

**PACIFIC BEER
EQUIPMENT LTD.**

MANUFACTURERS OF BEVERAGE DISPENSING EQUIPMENT
BURNABY, B.C. CANADA V3N 3C6
US PATENT #6,003,542

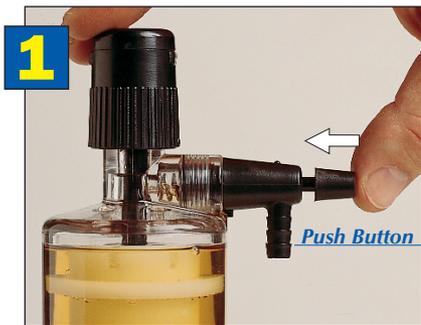
ALL RIGHTS RESERVED MADE IN CANADA

Instructions:
INSTRUCCIONES

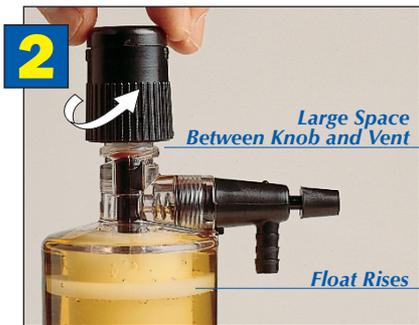
For Service Call: Para mantenimiento llamar:

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



Gran espacio entre el tirador y la descarga
El flotador sube



Un pequeño espacio entre el tirador
y la descarga

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.

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.

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.

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, 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 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.

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 CO₂ (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 servicio completo a la unidad.