

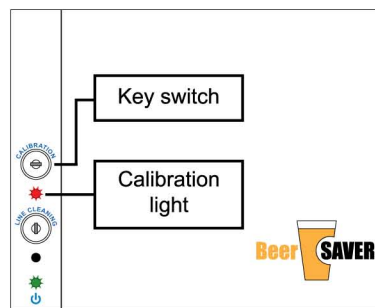
## CALIBRATION INSTRUCTIONS

1



Before you begin calibration, make sure that beer is pouring well from each tap that you are calibrating. **NO ONE** else should be pouring from these taps until calibration is done.

2



Turn the calibration key clockwise. The **red** light will turn on.

•   On

•   Off

Wait 5 minutes before proceeding to the next step.

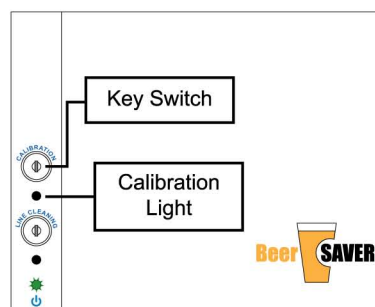
3



Pour at least 300 mL of beer into the graduated cylinder. Write down your measurement and repeat for each tap.

Wait 2 minutes after your last pour before turning the key off.

4



Turn off the calibration key. The **red** light will turn off.

Log in to [www.usbeersaver.com](http://www.usbeersaver.com) Click on the 'Settings' link, then click 'Line Calibration' and enter the amounts that were poured.

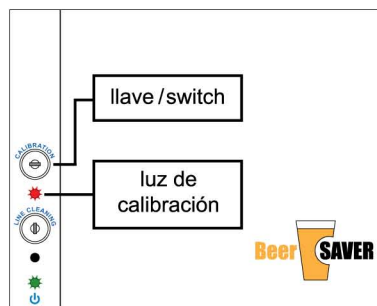
## Instrucciones de Calibración

1



Antes de que usted inicie la calibración del sistema, asegúrese de que la cerveza se esté sirviendo correctamente desde cada llave que vaya usted a calibrar. NADIE deberá de activar o utilizar estas llaves antes de que la calibración haya sido finalizada.

2



Gire la llave de calibración en sentido de las manecillas del reloj. Después de haber girado la llave, una luz ROJA deberá de prender.

•  Prendido

•  Apagado

Esperе 5 minutos antes de que proceda con el siguiente paso.

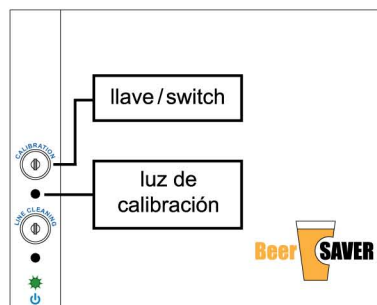
3



Sirva por lo menos 300 ml de cerveza dentro del cilindro graduado. Escriba en un papel la medida y repita esta operación para cada llave.

Esperе 2 minutos después de que usted haya servido la última llave antes de que gire o desactive la llave de calibración.

4



Apague la llave de calibración. La luz roja deberá de desaparecer.

Accese a la página: [www.usbeersaver.com](http://www.usbeersaver.com). Vaya a la opción de: "Settings" y después acceda a la opción de "Line Calibration". En esta última opción deberá de capturar las cantidades que fueron servidas durante la calibración de cada llave.