the unit).

To switch on:

- A) check that the selector switch is turned to "OFF";
- B) connect the compressor to the electricity mains using the power cable provided;
- C) turn the selector switch to "ON".

Once powered up, you can adjust the working pressure (max 7.0 bar).



You can switch the compressor on and adjust the pressure either before switching the machine on or while it is heating up.

Overload cut-out

The compressor motor is fitted with an overload cut-out that stops the compressor should the temperature exceed a certain value (the working temperature must be between 0 and 40 °C). Should this happen, the compressor will automatically start again after 15-20 minutes.

CAUTION

To ensure top efficiency of the compressor follow these recommendations:

- the compressor must be placed in a well ventilated room, protected from dust and freezing temperatures;
- the air intake and outlet vents must never be obstructed and there must be good air circulation;
- the compressor must only be used at a temperature falling between 0 and 40 °C.

10) SAFETY

There are no risks for the operator when using the *CIOCOSPRITZ* and the *COMPRESSOR KIT*.

11) TECHNICAL DATA**Machine**

Electrical power supply: 230/240 Volt / 50 Hz (110 volt / 60 Hz upon request)

Electrical input: 250 Watt

Dimensions: 420 x 400 mm H=400 mm (without trolley)

Total weight: 20 kg

Packaging: dimensions: 520 x 500 mm H=500 mm

Weight of machine + packaging: 24 kg

Compressor kit (optional)

Electrical power supply: 230/240 Volt / 50 Hz

Working pressure: 5-7 Bar (71-100 psi)

Tank capacity: 6 l

Air suction rate: 100 l/min

rpm: 1400/min

Motor power: 600 Watt

Dimensions: 600x300 mm H=500 mm

CIOCOSPRITZ

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en achetant une machine **PAVONITALIA**, marque de prestige et de qualité.

CIOCOSPRITZ, une machine aux dimensions réduites et aux performances élevées, a été conçue pour nébuliser le chocolat et son substitut. La **technologie avancée PAVONITALIA** a été employée pour sa réalisation afin d'assurer une fiabilité maximale et une sécurité durant l'emploi.

CIOCOSPRITZ est un appareil pour comptoir en acier inox dont la prise de courant a été prédisposée pour l'amenée de l'air comprimé de réseau. Pour un débit direct de l'air comprimé, un dispositif spécial doté d'un compresseur peut être fourni en pièce accessoire. Sur demande, *CIOCOSPRITZ* peut également être fournie montée sur un chariot.

Tous les appareils **PAVONITALIA** sont conçus et réalisés dans le respect des réglementations suivantes :

- EN 60204-1 sécurité des machines – sécurité électrique;
- EN 12852 sécurité et hygiène des appareils pour l'industrie alimentaire.

La déclaration de **conformité CE 006/04**, fournie en pièce annexe à l'appareil, atteste que le marquage CE a été appliqué en référence à la directive 93/465/CEE/A et aux documents:

- 73/23/CEE;
- 89/336/CEE;
- 93/68/CEE;
- 98/37/CEE;
- DPR n° 459 du 24-07-96.

Tous les **produits PAVONITALIA** sont soumis à des essais rigoureux en vertu des normes qualitatives internes de fabrication s'inspirant de la norme UNI EN ISO 9001:2000.

Afin que l'appareil puisse vous donner entière satisfaction pendant son utilisation et préserver ses qualités de fiabilité dans le temps, nous vous invitons à suivre attentivement les consignes de mode d'emploi et d'entretien reportées ci-après.

Le service d'**assistance PAVONITALIA** se tient à votre entière disposition pour tout renseignement supplémentaire au numéro de téléphone **+39 035 4934 111**.

1) COMPOSITION DE LA MACHINE

CIOCOSPRITZ est composé des parties suivantes:

1) Corps de la machine où sont montées les pièces suivantes:

- | | |
|--|--|
| - sur le panneau frontal, | côté droit, deux manomètres dotés de leurs poignées pour les fonctions:
- "REG.PRODOTTO" réglage pour la quantité de débit du produit;
- "REG.ARIA" réglage de l'air comprimé; |
| - sur le panneau frontal, côté gauche, | un thermostat électronique "TEMPÉRATURE" avec écran d'affichage; |
| - sur le côté droit, | un pistolet de débit dans son siège réchauffé; la prise de courant pour l'amenée de l'air comprimé en arrivée du réseau ou bien de l'unité de compression; |
| - sur le côté gauche, | le groupe "prise-interrupteur" constitué de: interrupteur général, prise pour le cor |

- sur la partie supérieure,

don d'alimentation électrique et le siège du fusible de sécurité;
une poignée pour l'ouverture à articulation du couvercle qui ferme la chambre de réchauffage.

- 2) Cordon d'alimentation électrique, fourni dans l'équipement;
- 3) Chariot, fourni sur demande;
- 4) Unité de compression, fournie sur demande.



*CIOSOSPRITZ MONTE' SUR CHARIOT
(FOURNI SUR DEMANDE)*



*UNITE' DE COMPRESSION
(FOURNITURE SUR DEMANDE)*

2) ALLUMAGE DE LA MACHINE

Avant de procéder à l'allumage de la machine, s'assurer que la tension de réseau (volt) est bien égale à la valeur de la tension électrique indiquée sur la plaque de la machine, visible sur le côté gauche de la machine.

Pour l'allumage de la machine, procéder de la façon suivante:

- A) Brancher la machine au réseau électrique en utilisant le cordon d'alimentation fourni dans l'équipement
- B) Prendre le tube de l'air comprimé du réseau (raccord mâle) ou bien le tube à spirale provenant de l'unité de compression (raccord mâle) et le placer dans son raccord (femelle) situé sur le côté droit de l'appareil. Commencer l'injection de l'air (commande hors machine si l'air provient du réseau). L'appareil possède un système de contrôle qui règle la pression de l'air comprimé en entrée et dans le circuit interne.
- C) Appuyer sur le voyant lumineux basculant "interrupteur général" en le positionnant sur le "1".

Une fois l'appareil allumé, vérifier:

- l'allumage de l'écran du thermostat affichant pendant quelques secondes la température en °C (degrés centigrades) de la dernière opération (valeur gardée en mémoire), après quoi, la température existante dans la chambre de réchauffement sera reportée;
- la mise en marche du système de réchauffement diffusant de la chaleur dans le logement du pistolet de débit (afin que la buse du pistolet ne se salisse pas d'incrustations résiduelles du produit) et dans la chambre de réchauffement où la température est contrôlée par une sonde solidaire au thermostat.

3) CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

Une fois l'appareil allumé, l'écran du thermostat affiche la température existante dans la chambre de réchauffement.

Pour configurer ou modifier la température de travail souhaitée, actionner l'outil "TEMPÉRATURE" de la façon suivante:

- appuyer deux fois sur la touche "set";
- appuyer sur la touche ayant la double flèche tournée vers le haut pour augmenter les valeurs;
- appuyer sur la touche ayant la double flèche tournée vers le bas pour abaisser les valeurs;
- appuyer sur la touche "fnc" pour confirmer la configuration.

La phase d'attente pour le réchauffement de la chambre, de la température initiale existante (température ambiante) à la valeur établie, varie de 18 à 22 minutes. Pour parvenir au seuil des 45°C, il faut 20 minutes.

Une fois la température de travail atteinte, elle restera constante jusqu'à ce que l'on éteigne l'appareil.

Attention:

L'appareil encore neuf garde l'affichage (jusqu'au nouveau réglage) de la température de 45 °C à laquelle il a été testé chez PAVONITALIA.

4) INTRODUCTION DU PRODUIT DANS LA MACHINE

Il est possible d'effectuer cette opération lors de la phase de réchauffement de la chambre:

- A) mettre le chocolat tempéré ou son substitut, fondu, dans un récipient en plastique ou en métal (carafe ou bœcher);
- B) ouvrir le volet supérieur de l'appareil et placer le récipient dans son siège (chambre de réchauffement);
- C) positionner le tube d'aspiration dans le récipient;
- D) refermer le volet.

5) RÉGLAGES DU DÉBIT DU PRODUIT

Une fois la température de travail atteinte, il est possible d'effectuer les réglages.

- en actionnant la poignée "REG.PRODOTTO", on règle la pression du produit sortant de la buse du pistolet;
- en actionnant la poignée "REG.ARIA", on règle la pression de l'air pour la nébulisation du produit.

Manipulation de la poignée: débloquer le pommeau de la poignée en le tirant vers l'extérieur; régler la pression à la valeur souhaitée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour diminuer. Confirmer en appuyant sur le pommeau. La valeur souhaitée s'affichera sur le manomètre.

Retenir que:

- l'appareil peut débiter le produit à fil continu si l'on règle le produit en sortie: avec plus de produit et moins d'air;
- l'appareil peut débiter le produit nébulisé en réglant le produit en sortie: avec moins de produit et plus d'air de façon à réaliser des effets décoratifs tels que: effet velours, poudre de cacao, neige, granulé, peau d'orange, lignes, points, etc. ...

De plus, il est possible de réaliser des couvertures lisses en diluant de 10% à 20% avec du beurre de cacao (chocolat) ou de coco hydrogéné (substitut du chocolat).

6) OPÉRATION D'ENTRETIEN

Une fois le travail achevé, on conseille de procéder au nettoyage du tube et du pistolet afin d'éliminer toute trace résiduelle de chocolat des conduits d'écoulement.

Pour nettoyer l'appareil, aspirer de l'huile de graines de tournesol à travers le tube d'aspiration et pulvériser.

7) FIN DU TRAVAIL

Couper la tension à la machine en appuyant sur la position "O" du bouton basculant "interrupteur général" et débrancher la fiche du cordon électrique.

8) ENTRETIEN

L'appareil ne demande pas d'opérations d'entretien particulières, si ce n'est un nettoyage correct et périodique de toutes les parties externes.

En revanche, il est conseillé de nettoyer les conduits d'écoulement du produit après chaque utilisation de l'appareil.

Attention:

Ne jamais aspirer de l'eau dans l'appareil car ceci pourrait gravement l'endommager.

9) ENSEMBLE COMPRESSOR Unité de compression (fourni sur demande)

Il est possible d'intégrer à la machine une unité de compression prévue à cet effet au cas où l'on ne voudrait utiliser l'air comprimé qu'à partir du réseau de distribution.



ENSEMBLE COMPRESSEUR (SUR DEMANDE)

L'unité de compression présente sur la partie frontale:

- un manomètre pour la lecture de la pression d'exercice de l'unité, valeur max 7,0 bars (100 psi).;
- un manomètre pour la lecture de la pression utilisée par la machine. On trouvera sous ce manomètre, relié à un raccord, un tube à spirale pour le transport de l'air à relier au point de fixation situé sur le côté droit de la machine.

Sur la partie arrière, l'unité de compression présente:

- un sélecteur "ON – OFF" à la fonction d'interrupteur général et un cordon électrique à la sortie de l'unité ayant à l'extrémité une fiche de 16 A.

Allumage du compresseur

Avant de procéder à l'allumage de l'unité de compression, s'assurer que la tension de réseau (volts) est bien égale à la valeur de la tension électrique indiquée au dos du compresseur.

Pour l'allumage:

- A) vérifier que l'interrupteur est positionné sur "OFF";
- B) brancher le compresseur au réseau électrique à l'aide du cordon fourni dans l'équipement;
- C) tourner le sélecteur électrique sur la position "ON".

Une fois l'appareil allumé, il est possible de régler la pression d'exercice (max 7,0 bars).

Il est possible d'effectuer les opérations ci-dessus aussi bien avant l'allumage de l'appareil que pendant la phase de réchauffement.

Protection thermique

Le moteur du compresseur est équipé d'une protection thermique arrêtant le compresseur lorsque la température atteint des valeurs trop élevées (la température d'exercice doit être comprise entre 0 et 40 °C). Si cela devait se produire, le compresseur redémarrera automatiquement au bout de 15-20 minutes.

ATTENTION

Pour un bon fonctionnement du compresseur, suivre les consignes suivantes :

- positionner le compresseur dans un endroit bien aéré, à l'abri de la poussière et du gel;
- ne pas boucher les ouvertures d'aspiration et d'écoulement et prévoir une bonne circulation de l'air;
- utiliser le compresseur à une température comprise entre 0 et 40 °C.

10) SÉCURITÉ

L'emploi de l'appareil *CIOCOSPRITZ* et de l'*UNITÉ DE COMPRESSION* ne représente aucun danger pour l'opérateur.

11) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Machine

Tension d'alimentation électrique: 230/240 volts / 50 Hz (sur demande: 110 volt / 60 Hz)

Puissance absorbée: 250 watt

Dimensions de la machine: 420 x 400 mm H=400 mm (sans chariot)

Poids global de la machine: 20 kg

Emballage: dimension: 520 x 500 mm H=500 mm

poids de la machine+emballage: 24 kg

Compresseur (sur demande)

Tension d'alimentation électrique: 230/240 volts / 50 Hz

Pression d'exercice: 5-7 bars (71-100 psi)

Capacité réservoir: 6 litres

Air aspiré: 100 l/min

N° tours: 1400/min

Puissance moteur: 600 watt

Encombrement: 600x300 mm H=500 mm

CLOCOSpritz

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Erwerb eines Gerätes von **PAVONITALIA** entgegenbringen. Unser Markenname steht für Prestige und ein hohes Qualitätsniveau.

CLOCOSPRITZ zeichnet sich durch kleine Abmessungen und eine hohe Leistung aus. Dieses Gerät wurde eigens zum Versprühen von Schokolade und Schokoladeersatz entwickelt. Die Herstellung erfolgt mit der **innovativen Technologie PAVONITALIA**, um höchste Sicherheit und Zuverlässigkeit im Betrieb zu garantieren.

CLOCOSPRITZ ist ein Tischgerät aus Inox-Stahl, ausgestattet mit einem Anschluß für die Zuführung von Druckluft vom Netz. Für die direkte Versorgung mit Druckluft kann als Optional ein eigenes Kit einschließlich Kompressor mitgeliefert werden. Auf Wunsch kann das Gerät **CLOCOSPRITZ** auch auf einen Wagen montiert werden.

Die Entwicklung und Herstellung von allen Geräten **PAVONITALIA** erfolgen bei strenger Übereinstimmung mit den Normen:

- EN 60204-1 Sicherheit der Geräte – Elektrosicherheit;
- EN 12852 Sicherheit und Hygiene der Maschinen für die Lebensmittelindustrie.

Die **EG-Konformitätserklärung 006/D4**, die dem Gerät beiliegt, bescheinigt, daß das EG-Zeichen in Bezug auf die Richtlinie 93/465/EG/A und auf folgende Dokumente gewährt wurde:

- 73/23/ EG;
- 89/336/ EG;
- 93/68/ EG;
- 98/37/ EG;
- Dekret Nr. 459 vom 24-07-96.

Alle **Produkte PAVONITALIA** werden strengen Prüfungen gemäß dem auf der Norm UNI EN ISO 9001:2000 basierenden Qualitätsstandard unterzogen .

Bitte befolgen Sie sorgfältig die nachstehenden Gebrauchs- und Wartungsanweisungen, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben und dessen Zuverlässigkeit auf Dauer erhalten bleibt.

Der **Kundendienst PAVONITALIA** steht Ihnen für jegliche Auskunft unter der Telefonnr. **+39 035 4934 111** zur Verfügung.

1) BESTANDTEILE VON DEM GERÄT

CLOCOSPRITZ setzt sich aus folgenden Teilen zusammen:

1) Maschinenkörper, der folgende Teile aufnimmt:

- | | |
|----------------------------|---|
| - auf der vorderen rechten | Seite zwei Druckmesser mit den entsprechenden Schaltern für folgende Funktionen:
- "REG.PRODUKT" Einstellung der abzugebenden Produktmenge;
- "REG.LUFT" Einstellung der Druckluft; |
| - auf der vorderen, | linken Seite ein elektronischer Temperaturregler "TEMPERATUR" mit Anzeigedisplay; |
| - auf der rechten Seite | die Ausgabepistole in ihrem Warmhaltesitz; |
| | der Anschluß für die Zuführung der Druckluft vom Netz oder vom Kompressor-Kit; |
| - auf der linken | Seite befindet sich die Einheit "Steckdose-Schalter" bestehend aus: Hauptschalter; Steckdose für das Speisekabel und Sitz für die Sicherung; |
| - auf der oberen | Seite befindet sich ein Handgriff für die Scharnieröffnung des Deckels, der die Wärmekammer abdeckt. |

2) Speisekabel, zur Ausstattung gehörend;



- 3) Wagen, auf Wunsch;
- 4) Kompressor-Kit, auf Wunsch.



*CIOCOSPRITZ, AUF EINEN WAGEN MONTIERT
(LIEFERUNG AUF WUNSCH)*



*KOMPRESSOR-KIT
(LIEFERUNG AUF WUNSCH)*

2) EINSCHALTEN VON DEM GERÄT

Vor dem Einschalten von dem Gerät prüfen, ob die Netzspannung (Volt) mit der auf dem Maschinenschild auf der linken Seite des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt .

Zum Einschalten von dem Gerät wie folgt vorgehen:

- A) Die Maschine mit dem mitgelieferten Kabel an das Netz anschliessen
- B) Den Schlauch der Druckluft vom Netz (Steckverbindung) oder den Spiralschlauch der Kompressoreinheit (Steckverbindung) in die dafür vorgesehenen Anschlußdose auf der rechten Seite von dem Gerät einstecken. Mit der Luftzufuhr beginnen (bei Druckluft vom Netz befindet sich der Schalter nicht auf dem Gerät). Die Maschine ist mit einem Steuersystem ausgestattet, das den Druck der einströmenden Druckluft und der Druckluft im internen Kreislauf regelt
- C) Den Leucht-Kippschalter "Hauptschalter" betätigen und auf "I" stellen.

Bei eingeschalteter Maschine kontrollieren:

- ob das Display vom Temperaturregler aufleuchtet, auf dem wenige Sekunden lang die Temperatur in °C (Grad Celsius) angezeigt wird, und zwar auf die letzte Verarbeitung bezogen (gespeicherter Wert), anschließend wird die Temperatur in der Wärmekammer angegeben;
- ob das Heizsystem in Betrieb ist, das den Sitz der Ausgabepistole erwärmt (damit die Düse der Pistole nicht mit Produktresten verkrustet wird) und die Wärmekammer, in der die Temperatur von einer mit dem Temperaturregler verbundenen Sonde kontrolliert wird.

3) EINSTELLEN DER ARBEITSTEMPERATUR

Nach dem Einschalten der Maschine wird auf dem Display vom Temperaturregler die in der Wärmekammer bestehende Temperatur angezeigt.

Die gewünschte Betriebstemperatur wird auf dem Instrument "TEMPERATUR" wie nachstehend beschrieben eingestellt



oder geändert:

- zweimal die Taste "set" betätigen;
- für höhere Werte die Taste mit dem nach oben gerichteten Doppelpfeil betätigen;
- für niedrigere Werte die Taste mit dem nach unten gerichteten Doppelpfeil betätigen;
- zur Bestätigung die Taste "fnc" betätigen.

Die Wartezeit zur Erwärmung der Wärmekammer von der bestehenden Anfangstemperatur (Raumtemperatur) bis zum eingestellten Wert beträgt zwischen 18 und 22 Minuten. Zum Erreichen der Grenztemperatur von 45°C sind 20 Minuten erforderlich.

Nach dem Erreichen der Betriebstemperatur wird diese bis zum Ausschalten der Maschine konstant gehalten.

Achtung:

Auf dem neuen Gerät (bis zu einer neuen Einstellung) erscheint die Temperatur von 45°C, bei der das Gerät im Werk von PAVONHTALIA abgenommen wurde.

4) EINFÜLLEN VON DEM PRODUKT IN DAS GERÄT

Dieser Arbeitsgang kann während dem Aufheizen der Wärmekammer ausgeführt werden:

- A) die temperierte Schokolade oder den Ersatzstoff geschmolzen in einen Plastik- oder Metallbehälter (Kanne oder Becher) füllen;
- B) den oberen Deckel vom Gerät öffnen und den Behälter in die Wärmekammer einsetzen;
- C) den Ansaugschlauch in den Behälter einsetzen;
- D) den Deckel schließen.

5) EINSTELLUNGEN FÜR DIE PRODUKTAUSGABE

Nach dem Erreichen der Betriebstemperatur können diese Einstellungen ausgeführt werden.

- mit dem Schalter "REG.PRODUKT" wird der Druck von dem aus der Pistolendüse austretenden Produkt eingestellt;
- mit dem Schalter "REG.LUFT" wird der Luftdruck für das Versprühen von dem Produkt eingestellt.

Betätigen von dem Schalter: zum Entsichern den Kugelgriff nach außen ziehen, den Druck auf den gewünschten Wert einstellen, und zwar durch Drehen im Uhrzeigersinn auf höhere und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn auf niedrigere Werte. Zum Bestätigen den Kugelgriff drücken. Der eingestellte Wert wird auf dem Druckmesser angezeigt.

Bitte beachten Sie:

- das Gerät kann das Produkt auch als konstanten Fluß ausgeben, d.h. eine größere Produktmenge und weniger Luft;
- das Gerät kann das Produkt ebenso als feinen Nebel ausgeben, und zwar durch die Einstellung von der ausgegebenen Produktmenge: weniger Produkt bei höherer Luftmenge. Auf diese Weise können verschiedene Dekorationsarten erzielt werden bei einem Erscheinungsbild wie z.B. Samt, Kakaostaub, Schnee, Körner, Orangenschale, Streifen, Punkte, usw.

Für glatte Überzüge werden 10% bis 20% mit Kakaobutter (Schokolade) oder gehärtetem Kokosfett (Schokoladeersatz) verdünnt.

6) BETRIEBSSENDE

Nach beendeter Arbeit empfiehlt es sich den Schlauch und die Pistole zu reinigen, um etwaige Schokoladereste aus den Ausgabekanälen zu beseitigen.

Für die Reinigung von dem Gerät Sonnenblumenöl aus einem Behälter ansaugen und versprühen.

7) AUSSCHALTEN DER MASCHINE

Den Kippschalter (Hauptschalter) auf "0" stellen und den Kabelstecker ziehen.

8) WARTUNG

Das Gerät erfordert keine besonderen Wartungsmaßnahmen, abgesehen von einer ordnungsgemäßen und regelmäßigen Reinigung aller Außenteile.

Es empfiehlt sich dagegen die Kanäle in denen sich das Produkt bewegt nach jedem Arbeitseinsatz von dem Gerät zu reinigen.

Achtung:

niemals Wasser in das Gerät ansaugen, da dies schwerwiegende Schäden verursachen könnte.

9) KOMPRESSOR-KIT Druckeinheit (Lieferung auf Wunsch)

Das Gerät kann mit einem eigenen Kompressor-Kit versehen werden, falls die Druckluft vom Netz nicht eingesetzt werden soll.



KOMPRESSOR-KIT (AUF ANFRAGE)

Auf der Vorderseite von der Kompressoreinheit befinden sich:

- ein Druckmesser für das Ablesen vom Betriebsdruck der Einheit, max. Wert 7,0 bar (100 psi).;
- ein Druckmesser für das Ablesen des von der Maschine eingesetzten Drucks. Unter diesem Druckmesser befindet sich, mit einem Anschluß verbunden, ein Spiralschlauch für die Luftförderung, der mit dem Anschluß auf der rechten Seite der Maschine zu verbinden ist.

Auf der Rückseite von der Einheit befindet sich:

- ein Wählschalter "ON – OFF" der als Hauptschalter dient, sowie ein von der Einheit ausgehendes Elektrokabel mit einem Stecker für 16 A..

Einschalten vom Kompressor

Vor dem Einschalten von der Kompressoreinheit kontrollieren, daß die Netzspannung (Volt) gleich dem Wert der elektrischen Spannung ist, die auf der Rückseite von dem Kompressor angegeben ist.

Zum Einschalten:

- A) kontrollieren, daß der Schalter auf "OFF" steht;
- B) den Kompressor mit dem Kabel an das elektrische Netz anschließen
- C) den Wählschalter auf "ON" stellen.

Nach dem Einschalten kann der Betriebsdruck (max 7,0 bar) eingestellt werden.

Die vorstehend beschriebenen Arbeitsgänge können sowohl vor dem Einschalten von der Maschine ausgeführt werden, als auch während der Aufheizphase.

Überhitzungsschutz

Der Motor von dem Kompressor ist mit einem Überhitzungsschutz versehen, der den Kompressor bei Erreichen von zu hohen Temperaturen ausschaltet (die Betriebstemperatur muß sich zwischen 0°C und 40°C bewegen). Sollte dieser Fall eintreten, fährt der Kompressor automatisch nach 15-20 Minuten wieder an.

Achtung

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb von dem Kompressor folgende Angaben befolgen:

- den Kompressor in einem gut belüfteten Raum aufstellen, geschützt vor Staub und Frost;
- die Öffnungen für den Luftein- und Austritt sind frei von Hindernissen zu halten und es ist für eine angemessene Luftzirkulation zu sorgen.
- der Kompressor ist bei Temperaturen zwischen 0°C und 40°C zu betreiben.

10) SICHERHEIT

Der Betrieb der Maschine *CICOSPRTZ* und der *KOMPRESSOREINHEIT* stellt keine Gefahr für die Bedienperson dar.

11) TECHNISCHE DATEN**Maschine**

Speisespannung: 230/240 Volt / 50 Hz (auf Wunsch: 110 Volt / 60 Hz)

Kompressorleistung: 250 Watt

Abmessungen von dem Gerät: 420 x 400 mm h=400 mm (ohne Wagen)

Gesamtgewicht von dem Gerät: 20 kg

Verpackung: Abmessungen: 520 x 500 mm h=500 mm

Gewicht Gerät+Verpackung: 24 kg

Kompressor (auf Wunsch)

Speisespannung: 230/240 Volt / 50 Hz

Betriebsdruck: 5-7 bar (71-100 psi)

Tankfüllvermögen: 6 l

Luftansaugung: 100 l/Min.

Drehzahl: 1400U/Min.

Motorleistung: 600 Watt

Platzbedarf: 600x300 mm h=500 mm

CIOCOSPRITZ

Les agradecemos su confianza al comprar una máquina **PAVONITALIA**, marca de prestigio y calidad asegurada.

CIOCOSPRITZ es una máquina de dimensiones reducidas y elevadas prestaciones que ha sido estudiada para pulverizar chocolate y sucedáneos. Para su fabricación se ha utilizado la tecnología avanzada de **PAVONITALIA**, que asegura el máximo nivel de funcionalidad y seguridad de uso.

CIOCOSPRITZ es una máquina de sobremesa en acero inoxidable con una toma predispuesta para una red de suministro de aire comprimido. Para contar con un suministro directo de aire comprimido se puede solicitar un kit opcional que incluye un compresor. *CIOCOSPRITZ* se puede solicitar también montada en un carrito.

Todas las máquinas **PAVONITALIA** han sido diseñadas y fabricadas en conformidad con las normativas:

- EN 60204-1 seguridad de las máquinas- seguridad eléctrica;
- EN 12852 seguridad e higiene de las máquinas para la industria alimentaria.

La declaración de **conformidad CE 006/04**, incluida con la máquina, certifica que la marca CE ha sido aplicada en referencia a la directiva 93/465/CEE/A y a los documentos:

- 73/23/CEE;
- 89/336/CEE;
- 93/68/CEE;
- 98/37/CEE;
- DPR (Decreto del Presidente de la República) n° 459 del 24-07-96.

Todos los **productos PAVONITALIA** se someten a rigurosos ensayos en cumplimiento de los parámetros cualitativos de fabricación internos, de acuerdo con las disposiciones de la norma UNI EN ISO 9001:2000.

Para que la máquina funcione siempre perfectamente y mantenga sus características con el paso del tiempo, les rogamos que sigan atentamente las instrucciones de uso y mantenimiento que incluimos a continuación.

El servicio de **asistencia de PAVONITALIA** está a su disposición para cualquier información en el n° de tño. **+39 035 4934 111**

1) COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

CIOCOSPRITZ está compuesta de las siguientes partes:

1) Cuerpo de la máquina en el que van montados los siguientes componentes:

- a la derecha del panel frontal, dos manómetros con los correspondientes mandos para las funciones:
"REGOLAZIONE PRODOTTO" regulación de la cantidad de erogación del producto;
"REGOLAZIONE ARIA" regulación del aire comprimido;
- a la izquierda del panel frontal, un termorregulador electrónico "TEMPERATURA" con visualizador;
- en el lateral derecho una pistola de distribución que se aloja en un compartimento calentado;
la toma para el suministro de aire comprimido de red o bien del compresor independiente;
- en el lateral izquierdo, el grupo "enchufe-interruptor" formado por: interruptor general, enchufe para el cable de alimentación eléctrica y alojamiento del fusible de seguridad;
- en la parte superior, una manilla para la apertura de bisagra de la tapa que cierra la cámara de calentamiento.

2) Cable eléctrico de alimentación incluido;

- 3) Carrito, opcional, bajo pedido;
- 4) Kit compresor, opcional, bajo pedido.



*CIOCOSPRITZ MONTADA EN EL CARRITO
(OPCIONAL, BAJO PEDIDO)*



*KIT-COMPRESOR
(OPCIONAL, BAJO PEDIDO)*

2) ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

Antes de encender la máquina hay que asegurarse de que la red eléctrica tenga la misma tensión que la indicada en la placa de la máquina, colocada en el lateral izquierdo de la máquina.

Para encender la máquina realizar las siguientes operaciones:

- A) Enchufar la máquina a la red de suministro eléctrico mediante el cable incluido.
- B) Coger el tubo de aire comprimido de la red (conector macho) o bien el tubo en espiral proveniente de la unidad de compresión (conector macho) e introducirlo en la toma correspondiente (hembra) situada en el lateral derecho de la máquina. Poner en marcha el aire comprimido (el mando se encontrará fuera de la máquina si el aire es de red). La máquina tiene un sistema de control que regula la presión del aire comprimido en entrada y en el circuito interno.
- C) Presionar el botón luminoso del interruptor general colocándolo en la "I".

Una vez que la máquina esté encendida

- se iluminará el visualizador del termostato en el que se verá durante unos segundos la temperatura en °C (grados centígrados) referida a la última vez que se utilizó (valor mantenido en memoria), y a continuación se visualizará la temperatura existente en la cámara de calentamiento;
- empezará a funcionar el sistema de calentamiento que irradia calor en el alojamiento de la pistola de erogación (para mantener la boquilla de la pistola libre de incrustaciones residuales del producto), y en la cámara de calentamiento donde la temperatura se controla con una sonda integrada en el termostato.

3) CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA DE TRABAJO

Una vez encendida la máquina en el visualizador del termostato aparecerá la temperatura existente en la cámara de calentamiento.

Para configurar o modificar la temperatura de trabajo deseada, realizar las siguientes operaciones relativas a la función "TEMPERATURA":

- presionar dos veces la tecla "set",



- presionar la tecla que tiene la flecha doble hacia arriba para aumentar el valor;
- presionar la tecla que tiene la flecha doble hacia abajo para disminuir el valor;
- presionar el botón "fnc" para confirmar la selección.

El tiempo de espera para el calentamiento de la cámara de la temperatura inicial (temperatura ambiente) al valor seleccionado puede variar entre 18 y 22 minutos. Para llegar en torno a los 45°C tarda 20 minutos.

Una vez alcanzada la temperatura de trabajo seleccionada permanece constante hasta que se apague la máquina.

Nota:

En las máquinas nuevas se mantiene visualizada hasta que se regule de nuevo la temperatura de 45°C, que es con la que se realizan las pruebas de ensayo en PAVONITALIA.

4) INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO EN LA MÁQUINA

Se puede realizar esta operación durante la fase de calentamiento de la cámara.

- A) meter el chocolate templado o sucedáneo fundido en un recipiente de plástico o de metal;
- B) abrir la tapa superior de la máquina e introducir el recipiente en la cámara de calentamiento;
- C) colocar el tubo de aspiración en el recipiente;
- D) cerrar la tapa.

5) AJUSTES PARA LA EROGACIÓN DEL PRODUCTO

Al alcanzar la temperatura de trabajo se pueden realizar los ajustes para erogar el producto.

- con el mando "REGOLAZIONE PRODOTTO" se regula la presión del producto que sale por la boquilla de la pistola;
- con el mando "REGOLAZIONE ARIA" se regula la presión del aire para pulverizar el producto.

Para accionar el mando: desbloquear el pomo del mando tirando de él hacia afuera, regular entonces la presión y seleccionar el valor deseado girando el mando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el valor; y al contrario para disminuirlo. Para confirmar presionar el pomo hacia adentro. El valor deseado se visualiza en el manómetro.

Hay que recordar que:

- la máquina puede distribuir el producto a hilo continuo regulando la salida con más cantidad de producto y menos aire;
- la máquina puede distribuir el producto pulverizado regulando la salida con menos cantidad de producto y más aire para realizar efectos decorativos como efecto aterciopelado, polvo de cacao, nieve, granulado, piel de naranja, líneas, puntos, etc...

También se pueden realizar coberturas lisas diluyendo entre un 10% y un 20% con manteca de cacao (para el chocolate) o con coco hidrogenado (para el sucedáneo de chocolate).

6) FIN DEL TRABAJO

Una vez que se termina de trabajar se aconseja limpiar el tubo y la pistola para eliminar los posibles restos y residuos de chocolate en los canales de distribución.

Para limpiar la máquina, aspirar de un recipiente aceite de semillas de girasol usando el tubo de aspiración, y pulverizarlo.

7) APAGAR LA MÁQUINA

Quitarle la corriente a la máquina colocando en la posición "O" el interruptor general y desenchufar la clavija del cable eléctrico.

8) MANTENIMIENTO

La máquina no necesita intervenciones de mantenimiento especiales excepto la de limpiar bien las partes externas periódicamente.

En cambio es aconsejable limpiar los canales de distribución del producto cada vez que se termine de utilizar la máquina.

Atención:

no aspirar en ningún caso agua con la máquina; podría causar serios daños.

9) KIT COMPRESOR unidad de compresión (opcional bajo pedido)

Se puede montar con la máquina el correspondiente kit compresor en caso de que no se desee utilizar aire comprimido sólo de la red de distribución.



KIT COMPRESOR (BAJO PEDIDO)

La unidad de compresión incluye en su parte delantera:

- un manómetro para medir la presión de ejercicio de la unidad, valor máx. 7,0 bar (100 psi);
- un manómetro para medir la presión utilizada por la máquina. Debajo de este manómetro se encuentra, conectado con una junta, un tubo en espiral para el suministro de aire, que se ha de conectar a la toma presente en el lateral derecho de la máquina.

Por la parte de atrás la unidad incluye:

- A) un selector "ON - OFF" con la función de interruptor general, y un cable eléctrico que sale de la unidad con un enchufe de 16 A en el extremo.

Encender el compresor

Antes de encender la unidad de compresión hay que asegurarse de que la red eléctrica tenga la misma tensión que la indicada en la parte posterior del compresor.

Para encenderlo:

- A) asegurarse de que el interruptor esté colocado en "OFF",
- B) enchufar el compresor a la red de suministro eléctrico mediante el cable incluido
- C) girar el selector eléctrico a la posición "ON".

Una vez que el compresor esté encendido se puede regular la presión de trabajo (máx. 7,0 bar).

Las operaciones indicadas anteriormente se pueden hacer indistintamente antes de encender la máquina o durante la fase de calentamiento de ésta.

**Protección térmica**

El motor del compresor está dotado de una protección térmica que hace que el compresor se pare cuando la temperatura alcanza un valor demasiado alto (la temperatura de trabajo debe estar entre 0 y 40°C). Si esto ocurriera el compresor volverá a ponerse en marcha automáticamente transcurridos entre 15 y 20 minutos.

Atención

Para asegurar siempre el buen funcionamiento del compresor, han de respetarse las siguientes indicaciones:

- el compresor debe instalarse en un local bien ventilado, y debe estar protegido del polvo y del hielo;
- hay que asegurar una circulación de aire adecuada evitando obstruir las aberturas de aspiración y de descarga;
- hay que utilizar el compresor con una temperatura comprendida entre 0 y 40°C.

10) SEGURIDAD

La utilización de la máquina *CIOCOSPRITZ* y de la *UNIDAD DE COMPRESIÓN* no supone ningún riesgo para el operador.

11) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**Máquina**

Tensión de alimentación eléctrica: 230/240 volt / 50 Hz (a petición: 110 volt / 60 Hz)

Potencia absorbida: 250 vatios

Medidas de la máquina: 420 x 400 mm H=400 mm (sin carrito)

Peso total de la máquina: 20 kg

Embalaje: medidas: 520 x 500 mm H=500 mm

peso máquina + embalaje: 24 kg

Compresor (opcional)

Tensión de alimentación eléctrica: 230/240 volt / 50 Hz

Presión de ejercicio: 5-7 bar (71-100 psi)

Capacidad del depósito: 6 l

Aire aspirado: 100 l/min

Revoluciones: 1400/min

Potencia del motor: 600 vatios

Medidas: 600x300 mm H=500 mm

[illegible]



PAVONI ITALIA S.P.A.

Via Fermi, s.n. - 24040 SUISIO (BG) - ITALY

Tel. 035 49 34 111 - Fax 035 49 48 200

www.pavonitalia.com - info@pavonitalia.com