



NCNTROCB10

64 Oz. Nitro Cold Brew Coffee Maker

Stainless Steel Homebrew Coffee Keg System Kit with Pressure Relieving Valve & Stout Creamer Faucet

UNIT OPERATION INSTRUCTION



1. Stainless Steel Mini Keg 64oz
2. Stainless Steel Stout Faucet
3. Black Plastic Tap Handle
4. Stainless Steel Spear with Pressure Relieving Valve 75PSI
5. Stainless Steel N2O or N2 Cartridge Holder
6. SS Wrench
7. Keg Cleaning Brush
8. Faucet Brush
9. Silicone Hose

PART ONE: SPEAR ASSEMBLY

1. Please clean mini keg, cap, spear body, faucet and coffee hose with warm water and mild soap before use.

2. Pour cold water/milk and cold brew coffee base (Cafitesse/Concentrate) into keg.



NOTE:

- Percentage of cafitesse and cold water depend on your experience, maybe 20:1, 15:1 or others.
- Total liquid volume is 60%-75% of keg capacity.

Please keep in mind that you need to leave enough space in the keg to inject the gas cartridge into.

3. Cut coffee hose according to keg height and insert into Spear, make Sure hose can touch bottom of keg without overlong or overshort.

Remark: if hose is too short, coffee would not be tapped completely. But if hose is too long, it may crimp inside the keg, also caused by incomplete tapping.



4. Install Faucet into Spear Body, make sure the connection is proper and tight.

Remark: Improper combination would cause leakage of coffee liquid.



5. Place nonthread N2 or N2O cartridge into SS cartridge holder, connect the whole part to the gas in connection of Spear, hear 'Whistle' sound of nitrogen injection.



6. Shake cold brew coffee and Nitrogen Gas to mix well, then put it to refrigerator for 1 hours at least.



7. Take whole setup from fridge, place the glass to the nozzle and then pull the handle to the front slowly, enjoy your Nitro Coffee.



PART TWO: TROUBLESHOOTING GUIDE

1. Faucet Leakage

Solution: There's a 4 hole nut on cross bar of spear, so you can use standard wrench to install faucet tightly.



2. Spear Cross-Bar Leakage

Solution: There's a nut under spear body, tighten the nut by using a wrench to prevent leakage.



3. No Foaming Head, No Cascading

Solution: Do Not Over Fill Cold Coffee into Keg:

- For 64oz keg: Max 1.5L cold coffee;
- For 4L keg: Max 3.2L cold coffee
- One 8 gram cartridge can tap 1.5L coffee.
- For 3.2L, you would need 2 x 8 gram.

4. Gas Leakage When Rotating Holder.

Solution 1: You will hear 'Whistle' at that beginning, when you feel it needs force to screw, rotate it quickly. Under normal circumstances, a little gas will go out from the hole in the bottom of the cartridge holder, so please rotate it quickly in the end.

Solution 2: N2O or N2 doesn't have correct size especially for the neck length. Choose the famous brand for Whipped Creamer Charger, ISI, Mosa, Kyser...



5. **Notice:** When the last drop of cold brew coffee is finished, pull the faucet handle to completely remove the nitrogen gas before unscrewing the spear system.

PART THREE: QUICK CLEANING GUIDE

- Fill keg with hot water. – Repeat 3 times.
- Rinse the hose with hot water.
- Fill with hot water and 1 tablespoon baking soda or powdered wash into coffee keg.
- Shake until water runs from top, and leave it for 10 minutes.
- Rinse the faucet. – Please turn on the faucet.
- Use the cleaning brush to clean the coffee keg.

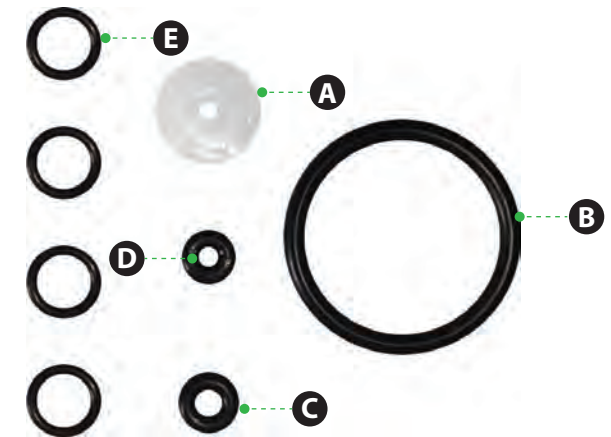


PART FOUR: CARE INSTRUCTIONS

Caring with 64oz/128oz Nitro Cold Brew Coffee Maker is easy, but there are a few things need to keep in mind to maintain a longer lifetime of this unit:

- Drain upside down or air dry. Make sure the cap is left off until the mini keg is completely dry.
- Do not microwave or freeze.
- Never put your mini keg in the dishwasher.
- Not designed for hot liquids, nonfood, or caustic, highly acidic materials
- Not guaranteed against leakage from above average tap pressure.
- Use for conditioning or fermenting at own risk.
- Keep silicone seal or cap away from children.

O RING INFORMATION:



- A 15 * 3 * 3 MM (white one)
- B 35 * 3.1 MM (1pcs)
- C 9*2.5 MM. (1pcs)
- D 8*2.5 MM (1pcs)
- E 11 * 1.5 MM (4pcs)
(Out Diameter * Thickness)

O RING ASSEMBLY:



WARNING:

This product can expose you to a chemical or group of chemicals, which may include "Chromium" which is known in the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. For more info, go to <https://www.p65warnings.ca.gov/>.



Questions or Comments
We are here to help!
Phone: 1.718.535.1800
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](https://www.nutrichefkitchen.com/ContactUs)



NCNTROCB10

64 onzas. Cafetera Nitro Cold Brew

Kit de sistema de barril de café casero de acero inoxidable con válvula de alivio de presión y grifo para crema Stout.

UNIT OPERATION INSTRUCTION



1. Mini barril de acero inoxidable 64oz
2. Grifo Stout de acero inoxidable
3. Grifo de plástico negro
4. Lanza de acero inoxidable con válvula de alivio de presión 75PSI
5. Soporte de cartucho de N2O o N2 de acero inoxidable
6. Llave SS
7. Cepillo de limpieza de barriles
8. Cepillo para grifos
9. Manguera de silicona

PRIMERA PARTE: MONTAJE DE LA LANZA

1. Por favor, limpie el mini barril, la tapa, el cuerpo de la lanza, el grifo y la manguera de café con agua tibia y jabón suave antes de usar.

2. Vierta el agua/leche fría y la base de café cold brew (Cafitesse/Concentrado) en el barril.



NOTA:

- Porcentaje de Cafitesse y agua fría depende de su experiencia, tal vez 20:1, 15:1 u otros.
- El volumen total de líquido es del 60%-75% de la capacidad del barril.

Tenga en cuenta que debe dejar espacio suficiente en el barril para inyectar el cartucho de gas.

3. Cortar la manguera de café de acuerdo con la altura del barril e insertar en la lanza, asegúrese de que la manguera puede tocar la parte inferior del barril sin ser demasiado largo o corto.

Observación: *si la manguera es demasiado corta, el café no se aprovechará completamente. Pero si la manguera es demasiado larga, puede engancharse dentro del barril, también causado por un roscado incompleto.*



4. Instale el grifo en el cuerpo de la lanza, asegúrese de que la conexión sea correcta y esté bien apretada.

Observación: *Una combinación incorrecta puede provocar fugas del líquido del café.*



5. Coloque el cartucho de N2 o N2O sin rosca en el soporte de cartucho SS, conecte toda la pieza al gas en conexión con la lanza, escuche el sonido 'Silbato' de inyección de nitrógeno.



6. Agite el café cold brew y el gas nitrógeno para mezclar bien, luego póngalo en el refrigerador durante 1 hora por lo menos.



7. Saque todo el aparato del frigorífico, coloque el vaso en la boquilla y tire lentamente de la palanca hacia delante, disfrute de su Café Nitro.



SEGUNDA PARTE: GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Fugas en el grifo Solución: Hay una tuerca de 4 agujeros en la barra transversal de la lanza, por lo que puede utilizar una llave estándar para instalar el grifo firmemente.



2. Fuga de la barra transversal de la lanza Solución: Hay una tuerca debajo del cuerpo de la lanza, apriete la tuerca con una llave para evitar fugas.



3. Sin espuma, sin cascada Solución:

- No llene demasiado el barril con café frío:
- Para un barril de 64 oz: máximo 1,5L de café frío;
- Para barril de 4L: Max 3.2L de café frío
- Un cartucho de 8 gramos puede servir 1,5L de café.
- Para 3,2L, necesitará 2 cartuchos de 8 gramos.

4. Fuga de gas al girar el soporte.

Solución 1: Oirá un 'silbido' al principio, cuando sienta que necesita fuerza para atornillar, gírelo rápidamente. En circunstancias normales, saldrá un poco de gas por el orificio en la parte inferior del soporte del cartucho, por favor gírelo rápidamente al final.

Solución 2: NN2O o N2 no tiene el tamaño correcto especialmente para la longitud del cuello. Elija la marca famosa para Cargador de nata montada, ISI, Mosa, Kyser...



5. Aviso: Cuando se termine la última gota de café infusado en frío, tire del asa del grifo para eliminar completamente el gas nitrógeno antes de desenroscar el sistema de lanza.

TERCERA PARTE: GUÍA RÁPIDA DE LIMPIEZA

- Llenar el barril con agua caliente. - Repetir 3 veces.
- Enjuague la manguera con agua caliente.
- Rellene con agua caliente y 1 cucharada de bicarbonato sódico o detergente en polvo en el barril de café.
- Agítelo hasta que salga agua por la parte superior y déjelo durante 10 minutos.
- Enjuague el grifo. - Abra el grifo.
- Utilice el cepillo de limpieza para limpiar el barril de café.



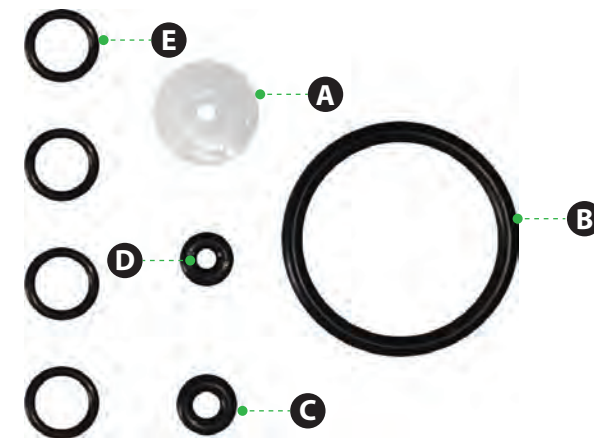
CUARTA PARTE: INSTRUCCIONES DE CUIDADO

El cuidado de la cafetera Nitro Cold Brew de 64oz/128oz es fácil, pero hay algunas cosas que hay que tener en cuenta para prolongar la vida útil de esta unidad:

- Ecurrir boca abajo o dejar secar al aire. Asegúrese de dejar el tapón quitado hasta que el mini barril esté completamente seco.
- No lo meta en el microondas ni lo congele.
- Nunca meta su mini barril en el lavavajillas.
- No está diseñado para líquidos calientes, no alimentarios o materiales cáusticos o muy ácidos.
- No está garantizado contra fugas por una presión del grifo superior a la media.
- Utilícelo para acondicionar o fermentar bajo su propia responsabilidad.
- Mantener la junta de silicona o el tapón fuera del alcance de los niños.



INFORMACIÓN SOBRE LOS ANILLOSO:



- A. 15*3*3 mm (blanco)
 - B. 35*3.1 mm (1 pieza)
 - C. 9*2.5 mm (1 pieza)
 - D. 8*2.5 mm (1 pieza)
 - E. 11*1.5 mm (4 piezas)
- (Diámetro exterior * Grosor)

MONTAJE DEL ANILLO O:



WARNING:

Este producto puede exponerlo a una sustancia química o grupo de sustancias químicas, que pueden incluir "Chromium", que en el estado de California se sabe que causa cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite <https://www.p65warnings.ca.gov/>.



Preguntas o comentarios
¡Estamos aquí para ayudar!
Phone: 1.718.535.1800
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](https://www.nutrichefkitchen.com/ContactUs)



NCNTROCB10

64 onces. Cafetière Nitro à infusion froide

Kit de système de fût de café brassé à domicile en acier inoxydable avec robinet à crème Stout et soupape de décompression de pression

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL



1. Machine à café froid nitro de 64 oz
2. Grifo Stout de acero inoxidable
3. Grifo de plástico negro
4. Lance en acier inoxydable avec soupape de décompression de pression 75 PSI
5. Porte-cartouche en acier inoxydable pour N2O ou N2
Clé en acier inoxydable
6. Brosse de nettoyage pour fût
7. Brosse de nettoyage pour fût
8. Brosse pour robinet
9. Tuyau en silicone

PARTIE UN: ASSEMBLAGE DE LA LANCE

1. Veuillez nettoyer le mini-fût, le bouchon, le corps de la lance, le robinet et le tuyau à café avec de l'eau tiède et un savon doux avant utilisation.

2. Versez de l'eau froide/du lait et une base de café froid (Cafitesse/Concentré) dans le fût.



REMARQUE:

- Le pourcentage de cafitesse et d'eau froide dépend de votre expérience, peut-être 20:1, 15:1 ou autre.
- Le volume total de liquide est de 60 % à 75 % de la capacité du fût.

N'oubliez pas de laisser suffisamment d'espace dans le fût pour injecter la cartouche de gaz.

3. Coupez le tuyau à café selon la hauteur du fût et insérez-le dans la lance, assurez-vous que le tuyau peut toucher le fond du fût sans être trop long ou trop court.

Remarque: si le tuyau est trop court, le café ne sera pas complètement tiré. Mais s'il est trop long, il peut se plier à l'intérieur du fût, provoquant également un tirage incomplet.



4. Installez le robinet dans le corps de la lance, assurez-vous que la connexion est correcte et serrée.

Remarque: une combinaison incorrecte peut provoquer des fuites de liquide de café



5. Placez une cartouche de gaz N2 ou N2O sans filet dans le porte-cartouche en acier inoxydable, connectez l'ensemble à la connexion de gaz de la lance, entendez le son de l'injection d'azote.



6. Secouez le café froid et le gaz azote pour bien mélanger, puis mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.



7. Sortez l'ensemble du réfrigérateur, placez le verre sous la buse, puis tirez lentement la poignée vers l'avant, dégustez votre café nitro.



PARTIE DEUX: GUIDE DE DÉPANNAGE

1. **Fuite du robinet Solution:** Il y a un écrou à 4 trous sur la barre transversale de la lance, utilisez une clé standard pour bien serrer le robinet.



2. **Fuite de la barre transversale de la lance Solution:** Il y a un écrou sous le corps de la lance, serrez l'écrou avec une clé pour éviter les fuites.



3. **Pas de mousse, pas de cascade Solution:**

Ne pas trop remplir de café froid dans le fût:

- Pour un fût de 64 oz : Maximum 1,5 L de café froid ;
- Pour un fût de 4 L : Maximum 3,2 L de café froid ;
- Une cartouche de 8 grammes peut tirer 1,5 L de café.
- Pour 3,2 L, vous aurez besoin de 2 x 8 grammes.

4. **Fuite de gaz lors de la rotation du support.**

Solution 1: Vous entendrez un sifflement au début, lorsque vous sentez qu'il faut de la force pour visser, tournez rapidement. En conditions normales, un peu de gaz sortira du trou dans le bas du porte-cartouche, alors veuillez le tourner rapidement à la fin.

Solution 2: N2O ou N2 n'a pas la bonne taille, surtout pour la longueur du col. Choisissez la marque réputée pour la cartouche de crème fouettée, ISI, Mosa, Kyser...



5. **Remarque:** Lorsque la dernière goutte de café froid est finie, tirez la poignée du robinet pour retirer complètement le gaz azote avant de dévisser le système de la lance.

PARTIE TROIS: GUIDE DE NETTOYAGE RAPIDE

- Remplissez le fût d'eau chaude. - Répétez 3 fois.
- Rincez le tuyau avec de l'eau chaude.
- Remplissez d'eau chaude et d'1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude ou de lessive en poudre dans le fût de café.
- Secouez jusqu'à ce que l'eau coule du haut, et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Rincez le robinet. - Veuillez ouvrir le robinet.
- Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le fût de café.



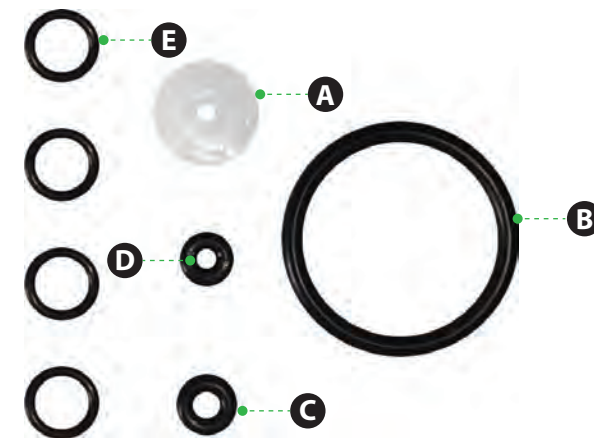
PARTIE QUATRE: CONSIGNES D'ENTRETIEN

L'entretien de la machine à café froid nitro de 64 oz/128 oz est facile, mais il y a quelques choses à garder à l'esprit pour assurer une durée de vie plus longue de cet appareil:

- Drainer à l'envers ou sécher à l'air. Assurez-vous que le bouchon est laissé ouvert jusqu'à ce que le mini-fût soit complètement sec.
- Ne pas mettre au micro-ondes ni au congélateur.
- Ne jamais mettre votre mini-fût au lave-vaisselle.
- Non conçu pour les liquides chauds, les substances non alimentaires ou caustiques, les matériaux fortement acides.
- Non garanti contre les fuites sous une pression de robinet supérieure à la moyenne.
- Utiliser pour le conditionnement ou la fermentation à vos risques et périls.
- Gardez le joint en silicone ou le bouchon hors de la portée des enfants.



INFORMATIONS SUR LES JOINTS TORIQUES:



- A. 15 * 3 * 3 mm (blanc)
B. 35 * 3,1 mm (1 pièce)
C. 92,5 mm (1 pièce)
D. 82,5 mm (1 pièce)
E. 11 * 1,5 mm (4 pièces)
(Diamètre extérieur * Épaisseur)

MONTAGE DEL ANILLO O:



WARNING:

Ce produit peut être exposé à un fournisseur de produits chimiques ou à un groupe de produits chimiques, qui peut inclure "Chromium", qui, dans l'État de Californie, est responsable du cancer, de défauts de formation ou d'autres dommages reproductifs. Pour obtenir plus d'informations, visitez <https://www.p65warnings.ca.gov/>.



Questions ou commentaires
Nous sommes ici pour aider!
Phone: 1.718.535.1800
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](https://www.nutrichefkitchen.com/ContactUs)