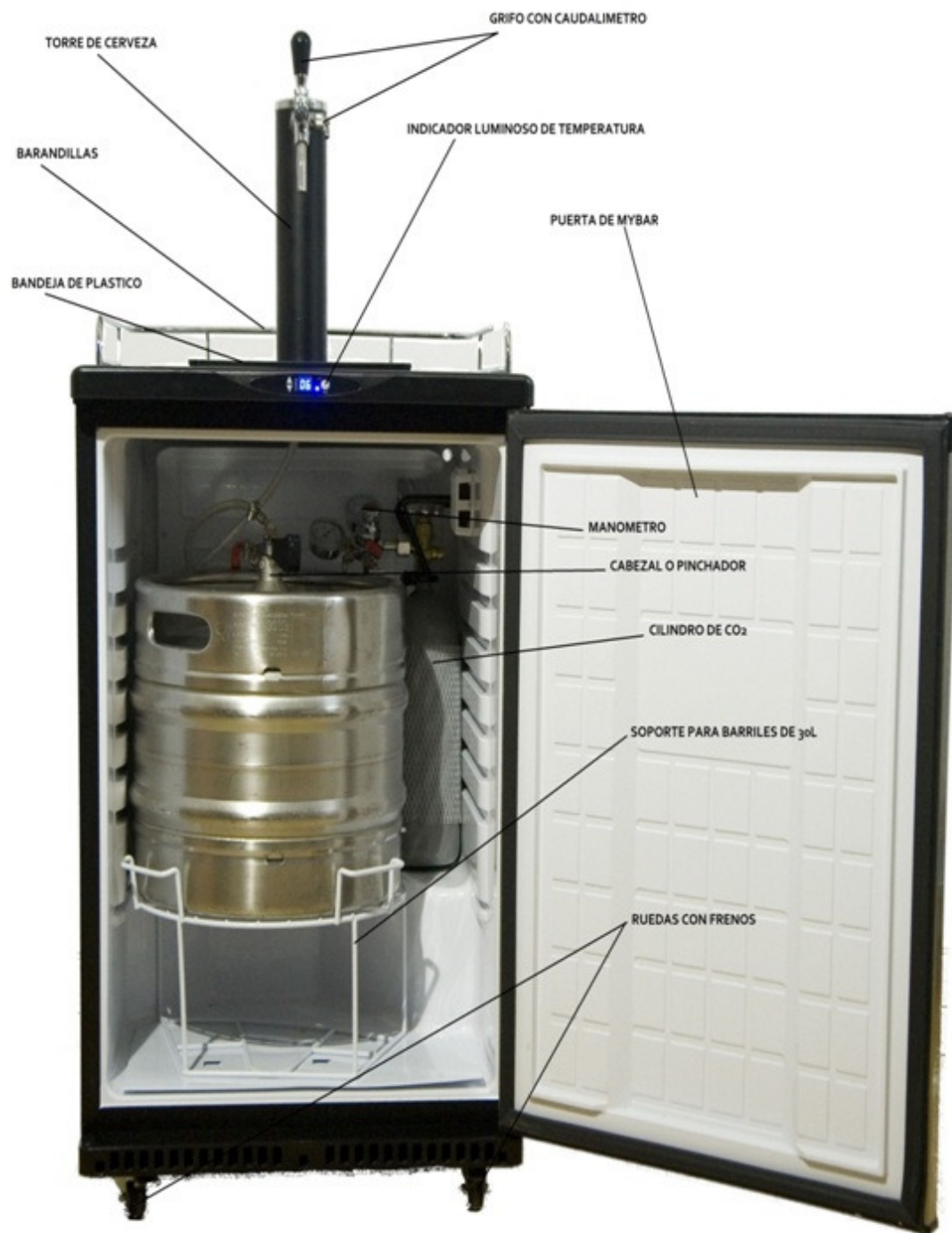




Libro de instrucciones

Modelo XB-180

www.mybarshop.es



INDICE

BIENVENIDO	4
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
INSTRUCCIONES DE LA CONEXIÓN A TIERRA	4
¡PRECAUCIONES AL TRABAJAR CON CILINDROS DE CO ₂ !	5
NOTA IMPORTANTE	5
CARACTERISRICAS	6
PARTES DE SU MYBAR XB-180	6
ACCESORIOS DEL MYBAR XB-180	6
CAPACIDAD	7
PREPARACION DE SU MYBAR XB-180	7
ANTES DE USAR SU APARATO	7
DESECHO DEL MATERIAL DE EMBALAJE	7
UBICACIÓN	8
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	8
INSTRUCCIONES DE USO	10
CONTROLES ELECCTRICOS	10
TEMPERATURA DE LA CERVEZA	10
REEMPLAZAR UN CILINDRO DE CO ₂	11
CONECTAR EL BARRIL	11
TECNICA PARA SERVIR CERVEZA	11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	11
LIMPIEZA DEL MYBAR XB-180	11
LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CERVEZA	12
USO DE MAYBAR COMO NEVERA	12
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	12

BIENVENIDO

Enhorabuena, usted ha adquirido un dispensador de cerveza/nevera Mybar XB180 de alta calidad. Mybar es compatible con todos los barriles de cerveza que se encuentran actualmente en el mercado.

Además de Cerveza, Mybar puede dispensar otros productos envasados en barril como sidra, sangría y vino.

Por favor lea este manual de instrucciones atentamente y siga todos los procesos antes de poner el aparato en funcionamiento. Guarde estas instrucciones para un uso futuro y recuerde anotar el modelo y número de serie que se encuentra en una etiqueta, en la parte trasera de la unidad. Guarde este manual junto con su factura y recibo de pago para futuras consultas, o si necesitase hacer uso del servicio de garantía.

MODELO: MYBAR XB180

NÚMERO DE SERIE:

FECHA DE COMPRA:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor, lea antes de usar

Cuando use aparatos eléctricos, siga las precauciones de seguridad siguientes:

PRECAUCION: para reducir riesgos o daños, siga las siguientes indicaciones importantes:

- 1- Lea todo el manual de instrucciones antes de usar el aparato.
- 2- Esta unidad deberá estar conectada al adaptador de corriente adecuado.
- 3- Instale la unidad de acuerdo a lo establecido en las instrucciones.
- 4- Utilice la unidad dándole el uso apropiado que indica el manual. No use productos químicos o corrosivos en este aparato. Este aparato está específicamente diseñado para enfriar y despachar solamente bebidas. **NOTA:** Este aparato no está diseñado para su uso profesional.
- 5- No intente manipular o modificar Mybar. Esta unidad deberá ser reparada **UNICAMENTE** en un servicio técnico autorizado.
- 6- No utilice la unidad si tiene el cable de corriente dañado o roto.
- 7- No use el producto cerca del agua o en lugares húmedos, por ejemplo cerca de un fregadero, piscina, un sótano húmedo o lugares similares.
- 8- No sumerja el cable de corriente o el aparato.
- 9- Mantenga tanto el cable como el aparato lejos de fuentes de calor.
- 10- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No lo use en el exterior.
- 11- Desconecte el aparato antes de limpiarlo o secar líquidos derramados.

INSTRUCCIONES DE LA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe ser conectado a tierra. En caso de fallo o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un camino de menor resistencia para la corriente eléctrica.

Este aparato viene con un cable de alimentación que tiene un conductor y pata del enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente apropiada que este instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas y reglamentaciones locales.

Si no entiende claramente las instrucciones de conexión a tierra, o si no está seguro de que su toma de corriente este correctamente conectada a tierra, consulte a un electricista cualificado.

¡PRECAUCIONES AL TRABAJAR CON CILINDROS DE CO₂!

1. Siempre conecte el cilindro de CO₂ a un regulador (manómetro). El no hacerlo podría provocarle graves lesiones.
2. Nunca conecte directamente un cilindro de CO₂ al barril de cerveza.
3. Siempre coloque el cilindro de CO₂ en posición "vertical".
4. Mantenga siempre el cilindro de CO₂ lejos de una fuente de calor.
5. Nunca deje caer o arroje el cilindro de CO₂.
6. Nunca conecte un conector a menos que tenga dos (2) mecanismos de seguridad en el sistema a presión:
 - (a) Uno en el regulador de CO₂
 - (b) Uno en el acople del contenedor de producto, en la línea de gas a presión.
7. Los cilindros de CO₂ deben guardarse en el lugar más frío posible y deben estar siempre firmemente sujetos en posición vertical.
8. Siempre ventile el área tras una pérdida de CO₂.

ADVERTENCIA: Si se le hace difícil respirar y/o le empieza a doler la cabeza, puede haber una concentración anormal de dióxido de carbono (CO₂) en el área...

¡CIERRE LA VALVULA GENERAL DEL CILINDRO DE CO₂, VENTILE Y ABANDONE EL RECINTO LO ANTES POSIBLE !

EL CILINDRO DE CO₂ NO ESTA INCLUIDO EN LA COMPRA DE MYBAR .

**USTED PUEDE CONSEGUIR EL CILINDRO DE CO₂ EN NUETRA PÁGINA WEB.
www.mybarshop.es**

NOTA IMPORTANTE

La cerveza es fácilmente accesible con el nuevo Refrigerador de barril, sin embargo, no es nuestra intención el hacerla disponible para personas menores de edad. MYBAR no se hace responsable del consumo o uso ilegal de la cerveza.

CARACTERISRICAS

PARTES DE SU MYBAR XB-18o

Revise que todos los accesorios de esta unidad están presentes y en buenas condiciones.

- 2 Barandillas cromadas.
- 4 Tornillos auto rosca.
- 1 soporte para el cilindro CO₂.(para parte trasera)
- 1 Manómetro de CO₂ Doble.
- 1 Manguera de CO₂.
- 2 Conectores para la manguera de CO₂.
- 1 Enchufe para la manguera de CO₂.
- 1 Acople para el barril de cerveza. Cabezal tipo G.
- 1 Torre de cerveza (completa con canilla, manguera, tuerca y arandela de goma).
- 4 Tornillos para metal (para fijar la torre).
- 1 Junta para la torre.
- 1 Grifo de cerveza con caudalímetro.
- 1 Soporte para el barril de cerveza (necesario para colocar barriles pequeños de 30L).
- 1 Placa de protección.
- 1 Bandeja anti goteo (dos piezas).
- 4 Ruedas –dos con freno- (instalación opcional).
- 16 Tornillos para metal (para la instalación de las ruedas).



ACCESORIOS DEL MYBAR XB-18o

No vienen incluidos con MYBAR XB-18o, y deben comprarse por separado en la web:

Tubo de gas CO₂.

Recargas posteriores de CO₂.

Kit limpieza de tuberías y cabezales.

CAPACIDAD

Puede usar tres tamaños de barril que se encuentran actualmente en el mercado:

- 50L
- 30L
- 20L

Un cilindro de CO₂ dependiendo de la carga del mismo le rendirá aproximadamente:

- 500gr= 100 litros
- 1kg = 200 litros
- 2kg = 400 Litros

PREPARACION DE SU MYBAR XB-180

ANTES DE USAR SU APARATO

Si el aparato ha sido recientemente transportado o inclinado, déjelo en posición vertical durante una hora antes de enchufarlo a la red eléctrica. Esto reducirá la posibilidad de un fallo en el sistema de refrigeración.

IMPORTANTE:

- Asegúrese de que todos los accesorios incluidos están presentes y en buenas condiciones.
- Asegúrese de haber leído y entendido toda la información importante de seguridad.

DESECHO DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Nuestros productos usan materiales reciclables. Con este propósito, los materiales de embalaje están claramente identificados con el símbolo de reciclado. Siempre deseche los materiales adecuadamente.

Cuando el aparato no sirva para nada más, siempre procure desecharlo adecuadamente.

NOSOTROS CUIDAMOS EL MEDIOAMBIENTE.

UBICACIÓN

-Mybar XB-180 está diseñado únicamente para uso en interiores.

-No use este aparato cerca del agua.

-Este aparato cuenta con un sistema de condensación enfriado por un ventilador, la entrada y salida frontal deben contar con un espacio entre 5-10 centímetros para mantener un enfriamiento adecuado.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Nota: si lo desea puede ver el video con las instrucciones de montaje en nuestra web. www.mybarshop.es

- 1- **Instalación de la barandilla:** (foto 1)
- 2- **Instalación del soporte del cilindro de CO₂:** En el caso de usar cilindros de CO₂ superiores a 2kg. Para envases más pequeños colocarlo dentro del habitáculo. Coloque el soporte del cilindro sobre los cuatro tacos de la parte trasera y empuje hacia abajo con fuerza.
- 3- **Instalación de la manguera de CO₂:**

Coloque un extremo de la manguera de CO₂ (roja) en la salida del manómetro. Fije la manguera con una de las dos abrazaderas

- 4- **Instalación del regulador de CO₂:**
Coloque la tuerca del regulador (manómetro) en la rosca del cilindro y apriete firmemente con una llave ajustable. (ver foto 2)
- 5- **Instalación del cilindro de CO₂:**
Coloque el cilindro sobre el soporte.
- 6- **Instalación de la de la torre de cerveza:**
Coloque la junta de goma en el hueco superior del aparato y haga coincidir sus agujeros.(ver foto 4)

- 7- **Instalación de la torre de cerveza:**
Pase la manguera de cerveza (blanca) por el agujero del aparato de su parte superior. Haga coincidir los agujeros y apriete firmemente los tornillos con un destornillador.

- 8- **Instalación del embellecedor del grifo:**
Atornille el embellecedor al grifo en sentido de las manillas del reloj (apretar con la mano).

- 9- **Instalación de la manguera de CO₂ al cabezal:**
Coloque el extremo libre de la manguera de CO₂ (roja) al cabezal. Fije la manguera con la arandela y apriétela

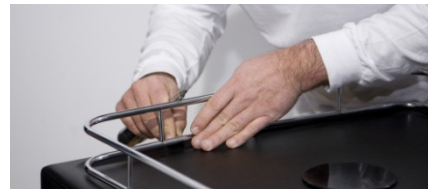


Foto 1.



Foto 2.



Foto 3.



Foto 4.

firmemente.(compruebe que no hay fuga).



Foto 5.



Foto 6..

10- Instalación de la manguera de cerveza:

Atornille la manguera al cabezal o pinchador con la mano.

11- Ajuste del Manómetro:

El manómetro tiene dos indicadores de presión.(ver foto). El indicador superior nos informa de la Baja presión (presión del interior del barril) y debe ajustarse entre 1-1.5kg moviendo el tornillo del manómetro (hacia la derecha sube la presión y hacia la izquierda la baja). El indicador inferior nos muestra la alta presión o nivel del cilindro de CO₂ y funciona como un medidor para saber cuándo cambiarlo.

12- Apertura del cilindro de CO₂:

Antes de abrir la válvula del cilindro asegúrese de que la válvula secundaria del manómetro está cerrada (vertical=abierta, Horizontal=cerrada), una vez comprobado abra la válvula del cilindro lentamente hasta el final.

13- Instalación del cabezal o pinchador de barril:

Asegúrese que el cabezal está en posición de cerrado. Inserte el cabezal en el cuello del barril y haga coincidir las muescas del cabezal, una vez conseguido gírelo un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.



Foto 7.

14- Apertura del cabezal:

Asegúrese que el cabezal está bien sujeto al barril. Una vez comprobado asegúrese de que el grifo de la torre está en posición cerrado y baje el tirador del cabezal hasta que oiga un clic.

Instalación del barril de cerveza dentro de Mybar

Coloque el barril delante del aparato con la puerta abierta, agarre el barril por sus asas levántelo y apóyelo en el suelo de la maquina, empuje hasta el fondo.

Para barriles de 30L colocarlo en el soporte de barril (suministrado) y seguir los mismos pasos.

15- Instalación de las ruedas: (en el caso que desee movilidad de la máquina)

Acueste el aparato sobre su parte trasera, quita las patas ajustables y coloque las cuatro ruedas. (Ver foto).



INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES ELECTRICOS

El panel de control permite controlar la temperatura del interior del aparato así como mostrarla en grados Celsius o Fahrenheit.

Cuando enchufe el aparato por primera vez, los indicadores se pondrán en la función que viene impuesta por fábrica, para poder ajustarlos a su antojo siga estas instrucciones.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA:

Presione cualquiera de los botones para entrar en el modo ajuste. El indicador digital empezara, a parpadear. Cada vez que apriete los botones de subir o bajar la temperatura cambiara en tramos de 1 grado (C/F).

NOTA: Si hay un corte de energía se perderán todos los ajustes seleccionados volviendo a los valores de fábrica y teniendo que configurarlos a su gusto otra vez.

TEMPERATURA DE LA CERVEZA

La temperatura óptima para servir la cerveza oscila entre los 2-4 C (36-40 F). La cerveza puede congelarse por debajo de los 2 C (28 F).

Las temperaturas muy altas o muy bajas pueden influir en el sabor o el aspecto de la cerveza y causar problemas al servirla. Controle la temperatura del interior del aparato y mantenga la puerta cerrada para evitar excesivos cambios de temperatura.

REEMPLAZAR UN CILINDRO DE CO₂

Cierre la válvula principal, cierre la válvula secundaria del manómetro (posición vertical), afloje la tuerca que engancha el manómetro con el cilindro, aparte el cilindro y quite el precinto de seguridad del cilindro nuevo, apriete la tuerca del manómetro a la boca del cilindro, abra lentamente la válvula del cilindro, ajuste la presión del manómetro si fuese necesario, abra la válvula secundaria del manómetro (posición horizontal).

CONECTAR EL BARRIL

Antes de pinchar el barril asegúrese que el grifo de la torre está cerrado, quite la tapa del barril, verifique que el cabezal del barril está en posición cerrado, inserte el cabezal en el cuello del barril y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta su final, tire de la manilla hacia abajo hasta que oiga un clic ésta activa ambas líneas de presión (la de la cerveza y la del CO₂)

NOTA: Durante el transporte, la cerveza de barril puede haberse agitado, o bien su temperatura haber variado, por lo que recomendamos dejarlo enfriar de 2 a 4 horas para evitar exceso de espuma.

Una vez transcurrido ese tiempo YA PUEDE PINCHAR Y SERVIR CERVEZA

TECNICA PARA SERVIR CERVEZA

- 1- Enjuague el vaso con agua fría
- 2- Coloque el vaso debajo del grifo con unos 45 grados de inclinación dejando aproximadamente tres dedos entre el vaso y la canilla del grifo
- 3- Nivele el vaso y termine de llenarlo dejando caer la cerveza en el centro del vaso
- 4- Asegúrese de cerrar el grifo de la torre una vez terminado.

Nota: si lo desea puede ver el video explicativo en nuestra web. www.mybarshop.es

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza y el mantenimiento periódicos son muy importantes para la vida útil de un barril de cerveza

LIMPIEZA DEL MYBAR XB-180

No hace falta descongelar el aparato ya que el hielo acumulado se descongela por sí solo. El agua del deshielo se acumula en el cañón de drenaje saliendo a una bandeja ubicada sobre el compresor, donde se evapora

Siempre desconecte el aparato de la toma eléctrica antes de limpiarlo y/o repararlo. No use limpiadores muy fuertes ya que podría dañar el control y las superficies pintadas. Limpie el exterior y el interior del aparato con agua templada y un detergente liviano. Después de limpiarlo conecte el aparato a la toma de corriente.

Si no piensa usar el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo, límpielo y deje la puerta ligeramente entreabierto para evitar la acumulación de hongos/moho dentro de ésta.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CERVEZA

La limpieza regular de su cañero es muy importante e indispensable si quiere disfrutar de una buena calidad en su cerveza

La Cerveza es una materia viva, los tubos deben limpiarse periódicamente debido a la acumulación de restos orgánicos en los accesorios, mangueras y conectores. Si estos restos de cerveza no se quitan correctamente durante el proceso de limpieza pueden quedar microorganismos que darán un sabor indeseable a la cerveza y perjudicaran la vida de esta.

En lugar de limpiar las tuberías también tiene la opción de cambiar usted mismo las mangueras de la instalación de cerveza por unas nuevas dejando así el circuito como salido de fábrica.

NOTA: TANTO LOS SISTEMAS DE LIMPIEZA COMO LAS TUBERIAS DE RECAMBIO LAS TIENEN DISPONIBLES EN NUESTRA WEB www.mybarshop.es

Nota: si lo desea puede ver el video explicativo en nuestra web. www.mybarshop.es

USO DE MAYBAR COMO NEVERA

Si decide no usar MYBAR como dispensador de barriles durante un periodo largo de tiempo debe quitar la torre, las mangueras, el cabezal y el manómetro del CO₂. Ponga la tapa en el lugar de la torre para impedir la perdida de frio y coloque las bandejas en el frigorífico.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	DEBIDO A:	PROCEDIMIENTO
Mucha espuma	Barril agitado en transporte	Dejar reposar antes de pinchar al menos 2 horas
	Manómetro CO ₂ mal regulado	Verifique que la presión está entre 1 y 1.5 kg
	Temperatura de la MYBAR o barril demasiado alta	Comprobar que MYBAR esté entre 2 y 5 grados y dejar enfriar un tiempo
Sin espuma	Servicio de cañas mal hecho	Ver apartado Técnica para tirar cerveza
	Manómetro CO ₂ mal regulado	Verifique que la presión está entre 1 y 1.5 kg
	Vaso inadecuado	Comprobar el vaso antes de servir una caña (restos de jabón, aceite, etc....)
	Cilindro de CO ₂ vacío	Compruebe el reloj de alta presión y si esta a cero cambie el cilindro

No sale cerveza de MYBAR	Válvula de CO ₂ y válvula de paso cerradas	Compruebe que ambas estén abiertas
	Cilindro de CO ₂ vacío	Compruebe el reloj del manómetro y si esta a cero cambie el cilindro
	Barril de cerveza vacío	Reemplace el barril
	Mangueras obstruidas	Compruebe que no hay cocas en las mangueras de aire ni cerveza
	Conexiones incorrectas	Compruebe que haya hecho las conexiones correctamente
La cerveza sale Chisporroteando	MYBAR necesita ser limpiado	Ver apartado limpieza y mantenimiento
	Pinchador de barril mal instalado	Compruebe la conexión entre el barril y el pinchador
	Mangueras obstruidas	Compruebe que no hay cocas en las mangueras de aire ni cerveza
El grifo de cerveza pierde	No se ha cerrado el grifo correctamente	Compruebe después de servir asegurarse que se ha cerrado el grifo correctamente.
	El grifo necesita ser limpiado	Ver apartado limpieza y mantenimiento
El cilindro de CO₂ se vacía muy rápido	Conexión incorrecta	Compruebe que se haya hecho bien las conexiones del manómetro y que la manguera no tiene fugas
Gusto y/o aroma de la cerveza anormal	MYBAR necesita limpieza	Ver apartado limpieza y mantenimiento
	Sistema del surtidor contaminado	Compruebe las mangueras por posibles fugas y verifique todas las conexiones estén bien ajustadas
	La cerveza esta fuera de fecha	Reemplace el barril de cerveza
MYBAR no se enciende	No se ha enchufado a la red eléctrica	Compruebe que ha enchufado MYBAR a la red eléctrica
	No hay corriente	Compruebe que su red eléctrica este funcionando correctamente
	Tensión inapropiada	Compruebe que la tensión de la red eléctrica es la apropiada

Visítenos para poder ver los videos explicativos de la instalación y manejo de Mybar en:

www.mybarshop.es

Importador y Servicio Técnico Mybar: Argoline Web Market, S.L
Av. Siete Villas.13
39197 Argoños
Cantabria. España
Tfno.: 942626068 Fax 902930568
e-mail: info@mybarshop.es
www.mybarshop.es

E-mail averías: serviciotecnico@mybarshop.es