



BEER DISPENSER

Holds 1/2, 1/4 & Mini Barrel Kegs

Use & Care Guide

Model 183.91579

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

Volume: 1/2, 1/4 Tonnelet

Guide d'utilisation

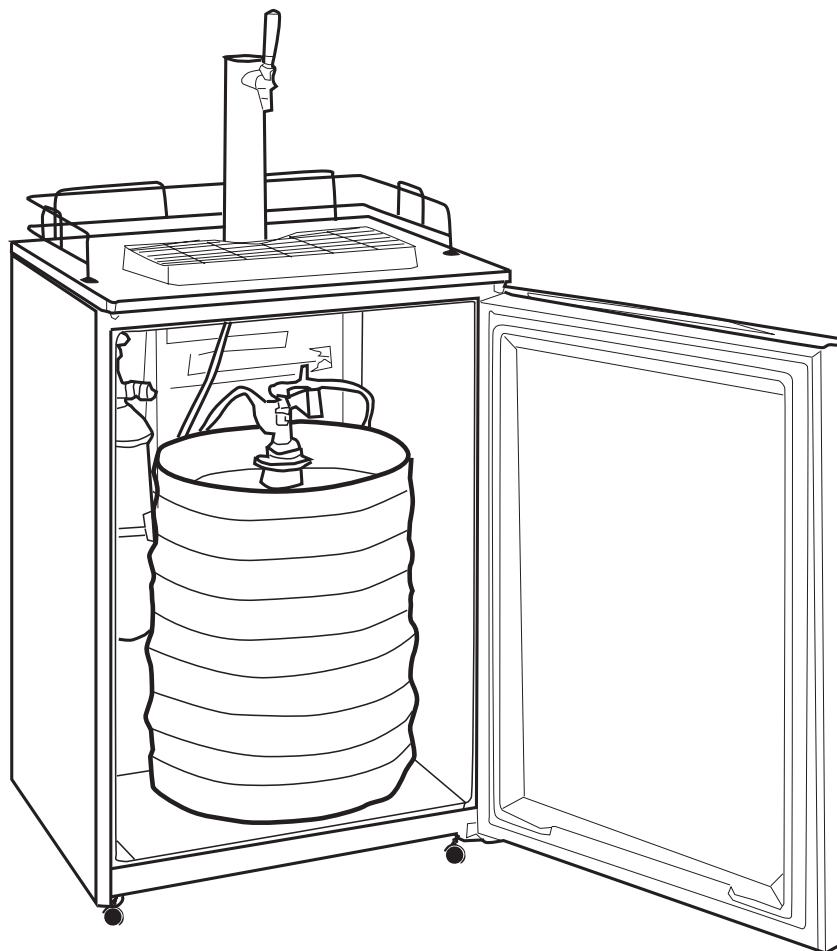
Modèle 183.91579

SURTIDOR DE CERVEZA

Los asideros 1/2, 1/4 los Barriles Minis de Barril

El uso la Guía del Cuidado

Modélo 183.91579



Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

TABLE OF CONTENTS

Record Serial/Model Numbers.....	1
Safety.....	1-2
Warranty.....	3
First Steps.....	3-7
Energy Saving Tips.....	7
Operating your Beer Dispenser.....	7-8
Care and Cleaning.....	8-9
Power Failure / Beer Dispenser Failure.....	10
Troubleshooting Guide.....	11-15
Master Protection Agreements.....	16
Sears Service.....	17

SERIAL / MODEL NUMBERS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use and Care Guide provides specific operating instructions for your model. Use your beer dispenser only as instructed in this guide. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating, and maintaining any appliance.

Record Your Model and Serial Numbers

Record the model and serial numbers in the spaces provided below. The serial plate is located on the rear exterior wall.

Model Number: 183.91579

Serial Number: _____

Purchase Date: _____

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

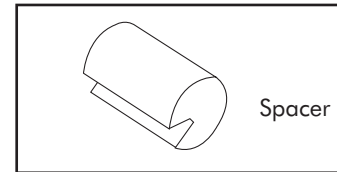
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS BEER DISPENSER.

⚠ WARNING FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline, or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Read product labels for flammability and other warnings.

⚠ WARNING CHILD SAFETY

- Destroy carton, plastic bags, and any exterior wrapping material immediately after the beer dispenser is unpacked. Children should never use these items to play. Cartons covered with rugs, bedspreads, plastic sheets or stretch wrap may become airtight chambers, and can quickly cause suffocation.
- Remove all staples from the carton. Staples can cause severe cuts, and destroy finishes if they come in contact with other appliances or furniture.
- An empty, discarded ice box, refrigerator, or freezer is a very dangerous attraction to children.
- Remove and discard any spacers used to secure the shelves during shipping. Small objects are a choke hazard to children.



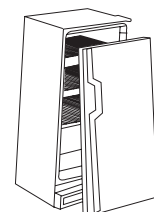
Remove the door(s) of any appliance that is not in use, even if it is being discarded.

Proper Disposal of Your Beer Dispenser

⚠ WARNING Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned beer dispensers are still dangerous, even if they will sit for "just a few days." If you are getting rid of your old beer dispenser, please follow the instructions below to help prevent accidents.

BEFORE YOU THROW AWAY YOUR OLD BEER DISPENSER:

- Remove doors.
- Leave shelves in place so children may not easily climb inside.



⚠ WARNING ELECTRICAL INFORMATION

These guidelines must be followed to ensure that safety mechanisms in the design of this beer dispenser will operate properly.

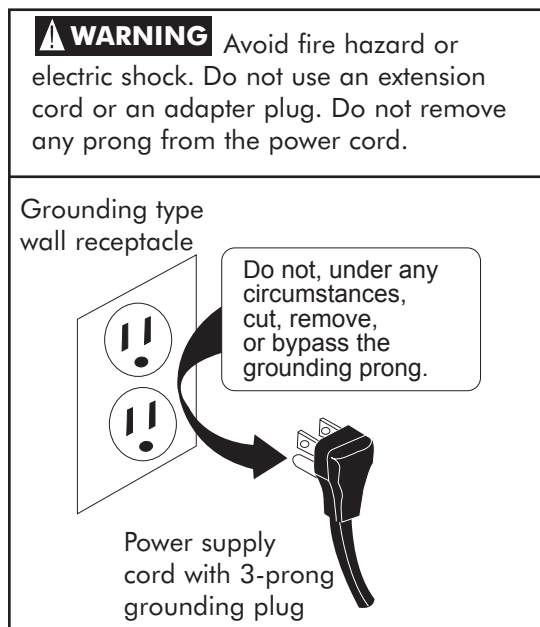
- **Refer to the serial plate for correct electrical rating.** The power cord of the appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazards. It must be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle, protected with a 15 amp time delay fuse or circuit breaker. The receptacle must be installed in accordance with local codes and ordinances. Consult a qualified electrician. Receptacles protected by Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI) are **NOT RECOMMENDED**. **Do not use an extension cord or adapter plug.**
- If voltage varies by 10% or more, beer dispenser performance may be affected. Operating a beer dispenser with insufficient power can damage the motor. Such damage is not covered under the warranty. If you suspect your household voltage is high or low, consult your power company for testing.
- To prevent the beer dispenser from being turned off accidentally, do not plug unit into an outlet controlled by a wall switch or pull cord.
- Do not pinch, knot, or bend the cord in any manner.

OTHER PRECAUTIONS

- Never unplug the beer dispenser by pulling on the cord. Always grip the plug firmly, and pull straight out from the receptacle.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS OF CO₂ (CARBON DIOXIDE) GAS

1. CO₂ gas can be dangerous! CO₂ cylinders contain high-pressure compressed gas, which can be hazardous if not handled properly. Make sure you read and understand all the procedures for the CO₂ cylinders before installation.
2. Always connect the CO₂ cylinder to a regulator! Failure to do so may cause an explosion resulting in possible death or injury when the cylinder valve is opened.
3. Never connect the CO₂ cylinder directly to the product container.
4. Always follow the correct procedures when changing cylinders. (see page 10)
5. Never drop or throw a CO₂ cylinder.
6. Always keep CO₂ cylinders 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. (Department of Transport) test date on the cylinder neck before installation. If it has been over 5 years, do not use. Return the cylinder to your gas supplier.
9. Never connect a product container unless there are at least two safety devices in the pressure system; one on the CO₂ regulator and the other on the product container or in the pressure gas line.



BEER DISPENSER WARRANTY

KENMORE ONE YEAR LIMITED WARRANTY

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, return it to any Sears store, Sears Parts & Repair Service Center, or other Kenmore outlet for free repair.

If this appliance is ever used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

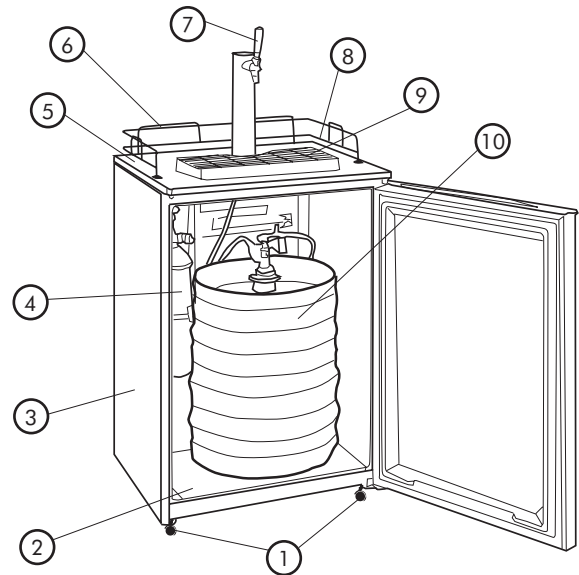
FIRST STEPS

This Owner's Guide provides specific operating instructions for your model. Use the beer dispenser only as instructed in this Owner's Guide. **Before starting the beer dispenser, follow these important first steps.**

INSTALLATION

Parts and Features

1. Remove all packing materials. This includes the foam base and all adhesive tape holding the accessories both inside and outside.



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Casters (Total 4) | 8. Adjustable Thermostat (Located in rear) |
| 2. Interior Keg Support | 9. Drip Tray |
| 3. Cabinet | 10. 1/2 Barrel Keg (Not included. Shown for illustration purpose only) |
| 4. CO2 Tank | |
| 5. Work Top | |
| 6. Chrome Guardrail | |
| 7. Beer Tap | |

Unpacking your Beer Dispenser

1. Remove all packing materials. This includes the foam base and all adhesive tape holding the accessories both inside and outside.
2. Inspect and remove any remaining packaging, tape or printed materials before turning on the beer dispenser.

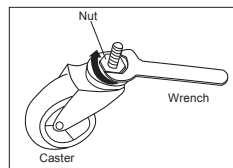
Note: To ensure that the compressor will function properly, allow the beer dispenser to stand in an upright position for 8 hours before plugging it in.

Check all supplied accessories in the carton to be sure that all pieces are present and in good condition. A checklist of accessories is shown below for your reference:

- 1 Beer Tap Assembly Including:
 - 1 Black Faucet Handle
 - 1 Gasket for Beer Tap
 - 1 Beer Line (transparent tube) attached to Beer Tap
 - 1 Black Rubber Washer for Connection of Beer Line to Keg Tap
- 1 CO2 Regulator
- 1 CO2 Cylinder
- 1 Keg Tap (American Sankey Type)
- 1 Cleaning Kit
- 1 CO2 Gas Line (Red Tube)
- 2 Hose Clamps
- 1 CO2 Cylinder Retainer (with bolt and nut)
- 1 Guardrail
- 1 Drip Tray
- 4 Casters
- 1 Wrench (for casters)
- 4 Large Phillips-Head Screws
- 8 Small Phillips-Head Screws
- 2 Retainer Mounting Screws
- 2 Wire Shelves
- 4 Support Pins

Installing the Casters

Follow the steps below to install the casters.



1. Empty the inside of the cabinet completely and lay the beer dispenser down sideways. We recommend that you place a piece of cardboard or cloth underneath the cabinet to prevent dents or scratches to the cabinet.
2. Insert the casters into the holes on the bottom corners of the cabinet. Tighten each caster by turning the nut clockwise with the wrench provided.
3. Once all four casters have been tightened evenly, stand the cabinet in an upright position.

Leveling your Beer Dispenser

If you do not install the casters, you will have to level your beer dispenser.

- Your beer dispenser has 4 leveling legs which are located in the front and rear corners. After properly placing your beer dispenser in its final position, you can level it.
- Leveling legs can be adjusted by turning them clockwise to raise or counterclockwise to lower your beer dispenser. The beer dispenser door will close easier when the leveling legs are extended.

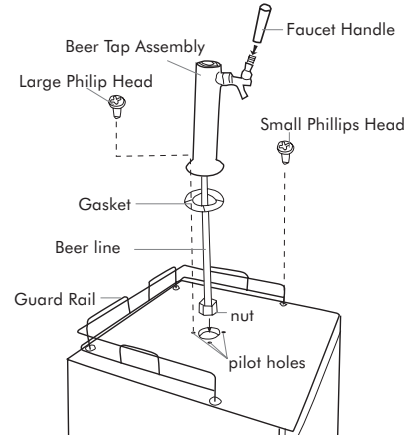
Installing the Beer Tap

Follow the steps below to install the beer tap.

1. First, remove the cabinet plug located on the worktop. Firmly grasp the cabinet plug, twist and pull upward.

Note: Store this plug in a safe place as it will be required when converting the beer dispenser into a beverage cooler.

2. Place the gasket over the hole opening on the worktop and line up 4 holes with pilot holes.
3. Pass beer line with the nut at the end through the hole in the worktop until the beer tap is resting on top of the cabinet.
4. Align the holes of the beer tap flange with the gasket and pilot holes on the worktop of cabinet. Make sure faucet faces the front.

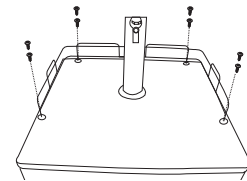


5. Secure the beer tap to the cabinet with four large Phillips-Head screws.

Installing the Guardrail

Follow the steps below to install the guardrail on the worktop.

1. Place the guardrail on top of the cabinet.
2. Align all holes of the guardrail with the holes of the cabinet.
3. Secure the guardrail to the cabinet with eight small Phillips-Head screws.



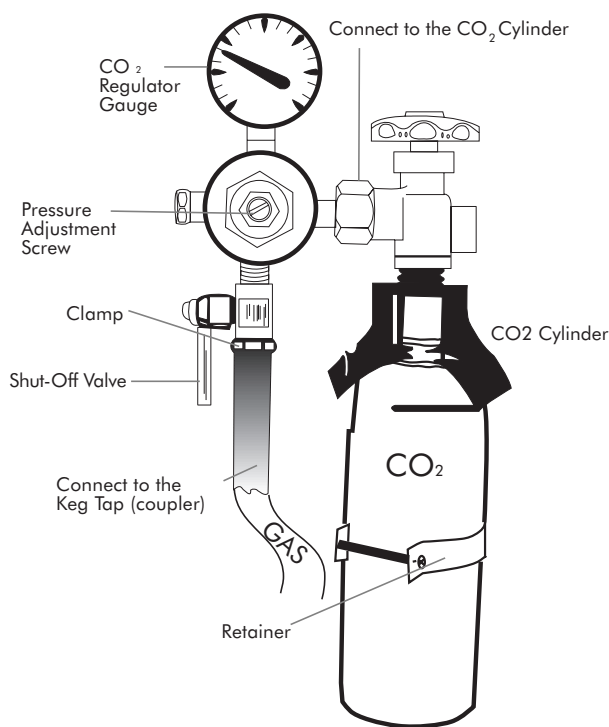
Installing the CO2 Regulator and CO2 Cylinder

Follow the steps below to safely install the CO2 regulator and CO2 cylinder. You must read and understand the following procedures for CO2 cylinders before installation.

Note: Your CO2 cylinder is shipped empty to avoid any possible accidents during transportation. When you purchase the first keg of beer, have your beer distributor fill the CO2 cylinder.

1. Install the CO2 gas line tube to the regulator by attaching one end of the red tube to the hose barb connection on the CO2 regulator. Secure the tube by using one of the two self-locking plastic snap-on clamps. Use pliers to snap the clamp on tightly to ensure that there are no leaks.

2. Attach the CO₂ regulator to the CO₂ cylinder by screwing the regulator nut onto the cylinder valve and tightening with an adjustable wrench.
3. Remove the bolt with the nut from the cylinder retainer. Using two screws attach it inside the unit on the left side of the back wall. (Holes are pre-drilled and screws are included)
4. Slide the cylinder through the retainer and secure it with the bolt and the nut. Position the cylinder so that you will be able to read the numbers on the gauge and easily access the shut-off valve and pressure adjustment screw.



WARNING!
CO₂ can be dangerous! CO₂ cylinders contain high-pressured gas, which can be hazardous if handled improperly. They must be handled with care.

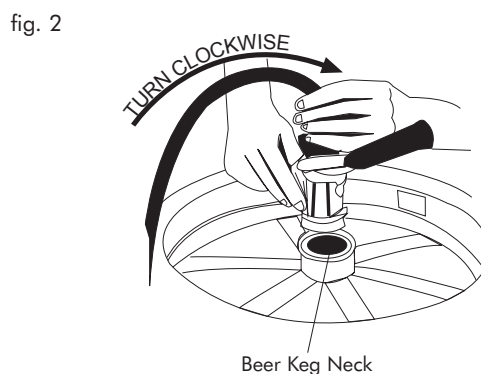
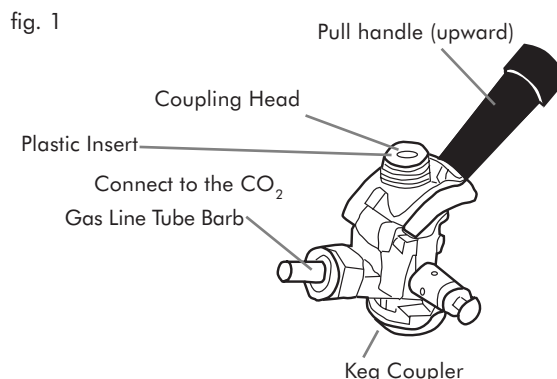
Tapping the Beer Keg – Installing Keg Tap (Single-Valve Type Barrel)

Your beer dispenser comes with American Sankey Tap. This type is the most widely used in the United States. Before purchasing a keg, check with your beer distributor to make sure that supplied Sankey Tap can be used.

Note: For European draft beer, European Sankey Tap is required. Please contact Draught Technologies by visiting www.draughttech.com or call (860) 677-7312.

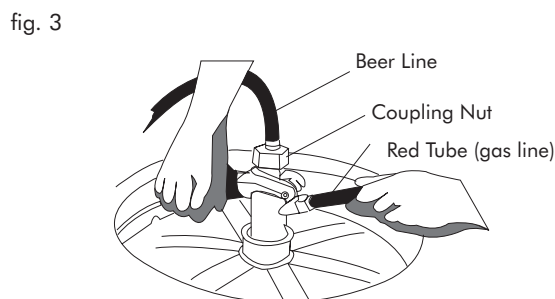
Follow the steps below to tap the keg of beer.

1. Make sure the pull handle of the Sankey Tap is in the closed (up) position before installing it on the beer keg. (see fig.1) Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and turn clockwise 1/4-turn to lock it into position. (see fig. 2)



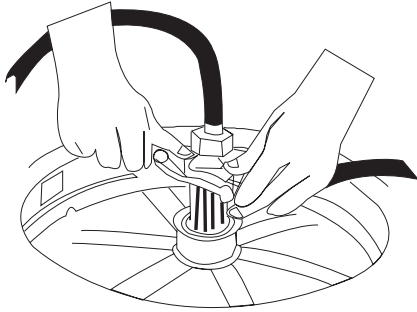
2. **IMPORTANT:** You must insert the black rubber washer into the beer line coupling nut before screwing the nut onto the keg tap coupling head. First remove the black protective shipping cap from the coupling head. Do not remove the plastic insert from the coupling head. Insert the black washer inside of the coupling nut. Firmly hand-tighten the coupling nut onto the coupling head. (see fig. 3)

3. Attach the open end of the red tube to the hose barb connection on the Sankey Tap. Next, secure the tube by using the remaining self-locking plastic snap-on clamp to ensure that there are no leaks. Secure the clamp tightly with pliers. (see fig. 3)



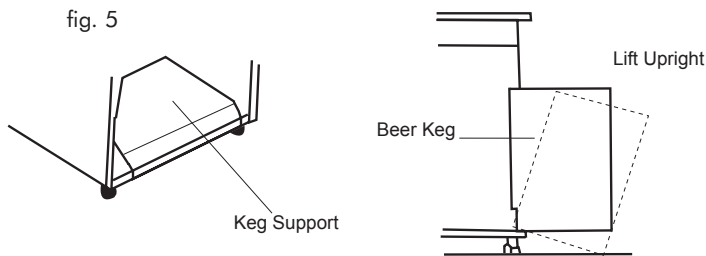
- Make sure the beer tap faucet is in the closed (faucet handle pointing straight back) position before connecting the Keg Tap to the beer keg. Pull the pull handle out and push down until it locks into position. Listen for the "click" of the pull handle when it shifts into the final downward position. (see fig. 4) This will open the beer and CO₂ gas valves. Open shut-off valve on regulator. Turn pressure adjustment screw clockwise until pressure gauge reads 8 psi. The keg is now tapped.

fig. 4



- Carefully tilt the beer keg and rest the edge on the stainless steel keg floor support on the bottom of the interior cabinet. Slide the beer keg in slowly, ensuring that it is properly located. (see fig. 5) Close the door.

fig. 5



Important Safety Message for Draft Beer Dispensing

When CO₂ is used for draft beer dispensing, the system must be adequately protected against excessive pressure build-up. This is accomplished by the already installed two safety devices with adequate relief capacity in the system.

Safety devices are installed in the following places:

- On or immediately downstream from the CO₂ regulator.
- On the keg coupler

Proper Air Circulation

- To assure your beer dispenser works at the maximum efficiency it was designed for, you should install it in a location where there is proper air circulation, plumbing and electrical connections.
- The following are recommended clearances around the beer dispenser:
 - Sides 3/4" (19mm)
 - Back 2" (50mm)

- For proper keg cooling, DO NOT put anything in the refrigerator cabinet other than the keg. Placing ice bags, beverage cans or food in the open spaces around the keg will interfere with air circulation inside the cabinet and reduce cooling effectiveness.

Electrical Requirement

- Make sure there is a suitable power Outlet (115 volts, 60 hz) with proper grounding to power the beer dispenser.
- Avoid the use of 3-Prong adapter plugs or cutting off the grounding prong in order to accommodate a 2-prong outlet.

Use of Extension Cord

- Avoid the use of an extension cord because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot outlet that will accept the plug. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Installation Limitations

- Do not install your beer dispenser in any location not properly insulated or heated e.g. garage etc. Your beer dispenser was not designed to operate in surrounding temperatures below 55° Fahrenheit.
- Select a suitable location for the beer dispenser on a hard, even surface away from direct sunlight or heat source e.g. radiators, baseboard heaters, cooking appliances etc.
- Your beer dispenser is designed for free-standing installation only. It is not designed for built-in application.

Converting the Beer Dispenser to a Beverage Cooler Application

For your convenience, this beer dispenser can be converted to a beverage cooler application. Simply follow the steps below for a quick and easy conversion.

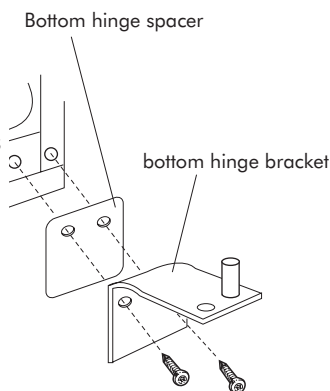
Note: When using as a beverage cooler, we do not recommend the use of casters, as stored items may fall off the shelves when the unit is in motion.

- Close the main valve on the CO₂ cylinder.
- Close the connection between the beer keg and the keg tap by pulling and lifting the handle of the keg tap into an upright position.
- Disconnect both the beer line and the CO₂ gas line from the keg tap.
- Remove the beer keg from the cabinet.
- Disconnect the gas line from the CO₂ regulator.
- Remove the CO₂ cylinder from the cabinet.

7. Remove the beer tower from the worktop unscrewing 4 screws.
8. Pull the beer line through the top of the cabinet.
9. Install the cabinet plug on the worktop.
10. Lay the unit down sideways. We recommend that you place a piece of cardboard or cloth underneath the cabinet to avoid dents or scratches to the cabinet. Remove the casters and install leveling legs and raise the unit back into upright position.
11. Install the two wire shelves.
 - A. Insert one end of each support pin into the holes on the right side of the cabinet.
 - B. Place one end of the wire shelf into the left side of the cabinet and rest the other end onto the exposed support pins on the right side.
 - C. Repeat the same with the second shelf.
12. The conversion process is now complete. Store all the removed accessories in a safe place for future use.
13. Adjust the temperature of the unit as required for beverage storage.

Door Alignment

- If needed, loosen the bottom hinge bracket using a phillips head screwdriver.
- Adjust the door or place a spacer in between the hinge bracket and the cabinet, then tighten the screws.



- Limit the opening and closing of the door on hot and humid days. When you open the door, close it quickly to prevent hot air from entering.
- Check regularly for proper air circulation around the unit to make sure that the unit receives sufficient airflow.
- Keep the door gasket clean and pliable to ensure a proper seal. If the door gasket is not sealed properly, hot air may easily enter into the unit, making the interior temperature warmer. The compressor must then run continuously to keep the unit cool, thus making the energy consumption very high and inefficient.

Note: Replace a damaged door gasket to restore energy efficiency.

OPERATING YOUR BEER DISPENSER

Dispensing Beer

Follow the steps below to dispense beer.

1. Make sure that the beer dispenser is plugged in properly to a 120V, 60Hz, 15Amp grounded AC outlet.
2. Place the drip tray under the beer faucet.
3. Open the beer faucet by pulling the tap towards you quickly and completely to dispense the beer.

Note: If for any reason the beer does not come out of the tap, refer to the trouble-shooting guide on page 11.

4. If the beer runs too slowly, increase CO₂ pressure by using a flat blade screwdriver to turn the pressure adjustment screw clockwise. At the correct pressure and temperature, a 10oz. glass should be filled in 4 seconds.
5. Hold the glass steady at a 45° angle. When it is 2/3 full, start straightening the glass. Proper foam should be a tight creamy head and the collar on an average glass should be 3/4" to 1" high.

Note: It is normal to see condensation forming on the faucet. It is caused by the difference in temperature between the cold beer and the inner surfaces of the faucet when beer is flowing through the line.

ENERGY SAVING TIPS

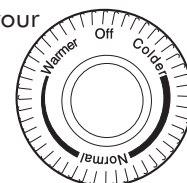


- The beer dispenser should be located in the coolest area of the room, away from heat producing appliances or heating ducts, and out of direct sunlight.
- Beer Dispenser shelves should not be lined with aluminum foil, wax paper, or paper toweling. Liners interfere with cold air circulation, making the beer dispenser less efficient.

Temperature Adjustments

The temperature control is located at the rear of the unit on the bottom left-hand corner. After turning the unit on, you must wait 24 hours for the unit to cool properly. You may then adjust the temperature setting based on your needs and preferences.

Note: When purchasing a keg from your local dealer, it comes chilled and ready to serve. Please allow 2-4 hours after installation for your Kenmore beer dispenser to re-chill your keg to the perfect serving temperature.



Beer Temperature

- The recommended temperature for serving chilled beer is between 34° and 38°F. To maintain this temperature in average room conditions of 70°F, set the thermostat to "Normal."

Note: During the summertime when temperatures are warmer, we recommend that you adjust the control to a cooler setting accordingly.

- Select and maintain the proper temperature inside the refrigerator cabinet. This is necessary for maintaining the flavor freshness of beer.
- The best temperature for storing a keg is approximately 38°F.
- Excessively cold or warm temperatures inside the refrigerator cabinet may cause a loss of flavor.

Note: Sour beer is produced as a result of secondary fermentation above 45°F.

Normal Operating Sound You May Hear

- Boiling water, gurgling sounds or slight vibrations that are the result of the refrigerant circulating through the cooling coils.
- The thermostat control will click when it cycles on and off.

Beer Serving Guide

Beer Serving Tips

The following tips will help you serve the perfect beer.

To serve beer from the tap the way it left the vat, check for the following:

- Cleanliness
- Temperature
- Pressure
- Use CO₂ gas only

What a Half Barrel (Full Size) Keg of Beer Gives You

This beer dispenser can hold up to a half barrel (full size) keg. For your convenience, the following table shows how many servings a half barrel (full size) keg provides.

<u>No. of Glasses</u>	<u>Glass Size</u>
192	12 oz.
236	10 oz.
264	9 oz.
290	8 oz.
353	7 oz.
417	6 oz.

Half Barrel (full size) Keg= 15-1/2 Gallons
= 1984 Fluid Ounces

Half Barrel (full size) Keg= 6-3/4 Cases of 12 ounce Bottles

Tips for Cleaning Beer Glasses

For the freshest flavor, it is important to serve beer in clean glasses. For your convenience, the following tips explain how to properly clean beer glasses before serving beer.

- Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance.
- An excessive amount of germicide build-up will also leave a fatty film on the glasses, which may cause flat beer.
- Wash glasses thoroughly with a good detergent to remove all fatty substances (i.e. lipstick).
- Do not use soap.
- Do not wipe glasses dry. Allow glasses to air-dry by placing them on a wire rack or on corrugated metal.
- Rinse in fresh cold water just before serving beer. It is best to serve beer in a wet glass.

Two Simple Tests for Clean Beer Glasses

1. Wash the glasses using your usual method. Immerse the glass heel first in clean water. Empty the glass. If water droplets cling to the glass or if spots appear on the glass while pouring, the glass has not been cleaned properly. A clean glass should air-dry crystal clear.
2. Again, wash the glass using your usual method. Pour out the water and then shake salt into the wet glass. If salt does not cling to the entire inside wall of the glass and clear unsalted spots remain, the glass is not clean.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING Damp objects stick to cold metal surfaces. Do not touch interior metal surfaces with wet or damp hands.

CLEANING

- Wash any removable parts, the beer dispenser interior, and exterior with mild detergent and warm water. Wipe dry. **Do not use harsh cleaners on these surfaces.**
- Do not use razor blades or other sharp instruments, which can scratch the appliance surface when removing adhesive labels. Any glue left from the tape can be removed with a mixture of warm water and mild detergent, or touch the residue with the sticky side of tape already removed. **Do not remove the serial plate.**

Automatic Defrosting

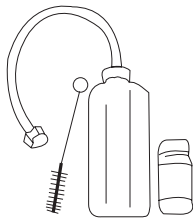
It is not necessary to defrost the beer dispenser. Ice that has deposited on the evaporator is automatically defrosted when the compressor cycles off. The defrosted water collects in the water drip tray located on the top of the compressor in the rear of the unit and evaporates.

Installing the Cleaning Kit

Read and understand the following instructions before installing the cleaning kit.

1. Mix one gallon of warm water and one ounce (one tablespoon) of cleaner in a bucket.

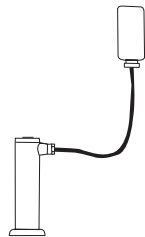
Note: Do not use lye, soap or hot water.



2. Remove the cleaner cap. Fill the jar and replace the cap. Leave the remaining solution in the bucket.
3. Turn off either the air cock on the regulator or the valve on the CO2 tank.
4. Disconnect the tap from the barrel. Then disconnect the beer line from the tap by turning the nut counter-clockwise. Place the tap and the end of the hose in the bucket.
5. Remove the faucet from the tower with the wrench and attach the fitting on the cleaning bottle in its place.

Note: Make sure there is a washer in the back of the fitting.

6. Hold the cleaning jar upside down until the solution runs through the system into the bucket as shown.



7. Fill the jar with cool clean water and repeat the process until the water runs clear.
8. Rinse the tap in the bucket with cool water.
9. Remove the fitting from the tower and replace the faucet. Make sure the washer is in the back of the faucet.
10. Re-attach the beer hose to the tap and attach the tap to the barrel.

Note: Beer lines should be flushed after each keg is emptied.

CLEANING THE INSIDE

Wash inside surfaces of the beer dispenser with a solution of two tablespoons of baking soda in one quart (0.946 liters) warm water. Rinse and dry. Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning in the area of the controls, or any electrical parts.

Wash the removable parts with the baking soda solution mentioned above, or mild detergent and warm water. Rinse and dry. **Never** use metallic scouring pads, brushes, abrasive, cleaners, or alkaline solutions on any surface. Do not wash removable parts in a dishwasher.

CLEANING THE OUTSIDE

Wash the cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth. Replace parts.

⚠ WARNING If leaving the beer dispenser door open while on vacation, make certain that children cannot get into the beer dispenser and become entrapped.

VACATION AND MOVING TIPS

Short Vacations:

Leave the beer dispenser operating during vacations of less than three weeks.

Long Vacations:

If the beer dispenser will not be used for several months:

- Unplug the power cord.
- Clean and dry the interior thoroughly.
- Leave the beer dispenser door open slightly, blocking it open if necessary, to prevent odor and mold growth.

Moving:

When moving the beer dispenser, follow these guidelines to prevent damage.

- Disconnect the power cord plug from the wall outlet.
- Remove keg, and clean the beer dispenser.
- Secure all loose items such as the basket and the shelves by taping them securely in place to prevent damage.
- In a moving vehicle, secure beer dispenser in an upright position to prevent movement. Also protect outside of beer dispenser with a blanket, or similar item.

POWER FAILURE/BEER DISPENSER FAILURE

NOTE: Do not open beer dispenser door unnecessarily if beer dispenser is off for several hours.

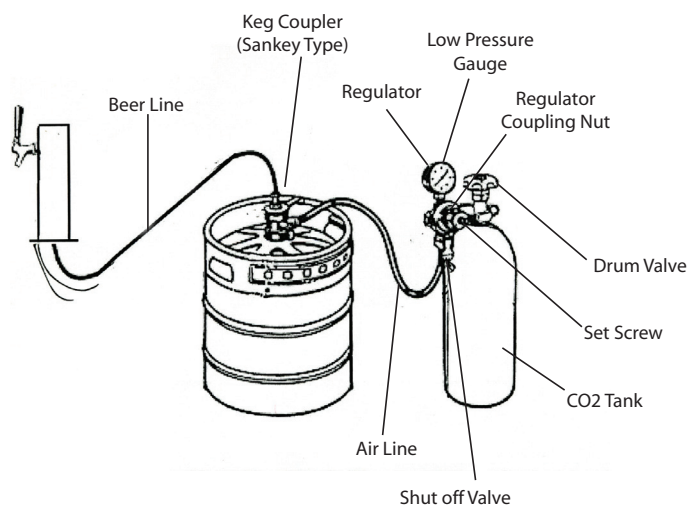
If the beer dispenser has stopped operating, see *Beer Dispenser Does Not Run* in the **Troubleshooting Guide.**

KEG CONNECTIONS – TANK REPLACEMENT

How do I replace an empty CO2 tank?

1. Close tank drum valve by turning clockwise.
2. Unscrew adjustment Set Screw (counter-clockwise) as far as it will go and close shut off valve.
3. Remove regulator from empty tank.
4. Remove dust cap from the new full tank. Open and close drum valve quickly to blow of the dust from the outlet.
5. With drum valve in closed position, reattach regulator to the tank. Be sure to check the washer, which is pre-installed on the CO2 regulator.
6. Open drum valve all the way. (This is important because this drum valve seals in two places.)
7. Readjust regulator pressure by turning set screw and open shut off valve.

Tank Information: Tank must always be fastened in the upright position. It takes about 1/2 lb. of CO2 to dispense 1/2 barrel keg of beer. A 5 lb. CO2 tank should dispense between 8-10 1/2 barrel kegs or 18-20 1/4 barrel kegs. Full weight of 5 lb. tank is appx. 17-1/2 lbs.



TROUBLESHOOTING GUIDE	Before calling for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.	
PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
BEER DISPENSER DOES NOT RUN		
Beer Dispenser does not run.	<ul style="list-style-type: none"> • Beer Dispenser is plugged into a circuit that has a ground fault interrupt. • Beer Dispenser may not be plugged in, or plug may be loose. • House fuse blown or tripped circuit breaker. • Power outage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use another circuit. If you are unsure about the outlet, have it checked by a certified technician. • Ensure plug is tightly pushed into outlet. • Check/replace fuse with a 15 amp time delay fuse. Reset circuit breaker. • Check house lights. Call local Electric Company.
Beer Dispenser runs too much or too long.	<ul style="list-style-type: none"> • Room or outside weather is hot. • Beer Dispenser has recently been disconnected for a period of time. • A warm keg has been installed recently. • Doors are opened too frequently or too long. • Beer Dispenser door may be slightly open. • Temperature Control is set too low. • Beer Dispenser gasket is dirty, worn, cracked, or poorly fitted. 	<ul style="list-style-type: none"> • It's normal for the beer dispenser to work harder under these conditions. • It takes a few hours for the beer dispenser to cool down completely. • A warm keg will cause beer dispenser to run more until the desired temperature is reached. • Warm air entering the beer dispenser causes it to run more. Open doors less often. • See "DOOR PROBLEMS" Section of the Trouble Shooting Guide. • Adjust control to a warmer setting. Allow several hours for the temperature to stabilize. • Clean or change gasket. Leaks in the door seal will cause beer dispenser to run longer in order to maintain desired temperature.
Interior Beer Dispenser temperature is too cold.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature Control is set too low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the control to a warmer setting. Allow several hours for the temperature to stabilize.
Interior Beer Dispenser temperature is too warm.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature Control is set too warm. • Door is kept open too long or is opened too frequently. • Door may not be seating properly. • A warm keg has been installed recently. • Beer Dispenser has recently been disconnected for a period of time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn control to a colder setting. Allow several hours for the temperature to stabilize. • Warm air enters the beer dispenser every time the door is opened. Open the door less often. • See "Door Alignment Section on page 7" Section. • Wait until the beer dispenser has had a chance to reach its selected temperature. • Beer Dispenser requires a few hours to cool down completely.
Beer does not come out of tap.	<ul style="list-style-type: none"> • CO2 tank may be empty or not installed properly. • CO2 Regulator & CO2 Cylinder may not be installed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • See "Keg Connections – Tank Replacement" on page 10. • See "Installing the CO2 Regulator and CO2 Cylinder" on page 4-5.

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
SOUND AND NOISE		
Popping or cracking sound when compressor comes on.	<ul style="list-style-type: none"> • Metal parts undergo expansion and contraction, as in hot water pipes. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. Sound will level off or disappear as beer dispenser continues to run.
Bubbling or gurgling sound, like boiling water.	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerant (used to cool beer dispenser) is circulating throughout the system. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Vibrating or rattling noise.	<ul style="list-style-type: none"> • Floor is uneven or weak. Wine cellar rocks on floor when it is moved slightly. • Beer Dispenser is touching the wall. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure floor is level and can adequately support beer dispenser. Level the beer dispenser. • Re-level the beer dispenser or move beer dispenser slightly.
WATER/MOISTURE/INSIDE BEER DISPENSER		
Moisture forms on inside beer dispenser walls.	<ul style="list-style-type: none"> • Weather is hot and humid, which increases internal rate of frost build-up. • Door may not be seating properly. • Door is kept open too long, or is opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. • See "DOOR ALIGNMENT" Section on page 7. • Open the door less often.
WATER/MOISTURE/OUTSIDE BEER DISPENSER		
Moisture forms on outside of beer dispenser.	<ul style="list-style-type: none"> • Door may not be seating properly, causing the cold air from inside the beer dispenser to meet warm moist air from outside. 	<ul style="list-style-type: none"> • See "DOOR ALIGNMENT" Section on page 7.
ODOR IN BEER DISPENSER		
Odor in beer dispenser.	<ul style="list-style-type: none"> • Interior needs to be cleaned. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean interior with sponge, warm water, and baking soda.
DOOR PROBLEMS		
Door will not close.	<ul style="list-style-type: none"> • Beer Dispenser is not level. It rocks on the floor when it is moved slightly. • Door may not be seating properly. • Floor is uneven or weak. Beer Dispenser rocks on floor when it is moved slightly. • Check for blockage 	<ul style="list-style-type: none"> • This condition can force the cabinet out of square and misalign the door. Refer to "LEVELING" on page 4. • See "DOOR ALIGNMENT" Section on page 7. • Level the beer dispenser by using the adjustable leveling legs underneath it or move it to a different location. • Adjust keg.

POOR QUALITY BEER	When dispensing beer into the glass, if you find that the beer is Cloudy, Flat, Bubbly, Off-Taste, Sour, Wild or Tail-End Beer, refer to some of the following hints.	
PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
<p>Cloudy Beer. The beer in the glass appears hazy, and not clear.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Excessively low temperatures may cause hazy or cloudy beer, particularly when the beer lies in the cold coil for long periods of time. • The beer faucet was only opened partially. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make certain that the lines are thoroughly cleaned and then raise the temperature slightly. • Open the faucet quickly and completely. • Replace any worn washers and parts in the faucet when necessary to allow the faucet to be fully opened.
<p>Flat Beer. Beer lacks its usual brewery-fresh flavor. The foamy head disappears quickly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The glass is greasy. • Improper drawing of beer into the glass. • Not enough pressure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance. An excessive amount of germicide build-up may also leave a fatty film, which will cause beer to go flat. • It is preferable to steam and sterilize glasses where health laws permit. • Wash glasses thoroughly with a good detergent to remove all fatty substances (i.e. lipstick). • Do not use soap. • Do not wipe the glasses dry. Permit glasses to air-dry by placing them on a wire rack or on corrugated metal. • Rinse the glasses in fresh cold water just before serving beer. It is best to serve beer in a wet glass. • Open the faucet quickly and completely. • Proper foam should be a tight creamy head. The collar on the average glass should be 3/4" to 1" high. Beer drawn without head has the appearance of being flat. • Increase the pressure if beer runs too slowly. The correct flow should fill a 10oz. glass in 4 seconds. (Approx. 8oz. of liquid) • Check the pressure source to determine whether there are obstructions in the air line. • Replace a sluggish air source or the CO2 regulator and gauge. • The tank pressure must always be higher than the pressure used on the keg. • Always apply pressure to the keg before drawing beer.

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
<p>Loose Foam. Large soap-like bubbles that settle quickly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is generally the same as the Flat Beer condition. 	<ul style="list-style-type: none"> • See the Flat Beer causes above.
<p>Off-Taste Beer. Often bitter and bitey; sometimes completely lacking in flavor and zest. May also have an oily or foul odor, which carries an unpleasant taste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cleaning of the tap. • Contaminated air line. • Improper type of beer tube 	<ul style="list-style-type: none"> • Brush and clean the tap properly. It should be scoured using a detergent, then rinsed clean. • Beer tube should be examined. If contaminated, it should be replaced. • A rubber hose will absorb and retain odors. Try using a plastic tube instead. <p>*General Recommendations for Off-Taste Beer: Beer lines should be flushed after each keg is emptied. Maintain fresh, clean, sanitary conditions around the dispenser. Smoke, cooking odors and disinfectants will harm the taste and flavor of beer. These conditions, as described, may come from an air source or from actual contact with the glass when drawing beer.</p>
<p>Sour Beer. Beer tastes and smells extremely yeasty or moldy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Improper transporting of beer kegs. Beer that is delivered on an open truck during high summer temperatures may start a secondary fermentation process. 	<ul style="list-style-type: none"> • If possible, have beer kegs delivered in a closed, refrigerated truck. If an open truck is used, cover beer kegs with tarpaulin for protection against summer heat and warm air.
<p>Wild Beer. Beer that is either all foam, or too much foam and not enough liquid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Improper drawing of beer into the glass. • Yeast growth or other obstructions in the faucet, which is usually caused by a non-refrigerated faucet. Worn faucet parts and worn faucet washers. • The beer was stored in an area that is not cold enough and has thus become warm. • Too much air pressure. • Excessive amounts of CO₂. 	<ul style="list-style-type: none"> • Open the faucet quickly and completely. • Proper foam should be a tight, creamy head, and the collar on the average glass should be 3/4" to 1" high. • Check for, and replace any kinked, dented, or twisted lines from the barrel to the faucet. • Examine for frayed coupling washers behind the faucet that may cause an obstruction. • Keep kegs of beer refrigerated at all times at 38°F-40°F all year round! • First, check the source of pressure to make sure it is working. Then adjust the pressure to suit a properly balanced system. The correct beer flow should fill a 10oz. glass in 4 seconds at the proper temperature. • Adjust the CO₂ pressure to as low as possible. However, the applied pressure must remain slightly higher than the internal pressure of the beer. No more than 18 lbs. should be applied. The proper amount should be between 10-12psi/lbs. • 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. • Check the pressure regulators periodically to ensure that the operating pressures remain constant.

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
<p>Wild Beer. (continued) Beer that is either all foam, or too much foam and not enough liquid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough pressure or no pressure at all. • An old keg of beer which has not been stored in cool temperatures has been used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for defective air vents. • Always turn the pressure on before drawing beer. • If beer has been allowed to stand in warm temperatures beyond 45°F for an excessive length of time, it may begin a secondary fermentation. Store beer at 38°F-40°F all year round.
<p>Tail-End Beer Beer draws well at the beginning of the keg. Towards the bottom, it becomes flat. This is more likely to occur when beer turnover is slow.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Where air is used as a pressure source, air replaces the CO₂ in beer, causing flat beer. This problem is not evident when beer is being drawn rapidly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Whenever possible, use CO₂ Gas as a pressure source.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage— **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ Product replacement if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ Rental reimbursement if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you can cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

TABLE DES MATIERES

Numéros de série et de modèle.....	1
Consignes de sécurité	1-2
Garantie	3-6
Étapes de l'installation	3
Conseils d'économie d'énergie.....	7
Caractéristiques du distributeur de bière	7-8
Nettoyage et Entretien.....	8-9
Panne de courant/Panne du distributeur de bière	10
Problèmes et Solutions	11-15
Liste des pièces.....	16

NUMÉROS DE SÉRIE ET DE MODÈLE

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce guide d'utilisation et d'entretien indique comment utiliser ce modèle. Utilisez uniquement votre distributeur de bière pour les fonctions prévues et décrites dans ce guide. Ces instructions n'ont pas pour but de couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il convient de faire preuve de bon sens et de prudence lorsque vous installez, utilisez et réparez un appareil quel qu'il soit.

Notez le numéro de modèle et le numéro de série

N'oubliez pas de noter les numéros de modèle et de série de votre appareil. Ils se trouvent sur une étiquette au dos de l'appareil.

Numéro du modèle: 183.91579

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

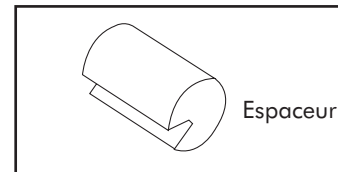
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE.

AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Do not store or use gasoline, or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Read product labels for flammability and other warnings.

AVERTISSEMENT SÉCURITÉ ENFANT

- Après avoir déballé le distributeur de bière détruisez tous les matériaux d'emballages, sacs en plastique, etc. Les enfants ne devraient jamais jouer avec ces emballages. Les cartons recouverts d'un tapis, de couvertures ou de sacs en plastique peuvent devenir des chambres à air et peuvent rapidement entraîner la suffocation.
- Retirez toutes les agrafes du carton. Elles peuvent causer des coupures graves et abîmer les finitions si elles entrent en contact avec d'autres appareils ou meubles.
- Un bac à glaçons vide, un distributeur de bière, un congélateur vide et mis au rebut attirent beaucoup les enfants et cela est très dangereux.
- Retirez et jetez les espaceurs utilisés pour maintenir en place les clayettes durant le transport. Les objets de petite taille sont dangereux pour les enfants car ils peuvent s'étouffer en les avalant.



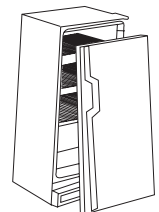
Retirez la (les) porte(s) de tout appareil qui n'est pas utilisé même si vous allez vous en débarrasser.

Comment vous débarrassez de votre distributeur de bière en toute sécurité.

AVERTISSEMENT Le risque de confinement et de suffocation des enfants n'est pas un problème du passé. Les distributeurs de bières qui ne sont plus utilisés ou abandonnés sont encore dangereux même s'ils ne sont mis de côté que pendant quelques jours. Afin d'éviter tout risque de suffocation et de confinement des enfants (le fait qu'ils puissent se retrouver enfermés à l'intérieur de l'appareil) suivez les consignes suivantes.

AVANT DE JETER VOTRE VIEUX DISTRIBUTEUR DE BIÈRE :

- Retirez les portes.
- Laissez les clayettes et bacs en place pour que les enfants ne puissent grimper facilement à l'intérieur.



Ces règles doivent être suivies pour s'assurer que les mécanismes de sécurité propres à ce distributeur de bière fonctionneront correctement.

- **Reportez-vous à la plaque signalétique pour connaître la tension électrique appropriée.** Le cordon d'alimentation de l'appareil est équipé d'une fiche polarisée à trois lames qui doit être insérée dans une prise murale à trois trous, protégée avec un fusible à 15 amp ou un disjoncteur. La prise de courant doit être installée conformément aux codes et ordonnances locaux. Faites appel à un électricien agréé. Les prises de courant protégées par Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI) NE SONT PAS RECOMMANDÉES. **N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur.**
- Si la tension de la source électrique varie de 10% ou plus la performance du distributeur de bière risque d'en être affectée. Faire fonctionner un distributeur de bière sur une tension insuffisante peut endommager le moteur. Un tel dommage ne sera pas couvert par la garantie. Si vous pensez que la tension de votre habitation est élevée ou faible consultez votre compagnie de courant électrique pour un test.
- Afin d'éviter que le distributeur de bière soit éteint accidentellement ne branchez pas l'appareil dans une prise murale contrôlée par un interrupteur mural et ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Ne tordez pas, ne nouez pas et ne faites pas pendre le cordon d'alimentation.

AUTRES PRÉCAUTIONS

- Ne débranchez jamais votre distributeur de bière en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez fermement la fiche et retirez-la de la prise électrique.

1. Le gaz carbonique ou dioxyde de carbone peut être dangereux! Les bouteilles de CO2 contiennent du gaz sous pression qui peut être dangereux si vous ne le manipulez pas correctement. Veuillez lire et comprendre toutes les consignes concernant les bouteilles de CO2 avant de procéder à l'installation.
2. Veuillez toujours raccorder la bouteille de CO2 à un régulateur! Le non-respect de cette consigne risque de provoquer une explosion et d'entraîner des blessures graves voire mortelles lorsque vous ouvrez la valve de la bouteille.
3. Ne raccordez jamais la bouteille de CO2 directement sur le contenant, tonnelet, baril ou fût de bière.
4. Respectez toujours la marche à suivre lorsque vous changez de bouteille.
5. Ne jamais lancer ou laisser tomber une bouteille de CO2.
6. Conservez toujours les bouteilles de CO2 loin des sources de chaleur. Stockez les bouteilles de recharge dans un endroit frais (de préférence 70°F ou 21°C). Fixez solidement la bouteille en place avec une chaîne, en la plaçant droite.
7. Assurez-vous que l'endroit possède une bonne ventilation et quittez immédiatement cet endroit en cas de fuite de CO2!
8. Vérifiez toujours la date à laquelle la bouteille a été testée par le D.O.T (Ministère des transports américain) figurant sur le col de la bouteille avant l'installation. Si cette date est antérieure à 5 ans, n'utilisez pas la bouteille. Ramenez la bouteille à votre fournisseur.
9. Ne raccordez jamais un tonnelet, fût ou autre contenant de bière à moins qu'il existe au moins deux dispositifs de sécurité au niveau du circuit de pression.

AVERTISSEMENT Évitez les incendies et décharges électriques. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur. Ne retirez aucune lame du cordon d'alimentation.

prise murale mise à la terre

Cordon d'alimentation avec fiche polarisée à 3 lames grounding plug

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN KENMORE

Lorsque cet appareil est installé, utilisé et réparé selon les instructions fournies avec l'appareil si l'appareil ne fonctionne pas correctement du à un défaut de main d'œuvre ou de pièces pendant une durée d'un an à compter de la date d'achat, retournez-le à n'importe quel magasin Sears, un centre de réparation Sears ou un lieu de vente de produits Kenmore pour une réparation gratuite.

Si cet appareil est utilisé pour un usage autre que domestique cette garantie s'applique seulement pendant 90 jours à compter de la date d'achat.

Cette garantie couvre uniquement les défauts de main d'œuvre pièces. Sears NE PAIERA PAS pour:

1. Les articles consommables qui peuvent se détériorer suite à une utilisation normale, dont mais pas limités aux filtres, ceintures, ampoules et sacs.
2. Qu'un technicien indique à l'utilisateur comment installer, utiliser, et réparer le produit correctement.
3. Qu'un technicien nettoie et répare ce produit.
4. Les dommages et pannes de ce produit s'il n'est pas installé, utilisé ou réparé selon les instructions fournies avec ce produit.
5. Les dommages et pannes de ce produit résultant d'un accident, abus, mauvaise utilisation ou utilisation pour une fin autre que celle prévue.
6. Les dommages et pannes de ce produit causés par l'utilisation de détergents, nettoyants, produits chimiques ou ustensiles autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec ce produit.
7. Les dommages et pannes des pièces ou systèmes résultant de modifications autorisées apportées à ce produit.

Renonciation de garanties implicites; limitation des voies de recours

Cette garantie limitée est offerte à la place de toute autre garantie exprimée ou incluant les garanties de qualité marchande et de comptabilité à une fin particulière. Elle est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi. Le recours offert dans cette garantie est exclusif et est offert comme seul et unique recours au client. Cette garantie Sears ne couvre pas les dommages secondaires. Dans certains États et provinces cette mesure d'exclusion n'est pas autorisée donc la mesure d'exclusion ci-dessus ne vous concerne peut-être pas.

Cette garantie s'applique uniquement lorsque l'appareil est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179

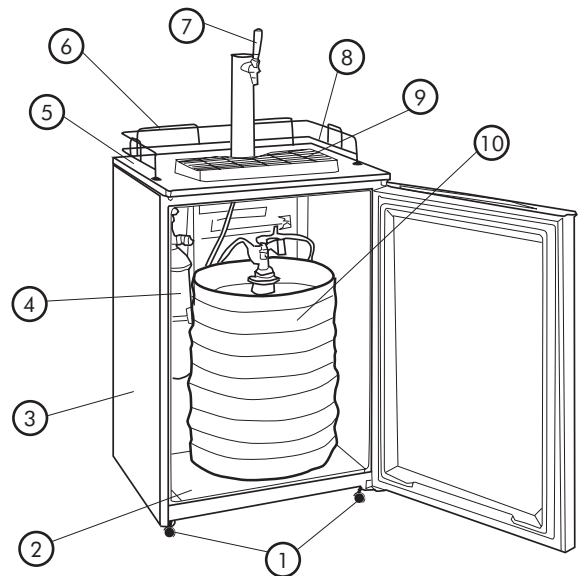
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Ce guide d'utilisation vous donne des consignes de fonctionnement spécifiques à votre modèle. N'utilisez le distributeur de bière que comme indiqué dans ce guide. **Avant de mettre le distributeur de bière en marche lisez ces étapes importantes.**

INSTALLATION

Pièces et Caractéristiques

1. Tous matériels emballant. Ceci inclut la base de mousse et toute bande adhésive tenant l'intérieur d'accessoires et dehors.



- | | |
|---|--|
| 1. Roulettes avant | 8. Thermostat réglable (situé à l'arrière) |
| 2. Support intérieur du sol pour fût de bière | 9. Ramasse-gouttes |
| 3. Habillage/caisson | 10. Fût de bière (non fourni. Montré ici à titre d'illustration uniquement.) |
| 4. Bouteille de CO2 | |
| 5. Surface de travail | |
| 6. Barre | |
| 7. Robinet de bière en chrome | |

Déballage distributeur de bière

1. Retirez tous les matériaux d'emballage y compris le socle en mousse et le ruban adhésif retenant les accessoires à l'intérieur et à l'extérieur. Sortez l'équipement en le glissant et retirez le plastique ou la mousse de protection protégeant le compresseur lors du transport.
2. Inspectez l'équipement et retirez tout matériau d'emballage restant, ruban adhésif ou documentation avant de mettre sous tension la fontaine à bière.

Remarque: Pour s'assurer que le compresseur fonctionnera correctement, permettez au distributeur de bière de se tenir en position droite pendant 8 heures avant de la brancher.

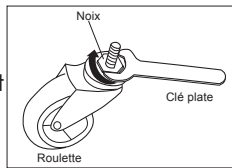
Vérifiez tous les accessoires fournis avec le carton et assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état. Reportez-vous à la liste ci-dessous. Si un des accessoires est en mauvais état ou s'avère manquant, veuillez contacter notre service à la clientèle:

- 1 robinet de bière avec:
 - 1 Bouton noir
 - 1 joint pour le robinet de bière
 - 1 rondelle pour raccordement manchon fût bière
- 1 régulateur de CO2
- 1 cylindre de CO2
- 1 kit de nettoyage (American Sankey Type)
- 1 Trousse de Nettoyage
- 1 CO2 Ligne de Gaz (le Tube Rouge)
- 2 Serre-joints de Tuyau
- 1 CO2 Cylindre de retenue (avec le boulon et la noix)
- 1 barre de protection
- 1 bac ramasse-gouttes
- 4 roulettes
- 1 clé (pour les roulettes)
- 4 vis cruciforme Phillips
- 8 petites vis cruciforme Phillips
- 2 Vis Réparant de retenue
- 2 étagères métalliques
- 4 chevilles de support

Montage des Roulettes

Suivez les étapes suivantes pour monter les roues.

1. Videz complètement l'intérieur de la caisse et placez la fontaine à bière à plat, sur le côté. Nous vous conseillons de placer un morceau de carton ou de chiffon sous le caisson afin d'éviter de rayer ce dernier.
2. Introduisez les roulettes dans les trous des coins inférieurs du caisson. Serrez chaque roue en tournant l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre avec clé fournie.
3. Après avoir serré les quatre roues, placez le caisson debout.



Niveler votre Distributeur de Bière

Si vous n'installez pas les roulettes, vous devrez niveler votre distributeur de bière.

- Le distributeur de bière de Your a 4 jambes de mise à niveau qui sont placés dans les coins avant et arrière. Après avoir correctement placé votre distributeur de bière dans sa position finale, vous pouvez la niveler.
- La mise à niveau des jambes peut être ajustée en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'augmenter ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à baisser votre distributeur de bière. La porte de distributeur de bière

Montage du Robinet de Bière

Suivez les étapes ci-dessous pour le robinet de bière.

1. Tout d'abord, retirez le bouchon du caisson situé sur la surface de travail. Saisissez le bouchon, tournez-le puis tirez vers le haut.

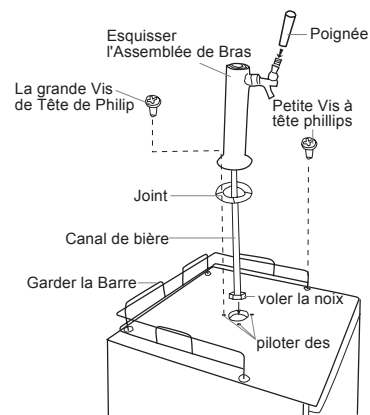
REMARQUE: Rangez ce bouchon dans un endroit sûr car vous en aurez besoin afin de convertir la fontaine à bière réfrigérateur.

2. Placez le joint sur l'écrou à oreilles en bas du robinet de bière.

3. Faites passer le tube de bière dans le joint jusqu'au bas du robinet de bière.

4. Poussez l'écrou à oreilles et le conduit de bière dans le trou de la surface de travail jusqu'à ce que le robinet repose sur le dessus du caisson.

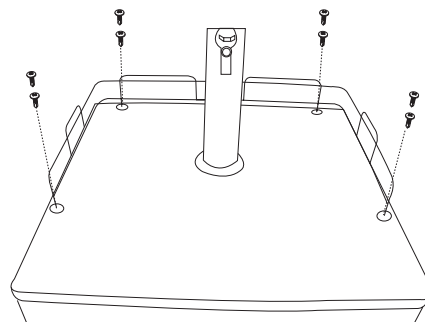
5. Fixez le robinet de bière au caisson en introduisant quatre grandes vis cruciformes Phillips dans les trous puis serrez.



Montage de la Barre de Sécurité

Suivez les étapes ci-dessous afin d'installer la barre de sécurité sur la surface de travail.

1. Positionnez la barre sur le dessus du caisson.
2. Alignez tous les trous de la barre sur ceux du dessus du caisson.
3. Fixez la barre sur le caisson en utilisant huit petites vis cruciforme Phillips.



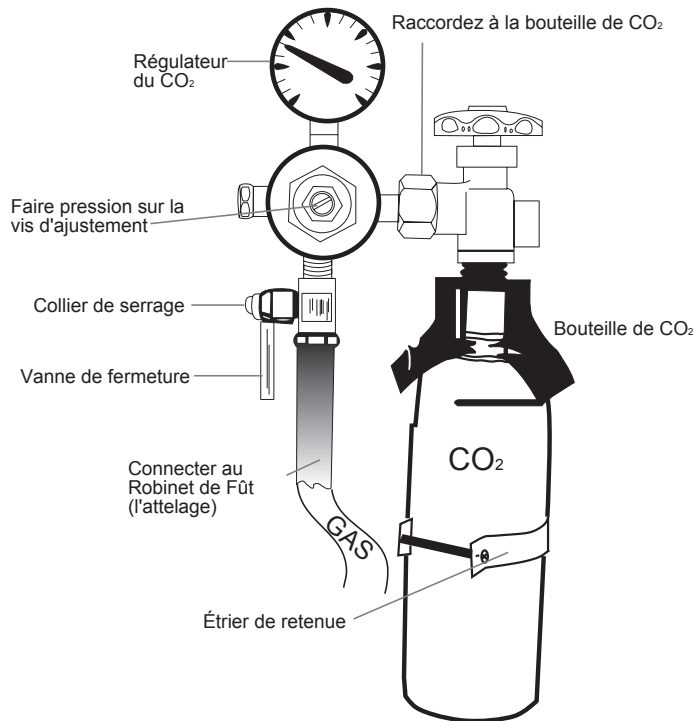
Installation du régulateur de CO2 et de la bouteille de CO2

Suivez les étapes ci-dessous afin d'installer le régulateur de CO2 et la bouteille de CO2 en toute sécurité. Veuillez lire et comprendre les instructions suivantes concernant les bouteilles de CO2 avant de procéder à l'installation.

REMARQUE: Votre bouteille de CO2 est expédiée vide afin d'éviter tout risque d'accident lors du transport. Lorsque vous achetez le premier fût de bière, demandez à ce votre revendeur remplisse la bouteille de CO2.

1. Raccordez la conduite d'air du CO2 au régulateur en branchant un bout de la conduite d'air rouge au manchon de raccordement pour tuyau sur le régulateur de CO2. Fixez le tuyau à l'aide Utilisez les pinces pour fixer fermement serre-câble afin qu'il n'y ait pas de fuite.

- Retirez l'écrou du boulon de retenue. Utilisez deux vis de fixation afin de fixer l'étrier de retenue sur les trous au dos de la bouteille.
- Glissez la bouteille dans l'étrier de retenue et placez l'ensemble caisson. Ensuite, serrez l'écrou de retenue.
- Poussez l'écrou à oreilles et le conduit de bière dans le trou de la surface de travail jusqu'à ce que le robinet repose sur le dessus du caisson.



AVERTISSEMENT!

Le CO2 peut être dangereux ! Les bouteilles de CO2 contiennent un gaz à manipulé correctement. Ces bouteilles doivent être manipulées précaution.

Mise en perce du fût de bière (baril à valve unique)

Votre fontaine à bière est fournie avec un robinet American Sankey Tap fabriqué par Banner Equipment Company. Cette marque est la plus utilisée aux États-Unis. Avant d'acheter un fût de bière, vérifiez la fontaine à bière afin de vous assurer qu'elle peut accueillir un robinet Sankey Tap.

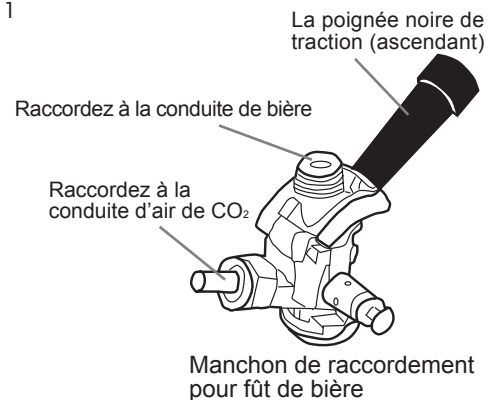
REMARQUE: Pour la bière pression européenne, la pose d'un robinet Sankey de calibre européen est obligatoire. Veuillez contacter Draught Technologies en composant sans frais le (860) 677-7312 à www.draughttech.com pour plus d'informations.

Suivez les étapes ci-dessous pour la mise en perce du fût de bière:

- Assurez-vous que la poignée noire du manchon de raccordement est fermée (vers le haut) avant de le brancher sur le dessus du fût de bière. Introduisez le manchon de

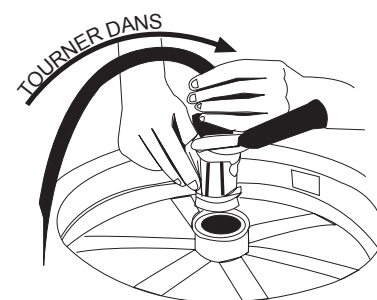
raccordement dans le col de verrouillage du fût de bière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre 1/4 de tour afin de le verrouiller. (voir figure 1)

fig. 1



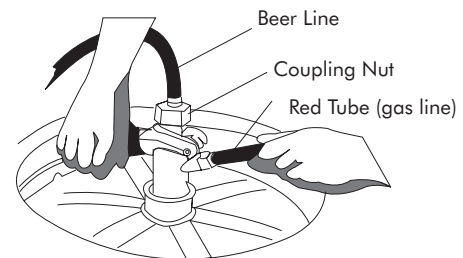
- Branchez l'extrémité ouverte de la conduite d'air rouge au raccord destiné au tuyau situé sur le manchon de raccordement. Ensuite, fixez le tuyau autobloquant à pression afin de vous assurer qu'il ne présente aucune fuite. Utilisez les pinces pour fixer fermement le serre-câble afin qu'il n'y ait pas de fuite. (voir figure 2)

fig. 2



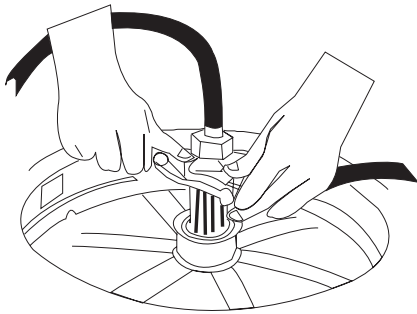
- Il est très important que la rondelle noire en caoutchouc soit installée à l'intérieur de l'écrou à oreilles avant de raccorder la conduite de bière au manchon de raccordement. Retirez la capuchon de protection noir en caoutchouc situé sur le dessus du manchon de raccordement et vissez l'écrou à oreilles avec la rondelle en caoutchouc sur le manchon de raccordement. Serrez fermement à la main. (voir figure 3)

fig. 3



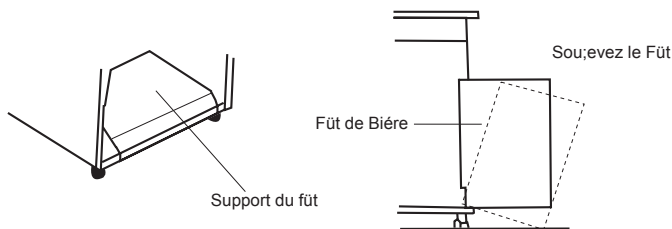
4. Assurez-vous que le robinet de bière est fermé (la poignée du robinet est orientée vers l'arrière) avant de brancher le manchon de raccordement et le fût de bière. Pour effectuer le raccordement, tirez sur la poignée du manchon de raccordement pour la sortir puis appuyez dessus jusqu'à ce que le manchon se bloque en place. La poignée devrait émettre un déclic lorsqu'elle se bloque en place. (voir figure 4) Open shut-off valve on regulator. Tourner de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre d'ajustement de pression jusqu'à ce que la jauge de pression lit 8 livres par pouce carré.

fig. 4



5. En faisant preuve d'une grande précaution, penchez le fût de bière afin que le bord du fût repose sur le support en acier inoxydable du fond du caisson. Glissez le fût lentement en place, en veillant à le correctement. (voir figure 5)

fig. 5



Consigne de Sécurité Importante pour le Tirage de la Bière

Si vous utilisez le CO₂ pour tirer la bière pression, le système devra être correctement protégé contre toute accumulation excessive de pression. Ceci peut être effectué en montant au minimum deux dispositifs de sécurité capables de gérer toute surpression au sein du circuit.

Ces dispositifs de sécurité doivent être installés dans les emplacements suivants:

- Sur le régulateur de CO₂ ou immédiatement en aval de ce dernier.
- Sur le dispositif de tirage lui-même.

Circulation de l'air

- Afin que votre appareil fonctionne au maximum de ses capacités, installez-le dans un lieu où l'air circule bien et où la plomberie et l'électricité sont bons.
- Laissez les distances recommandées suivantes autour du distributeur de bière:
 - Sur les côtés 3/4" (19mm)
 - À l'arrière 2" (50mm)
- Ne remplissez pas trop votre distributeur de bière afin que l'air interne puisse bien circuler.

Besoins électriques

- Assurez-vous qu'il y ait une prise électrique (115V, 60Hz) correctement mise à la terre pour brancher l'appareil.
- Évitez d'utiliser un adaptateur à trois lames ou de couper la troisième lame pour que cela marche dans une prise électrique à deux trous.

Utilisation des Rallonges

- Évitez l'usage des rallonges car dans certains cas cela peut entraîner des risques pour la santé. S'il est nécessaire d'utiliser un cordon d'extension, utilisez une rallonge à 3 conducteurs disposant d'une fiche à 3 lames et une sortie à 3 fentes qui accepteront la prise. Le calibre défini des rallonges doit être égal ou supérieur à celui de l'équipement.

Restrictions d'installation

- Ne placez pas votre distributeur de bière dans un lieu qui n'est pas correctement isolé ou chauffé comme un garage par exemple. Votre appareil n'est pas fait pour être utilisé à des températures inférieures à 13°C (55°F)
- Choisissez une surface stable et plane loin de toute source de chaleur ou d'exposition directe à la lumière du soleil comme radiateurs, chauffages, appareils de cuisson, etc.
- Ce modèle est un modèle pose libre. Il n'est pas encastable.

Convertir la Fontaine à Bière en Réfrigérateur

Pour faciliter les choses, cette fontaine à bière peut être transformée en réfrigérateur. Suivez simplement les étapes ci-dessous pour transformer rapidement et facilement l'unité.

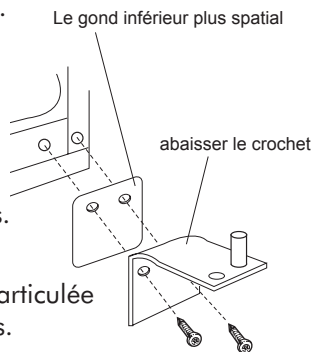
REMARQUE: Lorsque vous utilisez l'unité en tant que réfrigérateur, il est déconseillé d'utiliser des roulettes car les articles à l'intérieur du réfrigérateur risquent de tomber des étagères si vous déplacez l'unité.

1. Fermez la commande principale de la bouteille de CO₂.

2. Fermez le raccordement entre le fût de bière et le manchon de raccordement en tirant et en relevant la poignée du manchon de raccordement afin de la mettre droite.
3. Débranchez la conduite de bière et la conduite d'air du CO₂ du manchon de raccordement.
4. Retirez le fût de bière du caisson.
5. Débranchez la conduite d'air de la bouteille de CO₂.
6. Retirez la bouteille de CO₂ du caisson.
7. Retirez la colonne de bière du caisson en saisissant le centre de la colonne. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez.
8. Tirez sur la conduite de bière afin de la faire passer par le dessus du caisson.
9. Installez le bouchon du caisson sur la surface de travail.
10. Placez l'unité à terre, sur sa partie latérale. Nous vous recommandons de placer un morceau de carton ou de chiffon sous le caisson afin d'éviter de rayer ou d'endommager ce dernier. Retirez les roulettes et montez les pieds de mise à niveau.
11. Montez les deux étagères:
 - A. Introduisez une extrémité de chacune des chevilles de support dans les trous du côté droit du caisson.
 - B. Placez un côté de l'étagère dans la paroi gauche de l'unité et laissez reposer l'autre côté de l'étagère sur les chevilles de la paroi droite de l'unité.
 - C. Répétez l'opération avec la deuxième étagère.
12. Le transformation est à présent terminée. Rangez tous les accessoires que vous venez de retirer dans un endroit sûr afin de pouvoir les réutiliser plus tard.
13. Réglez la température de l'unité comme il convient afin de stocker des aliments.

Cadrage de Porte

- Le If a eu besoin, détache de la charnière inférieure à d'un tournevis principal Phillips.
- Ajustez la porte ou placez une entretoise entre la parenthèse articulée et le module, puis serrez les vis.



- Le distributeur de bière doit être placé dans la partie la plus froide de la pièce, loin de toute source de chaleur et d'exposition directe à la lumière du soleil.
- Les clayettes ne doivent pas être recouvertes de papier aluminium, de papier paraffiné ou de papier Essuie-tout. Ils interfèrent avec la circulation de l'air froid et rendent le distributeur de bière moins efficace. N'ouvrez pas la porte inutilement.
- Ouvrez et fermez la porte le moins possible lors des jours chauds et humides. Lorsque vous ouvrez la porte, fermez-la rapidement afin d'éviter que l'air chaud pénètre à l'intérieur.
- Vérifiez régulièrement que le périmètre autour de l'unité présente une bonne circulation d'air afin que cette dernière soit bien ventilée.
- Veillez à ce que le joint de porte demeure propre et souple afin que le joint assure une bonne étanchéité. Si le joint de la porte n'est pas complètement étanche, l'air chaud extérieur risquera de pénétrer facilement à l'intérieur de l'unité. Le compresseur devra par conséquent fonctionner en continu afin que l'unité demeure froide ce qui entraînera une forte consommation d'énergie.

REMARQUE: Remplacez tout joint de porte endommagé afin de restaurer l'efficacité énergétique de l'équipement.

UTILISATION DE LA FONTAINE À BIÈRE

SERVIR LA BIÈRE

Suivez les étapes ci-dessous pour servir la bière.

1. Assurez-vous que la fontaine à bière est branchée sur une prise de courant alternatif reliée à la terre de 120 Volts, 60 Hz et de 15 ampères.
2. Placez le ramasse-gouttes sous le robinet de bière.
3. Ouvrez le robinet de bière en tirant le manche vers vous franchement et complètement afin de tirer la bière.

REMARQUE: Si pour une raison quelconque la bière ne sort pas, référez-vous au guide de dépannage de la page 17.
4. Augmentez la pression si la bière sort du robinet trop lentement. À la pression adéquate et à la bonne température, un verre de 10 onces liquides (29 ml) devrait se remplir en 4 secondes.
5. Tenez le verre à un angle de 45°. Lorsque le verre est plein aux 2/3, commencez à redresser le verre. La mousse devrait être fine et compacte et le col de mousse devrait mesurer 1,9 cm à 2,5 cm d'épaisseur.

CONSEILS D'ECONOMIE D'ENERGIE

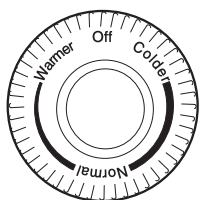


REMARQUE: Il est normal de voir apparaître de la mousse de condensation sur la surface extérieure du robinet. Ceci est dû à la différence de température entre la bière froide et la surface intérieure du robinet lorsque la bière parcourt la conduite.

Comprendre le Réglage de la Commande de Température

La commande de température se trouve au dos de l'unité dans le coin inférieur gauche. Après avoir mis en marche l'unité, vous devrez attendre 24 heures pour que cette dernière refroidisse suffisamment. Vous pourrez ensuite régler la commande de température en fonction de vos besoins et préférences.

REMARQUE: En achetant un fût de votre négociant local, il vient refroidi et prêt à servir. S'il vous plaît permettre 2-4 heures après l'installation pour votre distributeur de bière de BrewMaster à re-refroidit votre fût à la température de portion parfaite.



Température de la Bière

- La température recommandée pour servir la bière est entre 34°F (1°C) et 38°F (3°C). Pour maintenir cette température dans une salle présentant une température moyenne de 70°F (21°C), réglez le thermostat sur "Normal".

REMARQUE: En été, lorsque la température extérieure est plus chaude, nous vous recommandons de régler la commande sur une température inférieure en fonction des conditions.

- Choisissez et maintenez la température adéquate à l'intérieur du réfrigérateur. Ceci est indispensable afin de conserver la fraîcheur de la bière.
- La meilleure température pour stocker un fût de bière est entre 38° (3°C) et 40°F (4°C).
- Toute température excessivement chaude ou froide à l'intérieur du réfrigérateur risque de nuire au goût de la bière.

REMARQUE: Une bière aigre peut résulter d'une seconde fermentation au-dessus de 45°F (7°C).

Bruits de Fonctionnement Normal

- Eau bouillante, gargouillis ou vibrations légères résultent de la circulation du réfrigérant à travers les bobines de refroidissement.
- Le thermostat clique lorsqu'il passe de Marche (on) à Arrêt (off).

Guide pour Servir la Bière

Conseils pour tirer la bière

Les conseils suivants vous aideront à servir une bière parfaite.

Pour servir une bière à partir du robinet de la même qualité que celle tirée directement des cuves de l'usine, vérifiez les points suivants:

- Propreté
- Température
- Pression
- Utilisez le CO2 à chaque fois que c'est possible.

Équivalence Pour 1/2 fût de Bière

Cette fontaine à bière peut accueillir 1/2 baril (mini-fût). Pour faciliter les choses, le tableau suivant indique les équivalences en nombre de verres.

Nombre de Verres	Taille du Verre
192	12 oz.
236	10 oz.
264	9 oz.
290	8 oz.
353	7 oz.
417	6 oz.

1/2 Fût = 15 1/2 gallons (58,6 litres)
= 1984 onces liquides (58,6 litres)
1/2 Baril = 6 3/4 caisses de bouteilles de
12 onces (35 ml)

Conseils pour Nettoyer les Verres de Bière

Pour une fraîcheur optimale, il est important de servir la bière dans des verres propres. Pour faciliter les choses, les conseils suivants vous expliquent comment nettoyer correctement les verres avant de servir la bière.

- Ne lavez pas les verres de bière en même temps que les verres ayant contenu du lait ou toute autre substance grasse.
- Toute accumulation excessive d'agent antiseptique et de germicide dans la salle laissera une pellicule grasse sur les verres et risque d'éventer la bière et de rendre plate.
- Lavez les verres attentivement en utilisant un bon liquide-vaisselle afin de retirer toute trace de corps gras (par ex: rouge à lèvres, etc.)
- N'utilisez pas de savon.
- N'essayez pas les verres. Laissez les verres sécher à l'air libre en les plaçant sur un égouttoir ou une tôle ondulée.
- Rincez les verres avec de l'eau propre juste avant de servir la bière. Il est recommandé de servir la bière dans un verre mouillé.

Deux tests faciles pour nettoyer les verres de bière

1. Lavez les verres en utilisant votre méthode habituelle. Trempez toujours le pied du verre en premier dans l'eau propre. Videz le verre. Si des gouttes d'eau collent au verre ou si des traces apparaissent sur le verre lorsque vous videz son contenu, le verre n'a pas été lavé correctement. Un verre propre devrait sécher sans laisser de traces.
2. Lavez à nouveau le verre en utilisant votre méthode habituelle. Versez l'eau contenu dans le verre et saupoudrez du sel dans le verre mouillé. Si le sel ne colle pas à toute la paroi intérieure du verre et des endroits clairs non-salés demeurent, le verre n'est pas propre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT Une fois que votre distributeur de bière est en marche ne touchez pas les surfaces froides à l'intérieur du distributeur de bière, particulièrement quand vos mains sont humides ou mouillées. La peau pourrait adhérer à ces surfaces extrêmement froides.

NETTOYAGE

- Nettoyez toutes les pièces amovibles, l'intérieur du distributeur de bière et l'extérieur avec un détergent doux et de l'eau chaude. Essayez en profondeur. **N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs sur ces surfaces.**
- N'utilisez pas de lames ou autre instrument aiguisé et tranchant qui peuvent rayer la surface de l'appareil lorsque l'on retire les étiquettes adhésives. S'il reste de la colle provenant du scotch utilisé pour l'emballage elle peut être retirée à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de détergent doux ou touchez le résidu avec le côté collant du scotch retiré. **Ne retirez pas la plaque signalétique.**

Dégivrage Automatique

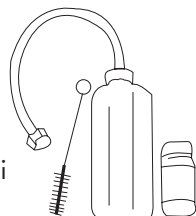
Il est inutile de dégivrer la fontaine à bière / réfrigérateur. Le givre apparaissant sur l'évaporateur est automatiquement éliminée lorsque le compresseur s'éteint. L'eau du dégivrage aboutira dans le bac de récupération situé à l'arrière de l'unité et s'évaporer.

Montage du kit de nettoyage

Veuillez lire et comprendre les instructions suivantes avant d'installer le kit de nettoyage.

1. Mélangez un gallon (3,78 litres) d'eau chaude et une cuillère à soupe de nettoyant dans un seau.

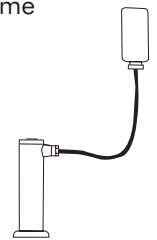
REMARQUE: N'utilisez pas de lessive de qualité inférieure, de savon ni d'eau chaude.



2. Retirez la capuchon du nettoyant. Remplissez le flacon et replacez le capuchon. Laissez le reste de la solution dans le seau.
3. Fermez le robinet d'air du régulateur ou la valve de la bouteille de CO2.
4. Débranchez le robinet du fût de bière. Ensuite, débranchez la conduite de bière du robinet en tournant l'écrou dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. Placez le robinet au bout du tuyau et dans le seau.
5. Retirez le robinet de la colonne en utilisant la clé qui est fournie et fixez la pièce d'emmanchement sur la bouteille de nettoyant comme il se doit.

REMARQUE: Assurez-vous qu'il existe une rondelle au dos l'emmanchement.

6. Tenez le flacon de nettoyage à l'envers jusqu'à ce que la solution coule dans le seau comme illustré. Voir figure ci-dessus.
7. Remplissez le flacon avec de l'eau propre et répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire.
8. Rincez le robinet dans le seau à l'eau froide.
9. Retirez l'emmanchement de la colonne et remettez le robinet en place. Assurez-vous que la rondelle se trouve au dos du robinet.
10. Rebranchez le tuyau de bière sur le robinet et fixez le robinet au fût de bière.



REMARQUE: Les conduites de bière doivent être rincées après chaque fin de fût.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

- Lavez l'intérieur du distributeur de bière avec un mélange de deux cuillères à soupe de bicarbonate de soude à de l'eau tiède. Utilisez une éponge ou un chiffon humide trempé dans le mélange pour nettoyer l'appareil. Rincez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon sec.
- Lavez les parties amovibles à l'aide de la solution de bicarbonate de soude. Rincez et séchez. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs, de l'ammoniaque, eau de javel, des détergents concentrés, des solvants ou des éponges en métal sur les parois quelles qu'elles soient, internes ou externes de votre distributeur de bière. Ne lavez pas les parties amovibles au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Nettoyez la carrosserie à l'eau chaude avec un détergent liquide doux. Rincez abondamment et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre.

AVERTISSEMENT Si vous laissez la porte du distributeur de bière ouverte pendant que vous êtes en vacances assurez-vous que les enfants ne peuvent pas entrer dans le distributeur de bière et y rester bloqués.

VACANCES ET DEMENAGEMENT

Vacances courtes:

Pour des vacances de moins de trois semaines laissez le distributeur de bière en marche.

Vacances prolongées:

En cas d'absences prolongées ou de longues vacances de plusieurs mois:

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale
- Nettoyez et séchez en profondeur l'intérieur du distributeur de bière
- Laissez la porte du distributeur de bière légèrement ouverte (bloquez-la pour qu'elle reste ouverte si nécessaire) afin que l'air puisse circuler à l'intérieur et éviter la formation de moisissure et de mauvaises odeurs.

Déménagement:

Lorsque vous bougez l'appareil suivez ces consignes pour ne pas l'endommager.

- Débranchez le cordon d'alimentation de prise murale.
- Videz le distributeur de bière de toute tonnelet et nettoyez-le.
- Faites en sorte que les clayettes et bacs soient bien maintenus en place pour éviter de les endommager.
- Une fois embarqué, bougez toujours le distributeur de bière verticalement. Vous pouvez protéger l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une couverture ou autre objet similaire.

PANNE DE COURANT/PANNE DU DISTRIBUTEUR DE BIERE

REMARQUE: N'ouvrez pas la porte du distributeur de bière sans raison si le distributeur de bière ne fonctionne pas pendant plusieurs heures.

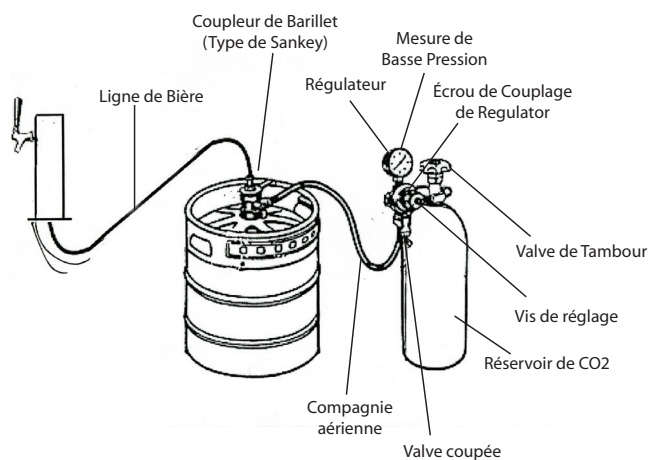
Si le distributeur de bière ne fonctionne pas reportez-vous à la partie « Le distributeur de bière ne fonctionne pas » de la section Problèmes et Solutions. Si vous ne pouvez pas régler le problème veuillez appeler le 1-800-4-MY-HOME immédiatement pour prendre rendez-vous.

CONNEXIONS DE FUT – REMPLACEMENT DE RESERVOIR

Comment remplace-t-il un vide CO2 réservoir?

1. La soupape proche de tambour de réservoir en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Dévisser la Vis de Série d'ajustement (opposé dans le sens des aiguilles d'une montre) aussi loin qu'il ira et fermera à éteint la soupape.
3. Enlever le régulateur du réservoir vide.
4. Enlever la casquette de poussière du nouveau réservoir plein. Ouvrir et la soupape proche de tambour rapidement pour souffler de la poussière de la sortie.
5. Avec la soupape de tambour dans la position fermée, rattacher le régulateur au réservoir. Etre sûr de vérifier la rondelle, qui est pré-a installé sur le CO2 régulateur.
6. La soupape ouverte de tambour complètement. (Ceci est important parce que cette soupape de tambour scelle dans deux endroits.)
7. Rajuster de la pression régulatrice en tournant la vis de série et ouvre à éteint la soupape.

Information de réservoir: Le réservoir toujours doit être attaché dans la position debout. Il prend environ 1/2 livre de CO2 pour dispenser 1/2 fût de baril de bière. Un 5 livre. CO2 réservoir doit dispenser entre 8-10 1/2 fûts de baril ou 18-20 1/4 fûts de baril. Le poids plein de 5 livre le réservoir est appx. Le 17-1/2 livres.



PROBLÈMES ET SOLUTIONS	Avant d'appeler le service après-vente reportez-vous au tableau suivant et essayez les solutions proposées ci-dessous. Cela vous fera gagner du temps et de l'argent. Si le distributeur de bière ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le service après-vente le plus proche.	
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
LE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE NE FONCTIONNE PAS		
Le distributeur de bière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le distributeur de bière est branché dans un circuit mal relié à la terre. • Le distributeur de bière n'est peut-être pas branché ou la fiche est peut être mal enfoncée. • Un fusible a sauté ou le disjoncteur a sauté. • Il y a une coupure de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un autre circuit électrique. Si vous n'êtes pas sûr de la prise murale faites-la vérifier par un technicien. • Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise murale. • Vérifiez/remplacez le fusible avec un fusible de 15 amp. Remettez le disjoncteur en marche. • Vérifiez les lumières de l'habitation. Appelez la compagnie d'électricité.
Le Distributeur de Bière Fonctionne Trop Ou Trop Longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> • La pièce ou la température extérieure est trop chaude. • Le distributeur de bière a récemment été débranché pendant quelques temps. • Un tonnelet chaud a récemment été installé. • La porte est ouverte trop longtemps et trop fréquemment. • La porte est peut-être légèrement ouverte. • La température réglée est trop basse. • Le joint d'étanchéité du distributeur de bière est sale, abîmé, cassé ou lâche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il est normal que le distributeur de bière travaille plus dans ces conditions. • Le distributeur de bière a besoin de quelques heures pour refroidir complètement. • Un tonnelet chaud causera un flot plus important du distributeur de bière jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. • De l'air chaud pénètre dans le distributeur de bière à chaque fois que la porte est ouverte et le fait travailler plus. Ouvrez la porte moins souvent. • Reportez-vous à la section « Problèmes de la porte » • Réglez la température à un niveau plus chaud et attendez quelques heures pour qu'elle s'ajuste. • Nettoyez ou changez le joint. Si la porte est mal scellée le distributeur de bière travaille plus pour maintenir la température désirée.
La température interne du Distributeur de Bière semble trop froide.	<ul style="list-style-type: none"> • La température réglée est trop froide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez-la à un niveau plus chaud et attendez quelques heures pour qu'elle s'ajuste.
La température interne du Distributeur de Bière semble trop chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • La température réglée est trop froide. • La porte est ouverte trop longtemps et trop fréquemment. • La porte est peut-être mal fixée. • Un tonnelet chaud a récemment été installé. • Le distributeur de bière a récemment été débranché pendant quelques temps. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la température à un niveau plus chaud et attendez quelques heures pour qu'elle s'ajuste. • De l'air chaud pénètre dans le distributeur de bière à chaque fois que la porte est ouverte. Ouvrez la porte moins souvent. • Reportez-vous à la section "Problèmes de la porte". • Laissez aux aliments récemment ajoutés le temps de s'ajuster à la température de l'appareil. • Le distributeur de bière a besoin de quelques heures pour refroidir complètement.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
BRUIT		
Craquements lorsque le compresseur est en marche.	<ul style="list-style-type: none"> Les pièces en métal se contractent et grossissent comme dans les...chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Le bruit va diminuer ou disparaître au fur et à mesure que le distributeur de bière est allumé.
Eau bouillante, gargouillis.	<ul style="list-style-type: none"> Le réfrigérant (utilisé pour refroidir le distributeur de bière) circule à travers le système. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Vibrations légères.	<ul style="list-style-type: none"> Le sol est mal aplani ou trop faible. Le distributeur de bière est posé bancalement et balance s'il est bougé. Le distributeur de bière touche le mur. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le plancher peut supporter le distributeur de bière. Aligned le distributeur de bière. Élevez le distributeur de bière ou bougez-le légèrement. Reportez-vous à la partie « pieds réglables » dans la section Étapes de l'installation.
CONDENSATION À L'INTÉRIEUR DU DISTRIBUTEUR DE BIÈRE		
L'humidité forme sur les murs de distributeur de bière d'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> Il fait chaud et cela augmente la condensation à l'intérieur du distributeur de bière. La porte est peut-être fixée. 	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal. Reportez-vous à la section "Problèmes de la porte".
L'humidité forme sur l'extérieur de distributeur de bière.	<ul style="list-style-type: none"> La porte est ouverte trop fréquemment ou pendant trop longtemps. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez la porte moins souvent.
CONDENSATION À L'EXTÉRIEUR DU DISTRIBUTEUR DE BIÈRE		
La condensation se forme à l'extérieur du distributeur de bière.	<ul style="list-style-type: none"> La porte est peut-être mal fixée et cela entraîne une rencontre entre l'air froid interne et l'air chaud externe. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section "Problèmes de la porte".
LE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE A UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE		
Odeur désagréable.	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur a besoin d'être nettoyé. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'intérieur avec une éponge, de l'eau chaude et du bicarbonate de soude.
PROBLÈMES DE PORTE		
La porte du distributeur de bière ne se ferme pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Le distributeur de bière n'est pas bien aligné. Le distributeur de bière est posé bancalement et balance s'il est bougé. Le sol n'est pas aplani ou pas assez solide. Le distributeur de bière est posé bancalement et balance s'il est bougé. Vérifiez que rien ne bloque : récipients, clayettes, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Cet état peut créer un mauvais alignement de la porte. Vérifiez que le plancher peut supporter le distributeur de bière. Réalignez la porte. Réarrangez tonnelet.

BIERE DE QUALITE MEDIOCRE	Lorsque vous tirez la bière dans un verre, si vous trouvez que la bière est trouble, plate, aigre, incontrôlable, pétillante ou a un faux-goût, reportez-vous aux conseils suivants.	
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>État de la bière. La bière est trouble La bière dans le verre paraît trouble, elle n'est pas claire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Toute température excessivement basse risque de rendre la bière trouble, surtout lorsque cette dernière demeure dans un serpentin froid pendant longue période. • Le robinet de bière n'était pas complètement ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez complètement les conduites et augmentez légèrement la température. • Ouvrez rapidement et complètement le robinet. • Remplacez toute rondelle usée ainsi que les pièces à l'intérieur du robinet lorsque cela s'avère nécessaire afin que le robinet puisse s'ouvrir complètement.
<p>La bière est plate. La bière n'a pas son bon goût habituel, son goût n'est pas celui d'une bière qui provient directement de la brasserie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le verre est sale et gras. • La bière n'a pas été tirée correctement dans le verre. • Il n'y a pas suffisamment de pression. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne lavez pas les verres de bières avec d'autres verres car ils peuvent avoir contenu du lait ou toute autre substance grasse. • Toute accumulation excessive d'agent antiseptique et de germicide dans l'eau laissera une pellicule grasse sur les verres et risque d'éventer la bière et de la rendre plate. • Il est préférable de nettoyer les verres au jet de vapeur (ou dans une autoclave à vapeur) ou de stériliser les verres lorsque la réglementation le permet. • Lavez les verres attentivement en utilisant un bon liquide-vaisselle afin de retirer toute trace de matière grasse (par ex: rouge à lèvres, etc.) • N'utilisez pas de savon. • N'essuyez pas les verres. Laissez les verres sécher à l'air libre en les plaçant sur un égouttoir ou une tôle ondulée. • Rincez les verres avec de l'eau propre juste avant de servir la bière. Il est recommandé de servir la bière dans un verre mouillé. • Ouvrez rapidement et complètement le robinet. • La mousse devrait être fine et compacte et le col de mousse devrait mesurer 1,9 cm à 2,5 cm d'épaisseur. Une bière tirée sans chapeau de mousse donne l'impression que cette dernière est plate. • Augmentez la pression si la bière coule trop lentement. Le flux de bière devrait pouvoir remplir un verre de 29 ml en 4 secondes. (environ 23 ml de bière). • Vérifiez la source de pression afin de déterminer si la conduite d'air est bouchée ou obstruée. • Remplacez toute source de pression trop lente ou le régulateur de CO2 et le manomètre. • La pression de la bouteille doit toujours être supérieure à celle utilisée avec le fût de bière. • Mettez toujours le fût sous pression avant de tirer la bière.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>la mousse se détache. La mousse est caractérisée par des grosses bulles semblables à des bulles de savon et elle tombe rapidement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ce cas est généralement semblable à celui de la bière plate. Voir les raisons et causes de la bière plate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir les causes plates de bière ci-dessus.
<p>la bière a un faux-goût. Often bitter and bitey; sometimes completely lacking in flavor and zest. May also have an oily or foul odor, which carries an unpleasant taste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le robinet n'a pas été nettoyé correctement. • La conduite d'air est contaminée. • La conduite d'air est d'un type erroné. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brossez et nettoyez correctement le robinet. Récurez-le en utilisant un détergent, puis rincez-le à l'eau claire. • La conduite d'air doit être examinée. Si elle est contaminée, elle doit être impérativement remplacée. • Un tuyau en caoutchouc absorbera et conservera les odeurs. Utilisez un tuyau en plastique ou en cuivre. <p>*Recommandations Générales en cas de Faux-goût: Les conduites de bière doivent être rincées après chaque fin de fût. Veillez à ce que le périmètre autour de la fontaine à bière demeure propre. La fumée, les odeurs de cuisine et les désinfectants nuiront au goût et à la saveur de la bière. Ces conditions peuvent être causées par la source d'air ou par le contact direct avec le verre lorsque vous servez la bière.</p>
<p>la bière est aigre. La bière a un fort goût de levure et une forte odeur de levure ou de moisi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les fûts n'ont pas été transportés correctement. La bière qui est livrée sur un camion ouvert pendant les chauds mois d'été risque de provoquer seconde fermentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si possible, faites-vous livrer des fûts de bière par camion frigorifique fermé. Si la livraison est effectuée par un camion ouvert, couvrez les fûts de bière avec une bâche afin de les protéger contre la chaleur de l'été.
<p>bière incontrôlable. La bière est soit constituée exclusivement de mousse, soit presque uniquement de mousse avec très peu de liquide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La bière a été mal tirée dans le verre. • Le robinet est bouché par des résidus de levure ce qui est souvent dû au fait que le robinet n'est pas réfrigéré. Les pièces du robinet et les rondelles sont usées. • Cette bière a été stockée dans un endroit qui n'est pas suffisamment froid et la bière est à présent tiède. • La pression est trop forte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez rapidement et complètement le robinet. • La mousse devrait être fine et compacte et le col de mousse devrait mesurer 1,9 cm à 2,5 cm d'épaisseur. • Assurez-vous que les conduites allant du fût de bière au robinet ne sont pas pliées ni endommagées et remplacez-les si nécessaire. • Vérifiez que les rondelles du manchon de raccordement situées derrière le robinet ne s'effilochent pas car cela risquerait d'obstruer le robinet. • Conservez les fûts de bière dans un local réfrigéré d'une température de 40°F (4.4°C) toute l'année! • Tout d'abord, vérifiez la source de pression afin de vous assurer qu'elle fonctionne. Ensuite, réglez la pression afin qu'elle corresponde à la taille et à l'équilibre du circuit. Le débit de bière devrait pouvoir remplir un verre de 29 ml en 4 secondes à la bonne température.

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
<p>bière incontrôlable. La bière est soit constituée exclusivement de mousse, soit presque uniquement de mousse avec très peu de liquide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de CO₂. • Il n'y a pas suffisamment de pression ou pas du tout. • Vous venez d'utiliser un vieux fût de bière qui n'a pas été stocké à une température suffisamment froide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la pression de CO₂ le plus bas possible. Cependant, la pression doit être légèrement supérieure à celle de la pression interne de la bière. Ne dépassez pas une pression de 18 livres (8 kg). La pression adéquate devrait être entre 10 et 12 psi/lb. • Plus la bière est froide et plus la pression de CO₂ est forte, et par conséquent plus vite la bière absorbera le CO₂. Cette gazéification excessive de la bière donnera une bière incontrôlable. • Vérifiez régulièrement les régulateurs de pression afin de vous assurer que la pression de fonctionnement est constante. • Vérifiez que les ouvertures d'aérations ne sont pas endommagées. • Ouvrez toujours la pression avant de servir une bière. • Si vous avez laissé la bière reposer trop longtemps dans un local à une température supérieure à 45°F (7°C), la bière risque de fermenter à nouveau. Conservez les fûts de bière dans un local réfrigéré à 40°F (4.4°C) toute l'année.
<p>bière de fin de fût. La bière est facile à tirer au début du fût. Vers la fin du fût, est devient plate. Ceci arrivera plus souvent si la consommation de bière est faible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'air est utilisé en tant que source de pression, l'air remplace le CO₂ dans la bière et la rend plate. Ce problème n'est pas toujours évident lorsque la bière est tirée rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> • À chaque fois que cela est possible, utilisez le CO₂ en tant que source de pression.

Contrat de protection Master

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil Kenmore conçu et construit pour vous apporter satisfaction pendant de nombreuses années. Mais comme tout produit il peut avoir besoin d'entretien et de réparation de temps en temps. Un contrat de protection Master vous fait économiser de l'argent et évite toute aggravation.

Le contrat de protection Master augmente également la durée de vie de votre nouveau produit. Voici ce qui est compris dans ce Contrat:

- ☑ Les pièces et la main d'œuvre nécessaires pour que les produits fonctionnent correctement sous des conditions d'utilisation normales, pas uniquement les défauts. Notre garantie va bien au-delà de la garantie du produit. Pas de franchises, pas de panne de fonctionnement exclue de la garantie. Une véritable protection.
- ☑ Avec plus de 10 00 techniciens agréés Sears à votre service cela signifie qu'une personne de confiance s'occupera de votre produit.
- ☑ Des appels pour révision et réparation illimités, dans l'ensemble du pays, aussi souvent que vous nous voulez, quand vous nous voulez.
- ☑ Pas de garantie bidon—Le remplacement de votre produit sous garantie s'il y a eu plus de quatre pannes dans les douze derniers mois.
- ☑ Le remplacement de votre produit sous garantie s'il ne peut être réparé.
- ☑ Un contrôle préventif de maintenance à votre demande— sans frais supplémentaire.
- ☑ Une aide rapide par téléphone—nous l'appelons Résolution Rapide—une aide téléphonique rapide par un agent Sears sur tous les produits. Nous sommes votre « Guide d'utilisation parlant. »
- ☑ Une protection contre les pannes de courant pour faire face aux dommages électriques causés par des fluctuations de courant.
- ☑ \$250 de Protection Nourriture Avariée annuelle pour toute nourriture avariée résultant d'une défaillance mécanique sur un réfrigérateur ou congélateur sous garantie.
- ☑ Remboursement de votre location de produit si la réparation de votre produit sous garantie dure plus longtemps que promis.
- ☑ 10% de réduction sur le prix habituel sur les réparations ou l'installation de pièces sur un produit qui n'est plus sous garantie.

Une fois le Contrat acheté un simple coup de fil suffit pour prendre un rendez-vous de révision. Vous pouvez appeler à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit ou prendre un rendez-vous de révision sur Internet.

Le Contrat de protection Master est un achat sans risque. Si vous annulez pour quelle que raison que ce soit pendant la période de garantie du produit nous vous remboursons intégralement. Ou un remboursement au prorata après que la garantie du produit ait expiré. Achetez votre Contrat de protection Master dès aujourd'hui !

Certaines limitations et exclusions s'appliquent. Pour les tarifs et des informations supplémentaires aux États-Unis appelez le 1-800-827-6655.

*** La garantie au Canada varie sur certains articles. Pour plus de détails appelez Sears Canada au 1-800-361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour l'installation professionnelle par Sears d'appareils électroménagers et d'articles tels que les ouvertures de porte de garage ou chaudière ou d'autres appareils de grande taille, aux États-Unis ou au Canada appelez le **1-800-4-MY-HOME®**.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Registre los números de serie y de modelo	1
Seguridad	1-2
Garantía	3-6
Primeros pasos	3
Consejos para ahorrar energía	7
Funcionamiento de su surtidor de cerveza.....	7-8
Cuidado y limpieza.....	8-9
Cortes de energía / Fallas en el surtidor de cerveza	10
Guía para la detección y solución de problemas....	11-17
Acuerdo marco de protección	18
Reparaciones Sears.....	19

NÚMEROS DE SERIE Y MODELO

LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS

Esta Guía para el uso y el cuidado le brinda instrucciones de funcionamiento para su modelo. Utilice su surtidor de cerveza sólo como se indica en esta guía. Estas instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que pueden suceder. El sentido común y la precaución deben utilizarse para instalar, hacer funcionar y mantener cualquier electrodoméstico.

Registre sus números de modelo y de serie

Anote los números de modelo y de serie en los espacios provistos a continuación. La chapa de serie está ubicada en la pared exterior trasera.

Número de modelo: 183.91579

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

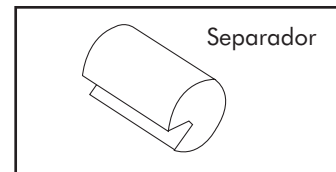
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL SURTIDOR DE CERVEZA.

⚠ ADVERTENCIA POR SU SEGURIDAD

No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro artefacto. Lea las etiquetas del producto para saber más acerca de la combustibilidad y demás advertencias.

⚠ ADVERTENCIA SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- Destruya la caja de cartón, las bolsas de plástico y los materiales exteriores para envolver inmediatamente después de desembalar el surtidor de cerveza. Los niños no deben utilizar en ninguna circunstancia estos elementos para jugar. Las cajas de cartón cubiertas con mantas, cubrecamas, láminas de plástico o películas para envolver por estiramiento pueden convertirse en cámaras herméticas y provocar rápidamente asfixia.
- Quite todos los ganchos de la caja de cartón. Los ganchos pueden ocasionar cortes importantes y destruir los acabados si entran en con otros artefactos o muebles.
- Una hielera, un refrigerador o un congelador en desuso constituyen una atracción muy peligrosa para los niños.
- Quite y descarte los espaciadores utilizados para asegurar los estantes durante el envío. Los objetos pequeños constituyen un riesgo de asfixia.



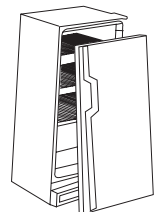
Quite las puertas de los artefactos que no están en uso, incluso los que se van a desechar.

Forma adecuada de desechar su surtidor de cerveza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de que los niños queden atrapados. Que los niños queden atrapados o se asfixien no son problemas del pasado. Los surtidores de cerveza desechados o abandonados aún son peligrosos, incluso cuando se los deja afuera "por unos pocos días". Si piensa desechar su surtidor de cerveza viejo, le recomendamos que siga las instrucciones a continuación para prevenir accidentes.

ANTES DE DESCARTAR SU SURTIDOR DE CERVEZA VIEJO:

- Quítele las puertas.
- Deje los estantes en su lugar así los niños no pueden trepar al interior con facilidad.

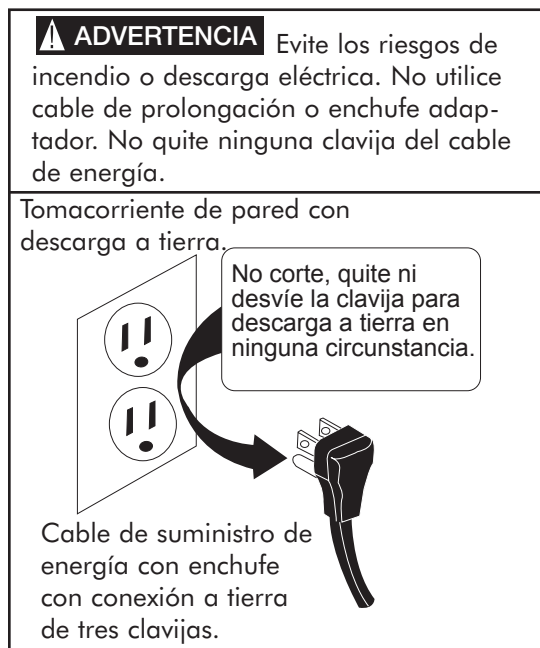


⚠️ ADVERTENCIA INFORMACIÓN SOBRE ELECTRICIDAD

Deben cumplirse estas pautas para garantizar que los mecanismos de seguridad que son parte del diseño de este surtidor de cerveza funcionarán adecuadamente.

- **Consulte la chapa de serie para conocer la clasificación eléctrica correcta.** El cable de corriente de este artefacto está equipado con un enchufe de tres clavijas con descarga a tierra para protegerlo contra riesgos de descarga eléctrica. Debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres clavijas con la adecuada descarga a tierra, protegido con un fusible con retraso de tiempo de 15 amperes o interruptor automático. El tomacorriente debe instalarse conforme a los códigos y ordenanzas locales. Consulte a un electricista calificado. Los tomacorrientes protegidos con un disyuntor diferencial (GFCI, por sus siglas en inglés) **NO SON RECOMENDABLES. No utilice cable de prolongación o enchufe adaptador.**
- Si el voltaje varía en un 10% o más, el rendimiento del surtidor de cerveza puede verse afectado. Si se pone en funcionamiento el surtidor de cerveza con corriente insuficiente, se puede dañar el motor. Los daños de este tipo no están cubiertos por la garantía. Si sospecha que el voltaje de su hogar es alto o bajo, consulte a la empresa de energía para que realice la prueba.
- Para evitar que el surtidor de cerveza se apague accidentalmente, no enchufe la unidad en un tomacorriente controlado con un interruptor de pared o cordón para jalar.
- No apriete, anude ni doble el cable de ninguna manera.

OTRAS PRECAUCIONES



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES RELACIÓN EL GAS CO2 (DIÓXIDO CARBONO)

- Nunca desenchufe el dispensador de la cerveza tirando en la cuerda. Apriete siempre el enchufe firmemente, y tire de recto hacia fuera del receptáculo.
1. El dióxido de carbono (CO₂) puede ser peligroso! Los cilindros de CO₂ tienen gas comprimido de alta presión, el cual puede ser peligroso si no está sujeto correctamente. Asegúrese de leer y entender todos los pasos para la correcta instalación del cilindro.
 2. Siempre conecte el cilindro de CO₂ a un regulador de gas! Si esto no se tiene en cuenta existe el riesgo de daños o muerte en caso de que ocurra una explosión cuando se abra la válvula.
 3. Nunca conecte el cilindro de CO₂ directamente al contenedor del producto.
 4. Siempre siga las instrucciones correspondientes antes de cambiar un cilindro.
 5. Nunca deje caer o arroje un cilindro de CO₂.
 6. Siempre mantenga el cilindro alejado del calor. Almacene cilindros extras en lugares frescos (preferentemente 70° F). Mantenga los cilindros de forma vertical, boca arriba, amarrados para evitar que se caigan.
 7. Siempre ventile y deje el área despejada en caso de que haya ocurrido una pérdida del gas.
 8. Siempre chequee el test DOT (departamento de transporte) y la fecha en el cilindro antes de la instalación. Si la fecha fuera mayor a 5 años atrás no utilice ese cilindro. Devuélvalo a su proveedor de gas.
 9. Nunca conecte el contenedor del producto a menos que haya mínimo dos mecanismos de seguridad en el sistema de presión, uno en el regulador del CO₂ y el otro en el contenedor del producto o en la línea de presión del gas.

GARANTÍA DEL DISPENSADOR DE LA CERVEZA

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO KENMORE

Si el producto se instala, se pone en funcionamiento y se mantiene conforme a todas las instrucciones provistas con la unidad, en el caso de que se produzca una falla debido a un defecto en los materiales o la mano de obra antes del transcurso de un año contado a partir de la fecha de compra, llévelo a la tienda Sears, al Centro de Servicio de Piezas y Reparaciones Sears o a otra tienda Kenmore para obtener la reparación gratuita.

Si este artefacto se utiliza alguna vez con fines que no sean familiares y privados, esta garantía se aplica solamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre sólo los defectos en los materiales y en la mano de obra. Sears NO pagará:

1. Artículos consumibles que puedan gastarse por el uso normal, incluyendo, entre otros, filtros, correas, lámparas de luz y bolsas.
2. Un técnico de reparaciones para que enseñe al usuario la instalación, el funcionamiento o el mantenimiento correctos del producto.
3. Un técnico de reparaciones para que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
4. Daños o fallas de este producto cuando no fue instalado, puesto en funcionamiento ni mantenido conforme a las instrucciones provistas con la unidad.
5. Daños o fallas en el producto provocados por accidentes, abuso, uso indebido o con propósitos que no fueron contemplados en el diseño.
6. Daños o fallas en el producto provocados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no son los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
7. Daños o fallas de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas realizadas al producto.

Exención de responsabilidad por garantías implícitas; límites de los recursos legales

El recurso único y exclusivo del cliente conforme a esta garantía limitada será la reparación del producto como se especifica en la presente. Las garantías implícitas, incluso las garantías de aptitud e idoneidad para un fin determinado, tienen un límite de un año o el período más corto que permita la ley. Sears no será responsable por los daños fortuitos o consecuentes. Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de los daños consecuentes o fortuitos, ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad, de modo que estas exclusiones o limitaciones no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica solamente cuando este artefacto se utiliza en los Estados Unidos o Canadá.

Esta garantía le concede derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, que de un estado a otro.
Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B

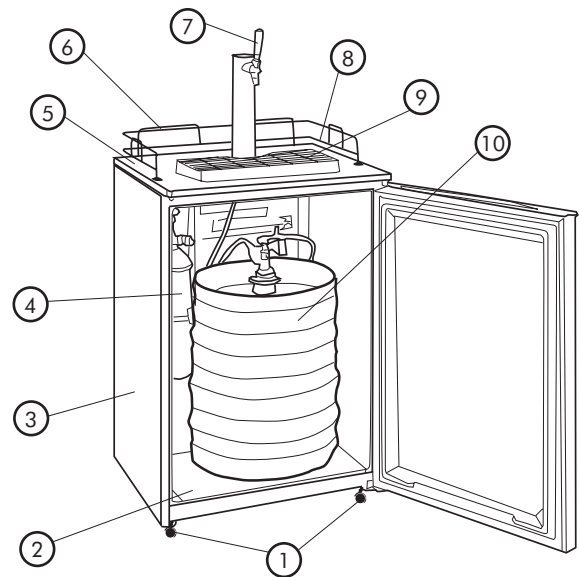
PRIMEROS PASOS

Esta Guía para el usuario le brinda instrucciones de funcionamiento para su modelo. Utilice el surtidor de cerveza sólo como se indica en esta guía para el usuario. **Antes de encender el surtidor de cerveza, siga estos primeros pasos importantes.**

INSTALACIÓN

Partes y Características

1. Quite todos los materiales de embalaje. Esto incluye la base de la espuma y toda la cinta adhesiva que celebran los accesorios tanto en el interior como en el exterior.



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Rueditas frontales | 7. Canilla de cerveza cromada |
| 2. Piso sobre el barril o tonel | 8. Termostato ajustable |
| 3. Cabina | 9. Bandeja de goteo |
| 4. Cilindro de CO2 | 10. Barril/ tanque (no incluido, solo se muestra en ilustración) |
| 5. Superficie de trabajo | |
| 6. Guía de cromo | |

Desempaquete e Inventario de Accesorios

1. Retire todos los materiales del embalaje. Esto incluye la base de telgopor o goma espuma y todas las cintas adhesivas los accesorios fuera y por dentro.
2. Inspect and remove any remaining packaging, tape or printed materials before turning on the beer dispenser.

Note: Para asegurarse de que funcione el compresor correctamente, permita que el dispensador de la cerveza esté parado en una posición vertical por 8 horas antes de enchufarla.

Check all supplied accessories in the carton to be sure that all pieces are present and in good condition. A checklist of accessories is shown below for your reference:

Grifo o canilla, incluyendo:

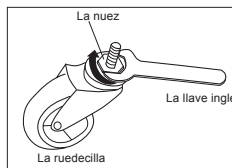
- 1 Perilla Negra
- 1 junta o arandela el grifo
- 1 arandela para conexión al

- 1 regulador del CO2
- 1 arandela para la conexión re ulador al cilindro de CO2
- 1 cilindro de CO2
- 1 sistema acople (tipo Americano)
- 1 kit de limpieza
- 1 línea conductora de gas CO2
- 2 precintos para la manguera
- 1 soporte de cilindro
- 1 guía de cromo
- 1 bandeja de goteo
- 4 rueditas
- 1 llave
- 4 tornillos cabeza phillips largos
- 8 tornillos cabeza phillips cortos
- 2 Soportes
- 2 estantes de alambre
- 4 pins de soporte

Instale las rueditas

Siga los siguientes pasos.

1. Vacíe el interior de la cabina completamente y recueste el dispenser en el piso. Recomendamos que utilice un cartón o tela para apoyar el dispenser y prevenir raspones o abolladuras.



2. Inserte las rueditas en los orificios a los extremos de la base. Ajuste las tuercas de cada ruedita utilizando la llave provista.
3. Una vez colocadas las cuatro ruedas coloque el dispenser de pie.

Nivelación de su dispensador de la cerveza

Si usted no instala los echadores, usted tendrá que nivelar su dispensador de la cerveza.

- Su dispensador de la cerveza tiene 4 piernas de nivelación que estén situadas en las esquinas delanteras y posteriores. Después correctamente de colocar su dispensador de la cerveza en su posición final, usted puede nivelarla.
- Las piernas Leveling pueden ser ajustadas dándoles vuelta en sentido de las agujas del reloj al aumento o a la izquierda bajar su dispensador de la cerveza. La puerta del dispensador de la cerveza cerrará más fácil cuando las piernas de nivelación

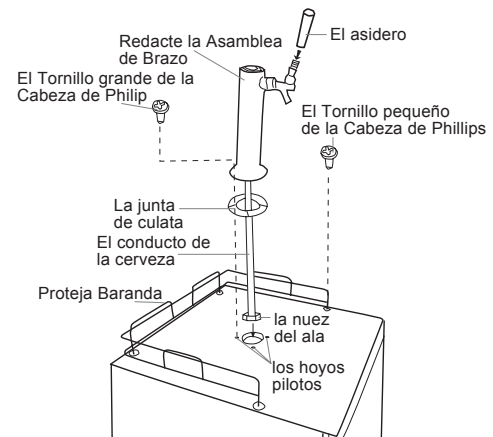
Instalación del Grifo

Follow the steps below to install the beer tap.

1. Primero retire el enchufe que se encuentra sobre la superficie de trabajo. Sostenga firmemente el enchufe, gire y tire hacia arriba.

Nota: Guarde este enchufe en un lugar seguro ya que usted lo necesitará cuando quiera convertir el dispenser en un refrigerador.

2. Coloque la arandela sobre el orificio de la superficie de la unidad y alinee los 4 orificios restantes con los correspondientes en superficie.
3. Pase ambos, la tuerca y el tubo conductor de cerveza a través de la arandela y del orificio hasta que el borde del grifo se apoye en la superficie del gabinete.
4. Alinee los agujeros del grifo con la arandela y demás orificios en la superficie.

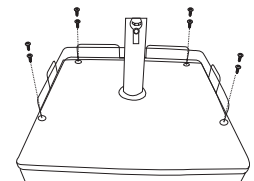


5. Ajuste utilizando 4 tornillos largos con cabeza phillips.

Instalación de la guía

Siga los siguientes pasos para la instalación.

1. Coloque la guía en la superficie del gabinete.
2. Alinee los agujeros de la guía de la superficie.
3. Ajuste utilizando 8 tornillos pequeños phillips.



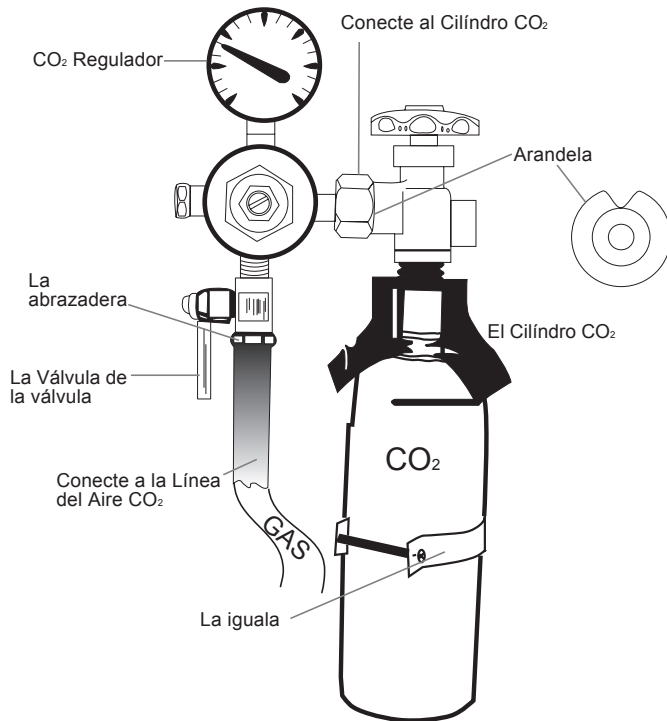
Instalación del regulador de CO2 y el cilindro de CO2

Siga los siguientes pasos para instalar adecuada y seguramente el regulador y el cilindro de CO2. Usted debe entender todas las instrucciones antes la instalación.

Nota: Su cilindro de CO2 es provisto vacío para evitar cualquier accidente durante el traslado de la unidad. Cuando usted compre el primer barril/tanque de cerveza haga llenar el cilindro de CO2.

1. Conecte el extremo de la manguera de aire al regulador de CO2. Ajuste utilizando uno de los precintos plásticos negros. Utilice una tenaza para ajustar firmemente el precinto y asegurarse de que no haya pérdidas.

2. Inserte una arandela especial (provista en el kit) en la tuerca del regulador del cilindro.
3. Conecte el regulador de CO2 al cilindro de CO2 ajustando firmemente la tuerca del regulador.
4. Deslice el cilindro dentro del soporte y ajuste la tuerca nuevamente. Coloque el cilindro en una posición de manera que usted pueda leer los números en el indicador y que tenga fácil acceso al cierre de la válvula.



PRECAUCION!

El CO₂ puede ser peligroso! Los cilindros contienen gas de alta presión, que puede ser dañino si no se maneja con sumo cuidado.

Colocando el barril o tanque de cerveza

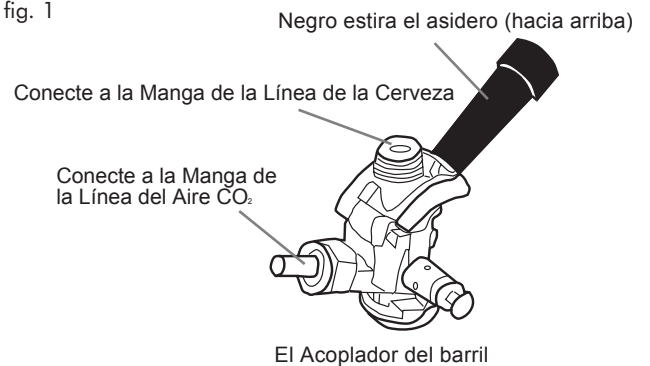
Su dispenser de cerveza viene con un grifo American Sankey de marca reconocida en los Estados Unidos. Antes de comprar el tanque o barril controle y verifique con el distribuidor que el grifo provisto pueda utilizarse.

Nota: Para la cerveza de giro de europeo, un Sankey europeo se requiere. Llame por favor el Peaje Sobresaliente de la Compañía del Equipo Liberta en (800) 621-4625 para más información.

Siga los siguientes pasos:

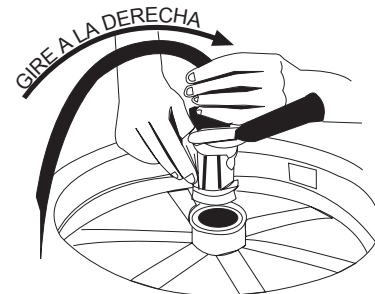
1. Asegúrese que la manija negra del sistema de acople esté en posición de cerrado (hacia arriba) antes de la instalación del tanque. Inserte el acople en el cuello del tanque o barril y gire en dirección al reloj para cerrar y ajustar. (ver figura 1)

fig. 1



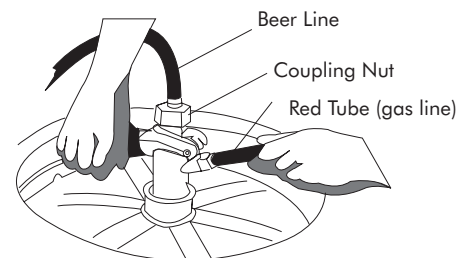
2. Coloque el extremo de la manguera de circulación de aire en la boca del extremo superior del sistema de acople. Luego asegure la manguera utilizando uno de los precintos plásticos de modo que no haya pérdidas. (ver figura 2)

fig. 2



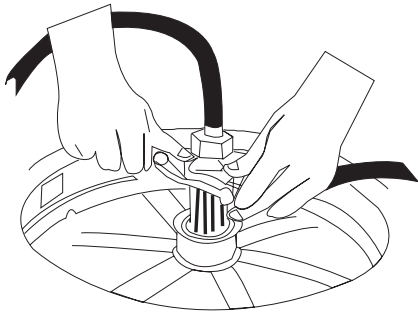
3. Es de suma importancia que la arandela de goma negra sea colocada dentro de la tuerca antes de conectar la manguera de cerveza al acople. Retire el soporte protector negro ubicado en la parte superior del sistema de acople y enrosque la tuerca con la arandela de goma. Ajuste firmemente (ver figura 3)

fig. 3



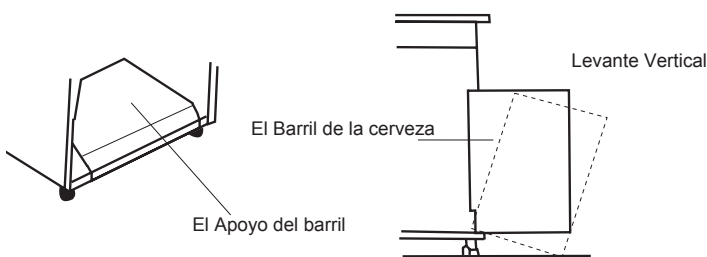
4. Asegúrese de que la llave de paso de la cerveza este cerrada (hacia atrás) antes de realizar la conexión con el tanque de cerveza. Para que la conexión sea segura tire de la manija del acople hacia fuera y luego presione hacia abajo hasta que encaje la posición. (ver figura 4)

fig. 4



5. Cuidadosamente incline el tanque de cerveza y apoye el borde sobre la superficie soporte de acero inoxidable en el piso interior del gabinete. Luego deslice cuidadosamente el tanque de cerveza hacia el interior, asegurándose de que este en su lugar (ver figura 5)

fig. 5



Importante Mensaje de Precaución

Si se utiliza CO₂ cuando se tira cerveza de barril el sistema debe estar adecuadamente protegido en contra de una excesiva concentración de presión. Esto puede ser logrado a través de la instalación de por lo menos dos mecanismos de seguridad con un adecuado sistema de descanso.

Los mecanismos de seguridad deben ser instalados en los siguientes lugares:

- Sobre o inmediatamente debajo del regulador de CO₂.
- En el sistema de la canilla.

Ubicacion Adecuada

- Para asegurar que su dispenser de cerveza opere al máximo de eficiencia instale el mismo en un lugar donde haya circulación de aire, instalación de tuberías y conexiones eléctricas.
- Las siguientes dimensiones son el espacio recomendado alrededor del dispenser:

Laterales	3/4"	(19mm)
Atrás	2"	(50mm)
- El dispenser no debe colocarse sobre superficies edificadas o en áreas cerradas.

Requisitos Eléctricos

- Asegúrese de contar con un tomacorriente adecuado (tomacorriente de 115 voltios, 60 Hz) con la conexión a tierra adecuada para enchufar el surtidor cerveza.
- Evite usar adaptadores de tres clavijas o cortar la clavija de puesta a tierra para adaptar el enchufe a un tomacorriente de dos entradas.

Uso de Alargues

- Evite el uso de alargues de modo de evitar shocks eléctricos en ciertas circunstancias. Si fuese necesario utilizar un alargue, utilice sólo uno de tres cables y con enchufe de tres patas. Debe ser compatible con la unidad.

Limitaciones para la instalación

- No instale su surtidor de cerveza en ningún lugar que no esté correctamente aislado o caldeado, como por ejemplo, en un garaje. Su surtidor de cerveza no fue diseñado para funcionar con temperaturas ambiente por debajo de los 55° Fahrenheit.
- Seleccione una ubicación adecuada para el surtidor de cerveza en una superficie dura y pareja, lejos de la luz directa del sol y de las fuentes de calor, como por ejemplo, radiadores, zócalos radiantes, artefactos cocina, etc.
- Su surtidor de cerveza fue diseñado únicamente para la instalación sin empotrar. No fue diseñado para la instalación empotrada.

Convirtiendo el Dispenser en un Refrigerador

Para su conveniencia, este dispensador de la cerveza se puede convertir a una aplicación del refrigerador de la bebida. Siga simplemente los pasos de progresión abajo para una conversión rápida y fácil.

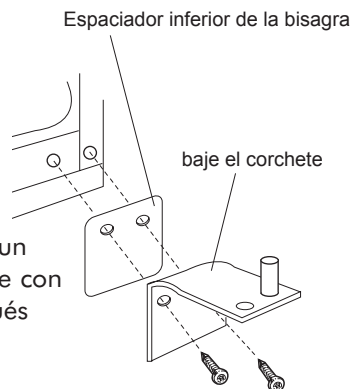
Nota: Cuando utilizemos la unidad como un refrigerador no es necesario el uso de las rueditas, ya que en el movimiento pueden caerse las cosas almacenadas en los estantes.

- Cierre la válvula principal del cilindro de CO₂.
- Cierre la conexión entre el tanque o barril de cerveza y el sistema de acople llevando la llave o palanca de este último hacia arriba.
- Desconecte ambos: la manguera de cerveza y el tubo de corriente de CO₂ del sistema de acople.
- Retire el tanque de cerveza del gabinete.
- Desconecte el tubo de aire de CO₂ del cilindro.
- Retire el cilindro del gabinete

7. Retire el grifo de la superficie retirando los 4 tornillos.
8. Jale de la manguera de cerveza desde arriba del gabinete.
9. Instale el cable y enchufe en la superficie de trabajo.
10. Recueste la unidad, utilizando un paño o pieza de cartón para no rayar el piso, para poder retirar las rueditas.
11. Colocar los pies niveladores.
12. Instale los dos estantes de alambre:
 - A. Inserte los pins en los orificios a los laterales internos del gabinete
 - B. Coloque el estante apoyando los bordes derecho e izquierdo en los pins de la pared.
 - C. Repita lo mismo con el segundo estante.
13. El proceso de conversión se encuentra ahora ya terminado. Guarde los accesorios restantes en algún lugar seguro para futuro uso. Nota: recomendamos que lea la parte de guarda del cilindro de CO₂.

Alineación De la Puerta

- Si está necesitado, afloje la bisagra inferior usando un destornillador principal Phillips.
- Ajuste la puerta o coloque un espaciador entre el corchete con bisagras y la cabina, después apriete los tornillos.



CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA



- El surtidor de cerveza debe ubicarse en la zona más fresca de la habitación, lejos de artefactos que generen calor o conductos de calefacción, y lejos de la luz directa del sol.
- Los estantes del surtidor de cerveza no deben revestirse con papel aluminio, papel encerado o toallas de papel. Los revestimientos interfieren en la circulación del aire frío, lo que hace que el surtidor de cerveza sea menos eficiente.

- Limit the opening and closing of the door on hot and humid days. When you open the door, close it quickly to prevent hot air from entering.
- Check regularly for proper air circulation around the unit to make sure that the unit receives sufficient airflow.
- Keep the door gasket clean and pliable to ensure a proper seal. If the door gasket is not sealed properly, hot air may easily enter into the unit, making the interior temperature warmer. The compressor must then run continuously to keep the unit cool, thus making the energy consumption very high and inefficient.

Note: Replace a damaged door gasket to restore energy efficiency.

UTILIZANDO EL DISPENSER

Sirviendo Cerveza

Siga los pasos siguientes:

1. Asegúrese de que el dispenser este correctamente conectado a un enchufe de 120V, 60Hz y 15 amp.
2. Coloque la bandeja de goteo sobre la superficie debajo de la canilla.
3. Abra la canilla tirando rápidamente y completamente de la palanca hacia uno para servir.

Nota: Si por alguna razón la cerveza no saliera lea la sección de problemas frecuentes de este 11 manual.

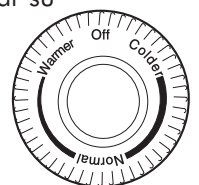
4. Regule o suba la presión en caso de que la cerveza bajara muy despacio. En condiciones de temperatura y presión correctas un vaso de 10oz debe llenarse en 4 segundos.
5. Sostenga el vaso con una inclinación de 45 grados. Cuando este 2/3 lleno comience a enderezar el vaso.

Nota: Es normal ver que se forme condensación en la superficie de la canilla. Esto se debe a las diferentes temperaturas.

Regulación de la temperatura

El control de temperatura está ubicado en la parte trasera de la unidad en la esquina inferior izquierda. Después de encender la unidad, debe esperar 24 horas hasta que la unidad se enfríe adecuadamente. Entonces puede regular la configuración de la temperatura según sus necesidades y preferencias.

Note: Cuando le compra un barril a su distribuidor local, éste ya viene refrigerado y listo para servir. Permita que pasen entre 2 y 4 horas después de la instalación de su surtidor de cerveza BrewMaster para volver a enfriar su barril hasta que alcance la temperatura perfecta para servirlo.



Temperatura de la Cerveza

- La temperatura recomendada para servir cerveza tirada es entre los 34° y 38° F. Para mantener esta temperatura en un ambiente con promedio 70°F seleccione la opción "Normal" del termostato.

Nota: Durante épocas de verano cuando hace mucho calor recomendamos que ajuste el termostato a un nivel mas alto.

- Seleccione y mantenga la temperatura correcta dentro del gabinete. Esto es esencial para no perder la frescura y el sabor de la cerveza.
- La temperatura recomendada para guardar un tanque o barril de cerveza es entre 38° y 40°F.
- El frío excesivo o temperaturas bajas excesivas pueden hacer que la cerveza pierda sabor.

Nota: A temperaturas mayores a 45°F la cerveza puede pasarse o volverse agria motivo de una fermentación secundaria.

Ruidos de funcionamiento normal que puede oír

- Los sonidos como de gorgoteo o de agua hirviendo o las vibraciones leves que son el resultado del refrigerante que circula por los serpentines refrigeradores.
- El control del termostato hará clic cuando empieza o termina un ciclo.

Guía para Servir Cerveza

Consejos para Servir

Los siguientes consejos le ayudarán para servir la cerveza perfectamente.

Al servir cerveza controle lo siguiente:

- Limpieza
- Temperatura
- Presión
- Uso de CO2 cuando es posible.

Rendimiento de Medio Tanque de Cerveza

Este dispenser de cerveza puede soportar hasta 1/2 tanque. Para su conveniencia, la siguiente tabla le muestra cuantos vasos pueden servirse con 1/2 tanque.

No. de Vasos	Tamaño
192	12 oz.
236	10 oz.
264	9 oz.
290	8 oz.
353	7 oz.
417	6 oz.

1/2-Tanque = 15-1/2 Galones
= 1984 Onzas

1/2-Tanque = 6-3/4 de Botellas de 12 Onza

Consejos para Limpiar los Vasos de Cerveza

Para que el sabor no tenga alteraciones lo más conveniente es servir la cerveza en vasos limpios. Los siguientes consejos le servirán para limpiar adecuadamente los vasos y servir la cerveza.

- No lave los vasos para la cerveza conjuntamente con otros que contengan leche u otra sustancia grasosa.
- Un excesivo uso de detergente puede dejar una película en los vasos y alterar el sabor.
- Utilice un buen detergente de modo que pueda eliminar todo tipo de sustancias grasas (por ejemplo: lápiz de labio).
- No utilice jabón
- Deje que los vasos se sequen con le aire, no utilice repasador.
- Lave los vasos con agua fresca antes de servir. Es recomendable servir la cerveza en un vaso húmedo.

Dos Pruebas Simples para Lavar los Vasos

1. Lave los vasos del modo usual. Inmersa primero el vaso en agua limpia. Vacíe el vaso. Si gotas de agua quedarán en el vaso dejando rastros o manchas es porque el vaso no ha sido lavado correctamente.
2. Nuevamente lave el vaso de modo usual. Llene con agua y un poco de sal y agite de manera que salgan las manchas o rastros de las paredes del vaso.

LIMPIEZA

- Lave las piezas extraíbles, el interior y el exterior del surtidor de cerveza con detergente suave y agua tibia. Seque con un paño. **No utilice limpiadores fuertes en estas superficies.**

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Los objetos húmedos se pegan a las superficies de metal frías. No toque las superficies interiores de metal con las manos húmedas.

- No utilice hojas de afeitar u otros instrumentos filosos que puedan rayar la superficie del artefacto cuando quite etiquetas adhesivas. El pegamento que quede de las cintas puede sacarse con una mezcla de agua tibia y detergente suave, o tocando los restos con la parte con pegamento de la cinta que ya sacó. **No saque la chapa de serie.**

Descongelado Automático

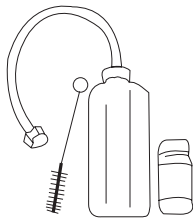
No es necesario descongelar el dispenser- refrigerador. El hielo que se acumula en el evaporador es automáticamente descongelado cada vez que el compresor se detiene. El agua del hielo va hacia la bandeja de descongelado en la parte trasera de la unidad y se evapora.

Instalando el Kit de limpieza

Lea las siguientes instrucciones antes de comenzar con la instalación del kit de limpieza.

1. Mezcle un galón de agua tibia con una cucharada de limpiador en un balde.

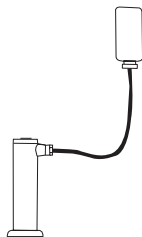
Nota: No utilice la lejía, el jabón o la agua caliente.



2. Retire la tapa, llene la jarra con la solución anterior y tape nuevamente. Deje el resto de la misma en el balde.
3. Cierre la llave de paso de aire del regulador o la válvula en el tanque de CO₂.
4. Desconecte el grifo del barril. Luego desconecte la manguera de cerveza de la canilla girando la tuerca en dirección contraria al reloj. Coloque el grifo y la punta de la manguera en el balde.
5. Retire la canilla con la llave y coloque el extremo del envase limpiador en ese lugar.

Nota: Cerciórese hay una arandela en la espalda del apropiado.

6. Sostenga el jarro o envase de limpieza inclinado hacia debajo de manera que la solución corra hasta el baldo como muestra la figura de arriba.



7. Llene luego la jarra con agua fría y repita el proceso hasta que el agua salga limpia.
8. Lave la canilla con agua limpia..
9. Desconecte el extremo del kit de limpieza y coloque el grifo en su lugar.
10. Reubique la manguera de cerveza y ajuste nuevamente el grifo al barril.

Nota: Las líneas de la cerveza se deben limpiar después que cada barril se vacía.

LIMPIEZA DEL INTERIOR

Lave las superficies interiores del surtidor de cerveza con una solución de dos cucharadas de bicarbonato de sodio en un cuarto de galón (0,946 litro) de agua caliente. Enjuague y seque. Escurra el exceso de agua de la esponja o del paño cuando limpie la zona de los controles o las piezas eléctricas.

Lave las piezas extraíbles con la solución de bicarbonato de sodio mencionada antes, o con detergente suave y agua caliente. Enjuague y seque. No utilice nunca esponjas metálicas, cepillos, abrasivos, limpiadores o soluciones alcalinas sobre las superficies. No lave las piezas extraíbles en un lavavajillas.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lave el gabinete con agua tibia y detergente líquido suave. Enjuague bien y seque con un paño suave y limpio. Vuelva a colocar las piezas.

⚠ ADVERTENCIA Si va a dejar la puerta del surtidor de cerveza abierta durante las vacaciones, asegúrese de que los niños no puedan entrar a la unidad y quedar atrapados.

CONSEJOS PARA LAS VACACIONES Y LAS MUDANZAS

Vacaciones breves:

Deje el surtidor de cerveza en funcionamiento durante las vacaciones de menos de tres semanas.

Vacaciones prolongadas:

Si el surtidor de cerveza no va a ser utilizado por varios meses:

- Desenchufe el cable de corriente.
- Limpie y seque el interior minuciosamente.
- Deje la puerta del surtidor de cerveza levemente abierta y trábela en esa posición de ser necesario, para evitar que se generen olores y moho.

Mudanzas:

Cuando lleve el surtidor de cerveza a otra casa, siga esta guía para evitar daños.

- Desconecte el enchufe del cable de energía del tomacorriente de la pared.
- Quite el barril y limpie el surtidor de cerveza.
- Asegure todos los elementos sueltos, tales como la canasta y los estantes, pegándolos con cinta en su lugar para evitar daños.
- En vehículos en movimiento, asegure el surtidor de cerveza en una posición vertical para evitar que se mueva. Proteja también el exterior del surtidor de cerveza con una manta o elemento similar.

CORTES DE ENERGÍA / FALLAS EN EL SURTIDOR DE CERVEZA

Nota: No abra la puerta del surtidor de cerveza a menos que sea necesario si la unidad está apagada durante varias horas.

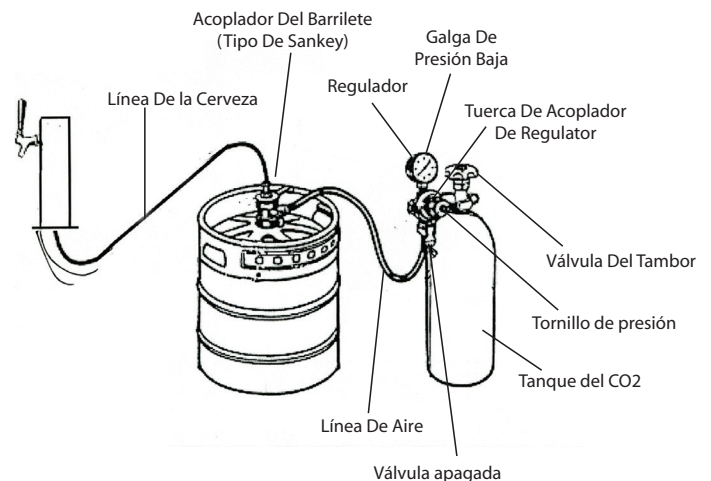
Si el surtidor de cerveza dejó de funcionar, consulte El surtidor de cerveza no funciona en la Guía para la detección y solución de problemas.

CONEXIONES DE BARRIL – REEMPLAZO DEL TANQUE

Cómo reemplazo yo un tanque CO2 vacío?

1. La válvula cercana del tambor del tanque girando a la derecha.
2. Destornille el ajuste el Tornillo Fijo (a la izquierda) por lo que irá y cerrará cerrado de válvula.
3. Quite regulador del tanque vacío.
4. Quite polvo la tapa del nuevo tanque repleto. Abra y cierre tambor válvula para soplar rápidamente del polvo de la salida.
5. Con válvula de tambor en cerró la posición, reconecta regulador al tanque. Está seguro verificar la arandela, que es pre-instalado en el regulador CO2.
6. Abra válvula de tambor completamente. (Esto es importante porque estos sellos de válvula de tambor en dos lugares.)
7. Ajuste de nuevo la presión de regulador girando el tornillo fijo y abra cerrado de válvula.

La Información del tanque: El tanque siempre se debe abrochar en la posición vertical. Toma acerca de 1/2 l. de CO2 para distribuir 1/2 barril de barril de cerveza. Una 5 l. El tanque CO2 debe distribuir entre 8-10 1/2 barriles de barril o 18-20 1/4 barriles de barril. El peso repleto de 5 tanque de l. es appx. Lbs. de 17-1/2.



GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Antes de llamar al servicio de reparaciones, lea esta lista. Puede ahorrar tiempo y dinero. Esta lista incluye problemas usuales que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del artefacto.	
PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
EL SURTIDOR DE CERVEZA NO FUNCIONA		
El surtidor de cerveza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El surtidor de cerveza está enchufado en un circuito que tiene una interrupción por una fuga a tierra. • El surtidor de cerveza probablemente no esté enchufado o el enchufe puede estar flojo. • Se quemaron los fusibles de la casa o saltó el interruptor automático. • Interrupción del servicio de energía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice otro circuito. Si no está seguro del tomacorriente, hágalo revisar por un técnico certificado. • Asegúrese de que el enchufe esté bien presionado en el tomacorriente. • Revise o vuelva a colocar el fusible con un fusible con retraso de tiempo de 15 amperes. Vuelva a activar el interruptor automático. • Controle las luces de la casa. Llame a la empresa de electricidad local.
El surtidor de cerveza funciona mucho o durante largo tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura ambiente o exterior es demasiado elevada. • El surtidor de cerveza ha sido desconectado durante un tiempo recientemente. • Se ha instalado un barril tibio recientemente. • Las puertas se abren con demasiada frecuencia o durante mucho tiempo. • Es probable que la puerta del surtidor de cerveza esté levemente abierta. • El control de temperatura está configurado demasiado bajo. • La junta del surtidor de cerveza está sucia, gastada, partida o no se ajusta bien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es normal que el surtidor de cerveza trabaje más en estas condiciones. • Al surtidor de cerveza le lleva unas horas enfriarse completamente. • Los barriles tibios hacen que el surtidor de cerveza deba funcionar durante más tiempo hasta alcanzar la temperatura deseada. • El aire tibio que entra al surtidor de cerveza hace que funcione más. Abra las puertas con menos frecuencia. • Consulte la sección “PROBLEMAS CON LA PUERTA” en la Guía para la detección y solución de problemas. • Regule el control en una configuración más tibia. Deje que pasen varias horas para que se establezca la temperatura. • Limpie o cambie las juntas. Las pérdidas por los burletes de la puerta pueden ocasionar que el surtidor de cerveza esté en funcionamiento más tiempo para poder mantener la temperatura deseada.
La temperatura interior del surtidor de cerveza es demasiado fría.	<ul style="list-style-type: none"> • El control de temperatura está configurado demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regule el control en una configuración más tibia. Deje que pasen varias horas para que se establezca la temperatura.

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
EL SURTIDOR DE CERVEZA NO FUNCIONA		
<p>La temperatura interior del surtidor de cerveza es demasiado cálida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El control de temperatura está en una configuración demasiado cálida. • Se abre la puerta durante demasiado tiempo o se abre con demasiada frecuencia. • Es probable que la puerta no cierre bien. • Se ha instalado un barril tibio recientemente. • El surtidor de cerveza ha sido desconectado durante un tiempo recientemente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regule el control en una configuración más fría. Deje que pasen varias horas para que se estabilice la temperatura. • Cada vez que se abre la puerta, entra aire tibio en el surtidor de cerveza. Abra la puerta con menos frecuencia. • Consulte la sección "PROBLEMAS CON LA PUERTA". • Espere hasta que el surtidor de cerveza pueda alcanzar la temperatura seleccionada. • Son necesarias unas pocas horas para que el surtidor de cerveza se enfríe completamente.
<p>La cerveza no sale del golpecito.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tanque del CO2 puede ser vacío o no instalado correctamente. • CO2 Regulator & CO2 Cylinder may not be installed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • See "conexiones del barrilete - reemplazo del tanque" en la paginación 10. • Vea la "instalación del regulador del CO2 y del cilindro del CO2" en la paginación 4-5.

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
SONIDOS Y RUIDOS		
Crujidos o chasquidos cuando el compresor se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> Las piezas metálicas experimentan expansiones y contracciones, como en las tuberías de agua caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. El sonido se estabilizará o desaparecerá mientras el surtidor de cerveza sigue funcionando.
Sonido de burbujeo o gorgoteo, como de agua hirviendo.	<ul style="list-style-type: none"> El refrigerante (utilizado para enfriar el surtidor de cerveza) está circulando por el sistema. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Ruido de vibración o castaño.	<ul style="list-style-type: none"> El piso está desparejo o no es sólido. El surtidor de cerveza msocom se balancea en el piso cuando se lo mueve suavemente. El surtidor de cerveza está tocando la pared. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el piso esté nivelado y que pueda soportar adecuadamente el surtidor de cerveza. Nivele la unidad. Vuelva a nivelar el surtidor de cerveza o muévelo levemente.
AGUA O HUMEDAD DENTRO DEL SURTIDOR DE CERVEZA		
Se forma humedad en las paredes interiores del surtidor de cerveza.	<ul style="list-style-type: none"> El clima está caluroso y húmedo, lo que aumenta la proporción interna de formación de escarcha. Es probable que la puerta no cierre bien. Se abre la puerta durante demasiado tiempo o se abre con demasiada frecuencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. Consulte la sección "PROBLEMAS CON LA PUERTA" en esta Guía para la detección y solución de problemas. Abra la puerta con menos frecuencia.
AGUA O HUMEDAD FUERA DEL SURTIDOR DE CERVEZA		
La humedad se forma en el exterior del surtidor de cerveza.	<ul style="list-style-type: none"> Es probable que la puerta no cierre bien, lo que provoca que el aire frío del interior del surtidor de cerveza choque con el aire cálido y húmedo del exterior. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "PROBLEMAS CON LA PUERTA" en esta Guía para la detección y solución de problemas.

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
OLORES EN EL SURTIDOR DE CERVEZA		
Olores en el surtidor de cerveza.	<ul style="list-style-type: none"> • Debe limpiarse el interior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el interior con una esponja, agua tibia y bicarbonato de sodio.
PROBLEMAS CON LA PUERTA		
La puerta no cierra.	<ul style="list-style-type: none"> • El surtidor de cerveza no está nivelado. Se balancea en el piso cuando se lo mueve suavemente. • El piso está desparejo o no es sólido. El surtidor de cerveza se balancea en el piso cuando se lo mueve suavemente. • Revise para ver si hay obstrucciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Este problema puede hacer que el gabinete se salga de escuadra y esté mal alineada la puerta. Asegúrese de que el piso esté nivelado. • Nivele el piso o cambie el surtidor de cerveza a otro lugar. • Ajuste el barril.

POOR QUALITY BEER	En caso de que esté sirviendo cerveza y ésta estuviese turbia, o de color apagado, con burbujas, sin gusto, o agria, refiérase a algunos de los siguientes puntos.	
PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
<p>Turbia. La cerveza en el vaso tiene un color nublado, pareciera no limpia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Excesivas temperaturas bajas pueden causar estos efectos a la cerveza, especialmente si la cerveza permaneciera en la cadena de frío por un período. • La canilla de cerveza fue sólo abierta parcialmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que las líneas y tubos estén limpios y luego suba de a poco la temperatura. • Abra rápidamente y completamente la canilla. • Reemplace arandelas o cualquier accesorio necesario para permitir que la canilla abra completamente.
<p>Pasada, de color apagado. La cerveza carece de su frescura y sabor original. La capa de espuma desaparece rápidamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El vaso presenta suciedad o grasa. • La cerveza no se sirve de modo adecuado. • No hay demasiada presión. 	<ul style="list-style-type: none"> • No lave el vaso junto a otros que hayan contenido leche u otra sustancia grasa. • Es preferible esterilizar los vasos cuando sea necesario • Lave los vasos utilizando un buen detergente de modo de eliminar todas las sustancias grasas. • No utilice jabón. • No seque los vasos con un paño o repasador. Permitan que se sequen con el aire. • Enjuague los vasos con agua fresca antes de servir la cerveza. • Abra la canilla rápidamente y de forma completa. • La espuma de la cerveza debe ser una capa espesa de aproximadamente de 3/4" a 1" de espesor. La cerveza tirada sin espuma da la apariencia de estar pasada. • Aumente la presión si la cerveza cayese muy despacio. Lo normal es llenar un vaso de 10oz. en 4 segundos. • Controle la fuente de presión para determinar si estuviese obstruída. • Reemplace la fuente de aire inactiva o el regulador de CO₂. • La presión del tanque debe ser siempre más alta que la presión utilizada en un barril. • Siempre aplique la presión al barril antes de dibujar cerveza.

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
<p>Sabor malo. Generalmente cuando está amarga, a veces carece de sabor y frescura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza inadecuada del grifo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea las causas planas de la cerveza arriba.
<p>Sabor malo. Generalmente cuando está amarga, a veces carece de sabor y frescura. Puede tener olor extraño o grasoso, lo que le confiere un gusto no placentero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza inadecuada del grifo. • Conducto de aire contaminado. • Tipo de manguera o conductor de aire impropio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cepille y lave el grifo y canilla adecuadamente. Es necesario utilizar detergente y luego enjuagar con agua limpia. • El conductor o línea de aire debe ser examinado. Si estuviese contaminado debe ser reemplazado. • Un conductor de goma puede absorber y retener olores. Pruebe utilizar una manguera plástica o de cobre. <p>*Recomendaciones generales para la cerveza de mal sabor: La manguera conductora de cerveza debe limpiarse con agua cada vez que el tanque o barril es reemplazado. Mantenga las condiciones sanitarias adecuadas alrededor del dispenser. Humo, olores de la cocina o desinfectantes pueden interferir en el gusto y olor de cerveza. Estos factores nombrados pueden provenir del aire o del contacto con el vaso.</p>
<p>Agria. La cerveza huele y sabe extremadamente a levadura y a humedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte inadecuado del barril o tanque de cerveza. La cerveza que fuese entregada en un camión abierto durante días de altas temperaturas puede comenzar en un proceso de fermentación secundaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si es posible trate de que las cervezas les sea entregada en un camión cerrado con refrigeración. De otro modo cubra con una lona los tanques o barriles de cerveza para protegerlos del calor.
<p>Salvaje. La cerveza posee muchísima espuma y poco líquido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cerveza no se sirve de modo adecuado. • Se crea alguna obstrucción en el grifo pro causa de la levadura de la cerveza y la no refrigeración del grifo y canilla. • La cerveza ha estado almacenada en algún lugar no lo suficientemente fresco. • Demasiada presión del aire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra el grifo rápidamente y de forma completa • La espuma de la cerveza debe ser una capa espesa de aproximadamente de 3/4" a 1" de espesor. • Controle que no haya ninguna manguera o conductor desde el tanque o barril a la canilla que esté abollado, torcido o enroscado. • La prueba para deshilar arandelas que se emparejan atrás el grifo que puede causar una obstrucción. • Mantenga la cerveza refrigerada a una temperatura de 40°F durante todo el año. • Primero controle que la fuente de presión este trabajando correctamente. Luego ajuste la presión a un nivel balanceado deseado. Con la corriente normal de cerveza a la temperatura adecuada debe poder llenarse un vaso de 10oz. en 4 segundos.

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCIÓN
<p>Salvaje. (continuado) La cerveza posee muchísima espuma y poco líquido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Excesiva cantidad de CO₂. • No hay suficiente presión o no hay presión del todo. • Se utilizó un tanque de cerveza o barril viejo que no ha sido guardado en las condiciones correctas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la presión de CO₂ a la menor medida posible. De todos modos la presión aplicada debe mantenerse un poco más alta que la presión de la misma cerveza. Más de 18 lbs. deben aplicarse. • Cuanto más fría esté la cerveza y cuanto mayor sea la presión de CO₂ aplicada, más rápida es la absorción del CO₂ por parte de la cerveza. Esto hace que el estado de la cerveza sea más salvaje. • Controle los reguladores de presión periódicamente para asegurarse que los niveles de presión sean constantes. • Controle si hay entradas de aire defectuosas. • Siempre encienda la presión antes de tirar la cerveza • Si la cerveza estuvo en lugares donde la temperatura es mayor a 45°F por un largo período de tiempo puede que se haya producido una fermentación secundaria.
<p>Cerveza Del Cola-Extremo Al comienzo del tanque o barril la cerveza se sirve sin inconvenientes. Cuando se va acabando el barril la cerveza se convierte en.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se utiliza aire como fuente de presión éste reemplaza el CO₂ en la cerveza y la misma se torna apagada. Este problema no es evidente cuando la cerveza se tira rápidamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando sea posible es mejor utilizar el CO₂ como fuente de presión.

Acuerdos Marco de Protección

Felicitaciones por haber realizado una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® fue diseñado y fabricado para que funcione de manera confiable durante años. Pero, como a todos los productos, probablemente sea necesario realizarle mantenimiento o reparaciones de tanto en tanto. Ése es el momento en el que contar con un Acuerdo Marco de Protección puede ayudarle a ahorrar dinero y molestias.

El Acuerdo Marco de Protección también le ayuda a prolongar la vida útil de su nuevo producto. A continuación se describe lo que incluye el Acuerdo*:

- ☑ Piezas y mano de obra necesarias para ayudarle a que los productos funcionen de forma adecuada con el uso normal, no sólo los defectos. Nuestra cobertura abarca mucho más que la garantía del producto. No hay ni deducciones ni fallas funcionales excluidas por la cobertura: es protección real.
- ☑ Reparaciones realizadas por un conjunto de expertos que suman más de 10.000 técnicos de reparaciones de Sears autorizados, lo que implica que trabajará con su producto alguien en quien puede confiar.
- ☑ Llamadas ilimitadas al servicio de reparaciones en todo el país, con la frecuencia que lo desee, siempre que lo desee.
- ☑ Garantía contra defectos de fábrica – reemplazo de su producto con cobertura si suceden cuatro o más fallas en el producto en doce meses.
- ☑ Reemplazo del producto si su producto con cobertura no puede repararse.
- ☑ Revisión preventiva de mantenimiento anual a su disposición – sin gastos extra.
- ☑ Ayuda rápida por teléfono – denominada Resolución rápida – que brinda asistencia telefónica de un representante de Sears por todos los productos. Piense en nosotros como en un “manual del usuario parlante”.
- ☑ Protección por sobrevoltaje por daños eléctricos debido a fluctuaciones en la energía.
- ☑ \$250 anuales de protección por pérdidas de alimentos por el deterioro de alimentos como resultado de fallas mecánicas de refrigeradores o congeladores con cobertura.
- ☑ Reembolso por alquiler si las reparaciones de su producto con cobertura toman más tiempo que el prometido.
- ☑ 10% de descuento sobre el precio normal de los servicios de reparación y piezas instaladas relacionadas no cubiertos.

Cuando haya adquirido el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que hace falta para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o programar en línea una cita para que se realice el servicio de reparación.

El Acuerdo Marco de Protección es una compra sin riesgos. Si lo cancela por cualquier motivo durante el período de garantía del producto, le reembolsaremos la suma completa. O bien, se realizará un reembolso prorrateado después del vencimiento del período de garantía. ¡Adquiera su Acuerdo Marco de Protección hoy!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para averiguar sobre precios e información adicional, en los Estados Unidos llame al 1-800-827-6655.

*** La cobertura en Canadá varía para algunos artículos. Para obtener información detallada, llame a Sears Canada al 1-800-361-6665.**

Servicios de instalación Sears

Para obtener instalación profesional de Sears de los electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos del hogar importantes, en los Estados Unidos o Canadá, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

Call anytime, day or night

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>