

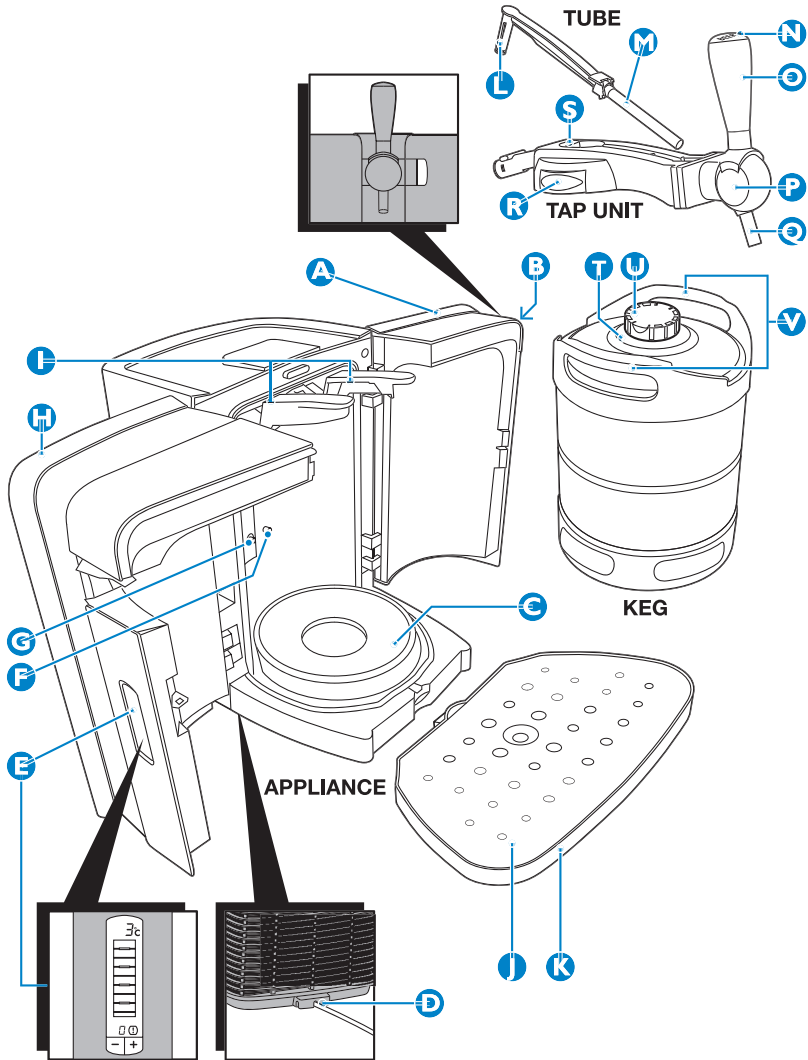
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD3620



PHILIPS







HD3620

ENGLISH	6
DEUTSCH	24
FRANÇAIS	44
NEDERLANDS	63
ITALIANO	82

Introduction

Congratulations on purchasing this new PerfectDraft. From now on you can enjoy the perfect taste of fresh, cold draft beer at home. The system keeps your beer fresh and at exactly the right temperature so that you can pour a cold beer whenever you feel like it. Several beer brands are available for this system. You can find the beer brands available in your country on the box of the PerfectDraft system (also see chapter 'Keg suppliers' at the end of user manual). You can visit our website at www.perfectdraft.com for more information.

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

This user manual tells you how to use the PerfectDraft.

General description (Fig. 1)

- A** Right door
- B** Release button
- C** Cooling plate
- D** Cord storage facility
- E** LCD display: beer temperature, beer level & freshness indication
- F** Keg sensor
- G** Temperature sensor
- H** Left door
- I** Locking levers
- J** Drip tray cover
- K** Drip tray
- L** Tube connector
- M** Tube

Tap unit

- N** Medallion
- O** Tap handle
- P** Tap body
- Q** Spout
- R** Release buttons
- S** Tube release button

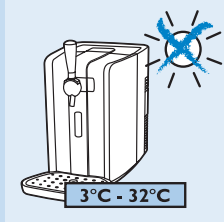
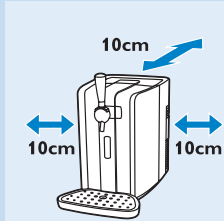
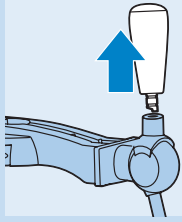
Keg

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

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

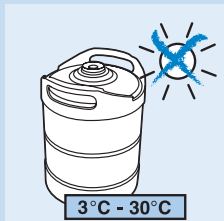
The appliance



- ▶ If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or the appliance itself is damaged.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children. The handle can be removed for extra safety.
- ▶ Put the appliance on a horizontal, even and stable surface. Leave at least 10cm free space around the appliance for the best performance.
- ▶ In an environment with an ambient temperature of 23°C, it takes approximately 12 to 15 hours to chill an uncooled keg to the ideal drinking temperature of 3°C. At higher ambient temperatures, chilling the keg takes longer.
- ▶ When you use the appliance above 32°C, the beer temperature may rise above 3°C. When the temperature decreases to below 32°C, the beer temperature drops to 3°C again.
- ▶ Do not expose the appliance to direct sunlight.
- ▶ Always clean the appliance before you store it for a longer period.
- ▶ Do not lift the appliance by the tap handle.
- ▶ Do not cover the appliance (e.g. with a towel) to prevent it from overheating.

The keg

30
days
fresh



- ▶ Always read and follow the instructions and safety warnings on the keg before you install it in the appliance.
- ▶ Do not shake the keg.
- ▶ Store an open keg at the right temperature by leaving it in the appliance. Make sure the appliance is switched on. If you switch off the appliance because you are not going to use it for a longer period (e.g. a holiday), always remove the open keg from the appliance and put it in the fridge. Once a keg has been opened, the beer stays fresh for 30 days.
- ▶ Never store the keg in the freezer! Freezing may cause serious damage to the keg.
- ▶ To avoid the risk of explosion, do not expose the keg to direct sunlight or temperatures higher than 30°C.
- ▶ Always check the expiry date on the keg when you buy it and before you install it.
- ▶ Do not use the keg if the connection top is damaged. If the connection top is damaged, the tap unit does not fit onto it.
- ▶ Unopened kegs keep best when you store them at a stable temperature. The cooler you store the keg, the better.

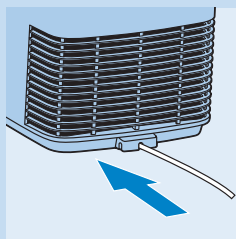
- ▶ The keg is under pressure. Do not remove the connection top or pierce the keg with a sharp object.
- ▶ Maximum working pressure: 1.5 bar.
- ▶ Use the keg only for the HD3620/HD3600 PerfectDraft. Do not connect other equipment to the keg.
- ▶ Do not use kegs from other suppliers than the ones mentioned in this user manual (see chapter 'Keg suppliers').
- ▶ Do not use damaged kegs in this appliance, as this could harm the appliance. Return a damaged keg immediately to the shop where you bought it.
- ▶ The kegs are not stackable.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

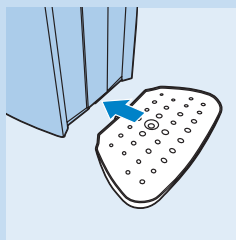
Preparing for use

Installing the appliance



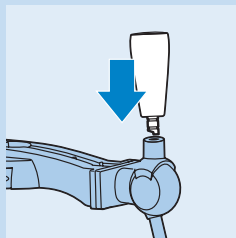
- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface. Leave at least 10cm free space around the appliance for the best performance.

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



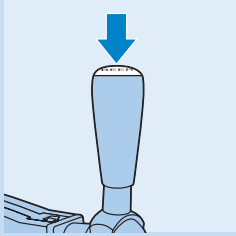
- 2 To store excess cord, push it into the storage compartment at the back of the appliance.

- 3 Insert the plug into the wall socket.



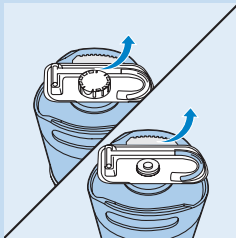
- 4 Install the drip tray.

- 5 Attach the tap handle.



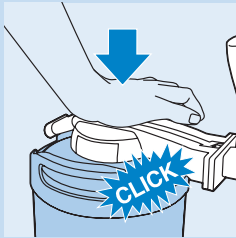
- 6 Place the preferred medallion on top of the handle.

Placing the tap unit onto the keg



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

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

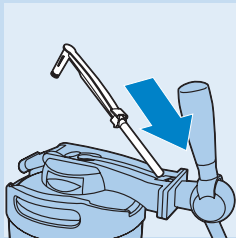


- 2 Put the tap unit onto the connection top of the keg by pushing it down firmly ('click').

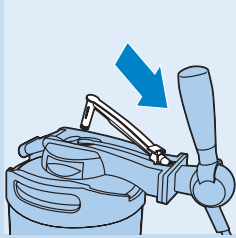
If you snap the tap unit onto the keg correctly, it fits nicely between the two chimes of the keg.

Tip: If you can move the arm of the connection top freely up and down, the tap unit is placed properly on the keg.

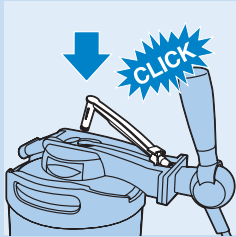
Placing the tube into the tap unit



- 1 Insert the flexible tube into the tap body.



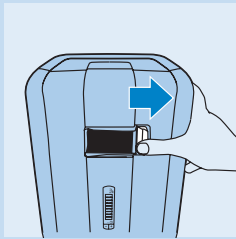
2 Slide the projections of the tube connector under the hinge points.



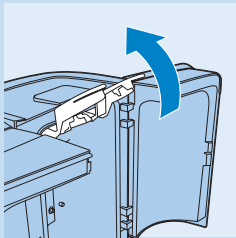
3 Push the tube connector into the opening in the tap unit ('click').

Placing the keg into the appliance

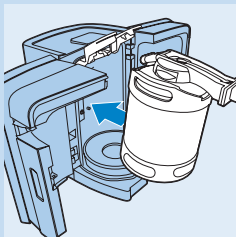
Never place the keg into the appliance if you have not assembled the tap unit and the tube properly. See sections 'Placing the tap unit onto the keg' and 'Placing the tube into the tap unit' in this chapter.



1 Slide the release button to the right to open the doors.

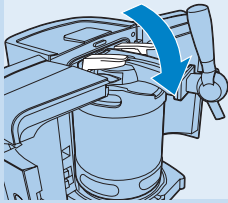


2 Lift the two blue locking levers completely.



3 Tilt the keg with the assembled tap unit slightly forward and put it into the appliance.

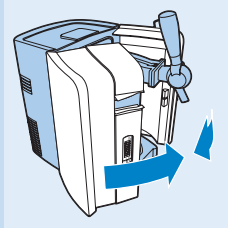
- First put the keg on the cooling plate of the appliance.
- Then put the keg upright by sliding the tap unit between the blue locking levers.



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

If you are unable to put the locking levers in horizontal position, you have not put the keg into the appliance in the right position. Take out the keg and follow steps 1 to 3 again.

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



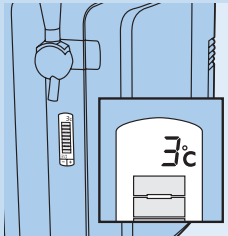
- 5** Close the doors.

Cooling

After you have installed the keg, the appliance automatically starts to cool the keg.

Note: At an ambient temperature of 23°C, chilling an uncooled keg takes 12-15 hours.

Tip: If you want to pour beer shortly after placing the keg in the appliance, prechill the keg in upright position in the fridge for a while before you install it. For more tips, see chapter 'Troubleshooting'.



- 1** Wait until the beer has reached a drinking temperature of 4°C or below.

- The temperature is shown on the display in green (see section 'LCD display' in this chapter).

LCD display

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

Temperature indication

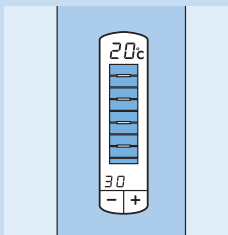
Wait until the temperature of the keg has dropped below 4°C before you start to pour beer. The ideal drinking temperature is 3°C.

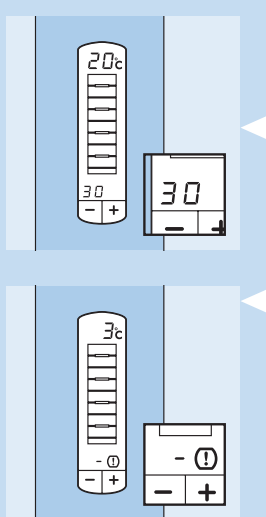
The colour of the temperature displayed tells you if the beer has reached the right drinking temperature.

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

Level indication

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





Note: If you use 20cl glasses, you can pour approx. 30 glasses of beer from one keg. If you use 33cl glasses, you can pour approx. 18 glasses.

Freshness indication

The freshness indication tells you how long the beer is still fresh.

- When you place a new keg in the appliance, the freshness indication shows that the beer in the keg stays fresh for 30 days. The indication counts down from 30 to 0 days.
- Once the keg has been opened, the beer stays fresh for 30 days if the keg is stored in the appliance

Make sure the appliance is switched on all the time.

- When 30 days have passed, the display shows that the keg needs to be replaced. A dash and an exclamation mark appear on the display.

Adapting the freshness indication

- If you want to switch off the appliance for a longer period (e.g. a holiday), store the opened keg in the fridge. Disconnect the tap unit, rinse the top of the keg, rinse the tube and store the tube with the keg in the fridge.

Always write down the date and the number of days that the beer inside the keg is still fresh on the keg (see number of days on the display).

- When you reinstall the opened keg, you can set the freshness indicator to the correct number of days with the – and + buttons.

Tip: To calculate the correct number of days: compare the date with the one you have written on the keg and subtract the number of days the keg lay in the fridge from the number you wrote on the keg when you stored it.

Other indications

Besides the beer level and temperature, the display gives the following information:

- Green dash with no level indication visible = the tap unit is not present on the keg.
- Red dash with no level indication visible = no keg is installed.
- Red or green dash with flashing yellow-orange background light = the tap unit and/or tube are not properly placed. Remove the keg and check if the tap unit and the tube are properly placed. See chapter 'Preparing for use', sections 'Placing the tap unit onto the keg' and 'Placing the tube into the tap unit'. If this does not help, try another keg with a new tube.

Other indications

- Red indicator light flashes = the tap unit and/or tube are not properly placed.

How to pour a perfect beer

Follow the instructions below to pour a perfect beer.

Cleaning beer glasses

Always use clean beer glasses when you tap beer.

- 1 Clean the glasses carefully in hot water with some washing-up liquid.
- 2 Rinse the glasses thoroughly with cold tap water.

In this way you remove all grease and soap residues, which allows you to pour a beer with a good head.

- 3 Hold the glasses upside down to the light to check if they are free of grease and soap residues.

The glasses are clean when the water runs down the surface evenly, without revealing any stains.

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

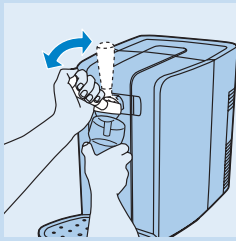
Pouring beer

- 1 You get the best results if you pour the beer in a cool, clean and wet glass!

Note: A cool glass ensures a more stable beer head. It also keeps freshly poured beer fresh longer and helps to retain its sparkling quality.

Note: For the best quality draft beer, always clean and rinse used glasses before you use them again. This prevents foam residues of previously poured beer from causing too much foam in freshly poured beer.

Note: When you have not poured beer for more than a week, it is recommended to let beer flow into the glass for 1 second. Then rinse the glass with cold water before you fill it with fresh beer.



- 2 Hold the glass by the bottom or in the middle to make sure it stays clean.

- 3 Open the tap in one quick, smooth movement.

The beer only flows properly into the glass if the tap is completely open. If the tap is only half open, the beer is forced through the tap, causing it to foam more strongly.

Let the beer to flow down the inside of the glass.

- 4 To vary the size of the beer head, vary the angle at which you hold the glass under the spout and vary the distance between the glass and the spout.

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

Note: Do not let the end of the spout touch the beer glass, the beer or the beer head. Any beer residues present on the spout affect the forming of the beer head.

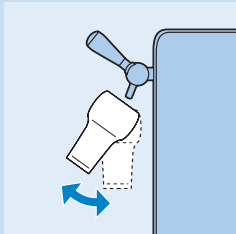
- 5 Slowly move the glass to vertical position while you pour your beer.

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

- 7 Close the tap in one smooth movement.

Note: The pump may go on.

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



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

► You now have a perfect draft beer.

Serving a freshly poured beer

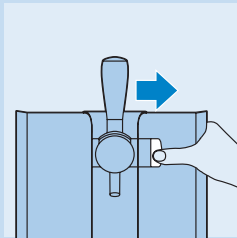
- 1 Dry the bottom of the glass by passing it over a cloth.
- 2 Use a clean beer mat for your guest.
- 3 Pick up the glass in the middle and serve the beer on the beer mat. Make sure the beer brand logo (if present on the glass) faces your guest.

3 different beer pouring traditions

Step	European (except Germany and UK)	German	British
1	Rinse a glass and let it drain.	Rinse a glass and let it drain.	Rinse a glass and let it drain.
2	Hold the glass next to the opening of the spout.	Hold the glass under the opening of the spout at an angle of approx. 45°C.	Hold the glass under the opening of the spout at an angle of approx. 45°C.
3	Open the tap fully in one smooth movement.	Open the tap fully in one smooth movement.	Open the tap fully in one smooth movement.
4	Move the glass under the spout at an angle of approx. 45°C and let the beer flow down the inside of the glass.	Let the beer flow down the inside of the glass.	Let the beer flow down the inside of the glass.
5	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.	Do not let the spout touch the glass, the beer or the foam.
6	The angle at which you hold the glass while you pour beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head becomes.	The angle at which you hold the glass while you pour beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head becomes.	The angle at which you hold the glass while you pour beer determines the ultimate size of the foam head. The more upright you hold the glass, the higher the foam head becomes.
7	Fill the glass until the beer almost flows over the rim of the glass.	a. Let beer flow into the glass until it contains two-thirds beer and one-third foam.	Fill the glass until the beer almost flows over the rim of the glass.

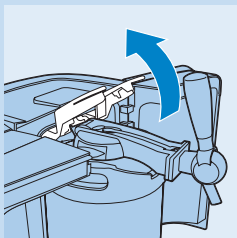
Step	European (except Germany and UK)	German	British
		b. Close the tap and put the glass down for 1 minute to allow the foam to settle.	
		c. Repeat steps 2 to 6 and fill the glass up to the rim.	
8	Close the tap in one smooth movement.	Close the tap in one smooth movement.	Close the tap in one smooth movement.
9	a. Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head.	Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head.	Move the glass away from the spout to prevent drops of beer from falling onto the foam head.
	b. Remove the foam that rises beyond the rim of the glass by passing a skimmer over the rim of the glass at an angle of 45°.		
10	Your beer is now ready to be served.	Your beer is now ready to be served.	Your beer is now ready to be served.

Replacing the keg

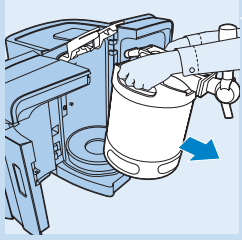


The keg is empty when only foam comes out of the spout and no beer. The display also indicates that the keg is empty.

1 Press the release button to the right to open the doors. Make sure you open the doors fully.



2 Lift the blue locking levers completely.



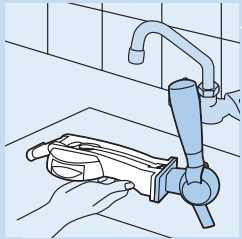
- 3** Tilt the keg with the assembled tap unit towards you and take it out of the appliance.



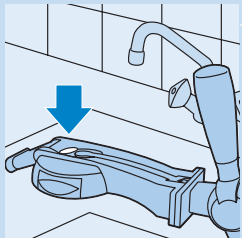
- 4** Press on the release buttons on both sides of the tap unit (1). The tap unit is released from the keg with a click and you can remove it (2).

You have to remove the tap unit from the keg before you can replace the tube.

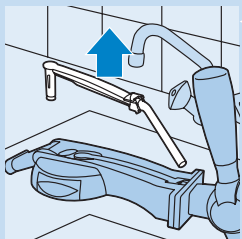
Always replace the tube when you install a new keg. Never use a tube for more than 30 days.



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



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



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

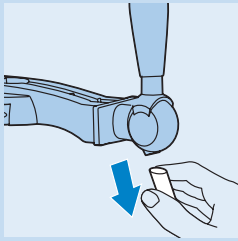
Always clean the tap unit with hot water and, if necessary, some washing-up liquid before you insert a new tube.

- 8** Assemble the tap unit onto the keg (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tap unit onto the keg').

- 9** Insert a new tube into the tap unit (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tube into the tap unit').

- 10** Place the new keg into the appliance (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the keg into the appliance').

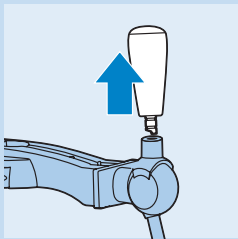
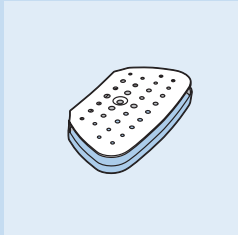
Cleaning



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

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

- 1 Always unplug the appliance before you clean it.
- 2 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Remove the spout.
- 4 Remove and disassemble the drip tray and the drip tray cover.

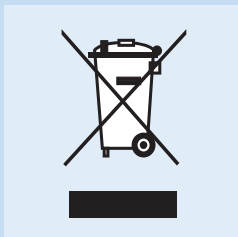


- 5 You can remove the tap handle by pulling it out of the tap body.
- 6 Clean the tap unit, the drip tray and the drip tray cover with hot water and, if necessary, some washing-up liquid.

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

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

Environment



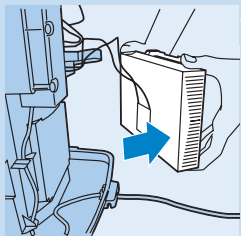
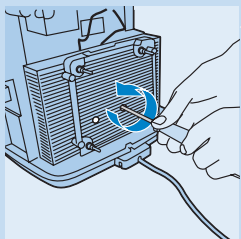
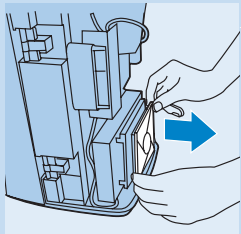
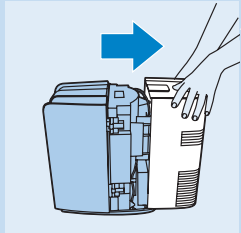
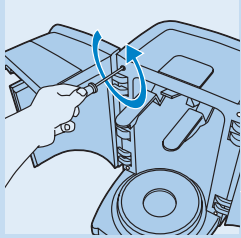
- ▶ Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Disposal of the cooling element

- ▶ The cooling element inside the appliance contains a substance that may pollute the environment. Therefore you must remove the cooling element before you discard the appliance.

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

Only remove the cooling element when you discard the appliance!



Be careful of the paste on the cooling element and adjacent parts. If this paste ends up on your clothes, it causes a permanent stain.

Remove the cooling element in the following way:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Slide the release button to the right to open the doors.
 - ▮ There are two holes near the hinges of the doors on either side.
- 3 Remove the four screws located in these holes with a screwdriver.
- 4 Remove the back cover from the appliance.
- 5 Pull the cooling fan out of the appliance.
 - ▮ Now you see an aluminium plate with fins on it and with two screw holes.

- 6 Undo the screws with a screwdriver.

- 7 Remove the aluminium plate.
 - ▮ After you have removed the aluminium plate, you see a white plate of approx. 4 x 4cm. This is the actual cooling element.
- 8 Place the flat blade of a screwdriver behind the cooling element. Twist the screwdriver to pry the cooling element off the back of the aluminium plate.
- 9 Cut the wires attached to the cooling element.

Do not connect the appliance to the mains again after you have removed the cooling element.

Never reassemble the cooling element once you have removed it.

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

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, contact us online at www.philips.com or call the PerfectDraft call centre. Their phone number is 078-250159 (Belgium), 01801-324000 (Germany) or 0900-2224222 (Netherlands).

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

Guarantee restrictions

Your guarantee becomes invalid if:

- you do not use the appliance according to the instructions in this user manual.
- you use damaged kegs in this appliance.
- you do not install the kegs according to the instructions in this user manual.
- you use kegs from other suppliers than the ones mentioned in this user manual.

► **The kegs and tubes are not covered by this guarantee.**

Troubleshooting

If you are unable to solve the problem with the information below, contact us online at www.philips.com or call the PerfectDraft call centre at 078-250159 (Belgium), 01801-324000 (Germany) or 0900-2224222 (Netherlands).

Problem	Solution
Appliance general	
It is not possible to close the doors.	Make sure you push down the blue locking levers until they are in horizontal position before you close the doors.
	Make sure the tube is placed correctly in the tap unit and the tap handle is in upright position. See chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tube into the tap unit'.
	Make sure the tap unit is placed correctly on the keg.
There is frost on the keg or on the appliance.	Unplug the appliance and let the keg or appliance defrost. Dry the appliance or keg with a cloth.
	Make sure that the doors are properly closed. For instructions on how to close the doors, see the chapter 'Preparing for use', section 'Placing the keg into the appliance'. It is normal for some frost to be present on the back of the keg.
Beer leaks out of the appliance.	Make sure that the tap unit and the tube are placed correctly (see chapter 'Preparing for use', sections 'Placing the tap unit onto the keg' and 'Placing the tube into the tap unit').

Problem	Solution
	Remove the tap unit and tube and reinstall them. If the problem continues to occur, contact the PerfectDraft call centre in your country to obtain a new tube.
The appliance makes a sound.	Because the appliance chills constantly, the fan works continuously.
	The pump may go on while you pour beer to maintain the right pressure. When you are not pouring beer, the pump also goes on every now and then to keep the appliance at the right pressure.
The pump goes on frequently when I am not pouring beer.	Reinstall the tap unit and tube. If this does not help, try another keg together with a new tube. If the problem continues to occur, contact the PerfectDraft call centre in your country.
Tap unit	
It is difficult to place the tap unit onto the keg.	Make sure no old beer is left in the tap unit. Clean the entire tap unit with hot water and, if necessary, some washing-up liquid.
It is difficult to press the release buttons to remove the tap unit.	First remove the keg from of the appliance. Then press the release buttons to remove the tap unit from the keg.
	Beer residues may cause the tap unit to stick to the keg. Clean the tap unit with hot water and, if necessary, some washing-up liquid to dissolve beer residues. Then remove the tap unit from the keg.
It is not possible to place the keg with the assembled tap unit in the appliance.	Make sure the tap unit is placed correctly on the keg. Push the tap unit down firmly when you place it onto the keg. See chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tap unit onto the keg'.
	Check if you have lifted the blue locking levers properly and push them down after you have installed the keg.
The tube cannot be removed from the tap unit.	Remove the tap unit first before you remove the tube. Rinse the tap unit with hot water. Press the tube release button and pull the tube out of the spout.
It is difficult to place the tube into the tap unit.	Make sure the tube is placed correctly (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tube into the tap unit').
	Make sure you clean the tap unit with hot water before you insert a new tube.
	The tube may be broken. Contact the PerfectDraft call centre in your country to obtain a new tube.
LCD display	
There is a green dash on the display and the appliance does not work.	Make sure that the tap unit is placed correctly (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tap unit onto the keg').
There is a green or red dash on the display and the background light flashes.	Remove the tap unit, clean it and reinstall the tap unit. If this does not help try another keg with a new tube.

Problem	Solution
	If the problem continues to occur, please contact the PerfectDraft call centre in your country.
The display shows the wrong volume.	For proper functioning of the volume indication, it is crucial that you open the tap handle completely (see chapter 'How to pour a perfect beer'). In case of a power failure or if the appliance has been disconnected from the mains, the level indication will be accurate again after you have poured a few glasses of beer.
Pouring beer	
No beer comes out when I pull the tap handle.	Perhaps the keg is empty. Put a new keg into the appliance. Make sure the tube is fitted correctly in the tap unit (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tube into the tap unit'). Make sure that the tap unit is placed correctly on the keg (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the tap unit onto the keg').
Too much foam comes out of the appliance.	Make sure you open the tap completely when you pour beer (see chapter 'How to pour a perfect beer'). The beer is too warm. Wait until the beer is cold enough to be poured, i.e. when temperature on the display is green. The keg has been shaken too much. Wait half an hour for the beer to settle. The first glass can contain more foam than usual. Try pouring a second glass. The tube may not function properly. Contact the PerfectDraft call centre in your country to obtain a new tube.
The foam head is too high.	See chapter 'How to pour a perfect beer'.
The beer that comes out of the appliance is flat.	Check if the keg has been open for over 30 days and check if the expiry date of the keg has passed. Perhaps the glasses you used were not clean enough. Rinse the glasses with water and some washing-up liquid. Rinse them thoroughly with cold water to remove all grease and soap residues Pour beer as described on the keg and in this user manual (see chapter 'How to pour a perfect beer').
The foam head collapses very quickly.	Perhaps the glasses you used were not clean enough. Rinse the glasses with water and some washing-up liquid. Rinse them thoroughly with cold water to remove all grease and soap residues. Make sure the beer is cold enough to be poured, i.e. when temperature on the display is green.
The keg fell, can I still use it?	When it is an unopened keg and it does not have any visual damage, you can try to use it. When the keg is already open, you cannot use the keg anymore and have to install a new keg.

Problem	Solution
The beer tastes bad.	Make sure you keep the appliance plugged in all the time. Once the keg has been opened and is kept cool, the beer stays fresh for 30 days. Check the expiry date on the keg before you install a new keg.
	Always clean the tap unit and place a new tube into it when you install a new keg.
	Make sure you use clean glasses.

Cooling

The temperature on the display goes up.	Make sure that the doors are properly closed (see chapter 'Preparing for use', section 'Placing the keg into the appliance').
	During hot days, put the appliance in a cooler place.
	Place the appliance in an environment with an ambient temperature between 3°C and 32°C. Leave at least 10cm free space around the appliance. Do not expose the appliance to direct sunlight.
	Check if the fan outlet at the back of the appliance is free from dust and/or other particles.
The appliance does not chill the beer sufficiently	At an ambient temperature of 23°C, chilling the keg takes approximately 12-15 hours.
	At higher ambient temperatures, chilling the keg takes longer. When you use the appliance above 32°C, the beer temperature may rise above 3°C. When the temperature decreases to below 32°C, the beer temperature drops to 3°C again.
	You can prechill the keg in upright position in the fridge for a while before you install the keg.

Keg suppliers

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

Country	Brand	Phone number	Web address
The Netherlands	Dommelsch	0800-0230367	www.dommelsch.nl
	Hertog Jan	0800-0230375	www.hertogjan.nl
	Jupiler	0800-0230945	www.jupiler.nl
	Grolsch	0800-1591	www.grolsch.nl
	Bavaria	0900-2282742 (Eur 0,10 p/m)	www.bavaria.nl
Belgium	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Leffe	078 250 159	www.perfectdraft.com

Country	Brand	Phone number	Web address
Luxembourg	Diekirch	0035-2802131999	-
	Jupiler	0032 70-222912	www.jupiler.be
	Leffe	0032 78 250 159	www.perfectdraft.com
Germany	Beck's Pils	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Beck's Gold	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Diebels Alt	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Diebels Pils	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Hasseröder	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Dinkelacker	0180/1324000 (Eur 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com

Einführung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses neuen PerfectDraft Zapfsystems. Ab jetzt können Sie jederzeit auch zu Hause den wunderbaren Geschmack von frisch gezapftem Fassbier genießen. Das Gerät hält Ihr Bier frisch und perfekt temperiert, so dass Sie sich ein kühles Bier genehmigen können, wann immer Sie Lust darauf haben. PerfectDraft ist für verschiedene Biersorten geeignet. Welche davon in Ihrem Land verkauft werden, können Sie auf dem Verpackungskarton sehen (siehe dazu auch das Kapitel "Fasshersteller" am Ende der Bedienungsanleitung). Weitere Informationen finden Sie im Internet auf unserer Webseite unter www.perfectdraft.com. Das PerfectDraft-Zapfsystem ist ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Handhabung von PerfectDraft.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Rechte Klappe
- B** Entriegelungstaste
- C** Kühlplatte
- D** Kabelaufwicklung
- E** LCD-Anzeige: Biertemperatur, Füllstands- und Frischeanzeige
- F** Fass-Sensor
- G** Temperatursensor
- H** Linke Klappe
- I** Verriegelungshebel
- J** Abdeckung für Auffangschale
- K** Auffangschale
- L** Schlauchanschluss
- M** Schlauch

Zapfeinheit

- N** Plakette
- O** Zapfhahn
- P** Mittelstück der Zapfeinheit
- Q** Auslauf
- R** Entriegelungstasten
- S** Schlauchentriegelungstaste

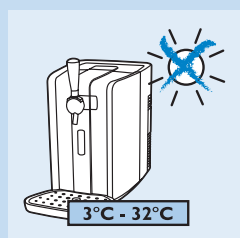
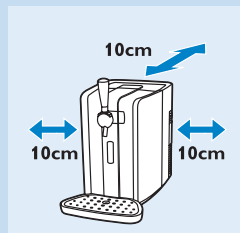
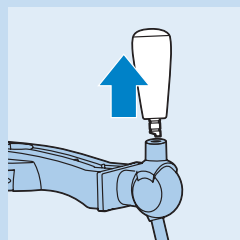
Bierfass

- T** Oberseite
- U** Schutzkappe
- V** Ränder

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf

Das Gerät

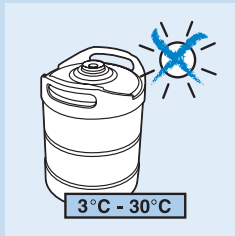


- ▶ Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- ▶ Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Der Zapfhahn lässt sich als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme abnehmen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage. Für eine optimale Leistung sollte um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei bleiben.
- ▶ Bei einer Umgebungstemperatur von 23°C dauert es etwa 12 bis 15 Stunden, bis ein ungekühltes Bierfass auf die ideale Trinktemperatur von 3°C gekühlt ist. Bei höheren Umgebungstemperaturen dauert die Kühlung des Fasses entsprechend länger.
- ▶ Wenn Sie das Gerät bei Temperaturen von über 32°C benutzen, steigt die Biertemperatur unter Umständen auf über 3°C an. Geht die Umgebungstemperatur unter 32°C zurück, fällt auch die Biertemperatur wieder auf 3°C.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es für einen längeren Zeitraum wegstellen.
- ▶ Heben Sie das Gerät nicht am Zapfhahn an.
- ▶ Zur Vermeidung von Überhitzung sollten Sie das Gerät nicht abdecken (z. B. mit einem Handtuch).

Das Bierfass

30
days
fresh

- ▶ Lesen und beachten Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise auf dem Bierfass, bevor Sie es in das Gerät einsetzen.
- ▶ Schütteln Sie das Fass nicht.
- ▶ Lassen Sie das geöffnete Fass im eingeschalteten Gerät, damit es die richtige Temperatur behält. Wenn Sie das Gerät ausschalten, weil Sie beabsichtigen, es über einen längeren Zeitraum (z. B. während des Urlaubs) nicht zu benutzen, sollten Sie das Bierfass herausnehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Ein geöffnetes Bierfass ist 30 Tage lang haltbar.
- ▶ Bewahren Sie das Fass niemals im Tiefkühlfach auf! Das Einfrieren würde dem Fass erheblichen Schaden zufügen.



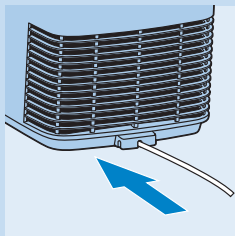
- ▶ Um das Risiko einer Explosion zu vermeiden, sollten Sie das Bierfass weder direktem Sonnenlicht noch Temperaturen über 30°C aussetzen.
- ▶ Achten Sie beim Kauf und vor dem Einsetzen des Bierfasses immer auf das darauf abgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.
- ▶ Benutzen Sie das Fass nicht, wenn die Oberseite defekt ist. Bei beschädigter Oberseite lässt sich die Zapfeinheit nicht montieren.
- ▶ Ungeöffnete Bierfässer halten am längsten, wenn sie bei gleichbleibender Temperatur gelagert werden. Je kühler Sie das Fass aufbewahren, umso besser.
- ▶ Das Bierfass steht unter Druck. Entfernen Sie die Oberseite nicht; stechen Sie auch kein Loch mit einem spitzen Gegenstand in das Fass.
- ▶ Maximaler Betriebsdruck: 1,5 bar.
- ▶ Verwenden Sie das Fass ausschließlich für die PerfectDraft Modelle HD3620/HD3600. Setzen Sie das Fass in kein anderes Gerät.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Fässer der in dieser Bedienungsanleitung genannten Hersteller (siehe Kapitel "Fasshersteller").
- ▶ Verwenden Sie keine defekten Bierfässer; um Schäden am Gerät zu vermeiden. Geben Sie ein beschädigtes Bierfass gleich in dem Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben.
- ▶ Die Fässer lassen sich nicht stapeln.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Für den Gebrauch vorbereiten

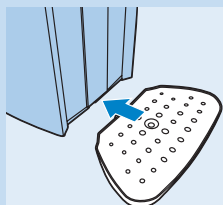
Das Gerät in Betrieb nehmen



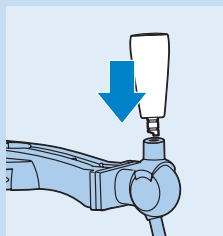
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage. Für eine optimale Leistung sollte um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei bleiben.

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

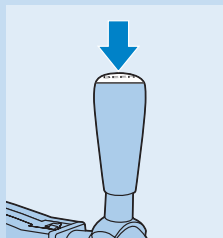
- 2 Überschüssiges Kabel können Sie in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts schieben.
- 3 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



4 Setzen Sie die Auffangschale ein.

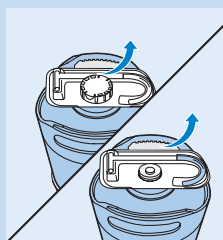


5 Befestigen Sie den Zapfhahn.



6 Befestigen Sie die gewünschte Plakette oben auf dem Zapfhahn.

Die Zapfeinheit am Fass anbringen



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

1 Nehmen Sie die Schutzkappe und den Schlauch vom Bierfass.

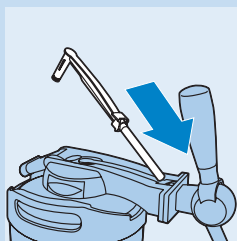


2 Drücken Sie die Zapfeinheit fest auf die Oberseite des Fasses, bis sie mit einem "Klick" hörbar einrastet.

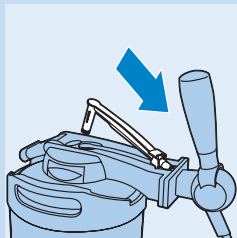
Wenn die Zapfeinheit richtig auf dem Fass sitzt, passt sie genau zwischen dessen beide Ränder.

Tipp: Die Zapfeinheit sitzt richtig auf dem Fass, wenn Sie den Arm der Oberseite frei auf- und abwärts bewegen können.

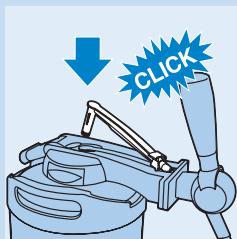
Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen



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

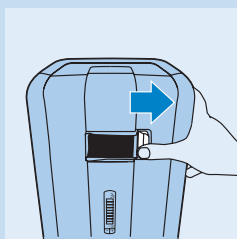


- 2 Schieben Sie die Vorsprünge des Schlauchanschlusses unter das Scharnier.



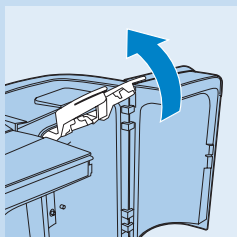
- 3 Schieben Sie den Schlauchanschluss in die Öffnung der Zapfeinheit, bis er mit einem "Klick" hörbar einrastet.

Das Fass in das Gerät setzen

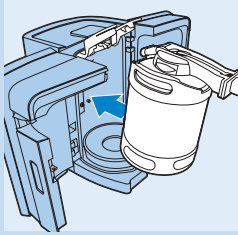


Stellen Sie das Fass keinesfalls in das Gerät, bevor Sie nicht die Zapfeinheit und den Schlauch korrekt zusammengesteckt haben. Siehe hierzu die Abschnitte "Die Zapfeinheit am Fass anbringen" und "Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen" in diesem Kapitel.

- 1 Schieben Sie die Entriegelungstaste nach rechts, um die Klappen zu öffnen.

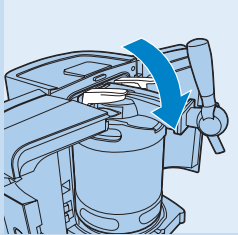


- 2 Heben Sie die beiden blauen Verschlusshebel bis zum Anschlag an.



3 Kippen Sie das Fass mit der darauf montierten Zapfeinheit leicht nach vorne und stellen Sie es in das Gerät.

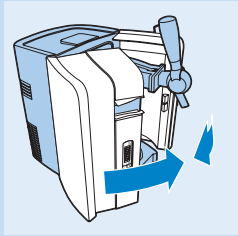
- Stellen Sie das Fass zuerst auf die Kühlplatte des Geräts.
- Richten Sie dann das Fass auf, indem Sie die Zapfeinheit zwischen die blauen Verschlusshebel schieben.



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

Wenn es nicht möglich ist, die Verschlusshebel waagrecht zu stellen, haben Sie das Fass nicht richtig in das Gerät gestellt. Nehmen Sie es heraus und folgen Sie anschließend erneut den Schritten 1 bis 3.

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



5 Schließen Sie die Klappen des Geräts.

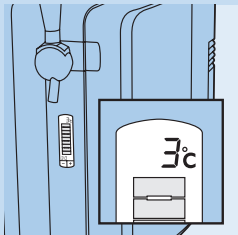
Die Kühlung

Sobald Sie das Fass eingesetzt haben, beginnt das Gerät mit dem Kühlen.

Hinweis: Bei einer Umgebungstemperatur von 23°C dauert es 12 - 15 Stunden, bis ein ungekühltes Fass gekühlt ist.

Tipp: Wenn Sie schon kurz nach dem Einsetzen des Fasses in das Gerät Bier zapfen möchten, kühlen Sie das Fass in aufrechter Position eine Weile im Kühlschrank, bevor Sie es in das Gerät stellen.

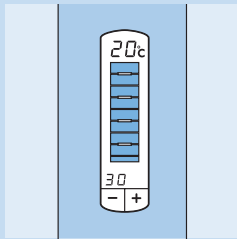
Weitere Tipps siehe Kapitel "Fehlerbehebung".



1 Warten Sie, bis das Bier eine Trinktemperatur von 4°C oder niedriger erreicht hat.

- ▶ Die Temperatur wird im Display grün angezeigt (siehe Abschnitt "LCD-Display" in diesem Kapitel).

LCD-Display



- Im Display werden die Biertemperatur, der Füllstand im Fass und der Frischegrad des Biers angezeigt.

Temperaturanzeige

Warten Sie mit dem Zapfen, bis das Bier kälter als 4°C ist. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 3°C.

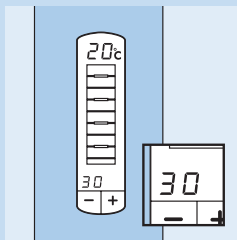
Die Farbe der angezeigten Temperatur gibt Auskunft darüber, ob das Bier die richtige Temperatur erreicht hat.

- Rot = Die Biertemperatur ist noch nicht ideal zum Trinken (über 4°C). Das Bier schäumt unter Umständen noch zu stark.
- Grün = Das Bier hat die richtige Temperatur (4°C oder weniger) zum Trinken erreicht.

Füllstandsanzeige

Die gelb-orange Füllstandsanzeige im Display zeigt die im Fass verbliebene Biermenge in achtfacher Unterteilung an.

Hinweis: Wenn Sie Gläser mit einem Fassungsvermögen von 20 cl benutzen, können Sie ca. 30 Gläser Bier aus einem Fass zapfen. Bei 33 cl Gläsern reicht ein Fass für ca. 18 Gläser Bier.



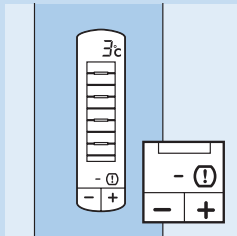
Frischeanzeige

Anhand der Frischeanzeige sehen Sie, wie lange das Bier noch frisch bleibt.

- Wenn Sie ein neues Fass in das Gerät gestellt haben, gibt Ihnen die Anzeige an, dass das Bier im Fass noch 30 Tage lang frisch bleibt. Danach zählt die Anzeige von 30 auf 0 Tage zurück.
- Nach dem Öffnen des Fasses bleibt das Bier 30 Tage lang frisch, sofern das Fass im Gerät aufbewahrt wird.

Das Gerät muss die ganze Zeit über eingeschaltet bleiben.

- Nach 30 Tagen zeigt die Anzeige an, dass das Fass ausgewechselt werden muss. Auf der Anzeige sind ein Gedankenstrich und ein Ausrufezeichen zu sehen.



Die Frischeanzeige einstellen

- Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum ausschalten möchten, z. B. während Sie im Urlaub sind, sollten Sie das geöffnete Fass im Kühlschrank aufbewahren. Nehmen Sie die Zapfeinheit ab, spülen Sie das Fass oben ab, spülen Sie den Schlauch durch und bewahren Sie ihn mit dem Fass im Kühlschrank auf.

Vermerken Sie auf dem Fass immer das Datum und die Anzahl Tage, die das Bier im Fass noch frisch bleibt (= Anzahl Tage auf der Anzeige).

- Wenn Sie dann das geöffnete Fass wieder in das Gerät stellen, können Sie die Frischeanzeige über die Tasten - und + auf die richtige Anzahl von Tagen einstellen.

Tipp: So berechnen Sie die verbleibenden Tage richtig: Vergleichen Sie das aktuelle Datum mit dem, das Sie auf das Fass geschrieben haben, als Sie es in den Kühlschrank stellten, und ziehen Sie davon die Tage ab, die das Fass im Kühlschrank gestanden hat.

Weitere Anzeigen

Neben Füllstand und Temperatur sind über das Display folgende Informationen ersichtlich:

- Grüner Gedankenstrich ohne erkennbare Füllstandsanzeige = Keine Zapfeinheit auf dem Fass montiert.
- Roter Gedankenstrich ohne erkennbare Füllstandsanzeige = Kein Fass im Gerät.
- Roter oder grüner Gedankenstrich bei blinkendem gelb-orangefarbenem Hintergrund = Zapfeinheit und/oder Schlauch sind nicht richtig aufgesetzt. Nehmen Sie das Fass heraus und überprüfen Sie den richtigen Sitz der Zapfeinheit und des Schlauchs. Siehe hierzu die Abschnitte "Die Zapfeinheit am Fass anbringen" und "Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen" im Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten". Wenn dies nicht hilft, versuchen Sie es mit einem anderen Fass und einem neuen Schlauch.

Weitere Anzeigen

- Rot blinkende Betriebsanzeige = Die Zapfeinheit und/oder der Schlauch sind nicht richtig aufgesetzt.

Bier perfekt zapfen

Wenn Sie ein perfekt gezapftes Bier ausschenken möchten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Die Biergläser reinigen

Verwenden Sie stets saubere Gläser, wenn Sie Bier zapfen.

1 Reinigen Sie die Gläser sorgfältig mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

2 Spülen Sie die Gläser gründlich mit klarem, kaltem Leitungswasser nach.

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

3 Halten Sie die Gläser nach unten gegen das Licht. So sehen Sie, ob sie völlig frei von Fett- und Spülmittelrückständen sind.

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

Tipp: Wenn Sie Biergläser im Geschirrspüler reinigen, sollten Sie keinen Klarspüler verwenden. Durch Klarspülrückstände kann die Schaumkrone in sich zusammenfallen.

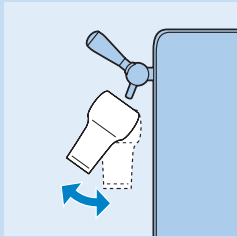
Bier ausschenken

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

Hinweis: In einem kühlen Glas hält die Schaumkrone länger. Zudem bleibt frisch gezapftes Bier auch länger frisch und spritzig.

Hinweis: Fassbier lässt sich am besten zapfen, wenn Sie die gebrauchten Gläser vor dem erneuten Gebrauch reinigen und ausspülen. Dadurch wird verhindert, dass sich beim neu gezapften Bier zuviel Schaum durch Schaumrückstände im Glas bildet.

Hinweis: Wenn Sie länger als eine Woche kein Bier gezapft haben, empfehlen wir, das Bier 1 Sekunde lang in ein Glas fließen zu lassen und das Glas anschließend kalt auszuspülen, bevor Sie es frisch füllen.



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

3 Öffnen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.

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

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

4 Die Schaumkrone können Sie durch den Winkel beeinflussen, mit dem Sie das Glas unter den Auslauf halten, zudem durch den Abstand zwischen Glas und Bierauslauf.

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

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bierauslaufs weder das Glas noch den Bierschaum oder das Bier berührt, da Bierrückstände am Auslauf die Bildung der Schaumkrone beeinträchtigen.

5 Richten Sie das Glas während des Zapfvorgangs langsam auf.

6 Füllen Sie das Glas, bis der Schaum fast über den Glasrand läuft.

7 Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.

Hinweis: Es kann sein, dass sich dabei die Pumpe einschaltet.

8 Europa (außer Deutschland und Großbritannien): Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie überschüssigen Schaum zügig mit einem Abstreifer in einem Winkel von 45° vom Glasrand streichen.

Hinweis: Lassen Sie den Abstreifer nicht auf der Arbeitsfläche liegen, sondern tauchen Sie ihn in ein Glas mit frischem kaltem Wasser oder spülen Sie ihn sofort ab. Führen Sie den Abstreifer nur einmal über das Glas, denn weiteres Abschöpfen würde die Qualität der Schaumkrone beeinträchtigen.

► Sie haben jetzt ein perfekt eingeschenktes Fassbier.

So servieren Sie ein frisch gezapftes Bier

1 Trocknen Sie den Glasboden, indem Sie ihn über ein Tuch streifen.

2 Nehmen Sie einen neuen Bierdeckel für Ihren Gast.

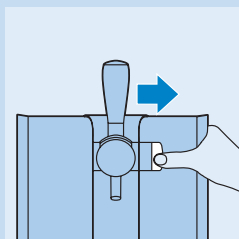
3 Heben Sie das Glas in der Mitte an und servieren Sie das Bier auf dem Bierdeckel, wobei das Logo der Biermarke (sofern auf dem Glas vorhanden) in Richtung des Gastes zeigt.

3 unterschiedliche Zapfmethoden

Schritt	Europäische Tradition (außer Deutschland und Großbritannien)	Deutsche Tradition	Britische Tradition
1	Spülen Sie ein Glas aus und lassen Sie es ablaufen.	Spülen Sie ein Glas aus und lassen Sie es ablaufen.	Spülen Sie ein Glas aus und lassen Sie es ablaufen.
2	Halten Sie das Glas dicht an die Auslauföffnung.	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Auslauf.	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Auslauf.
3	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.	Öffnen Sie den Zapfhahn komplett mit einer zügigen Bewegung.
4	Halten Sie das Glas in einem Winkel von ca. 45° unter den Auslauf und lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.	Lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.	Lassen Sie das Bier innen am Glas hinunter laufen.
5	Der Auslauf sollte weder das Glas noch das Bier oder die Schaumkrone berühren.	Der Auslauf sollte weder das Glas noch das Bier oder die Schaumkrone berühren.	Der Auslauf sollte weder das Glas noch das Bier oder die Schaumkrone berühren.
6	Der Winkel, in dem Sie das Glas beim Zapfen halten, ist ausschlaggebend für das Volumen der Schaumkrone. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird diese.	Der Winkel, in dem Sie das Glas beim Zapfen halten, ist ausschlaggebend für das Volumen der Schaumkrone. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird diese.	Der Winkel, in dem Sie das Glas beim Zapfen halten, ist ausschlaggebend für das Volumen der Schaumkrone. Je gerader Sie das Glas halten, desto höher wird diese.
7	Füllen Sie das Glas, bis das Bier fast über den Rand läuft.	<p>a. Lassen Sie das Bier in das Glas laufen, bis dieses zwei Drittel Bier und ein Drittel Schaum enthält.</p> <p>b. Schließen Sie den Zapfhahn und stellen Sie das Glas eine Minute lang ab, damit sich der Schaum setzen kann.</p>	Füllen Sie das Glas, bis das Bier fast über den Rand läuft.

Schritt	Europäische Tradition (außer Deutschland und Großbritannien)	Deutsche Tradition	Britische Tradition
		c. Wiederholen Sie Schritte 2 bis 6 und füllen Sie das Glas bis zum Rand.	
8	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.	Schließen Sie den Zapfhahn mit einer zügigen Bewegung.
9	a. Lassen Sie das Glas nicht unter dem Zapfhahn stehen, damit keine Biertropfen auf die Schaumkrone fallen können.	Lassen Sie das Glas nicht unter dem Zapfhahn stehen, damit keine Biertropfen auf die Schaumkrone fallen können.	Lassen Sie das Glas nicht unter dem Zapfhahn stehen, damit keine Biertropfen auf die Schaumkrone fallen können.
	b. Entfernen Sie überschüssigen Schaum, indem Sie einen Abstreifer in einem Winkel von 45° über den Glasrand führen.		
10	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.	Jetzt können Sie Ihr Bier servieren.

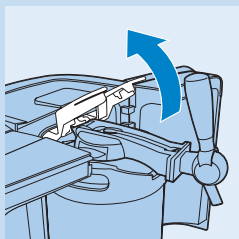
Das Fass austauschen



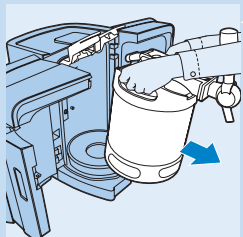
Das Fass ist leer, wenn nur noch Schaum und kein Bier mehr aus dem Auslauf kommt. Das Display gibt zudem an, dass das Fass leer ist.

1 Drücken Sie die Entriegelungstaste nach rechts, um die Klappen zu öffnen.

Öffnen Sie die Klappen vollständig.



2 Schieben Sie die blauen Verschlusshebel bis zum Anschlag hoch.



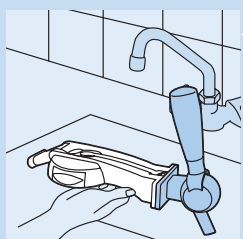
- 3** Kippen Sie das Fass mit der angebrachten Zapfeinheit zu sich und nehmen Sie es aus dem Gerät.



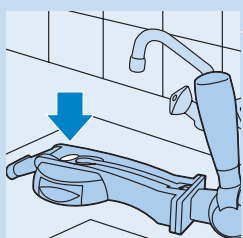
- 4** Drücken Sie auf die Entriegelungstasten links und rechts von der Zapfeinheit (1). Die Einheit löst sich mit einem Klick vom Fass, so dass Sie sie abnehmen können (2).

Um den Schlauch auszuwechseln, müssen Sie die Zapfeinheit vom Fass nehmen.

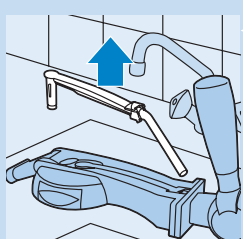
Nehmen Sie immer einen neuen Schlauch, wenn Sie ein neues Fass anzapfen. Verwenden Sie denselben Schlauch höchstens 30 Tage lang.



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



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



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

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

- 8** Setzen Sie die Zapfeinheit auf das Fass (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen").

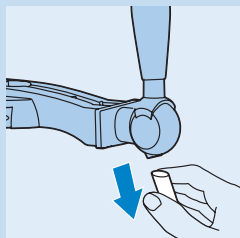
- 9** Führen Sie einen neuen Schlauch in die Zapfeinheit ein (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen").

- 10** Setzen Sie das neue Fass in das Gerät (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Das Fass in das Gerät setzen").

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie das Fass austauschen oder das Gerät längere Zeit wegstellen.

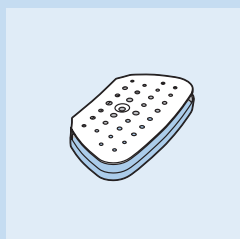
Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.



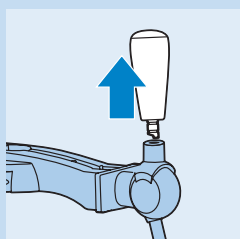
- 1** Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

- 2** Reinigen Sie die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Tuch.

- 3** Nehmen Sie den Auslauf ab.



- 4** Nehmen Sie die Auffangschale mit der Abdeckung heraus.



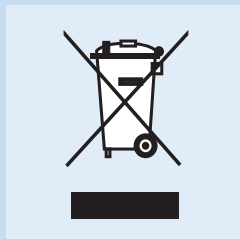
- 5** Der Zapfhahn lässt sich aus dem Mittelstück der Zapfeinheit ziehen.

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

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

- Nur die Auffangschale und ihre Abdeckung sowie der Auslauf sind spülmaschinengeeignet.

Umweltschutz



- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Das Kühlelement entsorgen

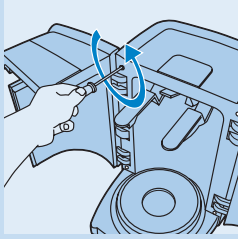
- Das im Gerät befindliche Kühlelement enthält eine unter Umständen umweltschädliche Substanz und muss deshalb vor der Entsorgung des Geräts ausgebaut werden.

Sie können das Gerät auch zu einem Philips Service-Center bringen oder dorthin einsenden. Dort wird das Kühlelement für Sie ausgebaut und umweltgerecht entsorgt.

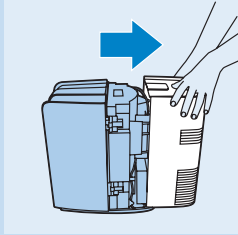
Nehmen Sie das Kühlelement nur heraus, wenn Sie das Gerät entsorgen!

Vorsicht! Die auf dem Kühlelement und den angrenzenden Geräteteilen aufgebrauchte Paste verursacht auf Kleidung Flecken, die sich nicht entfernen lassen.

Bauen Sie das Kühlelement wie folgt aus:

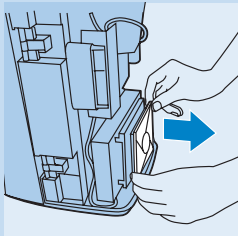


1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



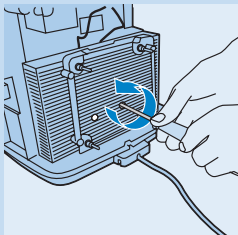
2 Schieben Sie die Entriegelungstaste nach rechts, um die Klappen zu öffnen.

► Neben den Klappenscharnieren befinden sich auf beiden Seiten zwei Vertiefungen.



3 Lösen Sie die darin befindlichen vier Schrauben mit einem Schraubendreher.

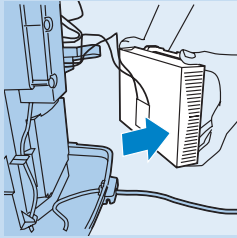
4 Nehmen Sie die Rückwand vom Gerät ab.



5 Ziehen Sie den Ventilator aus dem Gerät heraus.

► Jetzt wird eine gerippte Aluminiumplatte mit zwei Schraubenvertiefungen sichtbar.

6 Lösen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher.



- 7** Nehmen Sie die Aluminiumplatte heraus.
 - Nun sehen Sie eine weiße, ca. 4 x 4 cm große Platte. Dies ist das eigentliche Kühlelement.
- 8** Fahren Sie mit der flachen Seite einer Schraubendreherklinge unter das Kühlelement. Drehen Sie den Schraubendreher leicht, um das Kühlelement von der Rückseite der Aluminiumplatte zu lösen.
- 9** Durchtrennen Sie dann die Drähte am Kühlelement.

Stecken Sie den Stecker des Geräts nach dem Ausbau des Kühlelements nicht mehr in die Steckdose.

Versuchen Sie auf keinen Fall, das entnommene Kühlelement wieder einzubauen!

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

Garantie und Kundendienst

Wenn Sie Informationen benötigen oder ein Problem haben, können Sie sich online im Internet mit uns unter www.philips.com in Verbindung setzen oder das PerfectDraft Call Center anrufen. Die Nummer lautet 078-250159 (Belgien), 01801-324000 (Deutschland) bzw. 0900-2224222 (Niederlande).

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

Garantieeinschränkungen

Die Garantie erlischt, wenn Sie:

- das Gerät nicht so benutzen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
 - beschädigte Bierfässer in diesem Gerät verwenden.
 - die Fässer nicht so einsetzen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
 - Fässer anderer Hersteller als der in dieser Bedienungsanleitung genannten verwenden.
- **Die Bedingungen der internationalen Garantie gelten nicht für Bierfässer und Schläuche.**

Fehlerbehebung

Wenn sich das Problem anhand der nachstehenden Hinweise nicht beheben lässt, können Sie sich online im Internet mit uns unter www.philips.com in Verbindung setzen oder das PerfectDraft Call Center anrufen. Die Nummer lautet 078-250159 (Belgien), 01801-324000 (Deutschland) bzw. 0900-2224222 (Niederlande).

Problem	Lösung
Das Gerät im Allgemeinen	
Die Klappen des Geräts lassen sich nicht schließen.	Drücken Sie die blauen Verriegelungshebel nach unten, bis sie waagrecht stehen, bevor Sie die Klappen schließen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig in die Zapfeinheit eingesetzt ist und der Zapfhahn sich in aufrechter Stellung befindet. Siehe dazu Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Den Schlauch in die Zapfeinheit einsetzen". Achten Sie darauf, dass die Zapfeinheit richtig auf dem Fass sitzt.
Das Fass bzw. das Gerät ist beschlagen.	Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose und lassen Sie das Fass bzw. das Gerät abtauen. Trocknen Sie das Gerät bzw. Fass mit einem Tuch ab. Prüfen Sie, ob die Klappen richtig geschlossen sind. Hinweise zum Schließen der Klappen finden Sie im Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Das Fass in das Gerät setzen". Es ist ganz normal, dass die Rückseite des Fasses etwas beschlägt.
Es tritt Bier aus dem Gerät aus.	Achten Sie darauf, dass Zapfeinheit und Schlauch richtig auf- bzw. eingesetzt sind (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitte "Die Zapfeinheit auf das Fass aufsetzen" und "Den Schlauch in die Zapfeinheit einsetzen"). Nehmen Sie die Zapfeinheit und den Schlauch ab und setzen Sie beides wieder auf bzw. ein. Bleibt das Problem bestehen, bestellen Sie über das PerfectDraft Call Center in Ihrem Land einen neuen Schlauch.
Das Gerät macht ein Geräusch.	Da das Gerät konstant kühlt, läuft auch der Ventilator ständig. Während Sie gerade ein Bier zapfen, schaltet sich möglicherweise die Pumpe ein, um den erforderlichen Druck im Fass aufrecht zu erhalten. Die Pumpe geht zu diesem Zweck gelegentlich an und aus.
Die Pumpe schaltet sich häufig ein, wenn ich kein Bier zapfe.	Setzen Sie Zapfeinheit und Schlauch nochmals neu auf bzw. ein. Wenn dies keine Abhilfe bringt, versuchen Sie es mit einem anderen Fass und einem neuen Schlauch. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an das PerfectDraft Call Center in Ihrem Land.
Zapfeinheit	
Es ist schwierig, die Zapfeinheit auf das Bierfass zu setzen.	Prüfen Sie, ob sich noch altes Bier in der Zapfeinheit befindet. Reinigen Sie die komplette Zapfeinheit unter heißem Wasser; dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zufügen können.
Es bereitet Schwierigkeiten, die Entriegelungstasten zum Abnehmen der Zapfeinheit zu drücken.	Nehmen Sie zunächst das Fass aus dem Gerät. Drücken Sie anschließend die Entriegelungstasten, um die Zapfeinheit vom Fass zu nehmen. Möglicherweise klebt die Zapfeinheit durch Bierrückstände am Fass. Reinigen Sie sie mit heißem Wasser und bei Bedarf etwas Spülmittel, um diese Rückstände zu entfernen. Nehmen Sie dann die Zapfeinheit vom Fass.

Problem	Lösung
Es gelingt mir nicht, das Fass mit der montierten Zapfeinheit in das Gerät zu setzen.	Prüfen Sie, ob die Zapfeinheit richtig auf dem Fass angebracht ist. Drücken Sie die Zapfeinheit fest auf das Fass. Siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen").
	Prüfen Sie, ob Sie die blauen Verriegelungshebel richtig hochgehoben haben und schieben Sie sie nach unten, wenn Sie das Fass in das Gerät gestellt haben.
Der Schlauch lässt sich nicht aus der Zapfeinheit ziehen.	Nehmen Sie zunächst die Zapfeinheit ab, bevor Sie den Schlauch herausziehen. Spülen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser ab. Drücken Sie die Schlauchentriegelungstaste und ziehen Sie den Schlauch aus dem Auslauf.
Es bereitet Schwierigkeiten, den Schlauch in die Zapfeinheit einzuführen.	Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch richtig sitzt (siehe dazu Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen").
	Reinigen Sie die Zapfeinheit mit heißem Wasser, bevor Sie einen neuen Schlauch einführen.
	Unter Umständen ist der Schlauch kaputt. Bestellen Sie über das PerfectDraft Call Center in Ihrem Land einen neuen Schlauch.

LCD-Display

Auf dem Display steht ein grüner Gedankenstrich, und das Gerät läuft nicht.	Achten Sie darauf, dass die Zapfeinheit richtig aufgesetzt ist (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen").
Auf dem Display steht ein grüner oder roter Gedankenstrich, und die Hintergrundbeleuchtung blinkt.	Nehmen Sie die Zapfeinheit ab, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Wenn dies keine Abhilfe bringt, versuchen Sie es mit einem anderen Fass und einem neuen Schlauch.
	Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich bitte an das PerfectDraft Call Center in Ihrem Land.
Das Display zeigt die falsche Biermenge an.	Damit die Mengenanzeige richtig funktioniert, müssen Sie unbedingt den Zapfhahn vollständig öffnen (siehe Kapitel "Bier perfekt zapfen").
	Nach einem Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, reagiert die Füllstandanzeige wieder einwandfrei, nachdem Sie einige Gläser Bier gezapft haben.

Bier zapfen

Wenn ich den Zapfhahn öffne, kommt kein Bier heraus.	Möglicherweise ist das Fass leer. Setzen Sie ein neues Fass in das Gerät.
	Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig in der Zapfeinheit sitzt (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Den Schlauch in die Zapfeinheit einführen").
	Achten Sie darauf, dass die Zapfeinheit richtig auf dem Fass sitzt (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Die Zapfeinheit auf das Bierfass setzen").

Problem	Lösung
Es tritt zu viel Schaum aus dem Gerät aus.	Achten Sie darauf, dass Sie den Zapfhahn zum Bierzapfen vollständig öffnen (siehe Kapitel "Bier perfekt zapfen").
	Das Bier ist zu warm. Warten Sie, bis das Bier auf eine Temperatur gekühlt ist, bei der es gezapft werden kann, also bis die Temperaturanzeige auf dem Display grün leuchtet.
	Das Bierfass wurde zu stark geschüttelt. Warten Sie eine halbe Stunde, bis sich das Bier wieder gesetzt hat.
	Das erste Glas kann mehr Schaum enthalten als gewöhnlich. Zapfen Sie ein weiteres Glas.
	Möglicherweise funktioniert der Schlauch nicht richtig. Bestellen Sie über das PerfectDraft Call Center in Ihrem Land einen neuen Schlauch.
Die Schaumkrone ist zu hoch.	Siehe Kapitel "Bier perfekt zapfen".
Das Bier aus dem Gerät schmeckt schal.	Prüfen Sie, ob das Fass bereits länger als 30 Tage geöffnet ist. Überprüfen Sie auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Fass.
	Möglicherweise waren die Gläser nicht sauber genug. Reinigen Sie die Gläser mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit kaltem Wasser nach, um alle Fett- und Spülmittelrückstände zu entfernen.
	Zapfen Sie das Bier so, wie auf dem Fass und in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Kapitel "Bier perfekt zapfen").
Der Schaum fällt sehr schnell in sich zusammen.	Möglicherweise waren die Gläser nicht sauber genug. Reinigen Sie die Gläser mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit kaltem Wasser nach, um alle Fett- und Spülmittelrückstände zu entfernen.
	Achten Sie darauf, dass das Bier kalt genug ist, um gezapft zu werden. Das ist der Fall, wenn die Temperaturanzeige auf dem Display grün leuchtet.
Das Fass ist heruntergefallen. Kann ich es noch benutzen?	Wenn es sich um ein ungeöffnetes Fass handelt und es keine sichtbaren Schäden aufweist, können Sie es versuchen. Ist das Fass bereits geöffnet, können Sie es nicht mehr benutzen und müssen ein neues einsetzen.
Das Bier schmeckt nicht.	Lassen Sie das Gerät ständig am Stromnetz. In einem geöffneten, kühl gehaltenen Fass bleibt das Bier 30 Tage lang frisch. Achten Sie beim Einsetzen eines neuen Fasses auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.
	Reinigen Sie die Zapfeinheit und verwenden Sie bei einem neuen Fass auch immer einen neuen Schlauch.
	Nehmen Sie immer saubere Gläser.

Problem	Lösung
Die Kühlung	
Die Temperatur auf dem Display steigt an.	Vergewissern Sie sich, dass die Klappen richtig geschlossen sind (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten", Abschnitt "Das Fass in das Gerät setzen"). Stellen Sie das Gerät an heißen Tagen an einen kühleren Platz. Stellen Sie das Gerät dort auf, wo die Umgebungstemperatur zwischen 3°C und 32°C liegt. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Setzen Sie das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aus. Prüfen Sie, ob die Ventilatoröffnung hinten am Gerät frei von Staub und Schmutz ist.
Das Gerät kühlt das Bier nicht genügend	Bei einer Umgebungstemperatur von 23°C dauert es etwa 12 - 15 Stunden, bis das Fass gekühlt ist. Bei höheren Umgebungstemperaturen dauert es länger; das Fass zu kühlen. Wenn Sie das Gerät bei einer Temperatur von mehr als 32°C benutzen, steigt die Biertemperatur ggf. auf über 3° an. Geht die Umgebungstemperatur auf unter 32°C zurück, sinkt auch die Biertemperatur wieder auf 3°C. Sie können das Fass in aufrechter Stellung im Kühlschrank vorkühlen, bevor Sie es in das Gerät einsetzen.

Hersteller von Bierfässern

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

Land	Marke	Telefonnummer	Internet-Adresse
Niederlande	Dommelsch	0800-0230367	www.dommelsch.nl
	Hertog Jan	0800-0230375	www.hertogjan.nl
	Jupiler	0800-0230945	www.jupiler.nl
	Grolsch	0800-1591	www.grolsch.nl
	Bavaria	0900-2282742 (Eur 0,10/Min.)	www.bavaria.nl
Belgien	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Leffe	078 250 159	www.perfectdraft.de
Luxemburg	Diekirch	0035-2802131999	-
	Jupiler	0032 70-222912	www.jupiler.be
	Leffe	0032 78 250 159	www.perfectdraft.de

Land	Marke	Telefonnummer	Internet-Adresse
Deutschland	Beck's Pils	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de
	Beck's Gold	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de
	Diebels Alt	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de
	Diebels Pils	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de
	Hasseröder	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de
	Dinkelacker	0180/1324000 (Eur 0,12/Min.)	www.perfectdraft.de

Introduction

Vous venez d'acheter un système PerfectDraft et vous avez fait le bon choix. Dorénavant, vous pourrez goûter au plaisir inégalable d'une bière pression chez vous. Le système maintient le fût à température idéale afin que vous puissiez savourer un demi bien frais quand l'envie vous en prend. Plusieurs marques de bière sont disponibles dans votre pays ; elles figurent sur l'emballage du système PerfectDraft (consultez également le chapitre « Fournisseurs de fûts de bière », à la fin de ce mode d'emploi). Pour plus d'informations, visitez notre site Web à l'adresse www.perfectdraft.com. Le système PerfectDraft est destiné à un usage domestique uniquement et ne convient en aucun cas à un usage professionnel. Ce mode d'emploi vous indique comment utiliser le PerfectDraft.

Description générale (fig. 1)

- A** Porte droite
- B** Bouton de déverrouillage
- C** Plaque réfrigérante
- D** Rangement du cordon
- E** Afficheur LCD : indique la température, le niveau de bière et sa durée de conservation
- F** Détecteur de fût
- G** Capteur de température
- H** Porte gauche
- I** Leviers de verrouillage
- J** Grille du plateau égouttoir
- K** Plateau égouttoir
- L** Connecteur tuyau
- M** Tube

Robinet

- N** Médaillon
- O** Poignée de la pompe
- P** Corps de robinet
- Q** Bec de tirage
- R** Boutons de déverrouillage
- S** Bouton de déverrouillage du tuyau

Fût

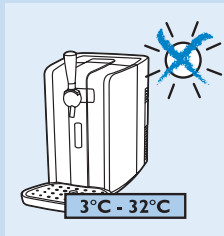
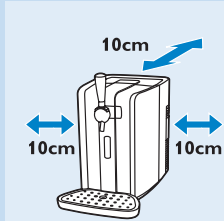
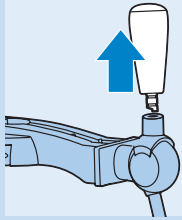
- T** Tête de connexion
- U** Capot de protection
- V** Peignes

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

L'appareil

- D Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

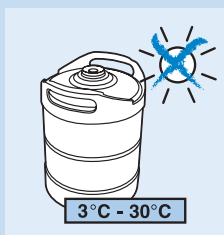


- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Vous pouvez ôter la poignée pour plus de sécurité.

- ▶ Placez l'appareil sur une surface plate et stable et laissez un espace d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés.
- ▶ Lorsque la température ambiante est de 23 °C, 12 à 15 heures sont nécessaires pour que la bière refroidisse dans le fût et atteigne la température de consommation idéale de 3 °C. La durée de refroidissement augmente proportionnellement à la température ambiante.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil à une température ambiante supérieure à 32 °C, la température de la bière peut excéder 3 °C. Elle redescendra à 3 °C lorsque la température ambiante sera revenue sous les 32 °C.
- ▶ N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil avant de le ranger.
- ▶ N'essayez pas de soulever l'appareil par la poignée.
- ▶ Ne couvrez pas l'appareil (par exemple, avec une serviette), cela pourrait provoquer une surchauffe.

Le fût

30
days
fresh



- ▶ Lisez et suivez toujours les instructions et les avertissements de sécurité mentionnés sur le fût avant de l'installer à l'intérieur de l'appareil.
- ▶ Ne secouez pas le fût.
- ▶ Pour conserver un fût entamé à bonne température, laissez-le dans l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est allumé. Si vous arrêtez l'appareil sachant que vous n'allez pas l'utiliser pendant une période plus longue (par exemple, lorsque vous partez en vacances), retirez toujours le fût entamé de l'appareil et placez-le au réfrigérateur. La bière d'un fût entamé se conserve 30 jours.
- ▶ Ne placez jamais le fût au congélateur ! Le gel peut gravement l'endommager.
- ▶ Pour éviter tout risque d'explosion, n'exposez pas le fût directement aux rayons du soleil ou à une température supérieure à 30 °C.
- ▶ Vérifiez toujours la date limite de vente du fût lorsque vous l'achetez ou l'installez.
- ▶ N'utilisez pas un fût dont la tête de connexion est endommagée. Le robinet de tirage ne pourra pas être fixé sur une tête de connexion endommagée.
- ▶ Les fûts non entamés se conservent mieux à température constante. Il est conseillé de les conserver à une température basse.

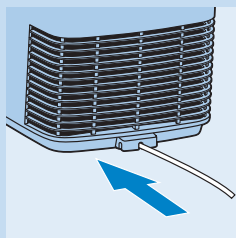
- ▶ Le fût est sous pression. Ne retirez pas la tête de connexion et ne percez pas le fût.
- ▶ Pression maximale: 1,5 bar.
- ▶ Utilisez le fût uniquement pour les systèmes PerfectDraft HD3620/HD3600. Ne connectez pas d'autres accessoires au fût.
- ▶ Utilisez uniquement les fûts des fournisseurs mentionnés dans ce mode d'emploi (consultez le chapitre « Fournisseurs de fûts de bière »).
- ▶ N'utilisez pas de fûts détériorés, car vous pourriez endommager l'appareil. Retournez immédiatement le fût détérioré au magasin où vous l'avez acheté.
- ▶ Les fûts ne peuvent pas être superposés.

Champs électromagnétiques

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

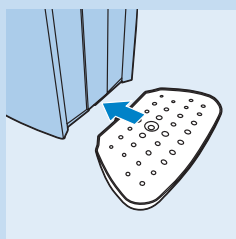
Avant utilisation

Installation de l'appareil

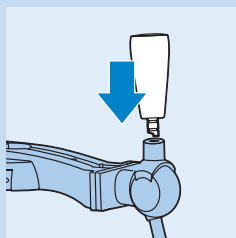


- 1 Placez l'appareil sur une surface plate et stable. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés.

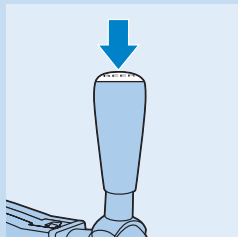
Remarque : Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il sera exposé directement aux rayons du soleil ou à une température élevée (près d'une cuisinière ou d'un four, par exemple).



- 2 Placez l'excédent de cordon dans le compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.
- 3 Insérez la fiche dans la prise secteur.
- 4 Installez le plateau égouttoir.



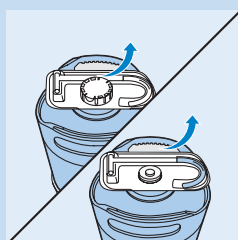
- 5 Fixez la poignée de la pompe.



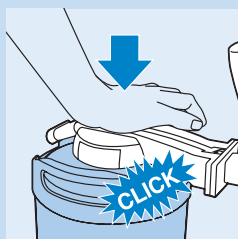
- 6** Placez le médaillon de votre bière préférée sur la poignée.

Fixation du robinet sur le fût.

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



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

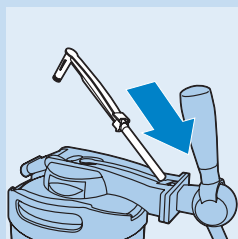


- 2** Placez le robinet sur la tête de connexion du fût en poussant fermement. Vous entendrez un clic.

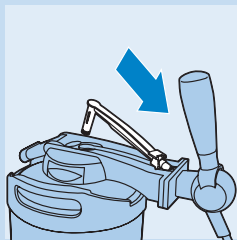
Une fois le robinet correctement installé, il reste bien fixé entre les deux poignées du fût.

Conseil : Si vous pouvez lever et abaisser librement le bras de la tête de connexion, le robinet est alors installé correctement sur le fût.

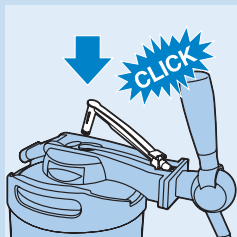
Insertion du tuyau dans le robinet



- 1** Insérez le tuyau souple dans le corps du robinet.



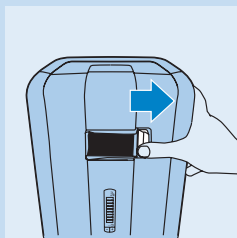
2 Poussez le tuyau à fond jusque sous l'articulation.



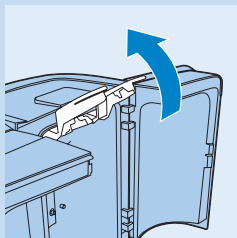
3 Poussez la partie rigide du tuyau dans l'ouverture du robinet (« clic »).

Mise en place du fût à l'intérieur de l'appareil

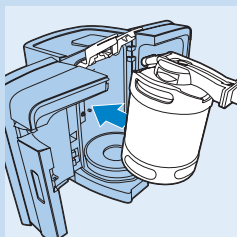
Ne placez jamais le fût dans l'appareil si le robinet et le tuyau ne sont pas correctement installés. Consultez les sections « Fixation du robinet sur le fût » et « Insertion du tuyau dans le robinet » de ce chapitre.



1 Ouvrez les portes en appuyant sur les boutons déverrouillage.

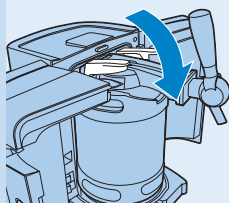


2 Levez les deux leviers de verrouillage bleus au maximum.



3 Inclinez légèrement le fût avec son robinet vers l'avant et poussez-le à l'intérieur de l'appareil.

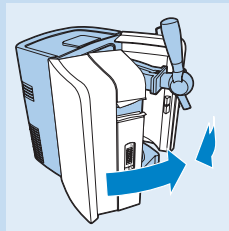
- Placez d'abord le fût sur la plaque réfrigérante de l'appareil.
- Ensuite, redressez le fût verticalement, le robinet devant venir se loger entre les leviers bleus de verrouillage.



- 4** Abaissez les leviers de verrouillage bleus jusqu'en position horizontale.

Si vous ne pouvez pas abaisser les leviers en position horizontale, cela signifie que le fût n'a pas été correctement introduit dans l'appareil. Sortez le fût et recommencez les étapes 1 à 3.

- ▶ Une fois le fût installé (même la première fois), la pompe commencera à fonctionner immédiatement pendant quelques secondes.



- 5** Fermez les portes.

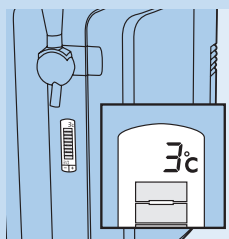
Refroidissement

L'appareil commence immédiatement à refroidir le fût installé.

Remarque : À une température ambiante de 23 °C, 12 à 15 heures sont nécessaires pour refroidir un fût.

Conseil : Si vous souhaitez utiliser l'appareil rapidement après son installation, placez au préalable le fût en position verticale dans le réfrigérateur pour le refroidir.

Vous trouverez d'autres conseils dans le chapitre « Dépannage ».



- 1** Patientez jusqu'à ce que la bière ait atteint une température de consommation de 4 °C ou inférieure.
- ▶ La température s'affiche en vert sur l'écran (consultez la section « Afficheur LCD » de ce chapitre).

Afficheur LCD

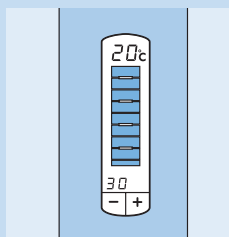
- ▶ L'écran indique la température de la bière, le niveau de bière dans le fût et sa durée de conservation.

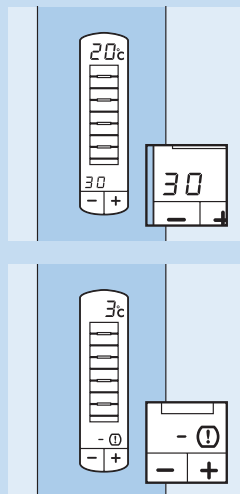
Indication de la température

Attendez que la température du fût soit passée en-dessous de 4 °C avant de commencer à la servir. La température de consommation idéale est de 3 °C.

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

- Rouge = la température idéale de la bière n'est pas atteinte (au-dessus de 4 °C). Le col de mousse risque d'être excessif.
- Vert = la bière a atteint la température de consommation idéale (4 °C ou moins).





Indication du niveau

La jauge jaune-orange de l'affichage indique la quantité de bière restant dans le fût sur une échelle à 8 niveaux.

Remarque : Un fût a une capacité de 30 verres de 20 cl, ou 18 verres de 33 cl.

Indication de durée de conservation

L'indication de durée de conservation vous informe sur le temps qu'il vous reste pour consommer la bière.

- Lorsque vous placez un nouveau fût dans l'appareil, la durée de conservation est de 30 jours. Cette durée se décompte de 30 jusqu'à 0 jours.
- Une fois le fût entamé, la bière se conserve pendant 30 jours si vous laissez le fût dans l'appareil et que celui-ci reste constamment allumé.
- Une fois la période de 30 jours écoulée, un tiret et un point d'exclamation sur l'affichage indiquent que le fût doit être remplacé.

Réglage de l'indication de durée de conservation

- Si vous souhaitez arrêter l'appareil pendant un certain temps, par exemple, lorsque vous partez en vacances, placez le fût ouvert dans le réfrigérateur. Pour cela, débranchez le robinet, rincez la partie supérieure du fût, rincez le tuyau et placez le tuyau avec le fût dans le réfrigérateur.

Notez toujours la date et le nombre de jours restants pour consommer la bière sur le fût (nombre de jours indiqué sur l'afficheur).

- Lorsque vous réinstallez le fût ouvert, vous pourrez régler l'indicateur de fraîcheur sur le nombre de jours appropriés avec les touches – et +.

Conseil : Pour calculer le nombre de jours, comparez la date à celle que vous avez inscrite sur le fût et soustrayez le nombre de jours pendant lesquels le fût est resté au réfrigérateur au chiffre que vous avez écrit sur le fût lorsque vous l'y avez placé.

Autres indications

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

- Trait vert sans indication de niveau = pas de robinet sur le fût.
- Trait rouge sans indication de niveau = pas de fût dans l'appareil.
- Trait rouge ou vert sur fond lumineux jaune-orange clignotant = robinet et/ou tuyau mal installé(s). Sortez le fût et vérifiez si le robinet ou le tuyau sont correctement installés. Consultez les sections « Fixation du robinet sur le fût » et « Insertion du tuyau dans le robinet » du chapitre « Avant l'utilisation ». Si cela ne résout pas le problème, essayez un autre fût avec un tuyau neuf.

Autres indications

- Voyant rouge clignotant = le robinet ou le tuyau n'ont pas été installés correctement.

Servir une bière parfaite

Les instructions ci-dessous vous aideront à servir une bière parfaite.

Nettoyage des verres à bière

Utilisez toujours des verres à bière parfaitement propres.

1 Nettoyez soigneusement les verres à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

2 Rincez-les soigneusement à l'eau froide.

Le verre est ainsi parfaitement dégraissé. Vous pourrez ainsi servir une bière avec un col de mousse parfait.

3 Pour vérifier si les verres sont débarrassés de toute trace de graisse ou de savon, examinez-les à l'envers à la lumière.

Les verres sont propres lorsque l'eau s'écoule de manière égale sur les rebords sans révéler de traces.

Conseil : Si vous lavez vos verres au lave-vaisselle, n'utilisez pas de produit de rinçage. Les résidus des produits de rinçage peuvent casser la mousse.

Servir la bière

1 Pour obtenir une bière parfaite, servez-la dans un verre propre, rincé à l'eau froide et non essuyé !

Remarque : Le col de mousse dure plus longtemps lorsque le verre est froid. Un verre froid préserve aussi la fraîcheur et le pétillant de la bière.

Remarque : Lavez et rincez toujours les verres que vous réutilisez. Les résidus de la mousse du verre précédent peuvent produire une mousse excessive dans la nouvelle bière fraîchement tirée.

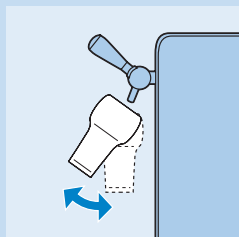
Remarque : Si vous n'avez pas utilisé votre pompe à bière depuis plus d'une semaine, il est conseillé de laisser couler la bière dans le verre pendant une seconde. Rincez ensuite le verre à l'eau froide et servez une nouvelle bière.



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

3 Actionnez la pompe d'un geste franc et précis.

La bière ne s'écoulera correctement dans le verre que si la pompe est complètement ouverte. Si la pompe est ouverte à moitié, la pression de la bière sera trop forte et produira un col de mousse trop important. Laissez la bière couler le long du verre.



4 Vous pouvez agir sur la quantité de mousse en faisant varier l'angle d'inclinaison du verre sous le bec de tirage et la distance entre le verre et le bec de tirage.

Plus le verre est droit et proche du bec de tirage, plus le col de mousse est généreux.

Remarque : Le bec de tirage ne doit toucher ni le verre ni la bière ni la mousse, car les résidus de bière présents sur le bec de tirage affecteront la formation de la mousse.

5 Redressez le verre doucement pendant le tirage.

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

7 Fermez la pompe d'un geste franc et précis.

Remarque : La pompe peut continuer à fonctionner pendant quelques secondes.

- 8** Europe (sauf Allemagne et Royaume-Uni) : pour un meilleur résultat, utilisez un coupe-mousse que vous faites glisser d'un geste franc à un angle de 45° sur le bord du verre.

Remarque : Ne laissez jamais le coupe-mousse sur le plan de travail. Placez-le dans un verre propre rempli d'eau fraîche ou rincez-le immédiatement. N'enlevez la mousse qu'une seule fois pour ne pas affecter la qualité du col de mousse.

- Vous pouvez désormais savourer une bière pression parfaite.

Servir une bière pression bien fraîche

- 1** Essuyez le verre à l'aide d'un torchon.
- 2** Prenez un sous-verre.
- 3** Prenez le verre par le milieu et posez-le sur le sous-verre, en orientant le logo du brasseur (s'il figure sur le verre) face à votre invité.

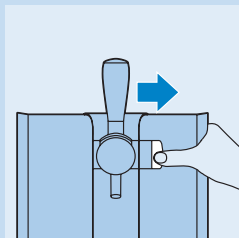
3 traditions pour servir la bière

Étapes	Européenne (sauf Allemagne et Royaume-Uni)	Allemand	Britannique
1	Rincez le verre et le laisser sécher.	Rincez le verre et le laisser sécher.	Rincez le verre et le laisser sécher.
2	Tenez le verre près du bec de tirage.	Présentez le verre sous le bec de tirage à un angle d'environ 45°.	Présentez le verre sous le bec de tirage à un angle d'environ 45°.
3	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.	Ouvrez la pompe complètement d'un mouvement précis.
4	Amenez le verre sous le bec de tirage à un angle d'environ 45° et laissez la bière s'écouler le long des rebords du verre.	Laissez la bière s'écouler le long des rebords du verre.	Laissez la bière s'écouler le long des rebords du verre.
5	Évitez le contact du bec de tirage avec le verre, la bière ou la mousse.	Évitez le contact du bec de tirage avec le verre, la bière ou la mousse.	Évitez le contact du bec de tirage avec le verre, la bière ou la mousse.

Étapes	Européenne (sauf Allemagne et Royaume-Uni)	Allemand	Britannique
6	L'angle d'inclinaison du verre lors du tirage détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est droit, plus le col de mousse est important.	L'angle d'inclinaison du verre lors du tirage détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est droit, plus le col de mousse est important.	L'angle d'inclinaison du verre lors du tirage détermine la quantité finale de mousse. Plus le verre est droit, plus le col de mousse est important.
7	Remplissez le verre jusqu'à ce que la mousse atteigne le bord du verre.	a. Laissez la bière s'écouler le long du verre jusqu'à ce que celui-ci soit rempli aux deux-tiers de bière et à un tiers de mousse. b. Fermez la pompe et laissez reposer la mousse pendant 1 minute. c. Remplissez le verre jusqu'au rebord en répétant les étapes 2 à 6.	Remplissez le verre jusqu'à ce que la mousse atteigne le bord du verre.
8	Fermez la pompe d'un geste franc et précis.	Fermez la pompe d'un geste franc et précis.	Fermez la pompe d'un geste franc et précis.
9	a. Écartez le verre du bec de tirage afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse. b. Enlevez le surplus de mousse à l'aide d'un coupe-mousse positionné à un angle de 45°.	Écartez le verre du bec de tirage afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse.	Écartez le verre du bec de tirage afin d'éviter que des gouttes de bière ne tombent dans le col de mousse.
10	Vous pouvez maintenant servir votre bière	Vous pouvez maintenant servir votre bière	Vous pouvez maintenant servir votre bière

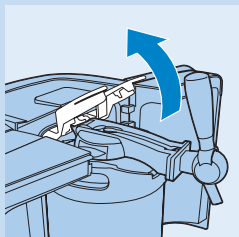
Remplacement du fût

Le fût est vide lorsque le bec de tirage ne produit plus que de la mousse, sans bière. L'afficheur indique également que le fût est vide.

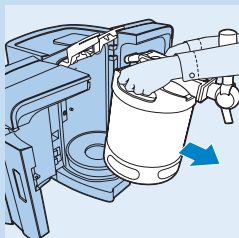


- 1** Ouvrez les portes en poussant sur les boutons de déverrouillage vers la droite.

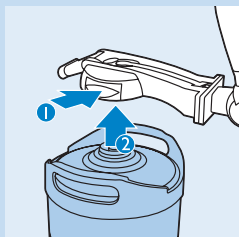
Ouvrez les portes au maximum.



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

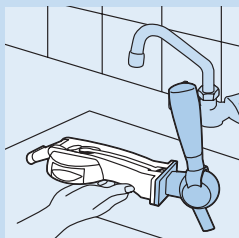


- 3** Inclinez vers vous le fût et son robinet et retirez-le de l'appareil.

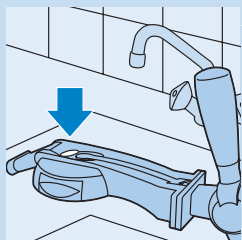


- 4** Appuyez sur les boutons de déverrouillage sur les deux côtés du robinet (1). Le robinet est libéré (clic). Vous pouvez maintenant le retirer (2).

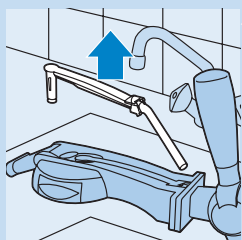
Vous devez ôter le robinet du fût avant de remplacer le tuyau.
Vous devez toujours remplacer le tuyau lorsque vous installez un nouveau fût. N'utilisez jamais le même tuyau plus de 30 jours.



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



- 6 Appuyez sur le bouton de déverrouillage bleu pour libérer le tuyau.



- 7 Tirez le connecteur du tuyau hors du robinet et retirez le tuyau souple.

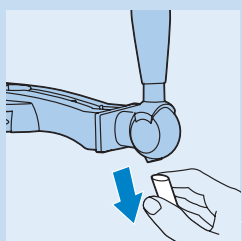
Nettoyez toujours le robinet à l'eau chaude, savonneuse si nécessaire, avant d'insérer un nouveau tuyau.

- 8 Fixez le robinet au fût (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Fixation du robinet sur le fût »).

- 9 Insérez un nouveau tuyau dans le robinet (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Insertion du tuyau dans le robinet »).

- 10 Placez le nouveau fût dans l'appareil (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Mise en place du fût à l'intérieur de l'appareil »).

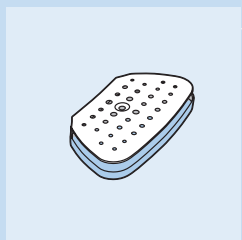
Nettoyage

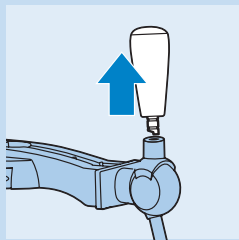


Nettoyez l'appareil lorsque vous remplacez le fût où si vous ne l'allez pas l'utiliser pour une longue période.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de liquides agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1 Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- 2 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Retirez le bec de tirage.
- 4 Retirez et démontez le plateau égouttoir et sa grille.



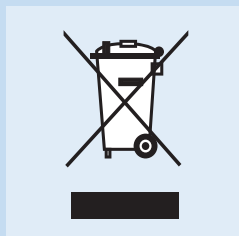


- 5 Retirez la poignée du robinet.
- 6 Nettoyez le robinet, le plateau égouttoir et la grille du plateau égouttoir à l'eau chaude, savonneuse si nécessaire.

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

- ▮ Seuls le bec de tirage, le plateau égouttoir et sa grille sont prévus pour le lave-vaisselle.

Environnement



- ▮ Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Mise au rebut du composant réfrigérant

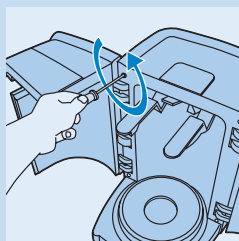
- ▮ Le composant réfrigérant à l'intérieur de l'appareil contient une substance polluante. Vous devez donc enlever le composant réfrigérant de l'appareil avant de jeter ce dernier.

Vous pouvez également apporter l'appareil dans un Centre Service Agréé Philips. Le composant réfrigérant y sera traité dans le respect de l'environnement.

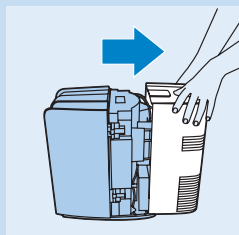
Retirez le composant réfrigérant uniquement lors de la mise au rebut de l'appareil !

Attention à la pâte présente sur le composant réfrigérant et les pièces voisines. Elle peut provoquer des taches indélébiles sur les vêtements.

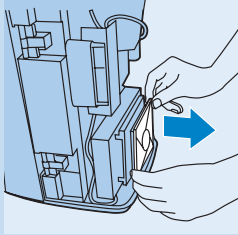
Retirez le composant réfrigérant de la manière suivante:



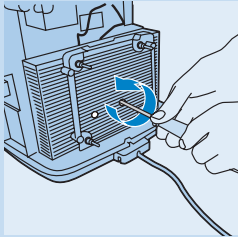
- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Ouvrez les portes en appuyant sur les boutons déverrouillage.
- ▮ Vous constaterez deux orifices sur les deux côtés au niveau des charnières de la porte.
- 3 Dévissez les quatre vis à l'aide d'un tournevis.



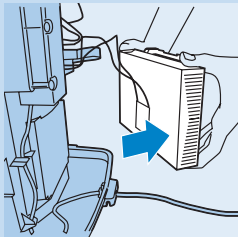
- 4 Enlevez la plaque de protection derrière l'appareil.



- 5** Retirez le ventilateur de l'appareil.
 ▮ Vous verrez une plaque en aluminium, avec des protubérances et deux trous de vis.



- 6** Dévissez les vis à l'aide d'un tournevis.



- 7** Retirez la plaque en aluminium.
 ▮ Une fois la plaque aluminium retirés, vous pourrez voir une plaque blanche d'environ 4 x 4 cm. Il s'agit du composant réfrigérant.
- 8** Insérez d'un tournevis à tête plate derrière le composant réfrigérant. Tournez le tournevis de manière à détacher le composant réfrigérant de la plaque en aluminium.
- 9** Coupez les fils du composant réfrigérant.

Ne branchez pas l'appareil sur le secteur après en avoir retiré le composant réfrigérant.

N'essayez pas de remonter le composant réfrigérant après l'avoir retiré !

- 10** Portez le composant réfrigérant à un endroit prévu pour les déchets chimiques.

Garantie et service

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, consultez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs PerfectDraft aux numéros suivants 078-250159 (Belgique), 01801-324000 (Allemagne) ou 0900-2224222 (Pays-Bas).

Lorsque vous reportez l'appareil chez votre fournisseur ou à un centre service agréé Philips pour diagnostic en cas de problème, apportez également le tuyau et le fût.

Limitation de garantie

Votre garantie s'annule dans les cas suivants :

- vous n'utilisez pas l'appareil selon les instructions de ce mode d'emploi.
- vous utilisez des fûts défectueux dans l'appareil.
- vous n'installez pas les fûts conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

- vous utilisez des fûts d'autres fournisseurs que ceux mentionnés dans ce mode d'emploi.
- ▮ **Les fûts et les tuyaux ne sont pas couverts par la garantie.**

Dépannage

Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, consultez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs PerfectDraft aux numéros suivants 078-250159 (Belgique), 01801-324000 (Allemagne) ou 0900-2224222 (Pays-Bas).

Problème	Solution
Général	
Impossible de fermer les portes.	Abaissez les leviers bleus de verrouillage en position horizontale avant de fermer les portes. Vérifiez que le tuyau est inséré correctement dans le robinet et que la poignée est en position verticale. Consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Insertion du tuyau dans le robinet ». Vérifiez que le robinet est correctement installé sur le fût.
Il y a du givre sur le fût ou sur l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez dégivrer le fût ou l'appareil. Essayez l'appareil ou le fût. Vérifiez que les portes sont bien fermées. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Mise en place du fût à l'intérieur de l'appareil ». La présence d'un peu de givre sur le fût est tout à fait normale.
De la bière fuit de l'appareil.	Vérifiez que le robinet et le tuyau sont correctement installés (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », sections « Fixation du robinet sur le fût » et « Insertion du tuyau dans le robinet »). Démontez le robinet et le tuyau et remettez-les en place. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs PerfectDraft de votre pays et demandez un nouveau tuyau.
L'appareil émet un bruit.	La réfrigération continue fait fonctionner le ventilateur en permanence. La pompe peut se mettre en marche pour maintenir la pression lorsque vous servez de la bière. Même si ce n'est pas le cas, elle peut se mettre en marche occasionnellement pour maintenir la pression dans l'appareil.
La pompe se met fréquemment en marche alors que je ne me sers pas de l'appareil.	Réinstallez le robinet et le tuyau. Si cela ne résout pas le problème, remplacez le fût et son tuyau. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs PerfectDraft de votre pays.
Robinet	
L'installation du robinet sur le fût s'avère difficile.	Assurez-vous que le robinet est propre. Nettoyez-le à l'eau chaude, savonneuse si nécessaire.

Problème	Solution
Les boutons de déverrouillage du robinet sont difficiles à actionner.	Commencez par retirer le fût de l'appareil. Appuyez ensuite sur les boutons de déverrouillage afin de retirer le robinet du fût.
	Des résidus de bière peuvent coller le robinet au fût. Nettoyez le robinet à l'eau chaude, savonneuse si nécessaire, afin de dissoudre ces résidus. Ensuite, retirez le robinet du fût.
Impossible de placer le fût et son robinet à l'intérieur de l'appareil.	Vérifiez que le robinet est correctement installé. Poussez fermement vers le bas lorsque vous le fixez sur le fût. Consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Fixation du robinet sur le fût ».
	Vérifiez que les leviers de verrouillage bleus sont levés au maximum et n'oubliez pas de les rabattre en position horizontale une fois le fût installé.
Impossible de retirer le tuyau du robinet.	Démontez le robinet avant de retirer le tuyau. Rincez le robinet à l'eau chaude. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du tuyau et retirez le tuyau du bec de tirage.
L'insertion du tuyau dans le robinet est difficile.	Vérifiez que le tuyau est correctement installé (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Insertion du tuyau dans le robinet »).
	N'oubliez pas de nettoyer le robinet à l'eau chaude avant d'insérer un nouveau tuyau.
	Le tuyau est peut-être cassé. Contactez le Service Consommateurs PerfectDraft de votre pays et demandez un nouveau tuyau.
Affichage LCD	
Un trait vert apparaît sur l'affichage et l'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que le robinet est correctement installé (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Fixation du robinet sur le fût »).
Un trait vert ou rouge apparaît sur l'affichage et le fond lumineux clignote.	Démontez le robinet, nettoyez-le et remettez-le en place. Si cela ne résout pas le problème, remplacez le fût et le tuyau.
	Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs PerfectDraft de votre pays.
L'affichage n'indique pas la quantité correcte.	Pour que l'indication du volume soit exacte, vous devez ouvrir complètement la pompe (consultez le chapitre « Servir une bière parfaite »).
	En cas de panne de courant ou si vous avez débranché l'appareil, l'indicateur de niveau affichera de nouveau la quantité correcte lorsque vous aurez servi quelques verres.
Servir la bière	
La bière ne s'écoule pas lorsque j'actionne la poignée.	Le fût est peut-être vide. Placez un fût neuf dans l'appareil.
	Vérifiez que le tuyau est correctement inséré dans le robinet (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Insertion du tuyau dans le robinet »).

Problème	Solution
	Vérifiez que le robinet est monté correctement sur le fût (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Fixation du robinet sur le fût »).
L'appareil produit trop de mousse.	Ouvrez la pompe complètement lorsque vous servez une bière (consultez le chapitre « Servir une bière parfaite »).
	La bière est chaude. Laissez le temps à la bière de refroidir avant de la servir. La température doit être indiquée en vert sur l'affichage.
	Le fût a été secoué trop fortement. Laissez reposer la bière une demi-heure.
	Le premier verre contient plus de mousse que d'habitude. Essayez de servir un autre verre.
	Le tuyau ne fonctionne peut-être plus correctement. Contactez le Service Consommateurs PerfectDraft de votre pays et demandez un nouveau tuyau.
Le col de mousse est excessif.	Consultez le chapitre « Servir une bière parfaite ».
La bière servie est plate.	Vérifiez si le fût n'est pas entamé depuis plus de 30 jours ou si la date limite de conservation n'est pas dépassée.
	Vos verres ne sont peut-être pas suffisamment propres. Lavez les verres à l'eau savonneuse. Rincez-les bien à l'eau froide pour les débarrasser de toute trace de graisse et de savon.
	Servez la bière en suivant les instructions du fût et de ce mode d'emploi (consultez le chapitre « Servir une bière parfaite »).
Le col de mousse diminue rapidement.	Vos verres ne sont peut-être pas suffisamment propres. Lavez les verres à l'eau savonneuse. Rincez-les bien à l'eau froide pour les débarrasser de toute trace de graisse et de savon.
	Attendez que la bière soit suffisamment froide pour être servie. La température doit être indiquée en vert sur l'affichage.
Le fût est tombé, puis-je encore l'utiliser ?	Si le fût n'était pas entamé et qu'aucun dommage visuel n'est apparent, vous pouvez essayer de l'utiliser. S'il était déjà ouvert, vous ne pouvez plus l'utiliser et devez installer un nouveau fût.
La bière a mauvais goût.	L'appareil doit rester branché en permanence. Dans un fût entamé maintenu au frais, la bière se conserve 30 jours. Vérifiez la date limite de consommation avant d'installer un nouveau fût.
	Nettoyez toujours le robinet et insérez un nouveau tuyau chaque fois que vous remplacez le fût.
	Assurez-vous que les verres sont propres.
Refroidissement	
La température affichée augmente.	Vérifiez que les portes sont bien fermées (consultez le chapitre « Avant l'utilisation », section « Mise en place du fût à l'intérieur de l'appareil »).

Problème	Solution
	Les jours de forte chaleur, placez l'appareil dans un endroit plus frais.
	L'appareil doit fonctionner à une température ambiante comprise entre 3 °C et 32 °C. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et ne l'exposez pas aux rayons directs du soleil.
	Vérifiez que la sortie du ventilateur à l'arrière de l'appareil est bien dégagée (poussières ou autres particules).
L'appareil ne refroidit pas suffisamment la bière.	À une température ambiante de 23 °C, 12 à 15 heures sont nécessaires pour refroidir un fût. Si la température ambiante est plus élevée, le refroidissement du fût prend plus longtemps. Si vous utilisez l'appareil dans un endroit où il fait plus de 32 °C, la température de la bière peut s'élever au delà de 3 °C. Elle reviendra à 3 °C lorsque la température ambiante descendra de nouveau sous les 32 °C.
	Pour refroidir le fût avant son utilisation, placez-le en position verticale dans le réfrigérateur.

Fournisseurs de fûts de bière

Pour plus d'informations sur un fût ou si vous rencontrez des problèmes, vous pouvez contacter votre fournisseur local. Vous trouverez les numéros de téléphone dans le tableau ci-dessous.

Pays	Marque	Téléphone	Site Internet
Pays-Bas	Dommelsch	0800-0230367	www.dommelsch.nl
	Hertog Jan	0800-0230375	www.hertogjan.nl
	Jupiler	0800-0230945	www.jupiler.nl
	Grolsch	0800-1591	www.grolsch.nl
	Bavaria	0900-2282742 (0,10 €/m)	www.bavaria.nl
Belgique	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Leffe	078 250 159	www.perfectdraft.com
Luxembourg	Diekirch	0035-2802131999	-
	Jupiler	0032 70-222912	www.jupiler.be
	Leffe	0032 78 250 159	www.perfectdraft.com
Allemagne	Beck's Pils	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com
	Beck's Gold	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com

Pays	Marque	Téléphone	Site Internet
	Diebels Alt	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com
	Diebels Pils	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com
	Hasseröder	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com
	Dinkelacker	0180/1324000 (0,12 €/m)	www.perfectdraft.com

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van deze nieuwe PerfectDraft. Vanaf nu kunt u thuis genieten van de perfecte smaak van vers, koud tapbier: Het systeem houdt uw bier vers en op precies de juiste temperatuur zodat u een koud biertje kunt tappen wanneer u maar wilt. Er zijn verschillende biermerken beschikbaar voor dit systeem. U vindt de biermerken die in uw land verkrijgbaar zijn op de verpakking van het PerfectDraft-systeem (zie ook hoofdstuk 'Biervatleveranciers' achter in de gebruiksaanwijzing). Ga voor meer informatie naar de website www.perfectdraft.com. Het PerfectDraft-systeem is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Het apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik. In deze gebruiksaanwijzing wordt uitgelegd hoe u de PerfectDraft dient te gebruiken.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Rechterdeur
- B** Ontgrendelknop
- C** Koelplaat
- D** Snoeropbergmogelijkheid
- E** LCD-display: aanduiding van biertemperatuur, bierniveau en versheid
- F** Biervatsensor
- G** Temperatuursensor
- H** Linkerdeur
- I** Vergrendelarmen
- J** Lekplaat
- K** Lekbak
- L** Koppelstuk voor slangetje
- M** Buis

Tapunit

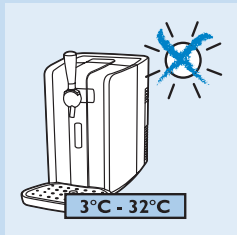
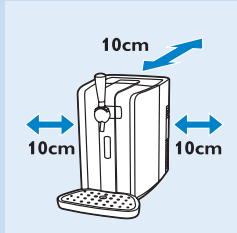
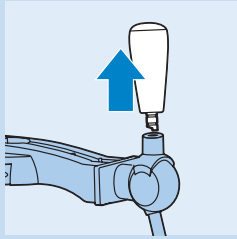
- N** Medaillon
- O** Hendel van de tapkraan
- P** Tapkraanhuis
- Q** Tuit
- R** Ontgrendelknoppen
- S** Slangontgrendelknop

Biervat

- T** Aansluitpunt
- U** Beschermkap
- V** Opstaande randen

Belangrijk

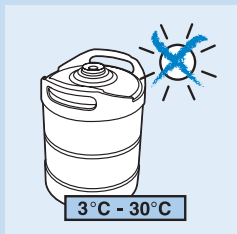
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Het apparaat

- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is.
- ▶ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. U kunt de hendel verwijderen voor extra veiligheid.
- ▶ Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond. Laat aan alle zijden van het apparaat ten minste 10 cm ruimte vrij. Onder deze omstandigheden werkt het apparaat optimaal.
- ▶ In een omgeving met een temperatuur van 23°C duurt het ongeveer 12 tot 15 uur om een ongekoeld biervat te koelen tot de ideale drinktemperatuur van 3°C. Bij hogere omgevingstemperaturen duurt het koelen van het biervat langer.
- ▶ Als u het apparaat gebruikt bij temperaturen boven 32°C, is het mogelijk dat de bier temperatuur hoger wordt dan 3°C. Wanneer de temperatuur daalt tot onder de 32°C, zakt ook de bier temperatuur weer naar 3°C.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- ▶ Maak het apparaat altijd schoon voordat u het voor langere tijd opbergt.
- ▶ Til het apparaat niet op aan de hendel van de tapkraan.
- ▶ Bedek het apparaat niet (met bijvoorbeeld een handdoek) om oververhitting te voorkomen.

Het biervat

30
days
fresh



- ▶ Lees en volg altijd de instructies en waarschuwingen op het biervat voordat u het biervat in het apparaat plaatst.
- ▶ Schud het biervat niet.
- ▶ Bewaar een geopend biervat op de juiste temperatuur door het in het apparaat te laten. Zorg ervoor dat het apparaat ingeschakeld is. Als u het apparaat uitschakelt omdat u het langere tijd niet gaat gebruiken (bijvoorbeeld omdat u op vakantie gaat), haal dan altijd het geopende biervat uit het apparaat en plaats het in de koelkast. Na opening van het biervat blijft het bier 30 dagen vers.
- ▶ Bewaar het biervat nooit in de diepvries! Bevriezing kan ernstige schade veroorzaken aan het biervat.
- ▶ Stel het biervat nooit bloot aan direct zonlicht of aan temperaturen boven 30°C om explosiegevaar te vermijden.
- ▶ Controleer altijd de houdbaarheidsdatum op het biervat bij de aanschaf en voordat u het installeert.
- ▶ Gebruik het biervat niet als het aansluitpunt boven op het biervat beschadigd is. Als het aansluitpunt beschadigd is, past de tapunit niet op het biervat.
- ▶ Ongeopende biervaten kunt u het best bewaren in een omgeving met een stabiele temperatuur. Hierbij geldt: hoe koeler hoe beter.

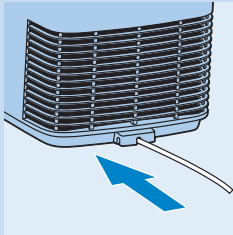
- ▶ Het biervat staat onder druk. Verwijder nooit het aansluitpunt en doorboor het biervat nooit met een scherp voorwerp.
- ▶ Maximale werkdruk: 1,5 bar.
- ▶ Gebruik het biervat alleen voor de PerfectDraft HD3620/HD3600. Sluit geen andere apparaten op het biervat aan.
- ▶ Gebruik geen biervaten van andere leveranciers dan die in deze gebruiksaanwijzing staan vermeld (zie hoofdstuk 'Biervatleveranciers').
- ▶ Gebruik geen beschadigde biervaten in dit apparaat, want hierdoor zou het apparaat beschadigd kunnen raken. Breng een beschadigd biervat meteen terug naar de winkel waar u het hebt gekocht.
- ▶ De biervaten zijn niet stapelbaar.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

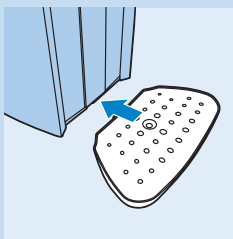
Klaarmaken voor gebruik

Het apparaat installeren

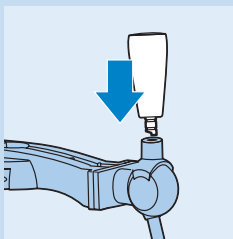


- 1 Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond. Laat aan alle zijden van het apparaat ten minste 10 cm ruimte vrij. Onder deze omstandigheden presteert het apparaat optimaal.

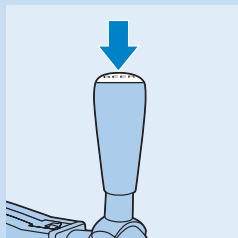
Opmerking: Plaats het apparaat niet op een plek waar het is blootgesteld aan direct zonlicht of hoge temperaturen (bijvoorbeeld nabij een fornuis of oven).



- 2 Overtollig snoer kunt u opbergen door het in de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat te duwen.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Plaats de lekbak.

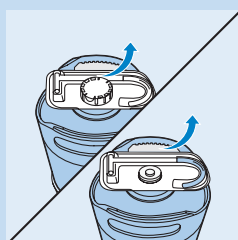


- 5 Bevestig de hendel van de tapkraan.



- 6 Plaats het gewenste medaillon op de hendel.

De tapunit op het vat plaatsen



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

- 1 Verwijder de beschermkap en het slangetje van het biervat.

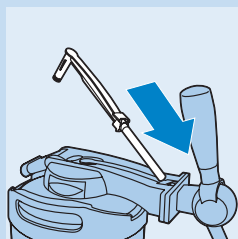


- 2 Plaats de tapunit op het aansluitpunt boven op het biervat en druk de tapunit stevig omlaag ('klik').

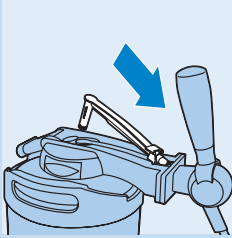
Als u de tapunit goed hebt geplaatst, past deze precies tussen de twee opstaande randen van het biervat.

Tip: Als u de arm van het aansluitpunt zonder problemen omhoog en omlaag kunt bewegen, dan is de tapunit op juiste wijze op het biervat geplaatst.

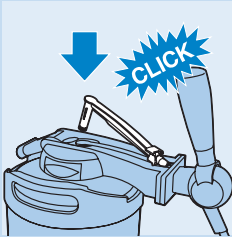
Het slangetje in de tapunit bevestigen



- 1 Steek het flexibele slangetje in het tapkraanhuis.

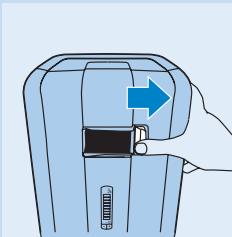


2 Schuif de uitsteeksels van het koppelstuk onder de scharnierpunten.



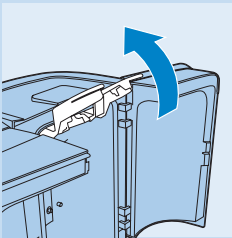
3 Druk het koppelstuk in de opening in de tapunit ('klik').

Het biervat in het apparaat plaatsen

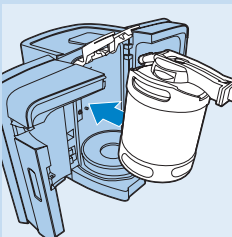


Plaats het biervat nooit in het apparaat als de tapunit en het slangetje niet op juiste wijze zijn geïnstalleerd. Zie 'De tapunit op het vat plaatsen' en 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in dit hoofdstuk.

1 Schuif de ontgrendelknop naar rechts om de deuren te openen.

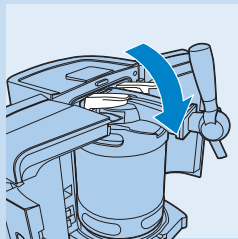


2 Til de twee blauwe vergrendelarmen helemaal omhoog.



3 Kantel het biervat, met de tapunit daarop bevestigd, een beetje naar voren en plaats het in het apparaat.

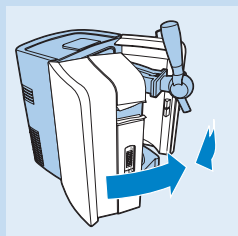
- Plaats eerst het biervat op de koelplaat van het apparaat.
- Zet het biervat daarna rechtop door de tapunit tussen de blauwe vergrendelarmen te schuiven.



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

Als u de vergrendelarmen niet horizontaal kunt krijgen, dan is het biervat niet op juiste wijze in het apparaat geplaatst. Verwijder het biervat en voer de stappen 1 t/m 3 nog een keer uit.

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



- 5** Sluit de deuren.

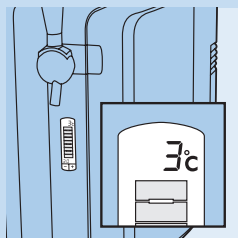
Koeling

Nadat u het biervat hebt geïnstalleerd, begint het apparaat automatisch het biervat te koelen.

Opmerking: Bij een omgevingstemperatuur van 23°C duurt het koelen van een ongekoeld biervat 12-15 uur.

Tip: Als u al bier wilt tappen kort nadat u het biervat hebt geïnstalleerd, koel het vat dan alvast voor in de koelkast voordat u het gaat installeren. Plaats het biervat rechtop in de koelkast.

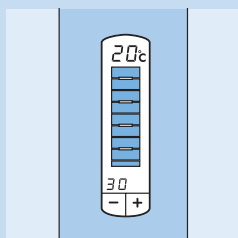
Zie hoofdstuk 'Problemen oplossen' voor meer tips.



- 1** Wacht tot het bier een drinktemperatuur van 4°C of lager heeft bereikt.
- ▶ De temperatuur verschijnt in de kleur groen op het display (zie 'LCD-display' in dit hoofdstuk).

LCD-display (alleen HD3620)

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



Temperatuuraanduiding

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

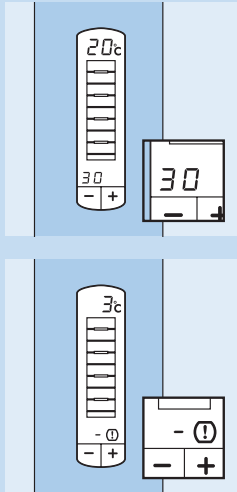
De kleur van de getoonde temperatuur laat zien of het bier op de juiste drinktemperatuur is.

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

Niveauaanduiding

De geeloranje niveauaanduiding op het display laat in acht stappen zien hoeveel bier er nog in het biervat zit.

Opmerking: Als u glazen van 20 cl gebruikt, kunt u ongeveer 30 glazen bier uit één biervat tappen. Als u glazen van 33 cl gebruikt, kunt u ongeveer 18 glazen tappen.



Versheidsaanduiding

De versheidsaanduiding geeft aan hoe lang het bier nog vers blijft.

- Wanneer u een nieuw biervat in het apparaat plaatst, geeft de versheidsaanduiding aan dat het bier in het biervat 30 dagen vers blijft. De aanduiding telt terug van 30 naar 0 dagen.
- Nadat het biervat geopend is, blijft het bier nog 30 dagen vers indien het biervat in het apparaat wordt bewaard.

Zorg ervoor dat het apparaat altijd is ingeschakeld wanneer er een biervat in zit.

- Wanneer er 30 dagen voorbij zijn, geeft het display aan dat het biervat dient te worden vervangen. Op het display worden een streepje en een uitroepteken weergegeven.

De versheidsaanduiding aanpassen

- Als u het apparaat wilt uitschakelen omdat u het langere tijd niet gaat gebruiken (bijvoorbeeld omdat u op vakantie gaat), bewaar het geopende biervat dan in de koelkast. Verwijder de tapunit van het biervat, spoel de bovenzijde van het biervat schoon, spoel het slangetje schoon en berg het slangetje samen met het biervat op in de koelkast.

Schrijf altijd de datum en het aantal dagen dat het bier in het biervat nog vers is op het biervat (zie het aantal dagen op het display).

- Wanneer u het geopende biervat opnieuw installeert, kunt u de versheidsaanduiding op het juiste aantal dagen zetten met de - en + knoppen.

Tip: Het juiste aantal dagen berekenen: vergelijk de datum met de datum die u op het biervat hebt geschreven. Trek vervolgens het aantal dagen dat het biervat in de koelkast stond van het getal af dat u op het biervat hebt geschreven toen u het in de koelkast hebt gezet.

Andere aanduidingen

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

- Groen streepje zonder niveauaanduiding = de tapunit is niet aangesloten op het biervat.
- Rood streepje zonder niveauaanduiding = er is geen biervat geïnstalleerd.
- Rood of groen streepje met knipperende geeloranje achtergrondverlichting = de tapunit en/of het slangetje is/zijn niet op juiste wijze geplaatst. Verwijder het biervat en controleer of de tapunit en het slangetje op juiste wijze zijn geplaatst. Zie 'De tapunit op het vat plaatsen' en 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik'. Als dit niet helpt, probeer dan een ander biervat met een nieuw slangetje.

Andere aanduidingen

- Knipperend rood indicatielampje = de tapunit en/of het slangetje is/zijn niet op juiste wijze geplaatst.

Een perfect biertje tappen

Volg de onderstaande instructies om een perfect biertje te tappen.

Bierglazen schoonmaken

Gebruik altijd schone bierglazen wanneer u bier gaat tappen.

1 Maak de glazen grondig schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.

2 Spoel de glazen daarna grondig af met koud kraanwater.

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

3 Houd de glazen ondersteboven tegen het licht om te controleren of er nog vet- en zeepresten in zitten.

Een glas is schoon wanneer het water gelijkmatig langs het glas naar beneden loopt, zonder dat er vlekken zichtbaar worden.

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

Bier tappen

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

Opmerking: Een koel glas zorgt voor een stabielere schuimkraag. Ook zorgt het ervoor dat het vers getapte bier langer vers blijft en dat het zijn sprankelende eigenschap behoudt.

Opmerking: Voor een tapbiertje met de beste kwaliteit is het belangrijk dat u eerst gebruikte glazen schoonmaakt en uitspoelt voordat u deze opnieuw gaat gebruiken. Hierdoor wordt voorkomen dat schuimresten van eerder getapte biertjes teveel schuim veroorzaken bij het volgende versgetapte biertje.

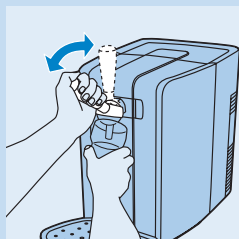
Opmerking: Als u al meer dan een week geen biertje meer hebt getapt, raden we u aan gedurende 1 seconde bier in het glas te laten lopen. Vervolgens spoelt u het glas om met koud water voordat u het vult met versgetapt bier.

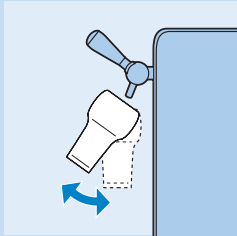
2 Pak het glas altijd aan de onderkant of in het midden vast om er zeker van te zijn dat het schoon blijft.

3 Open de tapkraan in één snelle, vloeiende beweging.

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

Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.





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

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

Opmerking: Voorkom dat het uiteinde van de tuit in aanraking komt met het bierglas, het bier of de schuimkraag, omdat bierresten op de tuit een nadelige invloed kunnen hebben op de vorming van de schuimkraag.

- 5** Breng het glas langzaam in verticale stand terwijl u het biertje tapt.
- 6** Vul het glas totdat het schuim bijna over de rand van het glas loopt.
- 7** Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.

Opmerking: De pomp kan aanslaan.

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

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

- U hebt nu een perfect getapt biertje.

Een vers getapt biertje serveren

- 1** Droog de onderzijde van het glas door het over een doek te halen.
- 2** Leg een schoon bierviltje neer.
- 3** Pak het glas in het midden vast en zet het op het bierviltje met het bierbeeldmerk (indien op het glas aanwezig) naar de bierdrinker gericht.

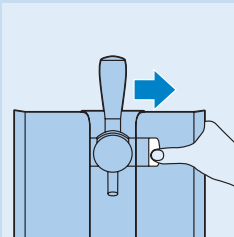
3 verschillende taptradities

Stap	Europees (Duitsland en het Verenigd Koninkrijk uitgezonderd)	Duits	Brits
1	Spoel een glas om en laat het afdruipen.	Spoel een glas om en laat het afdruipen.	Spoel een glas om en laat het afdruipen.
2	Houd het glas naast het uiteinde van de tuit.	Houd het glas schuin, onder een hoek van ongeveer 45°, onder het uiteinde van de tuit.	Houd het glas schuin, onder een hoek van ongeveer 45°, onder het uiteinde van de tuit.

Stap	Europees (Duitsland en het Verenigd Koninkrijk uitgezonderd)	Duits	Brits
3	Zet de tapkraan in één snelle beweging volledig open.	Zet de tapkraan in één snelle beweging volledig open.	Zet de tapkraan in één snelle beweging volledig open.
4	Breng het glas schuin, onder een hoek van ongeveer 45°, onder de tuit en laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.	Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.	Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen.
5	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.	Laat de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.
6	De hoek waaronder u het glas houdt, bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe rechter u het glas houdt, hoe hoger de schuimkraag wordt.	De hoek waaronder u het glas houdt, bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe rechter u het glas houdt, hoe hoger de schuimkraag wordt.	De hoek waaronder u het glas houdt, bepaalt de uiteindelijke hoogte van de schuimkraag. Hoe rechter u het glas houdt, hoe hoger de schuimkraag wordt.
7	Vul het glas totdat het bier bijna over de rand van het glas loopt.	<p>a. Laat bier in het glas lopen totdat het glas voor tweederde met bier en voor eenderde met schuim is gevuld.</p> <p>b. Sluit de tapkraan en laat het glas 1 minuut staan om de schuimkraag tot rust te laten komen.</p> <p>c. Herhaal stappen 2 t/m 6 en tap het glas tot de rand vol.</p>	Vul het glas totdat het bier bijna over de rand van het glas loopt.
8	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.	Sluit de tapkraan in één vloeiende beweging.

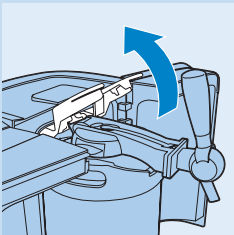
Stap	Europees (Duitsland en het Verenigd Koninkrijk uitgezonderd)	Duits	Brits
9	<p>a. Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag vallen.</p> <p>b. Verwijder het schuim dat boven de rand van het glas uitstijgt door een afschuimer onder een hoek van 45° over de rand van het glas te halen.</p>	Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag vallen.	Haal het glas onder de tuit vandaan, zodat er geen druppels bier uit de tapkraan op de schuimkraag vallen.
10	Uw biertje is nu klaar om te worden geserveerd.	Uw biertje is nu klaar om te worden geserveerd.	Uw biertje is nu klaar om te worden geserveerd.

Het biervat vervangen

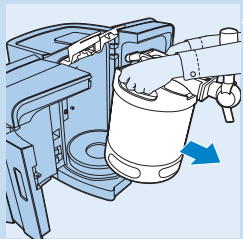


Het biervat is leeg wanneer er alleen maar schuim uit de tuit komt en geen bier. Alleen Het display geeft ook aan dat het biervat leeg is.

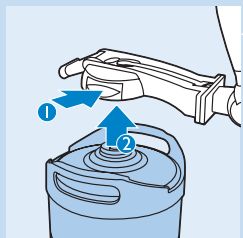
1 Schuif de ontgrendelknop naar rechts om de deuren te openen. Zorg ervoor dat u de deuren volledig opent.



2 Til de blauwe vergrendelarmen helemaal omhoog.



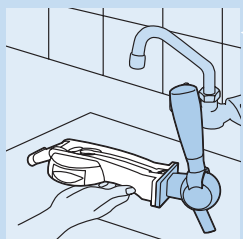
- 3** Kantel het biervat, met de tapunit daarop bevestigd, naar u toe en neem het uit het apparaat.



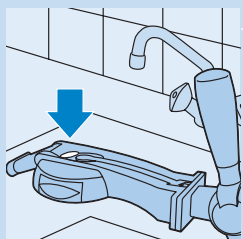
- 4** Druk op de ontgrendelknoppen aan beide zijden van de tapunit (1). De tapunit wordt losgekoppeld van het biervat (u hoort een klik). Vervolgens kunt u deze verwijderen (2).

U moet de tapunit van het biervat verwijderen voordat u het slangetje kunt vervangen.

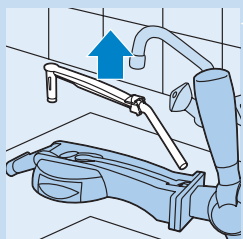
Vervang altijd het slangetje wanneer u een nieuw biervat gaat gebruiken. Gebruik een slangetje nooit langer dan 30 dagen.



- 5** Houd de tapunit boven de gootsteen.



- 6** Druk op de blauwe slangontgrendelknop om het slangetje te ontgrendelen.



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

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

- 8** Bevestig de tapunit op het biervat (zie 'De tapunit op het biervat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').

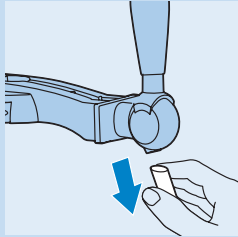
- 9** Plaats een nieuw slangetje in de tapunit (zie 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').

- 10** Plaats het nieuwe biervat in het apparaat (zie 'Het biervat in het apparaat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').

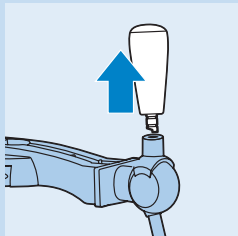
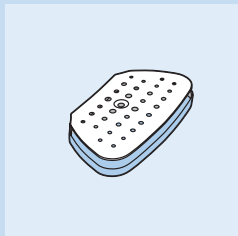
Schoonmaken

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

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



- 1 Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- 2 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Verwijder de tuit.
- 4 Verwijder de lekbak en neem de lekplaat eraf.



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

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

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

Milieu



- ▶ Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.

Het koelelement verwijderen

- ▶ Het koelelement in het apparaat bevat een stof die schadelijk kan zijn voor het milieu. Daarom dient u het koelelement te verwijderen voordat u het apparaat afdankt.

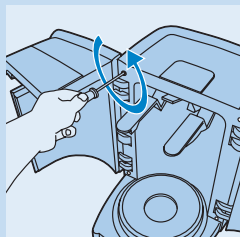
U kunt het apparaat ook naar een Philips-servicecentrum brengen of verzenden. De medewerkers van dit centrum verwijderen het koelelement

voor u en zorgen ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier wordt verwerkt.

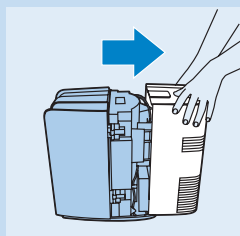
Verwijder het koelelement alleen wanneer u het apparaat afdankt!

Wees voorzichtig met de pasta op het koelelement en de omliggende onderdelen. Als deze pasta op uw kleren komt, laat het een niet-uitwasbare vlek achter.

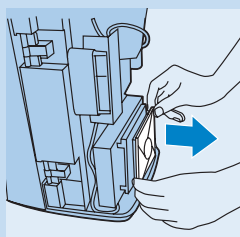
Verwijder het koelelement op de volgende wijze:



1 Haal de stekker uit het stopcontact.

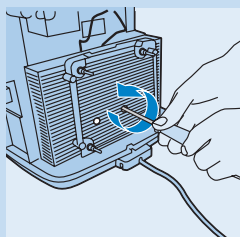


2 Schuif de ontgrendelknop naar rechts om de deuren te openen.
 ► Aan beide zijden zitten twee gaten naast de scharnieren van de deuren.

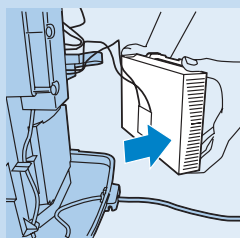


3 Verwijder met een schroevendraaier de vier schroeven in deze gaten.

4 Verwijder de achterplaat van het apparaat.



5 Trek de koelingsventilator uit het apparaat.
 ► U ziet nu een aluminiumplaat met ribben en met twee schroefgaten.



6 Verwijder de schroeven met een schroevendraaier.

7 Verwijder de aluminiumplaat.

► Nadat u de aluminiumplaat hebt verwijderd, ziet u een witte plaat van ongeveer 4 x 4 cm. Dit is het daadwerkelijke koelelement.

8 Plaats de platte kant van de schroevendraaier achter het koelelement. Draai de schroevendraaier om het koelelement van de achterzijde van de aluminiumplaat te wrikken.

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

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

Monteer het koelelement nooit meer opnieuw in het apparaat nadat u het hebt verwijderd.

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

Garantie & service

Als u meer informatie wenst of als u een probleem hebt, kunt u online met ons contact opnemen via www.philips.nl of bellen naar het PerfectDraft-callcenter: Het telefoonnummer is 0900-2224222 (Nederland), 078-250159 (België) of 0180-1324000 (Duitsland).

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

Garantiebeperkingen

Uw garantie vervalt indien:

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

► **De biervaten en slangetjes vallen niet onder deze garantie.**

Problemen oplossen

Als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van onderstaande informatie, neem dan contact met ons op via www.philips.nl of bel het PerfectDraft-callcenter: Het telefoonnummer is 0900-2224222 (Nederland), 078-250159 (België) of 0180-1324000 (Duitsland).

Probleem	Oplossing
Apparaat - algemeen	
De deuren kunnen niet worden gesloten.	Zorg ervoor dat u de blauwe vergrendelarmen omlaag duwt tot ze horizontaal staan voordat u de deuren sluit.
	Controleer of het slangetje op juiste wijze in de tapunit is geplaatst en of de hendel van de tapkraan rechtop staat. Zie 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik'.
	Controleer of de tapunit op juiste wijze op het biervat is geplaatst.
Er zit rijp op het biervat of op het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het biervat of het apparaat ontdooien. Droog het apparaat of het biervat met een doek.

Probleem	Oplossing
	Zorg ervoor dat de deuren goed gesloten zijn. Voor instructies ten aanzien van het sluiten van de deuren, zie 'Het biervat in het apparaat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik'. Het is normaal dat er wat rijp op de achterzijde van het biervat zit.
Er lekt bier uit het apparaat.	Controleer of de tapunit en het slangetje op de juiste wijze zijn geplaatst (zie 'De tapunit op het biervat plaatsen' en 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').
	Verwijder de tapunit en het slangetje en installeer deze opnieuw. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met het PerfectDraft-callcenter in uw land voor een nieuw slangetje.
Het apparaat maakt een geluid.	Omdat het apparaat continu koelt, is de ventilator ook continu in werking.
	De pomp kan aanslaan wanneer u een glas bier aan het tappen bent om de juiste druk te behouden. Ook wanneer u niet aan het tappen bent, kan de pomp zo nu en dan aanslaan om het apparaat onder druk te houden.
De pomp slaat regelmatig aan wanneer ik geen bier tap.	Installeer de tapunit en het slangetje opnieuw. Als dit niet helpt, probeer dan een ander biervat in combinatie met een nieuw slangetje. Als het probleem blijft optreden, neem dan contact op met het PerfectDraft-callcenter in uw land.
Tapunit	
Het is moeilijk om de tapunit op het biervat te bevestigen.	Zorg ervoor dat er geen oud bier meer in de tapunit zit. Maak de hele tapunit schoon met warm water en, indien nodig, een beetje afwasmiddel.
Het is moeilijk om de ontgrendelknoppen op de tapunit in te drukken om de tapunit te verwijderen.	Verwijder eerst het biervat uit het apparaat. Druk vervolgens op de ontgrendelknoppen om de tapunit van het biervat te verwijderen.
	Bierresten kunnen ervoor zorgen dat de tapunit vastplakt aan het biervat. Maak de tapunit schoon met warm water en, indien nodig, wat afwasmiddel om bierresten op te lossen. Verwijder vervolgens de tapunit van het biervat.
Het is niet mogelijk het biervat met de tapunit erop in het apparaat te plaatsen.	Zorg ervoor dat de tapunit goed op het biervat is bevestigd. Duw stevig op de tapunit wanneer u deze op het biervat plaatst. Zie 'De tapunit op het biervat bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik'.
	Controleer of u de blauwe vergrendelarmen goed hebt opgetild. Duw ze naar beneden nadat u het biervat hebt geïnstalleerd.
Het slangetje kan niet uit de tapunit worden verwijderd.	Verwijder eerst de tapunit voordat u het slangetje verwijdert. Spoel de tapunit met warm water. Druk op de slangontgrendelknop en trek het slangetje uit de tuit.
Het is moeilijk het slangetje in de tapunit te plaatsen.	Controleer of het slangetje op de juiste wijze is geplaatst (zie 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').

Probleem	Oplossing
	Zorg ervoor dat u de tapunit met warm water schoonmaakt voordat u er een nieuw slangetje in plaatst.
	Mogelijk is het slangetje kapot. Neem contact op met het PerfectDraft-callcenter in uw land voor een nieuw slangetje.
LCD-display	
Er staat een groen streepje op het display en het apparaat werkt niet.	Controleer of de tapunit op juiste wijze is geplaatst (zie 'De tapunit op het biervat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').
Er staat een groen of een rood streepje op het display en de achtergrondverlichting knippert.	Verwijder de tapunit, maak deze schoon en installeer de tapunit opnieuw. Als dit niet helpt, probeer dan een ander biervat met een nieuw slangetje.
	Als dit probleem blijft optreden, neem dan contact op met het PerfectDraft-callcenter in uw land.
Het display toont niet de juiste hoeveelheid.	Voor een juiste werking van de hoeveelheidsaanduiding is het van groot belang dat u de tapkraan volledig opent (zie hoofdstuk 'Een perfect biertje tappen').
	Wanneer er een stroomstoring is geweest of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is geweest, zal de niveauaanduiding weer de juiste waarde aangeven nadat u een paar glazen bier hebt getapt.
Bier tappen	
Er komt geen bier uit de tapkraan wanneer ik aan de hendel trek.	Mogelijk is het biervat leeg. Plaats een nieuw biervat in het apparaat.
	Controleer of het slangetje op de juiste wijze in de tapunit is geplaatst (zie 'Het slangetje in de tapunit bevestigen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').
	Controleer of de tapunit op de juiste wijze op het biervat is geplaatst (zie 'De tapunit op het biervat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').
Er komt te veel schuim uit het apparaat.	Zorg ervoor dat u de tapkraan volledig opent wanneer u bier tapt (zie hoofdstuk 'Een perfect biertje tappen').
	Het bier is te warm. Wacht tot het bier koud genoeg is om te worden getapt. De temperatuur op het display is dan groen.
	Het biervat is te veel geschud. Wacht een half uur om het bier tot rust te laten komen.
	Het eerste glas kan meer schuim bevatten dan gewoonlijk. Probeer een tweede glas te tappen.
	Mogelijk werkt het slangetje niet naar behoren. Neem contact op met het PerfectDraft-callcenter in uw land voor een nieuw slangetje.
De schuimkraag is te hoog.	Zie hoofdstuk 'Een perfect biertje tappen'.

Probleem	Oplossing
Het bier dat uit het apparaat komt, is doodgeslagen.	Controleer of het vat meer dan 30 dagen open is en controleer of de houdbaarheidsdatum van het vat is verlopen.
	De gebruikte glazen waren mogelijk niet schoon genoeg. Maak de glazen schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig uit met koud water om alle zeep- en vetresten te verwijderen.
	Tap het bier zoals staat beschreven op het biervat en in deze gebruiksaanwijzing (zie hoofdstuk 'Een perfect biertje tappen').
De schuimkraag zakt heel snel in.	De gebruikte glazen waren mogelijk niet schoon genoeg. Maak de glazen schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig uit met koud water om alle zeep- en vetresten te verwijderen.
	Controleer of het bier koud genoeg is om te worden getapt. De temperatuur op het display is dan groen.
Het biervat is gevallen. Kan ik het nog steeds gebruiken?	Als het een ongeopend biervat betreft zonder enige zichtbare schade, dan kunt u het proberen te gebruiken. Als het biervat al open is, kunt u het biervat niet meer gebruiken en dient u een nieuw biervat te installeren.
Het bier smaakt slecht.	Zorg ervoor dat het apparaat steeds op netstroom aangesloten blijft. Wanneer een biervat geopend is en wordt gekoeld, blijft het bier 30 dagen vers. Controleer de houdbaarheidsdatum op het nieuwe biervat voordat u het installeert.
	Maak altijd de tapunit schoon en plaats een nieuw slangetje wanneer u een nieuw biervat installeert.
	Zorg dat u schone glazen gebruikt.
Koeling	
De temperatuur op het display gaat omhoog.	Controleer of de deuren goed gesloten zijn (zie 'Het biervat in het apparaat plaatsen' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').
	Op warme dagen is het beter om het apparaat op een koelere plaats te zetten.
	Plaats het apparaat in een omgeving met een temperatuur tussen 3°C en 32°C. Laat aan alle zijden van het apparaat ten minste 10 cm ruimte vrij. Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator aan de achterzijde van het apparaat vrij is van stof en/of andere deeltjes.
Het apparaat koelt het bier niet voldoende.	Bij een omgevingstemperatuur van 23°C duurt het koelen van een biervat ongeveer 12-15 uur.
	Bij hogere omgevingstemperaturen duurt het koelen van het biervat langer. Als u het apparaat gebruikt bij temperaturen boven 32°C, is het mogelijk dat de biertemperatuur hoger wordt dan 3°C. Wanneer de temperatuur daalt tot onder 32°C, zakt ook de biertemperatuur weer naar 3°C.
	U kunt het biervat alvast voorkoelen in de koelkast voordat u het vat gaat installeren. Plaats het biervat rechtop in de koelkast.

Biervatleveranciers

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

Land	Merk	Telefoonnummer	Internetadres
Nederland	Dommelsch	0800-0230367	www.dommelsch.nl
	Hertog Jan	0800-0230375	www.hertogjan.nl
	Jupiler	0800-0230945	www.jupiler.nl
	Grolsch	0800-1591	www.grolsch.nl
	Bavaria	0900-2282742 (€ 0,10 p/m)	www.bavaria.nl
België	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Leffe	078 250 159	www.perfectdraft.com
Luxemburg	Diekirch	0035-2802131999	-
	Jupiler	0032 70-222912	www.jupiler.be
	Leffe	0032 78 250 159	www.perfectdraft.com
Duitsland	Beck's Pils	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Beck's Gold	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Diebels Alt	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Diebels Pils	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Hasseröder	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com
	Dinkelacker	0180-1324000 (€ 0,12 p/m)	www.perfectdraft.com

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo PerfectDraft. Da oggi potrete provare il gusto di una birra fresca e perfetta appena spillata a casa vostra. Il sistema consente di mantenere la birra fresca e alla giusta temperatura in moda da poter spillare un boccale quando volete. Questo sistema consente l'utilizzo di diverse marche di birra. Sulla confezione di PerfectDraft sono riportate le marche di birra disponibili nel vostro paese (per ulteriori informazioni vedere anche il capitolo "Fornitori di barili di birra" alla fine del manuale dell'utente). Per ulteriori dettagli potrete inoltre consultare il sito Web www.perfectdraft.com.

Il sistema PerfectDraft può essere utilizzato solo in casa e non è adatto all'uso professionale.

Il presente manuale dell'utente vi fornirà informazioni relative all'utilizzo di PerfectDraft.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Sportello destro
- B** Pulsante di sgancio
- C** Piatto di raffreddamento
- D** Supporto per cavo
- E** Display LCD: consente di visualizzare le informazioni relative alla temperatura, il livello e la freschezza della birra
- F** Sensore del barile
- G** Sensore temperatura
- H** Sportello di sinistra
- I** Leve di bloccaggio
- J** Coperchio del vassoio antigoccia
- K** Vassoio antigoccia

Unità tubo (fornita insieme al barile)

- L** Connettore del tubo
- M** Tubo

Rubinetto

- N** Etichetta
- O** Leva del rubinetto
- P** Corpo del rubinetto
- Q** Beccuccio
- R** Pulsanti di sgancio
- S** Pulsante di rilascio del tubo

Barile

- T** Parte superiore di collegamento
- U** Cappuccio di protezione
- V** Impugnature

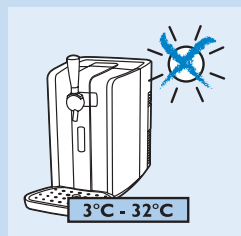
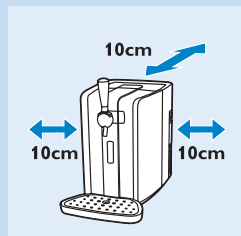
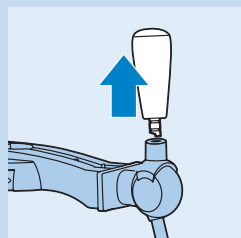
Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

L'apparecchio

Avvertenza

- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non coprite l'apparecchio (ad esempio con un asciugamano) per evitare che si surriscaldi.



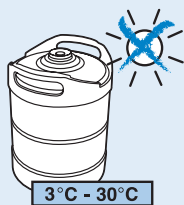
Attenzione

- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. Per una maggiore sicurezza è possibile staccare la leva.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme e stabile. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio per consentire prestazioni ottimali.
- In un ambiente con una temperatura esterna di 23°C, sono necessarie dalle 12 alle 15 ore per raffreddare un barile non refrigerato alla temperatura ideale di consumazione di 3°C. Temperature ambiente più alte richiedono un tempo superiore.
- Se l'apparecchio viene utilizzato con temperature esterne superiori ai 32°C, la temperatura di consumazione della birra può essere superiore a 3°C. Quando la temperatura scende sotto i 32°C, quella della birra torna nuovamente sotto i 3°C.
- Non esponete l'apparecchio ai raggi diretti del sole.
- Prima di riporre l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, pulitelo.
- Non alzate l'apparecchio afferrandolo per la leva del rubinetto.

Il barile

Avvertenza

- Non conservate mai il barile in freezer, poiché potrebbe danneggiarsi gravemente dal processo di congelamento.



- Per evitare il rischio di esplosioni, non esponete il barile alla luce diretta del sole o a temperature superiori ai 30°C.
- Il barile è un contenitore a pressione. Non rimuovete mai la parte superiore di collegamento e non forate il barile con oggetti appuntiti.

Attenzione

- Leggete e seguite sempre le istruzioni e le avvertenze di sicurezza riportate sul barile prima di inserirlo all'interno dell'apparecchio.
- Non scuotete il barile.
- Un barile aperto deve essere conservato alla giusta temperatura all'interno dell'apparecchio. Assicuratevi che quest'ultimo sia acceso; se l'apparecchio viene spento perché inutilizzato per un lungo periodo di tempo (ad esempio quando siete in vacanza), rimuovete sempre il barile aperto e conservatelo in frigo. Una volta che il barile è stato aperto, la birra rimane fresca per 30 giorni.
- Controllate sempre la data di scadenza sul barile al momento dell'acquisto e prima di montarlo.
- Non utilizzate il barile se la parte superiore di collegamento risulta danneggiata. In questo caso, il rubinetto non può essere inserito correttamente.
- I barili chiusi si mantengono al meglio se vengono riposti in luoghi in cui la temperatura rimane costante (le temperature più basse garantiscono un risultato migliore).
- Pressione di funzionamento massima: 1,5 bar.
- Utilizzate i barili solo con i modelli PerfectDraft HD3620/HD3610/HD3600. Non collegate altri apparecchi al barile.
- Non utilizzate barili di fornitori che non siano quelli indicati nel presente manuale dell'utente (vedere il capitolo "Fornitori di barili di birra").
- Non utilizzate barili danneggiati per evitare danni all'apparecchio. Restituite subito eventuali barili danneggiati presso il punto vendita in cui sono stati acquistati.
- I barili non sono impilabili.

Campi elettromagnetici (EMF)

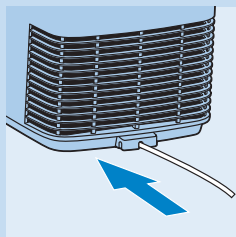
Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Predisposizione dell'apparecchio

Installazione dell'apparecchio

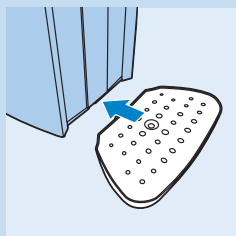
- 1 Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, uniforme e stabile. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio per consentire prestazioni ottimali.

Nota Non posizionate l'apparecchio in un luogo esposto alla luce diretta del sole o ad alte temperature (ad esempio vicino ad una cucina a gas/elettrica o un forno).

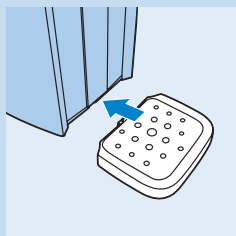


2 Per riporre il cavo in eccesso, spingetelo all'interno del relativo vano posto sul retro dell'apparecchio.

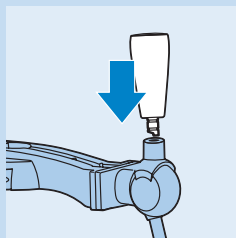
3 Inserite la spina nella presa di corrente.



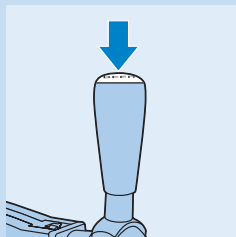
4 HD3620: installate il vassoio antigoccia.



5 HD3610: installate il vassoio antigoccia.

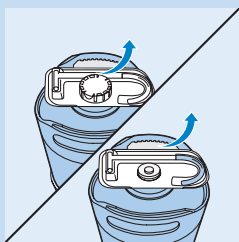


6 Collegate la leva del rubinetto.



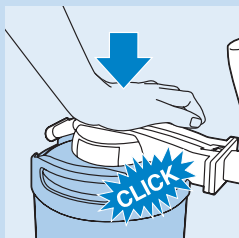
7 Posizionate l'etichetta prescelta sulla parte superiore della leva.

Posizionamento del rubinetto sul barile



Pulite sempre il rubinetto con acqua calda e, se necessario, con del liquido per piatti prima di posizionarlo sul barile e di inserire il tubo.

- 1 Rimuovete il cappuccio di protezione e il tubo dal barile.

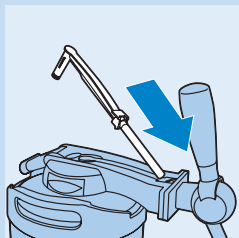


- 2 Inserite il rubinetto sulla parte superiore di collegamento del barile spingendolo con decisione finché non scatta in posizione.

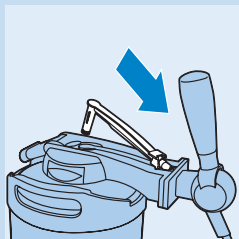
Se l'inserimento del rubinetto è corretto, quest'ultimo risulterà posizionato tra le due impugnature del barile.

Consiglio Il rubinetto è posizionato correttamente sul barile se i bracci della parte superiore di collegamento si muovono liberamente in alto e in basso.

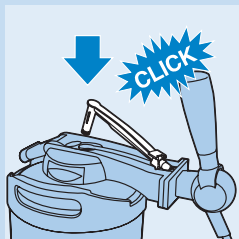
Posizionamento del tubo all'interno rubinetto



- 1 Inserite il tubo flessibile sul corpo del rubinetto.

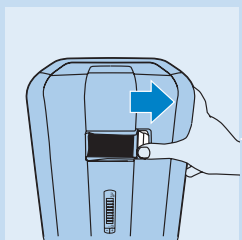


- 2 Fate scorrere le parti sporgenti del connettore del tubo sotto le cerniere.



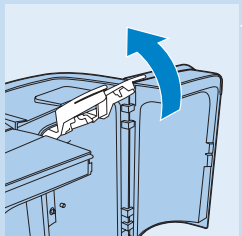
- 3 Spingete il connettore del tubo all'interno dell'apertura del rubinetto fino a che non scatta in posizione.

Posizionamento del barile all'interno dell'apparecchio

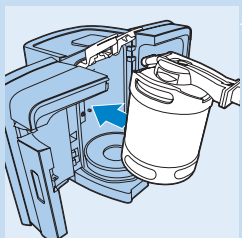


Non posizionate mai il barile all'interno dell'apparecchio se il rubinetto e il tubo non sono stati inseriti correttamente. Vedere le sezioni “Posizionamento del rubinetto sul barile” e “Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto” in questo capitolo.

- 1 Fate scorrere il pulsante di sgancio verso destra per aprire gli sportelli.

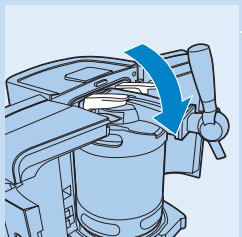


- 2 Alzate completamente le due leve di bloccaggio blu.



- 3 Inclinate leggermente in avanti il barile con il rubinetto inserito e posizionate all'interno dell'apparecchio.

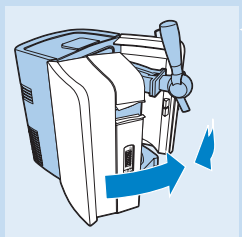
- Per prima cosa posizionate il barile sul piatto di raffreddamento dell'apparecchio.
- Successivamente inserite il barile in posizione verticale facendo scorrere il rubinetto tra le due leve di bloccaggio blu.



- 4 Abbassate le leve di bloccaggio blu fino a che non si trovano in posizione orizzontale.

Se le leve non possono essere posizionate in orizzontale, il barile non è stato inserito correttamente all'interno dell'apparecchio. Estraiete il barile e seguite nuovamente la procedura indicata nei passaggi da 1 a 3.

- Dopo aver installato il barile (anche la prima volta), la pompa si avvia per alcuni secondi.



- 5 Chiudete gli sportelli.

Raffreddamento

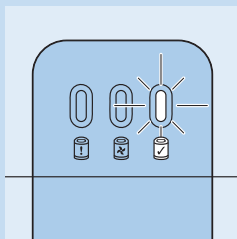
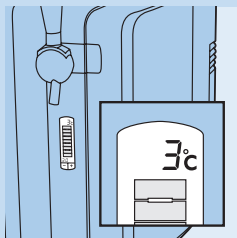
Dopo aver installato il barile, l'apparecchio avvia automaticamente il processo di raffreddamento.

Nota Ad una temperatura esterna di 23°C, sono necessarie dalle 12 alle 15 ore per raffreddare un barile non refrigerato.

Consiglio Se desiderate spillare la birra poco dopo aver inserito il barile, refrigeratelo preventivamente posizionandolo in verticale all'interno del frigo prima di installarlo nell'apparecchio.

Per ulteriori consigli, consultate il capitolo "Risoluzione dei problemi".

- 1 Attendete fino a quando la birra non ha raggiunto la temperatura giusta.
- HD3620: la temperatura viene mostrata sul display in verde (vedere la sezione "Display LCD" in questo capitolo).
- HD3610: la spia della temperatura si accende in verde (vedere la sezione "Spie a LED" in questo capitolo).



Display LCD

- Il display mostra la temperatura della birra, il livello di quest'ultima all'interno del barile e la relativa freschezza.

Indicazioni della temperatura

Attendete fino a quando la temperatura del barile si trova al di sotto di 4°C prima di spillare la birra. La temperatura ideale di consumazione è di 3°C. Il colore della temperatura visualizzato sul display consente di capire quando si raggiunge la temperatura ideale di consumazione.

- Rosso = la temperatura della birra non è ancora ideale per la consumazione (sopra i 4°C). La schiuma potrebbe essere eccessiva.
- Verde = la birra ha raggiunto la temperatura ideale (4°C o inferiore) per la consumazione.

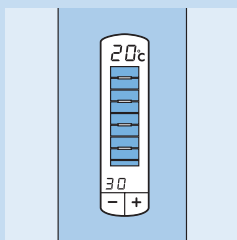
Indicazioni del livello

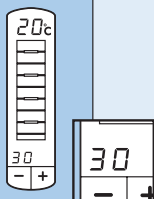
La spia di livello gialla-arancione sul display mostra la quantità di birra rimasta all'interno del barile suddivisa in otto tacche.

Nota Se utilizzate bicchieri da 20 cl, un barile consente di riempirne massimo 30. Con bicchieri da 33 cl, è possibile riempirne massimo 18.

Indicazioni della freschezza

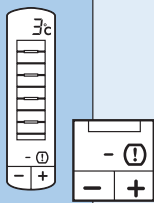
Le indicazioni della freschezza indicano per quanto tempo può ancora essere consumata la birra.





- Quando viene inserito un nuovo barile all'interno dell'apparecchio, le indicazioni della freschezza mostrano un tempo massimo di 30 giorni per la consumazione. Il conteggio dei giorni utili per la consumazione parte da 30 e arriva a 0.
- Una volta aperto il barile, la birra all'interno dell'apparecchio può essere consumata entro 30 giorni.

Assicuratevi che l'apparecchio rimanga sempre acceso.



- Una volta passati 30 giorni, il display indica che il barile deve essere sostituito. Sul display compaiono un trattino e un punto esclamativo.

Adattamento delle indicazioni della freschezza

- Se desiderate spegnere l'apparecchio per un periodo di tempo più lungo (ad esempio quando siete in vacanza), riponete il barile aperto in frigo. Smontate il rubinetto, pulite la parte superiore del barile e il tubo, quindi riponete quest'ultimo e il barile stesso nel frigo.

Annotate sempre la data e il numero di giorni che ancora rimangono per la consumazione della birra all'interno del barile (fate riferimento al numero di giorni indicati sul display).

- Quando reinstallate il barile aperto, potete impostare l'indicatore della freschezza sul numero corretto con i pulsanti - e +.

Consiglio Per calcolare il numero corretto di giorni: confrontate la data con quella scritta sul barile e sottraete il numero di giorni in cui quest'ultimo è rimasto in frigo da quello annotato sul barile quando è stato riposto.

Altre indicazioni

Oltre ai dettagli sul livello della birra e sulla temperatura, il display fornisce le seguenti informazioni:

- Trattino verde con nessuna indicazione del livello visibile = il rubinetto non è presente sul barile.
- Trattino rosso con nessuna indicazione del livello visibile = non è presente alcun barile.
- Trattino rosso o verde con luce dello sfondo gialla-arancione = il rubinetto e/o il tubo non sono inseriti correttamente. Rimuovete il barile e verificate che il rubinetto e il tubo siano inseriti correttamente. Vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezioni "Posizionamento del rubinetto sul barile" e "Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto". Se questo non risolve il problema, inserite un nuovo barile con un nuovo tubo.

Come spillare una birra perfetta

Per spillare una birra perfetta, seguite le istruzioni riportate di seguito.

Pulizia dei bicchieri

Quando spillate la birra, utilizzate sempre bicchieri puliti.

- 1** Pulite accuratamente i bicchieri in acqua calda aggiungendo del liquido per piatti.
- 2** Successivamente sciacquateli in acqua corrente fredda.

In questo modo potrete eliminare tutti i residui di grasso e sapone e potrete spillare un bicchiere di birra con la giusta quantità di schiuma.

- 3** Capovolgete il bicchiere e guardatelo in controluce per verificare che non vi siano più residui grassi o di sapone.

I bicchieri sono puliti quando l'acqua scorre uniformemente lungo la loro superficie senza mostrare alcuna macchia.

Consiglio Se lavate i bicchieri in lavastoviglie, non utilizzate alcun detergente per il risciacquo. Questi ultimi possono ridurre il giusto livello di schiuma della birra.

Come spillare la birra

- 1** I risultati migliori si ottengono spillando la birra in un bicchiere freddo, pulito e umido.

Nota Un bicchiere freddo assicura una schiuma più stabile. Inoltre consente di mantenere la birra fresca e frizzante più a lungo.

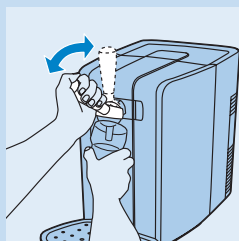
Nota Per una birra alla spina di ottima qualità, pulite e sciacquate sempre i bicchieri usati prima di riutilizzarli. In questo modo si evita che i residui di schiuma rimasti nel bicchiere non consentano di ottenere un livello ottimale della stessa.

Nota Se non avete spillato la birra per più di una settimana, lasciatela scorrere all'interno del bicchiere per 1 secondo, quindi sciacquate il bicchiere con acqua fredda prima di riempirlo nuovamente di birra.

- 2** Tenete il bicchiere per la base o a metà per fare in modo che rimanga pulito.

- 3** Aprite il rubinetto con un movimento rapido e omogeneo.

La birra scorre in maniera corretta solo se il rubinetto è completamente aperto. Se il rubinetto è aperto solo a metà, la birra scorre in maniera forzata aumentando la concentrazione di schiuma. Lasciate che la birra scorra lungo le pareti interne del bicchiere.



- 4** Per variare la quantità di schiuma, inclinate in maniera diversa il bicchiere sotto il beccuccio e la distanza tra questi ultimi.

Più il bicchiere si trova in posizione verticale e in prossimità del beccuccio, maggiore sarà la quantità di schiuma nel bicchiere.

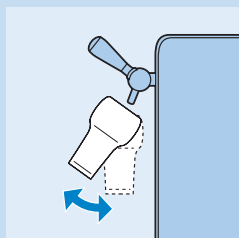
Nota Fate in modo che la parte terminale del beccuccio non tocchi mai il bicchiere, la birra stessa o la schiuma. I residui di birra presenti sul beccuccio possono incidere negativamente sulla formazione della schiuma.

- 5** Mentre spillate la birra, muovete lentamente il bicchiere in posizione verticale.

- 6** Riempite il bicchiere fino a che la schiuma non raggiunge il bordo.

- 7** Chiudete il rubinetto con un movimento rapido.

Nota La pompa potrebbe avviarsi.



- 8** Europa (ad eccezione di Germania e Regno Unito): per risultati ottimali, rimuovete la schiuma in eccesso passando una spatola sul bordo del bicchiere ad un angolo di 45° con un movimento deciso.

Nota Non lasciate mai la spatola sul piano di lavoro; riponetela in un bicchiere pulito riempito con acqua fredda oppure pulitela immediatamente. Passate la spatola sul bicchiere solo una volta poiché un uso reiterato ha un effetto negativo sulla formazione della schiuma.

- Adesso potrete assaporare una birra alla spina davvero perfetta.

Come servire una birra appena spillata

- 1** Asciugate la base del bicchiere passandola su un panno.
- 2** Per i vostri ospiti usate un sottobicchiere.
- 3** Prendete il bicchiere afferrandolo per la parte centrale e servite la birra su un sottobicchiere. Assicuratevi che il logo del marchio della birra (qualora presente sul bicchiere) sia rivolto verso i vostri ospiti.

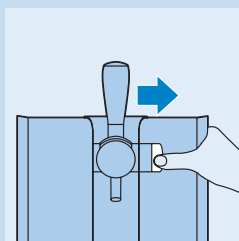
3 diverse tradizioni per spillare la birra

Passaggio	Europea (ad eccezione di Germania e Regno Unito)	Tedesca	Britannica
1	Sciacquate un bicchiere e lasciatelo asciugare.	Sciacquate un bicchiere e lasciatelo asciugare.	Sciacquate un bicchiere e lasciatelo asciugare.
2	Tenete il bicchiere vicino all'apertura del beccuccio.	Tenete il bicchiere sotto l'apertura del beccuccio ad un angolo di circa 45°.	Tenete il bicchiere sotto l'apertura del beccuccio ad un angolo di circa 45°.
3	Aprite completamente il rubinetto con un movimento rapido e omogeneo.	Aprite completamente il rubinetto con un movimento rapido e omogeneo.	Aprite completamente il rubinetto con un movimento rapido e omogeneo.
4	Inclinate il bicchiere sotto il beccuccio ad un angolo di 45° e lasciate che la birra scorra lungo le pareti interne del bicchiere.	Lasciate che la birra scorra lungo le pareti interne del bicchiere.	Lasciate che la birra scorra lungo le pareti interne del bicchiere.
5	Fate in modo che il beccuccio non tocchi il bicchiere, la birra o la schiuma.	Fate in modo che il beccuccio non tocchi il bicchiere, la birra o la schiuma.	Fate in modo che il beccuccio non tocchi il bicchiere, la birra o la schiuma.

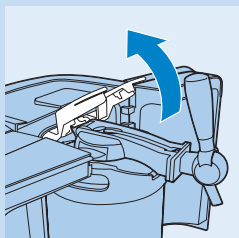
Passaggio	Europea (ad eccezione di Germania e Regno Unito)	Tedesca	Britannica
6	L'inclinazione del bicchiere durante il processo di spillatura determina la quantità di schiuma che si viene a formare. Il livello sarà tanto più alto, maggiore sarà l'inclinatura del bicchiere verso la posizione verticale.	L'inclinazione del bicchiere durante il processo di spillatura determina la quantità di schiuma che si viene a formare. Il livello sarà tanto più alto, maggiore sarà l'inclinatura del bicchiere verso la posizione verticale.	L'inclinazione del bicchiere durante il processo di spillatura determina la quantità di schiuma che si viene a formare. Il livello sarà tanto più alto, maggiore sarà l'inclinatura del bicchiere verso la posizione verticale.
7	Riempite il bicchiere fino a che la birra non raggiunge il bordo.	a. Lasciate scorrere la birra all'interno del bicchiere fino a quando il livello della schiuma non è pari ad un terzo. b. Chiudete il rubinetto e appoggiate il bicchiere per 1 minuto per fare in modo che la schiuma si depositi. c. Ripetete i passaggi da 2 a 6 e riempite il bicchiere fino al bordo.	Riempite il bicchiere fino a che la birra non raggiunge il bordo.
8	Chiudete il rubinetto con un movimento rapido.	Chiudete il rubinetto con un movimento rapido.	Chiudete il rubinetto con un movimento rapido.
9	a. Allontanate il bicchiere dal beccuccio per fare in modo che le gocce di birra non cadano sulla schiuma. b. Rimuovete la schiuma che si accumula oltre il bordo del bicchiere servendovi di una spatola inclinata a 45°.	Allontanate il bicchiere dal beccuccio per fare in modo che le gocce di birra non cadano sulla schiuma.	Allontanate il bicchiere dal beccuccio per fare in modo che le gocce di birra non cadano sulla schiuma.
10	Ora potrete servire la vostra birra.	Ora potrete servire la vostra birra.	Ora potrete servire la vostra birra.

Sostituzione del barile

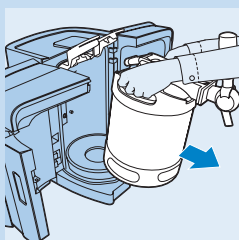
Il barile è vuoto quando esce solo schiuma. Solo per il modello HD3620: il display indica che il barile è vuoto.



1 Premete il pulsante di sgancio verso destra per aprire gli sportelli. Aprite completamente gli sportelli.



2 Alzate completamente le due leve di bloccaggio blu.

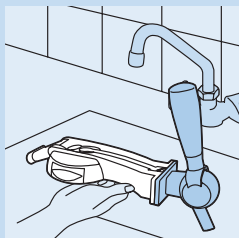


3 Inclinate verso di voi il barile con il rubinetto inserito ed estraetelo dall'apparecchio.

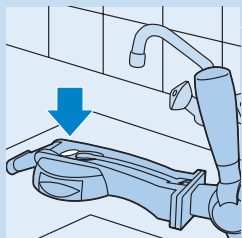


4 Premete i pulsanti di sgancio su entrambi i lati del rubinetto (1). Il rubinetto si sgancia dal barile con un clic ed è quindi possibile rimuoverlo (2).

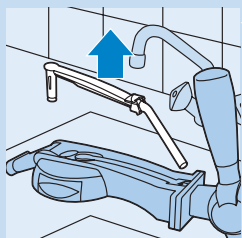
Prima di riposizionare il tubo è necessario rimuovere il rubinetto dal barile. Riposizionate sempre il tubo quando inserite un nuovo barile. Non utilizzate mai un tubo per più di 30 giorni.



5 Tenete il rubinetto sopra un lavandino.



- 6** Premete il pulsante blu di sgancio del tubo per staccarlo.



- 7** Estraiete il connettore del tubo dal rubinetto e rimuovete il tubo flessibile dal corpo del rubinetto.

Pulite sempre il rubinetto con acqua calda e, se necessario, con del liquido per piatti prima di inserire un nuovo tubo.

- 8** Inserite il rubinetto sul barile (vedere il capitolo “Predisposizione dell’apparecchio”, sezione “Posizionamento del rubinetto sul barile”).

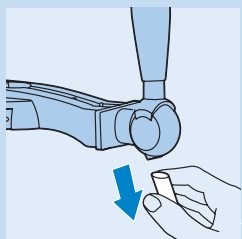
- 9** Inserite un nuovo tubo all’interno del rubinetto (vedere il capitolo “Predisposizione dell’apparecchio”, sezione “Posizionamento del tubo all’interno del rubinetto”).

- 10** Posizionate il nuovo barile all’interno dell’apparecchio (vedere il capitolo “Predisposizione dell’apparecchio”, sezione “Posizionamento del barile all’interno dell’apparecchio”).

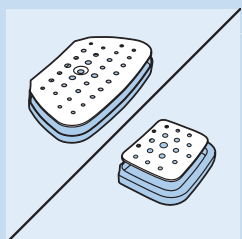
Pulizia

Pulite l'apparecchio quando sostituite il barile o quando riponete l'apparecchio per un periodo di tempo più lungo.

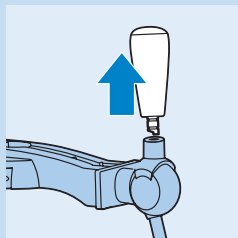
Non usate prodotti o sostanze abrasive, detersivi aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.



- 1** Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- 2** Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.
- 3** Rimuovete il beccuccio.



- 4** Rimuovete e disassemblate il vassoio antigoccia e il relativo coperchio.

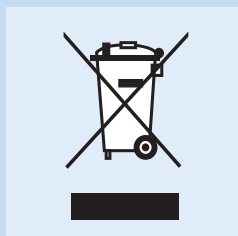


- 5 La leva del rubinetto può essere rimossa estraendola dal corpo del rubinetto stesso.
- 6 Pulite il rubinetto, il vassoio antigoccia e il relativo coperchio con acqua calda e, se necessario, con del liquido per piatti.

L'acqua calda può causare scottature. Verificate che quest'ultima non sia troppo calda prima di pulire queste parti sotto l'acqua corrente.

- Potete lavare in lavastoviglie solo il vassoio antigoccia, il relativo coperchio e il beccuccio.

Tutela dell'ambiente



- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale.

Smaltimento dell'elemento refrigerante

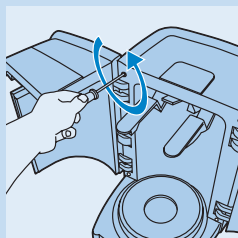
- L'elemento refrigerante all'interno dell'apparecchio contiene una sostanza che può inquinare l'ambiente. Per questo motivo, prima di provvedere allo smaltimento dell'apparecchio, è necessario rimuoverlo.

Potete anche consegnare o inviare l'apparecchio a un centro di assistenza Philips, che si occuperà della rimozione dell'elemento refrigerante e del relativo smaltimento nel pieno rispetto dell'ambiente.

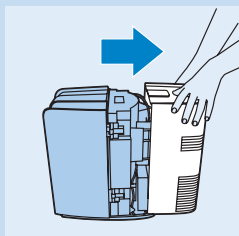
Rimuovete l'elemento refrigerante solo nel caso in cui si provveda allo smaltimento dell'apparecchio.

Prestate attenzione alla pasta che si trova sopra l'elemento refrigerante e alle parti circostanti poiché il contatto di quest'ultima con i vestiti provoca delle macchie permanenti.

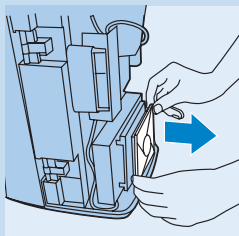
Rimuovete l'elemento refrigerante seguendo la procedura indicata qui sotto:



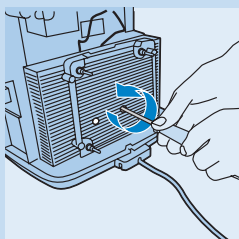
- 1 Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2 Fate scorrere il pulsante di sgancio verso destra per aprire gli sportelli.
 - In prossimità di entrambe le cerniere degli sportelli sono presenti due fori.
- 3 Rimuovete le quattro viti che si trovano in questi due fori servendovi di un cacciavite.



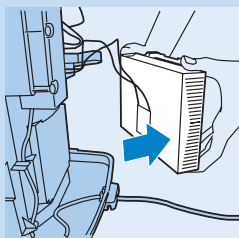
4 Togliete il coperchio posteriore dall'apparecchio.



5 Estraiete la ventola di refrigerazione dall'apparecchio.
 ► Potrete quindi vedere una piastra di alluminio con due alette e due fori per le viti.



6 Rimuovete le viti con un cacciavite.



7 Rimuovete la piastra in alluminio.
 ► Dopo aver rimosso la piastra in alluminio, compare una piastra bianca di circa 4 cm x 4 cm. Si tratta dell'elemento refrigerante vero e proprio.

8 Posizionate la parte piatta di un cacciavite dietro l'elemento refrigerante. Girate il cacciavite in modo che l'elemento refrigerante si stacchi dalla parte posteriore della piastra in alluminio.

9 Tagliate i fili collegati all'elemento refrigerante.

Non ricollegate l'apparecchio alla presa di corrente dopo aver rimosso l'elemento refrigerante.

Una volta rimosso, l'elemento refrigerante non può essere inserito nuovamente.

10 Portate l'elemento refrigerante presso un punto di raccolta ufficiale per rifiuti chimici.

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o per risolvere un problema, contattateci sul sito Web www.philips.com oppure chiamate il call centre PerfectDraft ai

numeri 078-250159 (Belgio), 01801-324000 (Germania) o 0900-2224222 (Paesi Bassi).

Quando portate l'apparecchio presso il vostro rivenditore o un centro di assistenza Philips per determinare la causa del problema, portate anche il tubo e il barile.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non risulta più valida se:

- non utilizzate l'apparecchio secondo le istruzioni riportate in questo manuale dell'utente.
- utilizzate barili danneggiati.
- non inserite i barili secondo le istruzioni riportate in questo manuale dell'utente.
- utilizzate barili di fornitori non indicati nel presente manuale.

► **I barili e i tubi non sono coperti da questa garanzia.**

Risoluzione dei guasti

Se non riuscite a risolvere il vostro problema servendovi delle informazioni riportate di seguito, contattateci online sul sito Web www.philips.com oppure chiamate il call centre PerfectDraft ai numeri 078-250159 (Belgio), 01801-324000 (Germania) o 0900-2224222 (Paesi Bassi).

Problema	Soluzione
Generico dell'apparecchio	
Non è possibile chiudere gli sportelli.	Assicuratevi di abbassare le leve di bloccaggio blu fino a che non raggiungono la posizione orizzontale prima di chiudere gli sportelli. Assicuratevi che il tubo sia posizionato correttamente all'interno del rubinetto e che la leva del rubinetto si trovi in posizione verticale. Vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto".
	Assicuratevi che il rubinetto sia posizionato correttamente sul barile.
Sul barile o sull'apparecchio è presente del ghiaccio.	Scollegate l'apparecchio e lasciate scongelare il barile o l'apparecchio. Asciugate l'apparecchio o il barile con un panno.
	Assicuratevi che gli sportelli siano chiusi correttamente. Per le istruzioni relative alla chiusura degli sportelli, consultate il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del barile all'interno dell'apparecchio". È normale che si formi del ghiaccio sul retro del barile.
Dall'apparecchio fuoriesce della birra.	Assicuratevi che il rubinetto e il tubo siano posizionati correttamente (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezioni "Posizionamento del rubinetto sul barile" e "Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto").
	Rimuovete il rubinetto e il tubo e reinserteli. Se il problema persiste, contattate il call centre PerfectDraft del vostro paese per ottenere un nuovo tubo.

Problema	Soluzione
L'apparecchio emette un suono.	Poiché l'apparecchio refrigera costantemente la birra, la ventola è sempre attiva. Al fine di mantenere la giusta pressione, inoltre, la pompa si può attivare mentre spillate la birra. Quando non viene spillata la birra, la pompa si attiva di tanto in tanto per mantenere l'apparecchio stesso alla giusta temperatura.
La pompa si attiva spesso quando non viene spillata la birra.	Reinstallate il rubinetto e il tubo. Se il problema non viene risolto, provate un altro barile e un nuovo tubo. Se il problema persiste, contattate il call centre PerfectDraft del vostro paese.
Rubinetto	
L'inserimento del rubinetto sul barile risulta difficoltoso.	Assicuratevi che nel rubinetto non sia rimasta birra vecchia. Pulite l'intero rubinetto con acqua calda e, se necessario, con del liquido per piatti.
Non è facile premere i pulsanti di sgancio per la rimozione del rubinetto.	Rimuovete per prima cosa il barile dall'apparecchio. Successivamente premete i pulsanti di sgancio per rimuovere il rubinetto dal barile. I residui di birra possono far aderire il rubinetto al barile. Pulite il rubinetto con acqua calda e, se necessario, con del liquido per piatti per rimuovere i residui di birra. Successivamente rimuovete il rubinetto dal barile.
Non è possibile posizionare il barile con il rubinetto inserito all'interno dell'apparecchio.	Assicuratevi che il rubinetto sia posizionato correttamente sul barile. Premete con decisione il rubinetto verso il basso al fine di posizionarlo sul barile. Vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del rubinetto sul barile". Verificare di aver alzato le leve di bloccaggio blu in maniera corretta, quindi abbassatele dopo aver inserito il barile.
Il tubo non può essere rimosso dal rubinetto.	Prima di rimuovere il tubo, rimuovete il rubinetto. Sciacquate il rubinetto in acqua calda. Premete il pulsante di sgancio ed estraete il tubo dal beccuccio.
L'inserimento del tubo all'interno del rubinetto risulta difficile.	Assicuratevi che il tubo sia posizionato correttamente (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto"). Pulite il rubinetto con acqua corrente calda prima di inserire un nuovo tubo. Il tubo potrebbe essere rotto. Per ottenere un nuovo tubo contattate il call centre PerfectDraft del vostro paese.
Display LCD/spie a LED	
Sul display è presente un trattino verde e l'apparecchio non funziona.	Assicuratevi che il rubinetto sia posizionato correttamente (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del rubinetto sul barile").
Sul display è presente un trattino verde o rosso e la luce dello sfondo lampeggia.	Rimuovete il rubinetto, pulitelo e reinstallatelo. Se questo non risolve il problema, provate un altro barile con un nuovo tubo.

Problema	Soluzione
	Se il problema persiste, contattate il call centre PerfectDraft del vostro paese.
Il display mostra un livello errato.	Per un funzionamento corretto dell'indicazione del livello, è fondamentale aprire completamente la leva del rubinetto (vedere il capitolo "Come spillare una birra perfetta").
	Nel caso di un black out o se l'apparecchio viene scollegato dall'alimentazione, l'indicazione del livello sarà nuovamente accurata dopo aver spillato alcuni bicchieri di birra.
Spillatura della birra	
Quando si abbassa la leva del rubinetto non esce birra.	Il barile potrebbe essere vuoto. Inserite un nuovo barile all'interno dell'apparecchio.
	Assicuratevi che il tubo sia posizionato correttamente all'interno del rubinetto (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del tubo all'interno del rubinetto").
	Assicuratevi che il rubinetto sia posizionato correttamente sul barile (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del rubinetto sul barile").
Dall'apparecchio fuoriesce troppa schiuma.	Aprirete completamente il rubinetto mentre spillate la birra (vedere il capitolo "Come spillare una birra perfetta").
	La birra è troppo calda. Attendete che la birra raggiunga la temperatura giusta per la spillatura, ossia quando la temperatura sul display diventa verde.
	Il barile è stato scosso troppo. Attendete mezz'ora in modo che la birra si depositi.
	Il primo bicchiere può contenere più schiuma del normale. Spillate un altro bicchiere di birra.
	Il tubo potrebbe non funzionare correttamente. Per ottenere un nuovo tubo contattate il call centre PerfectDraft del vostro paese.
La schiuma è eccessiva.	Vedere il capitolo "Come spillare una birra perfetta".
La birra che fuoriesce dall'apparecchio non è frizzante.	Controllate che il barile non sia rimasto aperto per più di 30 giorni e che non sia stata oltrepassata la data di scadenza.
	I bicchieri utilizzati potrebbero non essere stati puliti accuratamente. Lavate i bicchieri con acqua e del liquido per piatti. Sciacquateli accuratamente con acqua fredda per rimuovere tutti i residui di grasso e sapone.
	Spillate la birra come indicato sul barile e nel presente manuale dell'utente (vedere il capitolo "Come spillare una birra perfetta").
La schiuma si esaurisce rapidamente.	I bicchieri utilizzati potrebbero non essere stati puliti accuratamente. Lavate i bicchieri con acqua e del liquido per piatti. Sciacquateli accuratamente con acqua fredda per rimuovere tutti i residui di grasso e sapone.
	Assicuratevi che la birra sia abbastanza fredda per essere spillata, ossia quando l'indicazione della temperatura sul display diventa verde.

Problema	Soluzione
Il barile è caduto. Può ancora essere utilizzato?	Se si tratta di un barile non aperto, senza danni visibili, è possibile provare ad usarlo. Se il barile è già stato aperto, non può essere riutilizzato ed è necessario installarne uno nuovo.
La birra non ha un buon sapore.	Fate in modo che l'apparecchio rimanga sempre acceso. Una volta che il barile è stato aperto e rimane refrigerato, la birra può essere consumata entro 30 giorni. Verificate la data di scadenza sul barile prima di installarne uno nuovo. Quando viene installato un nuovo barile, pulite sempre il rubinetto e inserite un nuovo tubo all'interno del rubinetto stesso. Utilizzate sempre bicchieri puliti.

Raffreddamento

La temperatura del display aumenta .	Assicuratevi che gli sportelli siano stati chiusi correttamente (vedere il capitolo "Predisposizione dell'apparecchio", sezione "Posizionamento del barile all'interno dell'apparecchio"). Nei giorni caldi, posizionate l'apparecchio in un luogo più fresco. Posizionate l'apparecchio in un luogo in cui la temperatura è compresa tra 3°C e 32°C. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio. Non esponete l'apparecchio alla luce diretta del sole. Assicuratevi che sull'uscita della ventola sul retro dell'apparecchio non siano presenti depositi di polvere e/o altri residui.
L'apparecchio non raffredda la birra alla giusta temperatura.	Ad una temperatura esterna di 23°C, sono necessarie dalle 12 alle 15 ore per raffreddare un barile. Temperature ambiente più alte richiedono un tempo superiore. Se l'apparecchio viene utilizzato con temperature esterne superiori ai 32°C, la temperatura di consumazione della birra può essere superiore a 3°C. Quando la temperatura scende sotto i 32°C, quella della birra torna nuovamente sotto i 3°C. Il barile può essere refrigerato preventivamente posizionandolo in verticale all'interno del frigo prima di installarlo nell'apparecchio.

Fornitori di barili

Per informazioni relative ai barili o per problemi che li riguardano, è possibile contattare i relativi fornitori del proprio paese. I numeri di telefono sono riportati di seguito.

Paese	Marca	Numero di telefono	Indirizzo Web
Paesi Bassi	Dommelsch	0800-0230367	www.dommelsch.nl
	Hertog Jan	0800-0230375	www.hertogjan.nl
	Jupiler	0800-0230945	www.jupiler.nl
	Grolsch	0800-1591	www.grolsch.nl

Paese	Marca	Numero di telefono	Indirizzo Web
	Bavaria	0900-2282742 (€ 0,10/min)	www.bavaria.nl
Belgio	Stella Artois	070-222918	www.stella-artois.be
	Jupiler	070-222912	www.jupiler.be
	Leffe	078 250 159	www.perfectdraft.com
Lussemburgo	Diekirch	0035-2802131999	-
	Jupiler	0032 70-222912	www.jupiler.be
	Leffe	0032 78 250 159	www.perfectdraft.com
Germania	Beck's Pils	0180/1324000 (€ 0,12/min)	www.perfectdraft.com
	Beck's Gold	0180/1324000 (€ 0,12/min)	www.perfectdraft.com
	Diebels Alt	0180/1324000 (€ 0,12/min)	www.perfectdraft.com
	Diebels Pils	0180/1324000 (€ 0,12/min)	www.perfectdraft.com
	Hasseröder	0180/1324000 (€ 0,12/min)	www.perfectdraft.com



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.9361.3

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>