

multiSPRAY Food Spray Gun

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi





IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

- This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- At no time should the electrical components be brought into contact with liquids of any type. Recommended cleaning methods are explained in the Cleaning Chapter.
- Never spray flammable materials (e.g. petrol or spirits).
- Never direct the spray jet towards people or animals as it can cause injury. Keep the sprayer and accessories out of the reach of children.
- The multiSPRAY noise level is similar to many kitchen appliances. The decision to use ear protection remains the user's responsibility.
- Only connect the power plug when the sprayer is OFF and never carry by the power cord.

The sprayer is designed to be used intermittently (on and off), for periods of up to 20 seconds 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 seconds between spraying periods is required to allow the sprayer to cool. If you need to spray continuously until the supplied container is empty, please rest the sprayer to allow it to cool to room temperature. The sprayer is not suitable for industrial use, defined herein as more than three minutes of continuous operation within any ten minute period. If you notice the sprayer is getting very warm, please allow it to cool.

1. DESCRIPTION

The multiSPRAY has been designed as a general purpose food gun. It is configured to operate with a range of low to high viscosity food materials: from oil and water to egg wash, butter, sauce, glaze and chocolate.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal Output	60 W
Delivery Rate*	up to 250 g/min
Viscosity rate	max 80 DIN/sec
Dynamic pressure	0 -160 bar
Vibration level	9 m/s ²
Container Capacity	700 ml
Weight approx.	1.3 kg

*Based on water.

3. GETTING STARTED - Tips & Tricks

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

Optimum spraying

The power setting and piston size of the multiSPRAY allow it to deliver up to 250 grams of water per minute, with a maximum possible viscosity of up to 80 DIN/sec. This is sufficient to lightly coat circa 7 - 12 m² using a surface pattern of about 10 cm, sprayed at approximately 30 cm distance.

- 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 supplied R6 round nozzle is the most suitable "all round" nozzle. Generally using a smaller (R4) or larger (R8) holed nozzle can improve the results for thinner or thicker materials, respectively.
- 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.

4. CLEANING

IMPORTANT: Always remove the electric parts 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 can ease the cleaning process. Rinse thoroughly thereafter with hot clean water.

The sprayer is designed with quality components. If you experience any issue, we recommend first following the trouble shooting document and film available on our website: **www.kreaswiss.com**.

In most cases a part has been forgotten or the product needs a thorough cleaning. If your issue persists, please contact your reseller for additional support. Please always include the article number (page 28) in any correspondence.

DISMANTLING AND ASSEMBLING (see page 28-29)

- Remove the round jet nozzle (9) and then unscrew the bent nozzle extension screw (8) from the pump housing (5).
- Remove the atomiser insert (7) and valve ball (6) from inside the chamber. Place all parts in a small dish and clean them following the cleaning steps outlined earlier. The suction tube (10) and container (11) 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), hood (1) to one side and wipe them down as outlined above.
- Remove the valve ball (6) from the pump housing (5) by using a copper or brass pin to push it through the piston aperture.
- To assemble the gun, do so in reverse order. The piston should move freely in the pump housing. Ensure the service screw, 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 700 ml of material may be sprayed within a 3-minute period after which a 5-minute total resting (cooling) period is required before the sprayer may be used again. Should the spray gun be intermittently used, for periods of 20 - 30 seconds at a time, then a resting (cooling) period of 5 - 10 seconds is sufficient. Failure to adhere to the usage & resting (cooling) period will significantly reduce the lifetime of the sprayer and negate the warranty.

Only original spare parts may be used in the event of repairs.

The spray gun must be serviced and cleaned as described in the operating instructions.

The guarantee starts upon customer receipt. The guarantee excludes any damage due to natural wear, overloading or incorrect handling.

REPAIRS & PRODUCT LIABILITY

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

This Food Sprayer has been independently confirmed as complying with the legal

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

A Declaration of Conformity has been supplied with this product.

Dr Kendrick
Managing Director





WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

1. BESCHREIBUNG

Die multiSPRAY wurde als Allzwecksprühpistole entworfen, um mit Flüssigkeiten von dünn-bis dickflüssiger Viskosität, wie zum Beispiel Öl, Wasser, Flüssigei, Butterfett, Saucen, Glasur und Schokolade, zu arbeiten.

2. TECHNISCHE DATEN

Nennleistung	60 W
Förderleistung*	up to 250 g/min
Viskosität	max 80 DIN/Sek
Dynamischer Druck	0 -160 bar
Vibrationslevel	9 m/s ²
Behälter-Volumen	700 ml
Gewicht	ca 1.3 kg

*Basierend auf Wasser.

3. ERSTE SCHRITTE - Tipps & Tricks

Vor dem start: Stellen Sie sicher, dass der Behälter mindestens 50% voll ist. Die multiSPRAY nicht ohne Materialfüllung nutzen bzw. bis zum Ende leer sprühen. Dies vermeidet unnötigen Lärm & Vibrationen und unsaubere Klecksspritzer.

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

Die multiSPRAY wurde als Allzwecksprühpistole entworfen, um mit Flüssigkeiten von dünn- bis dickflüssiger Viskosität, wie zum Beispiel Öl, Wasser, Flüssig-Ei, Butterfett, Saucen, Glasur und Schokolade zu arbeiten.

Optimales Spritzergebnis.

Die Gerätegrundeinstellung und Kolbengröße der multiSPRAY ermöglichen eine Förderleistung von bis zu 250 Gramm Wasser pro Minute, mit einer maximal möglichen Viskosität von bis zu 80 DIN/Sekunde. Mit einem Oberflächenraster von etwa 10 cm, bei ca. 30 cm Sprühabstand, reicht dies aus, um eine leichte Sprühabdeckung von ca. 7-12 m² zu erreichen.

- 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 das Schütteln der Pistole oder ruckartige Bewegungen.
- Das Variieren der Geschwindigkeit der Armbewegung wirkt sich auf die Dicke, bzw. die Beschichtungdicke 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 mitgelieferte R6-Sprühdüse ist die am besten geeignete „Allrounder-Düse“. Generell kann der Gebrauch von der klein löchrigen (R4) oder grosslöchrigen (R8) Düse das Ergebnis von dünn - wie dickflüssigen Materialien verbessern.
- 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.

4. REINIGUNG

WICHTIG: Entfernen Sie immer die Elektrik und Heizeinheit vor dem Reinigen der Pistole. Diese Teile dürfen nicht nass werden. Säubern Sie die Pistole stets nach dem Gebrauch.

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

Der Sprüher ist mit hochwertigen Komponenten ausgestattet. Wenn die Spritzpistole trotz sorgfältiger Herstellung und Prüfung einmal ausfallen sollte, konsultieren Sie bitte den „SOS-Leitfaden“ und die Filme auf **www.kreaswiss.com**. Zumeist ist lediglich ein Kleinteil nicht eingesetzt worden oder das Gerät benötigt eine Säuberung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, melden Sie sich bitte bei Ihrem Händler. Für Rückfragen und Ersatzteilbestellungen bitte stets die Artikelnummer (Seite 28) angeben.

DEMONTAGE UND MONTAGE (siehe Seite 28-29)

- Schrauben Sie die Rundstrahldüse (9) ab, dann lösen Sie die Düsenverlängerung (8) aus dem Pumpengehäuse (5).
- Entfernen Sie die Zerstäubereinheit (7) und Ventilkugel (6) aus dem Inneren der Kammer. Legen Sie alle Teile in eine kleine Schüssel und reinigen Sie diese gemäss den bereits beschriebenen Reinigungsschritten. Saugrohr (10) und Behälter (11) können im Waschbecken gewaschen werden.
- Entfernen Sie die Wartungsschraube (2) und nehmen Sie das Pumpengehäuse (5) ab. Legen Sie Kolben (3), Kolbenfeder (4) und Haube (1) zur Seite und wischen Sie diese wie oben beschrieben ab.
- Entfernen Sie die Ventilkugel (6) aus dem Pumpengehäuse (5) in dem Sie diese mit einem Kupfer-oder Messingstift durch die Kolbenöffnung drücken.
- 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 700 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

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

Eine Konformitätserklärung ist diesem Produkt beigelegt.

Dr Kendrick
Managing Director





INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

- Este dispositivo no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del dispositivo por una persona responsable de su propia seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento del producto no deben efectuarlas niños sin la supervisión de un adulto responsable.
- En caso de daños en la conducción de corriente, ésta deberá ser sustituida, para evitar situaciones peligrosas, por el fabricante, su revendedor o una persona cualificada.
- Nunca poner las partes eléctricas en contacto con líquidos de cualquier tipo. Los métodos de limpieza recomendados son explicados en el capítulo Limpieza.
- 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 multiSPRAY hace un nivel de ruido similar a otros electrodomésticos. El utilizo de tapones es responsabilidad del usuario.
- Enchufar la pistola solo cuando está apagada y nunca llevarla por el cable.

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

1. DESCRIPCIÓN

La multiSPRAY ha sido desarrollada para el uso alimentario. Esta ha sido configurada para funcionar con líquidos más o menos viscosos desde el agua al aceite, mantequilla, glaseado y chocolate.

2. DATOS TÉCNICOS

Potencia de salida	60 W
Entrega media*	hasta 250 g/min
Viscosidad media	max 80 DIN/sec
Presión dinámica	0 -160 bar
Nivel de vibración	9 m/s ²
Capacidad del envase	700 ml
Peso aproximado	3kg

*Con agua

3. PRIMEROS PASOS - Consejos Para El Uso

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

Para una mejor pulverización.

La configuración de potencia y la dimensión del pistón permiten pulverizar hasta 250 gramos de agua por minuto, con una viscosidad máxima de 80 DIN/sec. Suficiente por una capa fina de 7 -12 m² en una superficie de 10 cm pulverizada a una distancia de 30 cm (aproximadamente).

- 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 en la mayoría de las utilizaciones. Las otras boquillas más pequeñas R4 y más grandes R6 permiten resultados diferentes con materiales más o menos viscosos.
- 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.

4. LIMPIEZA

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

Limpiar siempre la pistola inmediatamente después de al utilizar. Para limpiar el exterior de la pistola simplemente utilice un trapo y un detergente para vajillas. Para limpiar la pistola por dentro, se recomienda pulverizar medio envase de agua caliente y lavar las piezas pequeñas con detergente para vajillas. Las componentes plásticas pueden ser puestas directamente en el lavavajillas. Se puede utilizar también un cepillo suave con cuidado a no dañar el cilindro. Si es posible, soplando aire a través de la boquilla puede facilitar el proceso de limpieza. Después, enjuague completamente con agua limpia y caliente.

Nuestros pulverizadores han sido desarrollados con material de alta calidad. En caso de problemas, recomendamos que vea el documento o la película «Trouble Shooting», disponible en nuestro sitio web **www.kreaswiss.com**.

En la mayoría de los casos una pieza ha sido olvidada o el producto necesita de una limpieza a fondo. Si el problema persiste, póngase en contacto con su distribuidor para obtener asistencia adicional.

Por favor, incluya siempre el número del artículo (página 28) en toda la correspondencia.

DESMONTAJE Y MONTAJE (pág. 28-29)

- Quitar la boquilla (9) y desenroscar el prolongador de la boquilla (8) de la carcasa de la bomba (5).
- Quitar la inserción pulverizadora (7) y la válvula de bola (6) de dentro de la carcasa. Poner estas piezas en un plato y limpiarla. El tubo de succión (10) y el envase (11) pueden ser límpido en el lavabo.
- Quitar el tornillo de servicio (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 trapo.
- Sacar la válvula de bola (6) de la carcasa de la bomba (5) empujándola a través del pistón hasta que salga.
- Para montar, siga el orden inverso al de las instrucciones anteriores. El pistón tiene que moverse libremente en la carcasa de la bomba. Asegúrese de que el tornillo, el prolongador de boquilla y la boquilla de chorro son todos atornillados herméticamente.

GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período de 6 meses bajo las siguientes condiciones y **debe ser utilizado exclusivamente para el tratamiento de productos autorizados para la industria alimentaria.**

La pistola pulverizadora ha sido creada para funcionar de manera intermitente y no es adecuada a el uso industrial. En general el utilizo medio es definido en tres minutos operativos cada ocho minuto de actividad. Un máximo de 700 mi de material puede ser pulverizados en estos 3 minutos después de los cuales se aconsejan 5 minutos de pausa para dejar que la pistola se enfríe. Si dentro de este tiempo la pistola se utiliza de manera intermitente con periodos de función de 20-30 segundos, entonces serán suficientes solamente 5 - 10 segundos para que el pulverizador se enfríe. Si no se respetan los momentos de pausa la pistola se puede dañar más rápidamente y la garantía no cubre estos daños.

Solamente repuestos originales pueden ser utilizados en caso de necesidad.

La pistola pulverizadora tiene que ser mantenida limpia como se describe en las instrucciones y modo de empleo.

La fecha de compra del consumidor final, determina el comienzo del periodo de garantía. La garantía no cubre las averías debidas al uso normal, a los daños debidos a una sobrecarga o uso incorrecto.

REPARACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

Las reparaciones no cubiertas por la garantía se llevarán a cabo por los centros de servicios, sujetos a la tarifa aplicable y las condiciones de entrega del país en cuestión. Toda la responsabilidad esta declinada para todos los danos que resulten directamente o indirectamente de la utilización y de la pulverización de productos. El utilizador es completamente responsable de la aplicación de las leyes sobre los productos alimentarios u otras disposiciones legales relativas a la utilización del producto.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

- i) de migración de alimentos de acuerdo con la normativa establecida en los Reglamentos CE N°: 10/2011, 2023/2006 y 1935/2004, de acuerdo con la sección FDA 170.09, sección 174 del HHS de EE.UU. (Aditivos alimentarios indirectos: general) y la sección 177 (aditivos alimentarios indirectos: polímeros) y
 - ii) para cumplir con las normas CE de producción Europea.
- Se adjunta una declaración de conformidad para este producto.

Dr Kendrick
Managing Director





INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate o in assenza di esperienza e/o cognizioni, salvo il caso in cui queste siano sotto la sorveglianza di una persona addetta alla loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni dirette sull'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevedere ogni rischio.
- In nessun momento l'apparecchio o le sue componenti elettriche devono entrare in contatto con liquidi. Seguoni istruzioni per la corretta pulizia nel capitolo Pulizia.
- Collegare alla corrente elettrica solo quando l'apparecchio è spento.
- Non trasportare l'apparecchio dal cavo.
- Non dirigere mai lo spray verso bambini, animali o persone. Tenere la pistola spray fuori dalla portata dei bambini.
- Il rumore generato dalla pistola spray multiSPRAY 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 secondi 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 secondi tra i periodi di spruzzatura per permettere lo spruzzatore a raffreddare. Se avete bisogno di spruzzare continuamente fino a quando il contenitore in dotazione sia vuoto, si prega di lasciare lo spruzzatore a raffreddare fino a temperatura d'ambiente. Lo spruzzatore non è adatto per un uso industriale, cioè più di tre minuti di funzionamento continuo in ogni dieci minuti. Se si nota lo spruzzatore diventa molto caldo, si prega di lasciarlo a raffreddare.

1. DESCRIZIONE

La multiSPRAY nasce per essere una pistola spray per alimenti. E' stata configurata per spruzzare diversi fluidi alimentari con diverse consistenze, dall'olio all'acqua al burro alla glassa alla cioccolata.

2. DATI TECNICI

Potenza nominali	60 W
Mandata media*	fino a 250 g/min
Viscosità media	max 80 DIN/sec
Pressione dinamica	0 -160 bar
Livello di vibrazione	9 m/s ²
Capacità del contenitore	700 ml
Peso approssimato	1.3 kg

*Con acqua.

3. PRIMI PASSI - Suggerimenti Per L'utilizzo

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

Utilizzare sempre materiali puliti privi di impurità.

La pistola spray multiSPRAY 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.

Ottimizzare la spruzzatura.

Le configurazioni di potenza della multiSPRAY e la specifica dimensione del pistone permettono di spruzzare fino a 250 grammi d'acqua al minuto con una possibile viscosità massima di circa 80 DIN/sec. Sufficienti per uno strato leggero di circa 7 -12 m² su una superficie di lavoro di circa 10 cm spruzzando a una distanza di 30 cm.

- 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 ne 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 incluso è il più adatto a tutti gli utilizzi. Generalmente usando gli ugelli più fini (R4) o più grossi (R8) si possono migliorare le performance con materiali rispettivamente meno e più densi.
- Per spruzzare verso l'alto si può girare l'estensione dell'ugello. Si consiglia di ruotare l'estensione sempre in senso orario (guardando la pistola di fronte) per evitare che risulti allentata. Il modo migliore per regolare l'estensione è impugnare la pistola dall'alloggiamento della pompa con la mano sinistra e con la mano destra procedere a regolare l'estensione nella direzione desiderata.

4. PULIZIA

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

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

Le pistole spray KREA Swiss vengono assemblate con materiali di prima qualità. In caso di problemi consultare il troubleshooting video al link che segue:

www.kreaswiss.com

Nella maggior parte dei casi i malfunzionamenti sono dovuti al non corretto assemblaggio delle parti dopo le operazioni di manutenzione. Se il problema persiste contattare il rivenditore. Non dimenticare d'includere il numero dell'articolo (pag. 28) sulla corrispondenza.

MONTARE E SMONTARE (vedi pag. 28-29)

- Svitare l'ugello (9), svitare l'estensione dell'ugello (8) dall'alloggiamento della pompa (5).
- Rimuovere i tre pezzi del nebulizzatore (7) e l'a valvola a sfera (6) da dentro l'alloggiamento. Riporre queste particelle in un piattino e pulirle seguendo le Istruzioni precedenti. Il tubo di suzione (10), il contenitore (11) possono essere sciacquati nel lavandino.
- Togliere la vite di servizio (2) e rimuovere l'alloggiamento della pompa (5). Mettere il pistone (3), la molla del pistone (4) e la cappa (1) da parte e pulirle con un panno come descritto in precedenza.
- Rimuovere la valvola a sfera (6) dall'alloggiamento della pompa (5) utilizzando un asticella per spingerla attraverso il pistone.
- Per assemblare la pistola procedere con le stesse operazioni al contrario. Il pistone deve muoversi liberamente nell'alloggiamento della pompa. Assicurarsi che la vite di servizio, l'estensione dell'ugello e l'ugello rotondo siano ben avvitati.

GARANZIA

Le pistole spray sono garantite per sei mesi soggetti ai termini e condizioni. **Devono essere utilizzate solo ed esclusivamente per uso alimentare.**

Le pistole spray sono pensate per essere usate in maniera intermittente e non sono fatte per l'utilizzo industriale. Il periodo di utilizzo è mediamente di tre minuti di azione su otto minuti di lavoro. Su tre minuti di lavoro possono essere spruzzati fino a 700 ml di materiale, dopo di che devono seguire 5 minuti di raffreddamento. Se la pistola spray è utilizzata in maniera intermittente con periodi di attività di 20 - 30 secondi allora saranno sufficienti solo 5 - 10 secondi per il raffreddamento. Un utilizzo differente da quello descritto può ridurre significativamente la vita dell'apparecchio. Solo pezzi di ricambio originali devono essere usati in caso di riparazione. La pistola spray deve essere mantenuta e pulita secondo le istruzioni date in precedenza. La garanzia inizia nel momento d'acquisto da parte dell'utente finale e non copre eventuali danni causati dalla normale usura, dall'uso incorretto o dal lavaggio.

RESPONSABILITÀ SUL PRODOTTO E RIPARAZIONI

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

Una dichiarazione di conformità è fornita con questo prodotto.

Dr Kendrick
Managing Director





INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou par un centre service agréé afin d'éviter les risques.
- A aucun moment, les composants électriques doivent être mis en contact avec des liquides de quelque type que ce soit. Les méthodes de nettoyage recommandées sont dans le Chapitre Nettoyage.
- Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant d'éteindre.
- Ne pas transporter par le cordon d'alimentation.
- Ne dirigez jamais le jet en direction de personnes ou d'animaux, car il peut engendrer des blessures. Garder le pulvérisateur et les accessoires hors de la portée des enfants.
- Ne pulvériser jamais de matériaux inflammables.
- Le niveau de bruit de la multiSPRAY est similaire à de nombreux appareils de cuisine. La décision d'utiliser des protections auditives est sous la responsabilité des utilisateurs.

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

1. DESCRIPTION

Le multiSPRAY a été conçu pour être un pistolet alimentaire à usage général. Il est configuré pour fonctionner avec une gamme de produits alimentaires de faible à haute viscosité: huile, eau, œufs, beurre, sauce, glaçure et chocolat.

2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance de sortie nominale	60 W
Taux de pulvérisation*	Jusqu'à 250 g/min
Taux de viscosité	Max 80 DIN/sec
Pression dynamique	0 -160 bar
Niveau de vibration	9 m/s ²
Capacité du conteneur	700 ml
Poids approx.	1.3 kg

*Basé sur l'eau.

3. POUR COMMENCER-Trucs et Astuces

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

Utiliser uniquement des liquides exempts de particules solides.

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

Pulvérisation optimale.

La puissance et la taille du piston du multiSPRAY permet de pulvériser jusqu'à 250 grammes d'eau par minute, avec une viscosité maximale de 80 DIN/sec. Cela est suffisant pour enduire 7 à 12 m² en utilisant un modèle de surface d'environ 10 cm, pulvérisé à 30 cm de distance. Avant de commencer, tournez le bouton d'alimentation complètement vers la gauche. C'est le réglage de puissance maximale et après quelques secondes, il créera une aspiration suffisante pour pulvériser le liquide. Réglez le bouton d'alimentation jusqu'à ce qu'il pulvérise une couche mi nce et uniforme.

- Maintenir une distance constante et le mouvement sans heurt.
- Évitez de secouer le pistolet ou de brusques mouvements car cela peut causer des gouttelettes.
- Varier la vitesse du mouvement du bras, la hauteur et le nombre de revêtements, varie l'effet et l'épaisseur de la couche pulvérisée.
- Il est recommandé de démarrer et d'arrêter le mouvement latéral lorsqu'il est hors du produit et de seulement appuyez sur le bouton d'alimentation lorsque sur le produit. Cela permet de réduire le volume pulvérisé au tournant.
- La buse ronde R6 est la buse la plus polyvalente. Utiliser une buse plus petite (R4) ou plus grosse (R8) est plus approprié si vous souhaitez utiliser du matériau plus ou moins dense.
- Si vous souhaitez pulvériser par le dessous, vous pouvez faire pivoter l'extension de buse - cependant - seulement tourner dans le sens horaire (lorsqu'on regarde de l'avant), dans le cas contraire vous desserre la rallonge de buse. La méthode la plus facile d'ajuster l'orientation de la buse est du côté droit, tenez le corps de pompe fermement avec la main gauche et déplacez la rallonge de buse avec votre main droite.

4. NETTOYAGE

IMPORTANT: Retirez toujours les composants électriques et l'unité de chauffage avant de laver le pistolet. Ces pièces ne doivent jamais être exposés à des liquides. Nettoyez immédiatement après chaque utilisation.

Pour le nettoyage extérieur, simplement essuyer l'extérieur du pulvérisateur avec un détergent. Pour un nettoyage Interne, nous vous recommandons de pulvériser la moitié du récipient avec l'eau très chaude. Nettoyez ensuite les différentes pièces à l'aide d'un détergent. Il est également recommandé d'utiliser une brosse douce, mais avec prudence. Le cas échéant, soufflant de l'air à travers la buse peut faciliter le processus de nettoyage. Rincez soigneusement ensuite avec de l'eau propre.

Le pulvérisateur est conçu avec des composants de qualité. SI vous rencontrez n'importe quel problème, nous vous recommandons tout d'abord suivre le dépannage document et films sur notre site Web: **www.kreaswiss.com**. Dans la plupart des cas, une partie a été oubliée, ou le produit a besoin d'un nettoyage en profondeur. Si votre problème persiste, veuillez contacter votre revendeur pour un soutien supplémentaire. Veuillez toujours indiquer le numéro de l'article (Page 28) dans toute correspondance.

DEMONTAGE ET MONTAGE (voir page 28-29)

- Retirez la buse à jet rond (9), puis dévissez la vis d'extension de buse (8) du boîtier de la pompe (5).
- Retirer l'insert de pulvérisation (7) et la bille valve (6) de l'intérieur de la Chambre. Placez toutes les pièces dans un petit plat et nettoyez-les en suivant les étapes de nettoyage décrites précédemment. Le tube d'aspiration (10) et des conteneurs (11) peuvent être lavés à l'eau.
- Retirer la vis de service (2) et le carter de la pompe (5). Mettre le piston (3), piston ressort (4) et le capot (1) sur un côté et les essuyer comme décrit ci-dessus.
- Retirer la bille de soupape (6) à partir du carter de pompe (5) à l'aide d'une tige de cuivre ou de laiton en le poussant à travers l'ouverture du piston. Pour assembler le pistolet, le faire dans l'ordre inverse. Le piston doit se déplacer librement dans le corps de pompe. S'assurer que la vis de service, le rallonge de buse et la buse ronde sont tous serrés.

GARANTIE

Le pistolet est garanti pendant six mois sous réserve des termes inclus et à condition qu'il ne soit utilisé uniquement pour pulvériser des produits approuvés par l'industrie alimentaire.

Le pistolet est conçu pour fonctionner par intermittence. Il ne convient pas à une utilisation industrielle (plus de trois minutes de fonctionnement sur huit minutes). Un maximum de 700 ml de matériau peut être pulvérisé dans un délai de 3 minutes, après quoi il est nécessaire de reposer l'appareil pendant 5 minutes (refroidissement) avant de pouvoir l'utiliser à nouveau. Si le pistolet est utilisé par intermittence, pour des périodes de 20 à 30 secondes, une période de repos (refroidissement) de 5 à 10 secondes est suffisante. Le non-respect de l'utilisation et de la période repos (refroidissement) réduira considérablement la durée de vie du pulvérisateur et annulera la garantie. Seules les pièces détachées peuvent être utilisées en cas de réparations.

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

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

RÉPARATIONS & RESPONSABILITÉ DU PRODUIT

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

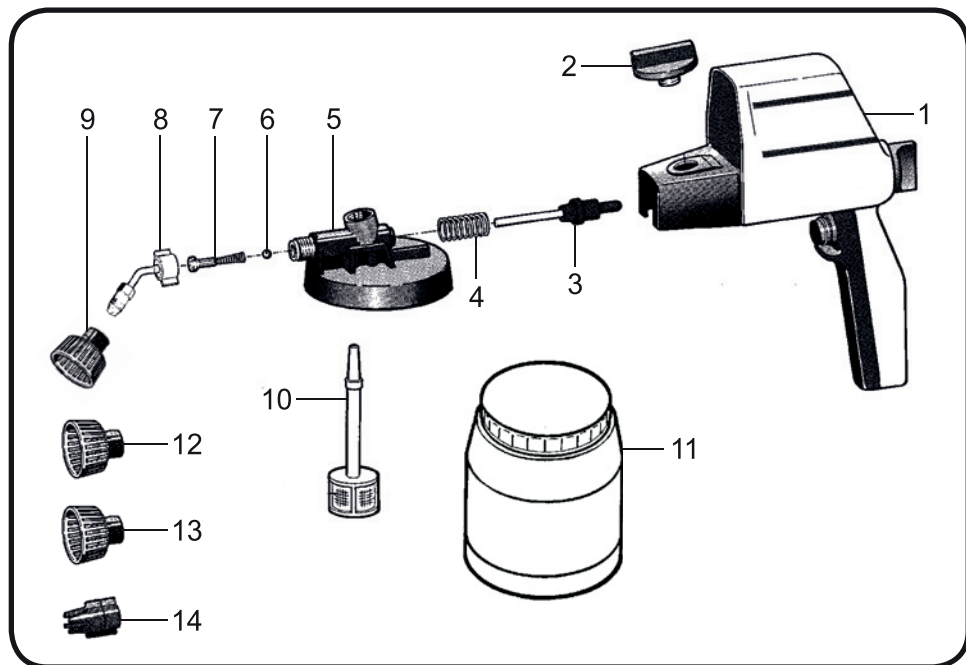
Ce pulvérisateur alimentaire a été confirmé de manière indépendante comme satisfaisant aux exigences légales

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

Une déclaration de conformité a été fournie avec ce produit.

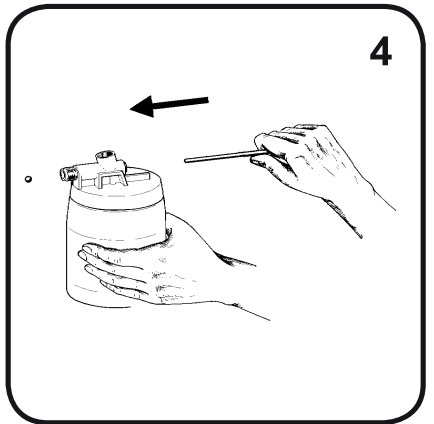
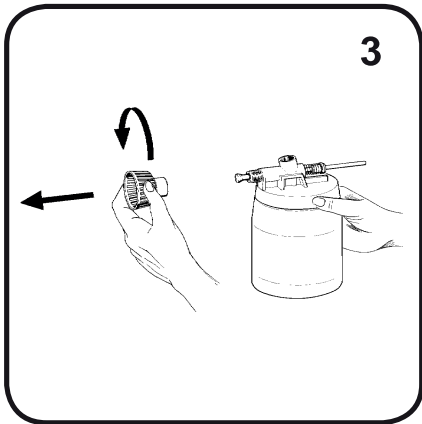
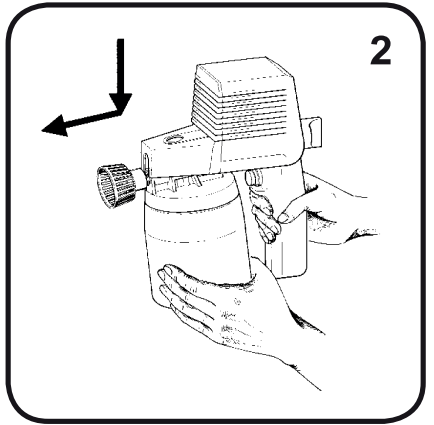
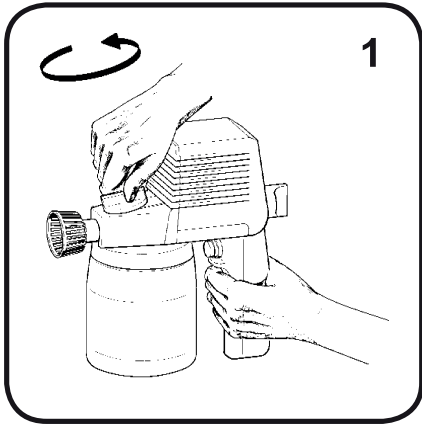
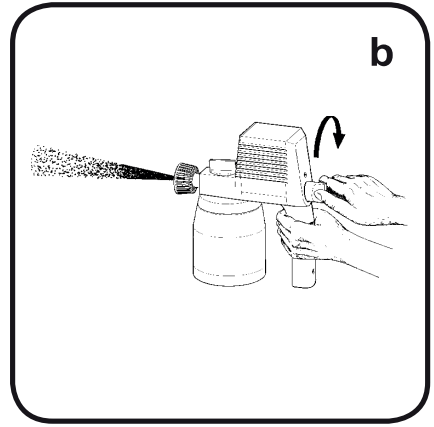
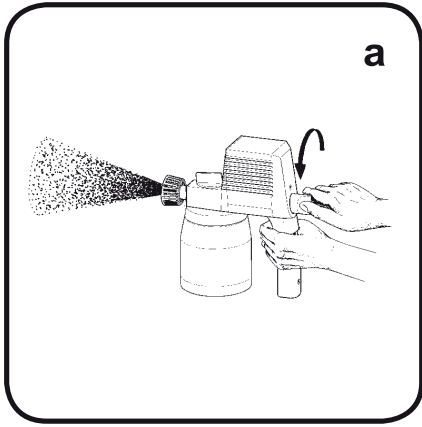
Dr Kendrick
Managing Director





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

Pos.	Art. N°.						
1	11-501-045	Hood	Haube	Capò	Cappa	Capot	
2	09-004-004	Service screw	Flügelschraube	Tomillo de servicio	Vite di servizio	Vis du service	
3	11-004-014	Piston	Kolben	Pistòn	Pistone	Piston	
4	11-004-013	Piston spring	Kolbenfeder	Muelle del pistòn	Molla del pistone	Piston à ressort	
5	11-504-023	Pump housing	Pumpengehäuse	Carcaja de la bomba	Alloggiamento della pompa	Corps de pompe	
6	09-004-014	Valve ball	Adapter	Valvula de bola	Valvola a sfera	Bille Valve	
7	09-005-000	Atomiser insert	Zerstäubereinheit	Inserción pulverizadora	Nebulizzatore	Insert de pulvérisation	
8	09-008-015	Nozzle extension	Düsenverlängerung	Prolongador de la boquilla	Estensione dell'ugello	Rallonge de buse	
9	09-490-006	Round nozzle R6	Runddüse R6	Boquilla redonda R6	Ugello tondo R6	Buse ronde R6	
10	06-001-027	Suction tube	Saugrohr	Tubo de succión	Tubo di suzione	Tube d'aspiration	
11	09-490-012	Container & lid	Behälter & Deckel	Envase y tapa	Contentitore e tappo	Conteneur et couvercle	
12	09-490-004	Round nozzle R4	Runddüse R4	Boquilla redonda R4	Ugello tondo R4	Buse ronde R4	
13	09-490-008	Round nozzle R8	Runddüse R8	Boquilla redonda R8	Ugello tondo R8	Buse ronde R8	
14	09-490-007	Flat nozzle F7S	Flachdüse F7S	Boquilla Plana F7S	Ugello piatto F7	Rat buse F7S	



Notes / Notizen / Notizie / Notas:

11-814-011



KREA Swiss AG - Hauptstrasse 137C, 8274 Tägerwilen, Switzerland
Web: www.kreaswiss.com | Email: info@kreaswiss.com | Tel: +41 (0) 71 686 60 40 | Fax: +41 (0)71 686 60 43