

MAKE THE MOST OF YOUR



LM24BF
OUTDOOR REFRIGERATOR/BEVERAGE DISPENSER

CARE & USE/INSTALLATION

CONTENTS

Contents

Safety information	2
Unpacking your appliance	3
Warranty registration	3
Installing your appliance	4
Cabinet clearances	4
Leveling the appliance	4
Electrical connection	5
Product dimensions	6
Using your Electronic control	8
Starting your appliance	8
Turning your appliance "ON" or "OFF"	8
Adjusting the temperature	8
Beverage dispenser operation	8
Alarms	8
Door ajar	8
Temperature sensor fault	8
High and Low temperature alarms	8
Alarm mute ..	9
Using your beverage dispenser.....	10
Shelving	10
Tap equipment and assembly.....	11
CO ₂ regulator	15
Drain kit	16
Care and cleaning	16
Cleaning the drain sump	16
Keg coupler cleaning	17
Faucet cleaning	17
Tap cleaning kit	18
Cleaning the beer line	18
Front grille	18
Cabinet	18
Interior	18
Long term storage / winterization	19
Stainless steel maintenance	21
Energy saving tips	21
Obtaining service	22
The Lynx Story	22
Troubleshooting	23

Important Safety Instructions

Warnings and safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating this appliance.

Recognize Safety Symbols, Words, and Labels.



WARNING

WARNING - You can be killed or seriously injured if you do not follow these instructions.



CAUTION

CAUTION-Hazards or unsafe practices which could result in personal injury or property / product damage.

NOTE

NOTE-Important information to help assure a problem free installation and operation.



WARNING

State of California Proposition 65 Warning:
This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.



WARNING

State of California Proposition 65 Warning:
This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm..

UNPACKING YOUR APPLIANCE



WARNING

EXCESSIVE WEIGHT HAZARD

Use two or more people to move product.
Failure to do so can result in personal injury.

Remove Interior Packaging

Your appliance has been packed for shipment with all parts that could be damaged by movement securely fastened. Remove internal packing materials and any tape holding internal components in place. The owners manual is shipped inside the product in a plastic bag along with the warranty registration card, and other accessory items.

Important

Keep your carton and packaging until your appliance has been thoroughly inspected and found to be in good condition. If there is damage, the packaging will be needed as proof of damage in transit. Afterwards please dispose of all items responsibly.



WARNING

WARNING - Dispose of the plastic bags which can be a suffocation hazard.

Note to Customer

This merchandise was carefully packed and thoroughly inspected before leaving our plant. Responsibility for its safe delivery was assumed by the retailer upon acceptance of the shipment. Claims for loss or damage sustained in transit must be made to the retailer.

NOTE

DO NOT RETURN DAMAGED MERCHANDISE TO THE MANUFACTURER - FILE THE CLAIM WITH THE RETAILER.



CAUTION

If the appliance was shipped, handled, or stored in other than an upright position for any period of time, allow the appliance to sit upright for a period of at least 24 hours before plugging in. This will assure oil returns to the compressor. Plugging the appliance in immediately may cause damage to internal parts.

Warranty Registration

It is important you send in your warranty registration card immediately after taking delivery of your appliance or you can register online at www.lynxgrills.com/support/registration

The following information will be required when registering your appliance.

Service/Model Number

Serial Number

Date of Purchase

Dealer's name and address

The service/model number and serial number can be found on the serial plate which is located inside the cabinet on the left side near the top. (Figure 1).

LYNX GRILLS, INC	
DOWNEY, CA 90242	
MODEL NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX
SERVICE NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX
SERIAL NO.	XXXXXXXXXXXX
HZ	<input type="checkbox"/>
VOLTS	<input type="checkbox"/>
AMPS	<input type="checkbox"/>
R134A	<input type="checkbox"/>
oz	<input type="checkbox"/>
DESIGN PRESSURES 140 PSI LOW SIDE 300 PSI HIGH SIDE	

Figure 1



WARNING

WARNING - Help Prevent Tragedies

Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous - even if they sit out for "just a few hours".

If you are getting rid of your old refrigerator, please follow the instructions below to help prevent accidents.

Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- Take off the doors or remove the drawers.
- Leave the shelves in place so children may not easily climb inside.

INSTALLING YOUR APPLIANCE

Select Location

The proper location will ensure peak performance of your appliance. We recommend a location where the unit will be out of direct sunlight and away from heat sources. To ensure your product performs to specifications, the recommended installation location temperature range is from 55 to 115°F (13 to 46°C).

Cabinet Clearance

Ventilation is required from the bottom front of the appliance. Keep this area open and clear of any obstructions. Adjacent cabinets and counter top can be installed around the appliance as long as the front grille remains unobstructed.

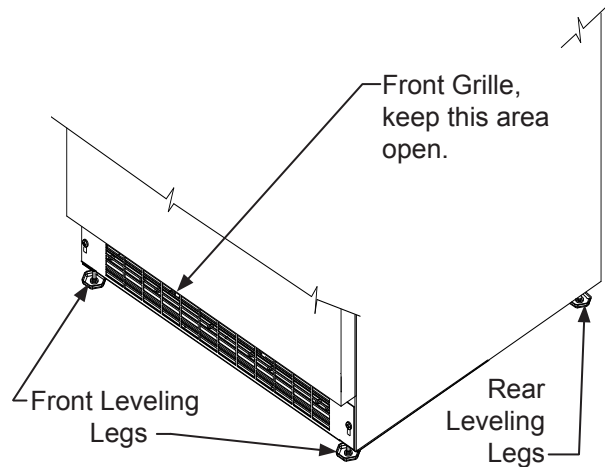


Figure 2

Leveling Legs

Adjustable legs at the front and rear corners of the appliance should be set so the unit is firmly positioned on the floor and level from side to side and front to back. The overall height of your appliance may be adjusted between the minimum, 33³/₄" (85.7 cm), by turning the leveling leg in (CW ↻) and the maximum, 34³/₄" (88.3 cm) by turning the leveling leg out (CCW ↻).

To adjust the leveling legs, place the appliance on a solid surface and protect the floor beneath the legs to avoid scratching the floor. With the assistance of another person, lean the appliance back to access the front leveling legs. Raise or lower the legs to the required dimension by turning the legs. Repeat this process for the rear by tilting the appliance forward using caution. On a level surface check the appliance for levelness and adjust accordingly.

The front grille screws may be loosened and the grille adjusted to the desired height. When adjustment is complete tighten the two front grille screws. (See Figure 5).



CAUTION

Front Grille

Do not obstruct the front grille. The openings within the front grille allow air to flow through the condenser heat exchanger. Restrictions to this air flow will result in increased energy usage and loss of cooling capacity. For this reason it is important this area not be obstructed and the grille openings kept clean. Lynx Grills does not recommend the use of a custom made grille as air flow may be restricted. (See Figure 2).

INSTALLING YOUR APPLIANCE

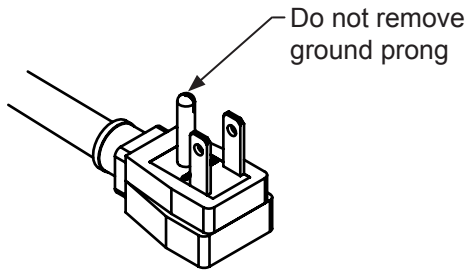


Figure 3

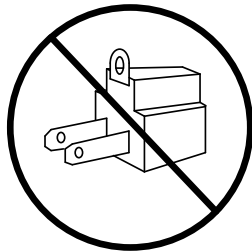


Figure 4

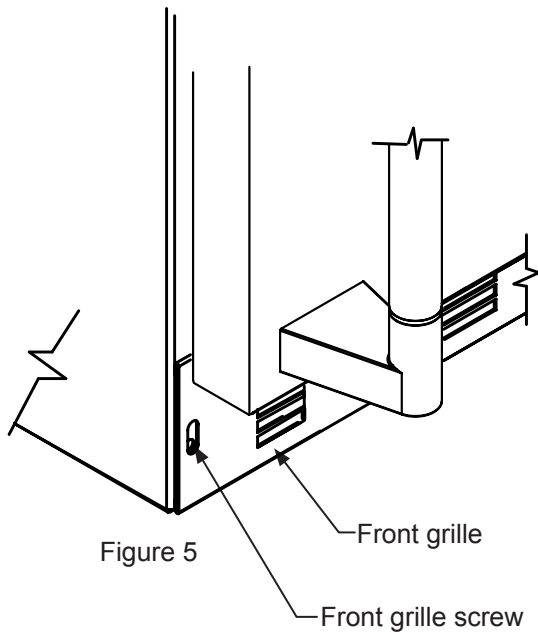


Figure 5

WARNING

Electrical Shock Hazard

- Do not use an extension cord with this appliance. They can be hazardous and can degrade product performance.
- This appliance should not, under any circumstances, be installed to an un-grounded electrical supply.
- Do not remove the grounding prong from the power cord. (See Figure 3).
- Do not use an adapter. (See Figure 4).
- Do not splash or spray water from a hose on the appliance. Doing so may cause an electrical shock, which may result in severe injury or death.

Electrical Connection

A grounded 115 volt, 15 amp dedicated circuit is required.

This product is factory equipped with a power supply cord that has a three-pronged, grounded plug. It must be plugged into a mating grounding type receptacle in accordance with the National Electrical Code and applicable local codes and ordinances (see Figure 6). If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the customer to provide the proper power supply. The third ground prong should not, under any circumstances, be cut or removed.

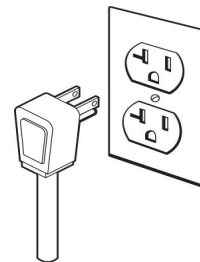


Figure 6

NOTE

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI) are prone to nuisance tripping which will cause the appliance to shut down. GFCI's are generally not used on circuits with power equipment that must run unattended for long periods of time, unless required to meet local building codes and ordinances.

PRODUCT DIMENSIONS

MODEL	ROUGH-IN OPENING DIMENSIONS			CABINET DIMENSIONS					
	"A"	"B"	"C"	"D"	"E"	"F"	"G"	"H"	"J"
LM24BF	24" (61 cm)	**34" to 35" (86.4 to 88.9 cm)	*	23 ⁷ / ₈ " (60.7 cm)	33 ³ / ₄ " to 34 ³ / ₄ " (85.7 to 88.3 cm)	23 ²³ / ₃₂ " (60.2 cm)	26 ³ / ₄ " (67.9 cm)	46 ¹³ / ₃₂ " (117.9 cm)	26 ³ / ₄ " (67.9 cm)

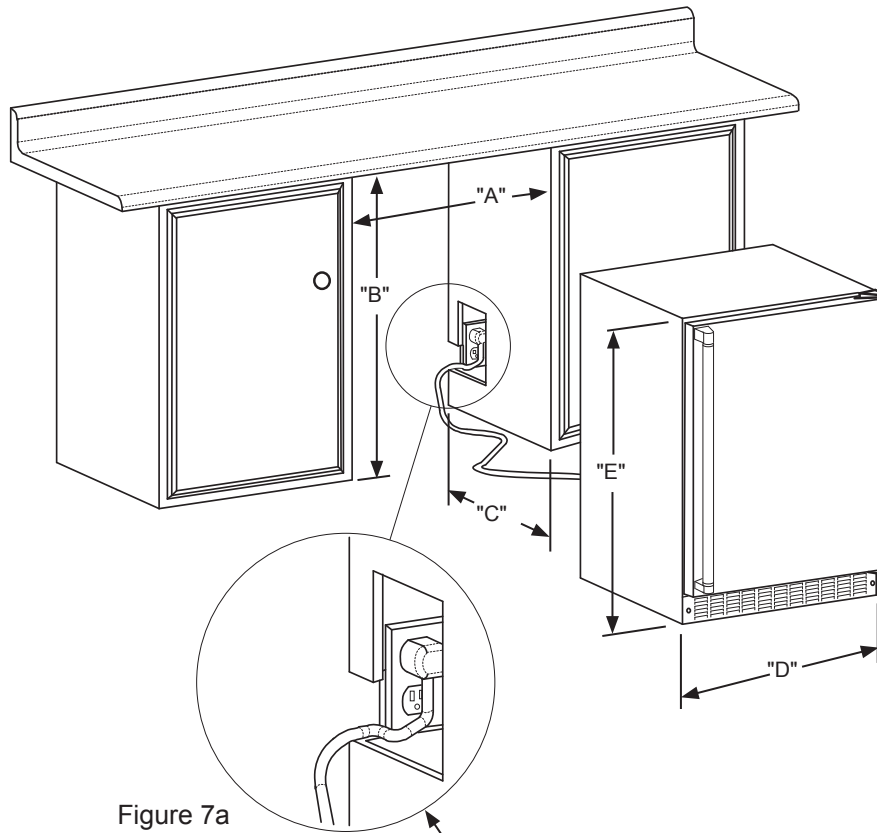


Figure 7

Figure 7a



Figure 8

If necessary to gain clearance inside the rough-in opening a hole can be cut through the adjacent cabinet and the power cord routed through this hole to a power outlet. Another way to increase the available opening depth is to recess the power outlet into the rear wall to gain the thickness of the power cord plug. Not all recessed outlet boxes will work for this application as they are too narrow, but a recessed outlet box equivalent to Arlington #DVFR1W is recommended for this application, (see Figure 8).

PRODUCT DIMENSIONS

MODEL	PRODUCT DATA	
	ELECTRICAL REQUIREMENTS#	PRODUCT WEIGHT
LM24BF	115V/60Hz/15A	140 lbs (63.6 kg)

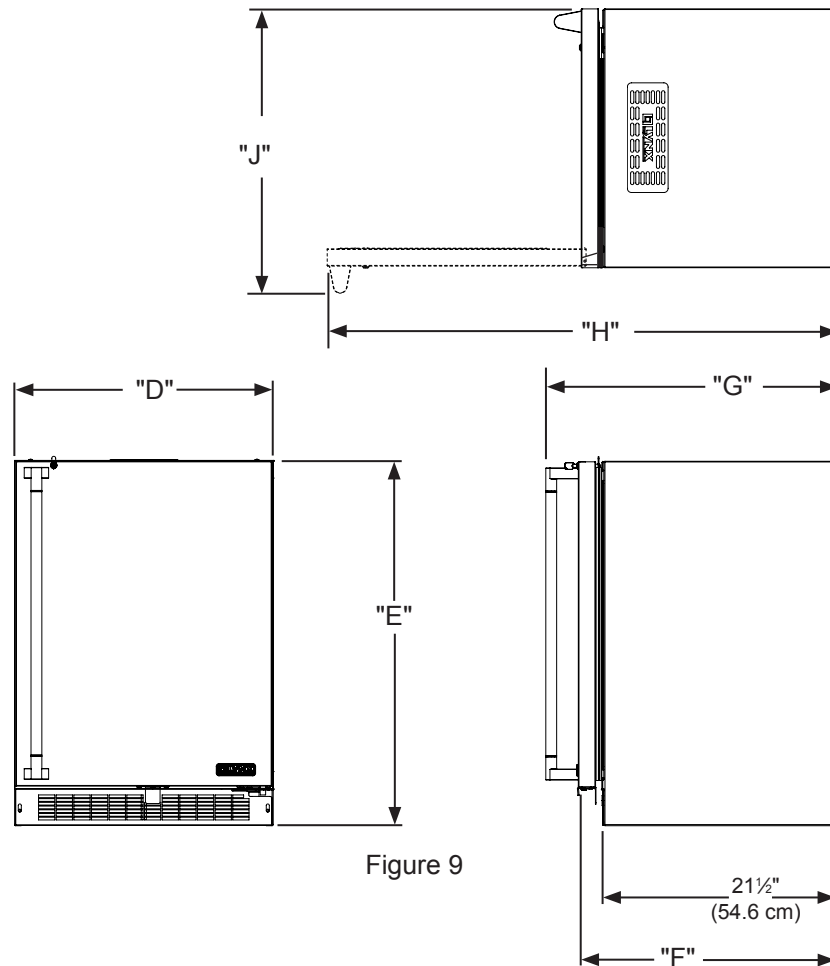


Figure 9

* Depth dimension of rough-in opening may vary depending on each individual installation. To recess entire door "F" dimension plus 1" (2.5 cm) for thickness of power cord plug is required.

** Minimum rough-in opening required is to be larger than the adjusted height of the cabinet.

A grounded 15 amp dedicated circuit is required. Follow all local building codes when installing electrical and appliance.

USING YOUR ELECTRONIC CONTROL

Figure 10
close-up of
control

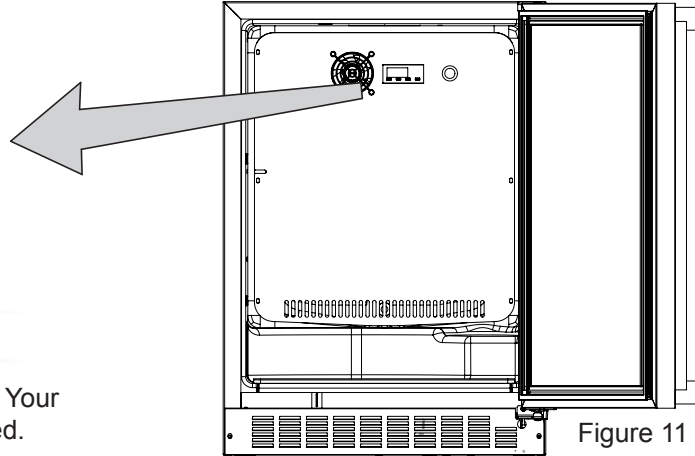
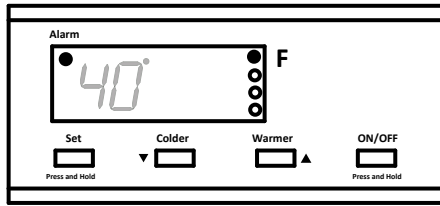


Figure 11

Starting Your Refrigerator

Plug the beer dispenser power cord into a wall outlet. Your beer dispenser will begin cooling after power is applied. If your beer dispenser does not start, check that the beer dispenser is turned on and the set temperature is cold enough.

Turning Your Refrigerator ON or OFF

If the beer dispenser is on, the beer dispenser temperature will be shown on the display. To turn the beer dispenser off, press and hold the "ON/OFF" button for three (3) seconds. "OFF" will appear on the display.

If the beer dispenser is not on, "OFF" will be shown on the display. To turn the beer dispenser on, press and hold the "ON/OFF" button for three (3) seconds. The beer dispenser temperature will be shown on the display.

Set temperature

To set the beer dispenser temperature, press and hold the "SET" button. When the "SET" button is pressed, the display will show the set temperature. While holding the "SET" button, press the "WARMER" or "COLDER" buttons to adjust set temperature.

Beverage Dispenser Operation

The available temperature range of the beer dispenser is 34° to 46°F (1° to 8° C).

It may take up to 24 hours for your beer dispenser to reach desired temperature. This will depend on amount of content loaded and number of door opening and closings.

For best results allow beer dispenser to "pull down" to desired set temperature before loading. Once contents are loaded, allow at least 48 hours for temperature to stabilize before making any adjustments to the set temperature.

Alarms

Your electronic control will monitor beer dispenser function and alert you with a series of audible and visual alarms.



- **Door Ajar Alarm:** If the door has been left open for over five (5) minutes, the alarm will sound in one (1) second intervals. The display panel will flash "do" and the Alarm LED located at the top left of the display below the word "Alarm" will be illuminated. This will stop as soon as the door is closed.



- **Temperature Sensor Fault:** If the controller detects that the temperature sensor is not properly functioning, a temperature sensor alarm will sound in one (1) second intervals. "E1" will flash on the display panel and the Alarm LED located at the top left of the display below the word "Alarm" will be illuminated. Please call Lynx Grills Customer Service or your dealer if this error code is displayed.



- **High and Low Temperature Alarm:** If the storage compartment temperature deviates excessively from the set-point temperature, the alarm will sound in (1) second intervals. The display panel will flash either "Hi" or "Lo" depending upon the condition and the Alarm LED light at the top left of the display below the word "Alarm" will be illuminated. The alarm will remain active until the condition is corrected.

USING YOUR ELECTRONIC CONTROL

NOTE

After a high temperature alarm condition, check all perishables to ensure they are safe for consumption.

NOTE

The temperature alarm may occur as a result of high usage or introduction of warm contents to the storage compartment. If the temperature alarm continues to occur, your unit may require service.

Alarm Mute

Press any key to mute the audible portion of an alarm.

NOTE

This action will only mute the alarm. If the condition that caused the alarm continues, the alarm code will continue to flash and will sound for 20 seconds every 60 minutes.

USING YOUR BEVERAGE DISPENSER

Shelving

The unit is shipped with the (2) shelves taped in place in the upper and the lower shelf positions. Remove them from the refrigerator and arrange them as follows when setting up your unit.

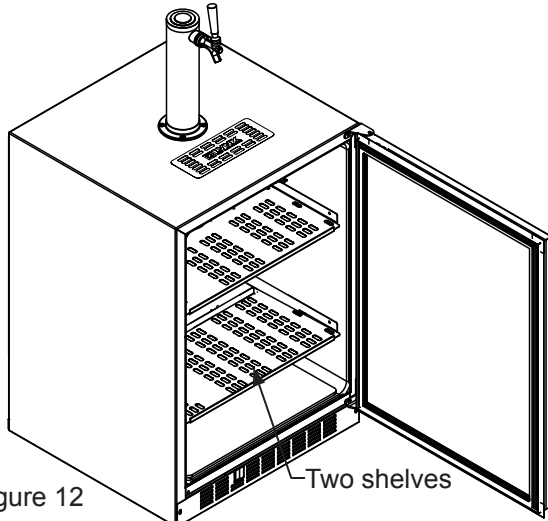


Figure 12

If you are not serving beer on tap, your keg dispenser can be used as a refrigerator by placing both shelves on the mounting brackets as shown in Figure 13. The shelves are marked upper and lower, The upper shelf should be placed in the top shelf position and the shelf marked lower should be placed in the bottom shelf position.



If you are using the appliance as a refrigerator for perishable foods, the set-point temperature should be set between 34°F and 42° F (1.2° C and 5.7° C).

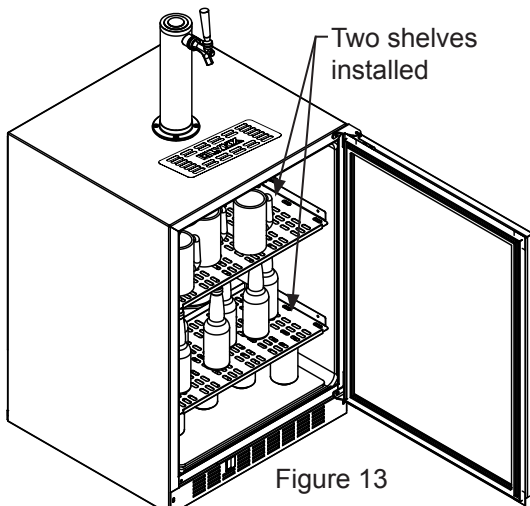
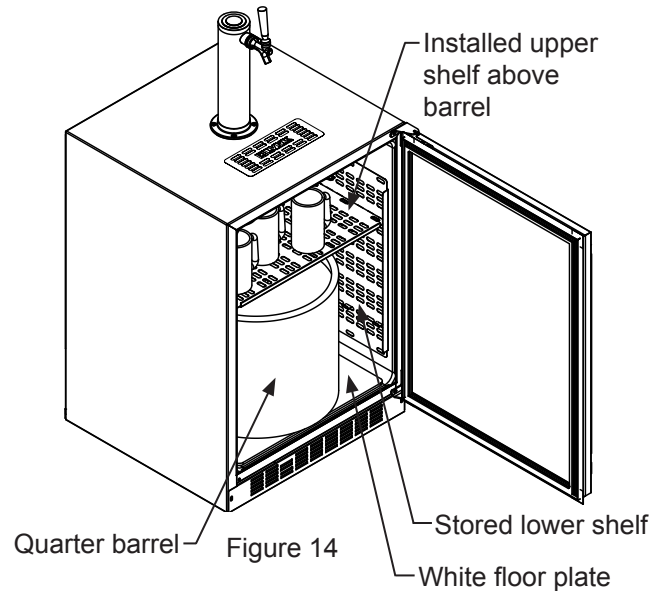
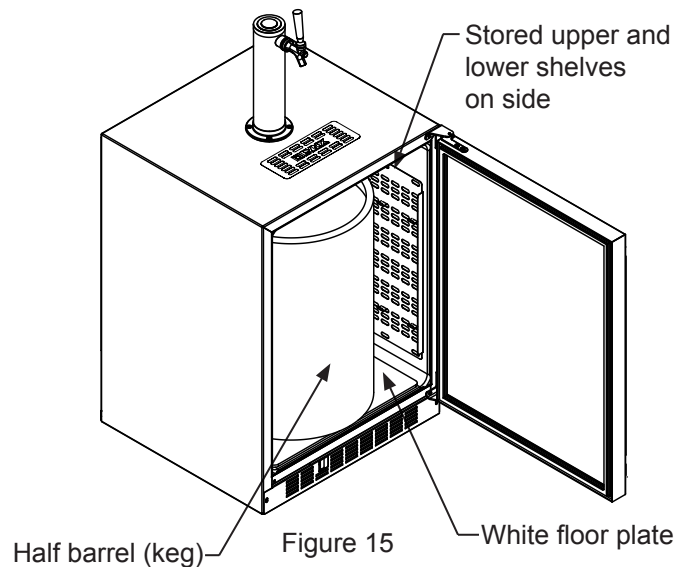


Figure 13

If you are using a quarter barrel of beer, you can add shelf space for keeping your mugs chilled. The quarter barrel must set on the floor, it cannot fit on the shelf, see Figure 14. Be sure the white floor plate is in the bottom of the interior compartment before positioning the barrel.



If you are using a half barrel (keg) or (2) 1/6 barrels, place the two shelves on the right side of the keg dispenser on the two mounting hooks for storage. (See Figure 15). Be sure the white floor plate is in the bottom of the interior compartment before positioning the barrel(s).



USING YOUR BEVERAGE DISPENSER

This beer dispensing unit will support one half (½) barrel or one quarter (¼) barrel. The double draft tower units can support two sixth (⅙) barrels of beer. See chart below for quantity of beer in each barrel size.

	Barrel Sizes		
	1/6 barrel	1/4 Barrel	1/2 Barrel
Height	23 ⁵ / ₁₆ " (59.2 cm)	14 ¹³ / ₁₆ " (37.6 cm)	23 ⁵ / ₁₆ " (59.2 cm)
Diameter	9 ¹ / ₄ " (23.5 cm)	17" (43.2 cm)	17" to 17 ¹ / ₄ " (43.2 to 43 cm)
Gallons	5.16	7.75	15.5
#12 ounce Glasses	60	82	163

Table A

Keg Size	#of kegs per 5 pound CO ₂ Tank
5 gallon Corny	15 to 22
1/6 barrel	14 to 21
1/4 Barrel	10 to 14
1/2 Barrel	5 to 7

Table B

Tap Equipment and Assembly

Your dispensing kit includes the following parts:

Polished stainless steel tower with clear beer line (single or double dispense)
 Tower Gasket
 Phillips oval head screws
 Knob for Tower (Faucet Handle)
 Keg coupler(s)
 CO₂ regulator with red gas line(s) attached
 Empty 5 pound CO₂ tank
 Plastic clamp(s) large and small
 Faucet wrench

Tools required for installation:

Flat bladed screwdriver
 Phillips screwdriver
 Pliers
 Adjustable wrench or a 1¹/₈" open end wrench
 ½" open end wrench



WARNING

CO₂ can be dangerous. If it becomes difficult to breathe and/or your head starts to ache, a high concentration of carbon dioxide may be present. Leave the area immediately.

- The CO₂ tank must always be connected to the regulator. **Never** connect the tank to the keg.
- The CO₂ tank must be securely mounted in the upright position. Secure it with the chain provided.
- **Never** drop or throw the CO₂ tank.
- Keep the CO₂ tank away from heat.
- Ventilate the area after a CO₂ leak.

1. Remove shelving and packaged components from the interior of the refrigerator before beginning the assembly process.
2. Take your empty 5 pound CO₂ tank to your local gas supply dealer to be filled. You can usually find them in your "yellow pages" under "Welding Supply" or "Fire Protection". One 5 pound tank can process many kegs (see Table B).
3. Tower mounting (if you are installing the unit under a counter skip to step 4). If you are mounting the tower directly to the top of the refrigerator, first remove the four screws from the top of the refrigerator. Remove the foam plug from the large hole in the top of the refrigerator. Feed the clear beer line through the tower gasket and the large hole in the refrigerator top. Align the 4 holes in the tower with the 4 holes in the refrigerator top and secure the tower with the 4 screws removed previously. Skip to step 5.

USING YOUR BEER DISPENSER

Single Dispense Tower Kit

Connect **(A)** to **(A)**, etc.....



Figure 16

Figure 17



Hose clamps use for connections

(A) and **(C)**

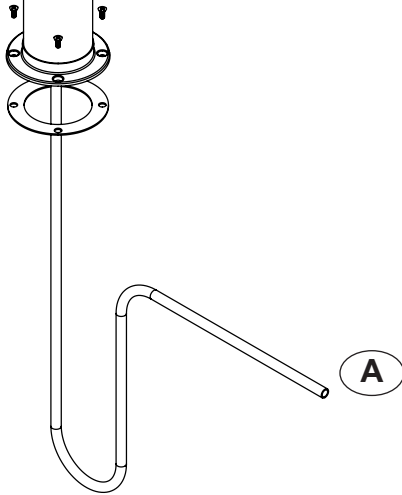


Figure 18

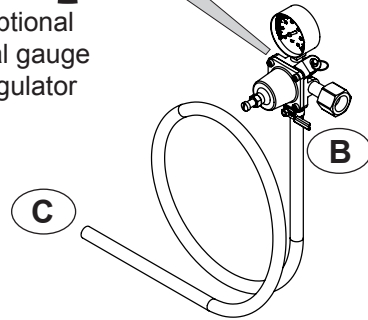


Keg Coupler

(C)

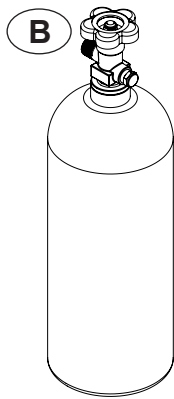


Optional dual gauge regulator



Regulator with red airline

Figure 19



5 Pound CO₂ Tank

Figure 20

Double Dispense Tower Kit

Connect **(A)** to **(A)**, etc.....

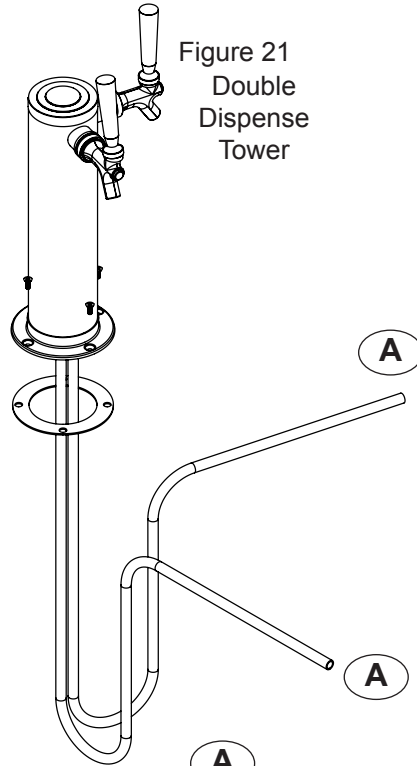


Figure 21
Double Dispense Tower

Figure 22



Hose clamps use for connections

(A) and **(C)**

(A)



Keg Coupler

(C)

Figure 23

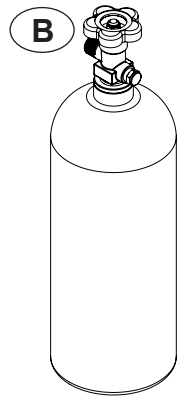
(A)



Keg Coupler

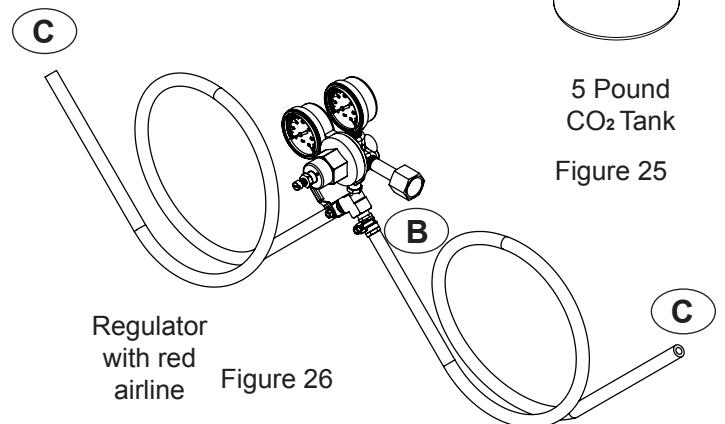
(C)

Figure 24



5 Pound CO₂ Tank

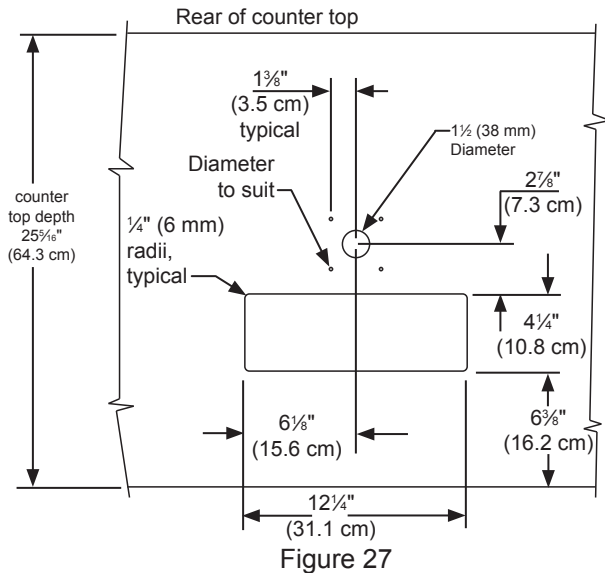
Figure 25



Regulator with red airline

Figure 26

USING YOUR BEER DISPENSER

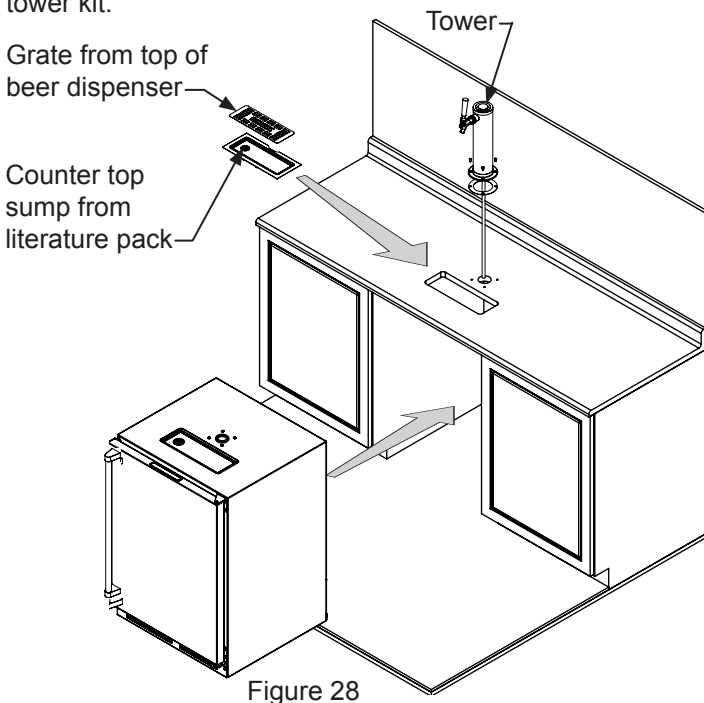


CAUTION

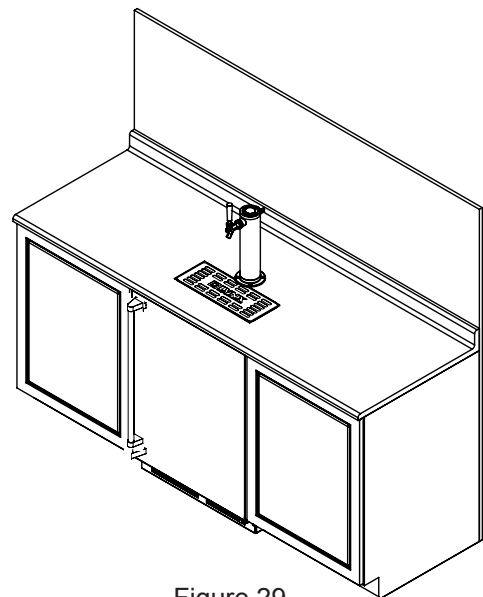
The cutout dimensions shown in Figure 27 are based on a 25⁵/₁₆" (64.3 cm) deep counter top. Your counter top may be different than this and require other front to back dimensioning. Refer to the product dimensions on pages 6 and 7 when determining the required dimensions.

NOTE

Your tower kit may or may not come with a "sit on top" sump option. To use it please follow the instructions in the tower kit.



- If you are installing your keg refrigerator under a counter you will need to drill 5 holes in the counter top to mount the tower. The first hole is a 1¹/₂" diameter hole located at the center of the tower for the beer line, locate approximately 13¹/₂" (34.3 cm) from the front edge of the counter top (based on a counter top depth of 25⁵/₁₆"). Next drill the 4 tower mounting holes per the dimensions in Figure 27. The hole diameter is dependent on the counter top material and if screw anchors are required. The screws supplied are in the literature pack and are a #10 x 1" type AB stainless steel screw. Mark and cut the rectangular cutout for the drain sump. After the holes are drilled and the keg refrigerator is in place under the counter top feed the beer line through the tower gasket, the 1¹/₂" hole in the counter top and the hole in the top of the keg refrigerator. Mount the tower to the counter top with the 4 screws provided. Place the counter top drain sump, from the literature pack, in the rectangular hole with the radius cutout to the rear around the tower and place the grate in the sump.
- Mount the regulator to the CO₂ tank (connection **B**). Note that the regulator has left hand threads and has to be turned counterclockwise to tighten. Tighten with the adjustable wrench or the 1¹/₈" open end wrench.
- Connect the red air line(s) from the regulator to the **large** air line fitting on the keg coupler with a **large** hose clamp (connection **C**).
- Connect the clear beer line from the tower to the **small** air line fitting on the keg coupler with a **small** hose clamp (connection **A**).
- Locate the CO₂ tank in the corner of the refrigerator as shown in Figure 30 and secure with the chain. Close the faucet handle on the tower.



USING YOUR BEER DISPENSER

9. Hooking up the keg coupler to the keg: Verify the coupler is in the "OFF" position (see Figure 31a). Align the lugs on the keg with the corresponding openings on the keg coupler and turn clockwise until the coupler stops (about 90°). Push down and twist the top of the coupler clockwise to allow gas to enter the keg.

Push faucet handle back toward tower to close the faucet

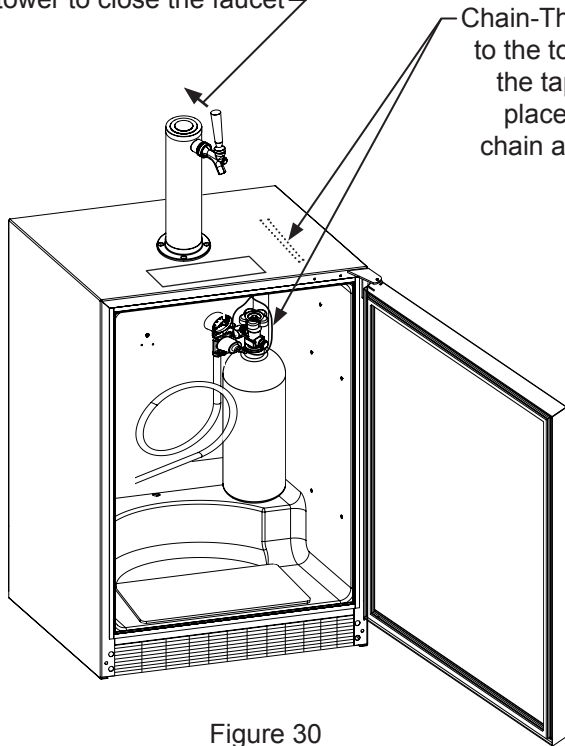
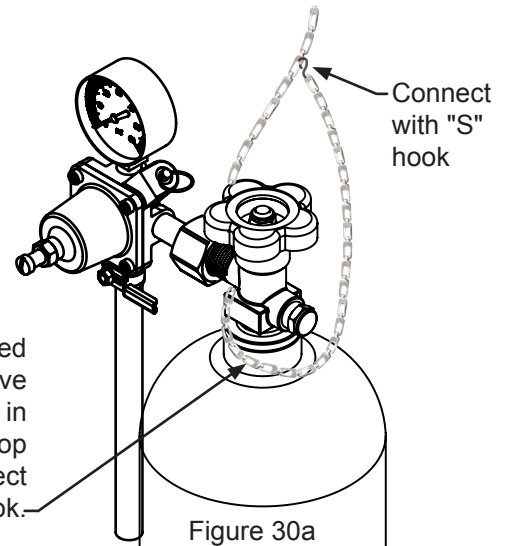
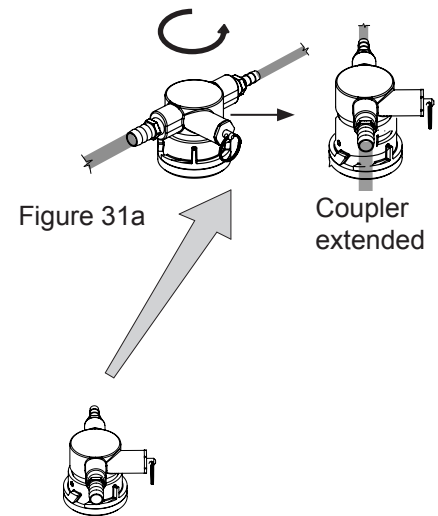


Figure 30



Rotate the top of the coupler counter clockwise to extend the coupler to the "OFF" position.



Lugs on keg



Figure 31b

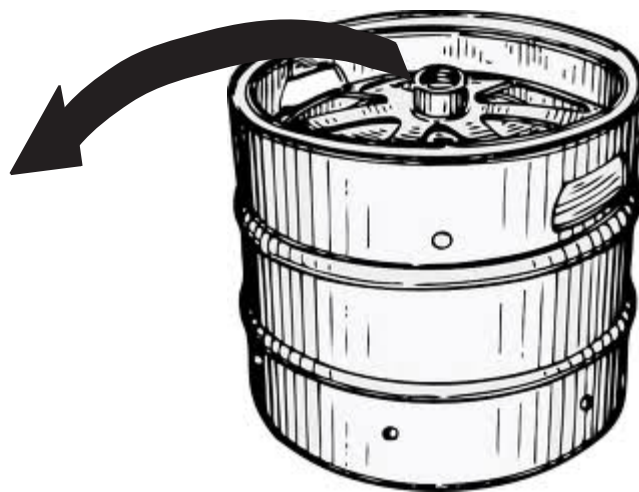


Figure 31

USING YOUR BEER DISPENSER

CO₂ Regulator (Single Dispense Tower)

Your beer dispenser comes equipped with a 5 pound CO₂ tank and a single gauge regulator. The gauge reads the pressure being supplied to the beer keg. Follow the procedure below to adjust the pressure to 12 - 14 psi (0.8 to 1 bar) for lager beer or 9 - 12 psi (0.6 to 0.8 bar) for ale's.

To adjust the pressure (Single Gauge):

1. Close the shutoff valve at the bottom of the regulator.
2. Be sure the faucet handle is closed on the tower (see Figure 30).
3. Loosen the lock nut by turning \curvearrowright counterclockwise using the $\frac{1}{2}$ " open end wrench until loose, this will allow adjustment of the pressure adjustment screw.
4. With the flat bladed screwdriver turn the adjustment screw \curvearrowright clockwise to increase the pressure or \curvearrowleft counterclockwise to decrease the pressure.
5. Open the shutoff valve on the bottom of the regulator. The gauge reading may drop but will return very quickly.
6. Pull the ring on the keg coupler to allow the gas to flow momentarily.
7. Make any fine adjustments if necessary with the adjustment screw.
8. Tighten the locknut with the $\frac{1}{2}$ " open end wrench by turning clockwise \curvearrowright .

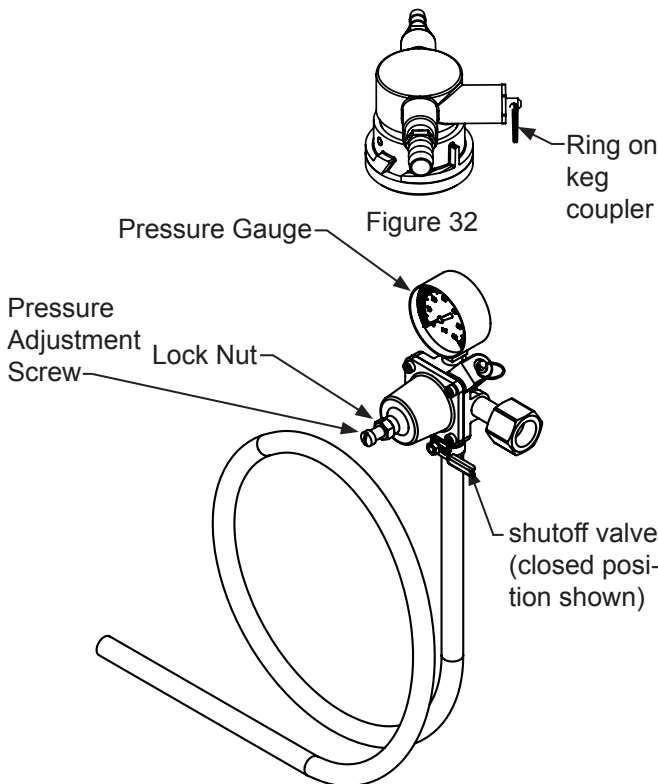


Figure 33
(Regulator for Single Dispense Tower)

CO₂ Regulator (Double Dispense Tower)

Your beer dispenser comes equipped with a 5 pound CO₂ tank and a dual gauge regulator. The lower gauge should be reading approximately 750 psi (52 bar) when the tank is properly filled and the tank is not in the refrigerator (at room temperature). The tank will read less when chilled. Use this lower gauge as an indicator of how much CO₂ you have left in the tank.

The upper gauge reads the pressure being supplied to the beer keg. Follow the procedure below to adjust the pressure to 12 - 14 psi (0.8 to 1 bar) for lager beer or 9 - 12 psi (0.6 to 0.8 bar) for ale's.

To adjust the pressure (Upper Gauge):

1. Close the shutoff valves at the bottom of the regulator.
2. Be sure the faucet handle is closed on the tower (see Figure 30).
3. Loosen the lock nut by turning \curvearrowleft counterclockwise using the $\frac{1}{2}$ " open end wrench until loose, this will allow adjustment of the pressure adjustment screw.
4. With the flat bladed screwdriver turn the adjustment screw \curvearrowright clockwise to increase the pressure or \curvearrowleft counterclockwise to decrease the pressure.
5. Open the shutoff valve on the bottom of the regulator. The gauge reading may drop but will return very quickly.
6. Pull the ring on the keg coupler to allow the gas to flow momentarily.
7. Make any fine adjustments if necessary with the adjustment screw.
8. Tighten the locknut with the $\frac{1}{2}$ " open end wrench by turning clockwise \curvearrowright .

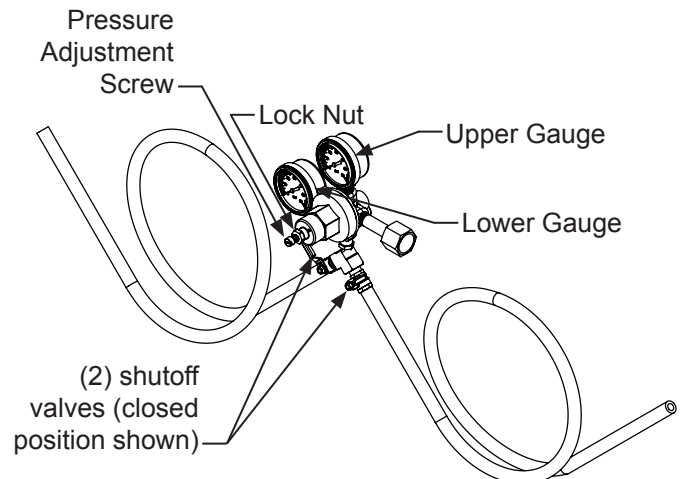


Figure 34
(Regulator for Double Dispense Tower)

USING YOUR BEER DISPENSER AND CARE AND CLEANING

Drain kit (All Models):

The drain kit is shipped in place and ready to use. **To empty:** Pull drain hose out of bottle cap, remove bottle from unit, unscrew cap and discard waste and rinse bottle. Reinstall bottle in unit.

Cleaning the drain sump:

On a **free standing beer dispenser** remove the grate from in front of the tower, clean with soap and water and dry before reinstalling. Clean the sump area with soapy water and dry. (See Figure 35).

On a **built in beer dispenser** remove the grate and counter top sump, clean with soap and water and dry before reinstalling. Clean the sump area with soapy water and dry. (See Figure 36).

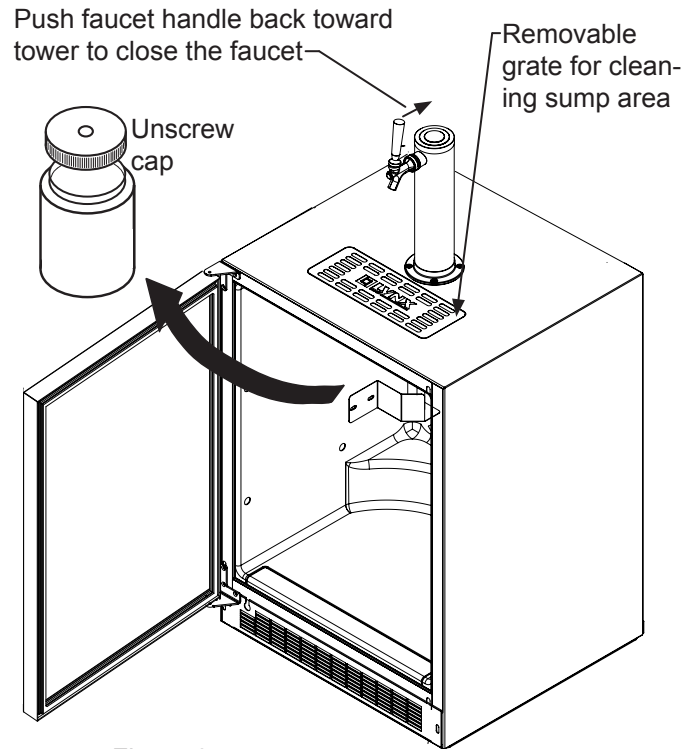


Figure 35

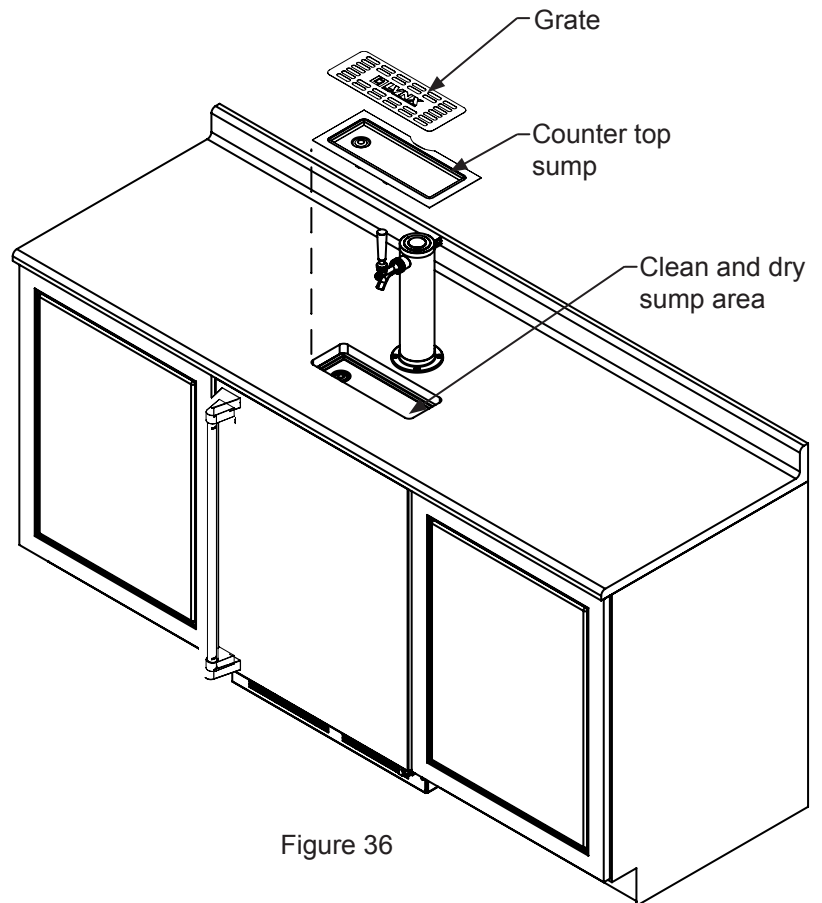


Figure 36

CARE AND CLEANING

Cleaning and Maintaining Dispensing System

The dispensing system needs to be cleaned between usage to prevent spoilage and/or foul taste in your beer.

Keg Coupler Cleaning

Remove the keg coupler from the keg if necessary. Close the gas valve(s) below the regulator, remove both the red gas line(s) and clear beer line(s) from the keg coupler(s) by removing the plastic hose clamps (See Figure 37). Soak and brush the keg coupler in hot water or a sanitizing solution. Rinse thoroughly with clean water. Dry all parts and reassemble.

Hose clamps can be released by a lateral movement to the head.

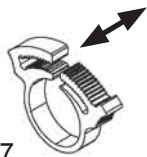


Figure 37

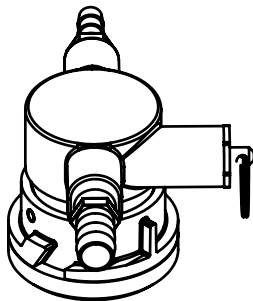


Figure 38

Faucet Cleaning

Turn off the gas supply with the shutoff valve(s) under the regulator (see Figure 33 or Figure 34) and open the faucet to relieve the pressure. To remove the faucet from the tower use the spanner wrench provided. Place the pin on the wrench into the hole on the faucet collar and turn clockwise to remove the faucet. (See Figure 39).

Remove the knurled cap from the faucet body just below the handle and pull the handle assembly from the faucet. This will allow the shaft to be removed from the back of the faucet, see Figure 40.

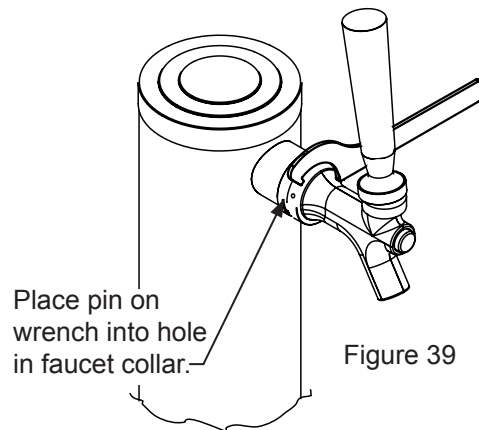


Figure 39

After removing the handle the shaft will slide out the back of the faucet

Unscrew knurled cap on faucet body and remove handle assembly

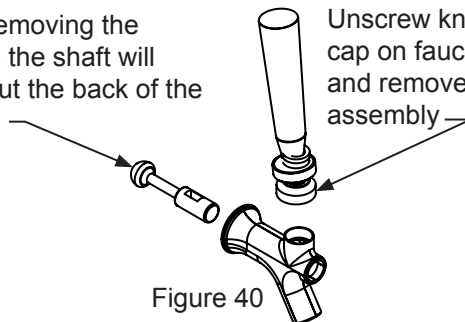


Figure 40

Soak all faucet parts in hot clear water or a solution of hot water and a sanitizing solution. Do not use soap. Rinse thoroughly with clean water.

Reassemble faucet, assemble faucet to tower (be sure faucet is in off position), and turn on gas valve.

CARE AND CLEANING

Tap Cleaning Kit

This is an optional item (part number 42242373) Kit includes everything to quickly clean tap. Includes cleaning solution, pump, mixing bottle, brush and wrench.

Cleaning the beer line

(using tap cleaning kit 42242373):

With the faucet removed from the tower (see page 17) and the keg coupler removed from the keg (see page 17), place the end of the beer line in a pail or pan. Secure the pump to the tower with the coupler nut provided on the pump assembly. Pump a sanitizer / cleaner through the beer line until clean. Rinse the pump bottle with hot water, and using the pump, flush the beer line 2 or 3 times with clean hot water.

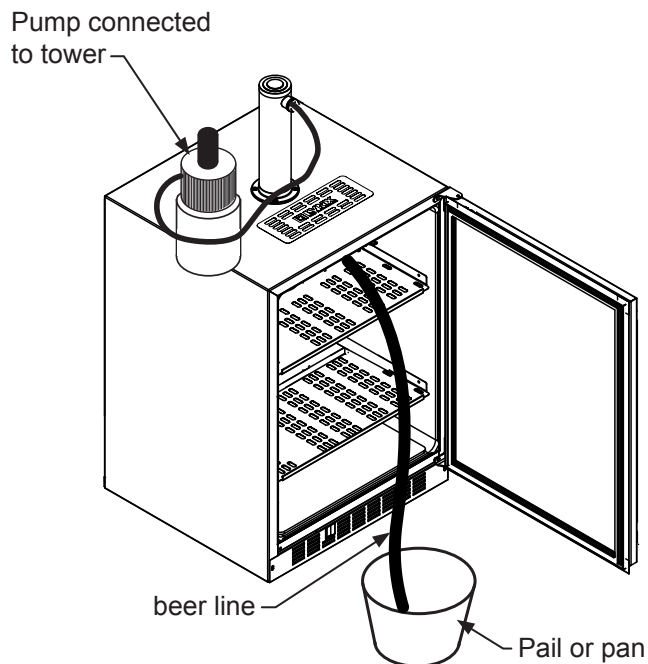


Figure 41

Front Grille

Be sure that nothing obstructs the required air flow openings in front of the cabinet. At least once or twice a year, brush or vacuum lint and dirt from the front grille area (see page 4).



SHOCK HAZARD: Disconnect electrical power from the appliance before cleaning with soap and water.

Cabinet

The stainless steel cabinet can be washed with either a mild soap and water and thoroughly rinsed with clear water. NEVER use abrasive scouring cleaners. Dry thoroughly with a terry towel.

Interior

Wash interior compartment with mild soap and water. Do NOT use an abrasive cleaner, solvent, polish cleaner or undiluted detergent.

Care of Appliance

Avoid leaning on the door, you may bend the door hinges or tip the appliance.

1. Exercise caution when sweeping, vacuuming or mopping near the front of the appliance. Damage to the grille can occur.
2. Periodically clean the interior of the appliance as needed.

In the Event of a Power Failure

If a power failure occurs, try to correct it as soon as possible. Minimize the number of door openings while the power is off so as not to adversely affect the appliance's temperature.

CARE AND CLEANING

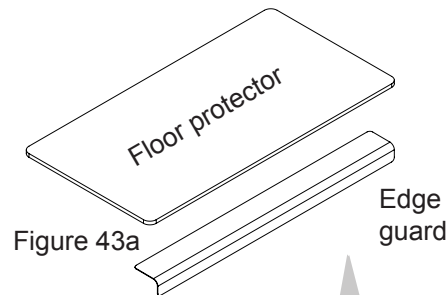
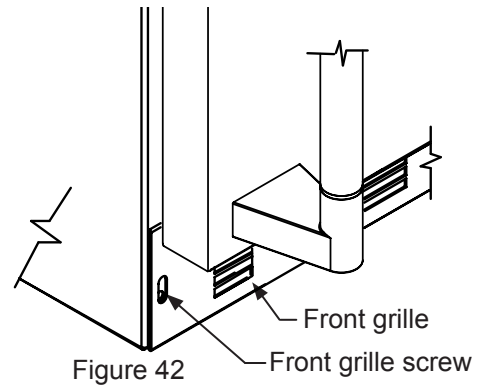
Long Term Storage/Winterization

Time to Winterize, when the daily low ambient temperature is at or below 38° F.

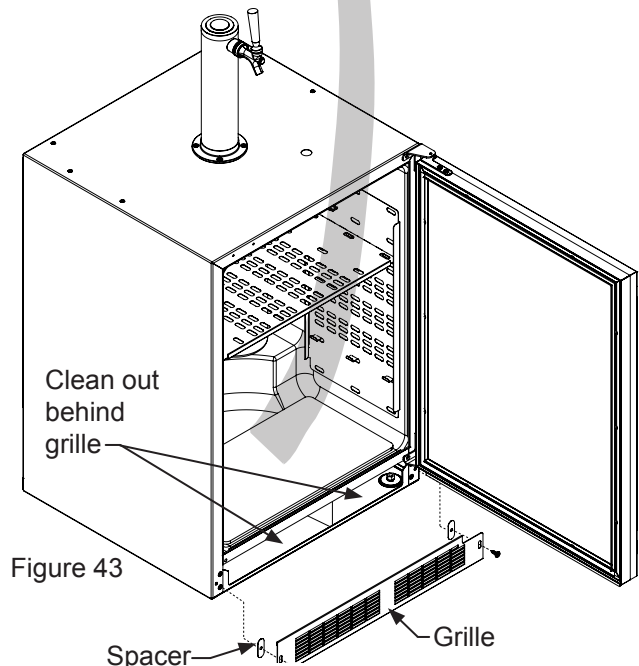
CAUTION

Operating of the unit at ambient temperatures below the recommended Winterization temperature will void your warranty.

1. Turn unit off, (see page 8).
2. Remove all contents.
3. If necessary, move the unit so you can gain access to the rear of the product.
4. Unplug the unit from the power outlet.
5. It is also recommended that the power to the outlet be turned-off if the circuit is not required for other items during the Winter season.
6. Shut-off CO2 tank valve.
7. Drain beer line(s)
 - a. Remove Sankey tap (keg coupler), (see page 17).
 - b. Remove faucet on tower, (see page 17).
 - c. Beer lines will gravity drain.
 - d. Clean beer line tubing, (see page 18).
8. Disassemble faucet and clean, (see page 17).
9. Soak and clean Sankey Low-Boy tap, (see page 17).
10. When cleaning unit pay particular attention to any cracks and crevices that may have accumulated dirt and debris.
11. Remove the front toe-grille, (see Figure 42 and Figure 43), and use a brush and vacuum to clean dirt and debris from beneath the unit.
12. Thoroughly clean the toe-grille and re-install on the unit.
13. Remove the rear access cover, (see Figure 44), and use a brush and vacuum to clean dirt and debris from the machine compartment.
 - If the plastic defrost drain pan located under the compressor contains water, use a sponge to remove as much water as possible
14. Thoroughly clean the rear access cover and re-install on the unit.
15. Wipe down all interior surfaces with anti-bacterial cleaner to be followed with clean rinse water to remove any residual chemicals which could cause staining. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads.
16. Leave door open and allow to completely dry out before closing door.
 - Remove plastic floor protector and stainless steel lower edge guard to clean underneath.



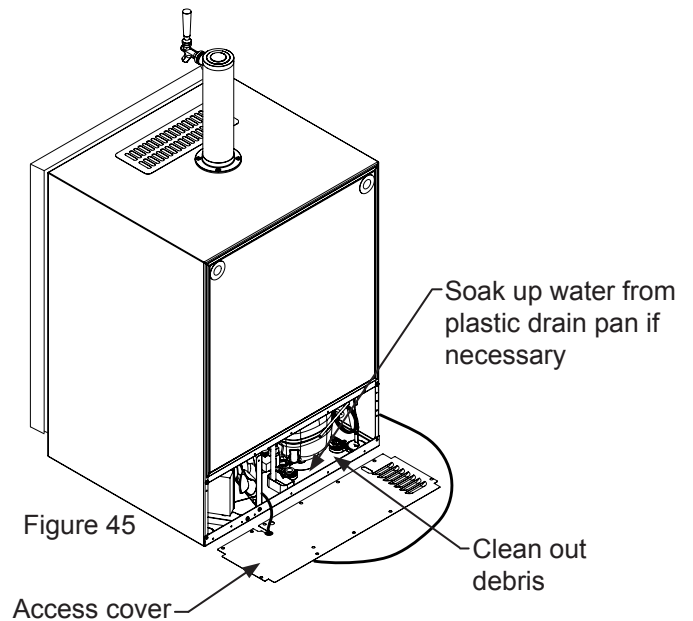
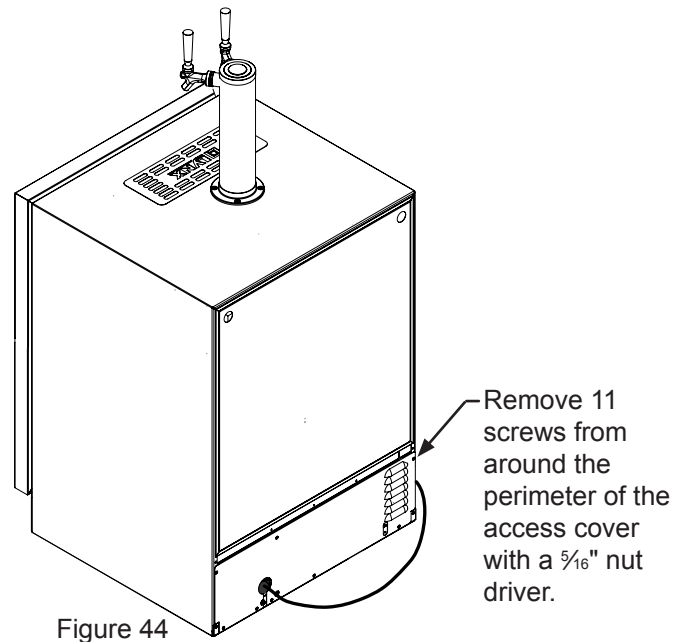
Remove floor protector and edge guard and clean



CARE AND CLEANING

17. Thoroughly clean the door gasket with anti-bacterial cleaner to be followed with clean rinse water to remove any residual chemicals.
18. Thoroughly clean the exterior with a cleaner approved for stainless steel . Do not use any abrasive cleaners or scouring pads.
19. Any mounting hardware / fasteners that are showing signs of corrosion should be replaced.
20. Once the exterior has been thoroughly cleaned, you may want to apply a coating of car wax to help protect against spotting from moisture, dirt, and debris that may accumulate on the surfaces during the Winterization period.
21. Do not place a cover on the unit, as this can trap condensation.

After completion of the above, you may choose to store the unit indoors, although this is not required.



Start-Up After Long-Term Storage:

1. Connect the unit to electrical power.
2. If stored outside, it is recommended that the unit again be thoroughly inspected per the storage instructions above to address any dirt or debris from the weather and/or animals/insects.
3. Turn unit on and confirm your desired control settings.
4. Allow 24-hrs for the unit to stabilize before loading contents.

STAINLESS STEEL MAINTENANCE AND ENERGY SAVING TIPS

Background

Stainless steel does not stain, corrode, or rust as easily as ordinary steel, but it is not stain or corrosion proof. Stainless steels can discolor or corrode if not maintained properly.

Stainless steels differ from ordinary carbon steels by the amount of chromium present. It is this chromium that provides an invisible protective film on the surface called chrome-oxide. This protective chrome-oxide film on the surface can be damaged or contaminated, which may result in discoloration, staining, or corrosion of the base metal.

Care and Cleaning

Routine cleaning of the stainless steel surfaces will serve to greatly extend the life of your product by removing contaminants. This is especially important in coastal areas which can expose the stainless to severe contaminants such as halide salts, (sodium chloride).

It is strongly recommended to periodically inspect and thoroughly clean crevices, weld points, under gaskets, rivets, bolt heads, and any locations where small amounts of liquid could collect, become stagnant, and concentrate contaminants. Additionally, any mounting hardware that is showing signs of corrosion should be replaced.

Frequency of cleaning will depend upon the installation location, environmental, and usage conditions.

Choosing a Cleaning Product

The choice of a proper cleaning product is ultimately that of the consumer, and there are many products from which to choose. Depending upon the type of cleaning and the degree of contamination, some products are better than others.

Typically the most effective and efficient means for routine cleaning of most stainless steel products is to give the surfaces a brisk rubbing with a soft cloth soaked in warm water and a gentle detergent, or mild mixture of ammonia. Rubbing should, to the extent possible, follow the polish lines of the steel, and always insure thorough rinsing after cleaning.

Although some products are called "stainless steel cleaners," some may contain abrasives which could scratch the surface, (compromising the protective chrome-oxide film), and some many contain chlorine bleach which will dull, tarnish or discolor the surface if not completely removed.

After the stainless surfaces have been thoroughly cleaned, a good quality car wax may be applied to help maintain the finish.

NOTE

Stainless steel products should never be installed, or stored in close proximity to chlorine chemicals.

Whichever cleaning product you chose, it should be used in strict accordance with the instructions of the cleaner manufacturer.

Energy Saving Tips

The following suggestions will minimize the cost of operating your refrigeration appliance.

1. Do not install your appliance next to a hot appliance (cooker, dishwasher, etc.), heating air duct, or other heat sources.
2. Install product out of direct sunlight.
3. Ensure the front grille vents at front of appliance beneath door are not obstructed and kept clean to allow ventilation for the refrigeration system to expel heat.
4. Plug your appliance into a dedicated power circuit. (Not shared with other appliances).
5. When initially loading your new product, or whenever large quantities of warm contents are placed within refrigerated storage compartment, minimize door openings for the next 12 hours to allow contents to pull down to compartment set temperature.
6. Maintaining a relatively full storage compartment will require less appliance run time than an empty compartment.
7. Ensure door closing is not obstructed by contents stored in your appliance.
8. Allow hot items to reach room temperature before placing in product.
9. Minimize door openings and duration of door openings.
10. Use the warmest temperature control set temperature that meets your personal preference and provides the proper storage for your stored contents.
11. When on vacation or away from home for extended periods, set the appliance to warmest acceptable temperature for the stored contents.
12. Set the control to the "off" position if cleaning the appliance requires the door to be open for an extended period of time.

OBTAINING SERVICE AND THE LYNX STORY

If Service is Required:

- If the product is within the first year warranty period please contact your dealer or call Lynx Grills Customer Service at 888-289-5969 for directions on how to obtain warranty coverage in your area.
- In all correspondence regarding service, be sure to give the service/model number, serial number, and proof of purchase.
- If the product is outside the first year warranty period, Lynx Grills Customer Service can provide recommendations of service centers in your area.
- Try to have information or description of nature of the problem, how long the appliance has been running, the room temperature, and any additional information that may be helpful in quickly solving the problem.
- Table C is provided for recording pertinent information regarding your product for future reference.

For Your Records	
Date of Purchase	
Dealer's name	
Dealer's Address	
Dealer's City	
Dealer's State	
Dealer's Zip Code	
Appliance Serial Number	
Appliance Service/Model Number	
Date Warranty Card Sent (Must be within 10 days of purchase).	

Table C

The Lynx Story

Lynx began with a vision.

A small group of manufacturing engineers with over a century of collective experience had a dream. They dared to take their extensive commercial manufacturing know-how and create a line of outdoor cooking products that offer commercial elegance and performance to the consumer market.



Lynx has taken the quality, workmanship, service and innovation of the commercial market and incorporated it into the Lynx Professional Grills line of consumer and commercial products. The combination of creative design, superior materials and exceptional craftsmanship elevates Lynx products to a class of their own.

Lynx original commercial products are used every day in restaurants, hotels and theme parks across the USA:

Lynx Satisfied Customers

- TGI Fridays
- Applebee's
- Houston's
- Red Lobster
- Hard Rock Café
- Wolfgang Puck's
- Cheesecake Factory
- Red Robin
- Planet Hollywood
- Hilton
- Hyatt
- Four Seasons Marriott
Le Meridian
- Sheraton
- Conrad International
- Bellagio
- New York New York
- MGM Grand
- Treasure Island
- Mirage
- Paris
- Venetian
- Excalibur
- Mandalay Bay
- Riviera
- Desert Inn
- Hard Rock Hotel
- Disney World

TROUBLESHOOTING

Before You Call for Service

If the appliance appears to be malfunctioning, read through this manual first. If the problem persists, check the troubleshooting guide below. Locate the problem in the guide and refer to the cause and its remedy before calling for service. The problem may be something very simple that can be solved without a service call. However, it may be required to contact your dealer or a qualified service technician.

WARNING

Electrocution Hazard

- Never attempt to repair or perform maintenance on the appliance until the main electrical power has been disconnected. Turning the appliance control "OFF" does not remove electrical power from the unit's wiring.
- Replace all parts and panels before operating.

CAUTION

In the unlikely event you lose cooling in your unit, **do not unplug the product from the electric supply**, but do call a qualified service technician immediately. It is possible that the loss of cooling capacity is a result of excessive frost build-up on the evaporator cooling coil. In this case, removing power to the unit will result in the melting of this excessive quantity of ice, which could generate melt water that exceeds the capacity of the defrost drain system and could result in water damage to your home. The end-user will be ultimately responsible for any water damage caused by prematurely turning the unit off without appropriately managing the excess water run-off.

Problem	Possible Cause	Remedy
Appliance not cold enough (See "Adjusting the temperature" on page 8)	<ul style="list-style-type: none"> • Control set too warm • Content temperature not stabilized. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust temperature colder. Allow 24 hours for temperature to stabilize.
	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive usage or prolonged door openings. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow temperature to stabilize for at least 24 hours.
	<ul style="list-style-type: none"> • Airflow to front grille blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Airflow must not be obstructed to front grille. See "clearances" on page 4.
	<ul style="list-style-type: none"> • Door gasket not sealing properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace door gasket.
Appliance too cold (See "Adjusting the Temperature" on page 8)	<ul style="list-style-type: none"> • Control set too cold 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust temperature warmer. Allow 24 hours for temperature to stabilize.
	<ul style="list-style-type: none"> • Door gasket not sealing properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace door gasket.
Noise or Vibration	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance not level 	<ul style="list-style-type: none"> • Level appliance, see "Leveling Legs" on page 4.
	<ul style="list-style-type: none"> • Fan hitting tube obstruction. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact a qualified service technician.
Appliance will not run.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance turned off 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn appliance on. See "Starting your appliance" on page 8.
	<ul style="list-style-type: none"> • Power cord not plugged in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug in power cord.
	<ul style="list-style-type: none"> • No power at outlet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check house circuit.



The best outdoor kitchen products come from:
Lynx Grills, Inc. 7300 Flores Street Downey, CA 90242
Service: (888)-289-5969 Fax: (562) 299-6789
www.lynxgrills.com

PROFITEZ AU MAXIMUM DE VOTRE



LM24BF
RÉFRIGÉRATEUR EXTÉRIEURE / DISTRIBUTEUR DE BREUVAGE
ENTRETIEN ET UTILISATION / INSTALLATION

CONTENU

Contenu

Informations de sécurité.....	2
Déballage de votre appareil	3
Enregistrement de la garantie	3
Installation de votre appareil	4
Dégagements par rapport à l'armoire	4
Mise à niveau de l'appareil	4
Raccordement électrique.....	5
Dimensions du produit	6
Utilisation de votre commande électronique	8
Démarrage de votre appareil	8
Mise en marche et arrêt de votre appareil	8
Réglage de la température	8
Alertes.....	8
Utilisation de votre distributeur de bière.....	10
Configurations des étagères	10
Ensemble de mise en perce et montage.....	11
Régulateur de CO2	15
Kit de drainage	16
Entretien et nettoyage	16
Nettoyage de puisard de drainage	16
Nettoyage du coupleur de fût	17
Nettoyage de robinet.....	17
Kit de nettoyage de robinet.....	18
Nettoyage de la conduite de bière	18
Grille frontale.....	18
Meuble	18
Intérieur	18
Entreposage de longue durée / préparation à l'hivernage	19
Entretien de l'acier inox.....	21
Conseils pour l'économie d'énergie	21
Obtention de service	22
L'histoire de Lynx	22
Dépannage.....	23

Importantes instructions de sécurité

Les avertissements et les instructions de sécurité qui apparaissent dans ce guide n'ont pas la prétention de couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant arriver. Il faut faire preuve de bon sens, de précautions et de soins, pour installer, utiliser ou entretenir cet appareil.

Reconnaissance des symboles, des mots et des étiquettes concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.



ATTENTION

ATTENTION - Risques ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures individuelles, des dégâts matériels ou des dommages au produit.

REMARQUE

REMARQUE - Information importante pour réaliser une installation et une utilisation sans problèmes.



AVERTISSEMENT

Avvertissements de la proposition 65 de l'État de Californie
: Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.



AVERTISSEMENT

Avvertissements de la proposition 65 de l'État de Californie
: Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

DÉBALLAGE DE VOTRE APPAREIL



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RISQUE DE POIDS EXCESSIF

Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer le produit.
Sinon vous pourriez vous blesser.

Enlèvement de l'emballage intérieur

Votre réfrigérateur a été emballé pour l'expédition avec toutes les pièces pouvant être endommagées par le mouvement solidement attachées. Enlevez les matériaux d'emballage intérieur et toute bande maintenant des composants intérieurs en place. Le manuel de l'utilisateur est envoyé à l'intérieur de l'appareil dans un sac en plastique, accompagné de la carte d'enregistrement de la garantie, et d'autres articles accessoires.

Important

Conservez votre carton d'emballage jusqu'à ce que votre réfrigérateur ait été complètement inspecté et trouvé en bon état. S'il présentait des dommages, cet emballage serait nécessaire comme preuve qu'ils sont survenus durant le transit. Ensuite veuillez mettre tous ces matériaux d'emballage au rebut d'une façon responsable.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Jetez bien les sacs en plastique qui représentent un risque de suffocation.

Note pour le client

Cette marchandise a été soigneusement et complètement inspectée avant de quitter notre usine. La responsabilité pour sa livraison sûre a été assumée par le revendeur à l'acceptation de cette expédition. Les réclamations pour perte ou dommages survenus durant le transit sont à adresser au revendeur.

REMARQUE

NE RENVOYEZ PAS DE MARCHANDISE ENDOMMAGÉE AU FABRICANT – DÉPOSEZ UNE RÉCLAMATION AUPRÈS DU REVENDEUR.



ATTENTION

Si l'appareil a été livré, manipulé ou entreposé dans une position autre que debout, pendant une durée quelconque, laissez-le reposer debout pendant au moins 24 heures avant de la brancher électriquement. Cela assurera le retour de l'huile au compresseur. Un branchement immédiat de l'appareil pourrait endommager des parties internes.

Enregistrement de la garantie

Il est important que vous postiez votre carte de garantie immédiatement après avoir pris livraison de votre réfrigérateur.

Les informations suivantes seront nécessaires au moment de l'enregistrement de votre appareil :

Numéro de service/modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom et adresse du revendeur

Le numéro de service/modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique qui est située à l'intérieur de l'armoire, du côté gauche près du haut (Voyez la Figure 1).

LYNX GRILLS, INC DOWNEY, CA 90242									
MODEL NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX								
SERVICE NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX								
SERIAL NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX								
HZ	<input type="checkbox"/>	VOLTS	<input type="checkbox"/>	AMPS	<input type="checkbox"/>	R134A	<input type="checkbox"/>	oz	<input type="checkbox"/>
DESIGN PRESSURES									140 PSI LOW SIDE 300 PSI HIGH SIDE

Figure 1



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Contribuez à éviter des tragédies

L'emprisonnement d'enfants et leur asphyxie ne sont pas des problèmes du passé. Des épaves de réfrigérateurs abandonnés continuent de présenter un danger - même en restant dehors pour «juste quelques heures».

Si vous devez vous débarrasser de votre vieil appareil de refroidissement, veuillez suivre ces instructions pour aider à éviter des accidents possibles.

Avant de jeter votre vieux réfrigérateur ou congélateur :

- Démontez ses portes ou enlevez ses tiroirs.
- Laissez les étagères en place de façon à ce que des enfants ne puissent pas facilement monter dedans.

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Choix de l'emplacement

Un bon emplacement assurera une performance de pointe pour votre appareil. Nous recommandons un endroit où l'appareil ne sera pas exposé directement au rayonnement solaire et restera écarté de sources de chauffage. Pour assurer que les performances de votre produit soient au niveau de ses spécifications, la plage de températures recommandée au lieu d'installation sera de 55 à 115°F (13 à 46°C).

Dégagements par rapport à l'armoire

Une ventilation est nécessaire depuis la section frontale du bas de l'armoire. Gardez cette zone libre et exempte de toutes obstructions. Des meubles et comptoirs peuvent être installés autour de l'unité de façon adjacente dans la mesure où sa grille frontale restera non obstruée.

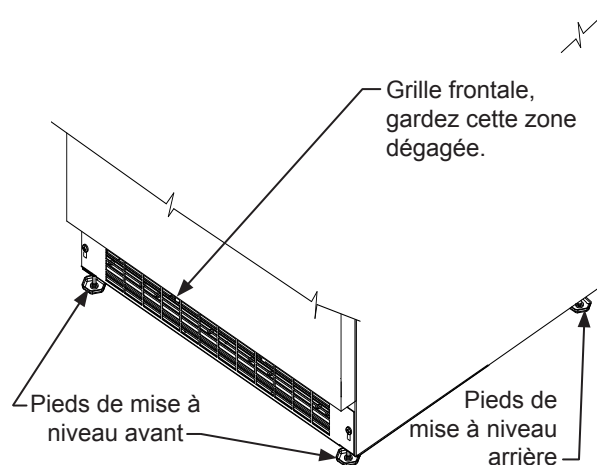


Figure 2

Pieds de mise à niveau

Des pieds réglables aux angles avant et arrière de l'armoire doivent être ajustés pour qu'elle soit fermement positionnée au sol et bien d'aplomb, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. La hauteur totale de votre appareil peut être ajustée entre le minimum 33³/₄ po (85,7 cm) (en vissant les pieds de mise à niveau CW ↻) et le maximum 34³/₄ po (88,3 cm) (en dévissant les pieds de mise à niveau CCW ↻) des.

Pour régler ces pieds de mise à niveau, placez l'appareil sur une surface solide, en protégeant le sol en dessous pour ne pas le rayer. Avec l'aide d'une autre personne, inclinez vers l'arrière de l'appareil pour accéder aux pieds de mise à niveau de l'avant. Levez ou abaissez ces pieds à la hauteur requise en les tournant. Répétez la procédure pour les pieds arrière en inclinant le cave à vin vers l'avant en faisant attention. Sur une surface plane, vérifiez le niveau de l'appareil et ajustez les pieds en conséquence.

Les vis de la grille frontale peuvent être desserrées et la grille ajustée à la hauteur voulue. Quand le réglage est fait resserrez les vis de la grille frontale (Voyez la Figure 5).



ATTENTION

Grille frontale

N'obstruez pas la grille frontale. Les ouvertures au travers de la grille frontale permettent l'écoulement de l'air par l'échangeur thermique du condenseur. Des restrictions de ce flux d'air vont augmenter la consommation d'énergie et affecter sa capacité de refroidissement. C'est pourquoi il est important que cette zone ne soit pas obstruée et soit maintenue propre. Lynx Grills recommande de ne pas utiliser de grilles personnalisées, car l'écoulement d'air en serait diminué (Voyez la Figure 2).

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

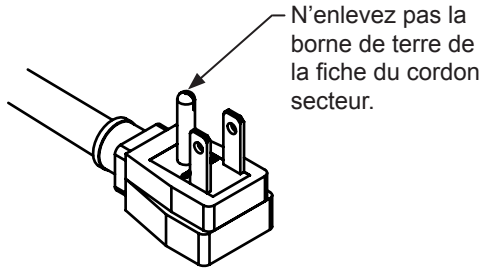


Figure 3

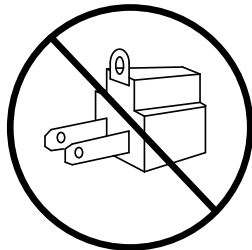


Figure 4



AVERTISSEMENT

Risque de commotion électrique

- N'utilisez pas de rallonge secteur avec cet appareil. Cela peut être dangereux et peut affecter la performance du produit.
- Cet appareil ne doit sous aucun prétexte être installé sur une alimentation électrique sans liaison de terre.
- N'enlevez pas la borne de terre de la fiche du cordon secteur. (Voyez la Figure 3).
- N'utilisez pas d'adaptateur entre fiche et prise. (Voyez la Figure 4).
- N'envoyez pas d'eau par éclaboussure ou par jet d'un tuyau sur l'appareil. Cela pourrait causer une commotion électrique, entraînant potentiellement des blessures graves voire mortelles.

Raccordement électrique

Un circuit secteur dédié en 115 V supportant 15 A est nécessaire.

Ce produit est équipé en usine d'un cordon secteur comportant une fiche avec terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise secteur correspondante avec terre, en conformité avec la norme électrique américaine et les normes et réglementations locales applicables (Voyez la Figure 6). Si le circuit ne comporte pas une prise avec terre, le client doit en fournir une adéquate; c'est sa responsabilité et son obligation. La troisième broche de terre ne doit en aucun cas être coupée ou enlevée.

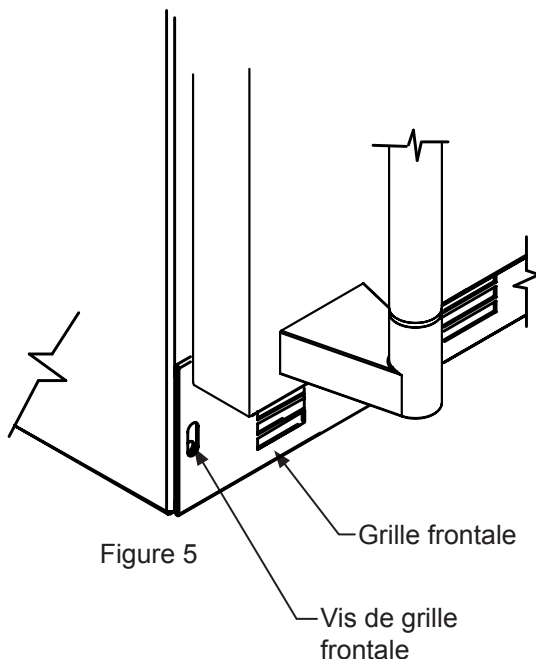


Figure 5

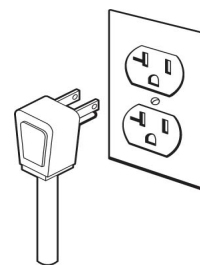


Figure 6

REMARQUE

Un disjoncteur sur détection de courant de fuite (GFCI) a tendance à provoquer des déclenchements intempestifs qui peuvent arrêter l'appareil. Ce type de protection n'est en général pas utilisé sur de l'équipement électrique qui doit tourner sans surveillance pendant de longues périodes, sauf si c'est imposé par les normes de construction et réglementations locales.

DIMENSIONS DU PRODUIT

MODÈLE	DIMENSIONS D'OUVERTURE BRUTE			DIMENSIONS D'ARMOIRE					
	«A»	«B»	«C»	«D»	«E»	«F»	«G»	«H»	«J»
LM24BF	24 po (61 cm)	**34 po to 35 po (86,4 to 88,9 cm)	*	23 ⁷ / ₈ po (60,7 cm)	33 ³ / ₄ po to 34 ³ / ₄ po (85,7 to 88,3 cm)	23 ²³ / ₃₂ po (60,2 cm)	26 ³ / ₄ po (67,9 cm)	46 ¹³ / ₃₂ po (117,9 cm)	26 ³ / ₄ po (67,9 cm)

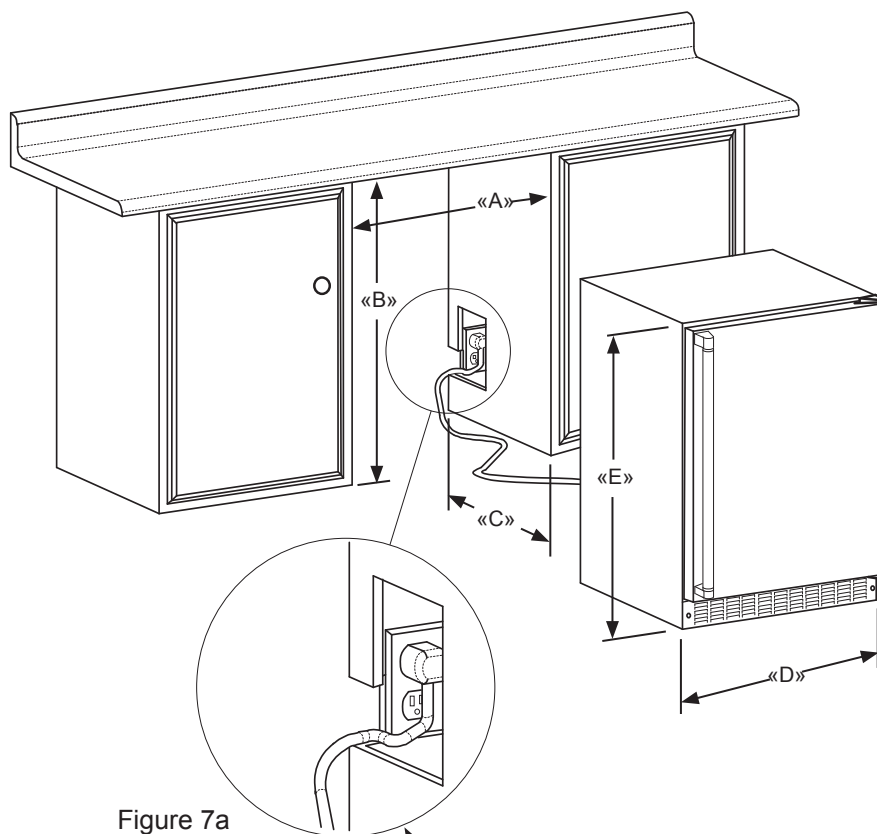


Figure 7

Figure 7a

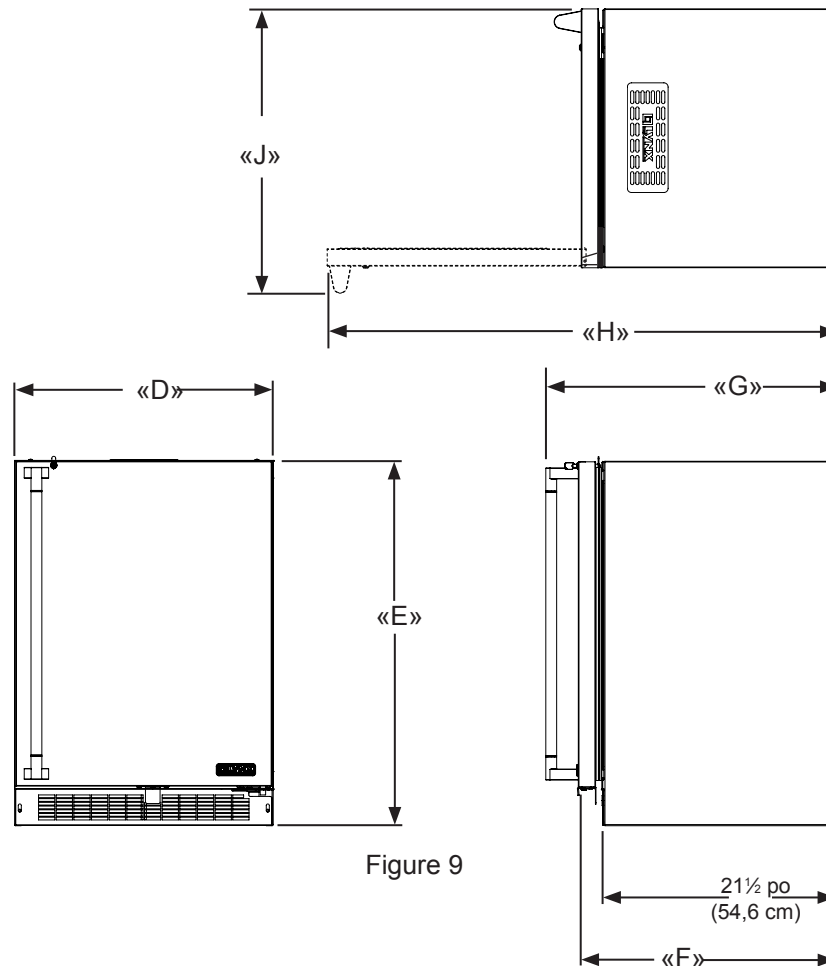


Figure 8

S'il est nécessaire de gagner du dégagement à l'intérieur de l'ouverture brute, un trou peut être percé au travers du meuble adjacent et le cordon d'alimentation passé par ce trou jusqu'à une prise secteur. Une autre façon d'augmenter la profondeur disponible dans l'ouverture est d'encaster la prise secteur dans le mur arrière afin de gagner l'épaisseur de la fiche du cordon. Tous les types de prises secteur encastrées ne fonctionneront pas pour cette application car elles pourraient être trop étroites, mais un modèle équivalent à l'Arlington #DVFR1W est recommandé pour cette application (Voyez la Figure 8).

DIMENSIONS DU PRODUIT

MODÈLE	DONNÉES DE PRODUIT	
	BESOINS ÉLECTRIQUES #	POIDS DU PRODUIT
LM24BF	115V/60Hz/15A	140 lb (63,6 kg)



* La dimension en profondeur de l'ouverture brute peut varier selon chaque installation individuelle. Pour ne pas faire dépasser toute la porte, la dimension «F» plus 1 po (2,5 cm) pour l'épaisseur de la fiche du cordon secteur est nécessaire.

** L'ouverture brute minimale nécessaire doit être supérieure à la hauteur ajustée de l'armoire.

Un circuit secteur dédié avec liaison de terre supportant 15 A est nécessaire. Appliquez toutes les normes de construction locales à l'installation de l'électricité et de l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Figure 10
Vue rapprochée
du contrôle

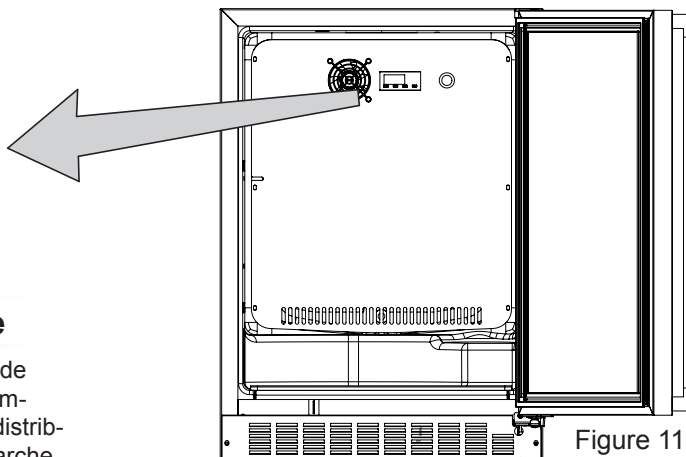
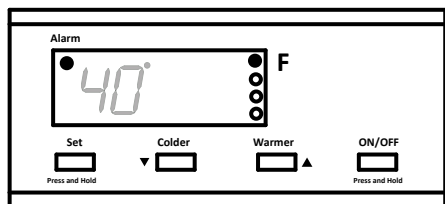


Figure 11

Démarrage de votre distributeurs de bière

Branchez la prise du cordon d'alimentation du distributeurs de bière dans une prise murale. Votre distributeurs de bière commencera à refroidir une fois qu'il est sous tension. Si votre distributeurs de bière ne démarre pas, vérifiez qu'il est bien en marche (ON) et que la consigne de température est suffisamment basse.

Mise en marche et à l'arrêt de votre distributeurs de bière

Si votre distributeurs de bière est en marche, sa température sera montrée sur l'afficheur. Pour arrêter le distributeurs de bière, appuyez sur le bouton «ON/OFF» en le maintenant enfoncé pendant trois (3) secondes. «OFF» va apparaître à l'affichage.

Si votre distributeurs de bière n'est pas en marche, «OFF» sera montré sur l'afficheur. Pour activer le distributeurs de bière, appuyez sur le bouton «ON/OFF» en le maintenant enfoncé pendant trois (3) secondes. La température du distributeurs de bière sera montrée à l'affichage.

Fixation de consigne de température

Pour fixer la consigne de température du distributeurs de bière, appuyez sur le bouton «SET» en le maintenant enfoncé. Quand ce bouton est enfoncé, c'est la température de consigne qui est affichée. En maintenant le bouton «SET» appuyé, appuyez sur le bouton «WARMER» ou «COLDER» pour ajuster la consigne de température.

Fonctionnement du distributeurs de bière

La plage de températures disponible pour cet appareil de refroidissement va de 34 à 46°F (1 à 8°C).

Il peut falloir jusqu'à 24 heures pour que votre distributeurs de bière atteigne la température voulue. Cela dépendra de la quantité chargée dedans, et du nombre d'ouvertures et de fermetures de sa porte.

Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez l'appareil descendre à la température de consigne avant de le charger. Une fois le contenu chargé, laissez la température se stabiliser au moins 48 heures avant de procéder à tout ajustement du point de consigne.

Alertes

Votre commande électronique va surveiller le fonctionnement du distributeurs de bière et vous prévenir éventuellement avec une série d'alertes sonores et visuelles.



• **Alerte sur porte restée ouverte** : Si la porte est laissée ouverte pour plus de cinq (5) minutes, cette alerte retentit avec des intervalles d'une (1) seconde. L'indication «do» va clignoter au panneau d'affichage et le voyant d'alerte à DEL situé en haut à gauche de l'affichage, sous le mot «Alarm» sera allumé. Cela cesse dès que la porte est refermée.



• **Défaillance du détecteur de température** : Si le contrôleur s'aperçoit que le détecteur de température ne fonctionne pas correctement, une alerte sur détecteur de température retentit. L'indication «E1» va clignoter au panneau d'affichage et le voyant d'alerte à DEL situé en haut à gauche de l'affichage, sous le mot «Alarm» sera allumé. Veuillez appeler le service à la clientèle d'Lynx Grills ou votre revendeur si ce code d'erreur est affiché.



• **Alerte sur température trop haute ou trop basse** : Si la température du compartiment de conservation dévie excessivement du point de consigne, l'alarme retentira en intervalles d'un (1) second. Le panneau d'affichage clignotera soit « HI » (haute) soit « Lo » (basse) selon la condition et le voyant d'alerte à DEL situé en haut à gauche de l'affichage, sous le mot «Alarm» sera allumé. L'alarme restera active jusqu'à ce que la condition soit corrigée.

UTILISATION DE VOTRE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

REMARQUE

Après une condition d'alerte de température trop haute, vérifiez toutes les denrées périssables pour assurer qu'elles sont sûres pour la consommation.

REMARQUE

L'alerte de température peut survenir s'il y a une utilisation intensive, ou si des produits chauds sont chargés dans le compartiment de conservation. Si l'alerte de température continue à se produire, votre appareil peut exiger le service.

Mise en sourdine de l'alarme

Actionnez n'importe quelle touche pour mettre en sourdine la partie audible d'une alerte.

REMARQUE

Cette action ne fera que rendre muette l'alerte. Si la condition qui a causé l'alerte persiste, le code de cette alerte va continuer de clignoter et se manifester malgré tout de façon sonore pendant 20 secondes toutes les 60 minutes.

UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

Rangement

L'appareil est livré avec deux (2) étagères fixées par bande en position la plus haute et la plus basse. Sortez-les et disposez-les comme suit quand vous configurerez votre distributeur.

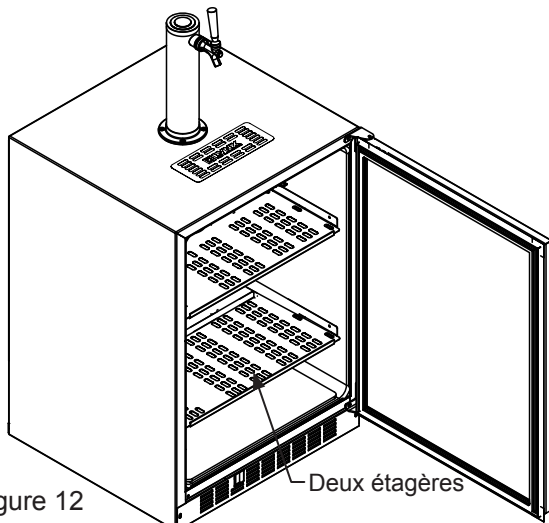


Figure 12

Si vous ne servez pas de bière pression au robinet, votre distributeur pour fûts peut servir de réfrigérateur, en disposant les deux étagères comme c'est montré en Figure 13. Les rayons sont indiqués «upper» (dessus) et «lower» (dessous). Ils doivent être placés dans leur respective position l'un au dessus de l'autre.

⚠ ATTENTION

Si vous utilisez l'appareil pour garder les denrées périssables, le point de consigne de température doivent être mis entre 34 et 42 degrés F (1.2 et 5.7 degrés C).

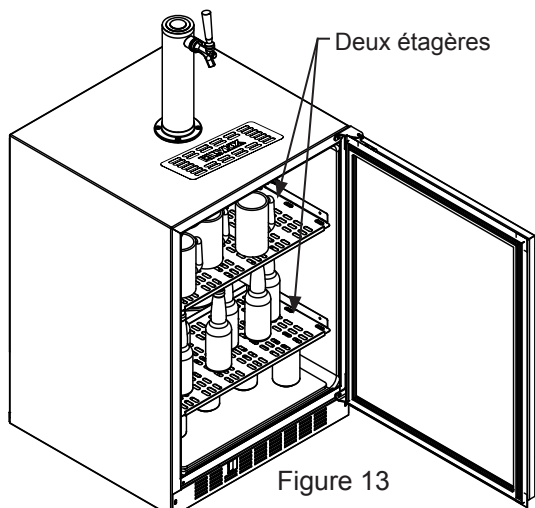


Figure 13

Si vous utilisez un quart de baril de bière (fût de 29,33 L), vous pouvez ajouter un espace sur étagère pour garder vos chopes glacées. Le fût d'un quart de baril doit reposer sur le fond, il ne peut pas tenir sur l'étagère (Voyez la Figure 14). Assurez-vous que la plaque blanche de plancher soit au fond du compartiment intérieur avant de positionner le baril.

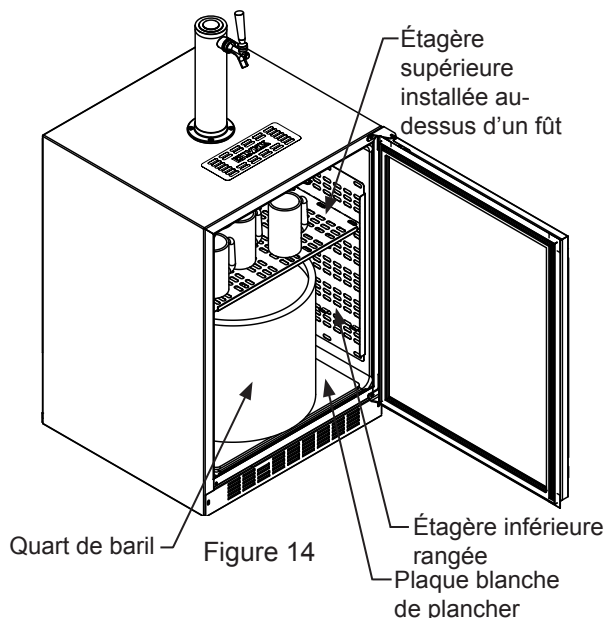


Figure 14

Si vous utilisez un demi-baril (fût de 68,67 L) ou deux 1/6 de baril, placez les deux étagères de chaque côté du distributeur de bière pression sur les deux crochets de suspension (Voyez la Figure 15). Assurez-vous que la plaque blanche de plancher soit au fond du compartiment intérieur avant de positionner le(s) fût(s).

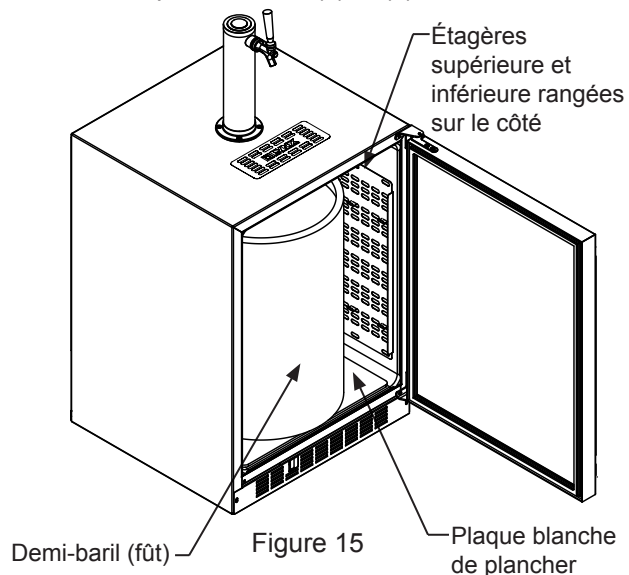


Figure 15

UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

Le distributeur de bière peut supporter un baril d'un demi (1/2) ou d'un quart (1/4) de gallon. Les distributeurs doubles de bière pression peuvent supporter deux barils de bière d'un sixième (1/6) de gallon. Consultez le tableau ci-dessous pour la quantité de bière de chaque taille de baril.

	Tailles de baril		
	Baril 1/6	Baril 1/4	Baril 1/2
Hauteur	23 ⁵ / ₁₆ po (59.2 cm)	14 ¹³ / ₁₆ po (37.6 cm)	23 ⁵ / ₁₆ po (59.2 cm)
Diamètre	9 ¹ / ₄ po (23.5 cm)	17 po (43.2 cm)	17 po to 17 ¹ / ₄ po (43.2 to 43 cm)
Gallons	5.16	7.75	15.5
Chopes de 12 onces (1/3 L)	60	82	163

Tableau A

Taille de conteneur	Nombre par bouteille de CO ₂ de 5 livres
Corny de 5 gallons	15 à 22
Baril 1/6	14 à 21
Baril 1/4	10 à 14
Baril 1/2	5 à 7

Tableau B

Équipement de mise en perce et montage

Votre kit de distribution inclut les pièces suivantes :

Tour en acier inox poli avec conduit de bière transparent (distribution simple ou double)

Joint de tour

Vis à tête Phillips ovale

Bouton pour tour (poignée de robinet)

Coupleur(s) pour fûts de bière

Régulateur pour CO₂ avec conduite(s) rouge(s) de gaz attachée(s)

Bouteille pour 5 livres de CO₂ vide

Attaches en plastique, grande et petite taille

Poignée de robinet

Outils nécessaires pour l'installation :

Tournevis à lame plate

Tournevis à pointe Phillips

Pinces

Clé à molette ou clé à fourche de 1¹/₈ po

Clé à fourche de 1/2 po



AVERTISSEMENT

Le gaz CO₂ peut être dangereux. S'il devient difficile de respirer et/ou que vous commencez à avoir mal à la tête, cela peut être dû à une forte concentration de dioxyde de carbone. Quittez immédiatement la zone.

- La bouteille de CO₂ doit toujours être reliée au régulateur. Ne branchez **jamais** cette bouteille directement sur un fût.
- Cette bouteille de CO₂ doit être bien montée en position droite. Attachez-la avec la chaîne fournie.
- Ne jetez ou ne laissez tomber **jamais** la bouteille de CO₂.
- Gardez la bouteille de CO₂ à l'écart de la chaleur.
- Ventilez la zone après une éventuelle fuite de CO₂.

1. Sortez les étagères et les composants emballés de l'intérieur du réfrigérateur avant d'entamer la procédure d'assemblage.
2. Amenez votre bouteille pour 5 livres de CO₂ vide chez votre fournisseur local de gaz pour la faire remplir. Vous pouvez en général trouver les fournisseurs dans les pages jaunes de l'annuaire aux rubriques «Fourniture pour soudure» ou «Protection contre le feu». Une bouteille pleine de 5 livres peut traiter de nombreux fûts (Voyez le tableau B).
3. Montage de tour (si vous installez l'appareil sous un comptoir, passez directement à l'étape 4). Si vous montez la tour directement en haut du réfrigérateur, ôtez d'abord les quatre vis du haut du réfrigérateur. Retirez le bouchon de mousse du trou. Passez la conduite d'alimentation en bière au travers du joint de la tour et du gros orifice dans le haut du réfrigérateur. Alignez les 4 orifices dans la tour avec les 4 du haut de réfrigérateur, et fixez la tour avec les 4 vis retirées précédemment. Passez à l'étape 5.

UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

Kit de tour à distribution unique

Connectez **A** à **A**, etc.....

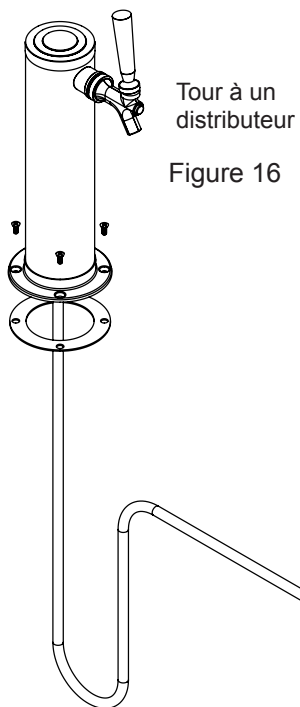
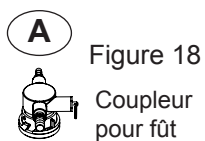


Figure 17

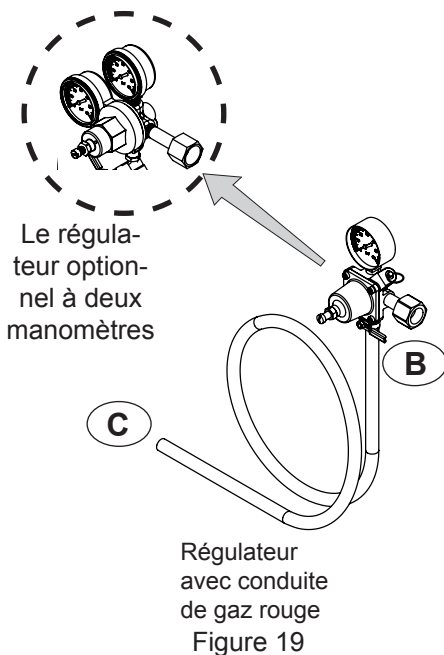


Attaches de tuyau pour connexions

A et **C**



C



Kit de tour à distribution double

Connectez **A** à **A**, etc.....

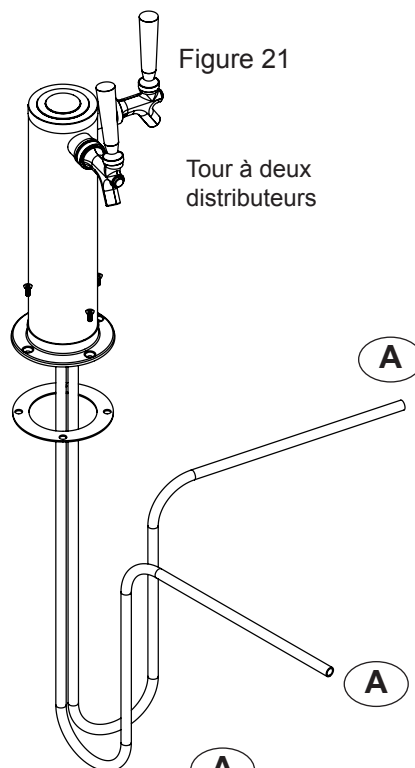


Figure 22



Attaches de tuyau pour connexions

A et **C**

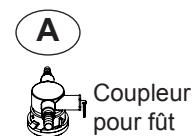


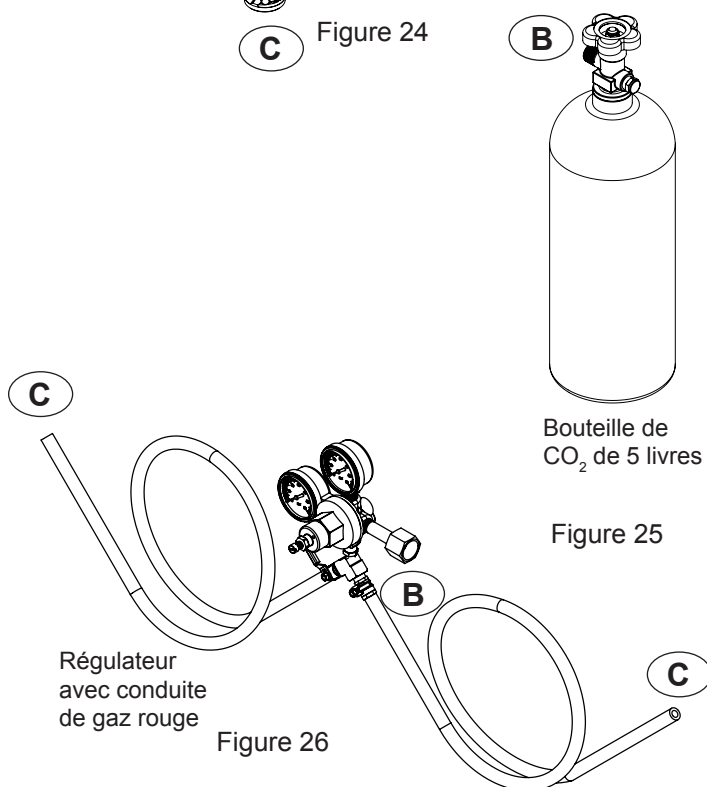
Figure 23

C



Figure 24

C



UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

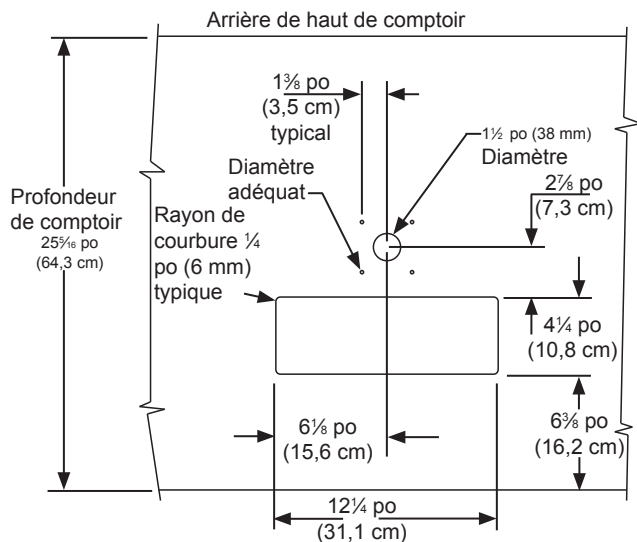


Figure 27

⚠ ATTENTION

Les dimensions de découpe montrées en Figure 27 sont basées sur un haut de comptoir de profondeur 25⁵/₁₆ po (64,3 cm). Votre comptoir peut avoir une dimension différente et nécessite un autre positionnement d'avant à arrière. Référez-vous aux dimensions de produit en pages 6 et 7 pour déterminer les mesures requises.

REMARQUE

Votre kit de tour peut ou ne peut pas venir avec une option d'un puisard monté sur le dessus. Pour l'utiliser, veuillez suivre les instructions du kit de tour.

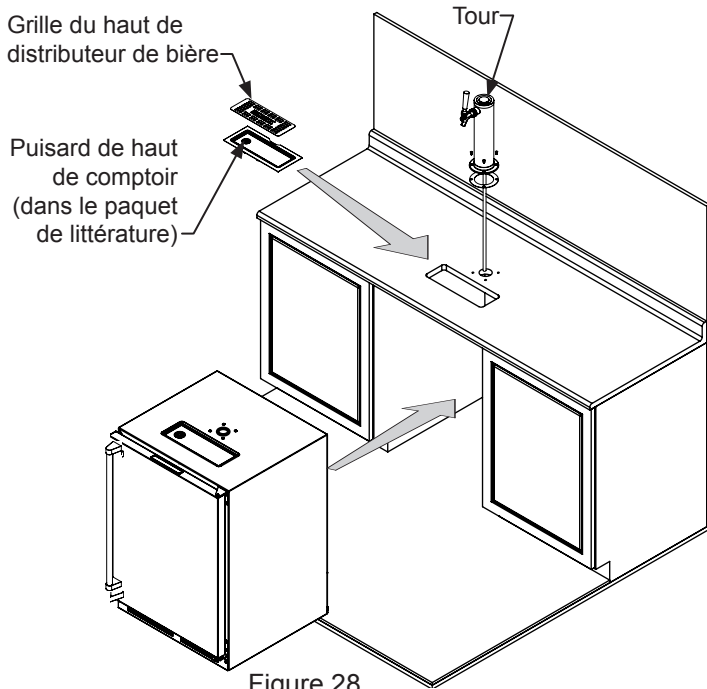


Figure 28

4. Si vous installez votre réfrigérateur à fûts sous un comptoir, vous devrez percer 5 orifices dans le dessus de comptoir pour y monter la tour. Le premier de ces orifices fait 1¹/₂ po de diamètre au centre de l'emplacement de la tour, pour la conduite de bière, à situer à environ 13¹/₂ po (34,3 cm) du bord avant du haut de comptoir (sur la base d'une largeur de comptoir standard de 25⁵/₁₆ po). Ensuite vous percez 4 orifices de montage selon les dimensions de la Figure 27. Leur diamètre dépend du matériau du haut de comptoir et de l'éventuelle nécessité de chevilles. Les vis fournies sont dans le paquet de la littérature, ce sont des vis en acier inox type AB de 10 x 1 po. Marquez et réalisez la découpe pour le puisard de drainage. Une fois les orifices percés et le réfrigérateur pour fûts en place sous le dessus de comptoir, passez la conduite de bière au travers du joint de la tour, dans le orifice de 1¹/₂ po dans le dessus de comptoir, et le orifice en haut du réfrigérateur pour fûts. Montez la tour sur le dessus de comptoir avec les 4 vis fournies. Placez le puisard de drainage, tiré du paquet de littérature, dans la découpe rectangulaire avec son encoche ronde vers l'arrière contre la tour, et placez la grille dessus.
5. Montez le régulateur sur la bouteille de CO₂ tank (connexion **B**). Notez que le régulateur a un filetage inversé et qu'il faut tourner en sens antihoraire pour le fermer. Serrez avec une clé à molette ou une clé à fourche de 1¹/₈ po.
6. Branchez la/les conduite(s) d'air rouge(s) depuis le régulateur sur le **gros** raccord pour conduite d'air du coupleur de fût, avec une **grande** attache pour tuyau (Connexion **C**).
7. Connectez la conduite de bière transparente depuis la tour sur le **petit** raccord à air su coupleur de fût avec une **petite** attache pour tuyau (Connexion **A**).

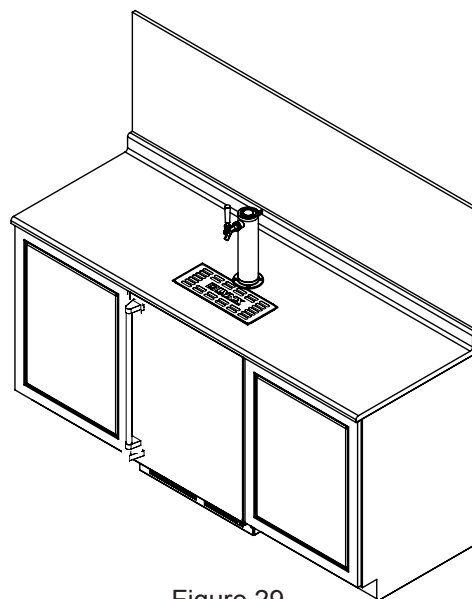
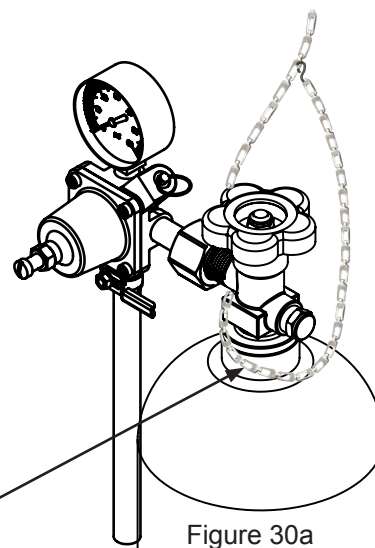
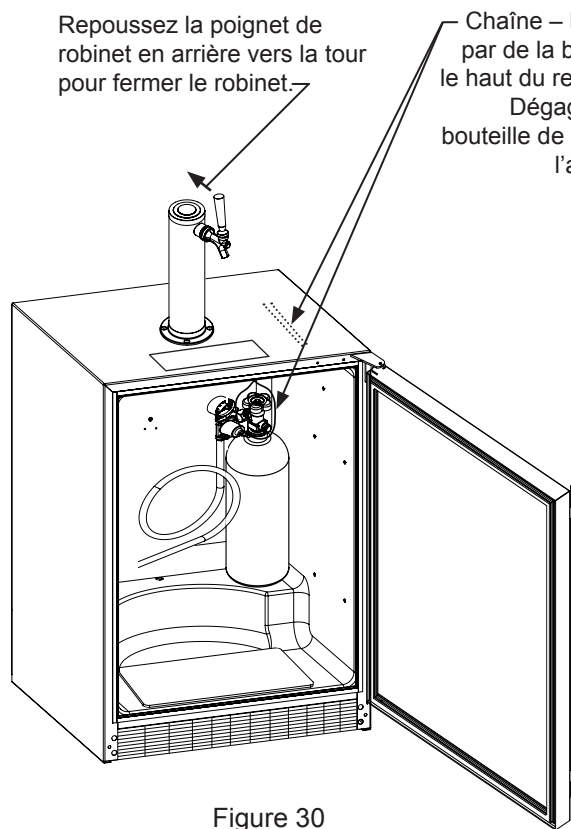


Figure 29

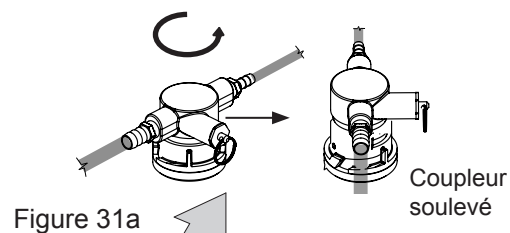
UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

8. Positionnez la bouteille de CO₂ dans l'angle du réfrigérateur comme c'est montré en Figure 30 et attachez-la avec la chaîne. Repoussez la poignée de robinet en arrière vers la tour pour fermer le robinet.

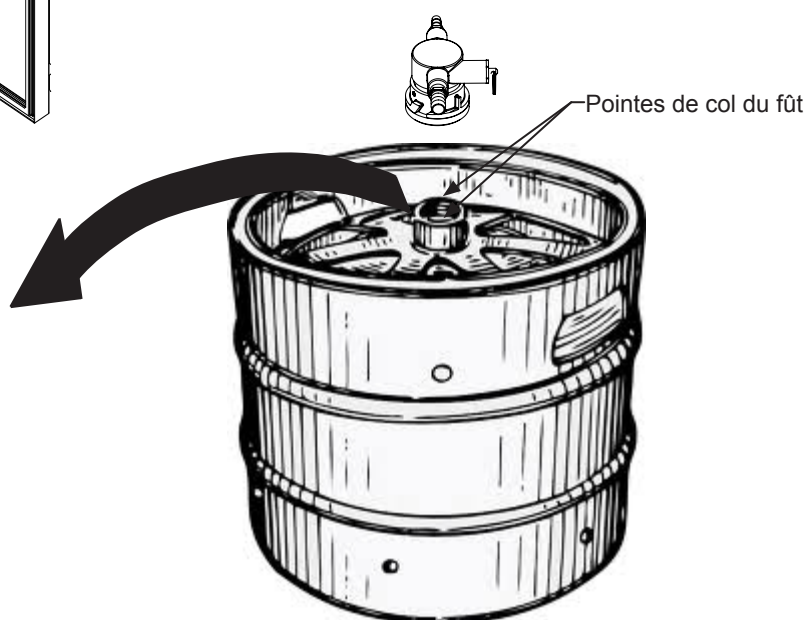
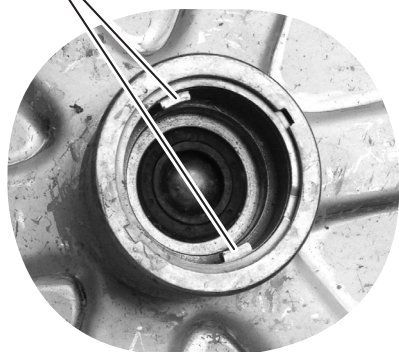
9. Accrochez le coupleur sur le fût : Vérifiez que le coupleur est en position fermée (voyez la Figure 31a). Alignez les taquets sur le fût avec les ouvertures correspondantes sur le coupleur de fût, et tournez en sens horaire jusqu'à ce que le coupleur stoppe (environ 90°). Appuyez sur le dessus du coupleur et faites-le tourner en sens horaire pour permettre au gaz d'entrer dans le fût.



Faites tourner le haut du coupleur en sens antihoraire pour le soulever en position fermée (OFF).



taquets sur le fût



UTILISATION DE VOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

Régulateur de CO₂

(tour de distribution simple)

Votre distributeur de bière est livré équipé avec une bouteille de CO₂ de 5 livres et un régulateur à un manomètre. Le manomètre indique la pression qui est envoyée au fût de bière. Suivez la procédure ci-dessous pour régler la pression qui doit être environ de 12 - 14 psi (0,8 à 1 bar) pour de la bière lager, ou de 9 - 12 psi (0,6 à 0,8 bar) pour de la bière ale.

Réglage de la pression (manomètre unique)

1. Coupez la vanne de fermeture en bas du régulateur.
2. Assurez-vous que la poignée de vanne est ferme sur la tour (voir la Figure 30).
3. Desserrez le contre-écrou en tournant en sens antihoraire ↺ en utilisant la clé à fourche de ½ po jusqu'à ce qu'il soit lâche, cela va permettre l'ajustement de la vis de réglage.
4. Tournez cette vis en sens horaire ↻ pour augmenter la pression, ou en sens antihoraire ↺ pour la diminuer.
5. Ouvrez la vanne de fermeture en bas du régulateur. La lecture au manomètre peut retomber mais se rétablit rapidement.
6. Tirez l'anneau sur le coupleur de fût pour permettre au gaz de circuler momentanément.
7. Effectuez toutes les retouches de réglage nécessaires en jouant sur la vis.
8. Resserrez le contre-écrou avec la clé à fourche de ½ po en tournant en sens horaire ↻ la clé à fourche de ½ po.

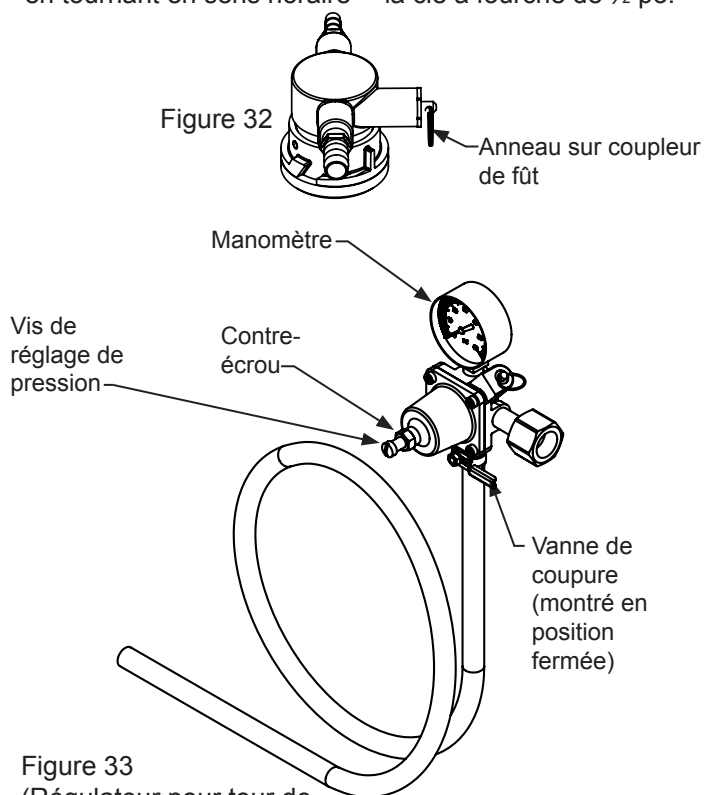


Figure 33
(Régulateur pour tour de distribution simple)

Régulateur de CO₂

(tour de distribution double)

Votre distributeur de bière est livré équipé avec une bouteille de CO₂ de 5 livres et un régulateur à deux manomètres. Le manomètre inférieur doit indiquer environ 750 psi (52 bar) quand la bouteille est correctement remplie et avant d'être mise dans le réfrigérateur (à température ambiante). L'indication sera plus faible avec la bouteille réfrigérée. Utilisez ce manomètre inférieur comme indicateur de la quantité de gaz qui reste dans la bouteille. Le manomètre supérieur indique la pression qui est envoyée au fût de bière. Suivez la procédure ci-dessous pour régler la pression qui doit être environ de 12 - 14 psi (0,8 à 1 bar) pour de la bière lager, ou de 9 - 12 psi (0,6 à 0,8 bar) pour de la bière haute ale.

Réglage de la pression (manomètre supérieur)

1. Coupez la vanne de fermeture en bas du régulateur.
2. Assurez-vous que la poignée de vanne est ferme sur la tour (voir la Figure 30).
3. Desserrez le contre-écrou en tournant en sens antihoraire ↺ en utilisant la clé à fourche de ½ po jusqu'à ce qu'il soit lâche, cela va permettre l'ajustement de la vis de réglage.
4. Tournez cette vis en sens horaire ↻ pour augmenter la pression, ou en sens antihoraire ↺ pour la diminuer.
5. Ouvrez la vanne de fermeture en bas du régulateur. La lecture au manomètre peut retomber mais se rétablit rapidement.
6. Tirez l'anneau sur le coupleur de fût pour permettre au gaz de circuler momentanément.
7. Effectuez toutes les retouches de réglage nécessaires en jouant sur la vis.
8. Resserrez le contre-écrou avec la clé à fourche de ½ po en tournant en sens horaire ↻ la clé à fourche de ½ po.

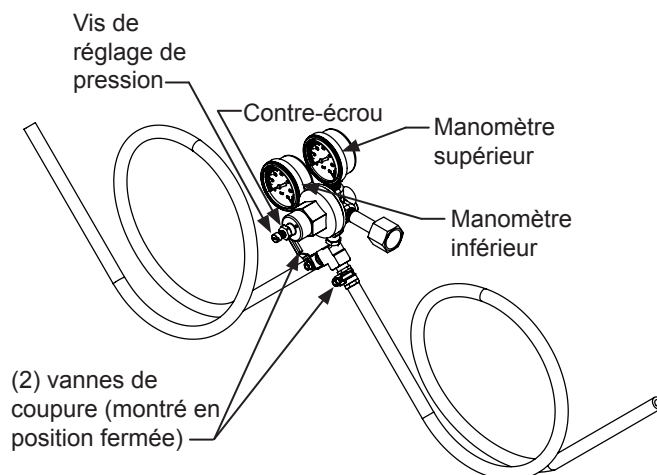


Figure 34
(Régulateur pour tour de distribution double)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Drain Kit de drainage (tous modèles)

Le kit de drainage est envoyé déjà en place et prêt à l'emploi. **Pour vider** : Tirez le tuyau de drainage hors du capuchon de bouteille, enlevez la bouteille du meuble, dévissez son capuchon et rincez la bouteille. Réinstallez la bouteille dans le meuble.

Nettoyage du puisard de drainage

Sur un **distributeur de bière autonome**, enlevez la grille du devant de la tour, nettoyez-la à l'eau savonneuse et faites-la sécher avant de la réinstaller. Nettoyez la zone de puisard à l'eau savonneuse et faites-la sécher (Voyez la Figure 35).

Sur un **distributeur de bière intégré**, enlevez la grille et le puisard de dessus de comptoir, nettoyez-les à l'eau savonneuse et faites-les sécher avant de les réinstaller. Nettoyez la zone de puisard à l'eau savonneuse et faites-la sécher (Voyez la Figure 36).

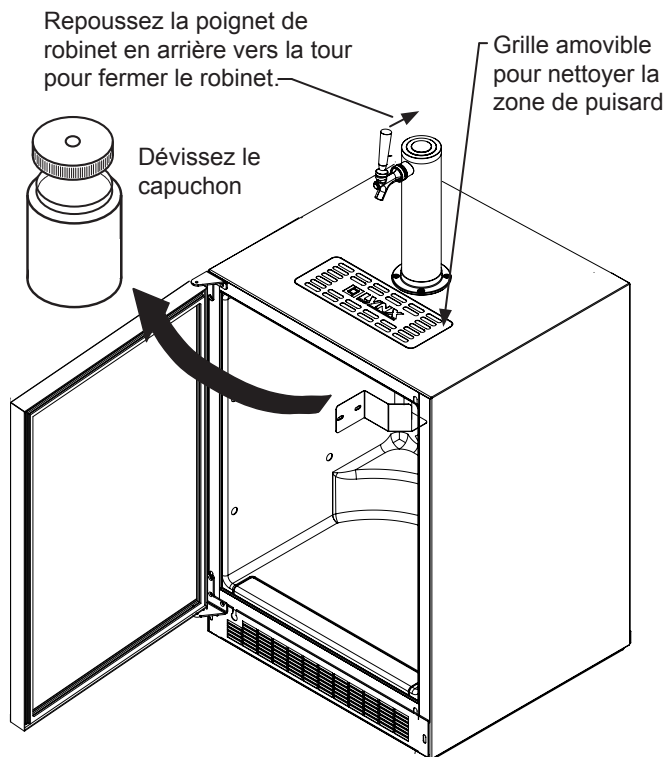


Figure 35

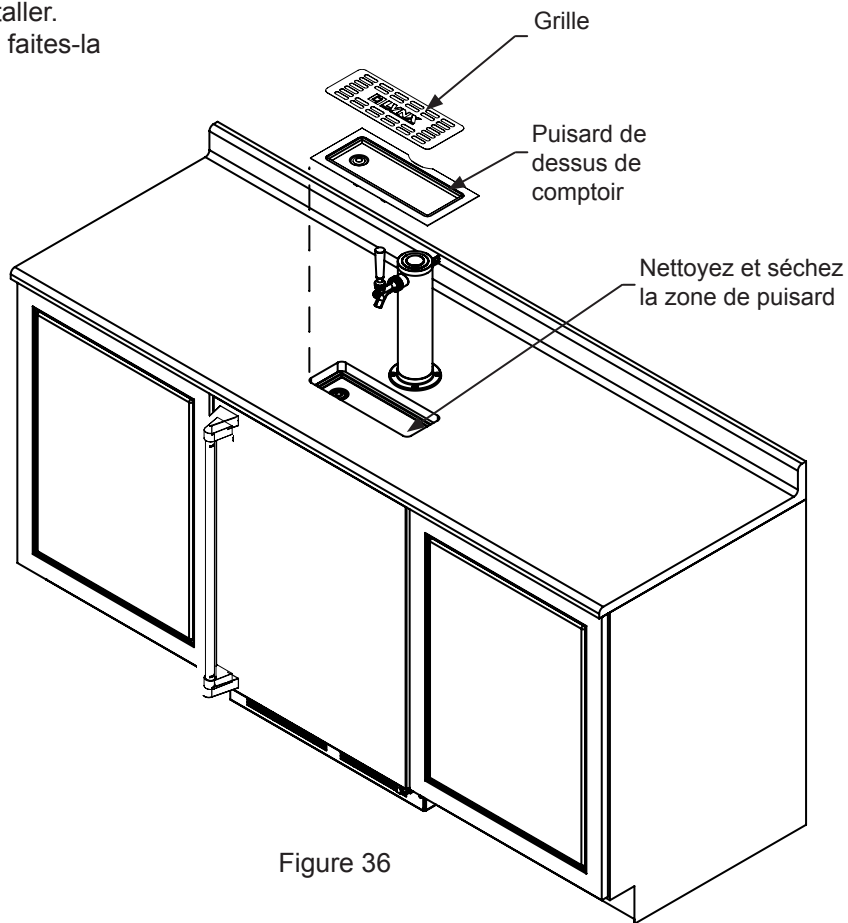


Figure 36

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage et entretien du système de distribution

Le système de distribution a besoin d'être nettoyé entre ses utilisations pour éviter du gaspillage et/ou un mauvais goût pour la bière.

Nettoyage du coupleur de fût

Sortez le coupleur de fût hors du fût si nécessaire. Fermez la/les vanne(s) de gaz sous le régulateur, Faites tremper dans de l'eau chaude ou une solution assainissante et brossez le coupleur de fût. Laissez sécher toutes les parties et remontez-les.

Les attaches de tuyau peuvent être relâchées pour un mouvement latéral de la tête.

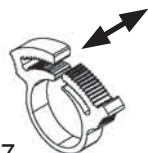


Figure 37

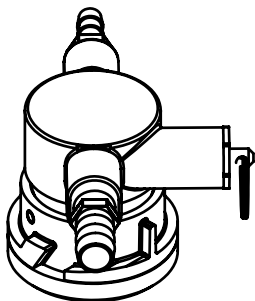


Figure 38

Nettoyage de robinet

Arrêtez l'arrivée de gaz au robinet de coupure sous le régulateur (Voyez la Figure 33 ou Figure 34), et ouvrez le robinet de bière pour relâcher la pression. Pour ôter le robinet de la tour, utilisez la clé tricoise fournie. Placez la pointe de la clé dans le orifice sur le collier du robinet, et tournez en sens horaire ↻ pour démonter le robinet (Voyez la Figure 39).

Enlevez le capuchon moleté du corps de robinet juste sous la poignée, et retirez l'ensemble de poignée du robinet. Cela va permettre d'ôter l'axe de l'arrière du robinet (voyez la Figure 40).

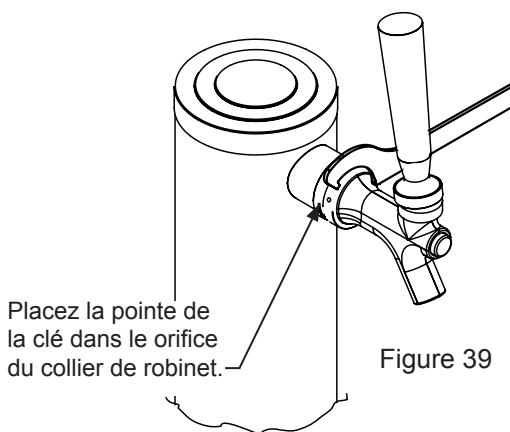


Figure 39

Après avoir ôté la poignée, l'axe va sortir en glissant de l'arrière du robinet.

Dévissez le capuchon moleté du corps de robinet et sortez l'ensemble de poignée.

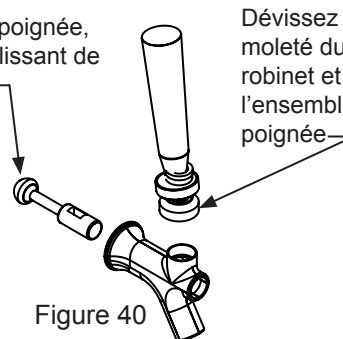


Figure 40

Faites tremper les parties du robinet dans de l'eau potable ou dans une solution d'eau assainissante chaude. N'utilisez pas de savon.

Réassemblez le robinet, remontez-le sur la tour (assurez-vous que le robinet est bien en position fermée), et rétablissez l'arrivée du gaz.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

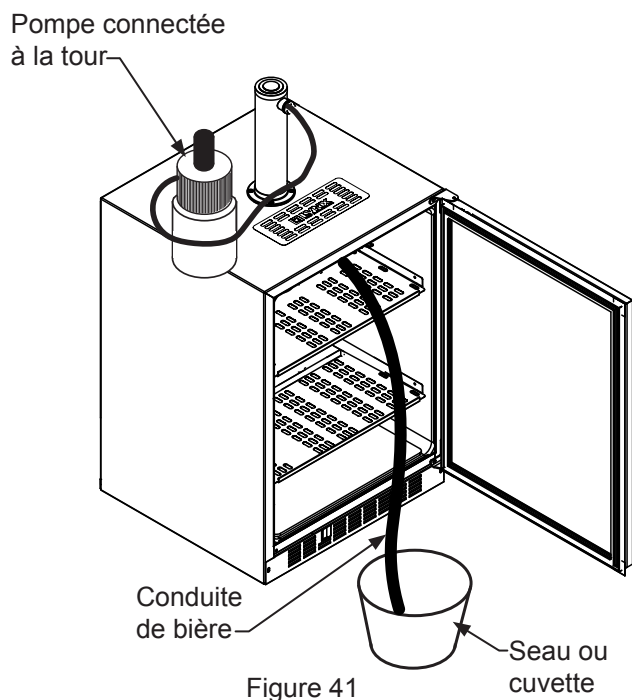
Kit de nettoyage de robinet

C'est un article optionnel (N° de pièce 42242373), ce kit inclut tout ce qu'il faut pour nettoyer rapidement la robinetterie. Solution de nettoyage, pompe, bouteille pour mélange, brosse et clé.

Nettoyage de la conduite de bière

(en utilisant l'ensemble de nettoyage pour distributeur 42242373) :

Avec le robinet ôté de la tour de distribution (voir en page 17) et le coupleur ôté du fût (voir aussi en page 17), placez l'extrémité de la conduite de bière dans un seau ou une cuvette. Fixez la pompe sur la tour avec l'écrou de couplage fourni sur l'ensemble de pompe. Pompez un liquide assainissant/nettoyant à travers la conduite de bière jusqu'à ce qu'elle soit propre. Rincez le flacon de pompe à l'eau chaude, et en activant la pompe rincez la conduite de bière 2 à 3 fois avec de l'eau potable chaude.



Grille frontale

Assurez-vous que rien n'obstrue les ouvertures pour flux d'air requises à l'avant de l'armoire. Au moins une à deux fois par an, chassez par brossage ou par aspiration les peluches et les saletés dans la zone de la grille avant (Voyez en page 4).



ATTENTION

RISQUE DE COMMOTION ÉLECTRIQUE : Débranchez l'alimentation secteur de l'appareil avant de le nettoyer à l'eau savonneuse.

Armoire

L'armoire peinte peut se laver avec une solution savonneuse douce, puis soigneusement se rincer à l'eau potable. N'utilisez JAMAIS de produits nettoyants abrasifs.

Intérieur

Lavez le compartiment intérieur avec une solution savonneuse douce. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de solvant, de produit nettoyant/polissant ou de détergent non-dilué.

Soins pour l'appareil

1. Évitez de vous appuyer sur la porte, vous pourriez déformer ses charnières ou faire basculer l'appareil.
2. Faites attention quand vous balayez, aspirez ou passez la vadrouille près de l'avant de l'appareil. Vous pourriez endommager sa grille.
3. Nettoyez périodiquement l'intérieur de l'appareil selon le besoin.

En cas de coupure du secteur

Si une panne d'alimentation arrivait, essayez de la corriger le plus tôt possible. Minimisez le nombre d'ouvertures de porte pendant la coupure du secteur afin de ne pas affecter la température dans l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entreposage de longue durée / préparation à l'hivernage

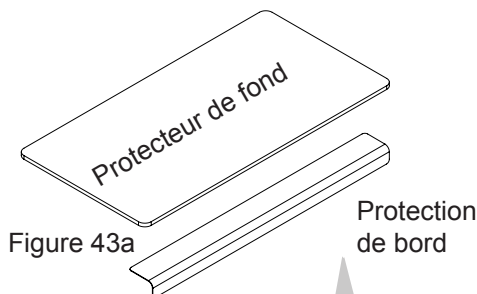
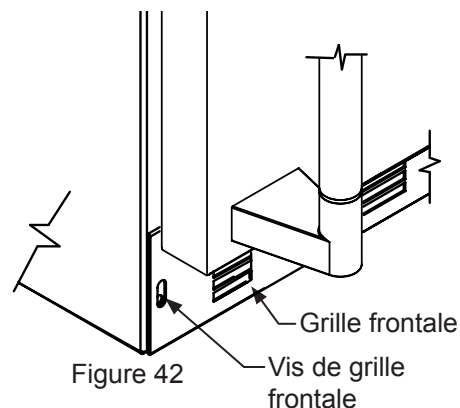
C'est le moment de préparer à l'hivernage quand le minimum de température ambiante descend sous les 38°F (3,3 °C)



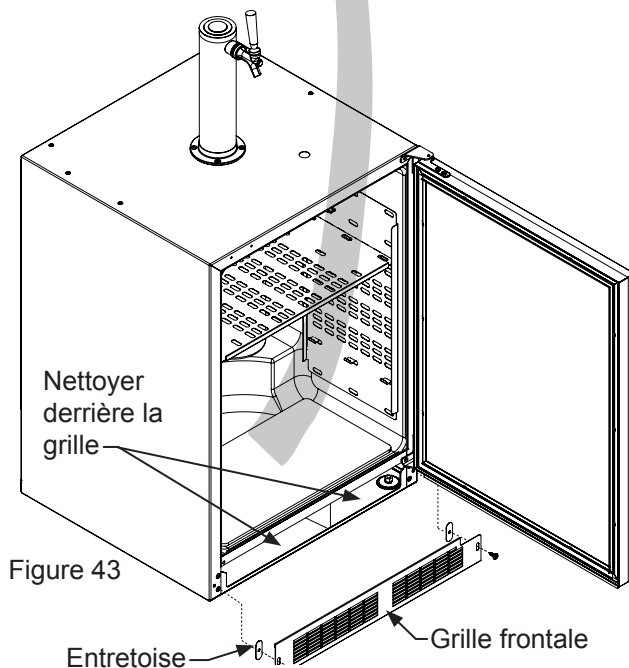
ATTENTION

Faire fonctionner l'appareil à des températures inférieures à ce seuil d'hivernage recommanderait annulerait la garantie.

1. Arrêtez l'appareil (voir en page 8).
2. Videz tous son contenu.
3. Si nécessaire, déplacez l'appareil pour avoir accès à son arrière.
4. Débranchez l'appareil de sa prise secteur.
5. Il est également recommandé que l'alimentation de la prise secteur soit coupée en amont si elle ne doit pas servir pour d'autres appareils pendant cette période d'hivernage.
6. Fermez la vanne d'alimentation en CO₂.
7. Vidangez la/les conduite(s) de bière.
 - a. Enlevez la tête de soutirage Sankey (coupleur de fût) (voir en page 17).
 - b. Enlevez le robinet de la tour (voir en page 17).
 - c. Les conduites de bière vont se vider par gravité.
 - d. Nettoyez la tubulure des conduites de bière (voir en page 18).
8. Démontez puis nettoyez le robinet (voir en page 17).
9. Faites tremper et nettoyez la tête de soutirage Sankey Low-Boy (voir la page 17).
10. Pendant le nettoyage d'un ensemble faites particulièrement attention à toutes les fissures ou crevasses pouvant avoir accumulé de la saleté et des débris.
11. Enlevez la grille de protection frontale (voir les Figure 42 et Figure 43), et utilisez une brosse et un aspirateur pour éliminer la saleté et les débris de sous l'appareil.
12. Nettoyez soigneusement cette grille de protection et réinstallez-la sur l'appareil.
13. Enlevez le couvercle d'accès arrière (voir la Figure 44), et utilisez une brosse et un aspirateur pour éliminer la saleté et les débris du compartiment de la machine.
 - Si le bac en plastique de drainage du dégivrage sous le compresseur contient de l'eau, utilisez une éponge pour en éliminer le plus possible.
14. Nettoyez soigneusement ce couvercle d'accès arrière et réinstallez-le sur l'appareil.



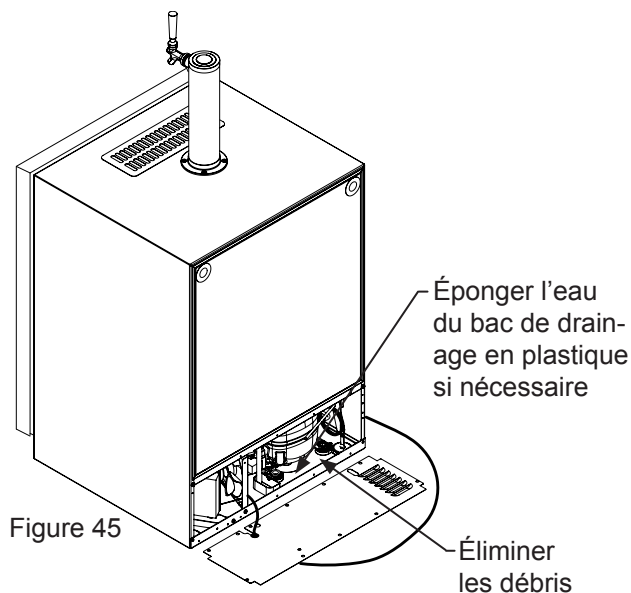
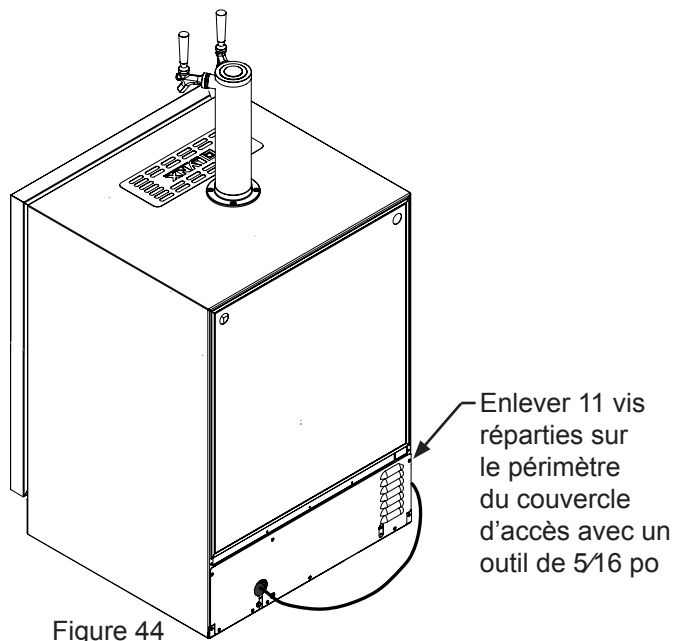
Enlever le protecteur de fond et la protection de bord, et nettoyer



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

15. Nettoyez toutes les surfaces de l'intérieur avec un produit nettoyant antibactérien, et poursuivez par un rinçage à l'eau claire pour éliminer tous les résidus de produits chimiques qui pourraient tacher. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.
 - Enlevez le protecteur en plastique de fond et la protection du bord inférieur en acier inox pour nettoyer en-dessous.
16. Laissez la porte ouverte et attendez le séchage complet avant de la refermer.
17. Nettoyez bien le joint de porte avec un produit nettoyant antibactérien, et poursuivez par un rinçage à l'eau claire pour éliminer tous les résidus de produits chimiques.
18. Nettoyez soigneusement l'extérieur avec un produit nettoyant approuvé pour l'acier inox. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.
19. Tout matériel de montage ou d'attache présentant des signes de corrosion doit être remplacé.
20. Une fois l'extérieur bien nettoyé, vous pouvez désirer passer une couche de cire automobile pour protéger des taches venant d'humidité, salissures et débris pouvant s'accumuler sur les surfaces pendant la période d'hivernage.
21. Ne placez de couverture sur l'appareil, car cela pourrait emprisonner de la condensation.

Une fois que tout ce qui précède est terminé, vous pouvez décider d'entreposer l'appareil à l'intérieur, mais ce n'est pas une nécessité.



Redémarrage après un entreposage prolongé

1. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.
2. En cas d'entreposage à l'extérieur, il est recommandé que l'appareil soit de nouveau attentivement inspecté avec les instructions d'hivernage qui précèdent pour éliminer tout ce qui est salissure ou débris venant des intempéries ou des animaux/insectes éventuels.
3. Mettez l'appareil en marche et confirmez votre souhait pour les paramètres de contrôle.
4. Laissez l'appareil se stabiliser 24 heures avant de le charger.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOX ET CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Contexte

L'acier inox ne se décolore pas, ne se corrode pas et ne rouille pas comme l'acier ordinaire, mais il n'est pas à l'abri des taches ou corrosions. L'acier inox peut se décolorer ou se corroder s'il n'est pas entretenu correctement.

Les aciers inox diffèrent des aciers ordinaires au carbone par leur quantité de chrome présente. C'est ce chrome qui fournit un film protecteur invisible sur la surface, sous forme d'oxyde de chrome. Ce film peut être endommagé ou contaminé, ce qui entraîne décoloration, tache ou corrosion de la base métallique.

Entretien et nettoyage

Un nettoyage de routine des surfaces d'acier inox servira à prolonger notablement la durée de service de votre produit en éliminant des contaminants. C'est particulièrement important dans les zones côtières qui peuvent exposer l'acier inox à des contaminants sévères comme des sels haloïdes (chlorure de sodium).

Il est fortement recommandé d'inspecter régulièrement et de nettoyer soigneusement les fissures, points de soudure, dessous de joints, de rivets et de têtes de boulons, et toutes les zones où des petites quantités de liquide peuvent être collectées et stagner, en concentrant des contaminants. De plus tout matériel de montage présentant des signes de corrosion doit être remplacé.

La fréquence du nettoyage dépendra de l'emplacement de l'installation, de l'environnement et des conditions d'utilisation.

Choix d'un produit de nettoyage

Le choix d'un produit de nettoyage approprié est au gré du consommateur, et il existe de nombreux produits parmi lesquels choisir. Selon le type de nettoyage et le degré de contamination, certains produits sont meilleurs que d'autres.

En général le moyen le plus efficace pour du nettoyage de routine de la plupart des produits en acier inox est un bon passage au chiffon doux trempé dans une solution d'eau tiède et de détergent doux, ou d'eau faiblement ammoniacquée. Le frottement doit dans la mesure du possible suivre les veines de polissage de l'acier, et il faut toujours procéder à un rinçage après le nettoyage.

Bien que certains produits soient nommés «nettoyants pour acier inox», ils peuvent contenir des abrasifs susceptibles d'écrocher la surface (en compromettant son film protecteur d'oxyde de chrome),

Une fois que les surfaces en acier inox ont été soigneusement nettoyées, une cire automobile de bonne qualité peut y être appliquée pour maintenir la finition.

REMARQUE

Les produits en acier inox ne doivent jamais être installés ou entreposés à proximité de produits chimiques à base de chlore.

Quelque soit votre choix du produit de nettoyage, il doit être utilisé en conformité stricte avec les instructions de son fabricant.

Conseils Pour L'économie D'énergie

Les suggestions suivantes vont minimiser le coût de fonctionnement de votre appareil de refroidissement.

1. N'installez pas votre appareil près d'un autre appareil chaud (cuisinière, lave-vaisselle, etc.), d'une conduite d'air chaud, ou d'autres sources de chaleur.
2. Placez l'appareil à l'abri du rayonnement solaire direct.
3. Assurez-vous que les événements de la grille devant l'unité au-dessus de la porte ne sont pas obstrués et maintenus propres de façon à permettre une ventilation du système de refroidissement et chasser la chaleur.
4. Branchez votre appareil sur un circuit d'alimentation secteur dédié (Sans partage avec d'autres appareils).
5. Quand vous chargez initialement votre produit neuf, ou au cas où de grosses quantités de contenu tiède sont placées dans le compartiment de conservation au froid, minimisez les ouvertures de porte pendant les 12 heures qui suivent pour permettre au contenu de tomber à la température de consigne du compartiment.
6. En maintenant un compartiment d'entreposage relativement plein, il faut moins de périodes de fonctionnement en refroidissement de l'appareil qu'avec un compartiment vide.
7. Assurez-vous que la fermeture de porte n'est pas obstruée par des denrées entreposées dans votre appareil.
8. Permettez aux denrées chaudes de revenir à la température ambiante avant de les placer dans l'appareil.
9. Minimisez la fréquence et la durée des ouvertures de porte.
10. Utilisez le point de consigne de température le plus haut qui respecte votre préférence personnelle, et fournissez l'entreposage qui convient pour vos denrées conservées.
11. Quand vous êtes en vacances ou loin de la maison pour des périodes prolongées, réglez la consigne de l'appareil à la température la plus haute admissible pour la conservation de son contenu.
12. Réglez le contrôle en position d'arrêt (off) si le nettoyage de l'appareil nécessite que sa porte reste ouverte pour une période longue.

OBTENTION DE SERVICE ET L'HISTOIRE DE LYNX

Si du service est nécessaire :

- Si le produit est encore dans sa première année de garantie, veuillez appeler le service à la clientèle d'Lynx Grills au 888-289-5969 pour avoir des instructions sur la façon d'obtenir une couverture sous garantie dans votre secteur.
- Si le produit est sorti de sa première année de garantie, le service à la clientèle d'Lynx Grills peut vous fournir des recommandations sur les centres de service de votre secteur.
- Dans toute correspondance relative au service, assurez-vous de bien fournir la référence de service/modèle, le numéro de série et le la facture d'achat.
- Essayez de donner des informations ou une description de la nature du problème, sur la durée pendant laquelle l'appareil a fonctionné, sur les températures de la pièce et de l'eau, et toutes les informations qui peuvent être utiles pour une résolution rapide du problème.
- Le Tableau «C» est fourni pour enregistrer les informations pertinentes sur votre produit, comme référence ultérieure.

Pour vos archives	
Date d'achat	
Nom du revendeur	
Adresse du revendeur	
Ville du revendeur	
État/province du revendeur	
Code Zip/postal du revendeur	
N° de service/modèle de l'appareil	
N° de série de l'appareil	
Date d'envoi de la carte de garantie (à faire dans les 10 jours après l'achat)	

Tableau C

L'histoire de Lynx

Lynx a commencé par une vision.

Un petit groupe d'ingénieurs de fabrication avec plus d'un siècle d'expérience collective a eu un rêve. Ils ont osé prendre leur vaste savoir-faire de fabrication commerciale et de créer une ligne de produits de cuisson en plein air qui offrent l'élégance et la performance commerciale sur le marché du consommateur.



Lynx a pris la qualité, la maîtrise, le service et l'innovation du marché commercial et l'a incorporé à la ligne Lynx Professional Grills de produits grand public et commerciaux. La combinaison de design créatif, de matériaux de qualité supérieure et d'un savoir-faire exceptionnel élève les produits Lynx à une classe de son propre.

Les produits originaux Lynx commercial sont utilisés tous les jours dans les restaurants, hôtels et parcs à thème à travers les Etats-Unis:

Clients satisfaits de Lynx

- TGI Fridays
- Applebee's
- Houston's
- Red Lobster
- Hard Rock Café
- Wolfgang Puck's
- Cheesecake Factory
- Red Robin
- Planet Hollywood
- Hilton
- Hyatt
- Four Seasons Marriott
- Le Meridian
- Sheraton
- Conrad International
- Bellagio
- New York New York
- MGM Grand
- Treasure Island
- Mirage
- Paris
- Venetian
- Excalibur
- Mandalay Bay
- Riviera
- Desert Inn
- Hard Rock Hotel
- Disney World

DÉPANNAGE

Avant d'appeler pour du service

Si l'appareil semble présenter un dysfonctionnement, commencez par bien relire son manuel. Si le problème persiste, consultez le guide de dépannage qui suit. Identifiez le problème dans ce guide et consultez les colonnes de causes et de remèdes avant d'appeler pour du service. Le problème peut être quelque chose de très simple qui peut se résoudre sans demander une intervention de service. Cependant, il peut être nécessaire de contacter votre revendeur ou un technicien de service qualifié.



ATTENTION

Dans le cas improbable où vous perdriez de la capacité de refroidissement sur votre appareil, **ne le débranchez pas de son alimentation électrique**, mais appelez immédiatement un agent de dépannage qualifié. Il est possible que la perte de capacité de refroidissement résulte d'une accumulation excessive de givre sur le serpentin de refroidissement d'évaporateur. Dans ce cas, le débranchement électrique de l'appareil entraînera la fusion d'une quantité excessive de glace, qui pourra générer de l'eau de fusion qui dépassera la capacité du système de drainage du dégivrage, et risque de provoquer un dégât des eaux à votre domicile. C'est l'utilisateur final qui sera le responsable final de tout dégât des eaux causé par une coupure prématurée de l'appareil, sans avoir géré correctement l'excédent d'écoulement d'eau.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Ne tentez jamais de réparer ou d'exécuter de la maintenance sur l'appareil avant que son alimentation électrique n'ait été débranchée en amont. Passer l'appareil sur arrêt (OFF) n'enlève pas la présence de tension secteur sur les fils de câblage.
- Remettez en place l'ensemble des pièces et panneaux avant de redémarrer.

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne produit pas assez de froid (Voyez «Réglage de la température» en page 8)	<ul style="list-style-type: none">• Le contrôle a une consigne trop chaude• La température du contenu n'est pas encore stabilisée.• Utilisation excessive ou ouvertures prolongées de la porte.• Blocage du flux d'air de la grille frontale.• Défaut d'étanchéité du joint de porte.	<ul style="list-style-type: none">• Ajustez plus bas la consigne de température. Laissez stabiliser la température 24 heures.• Laissez la température se stabiliser pendant au moins 24 heures.• Le flux d'air ne doit pas être obstrué à la grille frontale. Consultez les valeurs de dégagements en page 4.• Changez le joint de porte.
L'appareil fait trop de froid (Voyez «Réglage de la température» en page 8)	<ul style="list-style-type: none">• Le contrôle a une consigne trop froide• Défaut d'étanchéité du joint de porte.	<ul style="list-style-type: none">• Ajustez plus haut la consigne de température Laissez stabiliser la température 24 heures.• Changez le joint de porte.
Bruit ou vibration	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas d'aplomb.• Obstruction de tube affectant le ventilateur.	<ul style="list-style-type: none">• Mettez l'armoire d'aplomb, voyez en page 4 le réglage des pieds de mise à niveau.• Contactez un technicien de service qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est à l'arrêt.• Le cordon secteur n'est pas branché.• La prise secteur n'est pas alimentée.	<ul style="list-style-type: none">• Mettez l'appareil en marche. Voyez pour le démarrage de votre appareil en page 8.• Branchez la fiche du cordon.• Vérifiez l'alimentation électrique de votre maison.



Les meilleurs produits de cuisine d'extérieure viennent de :
Lynx Grills, Inc. 7300 Flores Street Downey, CA 90242
Service: (888)-289-5969 Fax: (562) 299-6789
www.lynxgrills.com

APROVECHE AL MÁXIMO DE SU



LM24BF

REFRIGERADOR EXTERIOR / DISPENSADOR DE BEBIDA

MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN / INSTALACIÓN

ÍNDICE

Índice:

Información de seguridad	2
Desembalaje de su artefacto.....	3
Registro de garantía.....	3
Instalación de su artefacto.....	4
Espacios libres alrededor del gabinete.....	4
Nivelación del artefacto.....	4
Conexión eléctrica.....	5
Dimensiones del producto.....	6
Uso de su control electrónico.....	8
Puesta en funcionamiento de su artefacto.....	8
Encendido (ON) y apagado (OFF) de su artefacto.....	8
Ajuste de la temperatura.....	8
Alarmas.....	8
Cómo utilizar su dispensador de cerveza.....	10
Estanterías.....	10
Equipo y montaje del dispensador.....	11
Regulador de CO ₂	15
Juego para drenaje.....	16
Cuidado y limpieza.....	17
Limpieza del sumidero de drenaje.....	17
Limpieza del acoplamiento del barril.....	17
Limpieza del grifo.....	17
Juego para limpieza del dispensador.....	18
Rejilla frontal.....	18
Gabinete.....	18
Interior.....	18
Almacenamiento a largo plazo / Acondicionamiento para el invierno.....	19
Mantenimiento del acero inoxidable.....	21
Consejos para ahorrar energía.....	21
Cómo obtener servicio.....	22
La historia de Lynx.....	22
Localización de fallas.....	23

Instrucciones importantes de seguridad

Las advertencias e instrucciones de seguridad que aparecen en esta guía no se proponen tratar todas las condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Deben aplicarse el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y operar este artefacto.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA-Riesgos o procedimientos inseguros con alta probabilidad de lesiones personales o daños materiales o al producto.



PRECAUCION

PRECAUCIÓN-Riesgos o procedimientos inseguros que podrían provocar lesiones personales o daños materiales o al producto.

NOTA

NOTA-Información importante que ayuda a asegurar una instalación y operación libres de problemas.



ADVERTENCIA

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:
Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.



ADVERTENCIA

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:
Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

DESEMBALAJE DE SU ARTEFACTO



ADVERTENCIA

RIESGO DE PESO EXCESIVO

Se necesitan dos o más personas para mover el producto. Si no se procede así, pueden producirse lesiones personales.

Retiro del embalaje interior

Su artefacto se ha embalado para el transporte con todas las piezas que pudieran dañarse por el movimiento sujetas firmemente. Retire los materiales de empaque internos y -si las hubiera- las cintas que sujetan los componentes. El manual del usuario se envía dentro del producto en una bolsa de plástico junto con la tarjeta de registro de garantía y otros accesorios.

Importante

Conserve la caja y el material de embalaje hasta que su artefacto se haya inspeccionado bien a fondo y se haya comprobado que está en buenas condiciones. Si hubiera daños, se necesitará el material de embalaje como una prueba del daño en tránsito. Luego, elimine todos los elementos de manera responsable.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Elimine las bolsas de plástico, ya que pueden presentar un riesgo de asfixia.

Nota para el cliente

Esta mercancía se embaló en forma cuidadosa y se inspeccionó bien a fondo antes de salir de nuestra planta. La responsabilidad por su entrega segura fue asumida por el comerciante minorista al aceptar el envío. Los reclamos por pérdida o daños sufridos en el tránsito deben presentarse al comerciante minorista.

NOTA

NO REGRESE MERCANCÍA DAÑADA AL FABRICANTE; PRESENTE EL RECLAMO AL COMERCIANTE MINORISTA.



PRECAUCION

Si el artefacto se transportó, manejó o almacenó en una posición diferente de la vertical durante cualquier intervalo de tiempo, deje que permanezca en posición vertical durante 24 horas como mínimo antes de enchufarlo.

Esto asegurará que el aceite regrese al compresor. Si se enchufa el artefacto de inmediato, pueden dañarse algunas piezas internas.

Registro de garantía

Es importante que envíe su tarjeta de registro de la garantía inmediatamente después de haber recibido su artefacto; también puede registrarlo a través de Internet en la página www.lynxgrills.com/support/registration

Cuando registre su artefacto se le solicitará la información siguiente:

Número de servicio/modelo

Número de serie

Fecha de la compra

Nombre y dirección del comerciante

El número de servicio/modelo y el número de serie pueden encontrarse en la placa de identificación que está ubicada dentro del gabinete, en el lado izquierdo cerca de la parte superior (vea la Figura 1).

LYNX GRILLS, INC	
DOWNEY, CA 90242	
MODEL NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX
SERVICE NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX
SERIAL NO.	XXXXXXXXXXXXXXXX
HZ	<input type="checkbox"/>
VOLTS	<input type="checkbox"/>
AMPS	<input type="checkbox"/>
R134A	<input type="checkbox"/>
oz	<input type="checkbox"/>
DESIGN PRESSURES 140 PSI LOW SIDE	
300 PSI HIGH SIDE	

Figura 1



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - El atrapamiento y la asfixia de niños no son problemas del pasado. Los refrigeradores desguazados o abandonados siguen siendo peligrosos, aun cuando se los haya dejado 'sólo por unos pocos horas'.

Si va a deshacerse de su viejo refrigerador, observe las instrucciones que siguen a fin de ayudar a prevenir accidentes.

Antes de tirar su viejo refrigerador o congelador:

- Extraiga las puertas o retire los estantes.
- Deje los estantes en su lugar, de modo que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.

INSTALACIÓN DE SU ARTEFACTO

Selección de la ubicación

La ubicación adecuada asegurará el desempeño óptimo de su artefacto. Recomendamos una ubicación en la que la unidad esté a cubierto de la luz solar directa y lejos de fuentes de calor. Para asegurar que su producto funcione de acuerdo con las especificaciones, el rango de temperaturas recomendado para la ubicación de instalación es de 55 a 115° F (de 13 a 46° C).

Espacios libres alrededor del gabinete

Se necesita ventilación desde la parte delantera inferior del artefacto. Mantenga esta área abierta y libre de toda obstrucción. Pueden instalarse gabinetes adyacentes y una cubierta alrededor del artefacto, siempre que la rejilla frontal permanezca sin obstrucciones. Los modelos con puerta decorativa y bisagras articuladas están destinados únicamente a aplicaciones empotradas.

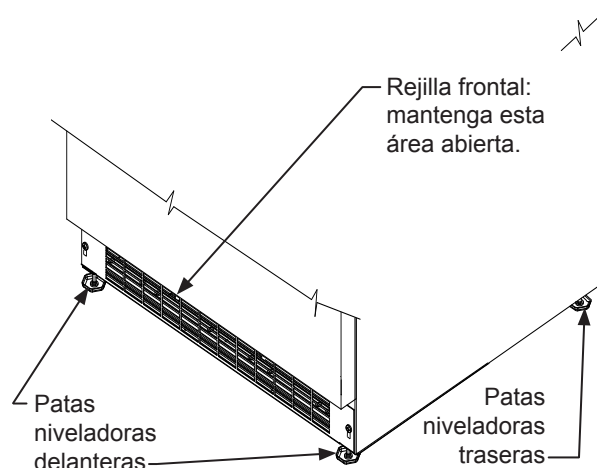


Figura 2

Patas niveladoras traseras

Las patas ajustables que están en las esquinas delanteras y traseras del artefacto deben regularse de modo que la unidad quede posicionada firmemente sobre el piso, y nivelada de lado a lado y del frente al fondo. La altura total de su artefacto puede ajustarse entre la dimensión mínima, 33³/₄" (85,7 cm), (girando la pata niveladora hacia adentro CW ↻) y la máxima, 34³/₄" (88,3 cm), (girando la pata niveladora hacia afuera CCW ↻).

Para ajustar las patas niveladoras, coloque el artefacto sobre una superficie sólida y proteja la zona del piso que está debajo de las patas, para evitar rayarlo. Con la ayuda de otra persona, incline el artefacto hacia atrás para tener acceso a las patas niveladoras. Haga girar las patas para subirlas o bajarlas hasta la dimensión requerida. Repita este proceso para la parte trasera inclinando con cuidado el artefacto hacia adelante. Verifique la nivelación del artefacto sobre una superficie nivelada, y ajuste según sea necesario.

Los tornillos de la rejilla frontal pueden aflojarse para ajustar la rejilla a la altura deseada. Cuando finalice el ajuste, apriete los dos tornillos de la rejilla frontal (vea la Figura 5).



Rejilla frontal

No obstruya la rejilla frontal. Las aberturas de la rejilla frontal permiten que el aire circule a través del intercambiador de calor del condensador. Las restricciones a esta circulación de aire darán como resultado mayor consumo de energía y pérdida de la capacidad de enfriamiento. Por esta razón es importante que esta área no esté obstruida y que las aberturas de la rejilla se mantengan limpias. Lynx Grills no recomienda el uso de una rejilla de construcción especial, ya que la circulación de aire puede verse restringida a causa de aberturas inadecuadas (vea la Figura 2).

INSTALACIÓN DE SU ARTEFACTO

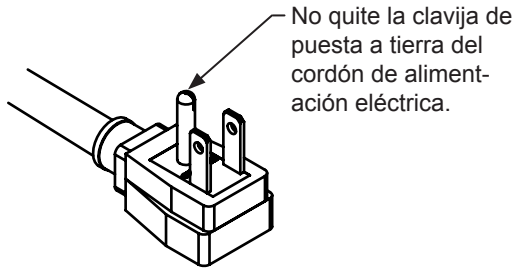


Figura 3

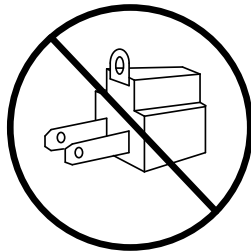


Figura 4



ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No utilice cordones de extensión con este artefacto. Pueden ser peligrosos, y pueden degradar el funcionamiento del producto.
- Este artefacto no debe conectarse en ninguna circunstancia a un suministro eléctrico sin conexión a tierra.
- No quite la clavija de puesta a tierra del cordón de alimentación eléctrica. (vea la Figura 3).
- No use un adaptador. (vea la Figura 4).
- No salpique ni rocíe agua desde una manguera sobre el artefacto. Si lo hace puede causar un choque eléctrico, que puede provocar lesiones graves o la muerte.

Conexión eléctrica

Se necesita un circuito dedicado de 115 volts, 15 amperes.

Este producto está equipado de fábrica con un cordón de alimentación eléctrica que tiene un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra. Debe enchufarse en un tomacorriente compatible con puesta a tierra, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional de los EE. UU., así como los códigos y ordenanzas locales que sean aplicables (vea la Figura 6). Si el circuito no tiene un tomacorriente con puesta a tierra, es responsabilidad y obligación del cliente proporcionar el suministro eléctrico correcto. No debe cortarse ni quitarse la tercera clavija de tierra bajo ninguna circunstancia.

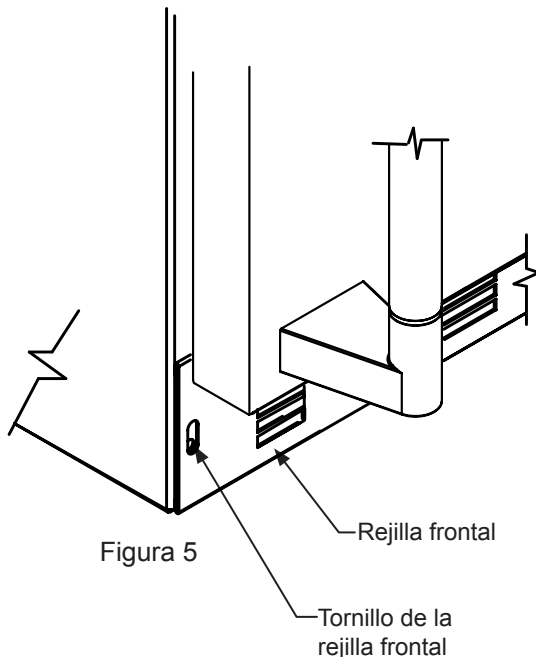


Figura 5

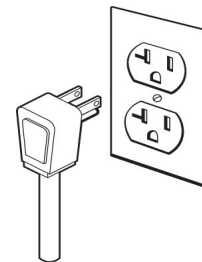


Figura 6

NOTA

Los interruptores de falla a tierra (GFCI) son propensos a los falsos disparos, que harán que el artefacto se apague. Los GFCI no se usan por lo general en circuitos con equipos motorizados que deben funcionar desatendidos durante períodos prolongados, a menos que sea necesario para cumplir con los códigos y ordenanzas de edificación locales.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

MODELO	DIMENSIONES DE LA ABERTURA DE INSTALACIÓN pulgadas (cm)			DIMENSIONES DEL GABINETE pulgadas (cm)					
	"A"	"B"	"C"	"D"	"E"	"F"	"G"	"H"	"J"
LM24BF	24" (61 cm)	**34" to 35" (86,4 to 88,9 cm)	*	23 ⁷ / ₈ " (60,7 cm)	33 ³ / ₄ " to 34 ³ / ₄ " (85,7 to 88,3 cm)	23 ²³ / ₃₂ " (60,2 cm)	26 ³ / ₄ " (67,9 cm)	46 ¹³ / ₃₂ " (117,9 cm)	26 ³ / ₄ " (67,9 cm)

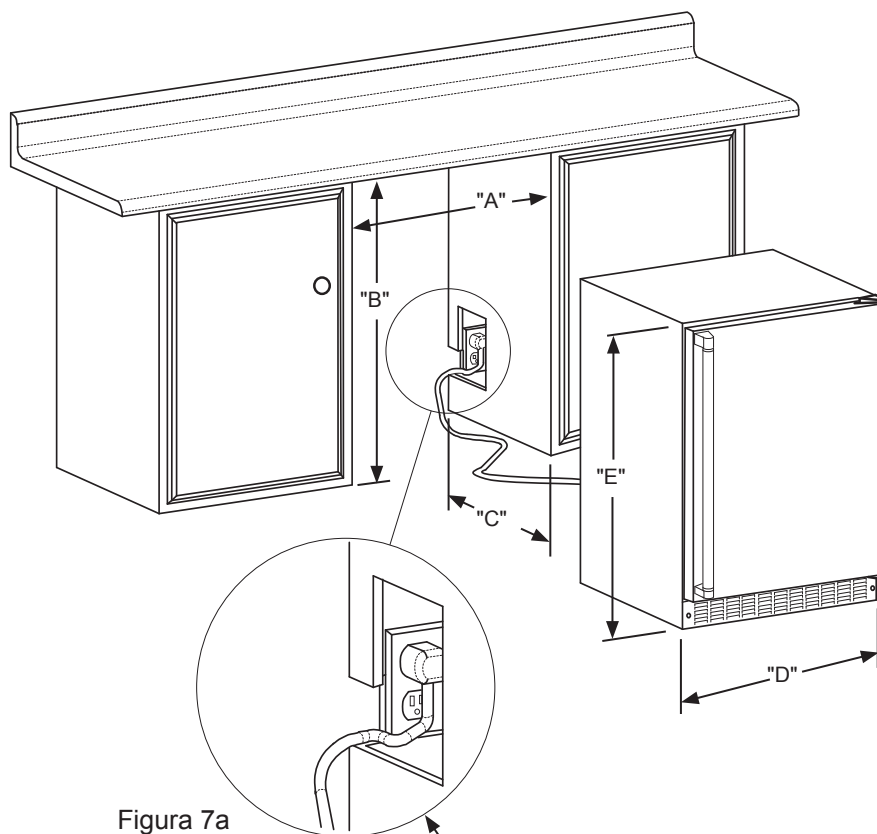


Figura 7

Figura 7a



Figura 8

Si fuera necesario ganar espacio libre dentro de la abertura de instalación, puede hacerse un agujero a través del gabinete adyacente y pasar el cordón de alimentación eléctrica a través de ese agujero hasta un tomacorriente. Otra manera de aumentar la profundidad disponible de la abertura es empotrar el tomacorriente eléctrico en la pared trasera para ganar el espesor del enchufe de alimentación eléctrica. No todas las cajas de tomacorriente empotradas serán apropiadas para esta aplicación por ser demasiado delgadas, por lo que se recomienda para esta aplicación una caja de tomacorriente empotrada equivalente a la Arlington #DV-FR1W (vea la Figura 8).

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

MODELO	DATOS DEL PRODUCTO	
	REQUISITOS ELÉCTRICOS #	PESO DEL PRODUCTO
LM24BF	115V/60Hz/15A	140 lbs (63,6 kg)

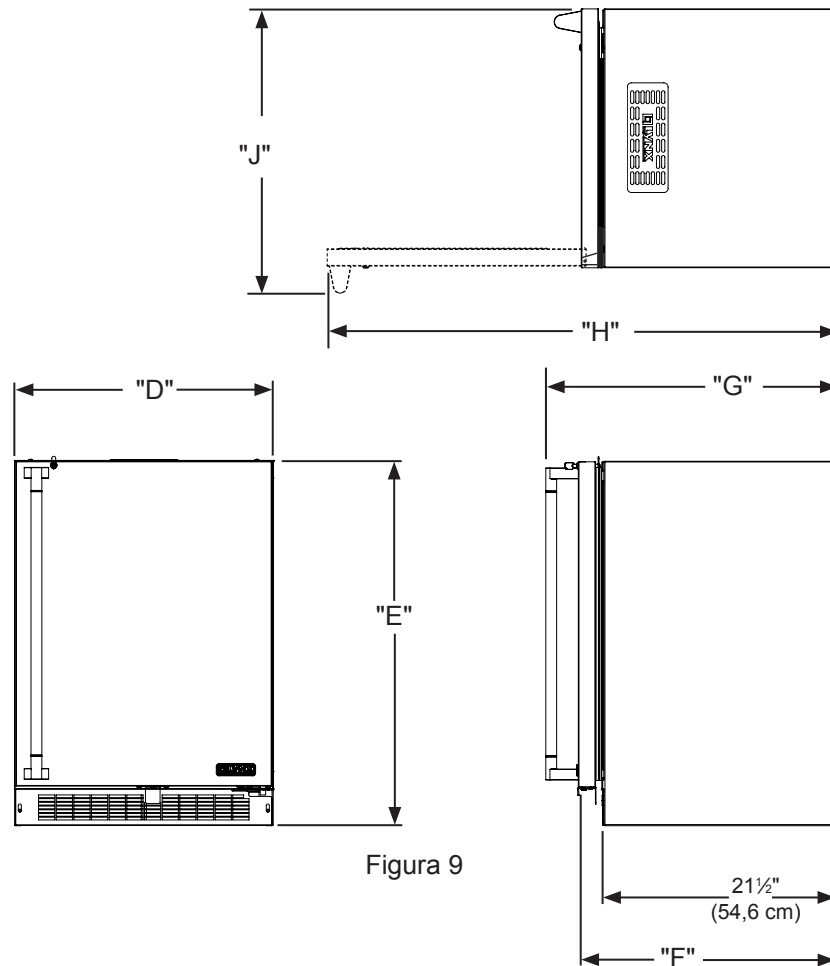


Figura 9

* La dimensión de la profundidad de la abertura de instalación puede variar según cada instalación individual. Para empotrar la puerta completa se necesita la dimensión 'F' más 1" (2,5 cm) para el espesor del enchufe de alimentación eléctrica.

** La abertura de instalación mínima requerida debe ser mayor que la altura ajustada del gabinete.

Se necesita un circuito dedicado de 15 amperes con conexión a tierra. Cumpla con todos los códigos de edificación locales cuando instale el circuito eléctrico y el artefacto.

USO DE SU CONTROL ELECTRÓNICO

Figura 10
Primer plano
del control

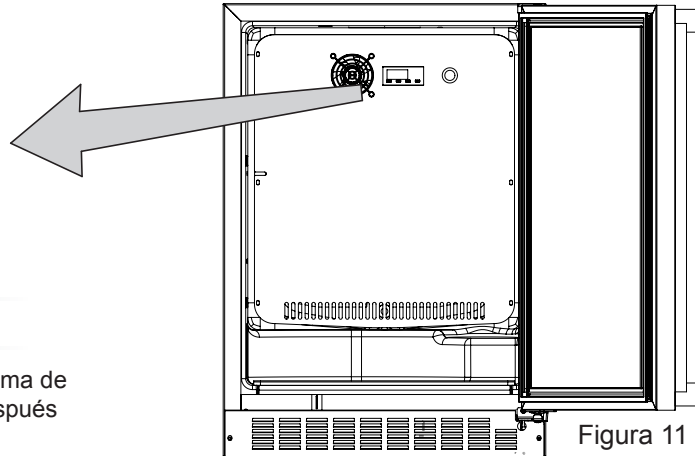
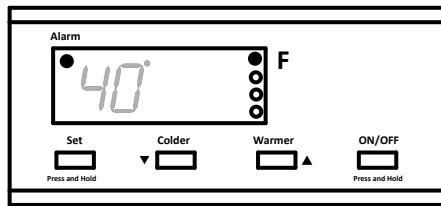


Figura 11

Puesta en marcha de su refrigerador

Enchufe el cable de alimentación del refrigerador en una toma de corriente de pared. Su refrigerador comenzará a enfriar después de conectar la alimentación. Si su refrigerador no arranca, verifique si está encendido y si la temperatura programada es lo suficientemente fría.

Encendido y apagado de su refrigerador

Si el refrigerador está encendido, su temperatura aparecerá en la pantalla. Para apagar el refrigerador, mantenga apretado el botón "ON/OFF" (Encendido/ Apagado) durante tres (3) segundos. Aparecerá "OFF" (Apagado) en la pantalla.

Si el refrigerador no está encendido, la pantalla mostrará "OFF". Para encender el refrigerador, mantenga apretado el botón "ON/OFF" (Encendido/ Apagado) durante tres (3) segundos. La pantalla mostrará la temperatura del refrigerador.

Ajuste de la temperatura deseada

Para programar la temperatura del refrigerador, mantenga apretado el botón "SET". Si se pulsa el botón "SET", la pantalla muestra la temperatura programada. Para ajustar la temperatura deseada, mantenga apretado el botón "SET" y pulse, simultáneamente, los botones "WARMER" (más caliente) o "COLDER" (más frío).

Utilización del refrigerador

La temperatura del refrigerador puede programarse entre 1° y 8° C (34° y 46° F).

Es posible que su refrigerador demore hasta 24 horas en alcanzar la temperatura deseada. Ello dependerá del contenido cargado y de la frecuencia con la que la puerta se abre y cierra.

Para obtener los mejores resultados, deje que el refrigerador se enfríe hasta la temperatura seleccionada antes de proceder con su carga. Una vez cargado el contenido, deje que la temperatura se establezca por al menos 48 horas antes de volver a ajustar la temperatura.

Alarmas

El control electrónico supervisará el funcionamiento del refrigerador y le alertará sobre los problemas posibles con una serie de alarmas audibles y visuales.



- **Alarma por puerta abierta:** si la puerta ha quedado abierta por más de cinco (5) minutos, la alarma sonará a intervalos de un (1) segundo.

En el panel de visualización parpadeará la leyenda "do" y el LED de alarma, ubicado en la esquina superior izquierda de la pantalla bajo la indicación "Alarm", estará encendido. Esta alarma cesará al cerrar la puerta.



- **Falla del sensor de temperatura:** si el controlador detecta que el sensor de temperatura no funciona correctamente, se disparará la alarma por falla en dicho sensor y sonará a intervalos de un (1) segundo. En el panel de visualización parpadeará la leyenda "E1" y el LED de alarma, ubicado en la esquina superior izquierda de la pantalla bajo la indicación "Alarm", estará encendido. Si aparece este código de falla, por favor, llame al servicio de atención al cliente de Lynx Grills o al distribuidor de su localidad.



- **Alarma de temperatura alta y baja:** Si la temperatura del compartimiento de almacenamiento se desvía excesivamente de la temperatura de consigna, la alarma sonará en intervalos de un (1) segundo. La pantalla parpadeará "Hi" (Alta) o "Lo" (Baja) dependiendo de la condición, y la luz LED de alarma en la parte superior izquierda de la pantalla debajo de la palabra "Alarm" se iluminará. La alarma permanecerá activa hasta que se corrija la condición.

USO DE SU CONTROL ELECTRÓNICO

NOTA

Después de una condición de alarma de temperatura alta, revise todos los productos perecederos para garantizar que son seguros para consumo.

NOTA

La alarma de temperatura puede ocurrir como resultado de un uso intensivo o la introducción de los contenidos calientes en el compartimiento de almacenamiento. Si la alarma de temperatura persiste, su unidad puede requerir servicio.

Procedimiento para silenciar la alarma

Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.

NOTA

Esto sólo silenciará la alarma. Si la condición que disparó la alarma persiste, el código de alarma continuará parpadeando en la pantalla y la alarma audible sonará durante 20 segundos cada 60 minutos.

CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA

Estanterías

La unidad se entrega con (2) estantes sujetos con cinta adhesiva, uno en la posición superior y el otro en la inferior. Retírelos del refrigerador é instálelos como se indica a continuación cuando ensamble la unidad.

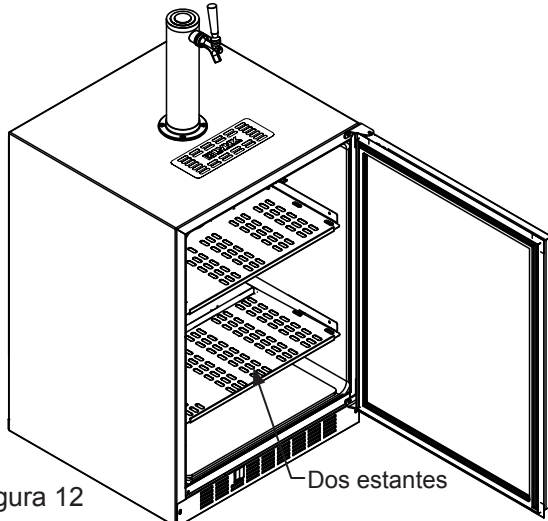


Figura 12

Si no está utilizando la unidad como dispensador de cerveza en barril, puede emplearla como refrigerador colocando ambos estantes en los soportes de montaje como se ilustra en la Figura 13. Los estantes están marcados como superior e inferior. El estante superior se debe montar en la posición superior y el marcado como inferior en la posición inferior.



Si utiliza el aparato como un refrigerador para los alimentos perecederos, la temperatura de consigna se debe ajustar entre 34 ° F y 42 ° F (1.2 ° C y 5.7 ° C).

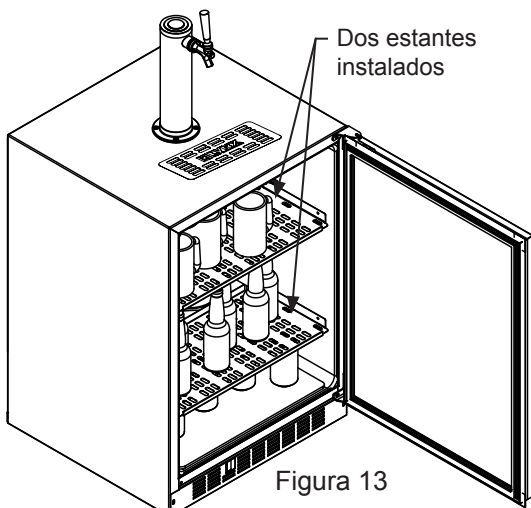


Figura 13

Si está utilizando un barril de cerveza de 26,5 litros (cuarto de barril), puede usar el espacio libre en los estantes para mantener fríos sus vasos cervecedores. El cuarto de barril se debe apoyar en el piso de la unidad pues no cabe en el estante, vea la Figura 14. Antes de colocar el barril, verifique que la placa blanca del piso esté montada en la parte inferior del compartimento interior.

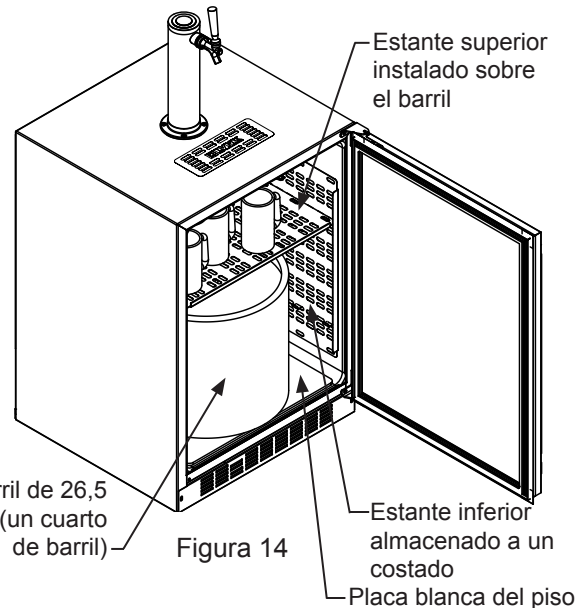


Figura 14

Si está utilizando un barril de cerveza de 57 litros (medio barril) o (2) barriles de 19 litros (un sexto de barril), cuelgue los dos estantes de los ganchos de almacenamiento ubicados a la derecha del gabinete (vea la Figura 15). Antes de colocar el o los barriles, verifique que la placa blanca del piso esté montada en la parte inferior del compartimento interior.

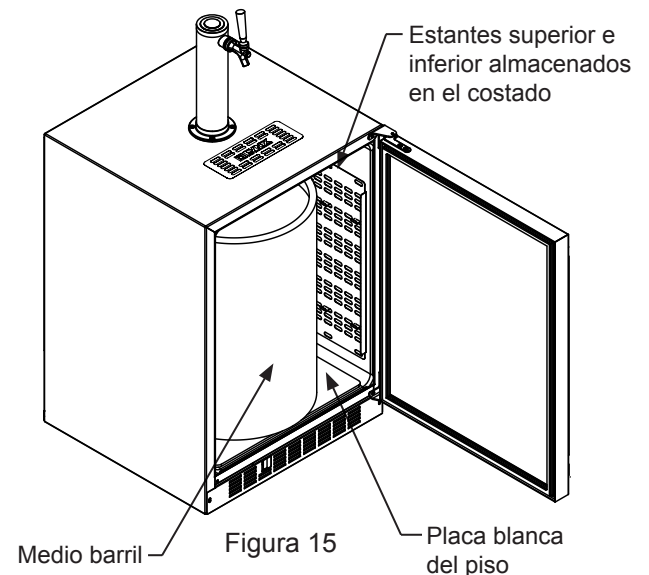


Figura 15

CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA

Esta unidad dispensadora de cerveza admite un barril de 57 litros (medio barril) o un barril de 26,5 litros (un cuarto de barril). Las unidades con torre de doble grifo admiten (2) barriles de 19 litros (un sexto de barril) de cerveza. Vea en el cuadro siguiente la cantidad de cerveza que contiene cada tamaño de barril.

	Tamaños de barril		
	1/6 de barril	1/4 de barril	1/2 de barril
Height	23 ⁵ / ₁₆ " (59,2 cm)	14 ¹³ / ₁₆ " (37,6 cm)	23 ⁵ / ₁₆ " (59,2 cm)
Altura	9 ¹ / ₄ " (23,5 cm)	17" (43,2 cm)	17" to 17 ¹ / ₄ " (43,2 to 43 cm)
Diámetro	5,16	7,75	15,5
Vasos de 12 onzas	60	82	163

Tabla A

Tamaño del barril	Cantidad de barriles por tanque de 5 libras de CO ₂
Corny de 19 litros	15 a 22
1/6 de barril	14 a 21
1/4 de barril	10 a 14
1/2 de barril	5 a 7

Tabla B

Herramientas necesarias para la instalación:

Destornillador de hoja plana
Destornillador Phillips
Alicates
Llave ajustable o una llave de boca de 1½"
Llave de boca de ½"



ADVERTENCIA

El CO₂ puede ser peligroso. Si se hace difícil respirar y/o su cabeza comienza a doler, es probable que haya una concentración elevada de dióxido de carbono en el ambiente. Abandone el área de inmediato.

- El tanque de CO₂ debe estar siempre conectado al regulador. **Nunca** conecte el tanque al barril.
- El tanque de CO₂ debe estar firmemente montado en posición vertical. Asegúrelo con la cadena suministrada.
- **Nunca** deje caer ni golpee el tanque de CO₂.
- Mantenga el tanque de CO₂ alejado del calor.
- Ventile el lugar después de una fuga de CO₂.

Equipo y montaje del grifo

Su juego dispensador está compuesto por las piezas siguientes:

Torre de acero inoxidable pulido con tubería transparente para cerveza (dispensador simple o doble)
Junta de la torre
Tornillos Phillips de cabeza ovalada
Perilla para torre (palanca del grifo)
Acoplamiento(s) para barril
Regulador de CO₂ con tubería(s) rojas instaladas
Tanque vacío para 5 libras (2,3 kg) de CO₂
Abrazaderas de plástico grandes y pequeñas
Llave para grifo

1. Antes de comenzar el proceso de ensamblaje, retire la estantería y los componentes embalados del interior del refrigerador.

2. Lleve su tanque de CO₂ de 5 libras vacío a un proveedor de gas de su localidad para su llenado. Generalmente, los proveedores de este tipo de gas se encuentran en los rubros "Suministros para soldadura" y "Protección contra incendios" de las páginas amarillas. Un tanque de 5 libras puede alcanzar para muchos barriles (vea la tabla B).

3. Montaje de la torre (si va a instalar la unidad debajo de una encimera continúe con el paso 4). Si va a montar la torre directamente en la parte superior del refrigerador, primero quite los cuatro tornillos de la parte superior del refrigerador. Quite tapón de espuma de la parte superior del refrigerador. Pase la tubería transparente de cerveza a través de la junta de la torre y el agujero más grande de la parte superior del refrigerador. Alinee los 4 agujeros de la torre con los 4 agujeros de la parte superior del refrigerador y asegure la torre con los 4 tornillos previamente desmontados. Continúe con el paso 5.

CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA

Juego de torre de dispensado simple

Conecte **(A)** con **(A)**, etc.....

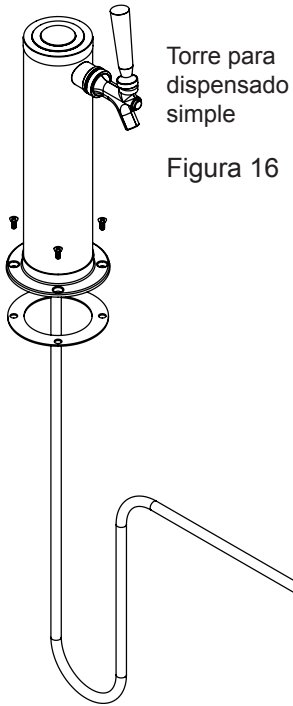
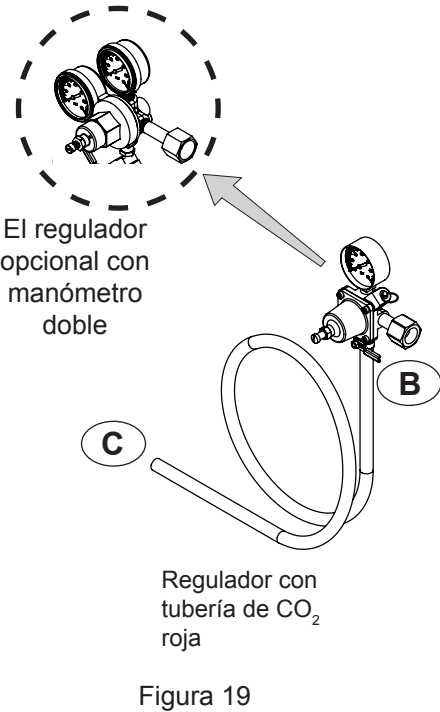
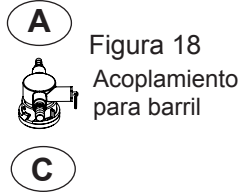
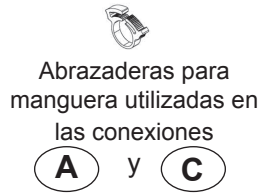


Figura 17



Juego de torre de dispensado doble

Conecte **(A)** con **(A)**, etc.....

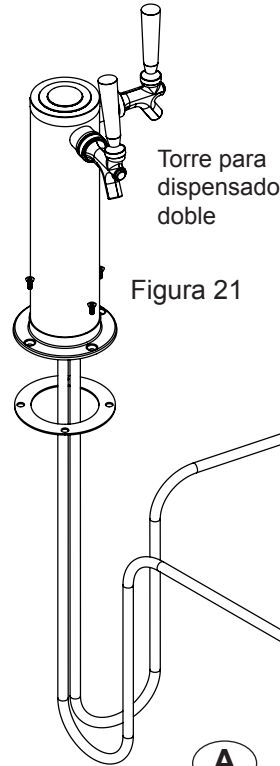
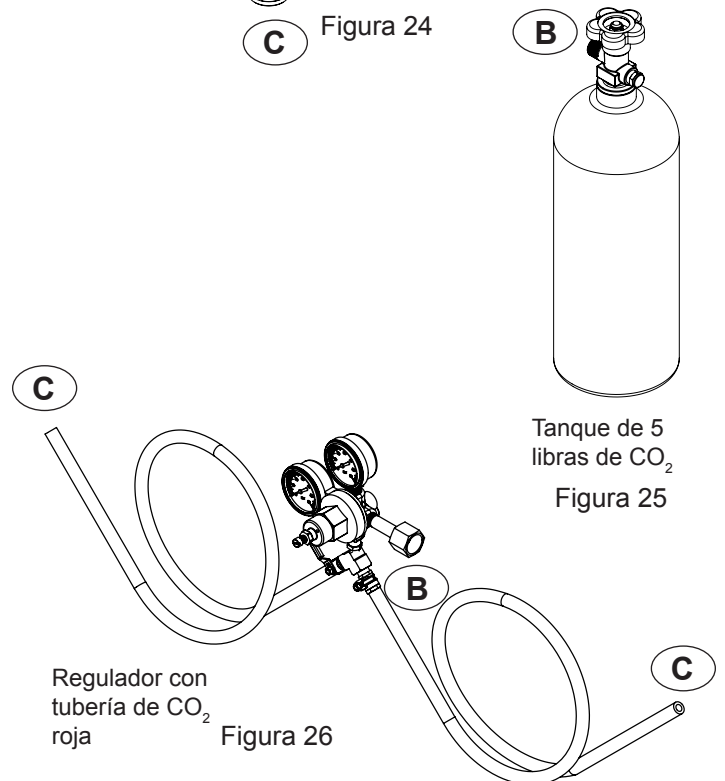
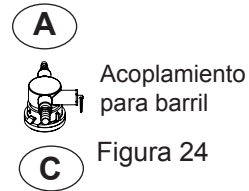
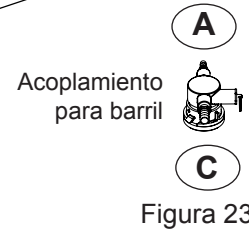
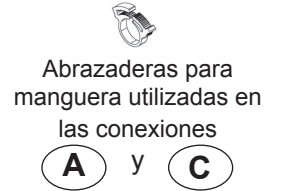
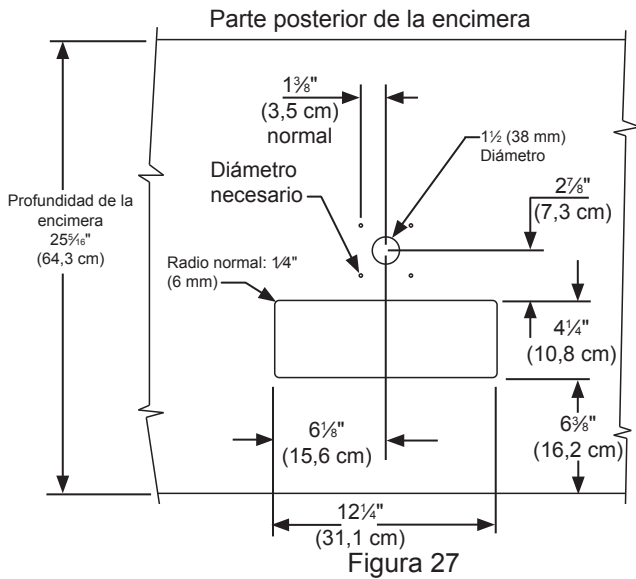


Figura 22



CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA



4. Si va a instalar su refrigerador de barriles bajo una encimera, tendrá que perforar 5 agujeros en ella para montar la torre. El primer agujero, ubicado en el centro de la torre, tiene $1\frac{1}{2}$ " de diámetro y permite conectar la tubería de cerveza. Está ubicado a aproximadamente $13\frac{1}{2}$ " (34,3 cm) del borde delantero de la encimera (para una encimera de $25\frac{5}{16}$ " [64,3 cm] de profundidad). A continuación, perfora los 4 agujeros para el montaje de la torre de acuerdo con las medidas indicadas en la Figura 27. El diámetro de estos agujeros depende del material de la encimera y si se requieren, o no, anclajes para los tornillos. Los tornillos suministrados (tipo AB de acero inoxidable n.º 10 x 1") están incluidos con los manuales. Marque y realice el corte rectangular para el sumidero de drenaje. Después de perforar los agujeros y colocar el refrigerador de barriles en su lugar bajo la encimera, pase la tubería de cerveza a través de la junta de la torre, el agujero de $1\frac{1}{2}$ " de la encimera y el agujero de la parte superior del refrigerador. Monte la torre en la encimera con los 4 tornillos suministrados. Coloque el sumidero de drenaje (se encuentra con los manuales de la unidad) en la encimera, en el agujero rectangular (el recorte redondeado del sumidero debe quedar hacia atrás, rodeando la torre) y coloque la rejilla en el sumidero.



PRECAUCION

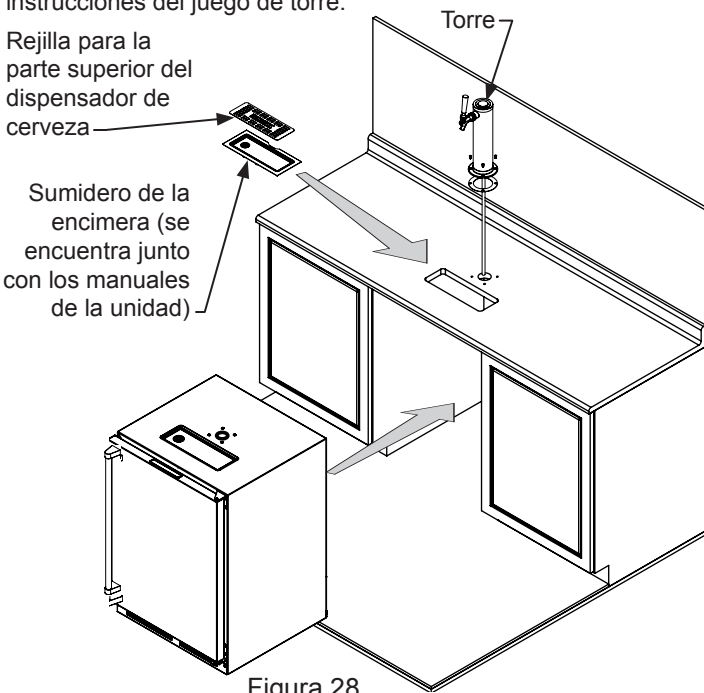
Las medidas del corte indicadas en la Figura 27 están basadas en una encimera de $25\frac{5}{16}$ " (64,3 cm) de profundidad. La profundidad de su encimera puede ser diferente a esta; si este es el caso, deberá modificar las medidas. Para definir las medidas requeridas, consulte las dimensiones del producto en las Páginas 6 y 7.

NOTA

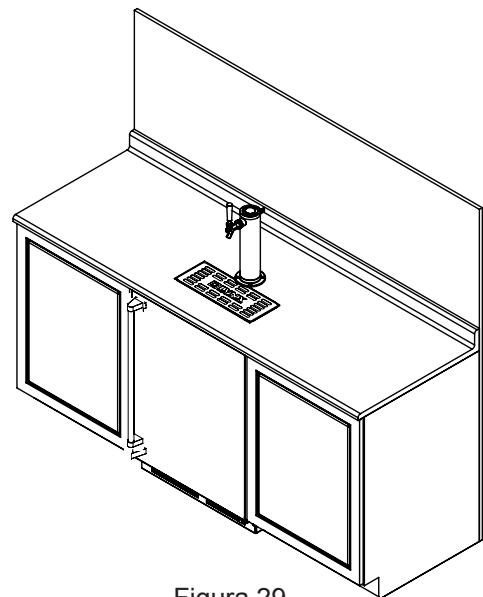
Su juego de torre puede o no puede venir con una opción por un sumidero montado en la parte superior. Para usarlo, siga las instrucciones del juego de torre.

Rejilla para la parte superior del dispensador de cerveza

Sumidero de la encimera (se encuentra junto con los manuales de la unidad)



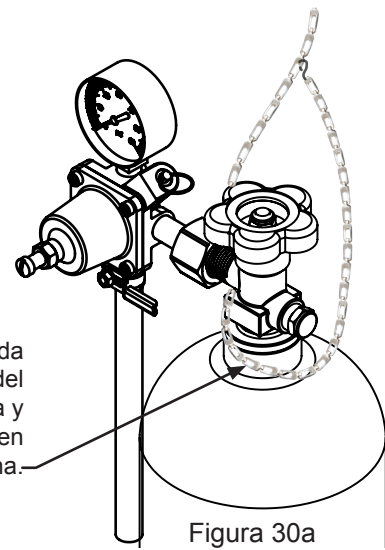
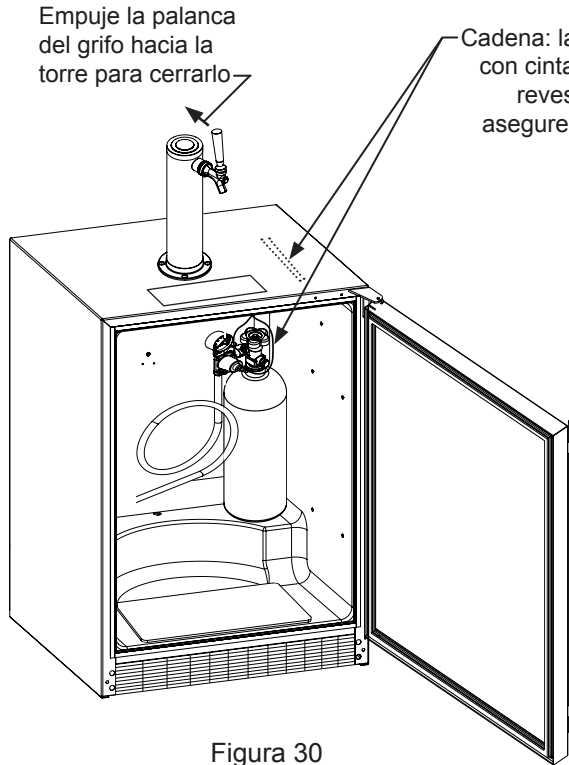
5. Monte el regulador en el tanque de CO₂ (conexión **B**). Observe que el regulador tiene rosca izquierda y tiene que girar a la izquierda para apretar. Apriete con la llave ajustable o con la llave de boca de $1\frac{1}{8}$ ".
6. Conecte la tubería(s) de CO₂ (roja) entre el regulador y el conector para la tubería de CO₂ **más grande** del acoplamiento del barril con una abrazadera para manguera **grande** (conexión **C**).
7. Conecte la tubería de cerveza (transparente) entre la torre y el conector para la tubería de CO₂ **más pequeño** del acoplamiento del barril con una abrazadera para manguera **pequeña** (conexión **A**).



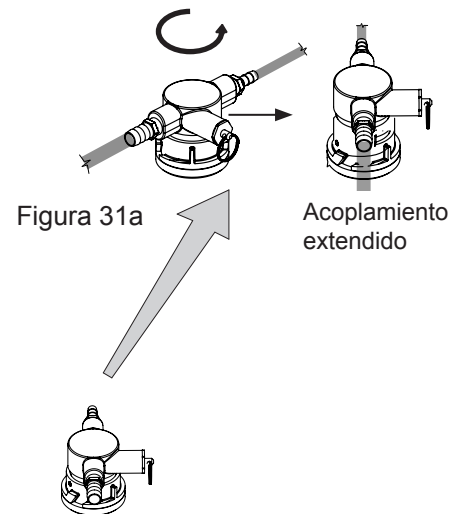
CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA

8. Coloque el tanque de CO₂ en la esquina del refrigerador, como se muestra en la Figura 30 y asegúrelo con la cadena. Cerrar la palanca

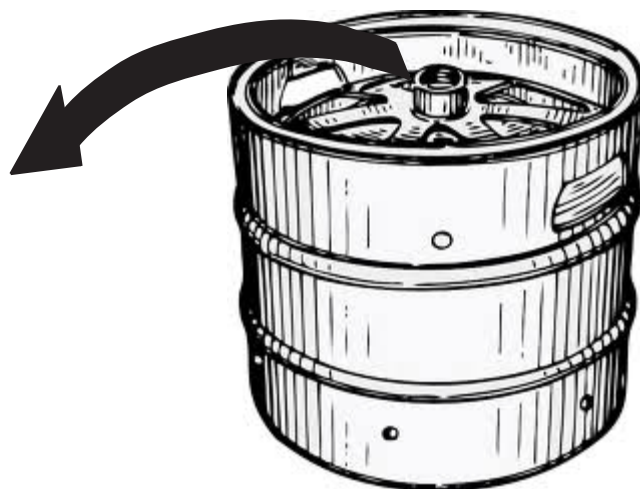
9. Conexión del acoplamiento del barril al barril: verifique que el acoplamiento esté en la posición CERRADO (vea la Figura 31a). Alinee las orejas del cuello del barril con las aberturas correspondientes en el acoplamiento y gírelo a la derecha hasta que se detenga (aproximadamente 90°). Presione hacia abajo y gire la parte superior del acoplamiento a la derecha para que el gas entre en el barril.



Haga girar la parte superior del acoplamiento del barril a la derecha para llevar el acoplador a la posición "CERRADO".



las orejas del cuello del barril las aberturas



CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA

Regulador de CO₂

(torre para dispensado simple)

Su dispensador de cerveza viene equipado con un tanque de CO₂ de 5 libras y un regulador con manómetro. El manómetro indica la presión que se suministra al barril de cerveza. Para regular la presión a 12-14 psi (0,8 a 1 bar) para cerveza tipo lager, o 9-12 psi (0,6 a 0,8 bar) para cerveza ale, siga el procedimiento indicado a continuación.

Procedimiento para regular la presión

(un solo manómetro):

1. Cierre la válvula de paso en la parte inferior del regulador.
2. Verifique que la palanca del grifo de la torre esté cerrada (vea la Figura 30).
3. Afloje la tuerca de seguridad girándola ↺ a la izquierda con la llave de boca de ½"; esto permitirá ajustar el tornillo de regulación de la presión.
4. Con el destornillador de hoja plana, gire el tornillo de regulación ↻ a la derecha para aumentar la presión o ↺ a la izquierda para disminuir la presión.
5. Abra la válvula de paso en la parte inferior del regulador. La lectura del manómetro puede caer, pero se recuperará rápidamente.
6. Tire de la anilla del acoplamiento del barril para que el gas fluya durante unos instantes.
7. Realice el ajuste fino, si es necesario, con el tornillo de regulación.
8. Apriete la tuerca de seguridad girándola a la derecha ↻ con la llave de boca de ½".

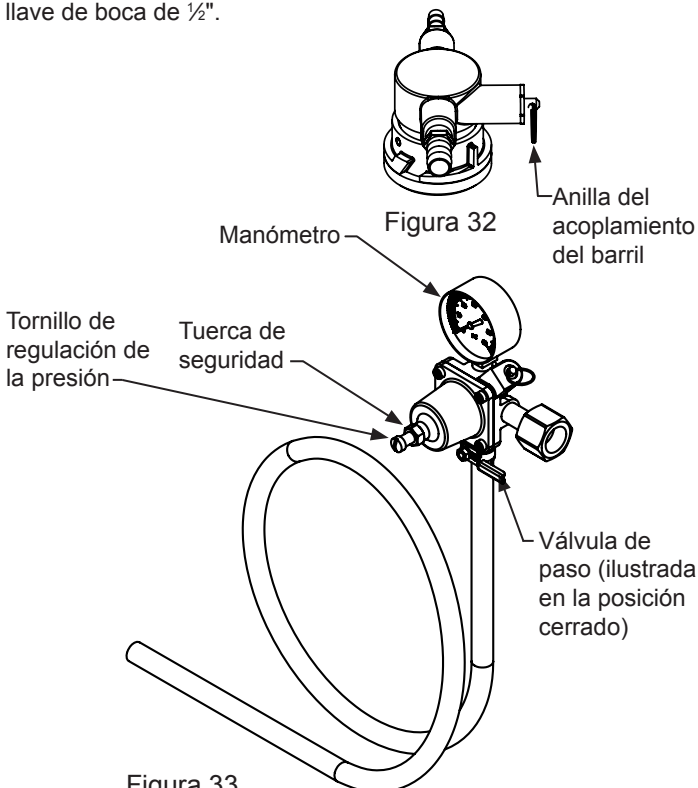


Figura 33
(Regulador de torre para dispensado simple)

Regulador de CO₂

(torre para dispensado doble)

Su dispensador de cerveza viene equipado con un tanque de CO₂ de 5 libras y un regulador con manómetro doble. El manómetro inferior deberá indicar aproximadamente 750 psi (52 bar) cuando el tanque ha sido llenado correctamente y no está en el refrigerador (a temperatura ambiente). La lectura del tanque será menor si está enfriado. Utilice este manómetro inferior como un indicador de la cantidad de CO₂ que le queda en el tanque.

El manómetro superior indica la presión suministrada al barril de cerveza. Para regular la presión a 12-14 psi (0,8 a 1 bar) para cerveza tipo lager, o 9-12 psi (0,6 a 0,8 bar) para cerveza ale, siga el procedimiento indicado a continuación.

Procedimiento para regular la presión

(un solo manómetro):

1. Cierre la válvula de paso en la parte inferior del regulador.
2. Verifique que la palanca del grifo de la torre esté cerrada (vea la Figura 30).
3. Afloje la tuerca de seguridad girándola ↺ a la izquierda con la llave de boca de ½"; esto permitirá ajustar el tornillo de regulación de la presión.
4. Con el destornillador de hoja plana, gire el tornillo de regulación ↻ a la derecha para aumentar la presión o ↺ a la izquierda para disminuir la presión.
5. Abra la válvula de paso en la parte inferior del regulador. La lectura del manómetro puede caer, pero se recuperará rápidamente.
6. Tire de la anilla del acoplamiento del barril para que el gas fluya durante unos instantes.
7. Realice el ajuste fino, si es necesario, con el tornillo de regulación.
8. Apriete la tuerca de seguridad girándola a la derecha ↻ con la llave de boca de ½".

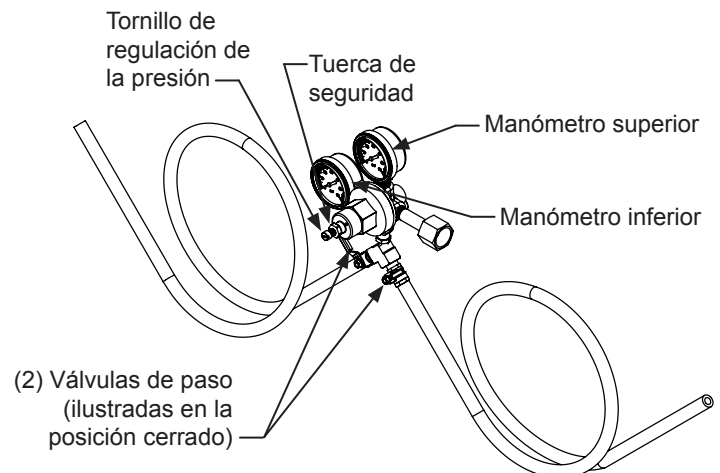
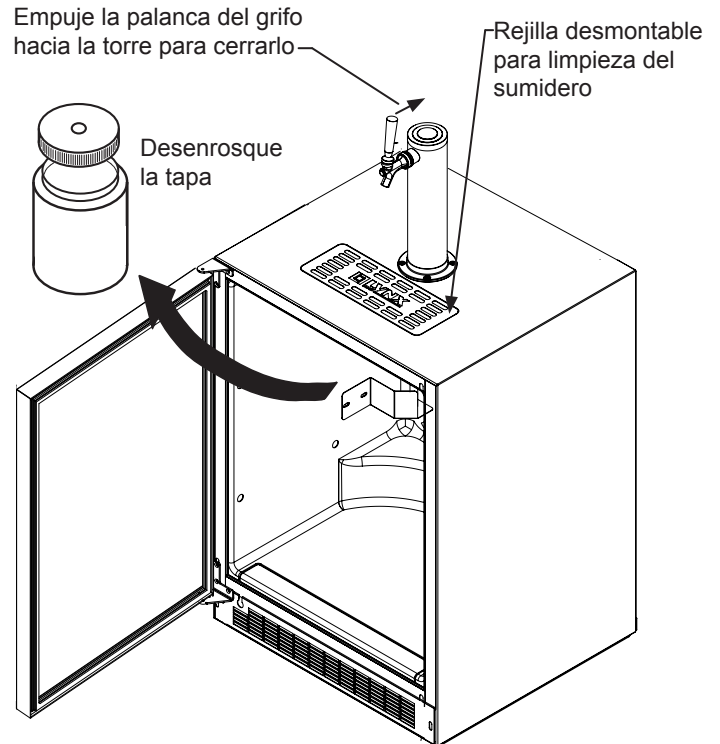


Figura 34
(Regulador de torre para dispensado doble)

CÓMO UTILIZAR SU DISPENSADOR DE CERVEZA, CUIDADO Y LIMPIEZA

Juego para drenaje (todos los modelos)

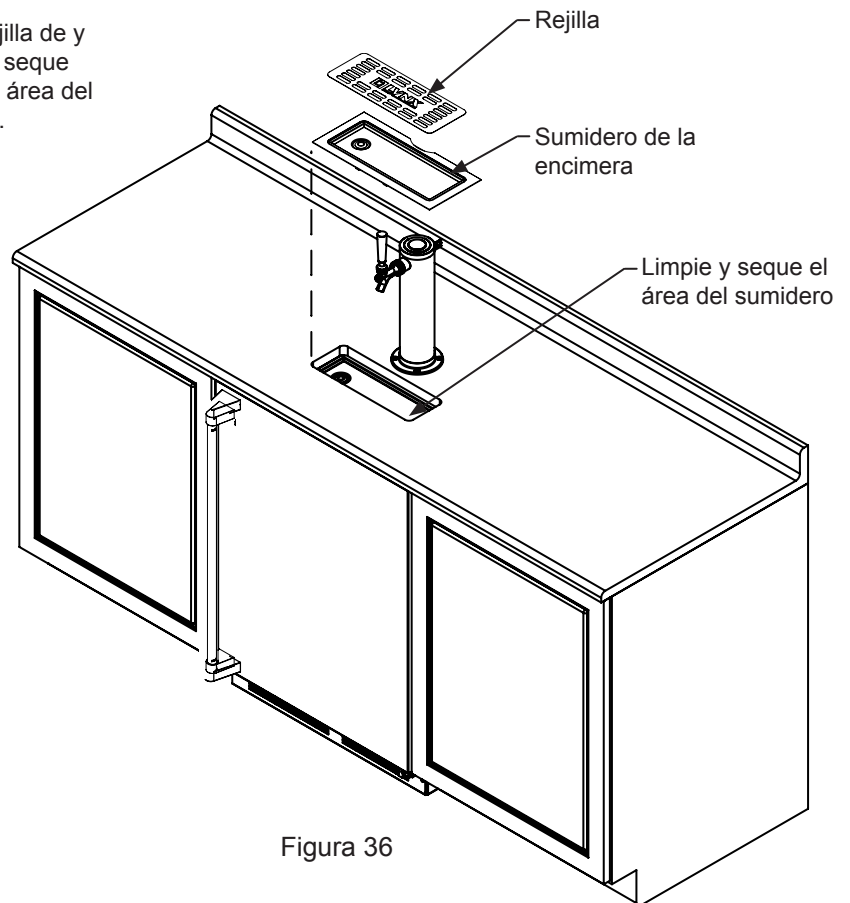
el juego para drenaje se entrega instalado, listo para usar. **Para vaciar:** retire la manguera de drenaje de la tapa de la botella, retire la botella de la unidad, desenrosque la tapa, deseche los residuos y enjuague la botella. Vuelva a colocar la botella en la unidad.



Limpieza del sumidero de drenaje

En un **dispensador de cerveza autosostenido**, retire la rejilla de del frente de la torre, límpiela con agua y jabón y séquela antes de volver a instalarla. Limpie el área del sumidero con agua jabonosa y seque (vea la Figura 35).

En un **dispensador de cerveza empotrado**, retire la rejilla de y el sumidero de la encimera, limpie con agua jabonosa y seque los componentes antes de volver a instalarlos. Limpie el área del sumidero con agua jabonosa y seque (vea la Figura 36).



CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza y mantenimiento del sistema dispensador

El sistema dispensador necesita ser limpiado entre cada uso para evitar su deterioro y/o mal sabor en la cerveza.

Limpieza del acoplamiento del barril

Desmonte el acoplamiento del barril del barril, si es necesario. Cierre la válvula(s) de gas ubicada debajo del regulador, desconecte las tuberías del gas (roja) y la de cerveza (transparente) del acoplamiento(s) del barril(es) desmontando las abrazaderas de plástico para manguera (vea la Figura 37). Remoje el acoplamiento del barril en agua caliente o en una solución desinfectante y cepíllelo. Seque todas las piezas y vuelva a montar.

Las abrazaderas para manguera se pueden soltar mediante un movimiento lateral en el cabezal.

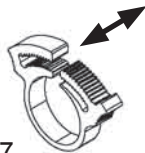


Figura 37

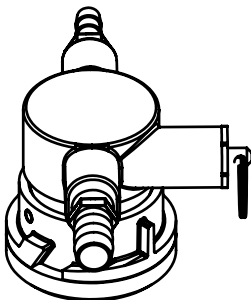


Figura 38

Limpieza del grifo

Cierre el suministro de gas con la válvula(s) de paso ubicadas bajo el regulador (vea la Figura 33 o Figura 34) y abra el grifo para descargar la presión. Para desmontar el grifo de la torre use la llave suministrada. Encaje el pasador de la llave en el orificio del cuello del grifo y gire a la derecha ↻ para desmontar el grifo (vea la Figura 39).

Retire la tapa moleteada del cuerpo del grifo justo debajo de la palanca y tire de la palanca del grifo. Esto permitirá retirar el eje de la parte posterior del grifo, vea la Figura 40.

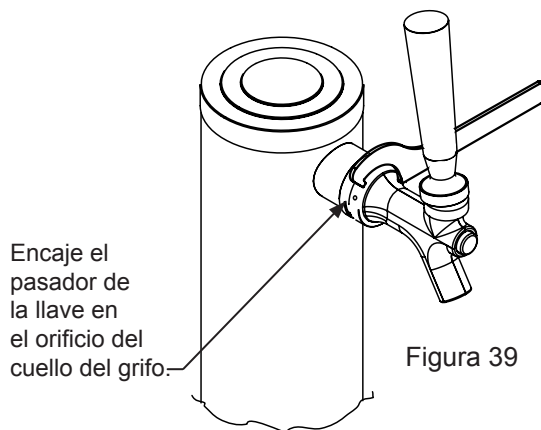


Figura 39

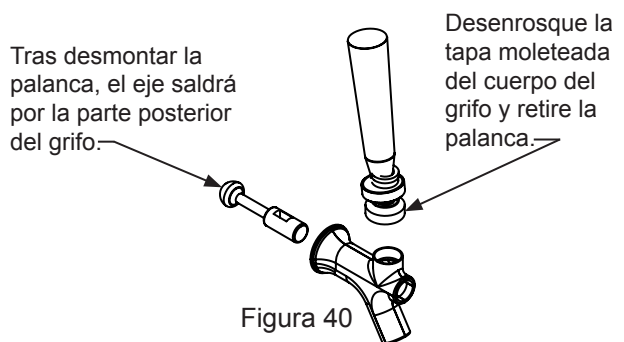


Figura 40

Remoje todas las piezas del grifo en agua limpia y caliente o en una solución de agua caliente y un desinfectante. No use jabón.

Vuelva a montar el grifo en la torre (verifique que el grifo esté cerrado) y abra la válvula de gas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

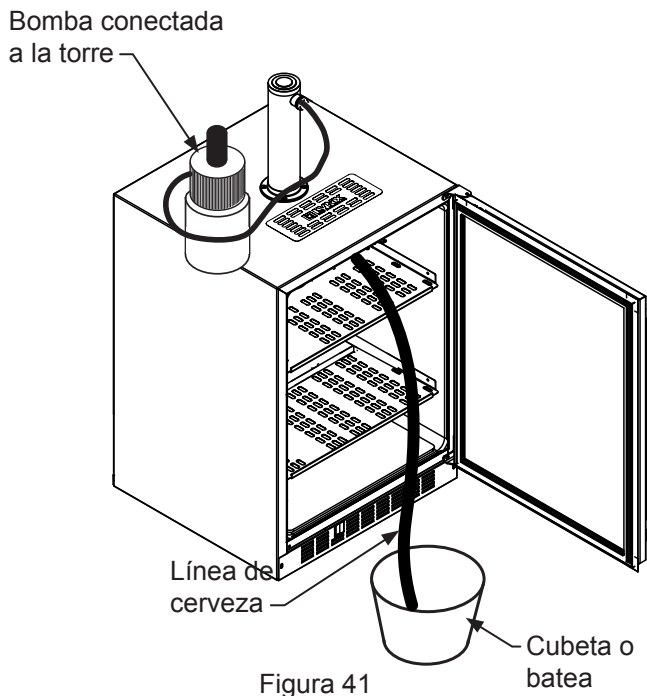
Juego para limpieza del dispensador

Este es un componente opcional (número de pieza 42242373). El juego contiene todo lo necesario para limpiar rápidamente el dispensador (solución limpiadora, bomba, botella de mezcla, cepillo y llave).

Limpieza de la línea de cerveza

con el kit de limpieza de grifo 42242373:

Con el grifo quitado de la torre (vea la página 17) y el acoplador quitado del barril (vea la página 17), coloque el extremo de la línea de cerveza en una cubeta o batea. Asegure la bomba a la torre con la tuerca de acople provista en el conjunto de la bomba. Bombee un producto desinfectante / limpiador a través de la línea de cerveza hasta que quede limpia. Enjuague la botella de la bomba con agua caliente y, mediante la bomba, lave la línea de cerveza 2 o 3 veces con un chorro de agua caliente limpia.



Rejilla frontal

Verifique que nada obstruye el flujo de aire requerido en las aberturas delanteras del gabinete. Cepille o limpie con una aspiradora las pelusas y suciedad acumuladas en las aberturas de la rejilla al menos una o dos veces al año (vea la página 4).



PRECAUCION

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO: Desconecte la alimentación eléctrica del artefacto antes de limpiarlo con agua y jabón.

Gabinete

El gabinete pintado puede lavarse con agua jabonosa tibia y enjuagarse con agua limpia. NUNCA use limpiadores abrasivos.

Interior

Lave el compartimiento interior con agua jabonosa tibia. NO utilice limpiadores abrasivos, disolventes, limpiadores pulidores ni detergentes puros.

Cuidado del artefacto

1. Evite apoyarse en la puerta, podría doblar las bisagras de la puerta o inclinar el artefacto.
2. Tenga cuidado al barrer, pasar la aspiradora o fregar cerca del frente del artefacto pues podría dañar la rejilla.
3. Limpie periódicamente el interior de la unidad según sea necesario.

Ante una falla en la alimentación eléctrica

proceda como se indica a continuación

Si se interrumpe la alimentación eléctrica, trate de corregirla lo antes posible. Reduzca al mínimo las aberturas de la puerta durante la interrupción del servicio eléctrico pues ello afecta negativamente la temperatura de la unidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Almacenamiento a largo plazo / Acondicionamiento para el invierno

El momento del acondicionamiento para el invierno es cuando la temperatura ambiente mínima diaria es igual o menor de 38 °F.



PRECAUCION

La operación de la unidad con temperaturas ambientes por debajo de la temperatura de acondicionamiento para el invierno recomendada, anulará la garantía.

1. Apague la unidad (vea la página 8).
2. Retire todo el contenido.
3. Si fuera necesario, mueva la unidad para obtener acceso a la parte posterior.
4. Desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico.
5. Se recomienda también desconectar la alimentación eléctrica al tomacorriente si el circuito no es necesario para otros usos durante la estación invernal.
6. Desactive la válvula del tanque de CO2.
7. Desagote la(s) línea(s) de cerveza.
 - a. Quite el grifo Sankey (acoplador de barril) (vea la página 17).
 - b. Quite el grifo de la torre (vea la página 17).
 - c. Las líneas de cerveza se desagotarán por gravedad.
 - d. Limpie el entubado de la línea de cerveza (vea la página 18).
8. Desmonte el grifo y límpielo (vea la página 17).
9. Remoje y limpie el grifo Sankey Low-Boy (vea la página 17).
10. Cuando limpie la unidad, preste particular atención a toda posible grieta o hendidura que pudiera haber acumulado suciedad y desperdicios.
11. Quite la rejilla frontal de protección (vea las Figura 42 y Figura 43) y limpie la suciedad y desperdicios de detrás de la unidad mediante un cepillo y una aspiradora.
12. Limpie bien la rejilla de protección y vuelva a instalarla en la unidad.
13. Quite la cubierta de acceso posterior (vea la Figura 44) y limpie la suciedad y desperdicios del compartimiento de la máquina mediante un cepillo y una aspiradora.
 - Si el depósito de desagüe de descongelación plástico ubicado debajo del compresor contiene agua, quite toda el agua que sea posible con una esponja.
14. Limpie bien la cubierta de acceso posterior y vuelva a instalarla en la unidad

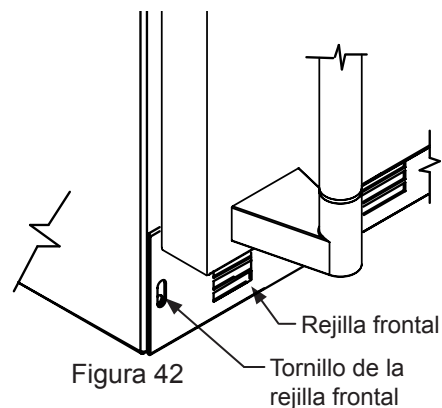


Figura 42

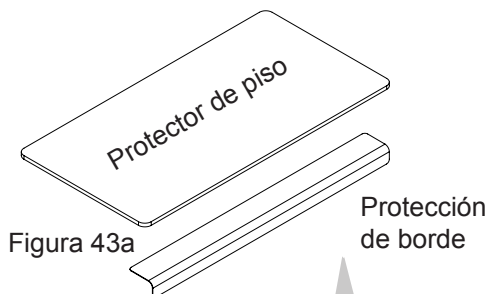


Figura 43a

Quite el protector de piso y la protección de borde, y limpie

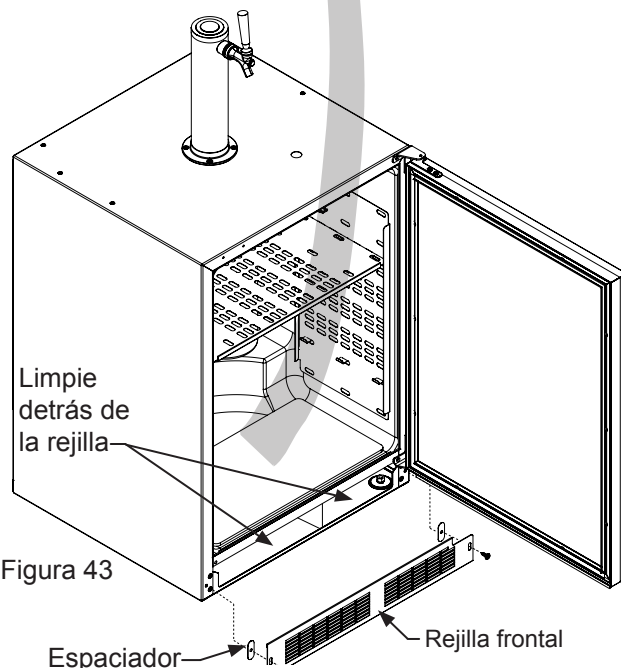
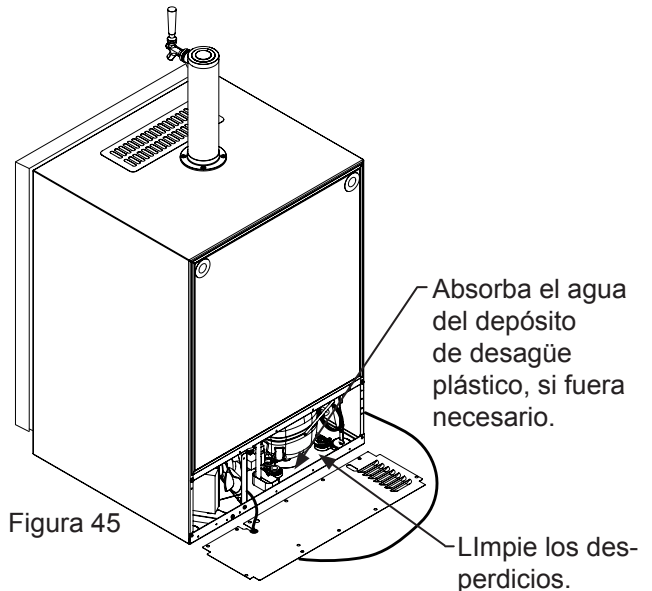
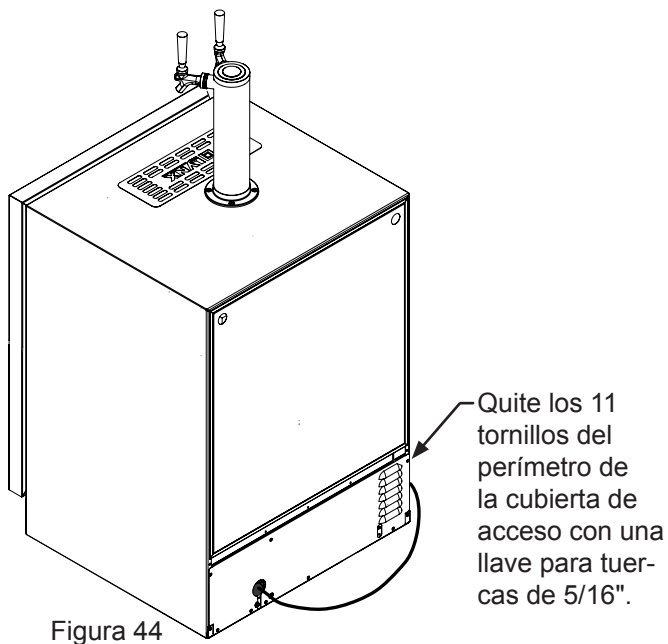


Figura 43

CUIDADO Y LIMPIEZA

15. Limpie todas las superficies interiores con un limpiador antibacteriano y luego con agua de enjuague limpia, para eliminar toda sustancia química residual que pudiera generar manchas. No utilice ningún limpiador abrasivo ni estropajo.
 - Quite el protector de piso plástico y la protección del borde inferior de acero inoxidable para limpiar por debajo.
16. Deje la puerta abierta y deje secar por completo antes de cerrarla.
17. Limpie bien el empaque de la puerta con un limpiador antibacteriano y luego con agua de enjuague limpia, para eliminar toda sustancia química residual.
18. Limpie bien el exterior con un limpiador aprobado para acero inoxidable. No utilice ningún limpiador abrasivo ni estropajo.
19. Todo accesorio de montaje o sujetador que muestre indicios de corrosión debe reemplazarse.
20. Una vez que el exterior se haya limpiado a fondo, es necesario aplicar una capa de cera para autos, a fin de proteger contra el manchado debido a la humedad, suciedad y desperdicios que puedan acumularse sobre las superficies durante el período invernal.
21. No coloque una cubierta sobre la unidad, porque puede atrapar condensación.

Después de finalizar lo anterior puede optar por almacenar la unidad en interiores, si bien no es necesario.



Puesta en marcha después de un almacenamiento a largo plazo

1. Conecte la unidad a la alimentación eléctrica.
2. Si se almacenó en exteriores, se recomienda inspeccionar nuevamente la unidad a fondo en base a las instrucciones de almacenamiento precedentes, a fin de quitar toda suciedad o desperdicio proveniente de la exposición a la intemperie y/o de animales e insectos.
3. Encienda la unidad y confirme los ajustes de control deseados.
4. Espere 24 horas a que la unidad se establezca antes de cargarla.

MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Introducción

El acero inoxidable no se mancha, corroe ni oxida tan fácilmente como el acero ordinario, pero no es a prueba de manchas ni de corrosión. Los aceros inoxidables pueden alterar su color o corroerse si no se mantienen de manera correcta.

Los aceros inoxidables difieren de los aceros al carbono comunes en la proporción de cromo que contienen. Es este cromo el que proporciona a la superficie una película protectora invisible, llamada óxido de cromo. Esta película protectora de óxido de cromo de la superficie puede dañarse o contaminarse, lo que da como resultado alteración del color, manchado o corrosión del metal de base.

Cuidado y limpieza

La limpieza de rutina de las superficies de acero inoxidable servirá para prolongar considerablemente la vida útil de su producto, gracias a la eliminación de contaminantes. Esto es especialmente importante en áreas costeras, que pueden exponer el acero inoxidable a contaminantes severos como las sales haloideas (cloruro de sodio).

Se recomienda muy especialmente la inspección y limpieza a fondo periódicas de hendiduras, puntos de soldadura, debajo de los empaques, remaches, cabezas de pernos y toda ubicación en la que se pudiera acumular una pequeña cantidad de líquido, para luego estancarse y concentrar contaminantes. Además, todo accesorio de montaje que muestre indicios de corrosión debe reemplazarse.

La frecuencia de las limpiezas dependerá de las condiciones de uso, de ubicación de la instalación y ambientales.

Elección de un producto de limpieza

La elección de un producto de limpieza adecuado está finalmente en manos del usuario. Existen muchos productos entre los cuales elegir. Según sea el tipo de limpieza y el grado de contaminación, algunos productos son mejores que otros.

Normalmente, la manera más efectiva y eficiente de limpieza de rutina de la mayoría de los productos de acero inoxidable es dar a las superficies un frotamiento enérgico con un paño suave remojado en agua tibia y un detergente suave, o una mezcla suave de amoníaco. El frotamiento, en la medida de lo posible, debe seguir las líneas de pulimento del acero, y se debe asegurar siempre un enjuague a fondo después de la limpieza.

Si bien existen productos que llevan el nombre de 'limpiadores de acero inoxidable', algunos de ellos contienen sustancias abrasivas que podrían provocar rayones en la superficie (que comprometen la película protectora de

óxido de cromo), y muchos otros contienen blanqueador a base de cloro, que opacará, manchará o alterará el color de la superficie si no se quita por completo.

Después de haber limpiado a fondo las superficies de acero inoxidable, debe aplicarse una cera para autos de buena calidad para ayudar a mantener el acabado.

NOTA

los productos de acero inoxidable no deben instalarse ni almacenarse nunca en la proximidad de sustancias químicas a base de cloro.

Cualquiera sea el producto de limpieza que utilice, debe hacerlo estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante del limpiador.

Consejos Para Ahorrar Energía

Las siguientes sugerencias reducirán al mínimo el costo de utilización de su artefacto de refrigeración.

1. No instale el artefacto cerca de un electrodoméstico que emita calor (cocina, lavavajillas, etc.), conductos de calefacción y otras fuentes de calor.
2. Instale el producto alejado de la luz solar directa.
3. Verifique que los orificios de ventilación de la rejilla delantera del artefacto ubicada bajo la puerta no estén obstruidos y manténgalos limpios para permitir la evacuación del calor que genera el sistema de refrigeración.
4. Conecte el artefacto a un circuito de alimentación exclusivo (no compartido con otros equipos).
5. La primera vez que cargue su nuevo artefacto, o cuando coloque grandes cantidades de productos calientes en el compartimiento de almacenamiento refrigerado, abra la puerta la menor cantidad de veces posible durante las siguientes 12 horas para permitir que el contenido alcance la temperatura programada.
6. Mantenga el compartimiento de almacenamiento relativamente lleno; el artefacto funcionará durante menos tiempo que con el compartimiento vacío.
7. Verifique que el cierre de la puerta no esté obstruido por los productos almacenados en el artefacto.
8. Si el producto que será almacenado está caliente, deje que alcance la temperatura ambiente antes de colocarlo en el artefacto.
9. Reduzca al mínimo la cantidad de veces que abre la puerta y el tiempo en que esta permanece abierta.
10. Utilice la temperatura de consigna más cálida que se adapte a sus preferencias personales y que ofrezca el almacenamiento más adecuado para sus productos.
11. Cuando esté de vacaciones o fuera de casa durante períodos prolongados, ajuste el artefacto a la temperatura más cálida aceptable por los productos almacenados.
12. Si la limpieza del artefacto requiere que la puerta permanezca abierta durante un período prolongado, ajuste el control a la posición de apagado "Off".

SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO Y LA HISTORIA DE LYNX

Si necesita asistencia técnica tenga en cuenta lo siguiente:

- Si aún no ha finalizado el primer año del período de garantía del producto, comuníquese con su distribuidor o llame al servicio de atención al cliente de Lynx Grills al teléfono 888-289-5969 para solicitar instrucciones sobre cómo obtener cobertura por garantía en su localidad.
- Si el período de garantía de un año ha caducado, el servicio de atención al cliente de Lynx Grills puede recomendarle un centro de servicios técnicos cercano a su domicilio.
- En toda correspondencia referida a asistencia técnica, no olvide incluir el número de servicio/modelo, el número de serie y la prueba de compra de la unidad.
- Trate de obtener toda la información posible o la descripción del problema, cuánto tiempo ha estado en funcionamiento el artefacto, la temperatura de la habitación y cualquier otra información adicional que pueda ser de utilidad para resolver rápidamente el problema.
- La Tabla 'C' se suministra para registrar la información correspondiente a su producto para consultas futuras.

Para su registro	
Fecha de la compra	
Nombre del distribuidor	
Dirección del distribuidor	
Ciudad	
Estado	
Código postal	
Número de serie del artefacto	
Número de servicio/modelo del artefacto	
Fecha en la que envió la tarjeta de la garantía (debe ser dentro de los 10 días de la compra).	

Tabla C

La historia de Lynx

Lynx comenzó con una visión.

Un pequeño grupo de ingenieros de fabricación con más de un siglo de experiencia colectiva tuvo un sueño. Se atrevieron a tomar su amplio conocimiento de fabricación comercial y crear una línea de productos de cocina al aire libre que ofrecen elegancia comercial y rendimiento al mercado de consumo.



Lynx ha tomado la calidad, mano de obra, servicio e innovación del mercado comercial y la incorporó a la línea Lynx Professional Grills de productos de consumo y comercial. La combinación de diseño creativo, materiales de calidad superior y la artesanía excepcional eleva productos Lynx a una clase propia.

Los productos comerciales originales de Lynx se usan todos los días en restaurantes, hoteles y parques temáticos a través de los Estados Unidos:

Cientes satisfechos de Lynx

- TGI Fridays
- Applebee's
- Houston's
- Red Lobster
- Hard Rock Café
- Wolfgang Puck's
- Cheesecake Factory
- Red Robin
- Planet Hollywood
- Hilton
- Hyatt
- Four Seasons Marriott
- Le Meridian
- Sheraton
- Conrad International
- Bellagio
- New York New York
- MGM Grand
- Treasure Island
- Mirage
- Paris
- Venetian
- Excalibur
- Mandalay Bay
- Riviera
- Desert Inn
- Hard Rock Hotel
- Disney World

LOCALIZACIÓN DE FALLAS

Antes de llamar al servicio técnico siga estos consejos

Si el artefacto parece estar funcionando mal, lea primero este manual. Si el problema persiste, vea la guía de localización de fallas incluida a continuación. Antes de llamar al servicio técnico, localice el problema en la guía y consulte su causa y su solución. Tal vez el problema sea algo muy simple que puede resolverse sin llamar al servicio técnico. Sin embargo, puede ser necesario ponerse en contacto con su distribuidor o con un técnico de servicio calificado.



PRECAUCION

En el caso improbable que usted pierda enfriamiento en su unidad, **no desenchufe la unidad fuera del suministro eléctrico**, y llame inmediatamente un técnico de servicio calificado. Es posible que la pérdida de capacidad de enfriamiento sea el resultado de una acumulación excesiva de escarcha en el serpentín de enfriamiento del evaporador. En este caso, retirar la energía que va hacia la unidad resultará en el derretimiento de esta cantidad excesiva de hielo, lo cual podría generar que el agua derretida exceda la capacidad del sistema colector de agua descongelada y podría resultar en daño por agua de su casa. El usuario final será el responsable final de cualquier daño por agua causado por apagar prematuramente la unidad sin manejar apropiadamente el exceso de agua de rebose.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución

- Nunca intente reparar o realizar tareas de mantenimiento en el artefacto sin haberlo previamente desconectado de la alimentación eléctrica. Apagar el artefacto desde el control no desconecta la corriente eléctrica de los cables del artefacto.
- Vuelva a colocar todas las piezas y paneles antes de poner en funcionamiento.

Problema	Causa posible	Solución
El artefacto no enfría lo suficiente (vea "Ajuste de la temperatura" en la página 8).	<ul style="list-style-type: none"> • El control está ajustado a una temperatura muy alta. • La temperatura del contenido no se ha estabilizado. • Uso excesivo o aperturas prolongadas de la puerta. • Obstrucción del flujo de aire en la rejilla delantera. • La junta de la puerta no sella correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste a una temperatura más fría. Espere 24 horas hasta que la temperatura se estabilice. • Deje que la temperatura se estabilice por al menos 24 horas. • El flujo de aire por la rejilla delantera no debe estar obstruido. Vea "Espacios libres" en la página 4. • Reemplace la junta de la puerta.
El artefacto enfría demasiado (vea "Ajuste de la temperatura" en la página 8).	<ul style="list-style-type: none"> • El control está ajustado a una temperatura muy baja. • La junta de la puerta no sella correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste a una temperatura más cálida. Espere 24 horas hasta que la temperatura se estabilice. • Reemplace la junta de la puerta.
Ruido o vibración.	<ul style="list-style-type: none"> • El artefacto está desnivelado. • El ventilador golpea contra una obstrucción en el conducto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nivele el artefacto, vea "Patatas niveladoras" en la página 4. • Comuníquese con un técnico de servicio calificado.
El artefacto no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El artefacto está apagado. • El cordón de alimentación no está enchufado. • No hay energía en la toma de corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encienda el artefacto. Vea "Puesta en funcionamiento de su artefacto" en la página 8. • Enchufe el cordón de alimentación. • Revise el circuito de la casa.



Los mejores productos de cocina exteriores provienen de:
Lynx Grills, Inc. 7300 Flores Street Downey, CA 90242
Servicio: (888)-289-5969 Fax: (562) 299-6789
www.lynxgrills.com