

# PerfectDraft



Beer chiller & dispenser

## **User manual**

Original instructions

## **English**

Refridisseuse & tireuse à bière

## **Manuel de l'utilisateur**

Traduction

## **Français**

Bierkühler & Zapfanlage

## **Bedienungsanleitung**

Übersetzung

## **Deutsch**

Bierkoeler en tapinstallatie

## **Handleiding**

Vertaling

## **Nederlands**

Type 1.01



<b>English</b>	<b>2</b>
<b>Français</b>	<b>56</b>
<b>Deutsch</b>	<b>112</b>
<b>Nederlands</b>	<b>171</b>


## In this manual


---

- 3** Important safety instructions
- 9** Before using the beer dispenser
- 10** Welcome
- 12** Quick start
- 14** The keg
- 16** The appliance
- 17** Display and buttons
- 19** Specifications
- 21** The PerfectDraft app
- 21** Installation
- 25** Connect a fresh keg
- 31** Chilling
- 33** Pour beer
- 37** Changing the keg
- 41** Cleaning and maintenance
- 45** Troubleshooting
- 54** Disposal & recycling
- 55** Compliance

# Important safety instructions

---

 **READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.**

 Failure to follow the instructions listed in the following paragraphs can cause appliance damage, property damage, severe injury and/or death.

## General appliance safety

---

- Before installing or using the product, check it is not damaged. Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. The supplier shall not be liable for injuries or damages caused by improper use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments; catering and similar non-retail applications.
- This dispenser **contains pressurized components**. Only use the dispenser according to the instructions. Failure to follow the instructions can result in serious injury and appliance damage.
- This system can only be used by persons of **legal drinking age**.
- Persons with reduced physical sensory or mental capabilities must be supervised or have been given instruction about how to use the appliance safely, and to confirm they understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Do not store anything in the dispenser other than the beer kegs recommended by the manufacturer.

## **READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.**

- Unless stated otherwise in the instructions, make sure the dispenser is plugged in at all times to keep the beer cold and fresh.
- **Do not block the air vents** of the appliance. Keep a minimum of 10 cm – 4 in of free space around the appliance.
- Do not place the appliance in direct sunlight.
- Do not puncture the evaporator of the refrigeration system. The evaporator contains a small amount of **acetone**. Acetone is **flammable** and may cause eye and skin irritation. **Do not inhale** acetone vapors.
- In case of an acetone refrigerant leak, unplug the appliance. Ventilate the area. Notify after-sales service.
- Do not place the appliance near hot objects or fire.
- This product has been designed for use at an altitude of up to 3000 meters (9842 ft) above sea level.
- Only assemble, connect and dispose of the appliance according to the instructions.
- The polyurethane insulation of this appliance was made using **cyclopentane** gas as a blowing agent. Cyclopentane is potentially flammable if exposed to fire.

### **Using the appliance safely**

---

- If the appliance is unplugged from the electricity supply due to non-use, always empty and remove the keg and dispose of the beer tube.
- **Depressurize PureDraught kegs before removing the tap unit. Otherwise beer may spray from the keg.**
- Do not place objects on top of the appliance.
- Do not lean on the keg or tap unit once it is inserted.
- Take care not to pinch fingers when closing the door.
- Do not forcefully over-extend the door hinge.

# READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.

## Electrical safety

---

- To avoid electrical hazard, do not open the appliance.
- Always unplug the appliance from the mains power supply during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Check that the voltage marked on the appliance matches your local supply.
- Only use the correct **country or region specific power cord** shipped with the appliance.
- Ensure the power supply cord is not pinched or damaged.
- Follow all local electrical codes when making connections.
- If the power supply cord is damaged it must be replaced by an approved spare part to avoid electrical shock.
- Do not touch electrical components with wet or damp hands.
- Do not use an extension cord to connect the appliance to electric supply. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

## Transport and storage

---

- **Transport upright.** Never place the unit on its side.
- Unplug the power cord from the electrical socket before attempting to move the appliance.
- Do not lift the appliance by its door or by the tap handle. Always lift the appliance from the bottom.
- The appliance can be stored in temperatures of 5°C - 75°C at an RH of 75% and in altitudes of up to 3000m.

## Cleaning and maintenance

---

- Keep the appliance clean. Dried beer residue is particularly sticky.
- Empty the drip tray before it overflows.

## **READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.**

- Keep the cooling engine clean for best performance. Remove dust from the back of the appliance with a brush or vacuum.
- Clean with a damp cloth and some mild detergent. Do not use harsh or abrasive cleaning agents, hard scouring pads or cleaning sponges.
- Do not use solvents, cleaning agents with a high alcohol content, or acidic or caustic cleaners.
- Do not use a steam cleaner, electrical heater element or defrosting spray to defrost or clean the appliance.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- The tap unit may be rinsed or wiped down with a damp cloth and some mild detergent to clean it. **The tap unit is not dishwasher-proof.**
- Only the drip tray, the drip tray cover and the spout are dishwasher-proof.

### **About the beer tube**

---

- This appliance uses replaceable beer tubes to guarantee beer quality. **The beer tube must be replaced at every keg change, and at least every 30 days.** Failure to do so will impact beer quality.
- **Beer tubes are single-use. They cannot be cleaned.**
- The beer tube must slightly protrude from the spout when correctly installed.

### **About the keg**

---

- This appliance uses specially designed kegs. Do not use kegs other than those recommended by the manufacturer.
- Always read and follow the instructions and safety warnings on the keg before connecting to the dispenser.



## **READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.**

- When removing the keg closure cover, verify the keg closure is clean before connecting it.
- Verify the keg is correctly connected.
- Don't abruptly pull the keg by the tap unit. Gently lift it by the handles on the keg or by the tap unit to carry the keg.
- Do not use a damaged or deformed keg in the dispenser. Return a damaged keg to the shop where you bought it.
- **Depressurize PureDraught kegs before removing the tap unit. Otherwise beer may spray from the keg.**
- Do not consume beer from kegs that have been in the dispenser for more than 30 days.
- Do not connect a keg to any other external pressure source.
- Pre-chill kegs, but never store a keg in the freezer. Freezing may cause serious damage to the keg.
- Do not store full kegs at temperatures higher than 38 °C (100 °F).
- Always handle kegs with care. Do not shake the keg. Do not drop the keg.
- Be careful with condensation droplets that will make the keg slippery in your hands.
- Do not pierce a keg, or burn a keg, even when empty.
- Keep kegs away from heat sources (e.g. heating systems, gas cookers) and chemical substances (detergents, acids, etc.)
- Keep the kegs in their box or crate up until the moment you need to connect a new keg.
- The kegs are not stackable.
- Don't use a knife to open the keg box, as this can damage the keg.
- **Kegs are not refillable by the user.**

### **Repairs**

---

- Do not operate this dispenser if parts are missing or broken.

## READ THESE SAFETY WARNINGS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND OPERATING THE BEER DISPENSER.

- Only trained personnel is allowed to service internal components.
- Always use original parts: the manufacturer or supplier does not take any responsibility for parts which are not original or not recommended by the manufacturer.
- Any repairs not specifically described in these operating instructions may only be performed by properly trained individuals.

### Environment

---

- Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.
- In the European Union, the appliance **may not be disposed of with unsorted municipal solid waste**.
- The polyurethane insulation of this appliance was made using **cyclopentane** gas as a blowing agent. Cyclopentane is potentially flammable if exposed to fire.
- The appliance contains a small amount (9g - 11 ml) of **acetone**, a flammable refrigerant which must be disposed of properly, following local regulations.
- PerfectDraft metal kegs are designed to be reusable. Return empty kegs to the shop where you bought them.
- PureDraught PET kegs are single-use. For disposal and recycling, comply with local regulations.
- Beer tubes are not washable; they cannot be cleaned. Dispose of them in a proper way with your general household waste.

# Before using the beer dispenser

---




Read this instruction manual before using the appliance for the first time.

Improper use may result in injury or damage to the product. Incorrect installation, incorrect use or failure to follow the instructions provided will absolve the manufacturer from all liability for damage. Keep these instructions for later reference.

## The safety-alert symbol

---

 This is the safety-alert symbol. All safety messages that follow this sign shall be obeyed to avoid possible harm.

## The safety-alert words

---

“WARNING” warns of hazards that if ignored could possibly cause serious personal injury, death or major property damage.

“CAUTION” warns about hazards, which, if ignored, can or will cause minor or moderate personal injury and/or property damage.

“NOTICE” identifies a situation that may result in property damage.

“NOTE” or “TIP” is followed by helpful information and tips.

# Welcome

---

## Introduction

---

This is the manual for the PerfectDraft beer chiller and dispenser. Read it carefully so you can start enjoying your favorite beer at home.

Many brands are available for PerfectDraft, from local brews to beloved classics. PerfectDraft keeps them at their optimal temperature, ready to pour when you are. Set the temperature using the buttons on the appliance.

### **Connect PerfectDraft**

You can use the PerfectDraft app to access advanced features of the dispenser, to order kegs and more.

## Intended use

---

### **What**

PerfectDraft chills and dispenses **PerfectDraft** kegs. The appliance is also able to dispense **PureDraught** kegs when using a separate PureDraught tap unit not included in this box.

**i** **NOTE** The availability of PerfectDraft and PureDraught kegs and beer brands varies by region.

### **Where**

PerfectDraft is intended for home use, indoors and sheltered from direct sunlight, with at least 10 cm (4 in.) of space around the appliance for optimal performance. Any use of the beer dispenser other than described in this manual will be considered as improper use.

## Dispense PerfectDraft kegs

---

The appliance dispenses from PerfectDraft kegs, using the included PerfectDraft tap unit.

The metal PerfectDraft kegs are **returnable** to the shop where you bought them.

Each PerfectDraft keg comes with a new **beer tube**. To safeguard beer quality, it has to be replaced each time the keg is changed, or at least every 30 days. **The beer tube cannot be cleaned.**

## Dispense PureDraught kegs

---

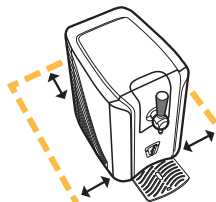
Optionally the appliance also dispenses from PureDraught kegs. These kegs need a PureDraught tap unit, which is not included with this model.

PureDraught kegs are disposable, but easily **recyclable**. Each PureDraught keg also comes with a new beer tube. Details about using PureDraught kegs are available in the manual accompanying the PureDraught tap unit.

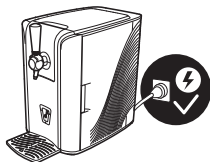
Ask your local retailer about availability.

# Quick start

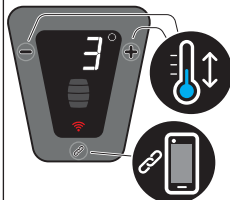
## Getting started



Keep 10 cm of space around the sides and back of the appliance.



Connect to power using the region-specific power supply cable provided.

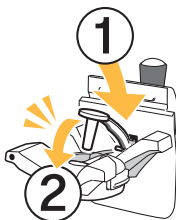


Set the chilling temperature, and connect to Wi-Fi.

## Connect a fresh keg



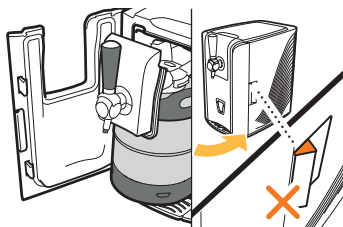
Get a fresh keg and beer tube or use refrigerator chilled kegs to save time.



Insert the beer tube into the tap unit



Install tap unit using both hands



Insert the keg, by hanging it from the rails.

Make sure the door is closed properly. The red marker may not be visible.

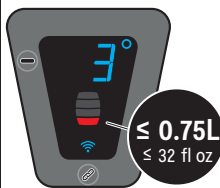


Wait for temperature indicator to turn blue.

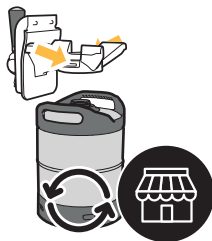


The beer is ready to pour.

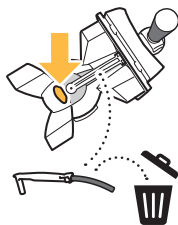
## Remove an empty keg



When the display shows the keg is empty and only foam comes from the spout, change the keg.



Push buttons to release tap unit.



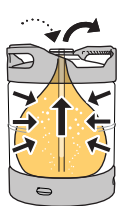
Remove beer tube and dispose to safeguard quality

# The keg

---

## How the keg works

---



PerfectDraft



PureDraught

The keg contains a **collapsible reservoir**. Pressurized air inside the keg pushes beer from this reservoir. Air never touches the beer. This feature keeps the beer fresh for 30 days.

## Pre-chill kegs in a refrigerator

---

We recommend to have a pre-chilled keg on hand to avoid waiting. A keg should be pre-chilled at 7 °C or less, by keeping it in your refrigerator for at least a night.

## Keep open kegs chilled

---

An open keg should always be kept cold at the right temperature. Make sure the appliance stays plugged in. If you are not going to use the appliance for longer than 30 days, remove the keg from the appliance.

**⚠ NOTICE** To remove a PureDraught tap unit from a plastic PureDraught keg that is not empty: pull the keg with the tap unit from the appliance and place it in a sink, then pour beer until it stops flowing. Squeeze the keg to confirm it is soft. Only then can the tap unit be removed from the keg.

**⚠ NOTICE** The beer in a connected keg will keep for 30 days, provided it is kept chilled at all times.



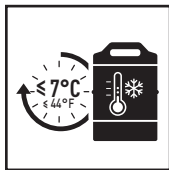
# Keg instructions



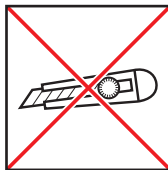
Do not use  
detergents  
on keg



Do not drop  
the keg



Pre-chill kegs to  
 $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$  /  $44\text{ }^{\circ}\text{F}$ )



Do not pierce  
the keg



Do not freeze  
kegs



Maximum  
 $38\text{ }^{\circ}\text{C}$  /  $100\text{ }^{\circ}\text{F}$



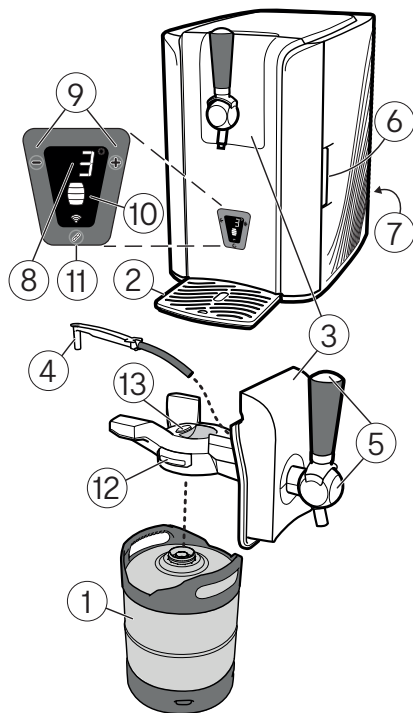
Do not refill  
the keg



Do not burn

# The appliance

## Features



- 1 PerfectDraft Keg
- 2 Slide out drip tray
- 3 Tap unit
- 4 Beer tube
- 5 Interchangeable magnetic medallions
- 6 Door latch
- 7 Power inlet
- 8 Temperature indicator
- 9 Temperature buttons
- 10 Volume indicator
- 11 Wireless connection button
- 12 Tap unit release buttons
- 13 Beer tube release button

# Display and buttons

---

Decrease set temperature button

Increase set temperature button

Beer temperature in °C or °F

Level indicator. Each segment equals 1.5 L. The final segment turns red when less than 0.75L is left.

Wireless connection status light

Connection setup button



Connect the appliance to Wi-Fi to change settings via the PerfectDraft app.

## Temperature display

---

### Orange digits



The keg is warmer than the set temperature.

**i** **NOTE** The beer may foam excessively. Your beer might have too much head. Wait for the beer to cool down.

### Blue digits



The beer is within 2°C of the set temperature. The beer is ready to pour!

**i** **NOTE** Chilling will continue until set temperature is reached.

## White digits



The display digits turn white when adjusting the temperature setting.

**i** **NOTE** The setting is saved and the current beer temperature reappears when you stop adjusting the temperature.

**i** **NOTE** Wait approximately 3 minutes for an accurate temperature reading. The beer temperature on the display is calculated based on the air temperature in the cabinet.

**i** **NOTE** The display always shows 15°C on startup.

## Level indicator

### Full keg



6L  
(1.58 gal.)

### Halfway



3L  
(0.79 gal.)

### Almost empty



≤ 0.75 L  
≤ 25 fl-oz.

**i** **NOTE** The volume is estimated by monitoring how long the air pump needs to work.

## Connection status

The PerfectDraft appliance can connect to the Wi-Fi network, so you can control it through the PerfectDraft app. The wireless icon at the bottom of the display shows the connection status.

**Blinking**



Connecting

**Blue**



Connected

**Red**



No connection

## Specifications

### Appliance

Width	294 mm
Depth including drip tray	515 mm
Height	445 mm (454 mm incl. tap handle)
Power supply	90 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption (when actively cooling)	130 W
Electrical safety	Class II, double insulated
Working pressure	0.12 MPa / 1.2 bar(g) ±0.2 bar(g)
Weight	11.5 kg
Flow rate	1.8 LPM (±0.2L)
Volume indicator	4 indicator lights, in 1.5L increments.
Connectivity	Bluetooth / Wi-Fi

### Appliance settings


Temperature setting	3°C - 7°C displayed with an accuracy of ±2°C
---------------------	----------------------------------------------------

Temperature scale unit	°C / °F Hold both the + and - buttons for 5 seconds to switch between °C or °F.
Pressure setting (Through the app)	<b>1.0 to 1.4 bar(g)</b> Pressure influences flow rate and foaming. Factory setting is 1.2 bar (g).

### Performance

Maximum ambient temperature	PerfectDraft can maintain a beer temperature of 3°C at 38°C ambient temperature at a maximum of 75% RH, when at sea level, with sufficient space around the appliance, and not in direct sunlight.
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Ambient working conditions

Climate class	SN-ST
Ambient temperature range	10°C - 38°C
Indoor use only	
Operating altitude	Up to 3000 m
Humidity range	0 - 75% RH

Values stated on the product labels or in the documentation are obtained under laboratory conditions in accordance with relevant standards. These values may vary depending on operational and environmental conditions of the product.

## Manufactured by

Anheuser-Busch InBev S.A.  
Grand Place 1  
1000 Brussels  
Belgium  
[www.ab-inbev.com](http://www.ab-inbev.com)

# The PerfectDraft app

---

The PerfectDraft appliance connects to Wi-Fi, so you can control it through the PerfectDraft app on your phone.

## Monitor the appliance

---

With the app you can monitor the temperature and the available beer in the keg.

## Change settings

---

### Temperature setting

Set the temperature to your preference through the app.

## Access PerfectDraft services

---

In the app you can also access PerfectDraft online services. Browse brands, order kegs, get support.

## Get updates and new features

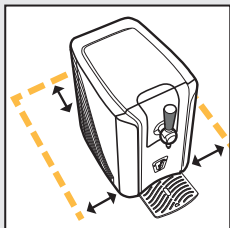
---

We recommend to connect the appliance and use it together with the PerfectDraft app: you'll have access to worthwhile updates and new features for the appliance. Install the app for the latest details.

# Installation

---

Make sure you have **a fresh keg** and **a new beer tube** available.

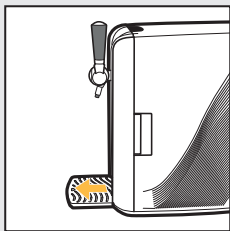
**1****Put the appliance on a level and stable surface.**

Pick a convenient location for PerfectDraft near a wall socket.

**⚠ WARNING** The unit should be placed on a hard and level surface.

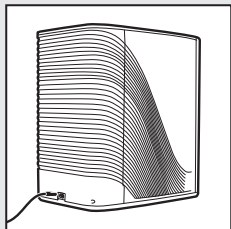
**⚠ CAUTION** The minimum spacing between the dispenser and objects next to it is 10 cm – 4in.

**⚠ NOTICE** Don't place in direct sunlight, and avoid exposure to high temperatures, such as from heating vents, cookers or ovens.

**2****Slide out the drip tray.**

Remove the tape that secures the drip tray during shipping. Pull out the drip tray until you feel a stop.

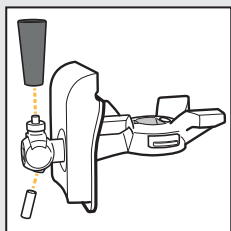


**3****Connect to a wall socket.**

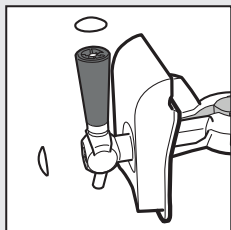
Use the correct power supply cable for your region to connect to an electrical outlet.

**⚠ WARNING** Do not use a damaged power cord.

**i NOTE** Without a tap unit the appliance will not start chilling.

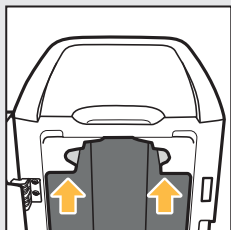
**4****Assemble the tap unit.**

Screw the tap handle on the tap unit and insert the spout.

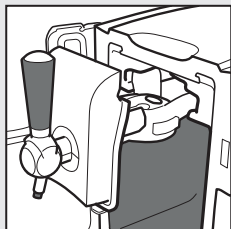
**5****Add your preferred medallions.**

- A** Place 1 magnetic medallion on the tap handle.
- B** Place the other medallion on the front of the tap.

**i** **NOTE** To remove a magnetic medallion, push the edge of the medallion and lift it out.

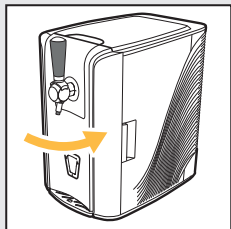
**6****Open the door.**

Undo the latch and open the door. Notice the two rails at the top of the appliance.

**7****Slide in the tap unit.**

Try inserting the tap unit without a keg. Slide it in all the way to the back.

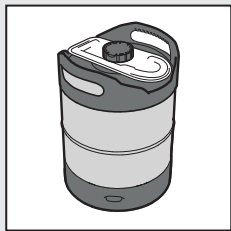
**!** **NOTICE** The tap unit must be inserted fully before you close the door.

**8****Close the door.**

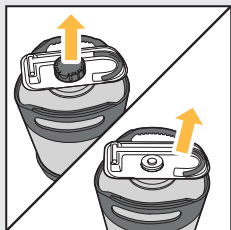
Close the door and make sure the door latch locks. The appliance is ready to start with a fresh, pre-chilled keg.

**i** **NOTE** A door that is not completely closed will impair performance.

## Connect a fresh keg

**1****Get a fresh keg.**

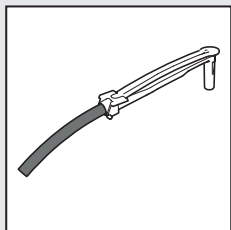
**i** **TIP** The fastest way to start enjoying freshly poured beer is to pre-chill kegs to 7°C or below in your refrigerator. This way, the appliance needs less time to chill it to the set temperature.

**2****Get the new beer tube off the keg.**

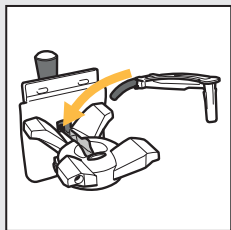
Each keg comes with a packaged new beer tube.

First remove the connection cover from the keg, then pull off the beer tube packaging.

**i** **NOTE** To preserve beer quality, beer tubes are single-use. They cannot be cleaned.

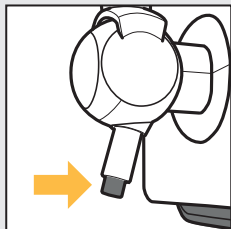


Unpack the beer tube.

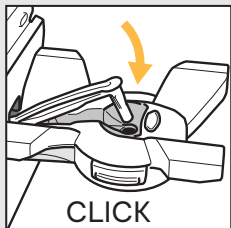
**3****Insert the beer tube.**

Insert the flexible beer spout into a clean tap unit.

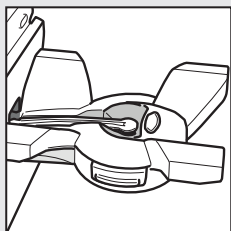
**!** **NOTICE** Always clean the tap unit with warm water and, if necessary, with some washing-up liquid before placing it on a keg.



Push until the tube emerges from the spout.



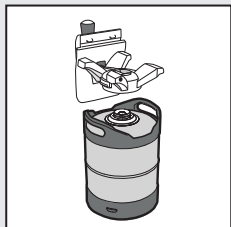
Push down the beer tube into the central opening (until it Clicks).



All set! The tap unit is ready to connect to a fresh pre-chilled keg.

# 4

**Put the tap unit on the keg and push it down firmly (CLICK).**

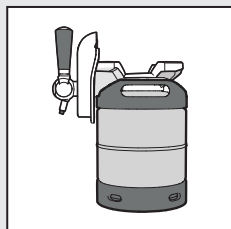


Place the tap unit on the keg. It fits nicely between the carry handles.



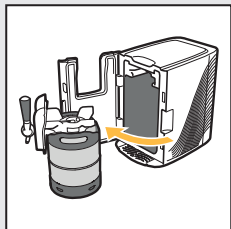
Push down with both hands to pierce the keg. The tap unit must sit level and both buttons must have engaged (SNAP).

**⚠ NOTICE** The tap unit locks onto the keg automatically.

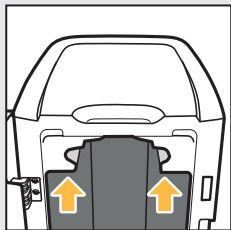


The keg is ready to place in the appliance. Keep it chilled at all times.

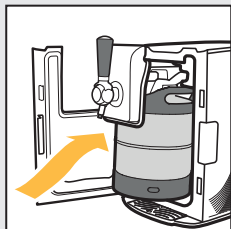
**⚠ NOTICE** Lift the keg using the handles of the top chime. Do not yank the tap unit.

**5****Place the keg in PerfectDraft .**

Open the door of the appliance.



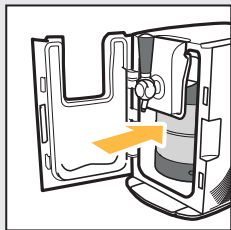
The 2 rails at the top of the cabinet suspend the keg by the tap unit.



Lift the keg and slide it in.

**⚠ CAUTION** Use both hands to fully insert the keg before closing the door.

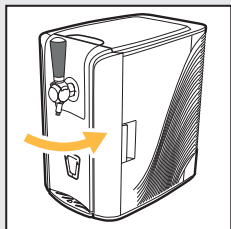
**⚠ NOTICE** Don't lean on the keg or coupler.



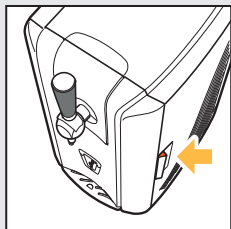
Push the tap unit all the way back.

**6**

**Close the door. Make sure the latch locks.**



Close the door. Make sure the door latch locks.



The top of the latch is marked in red to make it easy to see if the door is ajar.

The pump and cooling will initiate soon after you insert the keg.



**NOTICE** A door that is not properly closed will considerably impair performance.

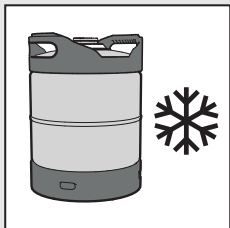


# Chilling

The PerfectDraft beer chiller and dispenser keeps beer at the right temperature and pressure.

**1**

## Insert and chill a keg in the appliance...



Insert a fresh keg into the appliance and wait for it to cool down.

**i TIP** At 23°C ambient temperature you can chill a 23°C keg in about 7 hours.

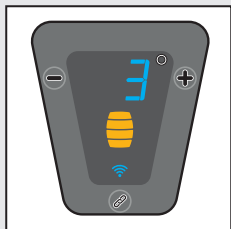
## ... or pre-chill a keg in your refrigerator.

If you want to get started quickly, pre-chill a keg in your home refrigerator before setting up the appliance.

**i TIP** When you insert a pre-chilled 7°C keg in the appliance, it is cooled down to 3°C and ready to pour in  $\pm 3$  hours. This performance is attained at an ambient temperature of 23°C and a relative humidity of 40%.

## 2

### Set the right temperature.



The beer temperature can be set between 3°C and 7°C, using the buttons next to the display. Some brands have a recommended temperature at which they taste their best.

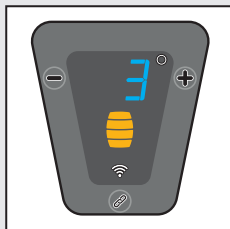
To increase the temperature, push the + button on the right of the display. The digits turn white during temperature setting.

To decrease the temperature, push the - button on the left of the display.

**i** **NOTE** To change the temperature unit between degrees Celsius and degrees Fahrenheit, hold both the + and - buttons for five seconds.

### 3

## Wait until the temperature is right.



Wait until the beer has reached the perfect drinking temperature. The temperature indicator will turn blue. The beer is ready to pour.

**i** **NOTE** At 38°C ambient temperature PerfectDraft will reliably keep a pre-chilled keg at 3°C, however do not expect to cool down a keg from 38°C inside the appliance in a reasonable time frame.

## Pour beer

---

Pouring beer with the perfect foam head takes some practice. Follow the tips below to get the best results.

### Wait until the beer is cold

---

The temperature digits turn blue when the beer temperature approaches the set temperature. Warmer beer foams readily, while cold beer foams less.

**Pre-chill kegs** in your refrigerator to avoid long wait times.

**i** **NOTE:** The beer may foam very little if it is pre-chilled below 3°C in a very cold refrigerator. Adapt your pouring technique to create extra foam.

## Use clean beer glasses

---

Clean your beer glasses with hot water and some dish washing liquid. Thoroughly rinse glasses with cold tap water to remove all grease and soap residue.

**i** **TIP:** Glasses are clean when water runs down them evenly.

**i** **NOTE:** The rinse aid used in dishwashers quickly breaks down the foam head of a freshly poured beer.

## The proper pouring technique

---

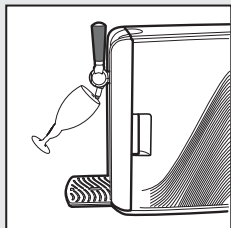
**1** Rinse a glass in cold, fresh water.



For the easiest pour, **always use a clean chilled glass** or rinse a clean glass in cold, fresh water prior to pouring.

**2**

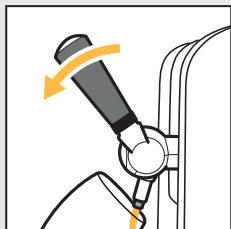
**Hold the glass under the spout at a 45 degree angle.**



Keep the spout as close as possible to the inside of the glass. The spout should not touch the glass or be submerged in the beer, as this will affect the foam head.

**3**

**Fully open the tap handle in one fluid movement.**



**i** **NOTE** Beer only flows properly with the tap fully open.

**4**

Let the beer flow against the wall of the glass about 2 cm (1") below the rim of the glass.

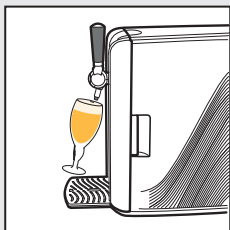


Gradually straighten and lower the glass while the foam head rises to the rim of the glass. To create more foam, increase the distance between spout and glass.

**i** **NOTE** The first pour of each keg may have more foam.

**5**

Release the tap handle.



**i** **NOTE** The beer will foam when closing the tap too slowly.

## 6

### Skim the head if you like.



Skim off excess foam. Do this by moving a skimmer at a 45° angle smoothly across the glass. Skimming the head is common across Europe, except in Germany and the UK. Some brands advise skimming, others don't.

### The ideal serve

---

- Serve immediately.
- Dry the bottom of the glass and place it on a clean beer mat, with the brand facing your guest.

**i** NOTE Don't place the glass directly under the spout, to prevent drops of beer from falling onto the foam head.

## Changing the keg


---

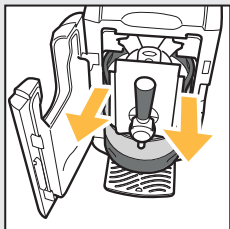
It is time to change the keg once the beer runs out and only foam comes from the spout. The display will also indicate the keg is empty.

**i** NOTE The beer volume indicator turns red if there is less than 0.75 L left (0.2 gal.). Continue pouring until the keg is empty.

**1****Open the door.**

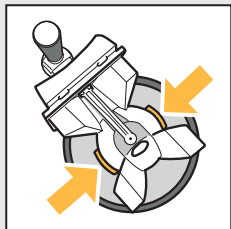
Undo the latch and open the door.

 **NOTICE** Fully open the door to take out the keg.

**2****Pull out the empty keg.**

Pull the keg towards you using both hands to it slide out.



**3****Remove the tap unit from the empty keg.**

Push the release buttons on the left and right side of the tap unit.

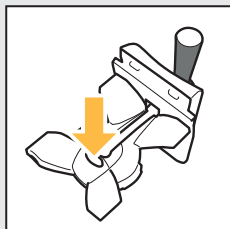
**⚠ NOTICE** To remove a PureDraught tap unit from a PureDraught keg that is not empty: pull the keg with the tap unit from the appliance and place it in a sink, then pour beer until it stops flowing. Squeeze the keg to confirm it is soft. Only then can the tap unit be removed from the keg.



Pull up and remove the tap unit.

# 4

## Remove the used beer tube.

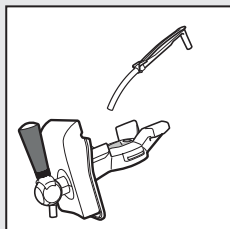


Take the tap unit to a sink. A few drops of beer might fall from the beer tube.

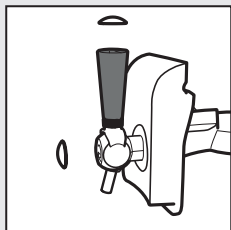
Push the beer tube release button. The beer tube pops up.

**⚠ NOTICE** To preserve beer quality, beer tubes are single-use. They cannot be cleaned. Each keg comes with a new beer tube.

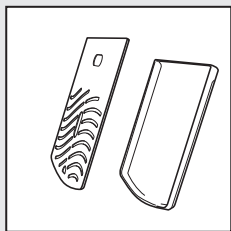
**⚠ NOTICE** Beer will drip from the beer tube during replacement.



Pull out the tube from the spout and dispose of the beer tube. Push from below if it is stuck.

**5****Clean the tap unit and the drip tray.**

- A** Remove the medallions and set aside.
- B** Clean the tap unit. Rinse under running tap water, or use a mild detergent for more thorough cleaning.



- C** Empty and clean the drip tray.


**i** **NOTE** Both parts of the drip tray are dishwasher-proof.

**6****Connect a new keg as described on page 25.**

## Cleaning and maintenance

---

Keep the appliance clean for the best tasting beers. Cleaning also keeps it performing optimally: dust buildup on air vents may affect the cooling system, and dried beer leaves a sticky residue which can prevent components from working well.

 **WARNING** Unplug the power cord before cleaning the appliance.

 **NOTICE**

Do not use harsh or abrasive cleaning agents, hard scouring pads or cleaning sponges.

Do not use cleaning agents with a high alcohol content, or acidic or caustic cleaners.

Do not use defrosting sprays, high-pressure or steam cleaners.

## **Cleaning the drip tray**


---


Empty and clean the drip tray at least once a day. Both parts of the drip tray are dishwasher-proof.

## **Cleaning the tap unit**

---

- The detachable spout can be cleaned in the dishwasher if it requires thorough cleaning.
- Remove and set aside the medallions during cleaning.
- Rinse the tap unit with warm water and some mild detergent.
- Rinse well afterwards, and allow the tap unit to dry out before re-installing the spout and medallions.
- Connect it to a fresh keg as described on page 25.

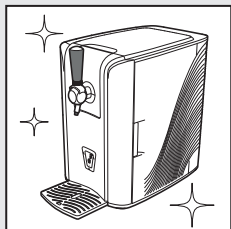
 **NOTICE** To preserve beer quality, beer tubes are single-use. They cannot be cleaned and must be changed with each new keg. Each keg comes with a new beer tube.

 **NOTICE** The tap unit is not dishwasher-proof.

## Cleaning the appliance

1

**Clean the appliance surfaces.**



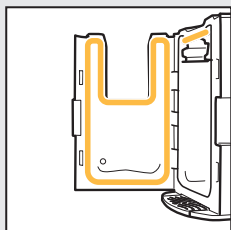
Use a damp cloth and some mild detergent to clean the appliance. Wipe dry the appliance.

**CAUTION** Avoid water dripping into the appliance vents.

**CAUTION** Thoroughly dry the appliance before plugging it back in.

2

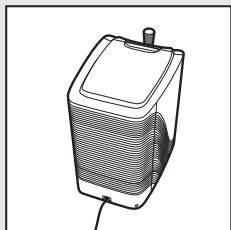
**Clean the door seal.**



The door seal of PerfectDraft is crucial for cooling performance. It should never be dirty, sticky or damaged. Take extra care when cleaning the door seal.

### 3

## Clean the air vents



Keep the air vents clean for optimal performance. Use a brush or vacuum cleaner.

## Defrosting

When you experience ice build-up inside the cabinet, defrost the appliance by unplugging it for a while. Leave the door open. Melt water will drain into the drip tray.

**⚠ CAUTION** Do not use sharp objects to forcibly remove ice.

**⚠ NOTICE** The drip tray may fill up. If there is significant ice build-up, empty the drip tray before it overflows.

**i NOTE** Make sure to close the door well every time and check that the door seal is not damaged in case of condensation or frost build-up.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Display messages</b>		
do	Door is open.	This is not an error. Note that the appliance cannot detect a malfunctioning door sensor. Chilling stops if the door remains open for longer than 30 seconds.
E0	Cannot generate pressure, no keg is detected.	Open and close the door to reset. A bad keg connection is the likely cause, recheck the tap unit connection. This message can also pop up in case you re-insert a near-empty keg that has depressurized while it was set aside in your refrigerator. Open and close the door repeatedly to re-pressurize the near-empty keg.
E1	Serious air leak, the pump runs for too long.	Check that the tap unit is well connected. Reconnect. If error reappears, replace the keg. If the error reappears after replacing the keg, contact your local distributor.
E2	Ambient temperature too high.	Move the appliance to a cooler environment. Do not place in direct sunlight.
E3	Possible fan problem: the cooling element is overheating	Check that the fans are running. In case of a defective fan, contact your local distributor. Also make sure the air flow is not blocked. Clean the fans and the ventilation grilles, and provide enough space around the appliance.
E4	Problem with temperature sensor inside cooling cabinet.	Possible defective sensor: perform a hard reset by powering off the appliance. If error reappears, contact your local distributor.

Problem	Cause	Solution
E5	Problem with temperature sensor on cooling element.	Possible defective sensor: perform a hard reset by powering off the appliance. If error reappears, <b>contact your local distributor.</b>
E6	Ambient temperature sensor problem.	Possible defective sensor: perform a hard reset by powering off the appliance. If error reappears, <b>contact your local distributor.</b>
E7	Pressure sensor problem.	Possible defective sensor: perform a hard reset by powering off the appliance. If error reappears, <b>contact your local distributor.</b>
Blinking wireless symbol	Appliance is connecting	

### Dispenser does not work

The dispenser is not powered.	Not plugged in.	Check if the dispenser has power when plugged in: the LEDs are working.
	The outlet is not powered.	Check that the outlet is powered.
The cooling doesn't work.	Appliance is measuring temperature.	The display shows 15°C at startup while the appliance is measuring the temperature. Wait for a few minutes until the temperature reading becomes accurate.
	Door is not closed.	Close the door. Make sure the latch locks. Chilling stops if the door remains open for longer than 30 seconds.

### Too much foam

Too much foam in first glass.	The first glass always has more foam.	This only happens during the first pour of a keg. The next glass should be OK.
Consistently too much foam.	Beer temperature is too high.	More cooling time is required. Read the solutions under "Beer is too warm" on page 50.
	Incorrect pouring technique.	Fully open the tap handle in one go, hold the glass at the right angle. Read more about the perfect pour on page 33.



Problem	Cause	Solution
	Keg was dropped or shaken.	A dropped or shaken keg will foam, even when the beer is cold. Wait 2 hours while refrigerating the keg and the foaming problem will disappear.
	The glass is not clean or it is too warm.	The glass must be perfectly clean. Clean the glass and rinse with cold water. The glass should preferably be chilled. Warm glasses cause more foaming. Read more about cleaning beer glasses on page 34.
	The beer tube is deformed.	The beer tube may have temporarily deformed after a long period of no usage. This problem disappears after a few pours. If not, replace the beer tube.
	The keg isn't pierced correctly.	The beer tube should have cleanly pierced the keg closure. Make sure to swiftly push straight down when placing the tap unit on the keg. Replace beer tube if necessary. Read more on page 20.

### Too little foam

Too little foam during pouring.	Incorrect pouring technique.	Fully open the tap handle, hold the glass correctly. Read more about the perfect pour on page 40.
	The glass is not clean.	The glass must be perfectly clean. Read more about cleaning beer glasses on page 34.
	The beer is super-chilled.	If you are using a keg that is pre-chilled near 0°C, the beer will foam a lot less. To increase the amount of foam during pouring, hold the glass further from the spout and hold it more upright. Since the appliance will keep the beer at the right temperature, this problem will disappear by waiting a while.
The foam head disappears quickly.	The glass is not clean.	The glass must be perfectly clean. Read more about cleaning beer glasses on page 34.

Problem	Cause	Solution
The beer is flat.	The beer is past its sell-by date.	Check the date printed on the keg.
	The beer keg has been connected for more than 30 days.	This is normal. Connect a new keg as described on page 25.

## Low beer flow

Low beer flow.	The keg is almost empty.	The keg icon on the front of the appliance turns red when less than 0.75 L (0.2 gal.) of beer is left. When the keg is almost empty, the dispense speed slows and eventually stops. Replace the keg as explained on page 25.
	The tap handle isn't fully opened during dispensing.	Fully open the tap handle when pouring.
	Very low frequency of use in hot climates. Beer in the spout has dried and hinders beer flow.	Loosen the residue by squeezing the flexible beer tube that extends from the spout. Flush out residue by briefly opening the tap before serving any beers. <b>To safeguard hygiene, do not use bare hands when manipulating the beer tube.</b>
	Obstruction in the air channel of the keg closure.	Disconnect the non-empty keg in a sink, as described on . The air channel is located off-center. If there is an obstruction, it can be removed by clearing the air channel with a toothpick or similar implement. Reconnect and try dispensing again.
The beer tube is deformed.	The beer tube may have temporarily deformed after a long period of no usage. This problem disappears after a few pours. Verify the beer tube hasn't buckled. The beer tube must extend slightly from the spout. Replace the beer tube if necessary.	

Problem	Cause	Solution
<b>Beer or condensation leaks</b>		
5 to 10 drops from the dispense spout.	The spout is still draining.	This is normal. After dispensing, remaining beer will drip from the spout, and into the drip tray. Empty and clean the drip tray daily.
Continuous dripping from the tap.	The beer tube is damaged and leaking.	Replace the beer tube. Take out the keg and perform this action in a sink, as beer can still leak from the keg. Reconnect the keg using a new beer tube.
Water in the cooling cabinet.	Condensation.	Some condensation is perfectly normal. Water vapor is always present in the air, and condenses once it is cooled down in the cabinet. Clean with a cloth if necessary. If the amount of condensation is excessive, check that the door is always properly closed and that the door seal is not damaged. In case of a damaged door seal, contact your local distributor.
Beer leaks from inside the appliance.	The beer tube has popped up from the keg.	Make sure the beer tube sits below the retainer button of the tap unit.
	The beer tube hasn't correctly pierced the keg.	Replace the keg and beer tube. <b>Never disconnect the tap unit from a pressurized PureDraught keg or beer may spray from the keg. Always release pressure first: pull out the keg, then open the tap and pour until no more beer flows from the spout.</b> Only then can the tap unit be removed. Do this in a sink, as beer can still leak from the keg. Reconnect using a new beer tube.
	The drip tray has overflowed.	Empty drip tray occasionally to prevent overflow.

Problem	Cause	Solution
---------	-------	----------

Beer is too warm		
------------------	--	--

Beer temperature is above 7 °C.	The unit isn't connected to power supply.	Connect the appliance to the power supply.
	The keg needs more time to cool down to the correct temperature.	Expect to wait approximately 16 hours to cool down a room temperature keg to the correct temperature in the appliance. The ideal dispensing temperature for most beers is around 3 °C (37.4 °F) Above 7 °C (44.6 °F): beer may foam. The temperature indicator will turn blue when the set temperature is reached. The colder the beer, the easier it is to control the foam head.
	The door isn't closed.	Check that the door is closed properly. The door latch is completely closed, and the door seal isn't damaged. In case of a damaged door seal, contact your local distributor.
	The dispenser was disconnected and the keg has warmed up.	Leave the dispenser connected to the power supply as long as a keg is inside, to guarantee fresh and chilled beer. Check that the dispenser is connected to an outlet that stays powered at all times.

Problem	Cause	Solution
	The dispenser is located in an environment that is too hot, or in direct sunlight.	The dispenser can keep beer at the minimum temperature of 3°C when the ambient temperature is 38°C or less. The dispenser can dispense in temperatures of up to 38 °C (100.4 °F). Do not place the dispenser in direct sunlight. Move the cooling unit to a cooler location, or shelter it from direct sunlight.
	Objects or walls are blocking the ventilation grilles at the sides and back.	Ensure a minimum spacing of 10 cm (4 in.) around the appliance. Remove obstructions and/or clean the ventilation grilles.
	The ambient temperature where the cooling unit is located exceeds 38 °C (100.4 °F).	Move the cooling unit to a cooler location.
	The internal fan is blocked by dust.	Try cleaning the fan from the outside, using a vacuum cleaner and/or compressed air. Unplug before performing maintenance. Do not open the appliance. If necessary, take it to a qualified service technician.

### Other problems

Cannot close the door.	Obstruction in cooling cabinet.	Check that nothing has fallen into the dispenser which prevents the <u>keg from being inserted all the way</u>
	Tap unit isn't on the keg correctly.	Make sure the tap unit has been properly placed on the keg. Both buttons should have snapped below the ring on the neck of the keg. Read how to do this on <a href="#">page 20</a> .
	Keg isn't fully inserted.	Check that the keg is inserted all the way, as described on <a href="#">page 21</a> .

Problem	Cause	Solution
Volume indicator is wrong.	The volume indicator is not designed to be extremely accurate.	The dispenser calculates the beer level by measuring the dispense pressure on the keg. Opening and closing the door resets the calculation and might make it less accurate for the remainder of the keg. Avoid opening the door between keg changes.
Noise.	Air pump is active.	The air pump keeps the beer at constant pressure, and will be audible during and after dispensing. It switches off automatically.
	Fans are running.	The fans cool the cooling element at the back. Fan speed automatically changes according to the ambient temperature and cooling mode, so the noise level will vary. Check that the door is closed properly, or fans will keep running.
The air pump keeps turning on without dispensing.	Air is leaking, and the air pump keeps compensating.	The air pump might activate very occasionally to keep the keg at the right pressure. If this happens in short intervals (seconds to a few minutes), verify the tap unit is connected correctly. Check there is no dirt or debris between the keg and the seal of the tap unit.
The beer tube pops up when connecting a keg.	The beer tube isn't seated behind the retainer button.	Insert the beer tube before placing the tap unit on the keg. Make sure the retainer button snaps above the connecting part of the beer tube.
Can't insert the beer tube	The beer tube snags inside the tap unit.	Wet the beer tube slightly to ease insertion. Make sure the tap unit is clean.
The beer tube is stuck.	The tube cannot be removed when the tap unit is still on the keg.	Make sure you have removed the tap unit from the keg first. Release the tube from the keg unit by pressing the release button. It should pop up. If not, push the tube out from below.

Problem	Cause	Solution
	The tap is closed when using the optional PureDraught tap unit.	In the PureDraught tap unit, the tap must be opened to remove the beer tube.
	The tube is stuck because of sticky beer residue inside the tap unit.	Rinse the tap unit with fresh warm water until the beer tube becomes unstuck. After extracting the tube, give the tap unit a thorough wash as described on page 27.
The keg fell.	Kegs can be slippery because of condensation. Take care.	Check for damage to the keg. Let the keg rest for 2 hours. Afterwards, connect the keg as normal.

## Unidentified problems

If no specific problem can be identified, please perform a fresh start:

- Open the appliance and remove the keg.
- Disconnect the keg as described on page 24.
- Turn off the appliance by disconnecting the power, then plug it back in.
- Connect a **new keg** with a **new beer tube**, as described on page 19.
- Leave the keg inside the powered appliance for **12 - 16 hours** to cool down.
- Retry pouring a beer.

If the problem persists, contact customer service.

# Disposal & recycling

---

## Disposal of consumables and packaging

---

### Disposal of PureDraught kegs

PureDraught kegs are designed to be recyclable. They are made from PET. For disposal, comply with local regulations.

### Disposal of used beer tubes

Beer tubes are not washable; they cannot be cleaned and must be replaced at least every 30 days.

Dispose of them in a proper way with your general household waste.

### Disposal of packaging

The packaging of the product is recyclable and marked accordingly. Dispose of it in a proper way.

## Disposal of the appliance

---

### In the EU



The wheeled bin symbol indicates that the product you have purchased is waste electrical and electronic equipment (WEEE) at the end of its working life.

WEEE is not to be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling, please take the appliance to a designated collection point where it will be accepted free of charge. Disposing of the product correctly will help save resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment, which could



otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point. Penalties may be incurred for incorrect disposal of WEEE, in accordance with your national legislation.

### **Outside the EU**

For disposal in countries outside of the European Union, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Scrap the appliance in compliance with local regulations on waste disposal, taking it to a special collection center.

## **Compliance**

---




## Dans ce manuel


---

- 57** Consignes de sécurité importantes
- 64** Avant d'utiliser la tireuse à bière
- 65** Bienvenue
- 67** Démarrage rapide
- 69** Le fût
- 71** L'appareil
- 72** Affichage et boutons
- 74** Spécifications
- 76** L'appli PerfectDraft
- 76** Installation
- 80** Brancher un fût
- 86** Refroidissement
- 89** Tirer la bière
- 93** Changer le fût
- 96** Nettoyage et entretien
- 100** Dépannage
- 110** Mise au rebut et recyclage
- 111** Conformité

# Consignes de sécurité importantes

---

 LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

 Le non-respect des instructions répertoriées dans les paragraphes suivants peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels, des blessures graves et / ou la mort.

## Sécurité générale

---

- Avant d'installer ou d'utiliser le produit, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne pas utiliser l'appareil à toutes fins autres que celles prévues. Le fournisseur ne sera pas responsable des blessures ou dommages dus à une utilisation non conforme.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou équivalent comme : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les maisons de ferme et par les clients des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type " bed and breakfast " ; la restauration et les situations non commerciales similaires.
- La tireuse **comporte des pièces sous pression**. N'utilisez la tireuse que conformément aux instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et des dommages à l'appareil.
- Ce système ne peut être utilisé que par des personnes en **âge de consommer de l'alcool**.

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites doivent recevoir une supervision ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et confirmer qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Ne stockez rien dans la tireuse autre que les fûts de bière recommandés par le fabricant.
- Sauf indication contraire dans les instructions, veillez à ce que la tireuse soit branchée à tout moment pour garder la bière fraîche.
- **Ne bloquez pas les bouches d'aération** de l'appareil. Laissez au minimum 10 cm – 4" d'espace libre autour de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil en plein soleil.
- Ne pas percer l'évaporateur du système de réfrigération. L'évaporateur renferme une petite quantité d'**acétone**. L'acétone est **inflammable** et peut provoquer des irritations des yeux et de la peau. **Ne pas inhaler** les vapeurs d'acétone.
- En cas de fuite d'acétone, débranchez l'appareil. Aérez la pièce. Prévenez le service après-vente.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets chauds ou du feu.
- Ce produit a été conçu pour être utilisé à une altitude allant jusqu'à 3000 mètres (9842') au-dessus du niveau de la mer.
- Ne montez, ne branchez et ne mettez l'appareil au rebut que conformément aux instructions.
- L'isolation en polyuréthane de cet appareil a été réalisée en utilisant du gaz **cyclopentane** comme agent d'expansion. Le cyclopentane est potentiellement inflammable s'il est exposé au feu.

### **Utiliser l'appareil en toute sécurité**

---

- Si l'appareil est débranché de l'alimentation électrique pour cause de non-utilisation, il faut toujours vider et retirer le fût et jeter le tuyau de bière.

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

- Dépressurisez les fûts PureDraught avant de retirer l'unité de robinet. Sinon, de la bière pourrait s'échapper du fût.
- Ne placez pas d'objets sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas s'appuyer sur le fût ou le robinet une fois qu'il est inséré.
- Veillez à ne pas vous pincer les doigts en fermant la porte.
- Ne forcez pas sur la charnière de la porte.

### Sécurité électrique

---

- Pour éviter tout risque électrique, n'ouvrez pas l'appareil.
- **Débranchez toujours l'appareil du secteur pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.**
- Vérifiez que la tension renseignée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Utilisez uniquement le **cordon d'alimentation spécifique au pays ou à la région** livré avec l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas écrasé ou endommagé.
- Respectez tous les codes électriques locaux pour réaliser les branchements.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé à l'aide d'une pièce de rechange approuvée afin d'éviter tout choc électrique.
- Ne touchez jamais des pièces électriques si vos mains sont mouillées ou humides.
- N'utilisez pas de rallonge pour connecter l'appareil à l'alimentation électrique. Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

# LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

## **Transport et stockage**

---

- **Transport à la verticale.** Ne placez jamais l'appareil sur le côté.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique avant d'essayer de déplacer l'appareil.
- Ne soulevez pas l'appareil par sa porte ou par la poignée du robinet. Soulevez toujours l'appareil par le bas.
- L'appareil peut être stocké à des températures comprises entre 5°C et 75°C, à une humidité relative de 75% et à des altitudes allant jusqu'à 3000m.

## **Nettoyage et entretien**

---

- Veillez à garder l'appareil propre. Les résidus de bière séchée sont particulièrement collants.
- Videz le plateau égouttoir avant qu'il ne déborde.
- Maintenez le moteur de refroidissement propre pour de meilleures performances. Enlevez la poussière de l'arrière de l'appareil avec une brosse ou un aspirateur.
- Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyage durs ou abrasifs, de tampons à récurer durs ou d'éponges de nettoyage.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits de nettoyage à forte teneur en alcool, ni de nettoyeurs acides ou caustiques.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur, d'élément chauffant électrique ou de spray de dégivrage pour dégivrer ou nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'unité de robinet peut être rincée ou essuyée avec un chiffon humide et un détergent doux pour la nettoyer. **L'unité de robinet n'est pas lavable au lave-vaisselle.**

# LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

■ Seuls le plateau égouttoir, son couvercle et le bec peuvent aller au lave-vaisselle.

## Au sujet du tuyau à bière

---

■ Cet appareil utilise des tuyaux à bière remplaçables pour garantir la qualité de la bière. **Le tuyau à bière doit être remplacé à chaque changement de fût, et au moins tous les 30 jours.** Si ce n'est pas le cas, la qualité de la bière s'en ressentira.

■ **Les tuyaux à bière sont à usage unique. Ils ne peuvent pas être nettoyés.**

■ Installé correctement, le tuyau à bière doit sortir légèrement du bec.

## Au sujet du fût

---

■ Cet appareil utilise des fûts spécialement conçus. N'utilisez pas de fûts autres que ceux recommandés par le fabricant.

■ Lisez et respectez toujours les instructions et les avertissements de sécurité mentionnés sur le fût avant de le connecter à la tireuse.

■ Lorsque vous retirez le couvercle de fermeture du fût, vérifiez que la fermeture du fût est propre avant de la connecter.

■ Vérifiez que le fût est connecté correctement.

■ Ne tirez pas brusquement le fût par l'unité de robinet. Soulevez-le délicatement par les poignées du fût ou par le robinet pour le transporter.

■ N'utilisez pas de fût endommagé ou déformé dans la tireuse. Retournez un fût endommagé au magasin où vous l'avez acheté.

■ **Dépressurisez les fûts PureDraught avant de retirer l'unité de robinet. Sinon, de la bière pourrait s'échapper du fût.**

■ Ne consommez pas de bière provenant de fûts qui ont été dans la tireuse pendant plus de 30 jours.

■ Ne connectez pas un fût à une autre source de pression externe.

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

- Refroidissez les fûts au préalable, mais ne conservez jamais les fûts au congélateur. Le gel peut endommager gravement le fût.
- Ne stockez pas les fûts pleins à des températures supérieures à 38 °C.
- Manipulez toujours les fûts avec précaution. Ne secouez pas le fût. Ne faites pas tomber le fût.
- Prenez garde aux gouttelettes de condensation pour éviter que le fût ne glisse entre les mains.
- Ne percez pas un fût et ne brûlez pas un fût, même s'il est vide.
- Tenez les fûts à l'écart des sources de chaleur (par exemple, systèmes de chauffage, cuisinières à gaz) et des substances chimiques (détergents, acides, etc.)
- Gardez les fûts dans leur boîte ou caisse jusqu'au moment où vous devez en connecter un nouveau.
- Les fûts ne sont pas empilables.
- N'utilisez pas de couteau pour ouvrir la boîte du fût, car cela pourrait l'endommager.
- **Les fûts ne sont pas rechargeables par l'utilisateur.**

### Réparations

---

- N'utilisez pas la tireuse lorsque des pièces sont manquantes ou cassées.
- Seul du personnel formé peut procéder à l'entretien des pièces internes.
- Utilisez toujours des pièces d'origine : le fabricant ou le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour des pièces qui ne sont pas d'origine ou qui ne sont recommandées par le fabricant.
- Toute réparation qui n'est pas spécifiquement décrite dans le présent manuel ne peut être effectuée que par des personnes dûment formées.



# LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LA TIREUSE À BIÈRE.

## Environnement

---

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Ainsi, vous faites un geste pour l'environnement.
  - Dans l'Union européenne, l'appareil **ne peut pas être éliminé avec les déchets solides communaux non triés**.
  - L'isolation en polyuréthane de cet appareil a été réalisée en utilisant du gaz **cyclopentane** comme agent d'expansion. Le cyclopentane est potentiellement inflammable s'il est exposé au feu.
  - L'appareil contient une petite quantité (9g - 11 ml) **d'acétone**, un réfrigérant inflammable qui doit être éliminé de manière appropriée, conformément à toutes les réglementations locales.
  - Les fûts PerfectDraft en métal sont conçus pour être réutilisables. Rapportez les fûts vides au magasin où vous les avez achetés.
  - Les fûts PureDraught fabriqués en PET ne sont pas réutilisables. Pour l'élimination et le recyclage, respectez la réglementation locale.
  - Les tuyaux à bière ne sont pas lavables ; ils ne peuvent pas être lavés.
- Éliminez-les de manière appropriée avec vos déchets ménagers généraux.

# Avant d'utiliser la tireuse à bière

---




Lisez ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures ou endommager le produit. Une installation et une utilisation incorrectes ou le non-respect des instructions fournies par le fabricant dégagent le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

## Le symbole d'alerte de sécurité

---

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Tous les messages de sécurité qui suivent ce signe doivent être respectés pour éviter d'éventuels dommages.

## Les mots d'alerte de sécurité

---

« **AVERTISSEMENT** » met en garde contre les dangers qui, s'ils sont ignorés, pourraient entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels majeurs.

« **ATTENTION** » met en garde contre les dangers qui, s'ils sont ignorés, peuvent ou vont causer des blessures légères ou modérées et / ou des dommages matériels.

« **REMARQUE** » identifie une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

« **NOTE** » ou « **CONSEIL** »: sont suivis d'informations et conseils utiles.

# Bienvenue

---

## Introduction

---

Ceci est le manuel de la tireuse/refroidisseuse à bière PerfectDraft. Lisez-le attentivement pour pouvoir déguster votre bière préférée à la maison.

La gamme PerfectDraft est très variée, allant de brasseries locales aux classiques indémodables. PerfectDraft conserve la bière à la bonne température, prête à être servie.

Réglez la température en utilisant les boutons de l'appareil.

### Connecter PerfectDraft

Vous pouvez utiliser l'application PerfectDraft pour accéder aux fonctions avancées de la tireuse, commander des fûts et plus encore.

## Utilisation prévue

---

### Quoi

PerfectDraft permet de refroidir et de tirer les fûts

**PerfectDraft**. Des fûts **PureDraught** peuvent aussi être utilisés, au moyen d'une unité de robinet PureDraught séparée, non incluse dans cette boîte.



**NOTE** La disponibilité des fûts PerfectDraft et PureDraught et des marques de bière varie selon les régions.

### Où

PerfectDraft est destiné à un usage domestique, à l'intérieur et à l'abri des rayons directs du soleil, avec un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil pour des

performances optimales.

Toute utilisation de la tireuse à bière autre que celle décrite dans le manuel sera considérée comme une utilisation inappropriée.

## Tirer les fûts PerfectDraft

---

L'appareil permet de tirer des fûts PerfectDraft, en utilisant l'unité de robinet PerfectDraft incluse.

Vous pouvez **rendre** les fûts PerfectDraft en métal dans le magasin où vous les avez achetés.

Chaque fût PerfectDraft est livré avec un nouveau **tuyau à bière**. Pour garantir la qualité de la bière, il doit être remplacé chaque fois que le fût est changé, ou au moins tous les 30 jours. **Le tuyau à bière ne peut pas être nettoyé.**

## Tirer des fûts PureDraught

---

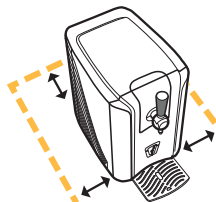
L'appareil permet également de tirer des fûts PureDraught. Ces fûts nécessitent une unité de robinet PureDraught, non fournie avec ce modèle.

Les fûts PureDraught sont jetables, mais facilement **recyclables**. Chaque fût PureDraught est également livré avec un nouveau tuyau à bière. Les détails concernant l'utilisation des fûts PureDraught sont disponibles dans le manuel accompagnant le robinet PureDraught.

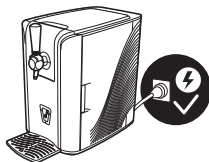
Pour toute question de disponibilité, adressez-vous à votre fournisseur local.

# Démarrage rapide

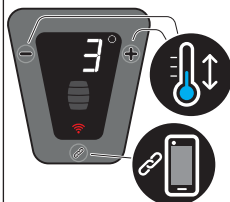
## Pour commencer



Laissez un espace de 10 cm autour des côtés et de l'arrière de l'appareil.



Branchez l'appareil sur le secteur à l'aide du cordon d'alimentation spécifique à la région fourni.

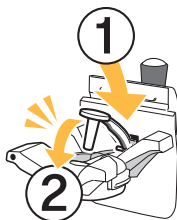


Réglez la température et connectez l'appareil au Wi-Fi.

## Installer un fût frais



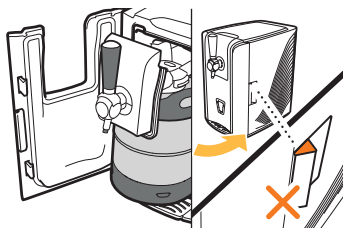
Procurez-vous un fût frais et un tuyau à bière ou utilisez des fûts réfrigérés pour gagner du temps.



Insérez le tuyau à bière dans l'unité de robinet.



Installez l'unité de robinet en utilisant les deux mains.



Insérez le fût en utilisant les rails.

Vérifiez que la porte est bien fermée. Le repère rouge n'est pas toujours visible.

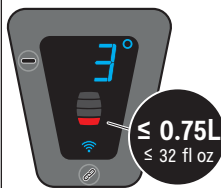


Attendez que l'indicateur de température devienne bleu.

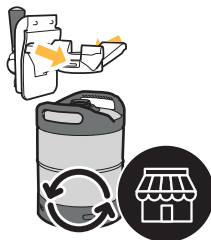


La bière prête à être tirée.

## Retirer un fût vide



Une fois la bière épuisée et que seule de la mousse sort du bec, changez le fût.



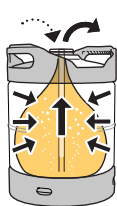
Pressez les boutons pour détacher l'unité de robinet.



Retirez le tuyau à bière et jetez-le pour préserver la qualité.

# Le fût

## Comment le fût fonctionne



PerfectDraft



PureDraft

Le fût contient un **réservoir pliable**. De l'**air comprimé** présent dans le fût fait couler la bière à partir de ce réservoir. L'air n'entre jamais en contact avec la bière. L'appareil conserve la bière fraîche durant 30 jours.

## Pré-réfrigérez des fûts dans un réfrigérateur

Nous vous recommandons de conserver des fûts pré-réfrigérés pour gagner du temps. Les fûts doivent être pré-réfrigérés à 7 °C ou moins, en les réfrigérant pendant au moins une nuit.

## Garder les fûts entamés frais

Un fût ouvert doit toujours être conservé à la bonne température. Assurez-vous que l'appareil reste branché. Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pour plus de 30 jours, retirez le fût de l'appareil.

**⚠ REMARQUE** Pour retirer une unité de robinet PureDraft d'un fût PureDraft non vide : retirez le fût avec l'unité de robinet de l'appareil et placez-le dans un évier, puis versez la bière jusqu'à ce qu'elle ne coule plus. Pressez le fût pour confirmer qu'il n'est plus sous pression. Ce n'est qu'alors que l'unité de robinet peut être retirée du fût.

**!** REMARQUE La bière contenue dans un fût connecté se conserve pendant 30 jours, à condition d'être maintenue au frais en permanence.

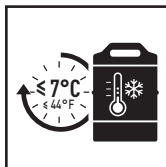
## Instructions pour le fût



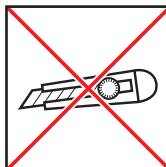
N'utilisez pas de détergents sur le fût



Ne faites pas tomber le fût



Pré-refrigerer les fûts à  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  /  $44^{\circ}\text{F}$



Ne percez pas le fût



Ne congelez pas les fûts



Maximum  $38^{\circ}\text{C}$  /  $100^{\circ}\text{F}$



Ne remplissez pas le fût

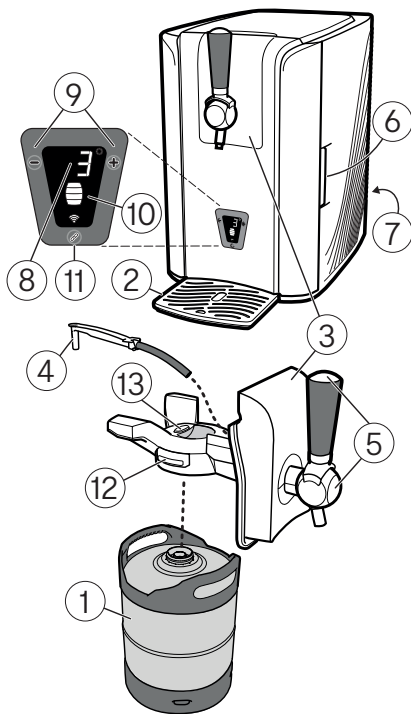


Ne brûlez pas les fûts



# L'appareil

## Caractéristiques



- 1 Fût PerfectDraft
- 2 Retirer le plateau égouttoir
- 3 Unité de robinet
- 4 Tuyau à bière
- 5 Médaillons magnétiques interchangeables
- 6 Verrouillage de porte
- 7 Entrée de courant
- 8 Indicateur de température
- 9 Boutons de température
- 10 Indicateur de volume
- 11 Bouton de connexion Wi-Fi
- 12 Boutons de déconnexion de l'unité de robinet
- 13 Bouton de déconnexion du tuyau à bière

# Affichage et boutons

Bouton pour diminuer la température

Température de la bière en °C ou °F

Indicateur de statut de la connexion Wi-Fi



Bouton pour augmenter la température

Indicateur de niveau. Chaque segment correspond à 1.5 L/ Le dernier segment devient rouge quand il reste moins de 0.75 L dans le fût.

Bouton de réglage de la connexion

Connectez l'appareil au Wi-Fi pour modifier les paramètres via l'appli PerfectDraft.

## Affichage de la température

### Chiffres orange



Le fût est plus chaud que la température demandée.

**i** **NOTE** La bière pourrait mousser à outrance. Le col de mousse pourrait être trop important. Attendez que la bière refroidisse.

### Chiffres bleus



La bière est à une température proche de la température demandée (2°C) La bière est prête à être tirée !

**i** **NOTE** Le refroidissement continue jusqu'à atteindre la bonne température.

## Chiffres blancs



Lorsque vous modifiez les paramètres de la température, les chiffres deviennent blancs.

**i** **NOTE** Le réglage est enregistré et la température actuelle de la bière réapparaît une fois les modifications validées.

**i** **NOTE** Attendez environ 3 minutes pour obtenir une lecture précise de la température. La température de la bière affichée sur l'écran est calculée en fonction de la température de l'air dans l'appareil.

**i** **NOTE** L'écran affiche toujours 15°C au démarrage.

## Indicateur de niveau

### Fût rempli



6L  
(1.58 gal.)

### Fût à moitié vide



3L  
(0.79 gal.)

### Fût presque vide



≤ 0.75 L  
≤ 25 fl-oz.

**i** **NOTE** Le volume est estimé en fonction du temps de fonctionnement de la pompe à air.

## Statut de la connexion

L'appareil PerfectDraft peut se connecter au réseau Wi-Fi, afin que vous puissiez le contrôler via l'appli PerfectDraft. L'icône Wi-Fi en bas de l'écran indique l'état de la connexion.

**Clignotant**



Connexion

**Bleu**



Connecté

**Rouge**



Pas de  
connexion

## Spécifications

### Appareil

Largeur	294 mm
Profondeur, plateau égouttoir inclus	515 mm
Hauteur	445 mm (454 mm poignée du robinet incluse)
Alimentation	90 - 240 V AC, 50/60 Hz
Consommation d'énergie (pendant refroidissement)	130 W
Sécurité électrique	Classe II, isolation double
Pression de fonctionnement	0.12 MPa / 1.2 bar(g) ±0.2 bar(g)
Poids	11.5 kg
Débit	1.8 LPM (±0.2L)
Indicateur de volume	4 lumières, par 1.5 L.
Connectivité	Bluetooth / Wi-Fi

### Réglages de l'appareil

Réglage de la température	3°C - 7°C avec une précision de ±2°C
---------------------------	-----------------------------------------

Unité utilisée	°C / °F Maintenez les boutons + et - pendant 5 secondes pour passer de °C à °F et inversement.
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Réglage de la pression (via l'appli)	<b>1.0 à 1.4 bar(g)</b> La pression influence le débit et la mousse. Par défaut, la pression est à 1.2 bar (g).
--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Performance

Température ambiante maximum	PerfectDraft peut maintenir la bière à 3°C à une température ambiante de 38°C, avec une humidité relative maximale de 75%, au niveau de la mer, avec un espace suffisant autour de l'appareil, et sans exposition directe au soleil.
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Environnement de fonctionnement

Classe climatique	SN-ST
-------------------	-------

Gamme de température ambiante	10°C - 38°C
-------------------------------	-------------

Utilisation à l'intérieur uniquement	
--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Altitude de fonctionnement	Jusqu'à 3000 m
----------------------------	----------------

Humidité relative	0 - 75% HR
-------------------	------------

Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit.

## Fabriqué par

Anheuser-Busch InBev S.A.  
Grand Place 1  
1000 Bruxelles  
Belgique  
[www.ab-inbev.com](http://www.ab-inbev.com)

# L'appli PerfectDraft

---

L'appareil PerfectDraft se connecte au Wi-Fi, de sorte que vous pouvez le contrôler via l'application PerfectDraft sur votre téléphone.

## Contrôler l'appareil

---

Grâce à l'application, vous pouvez surveiller la température et la quantité de bière disponible dans le fût.

## Changer les réglages

---

### Réglage de la température

Régalez la température selon vos préférences via l'appli.

## Accéder aux services PerfectDraft

---

L'appli vous permet également d'accéder aux services PerfectDraft en ligne. Consultez la gamme de bières, commandez des fûts, et obtenez de l'aide.

## Découvrez les mises à jour et les nouvelles fonctionnalités

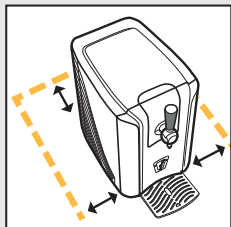
---

Nous vous recommandons de connecter l'appareil et de l'utiliser avec l'application PerfectDraft : vous aurez ainsi accès aux mises à jour et aux nouvelles fonctionnalités de l'appareil. Installez l'application pour plus de détails.

## Installation

---

Assurez-vous que vous disposez d'un **fût de bière fraîche** et d'un **nouveau tuyau à bière**.

**4****Placez l'appareil sur une surface plane et stable.**

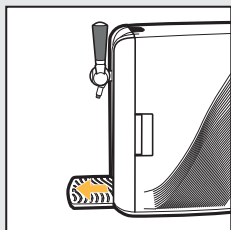
Choisissez un emplacement près d'une prise murale pour le PerfectDraft;

**⚠ AVERTISSEMENT**

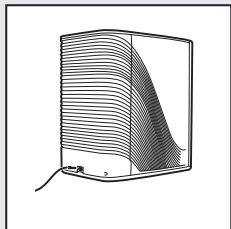
L'appareil doit être placé sur une surface dure et plane.

**⚠ ATTENTION** Ne placez pas d'objets à moins de 10 cm (4") de la tireuse.

**⚠ REMARQUE** Ne le placez pas l'appareil à la lumière directe du soleil et évitez toute exposition à des températures élevées, comme celles des conduits de chauffage, des cuisinières ou des fours.

**5****Retirez le plateau égouttoir**

Retirez l'adhésif qui maintient le plateau égouttoir durant le transport. Tirez sur le bac d'égouttage jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

**1****Connectez l'appareil à une prise murale.**

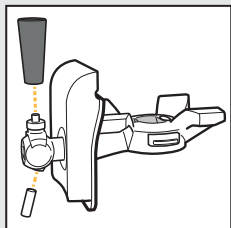
Utilisez le câble d'alimentation adapté à votre région pour vous connecter à une prise électrique.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé.



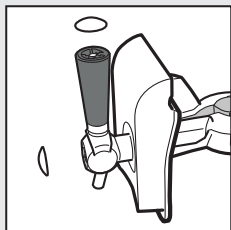
**NOTE** Sans unité de robinet, l'appareil ne commencera pas à refroidir.

**2****Assemblez l'unité de robinet.**

Vissez la poignée du robinet sur l'unité de robinet et insérez le bec.



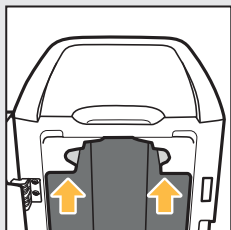
### 3 Ajoutez vos médaillons préférés.



- A Placez un médaillon métallique sur la poignée du robinet.
- B Placez l'autre médaillon sur le devant du robinet.

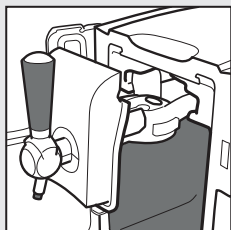
**i** **NOTE** Pour retirer un médaillon magnétique, appuyez sur le bord du médaillon et décollez-le.

### 4 Ouvrez la porte.



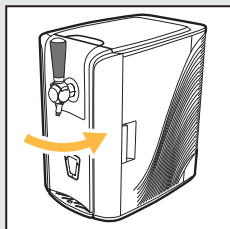
Enlevez le verrouillage et ouvrez la porte. Repérez les deux rails au-dessus de l'appareil.

### 5 Glissez l'unité de robinet.



Essayez d'insérer l'unité de robinet sans fût. Glissez-la jusqu'au fond.

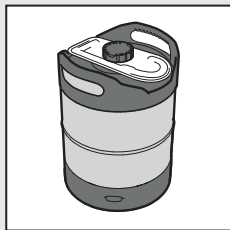
**!** **REMARQUE** L'unité de robinet doit être complètement insérée avant de fermer la porte.

**6****Fermez la porte.**

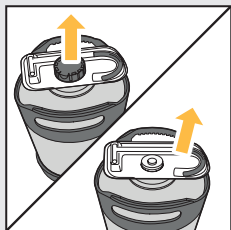
Fermez la porte et assurez-vous que le verrouillage de la porte fonctionne. L'appareil est prêt à fonctionner avec un fût frais et pré réfrigéré.

**i** **NOTE** Une porte qui n'est pas complètement fermée nuit au bon fonctionnement.

## Brancher un fût

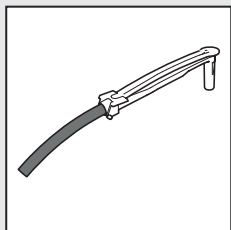
**1****Munissez-vous d'un fût de bière fraîche.**

**i** **CONSEIL** Pour déguster de la bière fraîche le plus vite possible, pré-réfrigérez les fûts à 7°C ou moins dans votre réfrigérateur. Il faudra ainsi moins de temps à l'appareil pour atteindre la température requise.

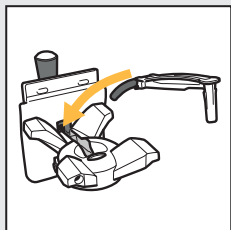
**2****Retirez le nouveau tuyau à bière du fût.**

Chaque fût est livré avec un nouveau tuyau de bière emballé. Retirez d'abord le couvercle de connexion du fût, puis l'emballage du tuyau à bière.

**i** **NOTE** Pour préserver la qualité de la bière, les tuyaux à bière sont à usage unique. Ils ne peuvent pas être nettoyés.

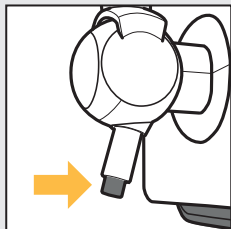


Déballez le tuyau à bière.

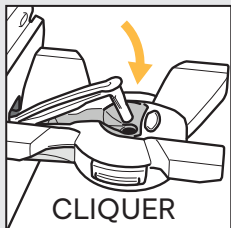
**3****Insérez le tuyau à bière.**

Insérez le bec flexible dans l'unité de robinet propre.

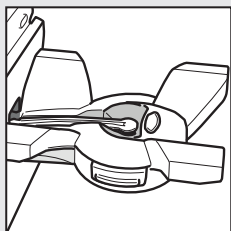
**!** **REMARQUE** Nettoyez toujours le robinet à l'eau chaude et, si nécessaire, avec un peu de liquide vaisselle avant de le placer sur un fût.



Poussez jusqu'à ce que le tuyau sorte du bec.



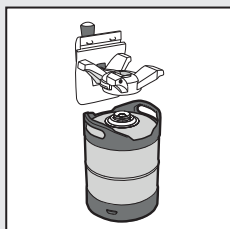
Poussez le tuyau à bière dans l'ouverture centrale (jusqu'à entendre click).



C'est bon ! Le robinet est prêt à être connecté à un fût bien frais.

**4**

**Placez l'unité de robinet sur le fût et poussez fermement.**

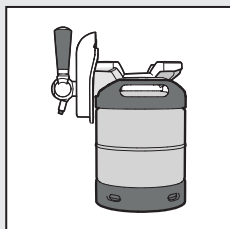


Placez l'unité de robinet sur le fût. Il s'intègre parfaitement entre les poignées de transport.



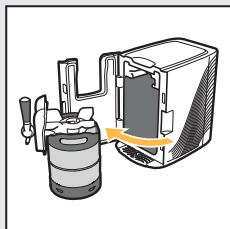
Poussez à deux mains pour percer le fût. L'unité de robinet doit être droite et les deux boutons doivent être bien placés (CLIC).

**⚠ REMARQUE** Le robinet se verrouille automatiquement au fût.

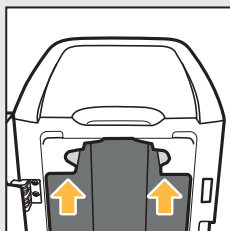


Le fût est prêt à être placé dans l'appareil. Gardez-le au frais constamment.

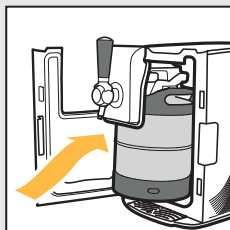
**⚠ REMARQUE** Soulevez le fût en utilisant les poignées du carillon supérieur. Ne tirez pas sur l'unité de robinet.

**5****Placez le fût dans le PerfectDraft.**

Ouvrez la porte de l'appareil.



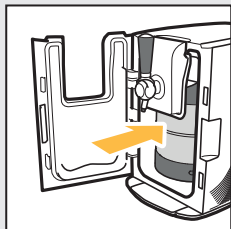
Les deux rails sont prévus pour suspendre le fût près de l'unité de robinet.



Soulevez le fût et glissez-le sur les rails.

**⚠ ATTENTION** Utilisez les deux mains pour insérer complètement le fût avant de fermer la porte.

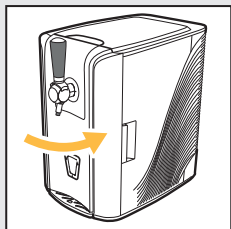
**⚠ REMARQUE** Ne vous appuyez pas sur le fût ou le raccord.



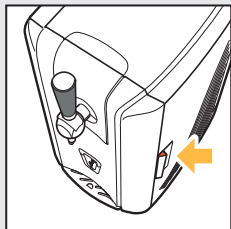
Poussez l'unité de robinet à fond.

**6**

**Fermez la porte. Assurez-vous que le verrouillage fonctionne.**



Fermez la porte. Assurez-vous que le verrouillage de la porte fonctionne.



Le haut du loquet est marqué en rouge pour permettre de voir facilement si la porte est entrouverte. La pompe et le système de réfrigération se mettront en marche peu après que vous aurez inséré le fût.

**i REMARQUE** Une porte qui n'est pas complètement fermée nuit considérablement au bon fonctionnement.

## Refroidissement

La refroidisseuse et tireuse de bière PerfectDraft maintient la bière à la bonne température et à la bonne pression.

**1**

**Insérez et refroidissez un fût dans l'appareil...**



Insérez un fût frais dans l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

**i CONSEIL** À une température ambiante de 23°C, vous pouvez refroidir un fût de 23°C en 7 heures environ.



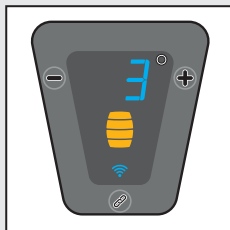
## ... ou pré-réfrigérez un fût au réfrigérateur.

Pour un démarrage rapide, pré-réfrigérez un fût dans votre réfrigérateur avant de préparer l'appareil.

**i CONSEIL** Lorsque vous insérez un fût pré-réfrigéré à 7°C dans l'appareil, il est refroidi à 3°C et prêt à être versé en  $\pm 3$  heures. Ces performances sont atteintes à une température ambiante de 23°C et à une humidité relative de 40%.

## 2

### Programmez la bonne température.



La bière peut être refroidie à une température entre 3°C et 7°C, en utilisant les boutons à côté de l'écran. Certaines marques précisent à quelle température leur bière doit être dégustée.

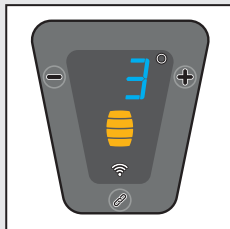
Pour augmenter la température, appuyez sur le bouton + à droite de l'écran. Durant les modifications, les chiffres sont en blanc.

Pour diminuer la température, appuyez sur le bouton - à gauche de l'écran.

**i** **NOTE** Pour changer l'unité de température entre les degrés Celsius et les degrés Fahrenheit, maintenez les boutons + et - enfoncés pendant cinq secondes.

**3**

**Attendez que la température requise soit atteinte.**



Attendez que la bière ait atteint sa température optimale.

L'indicateur de température deviendra bleu. La bière prête à être tirée.

**i** **NOTE** A une température ambiante de 38°C, le PerfectDraft maintiendra de manière fiable un fût pré-refroidi à 3°C, mais ne vous attendez pas à refroidir un fût de 38°C à l'intérieur de l'appareil dans un délai raisonnable.

# Tirer la bière

---

Servir une bière avec un col de mousse parfait demande de l'entraînement. Suivez les conseils ci-dessous pour un résultat optimal.

## Attendez que la bière soit froide.

---

Les chiffres deviennent bleus lorsque la température de la bière s'approche de la température requise. La bière chaude mousse facilement, tandis que la bière froide mousse moins.

**Pré-refrigérez les fûts** dans votre réfrigérateur pour éviter de devoir attendre longtemps.

**i** **NOTE:** La bière peut mousser très peu si elle est pré-refrigérée à moins de 3°C dans un réfrigérateur très froid. Adaptez votre technique de tirage pour plus de mousse.

## Utiliser des verres à bière propres

---

Nettoyez les verres à bière avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Rincez soigneusement les verres à l'eau froide pour éliminer tous les résidus de graisse et de savon.

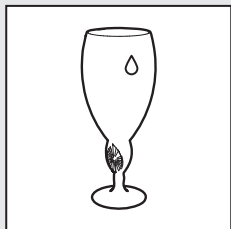
**i** **CONSEIL:** Les verres sont propres lorsque l'eau s'écoule de façon régulière.

**i** **NOTE:** le produit de rinçage utilisé dans les lave-vaisselle décompose rapidement la mousse d'une bière fraîchement versée.

## La bonne technique de tirage

**1**

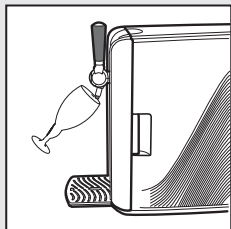
**Rincez un verre à l'eau claire et froide.**



Utilisez un verre réfrigéré ou rincez un verre propre à l'eau froide avant de tirer la bière.

**2**

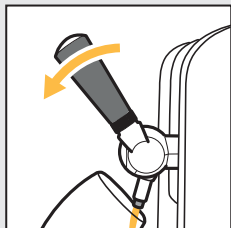
**Incliner le verre à un angle de 45 degrés sous le bec.**



Maintenir le bec le plus près possible de l'intérieur du verre. Le bec ne doit pas toucher le verre ni être immergé dans la bière, car cela affecterait la mousse.

**3**

Ouvrez le robinet d'un seul mouvement fluide.



**i** **NOTE** La bière ne s'écoule correctement que lorsque le robinet est complètement ouvert.

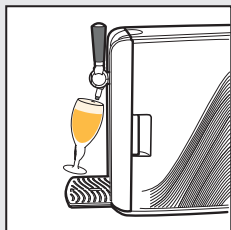
**4**

Laissez la bière couler contre la paroi du verre à environ 2 cm (1 pouce) sous le bord du verre.



Redressez et abaissez progressivement le verre lorsque la mousse/bière atteint le bord du verre. Pour obtenir plus de mousse, augmentez la distance entre le bec et le verre.

**i** **NOTE** Le premier tirage de chaque fût aura toujours plus de mousse.

**5****Relâchez la poignée du robinet.**

**i** **NOTE** La bière mousse lorsqu'on ferme le robinet trop lentement.

**6****Coupez la mousse si vous le désirez.**

Coupez la mousse. Pour ce faire, passez un coupe-mousse sur le verre à un angle d'environ 45°. Couper la mousse est une pratique courante en Europe, sauf en Allemagne et au Royaume-Uni. Certaines marques recommandent de couper la mousse, d'autres non.

## Le tirage idéal

- Servez immédiatement.
- Séchez le fond du verre et placez-le sur un dessous de verre propre, la marque face à votre invité.

**i** **NOTE** Ne placez pas le verre directement sous le bec verseur, pour éviter que des gouttes de bière ne tombent sur la mousse.

# Changer le fût

Il est temps de changer le fût une fois la bière épuisée et que seule de la mousse sort du bec. L'écran indiquera aussi que le fût est vide.

**REMARQUE** L'indicateur de volume de bière devient rouge s'il reste moins de 0.75 L (0.2 gal.). Continuez à verser jusqu'à ce que le fût soit vide.

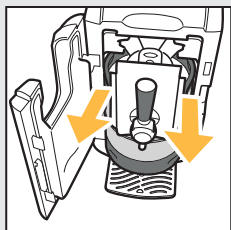
## 1 Ouvrez la porte.



Enlevez le verrouillage et ouvrez la porte.

**⚠ REMARQUE**  
Ouvrez complètement la porte pour sortir le fût.

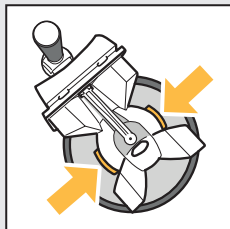
## 2 Sortez le fût vide.



Tirez le fût vers vous à deux mains pour le faire glisser.

### 3

## Retirer l'unité de robinet du fût vide



Appuyez sur les boutons de déclenchement à gauche et à droite de l'unité de robinet.

**⚠ REMARQUE** Pour retirer une unité de robinet PureDraught d'un fût PureDraught non vide : retirez le fût avec l'unité de robinet de l'appareil et placez-le dans un évier, puis versez la bière jusqu'à ce qu'elle ne coule plus. Pressez le fût pour confirmer qu'il n'est plus sous pression. Ce n'est qu'alors que l'unité de robinet peut être retirée du fût.

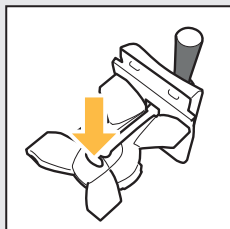


Tirez vers le haut et retirez l'unité de robinet.



## 4

## Retirez le tuyau à bière usagé.

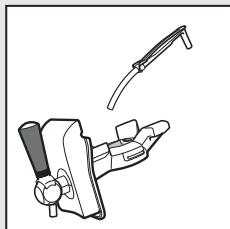


Placez l'unité de robinet dans un évier. Quelques gouttes de bières pourraient couler hors du tuyau à bière.

Poussez sur le bouton de déconnexion du tuyau à bière. Le tuyau à bière est libéré.

**⚠ REMARQUE** Pour préserver la qualité de la bière, les tuyaux à bière sont à usage unique. Ils ne peuvent pas être nettoyés. Chaque fût est livré avec un nouveau tuyau à bière.

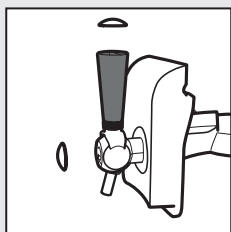
**⚠ REMARQUE** La bière s'écoulera du tuyau à bière lors du remplacement.



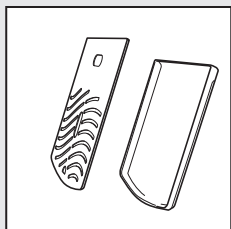
Retirez le tuyau du bec et jetez le tuyau à bière. Poussez par le bas s'il est bloqué.

**5**

## Nettoyez l'unité de robinet et le plateau égouttoir.



- A** Retirez les médaillons et mettez-les de côté.
- B** Nettoyez de l'unité de robinet. Rincez-la sous l'eau courante ou utilisez un détergent doux pour un nettoyage plus approfondi.



- C** Videz et nettoyez le plateau égouttoir.

**i** **NOTE** Les deux parties du plateau égouttoir peuvent aller au lave-vaisselle.


**6**

## Connectez un nouveau fût comme décrit à la page 80.

# Nettoyage et entretien

Gardez l'appareil propre pour une expérience optimale. Le nettoyage permet également de maintenir des performances optimales : l'accumulation de poussière sur les bouches d'aération peut affecter le système de refroidissement, et la bière séchée laisse un résidu collant qui peut empêcher les composants de bien fonctionner.

 **AVERTISSEMENT** Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.

 **REMARQUE** Ne pas utiliser de produits de nettoyage durs ou abrasifs, de tampons à récurer durs ou d'éponges de nettoyage. De produits de nettoyage à forte teneur en alcool, ni de nettoyeurs acides ou caustiques.  
Ne pas utiliser de nettoyeurs à haute pression, de sprays de dégivrage ou de nettoyeurs à vapeur.

## Nettoyage du plateau égouttoir


---

Videz et nettoyez le plateau égouttoir au moins une fois par jour. Les deux parties du plateau égouttoir peuvent aller au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'unité de robinet

---

- Le bec amovible peut être nettoyé au lave-vaisselle s'il nécessite un nettoyage approfondi.
- Retirez les médaillons et mettez-les de côté durant le nettoyage.
- Rincez l'unité de robinet à l'eau chaude et avec un détergent doux.
- Rincez correctement et laissez sécher le robinet avant de réinstaller le bec et les médaillons.
- Connectez-le à un nouveau fût comme décrit à la page 80 .

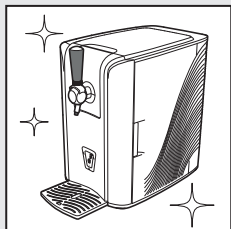
 **REMARQUE** Pour préserver la qualité de la bière, les tuyaux à bière sont à usage unique. Ils ne peuvent pas être nettoyés et doivent être changés. Chaque fût est livré avec un nouveau tuyau à bière.

 **REMARQUE** L'unité de robinet n'est pas lavable au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'appareil

1

### Nettoyez les surfaces de l'appareil.



Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'appareil. Séchez l'appareil.

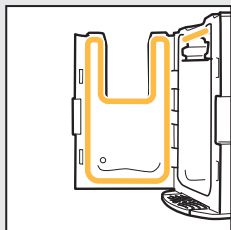
**⚠ ATTENTION** Éviter que l'eau ne coule dans les bouches d'aération de l'appareil.

**⚠ ATTENTION** Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

**⚠ REMARQUE** Veillez à ne pas obstruer l'écoulement au fond du compartiment de réfrigération avec des peluches ou des débris.

2

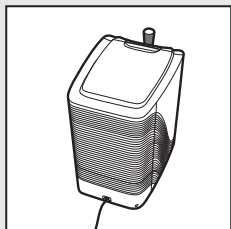
### Nettoyez le joint de la porte.



Le joint de la porte de l'appareil PerfectDraft est crucial pour la qualité de la réfrigération. Il ne doit jamais être sale, collant ou endommagé. Nettoyez-le avec soin.

### 3

## Nettoyez les bouches d'aération



Nettoyez les bouches d'aération pour une performance optimale. Utilisez une brosse ou un aspirateur.

## Dégivrage

Si vous constatez une accumulation de glace à l'intérieur d'appareil, dégivrez-le en le débranchant pendant un moment. Laissez la porte ouverte. L'eau de fonte s'écoulera dans le plateau égouttoir.

**⚠ CAUTION** N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer la glace.

**⚠ REMARQUE** Le plateau égouttoir pourrait se remplir. S'il y a une accumulation importante de glace, videz le plateau égouttoir avant qu'il ne déborde.

**i NOTE** Veillez à bien fermer la porte à chaque fois et vérifiez que le joint de la porte n'est pas endommagé en cas de condensation ou de formation de givre.

# Dépannage

Problème	Cause	Solution
<b>Affichage des messages</b>		
do	La porte est ouverte.	Ce n'est pas une erreur. Notez que l'appareil ne peut pas détecter un capteur de porte défectueux. Le refroidissement s'arrête si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes.
E0	Ne peut pas générer de pression, aucun fût détecté.	Ouvrez la porte et fermez-la pour réinitialiser. Le fût est probablement mal connecté, vérifiez la connexion de l'unité de robinet. Ce message peut également apparaître dans le cas où vous réinsérez un fût presque vide qui s'est dépressurisé alors qu'il était mis de côté dans votre réfrigérateur. Ouvrez et fermez la porte à plusieurs reprises pour repressuriser le fût presque vide.
E1	Importante fuite d'air, la pompe fonctionne trop longtemps.	Vérifiez que l'unité de robinet est bien connectée. Reconnectez-la. Si le message d'erreur réapparaît, changez le fût. Si le message d'erreur réapparaît après avoir changé le fût, contactez votre distributeur local.
E2	Température ambiante trop élevée	Placez l'appareil dans un environnement plus frais. Ne placez pas l'appareil en plein soleil.
E3	Potentiel problème de ventilateur : le système de refroidissement surchauffe	Vérifiez que les ventilateurs fonctionnent. En cas de ventilateur défectueux, contactez votre distributeur local. Vérifiez également que le débit d'air n'est pas entravé. Nettoyez les ventilateurs et les grilles de ventilation, et prévoyez suffisamment d'espace autour de l'appareil.

Problème	Cause	Solution
E4	Problème avec le capteur de température à l'intérieur de l'appareil.	Capteur potentiellement défectueux : effectuez un hard reset en mettant l'appareil hors tension. Si le message d'erreur réapparaît, contactez votre distributeur local.
E5	Problème avec le capteur de température du système de refroidissement.	Capteur potentiellement défectueux : effectuez un hard reset en mettant l'appareil hors tension. Si le message d'erreur réapparaît, contactez votre distributeur local.
E6	Problème avec le capteur de la température ambiante.	Capteur potentiellement défectueux : effectuez un hard reset en mettant l'appareil hors tension. Si le message d'erreur réapparaît, contactez votre distributeur local.
E7	Problème avec le capteur de pression.	Capteur potentiellement défectueux : effectuez un hard reset en mettant l'appareil hors tension. Si le message d'erreur réapparaît, contactez votre distributeur local.

Symbole Wi-Fi qui clignote L'appareil se connecte

## La tireuse ne fonctionne pas

La tireuse n'a pas de courant.	Pas branchée.	Vérifiez si la tireuse est alimentée lorsqu'elle est branchée : les LED fonctionnent.
	La prise de courant n'est pas alimentée.	Vérifiez que la prise de courant est alimentée.
La réfrigération ne fonctionne pas.	L'appareil mesure la température.	L'écran affiche 15°C au démarrage pendant que l'appareil mesure la température. La température correcte s'affiche après quelques minutes.
	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte. Assurez-vous que le verrouillage fonctionne. Le refroidissement s'arrête si la porte reste ouverte pendant plus de 30 secondes.

Problème	Cause	Solution
----------	-------	----------

### Trop de mousse

Trop de mousse dans le premier verre.	Le premier verre a toujours plus de mousse.	Cela n'arrive que lors du premier tirage d'un fût. Le prochain verre devrait être bon.
Constamment trop de mousse.	La température de la bière est trop élevée.	Un temps de réfrigération plus long est nécessaire. Lisez les solutions sous la rubrique la page 105 .
	Technique de tirage incorrecte.	Ouvrez complètement la poignée du robinet d'un seul geste, inclinez correctement le verre. Pour en savoir plus sur le tirage parfait, voir la page 89.
	Le fût est tombé ou a été secoué.	Un fût qui tombe ou qui est secoué produira de la mousse même si la bière est froide. Attendez 2 heures en refroidissant le fût pour que le problème de la mousse disparaisse.
	Le verre n'est pas propre ou il est trop chaud.	Le verre doit être parfaitement propre. Nettoyez le verre et rincez-le à l'eau froide. Le verre doit de préférence être réfrigéré. Les verres chauds provoquent plus de mousse. Pour en savoir plus sur le nettoyage des verres à bière, voir la page 89.
	Le tuyau à bière est déformé.	Le tuyau à bière peut s'être déformé temporairement après une longue période d'inutilisation. Ce problème disparaît après quelques tirages. Sinon, remplacez le tuyau à bière.
	Le fût n'est pas percé correctement.	Le tuyau à bière aurait dû percer nettement la fermeture du fût. Veillez à pousser l'unité de robinet rapidement vers le bas lorsque vous la placez sur le fût. Remplacez le tuyau de bière si nécessaire. Plus d'informations à la page 20.



Problème	Cause	Solution
----------	-------	----------

### Trop peu de mousse

Trop peu de mousse lors du tirage.	Technique de tirage incorrecte.	Ouvrez complètement la poignée du robinet, tenez le verre correctement. Pour en savoir plus sur le tirage parfait, voir la page 40.
	Le verre n'est pas propre.	Le verre doit être parfaitement propre. Pour en savoir plus sur le nettoyage des verres à bière, voir la page 89.
	La bière est trop réfrigérée.	Si vous utilisez un fût pré-réfrigéré à environ 0 °C, la bière moussera beaucoup moins. Pour augmenter la quantité de mousse lors du tirage, tenez le verre plus loin du bec et tenez-le plus droit. Comme l'appareil conserve la bière à la bonne température, ce problème disparaîtra en attendant un peu.
Le col de mousse disparaît rapidement.	Le verre n'est pas propre.	Le verre doit être parfaitement propre. Pour en savoir plus sur le nettoyage des verres à bière, voir page 89.
La bière est plate.	La bière a dépassé sa date limite de vente.	Vérifiez la date imprimée sur le fût.
	Le fût de bière est connecté depuis plus de 30 jours.	C'est normal. Connectez un nouveau fût comme décrit à la page 80.

### Faible débit de bière

Faible débit de bière.	Le fût est presque vide	L'icône du fût à l'avant de l'appareil devient rouge lorsqu'il reste moins de 0,75 litre (0.2 gal.) de bière. Lorsque le fût est presque vide, la vitesse de tirage ralentit et finit par s'arrêter. Remplacer le fût comme expliqué à la page 80.
	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte pendant le tirage.	Ouvrez complètement la poignée du robinet pour tirer la bière.

Problème	Cause	Solution
	Très faible fréquence d'utilisation dans les climats chauds. De la bière a séché dans le bec et bloque la sortie de la bière.	Détachez les résidus en pressant le tuyau à bière souple qui part du bec. Rincez les résidus en ouvrant brièvement le robinet avant de servir les bières. <b>Pour des raisons d'hygiène, ne manipulez pas le tuyau à bière à mains nues.</b>
	Obstruction dans le canal d'air de la fermeture du fût.	Débranchez le fût non vide dans un évier, comme décrit à la page . Le canal d'air est décentré. S'il y a une obstruction, elle peut être enlevée en dégageant le canal d'air avec un cure-dent ou un outil similaire. Reconnectez-le et réessayez de tirer la bière.
	Le tuyau à bière est déformé.	Le tuyau à bière peut s'être déformé temporairement après une longue période d'inutilisation. Ce problème disparaît après quelques tirages. Vérifiez que le tuyau de bière n'est pas tordu. Le tuyau à bière doit sortir légèrement du bec. Remplacez le tuyau à bière si nécessaire.
<b>Fuites de bière ou de condensation</b>		
5 à 10 gouttes à partir du bec de tirage.	Le bec se vide encore.	C'est normal. Après le tirage, le reste de la bière s'écoule du bec et se déverse dans le plateau égouttoir. Videz et nettoyez le <b>plateau égouttoir une fois par jour.</b>
Écoulement continu du robinet.	Le tuyau à bière est endommagé et fuit.	Remplacez le tuyau à bière. Sortez le fût et effectuez cette action dans un évier, car de la bière peut encore s'écouler du fût. Reconnectez le fût à l'aide d'un nouveau tuyau à bière.

Problème	Cause	Solution
Eau dans le système de refroidissement.	Condensation.	Il est parfaitement normal de voir de la condensation se former. La vapeur d'eau est toujours présente dans l'air et se condense lorsqu'elle est refroidie. Essayez-la avec un chiffon si nécessaire. Si la quantité de condensation est excessive, vérifiez que la porte est toujours correctement fermée et que le joint de la porte n'est pas endommagé. En cas de joint de porte endommagé, contactez votre distributeur local.
La bière fuit depuis l'intérieur de l'appareil.	Le tuyau à bière est sorti du fût.	Assurez-vous que le tuyau à bière se trouve sous le bouton de retenue de l'unité de robinet.
	Le tuyau à bière n'a pas percé correctement le fût.	Remplacez le fût et le tuyau à bière. <b>Ne débranchez jamais l'unité de robinet d'un fût PerfectDraught sous pression, sinon la bière sera projetée hors du fût. Relâchez toujours la pression en premier : retirez le fût, ouvrez ensuite le robinet et versez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bière qui coule du bec.</b> Ce n'est qu'alors que l'unité de robinet peut être retirée. Faites-le dans un évier, car de la bière peut encore s'échapper du fût. Reconnectez à l'aide d'un nouveau tuyau à bière.
	Le plateau égouttoir a débordé.	Videz de temps en temps le plateau égouttoir pour éviter qu'il déborde.

### La bière est trop chaude

La température de la bière dépasse 7 °C.	L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation électrique.	Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

Problème	Cause	Solution
	Le fût a besoin de plus de temps pour refroidir à la bonne température.	Comptez environ 16 heures pour réfrigérer un fût à température ambiante à la bonne température dans l'appareil. La température idéale de la plupart des bières lors du tirage est d'environ 3 °C (37.4 °F) Au-dessus de 7 °C : la bière peut mousser. L'indicateur de température devient bleu lorsque la bonne température est atteinte. Plus la bière est froide, plus il est facile de contrôler le col de mousse.
	La porte n'est pas fermée.	Vérifiez que la porte est bien fermée. Le verrou de la porte est complètement fermé, et le joint de la porte n'est pas endommagé. En cas de joint de porte endommagé, contactez votre distributeur local.
	La tireuse a été débranchée et le fût s'est réchauffé.	Laissez la tireuse branchée sur l'alimentation électrique tant qu'un fût est à l'intérieur, pour garantir une bière fraîche et réfrigérée. Vérifiez que la tireuse est branchée sur une prise de courant qui reste alimentée en permanence.
	La tireuse est située dans un environnement trop chaud, ou en plein soleil.	La tireuse peut conserver la bière à la température minimale de 3°C lorsque la température ambiante est de 38°C ou moins. La tireuse peut distribuer à des températures allant jusqu'à 38°C (100.4 °F). Ne placez pas la tireuse en plein soleil. Déplacez l'unité de réfrigération dans un endroit plus frais, ou mettez-la à l'abri de la lumière directe du soleil.
	Des objets ou des murs bloquent les grilles de ventilation sur les côtés et à l'arrière.	Assurez-vous d'un espacement libre minimum de 10 cm autour de l'appareil. Enlevez les obstructions et/ou nettoyez les grilles de ventilation.

Problème	Cause	Solution
	La refroidisseuse peut distribuer à des températures allant jusqu'à 38°C (100.4 °F).	Déplacez l'unité de réfrigération dans un endroit plus frais.
	Le ventilateur interne est bloqué par de la poussière.	Essayez de nettoyer le ventilateur de l'extérieur, en utilisant un aspirateur et/ou de l'air comprimé. Débranchez l'appareil avant l'entretien. N'ouvrez pas l'appareil. Si nécessaire, faites appel à un technicien qualifié.

### Autres problèmes

Impossible de fermer la porte.	Obstruction dans le seau de réfrigération.	Vérifier que rien n'est tombé dans la tireuse qui empêche l'insertion complète du fût
	L'unité de robinet n'est pas correctement placée sur le fût.	Assurez-vous que l'unité de robinet a été correctement placée sur le fût. Les deux boutons auraient dû s'enclencher sous l'anneau du col du fût. Voyez comment faire à la page 20.
	Le fût n'est pas inséré à fond.	Vérifiez que le fût est inséré à fond, comme décrit à la page 21.
L'indicateur de volume est erroné.	L'indicateur de volume ne donne par une indication précise.	La tireuse calcule le niveau de bière en mesurant la pression de tirage sur le fût. Ouvrir et fermer la porte réinitialise le calcul et peut le rendre moins précis pour le reste du fût. Évitez d'ouvrir la porte entre deux changements de fûts.
Bruit.	La pompe à air est active.	La pompe à air maintient la bière à une pression constante, et sera audible pendant et après le tirage. Elle s'éteint automatiquement.

Problème	Cause	Solution
	Les ventilateurs fonctionnent.	Les ventilateurs servent à refroidir le système de refroidissement à l'arrière. La vitesse du ventilateur change automatiquement en fonction de la température ambiante et du mode de refroidissement, le niveau sonore varie donc. Vérifiez que la porte est bien fermée, ou les ventilateurs ne s'arrêteront pas.
La pompe à air continue de tourner sans que la tireuse ne soit utilisée.	L'air fuit, et la pompe à air continue de compenser.	La pompe à air peut s'activer très occasionnellement pour maintenir le fût à la bonne pression. Si cela se produit à de courts intervalles (quelques secondes à quelques minutes), vérifiez que l'unité de robinet est correctement connectée. Vérifiez qu'il n'y a pas de poussière ou de débris entre le fût et le joint du robinet.
Le tuyau à bière sort lorsqu'on raccorde un fût.	Le tuyau à bière n'est pas placé derrière le bouton de retenue.	Insérez le tuyau à bière avant de placer l'unité de robinet sur le fût. Assurez-vous que le bouton de retenue s'enclenche au-dessus de la partie de raccordement du tuyau à bière.
Impossible d'insérer le tuyau à bière	Le tuyau à bière coince dans l'unité de robinet.	Humidifiez le tuyau pour une insertion plus facile. Assurez-vous que l'unité de robinet est propre.
Le tuyau à bière est coincé.	Le tuyau ne peut pas être retiré lorsque l'unité de robinet est encore sur le fût.	Assurez-vous d'abord que vous avez retiré l'unité de robinet du fût. Détachez le tuyau du fût en appuyant sur le bouton de déclenchement. Il devrait se libérer. Sinon, poussez le tuyau par le bas.
	Le robinet est fermé lorsque vous utilisez l'unité de robinet PureDraught en option.	Avec l'unité de robinet PureDraught, le robinet doit être ouvert pour retirer le tuyau à bière.

Problème	Cause	Solution
	Le tuyau est bloqué à cause de résidus de bière collants à l'intérieur de l'unité de robinet.	Rincez l'unité de robinet à l'eau chaude jusqu'à ce que le tuyau à bière se décoince. Après avoir retiré le tuyau, lavez soigneusement le robinet comme décrit à la page 27.
Le fût est tombé.	Les fûts peuvent être glissants à cause de la condensation. Soyez prudent.	Vérifiez si le fût est endommagé. Laissez le fût reposer pendant 2 heures. Ensuite, connectez le fût comme d'habitude.

## Problèmes non identifiés

Si aucun problème spécifique ne peut être identifié, veuillez prendre un nouveau départ :

- Ouvrez l'appareil et retirez le fût.
- Débranchez le fût comme décrit à la page 24.
- Éteignez l'appareil en le débranchant, puis rebranchez-le.
- Connectez un **nouveau fût** avec un **nouveau tuyau à bière**, comme décrit à la page 80.
- Laissez le fût à l'intérieur de l'appareil sous tension pendant **12 à 16 heures** pour qu'il se refroidisse.
- Réessayez de tirer de la bière.

Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

# Mise au rebut et recyclage

---

## Élimination des consommables et des emballages

---

### Élimination des fûts PureDraught

Les fûts PureDraught sont recyclables. Ils sont fabriqués en PET. Pour l'élimination, respectez la réglementation locale.

### Élimination des tuyaux à bière usagés

Les tuyaux à bière ne sont pas lavables ; ils ne peuvent pas être nettoyés et doivent être remplacés au moins tous les 30 jours.

Éliminez-les de manière appropriée avec vos déchets ménagers généraux.

### Élimination des emballages

L'emballage du produit est recyclable et marqué en conséquence. Il faut s'en débarrasser de manière appropriée.

## Mise au rebut de l'appareil.

---

### Dans l'UE



Le symbole de la poubelle indique que le produit que vous avez acheté est un déchet d'équipement électrique et électronique (DEEE) à la fin de sa vie utile.

Les DEEE ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers généraux. Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez apporter l'appareil à un point de collecte désigné, où



il sera accepté gratuitement. L'élimination correcte du produit permettra d'économiser les ressources et de prévenir tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement, qui pourrait résulter d'une manipulation inappropriée des déchets.

Veillez contacter votre autorité locale pour obtenir plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Des pénalités peuvent être encourues en cas d'élimination incorrecte des DEEE, conformément à votre législation nationale.

### **En dehors de l'UE.**

Pour l'élimination de l'appareil dans les pays hors de l'Union européenne, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur et demander la méthode d'élimination correcte.

Mettez l'appareil au rebut conformément à la réglementation locale sur l'élimination des déchets, en l'amenant dans un centre de collecte spécial.

## **Conformité**

---




## In diesem Handbuch


---

- 113** Wichtige Sicherheitshinweise
- 120** Vor der Verwendung der Bierzapfanlage
- 121** Willkommen
- 123** Schnellstart
- 125** Das Fass
- 127** Das Gerät
- 128** Display und Tasten
- 130** Technische Daten
- 132** Die PerfectDraft-App
- 133** Installation
- 137** Ein frisches Fass anschließen
- 143** Kühlen
- 146** Bier zapfen
- 150** Das Fass wechseln
- 154** Reinigung und Wartung
- 158** Fehlerbehebung
- 169** Entsorgung & Wiederverwertung
- 170** Compliance

# Wichtige Sicherheitshinweise

---

 **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

 Die Nichtbeachtung der in den folgenden Abschnitten aufgeführten Anweisungen kann zu Beschädigung des Geräts, Sachschäden, schweren Verletzungen und/oder zum Tod führen.

## Allgemeine Gerätesicherheit

---

- Vergewissern Sie sich vor der Installation oder Verwendung des Produkts, dass es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Der Anbieter haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen; Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück; Catering und ähnliche Nicht-Einzelhandelsanwendungen.
- Diese Zapfanlage **enthält Komponenten, die unter Druck stehen**. Verwenden Sie die Zapfanlage nur gemäß der Anleitung. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und zu Schäden am Gerät führen.
- Dieses System darf nur von Personen benutzt werden, die das **gesetzliche Mindestalter für den Alkoholkonsum** erreicht haben.

## **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

- Personen mit eingeschränkten physisch-sensorischen oder mentalen Fähigkeiten müssen beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen werden und bestätigen, dass sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie in der Zapfanlage nur die vom Hersteller empfohlenen Bierfässer.
- Wenn nicht anders in der Anleitung angegeben, muss die Zapfanlage ständig ans Netz angeschlossen sein, damit das Bier kühl und frisch bleibt.
- **Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze** des Gerätes. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 10 cm (4 Zoll).
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Achten Sie darauf, dass der Verdampfer des Kühlsystems nicht beschädigt wird. Der Verdampfer enthält eine geringe Menge **Aceton**. Aceton ist **brennbar** und kann Augen- und Hautreizungen verursachen. Aceton-Dämpfe **nicht einatmen**.
- Ziehen Sie bei einem Aceton-Kältemittelleck den Netzstecker des Geräts. Lüften Sie den Bereich. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gegenständen oder Feuer auf.
- Dieses Produkt wurde für den Einsatz in einer Höhe von bis zu 3000 Metern (9842 ft) über dem Meeresspiegel entwickelt.
- Montieren, verbinden und entsorgen Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung.
- Die Polyurethan-Isolierung dieses Geräts wurde mit **Cyclopentangas** als Treibmittel hergestellt. Cyclopentan ist potenziell entzündlich, wenn es Feuer ausgesetzt wird.

# **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

## **Sichere Verwendung des Geräts**

---

- Wenn das Gerät wegen Nichtgebrauchs vom Stromnetz getrennt wird, entleeren und entfernen Sie immer das Fass und entsorgen Sie den Bierschlauch.
- **Machen Sie PureDraught-Fässer drucklos, bevor Sie die Zapfeinheit entfernen. Andernfalls kann Bier aus dem Fass spritzen.**
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lehnen Sie sich nicht auf das Fass oder die Zapfeinheit, wenn diese eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Schließen der Türe nicht die Finger einklemmen.
- Öffnen Sie das Türscharnier nicht gewaltsam zu weit.

## **Elektrische Sicherheit**

---

- Um elektrische Gefahren zu vermeiden, , entfernen Sie nicht die Verkleidung des Geräts.
- **Trennen Sie das Gerät bei Installations-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten immer vom Stromnetz.**
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur das richtige **länder- oder regionsspezifische Netzkabel**, das mit dem Gerät geliefert wurde.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Befolgen Sie beim Anschließen alle örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein zugelassenes Ersatzteil ersetzt werden, um elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Berühren Sie elektrische Bauteile nicht mit nassen oder feuchten Händen.

## **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

■ Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, um das Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Bringen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile an der Rückseite des Geräts an.

### **Transport und Lagerung**

---

■ **Aufrecht transportieren.** Legen Sie das Gerät niemals auf die Seite.

■ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie versuchen, das Gerät zu bewegen.

■ Heben Sie das Gerät nicht an der Tür oder am Zapfhahngriff an. Heben Sie das Gerät immer von unten an.

■ Das Gerät kann bei Temperaturen von 5 °C - 75 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75 % und in Höhen von bis zu 3000 m gelagert werden.

### **Reinigung und Wartung**

---

■ Halten Sie das Gerät sauber. Angetrocknete Bierrückstände sind besonders klebrig.

■ Leeren Sie die Auffangschale, bevor sie überläuft.

■ Halten Sie die Lüftung sauber, um optimale Leistung zu gewährleisten. Entfernen Sie Staub von der Rückseite des Geräts mit einem Pinsel oder einem Staubsauger.

■ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.

■ Verwenden Sie keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt, keine säurehaltigen oder ätzenden Reinigungsmittel.

■ Verwenden Sie zum Abtauen oder Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger, kein elektrisches Heizelement und kein Enteisungsspray.

## **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Die Zapfeinheit kann mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel abgespült oder abgewischt werden. **Die Zapfeinheit ist nicht spülmaschinenfest.**
- Nur die Auffangschale, die Auffangschalenabdeckung und der Auslauf sind spülmaschinenfest.

### **Den Bierschlauch**

---

- Bei diesem Gerät werden austauschbare Bierschläuche verwendet, um die Bierqualität zu gewährleisten. **Der Bierschlauch muss bei jedem Fasswechsel, spätestens aber alle 30 Tage, ausgetauscht werden.** Andernfalls wird die Bierqualität beeinträchtigt.
- **Bierschläuche sind für den einmaligen Gebrauch bestimmt. Sie können nicht gereinigt werden.**
- Der Bierschlauch muss bei korrekter Montage leicht aus dem Auslauf herausragen.

### **Das Fass**

---

- Bei diesem Gerät werden speziell entwickelte Fässer verwendet. Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Fässer.
- Lesen und befolgen Sie immer die Anweisungen und Sicherheitswarnungen auf dem Fass, bevor Sie es an die Zapfanlage anschließen.
- Vergewissern Sie sich beim Abnehmen des Fassverschlussdeckels, dass die Zapfeinheit sauber ist, bevor Sie ihn anschließen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Fass korrekt angeschlossen ist.

## **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

- Ziehen Sie das Fass nicht abrupt an der Zapfeinheit. Heben Sie das Fass vorsichtig an den Griffen oder an der Zapfeinheit an, um es zu tragen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes oder verformtes Fass in der Zapfanlage. Geben Sie ein beschädigtes Fass an das Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben.
- **Machen Sie PureDraught-Fässer drucklos, bevor Sie die Zapfeinheit entfernen. Andernfalls kann Bier aus dem Fass spritzen.**
- Konsumieren Sie kein Bier aus Fässern, die länger als 30 Tage in der Zapfanlage gestanden haben.
- Schließen Sie ein Fass nicht an eine sonstige externe Druckquelle an.
- Fässer können vorgekühlt werden, dürfen aber niemals in einem Gefrierschrank gelagert werden. Einfrieren kann zu schweren Schäden am Fass führen.
- Lagern Sie volle Fässer nicht bei höheren Temperaturen als 38 °C (100 °F).
- Behandeln Sie Fässer immer mit Vorsicht. Schütteln Sie das Fass nicht. Lassen Sie das Fass nicht fallen.
- Achten Sie auf Kondenswassertropfen, die das Fass in Ihren Händen rutschig machen.
- Fässer dürfen auch im leeren Zustand nicht angebohrt oder verbrannt werden.
- Halten Sie Fässer von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Gaskochern) und chemischen Substanzen (Reinigungsmittel, Säuren usw.) fern.
- Bewahren Sie die Fässer bis zu dem Zeitpunkt, an dem Sie ein neues Fass anschließen müssen, im Karton oder in der Kiste auf.
- Die Fässer können nicht gestapelt werden.
- Verwenden Sie zum Öffnen des Fass-Kartons kein Messer, da dies das Fass beschädigen kann.
- **Fässer können nicht vom Benutzer aufgefüllt werden.**



# **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE BIERZAPFANLAGE AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.**

## **Reparaturen**

---

- Nehmen Sie die Zapfanlage nicht in Betrieb, wenn Teile fehlen oder defekt sind.
- Nur geschultes Personal darf interne Komponenten warten.
- Verwenden Sie immer Originalteile: Der Hersteller oder Anbieter übernimmt keine Verantwortung für Teile, die nicht original oder nicht vom Hersteller empfohlen sind.
- Reparaturen, die nicht ausdrücklich in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, dürfen nur von entsprechend geschulten Personen durchgeführt werden.

## **Umwelt**

---

- Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. So tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.
- In der Europäischen Union darf das Gerät **nicht mit unsortiertem Restmüll entsorgt werden.**
- Die Polyurethan-Isolierung dieses Geräts wurde mit **Cyclopentangas** als Treibmittel hergestellt. Cyclopentan ist potenziell entzündlich, wenn es Feuer ausgesetzt wird.
- Das Gerät enthält eine geringe Menge (9 g – 11 ml) **Aceton**, ein brennbares Kältemittel, das unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden muss.
- PerfectDraft-Metallfässer sind wiederverwendbar. Geben Sie leere Fässer an das Geschäft zurück, in dem Sie sie gekauft haben.
- PureDraught-PET-Fässer sind Einwegartikel. Beachten Sie bei Entsorgung und Recycling die örtlichen Vorschriften.
- Bierschläuche sind nicht waschbar; sie können nicht gereinigt werden.  
Entsorgen Sie sie fachgerecht mit dem allgemeinen Hausmüll.

# Vor der Verwendung der Bierzapfanlage

---




Lesen Sie diese Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen. Bei unsachgemäßer Installation, falscher Verwendung oder bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung ist der Hersteller von jeglicher Haftung für Schäden befreit. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## Das Sicherheitswarnsymbol

---

 Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Alle Sicherheitshinweise, die auf dieses Zeichen folgen, müssen befolgt werden, um mögliche Schäden zu vermeiden.

## Die Sicherheitshinweise

---

„**WARNUNG**“ warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung möglicherweise zu schweren Verletzungen, Tod oder erheblichem Sachschaden führen können.

„**ACHTUNG**“ warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen können oder werden.

„**HINWEIS**“ beschreibt eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

„**ANMERKUNG**“ oder „**TIPP**“ weist auf hilfreiche Informationen und Tipps hin.

# Willkommen

---

## Einführung

---

Dies ist die Anleitung für die PerfectDraft Bierkühl- und -zapfanlage. Lesen Sie sie sorgfältig durch, damit Sie Ihr Lieblingsbier auch zu Hause genießen können.

Viele Marken sind für PerfectDraft erhältlich, von lokalen Biersorten bis hin zu beliebten Klassikern. PerfectDraft hält sie auf optimaler Temperatur, bereit zum Ausschank, wenn Sie es sind.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten am Gerät ein.

### PerfectDraft verbinden

Mit der PerfectDraft-App können Sie auf erweiterte Funktionen der Zapfanlage zugreifen, Fässer bestellen und mehr.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

---

### Was

PerfectDraft kühlt und zapft **PerfectDraft**-Fässer. Das Gerät eignet sich auch für **PureDraught**-Fässer, wenn Sie eine separate PureDraught-Zapfeinheit verwenden, die nicht in dieser Box enthalten ist.



**ANMERKUNG** Die Verfügbarkeit von PerfectDraft- und PureDraught-Fässern und Biermarken variiert je nach Region.

### Wo

PerfectDraft ist für die Verwendung zu Hause, in geschlossenen Räumen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt vorgesehen, wobei für

eine optimale Leistung mindestens 10 cm (4 Zoll) Platz um das Gerät herum vorhanden sein sollte.

Eine andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung der Bierzapfanlage gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## **Verwendung von PerfectDraft-Fässern**

---

Bei Verwendung der mitgelieferten PerfectDraft-Zapfeinheit kann das Gerät für PerfectDraft-Fässer verwendet werden.

Leere PerfectDraft-Metallfässer können in dem Geschäft, in dem Sie sie gekauft haben, **zurückgegeben** werden.

Jedes PerfectDraft-Fass wird mit einem neuen **Bierschlauch** geliefert. Um die Bierqualität zu sichern, muss dieser bei jedem Wechsel des Fasses, spätestens aber alle 30 Tage, ausgetauscht werden. **Der Bierschlauch kann nicht gereinigt werden.**

## **Verwendung von PureDraught-Fässern**

---

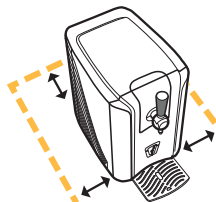
Optional kann das Gerät auch für PureDraught-Fässer verwendet werden. Für diese Fässer wird eine PureDraught-Zapfeinheit benötigt, die bei diesem Modell nicht im Lieferumfang enthalten ist.

PureDraught-Fässer sind Einwegfässer, die aber problemlos **recycelt** werden können. Bei jedem neuen PureDraught-Fass wird auch ein neuer Bierschlauch mitgeliefert. Einzelheiten zur Verwendung von PureDraught-Fässern finden Sie in der Anleitung, die der PureDraught-Zapfeinheit beiliegt.

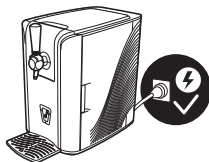
Fragen Sie Ihren Händler vor Ort nach der Verfügbarkeit.

# Schnellstart

## Erste Schritte



Halten Sie an den Seiten und auf der Rückseite des Geräts einen Abstand von 10 cm ein.



Schließen Sie das Gerät über das mitgelieferte regionsspezifische Netzkabel an die Stromversorgung an.

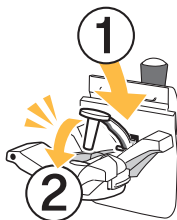


Stellen Sie die Kühltemperatur ein und stellen Sie eine WLAN-Verbindung her.

## Setzen Sie ein frisches Fass ein



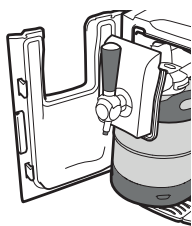
Besorgen Sie sich ein frisches Fass und einen Bierschlauch oder verwenden Sie külschrankgekühlte Fässer, um Zeit zu sparen.



Setzen Sie den Bierschlauch in die Zapfeinheit ein



Installieren Sie die Zapfeinheit mit beiden Händen



Fass einsetzen,  
an Schienen  
aufhängen



Stellen Sie  
sicher, dass  
die Tür richtig  
geschlossen  
ist. Die rote  
Markierung  
darf nicht  
sichtbar sein.

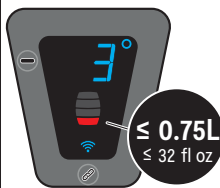


Warten  
Sie, bis die  
Temperatur-  
anzeige blau  
wird.



Das Bier kann  
nun gezapft  
werden.

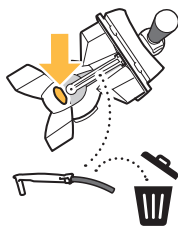
## Das leere Fass entfernen



Wenn das Display  
anzeigt, dass das  
Fass leer ist und nur  
noch Schaum aus  
dem Auslauf kommt,  
wechseln Sie das  
Fass.



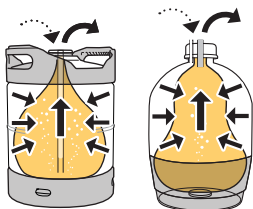
Drücken Sie die Tasten,  
um die Zapfeinheit zu  
lösen.



Entfernen und  
entsorgen Sie den  
Bierschlauch, um  
die Qualität zu  
sichern

# Das Fass

## So funktioniert das Fass



Das Fass enthält einen **faltbaren Behälter**. Druckluft im Fass drückt das Bier aus diesem Behälter. Die Luft kommt nie mit dem Bier in Berührung. So bleibt das Bier für 30 Tage frisch.

## Fässer in einem Kühlschrank vorkühlen

Wir empfehlen, ein vorgekühltes Fass bereitzuhalten, um Wartezeiten zu vermeiden. Das Fass sollten bei maximal 7 °C vorgekühlt werden, indem es mindestens eine Nacht im Kühlschrank bleibt.

## Offene Fässer gekühlt halten

Ein offenes Fass sollte immer bei der richtigen **Temperatur kühl** gehalten werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät ans Netz angeschlossen ist.

Wenn Sie das Gerät länger als 30 Tage nicht verwenden, nehmen Sie das Fass aus dem Gerät.



**HINWEIS** So entfernt man eine PureDraught-Zapfeinheit aus einem nicht leeren PureDraught-Fass: Ziehen Sie das Fass mit der Zapfeinheit aus dem Gerät und stellen Sie es in ein Spülbecken, dann zapfen Sie, bis kein Bier mehr fließt. Drücken Sie das Fass zusammen, um zu prüfen, ob es weich ist. Erst dann kann die Zapfeinheit vom Fass abgenommen werden.

**! HINWEIS** Das Bier in einem angeschlossenen Fass ist 30 Tage haltbar, vorausgesetzt, es wird stets gekühlt.

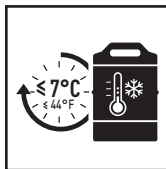
## Fass-Anleitung



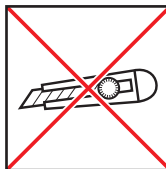
Keine  
Reinigungsmittel  
am Fass  
verwenden



Das Fass nicht  
fallen lassen



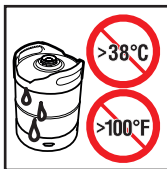
Fässer auf  $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$   
vorkühlen.



Das Fass  
darf nicht  
durchstochen  
werden



Fässer nicht  
einfrieren



Maximal  
38 °C / 100 °F



Das Fass nicht  
auffüllen

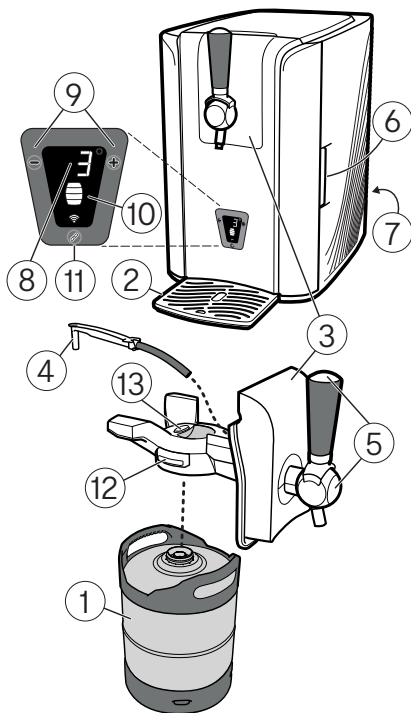


Nicht verbrennen



# Das Gerät

## Eigenschaften



- 1 PerfectDraft-Fass
- 2 Auffangschale herausziehen
- 3 Zapfeinheit
- 4 Bierschlauch
- 5 Auswechselbare magnetische Medaillons
- 6 Türverriegelung
- 7 Netzanschluss
- 8 Temperaturanzeige
- 9 Temperaturtasten
- 10 Mengenanzeige
- 11 Taste für drahtlose Verbindung
- 12 Entriegelungstasten für Zapfeinheit
- 13 Entriegelungstaste für Bierschlauch

# Display und Tasten

---

Taste zum Verringern der eingestellten Temperatur

Biertemperatur in °C oder °F

Statusleuchte für drahtlose Verbindung



Taste zum Erhöhen der eingestellten Temperatur

Pegelanzeige. Jedes Segment entspricht 1,5 l. Das letzte Segment wird rot, wenn weniger als 0,75 l übrig sind.

Taste für Verbindungs-Setup

Verbinden Sie das Gerät mit WLAN, um Einstellungen über die PerfectDraft-App zu ändern.

## Temperaturanzeige

---

### Orangefarbene Ziffern



Das Fass ist wärmer als die eingestellte Temperatur.

**i ANMERKUNG** Das Bier kann übermäßig schäumen. Warten Sie, bis das Bier abgekühlt ist.

### Blaue Ziffern



Die Biertemperatur liegt maximal 2 °C über oder unter der eingestellten Temperatur. Das Bier kann nun gezapft werden!

**i ANMERKUNG** Die Kühlung wird fortgesetzt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## Weißer Ziffern



Beim Einstellen der Temperatur werden die Ziffern des Displays weiß.

**i ANMERKUNG** Die Einstellung wird gespeichert und die aktuelle Biertemperatur wird wieder angezeigt, sobald Sie die Temperatureinstellung beenden.

**i ANMERKUNG** Warten Sie ca. 3 Minuten, um eine genaue Temperaturmessung zu erhalten. Die Biertemperatur auf dem Display wird auf der Grundlage der Lufttemperatur im Gerät berechnet.

**i ANMERKUNG** Das Display zeigt beim Einschalten immer 15 °C an.

## Pegelanzeige

### Volles Fass



6 l  
(1.58 gal.)

### Halb voll



3 l  
(0.79 gal.)

### Fast leer



≤ 0,75 l  
≤ 25 fl-oz.

**i ANMERKUNG** Das Volumen wird geschätzt, indem überwacht wird, wie lange der Kompressor arbeiten muss.

## Verbindungsstatus

Das PerfectDraft-Gerät kann sich mit dem WLAN verbinden, sodass Sie es über die PerfectDraft-App steuern können.

### Blinkt



Verbindung wird  
hergestellt

### Blau



Verbunden

### Rot




Keine  
Verbindung

## Technische Daten

### Gerät

Breite	294 mm
Tiefe inklusive Auffangschale	515 mm
Höhe	445 mm (454 mm inkl. Zapfgriff)
Stromversorgung	90 - 240 V AC, 50/60 Hz
Stromverbrauch (bei aktiver Kühlung)	130 W
Elektrische Sicherheit	Klasse II, doppelt isoliert
Betriebsdruck	0,12 MPa / 1,2 bar(g) ±0,2 bar(g)
Gewicht	11,5 kg
Flussrate	1,8 LPM (±0,2 l)
Mengenanzeige	4 Kontrollleuchten, in 1,5-l-Schritten.
Konnektivität	Bluetooth/WLAN
<b>Geräteeinstellungen</b>	
Temperatureinstellung	3 °C - 7 °C angezeigt mit einer Genauigkeit von ±2 °C

Temperatureinheit	°C / °F Halten Sie sowohl die + als auch die -Taste für 5 Sekunden gedrückt, um zwischen °C oder °F zu wechseln.
Druckeinstellung (über die App)	<b>1,0 bis 1,4 bar (g)</b> Der Druck beeinflusst die Durchflussmenge und die Schaumbildung. Werkseinstellung ist 1,2 bar (g).
<b>Leistung</b>	
Maximale Umgebungstemperatur	PerfectDraft kann eine Biertemperatur von 3 °C bei einer Umgebungstemperatur von 38 °C und einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit von 75 % aufrechterhalten, wenn sich das Gerät auf Meereshöhe befindet, ausreichend Platz um das Gerät herum vorhanden ist und es nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
<b>Umgebungsbedingungen</b>	
Klimaklasse	SN-ST
Umgebungstemperaturbereich	10 °C - 38 °C
Nur für den Innenbereich	
Betriebshöhe	Bis 3000 m
Feuchtigkeitsbereich	0 - 75 % r.F.

Die auf den Produktetiketten oder in der Dokumentation angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.

## Hergestellt durch

---

Anheuser-Busch InBev S.A.  
Grand Place 1  
1000 Brüssel  
Belgien  
[www.ab-inbev.com](http://www.ab-inbev.com)

## Die PerfectDraft-App

---

Das PerfectDraft-Gerät verbindet sich mit dem WLAN, sodass Sie es über die PerfectDraft-App auf Ihrem Smartphone steuern können.

### Überwachen des Geräts

---

Mit der App können Sie die Temperatur und das im Fass vorhandene Bier überwachen.

### Einstellungen ändern

---

#### Temperatureinstellung

Stellen Sie die bevorzugte Temperatur über die App ein.

### Zugriff auf PerfectDraft-Dienste

---

In der App können Sie auch auf die Online-Dienste von PerfectDraft zugreifen. Nach Marken suchen, Fässer bestellen, Support erhalten.

### Updates und neue Funktionen erhalten

---

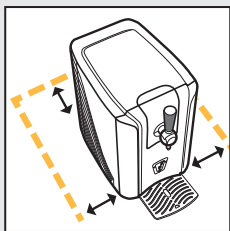
Wir empfehlen, das Gerät zu verbinden und es zusammen mit der PerfectDraft-App zu verwenden: Sie haben dann Zugriff auf lohnenswerte Updates und neue Funktionen für das Gerät. Installieren Sie die App für die neuesten Details.

# Installation

Stellen Sie sicher, dass Sie ein frisches Fass und einen neuen Bierschlauch zur Verfügung haben.

1

**Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.**

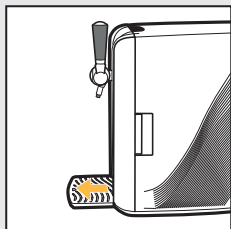


Wählen Sie einen geeigneten Standort für PerfectDraft in der Nähe einer Steckdose.

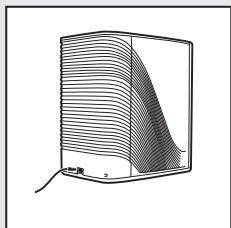
**! WARNUNG** Das Gerät sollte auf festem und ebenem Untergrund aufgestellt werden.

**! ACHTUNG** Der Mindestabstand zwischen der Zapfanlage und anderen Gegenständen beträgt 10 cm (4 Zoll)

**! HINWEIS** Stellen Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht auf und vermeiden Sie hohe Temperaturen, z. B. durch Nähe zu Heizungen, Herde oder Öfen.

**2****Auffangschale herauschieben.**

Entfernen Sie das Klebeband, mit dem die Auffangschale während des Versands gesichert ist. Ziehen Sie die Auffangschale bis zum spürbaren Anschlag heraus.

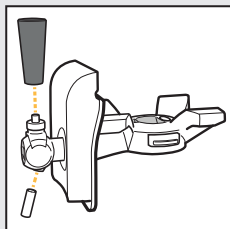
**3****An eine Steckdose anschließen.**

Verwenden Sie für den Anschluss an eine Steckdose das richtige Netzkabel für Ihre Region.

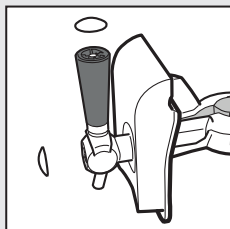
**!** **WARNUNG** Verwenden Sie kein beschädigtes Netzkabel.

**i** **ANMERKUNG**  
Ohne Zapfeinheit wird das Gerät nicht kühlen.



**4****Montieren Sie die Zapfeinheit.**

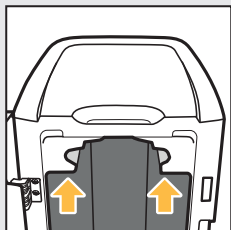
Schrauben Sie den Zapfgriff auf die Zapfeinheit und setzen Sie den Auslauf ein.

**5****Fügen Sie die gewünschten Medaillons hinzu.**

- A** Bringen Sie 1 magnetisches Medaillon am Zapfgriff an.
- B** Bringen Sie das andere Medaillon auf der Vorderseite der Zapfeinheit ein.

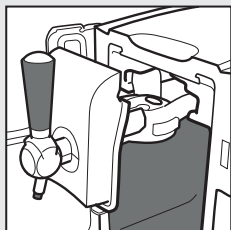
**i ANMERKUNG** Um ein magnetisches Medaillon zu entfernen, drücken Sie auf den Rand des Medaillons und heben es heraus.

## 6 Türe öffnen.



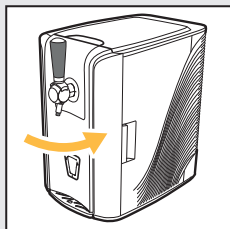
Lösen Sie den Riegel und öffnen Sie die Türe. Beachten Sie die beiden Schienen an der Oberseite des Geräts.

## 7 Schieben Sie die Zapfeinheit ein.



Versuchen Sie, die Zapfeinheit ohne Fass einzusetzen. Schieben Sie sie ganz nach hinten ein.

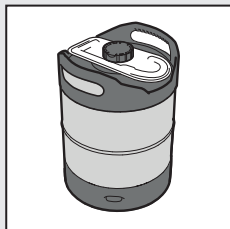
**!** **HINWEIS** Die Zapfeinheit muss vollständig eingesetzt sein, bevor Sie die Türe schließen.

**8****Türe schließen.**

Schließen Sie die Türe und stellen Sie sicher, dass die Verriegelung einrastet. Das Gerät ist mit einem frischen, vorgekühlten Fass einsatzbereit.

**i ANMERKUNG** Eine nicht vollständig geschlossene Tür beeinträchtigt die Leistung.

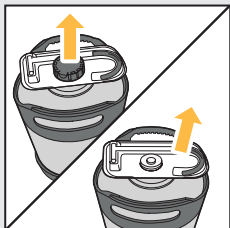
## Ein frisches Fass anschließen

**1****Besorgen Sie sich ein frisches Fass.**

**i TIPP** Der schnellste Weg, um in den Genuss von frisch gezapftem Bier zu kommen, ist die Vorkühlung von Fässern auf 7 °C oder kälter in Ihrem Kühlschrank. Auf diese Weise benötigt das Gerät weniger Zeit, um auf die eingestellte Temperatur abzukühlen.

**2**

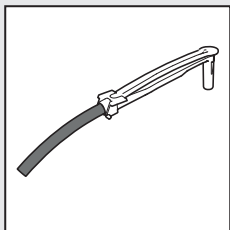
## Nehmen Sie den neuen Bierschlauch vom Fass ab.



Jedes Fass wird mit einem verpackten neuen Bierschlauch geliefert.

Entfernen Sie zuerst den Anschlussdeckel vom Fass und ziehen Sie dann die Bierschlauchverpackung ab.

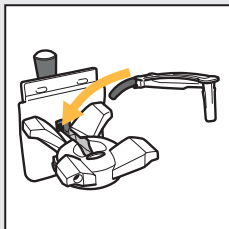
**i ANMERKUNG** Um die Bierqualität zu erhalten, sind Bierschläuche stets Einwegschläuche. Diese können nicht gereinigt werden.



Packen Sie den Bierschlauch aus.

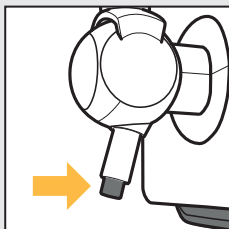
### 3

## Setzen Sie den Bierschlauch ein.

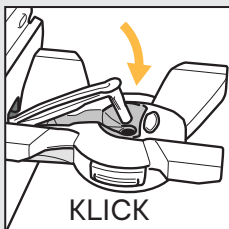


Stecken Sie den flexiblen Bierauslauf in eine saubere Zapfeinheit.

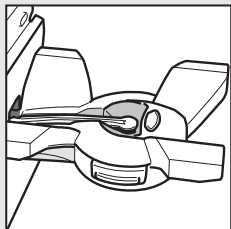
**⚠ HINWEIS** Reinigen Sie die Zapfeinheit immer mit warmem Wasser und ggf. mit etwas Spülmittel, bevor Sie sie auf ein Fass setzen.



Schieben Sie den Schlauch soweit ein, bis er aus dem Auslauf austritt.



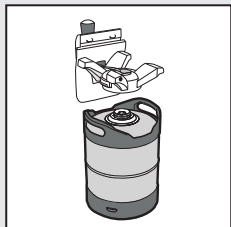
Schieben Sie den Bierschlauch nach unten in die mittlere Öffnung (bis er einrastet).



Fertig! Die Zapfeinheit kann nun an ein frisches, vorgekühltes Fass angeschlossen werden.

4

**Setzen Sie die Zapfeinheit auf das Fass und drücken Sie sie fest nach unten (KLICK).**



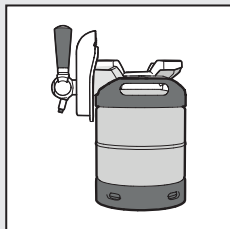
Platzieren Sie die Zapfeinheit auf dem Fass. Sie passt genau zwischen die Tragegriffe.



Drücken Sie sie mit beiden Händen nach unten, um das Fass anzustechen. Die Zapfeinheit muss waagrecht sitzen und beide Tasten müssen eingerastet sein.



**HINWEIS** Die Zapfeinheit verriegelt sich automatisch auf dem Fass.

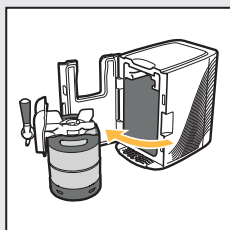


Das Fass kann nun in das Gerät eingesetzt werden. Halten Sie es immer gekühlt.

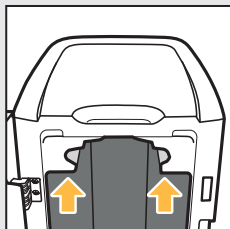
**!** **HINWEIS** Heben Sie das Fass an den Griffen des Tragrings an.

**5**

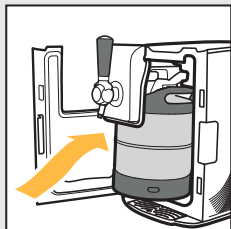
**Setzen Sie das Fass in PerfectDraft ein.**



Öffnen Sie die Tür des Geräts.



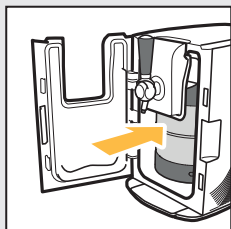
Die 2 Schienen an der Oberseite des Gehäuses halten das Fass in der Zapfeinheit.



Heben Sie das Fass an und schieben Sie es ein.

**⚠ ACHTUNG** Führen Sie das Fass mit beiden Händen vollständig ein, bevor Sie die Türe schließen.

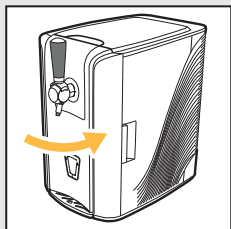
**⚠ HINWEIS** Stützen Sie sich nicht auf das Fass oder die Kupplung.



Schieben Sie die Zapfeinheit ganz nach hinten.

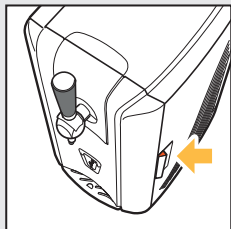
**6**

**Türe schließen. Vergewissern Sie sich, dass der Riegel einrastet.**




Türe schließen. Vergewissern Sie sich, dass die Türverriegelung einrastet.





Die Oberseite des Riegels ist rot markiert, damit Sie leicht erkennen können, ob die Türe leicht geöffnet ist.

Kompressor und Kühlsystem starten kurz nachdem Sie das Fass eingesetzt haben.

 **HINWEIS** Eine nicht vollständig geschlossene Tür beeinträchtigt die Leistung erheblich.

## Kühlen

Die PerfectDraft Bierkühl- und Zapfanlage hält Bier auf der richtigen Temperatur und dem richtigen Druck.

### 1 Einsetzen und Kühlen eines Fasses...



Setzen Sie ein frisches Fass in das Gerät ein und warten Sie, bis es gekühlt ist.

 **TIPP** Bei 23 °C Umgebungstemperatur können Sie ein 23 °C warmes Fass in etwa 7 Stunden kühlen.

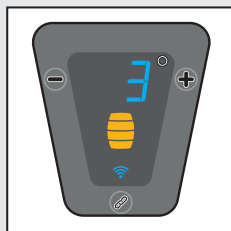
## ... oder kühlen Sie ein Fass in Ihrem Kühlschrank vor.

Wenn Sie schnell loslegen wollen, kühlen Sie ein Fass in Ihrem Kühlschrank vor, bevor Sie das Gerät vorbereiten.

**i TIPP** Wenn Sie ein auf 7 °C vorgekühltes Fass ins Gerät einsetzen, ist es in  $\pm 3$  Stunden auf 3 °C abgekühlt und bereit zum Ausschanken. Diese Leistung wird bei einer Umgebungstemperatur von 23 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 % erreicht.

## 2

### Richtige Temperatur einstellen.



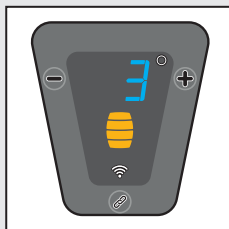
Die Biertemperatur kann mit den Tasten neben dem Display zwischen 3 °C und 7 °C eingestellt werden. Für einige Marken gilt eine empfohlene Temperatur, bei der sie am besten schmecken.

Um die Temperatur zu erhöhen, drücken Sie die Taste + rechts neben dem Display. Die Ziffern werden während der Temperatureinstellung weiß. Um die Temperatur zu verringern, drücken Sie die Taste - links neben dem Display.

**i ANMERKUNG** Um die Temperatureinheit zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit zu wechseln, halten Sie sowohl die + als auch die -Taste fünf Sekunden lang gedrückt.

**3**

**Warten, bis die Temperatur korrekt ist.**



Warten Sie, bis das Bier die perfekte Trinktemperatur erreicht hat.

Die Temperaturanzeige wird blau. Das Bier kann nun gezapft werden.

**i ANMERKUNG** Bei 38 °C Umgebungstemperatur hält PerfectDraft ein vorgekühltes Fass zuverlässig auf 3 °C. Ein 38 °C warmes Fass kann jedoch im Gerät nicht innerhalb eines angemessenen Zeitraums gekühlt werden.

# Bier zapfen

---

Bier mit perfekter Schaumkrone zu zapfen, erfordert eine gewisse Übung. Beachten Sie nachfolgenden Tipps, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## Warten Sie, bis das Bier kalt ist

---

Die Temperaturziffern werden blau, wenn sich die Biertemperatur der eingestellten Temperatur nähert. Wärmeres Bier schäumt leicht, während kaltes Bier weniger schäumt.

**Kühlen Sie Fässer** in Ihrem Kühlschrank vor, um lange Wartezeiten zu vermeiden.

**i ANMERKUNG:** Eventuell schäumt das Bier sehr gering, wenn es in einem sehr kalten Kühlschrank auf unter 3 °C vorgekühlt wird. Passen Sie Ihre Zapftechnik an, um zusätzlichen Schaum zu erzeugen.

## Saubere Biergläser verwenden

---

Reinigen Sie Ihre Biergläser mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Gläser gründlich mit kaltem Leitungswasser, um alle Fett- und Seifenreste zu entfernen.

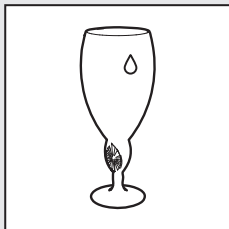
**i TIPP:** Gläser sind sauber, wenn das Wasser gleichmäßig an ihnen abläuft.

**i ANMERKUNG:** Der in Geschirrspülern verwendete Klarspüler baut die Schaumkrone eines frisch gezapften Bieres schnell ab.

## Die richtige Zapftechnik

1

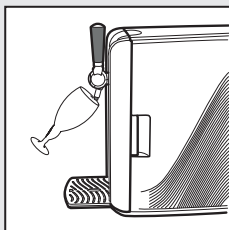
**Spülen Sie ein Glas mit kaltem, frischem Wasser aus.**



Am leichtesten lässt sich Bier zapfen, wenn Sie **ein sauberes, gekühltes Glas verwenden** oder ein sauberes Glas vor dem Zapfen mit kaltem, frischem Wasser ausspülen.

2

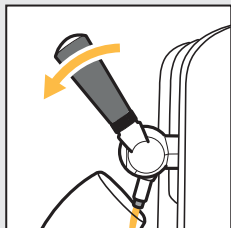
**Halten Sie das Glas im Winkel von 45° unter den Auslauf.**



Halten Sie den Auslauf so nah wie möglich an die Innenseite des Glases. Der Auslauf sollte das Glas nicht berühren oder in das Bier eingetaucht sein, da dies die Schaumkrone beeinträchtigt.

**3**

Öffnen Sie den Zapfgriff in einer fließenden Bewegung.



**i ANMERKUNG** Nur bei voll geöffnetem Zapfhahn fließt das Bier richtig.

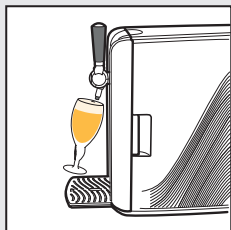
**4**

Lassen Sie das Bier etwa 2 cm (1") unterhalb des Glasrandes gegen die Glaswand fließen.



Richten Sie das Glas allmählich auf und senken Sie es ab, wenn der Schaum in Richtung des Glasrandes ansteigt. Um mehr Schaum zu erzeugen, vergrößern Sie den Abstand zwischen Auslauf und Glas.

**i ANMERKUNG** Nach dem Anstechen eines frischen Fasses entsteht eventuell mehr Schaum.

**5****Den Zapfhahngriff loslassen.**

**i ANMERKUNG** Das Bier schäumt, wenn der Hahn zu langsam geschlossen wird.

**6****Streifen Sie auf Wunsch die Schaumkrone ab.**

Streifen Sie überschüssigen Schaum ab. Bewegen Sie dazu einen Abstreifer in einem 45°-Winkel gleichmäßig über das Glas. Das Abstreifen der Schaumkrone ist in Europa üblich, außer in Deutschland und im Vereinigten Königreich.

## Richtig servieren

- Servieren Sie das Bier sofort.
- Trocknen Sie den Boden des Glases und stellen Sie es auf einen sauberen Bierdeckel, wobei die Marke zu Ihrem Gast zeigt.

**i ANMERKUNG** Stellen Sie das Glas nicht direkt unter den Auslauf, um zu verhindern, dass Biertropfen auf die Schaumkrone fallen.

# Das Fass wechseln

Es ist Zeit, das Fass zu wechseln, sobald das Bier ausgeht und nur noch Schaum aus dem Auslauf austritt. Außerdem zeigt das Display an, dass das Fass leer ist.

**i ANMERKUNG** Die Biermengenanzeige wird rot, wenn weniger als 0,75 l (0,2 gal.) übrig sind. Zapfen Sie weiter, bis das Fass leer ist.

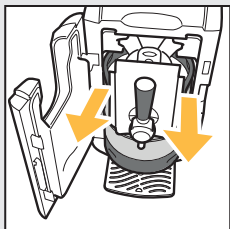
## 1 Türe öffnen.



Lösen Sie den Riegel und öffnen Sie die Türe.

**⚠ HINWEIS** Öffnen Sie die Türe vollständig, um das Fass zu entnehmen.

## 2 Ziehen Sie das leere Fass heraus.

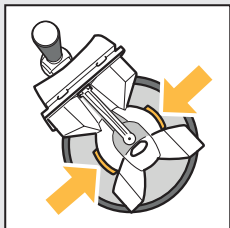


Ziehen Sie das Fass mit beiden Händen auf sich zu, um es zu entnehmen.



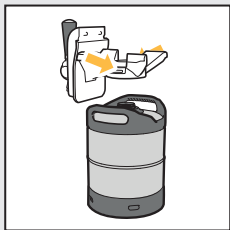
### 3

## Die Zapfeinheit vom leeren Fass entfernen.

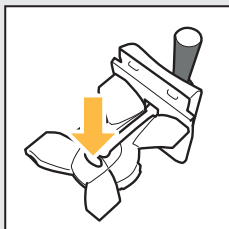


Drücken Sie die Entriegelungstasten an der linken und rechten Seite der Zapfeinheit.

**⚠ HINWEIS** Um eine PureDraught-Zapfeinheit von einem PureDraught-Fass mit Restbier zu lösen, beachten Sie folgendes Vorgehen: Ziehen Sie das Fass mit der Zapfeinheit aus dem Gerät und stellen Sie es in ein Spülbecken, zapfen Sie dann, bis kein Bier mehr kommt. Drücken Sie das Fass zusammen, um zu prüfen, ob es weich ist. Erst dann kann die Zapfeinheit vom Fass abgenommen werden.



Ziehen Sie die Zapfeinheit nach oben und entfernen Sie diese.

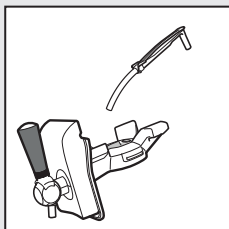


Legen Sie die Zapfeinheit in ein Spülbecken. Ein paar Tropfen Bier können aus dem Bierschlauch austreten.

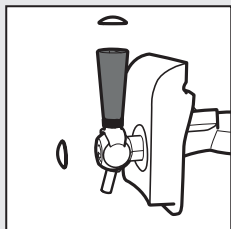
Drücken Sie die Bierschlauch-Entriegelungstaste. Der Bierschlauch springt hoch.

**⚠ HINWEIS** Um die Bierqualität zu erhalten, sind Bierschläuche stets Einwegschläuche. Sie können nicht gereinigt werden. Jedes Fass wird mit einem neuen Bierschlauch geliefert.

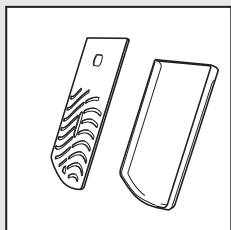
**⚠ HINWEIS** Beim Wechseln tropft Bier aus dem Bierschlauch.



Ziehen Sie den Schlauch aus dem Auslauf und entsorgen Sie den Bierschlauch. Drücken Sie von unten, wenn er fest sitzt.

**5****Reinigen Sie Zapfeinheit und Auffangschale.**

- A** Entfernen Sie die Medaillons und legen Sie sie beiseite.
- B** Reinigen Sie die Zapfeinheit. Spülen Sie sie unter fließendem Leitungswasser ab oder verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel für eine gründlichere Reinigung.



- C** Entleeren und reinigen Sie die Auffangschale.

**i ANMERKUNG**


Beide Teile der Auffangschale sind spülmaschinenfest.


**6****Schließen Sie ein neues Fass an, wie auf Seite 137 beschrieben.**

# Reinigung und Wartung

---

Halten Sie das Gerät sauber, damit das Bier immer optimalen Geschmack hat. Die Reinigung sorgt auch für eine optimale Leistung: Staubablagerungen an den Lüftungsöffnungen können das Kühlsystem beeinträchtigen, und eingetrocknetes Bier hinterlässt einen klebrigen Rückstand, der die Funktion der Komponenten beeinträchtigen kann.

 **WARNUNG** Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

 **HINWEIS**  
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.  
Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt, keine säurehaltigen oder ätzenden Reinigungsmittel.  
Verwenden Sie keine Enteisungssprays, Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

## Reinigen der Auffangschale

---

Entleeren und reinigen Sie die Auffangschale mindestens einmal täglich. Beide Teile der Auffangschale sind spülmaschinenfest.


## Reinigen der Zapfeinheit


---

- Der abnehmbare Auslauf kann in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist.
- Entfernen Sie die Medaillons und legen Sie sie

während der Reinigung beiseite.

- Spülen Sie die Zapfeinheit mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Spülen Sie anschließend gut nach und lassen Sie die Zapfeinheit gründlich trocknen, bevor Sie den Auslauf und die Medaillons wieder anbringen.
- Schließen Sie ein neues Fass an, wie auf Seite 137 beschrieben.

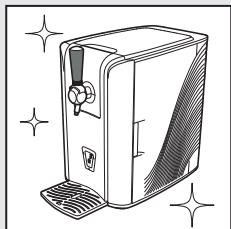
 **HINWEIS** Um die Bierqualität zu erhalten, sind Bierschläuche stets Einwegschläuche. Sie können nicht gereinigt werden und müssen bei jedem neuen Fass gewechselt werden. Jedes Fass wird mit einem neuen Bierschlauch geliefert.

 **HINWEIS** Die Zapfeinheit ist nicht spülmaschinenfest.

# Reinigen des Geräts

1

## Reinigen Sie die Geräteoberflächen.



Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel. Wischen Sie das Gerät trocken.

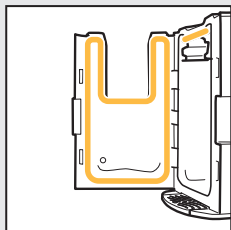
**⚠ ACHTUNG** Vermeiden Sie, dass Wasser in die Lüftungsöffnungen des Geräts tropft.

**⚠ ACHTUNG** Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es wieder benutzen.

**⚠ HINWEIS** Achten Sie darauf, dass der Abfluss am Boden des Gehäuses nicht durch Flusen oder Ablagerungen blockiert wird.

2

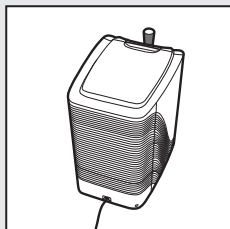
## Reinigen Sie die Türdichtung.



Die Türdichtung des PerfectDraft ist wichtig für die Kühlleistung. Sie darf nicht verschmutzt, klebrig oder beschädigt sein. Reinigen Sie die Türdichtung besonders sorgfältig.

### 3

## Reinigen der Lüftungsschlitze



Halten Sie die Lüftungsschlitze sauber, um optimale Leistung zu gewährleisten. Benutzen Sie einen Pinsel oder einen Staubsauger.

## Abtauen

Wenn sich im Inneren des Gehäuses Eis gebildet hat, tauen Sie das Gerät ab, indem Sie es für eine Weile vom Stromnetz trennen. Lassen Sie die Tür offen. Das Schmelzwasser läuft in die Auffangschale ab.

**⚠ ACHTUNG** Entfernen Sie Eis nicht gewaltsam mit scharfen Gegenständen.

**⚠ HINWEIS** Die Auffangschale kann sich füllen. Wenn sich viel Eis gebildet hat, leeren Sie die Auffangschale, bevor sie überläuft.

**i ANMERKUNG** Achten Sie darauf, die Türe immer gut zu schließen und prüfen Sie bei Kondensation oder Eisbildung, ob die Türdichtung eventuell beschädigt ist.

# Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
<b>Display-Meldungen</b>		
do	Türe ist offen.	Dies ist kein Fehler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht erkennen kann, ob ein Türsensor defekt ist. Der Kühlvorgang wird unterbrochen, wenn die Türe länger als 30 Sekunden geöffnet bleibt.
E0	Druck kann nicht aufgebaut werden, kein Fass erkannt.	Zum Zurücksetzen die Türe öffnen und wieder schließen. Die Ursache ist wahrscheinlich ein falsch angeschlossenes Fass, überprüfen Sie den Anschluss der Zapfeinheit. Diese Meldung kann auch erscheinen, wenn Sie ein fast leeres Fass wieder einsetzen, in dem der Druck abgebaut wurde, während es in Ihrem Kühlschrank gelagert war. Öffnen und schließen Sie die Türe mehrere Male, um den Druck im fast leeren Fass wieder aufzubauen.
E1	Der Kompressor läuft zu lange.	Vergewissern Sie sich, dass die Zapfeinheit richtig angeschlossen ist. Erneut anschließen. Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, das Fass austauschen. Wenn die Fehlermeldung nach dem Austausch des Fasses erneut erscheint, wenden Sie sich an Ihren Händler.
E2	Umgebungstemperatur zu hoch.	Bringen Sie das Gerät in eine kühlere Umgebung. Nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
E3	Mögliches Lüfterproblem: Das Kühlelement überhitzt	Vergewissern Sie sich, dass die Lüfter laufen. Falls ein Lüfter defekt ist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Vergewissern Sie sich auch, dass der Luftstrom nicht blockiert ist. Reinigen Sie Lüfter und Lüftungsschlitze und sorgen Sie für genügend Platz rund um das Gerät.



Problem	Ursache	Lösung
E4	Problem mit dem Temperatursensor im Kühlgehäuse.	Möglicherweise defekter Sensor: Führen Sie einen Hard Reset durch, indem Sie das Gerät vom Netz trennen und nach 2 min wieder verbinden. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, wenden Sie sich an Ihren Händler.
E5	Problem mit dem Temperatursensor am Kühlelement.	Möglicherweise defekter Sensor: Führen Sie einen Hard Reset durch, indem Sie das Gerät ausschalten. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, wenden Sie sich an Ihren Händler.
E6	Problem mit dem Umgebungstemperatursensor.	Möglicherweise defekter Sensor: Führen Sie einen Hard Reset durch, indem Sie das Gerät vom Netz trennen und nach 2 min wieder verbinden. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, wenden Sie sich an Ihren Händler.
E7	Drucksensormproblem.	Möglicherweise defekter Sensor: Führen Sie einen Hard Reset durch, indem Sie das Gerät vom Netz trennen und nach 2 min wieder verbinden. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Blinkendes Symbol für drahtlose Verbindung

Gerät stellt Verbindung her

### Zapfanlage funktioniert nicht

Die Zapfanlage wird nicht mit Strom versorgt.	Nicht ans Netz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob die Zapfanlage mit Strom versorgt wird, wenn sie angeschlossen ist: Die LEDs funktionieren.
	Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	Prüfen Sie, ob die Steckdose mit Strom versorgt wird.
Die Kühlung funktioniert nicht.	Das Gerät misst die Temperatur.	Das Display zeigt beim Einschalten 15 °C an, während das Gerät die Temperatur misst. Warten Sie ein paar Minuten, bis die genaue Temperatur angezeigt wird.

Problem	Ursache	Lösung
	Türe ist nicht geschlossen.	Türe schließen. Vergewissern Sie sich, dass der Riegel einrastet. Der Kühlvorgang wird unterbrochen, wenn die Türe länger als 30 Sekunden geöffnet bleibt.

## Zu viel Schaum

Zu viel Schaum im ersten Glas.	Das erste Glas hat immer mehr Schaum.	Dies geschieht nur beim ersten Anzapfen eines Fasses. Das nächste Glas sollte in Ordnung sein.
Durchgängig zu viel Schaum.	Die Biertemperatur ist zu hoch.	Eine längere Abkühlzeit ist erforderlich. Lesen Sie die Lösungen unter "Das Bier ist zu warm" auf Seite 164.
	Falsche Zapftechnik.	Öffnen Sie den Zapfgriff in einer Bewegung und halten Sie das Glas im richtigen Winkel. Mehr über das perfekte Zapfen lesen Sie auf Seite 146.
	Das Fass wurde fallen gelassen oder geschüttelt.	Ein fallengelassenes oder geschütteltes Fass schäumt auch dann, wenn das Bier kalt ist. Warten Sie 2 Stunden, während das Fass gekühlt wird, und das Schaumproblem verschwindet.
	Das Glas ist nicht sauber oder es ist zu warm.	Das Glas muss vollkommen sauber sein. Reinigen Sie das Glas und spülen Sie es mit kaltem Wasser ab. Das Glas sollte möglichst gekühlt sein. Warme Gläser verursachen mehr Schaumbildung. Lesen Sie mehr über die Reinigung von Biergläsern auf Seite 146.
	Der Bierschlauch ist verformt.	Der Bierschlauch kann sich nach längerer Nichtbenutzung vorübergehend verformt haben. Dieses Problem verschwindet nach einigen gezapften Gläsern. Wenn nicht, ersetzen Sie den Bierschlauch.

Problem	Ursache	Lösung
	Das Fass ist nicht richtig angestochen.	Der Bierschlauch sollte den Verschluss des Fasses sauber durchstoßen haben. Achten Sie darauf, dass Sie die Zapfeinheit beim Aufsetzen auf das Fass zügig gerade nach unten drücken. Ersetzen Sie den Bierschlauch, falls erforderlich. Lesen Sie mehr auf Seite 20.

### Zu wenig Schaum

Zu wenig Schaum beim Zapfen.	Falsche Zapftechnik.	Öffnen Sie den Griff des Zapfhahns vollständig, halten Sie das Glas richtig. Mehr über das perfekte Zapfen lesen Sie auf Seite 40.
	Das Glas ist nicht sauber.	Das Glas muss vollkommen sauber sein. Lesen Sie mehr über die Reinigung von Biergläsern auf Seite 146.
	Das Bier ist zu kalt.	Wenn Sie ein Fass verwenden, das auf annähernd 0 °C vorgekühlt ist, schäumt das Bier viel weniger. Um die Schaummenge beim Zapfen zu erhöhen, halten Sie das Glas weiter vom Auslauf entfernt und halten Sie es aufrechter. Da das Gerät das Bier auf der richtigen Temperatur hält, erledigt sich dieses Problem, wenn Sie eine Weile warten.
Die Schaumkrone verschwindet schnell.	Das Glas ist nicht sauber.	Das Glas muss vollkommen sauber sein. Lesen Sie mehr über die Reinigung von Biergläsern auf Seite 146.
Das Bier ist abgestanden.	Das Bier hat sein Haltbarkeitsdatum überschritten.	Überprüfen Sie das auf dem Fass aufgedruckte Datum.
	Das Bierfass ist seit mehr als 30 Tagen angeschlossen.	Dies ist normal. Schließen Sie ein neues Fass an, wie auf Seite 137 beschrieben.

Problem	Ursache	Lösung
<b>Geringer Bierfluss</b>		
Geringer Bierfluss.	Das Fass ist beinahe leer.	Das Fass-Symbol an der Vorderseite des Geräts wird rot, wenn sich weniger als 0,75 L (0,2 gal.) Bier im Fass befinden. Wenn das Fass fast leer ist, verlangsamt sich die Zapfgeschwindigkeit, bis schließlich kein Bier mehr vorhanden ist. Ersetzen Sie das Fass wie auf Seite 137 beschrieben.
	Der Griff des Zapfhahns ist während des Zapfens nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie den Zapfhahngriff beim Zapfen vollständig.
	Sehr geringe Einsatzhäufigkeit in heißen Klimazonen. Bier im Auslauf ist eingetrocknet und behindert den Bierfluss.	Lösen Sie die Rückstände, indem Sie den flexiblen Bierschlauch, der aus dem Auslauf herausragt, zusammendrücken. Spülen Sie Rückstände durch kurzes Öffnen des Zapfhahns aus, bevor Sie weitere Gläser füllen. <b>Aus hygienischen Gründen sollten Sie den Bierschlauch nicht mit bloßen Händen berühren.</b>
	Verstopfung im Luftkanal des Fassverschlusses.	Entfernen Sie die Zapfeinheit in einem Spülbecken vom nicht geleerten Fass, wie auf Seite beschrieben. Der Luftkanal ist nicht mittig angebracht. Wenn eine Verstopfung vorliegt, kann sie durch Freimachen des Luftkanals mit einem Zahnstocher oder einem ähnlichen Werkzeug beseitigt werden. Schließen Sie das Fass wieder an und versuchen Sie erneut zu zapfen.

Problem	Ursache	Lösung
	Der Bierschlauch ist verformt.	Der Bierschlauch kann sich nach längerer Nichtbenutzung vorübergehend verformt haben. Dieses Problem verschwindet nach einigen gezapften Gläsern. Vergewissern Sie sich, dass der Bierschlauch nicht geknickt ist. Der Bierschlauch muss ein wenig aus dem Auslauf herausragen. Ersetzen Sie den Bierschlauch, falls erforderlich.

### 5 bis 10 Tropfen Bier oder Kondensat treten

aus dem Auslauf der Zapfanlage aus.	Aus dem Auslauf läuft noch Flüssigkeit.	Dies ist normal. Nach dem Zapfvorgang tropft das restliche Bier aus dem Auslauf in die Auffangschale. Entleeren und reinigen Sie die Auffangschale täglich.
Ständiges Tropfen aus dem Zapfhahn.	Der Bierschlauch ist beschädigt und undicht.	Ersetzen Sie den Bierschlauch. Nehmen Sie das Fass heraus und führen Sie diesen Vorgang in einem Spülbecken durch, da noch Bier aus dem Fass austreten kann. Schließen Sie das Fass mit einem neuen Bierschlauch wieder an.
Wasser im Kühlgehäuse.	Kondensation.	Eine gewisse Menge Kondensat ist völlig normal. Wasserdampf ist immer in der Luft vorhanden und kondensiert, sobald er im Gehäuse abgekühlt ist. Gegebenenfalls mit einem Tuch abwischen. Bei übermäßiger Kondensatmenge vergewissern Sie sich, dass die Türe immer richtig geschlossen und die Türdichtung nicht beschädigt ist. Falls die Türdichtung beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihren Händler.
Bier tritt im Inneren des Geräts aus.	Der Bierschlauch ist aus dem Fass herausgesprungen.	Achten Sie darauf, dass der Bierschlauch unterhalb des Halteknopfes der Zapfeinheit sitzt.

Problem	Ursache	Lösung
	Der Bierschlauch hat das Fass nicht richtig durchstochen.	Ersetzen Sie das Fass und den Bierschlauch. <b>Entfernen Sie die Zapfeinheit niemals von einem unter Druck stehenden PureDraught-Fass, da sonst Bier aus dem Fass spritzen kann. Bauen Sie immer zuerst den Druck ab: Öffnen Sie den Zapfhahn und zapfen Sie, bis kein Bier mehr aus dem Auslauf fließt.</b> Erst dann kann die Zapfeinheit abgenommen werden. Tun Sie dies in einem Waschbecken, da noch Bier aus dem Fass austreten kann. Schließen Sie das Fass mit einem neuen Bierschlauch wieder an.
	Die Auffangschale ist übergelaufen.	Leeren Sie die Auffangschale gelegentlich, um ein Überlaufen zu verhindern.

### Das Bier ist zu warm

Die Biertemperatur liegt über 7 °C.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Fass braucht mehr Zeit, um auf die richtige Temperatur abzukühlen.	Rechnen Sie mit einer Wartezeit von ca. 16 Stunden, um ein Fass mit Raumtemperatur auf die richtige Temperatur im Gerät abzukühlen. Die ideale Zapftemperatur für die meisten Biere liegt bei etwa 3 °C (37.4 °F) Über 7 °C (44.6 °F): Das Bier kann schäumen. Die Temperaturanzeige wird blau, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Je kälter das Bier ist, desto einfacher ist es, die Schaumkrone zu kontrollieren.

Problem	Ursache	Lösung
	Die Türe ist nicht geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Türe richtig geschlossen ist. Die Türverriegelung ist vollständig geschlossen und die Türdichtung ist nicht beschädigt. Falls die Türdichtung beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihren Händler.
	Die Zapfanlage wurde vom Netz getrennt und das Fass hat sich erwärmt.	Lassen Sie die Zapfanlage an der Stromversorgung angeschlossen, solange sich ein Fass darin befindet, um frisches und gekühltes Bier zu garantieren. Vergewissern Sie sich, dass die Zapfanlage an eine Steckdose angeschlossen ist, die immer mit Strom versorgt wird.
	Die Zapfanlage befindet sich in einer zu heißen Umgebung oder in direktem Sonnenlicht.	Die Zapfanlage kann Bier auf der Mindesttemperatur von 3 °C halten, wenn die Umgebungstemperatur höchstens 38 °C beträgt. Die Zapfanlage kann bei Temperaturen von bis zu 38 °C (100,4 °F) verwendet werden. Setzen Sie die Zapfanlage nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus. Stellen Sie die Zapfanlage an einen kühleren Ort, oder schützen Sie sie vor direkter Sonneneinstrahlung.
	Gegenstände oder Wände blockieren die Lüftungsgitter an den Seiten und auf der Rückseite.	Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm um das Gerät herum ein. Entfernen Sie eventuelle störende Objekte und/oder reinigen Sie die Lüftungsgitter.
	Die Umgebungstemperatur am Aufstellort der Kühleinheit übersteigt 38 °C (100,4 °F).	Stellen Sie die Zapfanlage an einen kühleren Ort.

Problem	Ursache	Lösung
	Der interne Lüfter ist durch Staub blockiert.	Versuchen Sie, den Lüfter von außen mit einem Staubsauger und/oder Druckluft zu reinigen. Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Öffnen Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es bei Bedarf zu einem qualifizierten Servicetechniker.

### Sonstige Probleme

Türe lässt sich nicht schließen.	Blockierung im Kühlgehäuse.	Prüfen Sie, dass nichts in die Zapfanlage gefallen ist, was das Einsetzen des Fasses bis zum Anschlag verhindert
	Zapfeinheit sitzt nicht richtig auf dem Fass.	Stellen Sie sicher, dass die Zapfeinheit richtig auf das Fass aufgesetzt wurde. Beide Knöpfe sollten unterhalb des Rings am Hals des Fasses eingerastet sein. Lesen Sie nach, wie Sie dies tun können, auf Seite 20.
	Fass ist nicht vollständig eingesetzt.	Prüfen Sie, ob das Fass bis zum Anschlag eingesetzt ist, wie auf Seite 21 beschrieben.
Die Mengenanzeige ist falsch.	Die Mengenanzeige ist nicht für absolute Genauigkeit ausgelegt.	Die Zapfanlage berechnet die Biermenge durch Messung des Zapfdrucks im Fass. Durch das Öffnen und Schließen die Türe wird die Berechnung zurückgesetzt und kann für den Rest des Fasses ungenauer werden. Öffnen Sie die Türe beim Austausch von Fässern möglichst nicht.
Geräusche.	Der Kompressor arbeitet.	Der Kompressor hält das Bier auf konstantem Druck und ist während und nach dem Zapfen hörbar. Sie schaltet automatisch ab.
	Lüfter laufen.	Die Lüfter kühlen das Kühlelement auf der Rückseite. Die Lüfterdrehzahl ändert sich automatisch je nach Umgebungstemperatur und Kühlmodus, sodass der Geräuschpegel variiert. Vergewissern Sie sich, dass die Türe richtig geschlossen ist, wenn nicht, laufen die Lüfter permanent.



Problem	Ursache	Lösung
Der Kompressor arbeitet ständig, obwohl nicht gezapft wird.	Es tritt Luft aus, und der Kompressor gleicht das immer wieder aus.	Der Kompressor wird möglicherweise nur gelegentlich aktiviert, um das Fass auf dem richtigen Druck zu halten. Wenn dies in kurzen Intervallen (Sekunden bis wenige Minuten) geschieht, überprüfen Sie, ob die Zapfeinheit richtig angeschlossen ist. Prüfen Sie, dass sich keine Verschmutzungen oder Fremdkörper zwischen dem Fass und der Dichtung der Zapfeinheit befinden.
Der Bierschlauch springt beim Anschließen eines Fasses ab.	Der Bierschlauch sitzt nicht hinter dem Rückhalteknopf.	Setzen Sie den Bierschlauch ein, bevor Sie die Zapfeinheit auf das Fass setzen. Achten Sie darauf, dass der Halteknopf über dem Anschlussstück des Bierschlauchs einrastet.
Der Bierschlauch lässt sich nicht einführen	Der Bierschlauch bleibt im Inneren der Zapfeinheit hängen.	Befeuchten Sie den Bierschlauch ein wenig, um das Einführen zu erleichtern. Vergewissern Sie sich, dass die Zapfeinheit sauber ist.
Der Bierschlauch klemmt.	Der Schlauch kann nicht entfernt werden, wenn die Zapfeinheit noch auf dem Fass sitzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie zuvor die Zapfeinheit vom Fass entfernt haben. Lösen Sie den Schlauch von der Fasseinheit, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken. Er sollte aufspringen. Wenn nicht, drücken Sie den Schlauch von unten heraus.
	Der Zapfhahn ist bei Verwendung der optionalen PureDraught-Zapfeinheit geschlossen.	Bei der PureDraught-Zapfeinheit muss der Zapfhahn geöffnet werden, um den Bierschlauch zu entfernen.
	Der Schlauch ist durch klebrige Bierreste im Inneren der Zapfeinheit verklebt.	Spülen Sie die Zapfeinheit mit frischem, warmem Wasser durch, bis sich der Bierschlauch gelöst hat. Waschen Sie die Zapfeinheit nach dem Herausziehen des Schlauches gründlich, wie auf Seite 27 beschrieben.

Problem	Ursache	Lösung
Das Fass ist heruntergefallen.	Fässer können aufgrund von Kondenswasser rutschig sein. Seien Sie vorsichtig.	Prüfen Sie das Fass auf Beschädigungen. Lassen Sie das Fass für 2 Stunden ruhen. Danach schließen Sie das Fass wie gewohnt an.

## Nicht identifizierte Probleme

Wenn kein spezifisches Problem identifiziert werden kann, führen Sie bitte einen Neustart durch:

- Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie das Fass.
- Trennen Sie das Fass von der Zapfeinheit, wie auf Seite 24 beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker ziehen, und stecken Sie ihn dann wieder ein.
- Schließen Sie ein **neues Fass** mit einem **neuen Bierschlauch** an, wie auf Seite 19 beschrieben.
- Lassen Sie das Fass zum Abkühlen **12 - 16 Stunden** lang im eingeschalteten Gerät.
- Versuchen Sie erneut, ein Bier zu zapfen.

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

# Entsorgung & Wiederverwertung

---

## Entsorgung von Verbrauchsmaterialien und Verpackungen

---

### Entsorgung von PureDraught-Fässern

PureDraught-Fässer sind recycelbar. Sie bestehen aus PET. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.

### Entsorgung von gebrauchten Bierschläuchen

Bierschläuche sind nicht spülbar; sie können nicht gereinigt werden und müssen mindestens alle 30 Tage ausgetauscht werden.

Entsorgen Sie sie fachgerecht mit dem allgemeinen Hausmüll.

### Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung des Produkts ist recycelbar und entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.

## Entsorgung des Geräts

---

### In der EU



Das Mülltonnensymbol weist darauf hin, dass das von Ihnen erworbene Produkt als Elektro- und Elektronik-Altgerät (Elektroschrott)

behandelt werden muss, wenn es das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat.

Elektroschrott darf nicht mit dem allgemeinen

Hausmüll vermischelt werden. Für eine ordnungsgemäÙe Behandlung, Rùckgewinnung und Wiederverwertung bringen Sie das Gerät bitte zu einer ausgewiesenen Sammelstelle, wo es kostenlos angenommen wird. Die korrekte Entsorgung des Produkts trügt dazu bei, Ressourcen zu sparen und mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die sonst durch unsachgemäÙe Abfallbehandlung entstehen könnten.

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle. Bei unsachgemäÙer Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten können in Übereinstimmung mit Ihrer nationalen Gesetzgebung Strafen anfallen.

### **AuÙerhalb der EU**

Für die Entsorgung in Ländern auÙerhalb der Europäischen Union wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Verschrotten Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung und bringen Sie es zu einer speziellen Sammelstelle.

## **Compliance**

---



## In deze handleiding


---

- 172** Belangrijke instructies i.v.m. veiligheid
- 179** Voor u de tapinstallatie gebruikt
- 180** Welkom
- 182** Snelle start
- 184** Het vaatje
- 186** Het toestel
- 187** Display en knoppen
- 189** Technische gegevens
- 191** De PerfectDraft-app
- 191** Installatie
- 196** Een nieuw vaatje plaatsen
- 202** Koelen
- 204** Bier tappen
- 209** Het vaatje vervangen
- 212** Reiniging en onderhoud
- 216** Problemen oplossen
- 226** Verwijdering en recyclage
- 227** Naleving

# Belangrijke instructies i.v.m. veiligheid

---

 **LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.**

 Het niet volgen van de instructies in de paragrafen hierna kan schade aan het toestel, materiële schade, ernstig letsel en/of overlijden veroorzaken.

## **Algemene veiligheid van het toestel**

---

- Controleer of het product niet beschadigd is voor u het installeert of gebruikt. Gebruik het toestel niet indien de stekker, de stroomkabel of het toestel zelf beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet voor iets anders dan de bedoelde toepassing. De leverancier is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van onjuist gebruik.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik thuis en gelijkaardige toepassingen, zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; op boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere verblijfgelegenheden; omgevingen van het type bed and breakfast; catering en gelijkaardige toepassingen die niet onder kleinhandel vallen.
- De tapinstallatie **bevat onderdelen onder druk**. Gebruik de tapinstallatie uitsluitend overeenkomstig de instructies. Niet-naleving van de instructies kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het toestel.
- Dit systeem mag enkel worden gebruikt door personen die de **wettelijke minimumleeftijd voor alcoholgebruik** hebben bereikt.

# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

- Mensen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen mogen het systeem enkel gebruiken als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en als zij de gevaren die ermee gemoeid zijn begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Bewaar in de tapinstallatie niets anders dan de door de fabrikant aanbevolen biervaatjes.
- Laat de stekker van de tapinstallatie altijd in het stopcontact zitten om het bier koel en vers te houden, tenzij anders aangegeven in de instructies.
- **Blokkeer nooit de ventilatieopeningen** van het toestel. Laat een ruimte van minstens 10 cm vrij rond het toestel.
- Plaats het toestel niet in direct zonlicht.
- Zorg ervoor dat u de verdamper van het koelsysteem niet doorprikt. De verdamper bevat een kleine hoeveelheid **aceton**. Aceton is **brandbaar** en kan de ogen en huid irriteren. Zorg ervoor dat u geen acetondampen **inademt**.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in geval van een lek van het koelmiddel. Verlucht de ruimte. Neem contact op met de naverkoopdienst.
- Plaats het toestel niet dicht bij hete voorwerpen of vuur.
- Dit product is ontworpen voor gebruik tot 3000 meter boven de zeespiegel.
- U mag het toestel alleen monteren, aansluiten en verwijderen zoals in de instructies aangegeven.
- De polyurethaanisolatie van dit toestel werd vervaardigd met **cyclopentaangas** als blaasmiddel. Cyclopentaan kan brandbaar zijn wanneer het aan vuur blootgesteld wordt.

## Veilig gebruik van het toestel

---

- Als het toestel van het elektriciteitsnet wordt afgekoppeld omdat het niet wordt gebruikt, maak het vaatje dan altijd leeg, verwijder het en gooi de bierslang weg.

# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

- Laat altijd de druk van de PureDraught biervaatjes af voordat u de tapeenheid verwijdert. Anders zou er bier uit het vaatje kunnen spuiten.
- Plaats geen voorwerpen op het toestel.
- Leun niet op het vaatje of op de tapeenheid na het plaatsen van het vaatje.
- Zorg ervoor dat er geen vingers gekneld worden bij het sluiten van de deur.
- Forceer het deurscharnier niet door de deur te ver te openen.

## **Elektrische veiligheid**

---

- Gelieve het toestel niet te openen om een elektrisch risico te vermijden.
- **Koppel het toestel altijd van het elektriciteitsnet af tijdens installatie, onderhoud, reiniging en herstelwerkzaamheden.**
- Controleer of de op het toestel vermelde spanning overeenstemt met uw lokale netspanning.
- Gebruik enkel de juiste **stroomkabel voor uw land of regio** die met het toestel meegeleverd wordt.
- Verzeker u ervan dat de stroomkabel niet platgedrukt of beschadigd is.
- Volg alle lokale elektrische voorschriften bij het aansluiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een goedgekeurde vervangkabel om elektrische schokken te vermijden.
- Raak elektrische onderdelen niet aan met natte of klamme handen.
- Gebruik geen verlengsnoer om het toestel op het stroomnet aan te sluiten. Breng geen meervoudige draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan op de achterkant van het toestel.



# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

## Transport en opslag

---

- **Transporteer het toestel verticaal.** Leg het nooit op zijn zij.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u probeert het toestel te verplaatsen.
- Til het toestel nooit op aan de deur of aan de hendel van de tap. Neem het toestel bij het optillen altijd onderaan vast.
- Het toestel kan bewaard worden bij temperaturen van 5 tot 75 °C en een RV van 75% en tot op 3000 m hoogte.

## Reiniging en onderhoud

---

- Houd het toestel schoon. Resten opgedroogd bier zijn zeer kleverig.
- Maak de lekbak leeg voordat hij overloopt.
- Houd de koelmotor schoon voor een optimale prestatie. Verwijder stof van de achterzijde van het toestel met een borstel of stofzuiger.
- Maak het toestel schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of harde schuur- of schoonmaaksponsjes.
- Gebruik geen oplosmiddelen, reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, zure of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen stoomreiniger, elektrisch verwarmingselement of ontdooispray om het toestel te ontdooien of te reinigen.
- Gebruik geen mechanische of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen behalve deze die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Dompel het toestel niet onder in water of in andere vloeistoffen.
- Om de tapeenheid te reinigen mag deze afgespoeld worden of afgewreven met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. **De tapeenheid mag niet in de vaatwasmachine.**

# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

■ Enkel de lekbak, het deksel van de lekbak en de tuit zijn vaatwasserbestendig.

## Over de bierslang

---

■ Dit toestel werkt met vervangbare bierslangen om de kwaliteit van het bier te waarborgen. **De bierslang moet samen met het biervaatje vervangen worden of minstens om de 30 dagen.**

Gebeurt dat niet, dan zal de bierkwaliteit daaronder lijden.

■ **De bierslangen zijn voor eenmalig gebruik. Ze kunnen niet gereinigd worden.**

■ De bierslang moet lichtjes uit de tuit uitsteken wanneer deze correct geïnstalleerd is.

## Over het vaatje

---

■ In dit toestel worden speciaal daarvoor ontworpen vaatjes gebruikt. Gebruik enkel door de fabrikant aanbevolen vaatjes.

■ Lees en volg altijd de instructies en veiligheidsvoorschriften op het vaatje voordat u het op de tapinstallatie aansluit.

■ Controleer bij het verwijderen van het deksel van de sluiting van het vaatje dat deze schoon is voordat u het aansluit.

■ Controleer of het vaatje correct aangesloten is.

■ Trek niet bruusk aan het vaatje via de tapeenheid. Til het voorzichtig op via de hendels aan het vaatje of via de tapeenheid om het vaatje te dragen.

■ Gebruik in de tapinstallatie geen beschadigde of vervormde vaatjes. Breng een beschadigd vaatje terug naar de winkel waar u het hebt gekocht.

■ **Laat altijd de druk van de PureDraught biervaatjes af voordat u de tapeenheid verwijdert. Anders zou er bier uit het vaatje kunnen spuiten.**

■ Drink geen bier uit vaatjes die langer dan 30 dagen in de tapinstallatie zitten.

■ Sluit een vaatje niet aan op een andere externe drukbron.

# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

- Koel de vaatjes voor, maar bewaar ze nooit in de diepvriezer. Dat zou ze ernstige schade kunnen toebrengen.
- Bewaar volle vaatjes niet bij hogere temperaturen dan 38 °C.
- Spring altijd voorzichtig om met de vaatjes. Schud niet met het vaatje. Laat het vaatje niet vallen.
- Let op voor condensdruppels: die kunnen een vaatje glibberig maken.
- Doorboor het vaatje niet en gooi het nooit in het vuur, zelfs niet als het leeg is.
- Houd vaatjes uit de buurt van warmtebronnen (bv. verwarmingssystemen, gasfornuizen) en chemische stoffen (detergenten, zuren, enz.).
- Bewaar de vaatjes in hun doos tot het ogenblik waarop u een nieuw vaatje moet aansluiten.
- De vaatjes kunnen niet gestapeld worden.
- Gebruik geen mes om de doos van het vaatje te openen, dat zou het vaatje immers kunnen beschadigen.
- **De vaatjes kunnen door de gebruiker niet opnieuw gevuld worden.**

## **Herstellingen**

---

- Gebruik de tapinstallatie niet als er onderdelen ontbreken of stuk zijn.
- Enkel opgeleid personeel mag ingrepen doen aan interne onderdelen.
- Gebruik altijd de originele onderdelen: de fabrikant of de leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor onderdelen niet origineel zijn of niet aanbevolen door de fabrikant.
- Herstellingen die niet specifiek in deze handleiding beschreven staan, mogen alleen verricht worden door daartoe opgeleide personen.

# LEES DEZE WAARSCHUWINGEN I.V.M. VEILIGHEID ZORGVULDIG VOOR U DE TAPINSTALLATIE INSTALLEERT EN ERMEE WERKT.

## Milieu

---

- Gooi het toestel aan het einde van zijn levensduur niet weg bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een erkend ophaalpunt voor recyclage. Op deze manier draagt u bij tot de bescherming van het milieu.
- In de Europese Unie mag dit toestel **niet weggegooid worden met ongesorteerd gemeentelijk afval**.
- De polyurethaanisotatie van dit toestel werd vervaardigd met **cyclopentaangas** als blaasmiddel. Cyclopentaan kan brandbaar zijn wanneer het aan vuur blootgesteld wordt.
- Het toestel bevat een kleine hoeveelheid (9 g - 11 ml) **aceton**, een brandbaar koelmiddel dat op de aangewezen manier verwijderd moet worden, overeenkomstig alle plaatselijke regels.
- De PerfectDraft metalen vaatjes zijn ontworpen om herbruikbaar te zijn. Gelieve de lege vaatjes terug te brengen naar de winkel waar u ze hebt gekocht.
- De PureDraught PET vaatjes zijn ontworpen voor één enkel gebruik. Leef de plaatselijke regelgeving na voor het verwijderen en de recyclage ervan.
- De bierslangen kunnen niet afgewassen of schoongemaakt worden.  
Gooi ze op een correcte manier weg bij het gewone huisvuil.

# Voor u de tapinstallatie gebruikt

---




Lees deze gebruikershandleiding voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt.

Onjuist gebruik kan letsel opleveren of het product beschadigen. Een onjuiste installatie of gebruik of het niet naleven van de geleverde instructies ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid voor schade. Houd deze instructies bij om er later naar terug te kunnen grijpen.

## Het veiligheidssymbool

---

 Dit symbool waarschuwt i.v.m. veiligheid. Alle instructies na dit symbool moeten nageleefd worden om schade of letsel te vermijden.

## De signaalwoorden

---

"WAARSCHUWING" waarschuwt voor gevaar dat ernstig letsel, overlijden of grote materiële schade kan veroorzaken als men er geen rekening mee houdt.

"VOORZICHTIG" waarschuwt voor gevaar dat klein of matig letsel en/of materiële schade kan veroorzaken als men er geen rekening mee houdt.

"BELANGRIJK" wijst op een situatie die materiële schade kan veroorzaken.

"OPMERKING" of "TIP" wordt gevolgd door nuttige informatie en tips.

# Welkom

---

## Inleiding

---

Dit is de handleiding voor de PerfectDraft Pro bierkoeler en -tapinstallatie. Lees ze aandachtig door om thuis te kunnen beginnen genieten van uw favoriete bier.

Veel bieren zijn beschikbaar voor PerfectDraft, van lokale brouwsels tot geliefde klassiekers. PerfectDraft houdt ze op hun optimale temperatuur, klaar om geschonken te worden wanneer u er klaar voor bent.

Via de knoppen op het toestel kunt u de temperatuur instellen.

### Verbind de PerfectDraft

U kunt de PerfectDraft-app o.a. gebruiken om toegang te krijgen tot de geavanceerde functies van de tapinstallatie, om vaatjes te bestellen enz.

## Bedoeld gebruik

---

### Wat?

De PerfectDraft is bedoeld voor het koelen van en tappen uit **PerfectDraft**-vaatjes. Het toestel laat ook toe uit **PureDraught**-vaatjes te tappen bij gebruik van een aparte PureDraught-tapeenheid die niet in deze doos meegeleverd wordt.



**OPMERKING** De beschikbaarheid van PerfectDraft- en PureDraught-vaatjes en biermerken varieert naargelang de regio.

### Waar?

De PerfectDraft is bedoeld voor gebruik thuis,

binnenshuis en afgeschermd van direct zonlicht, met minstens 10 cm ruimte rond het toestel voor een optimale prestatie.

Elk ander gebruik van de tapinstallatie dan wat in deze handleiding beschreven staat, zal als oneigenlijk gebruik worden beschouwd.

## Tappen uit PerfectDraft-vaatjes

---

Het toestel dient voor het tappen uit PerfectDraft-vaatjes met gebruik van de meegeleverde PerfectDraft-tapeenheid.

De metalen PerfectDraft-vaatjes kunnen worden **teruggebracht** naar de winkel waar u ze hebt gekocht.

Bij elk PerfectDraft-vaatje zit een nieuwe **bierslang**. Om de bierkwaliteit te waarborgen moet ze samen met het vaatje vervangen worden of alleszins om de 30 dagen.

**De bierslang kan niet gereinigd worden.**

## Tappen uit PureDraught-vaatjes

---

Optioneel kan het apparaat ook tappen uit PureDraught-vaatjes. Voor deze vaatjes is er een PureDraught-tapeenheid nodig, die niet meegeleverd wordt met dit model.

PureDraught-vaatjes zijn ontworpen voor eenmalig gebruik, maar kunnen gemakkelijk **gerecycleerd** worden.

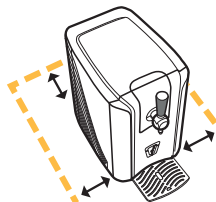
Bij elk PureDraught-vaatje zit een nieuwe bierslang.

Details over het gebruik van PureDraught-vaatjes vindt u in de handleiding bij de PureDraught-tapeenheid.

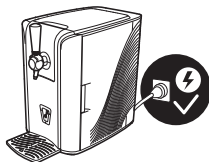
Vraag uw lokale handelaar naar de beschikbaarheid.

# Snelle start

## Aan de slag



Laat 10 cm ruimte rond de zijkanten en de achterkant van het toestel.



Sluit het aan op het stroomnet met de voor uw regio geschikte meegeleverde stroomkabel.

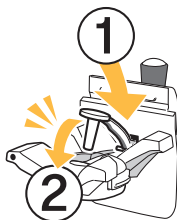


Stel de koeltemperatuur in en verbind met het wifinetwerk.

## Een nieuw vaatje aansluiten



Neem een nieuw vaatje en bierslang of gebruik vaatjes uit de koelkast om tijd te besparen.

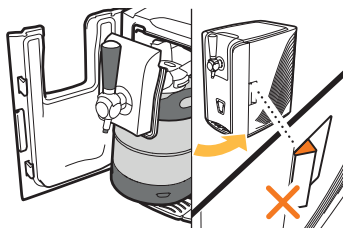


Voer de bierslang in de tapeenheid in.



Installeer de tapeenheid met beide handen.





Plaats het vaatje erin, hang het aan de rails.

Verzekert u ervan dat de deur goed dicht is. De rode aanduiding mag niet zichtbaar zijn.

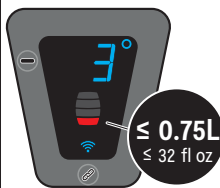


Wacht tot de temperatuurindicator blauw wordt.

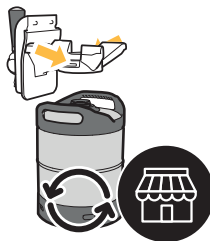


Het bier is klaar om getapt te worden.

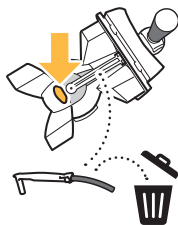
## Een leeg vaatje verwijderen



Wanneer het display toont dat het vaatje leeg is en er enkel schuim uit de tuit komt, moet u het vaatje vervangen.



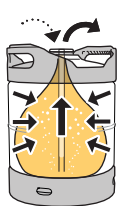
Druk de knoppen in om de tapeenheid los te maken.



Verwijder de bierslang om de kwaliteit te waarborgen.

# Het vaatje

## Hoe het vaatje werkt



PerfectDraft



PureDraught

Het vaatje bevat een **samendrukbaar reservoir**. Aan de hand van **perslucht** in het vaatje wordt het bier uit dit reservoir gedrukt. Er komt nooit lucht in contact met het bier. Hierdoor blijft het bier gedurende 30 dagen vers.

## Vaatjes voorkoelen in de koelkast

We raden aan om een voorgekoeld vaatje bij de hand te hebben om niet te moeten wachten. De vaatjes moeten voorgekoeld worden bij 7 °C of minder, door ze ten minste één nacht in de koelkast te bewaren.

## Houd open vaatjes koel

Een open vaatje moet altijd koel gehouden worden op de juiste temperatuur. Zorg ervoor dat het toestel op het net aangesloten blijft.

Als u het toestel langer dan 30 dagen niet gaat gebruiken, verwijder dan het vaatje uit het toestel.



**BELANGRIJK** Om een PureDraught-tapeenheid uit een plastic PureDraught-vaatje te halen dat nog niet leeg is: neem het vaatje met de tapeenheid uit het toestel en zet het in een gootsteen, laat vervolgens het bier eruit lopen tot het leeg is. Knijp in het vaatje om er zeker van te zijn dat het zacht is. Pas dan mag de tapeenheid verwijderd worden.

**!** **BELANGRIJK** Het bier in een aangesloten vaatje kan gedurende 30 dagen bewaard worden, op voorwaarde dat het te allen tijde gekoeld blijft.

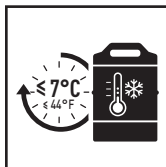
## Instructies i.v.m. het vaatje



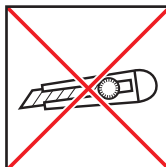
**Gebruik geen  
detergenten  
op het vaatje**



**Laat het vaatje  
niet vallen**



**Koel vaatjes  
voor tot  $\leq 7^{\circ}\text{C}$**



**Het vaatje niet  
doorprikken**



**Vries de vaatjes  
niet in**



**Maximum  
38 °C**



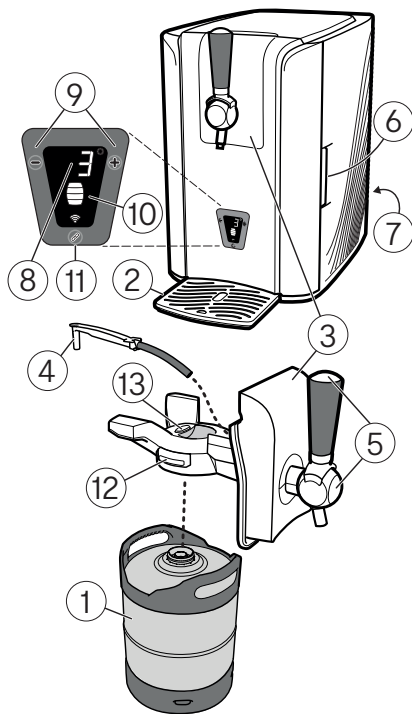
**Het vaatje niet  
opnieuw vullen**



**Niet verbranden**

# Het toestel

## Eigenschappen



- 1 PerfectDraft-vaatje
- 2 Uitschuifbare lekbak
- 3 Tapeenheid
- 4 Bierslang
- 5 Verwisselbare magnetische medaillons
- 6 Deurgrendel
- 7 Aansluiting stroomkabel
- 8 Temperatuur-indicator
- 9 Temperatuur-knoppen
- 10 Volume-indicator
- 11 Knop voor wifi-verbinding
- 12 Knoppen voor losmaken tapeenheid
- 13 Knop voor losmaken bierslang

# Display en knoppen

Knop voor verlagen temperatuur

Biertemperatuur in °C of °F

Statuslampje wifi-verbinding



Knop voor verhogen temperatuur

Niveau-indicator. Elk segment komt overeen met 1,5 l. Het laatste segment wordt rood wanneer het niveau onder 0,75 l zakt.

Instelknop verbinding

Verbind het toestel met het wifi-netwerk om de instellingen te wijzigen via de PerfectDraft-app.

## Temperatuurdisplay

### Oranje cijfers



Het vaatje is warmer dan de ingestelde temperatuur.

**i** **OPMERKING** Het bier kan te sterk schuimen. De schuimkraag kan te groot zijn. Wacht tot het bier koud genoeg is.

### Blaauwe cijfers



De temperatuur van het bier wijkt niet meer dan 2 °C van de ingestelde temperatuur af. Het bier is klaar om getapt te worden.

**i** **OPMERKING** Het koelen zal verder gaan tot de ingestelde temperatuur bereikt is.

## Witte cijfers



Tijdens het instellen van de temperatuur worden de cijfers op het display wit.

**i** **OPMERKING** De instelling wordt bewaard en de huidige biertemperatuur verschijnt opnieuw wanneer u stopt met het aanpassen van de temperatuur.

**i** **OPMERKING** Wacht ongeveer 3 minuten voor een correcte lezing van de temperatuur. De biertemperatuur op het display wordt berekend op basis van de luchttemperatuur in het toestel.

**i** **OPMERKING** Het display toont altijd 15 °C bij het opstarten.

## Niveau-indicator

**Vol vaatje**



6 l  
(1.58 gal.)

**Halfvol**



3 l  
(0.79 gal.)

**Bijna leeg**



≤ 0,75 l  
≤ 25 fl-oz.

**i** **OPMERKING** Het volume wordt geschat door te controleren hoe lang de compressor moet werken.

## Verbindingsstatus

Het PerfectDraft toestel kan verbonden worden met het wifi-netwerk, zodat u het kunt controleren via de PerfectDraft-app. Het wifi-icoontje onderaan het display toont de verbindingstatus.

**Knippert**



Bezig met  
verbinden

**Blauw**



Verbonden

**Rood**



Geen verbinding

## Technische gegevens

### Toestel

Breedte	294 mm
Diepte inclusief lekbak	515 mm
Hoogte	445 mm (454 mm incl. taphendel)
Voeding	90-240 VAC, 50/60 Hz
Stroomverbruik (tijdens actief koelen)	130 W
Elektrische veiligheid	Klasse II, dubbel geïsoleerd
Werkdruk	0,12 MPa / 1,2 bar(g) ±0,2 bar(g)
Gewicht	11,5 kg
Debiet	1,8 l/min (±0,2 l)
Volume-indicator	4 indicatorlampjes, in stappen van 1,5 l
Connectiviteit	Bluetooth/wifi

### Instellingen van het toestel

Temperatuurinstelling	3 °C - 7 °C getoond met een nauwkeurigheid van ±2 °C
Schaaleenheid temperatuur	°C / °F Houd zowel de + als de - knop gedurende 5 seconden ingedrukt om te wisselen tussen °C en °F.

---

Drukinstelling (via de app)	<b>1,0 tot 1,4 bar(g)</b> De druk beïnvloedt het debiet en de hoeveelheid schuim. De fabrieksinstelling is 1,2 bar (g).
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Prestatie

Maximale omgevings-temperatuur	De PerfectDraft kan een biertemperatuur van 3 °C in stand houden bij een omgevingstemperatuur van 38 °C en een maximale RV van 75% bij plaatsing op zeeniveau, met voldoende ruimte rondom het toestel en niet in direct zonlicht.
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Omgevingsomstandigheden voor gebruik

---

Klimaatklasse	<b>SN-ST</b>
Toegelaten omgevings-temperatuur	<b>10 °C - 38 °C</b>

---

Alleen voor  
binnengebruik



---

Max. hoogte boven zeespiegel	<b>Tot 3000 m</b>
---------------------------------	-------------------

---

Toegelaten vochtigheidsgraad	<b>0-75% RV</b>
---------------------------------	-----------------

---

De waarden op de labels van het product of in de documentatie zijn in laboratoriumomstandigheden gemeten overeenkomstig de relevante normen. Deze waarden kunnen schommelen naargelang de omgeving waarin of de manier waarop het product wordt gebruikt.

## Geproduceerd door

---

Anheuser-Busch InBev S.A.  
Grote Markt 1  
1000 Brussel  
België  
[www.ab-inbev.com](http://www.ab-inbev.com)



# De PerfectDraft-app

---

Het PerfectDraft toestel kan verbonden worden met het wifi-netwerk, zodat u het kunt controleren via de PerfectDraft-app op uw telefoon.

## Het toestel controleren

---

Met de app kunt u de temperatuur en het beschikbare bier in het vaatje controleren.

## De instellingen wijzigen

---

### Temperatuurinstelling

Stel de gewenste temperatuur in via de app.

## Toegang tot PerfectDraft-diensten

---

Via de app kunt u ook toegang krijgen tot online PerfectDraft-diensten. U kunt bv. merken bekijken, vaatjes bestellen of ondersteuning krijgen.

## Toegang tot updates en nieuwe functies

---

We raden aan om het toestel te verbinden en het samen met de PerfectDraft-app te gebruiken: zo krijgt u toegang tot nuttige updates en nieuwe functies van het toestel. Installeer de app voor de meest recente informatie.

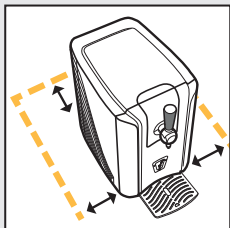
## Installatie

---

Zorg dat u een vers vaatje en een nieuwe bierslang bij de hand heeft.

**1**

## Plaats het toestel op een horizontaal en stabiel vlak.



Kies een handige plaats voor de PerfectDraft in de buurt van een stopcontact.

### **⚠ WAARSCHUWING**

Het toestel moet op een hard en horizontaal vlak staan.

### **⚠ VOORZICHTIG**

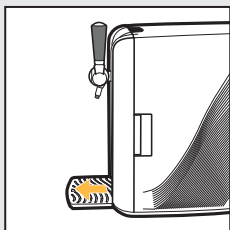
De minimale afstand tussen de tapinstallatie en andere voorwerpen bedraagt 10 cm.

### **⚠ BELANGRIJK**

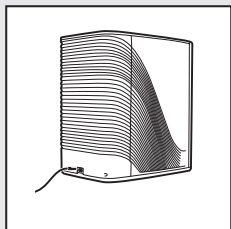
Plaats het toestel niet in direct zonlicht en vermijd blootstelling aan hoge temperaturen, zoals deze afkomstig van verwarmingsroosters, fornuizen of ovens.

**2**

## Schuif de lekbak uit.



Verwijder de kleefband die de lekbak tijdens het transport op zijn plaats houdt. Trek de lekbak uit tot hij niet meer verder kan.

**3****Sluit het toestel aan op een stopcontact.**

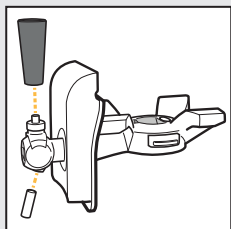
Gebruik hiervoor de voor uw regio correcte stroomkabel.

**WAARSCHUWING**

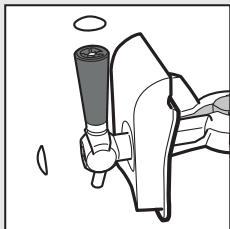
Gebruik geen beschadigde stroomkabel.

**OPMERKING**

Zonder tapeenheid begint het toestel niet te koelen.

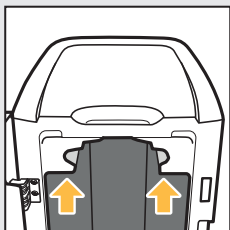
**4****Monteer de tapeenheid.**

Schroef de taphendel op de tapeenheid en steek de tuit erin.

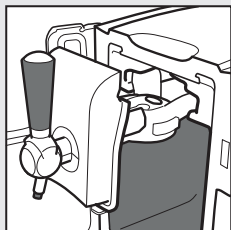
**5****Plaats de gewenste medaillons.**

- A** Plaats 1 magnetisch medaillon op de taphendel.
- B** Plaats het andere medaillon vooraan op de tap.

**i** **OPMERKING** Om een magnetisch medaillon te verwijderen, duwt u op de rand van het medaillon en neemt u het eruit.

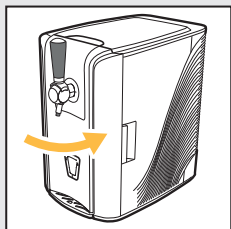
**6****Open de deur.**

Maak de grendel los en open de deur. Let op de twee rails bovenaan het toestel.

**7****Schuif de tapeenheid erin.**

Probeer de tapeenheid erin te plaatsen zonder vaatje. Schuif ze volledig naar achter.

**⚠ BELANGRIJK** De tapeenheid moet volledig ingebracht zijn voordat u de deur sluit.

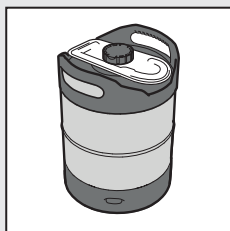
**8****Sluit de deur.**

Sluit de deur en verzeker u ervan dat ze vergrendeld wordt. Het toestel is klaar om te starten met een vers, voorgekoeld vaatje.

**i OPMERKING** Een niet volledig gesloten deur vermindert de prestatie.

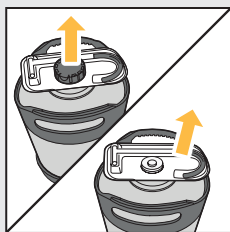
# Een nieuw vaatje plaatsen

## 1 Neem een nieuw vaatje.



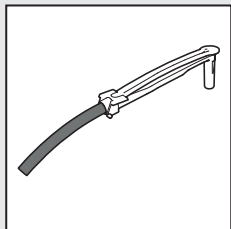
**i TIP** De snelste manier om te beginnen genieten van vers getapt bier is om vaatjes in uw koelkast voor te koelen tot 7 °C of lager. Zo heeft het toestel minder tijd nodig om ze tot op de ingestelde temperatuur te koelen.

## 2 Neem de nieuwe bierslang van het vaatje.



Bij elk vaatje zit een verpakte nieuwe bierslang. Verwijder eerst het deksel van de aansluiting van het vaatje en vervolgens de verpakking van de bierslang.

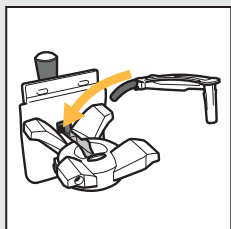
**⚠ OPMERKING** Om de bierkwaliteit te vrijwaren mogen bierslangen niet hergebruikt worden. Ze kunnen niet gereinigd worden.



Haal de bierslang uit de verpakking.

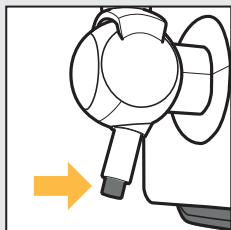
**3**

**Breng de bierslang aan.**

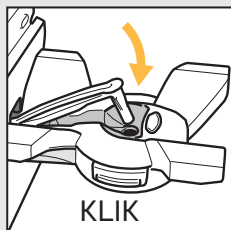


Steek de flexibele tuit in een schone tapeenheid.

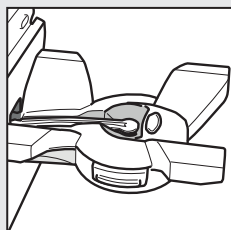
**⚠ BELANGRIJK** Maak de tapeenheid altijd schoon met warm water en indien nodig met wat afwasmiddel voordat u ze op een vaatje plaatst.



Duw tot de slang uit de tuit komt.



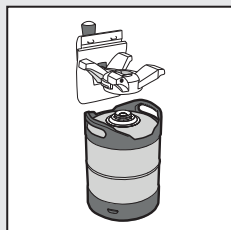
Druk de bierslang naar beneden in de centrale opening (tot u een klik hoort).



Klaar! De tapeenheid is klaar om een vers vaatje aan te sluiten.

**4**

**Plaats de tapeenheid op het vaatje en druk ze stevig naar beneden.**



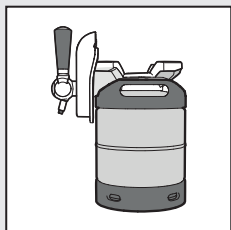
Plaats de tapeenheid op het vaatje. Ze past perfect tussen de draaghendels.





Druk naar beneden met beide handen om het vaatje te doorboren. De tapeenheid moet horizontaal staan en beide knoppen moeten ingedrukt zijn (KLAK).

**⚠ BELANGRIJK** De tapeenheid wordt automatisch op het vaatje vastgezet.

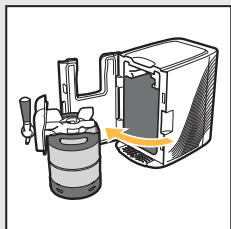


Het vaatje is klaar om in het toestel geplaatst te worden. Houd het te allen tijd gekoeld.

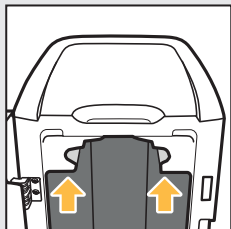
**⚠ BELANGRIJK** Hef het vaatje op bij de hendels aan de bovenste rand. Ruk niet aan de tapeenheid.

**5**

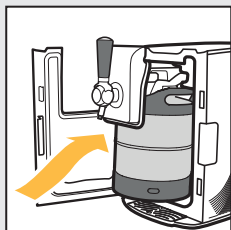
**Plaats het vaatje in de PerfectDraft.**



Open de deur van het toestel.



Het vaatje wordt met de tapeenheid aan de 2 rails aan de bovenkant van het toestel gehangen.



Hef het vaatje op en schuif het erin.

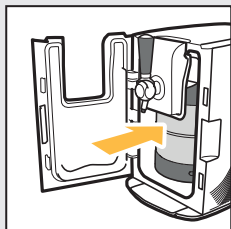


### **VOORZICHTIG**

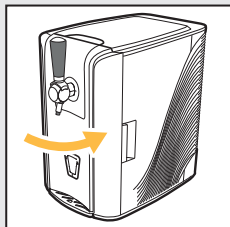
Gebruik beide handen om het vaatje volledig in te brengen vooraleer u de deur sluit.



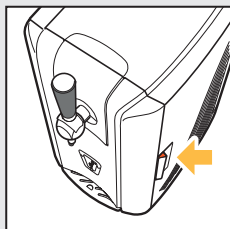
**BELANGRIJK** Leun niet op het vaatje of op de tap.



Duw de tapeenheid volledig naar achter.

**6****Sluit de deur. Verzekeer u ervan dat ze vergrendeld wordt.**

Sluit de deur. Verzekeer u ervan dat ze vergrendeld wordt.



De bovenkant van de grendel is rood gekleurd zodat u gemakkelijk kunt zien of de deur op een kier staat.

De pomp en het koelsysteem beginnen kort na het plaatsen van het vaatje te werken.



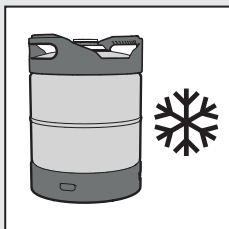
**BELANGRIJK** Een niet volledig gesloten deur vermindert de prestatie aanzienlijk.

# Koelen

De PerfectDraft bierkoeler en -tapinstallatie houdt het bier op de juiste temperatuur en met de juiste druk.

1

## Een vaatje plaatsen en koelen in het toestel ...



Plaats een nieuw vaatje in het toestel en wacht tot het gekoeld is.

**i TIP** Bij een omgevingstemperatuur van 23 °C kunt u een vaatje op 23 °C koelen in ongeveer 7 uur.

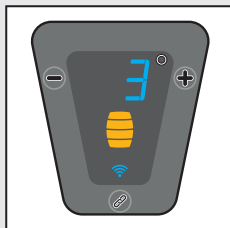
## ... of een vaatje voorkoelen in de koelkast.

Indien u snel wilt starten, koel dan een vaatje voor in uw koelkast voordat u begint met de installatie van het toestel.

**i TIP** Wanneer u een tot op 7 °C voorgekoeld vaatje in het toestel plaatst, wordt het in  $\pm 3$  uur gekoeld tot 3 °C, klaar om getapt te worden. Deze prestatie wordt bereikt bij een omgevingstemperatuur van 23 °C en een relatieve luchtvochtigheid van 40%.

## 2

### Stel de juiste temperatuur in.



De biertemperatuur kan ingesteld worden tussen 3 °C en 7 °C met de knoppen naast het display. Sommige merken hebben een aanbevolen temperatuur waarbij hun bier het best smaakt.

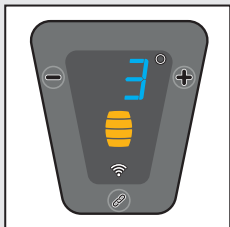
Om de temperatuur te verhogen drukt u op de + knop rechts van het display. De cijfers worden wit tijdens het instellen van de temperatuur.

Om de temperatuur te verlagen drukt u op de - knop links van het display.

**i** **OPMERKING** Om te wisselen van temperatuureenheid tussen graden Celsius en graden Fahrenheit, houdt u zowel de + als de - knop gedurende vijf seconden ingedrukt.

### 3

#### Wachten tot de correcte temperatuur bereikt is.



Wacht tot het bier de perfecte drinktemperatuur bereikt heeft.

De temperatuurindicator zal blauw worden. Het bier is klaar om getapt te worden.

**i** **OPMERKING** Bij een omgevingstemperatuur van 38 °C kan de PerfectDraft een voorgekoeld vaatje perfect op 3 °C houden; verwacht echter niet dat het toestel een vaatje op 38 °C binnen een redelijke tijdspanne koelt.

## Bier tappen

---

Bier tappen met een perfecte schuimkraag vereist enige oefening. Volg onderstaande tips voor de beste resultaten.

### Wacht tot het bier koud is

---

De temperatuur aanduiding wordt blauw wanneer de temperatuur van het bier in de buurt komt van de ingestelde temperatuur. Warmer bier schuimt overvloedig, terwijl koud bier minder schuimt.

**Koel vaatjes voor** in de koelkast om lange wachttijden te vermijden.

**i** **OPMERKING:** Het bier zou slechts zeer weinig kunnen schuimen als het voorgekoeld wordt tot minder dan 3 °C in een zeer koude koelkast. Pas uw taptechniek aan om extra schuim te maken.

## Gebruik schone bierglazen

Maak uw bierglazen schoon met warm water en wat afwasmiddel. Spoel de glazen grondig met koud leidingwater om alle vet- en zeepresten te verwijderen.

**i** **TIP:** Glazen zijn schoon wanneer het water er overal vlot afloopt.

**i** **OPMERKING:** Het spoelmiddel in vaatwasmachines breekt de schuimkraag van een vers getapt biertje snel af.

## De juiste taptechniek

**1**

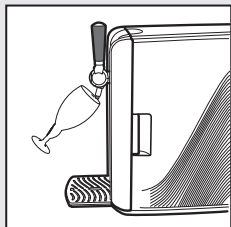
**Spoel een glas af in koud, vers water.**



Gebruik om het tappen te vergemakkelijken **altijd een schoon, gekoeld glas** of spoel een schoon glas in koud, vers water vóór u gaat tappen.

**2**

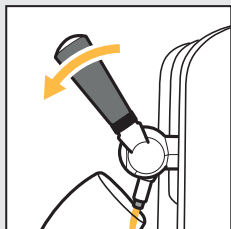
**Houd het glas onder de tuit in een hoek van 45 graden.**



Houd de tuit zo dicht mogelijk tegen de binnenkant van het glas. De tuit mag het glas niet raken of ondergedompeld zijn in het bier, want dat beïnvloedt de schuimkraag.

**3**

**Open de taphendel volledig in één vloeiende beweging.**

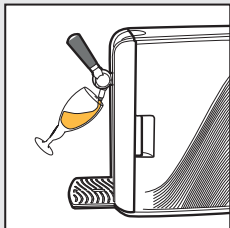


**i** **OPMERKING** Het bier stroomt alleen behoorlijk als de tapkraan helemaal open staat.



**4**

Laat het bier tegen de wand van het glas stromen, ongeveer 2 cm onder de rand van het glas.

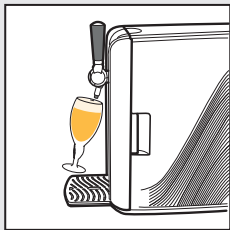


Kantel het glas geleidelijk in een verticale stand en laat het zakken wanneer de schuimkraag de rand van het glas bereikt. Voor een dikkere schuimkraag vergroot u de afstand tussen de tuit en het glas.

**i** **OPMERKING** Bij de eerste keer tappen uit een nieuw vaatje kan er zich meer schuim vormen.

**5**

Laat de taphendel los.



**i** **OPMERKING** Het bier zal schuimen wanneer de kraan te traag gesloten wordt.

## 6

### Schuim het bier af indien gewenst.



Verwijder het teveel aan schuim. Doe dit door met een afschuimer vlot over het glas te strijken in een hoek van 45°. Het afschuimen van de kraag is gebruikelijk in heel Europa, behalve in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Sommige merken raden afschuimen aan, andere niet.

## Ideaal serveren

- Serveer meteen.
- Droog de onderkant van het glas af en plaats het op een schoon bierviltje, waarbij het merk naar uw gast toegedraaid is.

**i** **OPMERKING** Plaats het glas niet direct onder de tuit zodat er geen druppels op de schuimkraag kunnen vallen.

# Het vaatje vervangen

Het vaatje is aan vervanging toe zodra het bier op is en er enkel schuim uit de tuit komt. Het display zal ook aangeven wanneer het vaatje leeg is.

**i OPMERKING** De biervolume-indicator wordt rood als er nog minder dan 0,75 l in het vaatje zit. Blijf tappen tot het vaatje leeg is.

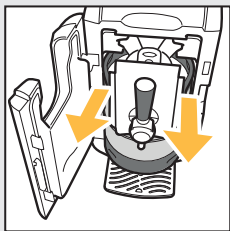
## 1 Open de deur.



Maak de grendel los en open de deur.

**⚠ BELANGRIJK** Open de deur volledig om het vaatje eruit te nemen.

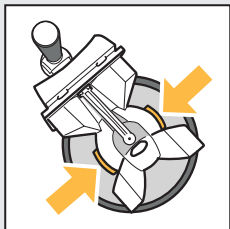
## 2 Trek het lege vaatje eruit.



Trek het vaatje met beide handen naar u toe om het eruit te schuiven.

### 3

## Verwijder de tapeenheid van het lege vaatje.



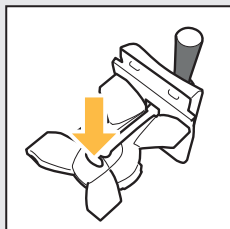
Druk op de ontgrendelknoppen aan de linker- en rechterkant van de tapeenheid.

**⚠ BELANGRIJK** Om een Pure Draught-tapeenheid uit een Pure Draught-vaatje te halen dat nog niet leeg is: neem het vaatje met de tapeenheid uit het toestel en zet het in een gootsteen, laat vervolgens het bier eruit lopen tot het leeg is. Knijp in het vaatje om er zeker van te zijn dat het zacht is. Pas dan mag de tapeenheid verwijderd worden.



Trek de tapeenheid omhoog om ze te verwijderen.

## 4

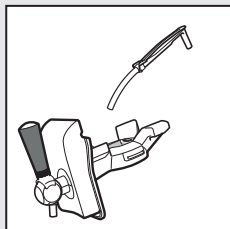
**Verwijder de gebruikte bierslang.**

Breng de tapeenheid naar een gootsteen. Er kunnen enkele druppels bier uit de bierslang vallen.

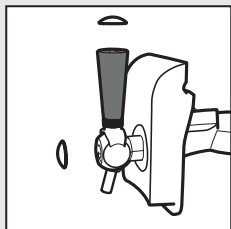
Druk op de knop voor het losmaken van de bierslang. De bierslang wijpt omhoog.

**⚠ BELANGRIJK** Om de bierkwaliteit te vrijwaren mogen bierslangen niet hergebruikt worden. Ze kunnen niet gereinigd worden. Bij elk vaatje zit een nieuwe bierslang.

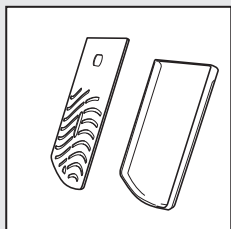
**⚠ BELANGRIJK** Tijdens het vervangen zal er bier uit de bierslang druipen.



Trek de slang uit de tuit en gooi de bierslang weg. Duw van onderuit als de slang klem zit.

**5****Maak de tapeenheid en de lekbak schoon.**

- A** Verwijder de medaillons en leg ze opzij.
- B** Reinig de tapeenheid. Spoel met stromend leidingwater of gebruik een mild detergent voor een grondiger reiniging.




- C** Ledig en reinig de lekbak.


**i** **OPMERKING** Beide delen van de lekbak zijn vaatwasserbestendig.

**6****Sluit een nieuw vaatje aan zoals beschreven op pagina 196.**

## Reiniging en onderhoud

Houd het toestel schoon voor bier met de beste smaak. De reiniging zorgt er ook voor dat het toestel optimaal blijft presteren: stofophoping op ventilatieopeningen kan het koelsysteem beïnvloeden en opgedroogd bier zorgt voor een kleverige laag die de goede werking van bepaalde onderdelen kan hinderen.

 **WAARSCHUWING** Trek de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt.

 **BELANGRIJK**  
Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of harde schuur- of schoonmaaksponsjes.  
Gebruik geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, zure of bijtende schoonmaakmiddelen.  
Gebruik geen ontdooisprays, hogedruk- of stoomreinigers.

## Reiniging van de lekbak


---

Ledig en reinig de lekbak ten minste één keer per dag. Beide delen van de lekbak zijn vaatwasserbestendig.

## Reiniging van de tapeenheid

---

- De afneembare tuit kan in de vaatwasser gereinigd worden wanneer een grondige reiniging nodig is.
- Verwijder de medaillons en leg ze opzij tijdens de reiniging.
- Spoel de tapeenheid met warm water en een beetje mild detergent.
- Spoel ze daarna goed af en laat ze volledig drogen voordat u de tuit en de medaillons terugplaatst.
- Sluit ze op een nieuw vaatje aan zoals beschreven op pagina 196.

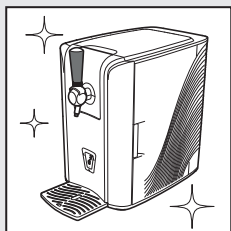
 **BELANGRIJK** Om de bierkwaliteit te vrijwaren mogen bierslangen niet hergebruikt worden. Ze kunnen niet gereinigd worden en moeten bij elk nieuw vaatje vervangen worden. Bij elk vaatje zit een nieuwe bierslang.

 **BELANGRIJK** De tapeenheid mag niet in de vaatwasmachine.

## Reiniging van het toestel

1

**Maak de oppervlakken van het toestel schoon.**



Maak het toestel schoon met een vochtige doek en een beetje mild detergent. Wrijf het toestel droog.

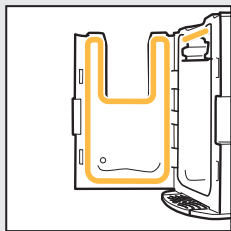
**⚠ VOORZICHTIG** Voorkom dat water in de openingen van het toestel druipt.

**⚠ VOORZICHTIG** Droog het toestel grondig voor u het opnieuw op de stroom aansluit.

**⚠ BELANGRIJK** Zorg ervoor dat de afvoer aan de onderkant van het toestel niet verstopt raakt.

2

**Maak de deurdichting schoon.**

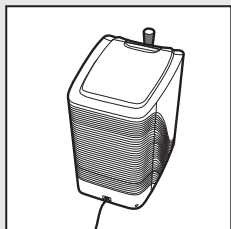


De deurdichting van de PerfectDraft is cruciaal voor zijn koelprestatie. Ze mag nooit vuil, plakkerig of beschadigd zijn. Wees extra zorgvuldig bij het reinigen van de deurdichting.



### 3

## Reiniging van de ventilatieopeningen



Houd de ventilatieopeningen schoon voor een optimale prestatie. Gebruik een borstel of stofzuiger.

## Ontdooien

Wanneer u merkt dat er zich ijs verzamelt binnenin het toestel, dient u het toestel te ontdooien door het een tijdje van de stroom los te koppelen. Laat de deur open staan. Smeltwater zal dan in de lekbak druipen.

**!** **VOORZICHTIG** Gebruik geen scherpe voorwerpen om het ijs weg te halen.

**!** **BELANGRIJK** De lekbak kan vollopen. Als er vrij veel ijsvorming is, maak de lekbak dan leeg voor hij overloopt.

**i** **OPMERKING** Zorg ervoor dat u de deur altijd goed sluit en controleer in geval van condensatie of ijsvorming of de deurdichting niet beschadigd is.

# Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Displaymeldingen</b>		
do	De deur is open.	Dit is geen fout. Merk op dat het toestel een niet correct werkende deursensor niet kan detecteren. Het koelen stopt wanneer de deur langer dan 30 seconden open blijft.
E0	Er kan geen druk gegenereerd worden, er wordt geen vaatje gedetecteerd.	Open en sluit de deur om te resetten. De oorzaak is waarschijnlijk een slecht aangesloten vaatje; controleer de aansluiting van de tapeenheid. Deze melding kan ook getoond worden bij het opnieuw inbrengen van een bijna leeg vaatje waarvan de druk al werd afgelaten terwijl het in de koelkast werd bewaard. Open en sluit de deur meerdere keren om het bijna lege vaatje opnieuw onder druk te zetten.
E1	Ernstig luchtlek, de pomp werkt te lang.	Controleer of de tapeenheid goed aangesloten is. Sluit opnieuw aan. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, vervang dan het vaatje. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt na het vervangen van het vaatje, neem dan contact op met uw lokale verdeler.
E2	Omgevings-temperatuur te hoog.	Verplaats het toestel naar een koelere omgeving. Plaats het niet in direct zonlicht.
E3	Mogelijk probleem met de ventilator: het koelelement raakt oververhit.	Controleer dat de ventilatoren werken. Neem in geval van een defecte ventilator contact op met uw lokale verdeler. Controleer ook of de luchtstroom niet geblokkeerd wordt. Reinig de ventilatoren en de ventilatieroosters en laat voldoende ruimte vrij rondom het toestel.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
E4	Probleem met temperatuursensor in het koelcompartiment.	Mogelijk defecte sensor: voer een harde reset uit door het toestel uit te schakelen. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, neem dan contact op met uw lokale verdeler.
E5	Probleem met temperatuursensor op het koelelement.	Mogelijk defecte sensor: voer een harde reset uit door het toestel uit te schakelen. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, neem dan contact op met uw lokale verdeler.
E6	Probleem met sensor omgevings-temperatuur.	Mogelijk defecte sensor: voer een harde reset uit door het toestel uit te schakelen. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, neem dan contact op met uw lokale verdeler.
E7	Probleem met druksensor.	Mogelijk defecte sensor: voer een harde reset uit door het toestel uit te schakelen. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, neem dan contact op met uw lokale verdeler.

Knipperend wifi-symbool      Het toestel is bezig met verbinden.

### Tapinstallatie werkt niet

Installatie krijgt geen stroom.	Stekker niet in stopcontact.	Controleer of de installatie stroom krijgt wanneer de stekker in het stopcontact zit: de leds branden.
	Er zit geen stroom op het stopcontact.	Controleer of er stroom zit op het stopcontact.
De koeling werkt niet.	Het toestel is de temperatuur aan het meten.	Het display toont 15 °C bij het opstarten terwijl het toestel de temperatuur aan het meten is. Wacht enkele minuten tot de temperatuur correct gelezen wordt.
	De deur is niet dicht.	Sluit de deur. Verzeker u ervan dat ze vergrendeld wordt. Het koelen stopt wanneer de deur langer dan 30 seconden open blijft.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
----------	---------	-----------

### Te veel schuim

Te veel schuim in eerste glas.	Het eerste glas schuimt altijd meer.	Dit gebeurt alleen wanneer men voor het eerst uit een nieuw vaatje tapt. Het volgende glas zou in orde moeten zijn.
Voortdurend te veel schuim.	Het bier is te warm.	Meer koeltijd is vereist. Lees de oplossingen bij "Het bier is te warm" op pagina 221.
	Verkeerde taptechniek.	Open de taphendel volledig in één beweging, houd het glas in de juiste hoek. Meer over perfect tappen leest u op pagina 204.
	Vaatje is gevallen of werd geschud.	Een vaatje dat gevallen is of geschud werd zal schuimen, zelfs als het bier koud is. Wacht 2 uur terwijl u het vaatje koelt en het schuimprobleem verdwijnt vanzelf.
	Het glas is niet schoon of te warm.	Het glas moet smetteloos schoon zijn. Reinig het glas en spoel het met koud water. Het glas moet bij voorkeur gekoeld zijn. Warme glazen veroorzaken meer schuim. Meer over bierglazen schoonmaken leest u op pagina 205.
	De bierslang is vervormd.	Het is mogelijk dat de bierslang tijdelijk vervormd is na een lange periode zonder gebruik. Dit probleem verdwijnt nadat men enkele keren getapt heeft. Indien niet, vervang dan de bierslang.
	Het vaatje is niet correct aangeboord.	De bierslang moet de sluiting van het vaatje keurig doorboord hebben. Druk altijd snel en recht naar beneden bij het aanbrengen van de tapeenheid op het vaatje. Vervang de bierslang indien nodig. Lees meer op pagina 20.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Te weinig schuim</b>		
Te weinig schuim tijdens het tappen.	Verkeerde taptechniek.	Open de hendel van de tapkraan helemaal, hou het glas correct. Meer over perfect tappen leest u op pagina 40.
	Het glas is niet schoon.	Het glas moet smetteloos schoon zijn. Meer over bierglazen schoonmaken leest u op pagina 205.
	Het bier is veel te koud.	Als u een vaatje gebruikt dat tot rond 0 °C voorgekoeld is, zal het bier veel minder schuimen. Om meer schuim te krijgen tijdens het tappen houdt u het glas verder van de tuit en houdt u het verticaler. Aangezien het toestel het bier op de juiste temperatuur houdt, verdwijnt dit probleem door een tijdje te wachten.
De schuimkraag verdwijnt snel.	Het glas is niet schoon.	Het glas moet smetteloos schoon zijn. Meer over bierglazen schoonmaken leest u op pagina 205.
Het bier parelt niet.	De houdbaarheidsdatum van het bier is verstreken.	Controleer de datum die op het vaatje gedrukt staat.
	Het biervaatje is langer dan 30 dagen aangesloten.	Dit is normaal. Sluit een nieuw vaatje aan zoals beschreven op pagina 196.
<b>Bier stroomt zwak</b>		
Bier stroomt zwak.	Het vaatje is bijna leeg.	Het vatsymbool op de voorzijde van het toestel wordt rood wanneer er minder dan 0,75 l bier over is. Wanneer het vaatje bijna leeg is, neemt de tapsnelheid af en valt ze uiteindelijk stil. Vervang het vaatje zoals uitgelegd op pagina 196.
	De taphendel staat niet helemaal open tijdens het tappen.	Open de hendel van de tapkraan helemaal tijdens het tappen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Installatie weinig gebruikt bij warm weer. Er zit opgedroogd bier in de tuit dat het stromen van het bier hindert.	Maak de resten los door op de flexibele slang die uit de tuit steekt te knippen. Spoel resten weg door de tapkraan even te openen voordat u bier tapt om te serveren. <b>Manipuleer de bierslang niet met uw blote handen om de hygiëne te waarborgen.</b>
	Verstopping in de luchtleiding van de vatsluiting.	Koppel het nog niet lege vaatje af in een gootsteen, zoals uitgelegd op . De luchtleiding zit opzij van het midden. Verstopping kan verholpen worden door de luchtleiding vrij te maken met een tandenstoker of iets dergelijks. Sluit opnieuw aan en probeer te tappen.
	De bierslang is vervormd.	Het is mogelijk dat de bierslang tijdelijk vervormd is na een lange periode zonder gebruik. Dit probleem verdwijnt nadat men enkele keren getapt heeft. Controleer of de bierslang niet verbogen zit. De bierslang moet lichtjes uit de tuit steken. Vervang de bierslang indien nodig.

### Bier- of condensatielekken

5 tot 10 druppels uit de tuit van de tap.	De tuit loopt nog leeg.	Dit is normaal. Na het tappen druipt er nog wat bier uit de tuit in de lekbak. Ledig en reinig de lekbak dagelijks.
De kraan drupt voortdurend.	De bierslang is beschadigd en lekt.	Vervang de bierslang. Neem het vaatje eruit en doe dit in een gootsteen, want er kan nog bier uit het vaatje lekken. Sluit het vaatje opnieuw aan met een nieuwe bierslang.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Water in het koelcompartiment.	Condensatie.	Een beetje condensatie is volledig normaal. Er is altijd waterdamp aanwezig in de lucht en deze condenseert na het koelen in het toestel. Droog met een doek wanneer nodig. Als er zeer veel condensatie is, controleer dan dat de deur altijd goed dicht is en dat de deurdichting niet beschadigd is. Neem in geval van een beschadigde deurdichting contact op met uw lokale verdeler.
Bier lekt in het toestel zelf.	De bierslang is losgeraakt van het vaatje.	Zorg ervoor dat de bierslang onder de klemknop van de tapeenheid zit.
	De bierslang heeft het vaatje niet correct doorboord.	Vervang het vaatje en de bierslang. <b>Koppel de tapeenheid nooit los van een PureDraught-vaatje onder druk, anders kan het bier eruit spuiten. Laat altijd eerst druk af: trek het vaatje eruit, open dan de kraan en laat lopen tot er geen bier meer uit de tuit stroomt.</b> Pas dan mag de tapeenheid verwijderd worden. Doe dit in een gootsteen, want er kan nog altijd bier uit het vaatje lekken. Opnieuw aansluiten met een nieuwe bierslang.
	De lekbak is overgelopen.	Maak de lekbak nu en dan leeg om overlopen te voorkomen.

### Het bier is te warm

De bier-temperatuur is hoger dan 7 °C.	De tapinstallatie is niet op het stroomnet aangesloten.	Sluit het toestel aan op het stroomnet.
----------------------------------------	---------------------------------------------------------	-----------------------------------------

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Het vaatje heeft meer tijd nodig om de correcte temperatuur te bereiken.	Reken op een wachttijd van ongeveer 16 uur om een vaatje op kamertemperatuur tot de correcte temperatuur te koelen in het toestel. De ideale taptemperatuur voor de meeste bieren is rond 3 °C. Boven 7 °C kan het bier schuimen. De temperatuurindicator wordt blauw wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Hoe kouder het bier, des te gemakkelijker is de schuimkraag te regelen.
	De deur is niet dicht.	Verzekert u ervan dat de deur goed dicht is. De deurgrendel is volledig gesloten en de deurdichting is niet beschadigd. Neem in geval van een beschadigde deurdichting contact op met uw lokale verdeler.
	De tapinstallatie is afgekoppeld geweest en het vaatje is warmer geworden.	Koppel de tapinstallatie niet van het stroomnet af zolang er een vaatje in zit, zo bent u zeker van vers en gekoeld bier. Ga na of de tapinstallatie aangesloten is op een stopcontact dat te allen tijde stroom krijgt.
	De tapinstallatie staat op een te warme plaats of in direct zonlicht.	De tapinstallatie kan bier op de minimumtemperatuur van 3 °C houden wanneer de omgevingstemperatuur 38 °C of minder bedraagt. De tapinstallatie kan tappen bij temperaturen tot 38 °C. Plaats de tapinstallatie niet in direct zonlicht. Verplaats de koeleenheid naar een minder warme plaats of beschut ze tegen direct zonlicht.
	Voorwerpen of muren blokkeren de ventilatieroosters aan de zijkanten en de achterkant.	Zorg voor ten minste 10 cm vrije ruimte rondom het toestel. Verwijder dingen die te dicht tegen de ventilatieroosters staan en/of of maak de roosters schoon.



Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De omgevings-temperatuur waar de koeleenheid zich bevindt is hoger dan 38 °C.	Verplaats de koeleenheid naar een minder warme plaats.
	De ventilator binnenin het toestel is geblokkeerd door stof.	Probeer de ventilator van buitenuit te reinigen met een stofzuiger en/of perslucht. Koppel het toestel van de stroom af alvorens onderhoud uit te voeren. Open het toestel niet. Breng het indien nodig naar een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.

### Andere problemen

De deur sluit niet.	Er zit iets in de weg in het koelcompartiment.	Ga na of er niets in de tapinstallatie is gevallen, waardoor het vaatje niet helemaal op zijn plaats geraakt.
	Tapeenheid zit niet correct op het vaatje.	Zorg ervoor dat de tapeenheid behoorlijk op het vaatje is geplaatst. Beide knoppen moeten onder de ring op de hals van het vaatje klikken. Lees op pagina 20 hoe dit moet.
	Het vaatje is niet volledig ingebracht.	Controleer of het vaatje helemaal in het toestel zit, zoals beschreven op pagina 21.
De volume-indicator is fout.	De volume-indicator is niet ontworpen voor een zeer precieze aanduiding.	De tapinstallatie berekent het bierniveau door de tapdruk op het vaatje te meten. Het openen en sluiten van de deur doet de berekening opnieuw beginnen en kan maken dat deze voor de rest van het vaatje minder nauwkeurig is. Open de deur best niet tussen twee vervangingen van vaatjes.
Geluid.	De compressor is actief.	De compressor houdt het bier onder constante druk en is hoorbaar tijdens en na het tappen. Ze wordt automatisch uitgeschakeld.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De ventilatoren werken.	De ventilatoren koelen het koelement achteraan. De ventilatorsnelheid verandert automatisch naargelang de omgevingstemperatuur en de koelmodus, waardoor het geluidsniveau zal variëren. Verzeker u ervan dat de deur goed dicht is, anders zullen de ventilatoren blijven werken.
De compressor blijft draaien zonder dat er getapt wordt.	Er lekt lucht en de compressor compenseert dat luchtverlies.	Nu en dan, maar heel zelden, kan de compressor tussendoor werken om het vat onder de juiste druk te houden. Wanneer dit gebeurt met korte tussenpozen (seconden tot enkele minuten), controleer dan of de tapeenheid correct aangesloten is. Controleer of er geen vuil tussen het vaatje en de dichting van de tapeenheid zit.
De bierslang wipt op bij het aansluiten van een vaatje.	De bierslang zit niet onder de klemknop.	Duw de bierslang onder de klemknop voor u de tapeenheid op het vaatje plaatst. Zorg ervoor dat de klemknop boven het koppelstuk van de bierslang klikt.
De bierslang kan niet ingebracht worden.	De bierslang blijft steken in de tapeenheid.	Maak de bierslang een beetje nat om het inbrengen te vergemakkelijken. Verzeker u ervan dat de tapeenheid schoon is.
De bierslang zit klem.	De slang kan niet verwijderd worden zolang de tapeenheid op het vaatje zit.	Verwijder eerst de tapeenheid van het vaatje. Maak de slang los van de tapeenheid door op de ontgrendelknop te drukken. De slang moet dan opwippen. Is dat niet het geval, duw de slang dan van onderen naar buiten.
	De tapkraan is gesloten bij gebruik van de optionele PureDraught-tapeenheid.	Bij de PureDraught-tapeenheid moet de tapkraan open zijn om de bierslang te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De slang zit klem door plakkerige bierresten in de tapeenheid.	Spoel de tapeenheid met schoon warm water tot de bierslang niet meer klem zit. Na het verwijderen van de slang wast u de tapeenheid grondig zoals beschreven op pagina 27.
Het vaatje is gevallen.	Door condensatie kunnen vaatjes glibberig zijn. Wees voorzichtig.	Controleer het vaatje op schade. Laat het vaatje 2 uur rusten. Sluit het daarna aan zoals gewoonlijk.

## Niet geïdentificeerde problemen

Als het probleem niet meteen achterhaald kan worden, herstart het toestel dan:

- Open het toestel en neem het vaatje eruit.
- Koppel het vaatje af zoals uitgelegd op pagina 24.
- Schakel het toestel uit door de stekker uit het stopcontact te trekken en stop hem er daarna opnieuw in.
- Sluit een **nieuw vaatje** aan met een **nieuwe bierslang**, zoals beschreven op pagina 196.
- Laat het vaatje **12-16 uur** koelen in het op het stroomnet aangesloten toestel.
- Probeer opnieuw een biertje te tappen.

Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de klantendienst.

# Verwijdering en recyclage

---

## Verwijdering van verbruiksartikelen en verpakking

---

### Verwijdering van PureDraught-vaatjes

PureDraught-vaatjes zijn ontworpen om te kunnen worden gerecycleerd. Ze zijn gemaakt van PET. Leef de plaatselijke regelgeving na voor het verwijderen ervan.

### Verwijdering van gebruikte bierslangen

De bierslangen zijn niet wasbaar; ze kunnen niet gereinigd worden en moeten minstens om de 30 dagen vervangen worden.

Gooi ze op een correcte manier weg bij het gewone huisvuil.

### Verwijdering van de verpakking

De verpakking van het product is recycleerbaar en in die zin gelabeld. Gooi ze op een correcte manier weg.

## Verwijdering van het toestel

---

### In de EU



Het symbool van de vuilnisbak op wielen geeft aan dat het product dat u hebt gekocht aan het einde van zijn levensduur valt onder afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit betekent dat het toestel niet samen met het gewone huisvuil mag weggegooid worden. Breng het toestel voor een correcte verwerking, terugwinning en recyclage naar een officieel inzamelpunt, waar het gratis aangenomen

zal worden. De correcte verwijdering van het product helpt natuurlijke hulpbronnen te besparen en mogelijke negatieve effecten op de menselijke gezondheid en het milieu, die anders zouden kunnen ontstaan door een onjuiste afvalverwerking, te voorkomen.

Gelieve contact op te nemen met de lokale autoriteiten voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelpunt. Er kunnen boetes worden opgelegd voor een onjuiste verwijdering van het toestel, in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

### **Buiten de EU**

Voor de verwijdering in landen buiten de Europese Unie, gelieve contact op te nemen met de lokale autoriteiten of verdeler en te informeren naar de juiste verwijderingsmethode.

Leef de plaatselijke regelgeving in verband met afval na wanneer u het toestel afdankt en breng het naar een gespecialiseerd inzamelcentrum.

## **Naleving**

---







The image features a light gray background with three thick, white, curved lines that sweep from the bottom left towards the top right. The lines are parallel and create a sense of motion and depth.

**ABInBev**