

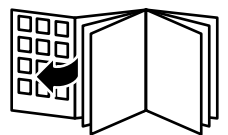
PerfectDraft

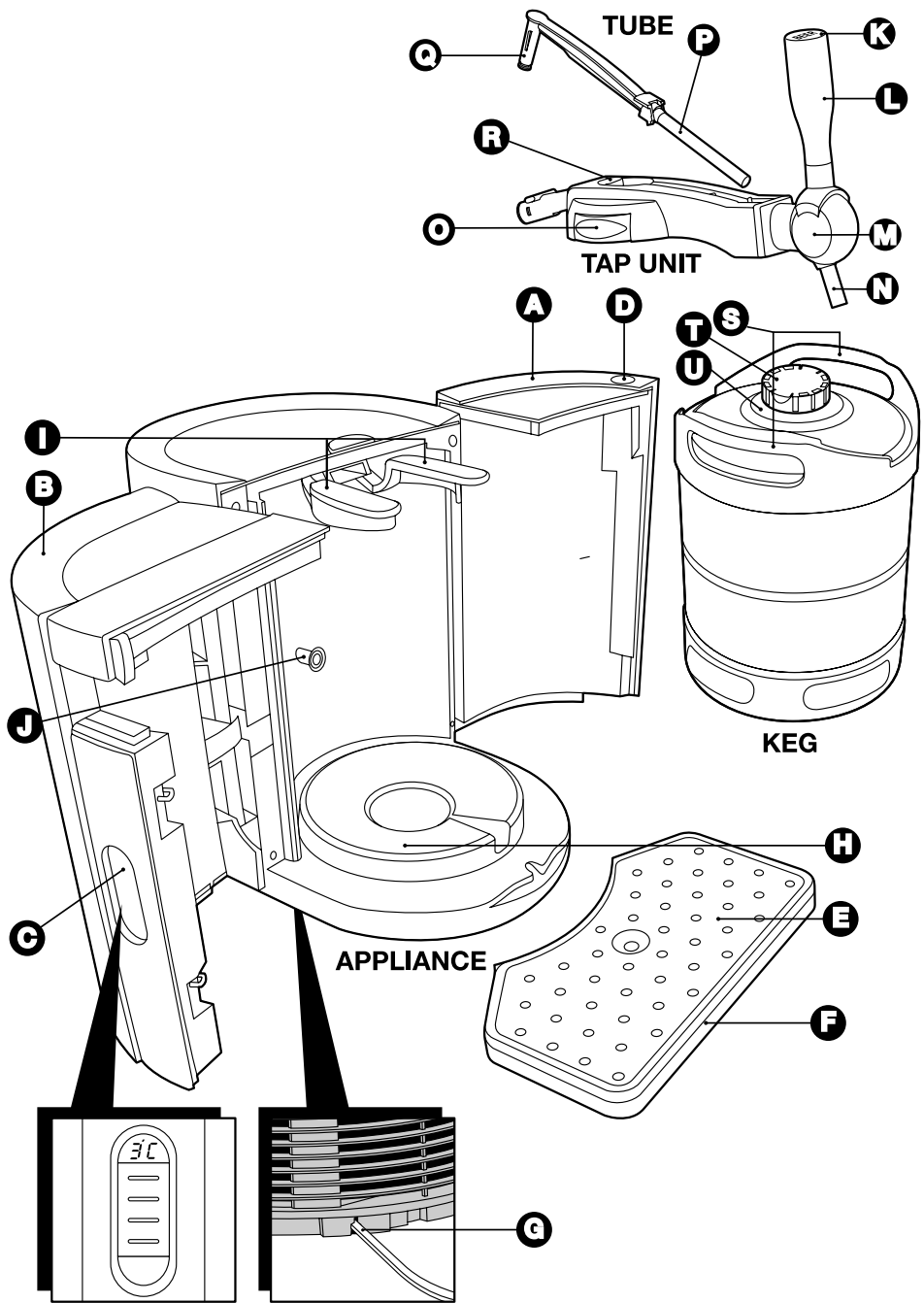


HD3600



PHILIPS







ENGLISH 6

DEUTSCH 25

FRANÇAIS 45

NEDERLANDS 64

Introduction

Congratulations on acquiring this new PerfectDraft. From now on you can enjoy the perfect taste of a draft beer at home. The system will keep your beer fresh and at exactly the right temperature so that you can always enjoy nice and cool draft beer. Once the PerfectDraft has been installed, you can pour beer at home by just pulling the tap handle. Several beer brands are available for this system. You can find the beer brands available in your country on the box of the PerfectDraft system (also see chapter 'Keg suppliers' at the end of these instructions for use). You can visit our website at www.perfectdraft.com for more information.

The PerfectDraft system is meant for home use only. It is not suitable for professional use.

These instructions for use tell you how to use the PerfectDraft.

- ▶ *Because the name of this appliance is PerfectDraft, we use 'draft beer' instead of 'draught beer' in these instructions for use.*

General description

Appliance

- A** Right door
- B** Left door
- C** Display: indicates beer temperature & beer level
- D** Release button
- E** Drip tray cover
- F** Drip tray
- G** Cord storage facility
- H** Cooling plate
- I** Locking levers
- J** Keg sensor

Tap unit

- K** Medaillon
- L** Tap handle
- M** Tap body
- N** Spout
- O** Release buttons
- P** Tube
- Q** Tube connector
- R** Tube release button

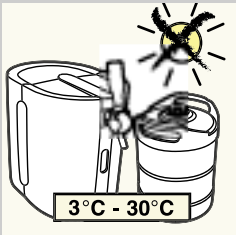
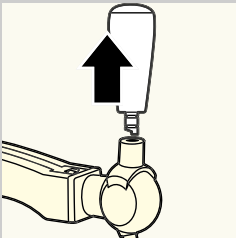
Keg

- S** Chimes
- T** Protection cap
- U** Connection top

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

The appliance



- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or the appliance itself is damaged.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children. The handle can be removed for extra safety.
- ▶ Put the appliance on a horizontal, even and stable surface, leaving at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance for the best performance.
- ▶ We advise you to put the appliance in an environment with an ambient temperature between 3 and 25°C.
- ▶ When you use the appliance at an ambient temperature above 25°C, the beer temperature indicated on the display may rise to above 3°C. When the ambient temperature decreases to below 25°C, the beer temperature will drop to 3°C again. At higher ambient temperatures chilling the keg will also take longer.
- ▶ Do not expose the appliance and the keg to direct sunlight or to temperatures higher than 30°C.
- ▶ Always clean the appliance before you store it for a longer period.
- ▶ Do not lift the appliance by means of the tap handle.
- ▶ Do not cover the appliance (e.g. with a towel) to prevent it from overheating.

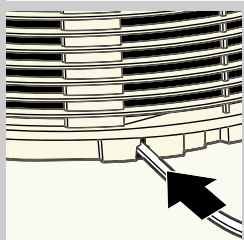
The keg

- ▶ Always read and follow the instructions and safety warnings on the keg before installing it in the appliance.
- ▶ Do not shake the keg.
- ▶ Store an open keg at the right temperature by leaving it in the appliance. Make sure the appliance is switched on. If you switch the appliance off because you are not going to use it for a longer period (e.g. a holiday), always remove the open keg from the appliance and put it in the fridge. Once a keg has been opened, the beer stays fresh for 28 days.
- ▶ Never store the keg in the freezer! Freezing may cause serious damage to the keg.
- ▶ To avoid the risk of explosion, do not expose the keg to direct sunlight or temperatures higher than 30°C.

- ▶ Always check the sell-by date on the keg at purchase before installing it.
- ▶ Do not use the keg if the connection top is damaged. If the connection top is damaged, the tap unit will not fit onto it.
- ▶ Unopened kegs will keep best when stored at a stable temperature. The cooler you store the keg, the better.
- ▶ The keg is under pressure. Do not remove the connection top or pierce the keg with a sharp object.
- ▶ Maximum working pressure: 1.5 bar.
- ▶ Use the keg only for the HD3600 PerfectDraft. Do not connect other equipment to the keg.
- ▶ Do not use kegs from other suppliers than the ones mentioned in these instructions for use (see chapter 'Keg suppliers' at the end of these instructions for use).
- ▶ Do not use damaged kegs in this appliance, as this could harm the appliance. A damaged keg should be immediately returned to the shop where it was bought.
- ▶ The kegs are not stackable.

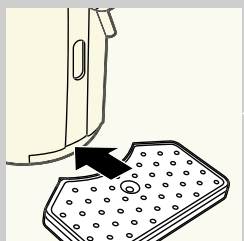
Preparing for use

Step 1: installing the appliance



- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface, leaving at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance for the best performance.

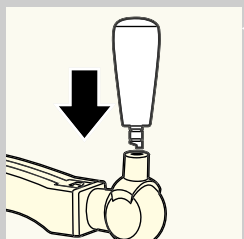
▶ Do not put the appliance in a place where it will be exposed to direct sunlight or to high temperatures (e.g. close to a cooker or an oven).



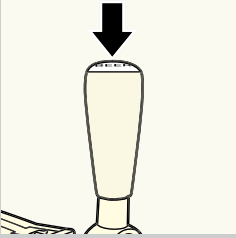
- 2** You can store excess cord by pushing it into the storage compartment at the back of the appliance.

- 3** Insert the plug into the wall socket.

- 4** Install the drip tray.

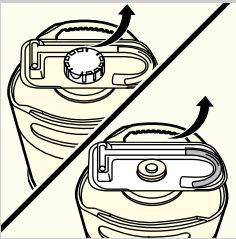


- 5** Attach the tap handle.



- 6** Place the preferred medallion on top of the handle.

Step 2: placing the tap unit onto the keg



- 1** Remove the protection cap and the tube from the keg.

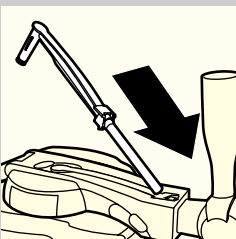
Always clean the tap unit with hot water and, if necessary, with some washing-up liquid before placing it on the keg and inserting the tube.



- 2** Put the tap unit onto the connection top of the keg by pushing it down firmly. You will hear a click.

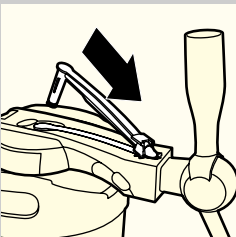
If you snap the tap unit onto the keg correctly, it will fit nicely between the two chimes of the keg.

Step 3: placing the tube into the tap unit

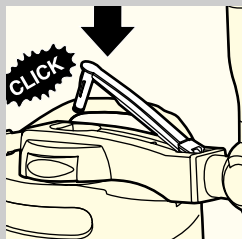


- 1** Insert the flexible tube into the tap body.

Always clean the tap unit with hot water and, if necessary, with some washing-up liquid before inserting the tube.

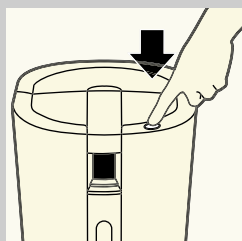


- 2** Slide the projections of the tube connector under the hinge points.



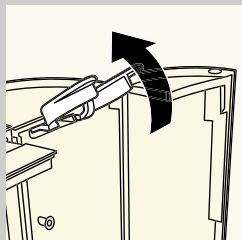
- 3** Push the tube connector into the opening in the tap unit. You will hear a click.

Step 4: placing the keg into the appliance

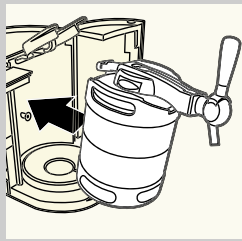


Never place the keg into the appliance if the tap unit has not been placed properly onto the keg. (see 'Step 2: placing the tap unit onto the keg').

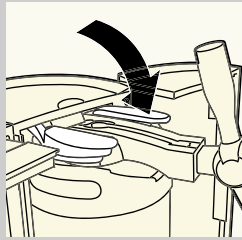
Always make sure there is a tube in the tap unit before placing the keg with the assembled tap unit into the appliance.



- 1** Open the doors by pressing the release button.



- 2** Lift the two blue locking levers completely.



- 3** Place the keg with the assembled tap unit into the appliance by tilting it slightly forward.

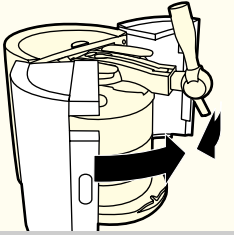
- First put the keg on the cooling plate of the appliance.
- Then put the keg upright by sliding the tap unit between the blue locking levers.

- After you have installed the keg (even the first time), the pump will run for a few seconds.

- 4** Push down the blue locking levers until they are in horizontal position.

- Note: if you are unable to put the locking levers in horizontal position, the keg has not been put into the appliance in the right position. Take the keg out and follow steps 1 to 3 again.

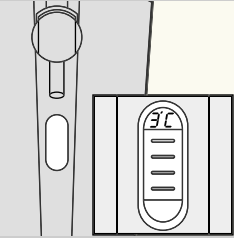
- The pump and the cooling system will start to work soon after you have installed the keg.



5 Close the doors.

The best way to close the doors is first closing the left door and then the right door.

- ▶ The beer temperature & level display starts to work.



6 Wait until the keg has reached a temperature of 4°C or below. When this is the case, the temperature is displayed in green.

The ideal temperature is 3°C.

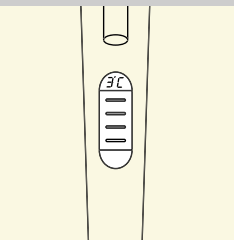
If you start using the appliance when the beer is still above 4°C (i.e. when the temperature is displayed in red), the beer head will become too large.

- ▶ If the temperature of the keg is approx. 23°C when you put it into the appliance, wait approx. 15 hours before pouring beer. We advise you to wait until the whole keg is chilled.
- ▶ For the best cooling performance, place the appliance in an environment with an ambient temperature between 3°C and 25°C and leave at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance.

Do not expose the appliance to direct sunlight. When using the appliance at an ambient temperature above 25°C, the beer temperature indicated on the display may rise to above 3°C. When the ambient temperature decreases to below 25°C, the beer temperature will drop to 3°C again. At higher ambient temperatures chilling the keg will also take longer.

- ▶ Pre-chilling the keg in the fridge allows you to pour beer more quickly.

The display



- ▶ The display shows the temperature of the beer and the beer level inside the keg.

Temperature indication

Wait until the temperature of the keg has dropped below 4°C before you start pouring beer. The ideal drinking temperature is 3°C.

The colour of the temperature displayed tells you if the ideal drinking temperature has been reached.

- Red = to indicate that the beer temperature is not yet ideal for consumption (above 4°C). The beer head may be too large.
- Green = to indicate that the beer has reached the ideal temperature (4°C or below) for consumption.

Level indication

The yellow-orange level indication in the display shows the amount of beer left in the keg in eight steps.

- ▶ *If you use 25cl glasses, you can pour approx. 24 glasses of beer from one keg. If you use 33cl glasses, you can pour approx. 18 glasses.*

Other indications

Besides the beer level and temperature, the display can give the following information:

- Green segment but no level indication visible = tap unit not present on keg.
- Red segment but no level indication visible = no keg installed.
- Red or green segment with blinking yellow-orange background light = tap unit and/or tube not properly placed. Remove the keg and check if the tap unit and the tube are properly placed (see chapter 'Preparing for use', steps 2 and 3).

Tips and recommendations

- ▶ **If you want to start pouring beer shortly after placing the keg in the appliance, pre-chill the keg in the fridge for a while before installing it.**
- ▶ **Once the keg has been opened, the beer will stay fresh for 28 days if the keg is stored in the appliance.**

Make sure the appliance is switched on all the time.

- ▶ **If you want to switch the appliance off for a longer period, e.g. a holiday, store the opened keg in the fridge. Disconnect the tap unit, rinse the top of the keg, rinse the tube and store the tube with the keg in the fridge.**
- ▶ **Always replace the tube when you start using a new keg. Never use a tube for more than 28 days.**
- ▶ **When beer has not been poured for more than a week's time, it is recommended to let the beer flow into the glass for a period of 1 second, then to rinse the glass with cold water before filling it with fresh beer.**



**28
days
fresh**

How to pour a perfect beer

Follow the instructions below to pour a perfect beer:

Cleaning beer glasses

Always use clean beer glasses when tapping beer:

- 1** Clean the glasses carefully in hot water with some washing-up liquid.
- 2** Rinse the glasses thoroughly with cold tap water.
In this way you will remove all grease and soap residues, which will allow you to pour a beer with a good head.
- 3** Check if the glasses are free of grease and soap residues by holding them upside down to the light.
The glasses are clean when the water runs down the surface evenly, without revealing any stains.

▶ *Tip: if you clean the beer glasses in the dishwasher, you should not use a rinse agent. Rinse agent residues may break down the foam head of the beer.*

Pouring beer

- 1** You will get the best results if you pour the beer in a cool, clean and wet glass!
 - ▶ *A cool glass ensures a more stable beer head.*
 - ▶ *A cool glass will also keep freshly poured beer fresh longer and helps to retain its sparkling quality.*
- 2** NB: For the best quality draft beer, used glasses should always be cleaned and rinsed before they are used again to prevent foam residues of previously poured beer from causing too much foam in freshly poured beer.
- 2** Hold the glass by the bottom or in the middle to make sure it stays clean.
- 3** Open the tap in one quick, smooth movement.
The beer will only flow properly into the glass if the tap is completely open. If the tap is only half open, the beer will be forced through the tap, causing it to foam more strongly.
Allow the beer to flow down the inside of the glass.





- 4** You can vary the size of the beer head by varying the angle at which you hold the glass under the spout and by varying the distance between the glass and the spout.

The more upright and the closer to the spout you hold the glass, the more foam you will obtain.

- **NB:** Do not let the end of the spout touch the beer glass, the beer or the beer head, as any beer residues present on the spout will affect the forming of the beer head.

- 5** Slowly move the glass to vertical position while tapping your beer.

- 6** Fill the glass until the foam almost flows over the rim of the glass.

- 7** Close the tap in one smooth movement.

Note: the pump may go on.

- 8** Europe (excl. Germany and U.K.): For the best end result, remove excess foam from the glass by moving a skimmer over the rim of the glass at an angle of 45° in one smooth movement.

► *Never leave the skimmer lying on the worktop, but put it in a clean glass with fresh, cold water or rinse it right away. Only pass the skimmer over the glass once, as further skimming will have a negative effect on the quality of the beer head.*

- You now have a perfect draft beer.

Serving a freshly poured beer

- 1** Dry the bottom of the glass by passing it over a cloth.

- 2** Use a clean beer mat for your guest.

- 3** Pick up the glass in the middle and serve the beer on the beer mat with the beer brand logo (if present on the glass) facing your guest.

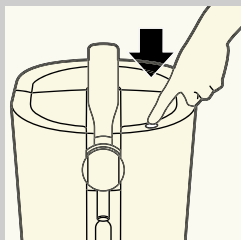
3 different beer pouring traditions

The way beer is poured differs from country to country. This table tells you how to pour a perfect beer in three local traditions in 10 steps.

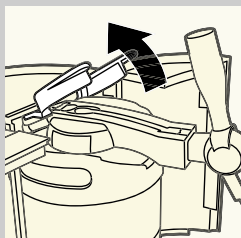
Step	European (excl. Germany and UK)	German	British
1.	Rinse a glass and allow it to drain.	Rinse a glass and allow it to drain.	Rinse a glass and allow it to drain.
2.	Hold the glass next to the opening of the spout.	Hold the glass under the opening of the spout at an angle of approx. 45°.	Hold the glass under the opening of the spout at an angle of approx. 45°.
3.	Open the tap fully in one smooth movement.	Open the tap fully in one smooth movement.	Open the tap fully in one smooth movement.
4.	Move the glass under the spout at an angle of approx. 45° and let the beer flow down the inside of the glass.	Let the beer flow down the inside of the glass.	Let the beer flow down the inside of the glass.
5.	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.
6.	The angle at which you hold the glass while pouring beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head will be.	The angle at which you hold the glass while pouring beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head will be.	The angle at which you hold the glass while pouring beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head will be.
7.	Fill the glass until the beer almost flows over the rim of the glass.	a. Let beer flow into the glass until it contains two-thirds beer and one-third foam. b. Close the tap and put the glass down for 1 minute to allow the foam to settle. c. Repeat steps 2 to 6 and fill the glass up to the rim.	Fill the glass until the beer almost flows over the rim of the glass.
8.	Close the tap in one smooth movement.	Close the tap in one smooth movement.	Close the tap in one smooth movement.
9.	a. Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head. b. Remove the foam that rises beyond the rim of the glass by passing a skimmer over the rim of the glass at an angle of 45°.	Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head.	Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head.
10.	Your beer is now ready to be served.	Your beer is now ready to be served.	Your beer is now ready to be served.

Replacing the keg

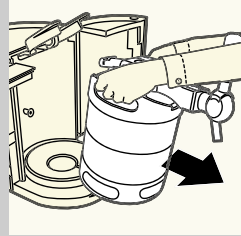
When the keg is empty, only foam will come out of the spout and no beer. The display will indicate that the keg is empty. This means that you have to replace the keg.



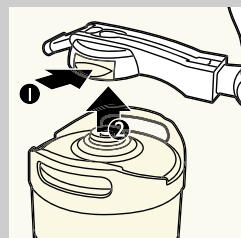
- 1** Open the doors by pressing the release button. Make sure you open the doors fully.



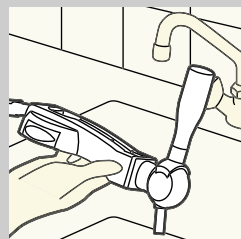
- 2** Lift the blue locking levers completely.



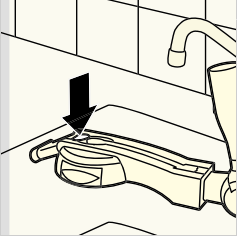
- 3** Tilt the keg with the assembled tap unit towards you and take it out of the appliance.



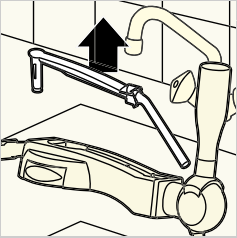
- 4** Remove the tap unit from the keg by pressing the release buttons on both sides of the tap unit (1). The tap unit will be released from the keg with a click and you can remove it (2). You have to remove the tap unit from the keg before you can replace the tube. The release button for releasing the tube will not work when the tap unit is placed on the keg.



- 5** Hold the tap unit over a sink.



- 6** Press the blue release button to release the tube.



- 7** Pull the tube connector out of the tap unit and remove the flexible tube out of the tap body.

Note: always clean the tap unit with hot water and, if necessary, some washing-up liquid before inserting a new tube.

- 8** Assemble the tap unit onto the keg (see chapter 'Preparing for use', 'Step 2: placing the tap unit onto the keg').

- 9** Insert a new tube into the tap unit (see chapter 'Preparing for use', 'Step 3: placing the tube into the tap unit').

- 10** Place the new keg into the appliance (see chapter 'Preparing

Cleaning

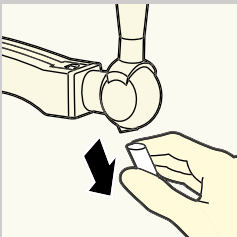
Clean the appliance when you replace the keg or when you are going to store the appliance for a longer period.

Never use scouring pads and abrasive liquids such as scouring agents petrol or acetone to clean the appliance.

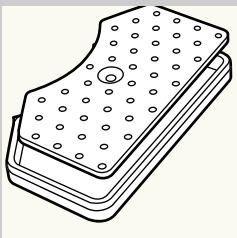
- 1** Always unplug the appliance before cleaning it.

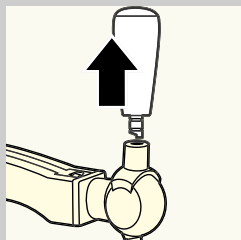
- 2** Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

- 3** Remove the spout.



- 4** Remove and disassemble the drip tray and the drip tray cover.





5 You can remove the tap handle by pulling it out of the tap body.

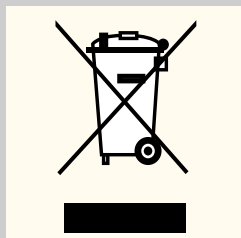
6 Clean the tap unit, the drip tray and the drip tray cover with hot water and, if necessary, some washing-up liquid.

Hot water may cause burns. Always check if the water is not too hot before you start cleaning these parts under the tap.

► Only the drip tray, the drip tray cover and the spout are dishwasher-proof.

THE TAP UNIT IS NOT DISHWASHER-PROOF!

Environment



► Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

To protect our environment, make sure that empty kegs are disposed of according to the instructions below.

Disposal of the keg

First check whether the keg is returnable or not by reading the sticker on the keg. If the keg is not returnable, read the instructions on how to dispose of the keg on the sticker.

Disposal of the cooling element

► The cooling element inside the appliance contains a substance that may pollute the environment. Therefore the cooling element needs to be removed from the appliance before the appliance is discarded.

You may also take or send the appliance to a Philips service centre, which will remove the cooling element for you and will dispose of it in an environmentally safe way.

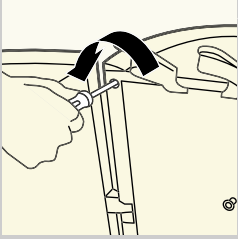
Only remove the cooling element when you discard the appliance!

Remove the cooling element in the following way:

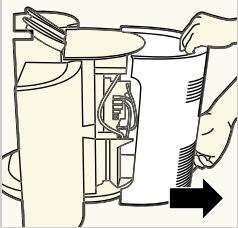
1 Unplug the appliance.

2 Open the doors by pressing the release button.

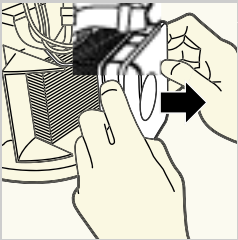
► Near the hinges of the doors there are two holes on either side.



- 3** Remove the four screws located in these holes by means of a screwdriver.

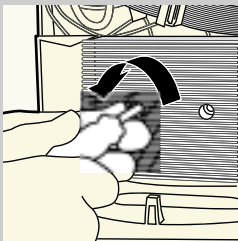


- 4** Remove the back cover from the appliance.

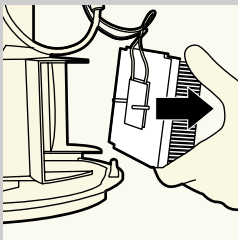


- 5** Remove the cooling fan by pulling it out.

- Now you will see an aluminium plate with fins on it and with two screw holes.

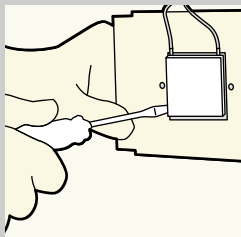


- 6** Undo the screws by means of a screwdriver.

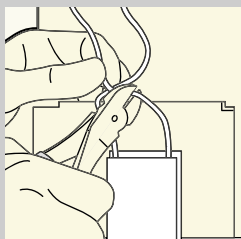


- 7** Remove the aluminium plate.

- After having removed the aluminium plate, you will see a white plate of approx. 4 x 4 cm. This is the actual cooling element.



- 8** Place the flat blade of a screwdriver behind the cooling element and pry the cooling element off the back of the aluminium plate by twisting the screwdriver.



- 9** Then cut the wires attached to the cooling element.

Do not connect the appliance to the mains again after removal of the cooling element.

Never reassemble the cooling element once you have removed it!

- 10** Hand the cooling element in at an official collection point for chemical waste.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

When you bring the appliance back to your dealer or a Philips service centre for determination of the cause of the problem, also bring the tube and the keg.

Guarantee restrictions

Your guarantee becomes invalid if:

- you do not use the appliance in accordance with these instructions for use.
- you use damaged kegs in this appliance.
- you do not install the kegs in accordance with the instructions.
- you use kegs from other suppliers than the ones mentioned in these instructions for use.

- The kegs and tubes are not covered by this guarantee.

Troubleshooting

If you are unable to solve the problem by means of this troubleshooting guide, contact the Customer Care Centre in your country (see chapter 'Guarantee & service') or the PerfectDraft call centre: 078-250159 in Belgium, 01801-324000 in Germany or 0900-2224222 in the Netherlands.

Problem	Solution
It is difficult to place the tap unit onto the keg.	Make sure no old beer is left in the tap unit. Clean the entire tap unit with hot water and some washing-up liquid, if necessary.
It is difficult to press the release buttons to remove the tap unit.	Make sure no old beer is left in the tap unit. Clean the entire tap unit with hot water and some washing-up liquid, if necessary. Make sure you remove the keg with the tap unit on top of it from the appliance before removing the tap unit from the keg by pressing the release buttons.
It is not possible to place the keg with the assembled tap unit in the appliance.	Make sure the tap unit has been placed properly on the keg. Push the tap unit down firmly when placing it onto the keg. See chapter 'Preparing for use', 'Step 3: placing the tap unit onto the keg'. Check if the locking levers have been lifted properly and push them down firmly.
It is not possible to close the doors.	Make sure you push down the blue locking levers until they are in horizontal position before closing the doors.
Beer already starts running when the tube is placed in the tap unit.	Make sure the tube is placed correctly in the tap unit and the handle is in upright position.
The display blinks.	Follow the instructions in 'Other indications' in the chapter 'Preparing for use'.
The tube cannot be removed from the tap unit.	Make sure you have removed the tap unit from the keg. Release the tube from the keg unit by pressing the release button. Make sure the tap unit does not contain any beer residues by rinsing the tap unit with hot water. Check if the locking levers have been lifted properly and push them down firmly.
There is frost on the keg or the appliance.	Make sure that the doors have been closed properly. For instructions on how to close the doors, see the chapter 'Preparing for use', 'Step 4: placing the keg into the appliance'. It is normal for some frost to be present on the back of the keg.
No beer comes out when I pull the handle.	Make sure that the tap unit has been placed onto the keg in the right way (see chapter 'Preparing for use', 'Step 2: placing the tap unit onto the keg'). Make sure the tube has been fitted in the tap unit in the right way (see chapter 'Preparing for use', 'Step 3: placing the tube into the tap unit'). If there is no beer left in the keg, put a new keg in the appliance. Check the display for the beer level.

Problem	Solution
Too much foam comes out of the appliance.	The beer is too warm. Wait until the appliance has cooled the beer to a temperature of 4°C or below. Check the display for the temperature of the beer. The appliance should not be exposed to direct sunlight and should be placed in an environment with an ambient temperature between 3° and 25°.
	The keg has been shaken too much. Wait half an hour for the beer to settle. Make sure that the tap is completely open while tapping.
	The first glass can contain more foam than usual. Try pouring a second or third glass.
	The tube may not function properly. Contact the Philips Customer Care Centre in your country.
	The keg is empty. Place a new keg into the appliance (see chapter 'Replacing the keg').
The beer that comes out of the appliance is flat.	Check if the keg has been open for over 28 days and check if the sell-by date of the keg has expired.
	The glasses used were not clean enough. Rinse the glasses with water and some washing-up liquid. Rinse them thoroughly with cold water to remove all grease and soap residues.
	The appliance should be plugged in all the time to keep the beer in the opened keg cool. The temperature shown on the display should be 4°C or below.
	Pour beer as described on the keg and in these instructions for use.
	Do not let the spout touch the glass, the beer or the beer head.
The foam head collapses very quickly.	The glasses used were not clean. Rinse the glasses with water and some washing-up liquid. Rinse them thoroughly with cold water to remove all grease and soap residues.
	Make sure the beer is cold and the display shows a temperature of 4°C or below.
The temperature on the display goes up.	Place the appliance in an environment with an ambient temperature between 3°C and 25°C and leave at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance. Do not expose the appliance to direct sunlight.
The keg fell, can I still use it?	When it is an unopened keg and it does not have any visual damage, you can try to use it. When the keg has already been opened, you cannot use the keg anymore.
It is difficult to place the tube into the tap unit.	Make sure you clean the tap unit with hot water before inserting a new tube.
The beer tastes bad.	Pour a glass of beer from the opened keg at least every 7 days.
	Always clean the tap unit and place a new tube into it when you install a new keg.
	Make sure you use clean glasses.

Problem	Solution
	<p>Make sure you keep the appliance plugged in all the time. Once the keg has been opened and is kept cool, the beer stays fresh for 28 days. Check the sell-by date on the keg before installing a new keg.</p>
<p>The display shows the wrong volume.</p>	<p>In case of a power failure or if the appliance has been disconnected from the mains, the level indication will be accurate again after you have poured 1 or 2 glasses of beer.</p>
	<p>Remove the plug from the wall socket, wait 5 seconds and then reinsert it.</p>
	<p>Pour 1 glass of beer (of at least 250ml) while opening the tap handle quickly and completely (to prevent the development of foam).</p>
	<p>Make sure the temperature inside the appliance is 4°C or below by placing the appliance in an environment with an ambient temperature between 3°C and 30°C and leaving at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance.</p>
<p>The appliance doesn't chill the beer sufficiently.</p>	<p>Make sure that there is at least 10 cm free space behind and on both sides of the appliance for the best performance.</p>
	<p>Make sure that the appliance is used at an ambient temperature between 3°C and 25°C. Do not expose the appliance to direct sunlight.</p>
	<p>Make sure the keg does not have a temperature of more than 23°C when you place it into the appliance. If the keg has a temperature of more than 23°C, a longer chilling time will be required.</p>
	<p>Check if the fan outlet at the back of the appliance is free from dust and/or other particles.</p>
<p>The appliance makes a sound.</p>	<p>The pump may go on while you are pouring beer in order to maintain the right pressure. The pump also goes on every now and then to keep the appliance at the right pressure.</p>

Keg suppliers

If you need information about the keg or if you have a problem with your keg, you can contact the supplier of the keg in your country. You will find the phone numbers in the table below.

Country	Brand	Phone number	Web address
The Netherlands	Dommelsch	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Hertog Jan	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Jupiler	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Bavaria	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
Belgium	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
Luxembourg	Diekirch	0035-2802131999	-

Introduction

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen PerfectDraft. Jetzt können Sie den unvergleichlichen Geschmack eines frisch gezapften Bieres in Ihrer häuslichen Umgebung genießen. Dieses Zapfsystem hält Ihr Bier frisch und wohltemperiert: Ihr frisch gezapftes Bier ist stets erfrischend kühl. Sobald Ihr PerfectDraft installiert ist, können Sie zu Hause Bier ausschenken, indem Sie einfach den Zapfhahn betätigen. Verschiedene Biersorten sind für dieses System erhältlich. Die in Ihrem Land erhältlichen Marken sind auf der Verpackung von PerfectDraft aufgelistet (siehe auch das Kapitel "Fassbierlieferanten" am Ende dieser Bedienungsanleitung). Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website (www.perfectdraft.com).

Das PerfectDraft Zapfsystem ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Das Gerät ist nicht geeignet für gewerbliche Nutzung.

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen detaillierte Informationen zur Benutzung von PerfectDraft.

Allgemeine Beschreibung

Das Gerät

- A** Rechte Klappe
- B** Linke Klappe
- C** Display: Temperatur- und Füllstandanzeige des Bieres
- D** Entriegelungsknopf
- E** Abtropftablett
- F** Auffangschale
- G** Kabelfach
- H** Kühlplatte
- I** Verschlusshebel
- J** Fass-Sensor

Die Zapfeinheit

- K** Plakette
- L** Zapfhahn
- M** Mittelstück
- N** Ausguss
- O** Entriegelungstasten
- P** Schlauch
- Q** Schlauchverbindung
- R** Schlauchentriegelung

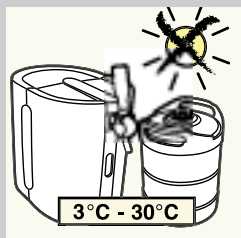
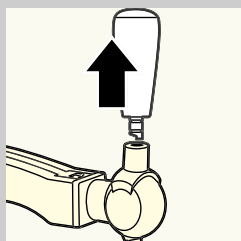
Das Bierfass

- S** Ränder
- T** Schutzkappe
- U** Verbindungsdeckel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

Das Gerät



- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Gerätes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- ▶ Halten Sie das Gerät fern von Kindern. Der Zapfhahngriff lässt sich zur zusätzlichen Sicherheit abnehmen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollte jeweils mindestens 10 cm Platz frei bleiben, damit das Gerät optimal arbeiten kann.
- ▶ Es empfiehlt sich, das Gerät an einem Ort mit einer Umgebungstemperatur zwischen 3 und 25° C aufzustellen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von über 25° C betreiben, kann die auf dem Display angezeigte Biertemperatur auf über 3° C steigen. Wenn die Umgebungstemperatur auf unter 25° C sinkt, geht die Biertemperatur wieder auf 3° C zurück. Bei höheren Umgebungstemperaturen dauert auch das Kühlen des Bierfasses länger.
- ▶ Setzen Sie das Gerät und das Bierfass keinem direkten Sonnenlicht oder Temperaturen über 30° C aus.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es für einen längeren Zeitraum wegstellen.
- ▶ Heben Sie das Gerät nicht am Zapfhahn an.
- ▶ Bedecken Sie das Gerät nicht (z. B. mit einem Handtuch), um eine Überhitzung zu vermeiden.

Das Bierfass

- ▶ Lesen und beachten Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise auf dem Bierfass, bevor Sie es in das Gerät einsetzen.
- ▶ Schütteln Sie das Fass nicht.
- ▶ Lassen Sie das geöffnete Fass im eingeschalteten Gerät, damit es die richtige Temperatur behält. Wenn Sie das Gerät ausschalten, weil Sie beabsichtigen, es über einen längeren Zeitraum (z. B. während des Urlaubs) nicht zu benutzen, sollten Sie das Bierfass

herausnehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Ein geöffnetes Bierfass ist 28 Tage lang haltbar.

- ▶ Bewahren Sie das Fass niemals im Tiefkühlfach auf! Das Einfrieren würde dem Fass erheblichen Schaden zufügen.
- ▶ Um das Risiko einer Explosion zu vermeiden, sollten Sie das Bierfass weder direktem Sonnenlicht noch Temperaturen über 30° C aussetzen.
- ▶ Prüfen Sie beim Kauf stets das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Fass.
- ▶ Benutzen Sie das Fass nicht, wenn die Oberseite defekt ist. Ist die Oberseite beschädigt, lässt sich die Zapfeinheit nicht montieren.
- ▶ Neue ungeöffnete Fässer halten am besten, wenn sie bei einer gleichmäßigen, möglichst kühlen, Temperatur gelagert werden (3° C bis 8° C).
- ▶ Das Bierfass steht unter Druck. Entfernen Sie die Oberseite nicht; stechen Sie auch kein Loch mit einem scharfen Gegenstand in das Fass.
- ▶ Maximaler Druck beim Betrieb: 1,5 bar.
- ▶ Verwenden Sie das Fass ausschließlich für PerfectDraft HD3600. Setzen Sie das Fass in kein anderes Gerät.
- ▶ Benutzen Sie nur Fässer der in dieser Bedienungsanleitung aufgelisteten Lieferanten (siehe Kapitel "Fassbierlieferanten" am Ende dieser Bedienungsanleitung).
- ▶ Setzen Sie keine defekten Fässer in das Gerät; sie könnten Schäden am Gerät verursachen. Geben Sie ein defektes Bierfass unverzüglich an das Geschäft zurück, in dem Sie es erworben haben.
- ▶ Die Fässer lassen sich nicht stapeln.

Vorbereitung zum Gebrauch

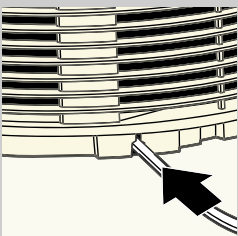
I. Schritt: Das Gerät installieren

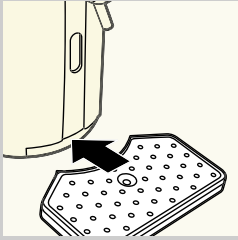
- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollte jeweils mindestens 10 cm Platz frei bleiben, damit das Gerät optimal arbeiten kann.

▶ Stellen Sie das Gerät nicht an einen Ort, an dem es direktem Sonnenlicht oder hohen Temperaturen ausgesetzt ist (z. B. in der Nähe eines Herdes).

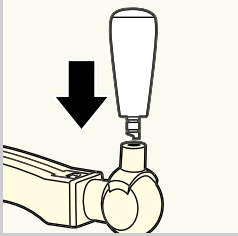
- 2** Überschüssiges Kabel lässt sich in das Kabelfach hinten am Gerät schieben.

- 3** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

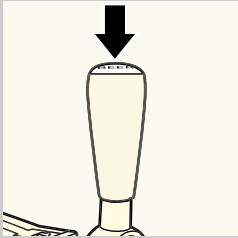




4 Setzen Sie die Abtropfschale ein.

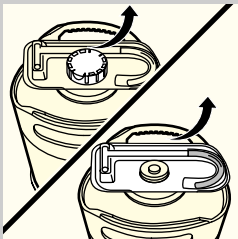


5 Befestigen Sie den Zapfhahngriff.



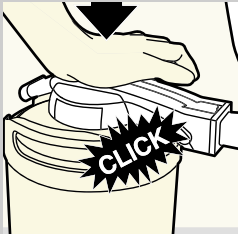
6 Setzen Sie die von Ihnen bevorzugte Plakette auf das Ende des Zapfhahns.

2. Schritt: Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen



1 Nehmen Sie die Schutzkappe und den Schlauch vom Bierfass.

Reinigen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser; bei Bedarf mit etwas Spülmittel, bevor Sie sie auf das Bierfass setzen und den Schlauch einführen.

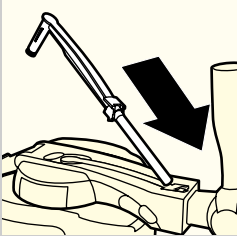


2 Drücken Sie die Zapfeinheit fest auf den Verbindungsdeckel des Fasses. Sie hören ein Klicken.

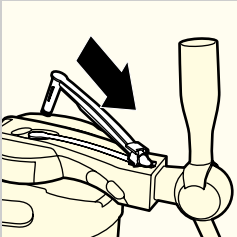
Wenn die Zapfeinheit richtig auf dem Fass eingerastet ist, passt sie genau zwischen die beiden Ränder des Fasses.

3. Schritt: Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen

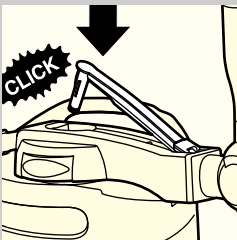
Reinigen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser; bei Bedarf mit etwas Spülmittel, bevor Sie den Schlauch einführen.



- 1** Schieben Sie den biegsamen Schlauch in das Mittelstück der Zapfeinheit.



- 2** Schieben Sie die Vorsprünge der Schlauchverbindung unter das Scharnier.

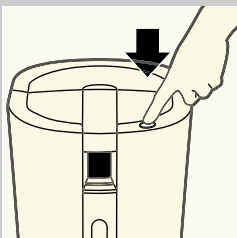


- 3** Drücken Sie die Schlauchverbindung in die Öffnung der Zapfeinheit. Sie hören ein Klicken.

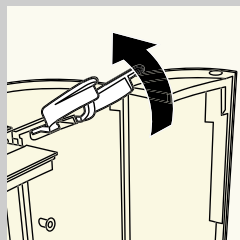
4. Schritt: Das Fass in das Gerät setzen

Das Fass lässt sich nur in das Gerät setzen, wenn die Zapfeinheit richtig auf dem Fass sitzt (siehe "2. Schritt: Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen")

Achten Sie darauf, dass sich ein Schlauch in der Zapfeinheit befindet, bevor Sie das Fass mit der montierten Zapfeinheit in das Gerät setzen.



- 1** Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen der Klappen.



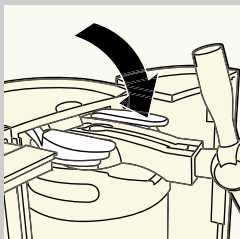
- 2** Heben Sie die beiden blauen Verschlusshebel bis zum Anschlag an.



- 3** Stellen Sie das Fass mit der montierten Zapfeinheit in das Gerät. Kippen Sie dabei das Fass leicht nach vorn.

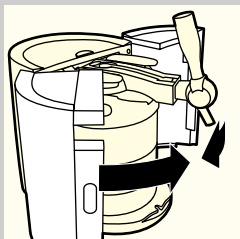
- Stellen Sie das Fass zuerst auf die Kühlplatte des Gerätes.
- Richten Sie das Fass dann auf, indem Sie die Zapfeinheit zwischen die blauen Verschlusshebel schieben.

- ▷ Nachdem Sie das Fass installiert haben (auch beim ersten Mal), läuft die Pumpe einige Sekunden lang.



- 4** Drücken Sie die blauen Verschlusshebel nach unten, bis beide waagrecht stehen.

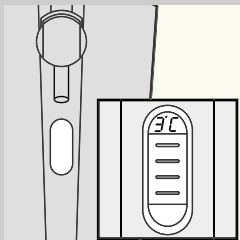
- ▷ Hinweis: Sollte es Ihnen nicht gelingen, die Verschlusshebel waagrecht zu stellen, sitzt das Fass nicht richtig im Gerät. Nehmen Sie das Fass heraus und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
- ▷ Die Pumpe und das Kühlsystem beginnen nach Einsetzen des Fasses zu laufen.



- 5** Schließen Sie die Klappen des Gerätes.

Schließen Sie zuerst die linke und dann die rechte Klappe.

- ▷ Die Temperatur- und Füllstandsanzeige schalten sich ein.



- 6** Warten Sie, bis das Bierfass eine Temperatur von 4° C oder darunter erreicht hat. Die Temperaturanzeige leuchtet grün. Die ideale Temperatur beträgt 3° C.

Wenn Sie das Gerät benutzen, solange das Bier noch eine Temperatur von über 4° C hat - also noch rot angezeigt wird - bildet sich zu viel Schaum.

- ▷ Wenn die Temperatur des Fasses beim Einsetzen in das Gerät ca. 23° C beträgt, sollten Sie mit dem Zapfen der ersten Gläser Bier ca. 15 Stunden warten. Es empfiehlt sich zu warten, bis der gesamte Fassinhalt gekühlt ist.
- ▷ Die optimale Kühlleistung wird erzielt, wenn Sie das Gerät an einem Ort mit einer Umgebungstemperatur zwischen 3° C und

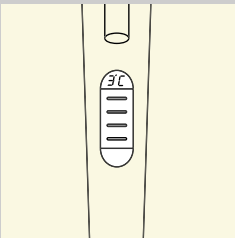
25° C aufstellen und mindestens 10 cm Platz hinter dem Gerät und an beiden Seiten frei halten.

Setzen Sie das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aus. Wenn Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von über 25° C betreiben kann die auf dem Display angezeigte Biertemperatur auf über 3° C steigen. Wenn die Umgebungstemperatur auf unter 25° C sinkt, geht die Biertemperatur wieder auf 3° C zurück. Bei höheren Umgebungstemperaturen dauert auch das Kühlen des Bierfasses länger.

- ▶ **Das Vorkühlen des Fasses im Kühlschrank ermöglicht eine schnellere Betriebsbereitschaft.**

Das Display

- ▶ **Das Display zeigt die Temperatur des Bieres sowie den Füllstand im Fass an.**



Temperaturanzeige

Warten sie mit dem Zapfen von Bier, bis die Fasstemperatur auf unter 4° C gesunken ist. Die ideale Temperatur zum Trinken liegt bei 3° C.

Die Farbe der angezeigten Temperatur signalisiert, ob die ideale Temperatur zum Trinken des Bieres erreicht ist.

- Rot = Die Biertemperatur ist noch nicht ideal zum Verzehr (über 4° C). Es bildet sich zu viel Bierschaum.
- Grün = Das Bier hat die ideale Temperatur (4° C oder darunter) zum Trinken erreicht.

Füllstandsanzeige

Die gelb-orange Füllstandsanzeige im Display zeigt die im Fass verbliebene Biermenge in acht Schritten an.

- ▶ Wenn Sie Gläser mit einem Fassungsvermögen von 25 cl benutzen, können Sie ca. 24 Gläser Bier aus einem Fass zapfen. Bei 33 cl Gläsern reicht ein Fass für ca. 18 Gläser Bier.

Weitere Anzeigen

Neben Füllstand und Temperatur gibt das Display die folgenden Informationen:

- Grüner Bereich, ohne sichtbare Füllstandsanzeige = Keine Zapfeinheit auf dem Bierfass.
- Roter Bereich, ohne sichtbare Füllstandsanzeige = Kein Bierfass im Gerät.

- Roter oder grüner Bereich mit gelb-oranger Hintergrundbeleuchtung = Zapfeinheit und/oder Schlauch nicht richtig montiert. Nehmen Sie das Fass heraus und prüfen Sie, ob Zapfeinheit und Schlauch richtig angebracht sind (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", 2. und 3. Schritt).

Tipps für ein perfektes Fassbier

- ▶ Wenn Sie möglichst bald nach Einsetzen des Fasses in das Gerät Bier ausschenken möchten, sollten Sie das Bierfass eine längere Zeit im Kühlschrank vorkühlen.
- ▶ Nach Öffnen des Fasses bleibt das Bier 28 Tage lang haltbar, vorausgesetzt das Fass wird im Gerät aufbewahrt.
Das Gerät muss die ganze Zeit über eingeschaltet sein.
- ▶ Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum ausschalten möchten, z. B. während des Urlaubs, sollten Sie das geöffnete Fass im Kühlschrank aufbewahren. Nehmen Sie die Zapfeinheit ab, spülen Sie das Fass oben ab, spülen Sie den Schlauch ab und bewahren Sie ihn mit dem Fass max. 28 Tage im Kühlschrank auf.
- ▶ Nehmen Sie immer einen neuen Schlauch, wenn Sie ein neues Fass anzapfen. Verwenden Sie denselben Schlauch höchstens 28 Tage lang.
- ▶ Wenn Sie über eine Woche lang kein Bier gezapft haben, empfiehlt es sich, einige Sekunden lang Bier in ein Glas laufen zu lassen und das Glas dann mit kaltem Wasser auszuspülen, bevor Sie es mit frischem Bier füllen.



28
days
fresh

Ein perfekt gezapftes Bier ausschenken

Befolgen Sie die nachstehenden Anleitungen zum Ausschenken eines perfekten Bieres.

Biergläser reinigen

Verwenden Sie stets saubere Gläser, wenn Sie Bier zapfen.

- 1** Reinigen Sie die Gläser sorgfältig mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- 2** Spülen Sie die Gläser gründlich mit klarem, kaltem Leitungswasser nach.

Auf diese Weise entfernen Sie alle Fett- und Spülmittelrückstände; das ist wichtig, damit das Bier beim Einschenken den gewünschten Schaum bildet.

- 3** Halten Sie die Gläser umgekehrt gegen das Licht, um zu prüfen, ob Fett- und Spülmittelspuren vollständig beseitigt sind.

Die Gläser sind sauber, wenn das Wasser gleichmäßig abtropft, ohne Flecken am Glas zu hinterlassen.

- *Hinweis: Wenn Sie Biergläser im Geschirrspüler reinigen, sollten Sie keinen Klarspüler verwenden. Rückstände von Klarspüler können die Bildung von Bierschaum verhindern.*

Bier ausschenken

- 1** Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Bier in ein kühles, sauberes und nasses Glas einschenken!

- *Ein kühles Glas gewährleistet, dass der Bierschaum länger hält.*
 ► *In einem kühlen Glas bleibt das gezapfte Bier länger frisch.*

- **Hinweis:** Das beste Fassbier erhalten Sie, wenn Sie benutzte Gläser vor jedem Gebrauch reinigen und spülen. So verhindern Sie, dass noch verbliebene Schaumrückstände zu übermäßigem Schäumen beim Zapfen führen.

- 2** Fassen Sie das Glas unten oder in der Mitte an, damit es sauber bleibt.

- 3** Öffnen sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.

Das Bier läuft nur richtig in das Glas, wenn der Zapfhahn ganz geöffnet ist. Ist der Hahn nur halb offen, wird das Bier durch den Zapfhahn gepresst und entwickelt zu viel Schaum.

Lassen Sie das Bier an der Innenwand des Glases hinab fließen.



- 4** Die Schaummenge können Sie durch den Winkel beeinflussen, mit dem Sie das Glas unter den Auslauf halten, sowie durch den Abstand zwischen Glas und Bierauslauf.

Je senkrechter und je näher am Auslauf Sie das Glas halten, desto mehr Schaum erhalten Sie.

- **Hinweis:** Lassen Sie die Spitze des Bierauslaufs nicht das Glas, den Bierschaum oder das Bier berühren, da Bierrückstände am Auslauf die Bildung des Bierschaums beeinträchtigen.



- 5** Richten Sie das Glas während des Bierzapfens langsam senkrecht auf.
 - 6** Füllen Sie das Glas, bis der Schaum fast über den Glasrand läuft.
 - 7** Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.
Hinweis: Möglicherweise schaltet sich die Pumpe ein.
 - 8** Europa (exklusiv Deutschland und Großbritannien): Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie überschüssigen Schaum mit einem Abstreifer in einem Winkel von 45° vom Glasrand streichen.
 - ▶ Lassen Sie den Abstreifer nicht auf der Arbeitsfläche liegen, sondern tauchen Sie ihn in ein Glas mit frischem kaltem Wasser oder spülen Sie ihn sofort ab. Führen Sie den Abstreifer nur einmal über das Glas, denn weiteres Abschöpfen würde die Qualität des Bierschaums beeinträchtigen.
- Sie haben jetzt ein perfekt eingeschenktes Fassbier.

Ein frisch gezapftes Bier servieren

- 1** Trocknen Sie das Glas von unten, indem Sie es über ein Tuch streifen.
- 2** Nehmen Sie einen neuen Bierdeckel für Ihren Gast.
- 3** Heben Sie das Glas in der Mitte an und servieren Sie das Bier auf dem Bierdeckel, wobei das Logo der Biermarke (sofern auf dem Glas vorhanden) in Richtung des Gastes zeigt.

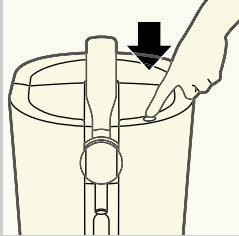
3 unterschiedliche Zapfmethoden

Das Zapfen von Bier unterscheidet sich von Land zu Land. Dieser Tabelle können Sie entnehmen, nach welcher Methode in drei Regionen in jeweils 10 Schritten ein perfektes Bier gezapft wird.

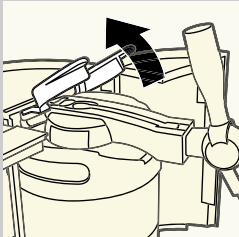
Schritt	Europäische Tradition (außer Deutschland und Großbritannien)	Deutsche Tradition	Britische Tradition
1.	Spülen Sie ein Glas und lassen Sie es abtropfen.	Spülen Sie ein Glas und lassen Sie es abtropfen.	Spülen Sie ein Glas und lassen Sie es abtropfen.
2.	Halten Sie das Glas dicht an die Ausgussöffnung.	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Zapfhahn.	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Zapfhahn.
3.	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.
4.	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Ausguss und lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.	Lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.	Lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.
5.	Der Ausguss sollte weder das Glas noch das Bier oder den Bierschaum berühren.	Der Ausguss sollte weder das Glas noch das Bier oder den Bierschaum berühren.	Der Ausguss sollte weder das Glas noch das Bier oder den Bierschaum berühren.
6.	Der Winkel, indem Sie beim Zapfen das Glas halten, ist ausschlaggebend für das Volumen des Bierschaums. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird der Schaum.	Der Winkel, indem Sie beim Zapfen das Glas halten, ist ausschlaggebend für das Volumen des Bierschaums. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird der Schaum.	Der Winkel, indem Sie beim Zapfen das Glas halten, ist ausschlaggebend für das Volumen des Bierschaums. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird der Schaum.
7.	Füllen Sie das Glas, bis das Bier fast über den Rand läuft.	a. Lassen Sie das Bier in das Glas laufen, bis es zwei Drittel Bier und ein Drittel Schaum enthält. b. Schließen Sie den Zapfhahn und stellen Sie das Glas eine Minute lang ab, damit sich der Schaum verdichten kann. c. Wiederholen Sie Schritte 2 bis 6 und füllen Sie das Glas bis zum Füllstrich.	Füllen Sie das Glas, bis das Bier fast über den Rand läuft.
8.	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.
9.	a. Stellen Sie das Glas nicht unter den Zapfhahn, damit keine Biertropfen auf den Bierschaum fallen können. b. Entfernen Sie überschüssigen Schaum, indem Sie einen Abstreifer in einem 45° Winkel über den Glasrand führen.	Stellen Sie das Glas nicht unter den Zapfhahn, damit keine Biertropfen auf den Bierschaum fallen können.	Stellen Sie das Glas nicht unter den Zapfhahn, damit keine Biertropfen auf den Bierschaum fallen können.
10.	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.

Das Fass austauschen

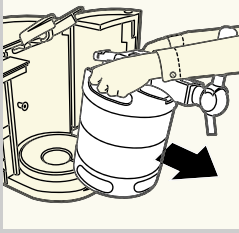
Wenn das Fass leer ist, tritt nur Schaum aus dem Auslauf, aber kein Bier. Das Display zeigt an, dass das Fass leer ist und ausgetauscht werden muss.



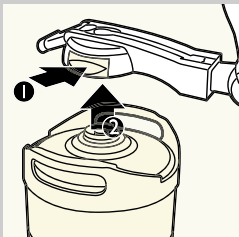
- 1** Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen der Klappen. Öffnen Sie die Klappen so weit wie möglich.



- 2** Schieben Sie die blauen Verschlusshebel bis zum Anschlag hoch.

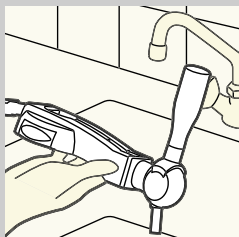


- 3** Kippen Sie das Fass mit der angebrachten Zapfeinheit zu Ihnen und nehmen Sie es heraus.

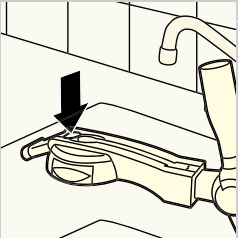


- 4** Drücken Sie die Entriegelungstasten an beiden Seiten der Zapfeinheit (1) und nehmen Sie die Zapfeinheit vom Fass. Die Zapfeinheit löst sich mit einem Klicken vom Fass und kann abgenommen werden (2).

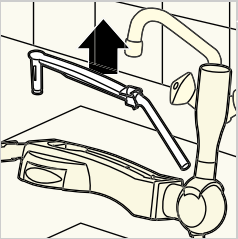
Sie müssen die Zapfeinheit vom Fass nehmen, um den Schlauch austauschen zu können. Die Taste zur Entriegelung des Schlauches reagiert nicht, solange die Zapfeinheit auf dem Fass sitzt.



- 5** Halten Sie die Zapfeinheit über ein Spülbecken.



- 6** Drücken Sie die blaue Entriegelungstaste, um den Schlauch zu lösen.



- 7** Ziehen Sie die Schlauchverbindung aus der Zapfeinheit und den biegsamen Schlauch aus dem Mittelstück.

Hinweis: Reinigen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser - bei Bedarf mit etwas Spülmittel - bevor Sie einen neuen Schlauch einsetzen.

- 8** Setzen Sie die Zapfeinheit auf das Fass (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "2. Schritt: Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen").

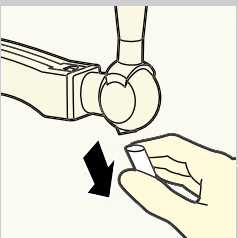
- 9** Führen Sie einen neuen Schlauch in die Zapfeinheit ein (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "3. Schritt: Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen").

- 10** Setzen Sie das neue Fass in das Gerät (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "4. Schritt: Das Fass in das Gerät setzen").

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie ein Fass austauschen oder das Gerät für einen längeren Zeitraum wegstellen.

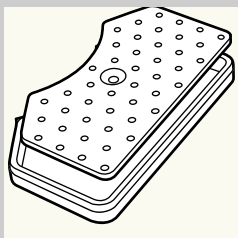
Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme oder aggressive Scheuermittel, Azeton oder Benzin.



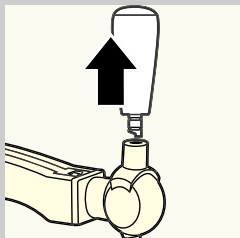
- 1** Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose.

- 2** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.

- 3** Nehmen Sie den Auslauf ab.



- 4** Nehmen Sie die Auffangschale mit Abtropfblett heraus.



5 Der Zapfhahngriff lässt sich aus dem Mittelstück der Zapfeinheit ziehen.

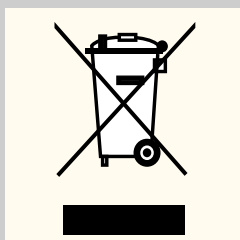
6 Reinigen Sie die Zapfeinheit, die Auffangschale und das Abtropfblech mit heißem Wasser - bei Bedarf mit etwas Spülmittel.

Heißes Wasser kann Verbrennungen verursachen. Achten Sie darauf dass das Wasser nicht zu heiß ist, bevor Sie mit dem Spülen beginnen.

► Nur die Auffangschale, das Abtropfblech und der Auslauf sind spülmaschineneeignet.

DIE ZAPFEINHEIT IST NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET!

Umweltschutz



► Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

Sorgen Sie zum Schutz der Umwelt dafür, dass leere Bierfässer gemäß nachstehenden Anweisungen entsorgt werden.

Bierfässer entsorgen

Prüfen Sie anhand des Etiketts auf dem Fass zuerst, ob es zurückgegeben werden kann. Ist dies nicht der Fall, befolgen Sie bitte die Anleitungen auf dem Etikett in Bezug auf die Entsorgung.

Das Kühlelement entsorgen

► Das Kühlelement in diesem Gerät enthält Substanzen, welche die Umwelt gefährden können. Das Kühlelement muss deshalb vor Entsorgung des Geräts entnommen werden.

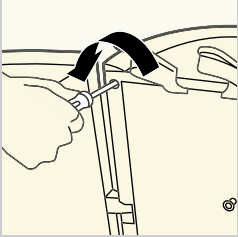
Sie können das Gerät auch an ein Philips Service Center geben bzw. schicken. Dort wird das Kühlelement entnommen und umweltgerecht entsorgt.

Nehmen Sie das Kühlelement nur heraus, wenn Sie das Gerät entsorgen!

Entnehmen Sie das Kühlelement wie folgt:

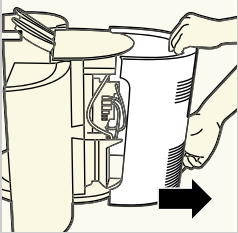
1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen der Klappen.

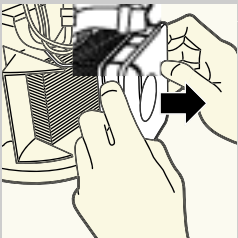


- ▶ Neben den Scharnieren der Klappen befinden sich jeweils zwei Vertiefungen.

3 Lösen Sie die vier Schrauben in diesen Vertiefungen mit einem Schraubendreher.

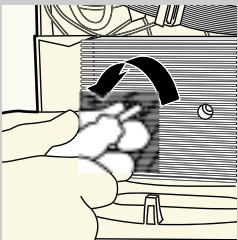


4 Nehmen Sie die Hinterwand vom Gerät.

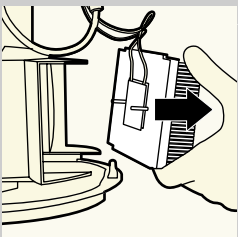


5 Ziehen Sie den Ventilator heraus.

- ▶ Jetzt wird eine gerippte Aluminiumplatte mit zwei Schraubenvertiefungen sichtbar.

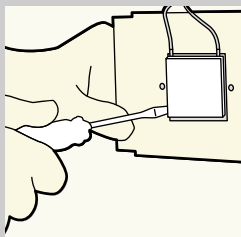


6 Lösen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher.

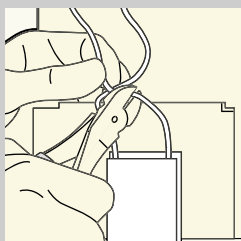


7 Nehmen Sie die Aluminiumplatte heraus.

- ▶ Nach Entnahme der Aluminiumplatte sehen Sie eine weiße ca. 4 x 4 cm große Platte. Dies ist das Kühlelement.



- 8** Führen Sie die Flachseite des Schraubendrehers hinter das Kühlelement und drehen Sie den Schraubendreher, bis sich das Kühlelement von der Rückseite der Aluminiumplatte gelöst hat.



- 9** Durchtrennen Sie dann die Drähte am Kühlelement.

Nach Entnahme des Kühlelements darf das Gerät nicht mehr an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie auf keinen Fall, das entnommene Kühlelement wieder zu montieren!

- 10** Geben Sie das Kühlelement an einer offiziellen Sammelstelle für Sondermüll ab.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website www.philips.com

Wenn Sie das Gerät zwecks Überprüfung zu Ihrem Händler oder einem Philips Service Center bringen, sollten Sie auch den Schlauch und das Bierfass mitnehmen.

Einschränkungen zur Garantie

Die Garantie erlischt, wenn Sie

- das Gerät nicht gemäß dieser Bedienungsanleitung benutzen;
- beschädigte Bierfässer in diesem Gerät verwenden;
- die Bierfässer nicht gemäß dieser Anleitung in das Gerät einsetzen;
- Bierfässer von Lieferanten verwenden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung aufgelistet sind.

- Die Bedingungen der internationalen Garantie gelten nicht für Bierfässer und Schläuche.

Problembekämpfung

Lässt sich das Problem mit Hilfe der nachstehenden Lösungsvorschläge nicht beheben, so wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land (s. Kapitel "Garantie und Kundendienst") oder an das PerfectDraft Call Centre: 078-250159 in Belgien, 01801-324000 in Deutschland oder 0900-2224222 in den Niederlanden.

Problem	Lösungsvorschlag
Es bereitet Schwierigkeiten, die Zapfeinheit auf das Bierfass zu setzen.	Prüfen Sie, ob sich noch altes Bier in der Zapfeinheit befindet. Reinigen Sie die komplette Zapfeinheit unter heißem Wasser; dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können.
Es bereitet Schwierigkeiten, die Entriegelungstasten zur Entnahme der Zapfeinheit zu drücken.	Prüfen Sie, ob sich noch altes Bier in der Zapfeinheit befindet. Reinigen Sie die komplette Zapfeinheit unter heißem Wasser; dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können. Nehmen Sie das Bierfass mit der darauf montierten Zapfeinheit aus dem Gerät, bevor Sie die Zapfeinheit unter Betätigung der Entriegelungstasten vom Fass nehmen.
Es gelingt mir nicht, das Fass mit der montierten Zapfeinheit in das Gerät zu setzen.	Prüfen Sie, ob die Zapfeinheit richtig auf dem Fass angebracht ist. Drücken Sie die Zapfeinheit fest auf das Fass, bis sie einrastet (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "2. Schritt: Die Zapfeinheit auf dem Bierfass anbringen"). Prüfen Sie, ob die Verschlusshebel ganz hoch geschoben sind, und drücken Sie sie kräftig nach unten.
Die seitlichen Klappen des Gerätes lassen sich nicht schließen.	Drücken Sie die blauen Verschlussriegel nach unten, bis sie waagrecht stehen. Schließen Sie dann die Klappen.
Es läuft bereits Bier aus, sobald der Schlauch in die Zapfeinheit eingeführt ist.	Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch richtig in der Zapfeinheit steckt und der Zapfhahngriff aufrecht steht.
Das Display blinkt.	
Befolgen Sie die Anleitungen unter "Weitere Anzeigen" im Kapitel "Vorbereitung zum Gebrauch".	Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Land.
Der Schlauch lässt sich nicht aus der Zapfeinheit ziehen.	Sie müssen erst die Zapfeinheit vom Fass nehmen. Lösen Sie dann den Schlauch, indem Sie die Entriegelungstaste drücken. Spülen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser aus, um alle Bierrückstände gründlich zu beseitigen.
	Prüfen Sie, ob die Verschlusshebel ganz hoch geschoben sind, und drücken Sie sie kräftig nach unten.
Das Fass bzw. das Gerät ist beschlagen.	Prüfen Sie, ob die Klappen richtig geschlossen sind. Anleitungen zum Schließen der Klappen finden Sie im Abschnitt "Vorbereitung zum Gebrauch", "4. Schritt: Das Fass in das Gerät setzen". Es ist ganz normal, dass die Rückseite des Fasses etwas beschlägt.
Wenn ich den Zapfhahn öffne, kommt kein Bier heraus.	Prüfen Sie, ob die Zapfeinheit richtig auf dem Fass angebracht ist (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "2. Schritt: Die Zapfeinheit auf dem Bierfass anbringen"). Prüfen Sie, ob der Schlauch richtig in der Zapfeinheit sitzt (siehe "Vorbereitung zum Gebrauch", "3. Schritt: Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen").

Problem	Lösungsvorschlag
	Wenn sich kein Bier mehr im Fass befindet, setzen Sie ein neues Fass in das Gerät. Das Display zeigt Ihnen den Füllstand an.
Es tritt zu viel Schaum aus dem Gerät.	Das Bier ist zu warm. Warten Sie, bis das Gerät das Bier auf eine Temperatur von 4° C oder darunter gekühlt hat. Überprüfen Sie die Biertemperatur auf dem Display. Das Gerät sollte keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein und an einem Ort mit einer Umgebungstemperatur zwischen 3° und 25° C stehen.
	Das Bierfass ist zu stark geschüttelt worden. Warten Sie eine halbe Stunde, bis sich das Bier wieder gesetzt hat.
	Achten Sie darauf, dass der Zapfhahn während des Ausschenkens ganz geöffnet ist.
	Das erste Glas kann mehr Schaum enthalten als gewöhnlich. Zapfen Sie ein zweites oder drittes Glas.
	Möglicherweise funktioniert der Schlauch nicht einwandfrei. Wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Land.
	Das Fass ist leer. Setzen Sie ein neues Fass in das Gerät (siehe "Das Bierfass austauschen").
Das Bier aus dem Gerät schmeckt schal.	Prüfen Sie, ob das Fass bereits vor mehr als 28 Tagen geöffnet wurde. Überprüfen Sie auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Fass.
	Die Gläser waren nicht sauber genug. Reinigen Sie die Gläser mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit kaltem Wasser nach, um alle Fett- und Spülmittelrückstände zu entfernen.
	Das Gerät sollte ständig eingeschaltet sein, um das Bier im geöffneten Fass kühl zu halten. Die auf dem Display angezeigte Temperatur sollte 4° C oder darunter betragen.
	Zapfen Sie das Bier so, wie auf dem Fass und in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
	Achten Sie darauf, dass der Auslauf weder das Glas, das Bier noch den Bierschaum berührt.
Der Schaum fällt sehr schnell in sich zusammen.	Die Gläser waren nicht sauber genug. Reinigen Sie die Gläser mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit kaltem Wasser nach, um alle Fett- und Spülmittelrückstände zu entfernen.
	Prüfen Sie, ob das Bier kalt ist und die Temperatur auf dem Display 4° C oder darunter beträgt.
Die Temperatur auf dem Display steigt an.	Stellen Sie das Gerät an einen Ort mit einer Umgebungstemperatur zwischen 3° C und 25° C und halten Sie mindestens 10 cm Platz hinter dem Gerät und an beiden Seiten frei. Setzen Sie das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aus.
Das Fass ist heruntergefallen. Kann ich es noch benutzen?	Sofern das Fass ungeöffnet ist und keine sichtbaren Schäden aufweist, können Sie es benutzen. War das Fass bereits geöffnet, darf es nicht mehr benutzt werden.

Problem	Lösungsvorschlag
Es bereitet Schwierigkeiten, den Schlauch in die Zapfeinheit einzuführen.	Reinigen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser; bevor Sie einen neuen Schlauch einführen.
Das Bier schmeckt mir nicht.	Zapfen Sie mindestens einmal pro Woche ein Glas Bier vom geöffneten Fass. Reinigen Sie die Zapfeinheit und verwenden Sie immer einen neuen Schlauch, wenn Sie ein neues Fass in das Gerät setzen.
	Nehmen Sie immer saubere Gläser. Lassen Sie das Gerät ständig am Stromnetz. In einem geöffneten, kühl gehaltenen Fass bleibt das Bier 28 Tage lang frisch. Prüfen Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum, wenn Sie ein neues Bierfass einsetzen.
Das Display zeigt die falsche Biermenge an.	Nach einem Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, reagiert die Füllstandanzeige wieder einwandfrei, nachdem Sie 1 bis 2 Gläser Bier gezapft haben.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie 5 Sekunden, und stecken Sie ihn dann wieder in die Steckdose. Zapfen Sie ein Glas Bier (mindestens 250 ml), indem Sie den Zapfhahn kurz vollständig öffnen (um die Schaumentwicklung zu verhindern).
	Sorgen Sie dafür, dass die Temperatur im Gerät bei 4° C oder darunter liegt, indem Sie das Gerät an einen Ort mit einer Umgebungstemperatur zwischen 3° C und 30° C stellen und hinter dem Gerät sowie an beiden Seiten mindestens 10 cm Platz frei lassen.
Das Gerät kühlt das Bier nicht ausreichend.	Achten Sie darauf, dass hinter dem Gerät und an beiden Seiten mindestens 10 cm freier Platz bleibt, damit das Gerät optimal kühlen kann. Betreiben Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen 3° C und 25° C. Setzen Sie das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aus.
	Das Fass darf höchstens eine Temperatur von 23° C haben, wenn Sie es in das Gerät setzen. Bei einer Temperatur von über 23° C braucht es länger zum Abkühlen. Prüfen Sie, ob die Ventilatoröffnung hinten am Gerät frei von Staub und Schmutz ist.
Das Gerät macht ein Geräusch.	Während Sie gerade ein Bier zapfen, schaltet sich möglicherweise die Pumpe ein, um den erforderlichen Druck im Fass aufrecht zu erhalten. Die Pumpe geht zu diesem Zweck gelegentlich an und aus.

Lieferanten von Bierfässern

Wenn Sie weitere Informationen zum Bierfass benötigen oder Probleme mit dem Fass haben, wenden Sie sich bitte an den Fasslieferanten in Ihrem Land. Die Telefonnummer finden Sie in der nachstehenden Tabelle.

Land	Marke	Telefonnummer	Internet-Adresse
Niederlande	Dommelsch	0900-2224222 - 5 Cent/Min.	www.perfectdraft.nl
	Hertog Jan	0900-2224222 - 5 Cent/Min.	www.perfectdraft.nl
	Jupiler	0900-2224222 - 5 Cent/Min.	www.perfectdraft.nl
Belgien	Bavaria	0900-2224222 - 5 Cent/Min.	www.perfectdraft.nl
	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
Luxemburg	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Diekirch	0035-2802131999	-

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau PerfectDraft. Dorénavant vous pouvez déguster tout le plaisir d'une bière au fût chez vous, grâce au système qui maintient votre bière fraîche et à bonne température. Après avoir installé le PerfectDraft, vous pouvez savourer une bière fraîche en tirant tout simplement la manette du robinet. Plusieurs marques de bière sont disponibles pour l'utilisation de ce système. Vous pouvez trouver les marques de bière disponibles dans votre pays sur l'emballage du système PerfectDraft (voir chapitre "Fournisseurs fûts" à la fin de ce mode d'emploi). Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site Web à www.perfectdraft.com.

Le système PerfectDraft est destiné à un usage domestique uniquement. Le système PerfectDraft n'est pas destiné à un usage professionnel.

Ce mode d'emploi vous indique comment utiliser le PerfectDraft.

Description générale

Appareil

- A** Porte droite
- B** Porte gauche
- C** Affichage: indique la température et le niveau de bière
- D** Bouton de ouverture des portes
- E** Couvercle plateau égouttoir
- F** Ramasse-gouttes
- G** Rangement cordon
- H** Plaque de refroidissement
- I** Leviers de verrouillage du fût
- J** Détecteur de pression

Robinet de soutirage

- K** Médallion
- L** Poignée de la pompe
- M** Corps du robinet
- N** Brise-jet
- O** Boutons de déclenchement du robinet de soutirage
- P** Tuyau
- Q** Connecteur tuyau
- R** Bouton de déclenchement du tuyau

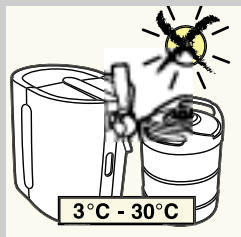
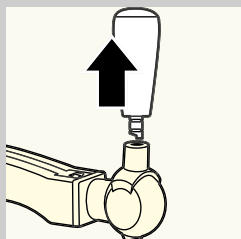
Fût

- S** Peignes
- T** Capot de protection
- U** Tête de connexion

Important

Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.

L'appareil



- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.
- ▶ Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le fond de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Vous pouvez ôter la poignée pour plus de sécurité.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface plate et stable et laissez un espace d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés de l'appareil.
- ▶ Pour un refroidissement efficace, placez l'appareil dans un lieu avec une température ambiante entre 3°C et 25°C et laissez au moins 10 cm derrière et aux côtés de l'appareil.
- ▶ N'exposez pas l'appareil au soleil. Lorsque vous utilisez l'appareil à une température ambiante au-dessus 25°C, la température de la bière affichée sur l'écran peut dépasser 3°C. Lorsque la température ambiante diminue au-dessous 25°C, la bière atteindra de nouveau 3°C. A une température élevée le refroidissement du fût dure plus longtemps.
- ▶ N'exposez pas l'appareil et le fût directement aux rayons du soleil ou à une température supérieure à 30°C.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil avant de le ranger.
- ▶ N'essayez pas de soulever l'appareil à l'aide de la poignée du robinet.
- ▶ Ne couvrez pas l'appareil (par ex. avec une serviette) pour éviter la surchauffe.

Le fût

- ▶ Lisez et suivez toujours les instructions et les avertissements de sécurité mentionnés sur le fût avant de l'installer dans l'appareil.
- ▶ Ne secouez pas le fût.
- ▶ Après avoir entamé le fût, laissez-le dans l'appareil, à la température correcte. Assurez-vous que l'appareil est mis en marche. Si vous arrêtez l'appareil et vous n'allez pas l'utiliser pendant une période plus longue (par ex. lorsque vous partez en vacances), retirez toujours le fût entamé de l'appareil et mettez-le dans le réfrigérateur. La bière d'un fût entamé reste fraîche pendant 28 jours.
- ▶ Ne rangez jamais le fût dans le congélateur! Vous pouvez le détériorer.

- ▶ Pour éviter tout risque d'explosion, n'exposez pas le fût directement aux rayons du soleil ou à une température supérieure à 30°C.
- ▶ Vérifiez toujours la date limite de vente avant d'installer le fût.
- ▶ N'utilisez pas le fût lorsque l'embout de connexion est détérioré. Si la tête de connexion est détériorée, le robinet de soutirage ne peut pas être fixé.
- ▶ Les fûts non entamés se conservent mieux si vous les rangez à une température constante. Il est conseillé de les conserver à une température basse.
- ▶ Le fût est sous pression. Ne retirez pas la tête de connexion et ne percez pas le fût.
- ▶ Pression maximale: 1,5 bar.
- ▶ Utilisez le fût uniquement pour le PerfectDraft HD3600. Ne connectez pas d'autres accessoires au fût.
- ▶ Utilisez uniquement les fûts mentionnés dans ce mode d'emploi (voir chapitre "Fournisseurs fûts " à la fin de ce mode d'emploi).
- ▶ N'utilisez pas de fûts détériorés, car vous pouvez endommager l'appareil. Retournez le fût détérioré au magasin où vous l'avez acheté.
- ▶ Les fûts ne sont pas superposables.

Préparation à l'emploi

1ère étape: installer l'appareil

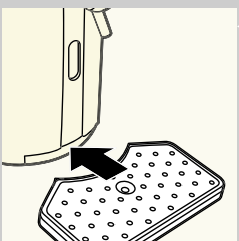
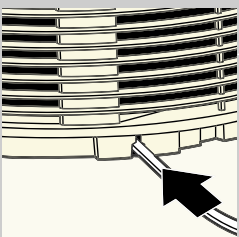
- 1** Placez l'appareil sur une surface plate et stable et laissez un espace d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés de l'appareil.

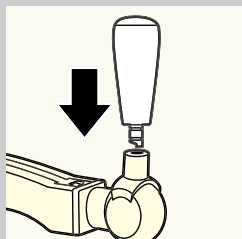
▶ *Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il est exposé directement aux rayons du soleil ou à une température élevée (par ex. près d'une cuisinière ou d'un four).*

- 2** Pour ajuster la longueur du cordon, rentrez-le dans le compartiment de rangement derrière l'appareil.

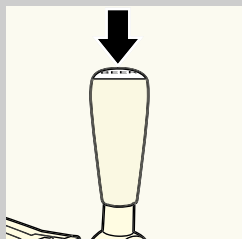
- 3** Insérez la fiche dans la prise murale.

- 4** Installez le plateau égouttoir.



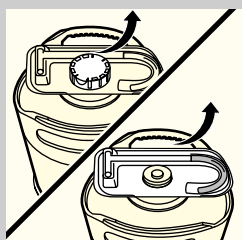


5 Attachez la poignée de la pompe.



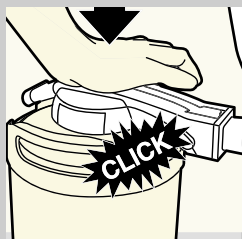
6 Placez le médaillon préféré sur la poignée.

2ème étape: fixer le robinet sur le fût



1 Retirez le capot de protection et le tuyau du fût.

Nettoyez toujours le robinet à l'eau chaude savonneuse avant de placer le fût et d'insérer le tuyau.

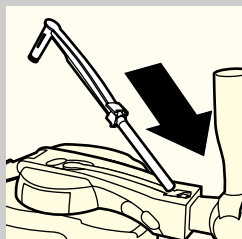


2 Placez le robinet sur la tête de connexion du fût en le poussant fermement. Vous entendrez un clic.

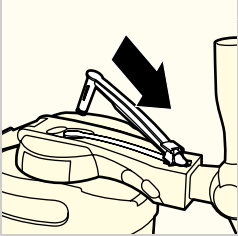
Lorsque le robinet est correctement monté, il reste bien fixé entre les deux poignées du fût.

3ème étape: insérer le tuyau dans le robinet

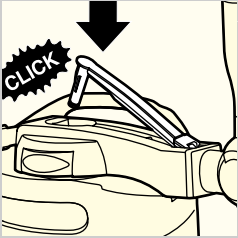
Nettoyez toujours le robinet à l'eau chaude savonneuse avant d'insérer le tuyau.



1 Insérez le tuyau flexible dans le corps du robinet.



- 2** Poussez le tuyau à fond jusqu'à ce que la partie rigide s'encastre dans le robinet.

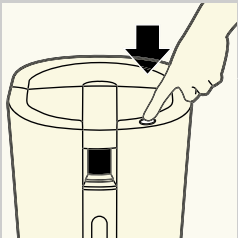


- 3** Poussez la partie rigide du tuyau dans l'ouverture du robinet (clic).

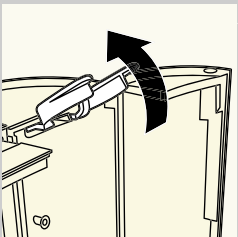
4ème étape: placer le fût dans l'appareil

Ne placez jamais le fût dans l'appareil lorsque le robinet n'a pas été correctement monté (voir "2ème étape: fixer le robinet sur le fût").

Assurez-vous toujours qu'il y a un tuyau dans le robinet de soutirage.



- 1** Ouvrez les portes en appuyant sur le bouton d'ouverture des portes.



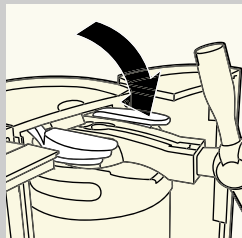
- 2** Levez les deux leviers de verrouillage bleus au maximum.



- 3** Mettez le fût avec le robinet assemblé dans l'appareil en l'inclinant légèrement en avant.

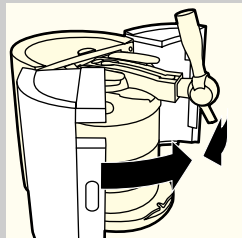
- Placez le fût sur la plaque de refroidissement de l'appareil.
- Ensuite redressez le fût verticalement en faisant glisser le robinet entre les leviers bleus de verrouillage.

- Après avoir installé le fût (même pour la première fois), la pompe fonctionnera quelques secondes.



- 4** Abaissez les leviers de verrouillage bleus jusqu'à ce qu'ils soient en position horizontale.

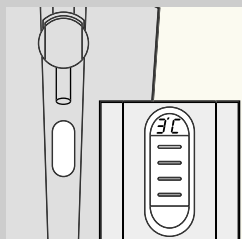
- ▮ **Note:** Si vous ne pouvez pas abaisser les leviers en position horizontale, cela signifie que vous n'avez pas monté correctement le fût. Otez le fût et suivez les étapes 1 à 3 de nouveau.
- ▮ La pompe et le système de refroidissement commenceront à fonctionner immédiatement après avoir installé le fût.



- 5** Fermez les portes.

Il est conseillé de fermer d'abord la porte gauche, puis la porte droite.

- ▮ La température et le niveau de la bière seront affichés.



- 6** Attendez que la bière atteigne une température au-dessous de 4°C. Les températures au-dessous de cette valeur seront affichées en vert. La température idéale à la consommation est de 3°C.

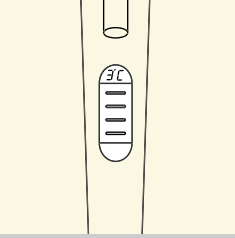
Si vous utilisez l'appareil lorsque la température de la bière est au dessus de 4°C (affichée en rouge), la mousse sera trop abondante.

- ▮ Si la température du fût est de 23°C environ lorsque vous le mettez dans l'appareil, attendez au moins 15 heures avant de servir la bière. Il est conseillé d'attendre jusqu'à ce que le fût entier soit refroidi.
- ▮ Pour un refroidissement efficace, placez l'appareil dans un lieu avec une température ambiante entre 3°C et 25°C et laissez au moins 10 cm derrière et aux côtés de l'appareil.

N'exposez pas l'appareil au soleil. Lorsque vous utilisez l'appareil à une température ambiante au-dessus 25°C, la température de la bière affichée sur l'écran peut dépasser 3°C. Lorsque la température ambiante diminue au-dessous 25°C, la bière atteindra de nouveau 3°C. A une température élevée le refroidissement du fût dure plus longtemps.

- ▮ Vous pouvez utiliser le PerfectDraft plus rapidement en refroidissant le fût au préalable dans le réfrigérateur.

L'affichage



- L'affichage indique la température et le niveau de la bière à l'intérieur du fût.

Indication de la température

Attendez que la température du fût soit au-dessous 4°C avant de commencer à verser de la bière. La température idéale est de 3°C.

La couleur de la valeur affichée vous indique si la bière a atteint la température correcte.

- Rouge = pour indiquer que la température correcte n'a pas été atteinte (au-dessus 4°C). La couronne de mousse peut être trop grande.
- Vert = pour indiquer que la température correcte a été atteinte (4°C ou moins)

Indicateur de niveau

L'indicateur jaune de niveau sur l'affichage indique la quantité de bière restante dans le fût (8 niveaux).

- *Si vous utilisez des verres de 25 cl, le fût a une capacité de 24 verres. Si vous utilisez des verres de 33 cl, vous pouvez remplir 18 verres environ.*

Autres indications

A part le niveau et la température de la bière, l'affichage peut indiquer les informations suivantes:

- Segment vert et aucun indicateur de niveau visible = le robinet n'a pas été installé
- Segment rouge et aucun indicateur de niveau visible = le fût n'a pas été installé
- Segment vert ou rouge et avertisseur lumineux jaune-orange clignotant = le robinet et/ou le tuyau n'ont pas été correctement montés. Retirez le fût et vérifiez si le robinet et le tuyau sont correctement montés (voir chapitre "Préparation à l'emploi", 2ème et 3ème étapes).

Suggestions et recommandations

- **Si vous voulez vous servir de la bière immédiatement après avoir placé le fût dans l'appareil, refroidissez le fût au préalable dans le réfrigérateur.**



28
days
fresh

- ▶ **Après avoir entamé le fût, la bière garde sa fraîcheur pendant 28 jours si vous le laissez dans l'appareil.**
Assurez-vous que l'appareil reste en marche continuellement.
- ▶ **Si vous voulez arrêter l'appareil pendant un certain temps, par ex. lorsque vous allez en vacances, rangez le fût entamé dans le réfrigérateur: déconnectez le robinet, rincez la partie supérieure du fût, rincez le tuyau et rangez le tuyau avec le fût dans le réfrigérateur.**
- ▶ **Remplacez toujours le tuyau lorsque vous utilisez un nouveau fût. N'utilisez jamais un tuyau pendant plus de 28 jours.**
- ▶ **Si vous n'avez pas versé de la bière depuis une semaine, il est recommandé de la laisser couler dans le verre quelques secondes. Ensuite rincez le verre à l'eau froide avant de le remplir de bière.**

Verser une bière parfaite

Suivez les instructions ci-dessous.

Nettoyer les verres de bière

Utilisez toujours des verres propres pour un col de mousse parfait.

1 Nettoyez bien les verres à l'eau chaude savonneuse.

2 Rincez-les ensuite à l'eau froide.

Ainsi le verre est propre et ne porte plus aucun résidu de savon, vous permettant de servir une bière avec un col de mousse appétissant.

3 Pour vérifier si les verres sont propres, tenez-les à l'envers en pleine lumière.

Les verres sont propres lorsque l'eau s'écoule sur les parois sans révéler de traces de graisse.

▶ *Suggestion: si vous nettoyez les verres au lave-vaisselle, n'utilisez pas de produit de rinçage. Les résidus des produits de rinçage peuvent entraîner un piètre col de mousse.*

Servir la bière

1 Pour obtenir un meilleur résultat, servez la bière dans un verre propre et rincé à l'eau froide!

- ▶ *Le col de mousse dure plus longtemps lorsque le verre est froid.*
- ▶ *Un verre froid conserve plus longtemps la fraîcheur et la couche de mousse de la bière fraîchement tirée.*



► **NB:** Pour une délicieuse bière au fût, rincez toujours le verre utilisé avant de vous servir une autre bière. Cela évite les bulles dans la bière.

2 Manipulez les verres par le pied plutôt que par le rebord.

3 Ouvrez la pompe d'un mouvement rapide et précis.

La bière sera débitée correctement seulement si la pompe est complètement ouverte. Si la pompe est à moitié ouverte, la pression de la bière sera trop forte occasionnant un col de mousse trop important.

Faites couler la bière le long de la paroi du verre.

4 La quantité de mousse peut varier en fonction de l'angle d'inclinaison du verre et de la distance entre le verre et le brise-jet.

Pour obtenir une belle mousse, n'inclinez pas trop le verre et tenez-le tout près du brise-jet.

► **NB:** Le brise-jet ne doit toucher ni le verre, ni la bière, ni la mousse, car les résidus de bière présents sur le brise-jet affecteront la montée de la mousse.

5 Redressez le verre doucement pendant le tirage.

6 Remplissez le verre jusqu'à ce que la mousse touche le bord.

7 Fermez la pompe d'un mouvement précis.

Note: la pompe se peut mettre en marche de temps en temps.

8 Europe (excl. Allemagne et Royaume-Uni): Pour un meilleur résultat en cas de surmoussage, utilisez un coupe-mousse en le glissant à un angle de 45° au-dessus du sommet du verre.

► Ne laissez jamais le coupe-mousse sur le plan de travail. Mettez-le dans un verre propre rempli d'eau fraîche ou rincez-le immédiatement, pour ne pas affecter la qualité de la bière.

► Maintenant vous pouvez savourer une excellente bière au fût.

Servir une bière au fût bien fraîche

1 Essuyez bien le verre à l'aide d'un essuie.

2 Utilisez un sous-verre de la marque de votre bière.

3 Prenez le verre par le milieu et posez-le sur le sous-verre. Vérifiez que le logo sur le verre soit bien orienté vers la personne qui va déguster la bière

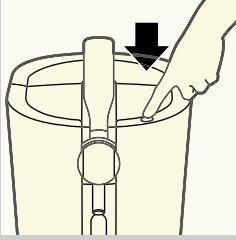
3 traditions pour le service de la bière

La manière de servir une bière au fût diffère d'un pays à l'autre. Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les règles de service d'une bière parfaite selon trois traditions locales en 10 étapes.

Étapes	Européenne (sauf l'Allemagne et le Royaume-Uni)	Allemande	Britannique
1.	Rincez un verre à l'eau froide.	Rincez un verre à l'eau froide.	Rincez un verre à l'eau froide.
2.	Tenez le verre près du brise-jet.	Tenez le verre au-dessous du brise-jet à un angle d'environ 45°.	Tenez le verre au-dessous du brise-jet à un angle d'environ 45°.
3.	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.
4.	Déplacez le verre au-dessous du brise-jet à un angle d'environ 45° et faites couler la bière le long de la paroi du verre.	Faites couler la bière le long de la paroi du verre.	Faites couler la bière le long de la paroi du verre.
5.	Évitez le contact du brise-jet avec le verre, la bière ou la mousse.	Évitez le contact du brise-jet avec le verre, la bière ou la mousse.	Évitez le contact du brise-jet avec le verre, la bière ou la mousse.
6.	L'angle d'inclinaison du verre lors du service détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est incliné, plus le col de mousse est réduit.	L'angle d'inclinaison du verre lors du service détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est incliné, plus le col de mousse est réduit.	L'angle d'inclinaison du verre lors du service détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est incliné, plus le col de mousse est réduit.
7.	Remplissez le verre jusqu'à ce que la mousse parvienne au bord du verre.	a. Faites couler la bière le long de la paroi jusqu'à ce que le verre soit rempli aux deux tiers de bière et à un tiers de mousse. b. Fermez la pompe et mettez le verre sur la table pendant 1 minute pour laisser reposer la mousse. c. Répétez les étapes 2 à 6 et remplissez le verre jusqu'au rebord.	Remplissez le verre jusqu'à ce que la mousse parvienne au bord du verre.
8.	Fermez la pompe d'un mouvement précis.	Fermez la pompe d'un mouvement précis.	Fermez la pompe d'un mouvement précis.
9.	Écartez le verre du brise-jet afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse. b. Pour enlever le surplus de mousse, utilisez un coupe-mousse en le tenant à un angle de 45°.	Écartez le verre du brise-jet afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse.	Écartez le verre du brise-jet afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse.
10.	Vous pouvez maintenant servir votre bière.	Vous pouvez maintenant servir votre bière.	Vous pouvez maintenant servir votre bière.

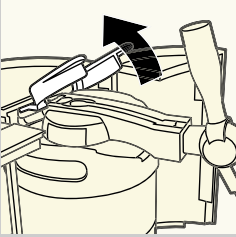
Remplacer le fût

Lorsque le fût est vide, seule de la mousse sortira par le brise-jet. L'affichage vous indiquera que le fût est vide. Remplacez le fût.

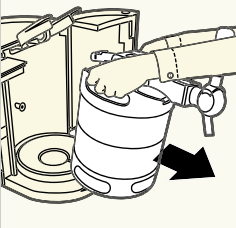


- 1** Ouvrez les portes en appuyant sur le bouton d'ouverture des portes.

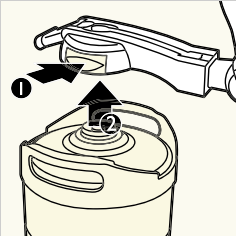
Ouvrez les portes au maximum.



- 2** Levez les leviers de verrouillage bleus au maximum.

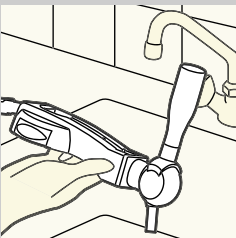


- 3** Inclinez vers vous le fût avec le robinet monté et retirez-le.

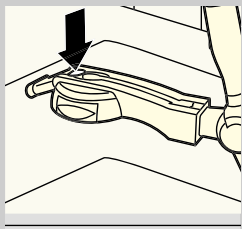


- 4** Enlevez le robinet en appuyant sur les boutons de déclenchement sur les deux côtés du robinet (1). Le robinet sera relâché (clac); retirez-le (2).

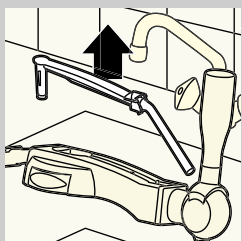
Vous devez ôter le robinet du fût avant de remplacer le tuyau. Le bouton de déclenchement pour relâcher le tuyau ne fonctionnera pas si le robinet est fixé sur le fût.



- 5** Tenez le robinet au-dessus d'un évier.



- 6** Appuyez sur le bouton de déclenchement bleu pour relâcher le tuyau.



- 7** Tirez le connecteur du tuyau hors du robinet et enlevez le tuyau flexible.

Note: Nettoyez toujours le robinet à l'eau chaude (savonneuse) avant d'insérer un nouveau tuyau.

- 8** Montez le robinet sur le fût (voir chapitre "Préparation à l'emploi", "2ème étape: fixer le robinet sur le fût").

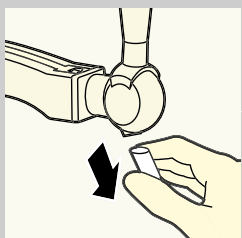
- 9** Insérez un nouveau tuyau dans le robinet (voir chapitre "Préparation à l'emploi", "3ème étape: insérer le tuyau dans le robinet").

- 10** Placez le nouveau fût dans l'appareil (voir chapitre "Préparation à l'emploi", "4ème étape: placer le fût dans l'appareil").

Nettoyage

Nettoyez l'appareil lorsque vous remplacez le fût où si vous allez le ranger pendant une longue période.

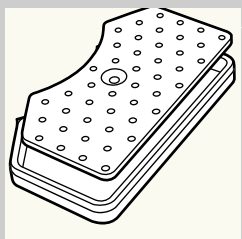
N'utilisez jamais de tampons à récurer et des produits abrasifs tels que les poudres à récurer, l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.



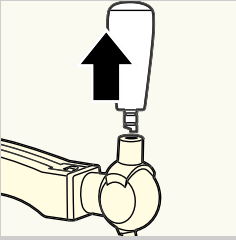
- 1** Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

- 2** Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

- 3** Enlevez le brise-jet.



- 4** Retirez et démontez le plateau égouttoir et son couvercle.



5 Retirez la poignée du robinet.

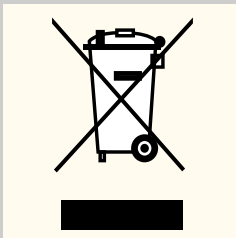
6 Nettoyez le robinet, le plateau égouttoir et le couvercle du plateau égouttoir à l'eau chaude savonneuse.

Faites attention que l'eau ne soit pas trop chaude pour ne pas vous brûler.

► **Uniquement le brise-jet, le plateau égouttoir et son couvercle sont prévus pour le lave-vaisselle.**

LE ROBINET N'EST PAS PRÉVU POUR LE LAVE-VAISSELLE!

Environnement



► **Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aidez, ainsi, à protéger l'environnement.**

Pour protéger notre environnement, débarrassez-vous des fûts vides selon les instructions ci-dessous.

Élimination du fût

Lisez l'étiquette du fût pour vérifier s'il est consigné ou pas. Si le fût est non consigné, lisez les instructions sur la façon de vous en débarrasser.

Élimination de l'élément de refroidissement

► **L'élément de refroidissement à l'intérieur de l'appareil contient des substances qui peuvent polluer l'environnement. Il faut donc l'ôter avant de jeter l'appareil.**

Vous pouvez également porter ou envoyer l'appareil dans un Centre Service Agréé Philips. L'élément de refroidissement y sera traité dans le respect de l'environnement.

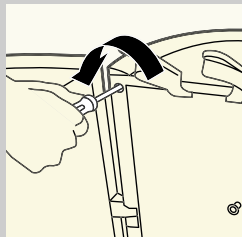
Retirez l'élément de refroidissement uniquement si vous vous débarrassez de l'appareil!

Retirez l'élément de refroidissement de la manière suivante:

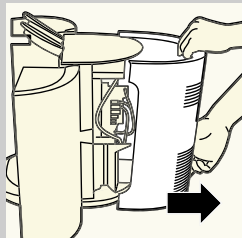
1 Débranchez l'appareil.

2 Ouvrez les portes en appuyant sur le bouton d'ouverture des portes.

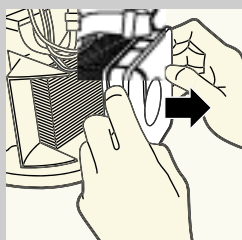
► **Près des charnières des portes il y a deux orifices sur les deux côtés.**



3 Dévissez les quatre vis à l'aide d'un tournevis.

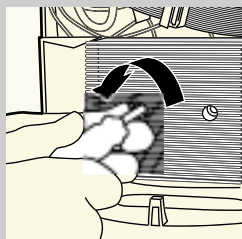


4 Enlevez la plaque de protection derrière l'appareil.

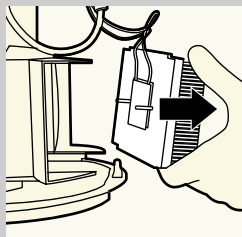


5 Tirez le ventilateur hors de l'appareil.

- ▶ Vous verrez une plaque en aluminium, avec des protubérances et deux trous de vis.

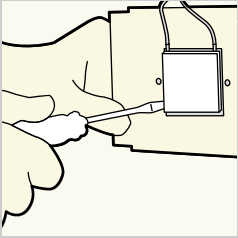


6 Défaites les vis à l'aide d'un tournevis.

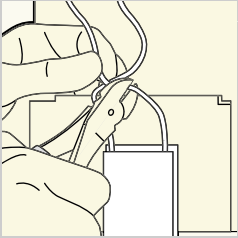


7 Retirez la plaque en aluminium.

- ▶ Après avoir retiré la plaque en aluminium, vous verrez une plaque blanche d'environ 4 x 4 cm. C'est l'élément de refroidissement.



- 8** Insérez un tournevis à tête plate au-dessous de l'élément de refroidissement et forcez-le pour l'ôter.



- 9** Rompez les connexions de l'élément de refroidissement.

Ne branchez pas l'appareil sur le secteur après avoir retiré l'élément de refroidissement.

N'essayez pas de remonter l'élément de refroidissement une fois retiré!

- 10** Portez l'élément de refroidissement à un endroit prévu pour les déchets chimiques.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Lorsque vous reportez l'appareil chez votre fournisseur ou à un centre service agréé Philips pour vérification, apportez aussi le tuyau et le fût.

Restrictions de garantie

Votre garantie s'annule dans les cas suivants:

- vous n'utilisez pas l'appareil selon les instructions de ce mode d'emploi.
- vous utilisez des fûts défectueux dans l'appareil.
- vous n'installez pas les fûts selon les instructions.
- vous utilisez des fûts d'autres fabricants que ceux mentionnés dans le mode d'emploi.

- Les fûts et les tuyaux ne sont pas couverts par la garantie.

Dépannage

Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème à l'aide de ce guide, veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (voir chapitre "Garantie et service") ou le centre d'appels PerfectDraft: 078-250159 en Belgique, 01801-324000 en Allemagne ou 0900-2224222 aux Pays-Bas.

Problème	Solution
Il est difficile de monter le robinet sur le fût.	Assurez-vous que le robinet est propre. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, si nécessaire.
Il est difficile d'appuyer sur les boutons de déclenchement pour retirer le robinet.	Assurez-vous que le robinet est propre. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, si nécessaire.
Je ne peux pas placer le fût avec le robinet attaché sur l'appareil.	Retirez d'abord le fût avec le robinet attaché de l'appareil et ensuite enlevez le robinet du fût en appuyant sur les boutons de déclenchement. Assurez-vous d'avoir correctement fixé le robinet. Poussez-le fermement lorsque vous le fixer. Voir chapitre "Préparation à l'emploi", "3ème étape: fixer le robinet sur le fût".
Je ne peux pas fermer les portes.	Vérifiez que les leviers de verrouillage ont été correctement relevés et inclinez le fût vers l'avant.
Je ne peux pas fermer les portes.	Abaissez les leviers bleus de verrouillage en position horizontale avant de fermer les portes.
Lorsque je mets le tuyau dans le robinet, de la bière commence à s'écouler du tuyau.	Assurez-vous d'avoir monté correctement le tuyau dans le robinet et que la poignée soit en position verticale.
L'affichage clignote.	
Suivez les instructions dans "Autres indications" du chapitre "Préparation à l'emploi".	Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays.
Je ne peux pas retirer le tuyau du robinet.	D'abord retirez le robinet du fût. Pour enlever le tuyau, appuyez sur le bouton de déclenchement. Rincez le robinet à l'eau chaude pour enlever tout résidu de bière.
	Vérifiez que les leviers de verrouillage ont été correctement relevés et inclinez le fût vers l'avant.
Il y a du givre sur le fût ou sur l'appareil.	Assurez-vous d'avoir correctement fermé les portes. Pour plus d'informations, voir chapitre "Préparation à l'emploi", section "4ème étape: placer le fût dans l'appareil". La présence d'un peu de givre sur le fût est tout à fait normale.
Lorsque je tire la poignée, la bière ne sort pas.	Assurez-vous que le robinet a été correctement placé sur le fût (voir chapitre "Préparation à l'emploi", section "2ème étape: fixer le robinet sur le fût").
	Assurez-vous que le tuyau a été fixé correctement dans le robinet (voir chapitre "Préparation à l'emploi", "3ème étape: insérer le tuyau dans le robinet").
	Remplacez le fût s'il est vide. Vérifiez le niveau de la bière affiché à l'écran.

Problème	Solution
De l'appareil sort trop de mousse.	La bière est trop chaude. Attendez que l'appareil refroidisse la bière à une température au-dessous 4°C. Vérifiez la température sur l'affichage. N'exposez pas l'appareil au soleil et placez-le dans un lieu avec une température ambiante entre 3° et 25°.
	Le fût a été secoué trop fortement. Attendez une demi heure.
	Assurez-vous que le robinet est complètement ouvert lors du soutirage.
	Le premier verre contient plus de mousse que d'habitude. Essayez de verser un autre verre.
	Le tuyau ne fonctionne probablement pas correctement. Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
	Le fût est vide. Remplacez-le (voir chapitre "Remplacer le fût").
La bière servie est plate.	Vérifiez si le fût a été ouvert pendant plus de 28 jours et vérifiez si la date de péremption n'a pas expiré.
	Les verres ne sont pas suffisamment propres. Lavez les verres à l'eau savonneuse. Rincez-les bien à l'eau froide pour enlever tout résidu de savon. L'appareil doit rester brancher continuellement pour conserver la bière du fût entamé à la température correcte. La température affichée doit être de 4°C ou au-dessous de cette valeur.
	Pour tirer de la bière, lisez les instructions sur le fût et dans ce mode d'emploi.
	Évitez le contact du brise-jet avec le verre, la bière ou la mousse.
La couche de mousse disparaît rapidement.	Les verres ne sont pas propres. Lavez les verres à l'eau savonneuse. Rincez-les bien à l'eau froide pour enlever tout résidu de savon.
	Assurez-vous que la bière est froide et que l'affichage indique une température au-dessous de 4°C.
La température affichée augmente.	Placez l'appareil dans un lieu avec une température ambiante entre 3°C et 25°C et laissez au moins 10 cm derrière et aux côtés de l'appareil. N'exposez pas l'appareil au soleil.
Le fût est tombé, puis-je l'utiliser encore?	Si le fût n'est pas entamé et n'a aucun dommage visible, vous pouvez essayer à l'utiliser. Si le fût a été déjà entamé, vous ne pouvez plus l'utiliser.
Il est difficile d'insérer le tuyau dans le robinet.	Nettoyez le robinet à l'eau chaude avant d'insérer un nouveau tuyau.
La bière a un goût déplaisant.	Versez un verre de bière d'un fût entamé au moins une fois tous les 7 jours.
	Nettoyez toujours le robinet et insérez un nouveau tuyau chaque fois que vous remplacez le fût.

Problème	Solution
	Assurez-vous que les verres sont propres. Laissez l'appareil branché continuellement. Après avoir entamé le fût, la bière garde sa fraîcheur pendant 28 jours si vous le rangez dans l'appareil. Vérifiez la date de péremption avant d'installer un nouveau fût.
L'affichage n'indique pas la quantité correcte.	En cas de panne de courant ou si vous avez débranché l'appareil, l'indicateur de niveau affichera la quantité correcte après avoir rempli 1 ou 2 verres de bière.
	Débranchez l'appareil, attendez 5 secondes et ensuite réinsérez la fiche dans la prise. Pour verser la bière, utilisez un verre d'au moins 250 ml. La bière sera tirée correctement seulement si le robinet est complètement ouvert (pour éviter de former une couronne de mousse trop importante).
L'appareil ne refroidit pas la bière suffisamment.	Assurez-vous que la température à l'intérieur de l'appareil est au-dessous de 4°C en utilisant l'appareil à une température ambiante comprise entre 3°C et 30°C. Laissez un espace d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés de l'appareil.
	Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés de l'appareil, pour obtenir les meilleurs résultats.
	Assurez-vous que l'appareil est utilisé à une température ambiante entre 3°C et 25°C. N'exposez pas l'appareil au soleil.
	Assurez-vous que le fût n'a pas une température supérieure à 23°C lorsque vous le placez dans l'appareil. Si la température est supérieure à 23°C la durée de refroidissement sera plus longue.
L'appareil est bruyant.	Vérifiez si la sortie du ventilateur à l'arrière de l'appareil est propre.
	Occasionnellement, la pompe se met en marche pour maintenir la pression correcte, même lorsque vous tirez une bière.

Fournisseurs fûts

Pour plus d'informations sur les marques de bière, veuillez contacter un fournisseur local. Vous trouverez les numéros de téléphone dans le tableau ci-dessous.

Pays	Marque	Numéro de téléphone	Adresse Internet
Les Pays-Bas	Dommelsch	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Hertog Jan	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Jupiler	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
Belgium	Bavaria	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
Luxembourg	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Diekirch	0035-2802131999	-

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop van deze nieuwe PerfectDraft. Vanaf nu kunt u thuis genieten van de perfecte smaak van getapt bier. Het systeem houdt uw bier vers en op exact de juiste temperatuur zodat u op ieder moment van een heerlijk koel getapt biertje kunt genieten. Nadat u de PerfectDraft geïnstalleerd heeft, kunt u thuis bier tappen door simpelweg de tapkraan te openen. Voor dit systeem zijn verscheidene biermerken beschikbaar. De biermerken die beschikbaar zijn in uw land staan vermeld op de doos van de PerfectDraft (zie ook hoofdstuk 'Biervatleveranciers' aan het eind van deze gebruiksaanwijzing). Bezoek onze website (www.perfectdraft.com) voor meer informatie.

Het PerfectDraft systeem is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Dit apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik.

Deze gebruiksaanwijzing vertelt u hoe u de PerfectDraft moet gebruiken.

Algemene beschrijving

Apparaat

- A** Rechterdeur
- B** Linkerdeur
- C** Display: toont biertemperatuur en bierniveau
- D** Ontgrendelknop
- E** Lekplaat
- F** Lekbak
- G** Snoeropbergvak
- H** Koelplaat
- I** Vergrendelarmen
- J** Vatsensor

Tapunit

- K** Medaillon
- L** Hendel van tapkraan
- M** Kraanhuis
- N** Tuit
- O** Ontgrendelknoppen
- P** Slangetje
- Q** Koppelstuk voor slangetje
- R** Ontgrendelknop voor slangetje

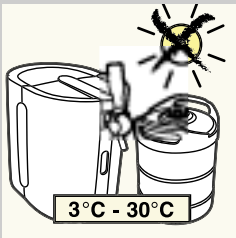
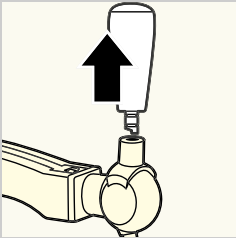
Biervat

- S** Handvatten van biervat
- T** Beschermdop
- U** Aansluitpunt

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Het apparaat



- ▮ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▮ Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▮ Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is.
- ▮ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. U kunt de hendel van de tapkraan verwijderen voor extra veiligheid.
- ▮ Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond en laat daarbij ten minste 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat om het goed te laten functioneren.
- ▮ We raden u aan het apparaat in een omgeving te plaatsen waar de omgevingstemperatuur tussen 3 en 25°C graden ligt.
- ▮ Wanneer u het apparaat bij een omgevingstemperatuur van meer dan 25°C gebruikt, kan de op het display aangegeven biertemperatuur stijgen tot boven 3°C. Wanneer de omgevingstemperatuur onder 25°C zakt, zal de biertemperatuur ook weer naar 3°C zakken. Bij hogere omgevingstemperaturen duurt het koelen van biervat ook langer.
- ▮ Stel het apparaat en het biervat niet bloot aan direct zonlicht of aan temperaturen boven 30°C.
- ▮ Maak het apparaat altijd schoon voordat u het voor langere tijd opbergt.
- ▮ Til het apparaat niet op aan de hendel van de tapkraan.
- ▮ Bedek het apparaat niet (met bijv. een handdoek) om oververhitting te voorkomen.

Het biervat

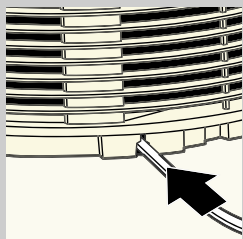
- ▮ Lees en volg altijd de instructies en waarschuwingen op het biervat voordat u het vat in het apparaat plaatst.
- ▮ Schud het biervat niet.
- ▮ Bewaar een geopend biervat op de juiste temperatuur door het in het apparaat te laten zitten. Zorg ervoor dat het apparaat ingeschakeld is. Als u het apparaat uitschakelt omdat u het langere tijd niet gaat gebruiken (bijvoorbeeld omdat u op vakantie gaat), haal dan altijd het geopende vat uit het apparaat en plaats het in de koelkast. Na opening van het vat blijft het bier 28 dagen houdbaar.

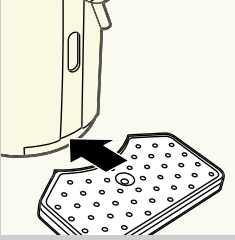
- ▶ Bewaar het biervat nooit in de diepvries! Bevriezing kan ernstige schade veroorzaken aan het biervat.
- ▶ Stel het biervat nooit bloot aan direct zonlicht of aan temperaturen boven 30°C om explosiegevaar te vermijden.
- ▶ Controleer altijd of de houdbaarheidsdatum van het biervat nog niet verstreken is bij aankoop en voordat u het biervat installeert.
- ▶ Gebruik het biervat niet als het aansluitpunt bovenop het biervat beschadigd is. Als het aansluitpunt beschadigd is, zal de tapunit niet op het biervat passen.
- ▶ Ongeopende biervaten blijven het langst goed wanneer ze bij een constante temperatuur bewaard worden. Hoe koeler u het biervat bewaart, hoe beter.
- ▶ Het biervat staat onder druk. Verwijder nooit het aansluitpunt en doorboor het biervat nooit met een scherp voorwerp.
- ▶ Maximale werkdruk: 1,5 bar.
- ▶ Gebruik het biervat alleen voor de HD3600 PerfectDraft. Sluit geen andere apparaten op het biervat aan.
- ▶ Gebruik geen biervaten van andere leveranciers dan degenen die vermeld staan in deze gebruiksaanwijzing (zie hoofdstuk 'Biervatleveranciers' aan het eind van deze gebruiksaanwijzing).
- ▶ Gebruik geen beschadigde biervaten in het apparaat, aangezien dit tot schade aan het apparaat kan leiden. Breng een beschadigd biervat altijd terug naar de winkel waar u het gekocht heeft.
- ▶ De biervaten zijn niet stapelbaar.

Klaarmaken voor gebruik

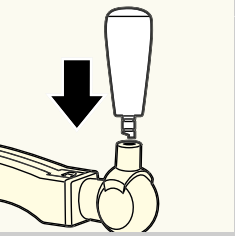
Stap 1: het apparaat installeren

- 1** Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond en laat daarbij ten minste 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat om het goed te laten functioneren.
 - ▶ Plaats het apparaat niet op een plek waar het blootgesteld is aan direct zonlicht of hoge temperaturen (bijv. nabij een kooktoestel of oven).
- 2** Overtollig snoer kunt u opbergen door het in het snoeropbergvak aan de achterzijde van het apparaat te duwen.
- 3** Steek de stekker in het stopcontact.

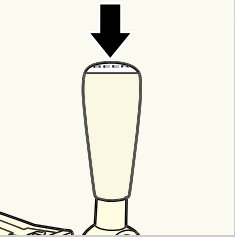




4 Plaats de lekbak.

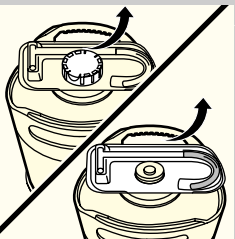


5 Bevestig de hendel aan het kraanhuis van de tapkraan.



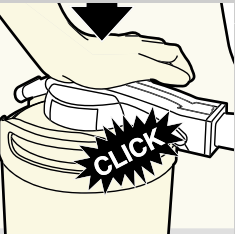
6 Plaats het gewenste medaillon op de hendel.

Stap 2: de tapunit op het biervat bevestigen



1 Verwijder de beschermkap en het slangetje van het biervat.

Reinig de tapunit altijd met warm water en indien nodig een beetje afwasmiddel, voordat u hem op het biervat plaatst en het slangetje bevestigt.

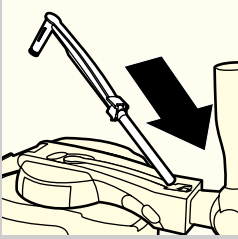


2 Plaats de tapunit op het aansluitpunt bovenop het biervat en druk de tapunit stevig aan totdat u hem hoort vastklikken.

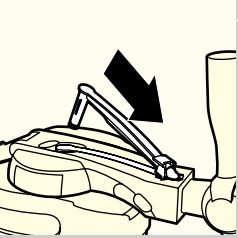
Als u de tapunit goed geplaatst heeft, past hij precies tussen de twee opstaande randen van het biervat.

Stap 3: bevestigen van het slangetje in de tapunit

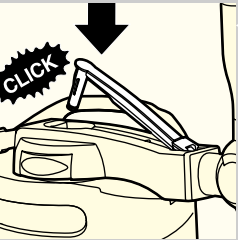
Reinig de tapunit altijd met warm water en indien nodig een beetje afwasmiddel, voordat u hem op het biervat plaatst en het slangetje bevestigt.



- 1** Steek het bierslangetje in het tapkraanhuis.



- 2** Schuif de nokken van het koppelstuk onder de scharnierpunten.

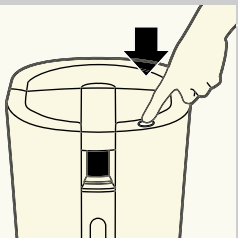


- 3** Duw het koppelstuk van het slangetje in de opening van de tapunit tot u hem hoort vastklikken.

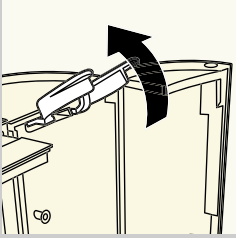
Stap 4: het biervat in het apparaat plaatsen

Plaats het biervat nooit in het apparaat als de tapunit niet goed op het biervat is bevestigd (zie 'Stap 2: de tapunit op het biervat plaatsen').

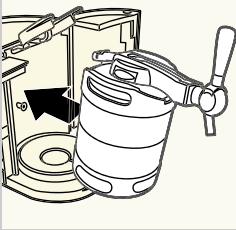
Zorg er altijd voor dat er een bierslangetje in de tapunit zit voordat u het biervat, met de tapunit daarop bevestigd, in het apparaat plaatst.



- 1** Open de deuren door de ontgrendelknop te drukken.



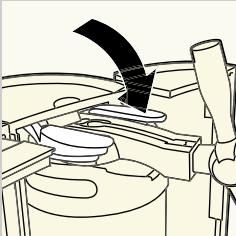
2 Til de twee blauwe vergrendelarmen helemaal omhoog.



3 Plaats het biervat, met de tapunit daarop bevestigd, in het apparaat door het biervat enigszins naar voren te kantelen.

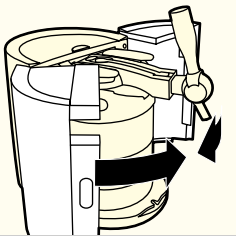
- Plaats eerst het biervat op de koelplaat van het apparaat.
- Zet het biervat daarna rechtop door de tapunit tussen de blauwe vergrendelarmen te schuiven.

► Nadat u het biervat in het apparaat geplaatst heeft (zelfs de eerste keer), gaat de pomp enkele seconden lopen.



4 Duw de blauwe vergrendelarmen omlaag tot ze in horizontale stand staan.

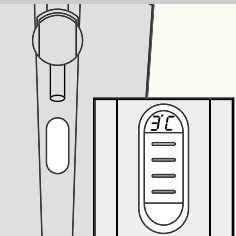
- NB: Als het niet mogelijk is de vergrendelarmen in horizontale stand te brengen, dan is het biervat niet in de juiste stand in het apparaat geplaatst. Neem het vat uit en volg normaal stappen 1 t/m 3.
- De pomp en het koelsysteem beginnen te werken zodra u het biervat in het apparaat heeft geplaatst.



5 Sluit de deuren.

De beste manier om de deuren te sluiten is eerst de linkerdeur dicht te doen en dan de rechterdeur.

► De biertemperatuur- en bierniveau-aanduiding beginnen te werken.



6 Wacht tot het biervat een temperatuur van 4°C of lager heeft bereikt. Wanneer dit het geval is, wordt de temperatuur in het groen weergegeven. De ideale temperatuur is 3°C.

Als u het apparaat gaat gebruiken wanneer de temperatuur van het bier nog boven 4°C is (en wordt weergegeven in rood), zal de schuimkraag te hoog worden.

► Als de temperatuur van het biervat ongeveer 23°C is wanneer u het vat in het apparaat plaatst, wacht dan ongeveer 15 uur voordat u bier gaat tappen. We raden u aan te wachten tot het hele vat goed gekoeld is.

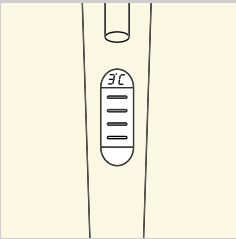
- ▶ Plaats het apparaat in een omgeving met een omgevingstemperatuur tussen 3°C en 25°C voor de beste koeling en laat achter het apparaat en aan beide zijden een ruimte van ten minste 10 cm vrij.

Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht. Wanneer u het apparaat bij een omgevingstemperatuur van meer dan 25°C gebruikt kan de op het display aangegeven biertemperatuur stijgen tot boven 3°C. Wanneer de omgevingstemperatuur onder 25°C zakt, zal de biertemperatuur ook weer naar 3°C zakken. Bij hogere omgevingstemperaturen duurt het koelen van biervat ook langer.

- ▶ Als u het biervat voorkoelt in de koelkast, kunt u eerder bier tappen.

Het display

- ▶ Het display toont de temperatuur van het bier en het bierniveau in het biervat.



Temperatuuraanduiding

Wacht tot de temperatuur van het biervat tot onder 4°C is gezakt voordat u bier begint te tappen. De ideale drinktemperatuur is 3°C.

De kleur van de aangegeven temperatuur laat u weten wanneer de ideale drinktemperatuur bereikt is.

- Rood = om aan te geven dat de biertemperatuur nog niet ideaal is voor consumptie (boven 4°C). De schuimkraag kan te hoog zijn.
- Groen = om aan te geven dat het bier de ideale temperatuur voor consumptie (4°C of lager) heeft bereikt.

Niveau-aanduiding

De geel-oranje niveau-aanduiding op het display laat zien hoeveel bier er nog in het biervat zit in acht stappen.

- ▶ Als u glazen van 25 cl gebruikt, kunt u ongeveer 24 glazen bier uit één biervat tappen. Als u glazen van 33 cl gebruikt, kunt u ongeveer 18 glazen tappen.

Andere aanduidingen

Behalve het bierniveau en de temperatuur van het bier kan het display ook de volgende informatie geven:

- Groen segment, maar niveau-indicatie niet zichtbaar = tapunit niet geplaatst op biervat.

- Rood segment, maar niveau-indicatie niet zichtbaar = geen biervat geïnstalleerd.
- Rood of groen segment met knipperend geel-oranje achtergrondlicht = tapunit en/of slangetje niet goed geplaatst. Verwijder het biervat en controleer of de tapunit en het slangetje goed geplaatst zijn (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', stappen 2 en 3).

Tips en aanbevelingen

- ▶ Als u snel bier wilt gaan tappen nadat u het biervat in het apparaat heeft geplaatst, koel het biervat dan enige tijd in de koelkast voordat u het in het apparaat plaatst.
- ▶ Nadat het biervat geopend is, blijft het bier nog 28 dagen houdbaar indien het biervat in het apparaat bewaard wordt. Zorg ervoor dat het apparaat altijd aanstaat wanneer er een biervat in zit.
- ▶ Als u het apparaat wilt uitschakelen omdat u het langere tijd niet gaat gebruiken (bijvoorbeeld omdat u op vakantie gaat), bewaar het geopende biervat dan in de koelkast. Let op de houdbaarheid van 28 dagen. Verwijder de tapunit van het biervat, spoel de bovenzijde van het biervat schoon, spoel het bierslangetje schoon en berg het bierslangetje samen met het biervat op in de koelkast.
- ▶ Vervang altijd het bierslangetje wanneer u een nieuw biervat gaat gebruiken. Gebruik een bierslangetje nooit langer dan 28 dagen.
- ▶ Indien u gedurende 1 week geen bier heeft getapt, adviseren wij u om gedurende 1 seconde het bier in een glas te laten stromen, het glas schoon te spoelen met koud water voordat u een vers biertje tapt.



Een perfect biertje tappen

Volg de onderstaande instructies om een perfect biertje te tappen.

Schone bierglazen

Gebruik altijd schone bierglazen wanneer u bier gaat tappen.

- 1** Reinig de glazen grondig in warm water met een beetje afwasmiddel.

2 Spoel de glazen daarna grondig af met koud stromend kraanwater.

Op deze manier verwijdert u alle vet- en zeepresten, waardoor u een biertje met een goede schuimkraag kunt tappen.

3 Controleer of het glas vet- en zeepvrij is door het glas ondersteboven tegen het licht te houden.

Het glas is schoon wanneer het water gelijkmatig langs het glas naar beneden loopt, zonder vlekken zichtbaar te maken.

- ▶ *Tip: als u de bierglazen in de vaatwasmachine reinigt, gebruik dan geen glansmiddel. Als er glansmiddel in de glazen blijft zitten, zal de schuimkraag van het bier afgebroken worden.*

Bier tappen

1 U bereikt het beste resultaat als u het bier in een gekoeld, schoon en nat glas tapt!

- ▶ *Een koel glas garandeert een stabielere schuimkraag.*
- ▶ *Een koel glas zorgt er ook voor dat het net getapte bier langer vers blijft en zijn sprankelende eigenschap behoudt.*

- ▮ **NB:** maak gebruikte glazen altijd schoon en spoel ze af voordat u ze gebruikt voor het volgende biertje om te voorkomen dat schuimresten van een vorige biertje een te grote schuimontwikkeling in het nieuwe biertje veroorzaken.

2 Pak het glas altijd onderaan of in het midden vast om er zeker van te zijn dat het schoon blijft.**3** Open de tapkraan in één snelle, vloeiende beweging.

Het bier stroomt alleen goed in het glas als de tapkraan volledig geopend is. Als de tapkraan slechts half geopend is, wordt het bier door de kraan heen geperst, waardoor het sterker gaat schuimen. Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.

4 U kunt de hoogte van de schuimkraag variëren door de hoek waaronder u het glas onder de tuit houdt en de afstand tussen het glas en de tuit te variëren.

Hoe meer recht op en hoe dichterbij de tuit u het glas houdt, hoe meer schuimvorming er optreedt.

- ▮ **NB:** voorkom dat het uiteinde van de tuit in aanraking komt met het bierglas, het bier of de schuimkraag, omdat bierresten op de tuit een nadelige invloed kunnen hebben op de schuimvorming van het biertje.



5 Breng het glas langzaam in verticale stand terwijl u het biertje tapt.

6 Vul het glas totdat het schuim bijna over de rand van het glas loopt.

7 Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.
NB: de pomp kan aanslaan.

8 Europa (excl. Duitsland en Groot-Brittannië): Voor het beste eindresultaat verwijdert u overtollig schuim van het glas door na het tappen een afschuimer onder een hoek van 45° in één vloeiende beweging over de rand van het glas te bewegen.

► *Laat de afschuimer nooit op het werkblad liggen, maar zet hem in een schoon glas met vers koud water of spoel hem gelijk na gebruik af. Haal de afschuimer slechts één keer over het glas, omdat vaker afschuimen een negatieve invloed op de schuimkraag heeft.*

► U heeft nu een perfect getapt biertje.

Een vers getapt biertje serveren

1 Droog de onderzijde van het glas door het over een doekje te halen.

2 Leg een schoon bierviltje neer.

3 Pak het glas in het midden vast en zet het op het bierviltje met het bierbeeldmerk (indien op het glas aanwezig) naar de bierdrinker gericht.

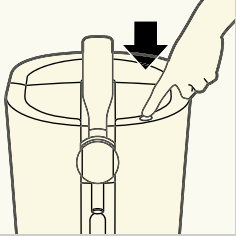
3 verschillende taptradities

De manier waarop bier getapt wordt verschilt van land tot land. In deze tabel wordt in 10 stappen uitgelegd hoe u een perfect biertje kunt tappen volgens 3 nationale tradities.

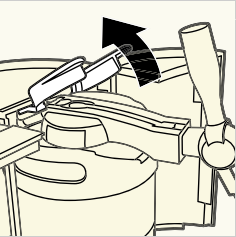
Stap	Europees (m.u.v. Duitsland en Groot-Brittannië)	Duits	Brits
1.	Spoel een glas om en laat het uitlekken.	Spoel een glas om en laat het uitlekken.	Spoel een glas om en laat het uitlekken.
2.	Houd het glas naast het uiteinde van de tuit.	Houd het glas schuin, onder een hoek van ongeveer 45°, onder het uiteinde van de tuit.	Houd het glas schuin, onder een hoek van ongeveer 45°, onder het uiteinde van de tuit.
3.	Zet de tapkraan in één vloeiende beweging volledig open.	Zet de tapkraan in één vloeiende beweging volledig open.	Zet de tapkraan in één vloeiende beweging volledig open.
4.	Breng het glas schuin, in een hoek van ongeveer 45°, onder de tuit en laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.	Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.	Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.
5.	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.
6.	De hoek waaronder u het glas houdt bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe meer u het glas rechtop houdt, hoe hoger de schuimkraag zal zijn.	De hoek waaronder u het glas houdt bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe meer u het glas rechtop houdt, hoe hoger de schuimkraag zal zijn.	De hoek waaronder u het glas houdt bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe meer u het glas rechtop houdt, hoe hoger de schuimkraag zal zijn.
7.	Vul het glas totdat het bier bijna over de rand van het glas loopt.	a. Laat bier in het glas lopen totdat het voor tweederde met bier en voor eenderde met schuim is gevuld. b. Sluit de tapkraan en laat het glas 1 minuut staan om de schuimkraag tot rust te laten komen. c. Herhaal stappen 2 t/m 6 en tap het glas tot de rand vol.	Vul het glas totdat het bier bijna over de rand van het glas loopt.
8.	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.
9.	a. Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag kunnen vallen. b. Verwijder het schuim dat boven de rand van het glas uitstijgt door een afschuimer onder een hoek van 45° over de rand van het glas te halen.	Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag kunnen vallen.	Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag kunnen vallen.
10.	Uw biertje is nu klaar om geserveerd te worden.	Uw biertje is nu klaar om geserveerd te worden.	Uw biertje is nu klaar om geserveerd te worden.

Het biervat vervangen

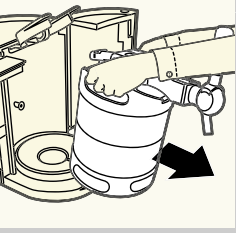
Wanneer het biervat leeg is, komt er alleen nog schuim uit de tuit en geen bier. Het display geeft aan dat het biervat leeg is. Dit betekent dat u het biervat moet vervangen.



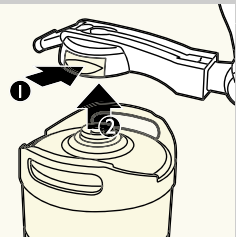
- 1** Open de deuren door op de ontgrendelknop te drukken. Zorg ervoor dat u de deuren volledig opent.



- 2** Til de blauwe vergrendelarmen helemaal omhoog.

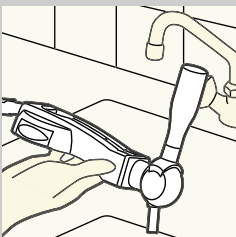


- 3** Kantel het biervat, met de tapunit daarop bevestigd, naar u toe en neem het uit het apparaat.

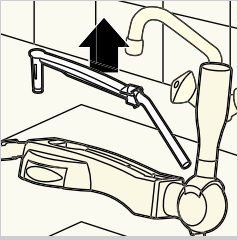
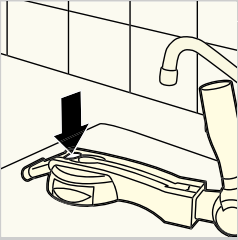


- 4** Verwijder de tapunit van het biervat door op de ontgrendelknoppen aan beide zijden van de tapunit te drukken (1). De tapunit klikt hierdoor los van het biervat, waarna u de tapunit kunt verwijderen (2).

U moet de tapunit van het biervat verwijderen voordat u het slangetje kunt vervangen. De ontgrendelknop voor het ontgrendelen van het slangetje werkt niet wanneer de tapunit op het biervat bevestigd is.



- 5** Houd de tapunit boven de gootsteen.



- 6** Druk op de blauwe ontgrendelknop om het bierslangetje te verwijderen.

- 7** Trek het koppelstuk uit de tapunit en verwijder het bierslangetje uit het tapkraanhuis.

NB: Maak de tapunit altijd schoon met warm water en indien nodig een beetje afwasmiddel, voordat u een nieuw slangetje bevestigt.

- 8** Bevestig de tapunit op het biervat (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 2: de tapunit op het biervat plaatsen').

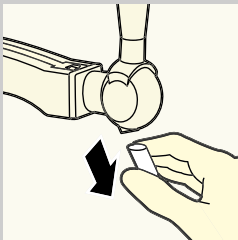
- 9** Plaats een nieuw slangetje in de tapunit (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 3: bevestigen van het slangetje in de tapunit').

- 10** Plaats het nieuwe biervat in het apparaat (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 4: het biervat in het apparaat plaatsen').

Schoonmaken

Maak het apparaat schoon wanneer u het biervat vervangt of wanneer u het apparaat voor langere tijd opbergt.

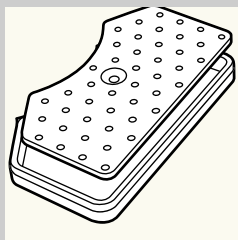
Gebruik nooit schuursponzen of agressieve vloeistoffen zoals schuurmiddelen, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.



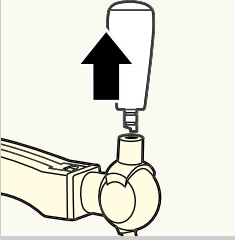
- 1** Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoon gaat maken.

- 2** Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

- 3** Verwijder de tuit.



- 4** Verwijder de lekbak en neem de lekplaat eraf.



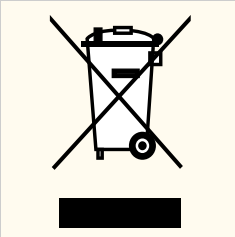
- 5** Verwijder de hendel van de tapkraan door deze uit het tapkraanhuis te trekken.
- 6** Reinig de tapunit, de lekbak en de lekplaat met warm water en indien nodig een beetje afwasmiddel.

Heet water kan brandwonden veroorzaken. Controleer altijd of het water niet te heet is voordat u deze onderdelen onder de kraan schoonspoelt.

- ▮ Alleen de lekbak, de lekplaat en de tuit van de tapkraan zijn vaatwasmachinebestendig.

DE TAPUNIT IS NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG!

Milieu



- ▮ Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

Zorg ervoor dat u lege biervaten afvoert volgens de onderstaande instructies om het milieu te beschermen.

Wat te doen met een leeg biervat

Controleer eerst of er statiegeld op het biervat zit of niet. Als er geen statiegeld op het biervat zit, lees dan de instructies op de sticker op het biervat.

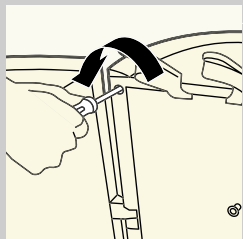
Wat te doen met het koelelement

- ▮ Het koelelement binnenin het apparaat bevat een stof die schadelijk kan zijn voor het milieu. Daarom moet u het koelelement verwijderen voordat u het apparaat afdankt. U kunt het apparaat ook naar een Philips servicecentrum brengen of sturen, waar men het koelelement voor u zal verwijderen en ervoor zal zorgen dat het op milieuvriendelijke wijze wordt verwerkt.

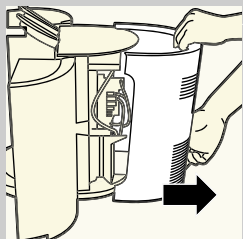
Verwijder het koelelement alleen wanneer u het apparaat afdankt!

Verwijder het koelelement op de volgende wijze:

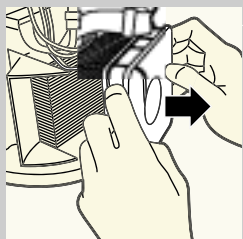
- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Open de deuren door op de ontgrendelknop te drukken.
- ▮ In de buurt van de scharnieren van de deuren bevinden zich aan beide kanten twee gaten.



- 3** Verwijder met een schroevendraaier de vier schroeven in deze gaten.

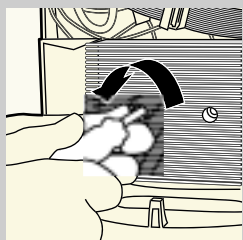


- 4** Verwijder de achterzijde van het apparaat.

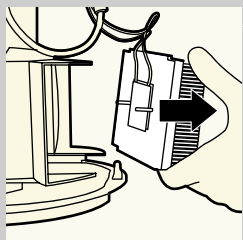


- 5** Verwijder de ventilator door deze uit het apparaat te trekken.

- U ziet nu een aluminiumplaat met ribben en met twee schroefgaten.

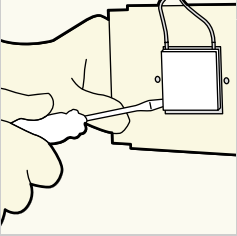


- 6** Draai de schroeven los met een schroevendraaier.

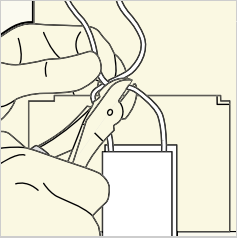


- 7** Verwijder de aluminiumplaat.

- Nadat u de aluminiumplaat verwijderd heeft, ziet u een witte plaat van ongeveer 4 x 4 cm. Dit is het eigenlijke koelelement.



- 8** Plaats de platte kant van een schroevendraaier achter het koelelement en wrik het koelelement los van de aluminiumplaat door de schroevendraaier heen en weer te bewegen.



- 9** Knip hierna de draden die aan het koelelement vastzitten door.

Sluit het apparaat niet meer aan op netspanning nadat u het koelelement verwijderd heeft.

Monteer het koelelement nooit meer opnieuw in het apparaat nadat u het verwijderd heeft!

- 10** Lever het koelelement in op een officieel verzamelpunt voor chemisch afval.

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Wanneer u het apparaat naar uw dealer of een Philip servicecentrum brengt om de oorzaak van een probleem te laten vaststellen, breng dan ook het biervaten en het slangetje mee.

Garantiebeperkingen

Uw garantie vervalt indien:

- u het apparaat niet volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing gebruikt;
- u beschadigde biervaten in het apparaat gebruikt;
- u de biervaten niet volgens de instructies in het apparaat plaatst;
- u biervaten van andere leveranciers dan die vermeld staan in deze gebruiksaanwijzing gebruikt.

- De biervaten en bierslangetjes vallen niet onder de garantie van het apparaat.

Problemen oplossen

Als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Customer Care Centre in uw land (zie hoofdstuk 'Garantie & service') of met het PerfectDraft call centre: 078-250159 in België, 01801-324000 in Duitsland of 0900-2224222 in Nederland.

Probleem	Oplossing
Het is moeilijk om de tapunit op het biervat te bevestigen	Zorg ervoor dat er geen oud bier meer in de tapunit zit. Maak de hele tapunit schoon met warm water en gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.
Het is moeilijk om de ontgrendelknoppen op de tapunit in te drukken.	Zorg ervoor dat er geen oud bier meer in de tapunit zit. Maak de hele tapunit schoon met warm water en gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel. Zorg ervoor dat u het biervat met de tapunit erop uit het apparaat neemt voordat u de tapunit van het biervat afneemt door op de ontgrendelknoppen te drukken.
Het is niet mogelijk het biervat met de tapunit erop in het apparaat te plaatsen.	Zorg ervoor dat de tapunit goed op het biervat bevestigd is. Duw stevig op de tapunit wanneer u hem op het biervat plaatst. Zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 2: de tapunit op het biervat bevestigen'. Controleer of u de blauwe vergrendelarmen goed opgetild heeft en druk ze stevig naar beneden.
De deuren kunnen niet gesloten worden.	Zorg ervoor dat u de blauwe vergrendelarmen omlaag duwt tot ze horizontaal staan voordat u de deuren sluit.
Het bier begint al te stromen wanneer het bierslangetje in de tapunit wordt geplaatst.	Zorg ervoor dat het slangetje op de juiste manier in de tapunit is geplaatst en de hendel rechtop staat.
Het display knippert.	Volg de instructies in 'Andere aanduidingen' in het hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik'.
Het slangetje kan niet uit de tapunit worden verwijderd.	Als dit probleem blijft optreden, neem dan contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land. Haal eerst de tapunit van het biervat. Ontgrendel het slangetje van de tapunit door op de ontgrendelknop te drukken. Zorg ervoor dat er geen bierresten meer in de tapunit zitten door hem met warm water af te spoelen.
Er zit rijp op het biervat of op het apparaat.	Controleer of u de blauwe vergrendelarmen goed opgetild heeft en druk ze stevig naar beneden. Zorg ervoor dat de deuren goed dicht zitten. Voor instructies ten aanzien van het sluiten van de deuren zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 4: het biervat in het apparaat plaatsen'. Het is normaal dat er wat rijp zit op de achterzijde van het biervat.
Er komt geen bier uit de tapkraan wanneer ik aan de hendel trek.	Zorg ervoor dat de tapunit op de juiste manier op het biervat is geplaatst (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 2: de tapunit op het biervat bevestigen'). Zorg ervoor dat het slangetje op de juiste manier in de tapunit is bevestigd (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik', 'Stap 3: bevestigen van het slangetje in de tapunit').

Probleem	Oplossing
Er komt te veel schuim uit het apparaat.	<p>Als er geen bier meer in het biervat zit, plaats dan een nieuw biervat in het apparaat. Kijk op het display om te zien of er nog bier in het biervat zit.</p> <p>Het bier is te warm. Wacht tot het apparaat het bier heeft gekoeld tot een temperatuur van 4°C of lager. Let op de biertemperatuur die aangegeven staat op het display. Het apparaat moet niet worden blootgesteld aan direct zonlicht en moet geplaatst worden in een omgeving met een omgevingstemperatuur tussen 3° and 25°.</p>
	<p>Het biervat is te veel geschud. Wacht een half uur om het bier tot rust te laten komen.</p> <p>Zorg ervoor dat de tapkraan volledig geopend is wanneer u bier tapt.</p>
	<p>Het eerste glas kan meer schuim bevatten dan gewoonlijk. Probeer een tweede of derde glas te tappen.</p> <p>Het slangetje werkt waarschijnlijk niet naar behoren. Neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land.</p>
Het bier dat uit het apparaat komt is dood.	<p>Het biervat is leeg. Plaats een nieuw biervat in het apparaat (zie hoofdstuk 'Het biervat vervangen').</p> <p>Controleer of het vat meer dan 28 dagen open is en controleer of de houdbaarheidsdatum van het vat verlopen is.</p>
	<p>De gebruikte glazen waren niet schoon genoeg. Reinig de glazen met water en een beetje afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig af met koud water om alle zeep- en vetresten te verwijderen.</p> <p>Het apparaat moet voortdurend op het net aangesloten blijven om het bier in een geopend vat koel te houden. De aangegeven temperatuur op het display moet 4°C of lager zijn.</p>
	<p>Tap bier op de op het vat aangegeven wijze of zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.</p> <p>Laat de tuit niet in contact komen met het glas, het bier of de schuimkraag.</p>
De schuimkraag zakt heel snel in.	<p>De gebruikte glazen waren niet schoon genoeg. Reinig de glazen met water en een beetje afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig af met koud water om alle zeep- en vetresten te verwijderen.</p>
	<p>Zorg dat het bier koud is en het display een temperatuur van 4°C of lager aangeeft.</p>
De temperatuur op de display gaat omhoog.	<p>Plaats het apparaat in een omgeving met een omgevingstemperatuur tussen 3°C and 25°C en laat een ruimte van ten minste 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.</p>
Het biervat is gevallen. Kan ik het nog steeds gebruiken?	<p>Als het vat ongeopend is en u geen zichtbare schade ziet, kunt u het vat proberen te gebruiken. Wanneer het vat al open was, kunt u het niet meer gebruiken.</p>

Probleem	Oplossing
Het is moeilijk het slangetje in de tapunit te plaatsen.	Zorg ervoor dat u de tapunit met warm water reinigt voordat u er een nieuw slangetje in plaatst.
Het bier smaakt slecht.	Tap ten minste eenmaal per week een glas bier uit een geopend vat.
	Reinig altijd de tapunit en plaats een nieuw slangetje wanneer u een nieuw biervat gaat installeren.
	Zorg dat u schone glazen gebruikt.
	Zorg ervoor dat het apparaat steeds op netstroom aangesloten blijft. Wanneer een biervat open is en gekoeld wordt, blijft het bier 28 dagen vers. Controleer de houdbaarheidsdatum voordat u een nieuw biervat installeert.
Het display toont niet de juiste hoeveelheid.	Wanneer er een stroomstoring is geweest of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is geweest, zal de niveau-indicatie weer de juiste waarde aangeven nadat u 1 of 2 glazen bier heeft getapt.
	Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 5 seconden en steek de stekker dan weer in het stopcontact.
	Tap 1 glas bier (van ten minste 250 ml) door de hendel van de kraan snel en volledig te openen (om schuimontwikkeling te voorkomen).
	Zorg ervoor dat de temperatuur in het apparaat 4°C of lager is door het apparaat te plaatsen op een plek waar de omgevingstemperatuur tussen 3°C en 30°C ligt en zorg dat er achter en aan beide zijden van het apparaat ten minste 10 cm vrije ruimte is.
Het apparaat koelt het bier onvoldoende.	Zorg dat er achter en aan beide zijden van het apparaat ten minste 10 cm vrije ruimte is om het apparaat goed te laten functioneren.
	Zorg ervoor dat het apparaat gebruikt wordt bij een omgevingstemperatuur tussen 3°C en 25°C. Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
	Zorg ervoor dat het biervat niet warmer is dan 23°C wanneer u het in het apparaat plaatst. Als het biervat warmer is dan 23°C; zal een langere koeltijd nodig zijn.
	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator aan de achterzijde van het apparaat vrij is van stof en/of andere deeltjes.
Het apparaat maakt een geluid.	De pomp kan aangaan wanneer u een glas bier aan het tappen bent om het vat op druk te houden. De pomp kan ook zo nu en dan aangaan om het apparaat op druk te houden.

Biervatleveranciers

Als u informatie over het biervat wilt of als u een probleem heeft met het biervat, neem dan contact op met de leverancier van het biervat in uw land. U vindt het telefoonnummer in de onderstaande tabel.

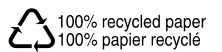
Land	Merk	Telefoonnummer	Internetadres
Nederland	Dommelsch	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Hertog Jan	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Jupiler	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
	Bavaria	0900-2224222 EUR 0.05 p/m	www.perfectdraft.nl
België	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
Luxemburg	Diekirch	0035-2802131999	-







www.philips.com



4222 001 96407