

FLOJET

a xylem brand

N-Fuser Inline N₂ Gas Infusion System Models INF0XXXXXXXXXX

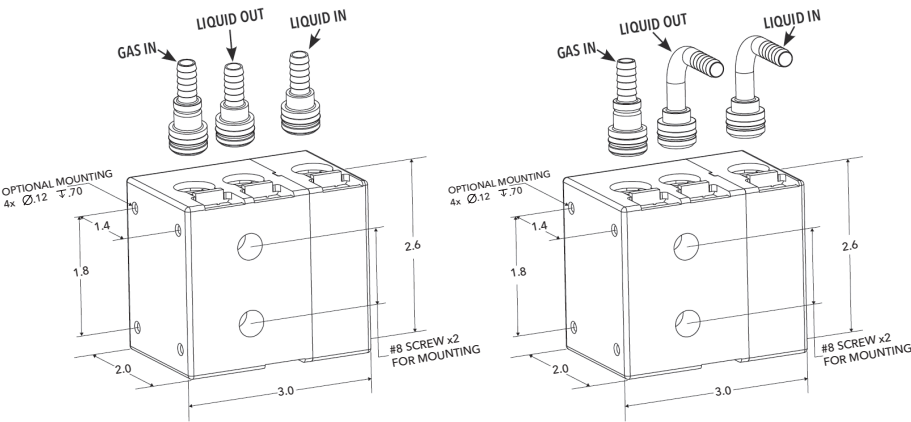
INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

- FR** Système de perfusion de gaz N₂ en ligne N-Fuser
Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien
 - DE** N-Fuser Inline-N₂-Gasinfusionssystem
Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung
 - IT** Sistema di infusione di gas N₂ in linea N-Fuser
Manuale di installazione, uso e manutenzione
 - NL** N-Fuser Inline N₂-gasinfusiesysteem
Installatie-, bedienings- en onderhoudshandleiding
 - SE** N-Fuser Inline N₂ gasinfusionssystem
Installations-, drift- och underhållsmanual
 - ES** Sistema de infusión de gas N₂ en línea N-Fuser
Manual de instalación, operación y mantenimiento
-

N-Fuser Inline N₂ Gas Infusion System

Connection Instructions

1. Connect pump or pressurized liquid container discharge line, for the dispensed product, to Infuser "LIQUID IN"
2. Connect Infuser "LIQUID OUT" line to the dispensing valve/tap
3. Connect nitrogen gas (N₂) to be infused to "GAS IN"



Specification Table

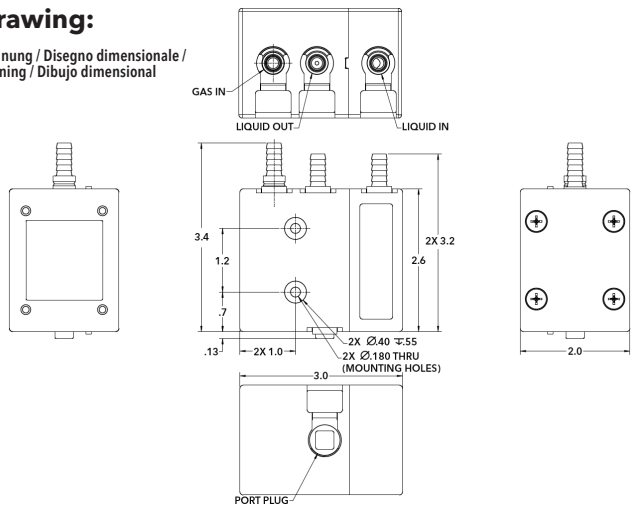
SPECIFICATION DESCRIPTION	VALUE
Maximum Input Liquid Temperature (°F / °C)	120°F / 49°C
Minimum Input Liquid Temperature (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Recommended Input (N ₂ gas) Pressure Range (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Recommended Input Liquid Pressure Range (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Maximum Input Liquid Pressure (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Maximum Input (N ₂ gas) Pressure (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Typical Operating Flow Range (oz/sec / LPM)	0.5 - 2.0 oz./sec / 0.9 - 3.5 LPM
Materials of Construction (wetted parts)	Polypropylene, FKM, Stainless Steel
Recommended Fluid Inlet Strainer Size*	1000 micron
Types of Beverages	Water, Acidic, Non-Acidic & Dairy (Non-Particulate Only)
Agency Compliance	NSF 18 Component (Food & Beverage equipment)
Port Connections	Hose Barb 1/4" for Liquid - Push Connect 1/4" Tube for nitrogen gas (N ₂) inlet
Ambient Temperature Limits (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Weight (LBS / KG)	1.0 LBS. / 0.45 KG
Dimensions / Mounting Envelope W x L x H (INCH / MM)	2 x 3 x 5.7 INCHES / 51 x 76 x 145 MM (NOTE: Height includes estimated 2.5" / 64 MM overall for Pressure relief valve installed. Please verify height with the Pressure relief valve chosen by OEM / USER for use)
Pressure Relief Valve Opening Pressure (PSI / BAR)	Recommended Opening Pressure 100 PSI / 6.9 BARS - Pressure relief valve not included (provided by OEM / USER)
Fluid Compatibility for Cleaning Solutions	Quaternary Ammonia / Chlorine 200 PPM

Notes:

- * A strainer should be incorporated into the system to filter any debris/particulates from entering the Infuser.
1. Keep liquid as cold as possible all the way to tap / faucet for best results
 2. Pressure relief valve is recommended
 3. See application guidelines for further information

Dimensional Drawing:

Dessin dimensionnel / Maßzeichnung / Disegno dimensionale / Dimensionale tekening / Måttitrning / Dibujo dimensional



Warnings:



This product is intended for use in dispensing non-alcoholic, consumable beverages and is NOT intended for any other use.



DO NOT use with fluids having a flashpoint below 100°F (37.8°C) or where flammable vapors are present. Doing so may result in explosion which could cause personal injury, death or property damage. Use only with specified products.



Clean and flush Infuser and infusion subsystem on a regular basis. Maintain compliance with appropriate agency requirements covering final dispense system.



Use only approved cleaning fluids in approved concentrations.



Do not exceed operating pressure under any circumstances.



Do not freeze infuser or liquid going through infuser.



Do not use with beverages containing particulate.



DANGER ASPHYXIATION HAZARD



If CO₂ or N₂ is used to operate product, be sure the area is well ventilated or gas is exhausted to outside atmosphere via hose.



WARNING: Do not use pump if it presents some damage such as broken port clips.



NOTICE: END OF LIFE PRODUCT DISPOSAL
Handle and dispose of all waste in compliance with local laws and regulations.

Generic Beverage Recommended Initial Setup & Detail Fine-tuning

NOTE: Ensure beverage product temperature is between 34°F - 41°F / 1.1° - 5°C.

Recommended Initial Setup

1. Adjust incoming Infuser nitrogen gas (N₂) pressure to meet system optimum performance value.
2. Dispense two cups of beverage and observe drink.
3. For adjustments, follow the fine-tuning steps below.

Infusion level fine-tuning

1. Dispense two cups of beverage and observe drink.
2. Drink performance can be adjusted by varying the incoming nitrogen gas (N₂) or liquid pressure to the Infuser.
3. First by keeping liquid pressure constant at an optimum value and then by varying the nitrogen gas (N₂) pressure.
4. For high gas flow increase N₂ gas pressure and for low N₂ gas flow decrease gas pressure of Infuser in increments of 0.5 PSI (.04 Bar).
5. After changing the N₂ gas pressure, dispense two cups of beverage and observe drink.
6. For further fine-tuning, keep N₂ gas pressure constant at an optimum value and then by varying the liquid pressure.*
7. For low gas flow increase liquid pressure and for high gas flow decrease liquid pressure of Infuser in increments of 0.5 PSI (.04 Bar).
8. After changing the liquid pressure, dispense two cups of beverage and observe drink.
9. Repeat step 4 & 7 until desired drink is achieved.
10. At the end of calibration, ensure that the nitrogen gas (N₂) regulator is locked in place.

Notes:

The perfect pour is subjective. As a general rule, beverage should appear with uniform bubbles.

* Operating incoming liquid pressure to the Infuser should be lower than incoming N₂ gas pressure to the Infuser.

Routine Maintenance & Cleaning for Infuser

Warning: When using cleaning chemicals, gloves and eye protection are recommended.

Cleaning Method - Every week for Non-Dairy products, daily for Dairy products

Clean Infused product line and still (non-infused) product line separately by following below steps.

Rinse	1	Fill a clean container (2 Gal / 7.6 L minimum) with warm tap water (120°F / 49°C max) and use as liquid supply source. If applicable, ensure a strainer is used to filter any debris/particulates from entering into the Infuser.
	2	Place an empty bucket under the dispensing valve/tap (ensure bucket is larger than the container filled with warm tap water to avoid overflow).
	3	Ensure the liquid line to the Infuser is adequately pressurized (Not to exceed maximums outlined in the Specification Table) and capable of flushing the system thoroughly.
	4	Open the dispensing valve/tap and dispense fluid into the empty bucket until the container with warm tap water (120°F / 49°C max) is empty.
	5	Close the dispensing valve/tap.
Sanitize	6	Prepare cleaning chemical (per chemical manufacturer instructions) into a clean container.
	7	Place an empty bucket under the dispensing valve/tap (ensure bucket is larger than the container filled with cleaning chemical to avoid overflow).
	8	Open the dispensing valve/tap and dispense fluid into the empty bucket until the line has been filled with chemical.
	9	Close the dispensing valve/tap once you see the chemical exiting the dispensing valve/tap.
	10	Keep dispensing valve/tap closed and allow chemical to be soaked for 15 minutes.
	11	Open the dispensing valve/tap and dispense remaining chemical cleaning fluid into bucket until the container with the cleaning chemical is empty.
Rinse	12	Fill a clean container (2 Gal / 7.6 L minimum) with warm tap water (120°F / 49°C max) and use as liquid supply source. If applicable, ensure a strainer is used to filter any debris/particulates from entering into the Infuser.
	13	Place an empty bucket under the dispensing valve/tap (ensure bucket is larger than the container filled with warm tap water to avoid overflow).
	14	Ensure the liquid line to the Infuser is adequately pressurized (Not to exceed maximums outlined in the Specification Table) and capable of flushing the system thoroughly.
	15	Open the dispensing valve/tap and dispense fluid into the empty bucket until the container with warm tap water (120°F / 49°C max) is empty.
	16	Rinse all cleaning equipment and fittings thoroughly before storing.
Repeat above steps for other product line Infused/Non-infused to completely clean the Infuser.		

Infuser-Troubleshooting-Chart

Problem	Cause	Correction
Product does not dispense	Kinked hoses	Replace hoses
	Blockage in tap diffuser plate	Clean the tap nozzle
	Debris / Blockage in Infuser	Remove fluid inlet and fluid outlet fittings from Infuser. Check for blockage. Clean Infuser if needed. If fluid does not flow properly after these steps, replace Infuser.
System not able to prime	Product keg is empty	Change out the product keg
	Pump "Air Locked"	Ensure keg is full, open tap and prime the system
	Blockage in pump due to particles	Run warm water through the pump to clean the internals
	Blockage in Infuser due to particles/build-up	Clean Infuser internal blockage

Product flowing slow from valve (less than 0.5 oz./sec / 0.9 LPM)	Debris in tap nozzle	Remove nozzle and clean diffuser plate
	Debris in filter	Remove and clean filter
	Debris in Pump and/or Infuser	Change or clean the device
	Check gas pressure on keg	Make sure pressures are set correctly
	Keg gas coupler not connected	Ensure keg connections
Product dispensing with too much foam	Drink temp above 41°F / 5°C	Ensure that the product is within temperature specs (34° – 41°F / 1.1° – 5°C)
	Too much water in the drink	Ensure that the drink in the keg is not diluted
	Missing / Incorrect gas orifice	Assure gas inlet fitting has micro orifice
	N ₂ gas pressure too high	Reduce nitrogen gas (N ₂) pressure
Fluid does not appear to be infused	No N ₂ gas available	Assure N ₂ gas is available and check valves open and work properly. Stuck check valves can be opened by temporarily and slowly increasing N ₂ gas pressure by increments of 1 PSI (.07 Bar), not to exceed maximum pressure levels stated in this IOM.
	Blockage in Infuser	Clean / Replace Infuser
	N ₂ gas inlet port blocked	Check and clear any obstruction at the N ₂ gas inlet fitting
	N ₂ gas dispenses without liquid	Assure liquid is available and check valve opens and works properly. A stuck check valve can be opened by temporarily and slowly increasing liquid pressure by increments of 1 PSI (.07 Bar), not to exceed maximum pressure levels stated in this IOM.
N ₂ gas fitting pops out of infuser during operation	SHUT OFF N₂ GAS SUPPLY IMMEDIATELY	
	Retainer clip not engaged	Reinstall fitting and snap retainer clip in place
	Retainer clip missing	Replace retainer clip, reinstall fitting and snap clip in place
	Retainer clip damaged	Replace retainer clip, reinstall fitting and snap clip in place

WARRANTY

XYLEM LIMITED WARRANTY WARRANTS THIS PRODUCT TO BE FREE OF DEFECTS AND WORKMANSHIP FOR A PERIOD OF 1 YEAR FROM DATE OF MANUFACTURE. THE WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY AND ALL OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, GUARANTEES, CONDITIONS OR TERMS OF WHATEVER NATURE RELATING TO THE GOODS PROVIDED HEREUNDER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH ARE HEREBY EXPRESSLY DISCLAIMED AND EXCLUDED. EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED BY LAW, BUYER'S EXCLUSIVE REMEDY AND SELLER'S AGGREGATE LIABILITY FOR BREACH OF ANY OF THE FOREGOING WARRANTIES ARE LIMITED TO REPAIRING OR REPLACING THE PRODUCT AND SHALL IN ALL CASES BE LIMITED TO THE AMOUNT PAID BY THE BUYER HEREUNDER. IN NO EVENT IS SELLER LIABLE FOR ANY OTHER FORM OF DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, LIQUIDATED, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, EXEMPLARY OR SPECIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOSS OF PROFIT, LOSS OF ANTICIPATED SAVINGS OR REVENUE, LOSS OF INCOME, LOSS OF BUSINESS, LOSS OF PRODUCTION, LOSS OF OPPORTUNITY OR LOSS OF REPUTATION. THIS WARRANTY IS ONLY A REPRESENTATION OF THE COMPLETE LIMITED WARRANTY. FOR A DETAILED EXPLANATION, PLEASE VISIT US AT www.xylen.com/en-us/support/, CALL OUR OFFICE NUMBER LISTED, OR WRITE A LETTER TO YOUR REGIONAL OFFICE.

RETURN PROCEDURE

Warranty returns are conducted through the place of purchase. Please contact the appropriate entity with a receipt of purchase to verify date.

FR Système de perfusion de gaz N₂ en ligne N-Fuser

Instructions de connexion

1. Connectez la conduite de décharge de la pompe ou du récipient de liquide sous pression, pour le produit distribué, à l'infuseur « LIQUID IN »
2. Connectez la conduite « LIQUID OUT » de l'infuseur à la valve/robinet de distribution.
3. Connectez l'azote gazeux (N₂) à perfuser à « GAS IN »

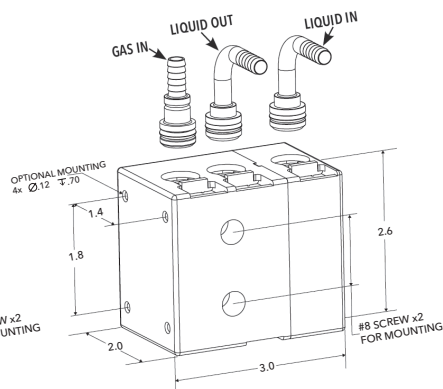
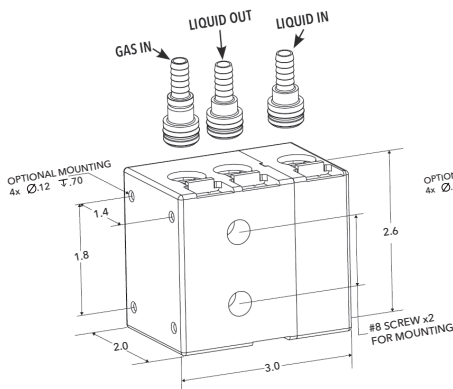


Tableau des spécifications

DESCRIPTION DES SPÉCIFICATIONS	VALEUR
Température maximale du liquide d'entrée (°F / °C)	120°F / 49°C
Température minimale du liquide d'entrée (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Plage de pression d'entrée recommandée (gaz N ₂) (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Plage de pression du liquide d'entrée recommandée (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Pression maximale du liquide d'entrée (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Pression d'entrée maximale (gaz N ₂) (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Plage de débit de fonctionnement typique (oz/sec/LPM)	0.5 - 2.0 oz./sec / 0.9 - 3.5 LPM
Matériaux de construction (pièces en contact avec le produit)	Polypropylène, FKM, acier inoxydable
Taille recommandée du filtre d'entrée de produit*	1000 micron
Types de boissons	Eau, acide, non acide et produits laitiers (sans particules uniquement)
Conformité de l'agence	Composant NSF 18 (équipement pour l'alimentation et les boissons)
Connexions des ports	Tuyau cannelé 1/4" pour liquide - Push Connect 1/4" Tube pour entrée d'azote gazeux (N ₂)
Limites de température ambiante (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Poids (LBS / KG)	1.0 LBS. / 0.45 KG
Dimensions / Enveloppe de montage L x L x H (pouces / mm)	2 x 3 x 5.7 pouces / 51 x 76 x 145 mm (REMARQUE : La hauteur comprend une estimation de 2,5" / 64 mm hors tout pour la soupape de surpression installée. Veuillez vérifier la hauteur avec la soupape de surpression choisie par l'OEM/l'UTILISATEUR pour utilisation)
Pression d'ouverture de la soupape de surpression (PSI/BAR)	Pression d'ouverture recommandée 100 PSI / 6,9 BARS - Soupape de surpression non incluse (fournie par OEM / UTILISATEUR)
Compatibilité des fluides pour les solutions de nettoyage	Ammoniac Quatenaire / Chlore 200 PPM

Remarques :

- * Une crépine doit être intégrée au système pour empêcher les débris/particules de pénétrer dans l'infuseur.
- 1. Gardez le liquide aussi froid que possible jusqu'au robinet pour de meilleurs résultats.
- 2. Une soupape de surpression est recommandée
- 3. Voir les directives de candidature pour plus d'informations

Avertissements :



Ce produit est destiné à être utilisé pour distribuer des boissons non alcoolisées et consommables et n'est PAS destiné à tout autre usage.



NE PAS utiliser avec des liquides ayant un point d'éclair inférieur à 100 °F (37,8 °C) ou en présence de vapeurs inflammables. Cela pourrait provoquer une explosion susceptible de provoquer des blessures, la mort ou des dommages matériels. Utiliser uniquement avec les produits spécifiés.



Nettoyez et rincez régulièrement la perfusion et le sous-système de perfusion. Maintenir la conformité aux exigences de l'agence appropriée concernant le système de distribution finale.



Utilisez uniquement des liquides de nettoyage approuvés dans des concentrations approuvées.



Ne dépassez en aucun cas la pression de service.



Ne congélez pas l'infuseur ou le liquide passant par l'infuseur.



Ne pas utiliser avec des boissons contenant des particules.



DANGER RISQUE D'ASPHYXIACTION



Si du CO₂ ou du N₂ est utilisé pour faire fonctionner le produit, assurez-vous que la zone est bien ventilée ou que le gaz est évacué vers l'atmosphère extérieure via un tuyau.



AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la pompe si elle présente des dommages tels que des clips de port cassés.



AVIS : ÉLIMINATION DU PRODUIT EN FIN DE VIE
Traiter et éliminer tous les déchets conformément aux lois et réglementations locales.

Boisson générique recommandée Configuration initiale et réglage précis des détails

REMARQUE : Assurez-vous que la température des boissons est comprise entre 34 °F et 41 °F / 1,1 ° - 5 °C).

Configuration initiale recommandée

1. Ajustez la pression de l'azote gazeux (N₂) entrant dans l'infuseur pour atteindre la valeur de performance optimale du système.

2. Distribuez deux tasses de boisson et observez la boisson.
3. Pour les ajustements, suivez les étapes de réglage précis ci-dessous.

Réglage précis du niveau de perfusion

1. Distribuez deux tasses de boisson et observez la boisson.
2. Les performances de la boisson peuvent être ajustées en faisant varier la pression de l'azote gazeux (N₂) ou du liquide entrant dans l'infuseur.
3. D'abord en maintenant la pression du liquide constante à une valeur optimale, puis en faisant varier la pression de l'azote gazeux (N₂).
4. Pour un débit de gaz élevé, augmentez la pression du gaz N₂ et pour un faible débit de gaz N₂, diminuez la pression du gaz de l'infuseur par incréments de 0,5 PSI (0,04 bar).
5. Après avoir modifié la pression du gaz N₂, distribuez deux tasses de boisson et observez la boisson.
6. Pour un réglage plus précis, maintenez la pression du gaz N₂ constante à une valeur optimale, puis en faisant varier la pression du liquide.*
7. Pour un faible débit de gaz, augmentez la pression du liquide et pour un débit de gaz élevé, diminuez la pression du liquide de l'infuseur par incréments de 0,5 PSI (0,04 bar).
8. Après avoir modifié la pression du liquide, distribuez deux tasses de boisson et observez la boisson.
9. Répétez les étapes 4 et 7 jusqu'à ce que la boisson souhaitée soit obtenue.
10. À la fin de l'étalonnage, assurez-vous que le régulateur d'azote gazeux (N₂) est verrouillé en place.

Remarques :

Le versement parfait est subjectif. En règle générale, la boisson doit apparaître avec des bulles uniformes.

* La pression de fonctionnement du liquide entrant dans l'infuseur doit être inférieure à la pression du gaz N₂ entrant dans l'infuseur.

Entretien et nettoyage de routine pour l'infuseur		
Avertissement : lors de l'utilisation de produits chimiques de nettoyage, des gants et des lunettes de protection sont recommandés.		
Méthode de nettoyage : chaque semaine pour les produits non laitiers, quotidiennement pour les produits laitiers.		
Nettoyez séparément la gamme de produits infusés et la gamme de produits tranquilles (non infusés) en suivant les étapes ci-dessous.		
Rincer	1	Remplissez un récipient propre (2 Gal / 7,6 L minimum) avec de l'eau chaude du robinet (120°F / 49°C max) et utilisez-le comme source d'approvisionnement en liquide. Le cas échéant, assurez-vous qu'une crépine est utilisée pour empêcher les débris/particules de pénétrer dans l'infuseur.
	2	Placez un seau vide sous la valve/robinet de distribution (assurez-vous que le seau est plus grand que le récipient rempli d'eau chaude du robinet pour éviter tout débordement).
	3	Assurez-vous que la conduite de liquide vers l'infuseur est suffisamment pressurisée (ne doit pas dépasser les valeurs maximales indiquées dans le tableau des spécifications) et est capable de rincer soigneusement le système.
	4	Ouvrez la valve/robinet de distribution et distribuez le liquide dans le seau vide jusqu'à ce que le récipient contenant de l'eau chaude du robinet (120°F / 49°C max) soit vide.
	5	Fermez la valve/robinet de distribution.

Sanitize	6	Préparez le produit de nettoyage (selon les instructions du fabricant de produits chimiques) dans un récipient propre.
	7	Placez un seau vide sous la valve/robinet de distribution (assurez-vous que le seau est plus grand que le récipient rempli de produit chimique de nettoyage pour éviter tout débordement).
	8	Ouvrez la valve/le robinet de distribution et distribuez le liquide dans le seau vide jusqu'à ce que la conduite soit remplie de produit chimique.
	9	Fermez la valve/robinet de distribution une fois que vous voyez le produit chimique sortir de la valve/robinet de distribution.
	10	Gardez la valve/robinet de distribution fermé et laissez tremper le produit chimique pendant 15 minutes.
	11	Ouvrez la valve/le robinet de distribution et versez le liquide de nettoyage chimique restant dans le seau jusqu'à ce que le récipient contenant le produit chimique de nettoyage soit vide.
Rinse	12	Remplissez un récipient propre (2 Gal / 7,6 L minimum) avec de l'eau chaude du robinet (120°F / 49°C max) et utilisez-le comme source d'approvisionnement en liquide. Le cas échéant, assurez-vous qu'une crépine est utilisée pour empêcher les débris/particules de pénétrer dans l'infuseur.
	13	Placez un seau vide sous la valve/robinet de distribution (assurez-vous que le seau est plus grand que le récipient rempli d'eau chaude du robinet pour éviter tout débordement).
	14	Assurez-vous que la conduite de liquide vers l'infuseur est suffisamment pressurisée (ne doit pas dépasser les valeurs maximales indiquées dans le tableau des spécifications) et est capable de rincer soigneusement le système.
	15	Ouvrez la valve/robinet de distribution et distribuez le liquide dans le seau vide jusqu'à ce que le récipient contenant de l'eau chaude du robinet (120°F / 49°C max) soit vide.
	16	Rincez soigneusement tout l'équipement et les accessoires de nettoyage avant de les ranger.
Répétez les étapes ci-dessus pour les autres gammes de produits infusés/non infusés afin de nettoyer complètement l'infuseur.		

Tableau de dépannage de l'infuseur		
Problème	Cause	Correction
Le produit ne distribue pas	Tuyaux pliés	Remplacer les tuyaux
	Blocage dans la plaque diffuseur du robinet	Nettoyer la buse du robinet
	Débris/obstruction dans l'infuseur	Retirez les raccords d'entrée et de sortie de produit de l'infuseur. Vérifiez le blocage. Nettoyez l'infuseur si nécessaire. Si le liquide ne s'écoule pas correctement après ces étapes, remplacez l'infuseur.
Le système ne parvient pas à s'amorcer	Le fût de produit est vide	Changer le fût de produit
	Pompe « Air Locked »	Assurez-vous que le fût est plein, ouvrez le robinet et amorcez le système.
	Blocage de la pompe dû à des particules	Faites couler de l'eau tiède dans la pompe pour nettoyer les composants internes
	Blocage dans l'infuseur dû à des particules/accumulations	Nettoyer le blocage interne de l'infuseur
Le produit s'écoule lentement de la valve (moins de 0,5 oz/sec / 0,9 LPM)	Débris dans la buse du robinet	Retirez la buse et nettoyez la plaque de diffusion.
	Débris dans le filtre	Retirer et nettoyer le filtre
	Débris dans la pompe et/ou l'infuseur	Changer ou nettoyer l'appareil
	Vérifier la pression du gaz sur le fût	Assurez-vous que les pressions sont correctement réglées
	Coupleur de gaz de fût non connecté	Assurer les connexions du fût

Produit distribuant trop de mousse	Température de boisson supérieure à 41°F / 5°C	Assurez-vous que le produit respecte les spécifications de température (34° - 41°F / 1,1° - 5°C).
	Trop d'eau dans la boisson	Assurez-vous que la boisson dans le fût n'est pas diluée
	Orifice de gaz manquant/incorrect	Assurez-vous que le raccord d'entrée de gaz est doté d'un micro-orifice.
	Pression du gaz N ₂ trop élevée	Réduire la pression de l'azote gazeux (N ₂)
Le liquide ne semble pas être infusé	Pas de gaz N ₂ disponible	Assurez-vous que le gaz N ₂ est disponible et que les clapets anti-retour s'ouvrent et fonctionnent correctement. Les clapets anti-retour bloqués peuvent être ouverts en augmentant temporairement et lentement la pression du gaz N ₂ par incréments de 1 PSI (0,07 bar), sans dépasser les niveaux de pression maximum indiqués dans ce IOM.
	Blocage dans l'infuseur	Nettoyer/remplacer l'infuseur
	Port d'entrée de gaz N ₂ bloqué	Vérifiez et éliminez toute obstruction au niveau du raccord d'entrée de gaz N ₂ .
	Le gaz N ₂ est distribué sans liquide	Assurez-vous que le liquide est disponible et que le clapet anti-retour s'ouvre et fonctionne correctement. Un clapet anti-retour bloqué peut être ouvert en augmentant temporairement et lentement la pression du liquide par incréments de 1 PSI (0,07 bar), sans dépasser les niveaux de pression maximum indiqués dans ce IOM.
Le raccord de gaz N ₂ sort de l'infuseur pendant le fonctionnement	COUPER IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION EN GAZ N₂	
	Clip de retenue non engagé	Réinstallez le raccord et enclenchez le clip de retenue en place.
	Clip de retenue manquant	Remplacez le clip de retenue, réinstallez le raccord et enclenchez le clip en place.
	Clip de retenue endommagé	Remplacez le clip de retenue, réinstallez le raccord et enclenchez le clip en place.

GARANTIE

LA GARANTIE LIMITÉE DE XYLEM GARANTIT QUE CE PRODUIT EST EXEMPT DE DÉFAUTS DE FABRICATION POUR UNE PÉRIODE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE DE FABRICATION. LA GARANTIE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES, LES GARANTIES, LES CONDITIONS OU LES TERMES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT RELATIFS AUX BIENS FOURNIS EN VERTU DES PRÉSENTES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXPRESSÉMENT REJETÉES ET EXCLUES. SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LOI, LE RECOURS EXCLUSIF DE L'ACHETEUR ET LA RESPONSABILITÉ GLOBALE DU VENDEUR EN CAS DE VIOLATION DE L'UNE DES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT LIMITÉS À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DU PRODUIT ET SERONT DANS TOUTS LES CAS LIMITÉS AU MONTANT PAYÉ PAR L'ACHETEUR EN VERTU DES PRÉSENTES. EN AUCUN CAS LE VENDEUR N'EST RESPONSABLE DE TOUTE AUTRE FORME DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, LIQUIDES, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU SPÉCIAUX, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE PROFIT, LA PERTE D'ÉCONOMIES OU DE REVENUS ANTICIPÉS, LA PERTE DE REVENU, LA PERTE D'ACTIVITÉ, LA PERTE DE PRODUCTION, LA PERTE D'OPPORTUNITÉ OU LA PERTE DE RÉPUTATION. CETTE GARANTIE N'EST QU'UNE REPRÉSENTATION DE LA GARANTIE LIMITÉE COMPLÈTE. POUR UNE EXPLICATION DÉTAILLÉE, VEUILLER NOUS RENDRE VISITE À L'ADRESSE www.xylen.com/fr-fr/support/, APPELER NOTRE NUMÉRO DE BUREAU INDIQUÉ, OU ÉCRIRE UNE LETTRE À VOTRE BUREAU RÉGIONAL.

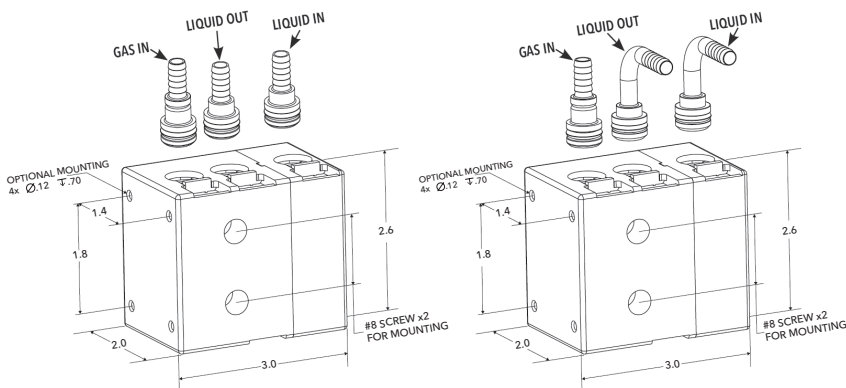
PROCÉDURE DE RETOUR

Les retours de garantie sont effectués par le lieu d'achat. Veuillez contacter l'entité appropriée avec un reçu d'achat pour vérifier la date.

DE N-Fuser Inline-N₂-Gasinfusionssystem

Anschlussanleitung

1. Schließen Sie die Auslassleitung der Pumpe oder des unter Druck stehenden Flüssigkeitsbehälters für das ausgegebene Produkt an den Infuser „LIQUID IN“ an.
2. Schließen Sie die „LIQUID OUT“-Leitung des Infusers an das Ausgabeventil/den Zapfhahn an
3. Schließen Sie das zu infundierende Stickstoffgas (N₂) an „GAS IN“ an.



Spezifikationstabelle

SPEZIFIKATIONSBSCHREIBUNG	WERT
Maximale Eingangsflüssigkeitstemperatur (°F / °C)	120°F / 49°C
Minimale Eingangsflüssigkeitstemperatur (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Empfohlener Eingangsdruckbereich (N ₂ -Gas) (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Empfohlener Eingangsflüssigkeitsdruckbereich (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Maximaler Eingangsflüssigkeitsdruck (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Maximaler Eingangsdruck (N ₂ -Gas) (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Typischer Betriebsdurchflussbereich (oz/s / LPM)	0.5 - 2.0 oz/sec / 0.9 - 3.5 LPM
Konstruktionsmaterialien (berührte Teile)	Polypropylen, FKM, Edelstahl
Empfohlene Größe des Flüssigkeitseinlasssiebs*	1000 micron
Arten von Getränken	Wasser, säurehaltig, nicht säurehaltig und Milchprodukte (nur nicht partikelförmig)
Agentur-Compliance	NSF 18-Komponente (Lebensmittel- und Getränkeausrüstung)
Anschlüsse	Schlauchtülle 1/4 Zoll für Flüssigkeiten - Steckverbindung 1/4 Zoll Rohr für Stickstoffgas (N ₂)-Einlass
Umgebungstemperaturgrenzen (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Gewicht (LBS/KG)	1.0 Lbs. / 0.45 Kg.
Abmessungen/Montageraum B x L x H (Zoll/mm)	2 x 3 x 5.7 Zoll / 51 x 76 x 145 mm (HINWEIS: Die Höhe umfasst die geschätzten Gesamthöhen von 2,5 Zoll / 64 mm für das installierte Überdruckventil. Bitte überprüfen Sie die Höhe anhand des vom OEM/BENUTZER zur Verwendung ausgewählten Überdruckventils.)
Öffnungsdruck des Überdruckventils (PSI / BAR)	Empfohlener Öffnungsdruck 100 PSI / 6,9 BAR - Überdruckventil nicht im Lieferumfang enthalten (vom OEM/BENUTZER bereitgestellt)
Flüssigkeitskompatibilität für Reinigungslösungen	Quartäres Ammoniak / Chlor 200 PPM

Anmerkungen:

- * In das System sollte ein Sieb integriert sein, um jegliche Fremdkörper/Partikel aus dem Infuser herauszufiltern.
- 1. Halten Sie die Flüssigkeit bis zum Hahn/Wasserhahn so kalt wie möglich, um optimale Ergebnisse zu erzielen
- 2. Überdruckventil wird empfohlen
- 3. Weitere Informationen finden Sie in den Bewerbungsrichtlinien

Warnungen:



Dieses Produkt ist für die Ausgabe von alkoholfreien, konsumierbaren Getränken bestimmt und ist NICHT für andere Zwecke bestimmt.



Verwenden Sie nur zugelassene Reinigungsflüssigkeiten in zugelassenen Konzentrationen.



NICHT mit Flüssigkeiten verwenden, deren Flammpunkt unter 100 °F (37,8 °C) liegt oder in denen brennbare Dämpfe vorhanden sind. Andernfalls kann es zu einer Explosion kommen, die zu Verletzungen, Tod oder Sachschäden führen kann. Nur mit den angegebenen Produkten verwenden.



Reinigen und spülen Sie das Teesieb und das Infusionssystem regelmäßig. Halten Sie die entsprechenden behördlichen Anforderungen für das Endausgabesystem ein.



Überschreiten Sie auf keinen Fall den Betriebsdruck.



Frieren Sie das Teesieb und die Flüssigkeit, die durch das Teesieb fließt, nicht ein.



Nicht mit Getränken verwenden, die Partikel enthalten.



GEFAHR ERSTICKUNGSGEFAHR



Wenn CO₂ oder N₂ zum Betrieb des Produkts verwendet wird, stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist oder das Gas über einen Schlauch in die Außenatmosphäre abgeleitet wird.



WARNUNG: Verwenden Sie die Pumpe nicht, wenn sie beschädigt ist, z. B. gebrochene Anschlussklammern.



HINWEIS: ENTSORGUNG DES PRODUKTS AM ENDE DER LEBENSDAUER

Behandeln und entsorgen Sie sämtliche Abfälle in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Vorschriften.

Generisches Getränk Empfohlene Ersteinrichtung und Feinabstimmung der Details

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Getränkeprodukts zwischen 34 °F und 41 °C / 1,1 °C und 5 °C liegt.

Empfohlene Ersteinrichtung

1. Passen Sie den Druck des eingehenden Stickstoffgases (N₂) des Infusers an, um den optimalen Leistungswert des Systems zu erreichen.

2. Geben Sie zwei Tassen Getränk aus und beobachten Sie das Getränk.
3. Befolgen Sie für Anpassungen die folgenden Feinabstimmungsschritte.

Feinabstimmung der Infusionsstufe

1. Geben Sie zwei Tassen Getränk aus und beobachten Sie das Getränk.
2. Die Getränkeleistung kann durch Variieren des in den Infuser einströmenden Stickstoffgases (N₂) oder Flüssigkeitsdrucks angepasst werden.
3. Zuerst wird der Flüssigkeitsdruck konstant auf einem optimalen Wert gehalten und dann wird der Druck des Stickstoffgases (N₂) variiert.
4. Für einen hohen Gasfluss erhöhen Sie den N₂-Gasdruck und für einen niedrigen N₂-Gasfluss verringern Sie den Gasdruck des Infusers in Schritten von 0,5 PSI (0,04 Bar).
5. Nachdem Sie den N₂-Gasdruck geändert haben, geben Sie zwei Tassen Getränk aus und beobachten Sie, wie Sie trinken.
6. Zur weiteren Feinabstimmung halten Sie den N₂-Gasdruck konstant auf einem optimalen Wert und variieren dann den Flüssigkeitsdruck.*
7. Erhöhen Sie bei niedrigem Gasfluss den Flüssigkeitsdruck und verringern Sie bei hohem Gasfluss den Flüssigkeitsdruck des Infusers in Schritten von 0,5 PSI (0,04 Bar).
8. Nachdem Sie den Flüssigkeitsdruck verändert haben, geben Sie zwei Tassen Getränk aus und beobachten Sie, wie Sie trinken.
9. Wiederholen Sie Schritt 4 und 7, bis das gewünschte Getränk erreicht ist.
10. Stellen Sie am Ende der Kalibrierung sicher, dass der Stickstoffgasregler (N₂) eingerastet ist.

Anmerkungen:

Der perfekte Guss ist subjektiv. Generell gilt, dass das Getränk gleichmäßige Blasen aufweisen sollte.

* Der Betriebsdruck der in den Infuser eingehenden Flüssigkeit sollte niedriger sein als der Druck des in den Infuser eingehenden N₂-Gases.

Routinemäßige Wartung und Reinigung des Infusers

Warnung: Bei der Verwendung von Reinigungschemikalien werden Handschuhe und Augenschutz empfohlen.

Reinigungsmethode: Jede Woche für Nichtmilchprodukte, täglich für Milchprodukte

Reinigen Sie die angereicherte Produktlinie und die stille (nicht angereicherte) Produktlinie getrennt, indem Sie die folgenden Schritte befolgen.

Spülen	1	Füllen Sie einen sauberen Behälter (mindestens 2 Gal / 7,6 l) mit warmem Leitungswasser (maximal 120 °F / 49 °C) und verwenden Sie ihn als Flüssigkeitsquelle. Stellen Sie ggf. sicher, dass ein Sieb verwendet wird, um das Eindringen von Schmutz/Partikeln in das Teesieb zu verhindern.
	2	Stellen Sie einen leeren Eimer unter das Zapfventil/den Wasserhahn (stellen Sie sicher, dass der Eimer größer ist als der mit warmem Leitungswasser gefüllte Behälter, um ein Überlaufen zu vermeiden).
	3	Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeitsleitung zum Infuser ausreichend unter Druck steht (die in der Spezifikationstabelle angegebenen Höchstwerte dürfen nicht überschritten werden) und in der Lage ist, das System gründlich zu spülen.
	4	Öffnen Sie das Ausgabeventil/den Zapfhahn und geben Sie Flüssigkeit in den leeren Eimer, bis der Behälter mit warmem Leitungswasser (max. 120 °F / 49 °C) leer ist.
	5	Zapfventil/Zapfhahn schließen.

Desinfizieren	6	Bereiten Sie die Reinigungschemikalie (gemäß den Anweisungen des Chemikalienherstellers) in einem sauberen Behälter vor.
	7	Stellen Sie einen leeren Eimer unter das Ausgabeventil/den Zapfhahn (stellen Sie sicher, dass der Eimer größer ist als der mit der Reinigungschemikalie gefüllte Behälter, um ein Überlaufen zu vermeiden).
	8	Öffnen Sie das Ausgabeventil/den Zapfhahn und geben Sie Flüssigkeit in den leeren Eimer, bis die Leitung mit Chemikalie gefüllt ist.
	9	Schließen Sie das Zapfventil/den Zapfhahn, sobald Sie sehen, dass die Chemikalie aus dem Zapfventil/Hahn austritt.
	10	Halten Sie das Ausgabeventil/den Hahn geschlossen und lassen Sie die Chemikalie 15 Minuten lang einwirken.
	11	Öffnen Sie das Ausgabeventil/den Zapfhahn und geben Sie die restliche chemische Reinigungsflüssigkeit in den Eimer, bis der Behälter mit der Reinigungschemikalie leer ist.
Spülen	12	Füllen Sie einen sauberen Behälter (mindestens 2 Gal / 7,6 l) mit warmem Leitungswasser (maximal 120 °F / 49 °C) und verwenden Sie ihn als Flüssigkeitsquelle. Stellen Sie ggf. sicher, dass ein Sieb verwendet wird, um das Eindringen von Schmutz/Partikeln in das Teesieb zu verhindern.
	13	Stellen Sie einen leeren Eimer unter das Zapfventil/den Wasserhahn (stellen Sie sicher, dass der Eimer größer ist als der mit warmem Leitungswasser gefüllte Behälter, um ein Überlaufen zu vermeiden).
	14	Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeitsleitung zum Infuser ausreichend unter Druck steht (die in der Spezifikationstabelle angegebenen Höchstwerte dürfen nicht überschritten werden) und in der Lage ist, das System gründlich zu spülen.
	15	Öffnen Sie das Ausgabeventil/den Zapfhahn und geben Sie Flüssigkeit in den leeren Eimer, bis der Behälter mit warmem Leitungswasser (max. 120 °F / 49 °C) leer ist.
	16	Spülen Sie alle Reinigungsgeräte und Armaturen vor der Lagerung gründlich aus.
Wiederholen Sie die oben genannten Schritte für die anderen Produktlinien Infused/Non-Infused, um das Teesieb vollständig zu reinigen.		

Tabelle zur Fehlersuche am Infusionsgerät		
Problem	Ursache	Korrektur
Produkt wird nicht abgegeben	Abgeknickte Schläuche	Schläuche ersetzen
	Verstopfung in der Diffusorplatte des Wasserhahns	Reinigen Sie die Wasserhahndüse
	Schmutz/Verstopfung im Teesieb	Entfernen Sie die Flüssigkeitseinlass- und Flüssigkeitsauslassanschlüsse vom Infuser. Auf Verstopfung prüfen. Reinigen Sie das Teesieb bei Bedarf. Wenn die Flüssigkeit nach diesen Schritten nicht richtig fließt, tauschen Sie das Teesieb aus.
Das System kann nicht entlüften	Das Produktfass ist leer	Tauschen Sie das Produktfass aus
	Pumpe „Air Locked“ (Luft blockiert)	Stellen Sie sicher, dass das Fass voll ist, öffnen Sie den Hahn und entlüften Sie das System
	Verstopfung der Pumpe durch Partikel	Lassen Sie warmes Wasser durch die Pumpe laufen, um die Innenteile zu reinigen
	Verstopfung im Teesieb aufgrund von Partikeln/Ablagerungen	Reinigen Sie die innere Verstopfung des Teesiebs
Produkt fließt langsam aus dem Ventil (weniger als 0,5 Unzen/Sek. / 0,9 LPM)	Schmutz in der Wasserhahndüse	Düse abnehmen und Diffusorplatte reinigen
	Schmutz im Filter	Filter herausnehmen und reinigen
	Schmutz in der Pumpe und/oder im Infuser	Wechseln oder reinigen Sie das Gerät
	Überprüfen Sie den Gasdruck am Fass	Stellen Sie sicher, dass die Drücke richtig eingestellt sind
	Keg-Gaskupplung nicht angeschlossen	Stellen Sie sicher, dass die Fässer angeschlossen sind

Produkt gibt zu viel Schaum ab	Getränktemperatur über 41 °F / 5 °C	Stellen Sie sicher, dass das Produkt den Temperaturspezifikationen entspricht (34° – 41°F / 1,1° – 5°C).
	Zu viel Wasser im Getränk	Stellen Sie sicher, dass das Getränk im Fass nicht verdünnt ist
	Fehlende/falsche Gasdüse	Stellen Sie sicher, dass der Gaseinlassanschluss über eine Mikroöffnung verfügt
	N ₂ -Gasdruck zu hoch	Reduzieren Sie den Druck des Stickstoffgases (N ₂).
Flüssigkeit scheint nicht infundiert worden zu sein	Kein N ₂ -Gas verfügbar	Stellen Sie sicher, dass N ₂ -Gas verfügbar ist und prüfen Sie, ob die Ventile geöffnet sind und ordnungsgemäß funktionieren. Festsitzende Rückschlagventile können durch vorübergehendes und langsames Erhöhen des N ₂ -Gasdrucks in Schritten von 1 PSI (0,07 Bar) geöffnet werden, wobei die in dieser IOM angegebenen maximalen Druckwerte nicht überschritten werden dürfen.
	Verstopfung im Teesieb	Reinigen/ersetzen Sie das Teesieb
	N ₂ -Gaseinlassanschluss blockiert	Prüfen und beseitigen Sie eventuelle Hindernisse am N ₂ -Gaseinlassanschluss
	N ₂ -Gas wird ohne Flüssigkeit abgegeben	Stellen Sie sicher, dass Flüssigkeit vorhanden ist und das Rückschlagventil öffnet und ordnungsgemäß funktioniert. Ein festsitzendes Rückschlagventil kann durch vorübergehendes und langsames Erhöhen des Flüssigkeitsdrucks in Schritten von 1 PSI (0,07 Bar) geöffnet werden, wobei die in dieser IOM angegebenen maximalen Druckwerte nicht überschritten werden dürfen.
Der N ₂ -Gasanschluss springt während des Betriebs aus dem Infuser	N₂-GASVERSORGUNG SOFORT UNTERBRECHEN	
	Halteklammer nicht eingerastet	Montieren Sie die Armatur wieder und lassen Sie den Halteclip einrasten
	Halteklammer fehlt	Ersetzen Sie den Halteclip, bringen Sie die Armatur wieder an und lassen Sie den Clip einrasten
	Halteklammer beschädigt	Ersetzen Sie den Halteclip, bringen Sie die Armatur wieder an und lassen Sie den Clip einrasten

GARANTIE

XYLEM GARANTIER, DASS DIESES PRODUKT FÜR EINEN ZEITRAUM VON 1 JAHR AB HERSTELLUNGSDATUM FREI VON MÄNGELN UND VERARBEITUNGSFEHLERN IST. DIE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTELLE ALLER ANDEREN AUSDRÜCKLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, ZUSICHERUNGEN, BEDINGUNGEN ODER BESTIMMUNGEN JEGLICHER ART IN BEZUG AUF DIE HIERUNTER DELIEFERTEN WAREN, EINSCHLIESSLICH UND OHNE EINSCHRÄNKUNG ALLER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, DIE HERMIT AUSDRÜCKLICH ABGELEHNT UND AUSGESCHLOSSEN WERDEN. VORBEHALTLICH ANDERSLAUTENDER GESETZLICHER BESTIMMUNGEN BESCHRÄNKEN SICH DAS AUSSCHLIESSLICHE RECHTSMITTEL DES KÄUFERS UND DIE GESAMTHAFTUNG DES VERKÄUFERS BEI VERLETZUNG EINER DER VORSTEHENDEN GARANTIE AUF DIE REPARATUR ODER DEN ERSAZ DES PRODUKTS UND SIND IN ALLEN FÄLLEN AUF DEN VOM KÄUFER GEZAHLTEN BETRAG BESCHRÄNKT. IN KEINEM FALL HÄFTET DER VERKÄUFER FÜR IRGEND EINE ANDERE FORM VON SCHÄDEN, SEI ES DIREKTER, INDIKTER, LIQUIDIERTER, BEILÄUFIGER, FOLGESCHADEN, STRAFSCHADENERSATZ, EXEMPLARISCHER SCHADENERSATZ ODER BESONDERER SCHADENERSATZ, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENEN GEWINN, ENTGANGENE EINSPARUNGEN ODER EINNAHMEN, EINKOMMENSVERLUSTE, GESCHAFTSVERLUSTE, PRODUKTIONSVERLUSTE, ENTGANGENE GELEGENHEIT ODER RUFSCHÄDIGUNG. DIESE GARANTIE IST NUR EINE DARSTELLUNG DER VOLLSTÄNDIGEN BESCHRÄNKTEN GARANTIE. FÜR EINE AUSFÜHRLICHE ERKLÄRUNG BESUCHEN SIE UNS BITTE UNTER www.xylen.com/de-de/support/, RUFEN SIE UNSERE ANGEGEBENE BÜRONUMMER AN ODER SCHREIBEN SIE EINEN BRIEF AN IHR REGIONALBÜRO.

RÜCKKEHRVERFAHREN

Garantierückgaben werden über den Ort des Kaufs abgewickelt. Bitte wenden Sie sich mit dem Kaufbeleg an die zuständige Stelle, um das Datum zu überprüfen.

IT

Sistema di infusione di gas N₂ in linea N-Fuser

Istruzioni per la connessione

1. Collegare la linea di scarico della pompa o del contenitore del liquido pressurizzato, per il prodotto erogato, all'infusore "LIQUID IN"
2. Collegare la linea "LIQUID OUT" dell'infusore alla valvola/rubinetto di erogazione
3. Collegare l'azoto gassoso (N₂) da infondere a "GAS IN"

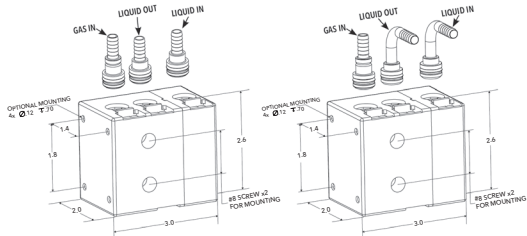


Tabella delle specifiche

DESCRIZIONE DELLE SPECIFICHE	VALORE
Temperatura massima del liquido in ingresso (°F / °C)	120°F / 49°C
Temperatura minima del liquido in ingresso (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Ingresso consigliato (gas N ₂) Intervallo di pressione (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Intervallo di pressione del liquido in ingresso consigliato (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Pressione massima del liquido in ingresso (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Pressione massima in ingresso (gas N ₂) (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Intervallo di flusso operativo tipico (oz/sec/LPM)	0.5 - 2.0 oz./sec / 0.9 - 3.5 LPM
Materiali di costruzione (parti bagnate)	Polipropilene, FKM, Acciaio inossidabile
Dimensioni consigliate del filtro di ingresso del fluido*	1000 micron
Tipi di bevande	Acqua, acida, non acida e latticini (solo non particolati)
Conformità dell'agenzia	Componente NSF 18 (Attrezzature per alimenti e bevande)
Collegamenti dei porti	Portagomma da 1/4" per liquido - Tubo da 1/4" con collegamento a pressione per ingresso gas azoto (N ₂)
Limiti di temperatura ambiente (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Peso (libbre/Kg)	1.0 LBS. / 0.45 Kg
Dimensioni/involucro di montaggio L x L x A (Pollici/mm)	2 x 3 x 5.7 pollici / 51 x 76 x 145 mm (NOTA: l'altezza include una stima complessiva di 2.5" / 64 mm per la valvola limitatrice di pressione installata. Verificare l'altezza con la valvola limitatrice di pressione scelta dall'OEM/UTENTE per l'uso)
Pressione di apertura della valvola limitatrice di pressione (PSI / BAR)	Pressione di apertura consigliata 100 PSI / 6,9 BAR - Valvola limitatrice di pressione non inclusa (fornita da OEM/UTENTE)
Compatibilità dei fluidi per soluzioni detergenti	Ammoniaca/Cloro quaternario 200 PPM

Appunti:

* È necessario incorporare un filtro nel sistema per filtrare eventuali detriti/particolati che entrano nell'infusore.

1. Mantenere il liquido il più freddo possibile fino al rubinetto/rubinetto per ottenere i migliori risultati
2. Si consiglia una valvola limitatrice di pressione
3. Per ulteriori informazioni consultare le linee guida per l'applicazione

Avvertenze:



Questo prodotto è destinato all'erogazione di bevande analcoliche consumabili e **NON** è destinato a nessun altro uso.



NON utilizzare con fluidi aventi un punto di infiammabilità inferiore a 37,8°C (100°F) o dove sono presenti vapori infiammabili. Ciò potrebbe provocare un'esplosione che potrebbe causare lesioni personali, morte o danni materiali. Utilizzare solo con i prodotti specificati.



Pulire e lavare regolarmente l'infusore e il sottosistema di infusione. Mantenere la conformità ai requisiti degli enti appropriati relativi al sistema di erogazione finale.



Utilizzare solo liquidi detergenti approvati in concentrazioni approvate.



Non superare in nessun caso la pressione di esercizio.



Non congelare l'infusore o il liquido che passa attraverso l'infusore.



Non utilizzare con bevande contenenti particolato.



PERICOLO RISCHIO DI ASFISSIA

Se per far funzionare il prodotto si utilizza CO₂ o N₂, assicurarsi che l'area sia ben ventilata o che il gas venga scaricato nell'atmosfera esterna tramite un tubo.



AVVERTENZA: non utilizzare la pompa se presenta danni, ad esempio clip della porta rotti.



AVVISO: SMALTIMENTO DEL PRODOTTO A FINE VITA

Gestire e smaltire tutti i rifiuti in conformità con le leggi e i regolamenti locali.

Bevanda generica consigliata Impostazione iniziale e messa a punto dei dettagli

NOTA: assicurarsi che la temperatura della bevanda sia compresa tra 34°F - 41°F / 1,1° - 5°C).

Configurazione iniziale consigliata

- 1. Regolare la pressione del gas di azoto (N₂) in entrata nell'infusore per soddisfare il valore di prestazione ottimale del sistema.
- 2. Erogare due tazze di bevanda e osservare la bevanda.
- 3. Per le regolazioni, seguire i passaggi di regolazione di seguito.

Regolazione fine del livello di infusione

- 1. Erogare due tazze di bevanda e osservare la bevanda.
- 2. Le prestazioni della bevanda possono essere regolate variando la pressione del gas di azoto (N₂) o del liquido in entrata nell'infusore.
- 3. Innanzitutto mantenendo costante la pressione del liquido ad un valore ottimale e poi variando la pressione del gas azoto (N₂).
- 4. Per un flusso di gas elevato, aumentare la pressione del gas N₂ e per un flusso di gas N₂ basso, diminuire la pressione del gas dell'infusore con incrementi di 0,5 PSI (0,04 bar).

- 5. Dopo aver modificato la pressione del gas N₂, erogare due tazze di bevanda e osservare la bevanda.
- 6. Per un'ulteriore regolazione, mantenere la pressione del gas N₂ costante a un valore ottimale e quindi variare la pressione del liquido.*
- 7. Per un flusso di gas basso, aumentare la pressione del liquido e per un flusso di gas elevato, diminuire la pressione del liquido dell'infusore con incrementi di 0,5 PSI (0,04 bar).
- 8. Dopo aver modificato la pressione del liquido, erogare due tazze di bevanda e osservare la bevanda.
- 9. Ripetere i passaggi 4 e 7 fino a ottenere la bevanda desiderata.
- 10. Al termine della calibrazione, assicurarsi che il regolatore del gas azoto (N₂) sia bloccato in posizione.

Appunti:

Il dosaggio perfetto è soggettivo. Come regola generale, la bevanda dovrebbe presentarsi con bollicine uniformi.

* La pressione operativa del liquido in entrata nell'infusore deve essere inferiore alla pressione del gas N₂ in entrata nell'infusore.

Manutenzione e pulizia ordinaria dell'infusore		
Avvertenza: quando si utilizzano prodotti chimici per la pulizia, si consigliano guanti e protezione per gli occhi.		
Metodo di pulizia: ogni settimana per i prodotti non caseari, ogni giorno per i prodotti lattiero-caseari		
Pulire separatamente la linea di prodotti infusi e la linea di prodotti non infusi (non infusi) seguendo i passaggi seguenti.		
Risciacquo	1	Riempire un contenitore pulito (minimo 2 Gal / 7,6 L) con acqua di rubinetto calda (49 °C / 120 °F max) e utilizzarlo come fonte di fornitura di liquido. Se applicabile, assicurarsi che venga utilizzato un filtro per filtrare eventuali detriti/particolati che entrano nell'infusore.
	2	Posizionare un secchio vuoto sotto la valvola/rubinetto di erogazione (assicurarsi che il secchio sia più grande del contenitore riempito con acqua calda del rubinetto per evitare traboccamenti).
	3	Assicurarsi che la linea del liquido diretta all'infusore sia adeguatamente pressurizzata (non superare i valori massimi indicati nella tabella delle specifiche) e in grado di lavare a fondo il sistema.
	4	Aprire la valvola/rubinetto erogatore ed erogare il fluido nel secchio vuoto finché il contenitore con l'acqua calda del rubinetto (49 °C / 120 °F max) non è vuoto.
	5	Chiudere la valvola/rubinetto di erogazione.
Igienizzare	6	Preparare il prodotto chimico detergente (secondo le istruzioni del produttore del prodotto chimico) in un contenitore pulito.
	7	Posizionare un secchio vuoto sotto la valvola/rubinetto erogatore (assicurarsi che il secchio sia più grande del contenitore riempito con il detergente chimico per evitare traboccamenti).
	8	Aprire la valvola/rubinetto di erogazione ed erogare il fluido nel secchio vuoto finché la linea non è stata riempita di sostanza chimica.
	9	Chiudere la valvola/il rubinetto di erogazione quando si vede la sostanza chimica fuoriuscire dalla valvola/ dal rubinetto di erogazione.
	10	Tenere la valvola/rubinetto di erogazione chiusi e lasciare l'agente chimico in ammollo per 15 minuti.
	11	Aprire la valvola/rubinetto erogatore ed erogare il liquido detergente chimico rimanente nel secchio finché il contenitore con il detergente chimico non è vuoto.

Risciacquo	12	Riempire un contenitore pulito (minimo 2 Gal / 7,6 L) con acqua di rubinetto calda (49 °C / 120 °F max) e utilizzarlo come fonte di fornitura di liquido. Se applicabile, assicurarsi che venga utilizzato un filtro per filtrare eventuali detriti/particolati che entrano nell'infusore.
	13	Posizionare un secchio vuoto sotto la valvola/rubinetto di erogazione (assicurarsi che il secchio sia più grande del contenitore riempito con acqua calda del rubinetto per evitare traboccamenti).
	14	Assicurarsi che la linea del liquido diretta all'infusore sia adeguatamente pressurizzata (non superare i valori massimi indicati nella tabella delle specifiche) e in grado di lavare a fondo il sistema.
	15	Aprire la valvola/rubinetto erogatore ed erogare il fluido nel secchio vuoto finché il contenitore con l'acqua calda del rubinetto (49 °C / 120 °F max) non è vuoto.
	16	Sciogliere accuratamente tutte le attrezzature e gli accessori per la pulizia prima di riporli.
Ripetere i passaggi precedenti per l'altra linea di prodotti Infusi/Non infusi per pulire completamente l'infusore.		

Tabella di risoluzione dei problemi dell'infusore		
Problema	Causa	Correzione
Il prodotto non viene erogato	Tubi piegati	Sostituire i tubi
	Ostruzione nella piastra diffusore del rubinetto	Pulire l'ugello del rubinetto
	Detriti/ostruzione nell'infusore	Rimuovere i raccordi di ingresso e uscita del fluido dall'infusore. Verificare la presenza di blocchi. Se necessario, pulire l'infusore. Se il fluido non scorre correttamente dopo questi passaggi, sostituire l'infusore.
Il sistema non è in grado di adescarsi	Il fusto del prodotto è vuoto	Cambiare il fusto del prodotto
	Pompa "Air Locked" (Bloccata in aria)	Assicurarsi che il fusto sia pieno, aprire il rubinetto e adescare il sistema
	Blocco della pompa a causa di particelle	Fai scorrere acqua calda attraverso la pompa per pulire le parti interne
	Blocco nell'infusore dovuto a particelle/accumuli	Pulire l'ostruzione interna dell'infusore
Il prodotto scorre lentamente dalla valvola (meno di 0,5 once/sec/0,9 LPM)	Detriti nell'ugello del rubinetto	Rimuovere l'ugello e pulire la piastra del diffusore
	Detriti nel filtro	Rimuovere e pulire il filtro
	Detriti nella pompa e/o nell'infusore	Cambiare o pulire il dispositivo
	Controllare la pressione del gas sul fusto	Assicurarsi che le pressioni siano impostate correttamente
	Raccordo del gas del fusto non collegato	Garantire le connessioni del fusto
Erogazione del prodotto con troppa schiuma	Bere a una temperatura superiore a 41°F / 5°C	Assicurarsi che il prodotto rientri nelle specifiche di temperatura (34° - 41°F / 1,1° - 5°C)
	Troppa acqua nella bevanda	Assicurarsi che la bevanda nel fusto non sia diluita
	Orifizio del gas mancante/errato	Assicurarsi che il raccordo di ingresso del gas abbia un microorifizio
	Pressione del gas N ₂ troppo alta	Ridurre la pressione del gas azoto (N ₂).
Il fluido non sembra essere infuso	Nessun gas N ₂ disponibile	Assicurarsi che il gas N ₂ sia disponibile e che le valvole di controllo siano aperte e funzionino correttamente. Le valvole di ritegno bloccate possono essere aperte aumentando temporaneamente e lentamente la pressione del gas N ₂ con incrementi di 1 PSI (0,07 bar), senza superare i livelli di pressione massimi indicati in questo IOM.
	Blocco nell'infusore	Pulire/sostituire l'infusore
	Porta di ingresso del gas N ₂ bloccata	Controllare ed eliminare eventuali ostruzioni sul raccordo di ingresso del gas N ₂
	Il gas N ₂ viene erogato senza liquido	Assicurarsi che il liquido sia disponibile e che la valvola di ritegno si apra e funzioni correttamente. Una valvola di ritegno bloccata può essere aperta aumentando temporaneamente e lentamente la pressione del liquido con incrementi di 1 PSI (0,07 bar), senza superare i livelli di pressione massimi indicati in questo IOM.

Il raccordo del gas N ₂ fuoriesce dall'infusore durante il funzionamento	CHIUDERE IMMEDIATAMENTE L'ALIMENTAZIONE DI GAS N₂	
	Clip di fissaggio non agganciata	Reinstallare il raccordo e far scattare la clip di fissaggio in posizione
	Manca la clip di fissaggio	Sostituire la clip di fissaggio, reinstallare il raccordo e far scattare la clip in posizione
	Clip di fissaggio danneggiata	Sostituire la clip di fissaggio, reinstallare il raccordo e far scattare la clip in posizione

GARANZIA

LA GARANZIA LIMITATA XYLEM GARANTISCE CHE QUESTO PRODOTTO È PRIVO DI DIFETTI E DI LAVORAZIONE PER UN PERIODO DI 1 ANNO DALLA DATA DI PRODUZIONE. LA GARANZIA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE TUTTE LE ALTRE GARANZIE ESPRESSE O IMPLICITE, LE GARANZIE, LE CONDIZIONI O I TERMINI DI QUALSIASI NATURA RELATIVI ALLE MERCI FORNITE IN QUESTO CONTESTO, COMPRESSE, SENZA LIMITAZIONE, LE GARANZIE IMPLICITE DI COMMERCIALIZZABE E DI IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE, CHE SONO QUI ESPRESSAMENTE DISCONOSCIUTE ED ESCLUSE. SALVO QUANTO DIVERSAMENTE PREVISTO DALLA LEGGE, IL RIMEDIO ESCLUSIVO DELL'ACQUIRENTE È LA RESPONSABILITÀ COMPLESSIVA DEL VENDITORE. PER LA VIOLAZIONE DI UNA QUALSIASI DELLE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO LIMITATI ALLA RIPARAZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DEL PRODOTTO E SARANNO IN OGNI CASO LIMITATI ALL'IMPORTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE AI SENSI DEL PRESENTE DOCUMENTO. IN NESSUN CASO IL VENDITORE È RESPONSABILE PER QUALSIASI ALTRA FORMA DI DANNO, DIRETTO, INDIRETTO, LIQUIDATO, INCIDENTALE, CONSEGUENZIALE, PUNITIVO, ESEMPLARE O SPECIALE, INCLUSI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO E NON ESAUSTIVO, LA PERDITA DI PROFITTO, LA PERDITA DI RISPARMI O ENTRATE PREVISTE, LA PERDITA DI REDDITO, LA PERDITA DI AFFARI, LA PERDITA DI PRODUZIONE, LA PERDITA DI OPPORTUNITÀ O LA PERDITA DI REPUTAZIONE. LA PRESENTE GARANZIA È SOLO UNA RAPPRESENTAZIONE DELLA GARANZIA LIMITATA COMPLETA. PER UNA SPIEGAZIONE DETTAGLIATA, VISITATE IL SITO www.xylen.com/it-tu-support, CHIAMATE IL NUMERO DEL NOSTRO UFFICIO O SCRIVETE UNA LETTERA ALLA VOSTRA SEDE REGIONALE.

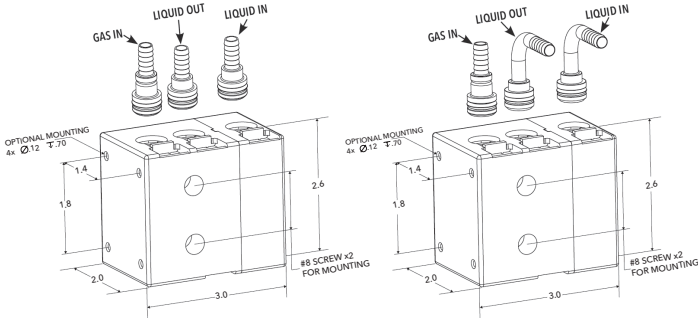
PROCEDURA DI RESTITUZIONE

Le restituzioni in garanzia vengono effettuate tramite il luogo di acquisto. Si prega di contattare l'ente competente con la ricevuta d'acquisto per verificare la data.

NL N-Fuser Inline N₂-gasinfusiesysteem

Verbindingsinstructies

- Sluit de afvoerleiding van de pomp of de vloeistofcontainer onder druk voor het afgegeven product aan op de infuser "LIQUID IN"
- Sluit de "LIQUID OUT"-leiding van de zetgroep aan op het doseerventiel/kraan
- Sluit het te infunderen stikstofgas (N₂) aan op "GAS IN"



Specificatietabel

SPECIFICATIE BESCHRIJVING	WAARDE
Maximale invoervloeistoftemperatuur (°F / °C)	120°F / 49°C
Minimale invoervloeistoftemperatuur (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Aanbevolen invoer (N ₂ -gas) Drukbereik (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Aanbevolen ingangsvloeistofdrukbereik (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Maximale invoervloeistofdruk (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Maximale invoerdruk (N ₂ -gas) (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Typisch bedrijfsstroombereik (oz/sec / LPM)	0.5 - 2.0 oz/sec / 0.9 - 3.5 LPM
Construatiematerialen (bevochtigde delen)	Polypropyleen, FKM, roestvrij staal
Aanbevolen maat vloeistofinlaatzeef*	1000 micron
Soorten dranken	Water, zuur, niet-zuur en zuivel (alleen zonder deeltjes)

Naleving van agentschappen	NSF 18 Component (Voedings- en drankapparatuur)
Aansluitingen	Slangpilaar 1/4" voor vloeistof - Push Connect 1/4" buis voor stikstofgasinlaat (N ₂)
Omgevingstemperatuur (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Gewicht (lbs / kg)	1,0 pond. / 0,45 kg
Afmetingen / montage-omhulsel B x L x H (inch / mm)	2 x 3 x 5,7 inches / 51 x 76 x 145 mm (OPMERKING: De hoogte is inclusief een geschatte totaallengte van 2,5" / 64 mm voor geïnstalleerde overdrukklep. Controleer de hoogte met het door OEM/GEBRUIKER gekozen overdrukventiel voor gebruik)
Openingsdruk overdrukventiel (PSI / BAR)	Aanbevolen openingsdruk 100 PSI / 6,9 BARS - Overdrukventiel niet inbegrepen (geleverd door OEM / GEBRUIKER)
Vloeistofcompatibiliteit voor reinigingsoplossingen	Quatenaire ammoniak / chloor 200 PPM

Opmerkingen:

- 1. Er moet een zeef in het systeem worden ingebouwd om vuil/deeltjes te filteren die de zetgroep binnendringen.
- 2. Houd de vloeistof zo koud mogelijk tot aan de kraan/kraan voor het beste resultaat
- 3. Overdrukventiel wordt aanbevolen
- 3. Zie toepassingsrichtlijnen voor meer informatie

Waarschuwingen:



Dit product is bedoeld voor gebruik bij de uitgifte van niet-alcoholische, consumeerbare dranken en is NIET bedoeld voor enig ander gebruik.



NIET gebruiken met vloeistoffen met een vlampunt lager dan 37,8°C (100°F) of waar ontvlambare dampen aanwezig zijn. Als u dit wel doet, kan dit leiden tot een explosie, wat persoonlijk letsel, de dood of schade aan eigendommen kan veroorzaken. Alleen gebruiken met gespecificeerde producten.



Reinig en spoel de infuser en het infusiesysteem regelmatig. Handhaaf de naleving van de toepasselijke vereisten van de instanties met betrekking tot het eindafgiftesysteem.



Gebruik alleen goedgekeurde reinigingsvloeistoffen in goedgekeurde concentraties.



Overschrijd onder geen enkele omstandigheid de werkdruk.



Bevries de zetgroep of de vloeistof die door de zetgroep stroomt niet.



Niet gebruiken met dranken die deeltjes bevatten.



GEVAAR VOOR VERSTIKKING

Als CO₂ of N₂ wordt gebruikt om het

product te laten werken, zorg er dan voor

dat de ruimte goed geventileerd is en dat het gas via een slang naar de buitenlucht wordt afgevoerd.



WAARSCHUWING: Gebruik de pomp niet als deze enige schade vertoont, zoals gebroken poortclips.



OPMERKING: VERWIJDERING VAN HET EINDE LEVENSDUUR VAN HET PRODUCT

Behandel en voer al het afval af in overeenstemming met de plaatselijke wet- en regelgeving.

Generieke drank Aanbevolen initiële installatie en detailafstemming

OPMERKING: Zorg ervoor dat de temperatuur van het drank-product tussen 34°F - 41°F / 1,1° - 5°C ligt.

Aanbevolen initiële installatie

1. Pas de inkomende stikstofgasdruk (N₂) van de infuser aan om aan de optimale prestatiewaarde van het systeem te voldoen.
2. Geef twee kopjes drank af en observeer de drank.
3. Voor aanpassingen volgt u de onderstaande stappen voor fijnafstelling.

Fijnafstemming van het infusieniveau

1. Geef twee kopjes drank af en observeer de drank.
2. De drinkprestaties kunnen worden aangepast door de binnenkomende stikstofgas (N₂) of vloeistofdruk naar de zetgroep te variëren.
3. Eerst door de vloeistofdruk constant op een optimale waarde te houden en vervolgens door de druk van het stikstofgas (N₂) te variëren.
4. Voor een hoge gasstroom verhoogt u de N₂-gasdruk en voor een lage N₂-gasstroom verlaagt u de gasdruk van de infuser in stappen van 0,5 PSI (0,04 bar).
5. Nadat u de N₂-gasdruk hebt gewijzigd, tapt u twee kopjes drank af en observeert u de drank.
6. Voor verdere fijnafstelling houdt u de N₂-gasdruk constant op een optimale waarde en vervolgens door de vloeistofdruk te variëren.*
7. Voor een lage gasstroom verhoogt u de vloeistofdruk en voor een hoge gasstroom verlaagt u de vloeistofdruk van de infuser in stappen van 0,5 PSI (0,04 bar).
8. Nadat u de vloeistofdruk hebt gewijzigd, tapt u twee kopjes drank af en observeert u de drank.
9. Herhaal stap 4 en 7 totdat de gewenste drank is bereikt.
10. Zorg er aan het einde van de kalibratie voor dat de stikstof-gasgelaar (N₂) op zijn plaats is vergrendeld.

Opmerkingen:

De perfecte schenking is subjectief. Als algemene regel geldt dat de drank met uniforme belletjes moet verschijnen.

* De binnenkomende vloeistofdruk naar de zetgroep moet lager zijn dan de binnenkomende N₂-gasdruk naar de zetgroep.

Routinematig onderhoud en reiniging

Waarschuwing: Bij gebruik van schoonmaakmiddelen worden handschoenen en oogbescherming aanbevolen.

Reinigingsmethode - Elke week voor niet-zuivelproducten, dagelijks voor zuivelproducten

Reinig de geïnfuseerde productlijn en de niet-geïnfundeerde productlijn afzonderlijk door de onderstaande stappen te volgen.

Afspoelen	1	Vul een schone container (minimaal 7,6 liter) met warm kraanwater (max. 49°C / 120°F) en gebruik deze als vloeistofleverbronn. Zorg er indien van toepassing voor dat er een zeef wordt gebruikt om vuil/deeltjes te filteren zodat deze niet in de zetgroep terecht komen.
	2	Plaats een lege emmer onder het doseerventiel/kraan (zorg ervoor dat de emmer groter is dan de container gevuld met warm kraanwater om overlopen te voorkomen).
	3	Zorg ervoor dat de vloeistofleiding naar de zetgroep voldoende onder druk staat (de maximumwaarden zoals aangegeven in de specificatietabel mogen niet worden overschreden) en in staat is het systeem grondig door te spoelen.
	4	Open het doseerventiel/de kraan en tap vloeistof in de lege emmer totdat de container met warm kraanwater (max. 49°C / 120°F) leeg is.
	5	Sluit het doseerventiel/kraan.
Ontsmet	6	Bereid de chemische reinigingsvloeistof (volgens de instructies van de fabrikant van de chemische stof) in een schone container.
	7	Plaats een lege emmer onder het doseerventiel/kraan (zorg ervoor dat de emmer groter is dan de container gevuld met schoonmaakmiddel om overlopen te voorkomen).
	8	Open de doseerklep/kraan en tap vloeistof in de lege emmer totdat de leiding gevuld is met chemicaliën.
	9	Sluit het doseerventiel/de kraan zodra u ziet dat de chemische stof het doseerventiel/de kraan verlaat.
	10	Houd het doseerventiel/de kraan gesloten en laat de chemicaliën gedurende 15 minuten weken.
Afspoelen	11	Open de doseerklep/kraan en giet de resterende chemische reinigingsvloeistof in de emmer totdat de container met de chemische reinigingsvloeistof leeg is.
	12	Vul een schone container (minimaal 7,6 liter) met warm kraanwater (max. 49°C / 120°F) en gebruik deze als vloeistofleverbronn. Zorg er indien van toepassing voor dat er een zeef wordt gebruikt om vuil/deeltjes te filteren zodat deze niet in de zetgroep terecht komen.
	13	Plaats een lege emmer onder het doseerventiel/kraan (zorg ervoor dat de emmer groter is dan de container gevuld met warm kraanwater om overlopen te voorkomen).
	14	Zorg ervoor dat de vloeistofleiding naar de zetgroep voldoende onder druk staat (de maximumwaarden zoals aangegeven in de specificatietabel mogen niet worden overschreden) en in staat is het systeem grondig door te spoelen.
	15	Open het doseerventiel/de kraan en tap vloeistof in de lege emmer totdat de container met warm kraanwater (max. 49°C / 120°F) leeg is.
	16	Spoel alle reinigingsapparatuur en fittingen grondig af voordat u ze opbergt.
Herhaal bovenstaande stappen voor andere productlijnen Infused/Non-infused om de Infuser volledig te reinigen.		

Problemen oplossen met infusor

Probleem	Oorzaak	Correctie
Product geeft niet af	Geknikte slangen	Slangen vervangen
	Verstopping in kraandiffusorplaat	Maak het kraanmondstuk schoon
	Vuil/verstopping in de zetgroep	Verwijder de vloeistofinlaat- en vloeistofuitlaatfittingen van de zetgroep. Controleer op verstopping. Reinig de zetgroep indien nodig. Als de vloeistof na deze stappen niet goed stroomt, vervang dan de infuser.
Systeem kan niet primen	Productvat is leeg	Vervang het productvat
	Pomp "Air Locked" (Luchtvergrendeld)	Zorg ervoor dat het vat vol is, open de kraan en vul het systeem
	Verstopping in de pomp door deeltjes	Laat warm water door de pomp lopen om de binnenkant te reinigen
	Verstopping in de zetgroep door deeltjes/ophoping	Reinig de interne verstopping van de zetgroep

Product stroomt langzaam uit de klep (minder dan 0,5 oz./sec / 0,9 LPM)	Vuil in kraanmondstuk	Verwijder het mondstuk en reinig de diffusorplaat
	Vuil in filter	Filter verwijderen en reinigen
	Vuil in pomp en/of zetgroep	Vervang of reinig het apparaat
	Controleer de gasdruk op het vat	Zorg ervoor dat de druk correct is ingesteld
	Vaatgaskoppeling niet aangesloten	Zorg voor vaatverbindingen
Productdosering met te veel schuim	Drinktemperatuur boven 41°F / 5°C	Zorg ervoor dat het product binnen de temperatuurspecificaties valt (34° - 41°F / 1,1° - 5°C)
	Te veel water in de drank	Zorg ervoor dat de drank in het vat niet verdund wordt
	Ontbrekende/onjuiste gasopening	Zorg ervoor dat de gasinlaatfitting een micro-opening heeft
	N ₂ -gasdruk te hoog	Verlaag de stikstofgasdruk (N ₂).
Er lijkt geen vloeistof te zijn geïnfuseerd	Geen N ₂ -gas beschikbaar	Zorg ervoor dat N ₂ -gas beschikbaar is en dat de terugslagkleppen open zijn en goed werken. Vastzittende terugslagkleppen kunnen worden geopend door de N ₂ -gasdruk tijdelijk en langzaam te verhogen in stappen van 1 PSI (0,07 bar), waarbij de maximale drukniveaus zoals vermeld in deze IOM niet worden overschreden.
	Verstopping in de zetgroep	Reinig/vervang de zetgroep
	N ₂ -gasinlaatpoort geblokkeerd	Controleer en verwijder eventuele verstoppingen bij de N ₂ -gasinlaatfitting
	N ₂ -gas wordt afgegeven zonder vloeistof	Zorg ervoor dat er vloeistof beschikbaar is en dat de terugslagklep opengaat en goed werkt. Een vastzittende terugslagklep kan worden geopend door de vloeistofdruk tijdelijk en langzaam te verhogen met stappen van 1 PSI (0,07 bar), waarbij de maximale drukniveaus vermeld in deze IOM niet worden overschreden.
De N ₂ -gasfitting springt tijdens gebruik uit de zetgroep	SLUIT DE N₂-GASTOEVOER ONMIDDELIJK AF	
	Borgclip zit niet vast	Plaats de fitting terug en klik de borgclip op zijn plaats
	Bevestigingsclip ontbreekt	Plaats de borgclip terug, installeer de fitting opnieuw en klik de clip op zijn plaats
	Houderclip beschadigd	Plaats de borgclip terug, installeer de fitting opnieuw en klik de clip op zijn plaats

GARANTIE

XYLEM BEPERKTE GARANTIE GARANDEERT DAT DIT PRODUCT VRIJ IS VAN DEFECTEN EN VAKMANSCHAP VOOR EEN PERIODE VAN 1 JAAR VANAF DE DATUM VAN FABRICAGE. DE GARANTIE IS EXCLUSIEF EN KOMT IN DE PLAATS VAN ALLE ANDERE UITDRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE GARANTIES, WAARBORGEN, VOORWAARDEN OF BEPALINGEN VAN WELKE AARD DAN OOK MET BETREKKING TOT DE GOEDEREN DIE HIERONDER WORDEN GELEVERD, MET INBEGRIJP VAN MAAR NIET BEPERKT TOT ALLE STILZWIJGENDE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, DIE HIERBIJ UITDRUKKELIJK WORDEN AFGEWEEZEN EN UITGESLOTEN. BEHALVE INDIEN WETTELIJK ANDERS BEPAALD, IS HET EXCLUSIEVE RECHTSMIDDEL VAN DE KOPER EN DE TOTALE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER VOOR INBREUKEN OP EEN VAN DE VOORGAANDE GARANTIES BEPERKT TOT DE REPARATIE OF VERVANGING VAN HET PRODUCT EN ZAL IN ALLE GEVALLEN BEPERKT ZIJN TOT HET BEDRAG DAT DE KOPER OP GROND HIERVAN HEEFT BETAALD. IN GEEN GEVAL IS DE VERKOPER AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE ANDERE VORM VAN SCHADE, HETZIJ DIRECTE, INDIRECTE, GELIQUIDEERDE, INCIDENTELE, GEVOLG, PUNITIEVE, EXEMPLARISCHE OF SPECIALE SCHADE, MET INBEGRIJP VAN MAAR NIET BEPERKT TOT WINSTDERIVING, VERLIES VAN VERWACHTTE BESPARINGEN OF INKOMSTEN, VERLIES VAN INKOMSTEN, VERLIES VAN ZAKEN, VERLIES VAN PRODUCTIE, VERLIES VAN KANSSEN OF VERLIES VAN REPUTATIE. DEZE GARANTIE IS SLECHTS EEN WEERGAVE VAN DE VOLLEDIGE BEPERKTE GARANTIE. VOOR EEN GEDETAILLERDE UITLEG, BEZOEK ONS OP www.xylen.com/nl-nl/support/, BEL ONS VERMEDELijke KANTOORNUMMER, OF SCHRUF EEN BRIEF NAAR UW REGIONAAL KANTOOR.

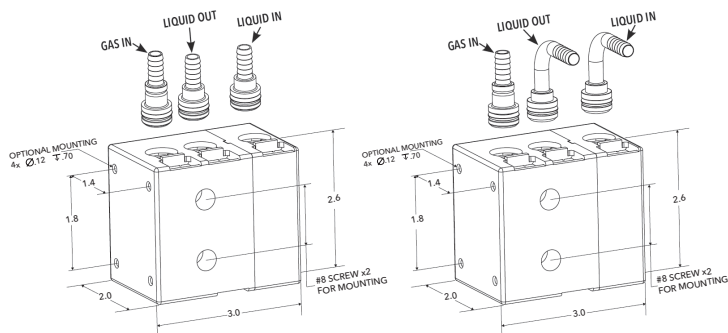
TERUGKEERPROCEDURE

Retourzendingen onder garantie verlopen via de plaats van aankoop. Neem contact op met de juiste instantie met een aankoopbewijs om de datum te verifiëren.

SE N-Fuser Inline N₂ gasinfusionssysteem

Anslutningsinstruktioner

1. Anslut pump eller trycksatt vätskebehållares utloppsledning, för den dispenserade produkten, till infusionsenheten "LIQUID IN"
2. Anslut infusionsenhetens "LIQUID OUT"-ledning till utmatningsventilen/kranen
3. Anslut kvävgas (N₂) som ska infunderas till "GAS IN"



Specifikationstabell

SPECIFIKATIONSBEKRIVNING	VÄRDE
Maximal vätsketemperatur vid ingång (°F / °C)	120°F / 49°C
Lägst vätsketemperatur vid ingång (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Rekommenderad ingång (N ₂ -gas) Tryckintervall (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Rekommenderat vätsketryck vid ingång (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Maximalt vätsketryck vid ingång (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Maximalt ingångstryck (N ₂ -gas) Tryck (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Typiskt flödesområde vid drift (oz/sek / LPM)	0.5 - 2.0 oz./sec / 0.9 - 3.5 LPM
Konstruktionsmaterial (våta delar)	Polypropylen, FKM, rostfritt stål
Rekommenderad storlek på sil för vätskeintag*	1000 micron
Typer av drycker	Vatten, surt, icke-surt och mejeriprodukter (endast icke-partikulärt)
Byråns efterlevnad	NSF 18 Komponent (utrustning för mat och dryck)
Anslutningar	Slang Barb 1/4" för vätska - Push Connect 1/4" rör för inlopp av kvävgas (N ₂)
Gränser för omgivningstemperatur (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Vikt (lbs / kg)	1.0 lbs / 0.45 kg
Mått / monteringshölje B x L x H (inch / mm)	2 x 3 x 5.7 inch / 51 x 76 x 145 mm (OBS: Höjden inkluderar uppskattad 2,5" / 64 mm totalhöjd för installerad övertrycksventil. Kontrollera höjden med den övertrycksventil som OEM/ ANVÄNDARE valt för användning)
Tryckbegränsningsventil Öppningstryck (PSI / BAR)	Rekommenderat öppningstryck 100 PSI / 6,9 BARS - övertrycksventil ingår ej (tillhandahålls av OEM/ANVÄNDARE)
Vätskekompatibilitet för rengöringslösningar	Kvaternär ammoniak/klor 200 PPM

OBS:

- * En sil bör integreras i systemet för att filtrera bort skräp/partiklar från infusionsmunstycket.
- Håll vätskan så kall som möjligt hela vägen till kranen för bästa resultat
- Tryckavlastningsventil rekommenderas
- Se tillämpningsanvisningarna för ytterligare information

Varningar:



Denna produkt är avsedd att användas vid utskänkning av alkoholfria drycker och är INTE avsedd för någon annan användning.



Använd INTE med vätskor som har en flampunkt under 37,8°C (100°F) eller där det finns brandfarliga ångor. Detta kan leda till explosioner som kan orsaka personskador, dödsfall eller materiella skador. Använd endast med specificerade produkter.



Överskrid under inga omständigheter drifttrycket.



Rengör och spola infusionsenheten och delsystemet för infusion regelbundet. Upprätthåll överensstämmelse med tillämpliga myndighetskrav som omfattar det slutliga dispenseringsystemet.



Använd endast godkända rengöringsmedel i godkända koncentrationer.



Frys inte infusionsbehållaren eller vätska som rinner genom den.



Använd inte med drycker som innehåller partiklar.



FARA: RISK FÖR KVÄVNING

Om CO₂ eller N₂ används för att driva produkten, se till att området är väl ventilerat eller att gasen släpps ut i atmosfären via en slang.



WARNING: Använd inte pumpen om den uppvisar skador som trasiga portklämmor.



ANMÄRKNING: AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN

Hantera och kassera allt avfall i enlighet med lokala lagar och föreskrifter.

Generisk dryck Rekommenderad Initial installation & detaljfinjustering

OBS: Se till att dryckens produkttemperatur är mellan 34°F - 41°F / 1,1°C - 5°C).

Rekommenderad initial installation

- Justera inkommande kvävgas (N₂) tryck för infusionsenheten för att möta systemets optimala prestandavärde.
- Dispensera två koppar dryck och observera drycken.
- För justeringar, följ finjusteringsstegen nedan.

Finjustering av infusionsnivån

- Dispensera två koppar dryck och observera drycken.
- Dryckens prestanda kan justeras genom att variera inkommande kvävgas (N₂) eller vätsketrycket till infusionsenheten.
- Först genom att hålla vätsketrycket konstant vid ett optimalt värde och sedan genom att variera kvävgastrycket (N₂).
- För högt gasflöde ökas N₂-gastrycket och för lågt N₂-gasflöde minskas gastrycket i infusionsenheten i steg om 0,5 PSI (0,04 Bar).
- Efter att ha ändrat N₂-gastrycket, håll ut två koppar dryck och observera drycken.
- För ytterligare finjustering, håll N₂-gastrycket konstant vid ett optimalt värde och sedan genom att variera vätsketrycket.*
- För lågt gasflöde, öka vätsketrycket och för högt gasflöde, minsk vätsketrycket i infusionsenheten i steg om 0,5 PSI (0,04 Bar).
- Efter att ha ändrat vätsketrycket, håll ut två koppar dryck och observera drycken.
- Upprepa steg 4 och 7 tills önskad dryck uppnås.
- VID slutet av kalibreringen, se till att kvävgasregulatorn (N₂) är låst på plats.

Noter:

Den perfekta hållningen är subjektiv. En allmän regel är att drycken ska ha jämna bubblor.

* Det inkommande vätsketrycket till infusionsenheten bör vara lägre än det inkommande N₂-gastrycket till infusionsenheten.

Rutinunderhåll och rengöring för infusionsenheten

Varning: Vid användning av rengöringskemikalier rekommenderas handskar och ögonskydd.

Rengöringsmetod - Varje vecka för icke-mejeriprodukter, dagligen för mejeriprodukter

Rengör infunderad produktlinje och stillastående (ej infunderad) produktlinje separat genom att följa stegen nedan.

Skölj	1	Fyll en ren behållare (minst 2 Gal / 7,6 L) med varmt kravatten (max 120°F / 49°C) och använd som vätskekälla. Använd i förekommande fall en sil för att filtrera bort skräp/partiklar från infusionsmunstycket.
	2	Placera en tom hink under utmatningsventilen/kranen (se till att hinken är större än behållaren fylld med varmt kravatten för att undvika översvämning).
	3	Se till att vätskeledningen till infusionsenheten har tillräckligt tryck (får inte överskrida de maxvärden som anges i specifikationstabellen) och att systemet kan spolas igenom ordentligt.
	4	Öppna doseringsventilen/kranen och dosera vätska i den tomma hinken tills behållaren med varmt kravatten (max. 120°F / 49°C) är tom.
	5	Stäng utmatningsventilen/kranen.
Sanera	6	Bered rengöringsmedlet (enligt tillverkarens anvisningar) i en ren behållare.
	7	Placera en tom hink under utmatningsventilen/kranen (se till att hinken är större än behållaren med rengöringsmedel för att undvika översvämning).
	8	Öppna utmatningsventilen/kranen och mata ut vätska i den tomma hinken tills ledningen har fyllts med kemikalie.
	9	Stäng utmatningsventilen/kranen när du ser att kemikalien kommer ut ur utmatningsventilen/kranen.
	10	Håll utmatningsventilen/kranen stängd och låt kemikalien ligga i blöt i 15 minuter.
	11	Öppna utmatningsventilen/kranen och mata ut resterande kemisk rengöringsvätska i skopan tills behållaren med rengöringskemikalien är tom.
Skölj	12	Fyll en ren behållare (minst 2 Gal / 7,6 L) med varmt kravatten (max 120°F / 49°C) och använd som vätskekälla. Använd i förekommande fall en sil för att filtrera bort skräp/partiklar från infusionsmunstycket.
	13	Placera en tom hink under utmatningsventilen/kranen (se till att hinken är större än behållaren fylld med varmt kravatten för att undvika översvämning).
	14	Se till att vätskeledningen till infusionsenheten har tillräckligt tryck (får inte överskrida de maxvärden som anges i specifikationstabellen) och att systemet kan spolas igenom ordentligt.
	15	Öppna doseringsventilen/kranen och dosera vätska i den tomma hinken tills behållaren med varmt kravatten (max. 120°F / 49°C) är tom.
	16	Skölj all rengöringsutrustning och alla tillbehör noggrant före lagring.

Upprepa ovanstående steg för andra produktlinjer Infused/Non-infused för att rengöra infusionsenheten helt.

Felsökningstabell för infusionsbehållare

Problem	Orsak	Korrigerig
Produkten distribuerar inte	Knäckta slangar	Byt ut slangarna
	Blockering i kranens diffusorplatta	Rengör kranens munstycke
	Skräp/blockering i infusionsmunstycket	Ta bort anslutningarna för vätskeinlopp och vätskeutlopp från infusionsenheten. Kontrollera om det finns blockeringar. Rengör infusionsenheten vid behov. Om vätskan inte flödar ordentligt efter dessa steg ska infusionsenheten bytas ut.
Systemet kan inte primas	Produktfatet är tomt	Byt ut produktfatet
	Pump "Air Locked" (Luftlåst)	Se till att fatet är fullt, öppna kranen och spola systemet
	Blockering i pumpen på grund av partiklar	Låt varmt vatten rinna genom pumpen för att rengöra de inre delarna
	Blockering av infusionsenheten på grund av partiklar/avlagringar	Rengör infusionsenheten från blockering
Produkten flödar långsamt från ventilen (mindre än 0,5 oz./sek / 0,9 LPM)	Skräp i kranens munstycke	Ta bort munstycket och rengör diffusorplattan
	Skräp i filter	Ta bort och rengör filtret
	Skräp i pump och/eller infusionsmunstycke	Byt eller rengör enheten
	Kontrollera gasttrycket på fatet	Kontrollera att trycket är korrekt inställt
	Gasolkopplingen för fat inte ansluten	Säkerställ anslutningar till fat
Produktdispensering med för mycket skum	Dryckestemperatur över 41°F / 5°C	Se till att produkten ligger inom temperaturspecifikationerna (34° - 41°F / 1,1° - 5°C)
	För mycket vatten i drycken	Säkerställa att drycken i kegeln inte späds ut
	Saknad / felaktig gasöppning	Säkerställ att gasinloppskopplingen har mikroöppning
	N ₂ gastryck för högt	Minska trycket för kvävgas (N ₂)
Vätska verkar inte tillföras	Ingen N ₂ -gas tillgänglig	Säkerställ att N ₂ -gas finns tillgänglig och att backventilerna är öppna och fungerar korrekt. Fastsatta backventiler kan öppnas genom att tillfälligt och långsamt öka N ₂ gastrycket med steg om 1 PSI (.07 Bar), utan att överskrida de maximala trycknivåer som anges i denna IOM.
	Blockering i infusionsmunstycket	Rengör/byt ut infusionsmunstycket
	Inloppsöppningen för N ₂ -gas blockerad	Kontrollera och avlägsna eventuella hinder vid N ₂ -gasens inloppskoppling
	N ₂ -gas sprids utan vätska	Se till att vätska finns tillgänglig och att backventilen öppnas och fungerar korrekt. En fastlåst backventil kan öppnas genom att tillfälligt och långsamt öka vätsketrycket med steg om 1 PSI (.07 Bar), utan att överskrida de maximala trycknivåer som anges i denna IOM.
N ₂ -gasanslutningen lossnar från infusionsmunstycket under drift	STÅNG OMEDELBART AV N₂-GASTILLFÖRSELN	
	Hållarklämman inte i ingrepp	Montera tillbaka armaturen och snäpp fast hållarklämman på plats
	Hållarklämma saknas	Byt ut hållarklämman, återmontera armaturen och snäpp fast klämman på plats
	Hållarklämma skadad	Byt ut hållarklämman, återmontera armaturen och snäpp fast klämman på plats

GARANTI

XYLEM BEGRÄNSAD GARANTI GARANTERAR ATT DENNA PRODUKT ÄR FRI FRÅN DEFEKTER OCH TILLVERKNINGSFEL UNDER EN PERIOD AV 1 ÅR FRÅN TILLVERKNINGS-DATUM. GARANTI ÄR EXKLUSIV OCH ERSÄTTER ALLA ANDRA UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIER, GARANTIER, VILLKOR ELLER BESTÄMMELSER AV VILKET SLAG SOM HELST AVSEENDE DE VAROR SOM TILLHANDAHÅLLS ENLIGT DETTA AVTAL, INKLUSIVE, UTAN BEGRÄNSNING, ALLA UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIER FÖR SÄLJBARHET OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL, VILKA HÄRMEDE UTTRYCKLIGEN FÖRKASTAS OCH UTESLUTS. OM INTE ANNAT FÖRESKRIVS I LAG, ÄR KÖPARENS EXKLUSIVA RÄTTSMEDEL OCH SÄLJARENS SAMMANLAGDA ANSVAR FÖR BROTT MOT NÅGON AV DE FÖREGÅENDE GARANTIerna BEGRÄNSAT TILL ATT REPARERA ELLER BYTA UT PRODUKTEN OCH SKA I SAMTLIGA FALL BEGRÄNSAS TILL DET BELOPP SOM KÖPAREN HAR BETALAT ENLIGT DETTA AVTAL. SÄLJAREN ÄR UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER ANSVARIG FÖR NÅGON ANNAN FORM AV SKADA, VARE SIG DIREKT, INDIREKT, LIKVIDERAD, TILLFÄLLIG, FÖLJDSKADA, STRAFFSKADA, EXEMPLARISK ELLER SÄRSKILD SKADA, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAT TILL FÖRLUST AV VINST, FÖRLUST AV FÖRVÄNTADE BESPARINGAR ELLER INTAKTER, INKOM-STFÖRLUST, FÖRLUST AV AFFÄRSVERKSAMHET, PRODUKTIONSFÖRLUST, FÖRLUST AV MÖJLIGHETER ELLER FÖRLUST AV ANSEENDE. DENNA GARANTI ÄR ENDAST EN REPRESENTATION AV DEN FULLSTÄNDIGA BEGRÄNSADE GARANTIN. FÖR EN DETALJERAD FÖRKLARING, BESÖK OSS PÅ www.xyblem.com/sv-se/support/, RING VÅRT ANGIVNA KONTORSNUMMER ELLER SKRIV ETT BREV TILL DITT REGIONALA KONTOR.

ÄTTERVÄNDANDEFÖRFARANDE

Garantiäterlämningar sker via köpstället. Kontakta lämplig enhet med ett kvitto på köpet för att verifiera datumet.

ES Sistema de infusión de gas N₂ en línea N-Fuser

Instrucciones de conexión

- 1. Conecte la bomba o la línea de descarga del recipiente de líquido presurizado, para el producto dispensado, al infusor "LIQUID IN"
- 2. Conecte la línea "LIQUID OUT" del infusor a la válvula/grifo dispensador
- 3. Conecte el gas nitrógeno (N₂) que se va a infundir a "GAS IN"

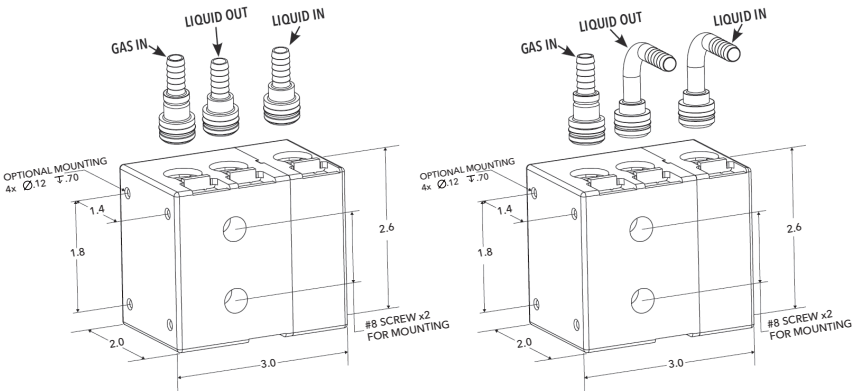


Tabla de especificaciones

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES	VALOR
Temperatura máxima del líquido de entrada (°F / °C)	120°F / 49°C
Temperatura mínima del líquido de entrada (°F / °C)	34°F / 1.1°C
Entrada recomendada (gas N ₂) Rango de presión (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Rango de presión del líquido de entrada recomendado (PSI / BAR)	20 - 100 PSI / 1.4 - 6.9 BARS
Presión máxima del líquido de entrada (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Presión máxima de entrada (gas N ₂) (PSI / BAR)	100 PSI / 6.9 BARS
Rango de caudal de funcionamiento típico (oz/seg / LPM)	0.5 - 2.0 oz./sec / 0.9 - 3.5 LPM
Materiales de construcción (partes húmedas)	Polipropileno, FKM, acero inoxidable
Tamaño recomendado del filtro de entrada de fluido*.	1000 micron
Tipos de bebidas	Agua, ácidos, no ácidos y lácteos (sólo sin partículas)
Cumplimiento de la normativa	Componente NSF 18 (equipos para alimentos y bebidas)
Conexiones de los puertos	Boquilla para manguera 1/4" para líquido - Tubo de conexión a presión 1/4" para entrada de gas nitrógeno (N ₂)

Límites de temperatura ambiente (°F / °C)	34° - 120°F / 1° - 49°C
Peso (libras / Kg)	1.0 libras / 0.45 Kg.
Dimensiones / Sobre de montaje Ancho x Largo x Alto (pulgadas / mm)	2 x 3 x 5.7 pulgadas / 51 x 76 x 145 mm (NOTA: La altura incluye un total estimado de 64 mm / 2,5" para la válvula de alivio de presión instalada. Por favor, verifique la altura con la válvula de alivio de presión elegida por el OEM / USUARIO para su uso.)
Presión de apertura de la válvula de alivio (PSI / BAR)	Presión de apertura recomendada 100 PSI / 6.9 BARS -Válvula de alivio de presión no incluida (suministrada por el OEM / USUARIO)
Compatibilidad de fluidos para soluciones de limpieza	Amoníaco cuaternario / Cloro 200 PPM

Notas:

- * Debe incorporarse un colador al sistema para filtrar los residuos/partículas que puedan entrar en el infusor.
- 1. Mantenga el líquido lo más frío posible hasta el grifo para obtener los mejores resultados.
- 2. Se recomienda utilizar una válvula limitadora de presión
- 3. Consulte las directrices de aplicación para obtener más información

Advertencias:



Este producto está destinado a dispensar bebidas no alcohólicas consumibles y NO está destinado a ningún otro uso.



NO utilizar con fluidos cuyo punto de inflamación sea inferior a 37,8°C (100°F) o en presencia de vapores inflamables. De lo contrario, podría producirse una explosión que podría causar lesiones personales, la muerte o daños materiales. Utilizar únicamente con los productos especificados.



Limpiar y enjuagar el infusor y el subsistema de infusión con regularidad. Mantener el cumplimiento de los requisitos de la agencia apropiada que cubren el sistema de dispensación final.



Utilice únicamente líquidos de limpieza aprobados en concentraciones aprobadas.



No supere en ningún caso la presión de funcionamiento.



No congele el infusor ni el líquido que pasa por el infusor.



No utilizar con bebidas que contengan partículas.



PELIGRO DE ASFIXIA

Si se utiliza CO₂ o N₂ para hacer funcionar el producto, asegúrese de que la zona está bien ventilada o de que el gas se expulsa a la atmósfera exterior mediante una manguera.





ADVERTENCIA: No utilice la bomba si presenta algún daño, como clips de puerto rotos.



AVISO: ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Maneje y elimine todos los desechos de acuerdo con las leyes y regulaciones locales.

Bebida genérica, configuración inicial recomendada y puesta a punto detallada

NOTA: Asegúrese de que la temperatura de la bebida esté entre 34°F - 41°F / 1,1° - 5°C.

Configuración inicial recomendada

1. Ajuste la presión del gas nitrógeno (N₂) entrante del infusor para alcanzar el valor de rendimiento óptimo del sistema.
2. Dispense dos tazas de bebida y observe la bebida.
3. Para realizar ajustes, siga los pasos de ajuste que se indican a continuación.

Ajuste del nivel de infusión

1. Dispense dos tazas de bebida y observe la bebida.
2. El rendimiento de la bebida puede ajustarse variando la presión del gas nitrógeno (N₂) o del líquido que entra en el infusor.
3. Primero manteniendo la presión del líquido constante en un valor óptimo y luego variando la presión del gas nitrógeno (N₂).
4. Para un flujo de gas elevado, aumente la presión de gas N₂ y para un flujo de gas N₂ bajo, disminuya la presión de gas del Infusor en incrementos de 0,5 PSI (.04 Bar).
5. Después de cambiar la presión de gas N₂, dispense dos tazas de bebida y observe la bebida.
6. Para un ajuste más preciso, mantenga constante la presión del gas N₂ en un valor óptimo y, a continuación, varíe la presión del líquido*.
7. Para un flujo de gas bajo, aumentar la presión del líquido y para un flujo de gas alto, disminuir la presión del líquido del infusor en incrementos de 0,5 PSI (.04 Bar).
8. Después de cambiar la presión del líquido, dispense dos tazas de bebida y observe la bebida.
9. Repita los pasos 4 y 7 hasta obtener la bebida deseada.
10. Al final de la calibración, asegúrese de que el regulador de gas nitrógeno (N₂) esté bloqueado en su lugar.

Notas:

El vertido perfecto es subjetivo. Como regla general, la bebida debe aparecer con burbujas uniformes.

* La presión del líquido entrante al infusor debe ser inferior a la presión del gas N₂ entrante al infusor.

Mantenimiento y limpieza rutinarios del infusor

Advertencia: Al utilizar productos químicos de limpieza, se recomienda usar guantes y protección ocular.

Método de limpieza - Cada semana para productos no lácteos, diariamente para productos lácteos

Limpie por separado la línea de productos con infusión y la línea de productos sin infusión siguiendo los pasos que se indican a continuación.

Enjuague	1	Llene un recipiente limpio (7,6 L como mínimo) con agua caliente del grifo (49°C como máximo) y utilícelo como fuente de suministro de líquido. Si procede, asegúrese de utilizar un colador para filtrar los residuos/partículas que puedan entrar en el infusor.
	2	Coloque un cubo vacío debajo de la válvula dispensadora/grifo (asegúrese de que el cubo es mayor que el recipiente lleno de agua caliente del grifo para evitar que rebose).
	3	Asegúrese de que la línea de líquido que va al infusor está presurizada adecuadamente (sin superar los valores máximos indicados en la tabla de especificaciones) y es capaz de lavar el sistema a fondo.
	4	Abra la válvula dispensadora / grifo y dispense fluido en el cubo vacío hasta que el recipiente con agua caliente del grifo (120 °F / 49 °C como máximo) esté vacío.
	5	Cierre la válvula dispensadora/ grifo.
Desinfecte	6	Prepare el producto químico de limpieza (según las instrucciones del fabricante del producto químico) en un recipiente limpio.
	7	Coloque un cubo vacío debajo de la válvula dispensadora/ grifo (asegúrese de que el cubo es mayor que el recipiente lleno de producto químico de limpieza para evitar que se desborde).
	8	Abra la válvula dispensadora/ grifo y dispense fluido en el cubo vacío hasta que la línea se haya llenado de producto químico.
	9	Cierre la válvula/tapón dispensador una vez que vea que el producto químico sale de la válvula/tapón dispensador.
	10	Mantenga cerrada la válvula dispensadora/el grifo y deje que el producto químico se empape durante 15 minutos.
	11	Abra la válvula dispensadora/ grifo y dispense el líquido de limpieza químico restante en el cubo hasta que el recipiente con el producto químico de limpieza esté vacío.
Enjuague	12	Llene un recipiente limpio (7,6 L como mínimo) con agua caliente del grifo (49°C como máximo) y utilícelo como fuente de suministro de líquido. Si procede, asegúrese de utilizar un colador para filtrar los residuos/partículas que puedan entrar en el infusor.
	13	Coloque un cubo vacío debajo de la válvula dispensadora/grifo (asegúrese de que el cubo es mayor que el recipiente lleno de agua caliente del grifo para evitar que rebose).
	14	Asegúrese de que la línea de líquido que va al infusor está presurizada adecuadamente (sin superar los valores máximos indicados en la tabla de especificaciones) y es capaz de lavar el sistema a fondo.
	15	Abra la válvula dispensadora / grifo y dispense fluido en el cubo vacío hasta que el recipiente con agua caliente del grifo (120 °F / 49 °C como máximo) esté vacío.
	16	Aclare bien todo el equipo de limpieza y los accesorios antes de guardarlos.
Repita los pasos anteriores para la otra línea de productos con o sin infusión para limpiar completamente el infusor.		

Tabla de resolución de problemas del infusor

Problema	Causa	Solución
El producto no dispensa	Mangueras dobladas	Reemplazar mangueras.
	Obstrucción en la placa difusora del grifo	Limpiar la boquilla del grifo.
	Residuos / obstrucción en el infusor	Retire los accesorios de entrada y salida de fluido del infusor. Compruebe si hay bloqueo. Limpie el infusor si es necesario. Si el líquido no fluye correctamente después de estos pasos, reemplace el infusor.
El sistema no puede cebarse	El barril de producto está vacío	Cambiar el barril de producto.
	Bomba "Air Locked" (bloqueada por aire)	Asegúrese de que el barril esté lleno, abra el grifo y ceba el sistema.
	Obstrucción de la bomba por partículas	Haga pasar agua tibia a través de la bomba para limpiar las partes internas.
	Obstrucción en el infusor por partículas/incrustaciones	Limpiar el bloqueo interno del infusor.
El producto fluye lentamente desde la válvula (menos de 0,5 oz./seg / 0,9 LPM)	Residuos en la boquilla del grifo	Retire la boquilla y limpie la placa difusora.
	Residuos en el filtro	Retire y limpie el filtro.
	Residuos en la bomba y/o el infusor	Cambiar o limpiar el dispositivo.
	Comprobar la presión de gas en el barril	Asegúrese de que las presiones estén configuradas correctamente.
	Acoplador de gas del barril no conectado	Asegure las conexiones del barril.
Producto dispensado con demasiada espuma	Temperatura de la bebida superior a 41°F / 5°C	Asegúrese de que el producto esté dentro de las especificaciones de temperatura (34° - 41°F / 1,1° - 5°C)
	Demasiada agua en la bebida	Asegúrese de que la bebida en el barril no esté diluida.
	Falta / orificio de gas incorrecto	Asegúrese de que el conector de entrada de gas tenga un microorificio
	Presión de gas N ₂ demasiado alta	Reducir la presión del gas nitrógeno (N ₂)
El fluido no parece ser infundido	No hay gas N ₂ disponible	Asegúrese de que haya gas N ₂ disponible y que las válvulas de retención estén abiertas y funcionen correctamente. Las válvulas de retención atascadas se pueden abrir aumentando temporal y lentamente la presión del gas N ₂ en incrementos de 1 PSI (0,07 bar), sin exceder los niveles de presión máximos establecidos en este IOM.
	Obstrucción en el infusor	Limpiar/Reemplazar el infusor
	Orificio de entrada de gas N ₂ bloqueado	Verifique y elimine cualquier obstrucción en el conector de entrada de gas N ₂ .
	El gas N ₂ se dispensa sin líquido	Asegúrese de que haya líquido disponible y que la válvula de retención se abra y funcione correctamente. Una válvula de retención atascada se puede abrir aumentando temporal y lentamente la presión del líquido en incrementos de 1 PSI (0,07 bar), sin exceder los niveles de presión máximos establecidos en este IOM.
El conector de gas N ₂ se sale del infusor durante el funcionamiento	CIERRE INMEDIATAMENTE EL SUMINISTRO DE GAS N₂	
	Clip de retención no enganchado	Vuelva a instalar el accesorio y encaje el clip de retención en su lugar
	Falta el clip de retención	Vuelva a colocar el clip de retención, reinstale el accesorio y encaje el clip en su lugar.
	Clip de retención dañado	Vuelva a colocar el clip de retención, reinstale el accesorio y encaje el clip en su lugar.

GARANTÍA

LA GARANTÍA LIMITADA DE XYLEM GARANTIZA QUE ESTE PRODUCTO ESTÁ LIBRE DE DEFECTOS Y MANO DE OBRA DURANTE UN PERÍODO DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN. LA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A TODAS Y CADA UNA DE LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, AVALES, CONDICIONES O TÉRMINOS DE CUALQUIER NATURALEZA RELACIONADOS CON LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS EN VIRTUD DEL PRESENTE DOCUMENTO, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, QUE POR LA PRESENTE SE RECHAZAN Y EXCLUYEN EXPRESAMENTE. SALVO QUE LA LEY DISPONGA LO CONTRARIO, EL RECURSO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR Y LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS GARANTÍAS ANTERIORES SE LIMITAN A LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO Y, EN TODOS LOS CASOS, SE LIMITARÁN AL IMPORTE PAGADO POR EL COMPRADOR EN VIRTUD DEL PRESENTE DOCUMENTO. EN NINGÚN CASO EL VENDEDOR SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN OTRO TIPO DE DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, LIQUIDADOS, INCIDENTALES, CONSECUENTES, PUNITIVOS, EJEMPLARES O ESPECIALES, INCLUYENDO PERO NO LIMITÁNDOSE A LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, PÉRDIDA DE AHORROS O INGRESOS PREVISTOS, PÉRDIDA DE INGRESOS, PÉRDIDA DE NEGOCIO, PÉRDIDA DE PRODUCCIÓN, PÉRDIDA DE OPORTUNIDADES O PÉRDIDA DE REPUTACIÓN. ESTA GARANTÍA ES SÓLO UNA REPRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA LIMITADA COMPLETA. PARA OBTENER UNA EXPLICACIÓN DETALLADA, VISÍTENOS EN www.xylem.com/es-es/support/, LLAME A NUESTRO NÚMERO DE OFICINA INDICADO O ESCRIBA UNA CARTA A SU OFICINA REGIONAL.

PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN

Las devoluciones en garantía se realizan a través del lugar de compra. Por favor, póngase en contacto con la entidad correspondiente con un recibo de compra para verificar la fecha.



Xylem Inc. – USA
17942 Cowan
Irvine, CA 92614

Xylem Inc. – UK
Harlow Innovation Park
London Road, Harlow, Essex, CM17 9TX

Xylem Inc. – CHINA
30/F Tower A, 100 Zunyi Road
Shanghai 200051

Xylem Inc. – HUNGARY KFT
2700 Cegléd
Külso-Kátai út 41

Xylem Inc. – AUSTRALIA
14 Emporium Avenue
Kemps Creek, NSW 2178

www.xylem.com/flojet

© 2024 Xylem Inc. All rights reserved
Flojet is a trademark of Xylem Inc. or one of its subsidiaries
81000472 Rev. C 05/2024