

Dual Tap Kegerator Kit

Kit de Kegerator à Double Robinet

Kit de Doble Llave para Dispensador de Cerveza



OWNER'S MANUAL

Manuel de L'utilisateur

Manual del Propietario



LANGUAGE INDEX

English Manual.....	3
Manuel en Français.....	18
Manual en Español.....	33

A Name You Can Trust

Trust should be earned and we will earn yours. Customer happiness is the focus of our business.

From the factory to the warehouse, from the sales floor to your home, the whole Newair family promises to provide you with innovative products, exceptional service, and support when you need it the most.

Count on Newair

As a proud Newair owner, welcome to our family. There are no robots here, real people shipped your product and real people are here to help you.

Contact Us

Please reach out to our customer service team before making a return to your store of purchase. We are happy to help with any questions or concerns!

Mon-Fri from 8-4 PST at:

Call: 1-855-963-9247
Email: support@newair.com
Online: www.newair.com

A team member will respond to you within 24 hours.

Follow Us:



Facebook.com/newairusa



Instagram.com/newairusa



YouTube.com/newairusa



Twitter.com/newairusa

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

Specifications	5
Register Your Product Online.....	6
Safety Information & Warnings	Error! Bookmark not defined.
Assembly & Installation	8
Troubleshooting.....	13
Limited Manufacturer's Warranty	15

SPECIFICATIONS

MODEL NO.	NKR-DualTapKit
WEIGHT:	7.6 Lbs.
DIMENSIONS:	16" W x 7.3" D x 6.7" H

REGISTER YOUR PRODUCT ONLINE

Register Your Newair Product Online Today!

Take advantage of all the benefits product registration has to offer:



Service and Support

Diagnose troubleshooting and service issues faster and more accurately



Recall Notifications

Stay up to date for safety, system updates and recall notifications



Special Promotions

Opt-in for Newair promotions and offers

Registering your product information online is safe & secure and takes less than 2 minutes to complete:

[newair.com/register](https://www.newair.com/register)

Alternatively, we recommend you attach a copy of your sales receipt below and record the following information, located on the manufacturer's nameplate on the rear of the unit. You will need this information if it becomes necessary to contact the manufacturer for service inquiries.

Date of Purchase: _____

Serial Number: _____

Model Number: _____

SAFETY INFORMATION & WARNINGS



Before using this appliance, it must be properly positioned and installed as described in this manual, so please read carefully. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the appliance, follow these basic precautions.

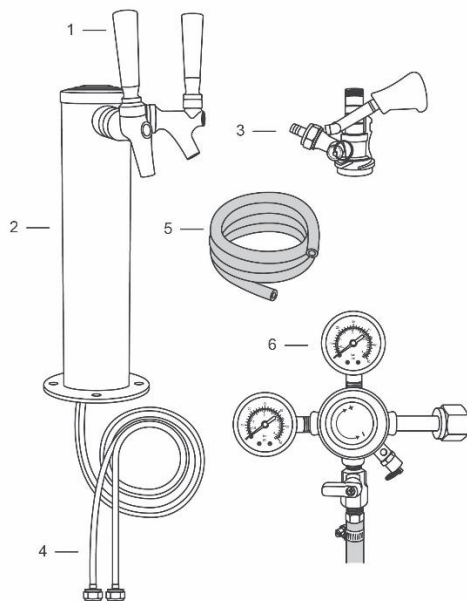
- Never clean appliance parts with flammable fluids and do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.



WARNING

- The appliance should not be located next to ovens, grills or other high heat sources or in areas of extreme cold.
- It is important for the appliance to be leveled in order to work properly. You may need to make several adjustments to level it.
- Do not use solvent-based cleansers or abrasives on the interior as they may damage or discolor the interior.
- If the appliance is going to be used in an area that is prone to power surges/outages, it is suggested that you use a power surge protector. The surge protector that you select must have a surge block high enough to protect the appliance it is connected to. Damages due to power surges are not considered a manufacturer covered defect and will void your product warranty.
- Do not use this apparatus for other than its intended purpose.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities may be different or reduced, or who lack experience or knowledge, unless such persons receive supervision or training to operate the appliance by a person responsible for their safety.

PARTS LIST

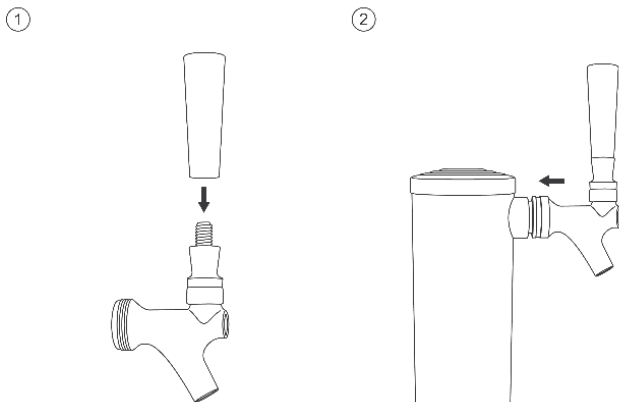


1. Beer Tap (2)
2. Beer Tower
3. D System Coupler (2)
4. Beer Line
5. Gas Line (2)
6. CO2 Dual Gauge Regulator

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Stainless Steel Tap Installation

1. Screw the black faucet handle on to the faucet, then screw the faucet onto the faucet adapter on the front of the tower.
2. Make sure the faucet is vertical with the black handle facing the ceiling, and that the faucet is screwed on tightly.



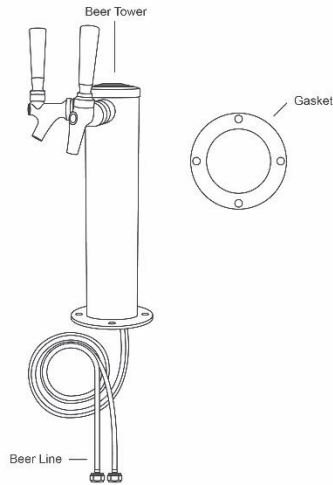
Beer Tower Installation

Tower Gasket Installation

Before installing the beer tower, position the rubber beer tower gasket (see figure) directly on top of the cabinet, aligning the four holes in the gasket with the four holes on the cabinet.

Beer Tower Installation

1. Remove the top plug by twisting and pulling it out. (Note: Save it for later use if you decide to convert the unit to a refrigerator.)
2. Unravel the beer line (clear hose) and insert the beer line and wing nut through the uncovered hole on top.
3. Place the beer tower on top of the gasket and make sure to position the beer faucet so it is aligned with the cabinet front.

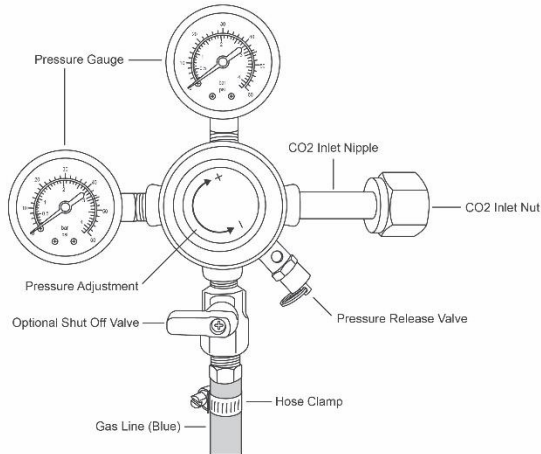


CO2 Regulator Installation

The purpose of the CO2 regulator is to allow you to control the gas flowing from the cylinder into the keg. Here is how to install it:

1. Attach the CO2 regulator to the cylinder by turning the regulator nut onto cylinder valve, making sure a washer is securely inserted before connecting the nut.
2. Tighten the CO2 Inlet nut using an adjustable wrench (not supplied) to assure there are no leaks.
3. Once you are ready to tap your keg (see page 18), open the pressure adjustment knob.
4. The pressure gauge monitors low internal keg pressure and should be adjusted to 10-12 PSI.

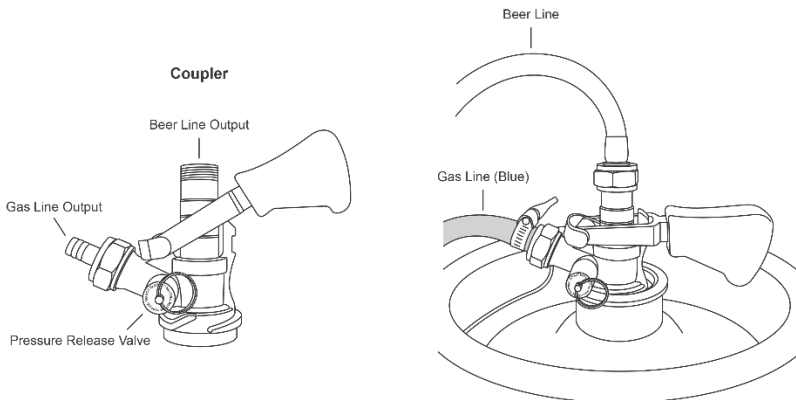
Note: If the PSI reaches higher than 12, use the pressure release valve to lower excess CO2 being held in the regulator.



Coupler Installation

Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and turn it clockwise to lock into position, making sure the keg coupler is in the closed position (handle upright).

Note: Do not put the keg coupler in the open position (handle down) until you have assembled the entire Kegerator.



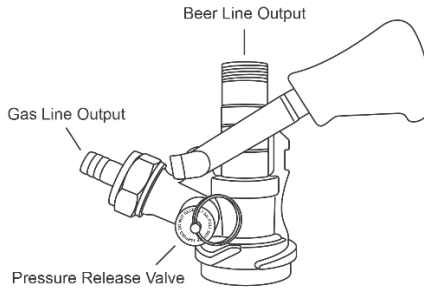
Beer and Gas Lines Installation

Gas Line to Regulator Installation

1. Attach one end of the gas line (blue) hose to the connection on the CO2 regulator.
2. Secure the line by tightening the steel hose clamp already attached to the line. Use Pliers/screwdriver to tighten clamp and be sure to check for leaks in this area once the CO2 is flowing out of the cylinder.
3. Remove one of the two plugs on the back of the cabinet by twisting and pulling it out. (Note: Save it if you decide to place your CO2 cylinder inside the cabinet.)
4. Feed the other end of the gas line through the opening and attach it to the coupler (see next steps).

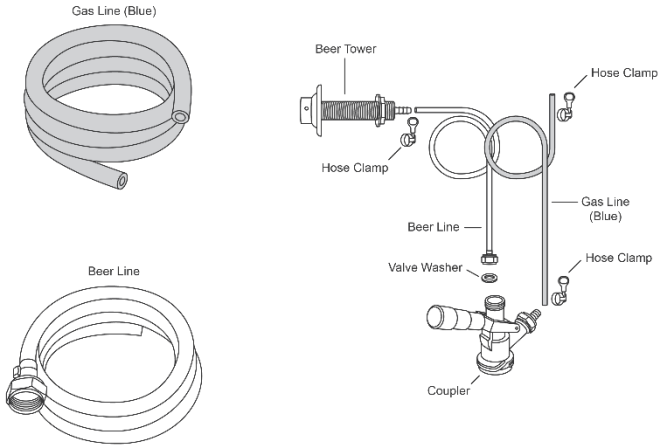
Gas Line to Coupler Installation

1. Attach the other end of the gas line (blue) to the gas input on the keg coupler.
2. Secure the line by tightening the steel hose clamp already attached to the line. Use Pliers/screwdriver to tighten clamp and be sure to check for leaks in this area once the CO2 is flowing out of the cylinder.



Beer Line Installation

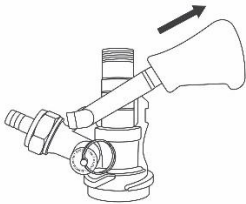
1. Place a valve washer between the beer line output on the coupler and the nut on the end of the beer line.
2. Tighten the nut at the beer line to the beer input on the keg coupler.
3. Secure the line by tightening the steel hose clamp. Use pliers/screwdriver to tighten clamp and be sure to check for leaks in this area once the CO2 is flowing out of the cylinder.



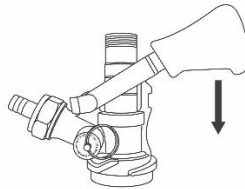
Tapping the Keg

1. Pull the tap handle out and away from the keg coupler (1).
2. Push down until it locks into position (2) and your keg will be tapped.

①



②



BEER TEMPERATURE

Correct and consistent temperature is important when storing and dispensing draft beer. Beer will start to freeze at 28 degrees Fahrenheit (-2 degrees Celsius), so it is important to select and maintain proper operating temperatures inside of the kegerator cabinet. The optimum temperature range for serving cold beer is between 36- and 40-degrees Fahrenheit (2-4 degrees Celsius). Temperatures that are too warm or too cold can cause flavor loss, off-

tastes, and dispensing problems. Periodically monitor the temperature inside of your kegerator and adjust as necessary and keep the keg cooler door closed as much as possible to avoid temperature fluctuations.

SERVING RECOMMENDATIONS

If the beer comes out foamy on the first pour, this means too much CO₂ built up before the keg was tapped. Double check to pressure gauge on the CO₂ regulator to make sure that the PSI level is between 10-12. To release any excess CO₂, pull the pressure release valve on the CO₂ regulator AND the coupler. This should result in less foamy beer on future pours.

TROUBLESHOOTING

There are many common issues you may experience with your kegerator that can be solved very easily, without the need of a service call. Try the tips below to troubleshoot your unit should you experience any problems:

Problem	Possible Cause
Excess formation of foam "head"	<ul style="list-style-type: none"> • If the keg has been recently moved, you should let it stand for a minimum of two (2) hours before tapping • Verify that the CO2 regulator pressure is reading between 10- 12 PSI • Ensure that the keg cooler is operating between 36- 40 degrees Fahrenheit • If the beer keg has been exposed to a warm environment for an extended period, give it sufficient time to cool before attempting a pour • If pressure has built up, activate the pressure relief valve located on the keg coupler for 3 seconds • Improper draw technique
Flat draft with no foam formation	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that the CO2 regulator pressure is reading between 10- 12 PSI Glassware is not "beer clean" and has residual oil that is quickly dissolving the foam formation • Ensure that all recommended temperature and gauge settings are being used for a five (5) foot long dispensing hose • Refill the CO2 cylinder if necessary
No beer flow from the dispenser	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that both the CO2 cylinder and regulator shut-off valve are open • Refill the CO2 cylinder, if necessary, Replace the beer keg if empty • Verify that there are no kinks or obstructions in either the air line or dispenser line and that neither are frozen • Ensure all connections are secure and all seals are in place and in good condition
Sputtering draw	<ul style="list-style-type: none"> • Dispense system requires cleaning • Check the seal between the keg and the keg coupler to ensure that the coupler has been installed incorrectly

Problem	Possible Cause
	<ul style="list-style-type: none"> • Verify that there are no kinks or obstructions in either the air line or dispenser line and that neither are frozen • Improper draw technique
Faucet dripping	<ul style="list-style-type: none"> • After every pour, ensure that the handle is returned to the off position • Faucet requires cleaning
Rapid CO2 cylinder discharge	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure proper connection of air line at CO2 regulator and check air line for possible leaks
Difficulty manipulating faucet handle	<ul style="list-style-type: none"> • Faucet requires cleaning • Remove handle and connector nuts and inspect stem for possible damage
Abnormal beer taste and/or smell	<ul style="list-style-type: none"> • Dispense system requires cleaning • Check hoses for possible air leaks, and ensure all connection are secure and all seals are in place and in good condition Replace beer keg if the beer has exceeded its shelf-life

LIMITED MANUFACTURER'S WARRANTY

This appliance is covered by a limited manufacturer's warranty. For one year from the original date of purchase, the manufacturer will repair or replace any parts of this appliance that prove to be defective in materials and workmanship, provided the appliance has been used under normal operating conditions as intended by the manufacturer.

Warranty Terms:

During the first year, any components of this appliance found to be defective due to materials or workmanship will be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no charge to the original purchaser. The purchaser will be responsible for any removal or transportation costs.

Warranty Exclusions:

The warranty will not apply if damage is caused by any of the following:

- Power failure
- Damage in transit or when moving the appliance
- Improper power supply such as low voltage, defective household wiring or inadequate fuses
- Accident, alteration, misuse or abuse of the appliance such as using non-approved accessories, inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (extreme temperatures)
- Use in commercial or industrial applications
- Fire, water damage, theft, war, riot, hostility or acts of God such as hurricanes, floods, etc.
- Use of force or damage caused by external influences
- Partially or completely dismantled appliances
- Excess wear and tear by the user

Obtaining Service:

When making a warranty claim, please have the original bill of purchase with the purchase date available. Once confirmed that your appliance is eligible for warranty service, all repairs will be performed by a Newair™ authorized repair facility. The purchaser will be responsible for any removal or transportation costs. Replacement parts and/or units will be new, re-manufactured or refurbished and is subject to the manufacturer's discretion. For technical support and warranty service, please email support@newairusa.com.

Un nom de confiance

La confiance doit être gagnée et nous allons mériter la vôtre. La satisfaction du client est notre priorité.

De l'usine à l'entrepôt et de la surface de vente à votre domicile, les fabricants des produits Newair font la promesse de vous fournir des produits novateurs, un service exceptionnel et un soutien au moment où vous en avez le plus besoin.

Vous pouvez compter sur Newair

En votre qualité de fier propriétaire d'un produit Newair, nous vous souhaitons la bienvenue dans notre famille. Notre entreprise n'utilise aucun robot, uniquement de véritables personnes pour vous livrer votre produit et de véritables personnes pour vous aider.

Contactez-nous

Veillez contacter notre équipe du service client avant de faire un retour dans votre magasin d'achat. Nous sommes heureux de répondre à toutes vos questions ou préoccupations!

Contactez-nous du lundi au vendredi de 8h à 4h HNP au:

Téléphone : 1 855 963-9247

Courriel : support@newair.com

En ligne : www.newair.com

Un membre de l'équipe vous répondra dans les 24 heures.



Facebook.com/newairusa



Instagram.com/newairusa



YouTube.com/newairusa



Twitter.com/newairusa

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Caractéristiques	20
Enregistrer Votre Produit en Ligne	21
Informations de Sécurité et Avertissements	22
Assemblage et Installation	28
Dépannage	30
Garantie Limitée du Fabricant	32

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE No.	NKR-DualTapKit
POIDS:	7,6 livres
DIMENSIONS:	16" H x 7.3" L x 6.7" P

ENREGISTRER VOTRE PRODUIT EN LIGNE

Enregistrer votre produit Newair en ligne dès aujourd'hui!

Profitez de tous les avantages de l'enregistrement de votre produit :



Services et soutien

Faites un diagnostic des problèmes d'utilisation et de service plus rapidement et plus efficacement



Avis de rappel

Restez à l'affût des mises à jour du système et de sécurité, et des avis de rappel



Promotions spéciales

Abonnez-vous pour recevoir les promotions et offres de Newair

Enregistrer l'information relative à votre produit en ligne est sécuritaire et prendra moins de 2 minutes :

newair.com/register

Par ailleurs, nous vous recommandons de joindre une copie de votre facture ci-dessous et d'inscrire l'information ci-dessous; celle-ci se trouve sur la plaque signalétique du fabricant à l'arrière de l'appareil. Vous en aurez besoin s'il s'avère nécessaire de communiquer avec le service à la clientèle du fabricant.

Date d'achat: _____

Numéro de série: _____

Numéro du modèle: _____

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS



Avant d'utiliser cet appareil, il doit être correctement positionné et installé comme décrit dans ce manuel, veuillez donc le lire attentivement. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, suivez ces précautions de base.

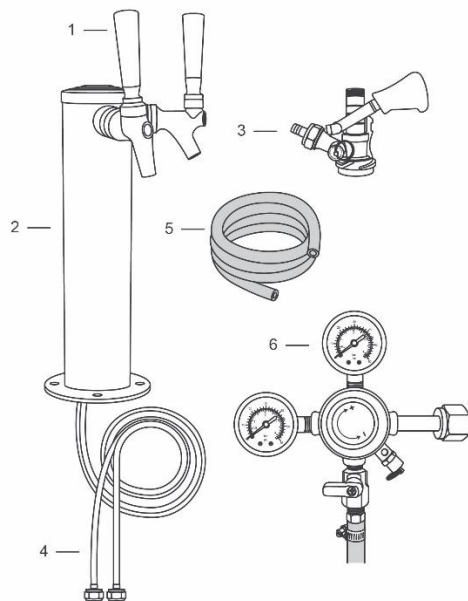
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables et ne rangez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- N'essayez pas de réparer ou remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT

- L'appareil ne doit pas être situé à côté de fours, de grils ou d'autres sources de chaleur élevée ou dans des zones de froid extrême.
- Il est important que l'appareil soit mis à niveau afin de fonctionner correctement. Vous devrez peut-être faire plusieurs ajustements pour le niveler.
- À cause des risques potentiels pour la sécurité dans certaines conditions, il est fortement recommandé de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont différentes ou réduites ou qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, sauf si cette personne est sous supervision ou suit une formation pour utiliser l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- N'entreposez pas de substances explosives comme des canettes d'aérosol avec gaz propulseur inflammable dans cet appareil.

LISTE DES PIÈCES



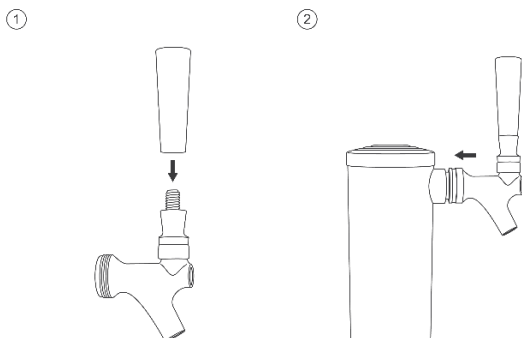
1. Robinet En Acier Inoxydable (2)
2. De La Tour De Bière
3. Coupleur (2)
4. La Ligne De Bière
5. La Conduite De Gaz (2)
6. Régulateur De CO2

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation Du Robinet En Acier Inoxydable

1. Vissez la poignée de robinet noire sur le robinet (1), puis vissez le robinet sur l'adaptateur de robinet à l'avant del tour (2).

2. Assurez-vous que le robinet est vertical avec la poignée noire face au plafond et que le robinet est bien vissé.



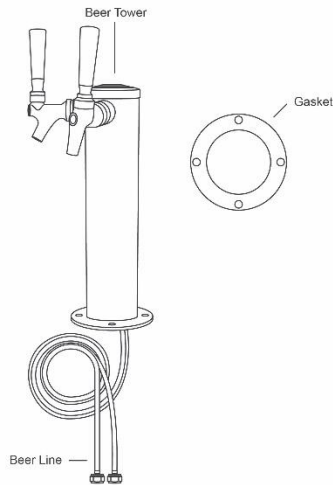
Installation De La Tour De Bière

Installation Du Joint De La Tour

Avant d'installer la tour à bière, placez le joint en caoutchouc de la tour à bière (voir figure) directement sur le dessus du boîtier, en alignant les quatre trous du joint avec les quatre trous du boîtier.

Installation De La Tour De Bière

1. Enlevez le bouchon supérieur en le tordant et le tirant. (Remarque: gardez-le pour une utilisation ultérieure si vous décidez de convertir l'appareil en réfrigérateur.)
2. Démêlez la conduite de bière (tuyau transparent) et insérez la conduite de bière et l'écrou à oreilles dans le trou découvert sur le dessus.
3. Placez la tour à bière sur le joint et assurez-vous de positionner le robinet de bière de sorte qu'il soit aligné avec l'avant du boîtier.

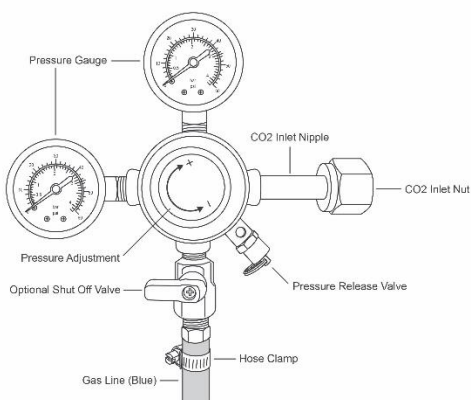


Installation Du Régulateur De CO2

Le but du régulateur de CO2 est de vous permettre de contrôler le gaz s'écoulant de la bouteille dans le tonneau. Voici comment l'installer:

1. Fixez le régulateur de CO2 au cylindre en tournant l'écrou du régulateur sur la valve du cylindre, en vous assurant qu'une rondelle est bien insérée avant de connecter l'écrou.
2. Serrez l'écrou d'entrée de CO2 à l'aide d'une clé à molette (non fournie) pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite.
3. Une fois que vous êtes prêt à taper votre tonneau (voir page 40), ouvrez le bouton de réglage de la pression.
4. Le manomètre surveille la faible pression interne du tonneau et doit être ajusté à 10 à 12 PSI.

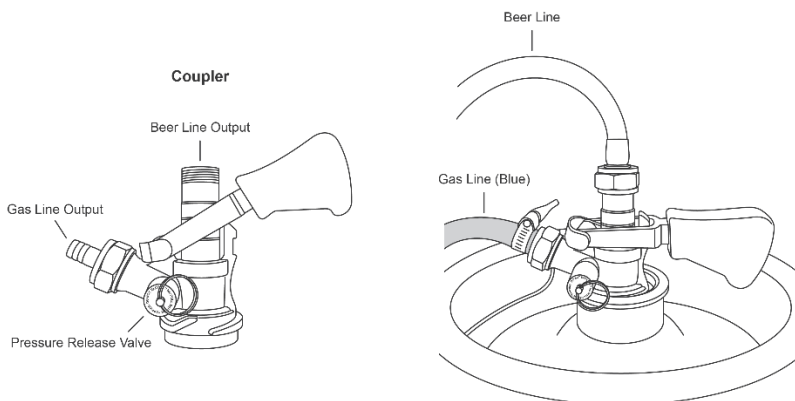
Remarque: si le PSI atteint plus de 12, utilisez la soupape de surpression pour réduire l'excès de CO2 contenu dans le régulateur.)



Installation Du Coupleur

Insérez le coupleur du tonneau dans le goulot de verrouillage du tonneau de bière et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en position, en vous assurant que le coupleur du tonneau est en position fermée (poignée vers le haut).

Remarque: ne mettez pas le coupleur de tonneau en position ouverte (poignée vers le bas) tant que vous n'avez pas assemblé l'ensemble du Kegerator. (voir page 40)



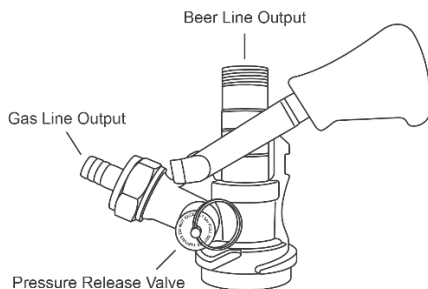
Installation De Conduites De Bière Et De Gaz

Installation De La Conduite De Gaz Vers Le Régulateur

1. Fixez une extrémité du tuyau de la conduite de gaz (bleu) au raccord du régulateur de CO2.
2. Sécurisez la ligne en serrant le collier de serrage en acier déjà attaché à la ligne. Utilisez une pince / un tournevis pour serrer le collier et assurez-vous de vérifier s'il y a des fuites dans cette zone une fois que le CO2 s'écoule du cylindre.
3. Enlevez l'une des deux fiches à l'arrière du boîtier en la tordant et l'enlevant. (Remarque: gardez-le si vous décidez de placer votre bouteille de CO2 à l'intérieur du boîtier.)
4. Faites passer l'autre extrémité de la conduite de gaz par l'ouverture et fixez-la au coupleur (voir les étapes suivantes).

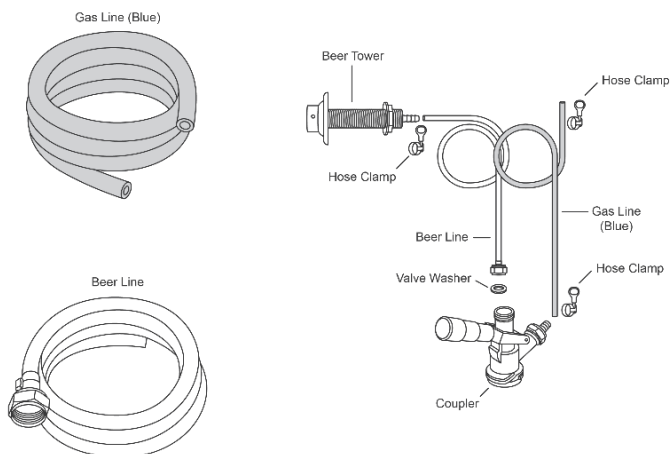
Installation De La Conduite De Gaz Au Coupleur

1. Fixez l'autre extrémité de la conduite de gaz (bleu) à l'entrée de gaz sur le coupleur de tonneau.
2. Sécurisez la ligne en serrant le collier de serrage en acier déjà attaché à la ligne. Utilisez une pince / un tournevis pour serrer le collier et assurez-vous de vérifier s'il y a des fuites dans cette zone une fois que le CO2 s'écoule du cylindre.



Installation De La Ligne De Bière

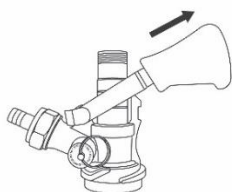
1. Placez une rondelle de soupape entre la sortie de la conduite de bière sur le coupleur et l'écrou à l'extrémité de la conduite de bière.
2. Serrez l'écrou de la conduite de bière à l'entrée de bière sur le coupleur de tonneau.
3. Sécurisez la ligne en serrant le collier de serrage en acier. Utilisez une pince / un tournevis pour serrer le collier et assurez-vous de vérifier s'il y a des fuites dans cette zone une fois que le CO2 s'écoule du cylindre.



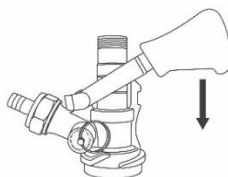
Taper Le Tonneau

1. Tirez la poignée du robinet éloignée du coupleur de tonneau (1).
2. Poussez vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (2) et votre tonneau sera tapé.

①



②



TEMPÉRATURE DE LA BIÈRE

Une température correcte et constante est importante lors de l'entreposage et la distribution de bière en fût. La bière commencera à geler à 28 degrés Fahrenheit (-2 degrés Celsius), il est donc important de sélectionner et maintenir des températures de fonctionnement appropriées à l'intérieur du boîtier du kegerator. La gamme de température optimale pour servir de la bière froide se situe entre 36 et 40 degrés Fahrenheit (2 à 4 degrés Celsius). Des

températures trop chaudes ou trop froides peuvent entraîner une perte de saveur, des mauvais goûts et des problèmes de distribution. Surveillez périodiquement la température à l'intérieur de votre kegerator et ajustez si nécessaire et gardez la porte du refroidisseur de tonneau fermée autant que possible pour éviter les fluctuations de température.

RECOMMANDATIONS DE SERVICE

Si la bière sort mousseuse lors de la première coulée, cela signifie que trop de CO₂ s'est accumulé avant que le tonneau ne soit tapé. Vérifiez à nouveau le manomètre du régulateur de CO₂ pour vous assurer que le niveau PSI est entre 10 et 12. Pour évacuer tout excès de CO₂, tirez la soupape de décharge de pression sur le régulateur de CO₂ ET le coupleur. Cela devrait entraîner une bière moins mousseuse lors des futures coulées.

DÉPANNAGE

Il y a de nombreux problèmes courants que vous pouvez rencontrer avec votre kegerator qui peuvent être résolus très facilement, sans avoir besoin d'un appel de service. Essayez les conseils ci-dessous pour dépanner votre appareil en cas de problème:

Problème	Cause Possible
Formation excessive de mousse "tête"	<ul style="list-style-type: none"> • Si le tonneau a été récemment déplacé, vous devez le laisser reposer pendant au moins deux (2) heures avant de taper • Vérifiez que la pression du régulateur de CO2 est entre 10 et 12 PSI • Assurez-vous que le refroidisseur de tonneau fonctionne entre 36 et 40 degrés Fahrenheit • Si le tonneau de bière a été exposé à un environnement chaud pendant une période prolongée, laissez-lui suffisamment de temps pour refroidir avant d'essayer de verser • Si la pression s'est accumulée, activez la soupape de surpression située sur le coupleur du tonneau pendant 3 secondes • Mauvaise technique de tirage
Tirage plat sans formation de mousse	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la pression du régulateur de CO2 est entre 10 et 12 PSI. La verrerie n'est pas "propre à la bière" et contient de l'huile résiduelle qui dissout rapidement la formation de mousse • Assurez-vous que tous les réglages de température et de jauge recommandés sont utilisés pour un tuyau de distribution de cinq (5) pieds de long • Remplissez la bouteille de CO2 si nécessaire
Aucun débit de bière du distributeur	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la bouteille de CO2 et la vanne d'arrêt du régulateur sont ouvertes • Remplissez la bouteille de CO2, si nécessaire, Remplacez le tonneau de bière s'il est vide • Vérifiez qu'il n'y a pas de plis ou d'obstacles dans la conduite d'air ou dans la conduite du distributeur et qu'aucun n'est gelé • Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et que tous les joints sont en place et en bon état

Problème	Cause Possible
Tirage crachotant	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de distribution nécessite un nettoyage • Vérifiez le joint entre le tonneau et le coupleur du tonneau pour vous assurer que le coupleur a été installé correctement • Vérifiez qu'il n'y a pas de plis ou d'obstacles dans la conduite d'air ou dans la conduite du distributeur et qu'aucun n'est gelé • Mauvaise technique de tirage
Robinet dégoulinant	<ul style="list-style-type: none"> • Après chaque versement, assurez-vous que la poignée est remise en position d'arrêt • Le robinet doit être nettoyé
Décharge rapide des bouteilles de CO2	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez le bon raccordement de la conduite d'air au régulateur de CO2 et vérifiez la conduite d'air pour d'éventuelles fuites
Difficulté à manipuler la poignée du robinet	<ul style="list-style-type: none"> • Le robinet doit être nettoyé • Enlevez la poignée et les écrous de connecteur et inspectez la tige pour détecter d'éventuels dommages
Goût et / ou odeur de bière anormaux	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de distribution nécessite un nettoyage • Vérifiez les tuyaux pour d'éventuelles fuites d'air et assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et que tous les joints sont en place et en bon état Remplacez le tonneau de bière si la bière a dépassé sa durée de conservation

GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT

Cet appareil est couvert par la garantie limitée du fabricant. Pour une période d'un an à compter de la date d'achat, le fabricant réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui s'avèreraient défectueuses en raison de vices de matériaux ou de main-d'œuvre, pourvu que l'appareil ait été utilisé dans des conditions normales recommandées par le fabricant.

Conditions de la garantie :

Au cours de la première année, toutes les composantes de l'appareil défectueuses en raison d'un vice de matière ou de fabrication seront réparées ou remplacées gratuitement, à la discrétion du fabricant. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport.

Exclusions de la garantie :

La garantie ne s'applique pas si des dommages sont survenus pour les raisons suivantes :

- Panne de courant
- Dommages pendant le transport ou le déplacement de l'appareil
- Une mauvaise alimentation en courant comme une basse tension, un câblage défectueux ou des fusibles inadaptés
- Un incident, une altération, une mauvaise utilisation ou un abus de l'usage de l'appareil comme l'utilisation d'accessoires non agréés, une circulation d'air insuffisante dans la pièce ou des conditions d'utilisation anormales (températures extrêmes)
- Utilisation dans des applications commerciales ou industrielles
- Incendie, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité ou catastrophes naturelles comme les ouragans, inondations, etc.
- Utilisation de la force ou dommages causés par des influences extérieures
- Appareils partiellement ou complètement désassemblés
- Usure excessive par l'utilisateur

Pour obtenir des services :

Pour invoquer la garantie, veuillez avoir la facture d'achat originale indiquant la date d'achat. Après avoir reçu la conformation que votre appareil est admissible à la garantie, toutes les réparations doivent être effectuées par un atelier de réparation Newair™ agréé. L'acheteur devra assumer les frais de déplacement ou de transport. Les pièces ou appareils de remplacement seront à l'état neuf, reconditionnés ou remis à neuf et sont assujettis à la discrétion du fabricant. Pour obtenir un soutien technique et un service sous garantie, veuillez envoyer un courriel à support@newair.com

Un Nombre en el que Puedes Confiar

La confianza debe ganarse y nosotros nos ganaremos la suya. La felicidad del cliente es el centro de nuestro negocio.

Desde la fábrica hasta el almacén, desde el piso de ventas hasta su hogar, toda la familia Newair se compromete a brindar productos innovadores, un servicio excepcional y asistencia cuando más lo necesite.

Cuente con Newair

Como orgulloso propietario de Newair, bienvenido a nuestra familia. Aquí no hay robots, personas reales enviaron su producto y personas reales están aquí para ayudarlo.

Contáctenos

Por favor contacte a nuestro equipo de atención a clientes antes de realizar una devolución de producto. Estaremos felices de poder ayudar con cualquier pregunta o duda.

Lun-Vie de 8-4 (Hora del Pacífico)

Llame: 1-855-963-9247
Email: support@newair.com
En Línea: www.newair.com

Un miembro de nuestro equipo le responderá dentro de un lapso de 24 hrs.

Síguenos:



[Facebook.com/newairusa](https://www.facebook.com/newairusa)



[Instagram.com/newairusa](https://www.instagram.com/newairusa)



[YouTube.com/newairusa](https://www.youtube.com/newairusa)



[Twitter.com/newairusa](https://www.twitter.com/newairusa)

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ÍNDICE

Especificaciones Técnicas	35
Registre su Producto en Línea	36
Advertencias e Información de Seguridad	37
Ensamblaje e Instalación.....	48
Solución de Problemas.....	46
Garantía del Fabricante	48

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO No.	NKR-DualTapKit
PESO:	7.6 lbs.
DIMENSIONES:	16" Alt x 7.3" Anch x 6.7" Prof

REGISTRE SU PRODUCTO EN LÍNEA

¡Registre su producto Newair en línea hoy!

Aproveche todos los beneficios que ofrece el registro de productos:



Servicio y soporte

Diagnostique y resuelva problemas de servicio de forma más rápida y precisa



Notificaciones

Manténgase actualizado sobre seguridad y actualizaciones del sistema por medio de notificaciones



Promociones especiales

Inscríbase para recibir promociones y ofertas de Newair

Registrar la información de tu producto en línea de forma segura y en menos de 2 minutos:

newair.com/register

Le recomendamos que adjunte una copia de su recibo de compra a continuación y registre la siguiente información, que se encuentra en la placa de identificación del fabricante en la parte posterior de la unidad. Necesitará esta información si es necesario ponerse en contacto con el fabricante para consultas de servicio.

Fecha de Compra: _____

Número de Serie: _____

Número del modelo: _____

ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Antes de utilizar este aparato, debe de ser instalado y posicionado apropiadamente como se describe en este manual, así que lea con cuidado. Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones al usar el aparato, siga las precauciones básicas.

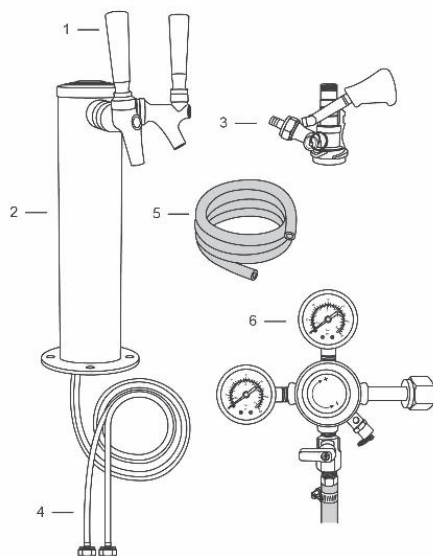
- Jamás limpie partes del aparato con fluidos inflamables y no guarde o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este u otros aparatos. Los vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su aparato a menos que sea recomendando específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe de ser remitido a un técnico calificado.



ADVERTENCIA

- El aparato no debe de estar localizado junto a estufas, parrillas, u otras fuentes de temperaturas altas o en áreas de frío extremo.
- Es importante que el aparato este nivelado en con el fin de que funcione apropiadamente. Talvez requiera hacer varios ajustes para nivelarlo.
- No utilice limpiadores basados en solventes o abrasivos en el interior ya que puede dañar o descolorar el interior.
- No utilice este aparato para propósitos ajenos a los de su diseño.
- Este aparato no está destinado para uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, a menos que sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

LISTA DE PARTES

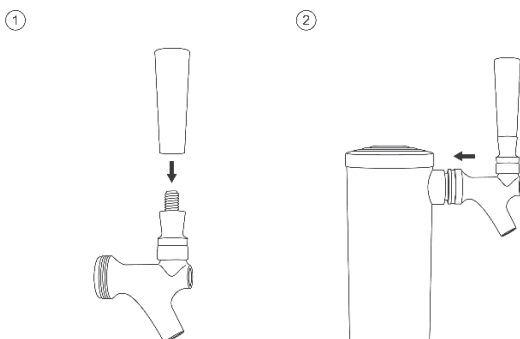


1. Grifo de Acero Inoxidable (2)
2. Torre de Cerveza
3. Acoplador (2)
4. Manguera De Cerveza
5. Manguera Para Gas (2)
6. Regulador De CO2

INSTURCCIONES DE ENSAMBLAJE

Instalación de Grifo de Acero Inoxidable

1. Atornille la manija negra en el grifo (1), después atornille el grifo en el adaptador al frente de la torre (2).
2. Asegúrese de que grifo este en posición vertical con la manija negra mirando al techo, y de que el grifo este atornillado firmemente.



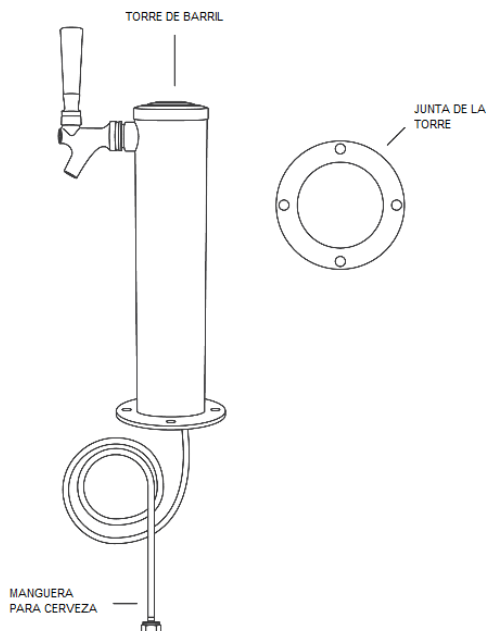
Instalación de Torre de Cerveza

Instalación de la Junta de la Torre

Antes de instalar la torre de cerveza, posicione la junta de goma directamente encima del gabinete alineando los cuatro orificios en la junta con los cuatro orificios en el gabinete.

Instalación de la Torre de Cerveza

1. Remueva el tapón girándolo y jalándolo. (Nota: Guárdelo si decide posteriormente en convertir su unidad en un refrigerador.)
2. Desenrede la manguera para cerveza (manguera transparente) e inserte la manguera y la tuerca de mariposa por el orificio en la parte superior.
3. Coloque la torre de cerveza encima de la junta y asegúrese de posicionar el grifo de barril de modo que este alineado con el frente del gabinete.

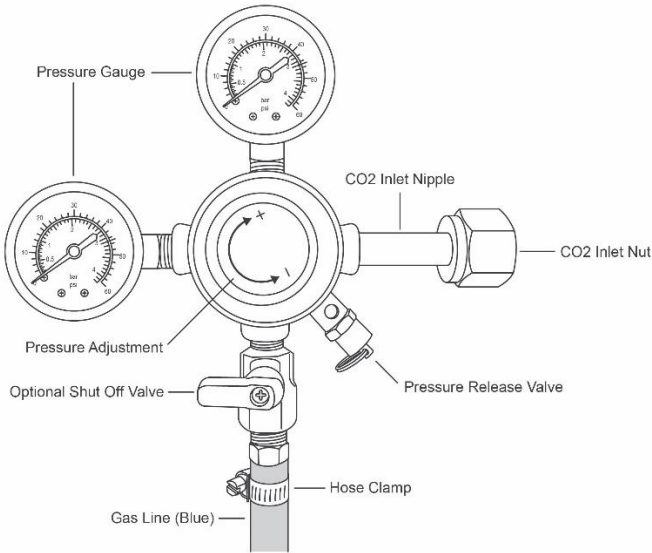


Instalación de Regulador de CO2

El propósito del regulador de CO2 es permitir que pueda controlar el gas fluyendo del cilindro al barril. Así es como se instala:

1. Conecte el regulador de CO2 al cilindro girando la tuerca reguladora a la válvula del cilindro, asegurándose de que una arandela esté insertada de forma segura antes de conectar la tuerca.
2. Apriete tuerca de entrada de CO2 utilizando una llave inglesa ajustable (no incluida) para asegurarse de que no haya fugas.
3. Una vez que esté listo para pinchar su barril (revisar página 63), abra la manilla de ajuste de presión.
4. El manómetro de presión monitorea presiones bajas del barril y debe de ser ajustado a 10-12 PSI.

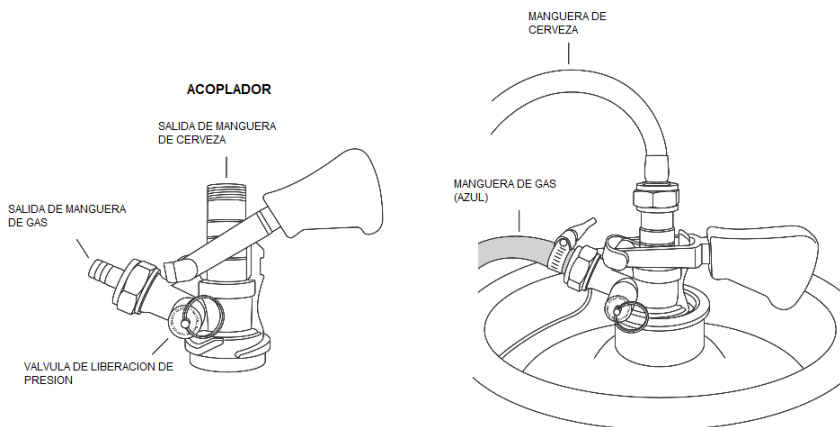
Nota: Si el PSI llega a ser mayor de 12, utilice la válvula de liberación de presión para bajar el exceso de CO2 retenido en el regulador.)



Instalación de Acoplador

Inserte el acoplador del barril en el cuello del barril de cerveza y gire en sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo en su lugar, asegurándose de que el acoplador del barril este cerrado (manija arriba).

Nota: No coloque el acoplador abierto (manija abajo) hasta que haya armado completamente el dispensador. (revisar página 63)



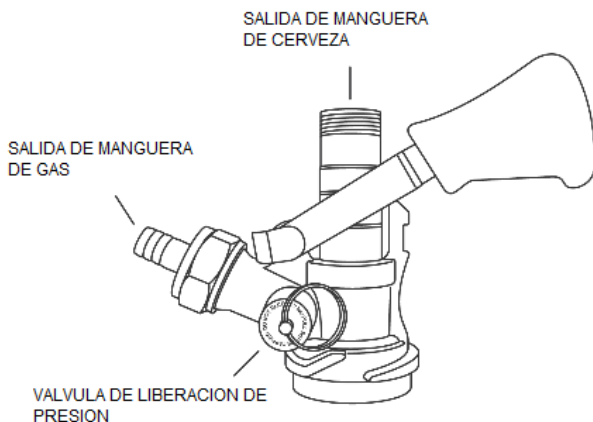
Instalación de Manguera de Gas y de Cerveza

Instalación de la Manguera de Gas al Regulador

1. Conecte una de las puntas de la manguera de gas (manguera azul) a la conexión en el regulador de CO2.
2. Asegure la manguera apretando la abrazadera de acero ya conectado a la línea. Utilice pinzas /destornillador para apretar el abrazador y asegúrese de revisar por fugas en esta área una vez que el CO2 este fluyendo hacia fuera del cilindro.
3. Remueva uno de los dos tapones en la parte posterior del gabinete girándolo y jalándolo. (Nota: Guárdelo si decide colocar su cilindro de CO2 en el interior del gabinete.)
4. Alimente la otra punta de la manguera de gas a través de la abertura y conéctelo al acoplador (revise los siguientes pasos).

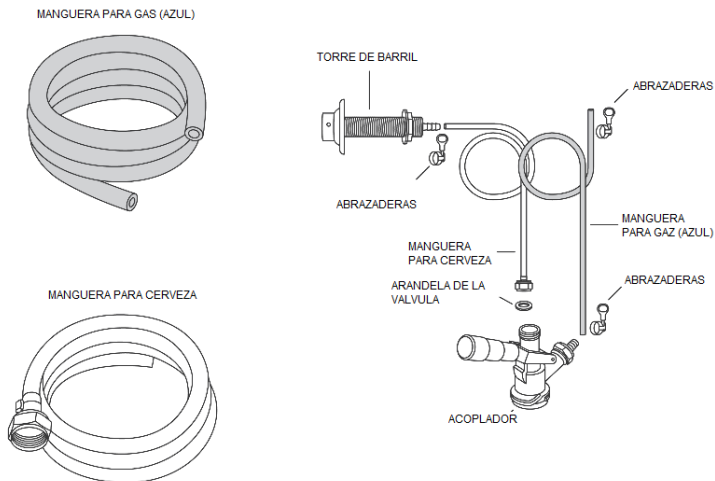
Instalación de Acoplador de Manguera de Gas

1. Conecte la otra punta de la manguera de gas (azul) a la entrada de gas en el acoplador del barril.
2. Asegure la línea apretando la abrazadera de acero ya conectado a la manguera. Utilice pinzas /destornillador para apretar el abrazador y asegúrese de revisar por fugas en esta área una vez que el CO2 este fluyendo hacia fuera del cilindro.



Instalación de manguera de Cerveza

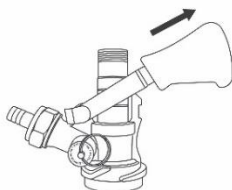
1. Coloque la arandela de la válvula entre la salida de la manguera de cerveza en el acoplador y la tuerca en la punta de la manguera de cerveza.
2. Apriete la tuerca en la manguera de cerveza a la entrada de cerveza en el acoplador del barril.
3. Asegure la manguera apretando la abrazadera de acero ya conectado a la manguera. Utilice pinzas /destornillador para apretar el abrazador y asegúrese de revisar por fugas en esta área una vez que el CO2 este fluyendo hacia fuera del cilindro.



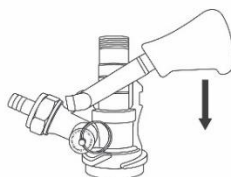
Pinchando el Barril

1. Tire de la manija del grifo hacia fuera del acoplador del barril (1).
2. Empuje hacia abajo hasta que se ajuste en su posición (2) y su barril estará pinchado.

①



②



TEMPERATURA DE LA CERVEZA

Una temperatura correcta y consistente es importante al guardar y servir cerveza de barril. La cerveza se empezará a congelar a los 27 grados Fahrenheit (-2 grados Celsius), así que es importante que seleccione y mantenga la temperatura en el interior del gabinete de su dispensador. La temperatura óptima para servir cerveza es de entre 36y 40 grados Fahrenheit (2-4 grados Celsius). Las temperaturas muy altas o bajas pueden causar una pérdida de sabor o modificaciones al mismo, y problemas al servir. Monitoree

periódicamente la temperatura en el interior de su dispensador y ajuste de ser necesario, mantenga la puerta del gabinete refrigerador cerrada el mayor tiempo posible para evitar fluctuaciones de la temperatura.

RECOMENDACIONES PARA SERVIR SU CERVEZA

Si la cerveza sale con mucha espuma al server por primera vez, significa que mucho CO₂ se ha acumulado antes de conectar el dispensador. Asegúrese que la válvula de presión tenga un nivel de presión de entre 10-12. Para liberar el exceso de CO₂, jale la válvula de liberación de presión en el regulador de CO₂ y el acoplador al mismo tiempo. Esto resultara en menos espuma al seguir sirviendo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay muchos problemas comunes que puede experimentar con su dispensador que pueden ser resueltos fácilmente, sin tener que hacer una llamada de servicio. Pruebe los consejos a continuación para resolver los problemas que pueda estar sufriendo su unidad:

Problema	Causa Posible
Formación excesiva de espuma	<ul style="list-style-type: none"> • Si el barril fue movido recientemente, déjelo reposar por un mínimo de dos (2) horas antes de pinchar el barril • Verifique que el regulador de presión del CO2 se encuentre entre 10-12 PSI • Asegúrese de que el refrigerador de barril opere entre 36-40 grados Fahrenheit • Si el barril de cerveza ha sido expuesto a un ambiente caliente por un periodo extendido de tiempo, dele suficiente tiempo para enfriarse antes de intentar servir • Si la presión se ha acumulado, active la válvula de liberación de presión ubicado en el acoplador del barril por 3 segundos • Técnica para servir inapropiada
Cerveza sin gas y sin espuma	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el regulador de presión del CO2 diga entre 10-12 PSI • La vidriería no está limpia o tiene aceites que disuelven la formación de gas • Asegúrese que todas las temperaturas y ajustes correctos sean utilizados para mangueras de cinco (5) pies de largo • Rellene el cilindro de CO2 de ser necesario
No hay flujo de cerveza desde el dispensador	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que el cilindro de CO2 y la válvula reguladora estén abiertas • Rellene el cilindro de CO2 de ser necesario • Reemplace el barril si esta vacío • Verifique que no haya obstrucciones en la línea de aire o en la línea para dispensar y que ninguna este congelada • Verifique que todas las conexiones estén aseguradas y selladas y de que este en una buena condición

Problema	Causa Posible
Chorro irregular	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema de dispensación requiere de limpieza • Revise el sello entre el barril y el acoplador para asegurarse de que el acoplador ha sido instalado apropiadamente • Verifique que no haya obstrucciones en la línea de aire o en la línea para dispensar y que ninguna este congelada. • Técnica para servir inapropiada
Grifo chorreante	<ul style="list-style-type: none"> • Después de servir, asegúrese que la manija regrese a la posición de cerrado • El grifo requiere de limpieza
Descarga rápida del cilindro de CO2	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que haya una conexión apropiada de la línea de aire al regulador de CO2 y verifique la línea de aire por posibles fugas
Dificultad al manipular la manija del grifo	<ul style="list-style-type: none"> • El grifo requiere de limpieza • Remueva la tuerca de la manija y el conector en inspeccione por posibles daños
Sabor y/u olor anormal en la cerveza	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema de dispensación requiere de limpieza • Revise las mangueras por posibles fugas de aire, y asegúrese que todas las conexiones estén aseguradas y de que los sellos se encuentren en una buena condición • Reemplace el barril de cerveza si ha excedido su vida útil

GARANTIA DEL FABRICANTE

Este aparato está cubierto por una garantía limitada del fabricante. Durante un año a partir de la fecha original de compra, el fabricante reparará o reemplazará cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestre tener defectos de materiales y mano de obra, siempre que el electrodoméstico se haya utilizado en las condiciones de funcionamiento normales previstas por el fabricante.

Términos de garantía:

Durante el primer año, cualquier componente de este electrodoméstico que se encuentre defectuoso debido a los materiales o la mano de obra será reparado o reemplazado, a discreción del fabricante, sin cargo para el comprador original. El comprador será responsable de los gastos de traslado o transporte.

Exclusiones de garantía:

La garantía no se aplicará si el daño es causado por cualquiera de los siguientes:

- Fallo de alimentación
- Daños durante el transporte o al mover el aparato
- Suministro de energía inadecuado, como bajo voltaje, cableado doméstico defectuoso o fusibles inadecuados
- Accidente, alteración, mal uso o abuso del aparato como el uso de accesorios no aprobados, circulación de aire inadecuada en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas extremas)
- Uso en aplicaciones comerciales o industriales
- Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidad o casos fortuitos como huracanes, inundaciones, etc.
- Uso de fuerza o daño causado por influencias externas
- Aparatos parcial o totalmente desmontados
- Exceso de desgaste por parte del usuario

Obtención del servicio:

Cuando haga un reclamo de garantía, tenga disponible la factura de compra original con la fecha de compra. Una vez confirmado que su electrodoméstico es elegible para el servicio de garantía, todas las reparaciones serán realizadas por un centro de reparación autorizado de Newair™. El comprador será responsable de los gastos de traslado o transporte. Las piezas y / o unidades de reemplazo serán nuevas, refabricadas o reacondicionadas y están sujetas a la discreción del fabricante. Para soporte técnico y servicio de garantía, envíe un correo electrónico a support@newairusa.com.