

MANUFACTURED BY :

## PACIFIC BEER EQUIPMENT LTD.

MANUFACTURED OF BEVERAGE DISPENSING EQUIPMENT  
NEW WESTMINSTER, B.C. CANADA V3M 4K3  
US PATENT # 6003542

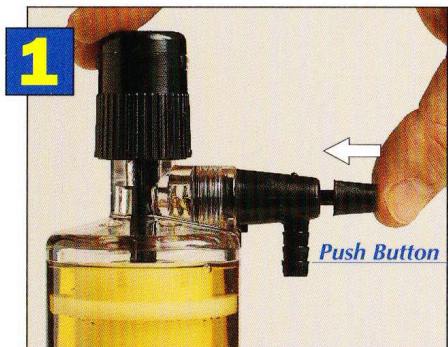
ALL RIGHT RESERVED MADE IN CANADA

# Instructions: INSTRUCCIONES

For Service Call: Para mantenimiento llamar:

Disconnect the keg coupler from the empty keg and connect to a full keg in the usual manner.  
Follow the operating instructions. It's as easy as 1...2...3

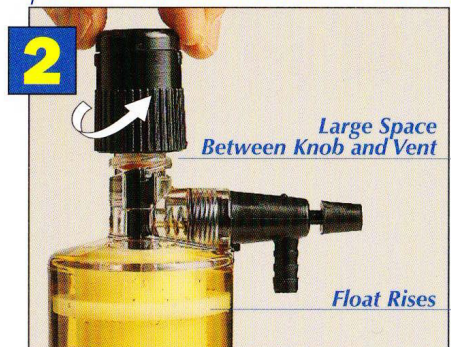
Desconecte el enganche del barril vacío y conéctelo al barril lleno en la forma usual. Siga las instrucciones para el funcionamiento. Es tan fácil como 1...2...3



Oprima el botón

**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.



Gran espacio entre el tirador y la descarga  
El flotador sube

**Twist up** Twist the knob counterclockwise **until it stops!** Float will rise to top of chamber.

**Destapado** Apriete el botón en sentido inverso a las agujas del reloj ¡hasta que se detenga! El flotador subirá a la parte superior de la cámara.



Un pequeño espacio entre el tirador y la descarga

**Lock Down** Twist the knob clockwise fully **until it stops.** That's it! You are now ready to pour beer!

**Cerrado** Retuerza el tirador en la dirección del reloj completamente "hasta que se detenga". ¡Eso es todo! ¡Ahora usted está listo para servir cerveza!



### Cleaning

(Authorized Personnel Only)  
When flushing lines, twist knob counterclockwise, **until it stops** in the **twist up** position (#2). Operate the vent button a few times while flush cleaning to ensure the vent will not "stick" in an open position during regular use.

**Limpieza** (Personal autorizado solamente) Cuando se limpian las líneas, retuerza el tirador en la dirección del reloj, "hasta que pare" en la posición de "Destapado" (#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.

## Troubleshooting SOLUCIÓN A PROBLEMAS

**1 - GAS/FOAM ESCAPING FROM TAP WHEN KEG EMPTIES.**  
Check knob is in position #3 Lock-Down

**2 - UNIT SHUTS DOWN WHEN THERE IS STILL BEER IN THE KEG.**  
Follow procedures 1,2 and 3 - Vent, Twist Up, Lock Down. If unit continues to shut down, CO<sub>2</sub> 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 keg coupler seal.

**3 - OTHER** To bypass unit due to unexplainable trouble: Twist up in position #2 - 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.

### SOLUCIÓN A PROBLEMAS

**1 - CUANDO SE ESCAPA GAS O ESPUMA DE LA ESPITA AL VACIAR EL BARRIL.**  
Confirme que el botón está en la posición #3 - Cerrado.

**2 - SE LA UNIDAD CESA DE FUNCIONAR CUANDO TODAVIA HAY CERVEZA EN EL BARRIL.** Siga los pasos 1, 2 y 3 - Ventilación, Destapado y Cerrado. Si la unidad continua cerrándose puede estar escapándose CO<sub>2</sub> (es decir, se está escapando el gas de la cerveza y se está colectando en la cámara). Indica que la falla puede radicar con el sistema de descarga a presión o que pueden haber fugas en los sellos de los acoplamientos del barril.

**3 - OTROS** Para dejar de lado la unidad debido a un problema inesperado: Destape en la posición #2 - ahora puede continuar sirviendo cerveza en la forma usual. Llame al vendedor de producto o al técnico local para servicio después de venta durante horas de oficina normales para que le presten un serviolo completo a la unidad.