



**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Model Number/ No. de Modelo: BD555

**BEER DISPENSER
(DISPENSADOR/ENFRIADOR DE CERVEZA)**

CAUTION:

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS.

La sección en español empieza en la página 20.

Avanti has a policy of continuous improvement on its products and reserves the right to change materials and specifications without notice.

Avanti Products, A Division of The Mackle Co., Inc.

P.O. Box 520604 - Miami, Florida 33152

www.avantiproductions.com

ORDER FORM
Avanti Products, P.O. Box 520604, Miami Florida 33152

For your convenience, you may use a major credit card (Master Card, or Visa) to order accessories over the phone by calling (800) 220-5570.

To order by mail, please fill out the following form and send it in with your payment (check, money order or credit card) using the above address.

Qty	Item	Description	Price	Total
	SH-1	2 SHELVES	9.95	
	CS-2	2 CASTERS	9.95	
SUBTOTAL				
SHIPPING AND HANDLING			\$	6.25
TOTAL			\$	

ACCESSORIES SUBJECT TO AVAILABILITY

NAME (please print) _____

ADDRESS _____

CITY _____

STATE _____

ZIP _____

DAYTIME PHONE () _____

ENCLOSED IS \$ _____

CHECK MONEY ORDER MASTER CARD VISA

CREDIT CARD NUMBER _____

EXPIRATION DATE _____

NAME (AS IT APPEARS ON CREDIT CARD) _____

SIGNATURE _____

(OF CREDIT CARD HOLDER) _____

PLEASE MAKE CHECKS PAYABLE TO: AVANTI PRODUCTS

Avanti has a policy of continuous improvement on its products and reserves the right to change materials and specifications without notice.

Registration Information

Thank you for purchasing this fine Avanti product. Please fill out this card and return it within 100 days of purchase and receive these important benefits:

➤ **Protect your product:**

We will keep the model number and date of purchase of your new Avanti product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.

➤ **Promote better products:**

We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your future needs.

------(Detach Here)-----

Avanti Registration Card

Name _____			Model # _____	Serial # _____
Address _____			Date Purchased _____	Store/Dealer Name _____
City _____	State _____	Zip _____	Occupation _____	
Area Code _____	Phone Number _____		As Your Primary Residence, Do You: <input type="checkbox"/> Own <input type="checkbox"/> Rent	
Did You Purchase An Additional Warranty: <input type="checkbox"/> Extended <input type="checkbox"/> Food Loss <input type="checkbox"/> None			Your Age: <input type="checkbox"/> under 18 <input type="checkbox"/> 18-25 <input type="checkbox"/> 26-30 <input type="checkbox"/> 31-35 <input type="checkbox"/> 36-50 <input type="checkbox"/> over 50	
Reason For Choosing This Avanti Product: Please indicate the most important factors that influenced your decision to purchase this product. <input type="checkbox"/> Price <input type="checkbox"/> Product Features <input type="checkbox"/> Avanti Reputation <input type="checkbox"/> Product Quality <input type="checkbox"/> Salesperson Recommendation <input type="checkbox"/> Friend/Relative Recommendation <input type="checkbox"/> Warranty <input type="checkbox"/> Other _____			Marital Status: <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Single Is This Product Used In The: <input type="checkbox"/> Home <input type="checkbox"/> Business How Did You Learn About This Product: <input type="checkbox"/> Advertising <input type="checkbox"/> Product Features <input type="checkbox"/> In Store Demo <input type="checkbox"/> Personal Demo <input type="checkbox"/> Other _____	
Comments _____			Comments _____	

HELP US HELP YOU...

Read this guide carefully.

It is intended to help you operate and maintain your new Beer Dispenser properly.

Keep it handy to answer your questions. If you don't understand something or you need more help, please call:

Avanti Customer Service
800-220-5570

Keep proof of original purchase date (such as your sales slip) with this guide to establish the warranty period.

CAUTION:

THIS BEER DISPENSER IS NOT DESIGNED FOR THE STORAGE OF MEDICINE OR OTHER MEDICAL PRODUCTS.

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a plate located on the bottom outside wall of the Beer Dispenser.

Please write these numbers here:

Date of Purchase

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your Beer Dispenser.

If you received a damaged Beer Dispenser, immediately contact the dealer (or builder) that sold you the Beer Dispenser.

Save time and money. Before you call for service, check the Troubleshooting Guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your Beer Dispenser. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

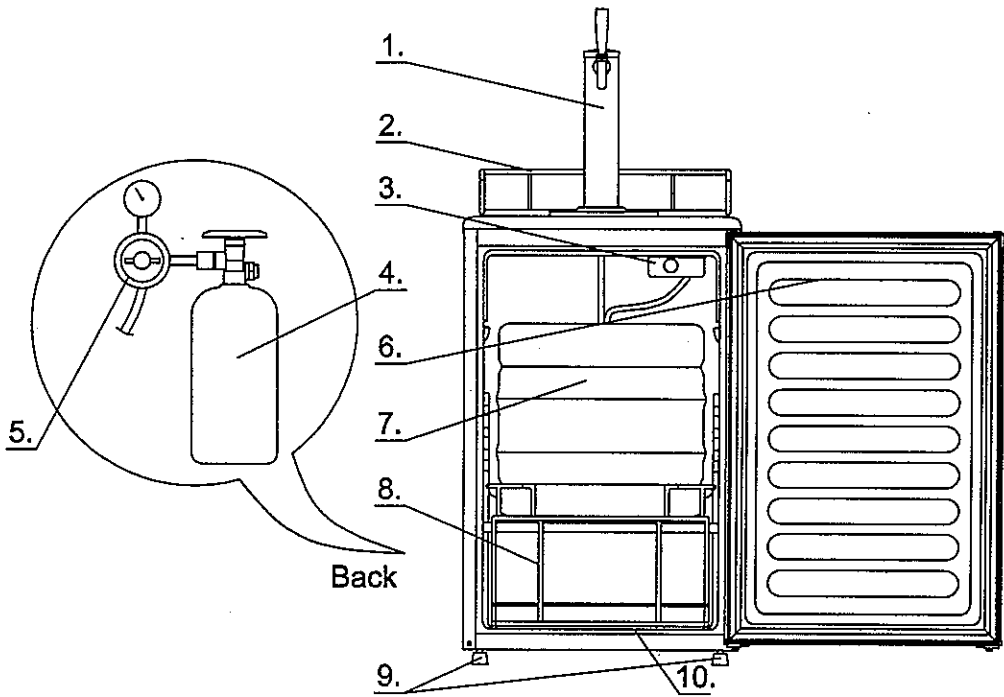
NEXT, if you are still not pleased, write all the details, including your telephone number, and send to:

Customer Service
Avanti Products
10880 NW 30 Street
Miami, FL 33172

Table of Contents

Warranty Information and Registration Card	2
Help Us Help You	3
Parts and Features	5
Important Safety Instructions	6
Installation Instructions	6
Before Using Your Beer Dispenser	6
Installation of Your Beer Dispenser	6
Electrical Connection	7
Installation of CO2	8-9
Dispensing of Beer	10
Converting to an All Refrigerator	10
Operating Your Beer Dispenser	11
Temperature Control	11
Care and Maintenance	11
Automatic Defrosting	11
Changing the Reversible Door	12
Cleaning Your Beer Dispenser	12
Maintenance of Your Beer Dispenser	12
Vacation Time	12
Moving Your Beer Dispenser	12
Draught Beer Trouble Guide	13-16
Troubleshooting Guide	17
Service For Your Beer Dispenser	18
Wiring Diagram	18
Your Avanti Products Warranty	19
SPANISH VERSION	20-30

PARTS AND FEATURES



- 1 Beer Tower
- 2 Safety Guard Rail
- 3 Adjustable Thermostat
- 4 CO₂ Gas Can
- 5 CO₂ Regulator
- 6 Reversible Door
- 7 Beer Keg (not included)
- 8 Beer Keg Stand
- 9 Leveling Legs
- 10 Metal Plate

Important Safety Instructions

⚡ WARNING ⚡	To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your Beer Dispenser, follow these basic precautions:
<ul style="list-style-type: none">• Read all instructions before using the refrigerator.• DANGER or WARNING: Risk of child entrapment.• Before you throw away your old refrigerator or freezer: Take off the doors. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.• Never allow children to operate, play with, or crawl inside the refrigerator.• Never clean refrigerator parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.• Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other refrigerator. The fumes can create a fire hazard or explosion. <p style="text-align: center;">-Save these instructions-</p>	

INSTALLATION INSTRUCTIONS

➤ Before Using Your Beer Dispenser

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:
 - Instruction manual
 - Instruction video
 - 1 Safety Guard Rail
 - 1 Drip Tray (2 Pieces)
 - 1 Cylinder Support
 - 1 CO₂ Regulator (Box)
 - 1 CO₂ Empty Cylinder (Box)
 - 1 CO₂ Air Line Hose (Red)
 - 2 CO₂ Hose Connectors
 - 1 Beer Keg Coupler (Box)
 - 1 Beer Tower
 - 1 Pull Handle (Beer Tower Faucet)
 - 1 Spanner Faucet Wrench (see illustration on page 10)
 - 6 Plugs (Guard Rail)
 - 1 Beer Keg Stand
 - 1 Metal Plate For Cabinet Bottom
- Before connecting the Beer Dispenser to the power source, let it stand upright for approximately 2 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.

➤ Installation of Your Beer Dispenser

- This appliance is designed to be free standing only, and should not be recessed or built-in.
- Place your Beer Dispenser on a floor that is strong enough to support the Beer Dispenser when it is fully loaded.
- Allow 3 inches of space between the back and sides of the Beer Dispenser, which allows the proper air circulation to cool the compressor.
- Locate the Beer Dispenser away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extreme cold ambient temperatures may also cause the Beer

- Dispenser not to perform properly.
- Avoid locating the Beer Dispenser in moist areas.
- After plugging the appliance into a wall outlet, allow the unit to cool down for 2-3 hours before placing any contents in the Beer Dispenser compartment.

➤ **Electrical Connection**

⚡ Warning ⚡

Improper use of the grounded plug can result in the risk of electrical shock. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized Avanti Products service center.

- This appliance should be properly grounded for your safety. The power cord of this appliance is equipped with a three-prong plug which mates with standard three prong wall outlets to minimize the possibility of electrical shock.
- Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied.
- Plug the appliance into an exclusive properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized Avanti Products service center.
- Use of extension cords is not recommended.
- This appliance requires a standard 115/120-volt, 60Hz electrical outlet with three-prong ground.
- The cord should be secured behind the appliance and not let exposed or dangling to prevent accidental injury.
- Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

Warning
CO₂ GAS CAN BE DANGEROUS

WARNING: CO₂ cylinders contain high-pressure compressed gas which can be hazardous if not handled properly. Make sure you **READ** and **UNDERSTAND** the following procedures for CO₂ cylinders **BEFORE INSTALLATION**.

1. **ALWAYS** connect the CO₂ cylinder to a regulator. Failure to do so could result in explosion with possible death or injury when the cylinder valve is opened.
2. **NEVER** connect the CO₂ cylinder directly to the product container.
3. **ALWAYS** follow correct procedures when cylinders are changed.
4. **ALWAYS** secure the cylinder in an upright position.
5. **NEVER** drop or throw a CO₂ cylinder.
6. **ALWAYS** keep a CO₂ cylinder away from heat. Store extra cylinders in a cool place (preferably 70°F). Securely fasten with a chain in an upright position when storing.
7. **ALWAYS** ventilate and leave the area immediately if CO₂ leakage has occurred.
8. **ALWAYS** check the D.O.T. test date on the cylinder neck before installation. If over five (5) years, do not use, return cylinder to gas supplier.
9. **NEVER** connect a product container unless there are two (2) safety's in the pressure system:
 - a. One at or on the CO₂ regulator
 - b. One at or on the product coupler or in the pressure gas line.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation Of CO₂ Cylinder Support

- Install the metal support provided onto the 4 studs located on the exterior back wall. Align the holes in the support with the studs and push down firmly. (See Figure 1)

Installation Of CO₂ Cylinder

- Install your fully charged cylinder into the support stand.

Installation Of CO₂ Regulator

- Attach the CO₂ regulator to the cylinder by turning the regulator nut onto cylinder valve, making sure washer is securely inserted into connecting nut. Tighten snug using an adjustable wrench and assure there are no leaks. (See Figure 2)

Installation Of CO₂ Air Line Hose To Regulator

- Attach one end of the air line (red) hose provided to the hose connection on the regulator.
- Secure hose by using one of the two clamps provided. Use pliers to tighten clamp and assure no leaks. (See Figure 3)

Installation Of CO₂ Air Line Inside Cabinet

- Remove plug located at the exterior back (top left hand corner).
- Save it for later use if you decide to convert unit to an all refrigerator.
- Insert the open end of the air line (red) into the cabinet through the uncovered hole. (See Figure 4)

Installation Of The Beer Tower

- Remove the top plug by twisting and pulling out, saving it for later use if you decide to convert unit to an all refrigerator.
- Unravel the beer line (hose) from the tower and insert the beer line and wing nut through the uncovered hole on top.
- Lock the beer tower assembly to the top and make sure to position the beer faucet so it is aligned with the cabinet front (6 o'clock position). You accomplish this by aligning the bottom of the beer tower to the 3 grooves on the top cabinet and tighten by hand clockwise to properly lock.
- Plastic faucet lever: see explanation and sketch on page 10.

Installation Of Protective Metal Plate

- This plate should always be installed when the keg stand is in place to protect against unnecessary damage to the floor of the cabinet.



Fig. 1

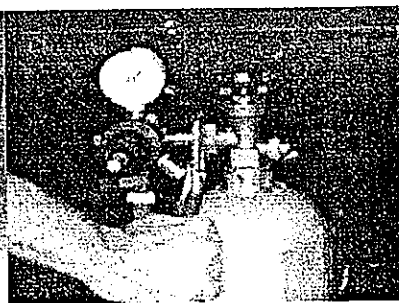


Fig. 2



Fig. 3

Installation Of The Beer Keg

- Position the keg stand directly in front of the open door. Using keg handles only, carefully lift the beer keg onto the stand. (See Figure 5)
- To place the beer keg and stand inside the cabinet, brace your knees behind the keg stand. Lift the front of the keg just enough so the front edge of the stand is resting on the front edge of the Beer Dispenser bottom cabinet. (See Figure 6)
- Grasp the keg stand front handles and slide it all the way into the cabinet.

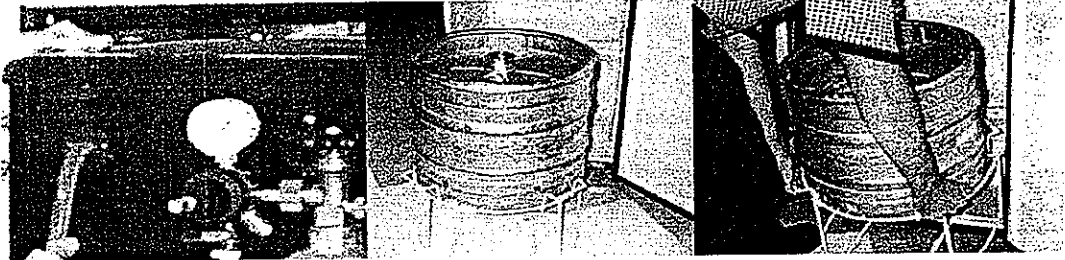


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Installation Of The Keg Coupler

- Insert the keg coupler provided 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. (See Figure 7)

Installation Of The CO₂ Air Line Hose

- Attach the open end of the red hose to the hose barb connection on the keg coupler. Secure hose by using the plastic snap provided, using pliers to tighten clamp.

Connecting the beer tower to coupler

- Make sure the washer is properly inserted into the wing nut.
- Place wing nut into the top of the coupler turning until tight.

How To Tap A Keg Of Beer

- Make sure the beer tower faucet is in the closed position.
- Pull tapping handle out and press downward until it locks into position. (See Figure 8) The keg is now tapped.

Opening The CO₂ Cylinder Main Valve

- Before doing that, make sure the secondary shut-off valve is closed, as shown in figure 9. To open the main CO₂ cylinder valve, slowly turn the main valve counter-clockwise until fully open.
- Notice the needle on the gauge start to climb.

Adjusting The CO₂ Regulator

- The gauge monitors low internal keg pressure and should be adjusted to read between 10-12 psi/lbs. (See Figure 10)
- In order to do that:
 1. Release adjustment lock nut marked 2.
 2. Using a flat screwdriver, turn regulator screw marked 3. If increased low pressure is sought, rotate screw clockwise. By rotating it counter clockwise, low pressure will be decreased when the required operating pressure is attained, retighten lock nut 2.
 3. Open secondary shut off valve to let CO₂ flow into the keg.

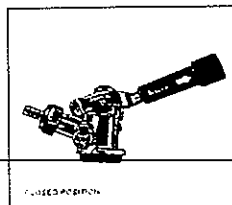


Fig 7

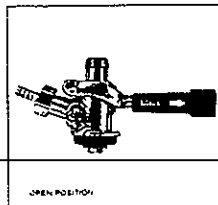


Fig 8

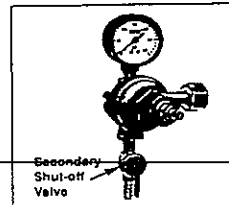


Fig 9

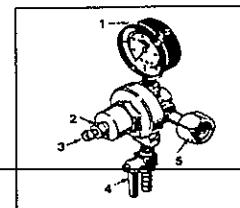
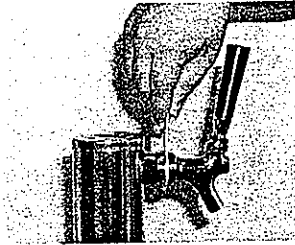


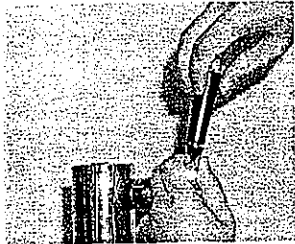
Fig. 10

➤ Spanner Faucet Wrench



Spanner faucet wrench provided for either removing or tightening connection.

➤ Plastic Faucet Lever



Attach the black plastic lever (pull handle) provided on top of the faucet by tighten it by hand clockwise until the end, holding in the process the golden snug underneath so it does not move.

If there is still a small drip from the faucet, you may have tightened the plastic lever too much and may need to unscrew golden snug counter-clockwise (as shown) one turn. That should Correct the problem if exists.

➤ Dispensing Beer:

- Keep beer keg refrigerated at all times.
- Never allow beer lines to dry out.
- Use clean beer glassware before pouring.
- Hold glass at a 45° angle when 2/3 full, start to straighten glass and tap it off.
- Always make sure the faucet handle is pushed all the way back.
- A beer faucet lock is available so access to the consumption of beer can be limited to people above the legal age.

Note: Keg sizes that can be used in your beer dispenser

1/4 barrel	30 Liters	7.8 gals.	992 oz.	82/12-oz. Glass
1/6 barrel	20 Liters	5.2 gals.	661 oz.	55/ 12-oz. Glass
1/8 barrel	15 Liters	4.0 gals.	496 oz.	41/ 12-oz. Glass

➤ Converting Your Beer Dispenser To An "All Refrigerator".

1. Turn off the control knob to the "OFF" position.
2. Close the main valve on the CO₂ cylinder.
3. Close the secondary shut-off valve on the regulator pipe.
4. Close the connection between the beer keg and the keg coupler.
5. Drain any remaining beer from the lines.
6. Disconnect the beer line and CO₂ air line from the keg coupler
7. Remove the beer keg, keg stand and bottom metal plate from the cabinet.
8. Remove the keg coupler.
9. Disconnect the air line from the CO₂ cylinder.
10. Remove the CO₂ air line from cabinet plug
11. Replace the air line rear cabinet plug
12. Remove the beer tower. Also pull the beer line thru the top of the cabinet
13. Replace the top cabinet plug
14. Order the optional wire shelves and install them on the side supports.
15. Adjust temperature as desired.

OPERATING YOUR BEER DISPENSER

➤ Setting The Temperature

To start, turn the temperature control knob to the maximum setting to achieve fastest cooling quickly. Allow the unit to run for 3 hours. Temperature range of the thermostat goes from 36°F to 45°F.

Optimum temperature for serving draught beer is between 34°F – 38°F and that is a key factor to consider in storing and dispensing draught beer.

To turn off the Beer Dispenser, rotate the control knob to the "OFF" position.

Note: Keep an accurate thermometer handy and adjust temperature control setting as necessary or according to your needs.

Automatic defrosting

There is no need to defrost the Beer Dispenser. Defrost water collects and passes thru the drain outlet in the rear wall into a tray located above the compressor, where it evaporates.

NOTE:

- If the unit is unplugged, power lost, or turned off; you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. If you attempt to restart before this time delay, the Beer Dispenser will not start.

CARE AND MAINTENANCE

➤ Reversal And Installation Of the Beer Dispenser Door

This Beer Dispenser has the capability of either opening the door from the left or right side. The unit is delivered to you with the door opening from the left side. Should you desire to reverse the opening direction, please follow these instructions.

NOTE:

All parts removed must be saved to do the reinstallation of the door.

- Remove both screw-type leveling legs (7).
- Remove the three screws (8) that hold the lower right hinge (4), save hinge for later use.
- Remove door from upper pin (1), lift it and place it on a padded surface to prevent scratching it.
- Using a flat screwdriver remove right upper pin and transfer it to the same location on the opposite side.
- Remove the pin cap (2) from the left side of the upper frame of the door, and then transfer it to the same location on the opposite side.
- Remove inner plug (3) from upper frame of door and transfer it to the uncovered hole on the opposite side.
- Insert lower hinge (4) previously saved to the lower left side of the door. Before placing this hinge, reverse the direction of the bolt-pin (6).
- Set the door in place making sure the pin enters the bushing at the uncovered hole on the upper frame of the door.
- While holding the door in the closed position, secure the lower left hinge by tightening all the screws, making sure the door is leveled with the counter top.

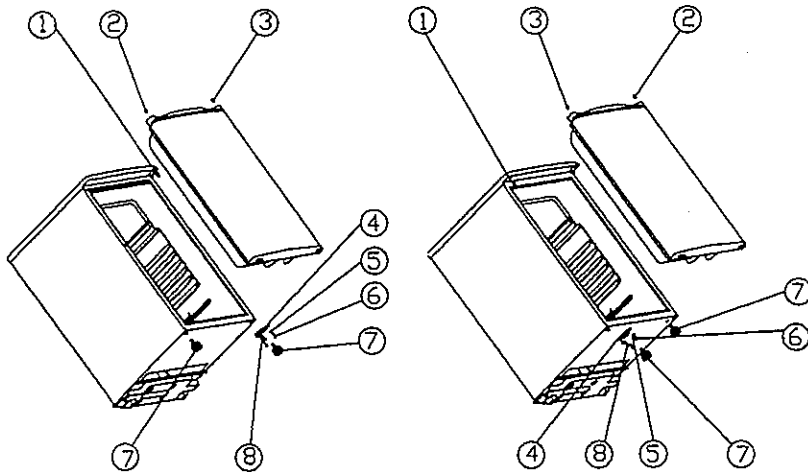


FIGURE 1 (Position prior to door reversal) FIGURE 2 (Position after door reversal)

- 1 Upper Pin
- 2 Pin Cap
- 3 Inner Plug
- 4 Lower Door Hinge
- 5 Washer
- 6 Bolt-pin
- 7 Leveling Legs
- 8 Door Hinge Screws

➤ **Cleaning Your Beer Dispenser**

- Turn the temperature control to "OFF", unplug the Beer Dispenser, and remove the contents.
- Wash the inside surfaces with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- Wash the shelves and stand with a mild detergent solution.
- The outside of the Beer Dispenser should be cleaned with mild detergent and warm water.
- Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning area of the controls, or any electrical parts.
- Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.

➤ **Vacation Time**

- **Short vacations:** Leave the Beer Dispenser operating during vacations of less than three weeks.
- **Long vacations:** If the appliance will not be used for several months, remove all contents and unplug the power cord. Clean and dry the interior thoroughly. To prevent odor and mold growth, leave the door open slightly: blocking it open if necessary.

➤ **Moving Your Beer Dispenser**

- Remove all the contents.
- Securely tape down all loose items inside your Beer Dispenser.
- Turn the leveling screws up to the base to avoid damage.
- Tape the door shut.
- Be sure the Beer Dispenser stays secure in the upright position during transportation. Also protect outside of Beer Dispenser with a blanket, or similar item.

CLOUDY BEER

When beer in glass appears hazy, and not clear.

Causes	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Over chilling beverage cooler and/or beverage lines. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Excessive low temperatures may cause hazy, cloudy beer, particularly when beer lies in cold coil for long periods of time. Make certain that lines are thoroughly cleaned, and then raise temperature slightly.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Cracking, or when partially opening beer faucet. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Open faucet quickly and completely. • Replace worn washers and parts in faucet when necessary to permit full opening of faucet.
3) <ul style="list-style-type: none"> • General conditions causing cloudy beer. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • See wild beer corrections #2 and #6,

SOUR BEER

May taste and smell extremely yeasty, or moldy.

Cause	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Contaminated Air Line. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • See Off-Taste Beer, Correction #2
2) <ul style="list-style-type: none"> • Improper transportation of barrels of beer, Beer delivered on open truck, during high summer temperatures, may be the cause for starting secondary fermentation. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • If at all possible, deliver beer barrels in closed body, refrigerated truck. If open staked body truck is used, cover barrels with a tarpaulin for protection against summer heat, and circulating warm air. • Truck should never be loaded the night before morning delivery, unless beer is refrigerated in truck.
3) <ul style="list-style-type: none"> • No refrigeration, and improper rotation. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • The rule is first barrel in, first tapped. • Refrigeration must be left on winter or summer. • Sour beer is generated as a result of secondary fermentation, above 45° F degrees. Retail outlets that do not have refrigeration should ice up barrels, or at least cover barrels with tarpaulin or burlap bags. • Best temperature for barrels is 38° to 40° F.

FLAT BEER

Foamy head disappears quickly: beer lacks usual zestful brewery fresh flavor.

Causes	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Greasy glass 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance. Lipstick is a fatty substance. Make sure it is removed from glass. • Excess amount of germicides build up and leave a fatty film on glass, which may cause flat beer. • It is preferable to steam and sterilize glasses where health laws permit. • Wash glasses thoroughly with a good detergent. • Do not use soap. • Do not dry-wipe glasses. Permit glasses to air-dry by placing them on wire or corrugated metal. • Rinse in fresh cold water just before serving beer. It is best to serve beer in a wet glass.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Improper drawing of beer into glass. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Open faucet quickly and completely. • Check and find the correct distance to hold glass from faucet when drawing. Proper foam should be a tight creamy head, and the collar on the average glass should be ¾" to 1" high. • Beer drawn without head has appearance of being flat.
3) <ul style="list-style-type: none"> • Not enough pressure. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • Increase pressure if beer runs too slowly.
4) <ul style="list-style-type: none"> • Sluggish pressure regulators. 	4) <ul style="list-style-type: none"> • A regular seat, or the regulator diaphragm, may require replacing.

LOOSE FOAM

Causes	Corrections
<ul style="list-style-type: none"> • Large soap-like bubbles (sometimes called fish eyes). Foam settles quickly. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is generally a Flat Beer condition: the Causes and corrections for Flat Beer should be followed.

OFF-TASTE BEER

Often bitter and bitey, sometimes completely odor, carrying an unpleasant taste.

Beer lines should be flushed after each barrel is empty. Maintain fresh, Clean, sanitary conditions at bar. Smoke, kitchen odors, fly sprays, and disinfectants will harm the tast and flavor of beer, making it unpalatable. These conditions, as described, may come from an air source, or from actual contact with the glass at bar.

Causes	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Improper, hose, leads, and direct draw system. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Brush and clean faucet. (see Wild Beer, Correction #2) • Taps, rods, and tap-Seal fitting should all be scoured, using a detergent, then rinsed clean. • Direct draw Systems must be cleaned the same as coil systems: 4 feet of direct draw line accumulates as much per foot as any other system.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Contaminated Air Line. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Air hoses, air lines should be examined, and if contaminated, replaced. • Dirty air lines should be washed with a good cleaning compound and then rinsed clean.
3) <ul style="list-style-type: none"> • Rubber hose will absorb and retain odors. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • Rubber hose will absorb and retain odors. An approved Vinyl tubing is best for air since it does not absorb moisture, and is not affected by oily substances. • A fresh, outdoor, air line is imperative when air is the source of pressure.

WILD BEER

Beer, when drawn, is all foam, or too much foam, and not enough liquid beer.

Cause	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Improper drawing beer into glass. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Open faucet quickly and completely. • Check and find the correct distance to hold glass from faucet when drawing. Proper foam should be a tight, creamy head, and the collar on the average glass should be ¾ " to 1" high.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Yeast growth, or other obstructions in faucet. • Worn faucet parts and worn faucet washers. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Clean faucet spout with a good brush daily. Scour all internal faucet parts at least once a week. • Replace worn washers as required. If faucet does not open wide, worn parts or entire faucet must be replaced.
3) <ul style="list-style-type: none"> • Kinks, dents, or twists in coils, or direct draw lines: obstructions in line, near, or behind faucet. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • Check for, and replace kinked, dented, or twisted line from barrel to faucet. • Examine for frayed coupling washer behind faucet that may cause obstruction.
4) <ul style="list-style-type: none"> • Sag, or trap in line. 	4) <ul style="list-style-type: none"> • Keep all metal beer lines straight from barrel to faucet; never permit lines to sag, as this creates traps that may cause wild beer.
5) <ul style="list-style-type: none"> • Too much air pressure. 	5) <ul style="list-style-type: none"> • Check source of pressure. Adjust pressure to suit properly balanced system. For correct beer flow, fill a 10 oz. Glass in 4 seconds at proper temperature. • Check and replace a creeping regulator and gauge.
6) <ul style="list-style-type: none"> • Excess CO₂. 	6) <ul style="list-style-type: none"> • Adjust pressure when using CO₂ as low as possible, however, remembering that the applied pressure must be slightly higher than the internal pressure of the beer (no more than 18 lbs. Should be applied.) • The colder the beer and the higher the applied CO₂ pressure, the more rapid the absorption of CO₂ by the beer. This over-carbonates the beer, causing Wild Beer.
7) <ul style="list-style-type: none"> • Not enough pressure. • No pressure. 	7) <ul style="list-style-type: none"> • Check for defective air vents. (see Flat Beer, Corrections #3) • Always turn pressure on before drawing beer.

PROBLEMS WITH YOUR BEER DISPENSER?

You can solve many common Beer Dispenser problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Beer Dispenser does not operate.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or blown fuse.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. The door is open too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly. The Beer Dispenser does not have the correct clearances.
Vibrations.	Check to assure that the Beer Dispenser is level.
The Beer Dispenser seems to make too much noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Beer Dispenser. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Beer Dispenser is not level.
The door will not close properly.	The Beer Dispenser is not level. The door was reversed and not properly installed. The gasket is dirty. The shelves or stand are out of position.

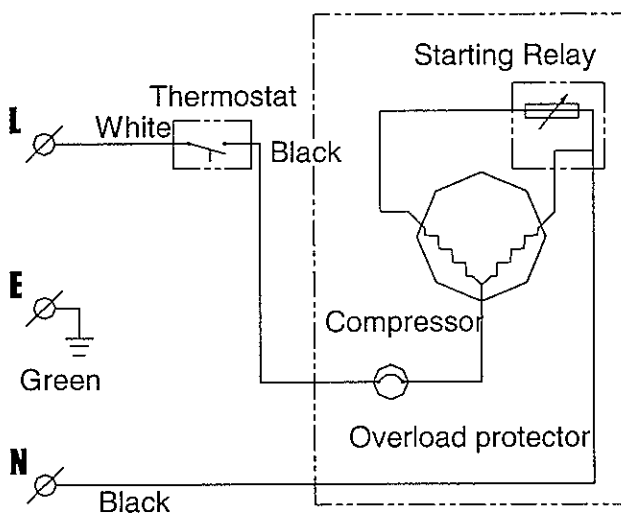
SERVICE FOR YOUR BEER DISPENSER

We are proud of our customer service organization and the network of professional service technicians that provide service on your Avanti Beer Dispenser. With the purchase of your Avanti Beer Dispenser, you can have the confidence that if you ever need additional information or assistance, the Avanti Products Customer Service team will be here for you. Just call us toll-free.

AVANTI PRODUCTS CUSTOMER SERVICES

Product Information 800-323-5029	Whatever your questions are about our products, help is available.
Part Orders 800-220-5570	You may order parts and accessories that will be delivered directly to your home. You may order these items by personal check, money order, Master Card, or Visa.
In-Home Repair Service 800-220-5570	An Avanti Products authorized service center will provide expert repair service, scheduled at a time that is convenient for you. Our trained servicers know your Beer Dispenser inside and out.

Wiring Diagram



YOUR Avanti Products WARRANTY

Staple your sales receipt here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED
LIMITED ONE-YEAR
WARRANTY

For one year from the date of purchase by the original owner, Avanti Products will, at its option, repair or replace any part of the Beer Dispenser which proves to be defective in material or workmanship under normal use. During this period Avanti Products will provide all parts and labor necessary to correct such defects free of charge, so long as the Beer Dispenser has been installed and operated in accordance with the written instructions in this manual. In rental or commercial use, the warranty period is 90 days. All Avanti Appliances of 3.5 cubic foot capacity or less must be brought/sent to the appliance service shop for repair.

LIMITED SECOND THROUGH
FIFTH YEAR WARRANTY

For the second through the fifth year from date of original purchase, Avanti Products will provide a replacement compressor free of charge due to a failure. You are responsible for the service labor and freight charges. In rental or commercial use, the limited compressor warranty is one year and nine months. Cost to move the Beer Dispenser to the servicers' shop and back to the user's home, as may be required, are the user's responsibility.

WHAT IS NOT COVERED

- Content losses of food due to spoilage.
- Incidental or consequential damages.
- Parts and labor costs for the following will not be considered as warranty:
 - Evaporator doors, door springs, and/or frames.
 - Inner door panels, door shelves, door rails, and/or door supports.
 - Chest refrigerator lid liners.
 - Vegetable crispers.
 - Light bulbs and/or plastic housing.
 - Plastic cabinet liners.
 - Punctured evaporator that voids the warranty on the complete sealed system.
- Repairs performed by unauthorized servicers.
- Service calls that do not involve defects in material or workmanship such as customer education, door reversal, or proper installation.
- Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate electrical power, accidents, fire, floods, or acts of God.
- Replacement of house fuses or resetting circuit breakers.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose.
- This warranty does not apply outside the Continental U.S.A.

INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, o daño cuando use su electrodoméstico, siga las siguientes precauciones.
<ul style="list-style-type: none">• Lea todas las instrucciones antes de usar su electrodoméstico.• Peligro o Precaución: Existe el riesgo que los niños queden atrapados.• Antes de desechar su congelador o refrigerador usado: Retire las puertas. Deje las repisas en su lugar para evitar que los niños queden atrapados dentro.• No permita que los niños jueguen o entren dentro del refrigerador.• No limpie su refrigerador con líquidos inflamables. Los gases pueden ocasionar fuego o una explosión.• No guarde ni use gasolina u otros líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro electrodoméstico. Los vapores pueden ocasionar fuego o explosión. <p style="text-align: center;">- Guarde estas instrucciones -</p>	

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

➤ Antes de Usar su Electrodoméstico

- Retire la envoltura interna y externa
- Verifique que tenga las siguientes partes:
 - Manual de instrucciones
 - Vídeo de instrucciones
 - Carril de la parte superior
 - Bandeja de goteo (2 piezas)
 - Soporte de cilindro
 - Regulador del CO2 (GAS CARBONICO) (en una caja)
 - Cilindro CO2 (GAS CARBONICO) vacío (en una caja)
 - Manguera de la línea de aire CO2 (GAS CARBONICO) roja
 - Conectores de la manguera CO2 (GAS CARBONICO) (2 piezas)
 - Acoplador del barril de cerveza (en una caja)
 - Dispensador de cerveza con grifo
 - Manija del dispensador (grifo de la torre de cerveza)
 - 6 Tapas para la bandeja de goteo
 - Soporte para el barril de cerveza
 - Plato de metal para la parte inferior del gabinete
 - Llave de metal
- Antes de que conecte su Dispensador de Cerveza a la corriente eléctrica, manténgalo ubicado en una superficie plana y derecha por lo menos por 2 horas. Esto reducirá la posibilidad de malfuncionamiento en el sistema de enfriamiento por el manipuleo durante el transporte.
- Limpie la superficie interior con agua tibia utilizando un trapo suave.

➤ Instalación de su Dispensador de Cerveza

- Ubique su Dispensador de Cerveza en un piso que sea lo suficientemente fuerte para soportar el peso de la unidad cuando esté totalmente lleno.
- Deje más o menos 3 pulgadas de espacio entre la pared, la parte posterior y los lados del electrodoméstico, lo cual permitirá la circulación de aire apropiado para

enfriar el compresor.

- Aleje su Dispensador de Cerveza de la luz solar y de fuentes directas de calor (estufa, calentador, radiador, etc.). Los rayos solares directos pueden malograr la capa acrílica, y las fuentes de calor pueden ocasionar un aumento en el consumo eléctrico. Los ambientes extremadamente fríos pueden afectar la eficiencia del enfriamiento de su dispensador.
- Evite ubicar el dispensador en áreas húmedas.
- Conecte el dispensador a un enchufe de pared exclusivo e instale el cable de tierra. Bajo ninguna razón se debe retirar la tercera punta del enchufe. Cualquier consulta con respecto a la energía y/o cable de tierra debe ser dirigida a un electricista certificado o autorizado por el Servicio Técnico de Avanti Products.
- Después de enchufar el dispensador, deje que la unidad se enfríe de 2 a 3 horas antes de poner cualquier contenido en el compartimiento del dispensador.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe a tierra puede desencadenar un choque eléctrico. Si el cordón del enchufe del electrodoméstico se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Técnico de Avanti Products.

- El cordón del enchufe está equipado con tres puntas que encajan perfectamente en un enchufe de pared standard para reducir el riesgo de un choque eléctrico.
- Bajo ninguna circunstancia corte o saque la tercera punta del enchufe que le proveemos, ya que esta es para que vaya conectada a tierra.
- No use una extensión.
- La corriente de este electrodoméstico es de 115/120 voltios, tiene una salida eléctrica de 60 Hz. y consta de un enchufe de tres puntas que va conectado al enchufe de pared.
- El cordón del enchufe debe ser asegurado atrás del electrodoméstico y no dejarlo expuesto para evitar accidentes.
- Nunca desenchufe el Dispensador de Cerveza tirando del cordón de corriente eléctrica. Siempre tome firmemente el mango del enchufe y hale hacia usted.

ADVERTENCIA

GAS CO₂ (GAS CARBONICO) PUEDE SER PELIGROSO

ADVERTENCIA: Los cilindros de CO₂ (GAS CARBONICO) contienen un gas comprimido de alta presión que puede ser peligroso si no es manejado correctamente. Cerciórese de leer y entender las siguientes instrucciones relacionadas a los cilindros de CO₂ (GAS CARBONICO) antes de su instalación.

1. **SIEMPRE** conecte el cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO) a un regulador. Una falla al momento de abrir la válvula podría dar lugar a una explosión, existiendo peligro de muerte o lesión.
2. **NUNCA** conecte el cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO) directamente al recipiente del producto.
3. **SIEMPRE** siga correctamente los procedimientos cuando los cilindros sean cambiados.
4. **SIEMPRE** esté seguro de que los cilindros estén en posición vertical.
5. **NUNCA** arroje o deje caer el cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO).
6. **SIEMPRE** mantenga el cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO) alejado del calor. Almacene los cilindros extras en un lugar fresco (de preferencia 70° F).
7. **SIEMPRE** deje ventilada el área en caso ocurriese una fuga de CO₂ (GAS CARBONICO).
8. **SIEMPRE** controle la fecha de vencimiento **D.O.T.** en la tapa del cilindro antes de su instalación. Si pasan 5 años y usted no lo utilizó, devuélvalo al surtidor del gas.

9. **NUNCA** conecte un recipiente del producto a menos que haya 2 seguros en el sistema de presión:
- Uno en el regulador de CO₂ (GAS CARBONICO).
 - Uno en el acoplador del producto o en la línea de presión del gas.

Instalación del Soporte del Cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO)

- Instale el soporte de metal sobre los 4 tornillos localizados en la parte posterior. Alinee los agujeros en el soporte con los tornillos presionando firmemente hacia abajo. (Vea la figura 1)

Instalación del Cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO)

- Instale el cilindro completamente cargado en el soporte de metal.

Instalación del Regulador de CO₂ (GAS CARBONICO)

- Una el regulador de CO₂ (GAS CARBONICO) al cilindro girando la tuerca del regulador sobre la válvula del cilindro, cerciórese de insertar la tuerca. Apriete con una llave ajustable y asegúrese de que no haya ningún escape de CO₂ (GAS CARBONICO). (Vea la figura 2).

Instalación de la Manguera de Aire de CO₂ (GAS CARBONICO) al Regulador

- Junte el extremo de la manguera de aire (roja) a la conexión de la manguera en el regulador.
- Asegure la manguera usando una de las dos presillas de ajuste proporcionadas. Utilice los alicates para apretar la presilla de ajuste y asegúrese que no hayan fugas.

Instalación de la torre al acoplador

- Asegúrese que la empaadura este bien colocada en la rosca tipo mariposa.
- Coloque rosca tipo mariposa en el acoplador ajústela firmemente.

Instalación de la Línea de Aire dentro del Compartimiento

- Retire la tapa situada en la parte posterior (esquina superior de la mano izquierda).
- Guárdela para después en caso de que decida convertir la unidad a refrigerador.
- Inserte el extremo abierto de la línea de aire (roja) en el compartimiento a través del agujero descubierto.

Instalación de la Torre

- Retire la tapa girando y halando. Guárdela para después, en caso decida convertir su unidad de dispensador a refrigerador.
- Desenrede la manguera que traslada la cerveza desde la torre e insértela junto con la tuerca tipo mariposa, a través de la apertura.
- Asegure la torre ensamblada a la parte superior y verifique que la posición del grifo surtidor de cerveza se encuentra alineado con el gabinete frontal. Logre esto alineando las tres alas en la parte inferior de la torre de cerveza a los tres agujeros destapados en la parte superior del gabinete y ajústelos con la mano de manera que quede apropiadamente cerrados.

Instalación del protector de la placa de metal

- Esta placa debe de ser instalada cuando el barril esté en posición vertical. (ver figura 3)
- No se necesita si la unidad se convierte a refrigerador

Instalación del barril de cerveza

- Coloque el soporte del barril de cerveza frente a la puerta abierta. Utilizando las asas del barril, levántelo cuidadosamente y sobre el soporte del barril de cerveza.
- Para ubicar el barril de cerveza colóquelo dentro de la cabina, doble ligeramente sus

rodillas y levante el barril usando las asas posteriores del soporte, solo lo suficiente, de manera que pueda colocar el frente del barril con el frente de la cabina.

- Agarre el soporte del barril por las asas y deslícelo dentro de la cabina. (Vea figura 4)

Instalación del adaptador del barril

- Inserte el adaptador del barril que se provee dentro del cuello del barril de cerveza y gírelo en sentido horario para asegurarlo en posición

Instalación de la manguera de aire CO2 (GAS CARBONICO)

- Una el extremo de la manguera roja a la manguera de conexión en el barril acoplador, conectando la llave dispensadora de cerveza al acoplador.
- Asegure la manguera usando el broche de presión de plástico que se provee, usando alicates para ajustar con grampas. (Vea figura 5)
- Cerciórese de que la arandela esté insertada correctamente en la tuerca de ala.
- Coloque la tuerca de ala en la tapa del acoplador y dele la vuelta firmemente.

Como servir la cerveza desde la Torre

- Cerciórese que el grifo de la torre de la cerveza esté en la posición "Cerrada".
- Hale y presione hacia abajo la manija surtidora del acoplador hasta que quede asegurada.
- El barril proporcionará la cerveza deseada por el usuario.

Como abrir la válvula principal del CO2 (GAS CARBONICO)

- Antes de hacer esto, asegúrese que la válvula secundaria de corte esté cerrada, (POSICION HORIZONTAL) como se muestra en la figura. Para abrir la válvula principal del cilindro de CO2 (GAS CARBONICO), gire lentamente la válvula principal en dirección contrario al sentido horario.
- Note que la aguja empieza a subir.

Como ajustar el regulador del CO2 (GAS CARBONICO)

- Afloje la tuerca de fijación.
- Al ajustar el regulador del CO2 (GAS CARBONICO), la aguja vigila la presión interna baja del barril. Ajústelo para que lea entre 10-12 psi/lbs.
- Como ajustar:
Con un destornillador plano, de vuelta al tornillo del regulador marcado "vea fig 3". Si se necesita aumentar la presión, rote el tornillo en sentido de las agujas del reloj. El tornillo en dirección contraria a las manecillas del reloj, disminuirá la presión. Cuando se logra la presión de funcionamiento requerida, vuelva a apretar la tuerca de fijación "vea fig 2".
- Abra la válvula (posición vertical) secundaria para dejar el CO2 (GAS CARBONICO) fluir en el barril.

Dispensando Cerveza

- Mantenga el barril de cerveza refrigerado todo el tiempo
- Nunca permita que las vías de cerveza queden secas
- Use vasos bien limpios
- Sostenga el vaso en un ángulo de 45°, cuando esté 2/3 lleno empiece a enderezar el vaso y cierre el grifo
- Siempre asegúrese que la manija del grifo esté cerrada.
- La llave de cerradura para el grifo del Dispensador de Cerveza está disponible para que el dispensador solamente pueda ser usado por personas mayores de edad.

Nota :

Capacidad y medidas de los barriles que pueden ser usados para surtir cerveza

30 Litros (1/4 barril)

20 Litros (1/6 barril)

➤ **Convierta su Dispensador de Cerveza en "Todo un Refrigerador"**

1. Gire el control a la posición "OFF".
2. Cierre la válvula principal en el cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO).
3. Cierre la válvula de desconexión secundaria en el tubo del regulador.
4. Cierre la conexión entre el barril de la cerveza y el acoplador del barril.
5. Drene cualquier tipo de residuo de cerveza en las vías.
6. Desconecte las vías de cerveza y las vías de aire CO₂ (GAS CARBONICO) del barril de cerveza.
7. Retire el barril de cerveza, el soporte y el platillo de metal inferior de la cabina.
8. Retire el adaptador del barril.
9. Desconecte la vía de aire del cilindro de CO₂ (GAS CARBONICO).
10. Retire la vía de aire CO₂ (GAS CARBONICO) de la tapa de la cabina.
11. Reemplace la tapa de la vía de aire posterior.
12. Retire la torre de cerveza. También tire de la línea de la cerveza a través del hueco de la cabina superior.
13. Reemplace la tapa superior de la cabina.
14. Ordene las parrillas opcionales e instálelas en los soportes laterals.
15. Ajuste la temperatura a su gusto.

USANDO SU DISPENSADOR DE CERVEZA

➤ **Control de temperatura**

Para empezar, gire el control de temperatura al nivel más alto para enfriamiento rápido. Deje que la unidad funcione por 3 horas seguidas. La temperatura del termostato se puede ajustar desde 36 °F a 45 °F.

La temperatura óptima para servir cerveza es entre 34° F y 38° F y ese es un factor importante que debe considerar para almacenar y surtir cerveza.

Para apagar su dispensador, gire el control a la posición "OFF".

NOTA: Mantenga un termómetro adecuado a la mano y ajuste el control temperatura según sus necesidades.

Descongelamiento Automático

No hay necesidad de descongelar el dispensador de la cerveza. Toda el agua descongelada pasa por la salida de drenaje por la pared posterior, a una bandeja ubicada sobre el compresor, donde se evaporará.

- **NOTA** Si la unidad es desenchufada, pierde poder o es apagada, espere de 3 a 5 minutos antes de reiniciar la unidad. Si usted intenta reiniciar antes de este tiempo, es muy posible que el dispensador no funcione.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

➤ **Instalación de la puerta del Dispensador de Cerveza**

El Dispensador de Cerveza tiene la capacidad de poderse abrir no solo por la izquierda sino también por el lado derecho. La unidad viene con una puerta que se abre por la izquierda. Si usted desea puede invertir la dirección de apertura de la puerta, siga las siguientes instrucciones:

NOTA:

Retire y guarde todos los repuestos para la reinstalación de la puerta.

- Retire ambos tornillos niveladores de patas.
- Retire los tres tornillos que aseguran la bisagra ubicada en la parte inferior derecha (4), guarde las bisagras para su uso posterior.
- Retire pin superior de la puerta (1), levántela y colóquela en una zona donde no se maltrate o se raye, puede ser sobre una tela.
- Usando un destornillador plano retire el tornillo superior derecho y colóquelo en la misma posición pero al lado opuesto.
- Retire el casquillo del tornillo (2) del lado superior izquierdo de la puerta y colóquelo en la misma posición pero al lado opuesto.
- Retire la tapa inferior (3) del marco superior de la puerta y traslade este al agujero descubierto al lado opuesto.
- Inserte la bisagra inferior, previamente guardada, al lado izquierdo inferior de la puerta. Antes de colocarla invierta la dirección de los clavitos del cerrojo. (6)
- Asegúrese de colocar la puerta en el lado del marco donde ya se encuentran hechos los agujeros para asegurar las bisagras con los tornillos.
- Asegure la puerta, correctamente nivelada, ajustando los tornillos.

FIGURA 1

(Posición inicial)

- Clavo superior
- Casquillo de contacto
- Enchufe interior
- Bisagra de la Puerta inferior
- Arandela (aro)
- Clavitos del cerrojo
- Patas niveladoras
- Tornillos de bisagra de la puerta

FIGURA 2

(Posición puerta invertida)

➤ **Limpieza de su Dispensador de Cerveza**

- Girar el control de temperatura a OFF, desenchufe el Dispensador de Cerveza y vacíe el contenido.
- Lave el interior con agua tibia y un trapo suave remojado en una solución de bicarbonato de sodio. La solución consiste en 2 cucharadas de bicarbonato de sodio y un litro de agua.
- Lave las repisas y cabina con un detergente suave.
- Exprima el exceso de agua de la esponja o trapo cuando limpie áreas como controles o partes eléctricas.
- Las partes externas de su congelador deben ser limpiadas con un detergente suave y agua tibia. Enjuague bien y seque el interior y exterior con un trapo suave.

➤ **Si usted sale de vacaciones**

- **Vacaciones cortas:** Deje su Dispensador de Cerveza funcionando si sus vacaciones serán de menos de 3 semanas.
- **Vacaciones largas:** Retire el contenido interior de su dispensador. Desconecte su dispensador y límpielo. Deje la puerta de su congelador ligeramente abierta para evitar la formación de mal olor o moho. En el caso de ser un largo tiempo de almacenamiento, selle la puerta con cinta adhesiva para que no se abra o retírela.

➤ **Para mover su dispensador**

- Retire todo el contenido del dispensador.
- Asegúrese de colocar cinta adhesiva a todo lo que se puede caer dentro de su congelador.
- Retire las patas para prevenir accidentes.
- Selle las puertas con cinta adhesiva.
- Asegúrese que el dispensador se mantenga parado durante el traslado. También proteja el exterior del Dispensador de Cerveza con una manta o algo similar.

CERVEZA TURBIA

La bebida no se muestra cristalina

CAUSAS	CORRECCIONES
1) • La temperatura del nivel de enfriamiento de las bebidas está muy baja	1) • La nubosidad en la cerveza es causada por excesiva baja temperatura, particularmente cuando la cerveza permanece recostada en el espiral por un periodo de tiempo largo. Verifique que las líneas estén perfectamente limpias, y suba ligeramente la temperatura.
2) • Crujidos o cuando se abre parcialmente el grifo del dispensador	2) • Abra el grifo rápida y completamente. • Reemplace los anillos gastados y partes del grifo cuando sea necesario, ya que esto permitirá que se pueda abrir el grifo completamente.
3) • Condiciones generales que ocasiona nubosidad en la cerveza.	3) • Ver correcciones para cerveza rebelde #2 y #6.

CERVEZA ACIDA

La bebida tiene un olor y sabor a rancio o pasado

CAUSAS	CORRECCIONES
1) • La línea de aire está contaminada	1) • Ver OFF-Taste Beer, Corrección #2.
2) • Transporte inapropiado de los barriles de cerveza, cuando se transporta en un camión no refrigerado durante la temporada de verano en que las temperaturas son muy altas, puede causar que se inicie una fermentación secundaria	2) • Si es posible, envíe todos los barriles de cerveza completamente cerrados en un camión refrigerado. Si se usa un camión que no está completamente cerrado y no cubre los barriles, cúbralos con tarpaulín o bolsas de yute o fardo para protegerlos del calor, clima y la circulación de aire caliente. • El camión nunca debe ser cargado la noche anterior a la mañana en que se hará el envío de barriles, a menos que la cerveza esté refrigerada en el camión.
3)	3)

<ul style="list-style-type: none"> Falta de refrigeración o rotación de barriles inapropiada 	<ul style="list-style-type: none"> La regla es: conecte primero el barril con fecha de vencimiento más próxima. La refrigeración debe realizarse en invierno o en verano. La cerveza se acidifica como resultado de la fermentación secundaria, por encima de los 45 grados. Los comerciantes de barriles de cerveza que no tienen refrigeración deben mantener fresca la parte superior de los barriles o al menos cubrirlos con tarpaulín o bolsas de yute o fardo. La temperatura perfecta para los barriles de cerveza es de 38° a 40° grados.
---	--

CERVEZA SIN CUERPO

La espuma desaparece rápidamente, la cerveza carece de su acostumbrado sabor fresco

CAUSAS	CORRECCIONES
1) <ul style="list-style-type: none"> Vasos grasosos 	1) <ul style="list-style-type: none"> No lavar los vasos cerveceros junto con vasos que hayan contenido leche, o cualquier tipo de sustancia grasosa. Las pinturas de labios contienen una sustancia grasosa, asegúrese de que se retire bien al lavar los vasos. El exceso de gérmenes deja una película de grasa en los vasos, lo que ocasiona que la cerveza pierda cuerpo inmediatamente. Es preferible vaporizar y esterilizar los vasos si esto es permitido. Lave los vasos minuciosamente y con un buen detergente. No use jabón. No seque los vasos con secador. Déjelos secar al aire libre colocándolos en un escurridor de rejillas de metal. Enjuague con agua helada o fresca sólo antes de servir la cerveza. Es mejor servir la cerveza en un vaso mojado.
2) <ul style="list-style-type: none"> Chorro inapropiado del Dispensador de Cerveza 	2) <ul style="list-style-type: none"> Abra el grifo rápida y completamente. Verifique y encuentre la distancia correcta entre el grifo y el vaso en el momento que sale la cerveza del grifo. La espuma debe quedar arriba de la cerveza y el collar promedio del vaso de cerveza debe ser de ¾ de pulgada a 1 pulgada de alto. Cerveza servida sin espuma da la apariencia de no tener cuerpo.
3) <ul style="list-style-type: none"> No hay suficiente presión 	3) <ul style="list-style-type: none"> Aumente la presión si la cerveza sale muy lentamente.

4) • Reguladores de presión lentos	4) • El regulador de diafragma pueda que requiera un cambio.
---------------------------------------	---

PERDIDA DE ESPUMA

CAUSAS	CORRECCIONES
• La espuma muestra burbujas grandes (como ojos de pescado) o se asienta rápido	• Esto es generalmente una cerveza sin cuerpo: se deben de seguir las causas y correcciones para cerveza sin cuerpo.

CERVEZA SIN SABOR

A menudo amargo a veces con olor o sabor desagradable

Las vías de la cerveza deben ser enjuagadas después de vaciar cada barril. Mantenga las condiciones sanitarias del bar frescas y limpias. Humo de cigarrillo, olor de cocina, vaporizadores aromáticos, y desinfectantes dañaran el sabor y el gusto de la cerveza haciéndola desagradable. Las condiciones descritas pueden venir del ambiente, o del contacto con los vasos del bar

CAUSAS	CORRECCIONES
1) • Inapropiadas mangueras y sistemas que dirigen el drenaje	1) • Cepille y limpie el grifo (Vea cerveza rebelde, Corrección #2). • Casquillos, varillas y barras deben ser lavadas usando detergente y enjuagándolas cuidadosamente. • El sistema de drenaje directo debe ser limpiado igual que el sistema de enrollado: 4 pies del sistema de drenaje directo acumula la misma cantidad por pie que cualquier otro tipo de sistema.
2) • Vía de aire contaminada	2) • Mangueras de aire, vías de aire, deben ser examinadas. Si están contaminadas, reemplácelas. • Las vías de aire contaminadas deben ser lavadas con un buen detergente, de los que se usan para limpiar de mangueras de espiral, y enjuagándolas cuidadosamente
3) • Mangueras de goma absorben y retienen olores	3) • Mangueras de goma absorben y retienen olores. Puede usar tubo de vinilo regulado y aprobado y son lo mejor para el aire ya que no absorben humedad y no pueden ser afectados por sustancias grasosas. Una línea de aire fresca es importante cuando el origen de la presión es el aire.

CERVEZA REBELDE

Cuando la cerveza es pura espuma, o demasiada espuma, y no hay casi nada de cerveza líquida

PROBLEMA	CORRECCIONES
1) • La cerveza es vertida inapropiadamente dentro del vaso	<ul style="list-style-type: none"> • Abra el grifo rápida y completamente. • Verifique y encuentre la distancia correcta entre el grifo y el vaso en el momento que sale la cerveza del grifo. • La espuma debe quedar arriba de la cerveza y el collar promedio del vaso de cerveza debe ser de ¾ de pulgada a 1 pulgada de alto.
2) • Acumulación de levadura u otras sustancias en el grifo • Partes gastadas de la llave y anillos de la llave desgastados	2) <ul style="list-style-type: none"> • Limpie diariamente el orificio del grifo con una escobilla. Refriegue el interior del grifo con un buen cepillo una vez a la semana. • Reemplace los anillos sólo cuando sea necesario. Si cuando abre la llave sale poca cerveza, la llave debe ser cambiada.
3) • Mangueras torcidas o rajadas: obstrucciones en línea, cerca o detrás del grifo	3) <ul style="list-style-type: none"> • Verifique las vías, desde el barril hasta la llave del dispensador y replácelas si están dobladas o golpeadas. • Examinar que es lo que causa obstrucción.
4) • Vías hundidas y con trampas	4) <ul style="list-style-type: none"> • Mantenga todas las vías de metal derechas desde el barril hacia el grifo, jamás permita que las vías se hundan y creen trampas que podrían causar una cerveza rebelde.
5) • Demasiada presión de aire	5) <ul style="list-style-type: none"> • Verifique la fuente de presión. Ajuste la presión a la más adecuada. Para un correcto flujo de cerveza, llene 10 oz. en un vaso por 4 segundos a la temperatura adecuada. • Verifique y reemplace el regulador.
6) • Exceso CO2 (GAS CARBONICO)	6) <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la presión usando CO2 (GAS CARBONICO) al nivel más bajo posible, y al mismo tiempo recuerde que la presión aplicada debe ser ligeramente más alta que la presión interna de la cerveza (no aplique más de 18 lbs). • Mientras más fría esté la cerveza y más alta sea la presión aplicada de CO2 (GAS CARBONICO), la cerveza absorberá más rápidamente el CO2. Esto carbonata la cerveza en exceso, causando que la cerveza se ponga rebelde.
7) • No hay presión o esta no es suficiente	7) <ul style="list-style-type: none"> • Verifique las salidas de aire defectuosas. Vea corrección # 3. • Siempre encienda la presión antes de verter cerveza.

PROBLEMAS CON SU DISPENSADOR DE CERVEZA

Usted puede resolver muchos problemas comunes de su electrodoméstico muy fácilmente, ahorrando el gasto de una posible visita del servicio técnico.

Pruebe las siguientes sugerencias para verificar si usted puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

GUIA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCION
Su Dispensador de Cerveza no funciona	No está conectado a la corriente eléctrica. El interruptor saltó o se quemó un fusible.
El interruptor se enciende y se apaga frecuentemente	La temperatura de la habitación es más caliente que lo normal. Abre la puerta muy frecuentemente. La puerta no está completamente cerrada. Seleccione correctamente la temperatura. El sellador de la puerta está sucio. El Dispensador de Cerveza no tiene el espacio suficiente.
El aparato vibra	Asegúrese que el electrodoméstico esté ubicado en una superficie totalmente plana.
Ruido fuerte cuando comienza a trabajar el compresor	Los refrigeradores modernos tienen más capacidad de almacenaje y temperatura más uniforme. Estos requieren compresores más eficientes. Ud. puede oír el compresor cuando no hay ruido alrededor.
La puerta no cierra completamente	El refrigerador no está totalmente nivelado. El sellador de la puerta está sucio. La canasta de almacenaje está fuera de su sitio obstaculizando el cierre de la puerta.
Se enciende y se apaga frecuentemente	La temperatura de la habitación es más caliente de lo normal. La puerta se abre demasiado seguido. La puerta no está cerrada completamente. El control de temperatura no está configurado correctamente. El sello de la puerta no es adecuado o los soportes no están en posición adecuada. El dispensador no cuenta con el espacio libre adecuado.