

Model: **CPA 100**

Serial Number: **10000000000000000000**

Valid: **2017-06-01, 2019-06-01**



Attention:
Before start of operation,
study this manual.



Spis treści

1.	Bezpieczeństwo.....	3
1.1.	Ustawienia / uruchomienie.....	3
1.2.	Eksploatacja.....	3
1.3.	Części zamienne.....	3
1.4.	Transport i przechowywanie.....	3
1.5.	Połączenia elektryczne.....	4
1.6.	Serwis.....	4
1.7.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	4
2.	Zanim rozpoczniesz.....	5
2.1	Funkcje nalewaka.....	5
2.2	Wymiary.....	5
2.3	Dane techniczne i właściwości.....	6
2.4	Filtracja.....	6
3.	Przekazanie do eksploatacji.....	7
3.1.	Zakres dostawy.....	7
3.2.	Montaż i uruchomienie.....	8
4.	Wyłączenie z eksploatacji.....	13
5.	Higiena, czyszczenie, konserwacja.....	14
5.1.	Przydatność urządzenia do użytku po podłączeniu.....	14
5.2.	Przerwy.....	14
5.3.	Czyszczenie chemiczne.....	15
5.4.	Konserwacja zapobiegawcza.....	18
6.	Pakowanie i wysyłka.....	19
7.	Diagnozowanie i rozwiązywanie problemów.....	20
8.	Utylizacja.....	22
9.	Gwarancja.....	22
10.	Deklaracja zgodności CE.....	22
11.	Kontakt.....	22
12.	Protokół czyszczenia.....	23

1. Bezpieczeństwo

1.1. Ustawienia / uruchomienie

Użytkowaniem i konserwacją urządzenia może zajmować się wyłącznie przeszkolony personel.

Ustaw urządzenie w pozycji pionowej, na poziomej, równej, suchej i czystej powierzchni. Upewnij się, że przewód przyłączeniowy jest podłączony bezpośrednio do gniazda zasilającego. Przewód przyłączeniowy nie może być nigdy zagięty ani ściśnięty, a wokół bocznych i górnych otworów obudowy należy pozostawić 2-3 cm wolnej przestrzeni, umożliwiającej swobodną cyrkulację powietrza.

Obsługując urządzenie, należy zwracać uwagę na następujące środki bezpieczeństwa:

- Należy przestrzegać zakresu temperatur pracy urządzenia od +6 do +35°C.
- Należy zapobiegać przedostawaniu się do urządzenia zanieczyszczeń (kurzu, włókien itp.).
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do zasilania o podanym napięciu.
- Wykorzystywane gniazdo ściennie musi być podłączone do zabezpieczenia nad-prądowego (16A).
- Urządzenie może być eksploatowane tylko z prawidłowo podłączonym przewodem uziemiającym.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią, szczególnie przed przenikaniem cieczy.
- Do obracających się części (wentylator lub sprężarka) nie należy wkładać żadnych przedmiotów.
- Należy przestrzegać ostrzeżeń, zasad bezpieczeństwa i zaleceń serwisowych zawartych w niniejszej instrukcji.

1.2. Eksploatacja

Opisane tu urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolone osoby. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Używanie urządzenia przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy jest dozwolone wyłącznie pod nadzorem i pod warunkiem otrzymania instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumienia przez nie związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem.

Następujące działania mogą spowodować poważne obrażenia ciała i szkody materialne:

- Niewłaściwe użycie
- Nieprawidłowa instalacja lub obsługa
- Nieuprawnione usunięcie niezbędnych osłon lub obudów ochronnych
- Niedozwolone otwarcie urządzenia podczas pracy
- Brak zgodności z obowiązującymi przepisami / normami dotyczącymi instalacji do nalewania napojów.
- Prace serwisowe i naprawcze wymagające dostępu do wnętrza urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego lub odpowiednio poinstruowanego technika.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu można przypuszczać, że doszło do odstępstwa od zasad bezpieczeństwa lub normalnej eksploatacji, urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji i oznakować, aby nie zostało nieumyślnie ponownie uruchomione przez osoby trzecie. Ponadto należy powiadomić obsługę klienta. Nieprawidłowa praca urządzenia lub jego widoczne uszkodzenie mogą powodować zagrożenie bezpieczeństwa.

1.3. Części zamienne

Moduły i części urządzenia można wymieniać wyłącznie na zespoły lub części z nimi identyczne i oryginalne.

1.4. Transport i przechowywanie

Uszkodzenia stwierdzone po dostawie należy niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi. Uruchomienie może być wykluczone. Urządzenie może być przechowywane wyłącznie w suchym otoczeniu, w temperaturze od 0 do 60°C.

1.5. Połączenia elektryczne

Wykonywanie jakichkolwiek prac jest dozwolone wyłącznie pod warunkiem, że:

- instalacja elektryczna została wyłączona i zabezpieczona przed niezamierzonym ponownym podłączeniem;
- sprawdzono, że nie ma prądu;
- zapewniono, że wszelkie przewidziane dodatkowe urządzenia monitorujące i zabezpieczające zostały zainstalowane w sposób profesjonalny.

Podczas podłączania należy upewnić się, że przestrzegane są obowiązujące lokalne normy i przepisy.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki należy ostrożnie odłączyć urządzenie od źródła zasilania i skontaktować się z technikiem serwisu dostawcy kawy. Jeśli żaden technik nie jest dostępny, należy skontaktować się z firmą CARBOTEK (www.carbotek.com).

1.6. Serwis

W kwestiach związanych z pracami serwisowymi i naprawami należy zapoznać się z instrukcją obsługi technicznej.

1.7. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Carbotek Nitro Dispenser to gotowy do użycia nalewak do napojów nasycanych azotem i chłodzonych, w szczególności kawy *cold brew*. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach, takich jak np. małe punkty usługowe i sklepy, kioski, bary i restauracje, pomieszczenia socjalne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, hotele i motele. Urządzenie jest dopuszczone tylko do takich zastosowań i nie jest przewidziane do chłodzenia cieczy gorących, cieczy niefiltrowanych, substancji chemicznych i tym podobnych.

2. Zanim rozpoczniesz

2.1 Funkcje nalewaka

Carbotek Nitro Dispenser łączy różne funkcje w jednym urządzeniu.

- Zasysanie przefiltrowanych płynów (np. kawy *cold-brew*) z pojemnika bezciśnieniowego lub ciśnieniowego, ewentualnie z opakowania *bag-in-box*.
- Chłodzenie płynu w bloku chłodzącym nalewaka
- Wtrysk przefiltrowanego sprężonego powietrza do cieczy. Azot atmosferyczny (78%) w powietrzu tworzy kaskadowy efekt nitro. Urządzenie jest wyposażone we wbudowaną sprężarkę. Nie posiada wbudowanego generatora azotu.
- Nalewak jest wyposażony w tzw. Nitro-Port. Podłączenie butli z N2 pod ciśnieniem 4,5 bara powoduje, że do nasycania azotem zamiast sprężonego powietrza wykorzystywany jest czysty N2 z butli. Korzystanie z Nitro-Portu jest opcjonalne. Aby z niego skorzystać, należy zastosować i obsługiwać dodatkową butlę N2. Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa dotyczących butli z gazem pod ciśnieniem dostarczanych przez lokalnego dostawcę.
- Ciecz i gaz są mieszane w dyszowej wylewce kranu.
- Napoje nasycone azotem są wydawane w stylu typowym dla Guinnessa.
- Możliwość regulacji temperatury i ilości gazu.

2.2 Wymiary



Głębokość (A+B) = 55,0 cm

A = 40,5 cm

B = 14,5 cm

C = 10,0 cm

Wysokość (D+F) = 51,5 cm

D = 32,5 cm

E = 4,5 cm

F = 19,0 cm

5

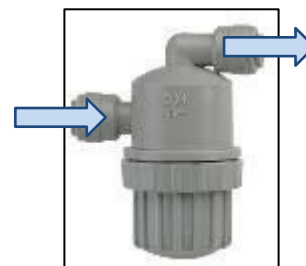
Szerokość (G) = 17 cm

2.3 Dane techniczne i właściwości

- Urządzenie dostępne dla zasilania : 230V & 50Hz Prąd zmienny (AC~)
- Moc / natężenie:
wersja 230 V : 334 W / 1,45 A
- Czynnik chłodzący / ilość: HFC R-134a / 68 g Klasa klimatyczna: N
- Typ schładzacza: powietrzny
- Poziom emisji hałasu: <= 64 dB
- Waga: 18.6 kg
- Nie ma potrzeby zapewnienia butli z N₂, ponieważ urządzenie wykorzystuje azot atmosferyczny. Klienci mają możliwość podłączenia zewnętrznego źródła gazu (N₂) o ciśnieniu 4,5 bara, jeśli jest to preferowane.
- Dołączono mikrofiltr powietrza (klasa filtra U 15) do filtracji cząstek stałych > 0,1 μm.
- Przepływ: 0,6 l/min lub 1,2 l/min z wymienną wkładką 5-otworową (zamiast wkładki 2-otworowej)
- Domyślny strumień gazu: 15-20l/h
- Temperatura wydawania: Ustawienie domyślne na 5° C (+/- 1° C) przy maksymalnej mocy chłodzenia. W urządzeniach wykorzystywanych do wydawania kawowych napojów alkoholowych na życzenie klienta można ustawić temperaturę -1°C (+/- 1°C).
- Objętość płynu w nalewaku: 500 ml
Taka objętość jest utrzymywana wewnątrz strefy chłodzenia.
- W przypadku ciągłego wydawania większej ilości kawy niż objętość poddana wstępnemu schłodzeniu (500 ml), efekt chłodzenia wynosi 7°C w stosunku do temperatury wejściowej, przy przepływie 0,6 l/min . Przy wyższych prędkościach przepływu efekt chłodzenia jest mniejszy. Przy przepływie 1,2 l/min efekt chłodzenia wynosi 3,5°C.
- Nalewanie ciągłe (non-stop) jest możliwe tylko w temperaturze otoczenia do 30°C. Przy temperaturze w przedziale między 30 a 35°C nalewanie ciągłe jest możliwe do 30 minut. Następnie urządzenie potrzebuje 15 minut przerwy na ponowne schłodzenie.
- Połączenia:
Produktowe: Złącze Linktech; przewód 3/8" JG; 1.5 m
Nitro-Port: JG 5/16" (użycie opcjonalne)
Przewód zasilający: podłączony na stałe; 1.5 m

2.4 Filtracja

Należy upewnić się, że kawa została przefiltrowana do co najmniej **100 μm** (100 mikronów). Mniej dokładna filtracja powoduje zatykanie się filtra w przewodzie wlotowym lub w dyszy wylotowej wylewki. Należy upewnić się, że w przewodzie wlotowym zainstalowany został reduktor filtra. Reduktor filtra zapewnia filtrację cząstek do 100 μm.



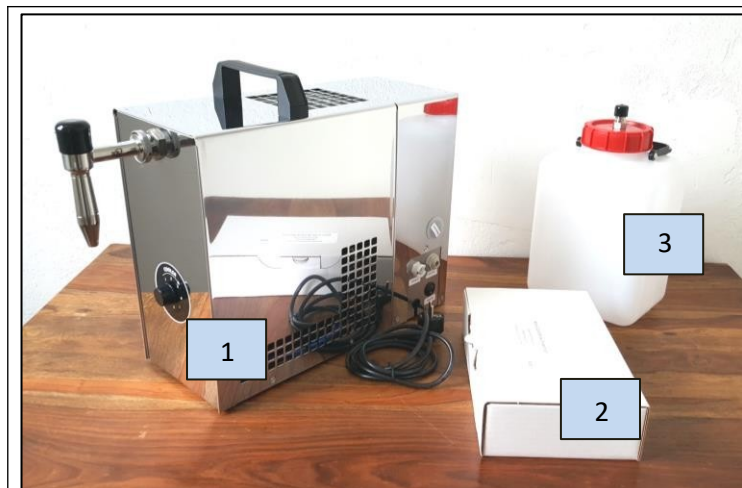
Uwaga!

W razie braku odpowiedniego filtra zasysającego cząstki kawy mogą spowodować uszkodzenie lub zniszczenie wewnętrznej pompy nalewaka.

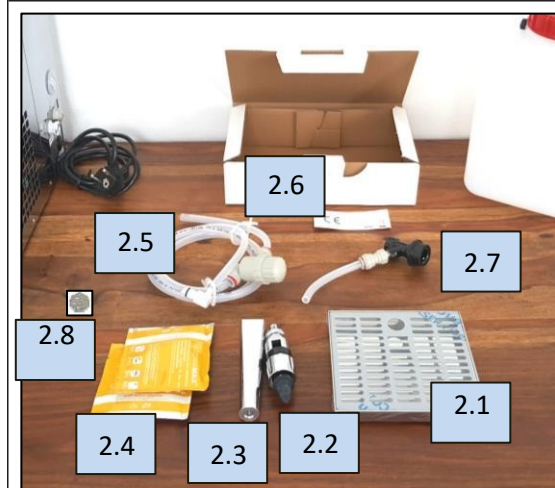
3. Przekazanie do eksploatacji

3.1. Zakres dostawy

Urządzenie Nitro Dispenser jest dostarczane w zestawie z niżej wymienionymi elementami:

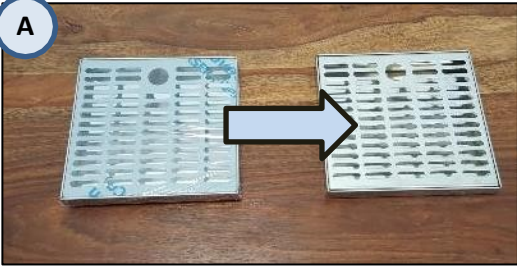
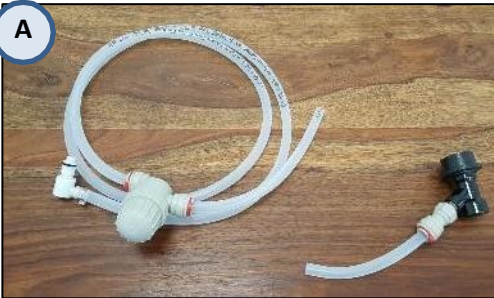

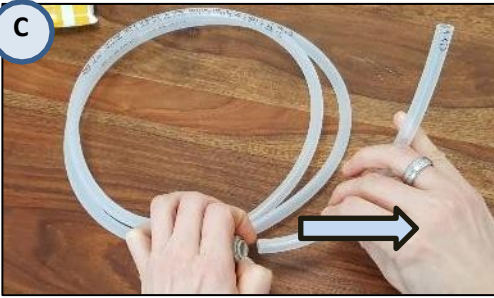

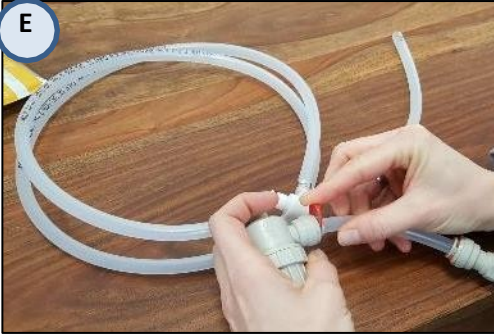

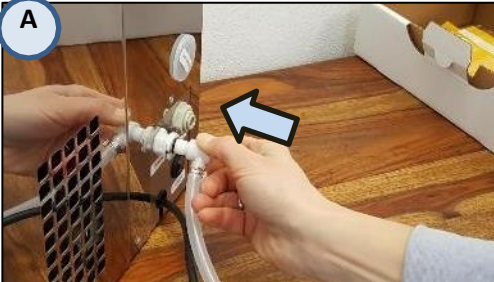



- 1 : Nitro-Dispenser
- 2: Skrzynka z akcesoriami
- 3 : Opcjonalnie:
zbiornik na kawę 5l, z zaworem



- 2.1 : Taca ociekacza
- 2.2 : Korpus zaworu kranowego
- 2.3 : Uchwyt kranu
- 2.4** : Opakowania próbek detergentów
2 x proszek "DESANA MAX CL"
- 2.5 : Przewód wlotowy wraz z filtrem wlotowym
- 2.6 : Etykieta CE z numerem seryjnym
- 2.7 : Opcjonalnie: złącze kulowe z przewodem 3/8"
- 2.8: Wkładka z 5 otworami dla zwiększenia przepływu

3.2. Montaż i uruchomienie

<p>1. Usuń folię z tacy ociekacza</p>	
<p>A</p> 	
<p>2. Przygotuj przewód wlotowy</p>	
<p>A</p> 	<p>B</p> 
<p>C</p> 	<p>D</p> 
<p>E</p> 	<p>F</p> 
<p>3. Podłącz przewód do nalewaka</p>	
<p>A</p> 	<p>B</p> 

4. Przygotuj kran



5. Ustaw temperaturę na 7 (najniższa)



6. Przygotuj zbiornik na kawę (jeśli jest w zestawie)



7. Wykonaj procedurę czyszczenia zgodnie z opisem w punkcie 5.2

8. Włącz zasilanie



9. Przygotuj i podłącz kawę



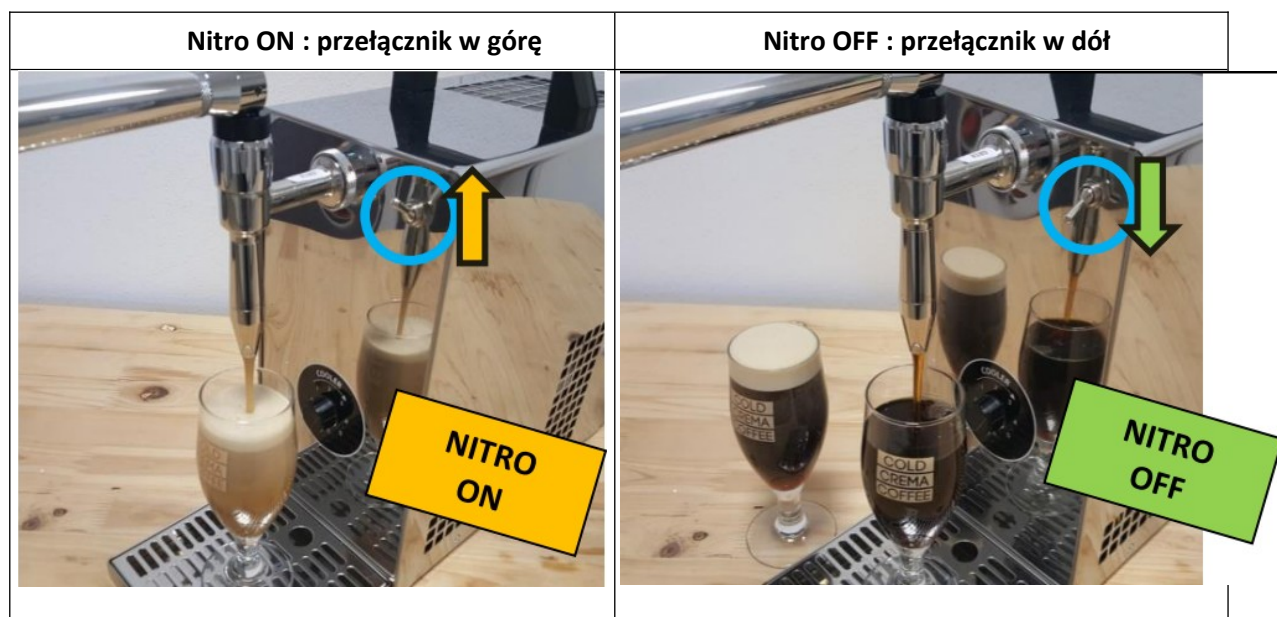
3.3. Regulacja

Z poziomego regulatora można regulować:

1. Przełącznik Nitro On/Off (dostępny opcjonalnie)
2. Przepływ
3. Docelową temperaturę wydawania napoju

1. Przełącznik Nitro On/Off (dostępny opcjonalnie)

Funkcja ta jest dostępna jako opcja. W przypadku, gdy urządzenie ją posiada - wygląda to następująco:

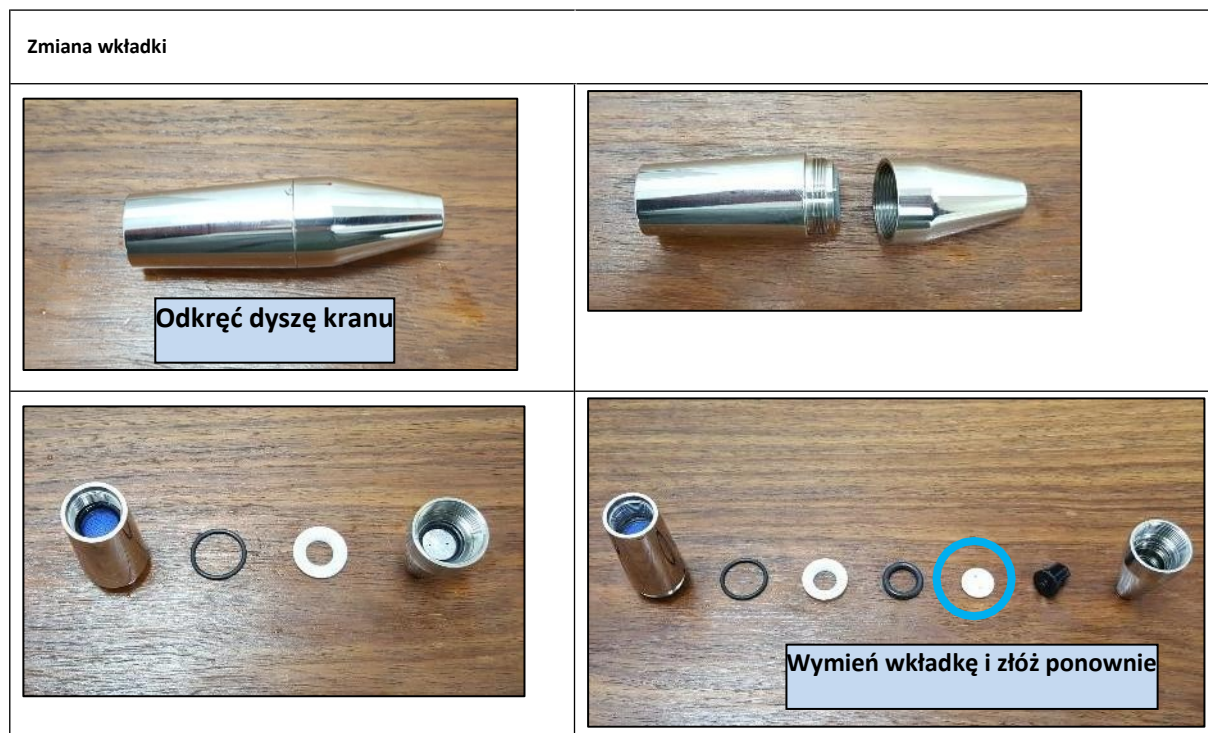


Przy zmianie z pozycji NITRO-ON na NITRO -OFF do usunięcia pozostałości gazu potrzeba około 50 ml kawy. Otwórz i zamknij kran kilka razy (3-4) i wypuszczaj 50 ml małymi porcjami – w ten sposób gaz pozostający w kranie zostanie wypłukany.

2. Tempo przepływu

Tempo przepływu można dostosowywać poprzez zmianę wkładki.

Wkładka **dwu-otworowa** (standardowa) zapewnia przepływ **0,6 l/min**, natomiast **pięcio-otworowa** – **1,2 l/min**.



3. Temperatura

Docelową temperaturę nalewania można regulować pokrętkiem termostatu na przedniej ścianie urządzenia, w przedziale do 12°C.

Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje obniżenie temperatury (7 to pozycja maksymalna).

Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje wzrost temperatury lub – w pozycji 0 – wyłączenie chłodzenia.

Najniższa temperatura: 5°C (+/- 1°C)

Najwyższa temperatura : 17°C



Na życzenie klienta w dyspenserach wykorzystywanych do mieszanek kawowo-alkoholowych możliwe jest obniżenie poziomu temperatury o 6°C. Temperatura w pozycji 7 wynosi wówczas: -1°C, a w pozycji 1: 11°C. Podczas nalewania napojów bezalkoholowych, czyszczenia i płukania urządzenia pokrętko należy ustawić w pozycji 4 lub niższej (3,2,1) - w przeciwnym razie napój może zamarznąć. Poziom 4 odpowiada ok. 5°C

Urządzenie utrzymuje wewnętrzny zapas płynu o objętości 500 ml w temperaturze zgodnej z ustawieniami termostatu. W trybie nalewania ciągłego efekt chłodzenia wynosi 7°C w stosunku do temperatury wejściowej kawy (przy przepływie 0,6 l/min z wkładką 2-otworową).

4. Wyłączenie z eksploatacji

1. Przed wyłączeniem urządzenia z eksploatacji, zwłaszcza na dłuższy czas, zaleca się przeprowadzenie czyszczenia chemicznego.
2. Po czyszczeniu chemicznym dozownik i zbiornik należy przepłukać czystą wodą.
3. Należy pozwolić, aby nalewak zassał powietrze, dzięki czemu usunięty zostanie wewnętrzny buforowy zapas płynu (około 500 ml).
NIE należy odłączać przewodu wlotowego (4) od urządzenia w celu zassania powietrza. System złącza Linktech posiada zawór zwrotny, który zapobiega zasysaniu powietrza, przez co nie można usunąć wewnętrznego zapasu buforowego płynu.
4. Teraz należy odłączyć przewód wlotowy i wyjąć wtyczkę zasilania.
5. Pociągnąć za uchwyt, aby zredukować ciśnienie wewnętrzne

Nalewak należy chronić przed deszczem, kurzem i temperaturą niższą niż 0°C lub wyższą niż 60°C.

5. Higiena, czyszczenie, konserwacja

5.1. Przydatność urządzenia do użytku po podłączeniu

Przydatność urządzenia do użytku po jego podłączeniu zależy od kilku okoliczności, które nie mają związku z samym urządzeniem, takich jak:

- Czas przechowywania przed podłączeniem
- Układ wylewki (hygienic concept / konstrukcja)
- Otaczające środowisko przed podłączeniem i po nim – temperatura pokojowa lub chłodzenie
- Częstotliwość nalewania
- Częstotliwość czyszczenia i detergenty stosowane w procedurze czyszczenia

Z naszego doświadczenia wynika, że w przypadku stosowania pasteryzowanej błyskawicznie (HTST) aseptycznie pakowanej kawy *cold brew* w opakowaniu typu bag in box, z odpowiednim systemem zaworów, przy przechowywaniu w temperaturze pokojowej i minimalnej częstotliwości pobierania 1 litra dziennie, możliwe jest uzyskanie okresu przydatności do użytkowania wynoszącego 1 tydzień (od podłączenia).

W takim wypadku zaleca się jedynie cotygodniowe czyszczenie chemiczne, bez płukania pośredniego.

Jeśli kawa jest przygotowywana i umieszczana w zbiorniku na miejscu, w kontakcie z powietrzem, w otoczeniu o temperaturze pokojowej – urządzenie nie powinno być podłączone i wykorzystywane dłużej niż przez dwa dni. W takim wypadku zaleca się przepłukiwanie układu wodą co drugi dzień i cotygodniowe czyszczenie chemiczne.



Czas użytkowania urządzenia oraz jakość urządzenia są w gestii operatora nalewaka. Na tym etapie Carbotek może jedynie przedstawić zalecenia ogólne.

5.2. Przerwy

Poniższe punkty należy traktować jako ogólne wytyczne zapewniania gościom stałej, wysokiej jakości kawy. Pewne różnice mogą mieć związek ze specyfiką kawy / wyrobu.







- Podczas przerw w nalewaniu urządzenie należy utrzymywać w stanie maksymalnego chłodzenia
- Jeśli przerwa w wydawaniu kawy trwa dłużej niż 2 dni, przed ponownym uruchomieniem urządzenia kawę należy odłączyć, a urządzenie przepłukać czystą wodą
- Z usunięciem resztek produktu z nalewaka i przepłukaniem go wodą nie należy wstrzymywać się dłużej niż 3 dni. W przeciwnym razie w systemie będą mnożyły się mikroorganizmy i pleśń, które mogą spowodować zatory.
- Jeśli przerwa trwa dłużej niż 4 dni, należy wykonać czynności opisane w punkcie 4. Wyłączenie z eksploatacji.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia po przerwie należy zawsze sprawdzić jakość kawy, wypijając mały łyk.

5.3. Czyszczenie chemiczne

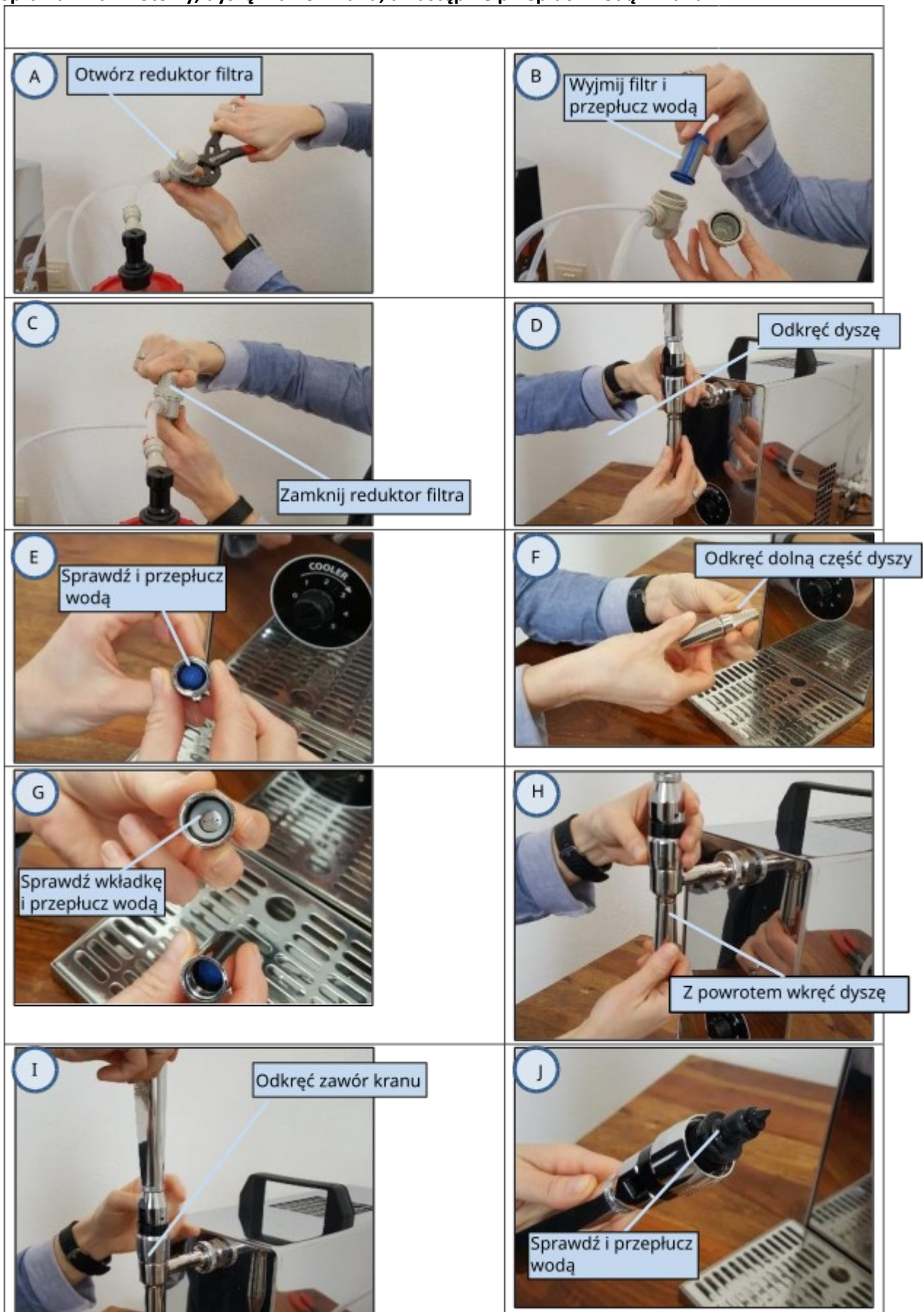
Nalewak należy czyścić chemicznie co 7 dni. Zaleca się stosowanie proszku czyszczącego **DESANA MAX CL firmy Thonhauser**, ponieważ jest prosty w obsłudze i niezawodnie usuwa potencjalny biofilm bakteryjny. Kolorowy wskaźnik informuje operatora o wyniku czyszczenia.

Ponieważ Nitro-Dispenser jest zmodyfikowanym układem dozującym, operatorowi zaleca się rejestrowanie czynności czyszczenia w protokole czyszczenia - na wypadek, gdyby organy kontroli żywności zażądały dowodu czyszczenia.

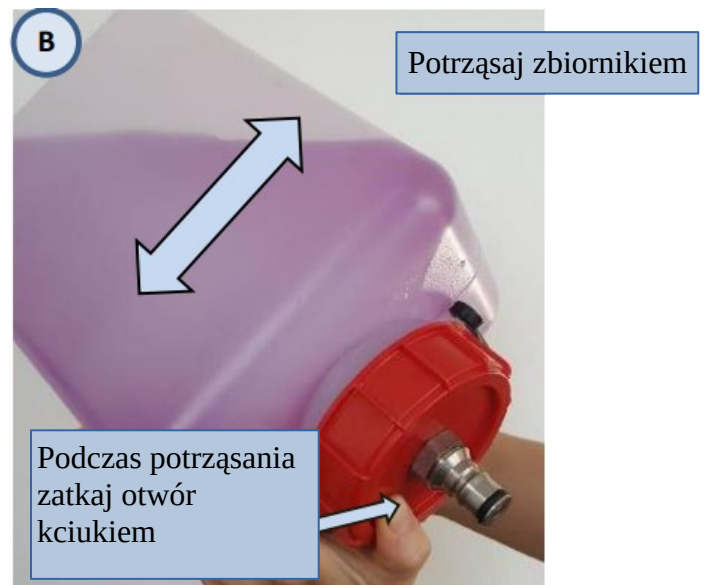
W przypadku wykorzystywania urządzeń do kawowych napojów alkoholowych, podczas płukania i czyszczenia należy ustawić temperaturę na poziomie 4 (lub niższym) - w przeciwnym razie płyn może zamarznąć.

1. Przepłucz wodą	
	
	
2. Wyłącz sprężarkę powietrza i zredukuj ciśnienie w układzie	
	

3. Sprawdź filtr wlotowy, dyszę i zawór kranu, a następnie przepłucz wodą z kranu




4. Przygotuj roztwór czyszczący: 4,5 l ciepłej wody + 1 x proszek DESANA MAX CL Przeptucz nalewak roztworem.



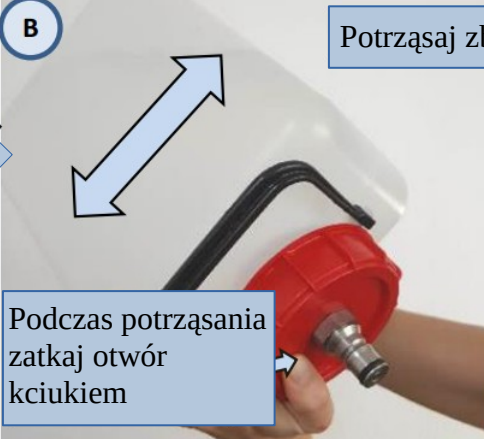
5. Przepłucz wodą

A



Napełnij zbiornik wodą do połowy (2,5 l)


B



Potrząśnij zbiornikiem

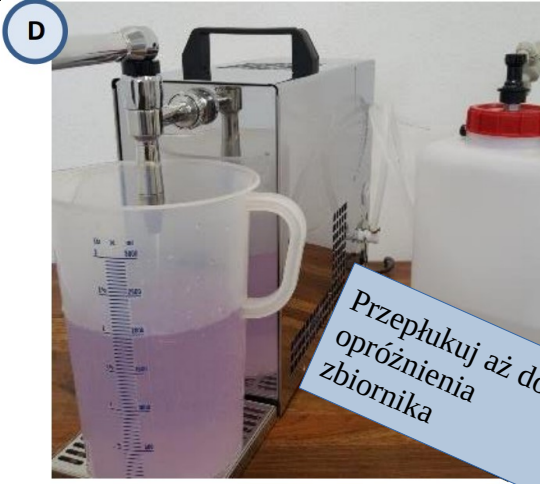
Podczas potrząśnięcia zatkaj otwór kciukiem

C



Całkowicie napełnij zbiornik wodą

D



Przepłukuj aż do opróżnienia zbiornika

6. Procedura czyszczenia została zakończona – kawę można ponownie podłączyć do nalewaka. Czynność należy odnotować w protokole czyszczenia. W razie potrzeby ponownie ustawić pożądaną wartość temperatury.

5.4. Konserwacja zapobiegawcza

Za konserwację zapobiegawczą uważa się:

- wymianę mikro-filtra powietrza co 2 lata
- wymianę złączy Linktech co 2 lata
- usunięcie pyłu z siatki kondensatora co 6 miesięcy

Czynności te opisano w instrukcji serwisowej.

6. Pakowanie i wysyłka

W przypadku, gdy wymagana jest wysyłka Nitro-Dispensera - proszę zwrócić uwagę na aktualne instrukcje dotyczące wysyłki. Jeśli nie są one dostępne, proszę zwrócić się o nie do firmy Carbotek.

Niewłaściwa wysyłka może spowodować uszkodzenie urządzenia Nitro Dispenser.

Wysyłka urządzenia wraz ze zbiornikiem



Wysyłka urządzenia bez zbiornika



7. Diagnozowanie i rozwiązywanie problemów

W poniższej tabeli omówiono potencjalne problemy, ich przyczyny oraz sposoby rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1) Za mało lub za dużo piany	a) Nieprawidłowo ustawiony zawór iglicowy gazu.	Skontaktuj się z serwisantem lub sprawdź instrukcję serwisową.
	b) Przepływy kawy i gazu muszą być do siebie dostosowane. Jeśli nastąpi zmiana przepływu kawy, np. poprzez zmianę wkładki (2-otworowej lub 5-otworowej), należy również wyregulować przepływ gazu.	Skontaktuj się z serwisantem lub sprawdź instrukcję serwisową.
	c) Zmiana pienienia może być również spowodowana zmniejszeniem przepływu z powodu blokady reduktora filtra lub dyszy kranowej.	Sprawdź wszystkie filtry lub sitka i usuń wszelkie znajdujące się w nich cząstki. Odkręć dyszę kranu i sprawdź, czy cząstki stałe nie zablokowały sitek w górnej części.
	d) Jeśli pojawi się zbyt dużo piany, możliwe, że dozownik zasysa powietrze przez przewód wlotu produktu.	Sprawdź, czy wszystkie połączenia między dozownikiem a pojemnikiem na kawę są starannie uszczelnione. Czasami w złączach wtykowych John-Guest występują przecieki powietrza – jeśli tak, to należy je usunąć.
	e) Jeśli urządzenie jest wyposażone w przełącznik ON/OFF, być może znajduje się on w pozycji OFF.	Zmień pozycję przełącznika i spróbuj jeszcze raz.
2) Napój nie jest wystarczająco schłodzony	Brak zasilania elektrycznego lub wyłączony pokrętko termostatu.	Sprawdź zasilanie elektryczne (czy działa sprężarka powietrza?) W celu uzyskania maksymalnego chłodzenia przekręć pokrętko termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 7.
	Do regulacji temperatury służy pokrętko termostatu na przednim panelu. Docelowa temperatura dozowania przy ustawieniu maksymalnym wynosi 5 °C (+/- 1 °C). W przypadku intensywnej eksploatacji lub zbyt wysokiej temperatury wejściowej kawy, osiągnięcie takiej temperatury może być niemożliwe.	Jeśli wydajność chłodzenia jest niewystarczająca, należy ją zwiększyć. Skontaktuj się z serwisantem.
3) Zbyt szybki lub zbyt wolny przepływ.	O tempie przepływu decyduje perforowana wkładka zamontowana w dolnej części dyszy wylotowej.	Wkładka z 2 otworami zapewnia przepływ 0,6 l / min. Wkładka z 5 otworami zapewnia przepływ 1,2 l / min.

		Umieść w dyszy kranu odpowiednią wkładkę. Pamiętaj, że przy nalewaniu ciągłym szybszy przepływ obniża skuteczność schładzania.
4) Urządzenie nie wydaje kawy	a) Blokada reduktora filtra w przewodzie wlotowym.	Sprawdź sitka filtra.
	b) Blokada sitka wylotu dyszy (w górnej części dyszy kranu).	Sprawdź sitko dyszy.
	c) Blokada otworów we wkładce (dolna część dyszy kranu).	Sprawdź przepustowość otworów w dolnej części dyszy.
	d) Sprężarka powietrza jest wyłączona lub pozbawiona zasilania.	Sprawdź, czy przełącznik sprężarki powietrza z boku urządzenia jest włączony i czy urządzenie ma zasilanie.
	e) Reduktor Linktech przewodu wlotowego jest nieprawidłowo wciśnięty w gniazdo dozownika.	Wciśnij starannie reduktor przewodu wlotowego do gniazda urządzenia.
	f) Kawa zamarza Aby temperatura nalewanego płynu wynosiła 5°C, urządzenie wewnątrz schładza się nieco silniej. Czasami dochodzi do nadmiernego schłodzenia płynu i kawa może zamarznąć.	Ustaw pokrętło temperatury z przodu urządzenia na 0 i odczekaj około 30 minut. Następnie spróbuj ponownie.
	g) W razie ustawienia zbyt wysokiej wartości dozowanie gazu do kawy przepływ gazu jest szybszy od przepływu cieczy. W takim przypadku kawa nie wypływa.	Skontaktuj się z serwisantem lub sprawdź instrukcję serwisową.
	h) Jeśli urządzenie było używane bez reduktora filtra w przewodzie wlotowym, cząstki kawy (w przypadku niewystarczającej filtracji) mogą dostać się do pompy i uszkodzić lub zablokować części zaworu. Może to doprowadzić do sytuacji, w której płyn nie będzie zasysany.	Konieczna jest wymiana pompy. Skontaktuj się z serwisantem lub sprawdź instrukcję serwisową.

8. Utylizacja

Urządzenie można zutylizować w centrum recyklingu urządzeń elektrycznych / lodówek. Nie należy wyrzucać go do odpadów bytowych. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów.



9. Gwarancja

Okres gwarancji i rękojmi dla prawidłowego i zgodnego z przeznaczeniem użytkowania wynosi 2 lata. Wadliwe elementy są wymieniane przez firmę Carbotek.

10. Deklaracja zgodności CE

Carbotek Systems GmbH, Niemcy deklaruje na swoją wyłączną odpowiedzialność, że produkt: Nitro Dispenser / Model-SKU: 2018-CS-01, do którego odnosi się niniejsza deklaracja, jest zgodny z następującymi dyrektywami i normami:

Wykaz regulacji technicznych:

Dyrektywa 2006/42/WE - Dyrektywa w sprawie maszyn

Dyrektywa 2014/30/UE - Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

Dyrektywa 2011/65/UE - Ograniczenie stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS)



11. Kontakt

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

Telefon: +49 9081 24087-00

E-mail: info@carbotek.com

www.carbotek.com

www.cold-crema-coffee.com

www.facebook.com/cold.crema.coffee

ZGŁOSZENIE PATENTOWE W TOKU

