

Danby[®] *Designer*

**OWNER'S MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL
PROPIETARIO**

**Model · Modèle · Modelo
DKC645BLS**

CAUTION:

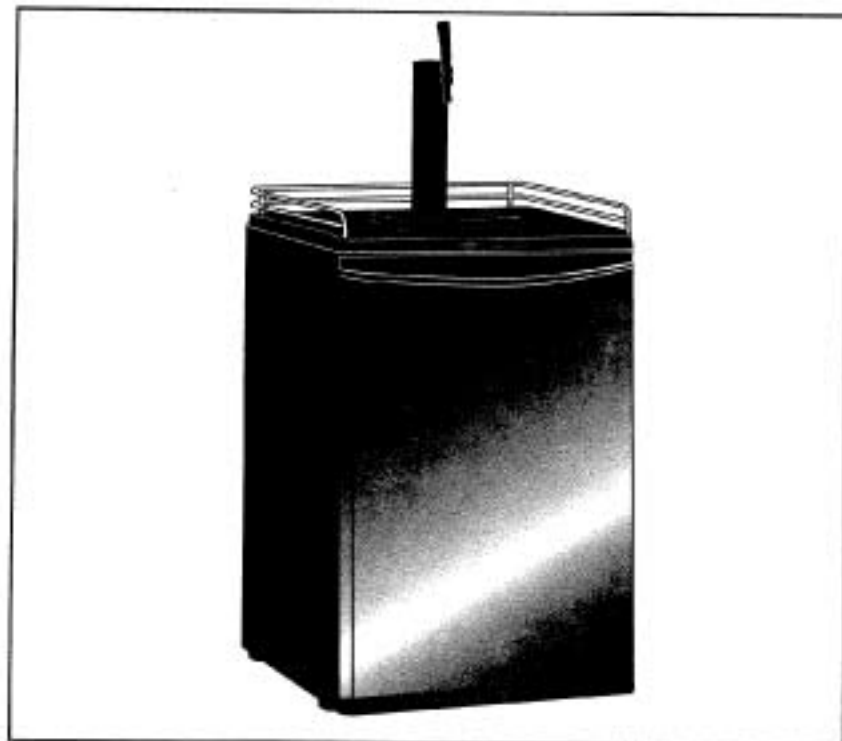
Read and follow all safety rules and operating instructions before first use of this product.

PRÉCAUTION :

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant l'utilisation initiale de ce produit.

PRECAUCIÓN:

Lea y observe todas las reglas de seguridad y las instrucciones de operación antes de usar este producto por primera vez.



Danby[®] *Designer* **Chill 'n Tap**

Keg Cooler

Owners Manual

Table of Contents 3

Glacière de bière pression

Guide d'utilisation

Table des matières23

Barril Refrigerador

Manual del propietario

Tabla de Contenido43

BIENVENUE

Bienvenue dans la famille de produits Danby. Nous sommes fiers de nos produits de qualité et nous croyons en un service fiable.

Vous le constaterez à ce guide pratique et au ton amical de notre personnel du service à la clientèle.

Tél: 1-800-26- **Danby**

Mieux encore, vous constaterez la qualité de nos produits et leur fiabilité à chaque utilisation de votre glacière à bière pression. C'est important : votre nouvelle glacière à bière pression fera longtemps partie de votre famille.

Commencez par ici! ... Avant d'utiliser votre glacière de bière pression Chill 'N Tap

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici. Ils se trouvent sur une étiquette à l'arrière du boîtier.

Brochez votre coupon de caisse à l'endos de cette page. Il sera nécessaire pour votre garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

BESOIN D'AIDE?

Avant de téléphoner pour une réparation, voici quelques petites choses que vous pouvez faire afin que nous puissions mieux vous servir...

Lisez ce guide
Il contient des instructions qui vous aideront à utiliser et entretenir correctement votre glacière de bière pression.

Si vous avez reçu un appareil endommagé
Contactez immédiatement le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la glacière.

Économisez temps et argent
Consultez la section « Si quelque chose fonctionne mal » avant de téléphoner. Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants éventuels. Si vous avez besoin de notre aide, vous pouvez être assuré que nous serons au bout du fil.

Tél. : 1-800-26- **Danby**

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements importants sur la sécurité

Instructions de mise à la terre	24
Avertissement : le gaz carbonique peut être dangereux!	24
Consignes de sécurité	25
N'attendez pas : faites-le immédiatement!	25
Avis important	25

24

Caractéristiques

Familiarisez-vous avec votre glacière de bière pression	26
Accessoires Chill 'N Tap	27
Capacité	28

26

Installation de votre Chill 'N Tap

Avant de faire fonctionner votre appareil	29
Mise aux rebuts de l'emballage	29
Emplacement	29
Consignes d'assemblage	30
Modification du sens de la porte	33
Installation des roulettes	33

29

Consignes d'utilisation

Commandes électroniques	34
Température de la bière	34
Remplacement d'une bouteille de gaz carbonique vide	35
Mise en perce d'un fût	35
La bonne technique de pression	36

34

Nettoyage et entretien

Glacière de bière pression, système de distribution	37
Verrerie, pression du gaz carbonique, glacière de bière pression	38

37

Avant de placer un appel de service

Dépannage	39
Garantie	41

39

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

POUR VOTRE SÉCURITÉ...

Au sujet des risques de brûlure, d'incendie, de choc électrique ou de blessure

- Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement ou d'un bris, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique d'emprunter le chemin offrant le moins de résistance.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation avec équipement conducteur de mise à la terre et fiche bipolaire avec terre. La prise doit être branchée dans une prise adéquate, installée et mise à la terre selon la réglementation locale.
- Consultez un électricien qualifié ou un technicien si les directives de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre appropriée des prises murales.

AVERTISSEMENT : LE GAZ CARBONIQUE PEUT ÊTRE DANGEREUX!

Les bouteilles de gaz carbonique chargées contiennent du gaz hautement pressurisé, qui peut représenter un danger s'il n'est pas manipulé correctement. Avant l'installation, lisez et assurez-vous de bien comprendre les procédures suivantes concernant les bouteilles de gaz carbonique :

AVERTISSEMENT

S'il est difficile de respirer ou si un mal de tête vous prend, il est possible que des concentrations anormales de gaz carbonique se trouvent dans la pièce...

**FERMEZ LA VALVE PRINCIPALE
DE LA BOUTEILLE DE GAZ
CARBONIQUE, AÉREZ LA PIÈCE
ET QUITTEZ-LA IMMÉDIATEMENT!**

1. Branchez toujours la bouteille de gaz carbonique à un régulateur. Sans quoi, l'ouverture de la valve de la bouteille pourrait causer une explosion qui risque d'entraîner la mort ou des blessures.
2. Ne branchez jamais la bouteille de gaz carbonique directement sur le fût de bière.
3. Fixez toujours la bouteille de gaz carbonique en position verticale.
4. Gardez toujours la bouteille de gaz carbonique à l'abri de la chaleur.
5. Ne laissez jamais tomber et ne lancez jamais une bouteille de gaz carbonique.
6. Avant de l'installer, vérifiez toujours la date d'essai du D.O.T. (Ministère des transports), située sur le col de la bouteille. Si l'essai a eu lieu il y a plus de cinq (5) ans, retournez la bouteille de gaz à votre fournisseur.
7. Ne branchez jamais une bouteille dont le mécanisme de pression ne présente pas deux (2) mécanismes de sécurité :
 - (a) un au niveau du régulateur de gaz carbonique;
 - (b) un au niveau du coupleur de la bouteille, sur la conduite de pression du gaz.Le régulateur et le coupleur de fût compris avec cet appareil constituent de tels mécanismes de sécurité.
8. Les bouteilles de gaz carbonique doivent être rangées préférablement dans les pièces les plus froides de l'établissement, à 70° F (21° C). Elles doivent toujours être fixées en position verticale.
9. Aérez toujours la pièce après une fuite de gaz carbonique.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil doit être branché à une prise électrique correctement mise à la terre (voir Instructions de mise à la terre, à la page 4).
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés.
- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, tel un sous-sol humide, une piscine ou un évier.

- Ne faites pas dégeler cet appareil à l'aide d'autres appareils électriques (ex. : séchoir à cheveux) et ne grattez jamais la glace ou le givre de l'évaporateur (plaque froide) à l'aide d'un objet coupant.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation avant de le nettoyer ou de tenter de le réparer.



AVERTISSEMENT: Toute réparation doit être effectuée par le personnel qualifié seulement.

N'ATTENDEZ PAS : FAITES-LE IMMÉDIATEMENT!

Une mauvaise mise aux rebuts d'appareils usés constitue un risque de piège pour les enfants.

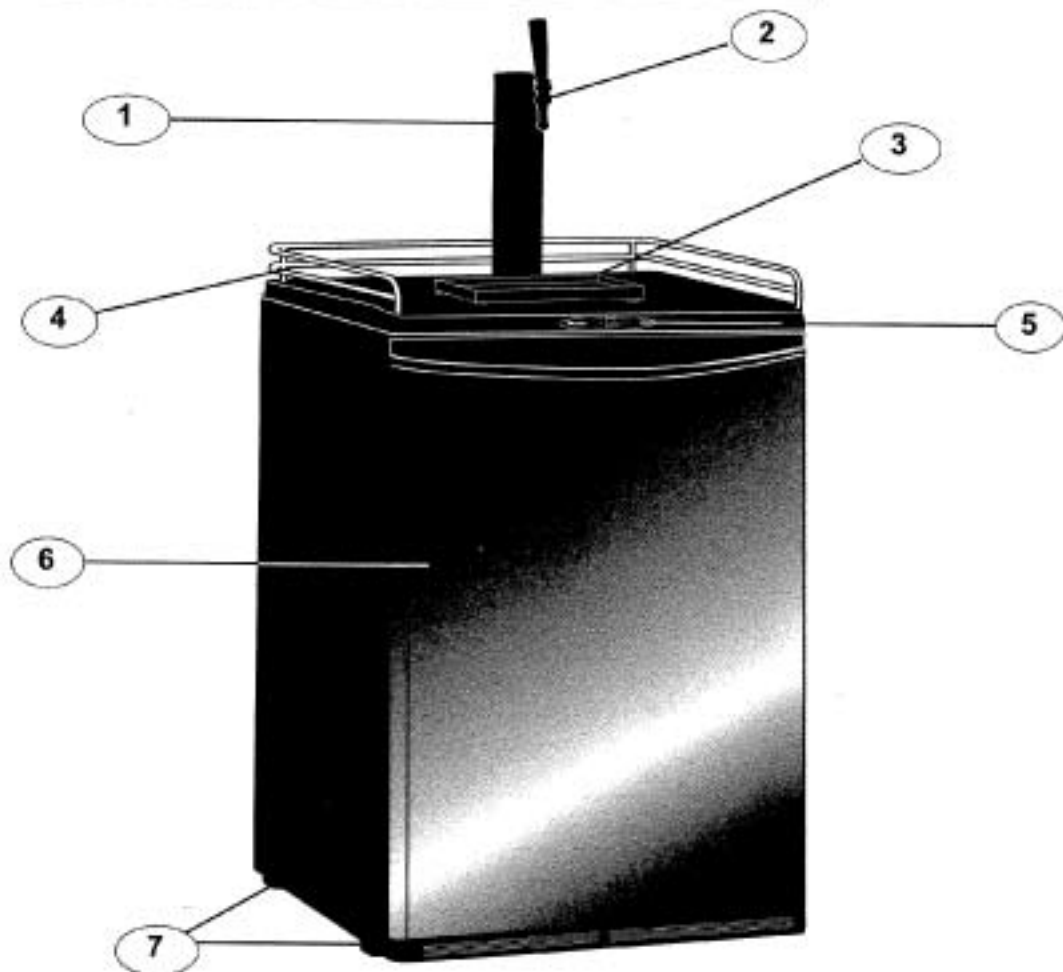
- Si vous avez acheté cet appareil afin d'en remplacer un vieux, retirez les joints, verrous, couvercles ou les portes de l'appareil non utilisé. S'il était équipé d'un verrou ne pouvant être ouvert de l'intérieur (boulon de blocage), assurez-vous que le verrou est retiré, mis hors service ou détruit avant la mise aux rebuts. Ceci empêchera les enfants de s'enfermer accidentellement dans l'appareil et d'y étouffer.
- Le système de refroidissement de cet appareil est rempli de substances réfrigérantes et isolantes devant être traitées séparément. Appelez votre représentant de service ou un centre d'entretien spécialisé. Si vous êtes incapable d'en trouver un, contactez votre autorité locale afin d'obtenir les directives de mise aux rebuts appropriée. Prenez soin de ne pas endommager les lignes de réfrigération de l'appareil.

AVIS IMPORTANT

La bière est facile d'accès avec la nouvelle glacière de bière pression de Danby. La glacière n'est cependant pas conçue pour offrir de la bière aux personnes n'ayant pas l'âge légal pour consommer. Un jeu de verrouillage du robinet permettant de restreindre l'accès à la bière est disponible et peut être acheté auprès de notre service des ventes (voir Accessoires facultatifs, à la page 27). Danby n'est pas responsable de la consommation ou utilisation illégales de la bière. **RAPPELEZ-VOUS : LA MODÉRATION A BIEN MEILLEUR GOÛT! LE VOLANT ET L'ALCOOL NE FONT PAS BON MÉNAGE!**

CARACTÉRISTIQUES

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE
GLACIERE DE BIERE PRESSION



1 Tour distributrice
noir

2 Robinet et poignée
de distribution

3 Égouttoir de
plastique

4 Surface de
travail et rail
chromés

5 Commandes et
affichage
électroniques

6 Porte d'acier
inoxydable

7 Pieds de mise à
niveau ou roulettes
pivotantes
facultatives (comprises)

CARACTÉRISTIQUES

ACCESSOIRES CHILL 'N TAP

ACCESSOIRES COMPRIS

Retirez tous les accessoires de l'emballage compris avec cet appareil et vérifiez qu'ils y sont tous, en bonne condition. Si un accessoire faisait défaut ou n'était pas en bonne condition, téléphonez SANS FRAIS chez Danby au numéro ci-dessous et informez-en notre service à la clientèle.

- 2 rails chromés (à attacher sur la surface de travail)
- 4 vis autotaraudeuses (pour fixer le rail chromé)
- 1 pied de soutien de bouteille de gaz carbonique
- 1 bouteille de gaz carbonique (vide)
- 1 régulateur de gaz carbonique (jauges de pression haute et faible)
- 1 tube pneumatique de gaz carbonique
- 2 connecteurs de tube pneumatique de gaz carbonique (transparents)
- 1 prise du tube pneumatique de gaz carbonique (à l'extérieur du boîtier, à l'arrière)
- 1 coupleur de fût de bière
- 1 tour à bière (complète, avec robinet, tube, écrou et rondelle de caoutchouc)
- 4 vis à métaux (pour attacher le cabinet à la tour à bière)
- 1 joint (fond de la tour à bière)
- 1 poignée (robinet de la tour à bière)
- 1 étagère de fût à bière (nécessaire aux installations de fût « accroché » seulement)
- 1 plaque protectrice (plancher du boîtier réfrigérant)
- 1 égouttoir de plastique (2 morceaux)
- 4 roulettes pivotantes, 2 verrous (installation facultative)
- 16 vis à métaux (pour l'installation des roulettes)

ACCESSOIRES FACULTATIFS

Ces accessoires ne sont pas compris avec le Chill 'N Tap. Ils doivent être achetés séparément.

Description

Verrou de robinet à bière
Jeu de nettoyage du conduit de bière

N° de pièce

#7703
#CLEANINGKIT

Pour plus de renseignements sur l'achat de ces accessoires, contactez notre service à la clientèle au 1-800-26- **Danby**® (1-800-263-2629).

CARACTÉRISTIQUES

CAPACITÉ

TAILLE DE FÛT

Trois (3) tailles de fût standard peuvent être utilisées avec votre glacière à bière pression Chill 'N Tap :

1/2 baril : fût de 58,5 litres (15,5 gallons)
Rendement : 7 caisses (1984 oz) de bière
Poids du fût : 170 lb plein (approximativement)

1/4 baril : fût de 30 litres (7,75 gallons)
Rendement : 3 1/2 caisses (992 oz) de bière
Poids du fût : 85 lb plein (approximativement)

1/6 baril : fût de 20 litres (5 gallons)
Rendement : 2 1/2 caisses (640 oz) de bière
Poids du fût : 60 lb plein (approximativement)

BOUTEILLE DE GAZ CARBONIQUE

Une bouteille de gaz carbonique chargée à plein (5 lb) donnera le rendement approximatif suivant :

<u>Quantité</u>	<u>Taille de fût</u>
10	Fût de 58,5 litres (1/2 baril)
20	Fût de 30 litres (1/4 baril)
25	Fût de 20 litres (1/6 baril)

Consultez vos « Pages jaunes » sous « Oxygène » afin de trouver un fournisseur de gaz carbonique (remplissage) près de chez vous.

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

Avant de faire fonctionner votre appareil...

Si l'appareil a été transporté ou penché récemment, laissez-le reposer à la verticale pendant environ une heure avant de le brancher à l'alimentation électrique. Ceci permet de réduire les risques de mauvais fonctionnement du système de refroidissement causés par la manutention et le transport. Nettoyez complètement l'appareil, à l'intérieur comme à l'extérieur (voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38).

IMPORTANT :

- Assurez-vous que tous les accessoires compris sont présents et en bonne condition (voir Accessoires compris, à la page 27).

Assurez-vous d'avoir bien lu et compris toutes les consignes de sécurité des pages 24 et 25.

MISE AUX REBUTS DE L'EMBALLAGE

**NOUS AVONS
L'ENVIRONNEMENT À
COEUR**

- Nos produits utilisent des matériaux favorables à l'environnement (recyclables). Pour cette raison, les matériaux d'emballage individuel sont clairement marqués du symbole de recyclage. Utilisez toujours les méthodes de mise aux rebuts appropriées.
- Lorsqu'un appareil termine sa vie utile, utilisez toujours les méthodes de mise aux rebuts sécuritaires et appropriées (voir N'attendez pas : faites-le maintenant!, à la page 25).

EMPLACEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'intérieur seulement et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

- Sélectionner l'emplacement approprié garantit des niveaux de performance optimale à votre appareil. Choisissez un emplacement où l'appareil ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil, loin des sources de chaleur.
- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, telle un sous-sol humide, une piscine ou un évier.
- Cet appareil comprend un boîtier refroidi au ventilateur de condenseur. L'admission et l'échappement frontaux doivent être entourés d'un espace libre de 2 à 3 pouces afin de maintenir un refroidissement approprié.

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE

1. Installez le rail supérieur : Tel qu'illustré à la Fig 1



Fig. 1

2. Installez le soutien de bouteille de gaz carbonique :
Installez le soutien de bouteille sur les goujons situés sur la paroi extérieure arrière du boîtier (aucun outil n'est requis).
Alignez les trous du soutien de bouteille avec les goujons, et enfoncez fermement. Voir la figure 2.

3. Installez la bouteille de gaz carbonique : Installez votre bouteille de gaz carbonique chargée à plein sur le pied de soutien.



Fig. 2

AVIS IMPORTANT : SOYEZ TOUJOURS EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES BOUTEILLES DE GAZ CARBONIQUE PRESSURISÉ.

4. Installez le régulateur de gaz carbonique : Attachez le régulateur de gaz carbonique à la bouteille en vissant l'écrou du régulateur dans la valve de la bouteille et serrez à l'aide d'une clé réglable. Voir la figure 3.



Fig. 3

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)

5. **Installez le tube pneumatique de gaz carbonique au régulateur :**
Attachez une extrémité du tube pneumatique (rouge) au raccord à barbelure du tube du régulateur de gaz carbonique. Fixez le tube à l'aide d'un des deux boutons de plastique noir (autoverrouillant) sur les pinces comprises (utilisez des pinces pour fermer le bouton hermétiquement afin de prévenir toute fuite). **Voir la figure 4.**
6. **Installez le joint de la tour à bière :** Placez le joint de caoutchouc (tour à bière) directement au-dessus du cabinet, en alignant les quatre orifices du joint aux quatre ouvertures du cabinet.
7. **Installez la tour à bière :** Déroulez la conduite de bière (tube) de la tour et insérez-la avec l'écrou à travers le joint et dans le boîtier. Vous devrez manoeuvrer (plier) l'écrou à oreilles (avec la conduite de bière) en direction nord-sud en l'enfonçant dans l'ouverture. Alignez les quatre ouvertures du fond de la tour à bière, du joint et de la baïonnette. Le robinet de bière doit faire face au devant du boîtier (position 6h00). À l'aide d'un tournevis Phillips, attachez la tour à bière au cabinet au moyen des quatre vis à métaux comprises. Serrez fermement. Afin de retirer (déverrouiller) le jeu de la tour à bière du boîtier, agrippez la tour, tournez-la d'un quart de tour dans le sens antihoraire (jusqu'à ce qu'elle bloque) et soulevez-la.
8. **Installez la poignée du robinet de la tour à bière :** Vissez la poignée noire (sens horaire) sur le robinet de la tour à bière (serrez à la main seulement).
9. **Installez la plaque protectrice (Pré-installé) :** Afin de ne pas endommager (égratigner) le fond du boîtier réfrigérant, la plaque protectrice doit toujours être installée lorsque le pied de fût est utilisé. La plaque protectrice rend plus faciles l'installation et le retrait du fût et du pied de fût.
10. **Installez le fût de bière :** Placez le pied de fût directement devant le boîtier réfrigérant ouvert. À l'aide de la technique de levée appropriée (à l'aide des poignées de fût seulement), soulevez délicatement le fût de bière et déposez-le dans le pied de fût. **Voir la figure 7.**
REMARQUE : Le pied de fût est nécessaire pour les fûts de style « cuve » de 30 litres (1/4 baril) seulement. Afin d'installer le fût de bière et le pied à l'intérieur du boîtier réfrigérant, collez vos genoux derrière le pied de fût et agrippez ses poignées. Soulevez l'avant du pied de fût, juste assez pour que le devant du pied repose sur le devant du boîtier réfrigérant. **Voir la figure 8.** Agrippez les poignées (avant) du pied de fût et faites précautionneusement glisser le pied de fût tout au fond du boîtier réfrigérant.



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE (suite)

11. Installez coupleur de fût :

AVIS IMPORTANT : Assurez-vous que la poignée noire du coupleur de fût est à la position élevée (fermée) avant de l'installer sur le fût de bière. Voir la figure 7. Insérez le coupleur de fût dans le col verrouillant du fût de bière et faites un quart de tour dans le sens horaire afin de le verrouiller.

12. Installez le tube pneumatique de gaz carbonique au coupleur de fût :

Attachez l'extrémité ouverte du tube pneumatique (rouge) au raccord à barbelure du tube du coupleur de fût. Fixez le tube à l'aide du bouton de plastique noir (autoverrouillant) restant sur la pince comprise (utilisez des pinces pour fermer le bouton hermétiquement afin de prévenir toute fuite).

13. Installez la conduite de bière au coupleur de fût :

Vissez l'écrou de la conduite de bière au coupleur de fût et serrez fermement à la main.

AVIS IMPORTANT : La rondelle de caoutchouc noir comprise doit être installée à l'intérieur de l'écrou de connexion de la conduite de bière avant de brancher la conduite au coupleur de fût.

14. Branchez le coupleur de fût et le fût de bière :

Avant de brancher (ouverture) le coupleur de fût et le fût de bière, assurez-vous que le robinet de la tour à bière est à la position fermée (poignée repoussée vers l'arrière). Fin d'engager le branchement du réservoir, tirez sur la poignée du coupleur de fût et enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Attendez qu'un « clic » audible indique que la poignée est à sa position abaissée finale. Voir la figure 8.

15. Ouvrez la valve principale de la bouteille de gaz carbonique :

Avant d'ouvrir la valve principale située sur le dessus de la bouteille de gaz carbonique, assurez-vous que la valve d'arrêt

secondaire sur la tige de tuyau inférieur du régulateur est à la position fermée. Voir la figure 9.

REMARQUE : Lorsque la valve secondaire (poignée) est à la position horizontale (est-ouest), la valve est fermée. Lorsque la valve secondaire (poignée) est à la position verticale (nord-sud), la valve est ouverte. Afin d'ouvrir la valve principale de la bouteille de gaz carbonique, tournez (lentement) son compteur dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'elle soit ouverte complète. Vous remarquerez que les aiguilles des deux jauges montent.

16. Réglez le régulateur de gaz carbonique : Le régulateur de gaz carbonique comporte deux jauges de pression. Voir la figure 11. La jauge supérieure n° 1 vérifie la faible pression (intérieur du fût) et doit être réglée à la bonne pression : 10 à 12 psi/lb. La jauge inférieure n° 2 vérifie la haute pression (bouteille de gaz carbonique) et n'est pas réglable. La jauge de haute pression agit aussi comme jauge de carburant, afin de vous laisser savoir quand la bouteille de gaz carbonique doit être remplie.

IMPORTANT : La pression interne de fonctionnement du fût de bière devrait être réglé et maintenu entre 10 et 12 psi/lb. Pour ajuster le réglage de faible pression :

- À l'aide d'une clé réglable, desserrez l'écrou du verrou de réglage n° 3. Voir la figure 10.
- À l'aide d'un tournevis à tête plate, tournez la vis de réglage n° 4 du régulateur. Voir la figure 10. Une rotation dans le sens horaire de la vis de réglage augmente la basse pression. Une rotation dans le sens antihoraire de la vis de réglage diminue la basse pression.
- Lorsque la pression de fonctionnement requise est atteinte, resserrez l'écrou de verrou de réglage n° 3.
- Vous êtes maintenant prêt à servir de la bière froide.



Fig. 7



Fig. 8

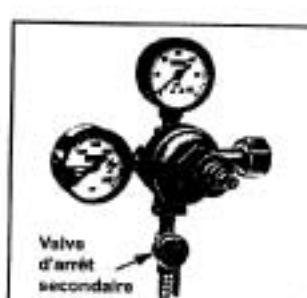


Fig. 9

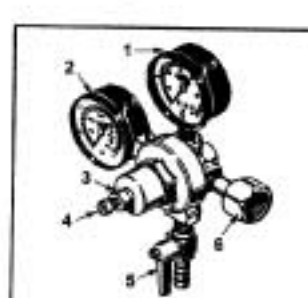


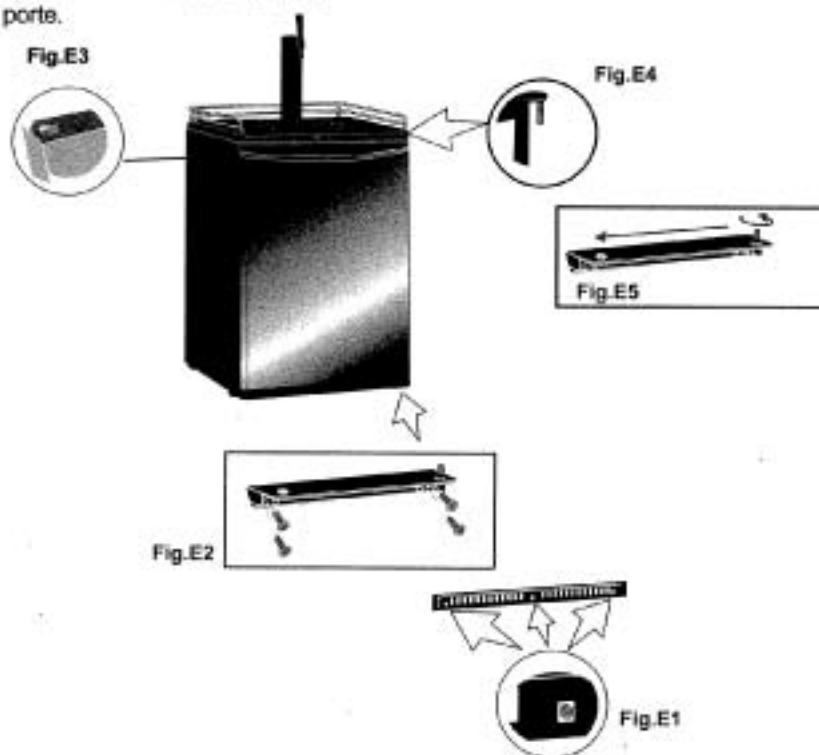
Fig. 10

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

AVIS IMPORTANT : Avant de procéder au paramétrage des options de cette page, retirez le fût et la bouteille de gaz carbonique (si installés) de la glacière de bière pression. Une fois le paramétrage terminé, laissez l'appareil reposer à la verticale pendant une heure avant de le faire fonctionner.

Modification du sens de la porte

1. Couchez l'appareil sur son dos.
2. Retirez la plaque de basse en dévissant les trois vis de serrage (voir Fig. E1).
3. Retirez les quatre vis situées sur la charnière inférieure de la porte (Fig E2)
4. Tirez la porte vers le bas jusqu'à ce qu'elle se dégage de la charnière supérieure.
5. Retirez le bouchon de plastique de la vis à la gauche supérieure du cadre de porte (Fig E3) et installez-le à la droite supérieure du cadre de la porte.
6. Dévissez la cheville de la charnière supérieure (Fig. E4) de la porte du côté droit de la surface de travail et installez-la à la gauche de la surface de travail.
7. Placez la porte sur le boîtier et poussez-la vers le haut jusqu'à ce que la cheville de la charnière supérieure s'insère sur le dessus de la porte.
8. Retirez la cheville de soutien inférieure de la porte et replacez-la sur la cheville inférieure, tel qu'illustré à la Fig. E5.
9. Réinstallez la cheville de soutien inférieure sur le côté droit de la porte.
10. Assurez-vous d'aligner la porte et le boîtier avant de serrer les vis de la charnière inférieure au boîtier.
11. Réinstallez le plaque de basse.



Installation des roulettes

Les roulettes pivotantes verrouillables doivent être installées à l'avant de l'appareil pour un accès facile.












1. Couchez l'appareil sur son dos.
2. Retirez les quatre (4) pieds réglables.
3. Tel qu'illustré à la Fig A



Fig.A

CONSIGNES D'UTILISATION

Commandes électroniques

   38   
 AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE
 DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE
38 AFFICHAGE À DEL
 MODE FAHRENHEIT
 MODE CELSIUS
 SÉLECTEUR FAHRENHEIT-CELSIUS

Le panneau de commande électronique permet un contrôle total de la température du boîtier, de même que l'affichage et la modification de la température du boîtier, en Fahrenheit ou en Celsius.


Lorsque vous branchez votre glacière à bière pression pour la première fois, le DEL affiche la température réelle du boîtier en Fahrenheit, et le thermostat est réglé à 41° F (5° C). Les paragraphes suivants expliquent comment modifier ces réglages afin qu'ils conviennent à vos besoins.

Réglage de la température :

- Appuyez une fois sur un ou l'autre des boutons ▲ ▼ et relâchez pour entrer en mode de réglage. L'affichage à DEL clignote et affiche le précédent réglage de température, indiquant que la température peut être réglée.
- Chaque pression sur le bouton augmente ▲ ou ▼ minue la température par intervalle de 1° (F ou C), jusqu'à ce que le réglage désiré soit atteint. La température peut être réglée entre 36° et 46° F (2° et 8° C).

*Remarque : l'affichage clignote pendant 5 secondes après la dernière pression du bouton, avant de reprendre l'affichage de la température réelle du boîtier

Modification de l'affichage de la température :

- Appuyez sur le bouton sélecteur  afin d'alterner entre l'affichage en Fahrenheit et en Celsius. Le témoin correspondant du sélecteur s'illumine afin d'indiquer quelle unité de température est affichée.
- * Veuillez prendre note : en cas de panne électrique, tous les modifications aux réglages sont perdus et les réglages par défaut sont ramenés au retour de l'alimentation.

Température de la bière

Une bonne température constante est un facteur important à considérer pour le rangement et la distribution de la bière pression. Respectez les lignes directrices suivantes :

- La bière peut geler : il est donc important de sélectionner et de maintenir une température de fonctionnement adéquate dans le boîtier réfrigérant. * La bière gèle à 28° F (-2° C).
- La température optimale pour servir la bière froide varie entre 36° - 40° F (2° - 4° C).
- Les températures trop basses ou trop élevées peuvent entraîner une perte de saveur, un mauvais goût et des problèmes de distribution.
- Gardez un thermomètre à portée de la main (réglez la température au besoin).
- Surveillez périodiquement la température de votre glacière à bière pression (réglez au besoin).
- Gardez la glacière à bière pression fermée le plus possible afin d'éviter les variations de température.

CONSIGNES D'UTILISATION

COMMENT...

Remplacer une bouteille de gaz carbonique vide

1. Fermez la valve principale de la bouteille (A) en la tournant dans le sens horaire. **Voir la figure 11.**
2. Fermez la valve d'arrêt secondaire (C) en la mettant en position horizontale (est-ouest) sur la tige de tuyau inférieur. **Voir la figure 11.**
3. Retirez la pince du tube pneumatique et le tube du régulateur.
4. Retirez le jeu du régulateur (E) de la bouteille vide. **Voir la figure 11.**
5. Retirez le bouchon protecteur de la nouvelle bouteille de gaz carbonique.
6. Rattachez le jeu du régulateur (E) à la nouvelle bouteille. **Voir la figure 11.**
7. Rattachez le tube pneumatique au régulateur (raccord à barbelure) et serrez avec la pince.
8. Ouvrez lentement la valve principale (A), entièrement. **Voir la figure 11.**
9. Réglez la pression du régulateur (D) au besoin, entre 10 et 12 psi/lb.
10. Ouvrez la valve d'arrêt secondaire (C) en la mettant en position verticale (nord-sud) sur la tige de tuyau inférieur.

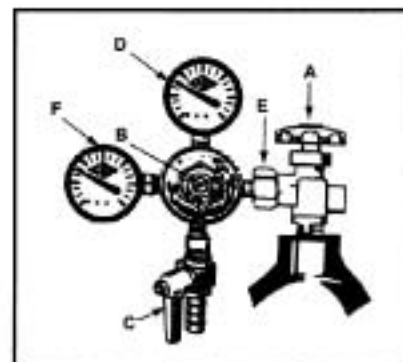


Fig. 11

Mise en perce d'un fût

IMPORTANT : N'agitez pas inutilement les fûts. Si les fûts ont été secoués (durant le transport ou l'installation), laissez-les reposer entre 1 et 2 heures avant de les percer.

- Avant de procéder à la mise en perce du fût, assurez-vous que les robinets sont à la position fermée.
- Retirez complètement le bouchon de sécurité (bouchon d'identification) du fût de bière.
- Vérifiez que le coupleur de fût (poignée) est à la position élevée (fermée). Voir la figure 7.
- Insérez le coupleur de fût dans le col verrouillant du fût de bière et faites un tour dans le sens horaire afin de le verrouiller.
- Tirez sur la poignée du coupleur de fût vers le bas, jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Voir la figure 8. Ceci active la conduite de bière et la conduite de pression (gaz carbonique).

Le fût est maintenant percé et la bière prête à tirer.

CONSIGNES D'UTILISATION

La bonne technique de trait

L'utilisation de la bonne technique de trait pour verser la bière devrait vous permettre de remplir un verre de 8 oz en quatre secondes, laissant environ $\frac{1}{2}$ et 1 pouce de mousse.

1. Rincez un verre stérilisé à l'eau froide
2. Placez le verre sous le robinet et inclinez à 45 degrés (tel qu'illustré à la **figure 12**), laissant environ 1/4 pouce entre le verre et le robinet.
3. Tirez complètement la poignée de distribution et remplissez le verre aux 2/3 (tel qu'illustré sur la **figure 13**).
4. Radressez le verre et terminez le remplissage en versant en son centre (tel qu'illustré sur la **figure 14**).
5. Assurez-vous que la poignée est complètement remise à la position fermée une fois le trait terminé.

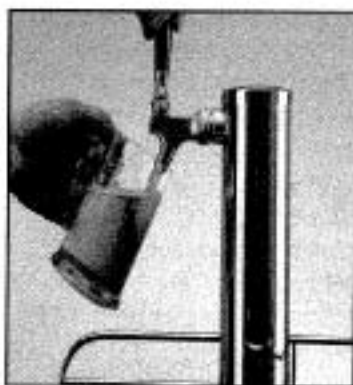


Fig. 12

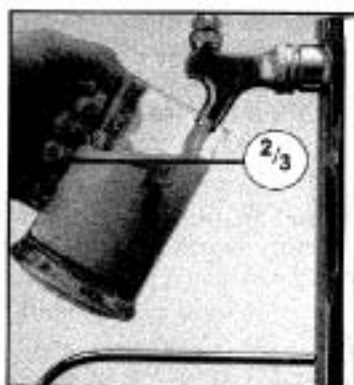


Fig. 13

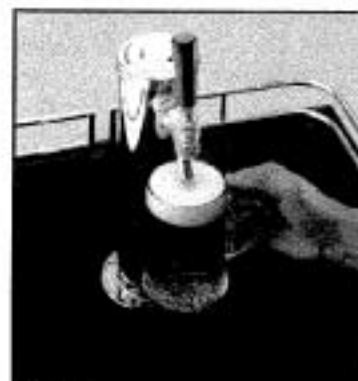


Fig. 14

À NE PAS FAIRE...

- Commencer le trait avec le verre en position verticale.
- Utiliser de verre givré : la différence de température entre un verre givré et la bière peut causer un surplus de mousse.
- Tirer partiellement (ou lentement) sur la poignée de distribution : le robinet subira une turbulence inutile au transport de la bière, entraînant une quantité substantielle de mousse dans le verre.

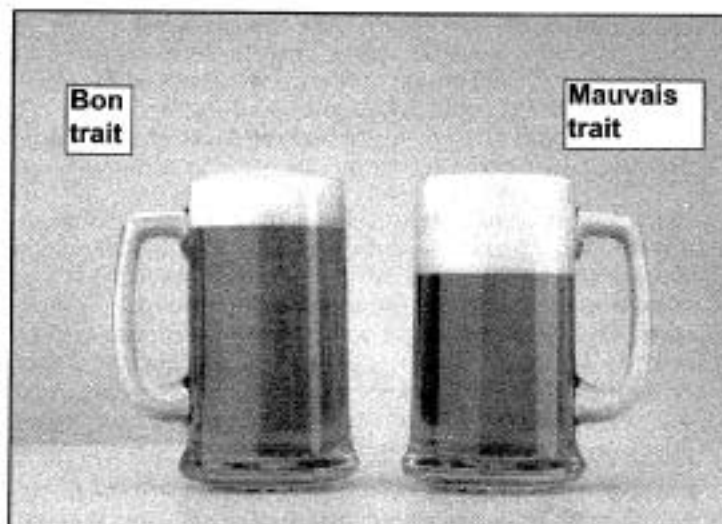


Fig. 15

NETTOYAGE ET ENTRETIEN...

Un nettoyage et un entretien réguliers sont des facteurs clé de longévité de la glacière, de qualité de la bière ainsi que de fonctionnement sans problème de votre glacière de bière pression Chill 'N Tap.

... de la glacière à bière pression

- Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur : les dépôts de glace sur l'évaporateur sont automatiquement dégivrés. L'accumulation de glace sur l'évaporateur durant le fonctionnement du compresseur dégivre automatiquement (à la fin du cycle du compresseur). L'eau de dégivrage s'accumule à l'intérieur de la conduite et se rend vers la sortie de la conduite de la paroi arrière, dans un égouttoir situé sous le compresseur, où elle s'évapore.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou réparer l'appareil. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs : ils pourraient endommager le panneau de commande et les surfaces peintes. Nettoyez l'extérieur du boîtier à l'eau tiède et au savon doux. Nettoyez l'intérieur à l'eau tiède et au savon doux, en ajoutant une ou deux cuillères complètes de vinaigre. Rebranchez l'appareil à l'alimentation après le nettoyage.
- Si vous prévoyez ne pas utiliser l'appareil sur une longue période, débranchez le cordon d'alimentation. Nettoyez l'appareil et laissez la porte entr'ouverte afin de diminuer l'accumulation de moisissure à l'intérieur du boîtier.

... du système de distribution

Les conduites de bière doivent être nettoyées périodiquement à cause d'une accumulation de cristaux sur les raccords, conduites et bouchons, communément appelés « tartre de bière ». Si le tartre de bière n'est pas entièrement éliminé par un nettoyage, il laissera une surface insalubre propice à la propagation de microorganismes pouvant causer une saveur indésirable à la bière ou l'éventer. Une quantité suffisante de tartre de bière conduit aussi à des problèmes de distribution allant de la production de mousse abondante à la bière éventée, peu importe les niveaux de carbonisation ou de qualité (âge) de la bière dans le fût.

Un nettoyage planifié de la conduite et du robinet à l'aide de l'équipement et des produits chimiques appropriés élimine l'accumulation de tartre de bière, protège l'intégrité du produit et assure la bonne condition du système de distribution et des sceaux d'étanchéité. La conduite de distribution (de la bière) doit être nettoyée chaque trois (3) semaines environ ou à chaque deuxième fût – selon la première occurrence. Le robinet distributeur doit être nettoyé hebdomadairement ou avant chaque utilisation lors d'une utilisation irrégulière. Remarque : Si vous avez de la difficulté à manipuler la poignée du robinet, il s'agit habituellement d'un signe qu'il doit être nettoyé. ***N'APPLIQUEZ PAS** de force indue pour déplacer la poignée dans ce cas : vous pourriez endommager la poignée ou le robinet. Vous ne seriez pas couvert par votre garantie.

Un jeu de nettoyage standard permet environ huit (8) nettoyages planifiés de la conduite. Les jeux de nettoyage de la conduite sont disponibles et peuvent être achetés auprès de notre service après-vente. Pour plus de renseignements, appelez au 1-800-26-DANBY (1-800-263-2629).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN...

... stérilisation de la verrerie

Après l'avoir rincé à l'eau froide, vérifiez si l'eau s'accroche ou si elle coule du verre à l'égouttage. Si elle s'accroche, le verre n'est pas stérilisé et empêchera la formation de mousse.

- Maintenez des conditions de salubrité strictes dans la zone de lavage des verres.
- Ne lavez jamais la verrerie avec les ustensiles ou les plats de service de nourriture. Des particules ou des résidus peuvent avoir un effet sur la qualité et le goût de la bière pression.
- Les détergents de vaisselle réguliers sont à base de gras et laissent une fine pellicule huileuse sur le verre, ce qui évente rapidement la bière. Il est donc fortement recommandé d'utiliser un détergent conçu spécialement pour les verres de bière, sans odeur et sans gras, en lieu des détergents liquides réguliers.
- Évitez de sécher la verrerie à l'aide d'une serviette : elles laissent des traces de peluche sur la surface des verres.
- Nous recommandons l'utilisation de verrerie conçue pour la bière uniquement. Les produits laitiers et autres aliments laissent des particules ou des résidus peuvent avoir un effet sur la qualité et le goût de la bière pression.

... de la pression de gaz carbonique

- Vérifiez périodiquement les régulateurs de pression afin de vous assurer que la pression de fonctionnement demeure constante, entre 10 et 12 psi/lb.
- Maintenez toujours l'équipement en bonne condition.

... du fût de bière

La bière pression doit être traitée comme un produit alimentaire. Il est très important de la ranger et de la manipuler avec soin.

- La bière pression doit être immédiatement réfrigérée.
- Les produits de bière pression ont une durée de conservation « moyenne » de 30 jours après la mise en perce du fût. En gardant le fût de bière pressurisé (avec le gaz carbonique) et en entretenant adéquatement le système de distribution, la durée de conservation peut être allongée à 60 jours (ou plus).
- Les fûts de bière doivent être rangés (réfrigérés) séparément des autres produits alimentaires.

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Formation excessive de mousse	Agitation récente du fût	Si le fût a été récemment déplacé (transporté), laissez-le reposer pendant au moins deux (2) heures avant de le percer.
	Mauvais réglage du régulateur	Vérifiez que la basse pression (gaz carbonique) est entre 10 et 12 psi.
	Température de la glacière à bière pression trop chaude	Assurez-vous que la glacière fonctionne entre 36° F et 40° F (2° C et 4° C). Si le fût de bière a été exposé à la chaleur sur une longue période, laissez-le refroidir assez longtemps avant de verser.
	Accumulation de pression	Activez la valve de relâche de pression située sur le coupleur de fût, pendant 3 secondes.
	Mauvaise technique de trait	Voir La bonne technique de trait, à la page 36.
Bière éventée, aucune formation de mousse	Mauvais réglage du régulateur	Vérifiez que la faible pression (gaz carbonique) est entre 10 et 12 psi.
	La verrerie n'a pas été stérilisée	Des résidus d'huile sur la verrerie empêchent de garder la mousse (voir Stérilisation de la verrerie, à la page 38).
	Tube de distribution étiré	Toutes les recommandations de réglage de température et de jauge sont calculées pour un tube de distribution de cinq (5) pieds.
	Bouteille de gaz carbonique vide ou presque vide	Vérifiez que la jauge de haute pression n'indique pas 0 psi. Remplissez au besoin.
Aucun écoulement de bière du distributeur	Valve de gaz carbonique ou valve d'arrêt fermées	Assurez-vous que les valves de la bouteille de gaz carbonique et d'arrêt du régulateur sont ouvertes.
	Bouteille de gaz carbonique vide	Vérifiez que la jauge de haute pression n'indique pas 0 psi. Remplissez au besoin.
	Fût de bière vide	Remplacez le fût de bière.
	Obstruction de la conduite ou du distributeur	Vérifiez qu'il n'y a aucun « pli » ou obstruction dans le tube pneumatique (rouge) ou de distribution (transparent), et qu'ils ne sont pas gelés.
	Mauvais branchement(s)	Assurez-vous que tous les branchements sont fixes, que les sceaux d'étanchéité sont tous en place et en bonne condition.

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause probable	Solution
Trait en crachot	Système de distribution à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Coupleur de fût mal installé	Vérifiez l'étanchéité entre le fût et le robinet.
	Obstruction de la conduite ou du distributeur	Vérifiez qu'il n'y a aucun « pli » ou obstruction dans le tube pneumatique (rouge) ou de distribution (transparent), et qu'ils ne sont pas gelés.
	Mauvaise technique de trait	Voir La bonne technique de trait, à la page 36.
Égouttage du robinet	Poignée mal fermée	Après chaque versement, assurez-vous de remettre la poignée à la position fermée.
	Robinet à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
Déversement rapide du gaz carbonique	Mauvais branchement, fuite du tube pneumatique	Assurez-vous du bon branchement du tube pneumatique au régulateur ou vérifiez que le tube ne présente pas de fuite.
Difficulté de manipulation de la poignée du robinet	Robinet à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Système de poignée endommagé	Retirez la poignée et les écrous de branchement. Vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés.
Saveur ou odeur anormales de la bière	Système de distribution à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Système de distribution contaminé	Vérifiez que les tubes ne présentent pas de fuite d'air. Assurez-vous que tous les branchements sont fixes, que les seaux d'étanchéité sont tous en place et en bonne condition.
	Date de conservation de la bière expirée.	Remplacez le fût de bière.

Danby[®]
Designer

GARANTIE LIMITÉE DE RÉFRIGÉRATEUR COMPACT

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby ou par l'un des ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

Les pièces en plastique sont garanties pour trente (30) jours seulement à partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation prévue.

Première 18 mois Pendant les premiers dix-huit (18) mois, toutes pièces électriques de ce produit s'avèrent défectueuses, y compris les unités ayant des systèmes obturés, seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur INITIAL.

Pour bénéficier du service sous garantie Danby réserve le droit de limiter le rayon du "Service au domicile" selon la proximité d'un dépôt de service autorisé. Le client sera responsable pour le transport et tous les frais d'expédition de tout appareil exigeant le service en dehors des limites du "Service au domicile" au dépôt de service autorisé le plus proche. S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée ou à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront nulles et non avenues.

Cette garantie indique en aucun temps la responsabilité de Danby de l'avare ou dommage de la nourriture ou autre contenu, soit par les vices de l'appareil, ou soit par l'utilisation convenable ou inexacte.

EXCLUSIONS

En vertu de la présente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou représentation, qu'elle soit exprimée ou tacite, de façon manifeste ou intentionnelle, par Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.-U. d'A.) ou ses distributeurs agréés. De même, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou représentations, y compris les garanties, conditions ou représentations en vertu de toute loi régissant la vente de produits ou de toute autre législation ou règlement semblables.

En vertu de la présente, Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.-U. d'A.) ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des dégâts matériels, y compris à l'appareil, quelle qu'en soit la cause. Danby ne peut pas être tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement défectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de mettre à couvert et de dégager Danby Products Limitée de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les dégâts ou réparations sont dus aux cas suivants:

- 1) Panne de courant;
- 2) Dommages subis pendant le transport ou le déplacement de l'appareil;
- 3) Alimentation électrique incorrecte (tension faible, câblage défectueux, fusibles incorrects);
- 4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil;
- 5) Utilisation dans un but commercial ou industriel;
- 6) Incendie, dommages causés par l'eau, vol, guerre, émeute, hostilités, cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.);
- 7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.

Une preuve d'achat doit être présentée pour toute demande de réparation sous garantie. Prière de garder le reçu. Pour faire honorer la garantie, présenter ce document à la station technique agréée.

Service sous-garantie

Service au domicile sur modèles de 3,0 pi³ ou plus grands.

Danby Products Limited
PO Box 1776, 5670 Whiteley Rd, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-8820 FAX: (519) 837-8449

07/107

Danby Products Inc.
PO Box 699, 101 Bentley Court, Findlay, Ohio, U.S.A. 45829-0699
Telephone: (419) 425-6627 FAX: (419) 425-6629

Danby[®] Designer

Model • Modèle • Modelo
DKC645BLS

For service, contact your nearest
service depot or call:

1-800-26- **Danby**[®]
(1-800-263-2629)

to recommend a depot in
your area.

En cas de réparation, veuillez
contacter votre service
après-vente le plus près ou
communiquiez au:

1-800-26- **Danby**[®]
(1-800-263-2629)

pour connaître le service
après-vente le plus proche.

Para obtener servicio,
comuníquese con el
establecimiento de servicio
más cercano o llame al:

1-800-26- **Danby**[®]
(1-800-263-2629)

para que le recomendemos un
establecimiento de su zona.

Chill 'n Tap Keg Cooler

The model number can be found on the serial plate located on the back panel of the unit.

All repair parts available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE NUMBER.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Description

Glacière de bière en fût **Chill 'n Tap**

Le numéro du modèle se trouve sur la plaque d'identification située sur le panneau arrière de l'appareil.

Il est possible d'acheter les pièces de rechange ou de les obtenir par commande spéciale en vous rendant à votre service après-vente le plus proche. Pour effectuer des réparations ou obtenir l'adresse du service après-vente le plus proche, veuillez composer le NUMÉRO SANS FRAIS.

Pour effectuer des réparations ou commander des pièces de rechange, veuillez donner les renseignements suivants :

- Type de modèle
- Numéro du modèle
- Description des pièces

Refrigerador de Barril **Chill 'n Tap**

El número de modelo se encuentra en la placa de serie, ubicada en el tablero posterior de la unidad.

Puede comprar todos los repuestos o hacer un pedido especial visitando el establecimiento de servicio más cercano a su domicilio. Llame al TELÉFONO GRATUITO para obtener servicio de mantenimiento o la dirección del establecimiento de servicio más cercano a su domicilio.

Siempre, al solicitar servicio de mantenimiento o hacer un pedido de repuestos, debe suministrar la siguiente información:

- Tipo de artefacto
- Número de modelo
- Descripción del repuesto

Danby Products Limited, Guelph, Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45840