

# Instructions:

INSTRUCCIONES

For Service Call:  
Para Mantenimiento llámour:

# PACIFIC BEER EQUIPMENT



Disconnect the keg coupler from the empty keg and connect to a full keg in the usual manner.

Follow the operating instructions.

US Patent #6,003,542  
All Rights Reserved Made in Canada

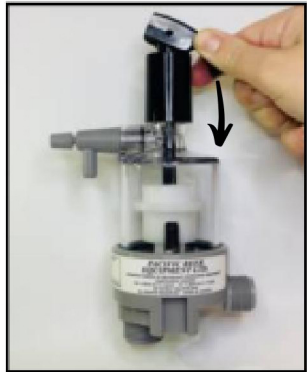


## Venting

Push vent button. Wait a few seconds for foam to settle and vent again, ensuring the chamber is generally full of beer.

## Ventilar

Empuje el botón para descargar. Espere unos cuantos segundos para que la espuma se asiente y vuelva a ventilar, asegurándose que la cámara está generalmente llena de cerveza.



## Float Release

Push down lever until the float releases.

## Lanzamiento Flotante

Empuje la palanca hacia abajo hasta que lanzamientos flotantes.



1



2

## Cleaning

When flushing lines, lift lever up (#1), until in upright position (#2). Operate the vent button a few times while flush cleaning to ensure the vent will not "stick" in the open position during regular use. Return lever to original position and your done! (#3)



3

## Limpieza

Cuando se limpian las líneas, levante la palanca (# 1), hasta en posición vertical # 2. Apriete el botón de ventilación varias veces durante la operación de limpieza para evitar que se quede "atascado" en posición abierta durante uso regular. Regreso palanca a la posición original y listo!

D F C 9 6 0 0

Manufactured in Vancouver B.C. Canada by Pacific Beer Equipment Ltd.  
www.beerequipment.com

# Troubleshooting

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 1 - GAS/FOAM ESCAPING FROM WHEN TAP EMPTIES

Check knob is in original operational position.

### 2 - UNIT SHUTS DOWN WHEN THERE IS STILL BEER IN THE KEG

Follow procedures for Float Release and Venting. If unit continues to shut down, CO2 breakout may be occurring (gas is escaping from the beer and collecting in the clear chamber). Have your draft system checked and also check for a leaking coupler seal.

### 3 - OTHER

To bypass unit due to unexplainable trouble: Lift lever to position #2 in cleaning instructions - you can now continue to serve beer in the usual manner. Call your product salesperson or local draught service person during regular hours for complete service.

1 - CUANDO FUGAS DE GAS O ESPUMA DEL GRIFO AL VACIAR EL BARRIL  
Verifique que la perilla esté en la posición original de funcionamiento.

2 - LA UNIDAD SE APAGA CUANDO AÚN HAY CERVEZA EN EL BARRIL  
Siga los procedimientos de liberación y ventilación del flotador. Si la unidad continúa apagándose, es posible que se esté produciendo una fuga de CO2 (el gas se escapa de la cerveza y se acumula en la cámara transparente). Haga revisar su sistema de tiro y también verifique si hay fugas en el sello del acoplador.

### 3 - OTROS

Para desviar la unidad debido a un problema inexplicable: Levante la palanca a la posición #2 en las instrucciones de limpieza; ahora puede continuar sirviendo cerveza de la manera habitual. Llame a su vendedor de productos o al personal de servicio técnico local durante el horario habitual para obtener un servicio completo.