

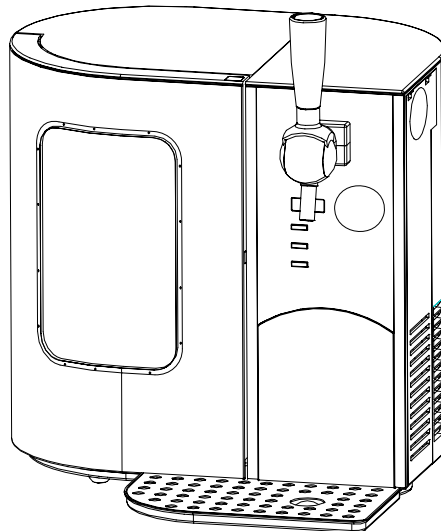


Mini Pub

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Model Number / No. de Modelo: MBD5L

**MINI PUB (5L KEG)
DISPENSADOR DE CERVEZA (5L)**



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

La sección en español empieza en la página 23

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

Avanti Products, A Division of the Mackle Co., Inc.
P.O. Box 520604 - Miami, Florida 33152
www.avantiproducts.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions and Appliance Safety	3
Important Safeguides	4
Help Us Help You ...	5
Parts and Features	6
Accessories Included with Your Mini Pub	6
Installation Instructions	7
Before Using Your Mini Pub	7
Electrical Connection	8
Installation of Your Mini Pub	9
Preparing the Keg	9 - 11
Setting up the Keg	11
Setting up the Gas Cartridge	11
Adjusting the Gas Pressure	12
Operating Your Mini Pub	13
Setting the Temperature	13
Interior LED Light	13
LCD Temperature Display	13
Dispensing Your Beer	13
Care and Maintenance	14
Keg Removal and Cleaning the Unit	14
Storage	15
Troubleshooting Guide	15
Draught Beer Trouble Guide	16 - 20
Your Avanti Products Warranty	21
Service for Your Appliance	22
Wiring Diagram	22
Instrucciones en Español	23 – 35
Registration Information and Registration Card	37

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚡ WARNING ⚡	To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follow these basic precautions:
<ul style="list-style-type: none">• Read all instructions before using the Mini Pub.• Never allow children to operate, play with, or crawl inside the appliance.• Never clean the Mini Pub parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.• Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.• Do not repair or replace any part of the Mini Pub or attempt any servicing unless specifically recommended in the user-maintenance instructions or in published user-repair instructions. Replace the fuse with the same type <p style="text-align: center;">- Save these instructions -</p>	

APPLIANCE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual for your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the Safety Alert Symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the Safety Alert Symbol and either the words "DANGER", "WARNING" or "CAUTION".



Danger means that failure to heed this safety statement may result in severe personal injury or death.



Warning means that failure to heed this safety statement may result in extensive product damage, serious personal injury, or death.



Caution means that failure to heed this safety statement may result in minor or moderate personal injury, property or equipment damage.

All safety messages will alert to know what potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and let you know what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUIDES



Before the Mini Pub is used, it must be properly positioned and installed as described in this manual, so read the manual carefully. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the Mini Pub, follow basic precaution, including the following:

DANGER

- Plug into a grounded 3-prong outlet, do not remove grounding prong, do not use an adapter, and do not use an extension cord.
- Replace all panels before operating.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. And do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power line of the unit is disconnected.
- Do not connect or disconnect the electric plug when your hands are wet.
- Unplug the refrigerator or disconnect power before cleaning or servicing. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your refrigerator unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

WARNING

FOLLOW WARNING CALL OUTS BELOW ONLY WHEN APPLICABLE TO YOUR MODEL

- To ensure proper ventilation for your Mini Pub, the front of the unit must be completely unobstructed. Choose a well-ventilated area with temperatures above 60°F (16 C) and below 90°F (32°C). This unit must be installed in an area protected from the element, such as wind, rain, water spray or drips.
- The Mini Pub should not be located next to ovens, grills or other sources of high heat.
- The Mini Pub must be installed with all electrical connections in accordance with state and local codes. A standard electrical supply (115 V AC only, 60 Hz), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances is required.
- Do not kink or pinch the power supply cord of the Mini Pub.
- The fuse (or circuit breaker) size should be 15 amperes.
- It is important for the Mini Pub to be leveled in order to work properly. You may need to make several adjustments to level it.
- Make certain that the hoses are not pinched or kinked or damaged during installations.
- Check for leaks after connection.
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the Mini Pub.
- Do not use solvent-based cleaning agents or abrasives on the interior. These cleaners may damage or discolor the interior.
- Do not use this appliance for other than its intended purpose.

HELP US HELP YOU...

Read this guide carefully.

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

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

**Avanti Customer Service
800-220-5570**

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

CAUTION:

**THIS UNIT IS NOT DESIGNED
FOR THE STORAGE OF
MEDICINE OR OTHER MEDICAL
PRODUCTS.**

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a plate located on the rear outside wall of the unit.

Please write these numbers here:

Date of Purchase

Model Number

Serial Number

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE

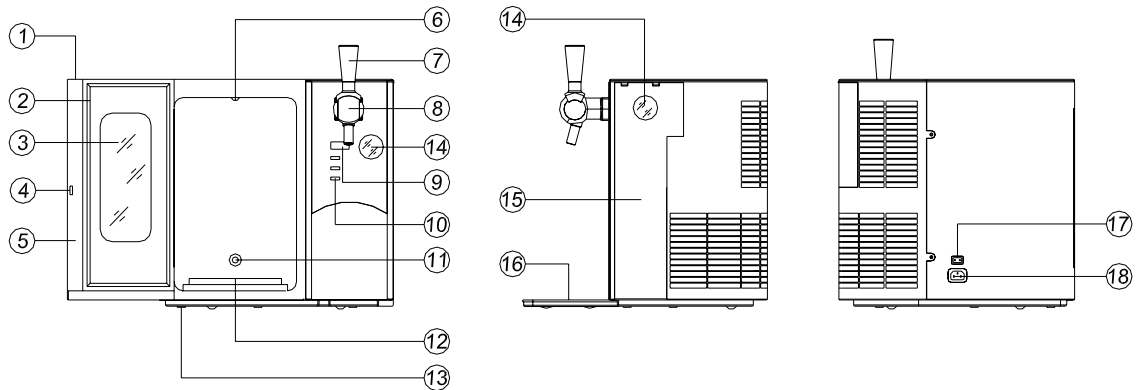
We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further assistance.

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

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

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

PARTS & FEATURES



- | | | | | | |
|---|-----------------------|----|-----------------|----|--------------------------------|
| 1 | Unlocking Push Button | 7 | Handle | 13 | Leg |
| 2 | Gasket (Seal) | 8 | Tap | 14 | Pressure Regulator Display (2) |
| 3 | Window | 9 | Temp. Display | 15 | Side Panel |
| 4 | Door Latch | 10 | Control Buttons | 16 | Drip Tray |
| 5 | Door | 11 | Sensor | 17 | DC Socket |
| 6 | Interior LED Light | 12 | Cooling Plate | 18 | AC Socket |

ACCESSORIES INCLUDED WITH YOUR *MINI PUB*

Quantity	Description
1	CO ₂ Regulator
1	AC Power Cord
1	DC Power Cord (with Built-in Fuse)
3	CO ₂ Cylinders (16 Grams each)
1	CO ₂ Regulator Adapter (Top Portion)
1	CO ₂ Regulator Adapter (Bottom Portion)
1	CO ₂ Regulator Adapter Support / Stand
1	Drip Tray Assembly (Top and Bottom)
1	Cleaning Bottle
1	Dispensing Kit
1	CO ₂ Pressure Relief Valve
1	Heineken Type Keg Adapter
2	Yellow Keg Seal
1	Decorative Insert for Regulator Display Window
1	Instructional DVD

INSTALLATION INSTRUCTIONS

➤ **Before Using Your Mini Pub**

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the accessories.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- **Prior to operating the appliance, read the following instructions:**
 - Do not use the appliance if the power supply cord is damaged. Should it be the case, it must be replaced by a qualified person so as to avoid any shock hazard.
 - This appliance is not designed for young children. Never leave unattended children use this appliance.
 - Prior to any cleaning, and in general when it is not operated, make sure that the appliance is disconnected.
 - Make sure that your **Mini Pub** is set on a flat surface, protected from the sun and any other heat source.
 - This appliance should be operated at a room temperature between 12° - 25 °C / 53° - 77°F.
 - Do not move the appliance when it is full so as to prevent it from falling over.
 - The power supply cable must be grounded. Never pull the cable directly to disconnect the appliance. Always pull the plug out of the socket.
 - Never lift the appliance by the power supply cable or the dispensing tap. Lift the **Mini Pub** by its stand.
 - Keep the power supply cable away from heating surfaces.
 - Do not try to repair, adjust this appliance or replace its components by yourself. Should it not operate correctly, contact Avanti Products Customer Service.
 - This appliance is designed for household use only and not for an intensive professional use. Do not use the appliance for other uses than the one for which it is designed.
 - Do not immerse the appliance or its power supply cord in water or any other liquid. Never place it into the dishwasher.
 - Do not cover the appliance or place anything on it.
 - Do not insert any object into the ventilation spaces.
 - Only use the gas cartridges provided for this appliance.
 - Cartridges contain pressurised CO₂. Keep them in a dry and cool place, away from heat.
 - Do not throw away empty CO₂ cartridges into a fire or any other incendiary device.
 - Prior to operating the **Mini Pub**, clean it complying with the instructions given in the "Keg Removal and Cleaning the Unit" chapter.
 - For optimum results and performance, you should clean the **Mini Pub** as indicated in the "Keg Removal and Cleaning the Unit" chapter after each use.

➤ **Electrical Connection**

⚡ Warning ⚡

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

This unit should be properly grounded for your safety. The power cord of this unit is equipped with a three-prong plug which mates with standard three prong wall outlets to minimize the possibility of electrical shock.

Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied. For personal safety, this appliance must be properly grounded.

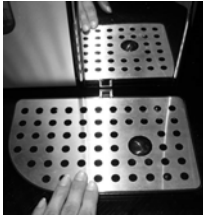
This unit requires a standard 115 Volt AC ~/60Hz electrical outlet with three-prong ground. Have the wall outlet and circuit checked by a qualified electrician to make sure the outlet is properly grounded. When a standard 2-prong wall outlet is encountered, it is your responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet by a qualified technician.

The cord should be secured behind the unit and not left exposed or dangling to prevent accidental injury.

The unit should always be plugged into its own individual electrical outlet which has a voltage rating that matches the rating label on the appliance. This provides the best performance and also prevent overloading house wiring circuits that could cause a fire hazard from overheated. Never unplug the unit by pulling the power cord. Always grip the plug firmly and pull straight out from the receptacle. Repair or replace immediately all power cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length or at either end. When moving the unit, be careful not to damage the power cord.

➤ **Installation of Your Mini Pub**

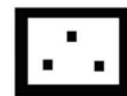
- Take the appliance out of its packaging (do not allow children to play with plastic parts, as this can cause a possible choking hazard).
- Place your **Mini Pub** on a steady and horizontal flat surface, leaving at least 5 inches / 10 cm on either side so as to allow correct ventilation of the appliance.
- Set the drip tray into the notch provided.



- Install the dispenser handle on the dispensing head, making sure that both end-pieces perfectly fit together.
- Connect the appliance to the 115V AC or 12V DC power supply (cigarette-lighter adapter supplied).

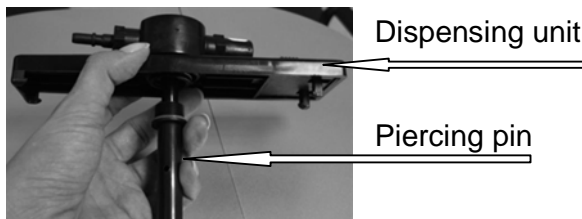


12V DC



115V AC

- The dispensing unit supplied with your **Mini Pub** is preassembled at the factory, in the event you encounter problems with the assembly of the dispensing unit please check that the following are true.
- Screw the piercing pin into the dispensing unit. Make sure that the transparent seal is properly located on the pin before screwing, otherwise, fit it correctly.



Preparing the keg

Your 5L **Mini Pub** will keep your 5L Keg cool for an almost indefinite period. We do, however, suggest that you initially cool your chosen mini-keg for at least 12 hours in your refrigerator before placing it into the **Mini Pub**. Once a pre-chilled keg has been inserted into the running **Mini Pub**, it will maintain a nice, cool temperature. Remember to keep your **Mini Pub** out of direct sunlight and away from any other direct sources of heat.

This appliance is designed for most 5-liter kegs.

Your **Mini Pub** can cool a 5-liter keg from 25°C to 5°C (77° to 41°F) in 9 hours.

You can also place the keg in the refrigerator for 6 to 12 hours to expedite cooling.

Your **Mini Pub** is designed to refrigerate a 5-liter keg down to a 6 °C (43°F) temperature within 10 hours.

Never put a keg into the freezer. The beer might freeze and the keg could burst.

IMPORTANT:

Before piercing the plug on the top of the keg, you must always follow the instructions marked on the keg to eliminate the excess gas and ensure that the keg has rested long enough to avoid foam coming out through the tap faucet.

a) Heineken keg:

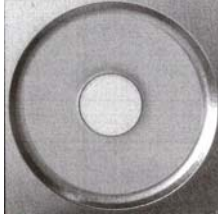
When using the Heineken type keg:

Remove the spout that is supplied with the keg. Remove the adaptor from the keg.

Using the Heineken keg adapter supplied with your Mini-Pub attach to the dispensing end of the spout. Proceed to install the spout and adapter as instructed by the instructions on your keg.

b) Keg with rubber plug:

This type of plug allows you to pierce the keg simply using the dispensing kit.



c) Keg with combined plug:

This type of plug requires the excess air to be vented from the keg by complying with the instructions indicated on the keg. Then, this part must be removed by vigorously pulling it so as to reveal the second part of the plug which can be pierced as in example b).



d) Keg with vent plug:

Since both plugs are visually similar, it is impossible to differentiate between a vent plug and a combined plug.

With the vent plug, proceed as with the combined plug (see example c): open the plug and allow the air to vent out (Follow the keg manufacturer's guide as printed on the keg).

Then, you must remove the vent plug as follows:

Using a flat head screwdriver, place the screwdriver underneath the locking ring and lift up the plug. A part of the plug will fall into the keg. This is normal and will not alter the beer's flavor.

Then, fit the all-purpose plug (orange keg seal) provided with your appliance into the opening where the original plug used to be.



d) Other types of kegs:

Remove the plug's cover then cut the vent plug with the pliers or other tools. Then, fit the all-purpose plug (orange keg seal) provided with your appliance into the opening where the original plug used to be.

For the last two types of kegs, fit the orange all-purpose plug delivered with your appliance in the existing keg hole further to cutting the plug.

CAUTION: allow the beer to rest before piercing the plug so as to avoid projections.

When the keg is empty, remove the orange all-purpose plug and clean it with dishwashing liquid. Carefully rinse the plug. It is then ready for use with another keg.

f) Piercing pin:

For easier installation of the dispensing unit and the piercing pin, place it under running water so that it is wet at the time of insertion.

Fit the bit vertically and drive it vigorously into the keg.

Then, secure the dispensing head on the keg, pull the locking latch outwards then release it. A click should be heard, indicating that the dispensing head is correctly secured on the keg.

IMPORTANT:

Once the keg is pierced, the beer contained must be consumed within 28 days, provided that it remains refrigerated.

Setting up the keg

- Open the door by depressing the push button located over the door on the right.
- Place the keg on the refrigerating stand, making sure that the female plug of the dispensing head is on the right.
- Connecting the hoses: the female plug of the dispensing head corresponds to the gas inlet. The male plug corresponds to the beer outlet.
- Close the door.

Setting up the gas cartridge

a) 16 gram cartridge (Three (3) cartridges are provided with your appliance).

- A 16 gram cartridge can dispense **at least one 5L keg.**
- Open the side panel compartment located on the right-hand side of your *Mini Pub* so as to reveal the gas cartridge housing.
- **Make sure that the pressure gauge valve is shut (to shut the valve, turn it counterclockwise).**
- Attach the pressure gauge on the end piece of the adapter, all the way until it is completely tight.



- Insert the 16 gram CO₂ cartridge in the long part of the adapter.
- Screw the two parts of the adapter together until you hear a "CLICK", this will indicate that the cartridge seal has been pierced and the CO₂ gas will flow freely. Proceed to secure the two parts together until they make a tight fit to avoid a CO₂ leakage.



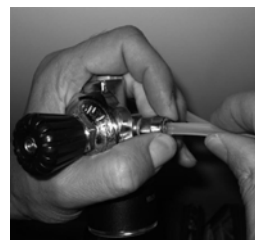
- Connect the hose by inserting it into the hose outlet (to check that the hose is correctly connected, try to remove it by slightly pulling it. Resistance indicates that the hose is correctly connected. In order to disconnect the hose, push in the metallic collar on the hose outlet while pulling the hose). See below.



- Place the entire assembly on the support base provided in the specific compartment on the right-hand side of your **Mini Pub**.

b) 340 gram cylinder (Accessory item, sold separately)

- A 340 gram cylinder can be ordered and will dispense up to twenty 5L kegs.
- Open the side panel compartment located on the right-hand side of your **Mini Pub** so as to reveal the gas cartridge housing.
- **Make sure that the pressure gauge valve is shut (to shut the valve, turn it counterclockwise).**
- Screw the gas cartridge on the pressure gauge until fit is tight and firm.
- Connect the hose by inserting it into the hose outlet (to check that the hose is correctly connected, try to remove it by slightly pulling it. Resistance indicates that the hose is correctly connected. In order to disconnect the hose, push in the metallic collar on the hose outlet while pulling the hose). See below.



- Place the assembly into the housing provided, making sure that the pressure gauge dial is in front of the window and close the hatch.

Adjusting the gas pressure

Beer type	CO2 content in %	Pressure in bar approx. 5°C
German beers	+/- 0.5	+/- 0.4 à 0.5 bars
French beers	+/- 0.6 à 0.8	+/- 0.8 bars
Very fermented brown ales	+/- 0.6 à 0.8	+/- 0.8 à 1 bars

OPERATING YOUR MINI PUB

➤ Setting the Temperature

You will need to set the temperature to best suit your taste.

The temperature can be set from 38° to 54°F (3° to 12°C), using the temperature selectors (▲ and ▼) located below the temperature display.

When you push the two buttons for the first time, the LCD readout will show the original temperature set at previous time (the temperature preset at the factory is 42°F (6°C)).

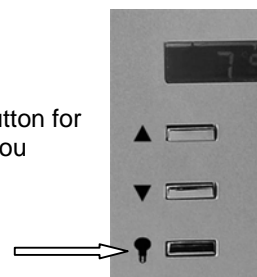
You can select temperature display setting from Fahrenheit to Celsius degree by pressing and holding the ▲ button for approximately 5 seconds. Fahrenheit or Celsius degrees indicator will appear in white color in the LCD temperature display window with blue background.

➤ Interior LED Light

The *Mini Pub* is also equipped with an interior LED light, that can be turned ON or OFF by pressing the third button below the temperature display.

➤ LCD Temperature Display

If you wish to turn the temperature display ON or OFF, press and hold the light button for approximately 5 seconds this will turn the display OFF and it will remain off until you press any of the buttons again.



➤ Dispensing Your Beer

- Always use clean glasses rinsed with very cold water at the time of serving. Impurities prevent the foam from forming in the glass.
- Hold the glass under the dispensing tap, making sure that its end-piece is not in contact with the glass.
- Pull the dispensing tap handle towards you while holding the glass inclined at a slight angle. The quantity of foam depends on the glass inclination. Set the glass upright as the beer level rises.
- Return the tap handle to its original position when the foam reaches the glass brim. The beer will stop flowing.

CARE AND MAINTENANCE

➤ Keg Removal and Cleaning the Unit

When the keg is empty, it is advisable to thoroughly clean the **Mini Pub** before loading another keg. For optimum results and performance it is advisable to clean the **Mini Pub** after each use.

- a) To empty remaining beer from the beer line and remove the keg.
- Open the gas cartridge storage compartment and shut the valve (to shut the valve, turn it counter clockwise).
 - Place a container under the dispensing tap and drain by pulling the handle towards you until nothing flows.



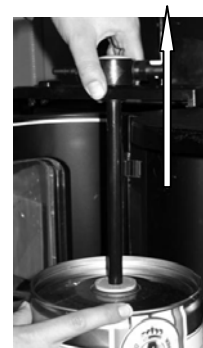
- Open the keg compartment door and disconnect the hoses from the dispensing head.



- Empty the remaining gas using the relief valve supplied as indicated in the photograph to the right. You will hear a "hissing" sounds that will indicate that all of the remaining gas is being expelled, continue this step until you no longer here the "hissing" sound.



- Unlock the dispensing head from the keg by pushing the catch and remove the piercing pin from the keg.



- b) To clean the beer lines
- Fill the cleaning bottle supplied with your appliance half-way with lukewarm water. As required, you may add a bit of detergent. Push it firmly onto the dispensing kit.
 - Reconnect the hoses on the dispensing kit as indicated in section "Setting up the keg".
 - Open the valve of the pressure gauge and set the pressure to 1.0 bar for 5 seconds and then close the valve again immediately.
 - Pull the tap handle towards you and allow the cleaning solution to flow completely.
 - Once you have completely finished all of the cleaning solution, rinse the appliance using the same method but with clean water.
 - Pull on the tap handle to empty the cleaning bottle and release the remaining gas.
 - The various **Mini Pub** accessories are **not** designed to be washed in a dishwasher.

- c) To clean the **Mini Pub** exterior surfaces.
 - Before cleaning the appliance, it is essential to turn off the main switch and then pull the plug out of the socket.
 - The drip tray and cover can be removed from the unit either separately or together by pulling it away from the unit. After cleaning the tray and cover can be returned to place in the reverse manner.

CAUTION

Failure to unplug the *Mini Pub* could result in electrical shock or personal injury.

➤ **Storage**

When the appliance is not used for a long period of time, remove the plug from the wall socket and store the cable in the keg compartment of the unit. Store the appliance in a dry place out of children's reach.

➤ **Replacing the Beer Lines / Hoses**

To change the factory installed beer lines / hoses with the replacement hoses supplied with your unit. Open the side panel.

Pull down the tap to release the dispensing line (short hose). Pull the hose completely out of the dispensing tap. Pull the feeder line (long hose) out of the unit completely.

Unscrew the hose coupler. Remove the hose from the coupler.

Attach the new hose to the coupler by dipping the end in warm water to soften and attach to the coupler. Screw the hose coupler together. Feed the dispensing line (short hose) into the tap and secure by pulling down the tap handle.

PROBLEMS WITH YOUR APPLIANCE?

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Unit does not operate.	AC or DC adapter is not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse.
Unit is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly. The unit does not have the correct clearances. Abnormal voltage.
Vibrations.	Check to assure that the unit is level.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The light button is "OFF".

DRAUGHT BEER TROUBLE GUIDE

CLOUDY BEER

When beer in glass appears hazy, and not clear.

Causes	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Over chilling beverage cooler and/or beverage lines. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Excessive low temperatures may cause hazy, cloudy beer, particularly when beer lies in cold coil for long periods of time. Make certain that lines are thoroughly cleaned, and then raise temperature slightly.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Contaminated air source. If possible change to CO2 gas as a pressure source. • Defective Thomas or tongue vents. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • See flat beer, correction #7 • Always draw fresh air from an outside source to compressor. Attach hair felt filter to the outside intake, in addition to filter in line. • Bacteria growth may result from beer backing up through defective vents in air line, air pressure will then carry this into beer barrel. • Check and replace defective vents frequently, and thoroughly clean air line.
3) <ul style="list-style-type: none"> • General conditions causing cloudy beer. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • See wild beer corrections #2, #5, #6, and #7, and flat beer corrections #5, #7, and #8.

FLAT BEER

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

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

3) <ul style="list-style-type: none"> Not enough pressure. 	3) <ul style="list-style-type: none"> Increase pressure if beer runs too slowly. Correct flow is to fill
4) <ul style="list-style-type: none"> Defective Thomas and Tongue Vents. Pressure is shut off. 	4) <ul style="list-style-type: none"> Check all washers frequently, particularly the air vents. A clogged vent will obstruct the flow of air or Co2. Check source of pressure. Check power source when air compressor is used. Air compressor should never be connected to light switch. Make certain to have a separate electric plug outlet for the compressor. Check CO₂ tank, if empty, replace (See inside cover for proper procedure). When barrel is tapped, and proper pressure applied, pressure must always remain on until barrel is empty. If beer is started without first applying pressure beer will be wild at the start, and flat towards the end.
5) <ul style="list-style-type: none"> Pre-color, or beer system, too cold. 	5) <ul style="list-style-type: none"> With an accurate thermometer, check temperature in pre-cooler or box. Temperature at the faucet should always be colder by at least two degrees than at the pre-cooler or box.
6) <ul style="list-style-type: none"> Sluggish pressure regulators. 	6) <ul style="list-style-type: none"> A regular seat, or the regulator diaphragm, may require replacing. Also, check the same as you would for Corrections 3 & 4.
7) <ul style="list-style-type: none"> Contaminated air source. Oil or grease fumes. 	7) <ul style="list-style-type: none"> Filter all air after it leaves compressor. Oil fume from compressor, or kitchen grease fumes, pumped into beer, will cause Flat Beer. If possible CO₂ gas should be used as a pressure source.
8) <ul style="list-style-type: none"> Rapid movement of air. 	8) <ul style="list-style-type: none"> An air fan, or exhaust blower drawing air, or blowing air, across the bar where beer is drawn, may cause the dead of foam to fall quickly. Fans or blowers should be located so that air movement is not directly across from where beer is drawn.

LOOSE FOAM

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

OFF-TASTE BEER

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

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

Causes	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Contaminated Air Line. Defective Thomas or Tongue Bents. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Air hoses, air lines and vents, should be examined, and if contaminated, replaced. • Dirty air lines should be washed with a good cleaning compound, normally used for cleaning coils, and then rinsed clean.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Hose will absorb and retain odors. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Rubber hose will absorb and retain odors. An approved Vinyl tubing is best for air since it does not absorb moisture, and is not affected by oily substances. • A fresh, outdoor, air line is imperative when air is the source of pressure.

SOUR BEER

May taste and smell extremely yeasty, or moldy.

Cause	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Contaminated Air Line. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • See Cloudy Beer, Correction #3 • See Off-Taste Beer, Correction #2 • See Flat Beer, Correction #7
2) <ul style="list-style-type: none"> • Improper transportation of barrels of beer, Beer delivered on open truck, during high summer temperatures, may be the cause for starting secondary fermentation. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • If at all possible, deliver beer barrels in closed body, refrigerated truck. If open staked body truck is used, cover barrels with a tarpaulin for protection against summer heat, and circulating warm air. • Truck should never be loaded the night before morning delivery, unless beer is refrigerated in truck.
3) <ul style="list-style-type: none"> • No refrigeration, and improper rotation. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • The rule is first barrel in, first tapped. • Refrigeration must be left on winter or summer. • Sour beer is generated as a result of secondary fermentation, above 45 degrees. Retail outlets that do not have refrigeration should ice up barrels, or at least cover barrels with tarpaulin or burlap bags. • Best temperature for barrels is 38° to 40°.

WILD BEER

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

Cause	Corrections
1) <ul style="list-style-type: none"> • Improper drawing beer into glass. 	1) <ul style="list-style-type: none"> • Open faucet quickly and completely. • Check and find the correct distance to hold glass from faucet when drawing. Proper foam should be a tight, creamy head, and the collar on the average glass should be ¾ " to 1" high.
2) <ul style="list-style-type: none"> • Yeast growth, or other obstructions in faucet. • Worn faucet parts and worn faucet washers. 	2) <ul style="list-style-type: none"> • Clean faucet spout with a good brush daily. Scour all internal faucet parts at least once a week. • Replace worn washers as required. If faucet does not open wide, worn parts or entire faucet must be replaced.
3) <ul style="list-style-type: none"> • Kinks, dents, or twists in coils, or direct draw lines: obstructions in line, near, or behind faucet. 	3) <ul style="list-style-type: none"> • Check for, and replace kinked, dented, or twisted line from barrel to faucet. • Examine for frayed coupling washer behind faucet that may cause obstruction.
4) <ul style="list-style-type: none"> • Sag, or trap in line. 	4) <ul style="list-style-type: none"> • Keep all metal beer lines straight from barrel to faucet; never permit lines to sag, as this creates traps that may cause wild beer.
5) <ul style="list-style-type: none"> • Beer too warm at faucet; • Beer too warm in Coil System. • Beer too warm in Air Shaft System. 	5) <ul style="list-style-type: none"> • Temperature at faucet must always be at least 2 degrees colder than at barrel. • In sweet-water refrigerated, or ice-water system, faucet shank must always be submerged. • In Cold Air System, the coldest air from the blower must first be directed to the faucet, and then circulated back to pre-cooler.
6) <ul style="list-style-type: none"> • Hot spots in line. 	6) <ul style="list-style-type: none"> • Insulate all beer lines; a long beer run must be constantly refrigerated. Insulation helps. But insulation is not refrigeration. • Keep all beer lines away from hot water pipes, hot air ducts, and steam lines. A cold steam pipe in the summer is a hot steam pipe in the winter.
7) <ul style="list-style-type: none"> • Pre-Cooler, or Direct Draw Dispenser, too warm. 	7) <ul style="list-style-type: none"> • It is always summer indoors and in the basement, therefore, maintain pre-cooler, and direct draw dispenser temperature at 40° all year round. If direct draw temperature cannot be lowered, increase applied pressure; however, balance the system by changing to smaller diameter length of vinyl tubing or install a foam control faucet. • Never shut off refrigeration – day or night.
8) <ul style="list-style-type: none"> • No cold storage space for delivered beer; beer becomes warm in barrel. 	8) <ul style="list-style-type: none"> • Coil systems, and direct draw systems, must be properly balanced in order to apply pressure required for warmest temperature to which barrels of beer will be exposed. A control beer faucet can be used in place of a restricted coil to balance system.

9) <ul style="list-style-type: none"> • Too much air pressure. 	9) <ul style="list-style-type: none"> • Check source of pressure. Adjust pressure to suit properly balanced system. For correct beer flow, fill a 10 oz. Glass in 4 seconds at proper temperature. • Check and replace a creeping regulator and gauge.
10) <ul style="list-style-type: none"> • Excess CO₂. 	10) <ul style="list-style-type: none"> • Adjust pressure when using CO₂ as low as possible, however, remembering that the applied pressure must be slightly higher than the internal pressure of the beer (no more than 18 lbs. should be applied.) • The colder the beer and the higher the applied CO₂ pressure, the more rapid the absorption of CO₂ by the beer. This over-carbonates the beer, causing Wild Beer.
11) <ul style="list-style-type: none"> • Not enough pressure. • No pressure. 	11) <ul style="list-style-type: none"> • Check for defective air vents. (see Flat Beer, Corrections #3 and 4.) • Always turn pressure on before drawing beer.
12) <ul style="list-style-type: none"> • Old Beer. 	12) <ul style="list-style-type: none"> • Rotate stock. The oldest beer should be tapped first; if beer has been allowed to stand in warm temperature beyond 45° for any excessive length of time, it may begin secondary fermentation. • Store beer at 40° all year round.

TAIL END BEER

Beer draws well at the beginning of the barrel. Towards the end of the barrel the beer is flat. This is more likely to occur when beer turnover is slow.

Causes	Corrections
<ul style="list-style-type: none"> • Where air is used as a pressure source, air replaced the CO₂ in beer causing flat beer. Where beer is being drawn rapidly this problem is not so evident. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wherever possible CO₂ Gas should be used as pressure source. • In high pressure systems where CO₂ gas cannot be used a banner air-gas Blender should be installed. This introduces a small amount of CO₂ back into the beer, thus maintaining normal CO₂ content in beer.

YOUR Avanti Products WARRANTY

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

WHAT IS COVERED

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

For one year from the date of purchase by the original owner, Avanti Products will, at its option, repair or replace any part of the unit, which proves to be defective in material or workmanship under normal use.

Avanti Products will provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

During this period Avanti Products will provide all parts and labor necessary to correct such defects free of charge, so long as the unit has been installed and operated in accordance with the written instructions in this manual. In rental or commercial use, the warranty period is 90 days. All Avanti Appliances of 3.5 cubic feet capacity or less must be brought/sent to the appliance service shop for repair.

WHAT IS NOT COVERED

- Repairs performed by unauthorized servicers.
- Service calls that do not involve defects in material or workmanship such as customer education, door reversal, or proper installation.
- Service calls that are related to external problems, such as abuse, misuse, inadequate electrical power, accidents, fire, floods, or acts of God.
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit.
- Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, include the State of Alaska.
- Replacement of house fuses or resetting circuit breakers.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose.
- This warranty does not apply outside the Continental USA.

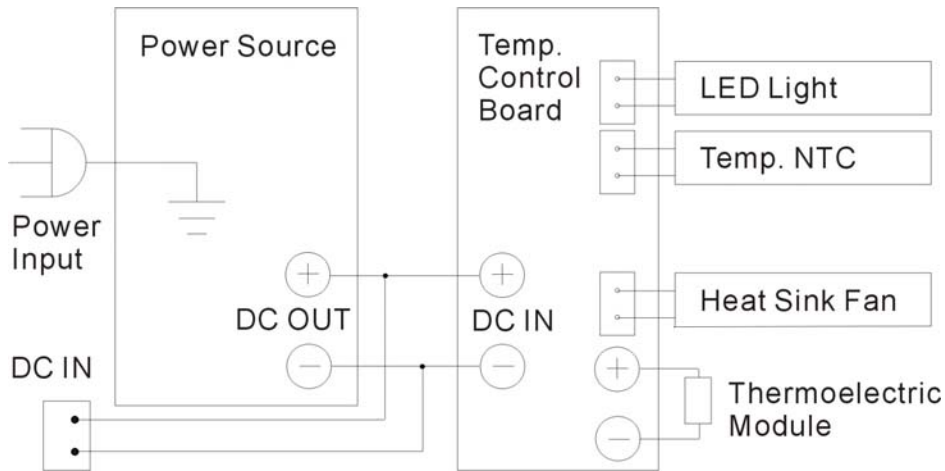
SERVICE FOR YOUR APPLIANCE

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

AVANTI PRODUCTS CUSTOMER SERVICES

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

WIRING DIAGRAM



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA:

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o daños cuando use electrodomésticos, siga estas precauciones:

Lea todas las instrucciones antes de usar su Dispensador de Cerveza.

Nunca limpie el Dispensador de Cerveza con líquidos inflamables. Los vapores pueden causar fuego o explosión.

No almacene o use gasolina o cualquier otro líquido o material inflamable cerca de este o cualquier otro electrodoméstico. Los vapores pueden causar fuego o explosión.

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otros es muy importante.

En este manual hemos incluido varios mensajes de seguridad para su electrodoméstico. Siempre leas y siga todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de Alerta de Seguridad. Este símbolo le indica cuando hay daño potencial que podría herir o matar. Todos los mensajes de seguridad estarán incluidos después de este símbolo así como las palabras "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "CAUTELA".

"PELIGRO" Si no presta atención a este aviso de seguridad, podría causar grave daño o muerte.

"ADVERTENCIA" Si no presta atención a este aviso de seguridad, podría causar grave daño o muerte además de dañar el producto.

"CAUTELA" Si no presta atención a este aviso de seguridad, podría causar daño moderado a personas, propiedad o equipo.

Todos los mensajes de seguridad le explicaran cual es el peligro, así como también como reducirlo e informarle que podría pasar si no se siguen las instrucciones.

GUIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el Dispensador de Cerveza, posic nelo correctamente e instálelo como se describe mas adelante; por favor lea el manual cuidadosamente. Para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico o daños cuando use el Dispensador de Cerveza, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

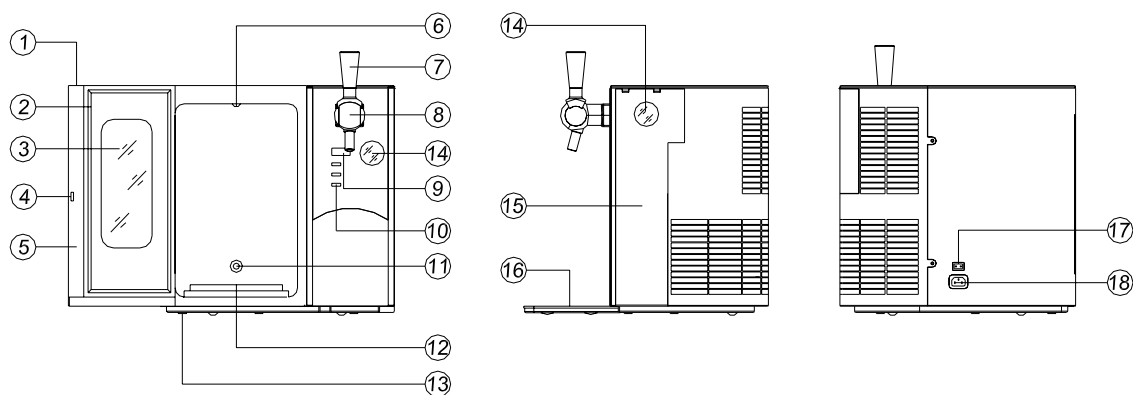
PELIGRO

- Enchufe en un tomacorriente de 3 orificios, no remueva la tercera punta, no use un adaptador ni use un cable de extensión.
- Reemplace todos los paneles antes de operar la unidad.
- Se recomienda que use un tomacorriente separado, solo para esta unidad. Use recipientes que no se puedan apagar con un interruptor o cadena.
- No limpie el electrodoméstico con líquidos inflamables. Los vapores pueden causar fuego o explosión.
- Antes de limpiar y darle mantenimiento a la unidad, asegúrese que este desenchufada. De lo contrario podría causar un choque eléctrico o daños o muerte.
- No enchufe o desenchufe el cable eléctrico cuando este con las manos mojadas o húmedas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza del Dispensador a no ser que sea indicado específicamente en este manual. Cualquier reparación debe ser efectuada por un técnico calificado.

ADVERTENCIA

- Siga las indicaciones que aplican a su Dispensador.
- Para asegurar ventilación adecuada a su Dispensador, el frente de la unidad no debe tener obstrucciones de ningún tipo. Escoja un área bien ventilada con temperaturas que no bajen de 60  F (16  C) ni suban de 90  F (32  C). Esta unidad debe ser instalada en un área protegida de viento, lluvia, rocío o goteras.
- El Dispensador no debe ser colocado cerca de hornos, parrillas u otras fuentes de calor.
- El Dispensador se debe instalar con todas las conexiones eléctricas de acuerdo a los códigos locales y de su estado. Se requiere un suministro eléctrico estándar (115 V AC, 60 Hz) correctamente instalado y de acuerdo al Código Nacional de Electricidad, así como los códigos y ordenanzas locales.
- No enrosque ni apriete el cordón eléctrico del Dispensador.
- El fusible (o interruptor) debe ser de 15 amperios.
- Es importante que el Dispensador est  nivelado para que funciones correctamente. Asegúrese que las mangueras no est n dobladas, apretadas o dañadas durante la instalación.
- Asegúrese que no hayan goteos después de la instalación.
- No permita que los niños operen la unidad, ni que jueguen con o dentro de ella.
- No use productos de limpieza con solventes o agentes abrasivos ya que estos limpiadores pueden dañar o decolorar el interior.
- No use esta unidad para otra cosa que no sea su propósito.

PARTES Y CARACTERISTICAS



- | | | | | | |
|---|-------------------------|----|--------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Botón Para Abrir | 7 | Manija | 13 | Pata |
| 2 | Sello | 8 | Grifo | 14 | Ventana para Regulador de Presión (2) |
| 3 | Ventana | 9 | Indicador de Temperatura | 15 | Panel Lateral |
| 4 | Botón de la puerta | 10 | Control de Temperatura | 16 | Bandeja de goteo |
| 5 | Puerta | 11 | Sensor | 17 | Receptáculo DC |
| 6 | Luz Interior | 12 | Placa Enfriadora | 18 | Receptáculo AC |

Accesorios incluidos con su dispensador

Cantidad	Descripción
1	Regulador de Presión de CO ₂
1	Cordón para corriente AC
1	Cordón y adaptador con fusible para corriente DC
3	Cilindro de CO ₂ (16 gramos)
1	Adaptador (parte superior) del cilindro de CO ₂
1	Adaptador (parte inferior) del cilindro de CO ₂
1	Soporte para el adaptador del cilindro de CO ₂
1	Bandeja de goteos
1	Recipiente plástico para limpiar
1	Juego de dispensador
2	Tapón de goma (Anaranjado)
1	Adaptador para barril tipo Heineken
1	Adaptador de plástico para escape o ventilación de CO ₂
1	Foto decorativa para la ventana del regulador.

ANTES DE OPERAR EL DISPENSADOR, LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

- No use el electrodoméstico si el cable eléctrico está dañado. Si es este el caso, debe ser reemplazado por un técnico calificado para evitar cualquier peligro de choque eléctrico.
- Antes de conectar la unidad, verifique que el voltaje sea el correcto.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños. Siempre supervise a los niños cuando estén cerca de la unidad.
- Antes de limpiar y cuando la unidad no esté en funcionamiento, desconéctela.
- Asegúrese que el Mini Pub (Dispensador de Cerveza) esté sobre una superficie plana, protegido del sol y otras fuentes de calor.
- Dentro de lo posible, la unidad debe estar en una habitación donde la temperatura esté entre los 12° - 25° C / 53° - 77° F.
- No mueva la unidad cuando esté llena para prevenir que se caiga.
- El cable eléctrico debe ser con conexión de tierra. Nunca hale del cable para desconectar la unidad. Siempre hale del enchufe.
- Nunca levante la unidad por el cordón o el grifo. Levante el Mini Pub por la base.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las fuentes de calor.
- No intente reparar, ajustar la unidad o reemplazar los componentes Ud. mismo. Si la unidad no funciona correctamente, contacte al Servicio al Cliente de Avanti Products.
- Esta unidad está diseñada para ser usada dentro de la casa y no para uso intensivo profesional. Use esta unidad solo para lo que fue diseñada.
- No sumerja la unidad o el cable eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
- No cubra la unidad ni coloque nada encima.
- No inserte objetos dentro de las ventanillas de ventilación.
- Solo use los cilindros de gas provistos para esta unidad.
- Los cilindros contienen CO2 contenido bajo presión. Manténgalos fuera del calor y en un lugar seco y frío.
- No tire los cilindros vacíos de CO2 en el fuego o cualquier otro incendio.
- Antes de operar el Mini Pub, límpielo siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza".

CONEXIÓN ELECTRICA ADVERTENCIA

El uso incorrecto del enchufe de tierra puede ocasionar un choque eléctrico. Si el cable eléctrico está dañado, reemplácelo en un centro de servicio autorizado por Avanti Products.

Esta unidad debe estar conectada correctamente para su seguridad. El cable eléctrico de esta unidad está equipado con un enchufe de 3 puntas para ser usado en los enchufes de pared de 3 orificios para minimizar la posibilidad de choque eléctrico.

Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la tercera punta del enchufe. Para seguridad personal, esta unidad debe estar correctamente conectada a tierra.

Esta unidad requiere electricidad estándar de 115 Voltios AC/ 60 Hz a través de un enchufe de pared de 3 orificios y con conexión a tierra. Haga que un electricista calificado verifique el enchufe de pared y los circuitos para asegurar que la conexión está correctamente conectada a tierra. Si solo tiene un enchufe de pared de 2 orificios, es su responsabilidad y obligación reemplazarlos por un enchufe de pared de 3 orificios.

El cable debe ser asegurado atrás de la unidad y no dejarlo expuesto o colgando para prevenir daños o accidentes.

La unidad debe ser conectada a un enchufe individual que tenga el voltaje requerido por la unidad el cual está en la etiqueta de la misma. Esto asegura el mejor funcionamiento y también previene una sobrecarga en los circuitos lo cual podría causar un incendio por el sobrecalentamiento. Nunca desenchufe la unidad halando del cordón. Siempre sujete el enchufe firmemente y hálelo. Repare o reemplace inmediatamente todos los cordones que estén deshilachados o dañados. Cuando mueva la unidad tenga cuidado de no dañar el cordón.

I. INSTALACION

- Saque la unidad de la caja (no permita que los niños jueguen con las partes plásticas, esto puede ocasionar el peligro de asfixia o sofocación).

- Coloque el Mini Pub sobre una superficie plana y estable, dejando 5 pulgadas / 10 cm a cada lado para permitir la correcta ventilación.
- Coloque la Bandeja de Goteo en la ranura.
- Coloque el cordón de 115V AC o 12V DC (adaptador de encendedor incluido) detrás de la unidad.

II. PREPARANDO EL KEG (BARRIL)

El Dispensador mantendrá el barril de 5L frío por un tiempo indefinido. Sin embargo recomendamos que la primera vez que enfríe el barril, lo haga en su refrigeradora por un periodo de al menos 12 horas, antes de colocarlos en el Mini Pub. Una vez que el barril pre-enfriado haya sido colocado en el Mini Pub (encendido), lo mantendrá a una temperatura fría. Recuerde mantener el Mini Pub fuera de la luz solar directa y otras fuentes de calor.

Esta unidad esta diseñada para usar la mayoría de barriles de 5 Lt. Su Mini Pub puede enfriar un barril de 5 Lt a una temperatura de 25° C a 5° C (77° a 41° F) en 9 horas. También puede colocar el barril en la refrigeradora por 6 a 12 horas para acelerar el enfriado. Su Mini Pub está diseñado para refrigerar un barril de 5 Lt a una temperatura de 6° C (43° F) en 10 horas. Nunca coloque el barril en la congeladora. La cerveza podría congelarse y el barril explotar.

IMPORTANTE

Antes de abrir el barril, siga siempre las instrucciones marcadas en éste para eliminar el exceso de gas y asegurar que el barril ha reposado lo suficiente para evitar que la espuma salga por la ventanilla de ventilación.

- Barril con tapón de hule: Este tapón permite que hingue el barril solamente usando el juego del Dispensador.
- Barril con tapón mixto: Este tapón requiere que el exceso de aire salga del barril para cumplir con las instrucciones indicadas en éste. Después hale la tapa con fuerza para llegar al tapón descrito en la parte a.
- Barril con tapón ventilado: Como el tapón mixto y el tapón ventilado son visualmente similares, es difícil diferenciarlos. Con el ventilado proceda como en el caso del combinado (vea ej. b.): abra el tapón y permita que el aire salga (siga las guías del fabricante tal como se indica en el barril). Después retire el tapón de la siguiente manera: Usando un destornillador, colóquelo bajo el aro y levante el tapón. Una parte del tapón caerá dentro del barril. Esto es normal y no altera el sabor de la cerveza. Después, coloque el tapón (amarillo) incluido.
- Cerveza Heineken. Cuando use barriles de cerveza Heineken. Remueve el tubo de salida del barril. Remueva el adaptador del barril. Instale el conector de Heineken (incluido) al adaptador del barril. Instale de nuevo el adaptador junto con el conector al barril. Instale es conector de la manguera que viene del grifo al extremo del conector. Ya puede disfrutar de la cerveza.
- Con aguja: Antes de instalar la aguja en el barril, mójela para facilitar su penetración a través del tapón amarillo. Colóquela verticalmente y penetrela dentro del barril. Después asegure la parte superior del juego de dispensador en la parte superior del barril, hale el seguro hacia fuera y luego suéltelo. Cuando este correctamente asegurada en el barril oirá un "click".
- Una vez que la aguja esté insertada, la cerveza podrá ser consumida por aproximadamente 28 días, siempre y cuando el barril se mantenga refrigerado.

III. COLOCANDO EL BARRIL

- Para abrir la puerta, presione el botón que se encuentra en borde superior derecho.
- Coloque el barril en la plataforma, asegurándose que el enchufe femenino de la cabeza dispensadora esté al lado derecho.
- Conecte las mangueras: el enchufe femenino de la cabeza dispensadora corresponde a la entrada del gas. El enchufe masculino corresponde a la salida de la cerveza.
- Cierre la puerta.

IV. COLOCANDO EL CILINDRO DE GAS

- 3 cilindros de CO₂ de 16 gramos vienen incluidos con la unidad.
 - Inserte el cilindro de 16 gramos en la parte larga (inferior) del adaptador.

- Enrosque las dos partes del adaptador hasta que escuche “Pop”, este sonido indica que se ha perforado el sello del cilindro y que el gas CO₂ fluirá libremente, asegúrese de apretarlo firmemente para evitar fugas o escape de CO₂.
 - Conecte la manguera insertándola en la ranura (para verificar que la manguera esta correctamente conectada, trate de halarla suavemente. Resistencia significa que la manguera esta correctamente conectada. Para desconectarla, empuje el cuello metálico en la salida de la manguera mientras la hala). Vea abajo.
 - Ajuste el regulador rotando el botón. A favor de la rotación del reloj hasta alcanzar .5 bars.
 - Coloque el ensamblado completo en la base de soporte provista en el compartimiento específico al lado derecho del Mini Pub.
- b. Cilindro de 340 gramos
- Un cilindro de 340 gramos se puede instalar, el cual dispensara hasta 20 barriles de cerveza.
 - Abra el compartimiento del lado derecho del Mini Pub para ver la localización designada donde poner el cilindro de gas.
 - Asegúrese que la válvula de presión esté cerrada (para cerrarla, gírela en sentido contrario a la rotación del reloj).
 - Enrosque el cartucho de gas en la válvula de presión hasta que este ajustado y firme.
 - Conecte la manguera insertándola dentro de la salida de la manguera (para verificar que la manguera está correctamente conectada, trate de halarla suavemente. Resistencia significa que la manguera esta correctamente conectada. Para desconectarla, empuje el cuello metálico en la salida de la manguera mientras la hala). Vea abajo.
 - Ajuste el regulador rotando el botón. A favor de la rotación del reloj hasta alcanzar .5 bars.
 - Coloque el ensamblado completo dentro de la unidad, asegurándose que la válvula de presión quede al frente de la ventana y luego cierre el seguro.

V. AJUSTANDO LA PRESION DEL GAS

Tipo de cerveza	Contenido de CO ₂ en %	Presion de bar approx. 5° C
Alemanas	+/- 0.5	+/- 0.4 a 0.5 bars
Francesas	+/- 0.6 a 0.8	+/- 0.8 bars
Muy fermentadas, oscuras, ales	+/- 0.6 a 0.8	+/- 0.8 a 1 bar

VI. AJUSTANDO LA TEMPERATURA

Ajuste la temperatura de acuerdo a su gusto. Esta puede variar entre 3° a 12° C (38° a 54° F), usando el selector de temperatura (▲ y ▼) localizados bajo el indicador de temperatura.

El Dispensador de Cerveza también está equipado con una luz interior, que puede ser apagada o encendida al presionar el tercer botón debajo del indicador de temperatura.

Si Ud. Desea encender o apagar el indicador de temperatura, presione el botón de luz por 5 segundos aproximadamente o hasta que el indicador se apague; éste se mantendrá apagado hasta que presione cualquiera de los botones.

VII. DISPENSANDO LA CERVEZA

- Siempre use vasos limpios y enjuagados con agua fría antes de servir. Las impurezas evitan que la espuma se forme en el vaso.
- Sostenga el vaso bajo el grifo dispensador, asegurándose que el extremo no este en contacto con el vaso.
- Hale la manija del grifo dispensador hacia ud. Mientras sostiene el vaso inclinado en ángulo. La cantidad de espuma depende de la inclinación del vaso. Enderece el vaso mientras lo llena.
- Regrese la manija a la posición original cuando la espuma llegue al borde del vaso. La cerveza parara de fluir.

VIII. LIMPIEZA

Cuando el barril este vacío, es aconsejable que limpie el Mini Pub antes de colocar otro barril.

- a. Para vaciar la cerveza que quede en la línea y remover el barril:
 - Abra el compartimiento del cilindro de gas y cierre la válvula (para cerrarla, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj).
 - Coloque un envase bajo el grifo dispensador y drene halando la manija hacia Ud. hasta que no salga más cerveza.
 - Abra la puerta del compartimiento del barril y desconecte las mangueras de la cabeza dispensadora.
 - Vacíe el gas restante usando la herramienta provista, tal como se indica en la fotografía. Cuando escuche un siseo significa que todo el gas ha sido expulsado, continúe este paso hasta que no oiga mas siseo.
 - Retire la cabeza dispensadora del barril, empujando el sostén y removiendo la aguja del barril.
- b. Para limpiar las líneas de cerveza
 - Llene el recipiente plástico de limpieza incluida con esta unidad hasta la mitad con agua tibia. Si es necesario agregue un poco de detergente. Presioné firmemente en el juego del dispensador dentro del barril.
 - Reconecte las mangueras al juego del dispensador tal como se indica en la sección III COLOCANDO EL BARRIL.
 - Abra la válvula de presión y ajústela a 1.0 bar por 5 segundos y luego cierre la válvula nuevamente.
 - Hale la manija del grifo hacia ud. y deje que la solución limpiadora fluya completamente.
 - Una vez que se termine la solución limpiadora, enjuague la línea siguiendo el mismo método pero usando agua limpia.
 - Hale la manija del grifo para vaciar la botella de limpieza y suelte el gas restante.
 - Los accesorios del Mini Pub no están diseñados para ser lavados en maquina lavadora.
- c. Para limpiar las superficies exteriores del Mini Pub
 - Antes de limpiar la unidad, apáguela y desenchúfela de la electricidad.
 - La Bandeja de Goteo y la Cubierta se pueden sacar de la unidad separadas, o juntas jalándolas. Después de limpiar la Bandeja y la Cubierta se pueden regresar a su sitio, en forma inversa a como se sacaron.

IX. ALMACENAJE

Cuando la unidad no se usa por un periodo largo de tiempo, retire el enchufe de la pared y guarde el cordón en el compartimiento del barril. Guarde la unidad en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

PROBLEMAS COMUNES

Ud. Puede resolver muchos problemas comunes fácilmente, ahorrándole el costo de una visita del Servicio Técnico. Pruebe estas sugerencias para ver si puede resolver el problema antes de llamar al Servicio.

GUIA PARA SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La unidad no funciona.	Verifique que la unidad esté conectada. El interruptor está apagado o saltó un fusible. Si está usando el corriente DC, Chequear el fusible del adaptador de DC
Se enciende y apaga frecuentemente.	La temperatura de la habitación es muy caliente. La puerta de la unidad se abre con demasiada frecuencia. La puerta no esta cerrada completamente. EL control de temperatura no esta ajustado correctamente. El sello de la puerta no cierra bien. La unidad no tiene suficiente espacio de ventilación.
Vibra.	Verifique que la unidad esta nivelada.
La puerta no cierra correctamente.	La unidad no esta nivelada. El sello esta sucio o doblado.

PROBLEMAS CON LA CERVEZA

CERVEZA TURBIA

Cuando la cerveza parece opaca y no transparente.

CAUSAS	CORRECCIONES
1. La cerveza esta demasiado fría.	Temperaturas excesivamente bajas pueden causar cerveza turbia, nublada, especialmente cuando la cerveza descansa sobre superficies frías por largos periodos de tiempo. Asegúrese que las líneas estén limpias y suba la temperatura un poquito.
2. Sonido cuando se abre la salida parcialmente.	Abra el grifo rápida y completamente. Reemplace las arandelas y otras piezas del grifo cuando sea necesario para permitir la salida de cerveza con más fuerza.
3. Fuente de aire contaminado. De ser posible cambie el gas CO2 como fuente de presión. Ventanillas contaminadas.	Vea corrección # 7, cerveza sin cuerpo. El compresor debe tener siempre aire fresco proveniente de una fuente externa. Coloque el filtro a la fuente externa y también a la línea interna. Crecimiento de bacterias puede suceder si queda cerveza en la línea ventilación del aire, la presión del aire llevara estas bacterias al barril. Revise y reemplace ventanillas de ventilación frecuentemente.
4. Otras condiciones que causan cerveza turbia.	Vea Correcciones bajo Cerveza Demasiado Espumosa #2,#5, #6 y #7 y bajo Cerveza sin Cuerpo #5, #7 y #8.
5. Comida sin refrigerar colocada sobre el barril de cerveza.	Cuando productos sin refrigerar, tales como carnes, vegetales, pescado o frutas se colocan sobre el barril de cerveza fría, la cerveza se torna tibia antes que los alimentos se enfríen. Este cambio de temperatura ocasiona cerveza turbia.

CERVEZA SIN CUERPO

La espuma desaparece rápidamente: a la cerveza le falta el sabor y chispa de frescura.

CAUSAS	CORRECCIONES
1. Vaso grasoso.	<ul style="list-style-type: none"> • No lave los vasos de cerveza junto a los vasos que han tenido leche u otra sustancia con grasa. El lápiz labial es una sustancia grasosa. Asegúrese de limpiar bien los vasos. • Cantidad excesiva de germicidas se acumulan y dejan un residuo grasoso en el cristal, lo que puede causar cerveza sin cuerpo. • Es preferible limpiar los vasos con vapor y estilizarlos si las leyes de salud lo permitan. • Lave los vasos bien con un buen detergente. • No use jabón. • No seque los vasos. Permita que estos se sequen solos colocándolos en un escurridor de metal. • Enjuague con agua fría justo antes de

	servir la cerveza. Es mejor servir la cerveza en un vaso húmedo.
2. Verter la cerveza incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra el grifo rápida y completamente. • Verifique y encuentre la distancia correcta para sostener el vaso desde el grifo cuando sirva la cerveza. La espuma debe ser compacta y tener un espesor de ¾" a 1" de alto. • Cerveza sin suficiente espuma puede aparecer sin cuerpo.
3. No hay suficiente presión.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la presión si la cerveza no sale con suficiente fuerza.
4. Ventanillas contaminadas. La presión esta apagada.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las arandelas frecuentemente, especialmente en las ventanillas. Una ventanilla tapada obstruye el flujo de aire o de CO2. • Verifique la fuente de presión. Verifique la fuente de poder cuando el compresor de aires se use. El compresor de aire nunca debe estar conectado al interruptor. Asegúrese que tenga un enchufe de pared separado para el compresor. • Verifique el cilindro de CO2, si esta vacío, reemplace lo (vea la parte interna de la tapa para el procedimiento correcto). • Cuando el barril esta en uso y la presión apropiada está ajustada, la presión debe mantenerse hasta que el barril esté vacío. • Si empezó a verter cerveza sin aplicar primero presión, al principio saldrá con demasiada espuma y hacia el final saldrá con poca espuma.
5. Refrigeradora o el sistema de cerveza está muy frío.	<ul style="list-style-type: none"> • Con un termómetro exacto, verifique la temperatura de la refrigeradora. • La temperatura del grifo debe ser al menos dos graos menos que en la refrigeradora.
6. Reguladores de presion muy lentos.	<ul style="list-style-type: none"> • El asiento regular o el regulador del diafragma puede necesitar ser reemplazado. • Tambien verifique los pasos 3. y 4.
7. Fuente de aire contaminado. Vapores de aceite o grasa.	<ul style="list-style-type: none"> • Filtre todo el aire después que sale del compresor. • Vapor de aceite del compresor, de grasa de cocina, etc. que entre a la línea de cerveza, causara cerveza sin cuerpo. • De ser posible, gas de CO2 debe ser usado como una fuente de presión.

ESPUMA SUELTA

CAUSAS	CORRECCIONES
Burbujas grandes como de jabón (llamadas ojo de pez). La espuma se asienta muy rápido.	Esta es una condición similar a la de cerveza sin cuerpo. Seguir las correcciones para cerveza sin cuerpo.

CERVEZA CON SABOR EXTRAÑO

Cerveza amarga, con olor extraño, con sabor desagradable.

Las líneas de cerveza deben ser enjuagadas después que cada barril se termine. Mantenga el bar limpio y fresco. Humo, olores de cocina, mata insectos y desinfectantes pueden dañar el sabor de la cerveza y darle mal sabor. Estas condiciones, tal como descritas, podrían ser causadas por una fuente de aire o del contacto con el vaso en el bar.

CAUSAS	CORRECCIONES
1. Línea de aire contaminada. Ventanillas contaminadas.	<ul style="list-style-type: none">Las mangueras de aire, líneas para el aire y ventanillas deben ser revisadas y si están contaminadas deben ser reemplazadas.Líneas para el aire sucias deben ser lavadas con un buen producto de limpieza y enjuagado.
2. Manguera de hule absorbe y retiene olores.	<ul style="list-style-type: none">Las mangueras de hule absorben y retiene olores. Un tubo de vinilo aprobado es mejor para el aire ya que no absorbe humedad, y no se afecta por sustancias grasosas.Si el aire es la fuente de presión, una línea de aire, fresco es imperativa.
3. Aire sin filtro, el aire se siente muy húmedo o grasoso.	<ul style="list-style-type: none">El aire siempre debe ser filtrado.Vea Cerveza sin Cuerpo, correccion # 8.

CERVEZA AGRIA

Con sabor y olor a levadura o mohoso.

CAUSAS	CORRECCIONES
1. Línea de aire contaminada.	<ul style="list-style-type: none">Vea Cerveza Turbia, corrección # 3.Vea Cerveza con Sabor Extraño, corrección #2.Vea Cerveza sin cuerpo, Corrección # 7.
2. Transporte inapropiado de los barriles. Barriles entregados en un camión abierto, expuestos a altas temperaturas, podría ser la causa de una segunda fermentación.	<ul style="list-style-type: none">De ser posible, la cerveza debe ser entregada en un camión cerrado y refrigerado. Si se usa un camión abierto, cubra los barriles con alquitrán para proteger del calor y la circulación de aire caliente.El camión nunca debe ser cargado la noche anterior a la entrega, a no ser que la cerveza vaya en un camión refrigerado.
3. Falta de refrigeración y rotación impropia.	<ul style="list-style-type: none">La regla es, el primer barril debe ser abierto primero.La refrigeración debe continuar ya sea verano o invierno.La cerveza agria se genera como resultado de una fermentación secundaria, por arriba de los 45°.

	<p>Tiendas que no tienen refrigeración deben mantener los barriles en hielo o al menos cubrir los barriles con alquitran y bolsas de yute.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura óptima para los barriles es 38° a 40°.
--	--

CERVEZA CON DEMASIADA ESPUMA

Cuando se sirve la cerveza, ésta tiene demasiada espuma y no suficiente líquido.

CAUSAS	CORRECCIONES
1. Servir la cerveza de manera incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra el grifo rápida y completamente. • Verifique y encuentre la distancia correcta entre el vaso y el grifo cuando sirva. La espuma debe ser compacta, cremosa y tener un espesor de ¾" a 1" de alto.
2. Levadura u otras obstrucciones en el grifo. Partes del grifo o arandelas gastadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el pico del grifo con un buen cepillo. • Friegue todas las partes internas del grifo por lo menos una vez por semana. • Reemplace las arandelas usadas. I el grifo no abre lo suficiente, las partes gastadas o el grifo completo deben ser cambiados.
3. Cables retorcidos, hundidos, obstrucciones en la línea cerca o detrás del grifo.	<ul style="list-style-type: none"> • Revise y reemplace los cables retorcidos, hundidos, dañados del barril al grifo. • Examine arandelas rotas detrás del grifo ya que podrían causar una obstrucción.
4. Obstrucción o depósito en la línea.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga las líneas de metal derechas, desde el barril al grifo, nunca permita que las líneas se retuerzan ya que esto puede crear depósitos que causen Cerveza con Demasiada Espuma.
5. <ul style="list-style-type: none"> • Cerveza tibia en el grifo. • Cerveza tibia en la línea de salida. 	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura en el grifo siempre debe estar dos grados mas baja que la del barril. • El grifo debe ser sumergido en agua dulce refrigerada, o sistema de agua fría. • En el sistema de agua fría, el aire mas frío debe ser dirigido primero al grifo y después circulado a la refrigeradora.
6. Puntos calientes en la línea.	<ul style="list-style-type: none"> • Aísle las líneas de cerveza, una línea larga debe ser constantemente refrigerada. El aislamiento ayuda pero aislamiento no es refrigeración. • Mantenga las líneas de cerveza alejadas del tuberías de agua caliente, ductos de aire caliente y líneas de vapor. Una tubería de aire frío en el verano es una tubería de aire caliente en el invierno.
7. Refrigerador o Dispensador tibio.	<ul style="list-style-type: none"> • En interiores y en el sótano, la temperatura es siempre caliente, por

	<p>tanto mantenga la refrigeradora a 40° durante todo el año. Si la temperatura no se puede bajar, incremente la presión aplicada, sin embargo balancee el sistema cambiando el tubo de vinilo por uno de menor diámetro o instale un grifo de control de espuma.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No apague el refrigerador – día o noche.
8.No hay suficiente espacio para almacenar el barril. La cerveza se entibia en el barril.	<ul style="list-style-type: none"> • Los sistemas de cables y alambres deben estar correctamente balanceados para aplicar la presión requerida para la temperatura a que los barriles serán expuestos. Un grifo de control se puede usara en lugar de un cable restringido, para balancear el sistema.
9.Demasiada presión de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la fuente de presión. Ajuste la presión para que esté en balance con el sistema. Un flujo apropiado de cerveza llena un vaso de 10 oz. en 4 segundos. • Verifique y reemplace el regulador y la válvula.
10.Exceso de CO2.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la presión cuando use el CO2, tan bajo como sea posible, recordando que la presión aplicada debe ser un poquito mas alta que la presión interna de la cerveza (no aplique más de 18 lbs). • Mientras más fría este la cerveza y más alta sea la presión de CO2, la cerveza absorberá el CO2 con mayor rapidez. Esto sobre-carbona la cerveza, causado demasiada espuma.
11.No suficiente presión o falta de presión.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique ventanillas de aire defectuosas (vea Cerveza sin Cuerpo, Correcciones #3 y #4). • Siempre encienda la presión antes de servir cerveza.
12.Cerveza pasada.	<ul style="list-style-type: none"> • Rote el stock. La cerveza más antigua deber ser abierta primero; si la cerveza ha estado en temperaturas altas mas allá de 45° por un periodo de tiempo excesivo, podría empezar a fermentarse ora vez. • Almacene la cerveza a 40° durante todo el año.

CERVEZA CON Poca ESPUMA

La cerveza sale bien cuando recién se abre el barril. Hacia el final del barril la cerveza tiene poco cuerpo y espuma. Esto generalmente ocurre cuando la cerveza no se sirve con frecuencia.

CAUSAS	CORRECCIONES
Cuando se usa aire como fuente de presión, el aire reemplaza el CO ₂ en la cerveza, causando que esta quede sin cuerpo. Cuando la cerveza fluye rápidamente este problema no es tan evidente.	<ul style="list-style-type: none">• En lo que sea posible, gas de CO₂ debe ser usado como fuente de presión.• En sistemas de alta presión, donde el gas CO₂ no se puede usar, una mezcladora de aire/gas debe ser instalada. Esta introduce pequeñas cantidades de CO₂ a la cerveza, manteniendo el contenido normal de CO₂ en la cerveza.

REGISTRATION INFORMATION

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

**Avanti Products, A Division of The Mackle Co., Inc.
P.O.Box 520604 – Miami, Florida 33152**

➤ **Protect your product:**

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

➤ **Promote better products:**

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

------(detach here)-----

Avanti Registration Card

Name

Model # Serial #

Address

Date Purchased Store/Dealer Name

City State Zip

Occupation

Area Code Phone Number

As Your Primary Residence, Do You:

Own Rent

Did You Purchase An Additional Warranty:

Extended Food Loss None

Reason For Choosing This Avanti Product:

Please indicate the most important factors that influenced your decision to purchase this product.

- Price
- Product Features
- Avanti Reputation
- Product Quality
- Salesperson Recommendation
- Friend/Relative Recommendation
- Warranty
- Other _____

Your Age:

under 18 18-25 26-30
 31-35 36-50 over 50

Marital Status:

Married Single

Is This Product Used In The:

Home Business

How Did You Learn About This Product:

Advertising
 In Store Demo Personal Demo

Other _____

Comments _____

PRINTED IN CHINA