



SLIM LINE MANUAL INSTRUCTIONS

DIRECT DRAW & BACK BAR



EN

Manual instructions
Installation and Operation

ES

Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

DE

Bedienungshinweise
Installation und Betrieb

PL

Ręczny
Obsługa i konserwacja

TK

Manuel talimatları
Kurulum ve Çalıştırma

FR

Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement

PT

Manual do instruções
Instalação e Operação



INDEX

ENGLISH

SPECIFICATION CHART / TABLA ESPECIFICACIONES	IV
MACHINE INTRODUCTION.....	1
1.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS	1
1.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION	1
INSTALLATION.....	2
2.1 GENERAL INFORMATION	2
2.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION	2
2.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.....	3
2.4 MANUFACTURER’S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.....	3
2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY	4
2.6 CONNECTIONS	4
2.7 TAPPING INSTRUCTIONS.....	4
2.7.1 HOW TO TAP A KEG OF BEER / SANKEY TYPE BARREL.....	5
2.8 INSTALL THE AIR CHANNELS AND DRAFT TOWERS	5
OPERATION.....	6
3.1 GENERAL INFORMATION	6
3.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION	6
3.2.1 ANALOG THERMOSTAT.....	6
MAINTENANCE.....	6
4.1 GENERAL SAFETY RULES.....	6
4.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	6
4.2.1 CLEANING THE CONDENSER COIL	7
4.2.2 CLEANING THE GASKET.....	7
4.2.3 DRAINING THE UNIT	8
4.2.4 CLEANING INSTRUCTIONS FOR THE FAUCET.....	8
4.3 MACHINE DISPOSAL.....	8
TROUBLESHOOTING CHART	9
5.1 TROUBLESHOOTING CHART	9

ESPAÑOL

INTRODUCCION	10
1.1 INTRODUCCIÓN A LOS EQUIPOS Y MODELOS	10
1.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	10
INSTALACION	11
2.1 INFORMACIÓN GENERAL.....	11
2.2 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMPAQUE Y LOCALIZACIÓN	11
2.3 USO Y RESTRICCIONES	12
2.4 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE.....	12
2.5 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE	13
2.6 CONEXIONES.....	13
2.7 INSTALACIÓN DEL GRIFO.....	13
2.7.1 COMO INSTALAR EL BARRIL DE CERVEZA	14
2.8 INSTALACION DE CANALES DE AIRE Y TORRES	14
OPERACION	14
3.1 INFORMACIÓN GENERAL.....	14
3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	15
3.2.1 TERMOSTATO ANALÓGICO.....	15
MANTENIMIENTO	15
4.1 REGLAS DE SEGURIDAD GENERAL	15
4.2 RUTINA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO	15
4.2.1 LIMPIANDO EL CONDENSADOR	15
4.2.2 LIMPIEZA DEL EMPAQUE PLÁSTICO.....	16
4.2.3 DRENADO	16
4.2.4 LIMPIEZA DEL GRIFO.....	16
4.3 DISPOSICIÓN DEL EQUIPO	17
SOLUCIONANDO PROBLEMAS	17
5.1 SOLUCIONANDO PROBLEMAS	17
GARANTIA	17
ELECTRIC DIAGRAM / DIAGRAMA ELECTRICO	18

SPECIFICATION CHART / TABLA ESPECIFICACIONES

MODEL	HP	DIMENSIONS (IN) MM	VOLTAGE (V)	AMP.	REFRIGERANT CHARGE R-134 A	WEIGHT (LB)
FBB/DD-24-36(S)	1/3	(36 x 24 x 35.5) 902x626x902	115 220	6.5	5.64 Oz	172
FBB/DD-24-48(S)	1/3	(49 x 24 x 35.5) 1260 x626x902	115 220	6.5	9.8 Oz	318
FBB/DD-24-60(S)	1/3	(62 x 24 x 35.5) 1582x626x902	115 220	6.5	9.8 Oz	359
FBB/DD-24-72(S)	1/3	(72 x 24 x 35.5) 1829x626x902	115 220	6.5	9.8 Oz	406

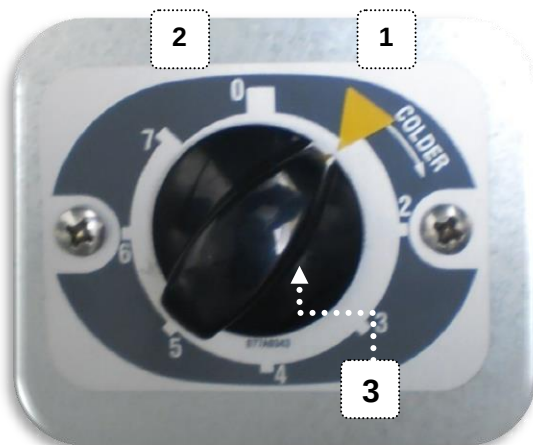
FIGURE 1



THERMOSTAT IT'S LOCATED INSIDE THE UNIT IN THE LEFT SIDE

TERMOSTATO LOCALIZADO EN EL INTERIOR DEL LADO IZQUIERDO.

FIGURE 2



1. FOR BEST PERFORMANCE KNOB SHOULD BE POINTING YELLOW MARK.
(PARA MAYOR DESEMPEÑO LA PERILLA DEBE UBICARSE EN LA MARCA AMARILLA DEL TERMOSTATO)
2. POSITION THERMOSTAT TO ZERO, COMPRESSOR WILL NOT WORK.
(EN POSICIÓN "CERO" EL COMPRESOR PERMANECERÁ APAGADO)
3. KNOB TO ADJUST THERMOSTAT SETTINGS.
(PERILLA PARA AJUSTE DE TEMPERATURA)
4. KNOB POSITION IN "# 1", FOR WARMEST TEMPERATURE, AND KNOB POSITION IN "# 7" FOR COLDEST TEMPERATURE.
(PERILLA EN POSICIÓN "1" TEMPERATURA MÁS CÁLIDA, POSICIÓN "7" TEMPERATURA MÁS FRÍA.

MACHINE INTRODUCTION

1.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

BAR LINE

FAGOR BAR LINE PRESENTS DESIGN, PERFORMANCE AND EFFICIENCY UNLIKE ANY OF ITS KIND.

WITH LIGHTS AND LOCKS STANDARD, THESE ROBUST UNITS OFFER MULTIPLE FEATURE RICH CONFIGURATIONS: VINYL, STAINLESS STEEL, GLASS/SOLID DOORS, BOTTLE RAILS, BIN DIVIDERS, WINE RACKS...

DETAILS MAKE THIS LINE UNIQUE .

- STANDARD LOCKS PER LID.
- INTERIOR LIGHTS.
- BOTTLE OPENER & CAP CATCHER.
- HEAVY DUTY ADJUSTABLE BIN DIVIDERS.

EVAPORATOR ON THE SIDE FOR GREATER USABLE INTERIOR CAPACITY.

- SELF CLOSING DOORS TO ENSURE MAXIMUM EFFICIENCY.
- THICKER DOOR WITH INLAY DESIGN TO PROTECT GASKETS.
- 18 GAUGE STAINLESS STEEL TOP FOR GREATER DURABILITY.
- SLIDE OUT COMPRESSOR RAILS FOR SERVICE ABILITY.
- GLASS DOORS ARE DUAL PANE FOR THERMAL EFFICIENCY.
- LIGHTS UNDER MULLION ARE PROTECTED FROM WORKFLOW.
- LOCKS AND LIGHTS FOR BETTER INVENTORY CONTROL.
- HOT GAS EVAPORATOR IN DRAIN PAN FOR EFFICIENT CONDENSATION.

1.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION



DANGER: POWER MUST BE TURNED OFF AND DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE WHENEVER PERFORMING MAINTENANCE, REPAIR OR CLEANING THE CONDENSING UNIT.

IF MACHINE STILL RUNNING WHEN POWER IS OFF, DISCONNECT POWER AT THE CIRCUIT BREAKER BEFORE UNPLUGGING THE MACHINE.



WARNING: MACHINE AND COMPRESSOR WARRANTIES ARE VOID IF FAILURE IS DUE TO IMPROPER ELECTRICAL INSTALLATION.



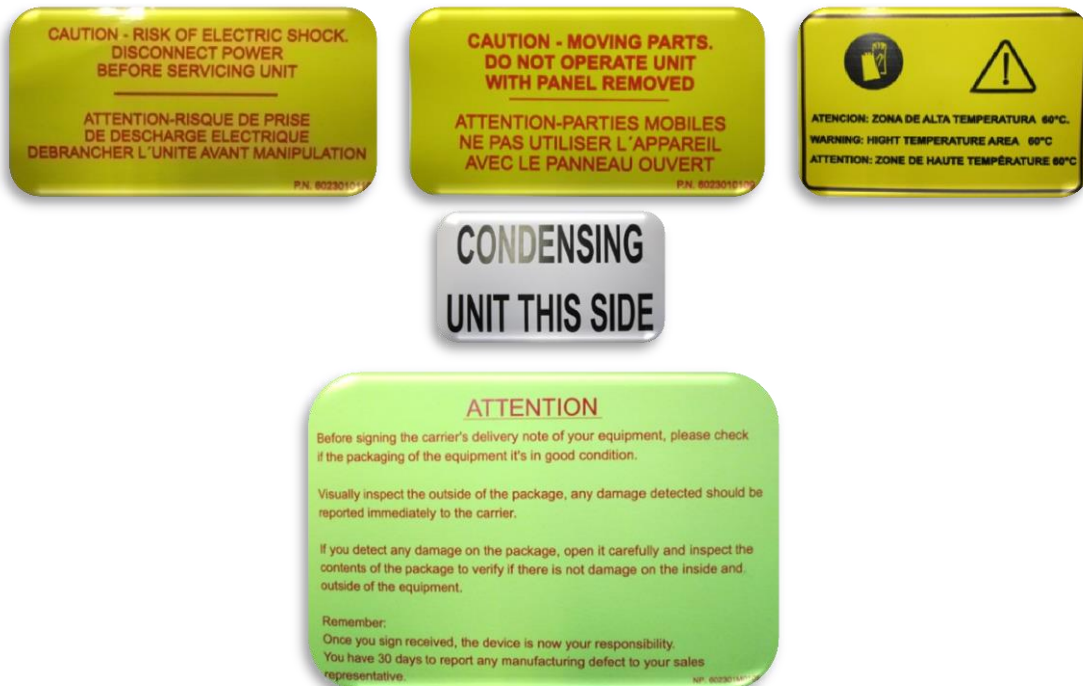
DO NOT INTRODUCE HOT FOODS, CHEMICAL OR CORROSIVE PRODUCTS, DRUGS, OR OPEN BEVERAGE BOTTLES.

INSTALLATION

- 2.1 GENERAL INFORMATION
- 2.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION.
- 2.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.
- 2.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.
- 2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY.
- 2.6 CONNECTIONS (ELECTRIC, GAS, WATER)
- 2.7 TAPPING INSTRUCTIONS
- 2.8 INSTALL THE AIR CHANNELS AND DRAFT TOWERS

2.1 GENERAL INFORMATION

YOU CAN FIND IN YOU EQUIPMENT THE FOLLOWING SYMBOLS, OR STICKERS TO IDENTIFY SOME TYPE OF WARNINGS OR USEFUL INFORMATION ABOUT YOUR EQUIPMENT.



2.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION

UPON RECEIVING YOUR NEW FAGOR BAR, CHECK THE PACKAGE AND THE MACHINE FOR ANY DAMAGES THAT MAY HAVE OCCURRED DURING TRANSPORTATION. VISUALLY INSPECT THE EXTERIOR OF THE PACKAGE, IF DAMAGED, OPEN AND INSPECT THE CONTENTS WITH THE CARRIER. ANY DAMAGE SHOULD BE NOTED AND REPORTED ON THE DELIVERING CARRIER'S RECEIPT.

IN THE EVENT THAT THE EXTERIOR IS NOT DAMAGED, YET UPON OPENING, THERE IS CONCEALED DAMAGE TO THE EQUIPMENT NOTIFY THE CARRIER IMMEDIATELY. NOTIFICATION SHOULD BE MADE VERBALLY AS WELL AS IN WRITTEN FORM. REQUEST AN INSPECTION BY THE SHIPPING COMPANY OF THE DAMAGED EQUIPMENT.

RETAIN ALL CRATING MATERIAL UNTIL INSPECTION HAS BEEN MADE. CONTACT THE DEALER THROUGH WHICH YOU PURCHASED THE UNIT.

CHECK THE COMPRESSOR COMPARTMENT HOUSING AND VISUALLY INSPECT THE REFRIGERATION PACKAGE. BE SURE LINES ARE SECURE AND BASE IS STILL INTACT.

2.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS

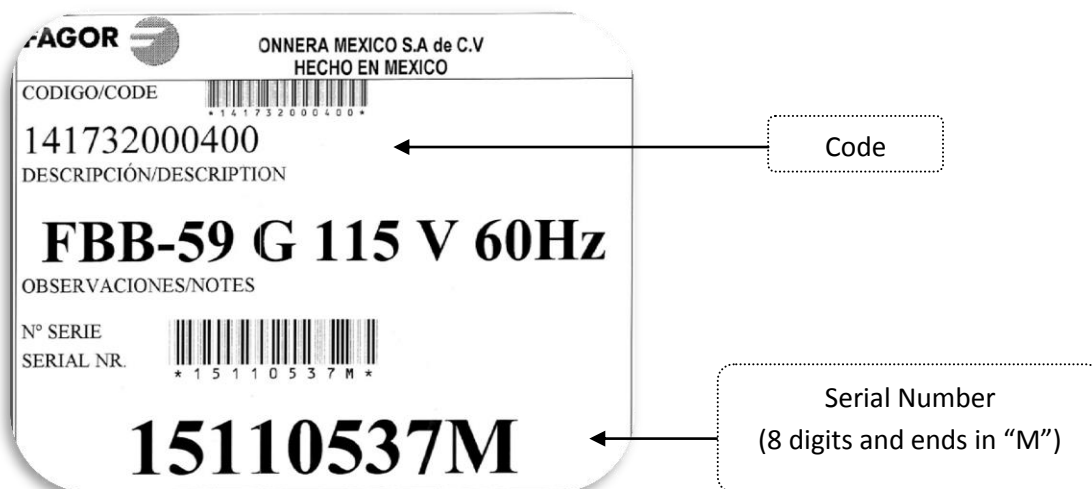
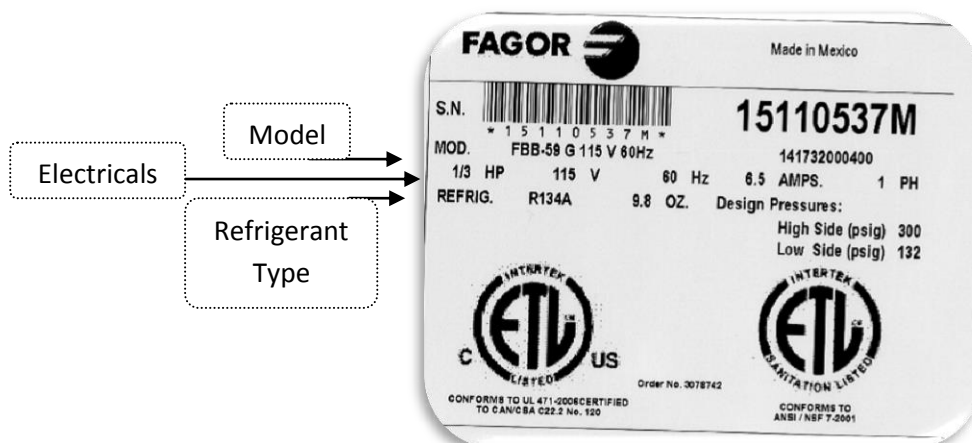
FAGOR EQUIPMENT IS NOT DESIGNED FOR PERSONAL, FAMILY, OR HOUSEHOLD PURPOSES, AND ITS SALE FOR SUCH PURPOSES IS NOT INTENDED. IN THE EVENT THE EQUIPMENT IS SO USED, THIS WARRANTY SHALL BE NULL AND VOID, AND THE EQUIPMENT IS SO USED, THIS WARRANTY SHALL BE NULL AND VOID, AND THE EQUIPMENT SHALL BE DEEMED TO HAVE BEEN SOLD "AS IS-WHERE IS" WITHOUT ANY WARRANTY OF ANY KIND, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY WARRANTY OF TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANT-ABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

THE EQUIPMENTS ARE CONFORMS TO UL AND NSF- 7 STANDARDS.

IF YOU WANT KNOW MORE ABOUT OTHER RESTRICTIONS ABOUT YOUR EQUIPMENT SEE THE WARRANTY THAT IS LOCATED IN THE FINAL PART OF YOUR MANUAL.

2.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION

THE DATA PLATE IS LOCATED INSIDE THE CABINET, NEAR THE TOP FRONT, LEFT CORNER. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD THE DATA PLATE BE REMOVED FROM THE UNIT. THE DATA PLATE IS ESSENTIAL TO IDENTIFY THE PARTICULAR FEATURES OF YOUR MACHINE AND IT IS OF GREAT BENEFIT TO INSTALLERS, OPERATORS, AND MAINTENANCE PERSONNEL. IT IS RECOMMENDED THAT, IN THE EVENT THE DATA PLATE IS REMOVED, YOU COPY DOWN THE ESSENTIAL INFORMATION IN THIS MANUAL FOR REFERENCE BEFORE INSTALLATION. REMOVAL OF DATA PLATE WILL VOID THE WARRANTY.



2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

UNITS REPRESENTED IN THIS MANUAL ARE INTENDED FOR INDOOR USE ONLY. BE SURE THE LOCATION CHOSEN HAS A FLOOR STRONG ENOUGH TO SUPPORT THE TOTAL WEIGHT OF THE UNIT AND CONTENTS. FOR THE MOST EFFICIENT OPERATION, BE SURE TO PROVIDE GOOD AIR CIRCULATION INSIDE AND OUTSIDE OF THE UNIT.

INSIDE CABINET

THE FIRST CLEANING MUST BE MADE WHEN YOU UNPACK THE UNIT AND BEFORE SWITCHING IT ON. CLEAN IT WITH WATER AND A MILD DETERGENT. WHEN IT IS CLEAN AND DRY, INSERT THE ACCESSORIES IN THE APPROPRIATE PLACES, FOR THE BEST USE OF THE USER.

OUTSIDE CABINET

BE SURE THE UNIT HAS GOOD AIR CIRCULATION AROUND IT. AVOID HOT CORNERS AND LOCATIONS NEAR STOVES AND OVENS. IT IS RECOMMENDED THE UNIT BE INSTALLED NO CLOSER THAN 2" FROM ANY WALL. THE PLACE WHERE THE REFRIGERATOR IS PLACED MUST BE OPEN AND CLEAN, AVOIDING THAT DE FAN OF THE CONDENSING UNIT ABSORBS MATERIALS WHICH ARE DEPOSITED THEN INTO THE CONDENSER BLADES AND COIL, WHICH CAN PRODUCE FAILURES.

THE UNIT SHOULD NOT BE INSTALLED UNDER AMBIENT TEMPERATURES HIGHER THAN 100 °F. IF THE RELATIVE HUMIDITY IS HIGHER THAN 60 %, THE DOOR FRAMES MAY SWEAT WATER. THIS IS NOT A MALFUNCTIONING OF THE UNIT.

2.6 CONNECTIONS

REFER TO THE AMPERAGE DATA IN THIS MANUAL OR ON DATA PLATE AND YOUR LOCAL CODE OR THE NATIONAL ELECTRICAL CODE TO BE SURE UNIT IS CONNECTED TO THE PROPER POWER SOURCE. VERIFY CORRECT INCOMING VOLTAGE ACCORDING TO THE DATA PLATE INFORMATION.

THE DATA PLATE IS LOCATED INSIDE THE UNIT, NEAR THE TOP FRONT LEFT CORNER. UNDER ANY CIRCUMSTANCES SHOULD THE DATA PLATE BE REMOVED FROM THE UNIT.

THE DATA PLATE IS ESSENTIAL TO IDENTIFY THE PARTICULAR FEATURES OF YOUR UNIT AND IS OF GREAT BENEFIT TO INSTALLERS, OPERATORS AND MAINTENANCE PERSONNEL. IT IS RECOMMENDED THAT, IN THE EVENT THE DATA PLATE IS REMOVED, YOU COPY DOWN THE ESSENTIAL INFORMATION IN THIS MANUAL FOR REFERENCE BEFORE INSTALLATION.

A PROTECTED CIRCUIT OF THE CORRECT VOLTAGE AND AMPERAGE MUST BE RUN FOR CONNECTION OF THE SUPPLY CORD. UNIT MUST BE GROUNDED AND CONNECTED IN ACCORDANCE WITH NEC ARTICLE 422 APPLIANCES.

2.7 TAPPING INSTRUCTIONS

THIS COOLER WILL ACCEPT ONLY THE QUARTER-SIZE KEG. THE SANKEY TYPE IS THE MOST MODERN AND EASIEST OF ALL TO TAP WITH THE AVAILABLE TAPS. THE TYPE OF KEG AND TAP YOU USE WILL DEPEND ON THE BRAND OF BEER YOUR PURCHASE. YOUR BEER DISTRIBUTOR CAN PROVIDE ADDITIONAL INSTRUCTIONS AND TIPS ON HOW TO MAINTAIN THE BEER TO YOUR SATISFACTION.

FOLLOWING THESE TAPPING INSTRUCTIONS, PLACE THE KEG IN FRONT OF CABINET FOR TAPPING. AFTER ALL CONNECTIONS ARE COMPLETE AND CHECKED FOR LEAKS, PLACE THE CO₂ BOTTLE IN THE REAR (INSIDE) OF CABINET WITH THE PRESSURE GAGE VISIBLE FOR READING, THEN PLACE THE KEG IN POSITION, ALLOWING THE DOOR TO BE CLOSED COMPLETELY WITHOUT INTERFERENCE. MAKE CERTAIN THAT BEER LINE AND KEG ARE NOT TOUCHING THE EVAPORATOR.

2.7.1 HOW TO TAP A KEG OF BEER / SANKEY TYPE BARREL

1. CONNECT LINE FROM PRESSURE SOURCE TO TAP NIPPLE (USE CLAMP).
2. USING COUPLING WASHER CONNECT BEER LINE TO THREAD ON PROBE. HOLDING FLATS ON PROBE WITH WRENCH TIGHTEN WING NUT OR HEX NUT ON BEER HOSE.
3. ALIGN TAP WITH LUGS IN BARREL, INSERT TAP.
4. TURN TAP BODY HANDLE 1/4 TURN CLOCK WISE UNTIL TIGHT TO SECURE TAP TO BARREL. TURN ON PRESSURE REGULATOR.

ROTATE WHEEL HANDLE 1/4 TURN CLOCK WISE. BE CERTAIN HANDLE IS TURNED AS FAR AS IT WILL GO TO STOP. THIS WILL ASSURE THAT THE BEER AND GAS POTS IN THE KEG DOWN TUBE WILL BE FULLY OPENED.

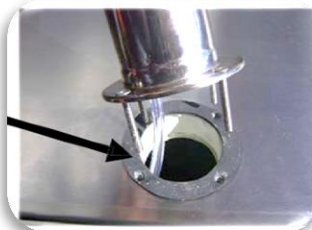


2.8 INSTALL THE AIR CHANNELS AND DRAFT TOWERS

THIS PROCEDURE DESCRIBES HOW TO INSTALL THE AIR CHANNEL NEEDED TO PROVIDE COLD AIR DIRECTLY INTO THE BEER TOWERS.

TOOLS NEEDED: PHILIPS SCREWDRIVER

STEP 1
LOCATE THE GASKETS AND BOLTS INCLUDED IN WITH YOUR TOWER. PLACE GASKET OVER THE PRE-DRILLED HOLES AND PLACE THE 4 SCREWS THRU THE TOWER BASE. ALIGN THE TOWER WITH SCREWS AND GASKET TO THE CABINET TOP AS SHOWN BELOW WHILE DROPPING THE BEER LINE(S)



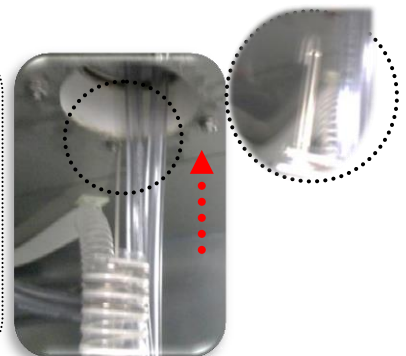
STEP 2
TIGHTEN THE SCREWS USING THE NUTS FOUND IN YOUR TOWER



STEP 3
IDENTIFY THE "WHITE HOSE" WHICH IS FOUND INSIDE OF THE EQUIPMENT.

STEP 4
INTRODUCE THE "WHITE HOSE" WHICH IS FOUND INSIDE OF THE EQUIPMENT INTO THE TOWER'S HOLE.

BE SURE THAT THE HOSE'S HOOK IS CORRECTLY ATTACHED INTO THE TOWER HOLE.



OPERATION

- 3.1 GENERAL INFORMATION.
- 3.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION.
- 3.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS.

3.1 GENERAL INFORMATION

GOOD AIR FLOW INSIDE THE CABINET IS CRITICAL. DO NOT BLOCK AIR FLOW TO THE FANS. ALLOW THREE INCHES OF SPACE ALONG THE FRONT, BACK, AND SIDES.

3.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

3.2.1 ANALOG THERMOSTAT

BEFORE YOU CONNECT THE UNIT TO THE POWER SUPPLY, VERIFY THE THERMOSTAT IS NOT IN THE OFF POSITION (THE POSITION OF THE THERMOSTAT MUST BE DIFFERENT THAN ZERO). IF THE THERMOSTAT IS IN THE OFF POSITION, THE COMPRESSOR WILL NOT RUN. KEEP IN MIND, THE EVAPORATOR FAN AND LIGHTS WILL STILL HAVE POWER WHILE THE THERMOSTAT IS IN THE OFF POSITION.

THE KNOB OF THE THERMOSTAT IS THE TEMPERATURE CONTROLLER. THIS IS LOCATED INSIDE THE CABINET. PLEASE BE SURE THAT THE KNOB OF THERMOSTAT IS POINTING TO THE YELLOW ARROW (FIGURE # 1). THIS POSITION IS RECOMMENDED BY THE FACTORY TO ASSURE CORRECT FUNCTION OF THE EQUIPMENT (SEE THE FIGURE #2).

NOTE: KEEP IN MIND, IF YOU MOVE THE KNOB TO A DIFFERENT POSITION THAT IS RECOMMEND FROM FACTORY, THESE TEMPERATURE WILL CHANGE, AS WELL.

THE KNOB POSITION NEAR THE NUMBER ONE, GIVES YOU THE WARMEST TEMPERATURE AND THE KNOB POSITION NEAR THE NUMBER SEVEN, GIVES YOU THE COLDEST TEMPERATURE.

MAINTENANCE

- 4.1 GENERAL SAFETY RULES.
- 4.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.
- 4.3 MACHINE DISPOSAL.

4.1 GENERAL SAFETY RULES

NEGLECTING THE CONDENSER COIL CLEANING PROCEDURES WILL VOID YOUR WARRANTY ASSOCIATED WITH THE COMPRESSOR OR COST TO REPLACE THE COMPRESSOR!

PROPER CLEANING OF STAINLESS STEEL REQUIRES SOFT CLOTHS OR PLASTIC SOURING PADS. NEVER USE STEEL PADS, WIRE BRUSHES OR SCRAPERS!

4.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

CLEANING SOLUTIONS NEED TO BE ALKALINE OR NON-CHLORIDE CLEANERS. ANY CLEANER CONTAINING CHLORIDES WILL DAMAGE THE PROTECTIVE FILM OF THE STAINLESS STEEL. CHLORIDES ARE ALSO COMMONLY FOUND IN HARD WATER, SALTS, AND HOUSEHOLD AND INDUSTRIAL CLEANERS. IF CLEANER CONTAINING CHLORIDES ARE USED BE SURE TO RINSE REPEATEDLY AND DRY THOROUGHLY UPON COMPLETION.

ROUTINE CLEANING OF STAINLESS STEEL CAN BE DONE WITH SOAP AND WATER. EXTREME STAINS OR GREASE SHOULD BE CLEANED WITH A NON-ABRASIVE CLEANER AND PLASTIC SCRUB PAD. THERE ARE ALSO STAINLESS STEEL CLEANERS AVAILABLE WHICH CAN RESTORE AND PRESERVE THE FINISH OF THE STEELS PROTECTIVE LAYER.

NEVER USE AND ACID BASED CLEANING SOLUTION! MANY FOOD PRODUCTS HAVE AN ACIDIC CONTENT WHICH CAN DETERIORATE THE FINISH. BE SURE TO CLEAN THE ALL FOOD PRODUCTS FROM ANY STAINLESS STEEL SURFACE. COMMON ITEMS INCLUDE PEPPERS, TOMATOES AND OTHER VEGETABLES.

4.2.1 CLEANING THE CONDENSER COIL

DISCONNECT MACHINE. REMOVE FRONT BOTTOM PANEL AND CAREFULLY SLIDE OUT THE CONDENSING UNIT.

THE CONDENSER COIL REQUIRES REGULAR CLEANING; RECOMMENDED EVERY 30-60 DAYS, DEPENDING OF THE ACCUMULATION OF DUST AND GREASE. IF THE BUILDUP ON THE COIL CONSISTS OF ONLY LIGHT DUST AND DEBRIS THE CONDENSER COIL CAN BE CLEANED WITH A SIMPLE BRUSH. HEAVIER DUST BUILD UP MAY REQUIRE A VACUUM OR EVEN COMPRESSED AIR TO BLOW THROUGH THE CONDENSER COIL. IF HEAVY GREASE IS PRESENT THERE ARE DE-GREASING AGENTS AVAILABLE FOR REFRIGERATION USE AND SPECIFICALLY FOR THE CONDENSER COILS. THE CONDENSER COIL MAY REQUIRE A SPRAY WITH THE DE-GREASING AGENT AND THEN BLOWN THROUGH WITH COMPRESSED AIR.

BE SURE ALL ELECTRICAL AND MECHANICAL PARTS ARE DRY BEFORE TURNING ON THE POWER.

NEVER USE A HIGH PRESSURE WATER WASH FOR THIS CLEANING PROCEDURE AS WATER CAN DAMAGE THE ELECTRICAL COMPONENTS LOCATED NEAR OR AT THE CONDENSER COIL. DO NOT PLACE FILTER MATERIAL IN FRONT OF CONDENSER COIL. THIS MATERIAL BLOCKS AIR-FLOW TO THE COIL SIMILAR TO HAVING A DIRTY COIL!

IF YOU KEEP THE CONDENSER CLEAN YOU WILL MINIMIZE YOUR SERVICE EXPENSE AND LOWER YOUR ELECTRICAL COSTS. FAILURE TO MAINTAIN A CLEAN CONDENSER COIL CAN INITIALLY CAUSE HIGH TEMPERATURES AND EXCESSIVE RUN TIMES. CONTINUOUS OPERATION WITH DIRTY OR CLOGGED CONDENSER COILS CAN RESULT IN COMPRESSOR FAILURES.

TO PUT BACK THE CONDENSING UNIT IN ITS PLACE, SLIDE IN THE UNIT CAREFULLY. BE SURE DRAIN PIPE IS LOCATED OVER THE PAN. REPLACE FRONT BOTTOM PANEL

4.2.2 CLEANING THE GASKET

GASKETS REQUIRE REGULAR CLEANING TO PREVENT MOLD AND MILDEW BUILD UP AND ALSO TO KEEP THE ELASTICITY OF THE GASKET. GASKET CLEANING CAN BE DONE WITH THE USE OF WARM SOAPY WATER. AVOID FULL STRENGTH CLEANING PRODUCTS ON GASKETS AS THIS CAN CAUSE THEM TO BECOME BRITTLE AND PREVENT PROPER SEALS. ALSO, NEVER USE SHARP TOOLS OR KNIVES TO SCRAPE OR CLEAN THE GASKET WHICH COULD POSSIBLY TEAR THE GASKET AND RIP THE BELLOWS.

GASKETS CAN EASILY BE REPLACED AND DO NOT REQUIRE THE USE OF TOOLS OR AUTHORIZED SERVICE PERSONS.

THE GASKETS CAN BE PULLED OUT OF THE GROOVE IN THE DOOR AND NEW GASKETS CAN BE "PRESSED" BACK INTO PLACE.

4.2.3 DRAINING THE UNIT

EACH UNIT HAS A DRAIN LOCATED INSIDE THE UNIT WHICH REMOVES THE CONDENSATION FROM THE EVAPORATOR COIL AND EVAPORATES IT AT AN EXTERNAL CONDENSATE EVAPORATOR PAN. EACH DRAIN CAN BECOME LOOSE OR DISCONNECTED FROM MOVING OR BUMPING THE DRAIN.

IF YOU NOTICE EXCESSIVE WATER ACCUMULATION ON THE INSIDE OF THE UNIT BE SURE THE DRAIN TUBE IS CONNECTED FROM THE EVAPORATOR HOUSING TO THE CONDENSATE EVAPORATOR DRAIN PAN.

IF WATER IS COLLECTED UNDERNEATH THE UNIT YOU MAY WANT TO CHECK THE CONDENSATE EVAPORATOR DRAIN TUBE TO BE SURE IT IS STILL LOCATED INSIDE THE DRAIN PAN. THE LEVELING OF THE UNIT IS IMPORTANT AS THE UNITS ARE DESIGNED TO DRAIN PROPERLY WHEN ON A LEVEL SURFACE, IF YOUR FLOOR IS NOT LEVEL THIS CAN ALSO CAUSE DRAIN PROBLEMS. BE SURE ALL DRAIN LINES ARE FREE OF OBSTRUCTIONS; TYPICALLY FOOD PRODUCT IS FOUND BLOCKING DRAIN LINES CAUSING WATER TO BACK UP AND OVERFLOW THE DRAIN PANS.

4.2.4 CLEANING INSTRUCTIONS FOR THE FAUCET

PROPER CLEANING IS IMPORTANT FOR THE BEER FAUCET, DRAIN PAN OR ANY ITEM COMING IN CONTACT WITH FOOD OR BEVERAGES TO PREVENT ODORS AND TASTES FROM BACTERIA. PRIOR TO REMOVING THE FAUCET FOR CLEANING, CLOSE THE TAP VALVE AT THE KEG.

THE FAUCET SHOULD BE CLEANED EVERY WEEK. USING THE SPANNER WRENCH PROVIDED, REMOVE THE FAUCET FROM THE SHANK AND THOROUGHLY CLEAN WITH HOT WATER AND DETERGENT. RINSE COMPLETELY AND REINSTALL THE FAUCET.(NOTE: THE FAUCET MAY BE TAKEN APART FOR MORE THOROUGH CLEANING.)

NOTICE

THIS COOLER IS DESIGNED TO MAINTAIN YOUR BEER KEG TEMPERATURE WITH IN THE MOST DESIRABLE RANGE OF 35° TO 40°F. YOU CAN EXPECT THIS TEMPERATURE WITH THE PROPER TEMPERATURE CONTROL SETTING AND IN A NORMAL ENVIRONMENT. IT IS IMPORTANT TO UNDERSTAND THAT WHEN THE KEG OF BEER IS PURCHASED, IT MUST BE INSTALLED INSIDE THE COOLER AS SOON AS POSSIBLE TO AVOID EXCESSIVE WARM-UP OF THE BEER. IF THIS HAPPENS, IT MAY TAKE MANY HOURS FOR THE TEMPERATURE TO BE REDUCED TO THE DESIRABLE RANGE.

4.3 MACHINE DISPOSAL

THE PRODUCT'S LIFE-CYCLE IS AROUND 7 TO 10 YEAR FROM THE FIRST USE AND OPERATION DATE.

FAGOR EQUIPMENT IS MANUFACTURED WITHOUT DANGEROUS OR TOXIC MATERIALS. SOME PARTS OF THE EQUIPMENTS ARE BIODEGRADABLE.

THE DISPOSING AFTER THE **PRODUCT'S LIFE-CYCLE** SHALL BE DETERMINED BY THE CUSTOMER ACCORDING TO THE RULES AND LAWS ESTABLISHED IN THE CITY OR STATE OF RESIDENCE.

REMEMBER TO TAKE CARE OF THE ENVIRONMENT.

TROUBLESHOOTING CHART

5.1 TROUBLESHOOTING GUIDE CHART

5.1 TROUBLESHOOTING CHART

FOLLOW THE NEXT STEPS BEFORE REQUESTING WARRANTY SERVICE. FAILURE TO DO SO, MAY RESULT IN SERVICE CHARGES FOR YOU AND MAY VOID YOUR WARRANTY:

1) REFRIGERATOR DOESN'T WORK:

- a. CHECK THAT THE MACHINE IS STILL CONNECTED.
- b. CHECK THAT THE ON/OFF BUTTON IS IN THE ON POSITION.

2) REFRIGERATOR DOESN'T REACH TEMPERATURE :

- a. VERIFY UNIT IS NOT ON SAVING MODE
- b. CHECK THAT THE THERMOSTAT IS NOT IN OFF POSITION.
- c. CHECK THAT THE MACHINE IS NOT IN THE DEFROST CYCLE.
- d. ENSURE EQUIPMENT IS IN A VENTILATED PLACE AND REMOVED MINIMUM OF 2 INCHES FROM ANY OTHER APPLIANCE AND AWAY FROM ANY HEAT SOURCE.
- e. THE ENVIRONMENT MAXIMUM TEMPERATURE MUST BE 38 °C/ 100°F.
- f. TO INSURE PROPER AIR FLOW, PRODUCT MUST NOT BE PLACED HIGHER THAN THE MAXIMUM LEVEL MARK LOCATED ON THE INTERNAL WALL OF THE UNIT.
- g. IF FREEZER, CHECK THAT THE TEMPERATURE IS NOT CELSIUS.
- h. CHECK THAT THE GASKET IS IN GOOD CONDITION AND DOOR IS SEALED.
- i. CHECK THAT THE FAN IS MOVING.
- j. DON'T PUT ANY FOOD INSIDE UNTIL THE UNIT HAS REACHED THE PROPER TEMPERATURE.

3) THERE IS WATER INSIDE THE REFRIGERATOR:

- a. CHECK THAT THE DRAIN PAN INSIDE THE CABINET IS IN POSITION.
- b. CHECK THAT THERE IS NOT FOOD CLOGGING THE DRAIN LINE.

4) THERE IS WATER UNDER THE REFRIGERATOR:

- a. CHECK THAT THE DRAIN PIPE IS OVER THE PAN.
- b. CHECK THAT THE CABINET IS LEVEL.

WARNING: TO INSURE PROPER OPERATION OF EQUIPMENT, IT IS RECOMMENDED THAT THE UNIT IS ON FOR 24 HOURS PRIOR TO THE INTRODUCTION OF PERISHABLES.

INTRODUCCION

1.1 INTRODUCCIÓN A LOS EQUIPOS Y MODELOS

LINEA BAR

LÍNEA BAR DE FAGOR PRESENTA MEJOR DISEÑO, RENDIMIENTO Y EFICIENCIA A DIFERENCIA DE SU CLASE.

CON LUCES Y CERRADURAS ESTÁNDAR, ESTAS UNIDADES ROBUSTAS OFRECEN MÚLTIPLES CONFIGURACIONES: VINILO, ACERO INOXIDABLE, PUERTAS DE VIDRIO O SÓLIDAS, PARRILLAS PARA BOTELLAS, DIVISORES, ESTANTES DEL VINO...

LOS DETALLES HACEN QUE ESTA LÍNEA ÚNICA.

- LAS LUCES INTERIORES.
- DESTAPADOR & COLECTOR DE TAPA.
- DIVISORES AJUSTABLES Y RESISTENTES.

EVAPORADOR EN EL LADO PARA MAYOR CAPACIDAD INTERIOR UTILIZABLE.

- PUERTAS DE CIERRE AUTOMÁTICO PARA ASEGURAR LA MÁXIMA EFICIENCIA.
- PUERTA GRUESA CON INCRUSTACIONES DE DISEÑO PARA PROTEGER LAS JUNTAS.
- CALIBRE 18 EN PARTE SUPERIOR DE ACERO INOXIDABLE PARA MAYOR DURABILIDAD.
- RIELES PARA DESLICE DEL COMPRESOR PARA CAPACIDAD DE SERVICIO.
- PUERTAS DE CRISTAL CON DOBLE PANEL DE EFICIENCIA TÉRMICA.
- CERRADURAS Y LUCES PARA UN MEJOR CONTROL DE INVENTARIO.
- EVAPORADOR DE GAS CALIENTE EN LA BANDEJA RECOLECTORA PARA UNA CONDENSACIÓN EFICIENTE.

1.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



EL QUIPO DEBE SER APAGADO Y DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN CUANDO REALIZAR EL MANTENIMIENTO, REPARACIÓN O LIMPIEZA DE LA UNIDAD CONDENSADORA.

SI LA MÁQUINA SIGUE FUNCIONANDO CUANDO ESTÁ APAGADO, DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN PRINCIPAL ANTES DE DESENCHUFAR LA MÁQUINA.

.



LA GARANTÍA DE LA MAQUINA Y EL COMPRESOR SE ANULAN DEBIDO A LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA INADECUADA.



NO INTRODUzca ALIMENTOS CALIENTES, PRODUCTOS QUÍMICOS O CORROSIVOS, DROGAS O BOTELLAS DESTAPADAS.

INSTALACION

- 2.1 INFORMACIÓN GENERAL
- 2.2 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMPAQUE Y LOCALIZACIÓN
- 2.3 USO Y RESTRICCIONES
- 2.4 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE
- 2.5 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE
- 2.6 CONEXIONES (ELÉCTRICAS, AGUA, GAS)
- 2.7 INSTALACIÓN DEL GRIFO
- 2.8 INSTALACIÓN DE CANALES DE AIRE Y TORRES

2.1 INFORMACIÓN GENERAL

EN EL EQUIPO USTED ENCONTRARÁ LOS SIGUIENTES SIMBOLOS Y/O ETIQUETAS QUE LE AYUDARAN A IDENTIFICAR PELIGROS Y/O INFORMACION UTIL RELACIONADA CON SU EQUIPO.



2.2 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMPAQUE Y LOCALIZACIÓN

AL MOMENTO DE RECIBIR SU EQUIPO FAGOR, VERIFIQUE EL EMPAQUE EN BÚSQUEDA DE DAÑOS QUE PUDIERAN HABER OCURRIDO DURANTE EL TRANSPORTE DEL MISMO. INSPECCIONE DE MANERA VISUAL EL EXTERIOR DEL EMPAQUE, SI EL MISMO SE ENCUENTRA DAÑADO, ABRA E INSPECCIONE, DELANTE DE LA EMPRESA TRANSPORTADORA, TODO EL EQUIPO. CUALQUIER DAÑO DEBE SER ANOTADO Y REPORTADO EN EL RECIBO DE ENTREGA DE LA EMPRESA TRANSPORTADORA.

IMPORTANTE: UNA VEZ QUE SE HAYA RETIRADO TODO EL MATERIAL DEL EMPAQUE, REVISE POR LA PARTE POSTERIOR DEL EQUIPO EL COMPARTIMIENTO DEL COMPRESOR. INSPECCIONE VISUALMENTE EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN Y ASEGÚRESE QUE LAS TUBERÍAS NO ESTÉN DOBLADAS Y QUE NO PRESENTEN ALGUNA FISURA, ASEGÚRESE QUE LA BASE ESTÉ INTACTA.

SI AL MOMENTO DE ABRIR EL EMPAQUE EXISTE UN DAÑO OCULTO EN EL EQUIPO, NOTIFIQUELO DE INMEDIATO A LA EMPRESA TRANSPORTADORA MEDIANTE UN LLAMADO TELEFÓNICO ASÍ COMO TAMBIÉN DE MANERA ESCRITA. SOLICITE UNA INSPECCIÓN POR PARTE DE LA COMPAÑÍA TRANSPORTADORA SI EL EQUIPO ESTÁ DAÑADO. CONSERVE TODO EL MATERIAL DE EMBALAJE HASTA QUE SE HAYA REALIZADO LA INSPECCIÓN, CONTACTE AL PROVEEDOR CON EL QUE ADQUIRIÓ SU EQUIPO FAGOR.

2.3 USO Y RESTRICCIONES

EL EQUIPO FAGOR NO ESTÁ DISEÑADO PARA FINES PERSONALES, FAMILIARES O DEL HOGAR, Y SU VENTA PARA ESOS FINES NO ESTÁ PREVISTA. EN EL CASO DE QUE EL EQUIPO SE UTILIZA CON TAL FIN, ESTA GARANTÍA SERÁ NULA DE PLENO DERECHO, Y EL EQUIPO SE CONSIDERARÁ QUE SE HAN VENDIDO "COMO ES, DONDE ES" SIN GARANTÍA DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE TÍTULO, NO INFRACCIÓN, LOS COMERCIANTES LA CAPACIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR.

LOS EQUIPOS CUMPLEN CON LOS ESTÁNDARES DE LAS NORMAS UL Y NSF-7

SI USTED QUIERE SABER MÁS ACERCA DE OTRAS RESTRICCIONES RELACIONADAS CON EL EQUIPO VER LA GARANTÍA QUE SE ENCUENTRA LOCALIZADA AL FINAL DEL MANUAL.

2.4 PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE

LA PLACA DE DATOS SE ENCUENTRA DENTRO DEL GABINETE, CERCA DE LA PARTE SUPERIOR DELANTERA, A LA IZQUIERDA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBE QUITAR LA PLACA DE DATOS DE LA UNIDAD. LA PLACA DE DATOS ES ESENCIAL PARA IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE SU MÁQUINA Y ES DE GRAN BENEFICIO PARA LOS INSTALADORES, OPERADORES Y PERSONAL DE MANTENIMIENTO. SE RECOMIENDA QUE, EN CASO DE QUE SE RETIRA LA PLACA DE DATOS, COPIE LA INFORMACIÓN ESENCIAL EN ESTE MANUAL PARA REFERENCIA ANTES DE LA INSTALACIÓN.

REMOCIÓN DE LA PLACA DE DATOS ANULARÁ LA GARANTÍA.



2.5 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

LAS UNIDADES PRESENTADAS EN ESTE MANUAL ESTÁN DISEÑADAS PARA USO INTERIOR SOLAMENTE. ASEGÚRESE DE QUE LA UBICACIÓN ELEGIDA TIENE UN PISO LO SUFICIENTEMENTE FUERTE PARA SOPORTAR EL PESO TOTAL DE LA UNIDAD Y CONTENIDOS. PARA LA OPERACIÓN MÁS EFICIENTE, ASEGÚRESE DE PROVEER BUENA CIRCULACIÓN DE AIRE DENTRO Y FUERA DE LA UNIDAD.

DENTRO DEL GABINETE:

LA PRIMERA LIMPIEZA DEBE HACERSE CUANDO DESEMPAQUE EL APARATO Y ANTES DE ENCENDERLO. LIMPIE CON AGUA Y UN DETERGENTE SUAVE. CUANDO ESTÉ LIMPIO Y SECO, INSERTE LOS ACCESORIOS EN LOS LUGARES APROPIADOS, PARA EL MEJOR APROVECHAMIENTO DEL USUARIO.

FUERA DEL GABINETE:

ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD TENGA BUENA CIRCULACIÓN DE AIRE ALREDEDOR DE ÉL. EVITE RINCONES CALIENTES Y LUGARES CERCA DE ESTUFAS Y HORNOS. SE RECOMIENDA INSTALAR LA UNIDAD A NO MENOS DE 2 " DE CUALQUIER PARED. EL LUGAR DONDE SE COLOCA EL REFRIGERADOR DEBE ESTAR VENTILADO Y LIMPIO, EVITANDO QUE EL VENTILADOR DE LA UNIDAD CONDENSADORA ABSORBA MATERIALES QUE LUEGO SE DEPOSITAN EN LAS LÁMINAS DEL CONDENSADOR Y BOBINA, QUE PUEDE PRODUCIR FALLAS.

LA UNIDAD NO DEBE SER INSTALADA BAJO TEMPERATURAS AMBIENTALES SUPERIORES A 100 ° F.

SI LA HUMEDAD RELATIVA ES SUPERIOR AL 60%, LOS MARCOS DE LAS PUERTAS PUEDEN SUDAR AGUA. ESTO NO ES UN MAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.

2.6 CONEXIONES

TOME EN CUENTA LOS DATOS SOBRE EL AMPERAJE Y VOLTAJE QUE APARECEN EN LA PLACA MATRICULA DEL EQUIPO. ES INDISPENSABLE QUE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DEL USUARIO CUMPLA CON LOS REQUERIMIENTOS Y NORMATIVIDADES ELÉCTRICAS NACIONALES Y LOCALES CORRESPONDIENTES AL LUGAR DONDE SE INSTALARA EL APARATO.

EL EQUIPO DEBE SER INSTALADO EN UN CIRCUITO PROTEGIDO POR SOBRECARGAS Y/O CORTOS CIRCUITOS ASÍ COMO POR VARIACIONES DE VOLTAJE.

IMPORTANTE: EL CONTACTO O ENCHUFE DEBE TENER CONDUCTOR DE TIERRA FÍSICA OBLIGATORIAMENTE.

LA UNIDAD DEBE SER CONECTADA A TIERRA Y CONECTADO SEGÚN NORMATIVIDAD NACIONAL Y LOCAL VIGENTE.

2.7 INSTALACIÓN DEL GRIFO

ESTE ENFRIADOR ACEPTARÁ SOLAMENTE UN TAMAÑO DE BARRIL. EL TIPO SANKEY ES EL MÁS MODERNO Y MÁS FÁCIL DE ADAPTAR CON LOS GRIFOS DISPONIBLES . EL TIPO DE BARRIL Y GRIFO QUE UTILIZAS DEPENDERÁ DE LA MARCA DE CERVEZA DE COMPRA. SU DISTRIBUIDOR DE CERVEZA PUEDE PROPORCIONAR INSTRUCCIONES ADICIONALES Y CONSEJOS SOBRE CÓMO MANTENER LA CERVEZA A SU SATISFACCIÓN.

SIGUIENDO ESTAS INSTRUCCIONES, COLOQUE EL BARRIL FRENTE A GABINETE PARA GOLPEAR LIGERAMENTE. DESPUÉS DE QUE TODAS LAS CONEXIONES ESTÉN COMPLETOS Y COMPROBADOS POR FUGAS, COLOQUE LA BOTELLA DE CO₂ EN LA PARTE POSTERIOR (INTERIOR) DEL GABINETE CON EL MANÓMETRO VISIBLE PARA LA LECTURA Y LUEGO COLOQUE EL BARRIL EN POSICIÓN, PERMITIENDO QUE LA PUERTA AL CERRARSE COMPLETAMENTE SIN INTERFERENCIAS. ASEGÚRESE DE QUE EL BARRIL Y LÍNEA DE CERVEZA NO TOQUEN EL EVAPORADOR.

2.7.1 COMO INST

1. CONECTE LA LÍNEA DE LA FUENTE DE PRESIÓN PARA APROVECHAR EL PEZÓN (USO DE SUJECIÓN).
2. USANDO ADOPLAMIENTO ARANDELA, CONECTE LA LÍNEA DE CERVEZA AL HILO EN LA PUNTA DE PRUEBA. CON UNA LLAVE DE APRIETE LA TUERCA DE MARIPOSA O TUERCA HEXAGONAL DE LA MANGUERA DE CERVEZA.
3. ALINEE EL GRIFO CON LOS ESTIRONES DEL BARRIL, INSERTAR GRIFO.
4. GIRE LA LLAVE CUERPO MANIJA $\frac{1}{4}$ DE VUELTA RELOJ HASTA QUE QUEDE APRETADO AL BARRIL. GIRE EL REGULADOR DE PRESIÓN. GIRE LA MANIJA $\frac{1}{4}$ VUELTA EN SNETIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ. ASEGÚRESE DE HABER GIRADO LA MANIJA HASTA EL TOPE. ESTO ASEGURARÁ QUE LA CERVEZA Y BOTES DE GAS EN EL BARRIL DEBAJO DEL TUBO SE ABRIRÁN COMPLETAMENTE.

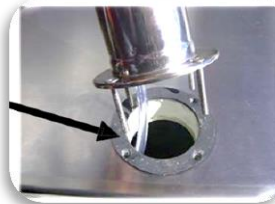


2.8 INSTALACION DE CANALES DE AIRE Y TORRES

ESTE PROCEDIMIENTO DESCRIBE CÓMO INSTALAR EL CANAL DE AIRE NECESARIO PARA PROPORCIONAR AIRE FRÍO DIRECTAMENTE EN LAS TORRES DE CERVEZA.

HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR PHILLIPS

PASO 1
LOCALICE LAS JUNTAS Y LOS TORNILLOS QUE SE INCLUYEN CON SU TORRE. COLOCAR LA JUNTA EN LOS ORIFICIOS PREVIAMENTE PERFORADOS Y LOS 4 TORNILLOS A TRAVÉS DE LA BASE DE LA TORRE. ALINEE LA TORRE CON TORNILLOS Y JUNTA A LA PARTE SUPERIOR DEL GABINETE COMO SE MUESTRA A CONTINUACIÓN MIENTRAS CAEN LAS LÍNEAS DE CERVEZA A TRAVÉS DE LA PARTE SUPERIOR DE LA UNIDAD.



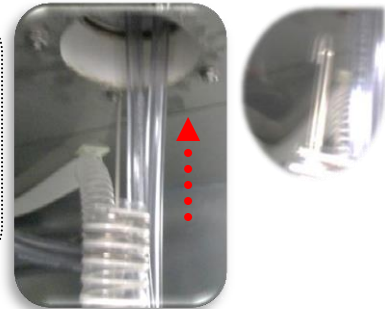
PASO 2
APRIETE LOS TORNILLOS CON LAS TUERCASQUE ENCONTRAMOS EN LA CAJA DE TORRE



PASO 3
IDENTIFICAR LA "MANGUERA BLANCA" LOCALIZADA DENTRO DEL EQUIPO.

STEP 4
INTRODUCE LA "MANGUERA BLANCA" DENTRO DEL AJUGERO DE LA TORRE.

ASEGURARSE QUE LA MANGUERA ESTA CORRECTAMENTE ENGANCHADA



OPERACION

- 3.1 INFORMACIÓN GENERAL
- 3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.
- 3.3 CONFIGURACIONES DEL EQUIPO.

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

LA BUENA CIRCULACIÓN DE AIRE DENTRO DEL GABINETE ES CRÍTICO. NO OBSTRUYA EL FLUJO DE AIRE DE LOS VENTILADORES. COLOQUE EL EQUIPO A NO MENOS DE 3 PULGADAS DE ESPACIO A LO LARGO DEL FRENTE, PARTE POSTERIOR Y LOS LADOS COMO SEPARACION PARA UNA VENTILACION ADECUADA.

3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

3.2.1 TERMOSTATO ANALÓGICO

ANTES DE CONECTAR LA UNIDAD A LA CORRIENTE ELÉCTRICA, VERIFIQUE QUE EL TERMOSTATO NO ESTÁ EN LA POSICIÓN OFF (LA POSICIÓN DEL TERMOSTATO DEBE SER DISTINTA DE CERO). SI EL TERMOSTATO ESTÁ EN LA POSICIÓN OFF, EL COMPRESOR NO FUNCIONARÁ. TENGA EN CUENTA, LAS LUCES INDICADORAS DEL VENTILADOR, EVAPORADOR TENDRAN CORRIENTE MIENTRAS EL TERMOSTATO ESTÉ EN LA POSICIÓN OFF.

LA PERILLA DEL TERMOSTATO ES EL CONTROLADOR DE TEMPERATURA. ESTE SE ENCUENTRA DENTRO DEL GABINETE. POR FAVOR ASEGÚRESE QUE LA PERILLA DEL TERMOSTATO ESTÁ APUNTANDO A LA FLECHA AMARILLA (FIGURA 1). ESTA POSICIÓN ES RECOMENDADA POR LA FÁBRICA PARA ASEGURAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DEL EQUIPO (FIGURA 2).

NOTA: TENGA EN CUENTA, SI CAMBIA A UNA POSICIÓN DIFERENTE EL VALOR DEL TERMOSTATO AL QUE RECOMENDAMOS DESDE FÁBRICA, LOS PARAMETROS DE TEMPERATURA CAMBIARÁN.

LA POSICIÓN DEL INTERRUPTOR CERCA DEL NÚMERO UNO, LE DA MÁS CÁLIDA TEMPERATURA Y LA POSICIÓN DE LA PERILLA CERCA DEL NÚMERO SIETE, DA TEMPERATURA MÁS FRÍA.

MANTENIMIENTO

4.1 REGLAS DE SEGURIDAD GENERAL.

4.2 RUTINA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

4.3 DISPOSICIÓN DEL EQUIPO

4.1 REGLAS DE SEGURIDAD GENERAL

CUALQUIER NEGLIGENCIA CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DEL COMPRESOR PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y GENERAR UN COSTO DEL REMPLAZO DEL COMPRESOR.

PARA LA LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE USE PAÑOS SUAVES O ESPONJAS. NUNCA USAR ESPONJAS METÁLICAS, CEPILLOS DE ALAMBRE O ALGUN TIPO DE LIJA.

4.2 RUTINA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

LA LIMPIEZA DEBE SER A BASE DE LIMPIADORES ALCALINOS O LIBRES DE CLORO. CUALQUIER LIMPIADOR QUE CONTIENE CLORUROS DAÑARÁ LA PELÍCULA PROTECTORA DEL ACERO INOXIDABLE. CLORUROS SON TAMBIÉN COMÚNMENTE ENCONTRADOS EN AGUA DURA, SALES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA DOMÉSTICOS E INDUSTRIALES. SI SE UTILIZAN LIMPIADOR QUE CONTIENEN CLORUROS ASEGÚRESE DE ENJUAGAR VARIAS VECES LA SUPERFICIE Y SEQUE BIEN AL FINALIZAR. LA LIMPIEZA DE RUTINA DEL ACERO INOXIDABLE PUEDE HACERSE CON AGUA Y JABÓN. LAS MANCHAS DE EXTREMO O GRASA DEBEN LIMPIARSE CON UN PAÑO NO ABRASIVO EXFOLIANTE LIMPIADOR. TAMBIÉN HAY LIMPIADORES DE ACERO INOXIDABLE DISPONIBLES QUE SE PUEDEN RESTAURAR Y CONSERVAR EL ACABADO DE LA CAPA PROTECTORA DE LOS ACEROS. NUNCA USE UNA SOLUCIÓN DE LIMPIEZA A BASE DE ÁCIDO. MUCHOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TIENEN UN CONTENIDO ÁCIDO QUE PUEDE DETERIORAR EL ACABADO. ASEGÚRESE DE LIMPIAR LOS TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE CUALQUIER SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE.

4.2.1 LIMPIANDO EL CONDENSADOR

DESCONECTE LA MÁQUINA. quite el panel delantero inferior y cuidadosamente deslice hacia afuera la unidad condensadora.

LA BOBINA DEL CONDENSADOR REQUIERE UNA LIMPIEZA REGULAR; RECOMENDADO CADA 30 A 60 DÍAS, DEPENDIENDO DE LA ACUMULACIÓN DE POLVO Y GRASA. SI LA ACUMULACIÓN EN LA BOBINA CONSTA DE SÓLO LUZ EL POLVO Y SUCIEDAD DEL SERPENTÍN DEL CONDENSADOR PUEDE LIMPIARSE CON UN CEPILLO SIMPLE. MAYOR ACUMULACIÓN DE POLVO PUEDE REQUERIR UN VACÍO O INCLUSO AIRE COMPRIMIDO PARA SOPLAR AUNQUE EL SERPENTÍN DEL CONDENSADOR. SI HAY GRASA PESADA HAY AGENTES DESENGRASANTE DISPONIBLE PARA EL

USO DE REFRIGERACIÓN Y ESPECÍFICAMENTE PARA LOS SERPENTINES DEL CONDENSADOR. LA BOBINA DEL CONDENSADOR PUEDE REQUERIR UN SPRAY CON EL AGENTE DESENGRASANTE Y LUEGO SOPLADO A TRAVÉS CON AIRE COMPRIMIDO.

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PARTES MECÁNICAS Y ELÉCTRICAS ESTÉN SECAS ANTES DE CONECTAR LA ALIMENTACIÓN.

NUNCA USAR AGUA DE ALTA PRESIÓN PARA ESTE PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA, PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS SE ENCUENTRAN CERCA O EN EL SERPENTÍN DEL CONDENSADOR. NO COLOQUE EL MATERIAL DEL FILTRO DELANTE DE LA BOBINA DEL CONDENSADOR. ESTE MATERIAL BLOQUEA EL FLUJO DE AIRE A LA BOBINA SIMILAR A TENER UNA BOBINA SUCIA!

SI MANTIENES EL CONDENSADOR LIMPIO VA A REDUCIR AL MÍNIMO SUS GASTOS DE SERVICIO Y REDUCIR SUS COSTOS DE ELECTRICIDAD. NO MANTENER UN SERPENTÍN DEL CONDENSADOR LIMPIO INICIALMENTE PUEDE CAUSAR ALTAS TEMPERATURAS Y EXCESIVOS CICLOS DE OPERACIÓN. OPERACIÓN CONTINUA CON SERPENTINES DEL CONDENSADOR SUCIO U OBSTRUIDO PUEDE OCASIONAR FALLAS DEL COMPRESOR.

PARA DEVOLVER LA UNIDAD CONDENSADORA EN SU LUGAR, DESLICE LA UNIDAD CON CUIDADO. ASEGÚRESE DE QUE EL TUBO DE DESAGÜE ESTÁ SITUADO SOBRE LA BANDEJA.

4.2.2 LIMPIEZA DEL EMPAQUE PLÁSTICO

EL EMPAQUE REQUIERE UNA LIMPIEZA REGULAR PARA EVITAR LA ACUMULACIÓN DE MOHO ARRIBA Y TAMBIÉN PARA MANTENER LA ELASTICIDAD DEL MISMO. LA LIMPIEZA PUEDE REALIZARSE CON EL USO DE AGUA CALIENTE Y JABÓN. EVITAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA YA QUE ESTO PUEDE CAUSAR QUE SE TORNEN QUEBRADIZOS Y EVITAR EL SELLADO ADECUADO. ADEMÁS, NUNCA UTILICE HERRAMIENTAS O CUCHILLOS PARA RASPAR O LIMPIAR EL EMPAQUE, POSIBLEMENTE PODRÍAN ROMPER EL EMPAQUE Y RASGAR EL FUELLE.

LOS EMPAQUES PUEDEN SER REEMPLAZADOS FÁCILMENTE Y NO REQUIEREN EL USO DE HERRAMIENTAS O PERSONAS AUTORIZADAS DE SERVICIO.

4.2.3 DRENADO

CADA UNIDAD TIENE UN DRENADO UBICADO DENTRO DE LA UNIDAD QUE ELIMINA LA CONDENSACIÓN DE LA BOBINA DEL EVAPORADOR Y LO EVAPORA EN UN EXTERIOR CONDENSADO DEL EVAPORADOR. CADA DRENAJE PUEDE SER REMOVIDO O DESCONECTADO.

SI PERCIBE EXCESIVA ACUMULACIÓN DE AGUA EN EL INTERIOR DE LA UNIDAD ASEGÚRESE DE QUE ESTÁ CONECTADO EL TUBO DE DESAGÜE DEL EVAPORADOR A LA BANDEJA DE DRENAJE DE CONDENSADO DEL EVAPORADOR.

LA NIVELACIÓN DE LA UNIDAD ES IMPORTANTE, YA QUE LAS UNIDADES ESTÁN DISEÑADAS PARA DRENAR ADECUADAMENTE CUANDO SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA, SI EL PISO NO ESTÁ NIVELADO ESTO TAMBIÉN PUEDE CAUSAR PROBLEMAS DE DRENAJE. ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS LÍNEAS DE DESAGÜE ESTÉN LIBRES DE OBSTRUCCIONES.

4.2.4 LIMPIEZA DEL GRIFO

LA LIMPIEZA APROPIADA ES IMPORTANTE PARA EL GRIFO DE CERVEZA, BANDEJA DE DRENAJE O CUALQUIER ELEMENTO QUE ENTRE EN CONTACTO CON ALIMENTOS O BEBIDAS PARA EVITAR LOS OLORES Y SABORES DE LAS BACTERIAS. ANTES DE RETIRAR LA LLAVE DE AGUA PARA LA LIMPIEZA, CIERRE LA VÁLVULA DEL GRIFO EN EL BARRIL.

LA GRIFERÍA DEBE LIMPIARSE CADA SEMANA. UTILIZANDO LA LLAVE PROPORCIONADA, quite la llave de la caña y limpiar a FONDO CON AGUA CALIENTE Y DETERGENTE. ENJUAGUE COMPLETAMENTE Y VUELVA A INSTALAR LA GRIFERÍA.(NOTA: EL GRIFO SE PUEDE TOMAR PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA.)

AVISO

ESTE ENFRIADOR ESTÁ DISEÑADO PARA MANTENER SU TEMPERATURA DE BARRIL DE CERVEZA CON EN LA GAMA MÁS DESEABLE DE 35° A 40° F. USTED PUEDE ESPERAR

ESTA TEMPERATURA CON EL AJUSTE DE CONTROL DE LA TEMPERATURA ADECUADA Y EN UN AMBIENTE NORMAL. ES IMPORTANTE ENTENDER QUE CUANDO SE COMPRA EL BARRIL DE CERVEZA, DEBE SER INSTALADO DENTRO DE LA NEVERA TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE PARA EVITAR EL CALENTAMIENTO EXCESIVO DE LA CERVEZA. SI ESTO SUCEDE, PUEDE TARDAR MUCHAS HORAS PARA QUE LA TEMPERATURA SE REDUZCA A LA GAMA DESEABLE.

4.3 DISPOSICIÓN DEL EQUIPO

EL CICLO DE VIDA PROMEDIO DE LOS PRODUCTOS FAGOR ES DE 7 A 10 AÑOS APARTIR DE LA FECHA DE PRIMER USO E INSTALACION.

LOS EQUIPOS FAGOR SON FABRICADOS SIN MATERIALES TOXICOS O PELIGOROSOS. ALGUNAS PARTES SON BIODEGRADABLES.

LA DISPOSICION FINAL DEL EQUIPO DESPUES DEL TERMINO DEL CICLO DE VIDA SERA DEFINIDO DE ACUEDO A LAS REGLAS, Y LEYES ESTABLECIDAS EN LA CIUDAD Y/O ESTADO DE RESIDENCIA.

RECUERDE CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

5.1 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

ALGUNAS VECES, LAS FALLAS SON DEBIDO A CAUSAS SIMPLES QUE PUEDEN SER SOLUCIONADAS POR EL USUARIO. ANTES DE PEDIR AYUDA A UN TÉCNICO CALIFICADO, DEBE HACER ALGUNAS VERIFICACIONES. ESTAS FALLAS NO ESTÁN CUBIERTAS POR LA GARANTÍA:

1) EL REFRIGERADOR NO FUNCIONA:

- A. VERIFIQUE QUE LA MAQUINA ESTÉ CONECTADA DE FORMA CORRECTA Y QUE EXISTA EL VOLTAJE CORRECTO PARA EL EQUIPO.
- B. VERIFIQUE QUE EL “BOTÓN ENCENDIDO/APAGADO” ESTE EN LA POSICIÓN DE “ENCENDIDO”.

2) EL REFRIGERADOR NO DA LA TEMPERATURA ADECUADA:

- A. VERIFIQUE QUE EL EQUIPO NO ESTÁ EN EL CICLO DE DESHIELO.
- B. VERIFIQUE QUE LA TEMPERATURA NO ESTÉ EN °F.
- C. VERIFIQUE QUE EL CONTROL NO MARQUE ALGUNA ALARMA.
- D. VERIFIQUE QUE EL SET POINT DE TEMPERATURA ES EL CORRECTO.
- E. VERIFIQUE QUE NO EXISTE OBSTRUCCIÓN AL FLUJO DEL AIRE EN EL INTERIOR DEL EQUIPO.
- F. VERIFIQUE QUE EL VENTILADOR Ó LOS VENTILADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE..
- G. VERIFIQUE QUE NO HAYA HIELO EN EL EVAPORADOR.
- H. ASEGÚRESE QUE EL CONDENSADOR ESTE LIMPIO Y QUE NO HAYA OBJETOS QUE OBSTRUYAN EL PASO DE AIRE POR LAS TUBERÍAS DEL CONDENSADOR.
- I. VERIFIQUE QUE EL VENTILADOR DEL CONDENSADOR FUNCIONA.

3) HAY AGUA DENTRO DEL EQUIPO:

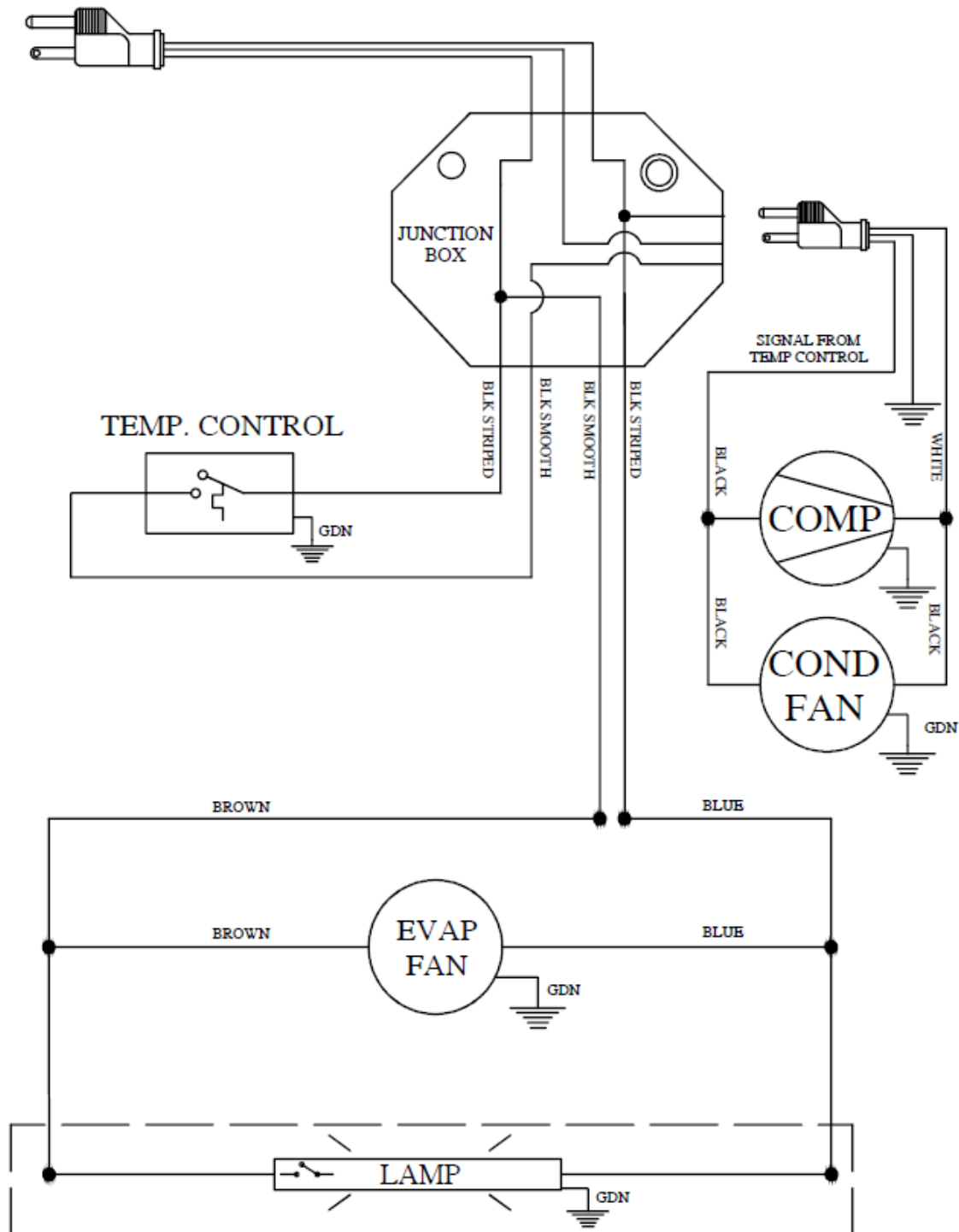
- A. ASEGÚRESE QUE EL PANEL DE DRENAJE QUE SE ENCUENTRA EN EL INTERIOR DEL GABINETE ESTÉ EN SU POSICIÓN CORRECTA.
- B. VERIFIQUE QUE NO HAYA ALIMENTO OBSTRUYENDO LA LÍNEA DEL DRENAJE.

4) HAY AGUA DEBAJO DEL EQUIPO:

- A. VERIFIQUE QUE EL TUBO DE DRENAJE ESTÉ DENTRO DE LA BANDEJA DE EVAPORACIÓN.
- B. VERIFIQUE QUE EL GABINETE ESTE NIVELADO.

ELECTRIC DIAGRAM / DIAGRAMA ELECTRICO

FBB_FDD 24-36/48/60/72 (S)(G)



Note: The lamp is only include for glass door models, check your sales representative / Nota: la lámpra solo se incluye en modelos con puerta de cristal, revise con su representante de ventas.

13105 NW 47TH AVE
MIAMI, FL. 33054
PHONE: (866) 463-2467



CIRCUITO EXPORTACIÓN N° 201
PARQUE INDUSTRIAL TRES NACIONES
SAN LUÍS POTOSÍ, S.L.P. MÉXICO
TELÉFONO PLANTA S.L.P.: + 52 (444) 137 0500 EXT.538
SIN COSTO: 01 800 00 FAGOR

MULTI-SOLUTION MANUFACTURER OF FOODSERVICE EQUIPMENT