



BEER DISPENSER
DISTRIBUTEUR de BIÈRE

Model / Modèle SBC635M

Use and Care Guide
Mode d'emploi

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

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

Write the Serial Number below. You'll find it on a plate located either on the back of the appliance or on an interior wall.

AVANT UTILISATION, S'IL VOUS PLAÎT LIRE ET SUIVRE LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

Conserver une preuve de la date d'achat d'origine (comme votre ticket de caisse) avec ce manuel pour établir la période de garantie.

Écrire numéro de série ici. Vous le trouverez sur une plaque située soit sur l'arrière de l'appareil ou sur un mur intérieur.

Felix Storch, Inc.
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2 – 4
Location of Parts	5
Before Using for the First Time	5
Placement and Installation	6 - 10
Choosing the right place	6
Installation	6
Applications	6
Connecting to power supply	6
Reversing the door swing	7
Installation of accessories	8 – 10
Operation	11 – 13
Control panel	11
Setting the temperature	11
Switching between Celsius and Fahrenheit	11
‘Rapid cooling’ function	11
Automatic defrosting	12
Error prompts	12
Normal functioning	12
Dispensing beer	12 – 13
Understanding beer temperature	13
Beer serving tips	13
Maintenance of the Beer Dispenser	14
Cleaning	14
Out of service	14
Transporting the unit	14
Specifications of beer kegs	14
Disposing of a Worn-Out Appliance	15
Draft Beer Troubleshooting	16 – 17
General Troubleshooting	18
Limited Warranty	19
French version of this manual	20 - 39

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING!

To reduce the risk of fire, electric shock or injury when using this appliance, follow these basic precautions:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. The appliance must be correctly connected to the power supply.
3. Immediately replace worn power cords, loose plugs and faulty power outlets.
4. Do not operate your appliance in the presence of explosive fumes.
5. Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or repairing it. Only a qualified technician should repair it.
6. Never stand on top of or inside this appliance, or swing on the door. Avoid putting weight on top of the appliance.
7. To reduce likelihood of injury, do not let children play with this appliance.
8. Do not operate the valve control unless the cylinder is completely installed and connected.
9. Do not attempt to repair or replace any part unless this is recommended in this *Use and Care Guide*. Leave other service matters to qualified technical personnel.
10. Keep packing materials away from children as they could become a choking hazard.
11. Do not spray or flush the beer dispenser with water, and avoid keeping it in a damp place since this could damage the electrical insulation.

DANGER! Risk of child entrapment!

Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will "just sit at the curb for a few days."

Before discarding your old appliance:

- *Take off the door.*
- *Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.*

- This appliance is CFC- and HFC-free and contains small quantities of Isobutane (R600a) which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect. Care must be taken during transportation and setting up of the appliance that no parts of the cooling system are damaged. Leaking coolant can ignite and may damage the eyes.

In the event of any damage:

- Avoid open flames and anything that creates a spark,
- Disconnect from the electrical power line,

- Air the room in which the appliance is located for several minutes, and
- Contact the Service Department for advice.
- The more coolant there is in an appliance, the larger the room it should be installed in. In the event of a leakage, if the appliance is in a small room, there is the danger of combustible gases building up. For every ounce of coolant at least 325 cubic feet of room space is required. The amount of coolant in the appliance is stated on the data plate on the back of the appliance. It is hazardous for anyone other than an Authorized Service Person to carry out servicing or repairs to this appliance.
- Take serious care when handling, moving, and using the appliance to avoid either damaging the refrigerant tubing or increasing the risk of a leak.
- Replacing component parts and servicing shall be done by factory authorized service personnel so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.

SAFETY PRECAUTIONS REGARDING ELECTRICAL MATTERS

1. Do not pull on the power cord when unplugging the machine. Grasp the plug firmly and pull it straight out of the socket. Do not pull the plug with wet hands.
2. Keep the power cord at the back of the appliance to avoid tripping accidents or damage to the cord.
3. If the power cord is damaged or frayed, it must be replaced by a qualified service professional.
4. Use only a standard three-hole grounded power socket rated above 10A. The socket should not be shared with other appliances.
5. Be sure the plug fits firmly into the socket and that the socket is grounded.
6. The use of an extension cord is NOT recommended.
7. The beer dispenser requires an AC power supply of 110~120V/60Hz and pulls a current of over 10A. The fuse or circuit breaker should be rated at 15A.
8. If the leakage of a combustible gas is detected, turn off the gas valve and open the doors and windows. To reduce the risk of fire caused by a spark, do not pull out the plug of the beer dispenser or of any other electrical device.

SAFETY PRECAUTIONS REGARDING CO₂ (CARBON DIOXIDE) GAS

Always connect the CO₂ cylinder to a regulator! Failure to do so may cause an explosion resulting in possible injury or death when the cylinder valve is opened.

Never connect the CO₂ cylinder directly to the product container.

Always keep CO₂ cylinders away from heat. Store extra cylinders in a cool place (preferably below 70°F). Securely fasten cylinders with a chain in an upright position when storing.

Never drop or throw a CO₂ cylinder.

Always check the D.O.T. (Department of Transportation) test date on the cylinder neck before installation. If it has been more than 5 years, do not use. Return the cylinder to your gas supplier.

Never connect a product container unless there are at least two safety devices in the pressure system: one on the CO₂ regulator and the other on the product container or in the pressurized gas line.

The recommended pressure for the CO₂ system is 8-10 lbs.

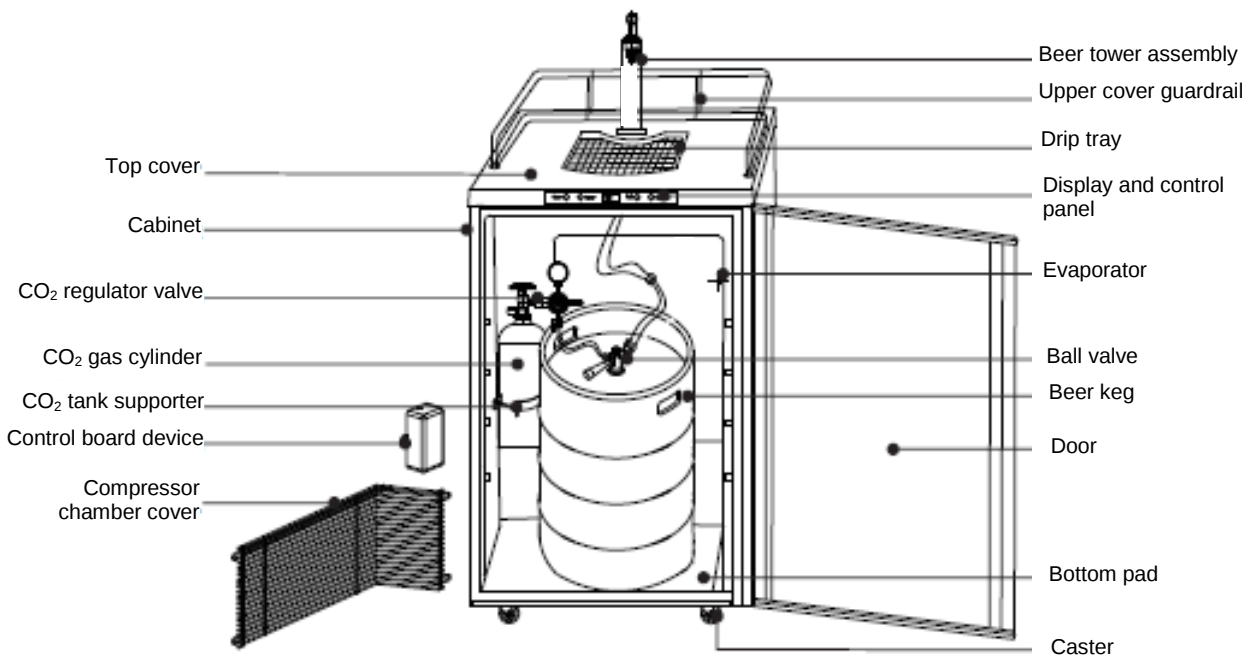
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Tips to save energy and maintain optimum performance:

When positioning this unit: If used freestanding, allow 4 inches of clearance on top, at the sides and in the rear for sufficient airflow.

Do not use under a bar or counter.

LOCATION OF PARTS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

The SBC635M is designed for dispensing beer only, and is not recommended for storing perishable foods such as meats or dairy products.

Before connecting the appliance to the power supply, leave it standing for 2 to 3 hours. This allows the refrigerant to drain back into the compressor and reduces the risk of malfunctions in the cooling system caused by shipping.

Clean the appliance thoroughly, especially the interior. (See *Maintenance of the Beer Dispenser*.) Proper grounding must be ensured to reduce the risk of shock and fire. Do not cut or remove the grounding plug!

TIPS FOR SAVING ENERGY

Try not to open the door too often, especially when the weather is hot and humid. Once you open the door, try to close it as soon as possible.

If possible, disconnect the power before changing a keg of beer.

Keep the unit out of direct sunlight.

Periodically, check that the beer dispenser seals well and that none of the contents prevent the door from closing.

PLACEMENT AND INSTALLATION

Choosing the Right Place

To ensure that your beer dispenser works at the maximum efficiency it was designed for, install it in a location where there are proper air circulation and electrical connections.

Choose a location where the beer dispenser will be away from any heat sources and will not be exposed to direct sunlight.

Remove all packing materials before using the beer dispenser.

Place the machine on a smooth, flat and sturdy surface.

Installation

Your appliance is not designed to operate in enclosed spaces. When placing your unit, make sure you allow at least 4" of clearance at the sides, rear and top to allow for adequate airflow.

Applications

The SBC635M beer dispenser meets UL Standard 250 and is suitable for residential use.

Connecting to Power Supply

Connect this appliance to a 3-prong power supply socket (which has a ground terminal). If you only have a two-prong outlet, have it replaced by a qualified technician with an outlet that meets the local codes.

➤➤➤ DO NOT USE AN EXTENSION CORD <<<

Required nominal voltage and frequency are indicated on the rating plate. The connection to the power supply and grounding has to be made according to current standards and regulations. The appliance resists temporary voltage fluctuations with a tolerance of $\pm 10\%$.

Once connected, allow the appliance to operate empty for two to three hours before putting a beer keg inside.

Reversing the Door Swing

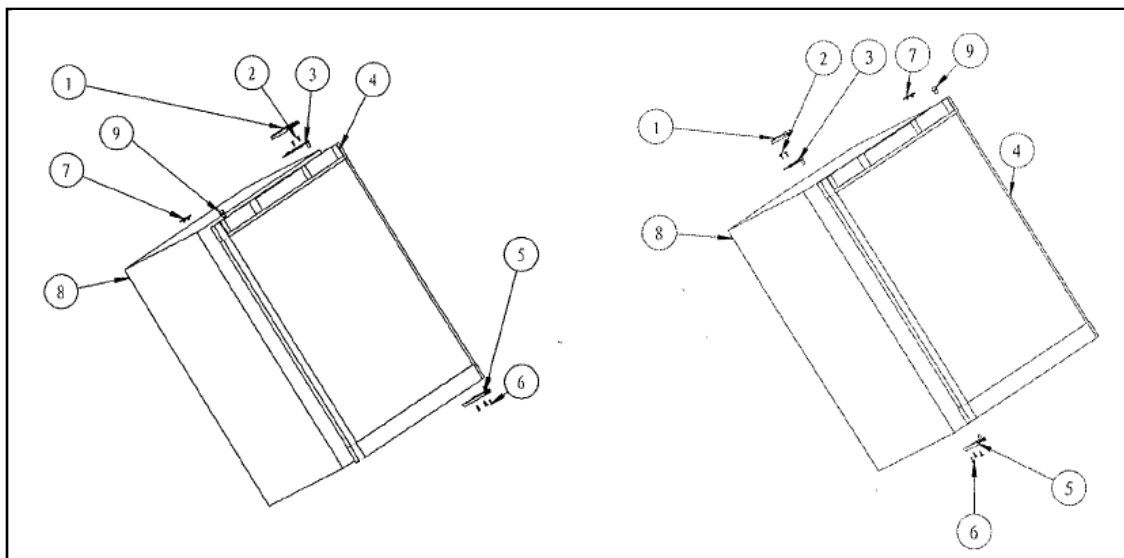


Figure 1 (Default position)

Figure 2 (After door reversal)

- 1. Upper hinge cover
- 2. Screws
- 3. Upper hinge
- 4. Door
- 5. Lower door hinge

- 6. Screws
- 7. Hole cover
- 8. Cabinet
- 9. Pin cap

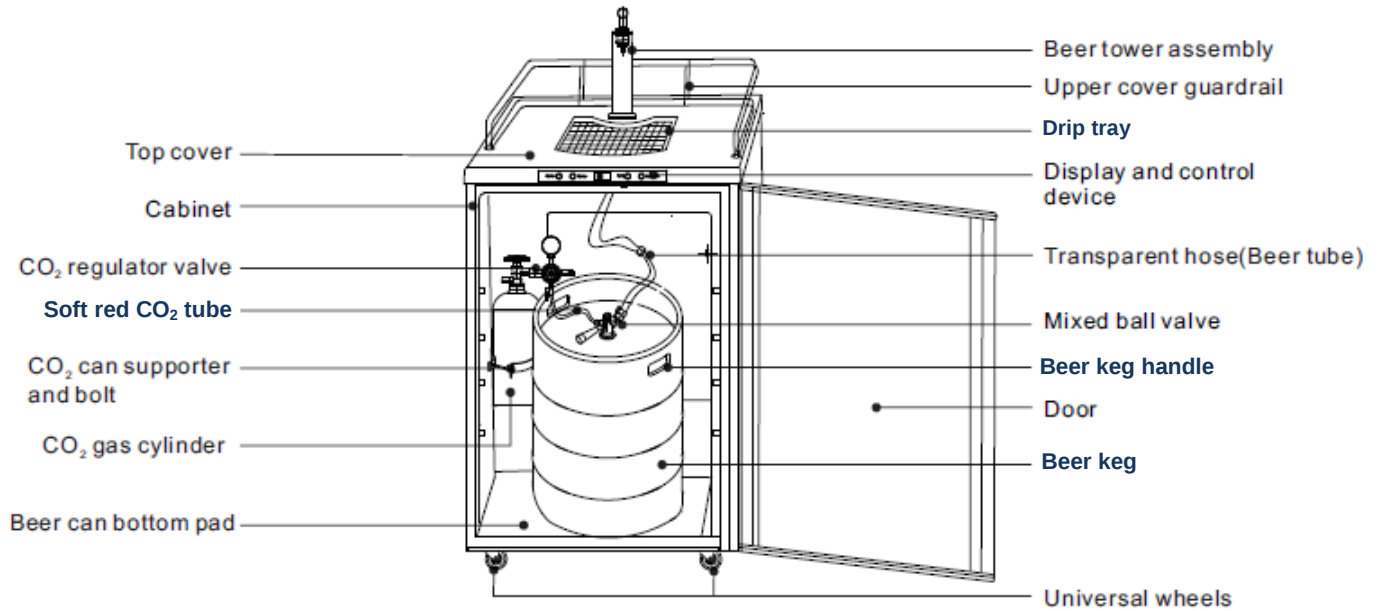
The beer dispenser can be opened from either the right side or the left. By default, the door hinge is on the right side. If you prefer it on the left, please follow these instructions:

Note: All of the parts that are removed must be kept for the reinstallation of the door.

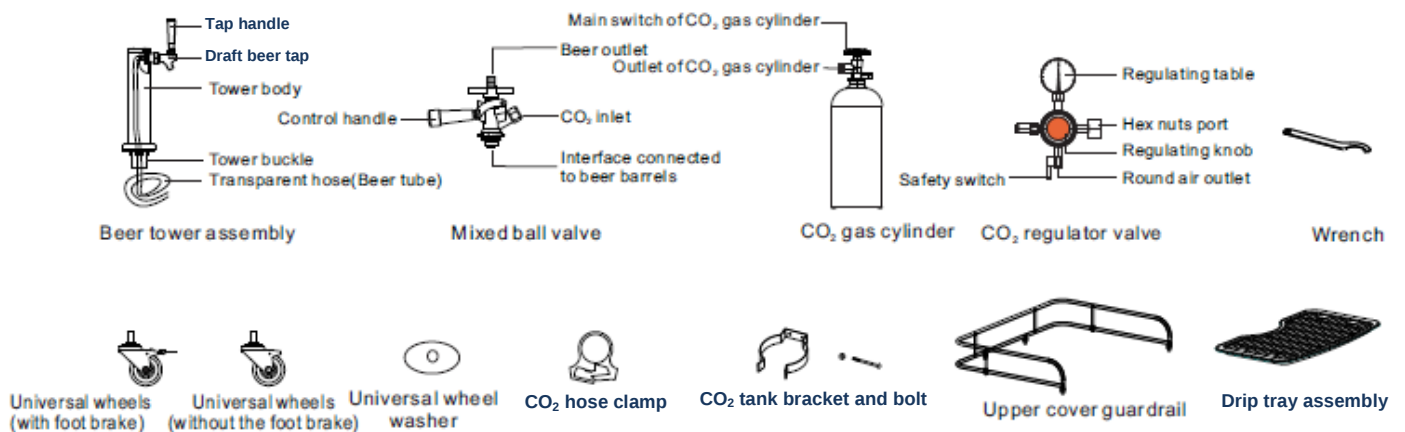
1. Remove the three screws (6) holding lower door hinge (5). Keep hinge for later use.
2. Remove the door from the upper hinge (3), and keep the padded surface upward to prevent scratching.
3. Remove the upper hinge cover (1), remove the two screws (2), remove the upper hinge (3) and keep it for later use.
4. Remove the hole cover (7) and transfer it to the same location on the opposite side.
5. Insert the lower door hinge (5) into the left side, fixing the hinge into place by tightening all the screws (6).
6. Remove the pin cap (9) from the left side of the upper door frame and then transfer it to the same location on the opposite side.
7. Set the door on the lower door hinge (5), keep the door level, then fix the upper hinge (3) to the body (8) by the screws (2).
8. Put on the upper hinge cover (1).

Installation of Accessories

Diagram of overall structure

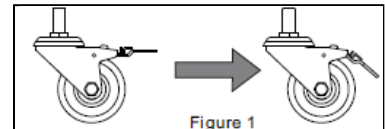


Installation components



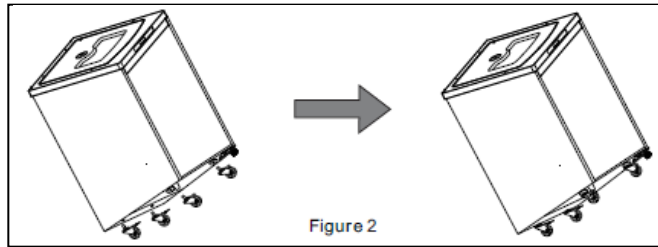
Installation steps

1. Install universal wheels:
Lock braking guidelines for universal wheels with foot brakes (See Figure 1):



Install the two universal wheel washers at the front of the cabinet base, and then install two universal wheels without foot brakes. Next, install the two universal wheels with foot brakes at the back of the cabinet base. Once

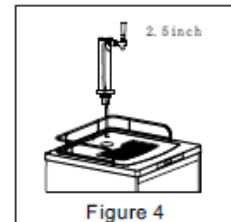
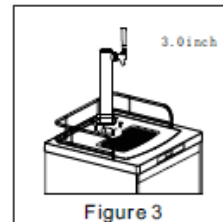
installed these rear wheels will keep the unit from moving if you step on the foot brakes (See Figure 2):



2. Install the beer tower assembly and the mixed ball valve:

- a) Plug the beer tower assembly into the top cover of the beer dispenser:

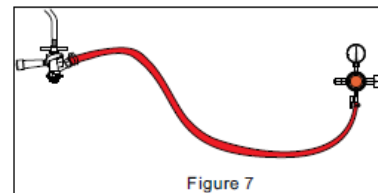
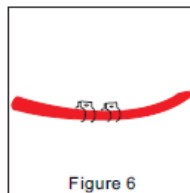
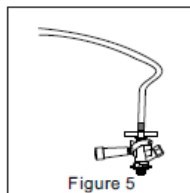
3.0" tower: This does not require a tower buckle. Put beer tower directly over the hole at the top of the beer dispenser's upper surface. Fix the beer tower assembly with screws directly on the upper surface of the beer dispenser. (See Fig. 3).



2.5" tower: This requires the tower buckle.

Place the beer tower at the hole in the upper surface of the beer dispenser at an inclination of 60°, and rotate 60° clockwise along the card slot. Be sure the tap is facing toward the front of the machine. Attach the beer tower with washers (See Figure 4).

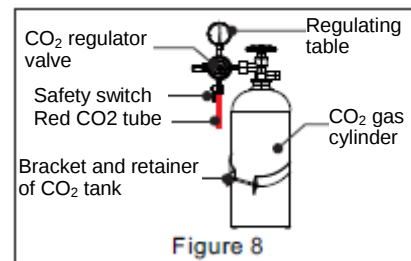
- b) Take out the accessories of the mixed ball valve. Attach the transparent hose to the beer outlet of the mixed ball valve (See Figure 5).



3. Install CO₂ gas cylinder and CO₂ regulator valve:

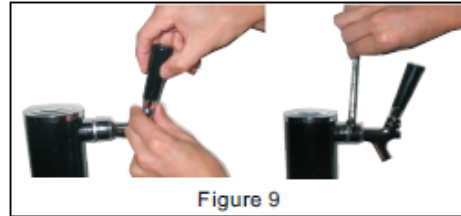
- a) Fix the two CO₂ hose clamps on the red CO₂ tube (See Figure 6).

- b) Connect the ends of the red CO₂ tube respectively to the CO₂ intake port of the mixed ball valve and the round outlet of the CO₂ regulator valve. Lock these connections firmly with the two clamps on the red CO₂ tube (See Figure 7).



- c) Using the wrench, tighten the CO₂ regulator table valve with the hex nut port to the gas outlet of the CO₂ tank (See Figure 8).

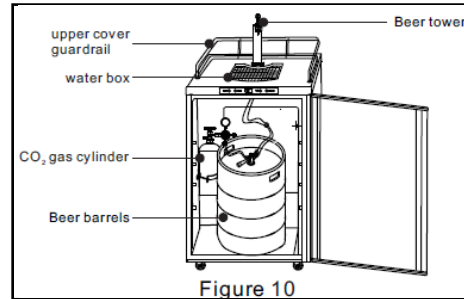
- d) Place the CO₂ tank and CO₂ regulator valve component into the cabinet and fix the CO₂ tank with tank bracket and bolt (See Figure 8).



4. Install the beer keg:

Place the beer keg into the cabinet and firmly connect the keg's opening to the connection port of the mixed ball valve (See Figure 10).

Note: To place a keg into the cabinet, use the keg handle to move the keg to the front of the open beer dispenser, then carefully tip the keg so that the raised bottom edge contacts the edge of the cabinet. Finally, lift the keg handle to raise the keg to the level of the floor of the cabinet and push the keg into place.



5. Install tap handle and beer tap:

Screw the tap handle clockwise into the beer tap to make a firm connection. Then connect the tap to the beer tower components and tighten with a wrench (See Figure 9).

6. Install upper cover guardrail and drip tray:

Set the upper cover guardrail and drip tray on top of the beer dispenser (See Figure 10).

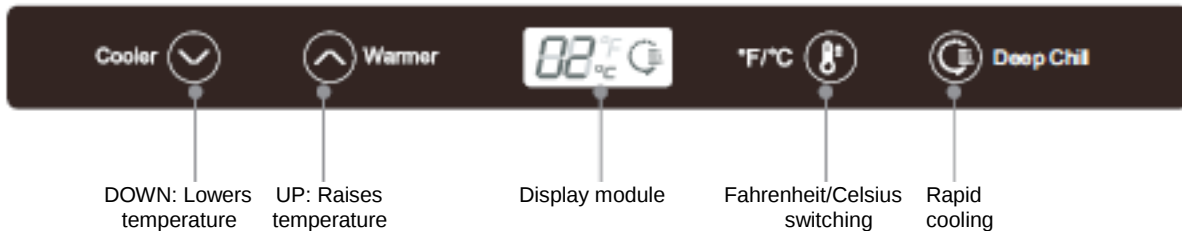
Notes:

- When replacing the beer keg, first turn off the safety switch on the CO₂ regulator valve and remove the mixed ball valve to take out the keg.
- When replacing the CO₂ gas cylinder, remember to turn off the main switch of the CO₂ gas cylinder and the safety switch on the CO₂ regulator valve. Afterwards, use a wrench to loosen the hexagonal nut port connecting the CO₂ regulator valve with the CO₂ tank. Then, using a wrench, remove the fixed bolt of the CO₂ tank to take out the CO₂ tank.
- During the installation process, be sure that all parts are connected tightly and that there are no gas leaks.
- When connecting the hose to the connection port, you can dip the ends into warm water to make the connection easier.
- If the high-pressure compressed gas in the CO₂ tank is not handled properly, it could be dangerous:
 - a. Make a note of the D.O.T. testing date on the cylinder neck before installation. If it is more than 5 years old, don't use the product. Return it to the gas supplier.
 - b. Keep gas cylinder away from heat sources. Unused cylinders should be placed upright in a cool, ventilated place (preferably at 70°F).

OPERATION

Control Panel

The control panel is located just above the door, and looks like this:



Setting the Temperature

Adjust the DOWN or UP button on the control panel until the display module shows the desired temperature.

The display module shows the set temperature, and the temperature-controlled range varies from 32 to 50°F (0 to 10°C).

The display module shows 5°C at the initial power up. Each press of the DOWN or UP button decreases or increases the temperature displayed by 1°C (1°F).

The optimal temperature for the storage and distribution of beer is 34 - 38°F (1.1 to 3.3°C).

Switching between Celsius and Fahrenheit

You can switch between a Celsius and Fahrenheit temperature display by pressing the °F/°C button. When the displayed temperature is in Celsius, the “°C” symbol will be illuminated; with a Fahrenheit display, “°F” will be illuminated.

‘Rapid Cooling’ Function

Press the Deep Chill button to enter the Rapid Cooling state. The “rapid cooling” icon on the display module will light and the temperature display will read “00”. After entering the Rapid Cooling mode, the appliance will work continuously for 24 hours and the icon will remain lit. After that time, the icon will turn off and the appliance will return to its former state.

You can cancel the Rapid Cooling mode any time during the 24 hour period by simply pressing the Deep Chill button again.

Note: The Rapid Cooling function is normally used only for cooling the first keg of beer in the appliance, when that keg is to be used as soon as possible. To prevent over-cooling the beer, do not use Rapid Cooling for succeeding kegs.

Automatic Defrosting

There is usually no need to defrost the beer dispenser because the ice deposited on the inner back wall is automatically defrosted. Ice deposits on the inner back wall during compressor operation. Later on, when the compressor is not operating, the ice defrosts and water drains through the outlet in the inner back wall into the drain pan situated above the compressor where it evaporates. If you see water building up in the rear of the unit, check that the drain trough is not clogged. Use a pipe cleaner or a piece of flexible wire. During extremely hot and humid weather, some ice may build up. If necessary, remove contents of the beer dispenser, unplug the unit and allow defrosting. A hair dryer may facilitate the process.

Error Prompts

When the following prompts appear in the display module, there is a failure in the appliance. Although one of the fault conditions occurs, the beer dispenser may still work. However, you should contact our Service Department as soon as possible to obtain advice on handling the situation.

Prompt	E1	E4	E7
Fault	Temperature sensor failure in the refrigerated zone	Defrosting sensor failure in the refrigerator compartment	Ambient temperature sensor fault

Note: When two or more sensors fail simultaneously, all fault codes will display alternately on the display module. If the ambient temperature and defrost sensors fail, any key may be pressed. The temperature is adjustable. The fault display will be restored after 15 seconds.

Normal Functioning

- If there is a sound of rushing water when the machine is in use, the noise is caused by the refrigerant flowing in the cooling pipes and running through the compressor. This is a normal phenomenon.
- The beer dispenser has no heating function. When the temperature is set higher than the ambient temperature, the machine will not run.

Dispensing Beer

Follow these steps to dispense beer:

1. Make sure the beer dispenser is plugged in properly to a 120V, 60Hz, 15 amp grounded AC outlet.
2. Place the drip tray under the beer tap.
3. Open the beer faucet by pulling the tap towards you quickly and completely to dispense the beer.
4. Increase the pressure if the beer runs too slowly. At the correct pressure and temperature, a 10-oz glass should be filled in 4 seconds.

5. Hold the glass steady at a 45° angle. When it is 2/3 full, start straightening the glass. Proper foam should be a tight, creamy head and the collar on an average glass should be 3/4" to 1" high.

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

Understanding Beer Temperature

The recommended temperature for serving chilled beer is between 38° and 43°F. To maintain this temperature in average room conditions of 70°F, set the thermostat accordingly.

Notes: During the summertime when temperatures are warmer, we recommend that you adjust the control to a cooler setting. Selecting and maintaining the proper temperature inside the refrigerator cabinet is necessary for maintaining the flavor and freshness of beer. Excessively cold or warm temperatures inside the refrigerator cabinet may cause a loss of flavor.

The best temperature for storing a keg is approximately 38°F.

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

Beer Serving Tips

The following tips will help you serve the perfect beer. To serve beer from the tap similar to the way it left the vat, check the following:

- Cleanliness (see *Maintenance of the Beer Dispenser*)
- Temperature (see *Setting the Temperature* and *Understanding Beer Temperature*)
- Pressure (The recommended pressure for the CO₂ system is 8-10 lbs.)
- Use only CO₂ gas

MAINTENANCE OF THE BEER DISPENSER

Cleaning

To optimize cooling and to save energy at the same time, dust the back of the beer dispenser periodically.

The interior should be cleaned regularly. Use a soft towel or sponge that has been dampened in a solution of mild detergent. Rinse with clean water and dry with a cloth. Leave the door open for a while to allow the unit to dry thoroughly before turning the power back on.

Do not use a hard brush, steel wool, wire brush, or abrasives such as toothpaste, or organic solvents like alcohol or acetone to clean the beer dispenser.

When cleaning or rinsing the unit, be careful not to let the control panel or any electrical components become wet.

Out of Service

If the machine will be out of service for more than three weeks, unplug it and clean and dry it thoroughly. Allow the door to remain open slightly to prevent the buildup of mold and odors.

Transporting the Unit

Firmly fix any loose items inside the beer dispenser with tape. Tape the door shut so it will not open during transportation.

Loosen the two foot brakes before moving the unit.

Specifications of Beer Kegs

Keg sizes that can be used in your beer dispenser:

1/2 barrel	59 liters	15.5 gals.	1,984 oz.	164 / 12-oz. Glass
1/4 barrel	30 liters	7.8 gals.	992 oz.	82 / 12-oz. Glass
1/6 barrel	20 liters	5.2 gals.	661 oz.	55 / 12-oz. Glass
1/8 barrel	15 liters	4.0 gals.	496 oz.	41 / 12-oz. Glass

Note: Our beer dispenser accepts almost all brand name 1/2 kegs. However, Coors' kegs do not fit in our unit.

DISPOSING OF A WORN-OUT APPLIANCE

- When your appliance finally wears out, dispose of it.
- Before you dispose of an old appliance: Take the door or doors off but leave any shelves or drawers in place so that children cannot easily climb inside.
- The refrigerating system of the appliance is filled with refrigerant and insulating substances that should be recycled separately. Either have a licensed appliance repair company or dealer remove the appliance or call your local recycling office for the appropriate disposal information.
- For the sake of environmental protection, when moving the appliance, be careful not to damage the rear wall (the condenser unit or the tubes) or any part of the refrigeration system inside the appliance.
- This beer dispenser is 100% CFC-free, but the coolant is under pressure and inflammable, and puncturing the sealed system could be dangerous. The coolant used in the sealed system is non-toxic.
- Many older appliances may contain refrigerants that are harmful to the environment, and should be recycled by a lawfully licensed company.

DRAFT BEER TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Correction
Beer is cloudy: The beer in the glass appears hazy and not clear.	Excessively low temperatures may cause hazy or cloudy beer, particularly when the beer lies in the cold coil for long periods of time.	Drain a few ounces before drinking.
		Raise the temperature setting of the unit.
	Glasses may not have been cleaned properly.	Do not wash beer glasses together with glasses that have contained milk or any other fatty substance. An excessive amount of germicide build-up may also leave a fatty film, which will cause beer to go flat.
		It is preferable to steam and sterilize glasses where health laws permit.
		Wash glasses thoroughly with a good detergent to remove all fatty substances (e.g., lipstick).
		Do not use soap.
		Do not wipe the glasses dry. Permit glasses to air-dry by placing them on a wire rack or corrugated metal sheet.
		Rinse the glasses in fresh cold water just before serving beer. It is best to serve beer in a wet glass.
	Improper drawing of beer into glass	Open the faucet quickly and completely; proper foam should be a tight creamy head. The collar on the average glass should be $\frac{3}{4}$ " to 1" high. Beer drawn without a head has the appearance of being flat.
	Not enough pressure	Increase the pressure if beer runs too slowly. The correct flow should fill a 10-oz glass in 4 seconds (approx. 8 oz of liquid). Check the pressure source to determine whether there are obstructions in the air line. Replace a sluggish air source or the CO ₂ regulator and gauge. The tank pressure must always be higher than the pressure used on the keg. Always apply pressure to the keg before drawing beer.

Beer has off taste: Often bitter and bite-y; sometimes completely lacking flavor and zest. It may also have an oily or foul odor which may carry an unpleasant taste.	Improper cleaning of the tap	Brush and clean the tap properly. It should be scoured using a detergent, then rinsed clean.
	Contaminated air line	Beer tube should be examined. If contaminated, it should be replaced.
Condensation is forming on the tap.	It is normal to see condensation forming on the tap. It is caused by a difference in temperature between the cold beer and the surfaces of the tap when beer is flowing through the line. Beer that is left in the tap is not cooled by the beer dispenser.	After a period of non-use, a few ounces should be drained before drinking.

GENERAL TROUBLESHOOTING

If there is a problem with the beer dispenser itself, see if you can find it listed in the chart below. You may be able to save yourself the cost of a service visit.

Problem	Possible Cause
The beer dispenser doesn't work.	Power supply not firmly connected. Supplied voltage is too low. Tripped circuit breaker or blown fuse.
The machine switches on and off frequently.	Indoor temperature is higher than usual. Machine door is opened frequently. Door is not completely closed. Temperature control is not set correctly.
Door cannot be closed properly.	Beer keg not properly placed. Beer dispenser is not level. Door was reversed and re-installed incorrectly. Metal plate or beer kegs are out of place.
Noise	Rushing noise may be the sound of refrigerant flow, which is normal. As each cycle ends, the gurgle of refrigerant flow may be heard. Contraction and expansion of inner wall may cause pops and crackles.

LIMITED WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards, and are not covered from damage during handling or breakage.

5-YEAR COMPRESSOR WARRANTY

1. The compressor is covered for 5 years.
2. Replacement does not include labor.

ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
7. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

WARNING! This product may contain chemicals known to the state of California to cause cancer or birth defects or other reproductive harm. For more information, visit: www.summitappliance.com/prop65

Chemicals known by the manufacturer to be present in this product in concentrations higher than threshold limits: NONE.

FELIX STORCH, INC.
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
Phone: (718) 893-3900
Fax: (844) 478-8799
www.summitappliance.com

SUMMIT

For parts and accessory ordering,
troubleshooting and helpful hints, visit:
www.summitapplianceparts.com

Revised March 2015

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importants	21 – 23
Emplacement des pièces	23
Avant d'utiliser pour la première fois	24
Placement et installation	24 - 30
Choisir le bon endroit	24
Installation	24
Applications	24
Raccordement à l'alimentation	25
Inversion de l'ouverture de la porte	26
Installation des accessoires	27– 30
Opération	30 – 33
Panneau de commande	30
Réglage de la température	30
Changement entre Celsius et Fahrenheit	30 - 31
Fonction de refroidissement rapide	31
Le dégivrage automatique	31
Les messages d'erreur	31 - 32
Fonctionnement normal	32
Distribution de la bière	32
Comprendre la température de la bière	32
Conseils pour servir la bière	32 - 33
Entretien du distributeur de bière	33
Nettoyage	33
Hors service	33
Transporter l'appareil	33
Spécifications des fûts de bière	33
Mise au rebut d'appareil usagé	34
Dépannage de bière pression.....	35– 36
Dépannage général	37
Garantie limitée	39

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Avant d'utiliser l'appareil, celui-ci doit être convenablement positionné et installé comme décrit dans ce manuel. Veuillez lire attentivement le manuel. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, suivre les précautions nécessaires, y compris ce qui suit:



DANGER



- Brancher sur une prise à 3 broches de sortie, ne pas retirer la broche de terre, ne pas utiliser un adaptateur ni de rallonge.
- Remplacer tous les panneaux avant de faire fonctionner.
- Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct pour alimenter uniquement votre appareil. Utilisez des réceptacles qui ne peuvent pas être désactivés par un interrupteur ou une chaîne de traction.
- Ne jamais nettoyer des pièces d'appareils avec des liquides inflammables. Les émanations de ces produits peuvent provoquer un incendie ou une explosion. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Avant de procéder à des opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne d'alimentation de l'appareil soit débranché.
- Ne pas brancher ou débrancher la prise électrique lorsque vos mains sont mouillées.
- Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant de nettoyer ou de réparer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie quelconque de votre appareil à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé de le faire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Cet appareil est libre de CFC et de HFC et contient de petites quantités d'isobutane (R600a), qui est respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone, et n'augmente pas l'effet de serre. Il faut prendre soin pendant le transport et la mise en place de l'appareil à ce qu'aucune partie du système de refroidissement n'est endommagée. Liquide de refroidissement qui fuit peut se enflammer et peut endommager les yeux. Dans le cas de dégâts:
 - Éviter les flammes nues et tout ce qui crée une étincelle,
 - Débrancher la ligne d'énergie électrique,
 - Aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes, et
 - Contactez le Service pour obtenir des conseils.
- Plus la quantité de réfrigérant qu'il est dans un appareil, plus grande la pièce où il doit être installé. Dans le cas d'une fuite, si l'appareil est dans une petite pièce, il y a le danger de l'accumulation de gaz combustibles. Pour chaque once de liquide de refroidissement au moins 325 pieds cubes d'espace de la pièce sont nécessaires. La quantité de liquide de refroidissement dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne autorisée à procéder à l'entretien ou réparation de cet appareil.
- Prenez soin sérieux en manipulant, en mouvant, et en utilisant l'appareil pour éviter soit d'endommager le tube de réfrigérant soit d'augmenter le risque d'une fuite.
- Remplacement de composants et l'entretien doivent être effectués par un personnel de service agréé par l'usine de manière à minimiser le risque d'inflammation possible en raison de modules incorrects ou d'utilisation non conforme.



AVERTISSEMENT

Suivez la légende AVERTISSEMENT ci-dessous que lorsque applicables à votre modèle.

- Deux personnes ou plus devraient déplacer et installer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures au dos ou autre.
- Pour assurer une bonne ventilation de votre appareil, le devant de l'unité doit être complètement dégagé. Choisissez un endroit bien aéré, avec des températures supérieures à 60°F (16°C) et au-dessous de 90°F (32°C). Cet appareil doit être installé dans une zone protégée contre les éléments, comme le vent, la pluie et les éclaboussures d'eau.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de fours, grilles ou d'autres sources de chaleur élevée.
- L'appareil doit être installé avec toutes les connexions électriques, d'eau et de vidange conformes aux codes nationaux et locaux. Une alimentation électrique standard (115 V CA seulement, 60 Hz), mise à terre en conformité avec le National Electrical Code et les codes et ordonnances locaux, est requise.
- Ne pas plier ou pincer le cordon d'alimentation de l'appareil.
- La taille du fusible (ou disjoncteur) doit être de 15 ampères.
- Il est important que l'appareil soit mis à niveau afin de fonctionner correctement. Vous devrez peut-être faire plusieurs ajustements pour y arriver.
- Toutes les installations doivent être conformes aux exigences du code de plomberie.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas pincés, noués ou endommagés lors de l'installation.
- Vérifier s'il y a des fuites après la connexion.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser, jouer ou ramper à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage à base de solvants ou de produits abrasifs à l'intérieur. Ces nettoyeurs peuvent endommager ou décolorer l'intérieur.
- Servez-vous de cet appareil uniquement pour son usage prescrit, tel que décrit dans ce manuel.
- Gardez vos doigts loin des zones de "pinçage". Les espaces entre les portes sont toujours étroits. Fermez les portes soigneusement lorsque les enfants sont à proximité.

DANGER!

Risque d'emprisonnement des enfants!

Des enfants pris au piège et suffoqués n'est pas un scénario du passé. Les appareils jetés ou abandonnés sont encore dangereux, même s'ils sont "simplement entreposés dans le garage pendant quelques jours".

Avant de jeter votre vieux réfrigérateur:

- Enlever les portes
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas y pénétrer facilement.

MESURES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE GAZ CO₂ (anhydride carbonique)

Toujours connecter la bouteille de CO₂ à un régulateur! Ne pas le faire peut causer une explosion entraînant des blessures ou la mort lorsque le robinet de la bouteille est ouvert.

Ne raccordez jamais la bouteille de CO₂ directement au récipient du produit.

Toujours tenir les bouteilles de CO₂ de la chaleur. Entreposer les bouteilles supplémentaires dans un endroit frais (de préférence inférieure à 70°F ou 21°C). Fixez solidement les bouteilles avec une chaîne en position verticale lors du stockage.

Ne jamais laisser tomber ou jeter une bouteille de CO₂.

Toujours vérifier la date du test du D.Ö.T. (Département de Transportation) sur le col de la bouteille avant l'installation. S'il y a été plus de 5 ans, ne pas utiliser. Rapporter le cylindre à votre fournisseur de gaz.

Ne raccordez jamais un récipient de produit à moins qu'il y ait au moins deux dispositifs de sécurité dans le système de pression: l'une sur le régulateur de CO₂ et l'autre sur le récipient du produit ou dans la conduite de gaz sous pression.

La pression recommandée pour le système de CO₂ est de 8-10 livres (3,6 à 4,5 kg).

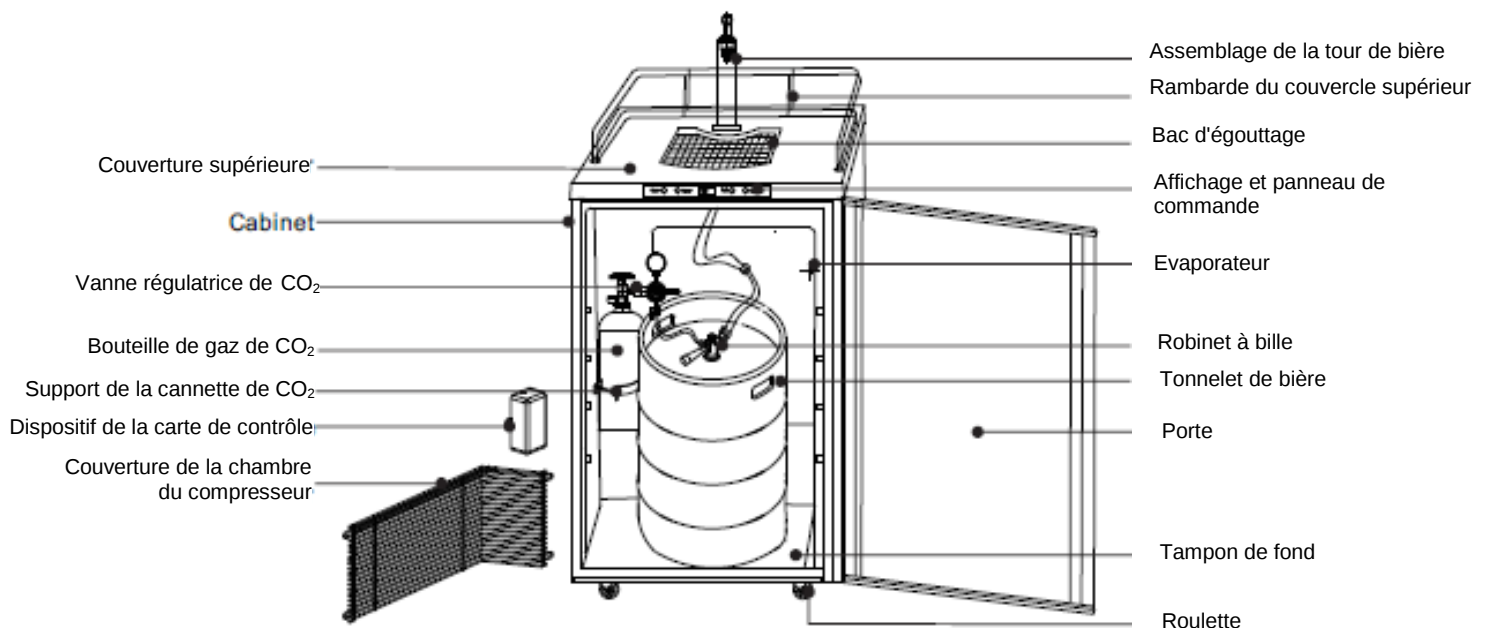
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -

Conseils pour économiser de l'énergie et de maintenir performance optimale:

Lors du positionnement de l'appareil: S'il est utilisé autonome, permettre 4 pouces (10 cm) de dégagement au-dessus, sur les côtés et à l'arrière pour la circulation d'air suffisante.

Ne pas utiliser sous un bar ou un comptoir.

EMPLACEMENT DES PIÈCES



AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Le SBC635M est conçu uniquement pour distribuer de la bière, et n'est pas recommandé pour l'entreposage des aliments périssables tels que les viandes ou les produits laitiers.

Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, laissez-le reposer 2 à 3 heures. Cela permet au réfrigérant de s'écouler dans le compresseur et réduit le risque de dysfonctionnements dans le système de refroidissement causés par l'expédition.

Nettoyez soigneusement l'appareil, en particulier à l'intérieur. (Voir *Entretien du distributeur de bière*.) Mise à la terre doit être garantie pour réduire le risque de choc et du feu. Ne pas couper ou retirer la fiche de mise à la terre!

Conseils pour économiser l'énergie

Essayez de ne pas ouvrir la porte trop souvent, surtout lorsque le temps est chaud et humide. Une fois que vous ouvrez la porte, essayez de fermer-la dès que possible.

Si possible, débranchez l'alimentation avant de changer un tonnelet de bière.

Conservez l'appareil hors de lumière directe du soleil.

Périodiquement, vérifiez que le distributeur de bière ferme parfaitement et qu'aucun des contenus empêchent la fermeture de la porte.

PLACEMENT ET INSTALLATION

Choisir le bon endroit

Pour vous assurer que votre distributeur de bière fonctionne à l'efficacité maximale pour laquelle il a été conçu, installez-le dans un endroit où il y a une bonne circulation de l'air et les connexions électriques appropriées.

Choisissez un endroit où le distributeur de bière sera loin de toute source de chaleur et ne sera pas exposé à la lumière directe du soleil.

Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser le distributeur de bière.

Placez la machine sur une surface lisse, plane et stable.

installation

Votre appareil n'est pas conçu pour fonctionner dans des espaces clos. Lorsque vous placez votre appareil, assurez-vous de prévoir au moins 4 "de dégagement sur les côtés, à l'arrière et en haut pour permettre une ventilation adéquate.

Applications

Le distributeur de bière SBC635M rencontre la norme UL 250 et est adapté pour un usage résidentiel.

Raccordement à l'alimentation

Connectez cet appareil à une prise d'alimentation à 3 broches (qui a une borne de terre). Si vous avez seulement une prise à deux broches, le faire remplacer par un technicien qualifié avec une prise conforme aux codes locaux.

➤➤➤ NE PAS UTILISER UNE RALLONGE ⚡⚡⚡

La tension nominale et la fréquence exigées sont indiquées sur la plaque signalétique. La connexion à l'alimentation et la mise à la terre doit être faites selon les normes et règlements en vigueur. L'appareil résiste à des variations de tension temporaires avec une tolérance de $\pm 10\%$.

Une fois connecté, permettre à l'appareil de fonctionner à vide pendant deux à trois heures avant de mettre un tonnelet de bière à l'intérieur.

Inversion de l'ouverture de la porte

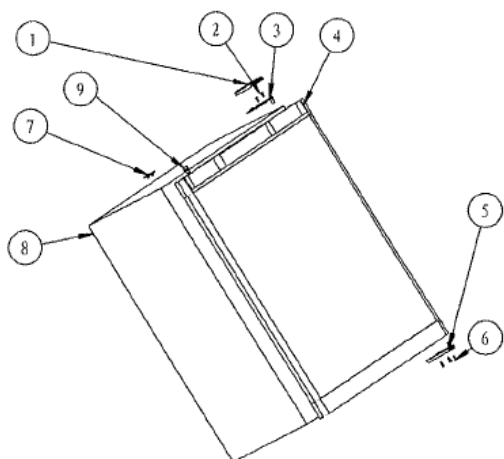


Figure 1 (La position par défaut)

1. Couverture du gond supérieur
2. Des vis
3. Gond supérieur
4. Porte
5. Gond inférieur de la porte

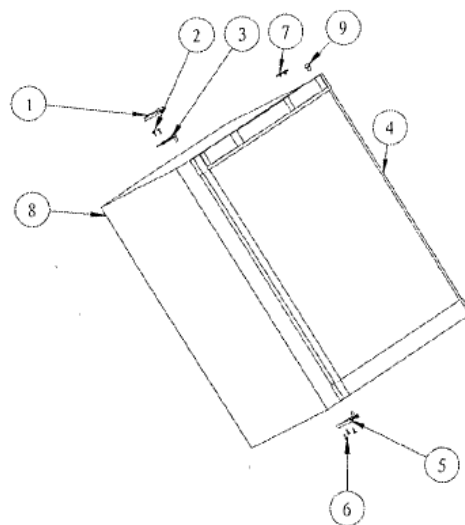


Figure 2 (Après l'inversion de la porte)

6. Des vis
7. Couverture du trou
8. Cabinet
9. Capuchon de goupille

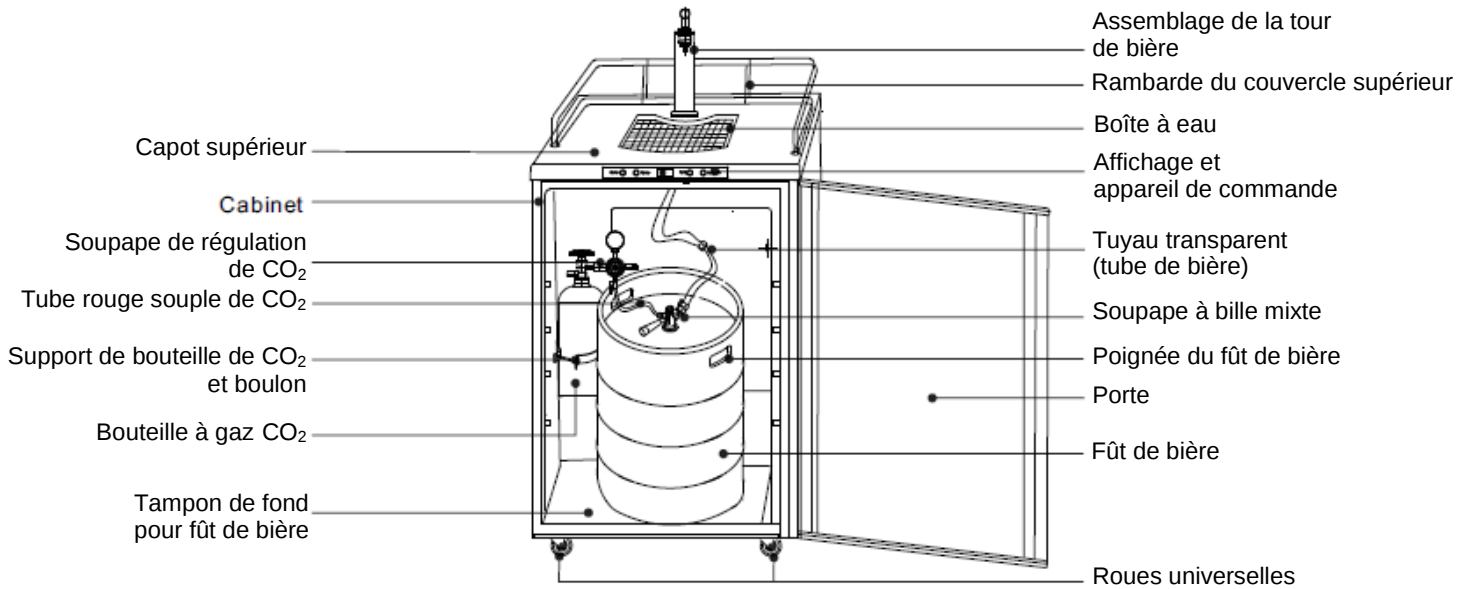
Le distributeur de bière peut être ouvert du bord droit ou gauche. Par défaut, le gond de la porte est sur le côté droit. Si vous le préférez à gauche, s'il vous plaît suivez ces instructions:

Remarque: Toutes les pièces qui sont enlevées doivent être conservées pour la réinstallation de la porte.

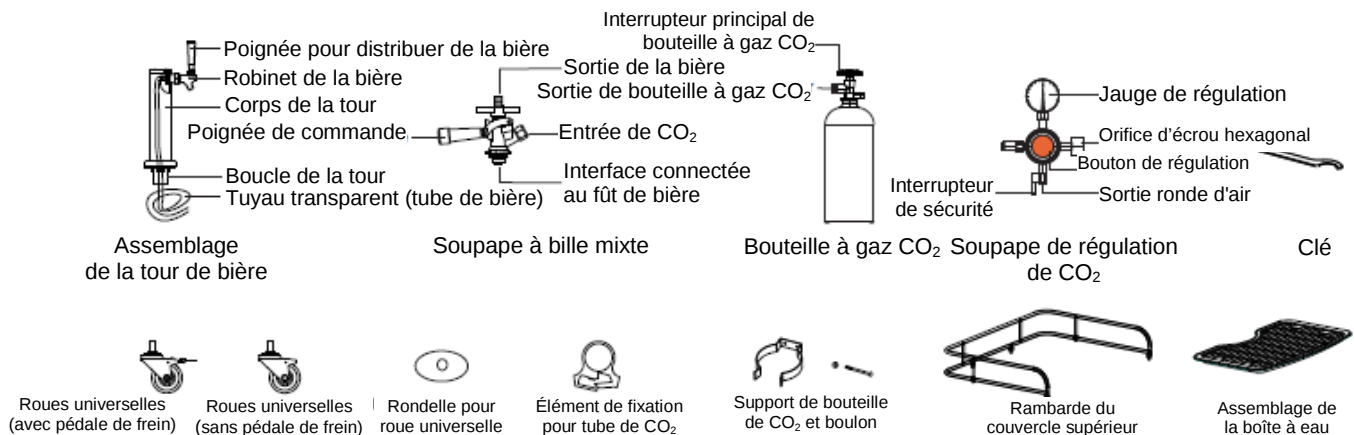
1. Retirez les trois vis (6) qui maintiennent le gond inférieur de la porte (5). Gardez le gond pour une utilisation ultérieure.
2. Enlevez la porte du gond supérieur (3), et garder la surface rembourrée vers le haut pour éviter les rayures.
3. Retirez le couvercle du gond supérieur (1), retirez les deux vis (2), retirez le gond supérieur (3) et le conserver pour un usage ultérieur.
4. Enlever le couvercle du trou (7) et le transférer vers le même emplacement sur le côté opposé.
5. Insérer le gond inférieur de la porte (5) sur le côté gauche, fixant le gond en place en serrant les vis (6).
6. Retirer le capuchon de goupille (9) du côté gauche du cadre supérieur de la porte et le transférer ensuite vers le même emplacement sur le côté opposé.
7. Réglez la porte sur le gond inférieur (5), maintenir la porte nivelée, puis fixer le gond supérieur (3) sur le cabinet (8) par les vis (2).
8. Mettez le couvercle du gond supérieur (1).

Installation des accessoires

Schéma de la structure générale



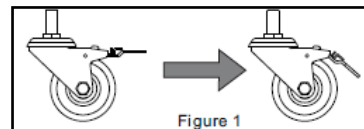
Composants d'installation



Les étapes d'installation

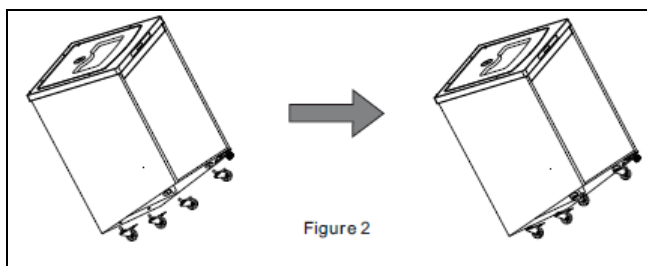
1. Installez roues universelle:

Verrouiller le mécanisme de freinage pour les roues universelles de freins à pied (voir figure 1):



Installez les deux rondelles de roues universelles à l'avant de la base du cabinet, puis installer deux roues universelles sans freins à pied. Ensuite, installez les deux roues universelles avec freins à pied à l'arrière de la base du

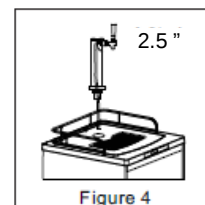
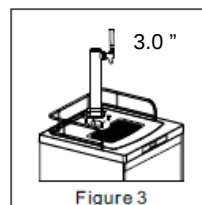
cabinet. Une fois installées, ces roues vont garder l'unité de se déplacer si vous appuyez sur les freins à pied (voir figure 2):



2. Installez l'assemblage de la tour de bière et la soupape à bille mixte:

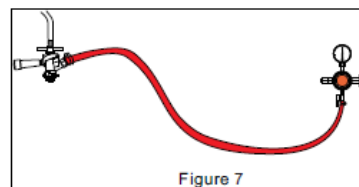
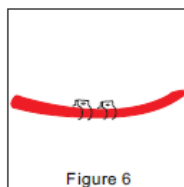
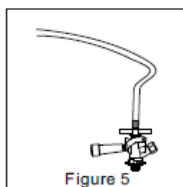
- a) Branchez l'ensemble de la tour de bière dans le couvercle supérieur du distributeur de bière:

Tour de 3.0 ": Cela ne nécessite pas une boucle de la tour. Mettez la tour de bière directement sur le trou au dessus de la surface supérieure du distributeur de bière. Fixer l'assemblage de la tour de bière au moyen de vis directement sur la surface supérieure du distributeur de bière. (Voir Fig. 3).



Tour de 2.5 ": Cela nécessite la tour boucle. Placez la tour de bière au trou dans la surface supérieure du distributeur de bière à une inclinaison de 60°, et tourner dans le sens horaire 60° long de la fente de la carte. Assurez-vous que le robinet soit dirigé vers l'avant de la machine. Fixez la tour de bière avec des rondelles. (Voir Figure 4).

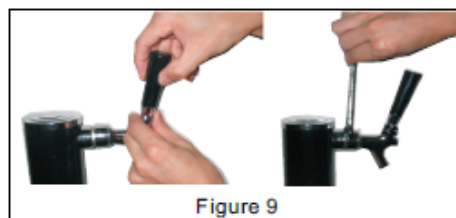
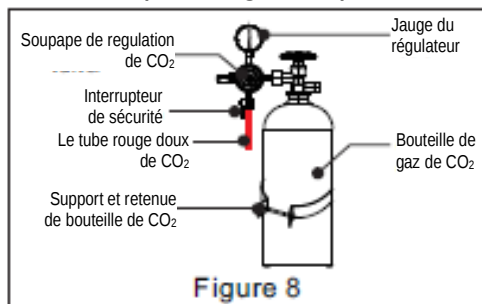
- b) Prendre les accessoires de la soupape à bille mixte. Fixer le tuyau transparent à la sortie de bière de la soupape à bille mixte. (Voir figure 5).



3. Installez la bouteille de gaz CO₂ et la soupape de régulation de CO₂:

- a) Fixer les deux colliers de serrage de CO₂ sur le tube rouge de CO₂. (Voir Figure 6).
- b) Raccorder les extrémités du tube rouge de CO₂ respectivement à l'orifice d'admission de CO₂ de la soupape à bille mixte et la sortie ronde de la soupape de régulation de CO₂. Verrouiller ces connexions fermement avec les deux pinces sur le tube rouge de CO₂ (voir Figure 7).

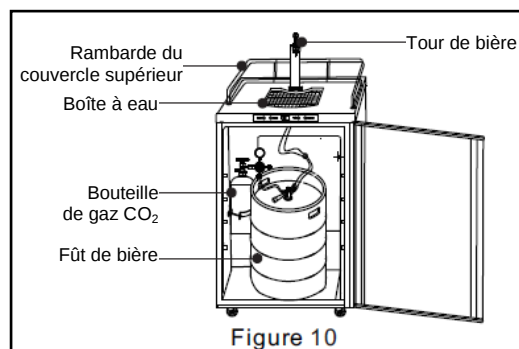
- c) A l'aide de la clé, serrer la soupape de régulation de CO₂ avec l'orifice de l'écrou hexagonal à la sortie de gaz de la bouteille de CO₂. (Voir Figure 9.)
- d) Placez la bouteille de CO₂ et la soupape de régulation de CO₂ dans le cabinet et fixer la bouteille de CO₂ avec le support et la retenue de la bouteille. (Voir Figure 8.)



4. Installez le fût de bière:

Placez le fût de bière dans le cabinet et branchez fermement l'ouverture du fût au port de connexion de la soupape à bille mixte. (Voir Figure 10).

Remarque: Pour placer un fût dans le cabinet, utiliser la poignée de fût de déplacer le fût à l'avant du distributeur de bière ouvert, puis se pencher attentivement le fût de sorte que le bord inférieur soulevé touche le bord du cabinet. Enfin, soulevez la poignée de fût à élever le fût au niveau du fond de l'armoire et pousser le fût en place.



5. Installer la poignée et le robinet à bière:

Visser la poignée du robinet dans le sens horaire dans le robinet pour faire la connexion. Connectez ensuite le robinet aux composants de la tour de la bière et serrer avec une clé. (Voir Figure 9.)

6. Installez la rambarde du couvercle supérieur et la boîte à eau:

Réglez la rambarde de couvercle supérieur et la boîte à eau sur le dessus du distributeur de bière. (Voir Figure 10.)

Remarques:

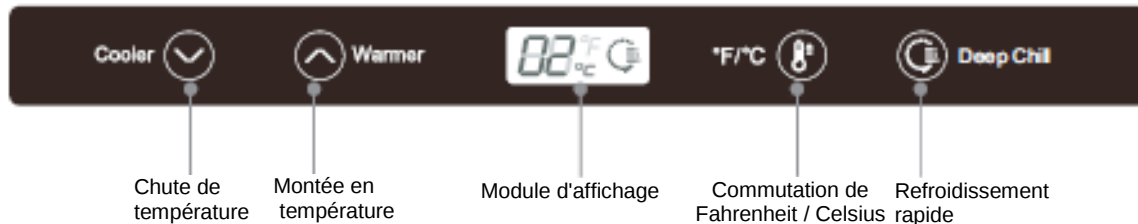
- Lors du remplacement du fût de bière, d'abord éteindre l'interrupteur de sécurité sur la soupape de régulation de CO₂ et enlever la soupape à bille mixte pour sortir le fût.
- Lors du remplacement de la bouteille de gaz de CO₂, souvenez-vous de fermer l'interrupteur principal de la bouteille et l'interrupteur de sécurité de la soupape de régulation de CO₂. Ensuite, utiliser une clé pour desserrer l'écrou hexagonal au port de connexion de la soupape de régulation avec la bouteille de CO₂. Puis, à l'aide d'une clé, enlever le boulon fixe de la bouteille de CO₂ pour sortir la bouteille.

- Pendant le processus d'installation, assurez-vous que toutes les pièces sont bien connectées et qu'il n'y a aucune fuite de gaz.
- Lors du raccordement du tuyau au port de connexion, vous pouvez tremper les extrémités dans l'eau chaude pour faire la connexion facile.
- Si le gaz comprimé sous haute pression dans la bouteille de CO₂ n'est pas manipulé correctement, il pourrait être dangereux:
 - a. Prenez note de la date du test sur le col de la bouteille avant l'installation. Si elle est âgée de plus de 5 ans, ne pas utiliser le produit. Rapportez-le à votre fournisseur de gaz.
 - b. Tenir la bouteille de gaz loin des sources de chaleur. Des cylindres non utilisés doivent être placés debout dans un endroit frais et aéré (de préférence au 70°F).

OPÉRATION

Panneau de commande

Le panneau de commande est situé juste au-dessus de la porte, et ressemble à ceci:



Réglage de la température

Réglez le bouton ▼ ou ▲ sur le panneau de commande jusqu'à ce que le module d'affichage indique la température souhaitée.

Le module d'affichage indique la température de consigne, et la gamme à température contrôlée varie de 32 à 50°F (0 à 10°C).

Le module d'affichage indique 5°C à la mise sous tension initiale. Chaque pression sur le bouton ▼ ou ▲ diminue ou augmente la température affichée par 1°C (1°F).

La température optimale pour le stockage et la distribution de bière est de 34 - 38°F (1,1 à 3,3°C).

Changement entre Celsius et Fahrenheit

Vous pouvez alterner l'affichage de la température entre Celsius et Fahrenheit en appuyant sur le bouton °F / °C. Lorsque la température est affichée en degrés

Celsius, le symbole "°C" sera illuminé; avec un affichage en degrés Fahrenheit, "°F" sera éclairé.

Fonction de refroidissement rapide

Appuyez sur le bouton **Deep Chill** à entrer dans l'état de refroidissement rapide. L'icône "Rapid cooling" (refroidissement rapide) sur le module d'affichage allume et l'affichage de température indique "00". Après être entré dans le mode de refroidissement rapide, l'appareil fonctionner en continu pendant 24 heures et l'icône reste allumée. Après ce temps, l'icône se met hors tension et l'appareil revient à son état antérieur.

Vous pouvez annuler le mode de refroidissement rapide tout moment au cours de la période de 24 heures en appuyant simplement sur le bouton **Deep Chill** à nouveau.

Remarque: La fonction de refroidissement rapide est normalement utilisée pour refroidir le premier fût de bière dans l'appareil, lorsque que le fût doit être utilisé dès que possible. Pour éviter un sur-refroidissement de la bière, ne pas utiliser la fonction de refroidissement rapide pour fûts successifs.

Le dégivrage automatique

Il n'est généralement pas nécessaire de dégivrer le distributeur de bière parce que la glace déposée sur la paroi arrière est automatiquement décongelée. La glace se forme sur la paroi arrière pendant le fonctionnement du compresseur. Plus tard, lorsque le compresseur ne fonctionne pas, la glace fond et l'eau est évacuée par la sortie dans la paroi arrière dans le bac de récupération situé au-dessus du compresseur où il évapore. Si vous voyez une accumulation d'eau à l'arrière de l'appareil, vérifiez que le bac de vidange ne soit pas bouché. Utilisez un cure-pipe ou un morceau de fil souple. Par temps très chaud et humide, un peu de glace peut s'accumuler. Si nécessaire, retirez le contenu du distributeur de bière, débranchez l'appareil et permettre un dégivrage. Un sèche-cheveux peut faciliter le processus.

Les messages d'erreur

Lorsque les indications suivantes apparaissent dans le module d'affichage, il ya une défaillance dans l'appareil. Bien que l'une des conditions d'erreur se produit, le distributeur de bière peut encore fonctionner. Cependant, vous devez contacter notre Service dès que possible pour obtenir des conseils sur la gestion de la situation.

Indication	E1	E4	E7
Défaillance	Défaillance du capteur de température dans la zone réfrigérée	Défaut en capteur de dégivrage dans le compartiment réfrigérateur	Défaut de capteur de température ambiante

Remarque: Lorsque deux ou plusieurs capteurs tombent simultanément en panne, les codes d'erreur afficheront alternativement sur le module d'affichage. Si les capteurs de température ambiante et de dégivrage

échouent, une touche quelconque peut être actionnée. La température est réglable. L'affichage de défaut sera rétabli après 15 secondes.

Fonctionnement normal

- S'il y a un bruit de l'eau précipitée lorsque la machine est en cours d'utilisation, le bruit est provoquée par le réfrigérant circulant dans les tubes de refroidissement et circulant à travers le compresseur. Ceci est un phénomène normal.
- Le distributeur de bière n'a pas de fonction de chauffage. Lorsque la température réglée est plus élevée que la température ambiante, la machine ne fonctionne pas.

Distribution de la bière

Suivez ces étapes pour distribuer de la bière:

1. Assurez-vous que le distributeur de bière est correctement branché à une prise de courant mise à terre de 120V CA, 60Hz, 15 ampères.
2. Placez le bac d'égouttage sous le robinet de bière.
3. Ouvrez le robinet de bière en tirant le robinet vers vous rapidement et complètement à distribuer la bière.
4. Augmenter la pression si la bière est trop lente. A la pression et la température correcte, un verre de 10 oz doit être rempli en 4 secondes.
5. Tenez le verre stable à un angle de 45 °. Quand il est rempli aux 2/3, commencer redressant le verre. La mousse appropriée devrait être serrée et crémeuse et le collier sur un verre moyenne devrait être de 3/4 "à 1" de haut.

Remarque: Il est normal de voir la formation de condensation sur le robinet. Elle est causée par la différence de température entre la bière et les surfaces intérieures du robinet quand la bière est circulante à travers la ligne.

Comprendre la température de la bière

La température recommandée pour servir la bière froide est entre 38° et 43°F. Pour maintenir cette température en des conditions ambiantes moyennes de 70°F, régler le thermostat en conséquence.

Remarques: Pendant l'été, lorsque les températures sont plus chaudes, nous vous recommandons de régler la commande à un réglage plus froid. La sélection et le maintien de la température convenable à l'intérieur du cabinet de réfrigérateur est nécessaire pour maintenir la fraîcheur et la saveur de la bière. Des températures trop froides ou chaudes à l'intérieur du réfrigérateur peuvent entraîner une perte de saveur.

La température optimale pour le stockage d'un fût est d'environ 38°F.

Bière sure est produite à la suite de la fermentation secondaire au-dessus de 45°F.

Conseils pour servir la bière

Les conseils suivants vous aideront à servir la bière parfaite. Pour servir la bière du robinet semblable à la façon dont il a quitté la cuve, vérifier les points suivants:

- Propreté (voir *Entretien du distributeur de bière*)
- Température (voir *Réglage de la température* et *Comprendre la température de bière*)

- Pression (La pression recommandée pour le système de CO₂ est de 8 à 10 livres.)
- Utilisez uniquement du gaz CO₂.

Entretien du distributeur de bière

Nettoyage

Pour optimiser le refroidissement et d'économiser l'énergie en même temps, épousseter à l'arrière du distributeur de bière périodiquement.

L'intérieur doit être nettoyé régulièrement. Utilisez une serviette ou une éponge qui a été trempée dans une solution de détergent doux. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon. Laissez la porte ouverte pendant un certain temps pour permettre à l'appareil sécher complètement avant de mettre l'appareil sous tension.

Ne pas utiliser une brosse dure, la laine d'acier, une brosse métallique, ou abrasifs tels que le dentifrice, ou des solvants organiques comme l'alcool ou de l'acétone pour nettoyer le distributeur de bière.

Lors du nettoyage ou de rinçage de l'appareil, veillez à ne pas laisser le panneau de contrôle ou des composants électriques se mouiller.

Hors service

Si la machine est hors service pour plus de trois semaines, débranchez-le et nettoyez et séchez soigneusement. Laisser la porte rester ouvert légèrement pour éviter l'accumulation de moisissure et les odeurs.

Transporter l'appareil

Fixer solidement les articles en vrac à l'intérieur du distributeur de bière avec du ruban adhésif. Tape le porte fermée afin de ne pas ouvrir pendant le transport. Desserrez les deux freins à pied avant de déplacer l'appareil.

Spécifications des fûts de bière

Les tailles de fûts qui peuvent être utilisés dans votre distributeur de bière:

1/2 tonneau	59 litres	15.5 gals.	1,984 onces	164 / 12-once verre
1/4 tonneau	30 litres	7.8 gals.	992 onces	82 / 12-once verre
1/6 tonneau	20 litres	5.2 gals.	661 onces	55 / 12-once verre
1/8 tonneau	15 litres	4.0 gals.	496 onces	41 / 12-once verre

Remarque: Notre distributeur de bière accepte presque tous les noms de marque de 1/2 fûts. Cependant, les fûts Coors ne rentrent pas dans notre unité.

Mise au rebut d'un appareil usagé

- Lorsque votre appareil est finalement usé, jetez-le.
- Avant de jeter d'un ancien appareil, enlever la porte ou les portes mais laisser des étagères ou des tiroirs en place afin que les enfants ne peuvent pas y pénétrer facilement.
- Le système de réfrigération de l'appareil est rempli de réfrigérant et les matériaux d'isolation qui doivent être recyclés séparément. Appelez votre service de recyclage local pour les informations d'élimination appropriées.
- Pour des raisons de protection de l'environnement, lors du déplacement de l'appareil, veillez à ne pas endommager la paroi arrière (l'unité de condenseur ou les tubes) ou une partie du système de réfrigération à l'intérieur de l'appareil.
- Ce distributeur de bière est à 100% sans CFC, mais le liquide de refroidissement est sous pression et inflammable, et la perforation du système scellé pourrait être dangereuse. Le réfrigérant utilisé dans le système fermé est non toxique.
- Beaucoup de vieux appareils peuvent contenir des fluides frigorigènes qui sont nocifs pour l'environnement, et doivent être recyclés par une entreprise légalement autorisée.

Dépannage de bière pression

Problème	Cause	Solution
La bière est nuageux: La bière dans le verre semble un peu floue et pas clair.	Températures excessivement basses peut provoquer bière floue ou nuageux, en particulier lorsque la bière est dans la bobine à froid pendant de longues périodes de temps.	Égoutter quelques onces avant de boire.
		Augmenter le réglage de la température de l'appareil.
	Verres peuvent ne pas avoir été correctement nettoyés.	Ne pas laver les verres de bière avec des verres qui ont contenus du lait ou tout autre substance grasse. Une accumulation excessive de germicide peut aussi laisser un film gras, ce qui fera la bière éventée.
		Il est préférable de stériliser à la vapeur les verres où les lois en matière de santé le permettent.
		Laver les verres à fond avec un bon détergent pour enlever tous les substances grasses (par exemple, de rouge à lèvres).
		Ne pas utiliser de savon.
		Ne pas essuyer les verres secs. Permettez les verres sécher à l'air en les plaçant sur une grille ou tôle ondulée.
		Rincez les verres à l'eau fraîche juste avant de servir la bière. Il est préférable de servir de la bière dans un verre mouillé.
	Tirage incorrect de bière en verre	Ouvrez le robinet rapidement et complètement; mousse appropriée devrait être crémeuse et serrée. Le collier sur le verre moyen devrait être de ¾ " à 1" de haut. Bière tirée sans tête a l'apparence d'être éventée.
	Pas assez de pression	Augmenter la pression si la bière court trop lent. Le débit correct devrait pouvoir remplir un verre de 10 onces en 4 secondes (env. 8 onces de liquide). Vérifier la source de pression afin de déterminer s'il existe des obstacles à la conduite d'air. Remplacer une source d'air lente ou le

		régulateur de CO ₂ et la jauge. La pression de la bouteille doit toujours être supérieure à la pression utilisée dans le fût. Toujours appliquer une pression sur le fût avant de tirer la bière.
La bière a un goût tourné: Souvent amère; parfois complètement dépourvue de saveur et de zeste. Il peut aussi avoir une odeur d'huile qui peut porter un goût désagréable.	Nettoyage inapproprié du robinet	Brossez et nettoyez le robinet correctement. Il doit être écumé à l'aide d'un détergent, puis rincé.
	Conduit d'air contaminé	Le tube de la bière doit être examiné. En cas de contamination, il doit être remplacé.
La condensation se forme sur le robinet.	Il est normal de voir la formation de condensation sur le robinet. Elle est provoquée par une différence de température entre la bière et les surfaces du robinet lorsque la bière est circulante à travers la ligne. Bière qui reste dans le robinet n'est pas refroidie par le distributeur de bière.	Après une période de non-utilisation, quelques onces de bière devraient être vidées avant de boire.

Dépannage général

S'il y a un problème avec le distributeur de bière lui-même, voyez si vous pouvez le trouver dans le tableau ci-dessous. Vous pouvez être en mesure de vous faire économiser le coût d'une visite de service.

Problème	Cause possible
Le distributeur de bière ne fonctionne pas.	Alimentation pas bien branchée. Tension fournie est trop faible. Disjoncteur déclenché ou fusible grillé.
La machine se met en marche et s'éteint fréquemment.	La température d'intérieur est plus élevée que d'habitude. La porte de la machine est souvent ouverte. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de température n'est pas réglé correctement.
La porte ne peut être fermée correctement.	Le fût de bière n'est pas correctement placé. Le distributeur de bière n'est pas à niveau. La porte a été renversée et pas réinstallée correctement. La plaque de métal ou le fût de bière est hors de position.
Bruit	Un bruit ruant peut être le son de l'écoulement de fluide frigorigène, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, le gargouillis de l'écoulement fluide frigorigène peut être entendu. La contraction et l'expansion de la paroi interne peuvent provoquer des pops et craquements.

Notes

Garantie limitée

UN AN DE GARANTIE LIMITÉE

Dans les 48 États américains contigus, pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à, ou fournies avec le produit. Le garant paiera pour les pièces spécifiées en usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée. En dehors des 48 États, toutes les pièces sont garanties pendant un an pour les défauts de fabrication. Les pièces en plastique, étagères et armoires sont garanties être fabriqués conformément aux normes acceptées dans le commerce et ne sont pas couvertes contre les dommages ou le bris pendant la manipulation.

GARANTIE DU COMPRESSEUR DE 5 ANS

1. Le compresseur est couvert par la garantie pendant 5 ans.
2. Le remplacement n'inclut pas la main-d'œuvre.

LE GARANT NE SERA PAS TENU DE PAYER POUR CES POINTS :

1. Les appels de service pour rectifier l'installation de votre appareil, pour vous indiquer comment utiliser votre appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie.
2. Les appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules ou des étagères cassées. Les pièces à usure (telles que des filtres) sont exclues de la couverture de la garantie.
3. Les dommages résultant d'un accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Les pièces de rechange ou les frais de réparation pour les appareils utilisés hors des États-Unis.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Les frais de déplacement et de transport pour le service produit dans des endroits éloignés.
7. Le retrait et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT TEL QUE PRÉCÉDEMMENT DÉCRIT. GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN. LE GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS POUVANT VARIER D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

ATTENTION! Ce produit peut contenir des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie pour causer le cancer ou des défauts de naissance et d'autres dangers pour la reproduction. Pour plus d'informations, visitez le site: www.summitappliance.com/prop65

Produits chimiques reconnus par le fabricant qui sont présents dans ce produit en concentrations supérieures aux limites permises: AUCUNS.

FELIX STORCH, INC.
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
Téléphone: 718 893-3900
Télécopieur: 844 478-8799
www.summitappliance.com

The logo for Summit Appliance, featuring the word "SUMMIT" in a bold, stylized, blocky font.

Pour les pièces et la commande des accessoires, le dépannage et des conseils de service, visitez le site :
www.summitappliance.com/support

Révisé mars 2015