

USO

- El dispensador TRITON CLASSIC+ 5L es apropiado para servir todo tipo de bebidas (cerveza, vino, refrescos, zumos, bebidas alcohólicas, combinados, etc...), frías o calientes, carbonatadas o no carbonatadas.
- No se recomienda el dispensador TRITON CLASSIC+ 5L para servir bebidas con materiales sólidos (por ejemplo pulpa de fruta) que puedan atascar las válvulas.

GARANTIA SANITARIA

Todos los materiales plásticos utilizados en la fabricación del dispensador portátil de bebidas TRITON CLASSIC+ 5L, son aptos según la legislación europea de plásticos en contacto con alimentos (Reglamento UE 10/2011) y posteriores modificaciones (2020/1245), y según la legislación de la “Food and Drugs Administration” (FDA) de Estados Unidos (CFR 21, 177.1580).

MONTAJE, LLENADO Y USO

1. Colocar el Bloque Refrigerador previamente congelado en el Trípode. FOTO A.
2. Llenar el Vaso del dispensador TRITON CLASSIC+ 5L con la bebida elegida. Capacidad máxima 5L / 176 Oz. FOTO B.
3. Colocar el Vaso del dispensador TRITON CLASSIC+ 5L sobre el Trípode hasta que suene un “clack”. FOTO C.
4. Colocar la Tapa. FOTO D.
5. Servir la bebida usando uno, dos o los tres Grifos, de forma individual o simultánea. FOTO E.

DESMONTAJE

- El Vaso del dispensador TRITON CLASSIC+ 5L se desmonta del Trípode accionando con los pulgares de ambas manos las palancas situadas en la parte inferior del mismo. FOTO F. Girar las palancas hasta el final del recorrido y, manteniendo con una mano la presión sobre una palanca, retirar el Vaso del dispensador con la otra mano. FOTO G.

LIMPIEZA

- Después de cada uso limpie y enjuague el Vaso del dispensador con abundante agua.
- Coloque el Vaso del dispensador con agua limpia sobre el Trípode y hágala circular a través de los tres Grifos.
- Limpie el Vaso del dispensador con agua caliente a temperatura no superior a 60 °C / 140 °F , y use detergentes suaves.
- No utilice productos de limpieza que contengan aminas, amoníaco, disolventes y agentes de secado de alto brillo.
- Se desaconseja la limpieza del dispensador en máquinas lavavajillas para evitar el deterioro de las pegatinas decorativas de vinilo y la posible pérdida de transparencia del vaso del dispensador.

MANTENIMIENTO

Todas las piezas que componen el dispensador TRITON CLASSIC+ 5L son desmontables para una mayor garantía higiénica y sanitaria.

- Desmontaje de las Válvulas (FOTO H, FOTO I).
- Desmontaje de los Grifos (FOTO J, FOTO K).

En caso de rotura o deterioro parcial del dispensador TRITON CLASSIC+ 5L los principales componentes pueden ser adquiridos individualmente como repuestos.

Fabricante:
Iniciativas y Proyectos Hosteleros, S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid). Spain
Tel: +34 918717288
Email: info@tritondispenser.com

Oficina Internacional de Ventas:
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006

USES

- The TRITON CLASSIC+ 5L dispenser may be used to serve all types of drink (beer, wine, soft drinks, juices, alcoholic beverages, cocktails, etc...), hot or cold, fizzy or still.
- The TRITON CLASSIC+ 5L dispenser is not recommended for serving drinks which contain solid materials (for example fruit pulp) which could jam the valves.

FOOD-SAFETY

All the plastic materials used in the manufacture of the TRITON CLASSIC+ 5L portable drinks dispenser are suitable in accordance with the European legislation for plastics in contact with food (Commission Regulation UE 10/2011) and subsequent modifications (2020/1245), and the legislation of the U.S.A. “Food and Drugs Administration” (CFR 21, 177.1580).

ASSEMBLY, FILLING AND USE

1. Place the previously frozen Cooling Block into the Tripod. PHOTO A.
2. Fill the Vessel of the TRITON CLASSIC+ 5L dispenser with your chosen drink. Maximum capacity 5L / 176 Oz. PHOTO B.
3. Place the Vessel of the TRITON CLASSIC+ 5L dispenser on the Tripod until it clicks into position. PHOTO C.
4. Cover with the Lid. PHOTO D.
5. Serve drink with one, two or three Taps, pouring individually or simultaneously. PHOTO E.

DISMANTLING

- The Vessel of the TRITON CLASSIC+ 5L dispenser may be taken off the Tripod by simultaneously sliding two of the levers under the tripod with two thumbs. PHOTO F. Slide the levers fully. Whilst still maintaining pressure on one of the levers with one thumb, lift the Vessel off the Tripod with your other hand. PHOTO G.

CLEANING

- Clean and rinse the Vessel with plenty of water after each use.
- Place the Vessel on the Tripod and pour clean water through each of the three Taps.
- Wash the Vessel with warm water, no hotter than 60 °C / 140 °F, and mild detergents.
- Do not use cleaning agents which contain amines, ammonia, solvents or high gloss drying agents.
- Machine washing is not recommended as it could deteriorate the decorative vinyl stickers and cause loss of transparency of the Vessel.

MAINTENANCE

All components of the TRITON CLASSIC+ 5L dispenser may be taken apart for optimum hygiene.

- Disassembly of the Valves (PHOTO H and PHOTO I).
- Disassembly of the Taps (PHOTO J and PHOTO K).

In the event of partial wear or breakage of the TRITON CLASSIC+ 5L dispenser, the main components may be purchased individually as spares.

Manufacturer:
Iniciativas y Proyectos Hosteleros, S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid). Spain
Tel: +34 918717288
Email: info@tritondispenser.com

International Sales Office:
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006

UTILISATION

- Le distributeur TRITON CLASSIC+ 5L est adapté à tout type de boisson (bière, vin, sodas, jus de fruits, boissons alcoolisées, cocktails, etc.), chaude ou froide, gazeuse ou non.
- Nous déconseillons l'utilisation du distributeur TRITON CLASSIC+ 5L pour les boissons comportant des éléments solides (pulpe de fruit par exemple), qui peuvent boucher les valves.

GARANTIE SANITAIRE

Toutes les matières plastiques utilisées pour la fabrication du distributeur portatif de boissons TRITON CLASSIC+ 5L sont conformes à la Règlement UE n° 10/2011 de la Commission et ses modifications postérieures (2020/1245), sur le contact avec es denrées alimentaires ainsi que la législation de la “Food and Drugs Administration” (FDA) des Etats-Unis (CFR 21, 177.1580).

MONTAGE, REMPLISSAGE ET UTILISATION

1. Placer L'accumulateur de Froid préalablement congelé sur le Trépied. PHOTO A
2. Remplir le Réservoir du distributeur TRITON CLASSIC+ 5L avec la boisson choisie. Capacité maximale 5L / 176 Oz. PHOTO B.
3. Disposer le Réservoir du distributeur TRITON CLASSIC+ 5L sur le Trépied jusqu'à ce que vous entendiez un « clac ». PHOTO C
4. Placer le Couvercle. PHOTO D
5. Servir la boisson en utilisant un, deux ou trois Robinets de manière individuelle ou simultanée. PHOTO E

DÉMONTAGE

- Le Réservoir du distributeur TRITON CLASSIC+ 5L se démonte en appuyant avec vos Ponces sur les deux leviers situés au bas du réservoir. PHOTO F. Tourner les leviers jusqu'au bout puis, tout en appuyant sur un des leviers, retirer le Réservoir de l'autre main. PHOTO G

NETTOYAGE

- Après chaque utilisation, nettoyer et rincer abondamment le Réservoir.
- Disposez le Réservoir rempli d'eau à sa place sur le trépied du distributeur et faire circuler l'eau dans les trois Robinets.
- Nettoyer le Réservoir à l'eau chaude (pas plus de 60°C / 140°F) et utiliser un détergent Non agressif.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des amines, de l'ammoniaque, de dissolvants ou d'agents de séchage brillant.

- Nous ne recommandons pas l'utilisation du lave-vaisselle afin de ne pas détériorer les étiquettes de vinyle et de ne pas endommager la transparence du réservoir du distributeur.

ENTRETIEN

Toutes les pièces qui composent le distributeur TRITON CLASSIC+ 5L sont démontables afin d'offrir une meilleure garantie hygiénique et sanitaire.

- Démontage des valves. (PHOTO H et PHOTO I).
- Démontage des robinets. (PHOTO J et PHOTO K).

En cas de rupture ou d'endommagement, chaque pièce du distributeur TRITON CLASSIC+ 5L peuvent être rachetées séparément sous forme de pièces détachées

Fabricant :
Iniciativas y Proyectos Hosteleros, S.L.
Calle Newton, 1. Edificio 2. Naves 8 y 9
Parque Empresarial Neinor
28914 Leganés (Madrid). Spain
Tel: +34 918717288
Email: info@tritondispenser.com

Agence commerciale internationale :
Email: jesusbelda@tritondispenser.com
Tel: +34 651033298
Email: soledad@tritondispenser.com
Tel: +34 651113006

www.tritondispenser.com

www.tritondispenser.com



MANUAL DE INSTRUCCIONES
EN
USER MANUAL
FR
NOTICE D'UTILISATION
PT
MANUAL DE INSTRUÇÕES
IT
MANUALE DI ISTRUZIONI
HI
उपयोगकर्ता निर्देशिका
DE
GERBRAUCHSANWEISUNG
TR
KULLANIM KILAVUZU
RU
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5L

TRITON Classic+

