

Nitro Dispenser

Manuel d'utilisation

Modèles 115V/60 Hz: ND-20-XX-02 DI



ATTENTION:
Avant de commencer à travailler,
étudiez ce manuel

Table des matières

| | | |
|------|--|----|
| 1. | Instructions de sécurité | 3 |
| 1.1. | Installation / Mise en service..... | 3 |
| 1.2. | Opérations | 3 |
| 1.3. | Pièces de rechange | 4 |
| 1.4. | Transport et stockage..... | 4 |
| 1.5. | Connexions électriques | 4 |
| 1.6. | Service | 4 |
| 1.7. | Utilisation prévue | 4 |
| 2. | Avant de commencer | 5 |
| 2.1 | Fonctionnalité du distributeur y | 5 |
| 2.2 | Dimensions | 5 |
| 2.3 | Données techniques et propriétés | 6 |
| 2.4 | Filtration | 7 |
| 3. | Mise en service..... | 8 |
| 3.1. | Étendue de la fourniture | 8 |
| 3.2. | Configuration et démarrage | 9 |
| 3.3. | Ajustments..... | 12 |
| 4. | Démantèlement..... | 14 |
| 5. | Hygiène, nettoyage, entretien ce | 14 |
| 5.1. | Durée de conservation du produit après connexion / ouverture | 14 |
| 5.2. | Temps de pause..... | 14 |
| 5.3. | Nettoyant et puissance recommandés | 15 |
| 5.4. | Nettoyage chimique | 15 |
| 5.5. | Maintenance préventive | 19 |
| 6. | Emballage et expédition | 20 |
| 7. | Dépannage..... | 21 |
| 8. | Élimination..... | 23 |
| 9. | Garantie | 23 |
| 10. | Déclaration de conformité | 23 |
| 11. | Données de contact..... | 23 |
| 12. | Protocole de nettoyage | 24 |

1. Instructions de sécurité

1.1. Installation / Mise en service

L'utilisation et l'entretien de la machine doivent être réservés au personnel formé.

Placez l'appareil en position verticale dans un endroit horizontal, de niveau, sec et propre. Assurez-vous que le câble de raccordement à l'alimentation est acheminé directement vers la prise de courant. Ne placez pas plusieurs prises de courant ou alimentations portables à l'arrière de l'appareil. Le câble de raccordement ne doit jamais être plié ou écrasé et les ouvertures latérales doivent avoir une distance libre de 5 cm pour assurer la circulation d'air nécessaire. La distance libre derrière le distributeur doit également être de 5 cm. La façade du distributeur, avec la sortie du robinet, doit rester ouverte et non recouverte.

En tant qu'opérateur, faites attention aux points de sécurité énumérés :

- Faire fonctionner le distributeur dans une plage de température de +43 to +95°F
- Empêchez la saleté (poussière, fibres, etc.) de pénétrer dans l'appareil
- Ne branchez que la tension d'alimentation spécifiée.
- La prise murale utilisée doit être reliée à un dispositif de protection contre les surintensités (16A).
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un conducteur de protection correctement câblé.
- Protéger l'appareil contre l'humidité
- N'insérez pas d'objets dans les pièces rotatives (ventilateur ou compresseur)
- Respectez les consignes d'avertissement, de sécurité et d'entretien du présent manuel

1.2. Opérations

L'appareil décrit ici ne doit être utilisé que par des personnes dûment formées. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Cette machine peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance et des instructions concernant l'utilisation de la machine en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

N'utilisez pas un jet d'eau à des fins de nettoyage.

Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil, ne soient pas obstruées. La circulation de l'air doit être possible à tout moment.

Ne pas endommager le circuit du réfrigérant. Le réfrigérant R290 est un gaz extrêmement inflammable.

Des blessures graves et des dommages matériels peuvent être causés par :

- Utilisation inappropriée
- Installation ou utilisation incorrecte
- Retrait non autorisé des couvertures ou boîtiers de protection nécessaires
- Ouverture non autorisée de l'appareil pendant le fonctionnement
- Non-respect de la législation / des normes applicables aux installations de distribution de boissons.
- Les travaux d'entretien et de réparation nécessitant un accès à l'intérieur de l'appareil ne doivent être effectués que par un technicien formé ou instruit

Si, pour une raison quelconque, on peut supposer que la sécurité est compromise ou si le fonctionnement est modifié par rapport à la normale, l'appareil doit être mis hors service et marqué afin qu'il ne soit pas remis en service par inadvertance par un tiers. En outre, le service clientèle doit être informé. La sécurité peut être compromise si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est visiblement endommagé.

1.3. Pièces de rechange

Si des modules ou des pièces sont remplacés, seuls des ensembles ou des pièces identiques et originaux peuvent être utilisés.

1.4. Transport et stockage

Les dommages constatés après la livraison doivent être communiqués immédiatement au transporteur. La mise en service peut être exclue. L'appareil doit être stocké uniquement dans un environnement sec, à des températures comprises entre 32 to 140°F.

1.5. Connexions électriques

Tous les travaux doivent être effectués uniquement si :

- Le système électrique est mis hors tension et protégé contre toute reconnexion involontaire.
- Il est vérifié qu'aucun courant n'est présent.
- Il est garanti que les dispositifs de surveillance et de protection supplémentaires, qui sont prévus pour le fonctionnement de cette commande, sont installés de manière professionnelle.

Lors du raccordement, veillez à ce que les normes et réglementations locales applicables soient respectées.

1.6. Service

Pour les travaux d'entretien et de réparation, veuillez-vous reporter au manuel de service technique.

1.7. Utilisation prévue

Le Nitro Dispenser de Carbotek est un distributeur prêt à l'emploi permettant de prélever des boissons azotées et refroidies, en particulier du café cold-brew ou des cocktails de café. Cette machine est destinée à un usage intérieur uniquement. Par exemple : Petits magasins, supérettes et kiosques, bars et restaurants, espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, hôtels et motels. Elle peut également être utilisée dans les foyers privés.

L'appareil est uniquement approuvé pour cette application et ne convient pas pour le refroidissement de liquides chauds, de liquides non filtrés, de produits chimiques ou similaires.

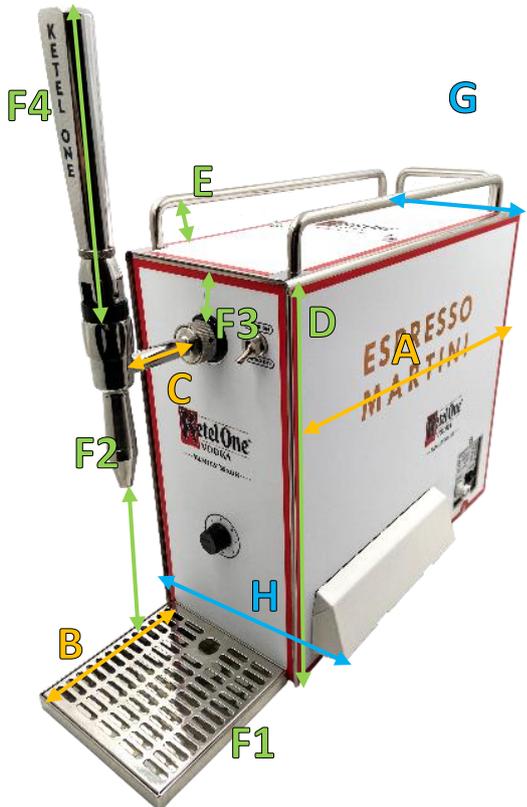
2. Avant de commencer

2.1 Fonctionnalité du distributeur y

Le distributeur de nitro Carbotek combine différentes fonctions en un seul appareil.

- Aspiration de liquides filtrés (par exemple, du café cold-brew) à partir d'un récipient non pressurisé ou pressurisé, éventuellement d'un bag-in-box.
- Refroidissement du liquide dans le bloc de refroidissement du distributeur
- Injection d'air comprimé filtré dans le liquide. L'azote atmosphérique (78%) et l'oxygène (21%) contenus dans l'air créent l'effet nitro en cascade. Un compresseur intégré est utilisé. Il n'y a pas de générateur d'azote incorporé.
- Le liquide et le gaz sont mélangés dans le bec de la buse du robinet.
- La distribution de boissons azotées se fait dans le style typique de la Guinness.
- Un interrupteur à bascule permet à l'opérateur de passer des boissons azotées aux boissons non azotées.
- Contrôle de la température de sortie.

2.2 Dimensions

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------|---------------------|-------|----|-------------------|--------|----|-------|--------|--------|-------------------|---------|----|-----------------|---------|----|----------------------|--------|-----|-------------------|---------|-----|-----------------------|---------|-----|-------------------|--------|-----|-------------------|---------|-------------|----------------|----------|----|---------|--------|----|------------------------|---------|
|  | <p>Les dimensions extérieures entre les versions à 1 et 2 robinets sont identiques.</p> <p>Profondeur</p> <table> <tr> <td>A:</td> <td>profondeur du corps</td> <td>16 in</td> </tr> <tr> <td>B:</td> <td>bac d'égouttement</td> <td>5.7 in</td> </tr> <tr> <td>C:</td> <td>tapez</td> <td>4.1 in</td> </tr> <tr> <td>A + B:</td> <td>profondeur totale</td> <td>21.6 in</td> </tr> </table> <p>Hauteur</p> <table> <tr> <td>D:</td> <td>taille du corps</td> <td>14.7 in</td> </tr> <tr> <td>E:</td> <td>hauteur des poignées</td> <td>1.5 in</td> </tr> <tr> <td>F1:</td> <td>bac d'égouttement</td> <td>0.59 in</td> </tr> <tr> <td>F2:</td> <td>hauteur max. du verre</td> <td>8.07 in</td> </tr> <tr> <td>F3:</td> <td>robinet supérieur</td> <td>1.9 in</td> </tr> <tr> <td>F4:</td> <td>robinet à poignée</td> <td>8.07 in</td> </tr> <tr> <td>D – F3 + F4</td> <td>hauteur totale</td> <td>20.86 in</td> </tr> </table> <p>Largeur</p> <table> <tr> <td>G:</td> <td>Largeur</td> <td>6.9 in</td> </tr> <tr> <td>H:</td> <td>largeur avec boucliers</td> <td>9.25 in</td> </tr> </table> | A: | profondeur du corps | 16 in | B: | bac d'égouttement | 5.7 in | C: | tapez | 4.1 in | A + B: | profondeur totale | 21.6 in | D: | taille du corps | 14.7 in | E: | hauteur des poignées | 1.5 in | F1: | bac d'égouttement | 0.59 in | F2: | hauteur max. du verre | 8.07 in | F3: | robinet supérieur | 1.9 in | F4: | robinet à poignée | 8.07 in | D – F3 + F4 | hauteur totale | 20.86 in | G: | Largeur | 6.9 in | H: | largeur avec boucliers | 9.25 in |
| A: | profondeur du corps | 16 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B: | bac d'égouttement | 5.7 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C: | tapez | 4.1 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A + B: | profondeur totale | 21.6 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D: | taille du corps | 14.7 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E: | hauteur des poignées | 1.5 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F1: | bac d'égouttement | 0.59 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F2: | hauteur max. du verre | 8.07 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F3: | robinet supérieur | 1.9 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F4: | robinet à poignée | 8.07 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D – F3 + F4 | hauteur totale | 20.86 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G: | Largeur | 6.9 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| H: | largeur avec boucliers | 9.25 in | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2.3 Données techniques et propriétés

| | |
|--|--|
| Robinets | 1 Robinet |
| Modèle | ND-20-01-02 DI |
| Photo |  |
| Boissons | Café cold-brew, Thé, Cocktails de café |
| Électricité et réfrigération | |
| Alimentation électrique | 115 V / 60 Hz |
| Wattage / ampérage | 368 W / 3.2 A |
| Réfrigérant / quantité |  R290, 1.66 oz Le propane est un gaz extrêmement inflammable |
| Connexion électrique | Douille C14 |
| Câble électrique | NEMA 5-15P fiche (type B - mise à la terre) |
| Type de refroidisseur | sec |
| Classe climatique | N |
| Accessories | |
| Bidon de nettoyage ou de produit de 5l avec prise CPC | 2 x |
| Tuyau d'admission avec crépine et coupleur CPC | 1 x |
| Filtre d'entrée pour les particules > 0,1 mm | 1 x |
| Plateau d'égouttage | 1 x |
| Détergent | 1 pot (20 oz) de nettoyant ONE-PRO de URNEX |
| Caractéristiques | |
| Source de nitrogène | Air comprimé filtré (78% d'azote) |
| Buse à jet avec disque à 2 trous (débit 0,6 l/min) | 1 x |
| Interrupteur à bascule Nitro pour passer de NITRO et NON-NITRO | 1 x |
| Contrôle de la quantité de gaz | Aucun réglage - configuration d'usine par défaut |
| Filtre à air pour particules | oui |
| Nitro-Port pour connecter les bouteilles d'azote | Pas de |

| | |
|---|--|
| Réglage de la température | 41.0 – 43.0 °F (au niveau 4 de l'échelle frontale) Pour l'Espresso Martini, par exemple, 30,2°F au niveau 7 de l'échelle avant. |
| Volume de liquide dans le distributeur | 1 x 370 ml (12.5 oz) |
| Effet de refroidissement pendant la distribution non-stop | Δ 13°F (at 0,6 l (20 oz)/min) |
| La distribution continue (non-stop) n'est possible que jusqu'à une température ambiante de 86°F. Entre 86°F et 95°F, la distribution non-stop est possible jusqu'à 30 minutes. Ensuite, le distributeur a besoin d'une pause de 15 minutes pour se refroidir à nouveau. | |
| Connexions des appareils | |
| Entrée du produit | 1 x CPC coupleur 3/8" tube |
| Autres | |
| Niveau d'émission sonore | <= Moins de 64 dB |
| Garantie | 1 an |
| Poids et dimensions | |
| Poids net / brut | 46 lb. / 51.3 lb. |
| Dimensions du distributeur (H x L x P) y compris la poignée du robinet | 20.86 x 7.6 x 21.65 in |
| Dimensions de l'emballage (H x L x P) | 27.55 x 10 x 23.2 in |

2.4 Filtration

Assurez-vous que le café a été filtré avec une finesse d'au moins **100 µm** (100 microns). Une filtration plus grossière entraîne l'obstruction du filtre dans la ligne d'admission ou dans la buse de sortie du robinet. Assurez-vous que l'adaptateur de filtre est installé dans la ligne d'admission du café. L'adaptateur de filtre fournit un filtre à particules de 100 µm.



Attention !

Si vous n'utilisez pas un filtre d'aspiration approprié, la pompe interne du distributeur peut être endommagée ou détruite par des particules de café.

3. Mise en service

3.1. Étendue de la fourniture

Le distributeur de nitro est livré avec les composants énumérés ci-dessous. Les différences spécifiques au modèle sont indiquées dans le tableau.

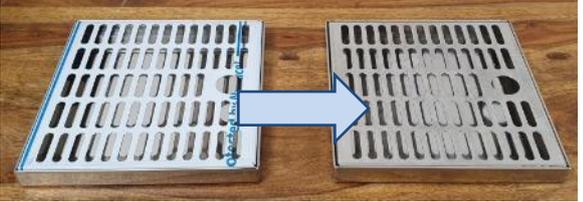
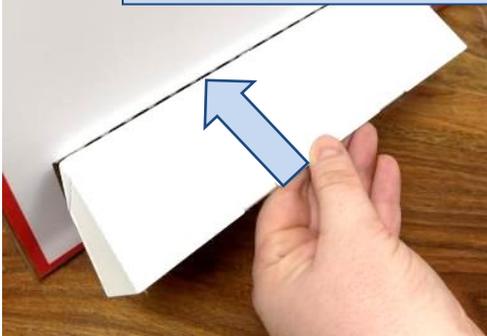
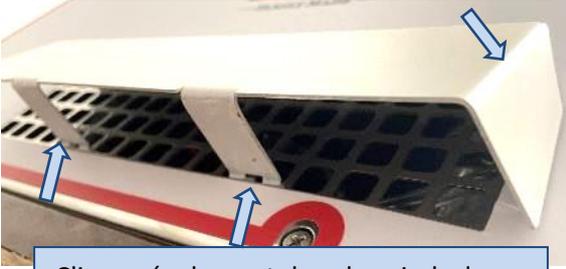
| | <p align="center">Distributeur de nitro à 1 robinet</p> |
|---|--|
|  | <p>1) 1x Distributeur de nitro 2) 1x Boîte à accessoires 3) 1x 5l bidon pour le café</p> |
|  | <p align="center">Pièces de la boîte à accessoires</p> <p>2.1) 1x bac de récupération 2.2) 1x tuyau d'aspiration 2.3) 1x nettoyeur ONE-PRO 2.4) 1x robinet distributeur 2.5) 1x poignée de robinet 2.6) 1x clé de robinet et de filtre 2.7) 1x cordon électrique *1 2.8) 2x écran déflecteur *2</p> |

*1 : Le cordon d'alimentation est doté d'une fiche C13 à connecter au distributeur. La fiche de la prise est spécifique à chaque pays

*2 : Les boucliers déflecteurs ajoutés sont uniquement fournis dans les modèles pour les États-Unis et le Canada en raison des exigences NSF en raison des exigences de la norme NSF. Ils n'ont aucun impact sur la quantité d'air entrant pour la ventilation. Ils fournissent seulement une protection supplémentaire contre les éclaboussures.

3.2. Configuration et démarrage

La procédure d'installation et de démarrage entre les versions à un et deux robinets est en principe identique, sauf que le nombre de robinets, les tuyaux d'admission et les bidons diffèrent entre les modèles

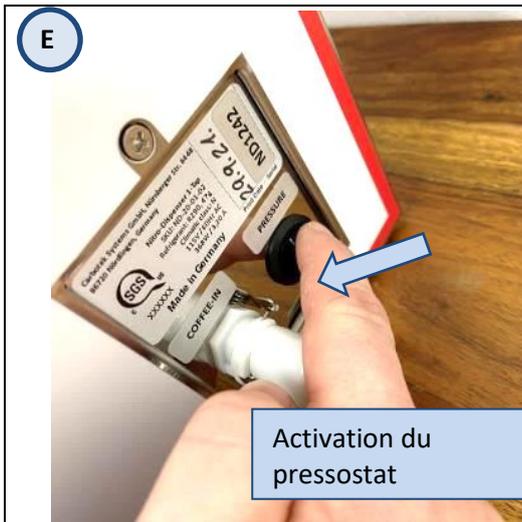
| | |
|---|--|
| <p>1. Retirer la feuille d'aluminium du plateau d'égouttage</p>  <p>Retirer la feuille du plateau d'égouttage</p> | <p>2. Raccorder le robinet et la poignée au distributeur</p> <p>A</p>  <p>Raccordez le robinet au distributeur et fixez-le avec l'écrou.</p> |
| <p>B</p>  <p>Utilisez une clé pour renforcer la connexion</p> | <p>C</p>  <p>Raccordez la poignée et fixez-la avec le contre-écrou</p> |
| <p>3. Fixer les boucliers déflecteurs (si inclus dans votre modèle)</p> | |
| <p>A</p>  <p>Bouclier de clic dans la zone de ventilation latérale</p> | <p>B</p>  <p>La face avant du bouclier est fermée</p> <p>Cliquez également dans les pieds du bouclier</p> |

4. Établir la connexion électrique

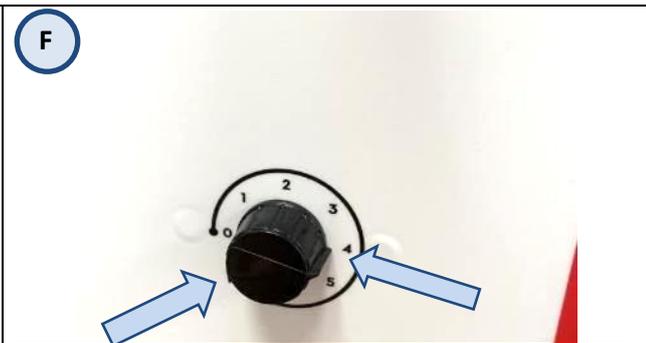


5. Connecter le bidon et rincer à l'eau





E
Activation du pressostat



F
Tournez le cadran de température sur 7 pour les distributeurs de bière froide standard. Sur les distributeurs de cocktails avec une configuration plus froide, réglez-le sur 4.



G
Basculez l'interrupteur à bascule nitro en position ON.



H
Rincer le distributeur avec de l'eau. Le débit doit être de 0,6 l/min

6. Start product dispense



A
Préparez de l'Espresso Martini dans votre boîte.



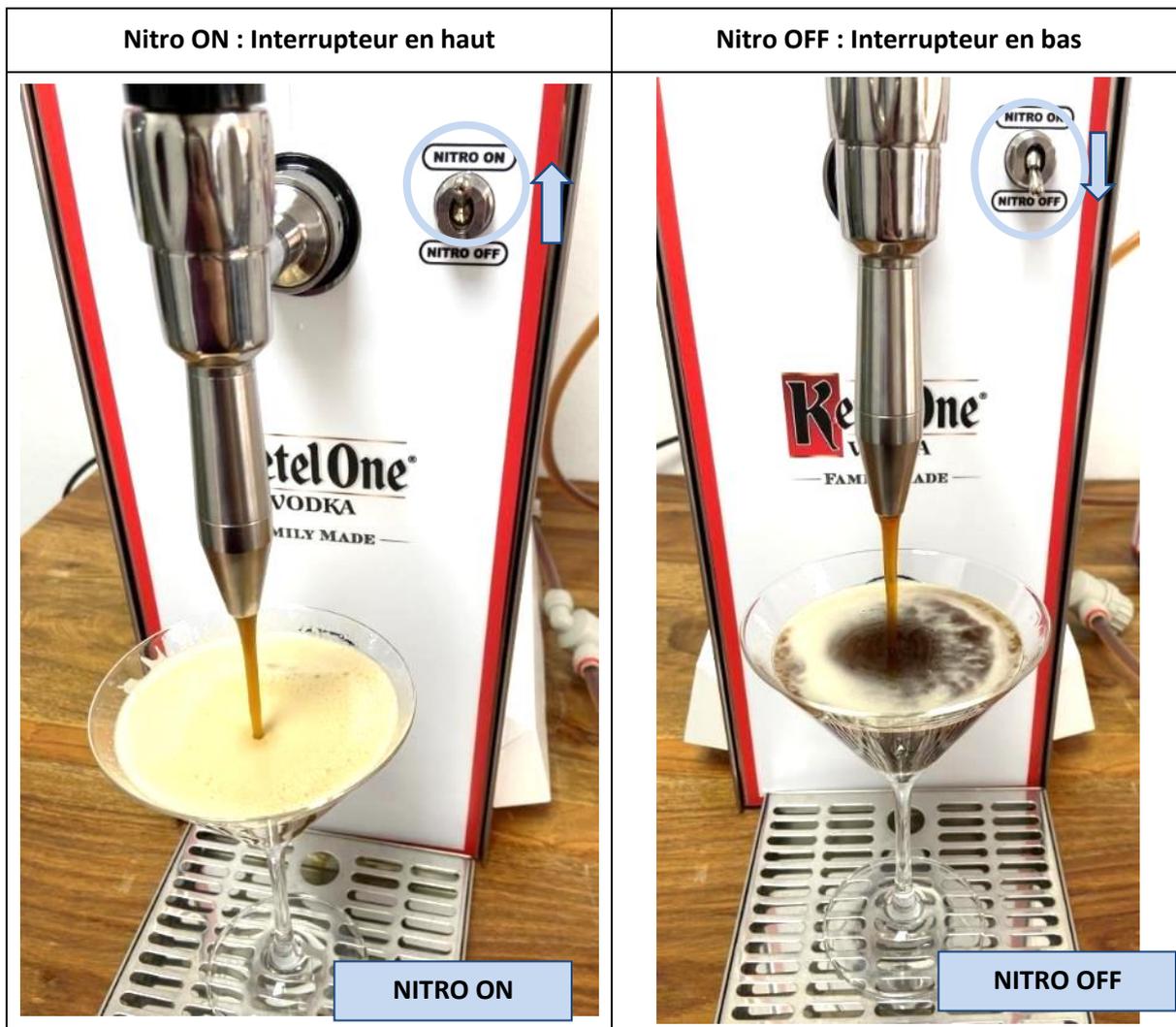
B
Tapotez jusqu'à ce que votre Nitro Espresso Martini

3.3. Ajustments

Les éléments qui peuvent être réglés par l'opérateur sont les suivants :

1. Interrupteur à bascule Nitro On/Off
2. Température de distribution cible

1. Interrupteur à bascule marche/arrêt de la nitro



Lorsque vous passez de NITRO-ON à NITRO-OFF, il faut environ 50 ml de café pour que le gaz nitro restant soit éliminé. Ouvrez et fermez la poignée du robinet plusieurs fois (3-4) et distribuez les 50 ml par petites quantités, de cette façon le gaz dans le robinet est évacué plus rapidement.

2. Température

La température de distribution cible peut être réglée à l'aide du bouton du thermostat situé à l'avant, dans une plage de 24°F.

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre = refroidir

(La position maximale est 7)

En le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre =

Le rendre plus chaud ou arrêter le refroidissement à une position de 0.

La température la plus froide est : 30°F (+/- 3°F)

La température la plus chaude est : 54°F



Lorsque vous tirez sur des boissons non alcoolisées pendant le nettoyage et le rinçage, l'appareil doit être réglé sur le niveau 4 ou inférieur (3,2,1) - sinon la boisson risque de geler. Le niveau 4 correspond à environ 41°F.

Le distributeur dispose d'un tampon liquide interne qui est maintenu froid en fonction des réglages du thermostat. Dans une situation de distribution non-stop, l'effet de refroidissement est une réduction de Δ 13°F de la température d'admission du café. (à un débit de 0,6 l / (20 oz)/min).

4. Démantèlement

Avant de mettre le distributeur hors service, nous recommandons un nettoyage chimique - surtout si vous voulez le garder hors service pendant une longue période.

1. Effectuez un nettoyage chimique (comme dans le chapitre 5.4) OU rincez le distributeur et le bidon avec de l'eau propre.
2. Laissez le distributeur aspirer de l'air jusqu'à ce que de l'air sorte de la buse.
3. Ne débranchez PAS la ligne d'admission du distributeur pour aspirer l'air. Le système de coupleur CPC est doté d'un clapet anti-retour qui empêche l'aspiration d'air, ce qui empêche de vider le tampon liquide interne
4. Débranchez la ligne d'admission et retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique.
5. Tirez la poignée pour ouvrir le robinet et libérer la pression interne.

Protégez le distributeur de la pluie et de la poussière et conservez-le à une température comprise entre 32 °F et 140 °F.

5. Hygiène, nettoyage, entretien ce

5.1. Durée de conservation du produit après connexion / ouverture

La durée de conservation du produit après connexion au distributeur dépend de quelques circonstances indépendantes du distributeur. Par exemple:

- Durée de conservation du produit avant et après connexion
- Type de produit et sensibilité du produit
- Environnement ambiant ou refroidi avant et après connexion
- Fréquence des écoutes et temps de pause

Carbotek recommande un intervalle de nettoyage hebdomadaire, mais il ne s'agit que d'une recommandation générale. La durée de conservation appropriée et spécifique au produit après connexion et l'intervalle de nettoyage correspondant doivent être évalués avec le produit concret.

La durée de conservation et la qualité du produit sont sous la responsabilité de l'opérateur. Carbotek ne peut que fournir des recommandations générales à ce stade.

5.2. Temps de pause

Les points ci-dessous ne sont qu'un guide général pour offrir une qualité de café élevée et durable à vos clients. Il existe des différences entre les cafés et les produits.

- Maintenez le refroidissement sur "max cold" pendant les pauses de distribution.
- Si l'interruption de la distribution est supérieure à 2 jours, débranchez votre café et rincez le distributeur avec de l'eau fraîche avant de redémarrer la distribution de café.
- Si le temps d'arrêt est supérieur à 4 jours, suivez les étapes de "Mise hors service" du chapitre 4
- Après une pause, vérifiez toujours la qualité du café en buvant une petite gorgée, avant de reprendre les opérations.

5.3. Nettoyant et puissance recommandés

Comme nettoyant, nous recommandons le produit ONE-PRO de URNEX à raison de deux cuillères à café (11g / 0,4 oz) de poudre pour 2,5 l (0,7 gal) d'eau chaude (40°C / 104°F).

ONE-PRO est un nettoyant dit "en une étape" qui combine nettoyage et désinfection.

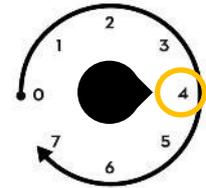


**2 x  de poudre ONE-PRO (11g/0.4 oz)
+ 2.5l d'EAU CHAUDE (40°C/104°F)
= 2.5l de SOLUTION DE NETTOYAGE**

5.4. Nettoyage chimique

Suivre les activités de nettoyage dans un protocole de nettoyage au cas où des documents de nettoyage seraient demandés lors d'une inspection alimentaire.

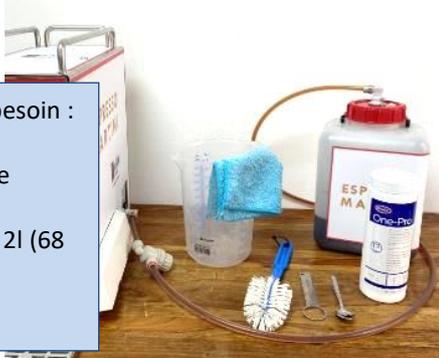
Si la machine est configurée/utilisée pour des cocktails de café, la température de distribution peut descendre en dessous du point de congélation de l'eau. Dans ce cas, nous recommandons de réduire les réglages de température pendant le processus de nettoyage. Le thermostat situé à l'avant doit être réglé sur la position 4 ou moins. Sinon, l'eau de rinçage risque de geler.

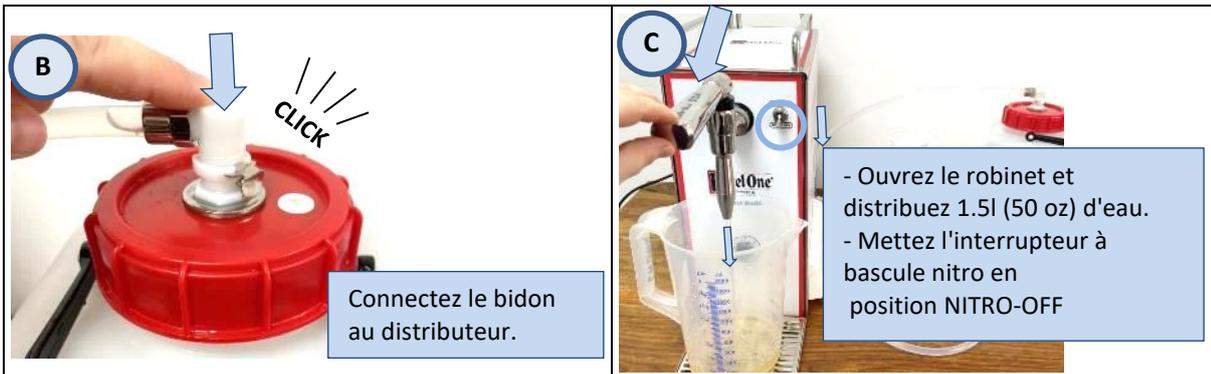


Pour les machines à 2 robinets, la procédure ci-dessous est appliquée pour chaque robinet.

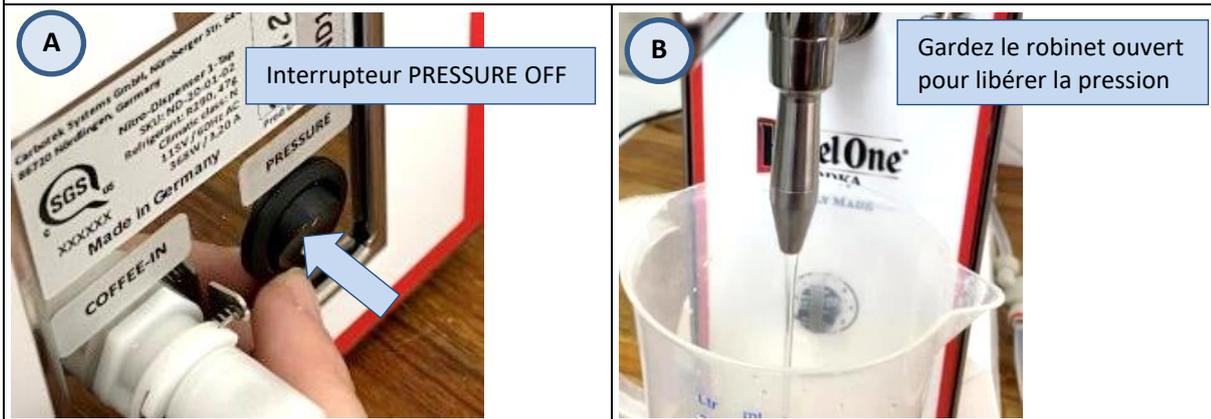
Pensez à porter des gants et des lunettes de sécurité lorsque vous travaillez avec des détergents chimiques. Faites attention aux normes de sécurité locales.

PROCESSUS DE NETTOYAGE

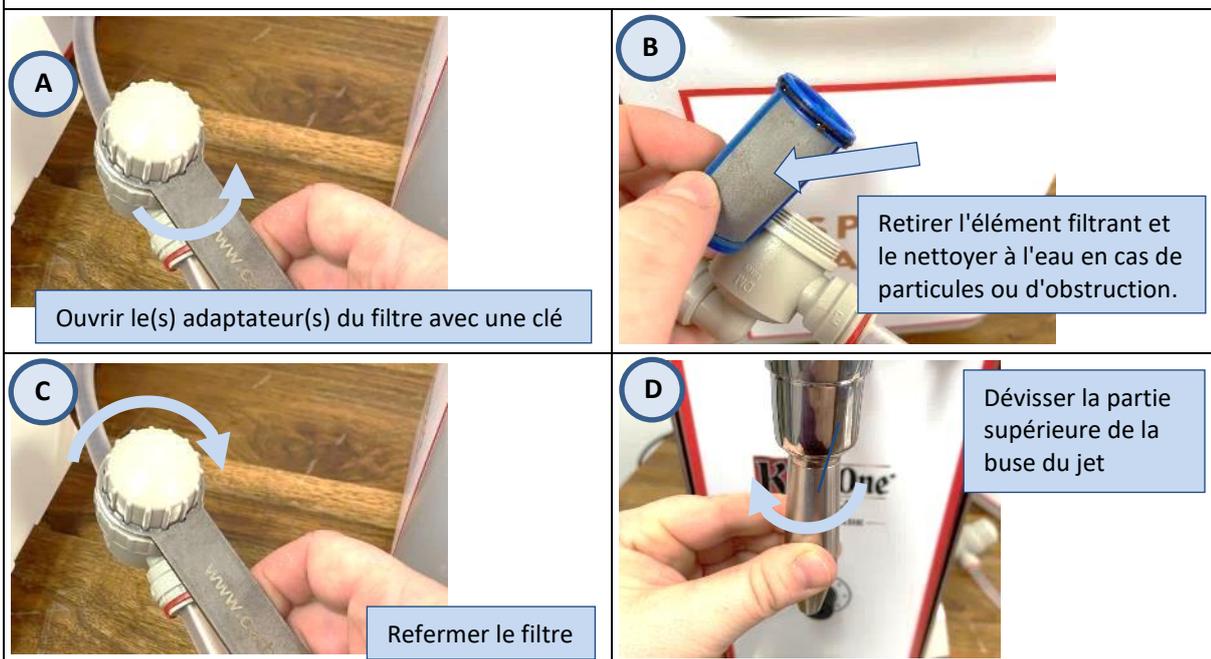
| 1. Matériel de nettoyage | 2. Rincer à l'eau |
|---|---|
| <p data-bbox="167 1646 406 1915">Vous avez besoin :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyant - Une brosse - Teaspoon - Cruche de 2l (68 oz) - Clé à filtre  | <p data-bbox="774 1568 845 1635">A</p>  <p data-bbox="1077 1646 1348 1915">Jetez le café restant. Nettoyez l'intérieur de la cartouche avec une brosse. Remplissez la moitié de la cartouche avec de l'eau (=2,5l (85 oz)) et secouez-la.</p> |

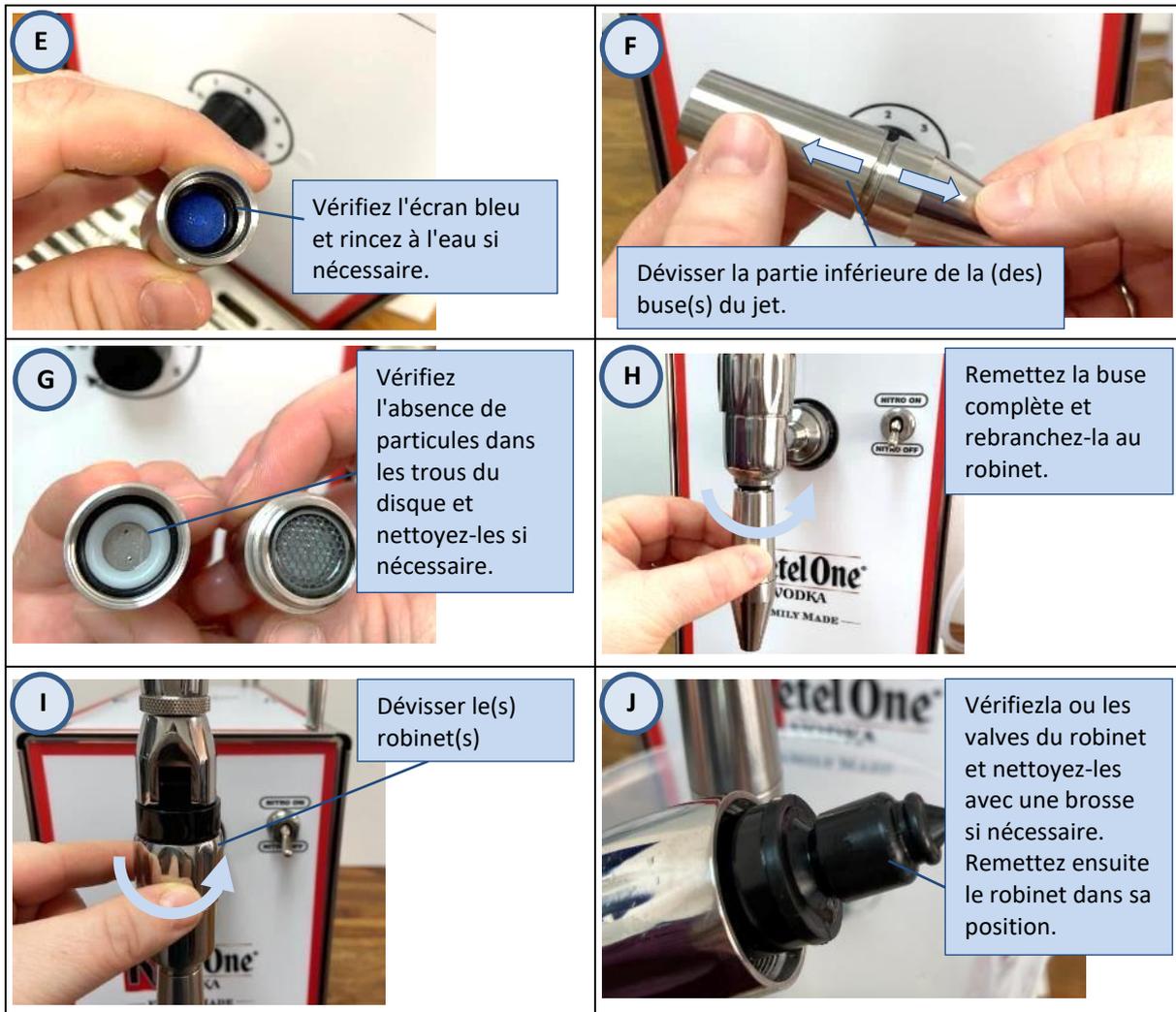


3. Relâcher la pression du système



4. Vérifier le filtre d'admission, la buse et le robinet





5. Préparer 2,5 l de solution de nettoyage et rincer le distributeur

| | |
|--|--|
| <p>A</p> <p>2 x</p> <p>Préparez une solution de nettoyage avec 2,5 l (85 oz) d'eau chaude à la main (104°F) et 11g/0,4 oz (deux cuillères à café) de poudre ONE-PRO</p> | <p>B</p> <p>Secouer le bidon</p> |
| <p>C</p> <p>Mettre la pression en marche et connecter le bidon</p> | <p>D</p> <p>Faites couler 2,0 l de solution de nettoyage dans le distributeur. Fermez le robinet après.</p> |
| <p>E</p> <p>Nettoyage de l'égouttoir en cours</p> <p>ATTENDEZ 10 MINUTES</p> | |

6. Rincer à l'eau

| | |
|---|--|
| <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jetez le reste de la solution de nettoyage. - Rincez le bidon avec de l'eau - Remplissez le bidon d'eau fraîche d'eau fraîche (environ 2,0 l (68 oz)). - Secouez-le. - Raccordez le bidon au distributeur | <p>B</p> <p>AIR</p> <p>Si vous voulez continuer avec la distribution du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Versez 1,5 l (50 oz) d'eau dans le distributeur. - Branchez à nouveau votre produit à distribuer <p>Si vous voulez mettre le distributeur hors service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenez le robinet ouvert jusqu'à ce que le bidon soit vide et que de l'air sorte par la buse du robinet |
|---|--|

7. Si nécessaire, remettez la température sur le point de départ du processus de nettoyage

5.5. Maintenance préventive

Comme les travaux de maintenance préventive sont considérés :

- Rincez la valve de vide au niveau du bidon avec de l'eau chaude.** **Toutes les 4 semaines**
 Cette opération est nécessaire si le bidon est utilisé comme bidon de produit pour les boissons.
 Pour les liquides sucrés, il est recommandé de le faire à chaque cycle de nettoyage.

| | |
|---|---|
| <p>Retirez la valve à vide en silicone du couvercle de la boîte.</p> |  |
| <p>Rincez-le à l'eau chaude pour éliminer les résidus de boisson. Ces résidus peuvent entraîner un effet d'obstruction de la valve de vide.</p> |  |

- Dépoussiérage de la grille du condenseur à l'arrière.** **Tous les 6 mois**

| | |
|---|--|
| <p>Soufflez la poussière sur la grille du condenseur avec air comprimé.</p> |  |
|---|--|

6. Emballage et expédition

En cas d'expédition par colis, veuillez expédier le distributeur **UNIQUEMENT** avec les éléments de l'emballage d'origine, comme indiqué ci-dessous.

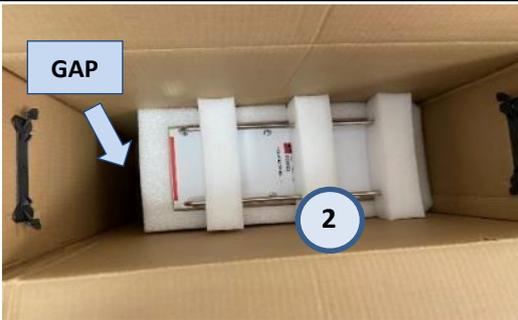
Composants d'emballage



Groupes de pièces

- 1) Boîte principale
- 2) Parties inférieure et supérieure en mousse + Distributeur de nitro
- 3) Boîte à accessoires + séparateur frontal
- 4) Bidon + couvercle de séparation supérieur

Pas à pas

| | |
|---|--|
| <p>1. Placez le distributeur à l'intérieur de la boîte principale</p> | <p>2. Placez la boîte d'accessoires avant</p> |
|  <p>Détachez le robinet du distributeur. Placez ensuite le distributeur avec les parties inférieure et supérieure en mousse (groupe 2) dans la boîte principale. Laissez un espace sur le côté gauche.</p> |  <p>Placez maintenant la boîte d'accessoires et le séparateur frontal avant le distributeur (groupe 3).</p> |
| <p>3. Couvercle à séparation par le haut + bidon(s) sur le dessus</p> | <p>4. Fermer la boîte</p> |
|  <p>Placez maintenant le couvercle de séparation supérieur sur le dessus et mettez le(s) bidon(s) également (groupe 4).</p> |  <p>Fermez maintenant la boîte avec du ruban adhésif.</p> |

7. Dépannage

Vous trouverez ci-dessous un tableau présentant les problèmes potentiels, leurs causes et leurs solutions.

| Problem | Cause | Solutions |
|--------------------------------|---|--|
| 1) Pas assez ou trop de mousse | Un changement dans le comportement de moussage peut être causé par une augmentation ou une diminution du débit du côté liquide. Cela provoque un décalage liquide/gaz et conduit à un résultat de dépose non parfait. | Le débit cible standard est de 0,6l (20 oz) /min (+/- 10%) avec le disque à 2 trous. Vérifiez le débit du distributeur avec de l'eau. |
| | a) Problèmes d'obstruction du filtre d'admission, de la crépine de la buse ou du disque de la buse. | Vérifiez votre filtre dans la ligne d'admission et retirez les particules qui s'y trouvent. Dévissez la partie supérieure de la buse du robinet et vérifiez si des particules ont bouché les crépines. Dévissez la partie inférieure de la buse du robinet et vérifiez si le trou du disque est obstrué par des particules. |
| | b) Réduction du débit par détartrage. | Si le distributeur est resté inutilisé pendant une longue période, les trous du disque de la buse peuvent s'être fermés par entartrage. Dévissez la partie inférieure de la buse du robinet et percez une petite aiguille dans les trous du disque pour enlever les sédiments. |
| | c) S'il y a trop de mousse, le distributeur peut soudainement aspirer de l'air par la ligne d'admission du produit. | Vérifiez que toutes les connexions entre le distributeur et le réservoir de café sont bien étanches. Parfois, le système d'introduction John-Guest provoque des fuites d'air qui doivent être réparées. Il ne doit pas y avoir de bulles d'air qui passent par la ligne d'admission en même temps que le produit dans le distributeur. |
| | d) Vérifiez l'interrupteur à bascule Nitro-ON/OFF. | Changer le sens de l'interrupteur à bascule interrupteur à bascule Nitro-ON/OFF et réessayer. |
| | e) Lié au produit. Certaines recettes ou certains ingrédients ne sont pas stables à la mousse. | Essayez le café pur infusé à froid comme moyen de référence. Si cela fonctionne bien, c'est un problème lié au produit. |
| | f) Les traces de produit de rinçage sur le verre peuvent également détruire la mousse. | Essayez d'utiliser des verres différents ou des gobelets en plastique à usage unique pour vérifier cet aspect. |
| 2) Pas assez froid | Il n'y a pas de courant électrique ou le bouton du thermostat est éteint. | Vérifiez si le distributeur est alimenté en électricité (le compresseur d'air fonctionne-t-il ?). Pour un refroidissement maximal, tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 7 heures. |

8. Élimination

Le distributeur peut être éliminé dans un centre de recyclage pour appareils électriques / réfrigérateurs. Ne pas le jeter dans les ordures ménagères. Veuillez tenir compte des réglementations nationales en vigueur.



9. Garantie

La période de garantie dans le cadre d'une utilisation correcte et prévue est de 1 an. Les composants défectueux sont remplacés par Carbotek.

10. Déclaration de conformité

Carbotek Systems GmbH, Allemagne, déclarons sous notre seule responsabilité que le produit est conforme aux normes suivantes :



11. Données de contact

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

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

www.carbotek.com
www.nitro.cool
www.facebook.com/nitro.carbotek.systems

