

Nitro Dispenser

Manual de instrucciones

115V/60 Hz Models: ND-20-XX-02 DI



ATENCIÓN:
Antes de iniciar la operación,
estudie este manual

Table of Contents

1.	Instrucciones de seguridad.....	3
1.1.	Configuración / Puesta en marcha	3
1.2.	Operaciones.....	3
1.3.	Piezas de recambio	4
1.4.	Transporte y almacenamiento	4
1.5.	Conexiones eléctricas	4
1.6.	Servicio	4
1.7.	Uso previsto.....	4
2.	Antes de empezar.....	5
2.1	Funcionalidad del dispensador.....	5
2.2	Dimensión.....	5
2.3	Datos técnicos y propiedades es	6
2.4	Filtración.....	7
3.	Puesta en marcha	8
3.1.	Alcance del suministro.....	8
3.2.	Configuración y puesta en marcha.....	9
3.3.	Ajustes	12
4.	Desmantelamiento	14
5.	Higiene, limpieza y mantenimiento.....	15
5.1.	Vida útil del producto después de la conexión / apertura	15
5.2.	Tiempos de pausa.....	15
5.3.	Limpiador y resistencia recomendados.....	15
5.4.	Limpieza química	16
5.5.	Mantenimiento preventivo	19
6.	Embalaje y envío.....	20
7.	Solución de problemas	21
8.	Eliminación	23
9.	Garantía	23
10.	Declaración de conformidad	23
11.	Datos de contacto.....	23
12.	Protocolo de limpieza.....	24

1. Instrucciones de seguridad

1.1. Configuración / Puesta en marcha

El uso y el mantenimiento de la máquina estarán limitados a personal capacitado.

Coloque la unidad en posición vertical en un lugar horizontal, nivelado, seco y limpio. Asegúrese de que el cable de conexión de alimentación se dirija directamente a la toma de corriente. No coloque varias tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato. El cable de conexión nunca debe estar doblado o apretado y las aberturas laterales requieren una distancia libre de 5 cm para proporcionar la circulación de aire necesaria. La distancia libre detrás del dispensador debe ser también de 5 cm. La parte frontal del dispensador, con la salida del grifo, debe permanecer abierta y descubierta.

Como operador, preste atención a las medidas de seguridad enumeradas:

- Operar el dispensador dentro de un rango de temperatura de +43 a +95°F
- Evite que entre suciedad (polvo, fibras, etc.) en la unidad
- Conecte sólo la tensión de alimentación especificada.
- La toma de corriente utilizada debe estar conectada a un dispositivo de protección contra sobrecorrientes (16A).
- El aparato sólo puede funcionar con un conductor de protección a tierra debidamente cableado.
- Proteja el aparato contra la humedad
- No introduzca objetos en las piezas giratorias (ventilador o compresor)
- Respete las instrucciones de advertencia, seguridad y servicio de este manual

1.2. Operaciones

El aparato aquí descrito sólo puede ser manejado por personas debidamente formadas. Los niños no deben jugar con la máquina. Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les haya supervisado e instruido sobre el uso de la máquina de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.

No utilice un chorro de agua para la limpieza.

Mantenga las aberturas de ventilación, en el recinto del aparato, libres de obstrucciones. La circulación de aire debe ser posible en todo momento.

No dañe el circuito del refrigerante. El refrigerante R290 es un gas extremadamente inflamable.

Los daños personales y materiales graves pueden ser causados por:

- Uso inadecuado
- Instalación o funcionamiento incorrecto
- Retirada no autorizada de las cubiertas o carcasas de protección necesarias
- Apertura no autorizada del dispositivo durante el funcionamiento
- Incumplimiento de la legislación / normas aplicables a las instalaciones de dispensación de bebidas.
- Los trabajos de servicio y reparación en los que se requiera acceder al interior de la máquina, sólo podrán ser realizados por un técnico capacitado o instruido.

Si, por cualquier motivo, se puede suponer que la seguridad se ve afectada o cuando se modifica el funcionamiento normal, el aparato debe ponerse fuera de servicio y marcarse para que no sea puesto de nuevo en servicio por un tercero de forma involuntaria. Además, hay que avisar al servicio de atención al cliente. La seguridad puede verse afectada si el aparato no funciona correctamente o está visiblemente dañado.

1.3. Piezas de recambio

Si se sustituyen módulos o piezas, sólo pueden utilizarse conjuntos o piezas idénticas y originales.

1.4. Transporte y almacenamiento

Los daños constatados después de la entrega deben ser comunicados inmediatamente al transportista. Puede excluirse la puesta en marcha. El dispositivo sólo debe almacenarse en un entorno seco a temperaturas de 32 a 140 °F.

1.5. Conexiones eléctricas

Todos los trabajos deben llevarse a cabo sólo si:

- La instalación eléctrica está desconectada y protegida contra una reconexión involuntaria
- Se comprueba que no hay corriente.
- Se garantiza que los dispositivos adicionales de supervisión y protección, que se proporcionan para el funcionamiento de este control, están instalados de manera profesional.

Al realizar la conexión, asegúrese de que se respetan las normas y reglamentos locales aplicables.

1.6. Servicio

Para los trabajos de mantenimiento y reparación, consulte el manual de servicio técnico.

1.7. Uso previsto

El dispensador de nitrógeno de Carbotek es un dispensador listo para usar para tomar bebidas nitrogenadas y refrigeradas, en particular café en frío o cócteles de café. Esta máquina está destinada únicamente a un uso interior. Por ejemplo: Pequeñas tiendas, tiendas de conveniencia y quioscos, bares y restaurantes, áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, hoteles y moteles. También puede utilizarse en hogares.

El dispositivo sólo está aprobado para esta aplicación y no es adecuado para enfriar líquidos calientes, líquidos no filtrados, productos químicos o similares.

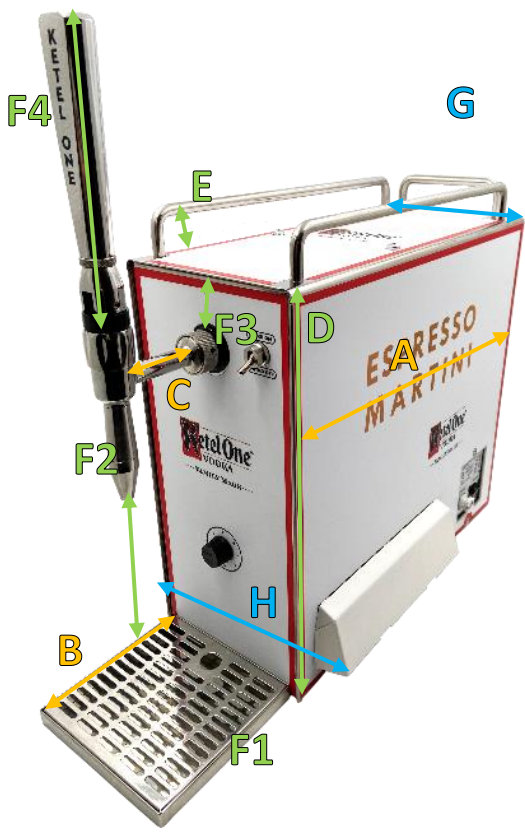
2. Antes de empezar

2.1 Funcionalidad del dispensador



El dispensador Carbotek Nitro combina diferentes funciones en un solo dispositivo.

- Aspiración de líquidos filtrados (por ejemplo, café en frío) desde un recipiente sin presión o presurizado, posiblemente desde una bolsa en caja.
- Enfriamiento del líquido en el bloque de refrigeración del dispensador
- Inyección de aire comprimido filtrado en el líquido. El nitrógeno atmosférico (78%) y el oxígeno (21%) del aire crean el efecto nitro en cascada. Se utiliza un compresor incorporado. No hay ningún generador de nitrógeno incorporado.
- El líquido y el gas se mezclan en la boquilla del grifo.
- La dispensación de las bebidas nitrogenadas se realiza al típico estilo Guinness.
- Con un interruptor de palanca, el operador puede cambiar entre bebidas nitrogenadas y no nitrogenadas.
- Control de la temperatura de salida.

2.2 Dimensión

	<p>Las dimensiones exteriores entre las versiones de 1 y 2 grifos son idénticas.</p> <p>Profundidad</p> <table> <tr> <td>A:</td> <td>profundidad del cuerpo</td> <td>16 in</td> </tr> <tr> <td>B:</td> <td>bandeja de goteo</td> <td>5.7 in</td> </tr> <tr> <td>C:</td> <td>pulse</td> <td>4.1 in</td> </tr> <tr> <td>A + B:</td> <td>profundidad total</td> <td>21.6 in</td> </tr> </table> <p>Altura</p> <table> <tr> <td>D:</td> <td>altura del cuerpo</td> <td>14.7 in</td> </tr> <tr> <td>E:</td> <td>altura del mango</td> <td>1.5 in</td> </tr> <tr> <td>F1:</td> <td>bandeja de goteo</td> <td>0.59 in</td> </tr> <tr> <td>F2:</td> <td>altura máxima del vidrio</td> <td>8.07 in</td> </tr> <tr> <td>F3:</td> <td>grifo de arriba</td> <td>1.9 in</td> </tr> <tr> <td>F4:</td> <td>grifo con mango</td> <td>8.07 in</td> </tr> <tr> <td>D – F3 + F4</td> <td>altura total</td> <td>20.86 in</td> </tr> </table> <p>Anchura</p> <table> <tr> <td>G:</td> <td>anchura</td> <td>6.9 in</td> </tr> <tr> <td>H:</td> <td>ancho con escudos contra salpicaduras</td> <td>9.25 in</td> </tr> </table>	A:	profundidad del cuerpo	16 in	B:	bandeja de goteo	5.7 in	C:	pulse	4.1 in	A + B:	profundidad total	21.6 in	D:	altura del cuerpo	14.7 in	E:	altura del mango	1.5 in	F1:	bandeja de goteo	0.59 in	F2:	altura máxima del vidrio	8.07 in	F3:	grifo de arriba	1.9 in	F4:	grifo con mango	8.07 in	D – F3 + F4	altura total	20.86 in	G:	anchura	6.9 in	H:	ancho con escudos contra salpicaduras	9.25 in
A:	profundidad del cuerpo	16 in																																						
B:	bandeja de goteo	5.7 in																																						
C:	pulse	4.1 in																																						
A + B:	profundidad total	21.6 in																																						
D:	altura del cuerpo	14.7 in																																						
E:	altura del mango	1.5 in																																						
F1:	bandeja de goteo	0.59 in																																						
F2:	altura máxima del vidrio	8.07 in																																						
F3:	grifo de arriba	1.9 in																																						
F4:	grifo con mango	8.07 in																																						
D – F3 + F4	altura total	20.86 in																																						
G:	anchura	6.9 in																																						
H:	ancho con escudos contra salpicaduras	9.25 in																																						

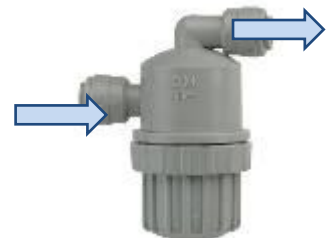
2.3 Datos técnicos y propiedades

Grifos	1 grifo
Modelo	ND-20-01-02 DI
Imagen	
Bebidas	Cold-Brew-Coffee, Té, Coffee-Cocktails
Eléctrico & refrigerante	
Alimentación	115 V / 60 Hz
Vatios / amperaje	368 W / 3.2 A
Refrigerante / cantidad	 R290, 1.66 oz El propano es un gas extremadamente inflamable
Conexión eléctrica	C14 toma
Cable de alimentación	NEMA 5-15P enchufe (tipo B – con conexión a tierra)
Tipo de refrigerador	seco
Clase climática	N
Accesorios	
Bidón de limpieza o producto de 5l con toma CPC	2 x
Manguera de admisión con filtro y acoplamiento CPC	1 x
Colador de entrada para partículas > 0,1 mm	1 x
Bandeja de goteo	1 x
Agente de limpieza	1 bote (20 oz) de limpiador ONE-PRO de URNEX
Características	
Fuente de nitrógeno	Aire comprimido filtrado (78% nitrógeno)
Boquilla de chorro con disco de 2 agujeros (caudal 0,6 l/min)	1 x
Interruptor de palanca Nitro para cambiar entre NITRO y NON-NITRO	1 x
Control de la cantidad de gas	Sin ajuste - configuración de fábrica por defecto
Filtro de aire de partículas	Sí
Puerto Nitro para conectar botellas de nitrógeno	No

Configuración de la temperatura	41.0 – 43.0 °F (en el nivel 4 de la escala frontal) For Espresso Martini e.g. 30.2°F at level 7 on front scale.
Volumen de líquido dentro del dispensador	1 x 370 ml (12.5 oz)
Efecto de enfriamiento durante la dispensación sin interrupción	Δ 13°F (at 0,6 l (20 oz)/min)
La dispensación continua (sin parar) sólo es posible hasta una temperatura ambiente de 30°C. Entre 30 y 35°C es posible dispensar sin parar hasta 30 minutos. A continuación, el dispensador necesita una pausa de recuperación de 15 minutos para volver a enfriarse.	
Conexiones de dispositivos	
Entrada de productos	1 acoplador CPC manguera de 3/8
Otros	
Nivel de emisión de ruido	\leq 64 dB
Garantía	1 año
Peso & dimensiones	
Peso neto / bruto	46 lb. / 51.3 lb.
Dimensiones del dispensador (H x A x P) incluida la manija del grifo	20.86 x 7.6 x 21.65 in
Dimensiones del embalaje (H x W x D)	27.55 x 10 x 23.2 in

2.4 Filtración

Asegúrese de que el café se ha filtrado con una finura de al menos **100 μ m** (100 micras). Los tamaños de filtración más gruesos provocan la obstrucción del filtro en el conducto de entrada o en la boquilla de salida del grifo. Asegúrese de que el adaptador del filtro está instalado en la línea de entrada de café. El adaptador de filtro proporciona un filtro de partículas de 100 μ m.



¡Atención!

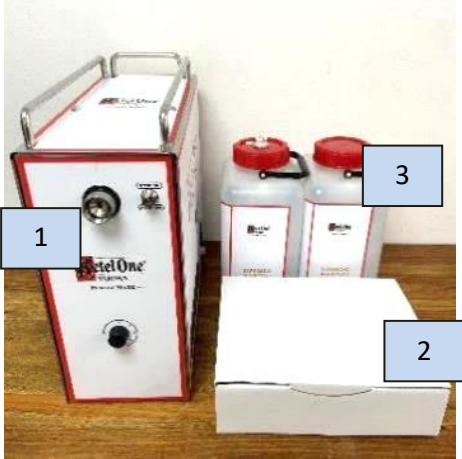

Si no se utiliza un filtro de aspiración adecuado, la bomba dispensadora interna podría dañarse o destruirse a causa de las partículas de café.

3. Puesta en marcha

3.1. Alcance del suministro

El dispensador Nitro se entrega con los componentes que se indican a continuación.

Las diferencias específicas de los modelos se enumeran en la tabla.

	1-grifo Dispensador de Nitro
	<ul style="list-style-type: none"> 1) 1x Dispensador de Nitro 2) 1x Caja de accesorios 3) 2x 5l (170 oz) bote para café
	<p style="text-align: center;">Piezas de la caja de accesorios</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1) 1x bandeja de goteo 2.2) 1x bandeja de goteo 2.3) 1x ONE-PRO limpiador 2.4) 1x grifo dispensador 2.5) 1x manija del grifo 2.6) 1x tecla tap & filter 2.7) 1x cable de alimentación *¹ 2.8) 2x escudo deflector *²

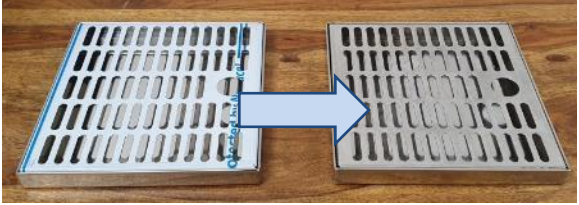



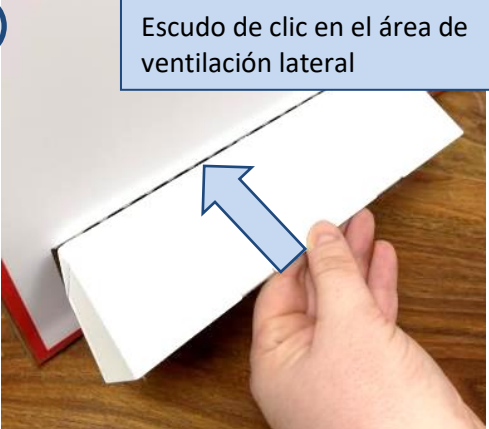
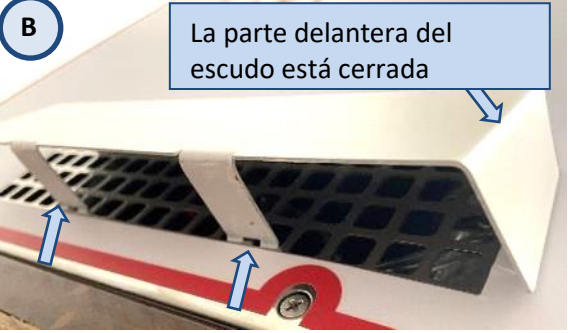
*1: El cable de alimentación tiene un enchufe C13 para conectarse al dispensador. El enchufe es específico de cada país

*2: Los escudos deflectores añadidos sólo se suministran en los modelos para EE.UU. y Canadá debido a los requisitos de la NSF.

Estos no tienen ningún impacto en la cantidad de entrada de aire para la ventilación. Sólo proporcionan una protección adicional contra las salpicaduras.

3.2. Configuración y puesta en marcha

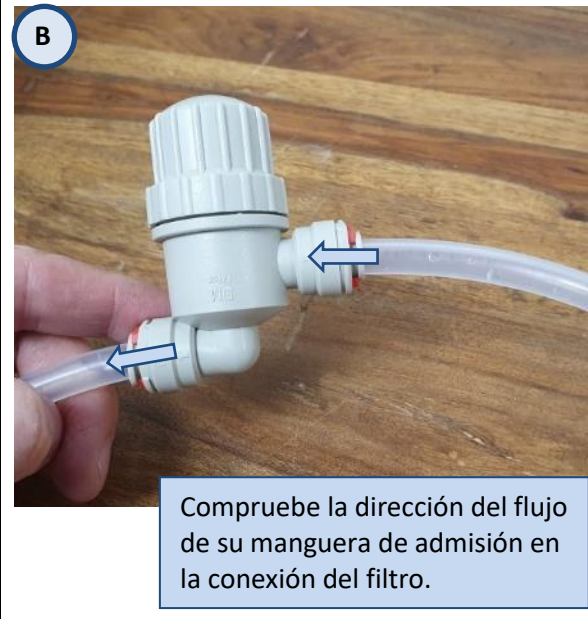
La configuración y el procedimiento de arranque entre las versiones de uno y dos grifos son, en principio, idénticos, salvo que el número de grifos, las mangueras de admisión y los bidones difieren entre los modelos.

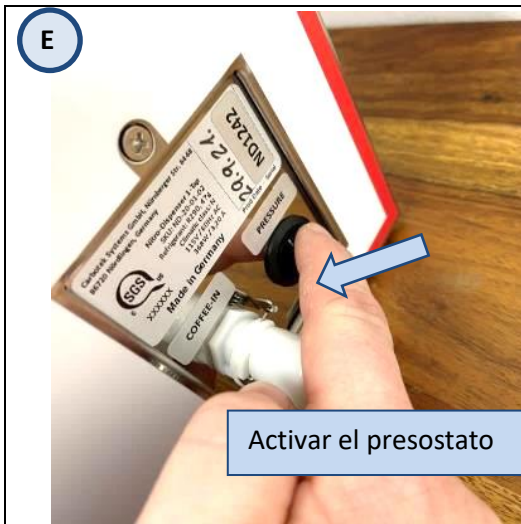
<p>1. Retire el papel de aluminio de la bandeja de goteo</p>	<p>2. Conecte el grifo y la manija al dispensador</p>
 <p>Retire el papel de aluminio de</p>	<p>A</p>  <p>Conecte el grifo al dispensador y fíjelo con una</p>
<p>B</p>  <p>Utilice una llave para reforzar la conexión</p>	<p>C</p>  <p>Conecte el mango y fíjelo con la tuerca de seguridad</p>
<p>3. Coloca los escudos deflectores (si están incluidos en tu modelo)</p>	
<p>A</p>  <p>Escudo de clic en el área de ventilación lateral</p>	<p>B</p>  <p>La parte delantera del escudo está cerrada</p> <p>Haga clic en los pies del escudo también.</p>

4. Establecer conexión eléctrica



5. Conecte el bote y enjuague con agua





Activar el presostato



Gire el dial de temperatura a 4.



Poner el interruptor de palanca de nitro en posición ON.



Enjuague el dispensador con agua. El caudal debe ser de 0,6 l (20 oz)/min

6. Iniciar la dispensación del producto



Prepara un poco de café en frío en tu bote



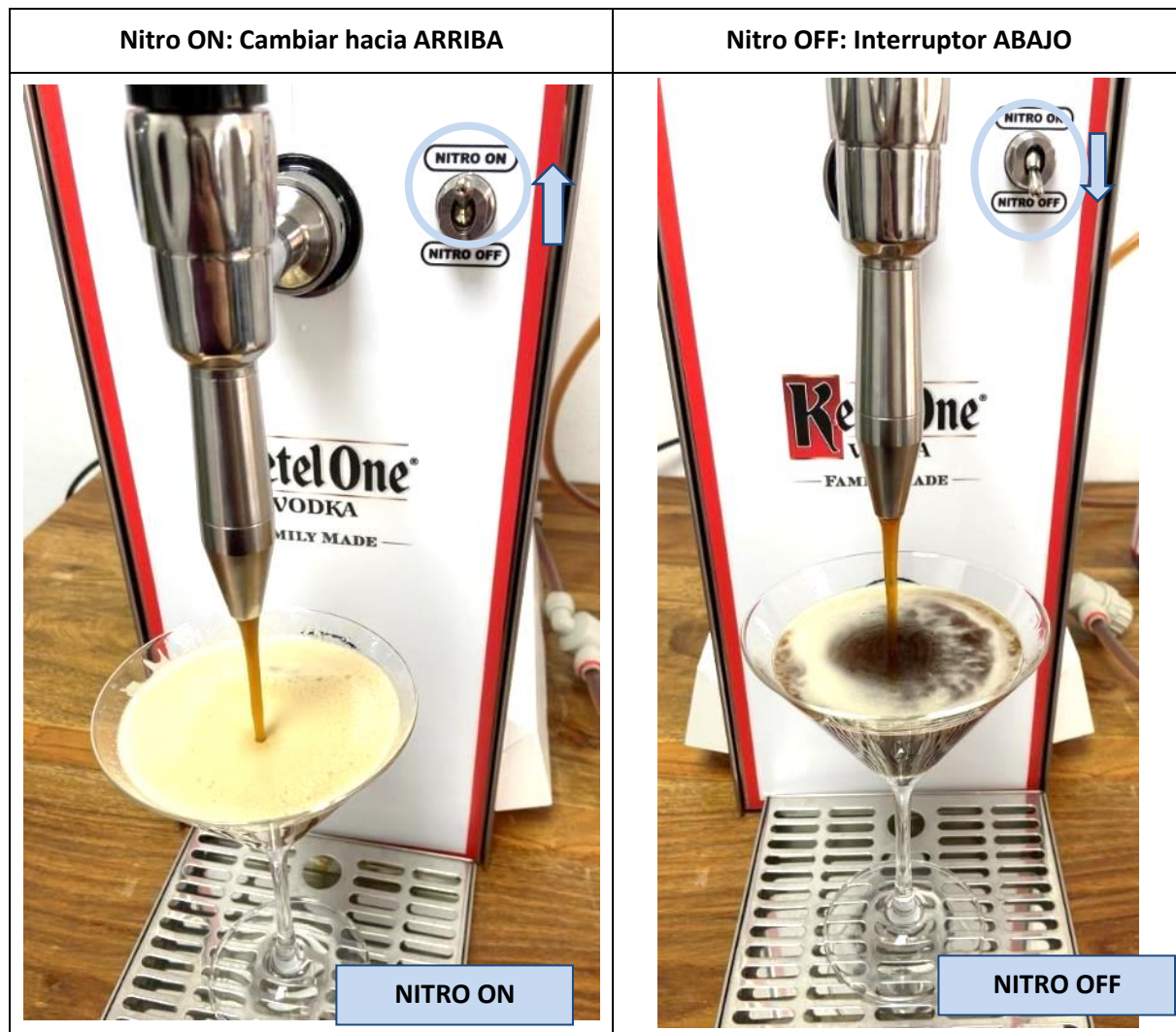
Golpea hasta que llegue tu Nitro Espresso Martini

3.3. Ajustes

Las cosas que se pueden ajustar desde el operador son:

1. Nitro On/Off Interruptor de palanca
2. temperatura objetivo de dispensación

1. Nitro On/Off Interruptor de palanca



Al cambiar de NITRO-ON a NITRO-OFF se necesitan unos 50 ml (1.7 oz) de café hasta que el gas nitro restante salga. Abra y cierre la palanca del grifo un par de veces (3-4) y dispense los 50 ml (1.7 oz) en pequeñas tandas, de esta manera el gas en el grifo se expulsa más rápidamente.

2. Temperatura

La temperatura objetivo de dispensación puede ajustarse en el termostato en la parte delantera dentro de un rango de 24 °F.

Girar en el sentido de las agujas del reloj = hacer más frío (la posición máxima es 7)

Girar en sentido contrario a las agujas del reloj = hacer más cálido o desactivar la refrigeración en la posición 0.

La temperatura más fría es: 30°F (+/- 3°F)

La temperatura más cálida es: 54°F

Cuando se toman bebidas sin alcohol durante la limpieza y el enjuague, la unidad debe ajustarse al nivel 4 o inferior (3,2,1) - de lo contrario la bebida puede congelarse. El nivel 4 corresponde a unos 41°F.

El dispensador tiene un buffer de líquido interno que se mantiene frío según los ajustes del termostato. En una situación de dispensación ininterrumpida, el efecto de enfriamiento es una reducción de $\Delta 13^{\circ}\text{F}$ de la temperatura de entrada del café. (a un caudal de 0,6 l / (20 oz)/min).

4. Desmantelamiento

Antes de poner el dispensador fuera de servicio, se recomienda una limpieza química, sobre todo si se desea mantenerlo fuera de servicio durante más tiempo.

1. Realice una limpieza química (como en el capítulo 5.4) O enjuague el dispensador y el bidón con agua limpia.
2. Deje que el dispensador aspire aire hasta que salga aire por la boquilla.
NO desconecte la línea de admisión del dispensador para aspirar aire. El sistema de acoplamiento CPC tiene una válvula de retención que impide la aspiración de aire y por ello no se puede vaciar el buffer de líquido interno.
3. Desconecte la línea de admisión y retire el enchufe de la toma de corriente.
4. Tire de la manilla para abrir el grifo y liberar la presión interna

Proteja el dispensador contra la lluvia y el polvo y guárdelo en un rango de temperaturas entre 32°F y 140°F.

5. Higiene, limpieza y mantenimiento

5.1. Vida útil del producto después de la conexión / apertura

La vida útil del producto después de la conexión al dispensador depende de un par de circunstancias que son independientes del dispensador. Por ejemplo:

- Duración del producto antes y después de la conexión
- Tipo de producto y sensibilidad del producto
- Entorno ambiental o refrigerado antes y después de la conexión
- Frecuencia de la toma y tiempos de pausa

Carbotek recomienda un intervalo de limpieza semanal, pero esto es sólo una recomendación general. La vida útil apropiada y específica del producto después de la conexión y el intervalo de limpieza correspondiente deben evaluarse con el producto concreto.

La vida útil y la calidad del producto son responsabilidad del operador. Carbotek sólo puede proporcionar una recomendación general en esta etapa.

5.2. Tiempos de pausa

Considere los puntos siguientes sólo como una guía general para proporcionar una alta calidad de café duradera a sus clientes. Existen diferencias específicas de café/producto.

- Mantenga la refrigeración en "frío máximo" durante las pausas de dispensación
- Si la pausa de dispensación es superior a 2 días, desconecte el café y enjuague el dispensador con agua fresca antes de reiniciar la dispensación de café.
- Si el tiempo de pausa es superior a 4 días, siga los pasos de "Desactivación" del capítulo 4.
- Después de una pausa, compruebe siempre la calidad del café con un pequeño sorbo, antes de reiniciar las operaciones.

5.3. Limpiador y resistencia recomendados

Como limpiador recomendamos el producto ONE-PRO de URNEX con una dosis de dos cucharaditas (11g / 0.4 oz) de polvo en 2,5 l de agua caliente (40°C).

ONE-PRO es un limpiador de un solo paso que combina la limpieza y la desinfección.



2 x  de polvo ONE-PRO (11g/0.4 oz)

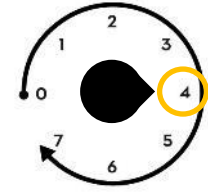
+ 2.5l de AGUA CALIENTE (40°C/104°F)

= 2.5l de SOLUCIÓN DE LIMPIEZA

5.4. Limpieza química

Seguir las actividades de limpieza en un protocolo de limpieza en caso de que se soliciten registros de limpieza en una inspección alimentaria.



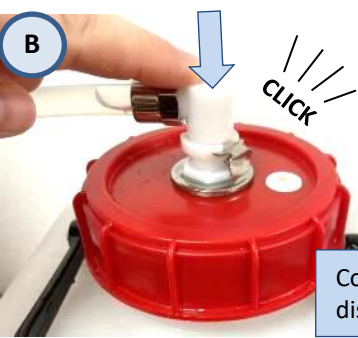
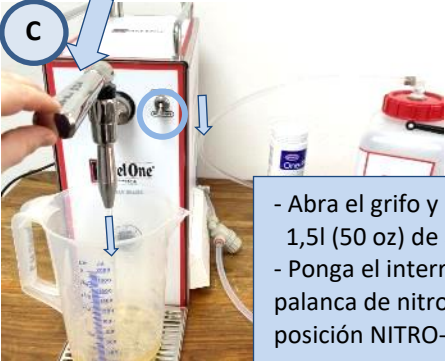

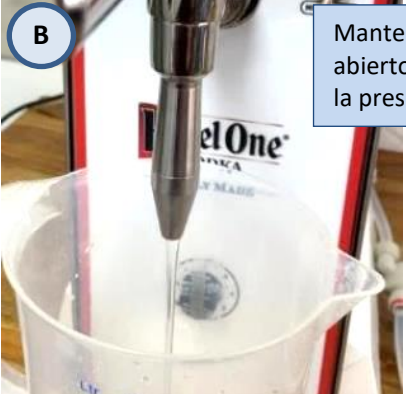
Si la máquina está preparada/usada para cócteles de café, la temperatura de dispensación puede caer por debajo del punto de congelación del agua. En estos casos, recomendamos reducir los ajustes de temperatura durante el proceso de limpieza. El dial del termostato situado en la parte delantera debe estar en la posición 4 o menos. De lo contrario, el agua de enjuague podría congelarse.





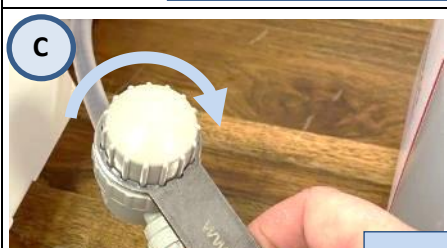

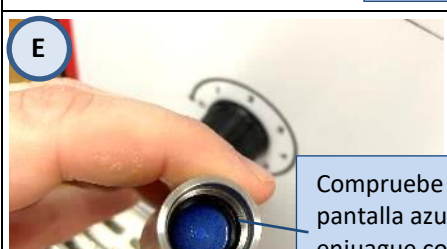





En el caso de las máquinas de 2 grifos, el procedimiento siguiente se aplica para cada grifo.

Considere el uso de guantes y gafas de seguridad cuando trabaje con detergentes químicos. Preste atención a las normas de seguridad locales.


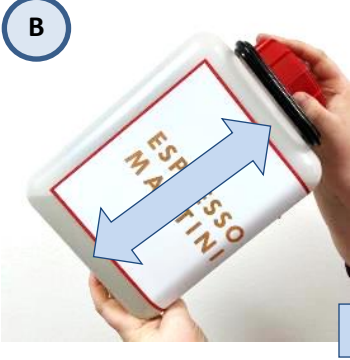

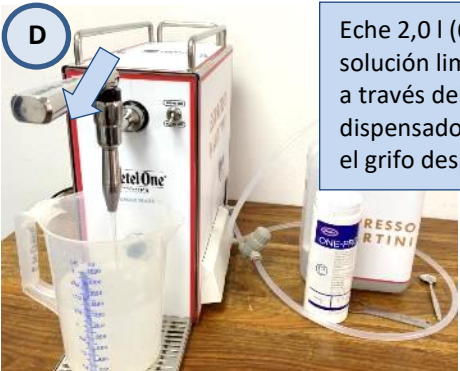


PROCESO DE LIMPIEZA

1. Equipo de limpieza	2. Aclarar con agua
 <p>Lo necesitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiador - Cepillo - Cuchara - Jarra de 2l (68 oz) - Llave de filtro 	<p>A</p>  <p>Vierta el café restante. Limpie el interior del bote con un cepillo. Llene el bote hasta la mitad con agua (=2,5l (85 oz)) y agítelo.</p>
<p>B</p>  <p>Conecte el bote al dispensador.</p>	<p>C</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Abra el grifo y dispense 1,5l (50 oz) de agua. - Ponga el interruptor de palanca de nitro en posición NITRO-OFF
3. Liberar la presión del sistema	
<p>A</p>  <p>Interruptor PRESIÓN APAGADA</p>	<p>B</p>  <p>Mantenga el grifo abierto para liberar la presión</p>

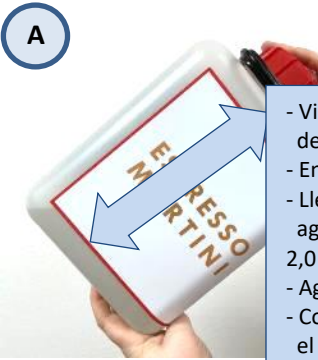

4. Comprobar el filtro de admisión, la boquilla de chorro y la válvula del grifo

 <p>A</p> <p>Abrir el adaptador del filtro con la llave</p>	 <p>B</p> <p>Saque el elemento filtrante y límpielo con agua en caso de que haya partículas u obstrucciones.</p>
 <p>C</p> <p>Volver a cerrar el filtro</p>	 <p>D</p> <p>Desenroscar la parte superior de la boquilla del chorro</p>
 <p>E</p> <p>Compruebe la pantalla azul y enjuague con agua si es necesario.</p>	 <p>F</p> <p>Desenroscar la parte inferior de la boquilla de chorro</p>
 <p>G</p> <p>Comprobar si hay partículas en los agujeros de los discos y enjuagarlos si es necesario.</p>	 <p>H</p> <p>Vuelva a colocar la boquilla completa y conéctela de nuevo al grifo.</p>
 <p>I</p> <p>Desenroscar la válvula del grifo</p>	 <p>J</p> <p>Compruebe la válvula del grifo y límpiela con un cepillo si es necesario. A continuación, vuelva a colocarla en su posición.</p>

5. Prepare 2,5 l de solución limpiadora y enjuague el dispensador

<p>A</p>  <p>2 x</p> <p>Prepare una solución de limpieza con 2,5 l (85 oz) de agua caliente a mano (104°F) y 11g/0,4 oz (dos cucharaditas) de polvo ONE-PRO</p>	<p>B</p>  <p>Agitar el bote</p>
<p>C</p>  <p>Conecte la presión y conecte la bombona</p>	<p>D</p>  <p>Eche 2,0 l (68 oz) de solución limpiadora a través del dispensador. Cierre el grifo después.</p>
<p>E</p>  <p>Bandeja de goteo limpia</p>  <p>ESPERAR 10 MINUTOS</p>	

6. Aclarar con agua

<p>A</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Vierta el resto de la solución limpiadora. - Enjuague el bote con agua - Llene el bidón con agua fresca (alrededor de 2,0 l (68 oz)) - Agítelo - Conecte el bote al dispensador 	<p>B</p>  <p>AIR</p> <p>Si desea continuar con la dispensación de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Echar 1,5 l (50 oz) de agua a través del dispensador. - Ahora conéctese de nuevo a su producto dispensador <p>Si quiere poner el dispensador fuera de servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenga el grifo abierto hasta que el bote esté vacío y salga aire a través de la boquilla del grifo
---	---

7. Si es necesario, vuelva a ajustar la temperatura a la configuración anterior al inicio del proceso de limpieza.

5.5. Mantenimiento preventivo

Como los trabajos de mantenimiento preventivo se consideran:

- **Enjuague la válvula de vacío en el bote con agua tibia.** **Cada 4 semanas**
Esto es necesario si el bote se utiliza como bote de producto para bebidas.
- En el caso de los líquidos azucarados, se recomienda hacerlo con cada ciclo de limpieza.

<p>Sacar la válvula de vacío de silicona en la tapa del bote.</p>	
<p>Aclárelo con agua caliente para eliminar los residuos de las bebidas. Estos residuos podrían provocar un efecto de obstrucción de la válvula de vacío.</p>	

- **Eliminación del polvo de la rejilla del condensador en la parte trasera** **Cada 6 meses**

<p>Limpie el polvo de la rejilla del condensador con aire comprimido.</p>	
---	--

6. Embalaje y envío

Si se pretende enviar un paquete, envíe el dispensador SÓLO con los componentes de embalaje originales, como se muestra a continuación. El grifo del dispensador debe ser desmontado antes del embalaje.

Componentes de embalaje



Grupos de piezas

- 1) Caja principal
- 2) Piezas de espuma inferior y superior + Nitro-Dispensador
- 3) Caja de accesorios + separador frontal
- 4) Bidones + tapa de separación superior

Paso a paso

<p>1. Poner el dispensador dentro de la caja principal</p>	<p>2. Coloque la caja de accesorios antes de</p>
 <p>Separar el grifo del dispensador. A continuación, coloque el dispensador con las piezas de espuma inferiores y superiores (grupo 2) en la caja principal. Deje un hueco en el lado izquierdo.</p>	 <p>Ahora coloque la caja de accesorios y el separador frontal antes del dispensador (grupo 3)</p>
<p>3. Tapa de separación superior + bote(s) en la parte superior</p>	<p>4. Cerrar la caja</p>
 <p>Ahora coloque la tapa de separación superior y coloque también el (los) bote(s) (grupo 4).</p>	 <p>Cierra la caja ahora con cinta adhesiva.</p>

7. Solución de problemas

A continuación, encontrará una tabla con los posibles problemas, sus causas y soluciones.

Problem	Cause	Solutions
1) No hay suficiente o demasiada espuma	Un cambio en el comportamiento de la espuma puede ser causado por un aumento o disminución del caudal en el lado del líquido. Esto provoca un desajuste líquido/gas y conduce a un resultado de dispensación no perfecto.	El caudal objetivo estándar es de 0,6l (20 oz) /min (+/- 10%) con el disco de 2 agujeros. Compruebe la salida del dispensador con agua.
	a) Problemas de obstrucción del filtro de entrada, del colador de la boquilla o del disco de la boquilla.	Compruebe el filtro de la línea de aspiración y elimine las partículas que haya en él. Desenrosque la parte superior de la boquilla del grifo y compruebe si las partículas han obstruido los filtros. Desenrosque la parte inferior de la boquilla del grifo y compruebe si el orificio del disco está obstruido con partículas.
	b) Reducción del caudal mediante el escalado.	Si el dispensador no se ha utilizado durante mucho tiempo, los orificios del disco de la boquilla pueden haberse cerrado por la incrustación. Desenrosque la parte inferior de la boquilla del grifo y pinche una pequeña aguja en los orificios del disco para eliminar los sedimentos.
	c) Si hay demasiada espuma de repente el dispensador podría aspirar aire a través de la línea de entrada de producto.	Compruebe si todas las conexiones entre el dispensador y el recipiente de café están bien selladas. A veces, el sistema de empuje de John-Guest provoca fugas de aire que hay que arreglar. No debe haber burbujas de aire que entren por la línea de entrada junto con el producto en el dispensador.
	d) Compruebe el interruptor basculante Nitro-ON/OFF.	Cambie la dirección del Nitro-ON/OFF y vuelva a intentarlo.
	e) Relacionados con el producto. Ciertas recetas o ingredientes no son estables a la espuma.	Pruebe el café puro en frío como medio de referencia. Si esto funciona bien es un problema relacionado con el producto.
	f) Los restos de agente de enjuague en el vidrio pueden destruir también la espuma	Intente utilizar diferentes vasos o tazas de plástico de un solo uso para comprobar este aspecto.
2) No es lo suficientemente frío	No hay corriente eléctrica o el mando del termostato está apagado.	Compruebe si el dispensador tiene energía eléctrica (¿funciona el compresor de aire?). Para obtener la máxima refrigeración, gire la perilla del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de las 7. La posición de las 1 es aproximadamente 54°F más caliente que la posición más fría.

	<p>La configuración del termostato en la posición más fría (posición de las 7) es la siguiente: Coffee cocktails: -1° (+/- 1° C) 30°F (+/- 3°F)</p> <p>La temperatura puede ajustarse o desconectarse mediante el mando del termostato situado en el panel frontal.</p>	<p>La configuración del termostato sólo se puede cambiar a través de las instrucciones del manual de servicio.</p> <p>Si la capacidad de enfriamiento del aparato no es lo suficientemente fuerte, es necesario preenfriar el café o reducir la temperatura de entrada del producto.</p>
3) El caudal es demasiado rápido o demasiado lento.	<p>El disco perforado, que se monta en la boquilla de salida del grifo (parte inferior), determina el caudal de dispensación.</p>	<p>El disco de 2 agujeros proporciona un caudal de 0,6 l (20 oz) /min.</p> <p>Un disco de 5 agujeros proporciona un caudal de 1,2 l (40 oz) /min. Está disponible opcionalmente.</p> <p>Coloque el disco adecuado en la boquilla del grifo.</p> <p>Tenga en cuenta que un caudal más rápido disminuye el resultado de la refrigeración cuando se dispensa sin parar.</p>
4) El dispensador no dispensa café en absoluto	a) El adaptador del filtro en la línea de admisión está obstruido	Compruebe si el filtro de admisión está obstruido.
	b) El filtro de la boquilla de salida del grifo está obstruido (parte superior de la boquilla del grifo)	Compruebe si el filtro de la boquilla del chorro está obstruido.
	c) Los pequeños agujeros en el disco de la boquilla están obstruidos (golpear la parte inferior de la boquilla)	Comprobar si los agujeros de la parte inferior de la boquilla están libres.
	d) El compresor de aire está apagado o no tiene energía eléctrica.	Compruebe si el interruptor de PRESIÓN situado en el lateral del surtidor está encendido y si el surtidor tiene corriente.
	e) El adaptador CPC del conducto de admisión no se introduce correctamente en la toma del surtidor.	Introducir correctamente el adaptador de la línea de aspiración en la toma del dispensador.
	f) El producto está congelado Para alcanzar la temperatura de dispensación de 30 °F, el dispensador interior se enfría un poco más abajo. A veces enfría demasiado el líquido y el producto puede congelarse. Esto también puede ocurrir con los líquidos no alcohólicos.	Ponga el mando de la temperatura en la parte delantera a 0 y espere unos 30 minutos. A continuación, inténtelo de nuevo.
	g) Si el surtidor se utilizó sin adaptador de filtro en la línea de entrada, las partículas de café (en caso de filtración insuficiente) pueden entrar en la bomba y dañar o bloquear las piezas de la válvula. Esto podría llevar a la situación de que no se succione más líquido.	La bomba debe ser cambiada como se indica en el manual de servicio.

8. Eliminación

El dispensador puede eliminarse en un centro de reciclaje de electrodomésticos / frigoríficos. No lo deseche en la basura doméstica. Por favor, tenga en cuenta las regulaciones nacionales pertinentes.



9. Garantía

El período de garantía durante el uso adecuado y previsto es de 1 año.

Los componentes defectuosos son reemplazados por Carbotek.

10. Declaración de conformidad

Carbotek Systems GmbH, Alemania, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto es conforme a las siguientes normas:



11. Datos de contacto

Carbotek Systems GmbH
Nürnberger Straße 64-68
86720 Nördlingen, Germany

Teléfono: +49 9081 24087-00
Email: info@carbotek.com

www.carbotek.com

www.nitro.cool

www.facebook.com/nitro.carbotek.systems

