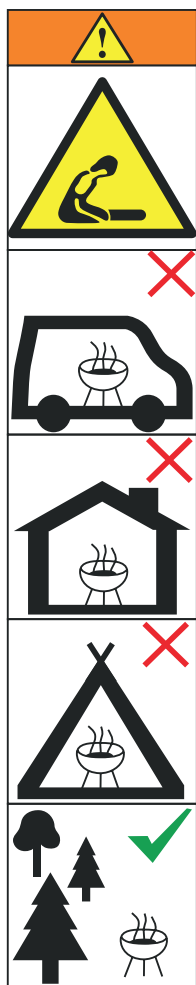
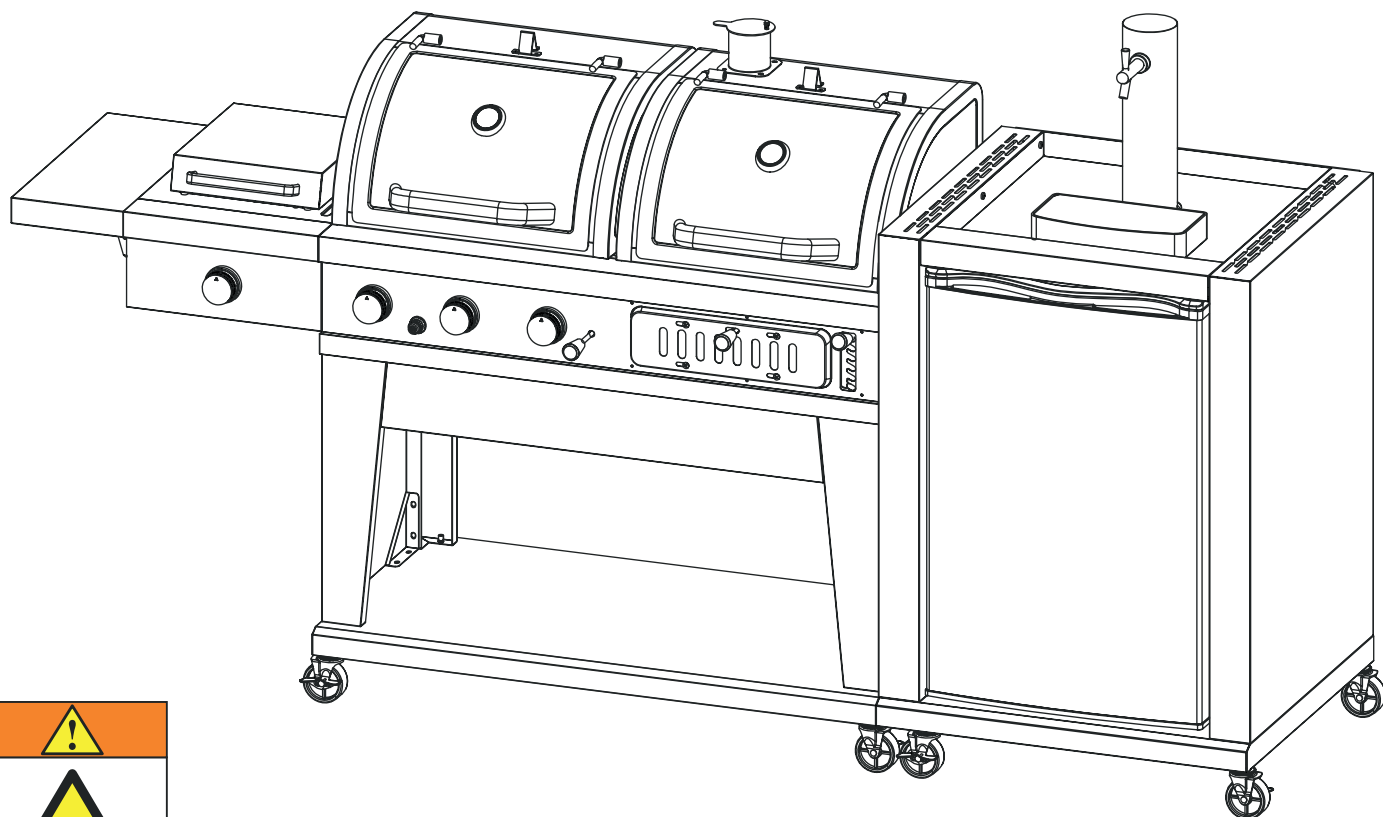


Kombigrill mit Bierkühler und Zapfanlage Nutzerhandbuch



Artikelnummer: AY0599
Version 2021

1. Bevor Sie das Gerät benutzen	3
2. Bedienungsanleitung	3
3. Erklärung der Symbole für Warn-/Sicherheits- oder anderer Hinweise	3
4. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
5. Technische Daten	4
6. Allgemeine Sicherheitshinweise	4
7. Lieferumfang	5
8. Montage	7
9. Vor jeder Inbetriebnahme	24
10. Anschließen der Gasflasche	24
11. Dichtigkeitsprüfung	24
12. Platzierung und Lagerung des Gerätes	25
13. Bedienung	25
14. Pflege und Reinigung	27
15. Fehlerbehebung	28
16. Umwelt und Entsorgung	29
17. Service	29
18. Inverkehrbringer und Hersteller	29
19. Konformitätserklärung	29
20. Gewährleistung/Garantie	29

1. Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob das Produkt Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

2. Bedienungsanleitung



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher, zuverlässig und effektiv nutzen.

3. Erklärung der Symbole für Warn-/Sicherheits- oder anderer Hinweise

Diese Anleitung enthält mehrere Hinweise, die Sie auf sicherheitsrelevante Aspekte aufmerksam machen möchten. Diese sehen wie folgt aus und müssen besonders gut beachtet werden:



GEFAHR! Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Gesundheit und Leben führen.



ACHTUNG! Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbole auf der Verpackung:



Der Hersteller erklärt die Einhaltung aller geltenden Bestimmungen



Die Verpackung besteht aus Wellpappe (zwecks Recycling)

4. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch geeignet und bestimmt.

Dieser Grill dient nur der Zubereitung von Speisen.

Dieser Grill ist ausschließlich für den Betrieb im Freien geeignet und darf daher nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.

Für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

5. Technische Daten

Maße (aufgebaut):	ca. 236 x 138 x 69 cm
Gewicht netto:	ca. 146 kg
Grillfläche:	ca. 51 x 42 cm (Gasgrill) + 51 x 42 cm (Holzkohlegrill) + 25 x 31 cm (Infrarotbr.)
Gesamtleistung:	12,29 kW (3 Hauptbrenner je 2,93 kW + 1 Infrarotbrenner 3,5 kW)
Gasverbrauch:	896 g/h
Druckminderer:	konform zu EN 16129:2013-08, 50 mbar, G 1/4" A-LH-KN, Innenkonus 45°
Gasflaschenvolumen:	konform zu EN 15202, Füllmenge 5 / 8 / 11 kg
Gasdruck:	50 mbar
Injektormaß:	0,73 mm (Hauptbrenner) / 0,90 mm (Infrarotbrenner)
Gastyp:	Butan (G30), Propan (G31) und Mischungen (LPG)
Gaskategorie:	I3 (B/P) 50
Menge Grillkohlen:	bis ca. 1 kg (abhängig von den verwendeten Grillkohlen)
Typ:	DJ43004D

6. Allgemeine Sicherheitshinweise

Jugendliche unter 18 Jahren sowie Benutzer, die nicht ausreichend mit der Bedienung des Gerätes vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Personen, die aufgrund mangelnder physischer, psychischer oder sensorischer Eigenschaften nicht in der Lage sind, das Gerät sicher und umsichtig zu bedienen, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Nehmen Sie den Grill stets sorgfältig und nur in guter Verfassung in Betrieb.



ACHTUNG! Grill nur im Freien verwenden und auf eine ebene, feuerfeste Oberfläche stellen.



GEFAHR! Vergiftungsgefahr! Brand-, Rauch- und CO-Vergiftungsgefahr bei Verwendung in geschloss. Räumen.



ACHTUNG! Brandgefahr! Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von entzündlichen Materialien steht.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Im Grillbetrieb werden Gehäuse, Deckel und Grillrost heiß.



VORSICHT! Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen, diese müssen der DIN EN 407 entsprechen.



GEFAHR! Brandgefahr! Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen und nicht transportieren.



GEFAHR! Explosions- und Brandgefahr durch austretendes Gas oder herabfallende glühende Grillkohlen.



ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und Haustiere fernhalten.

Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Bei Missachtung jener, gefährden Sie sich selbst und andere.

Sämtliche Teile des Gerätes müssen richtig montiert sein, um einen einwandfreien Betrieb sicherzustellen.

Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und jederzeit auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.

Jegliche Umbauten, eigenmächtige Veränderungen am Gerät sowie die Verwendung nicht zugelassener Teile oder Zubehöre sind untersagt.

Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn Sie es ordnungsgemäß überprüft und keine Fehler gefunden haben. Ist ein Teil defekt, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.

Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.

Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.

Die unmittelbare Umgebung muss frei von leichtentzündlichen oder explosiven Stoffen sein.

Achten Sie darauf, nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schließen.

Tragen Sie beim Grillen keine zu weite Kleidung.

Zum Anzünden dürfen nur Anzünder verwendet werden, welche der Norm EN 1860-3 entsprechen. Es darf auf keinen Fall Alkohol, Benzin/Diesel, Spiritus o.ä. hierfür verwendet werden.

Der Grill muss für den Betrieb in einem windgeschützten Bereich platziert werden, damit keine heißen Kohlen oder heiße Asche verweht werden kann.

Versiegelte Bauteile dürfen nicht verändert werden!

7. Lieferumfang

A
M6x60
10x



B
M6x15
87x



C
M4x10
8x



D
M6
6x

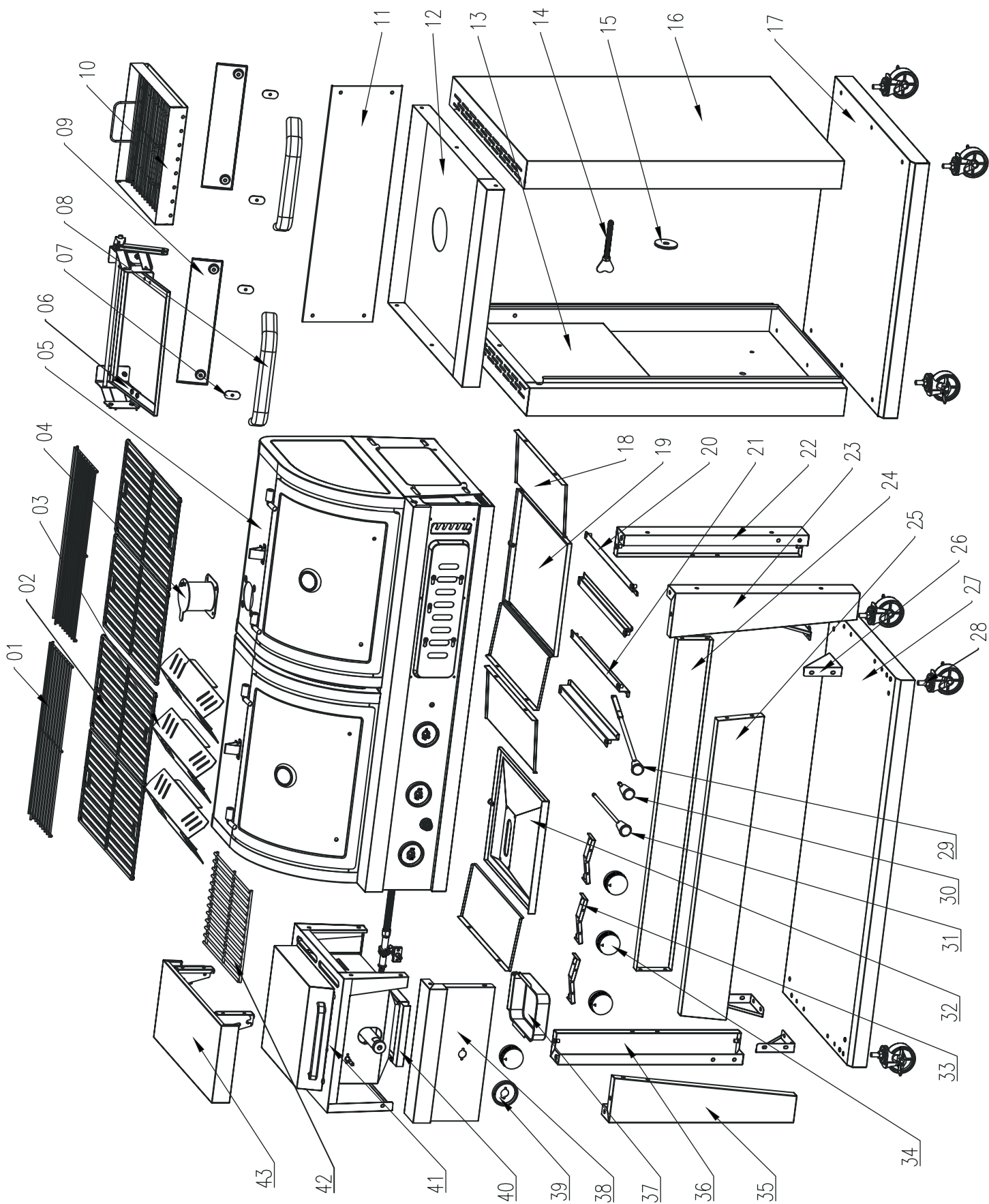


E
M6x25
4x



1	Warmhalterost	2x
2	Grillrost	4x
3	Flammschutzblende	3x
4	Kamin	1x
5	Grillkorpus	1x
6	Hebemechanismus der Kohlenwanne	1x
7	Isolationsscheibe	2x
8	Handgriff f. Deckel	2x
9	Isolationsplatte	2x
10	Kohlenwanne	1x
11	Rahmenteil hinten (Kühler)	1x
12	Rahmenteil oben (Kühler)	1x
13	Rahmenteil links (Kühler)	1x
14	Fixierungsbolzen (Kühler)	1x
15	Fixierungsscheibe (Kühler)	1x
16	Rahmenteil rechts (Kühler)	1x
17	Rahmenteil unten (Kühler)	1x
18	Abtropfplatte	4x
19	Ascheauffangplatte	1x
20	Montageschiene f. Ascheauffangplatte	2x
21	Montageschiene f. Abtropfplatte (Gasgrill)	2x
22	Standbein hinten rechts	1x

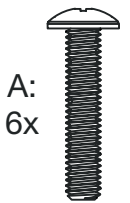
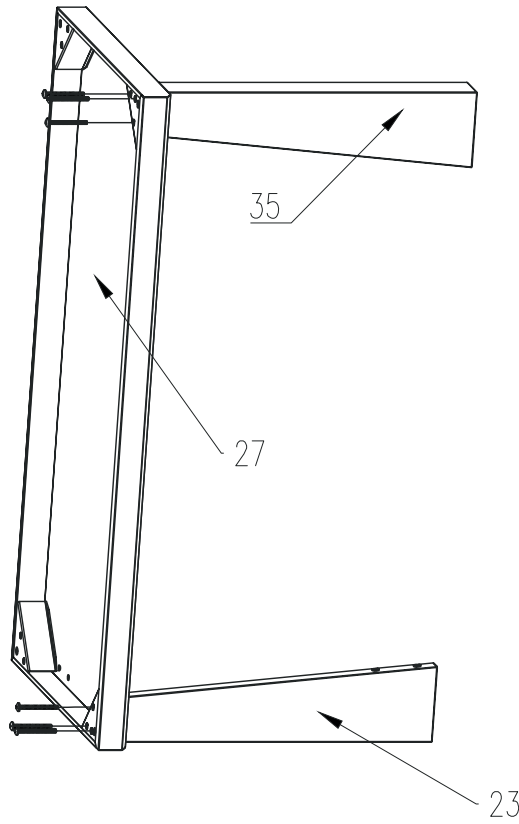
23	Standbein vorne rechts	1x
24	Rahmenteil hinten (Grillwagen)	1x
25	Rahmenteil vorne (Grillwagen)	1x
26	Stützkeil f. Standbeine	4x
27	Bodenablage	1x
28	Rad (bremsbar)	8x
29	Bedienhebel f. Höhenverstellung Kohlenwanne	1x
30	Bedienhebel f. Lüftungsöffnung vorne (Holzkohlegrill)	1x
31	Bedienhebel f. Lüftungsöffnung Seite (Holzkohlegrill)	1x
32	Abtropfplatte (Gasgrill)	1x
33	Aufnahme f. Flammschutzblende	3x
34	Drehregler	4x
35	Standbein vorne links	1x
36	Standbein hinten links	1x
37	Fettauffangschale (Gasgrill)	1x
38	Bedienfeld (Infrarotbrenner)	1x
39	Sockel f. Drehregler	1x
40	Fettauffangschale (Infrarotbrenner)	1x
41	Vormontierter Infrarotbrenner	1x
42	Grillrost (Infrarotbrenner)	1x
43	Seitenablage	1x



8. Montage

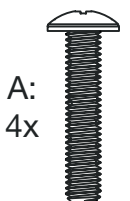
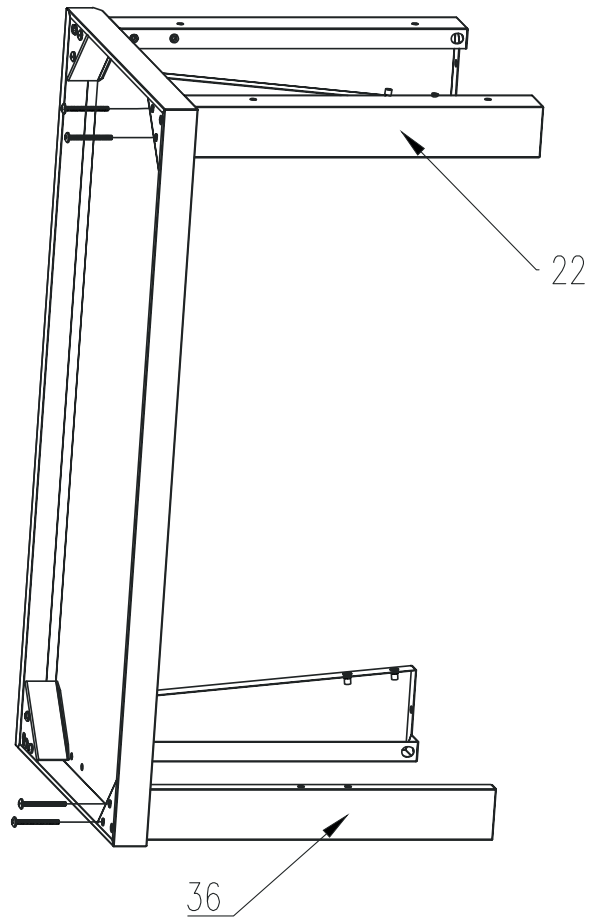


VORSICHT! Verletzungsgefahr!
Trotz großer Sorgfalt können scharfe Kanten an den Bauteilen vorhanden sein.



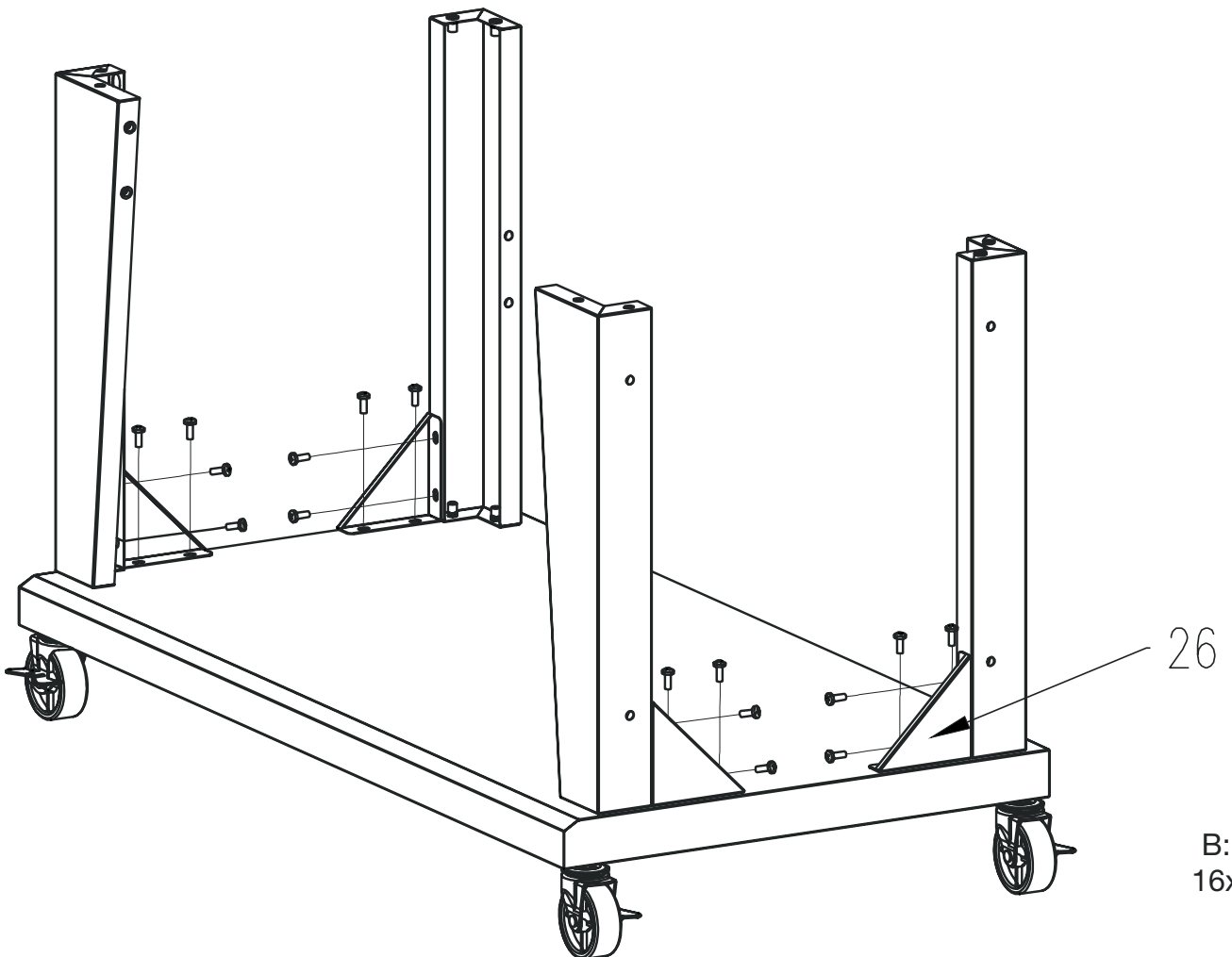
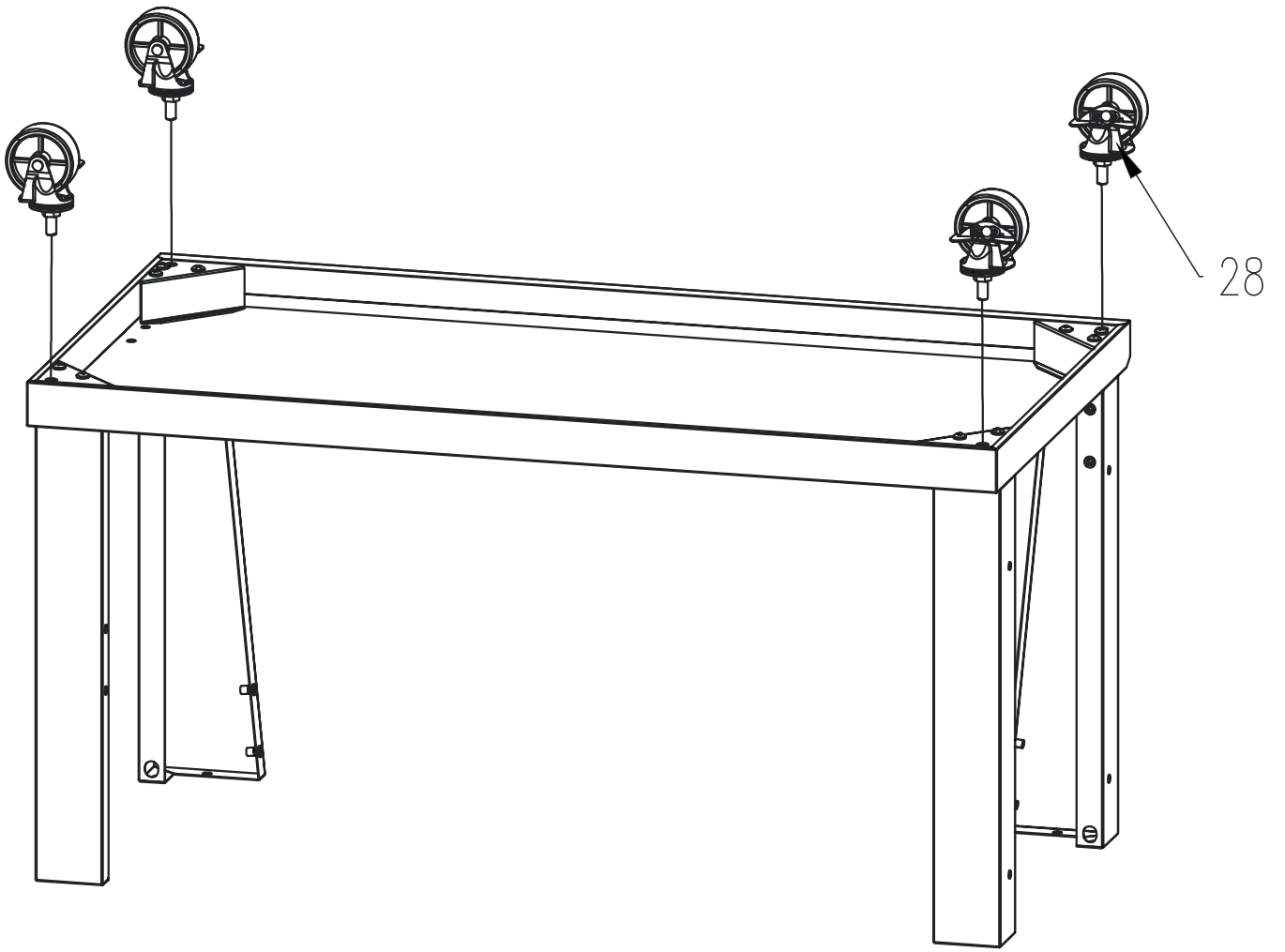
A:
6x

1

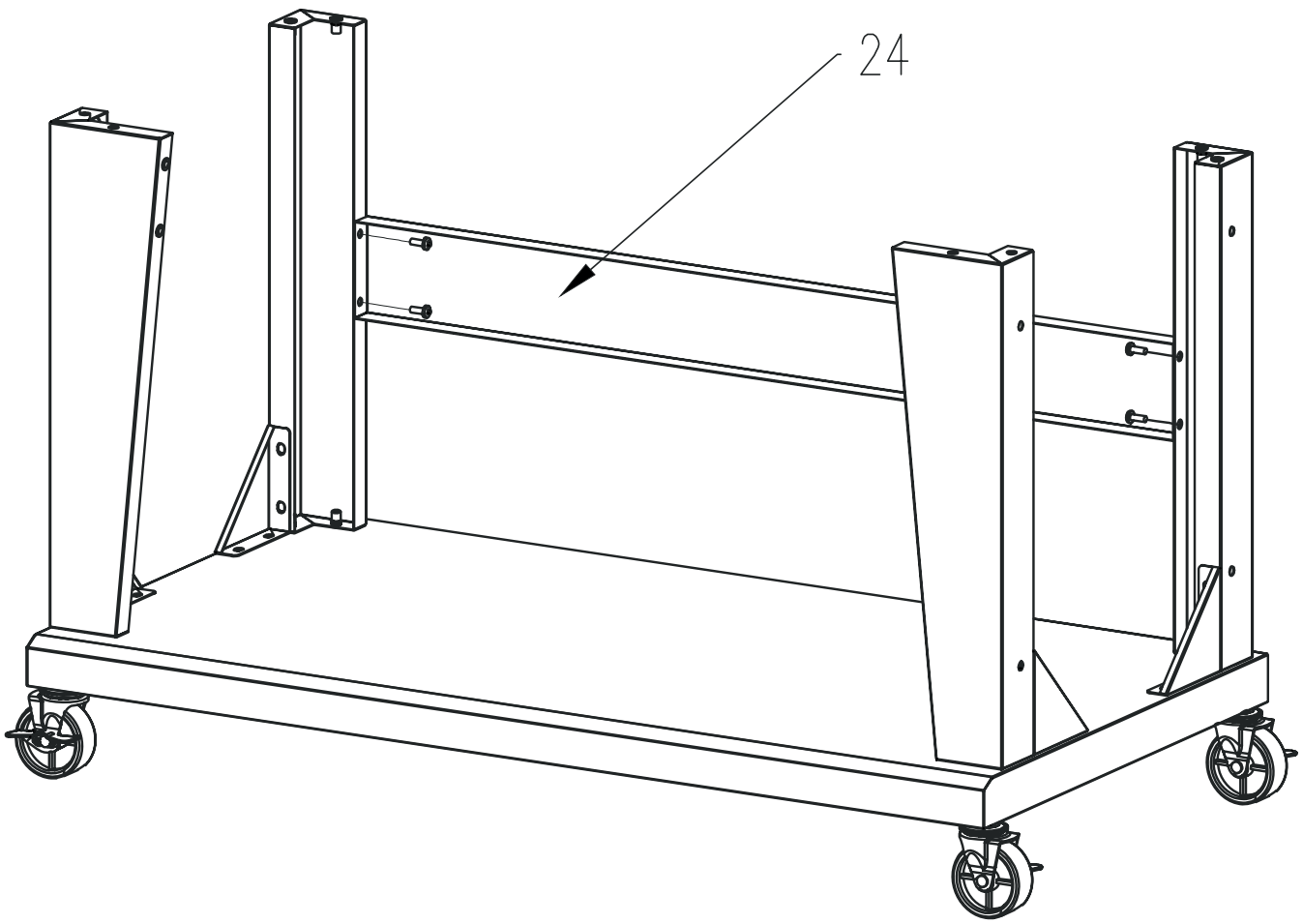


A:
4x

2

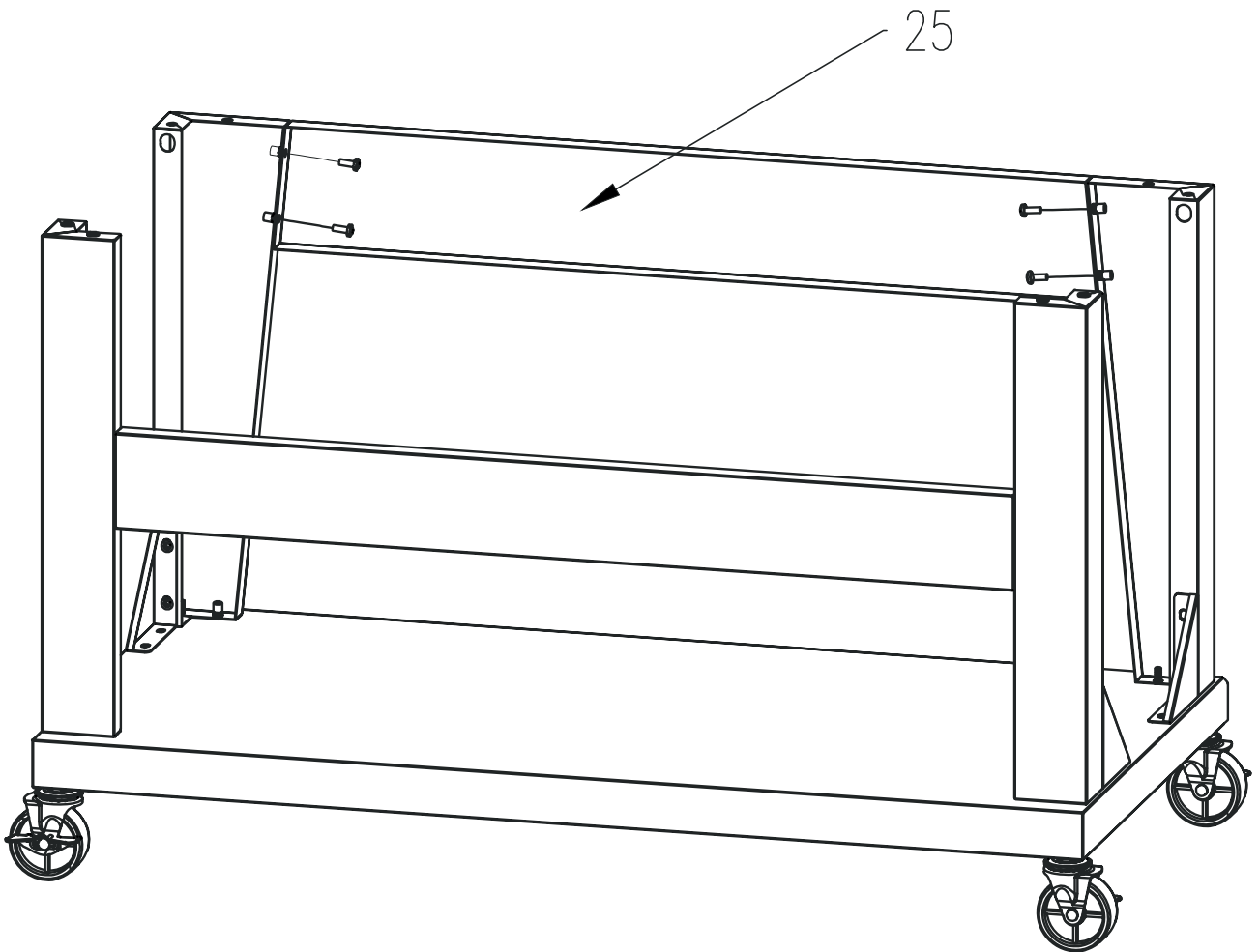


B:
16x 



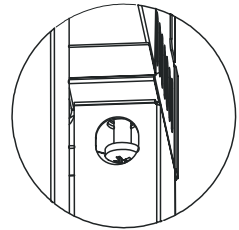
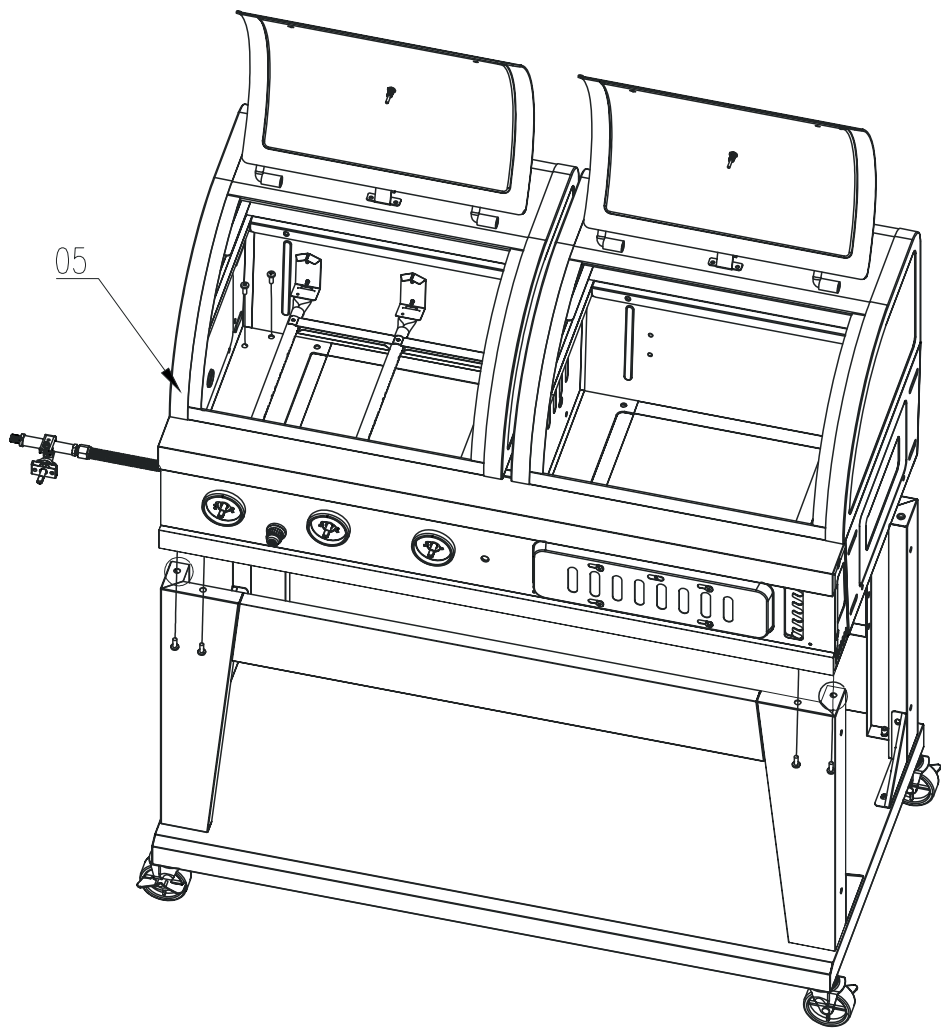
B:
4x 


5



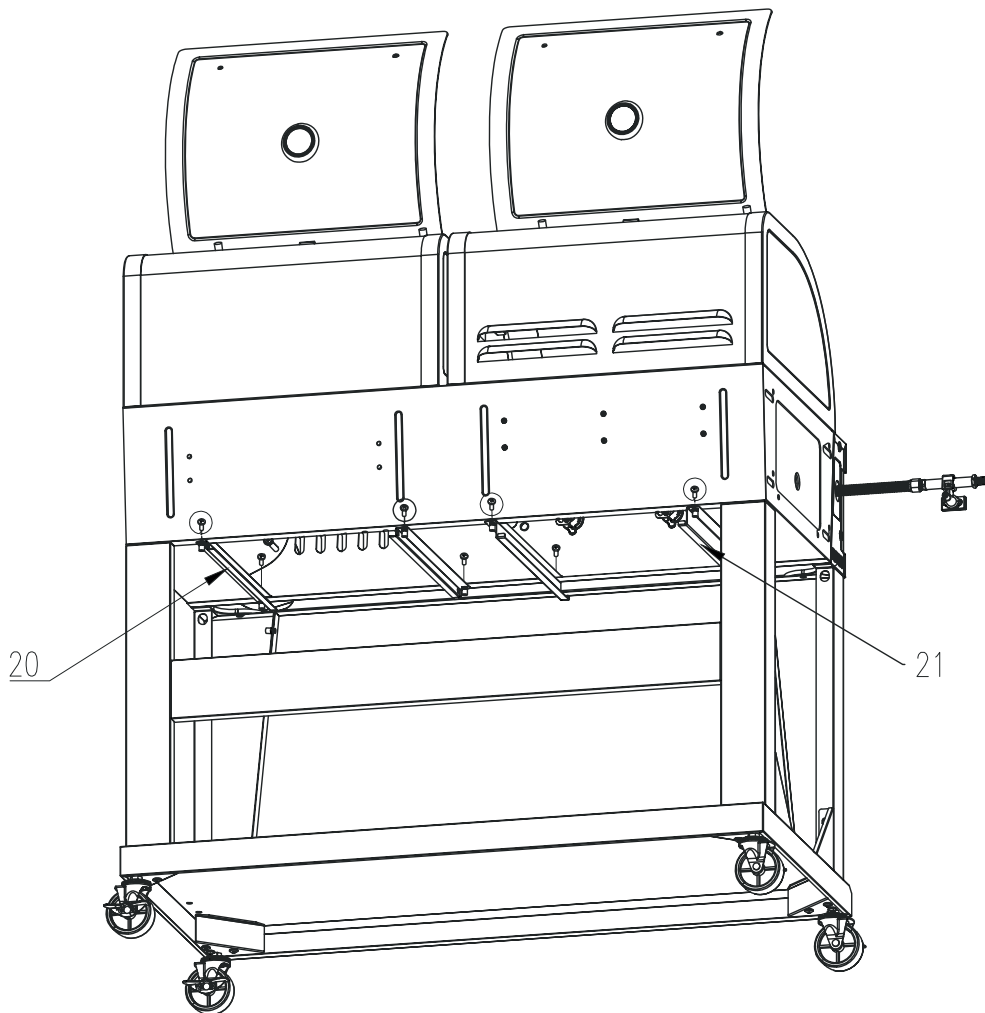
B:
4x 


6



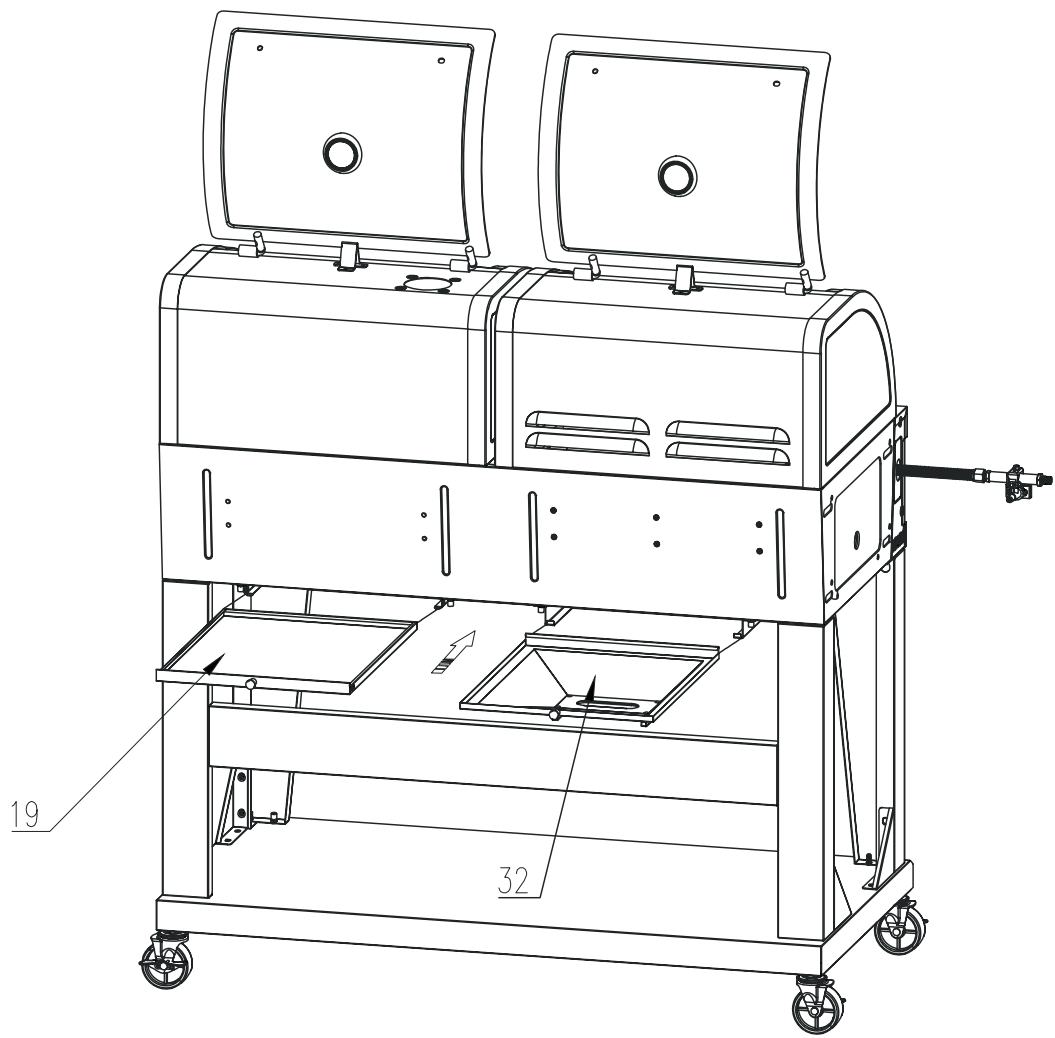
B:
8x 

7

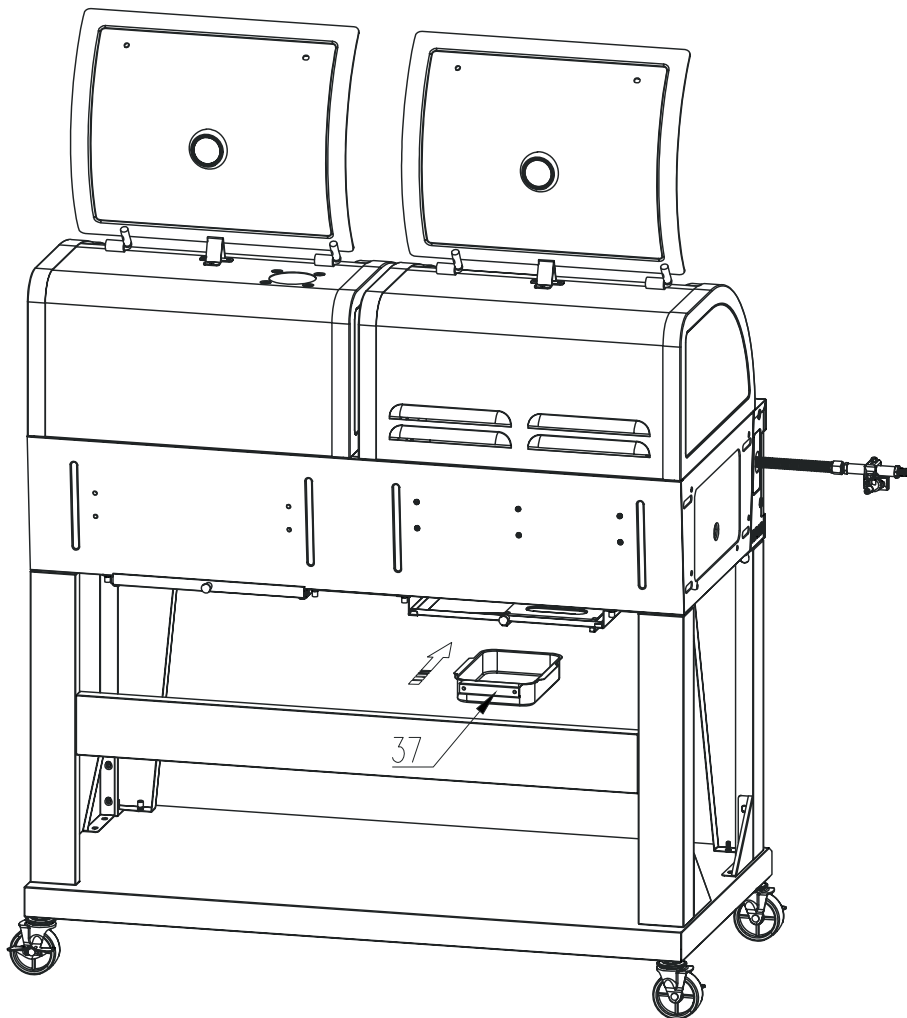


B:
8x 

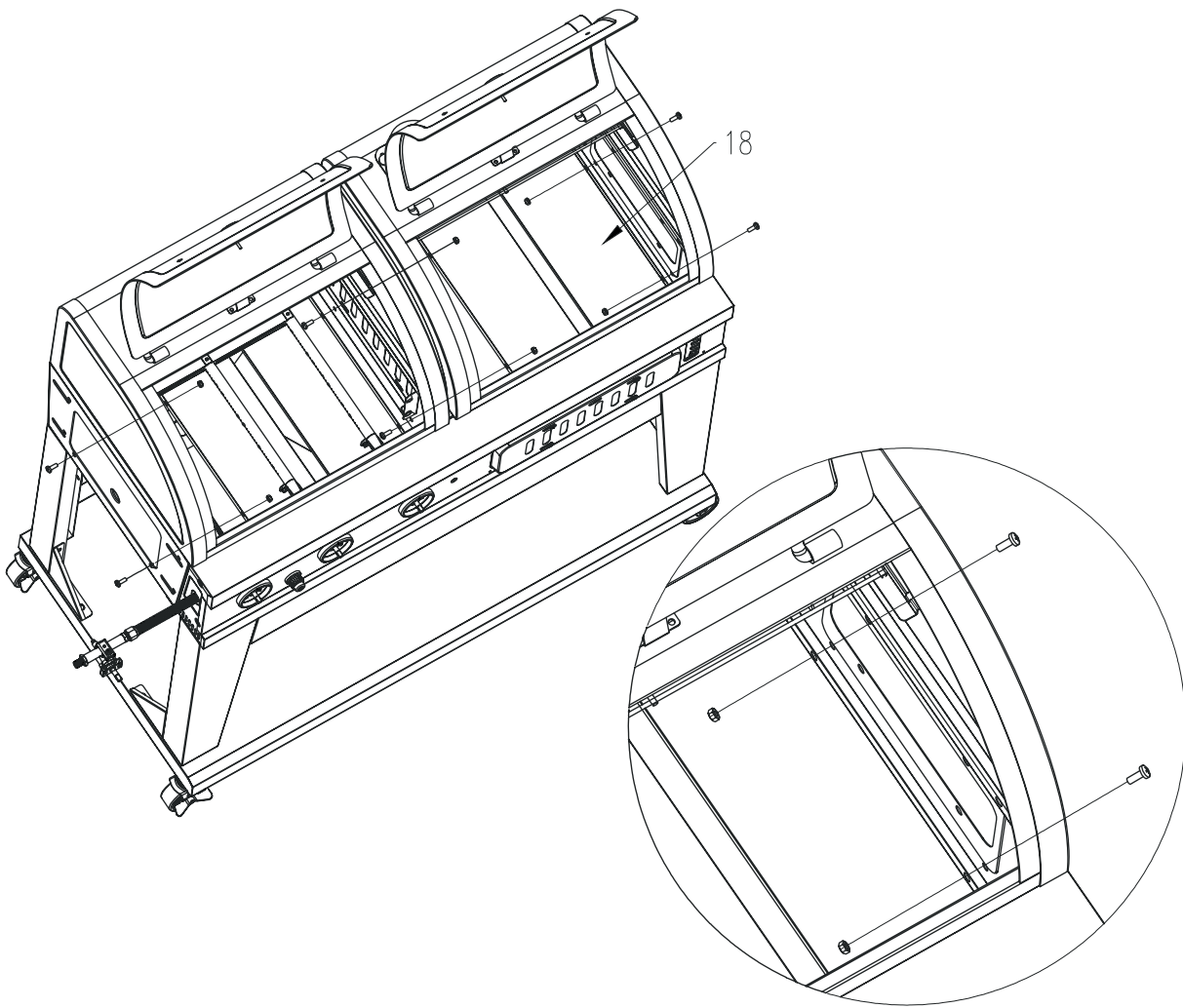
8





9



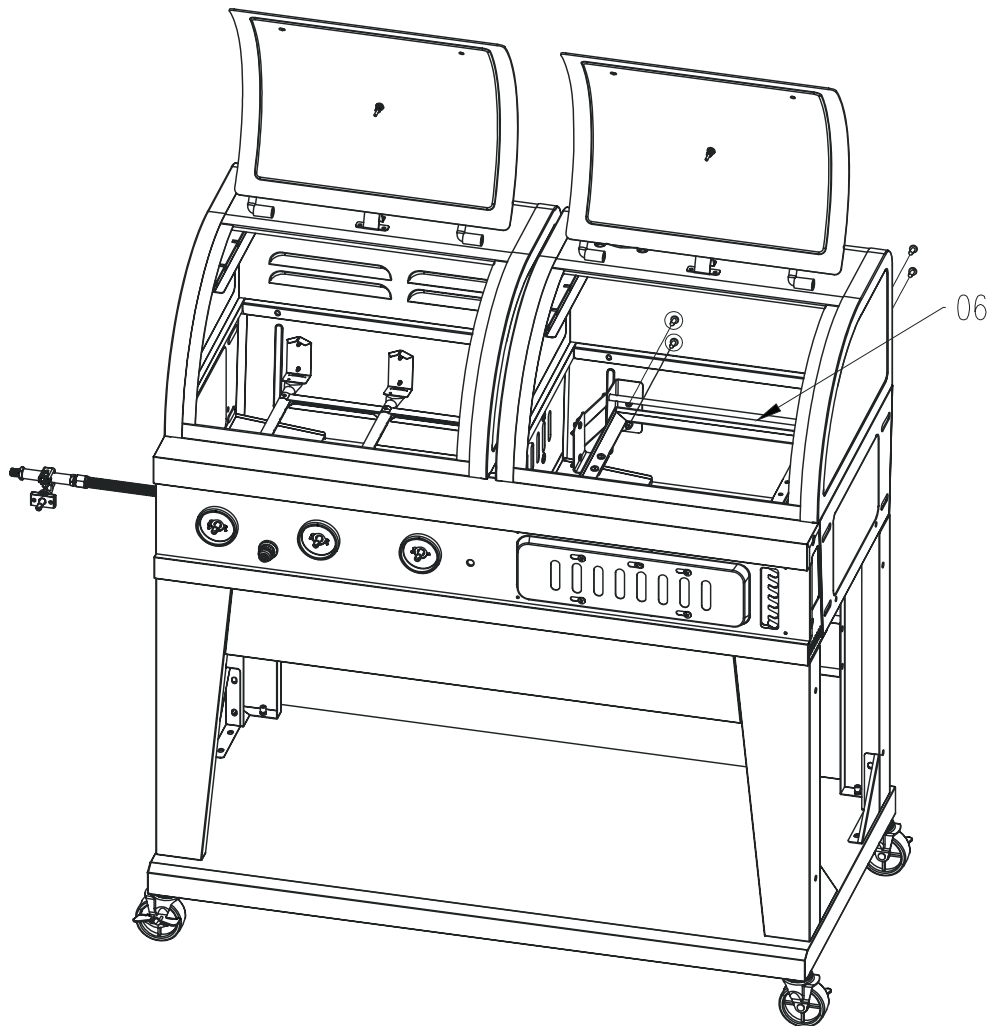
10



B: 
6x

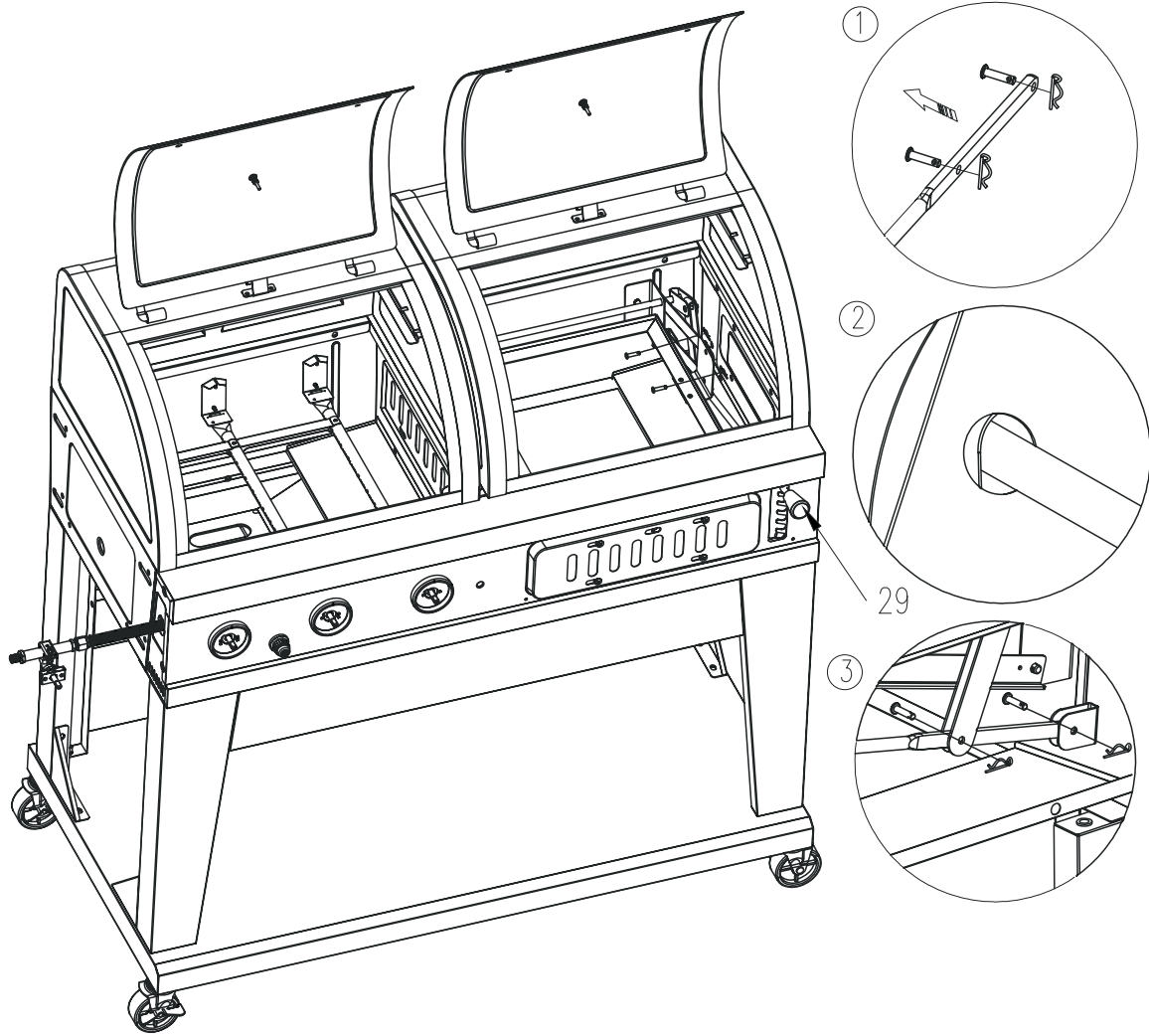
D: 
6x

11

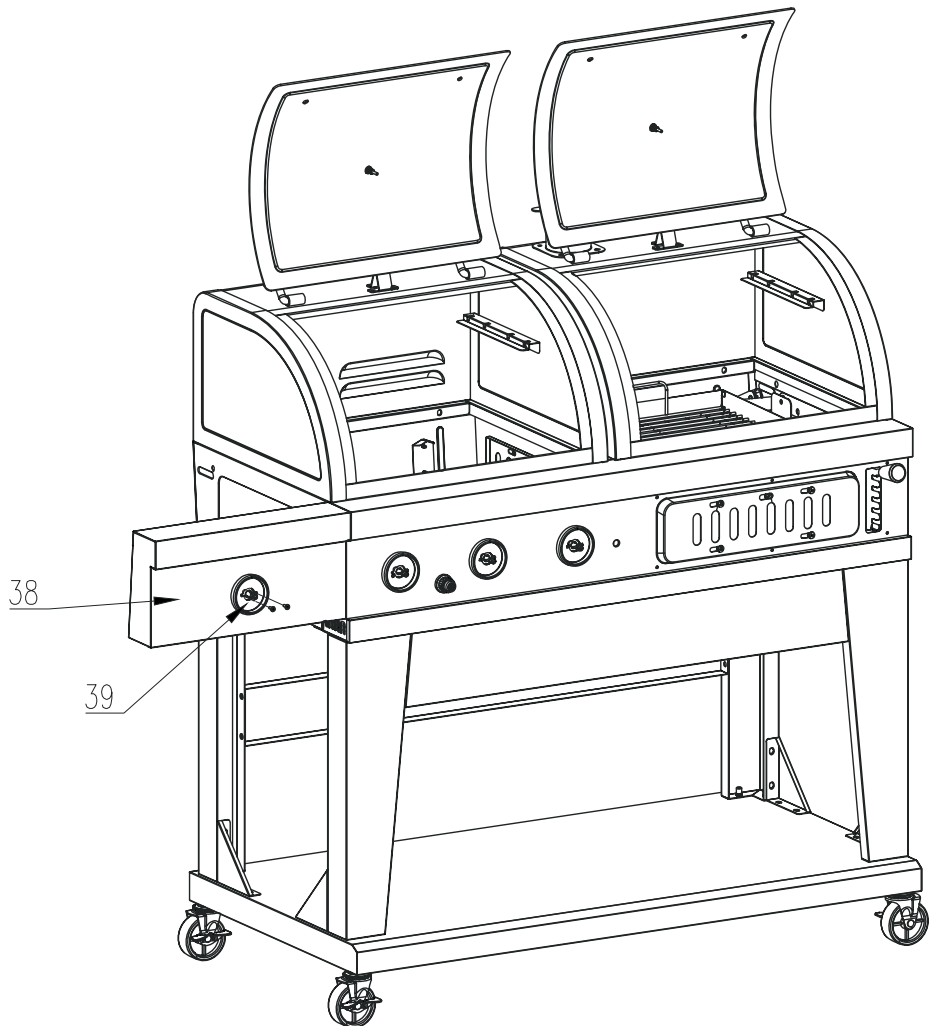


B: 
4x


12

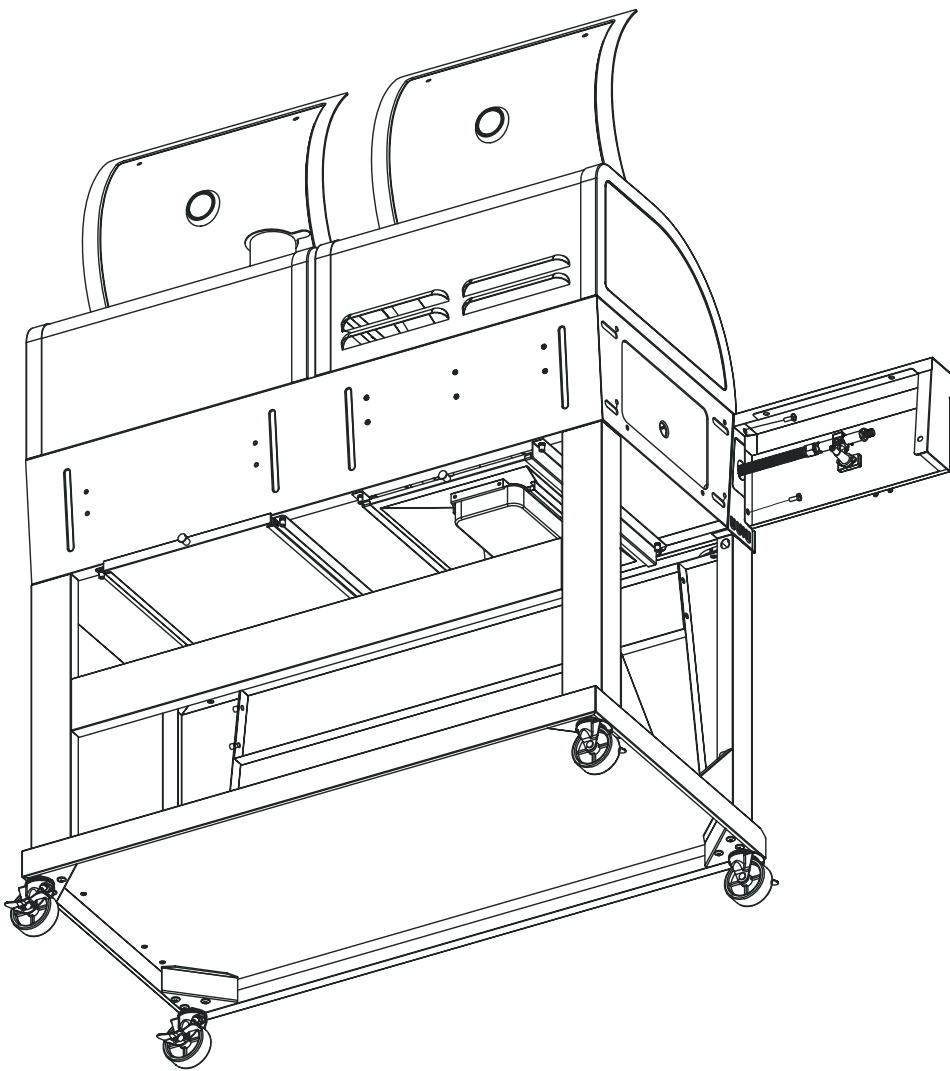



13



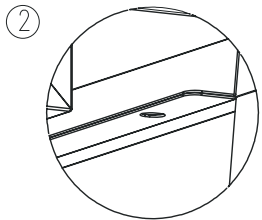
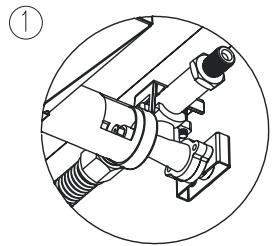
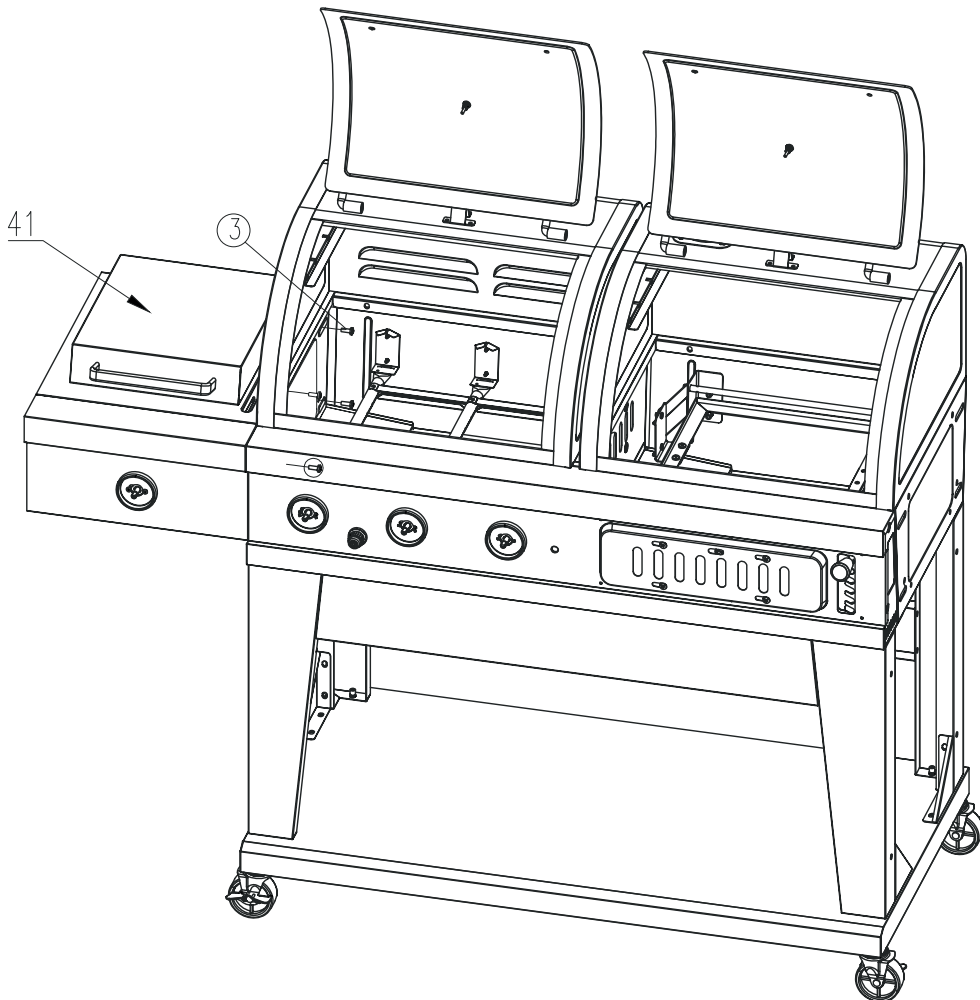
14

C: 
2x



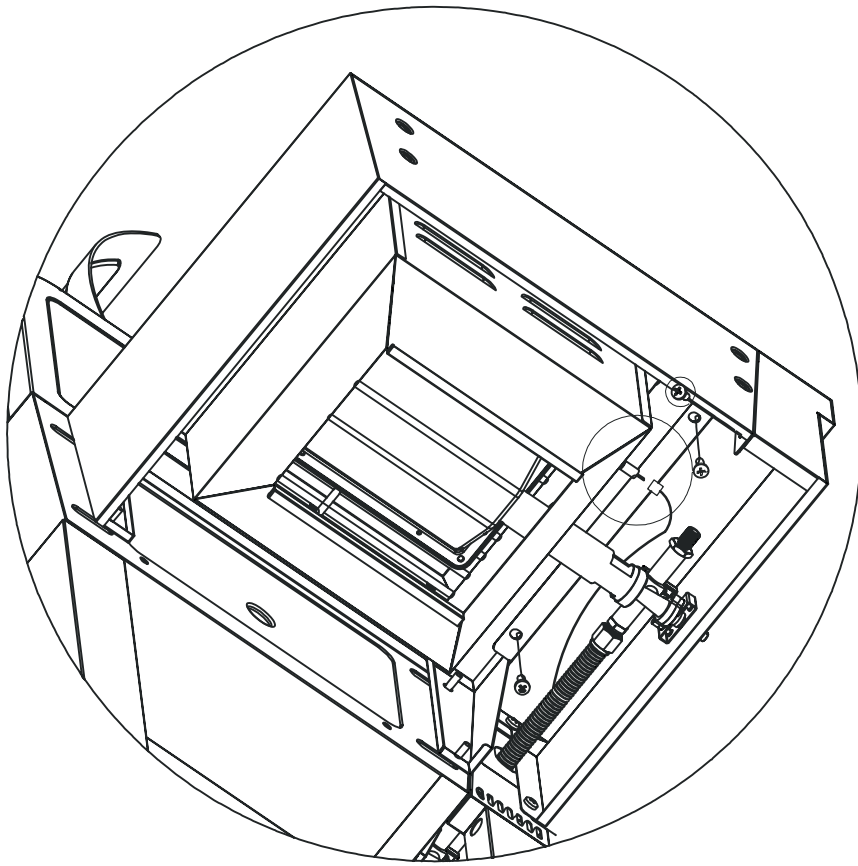
B:
2x 


15



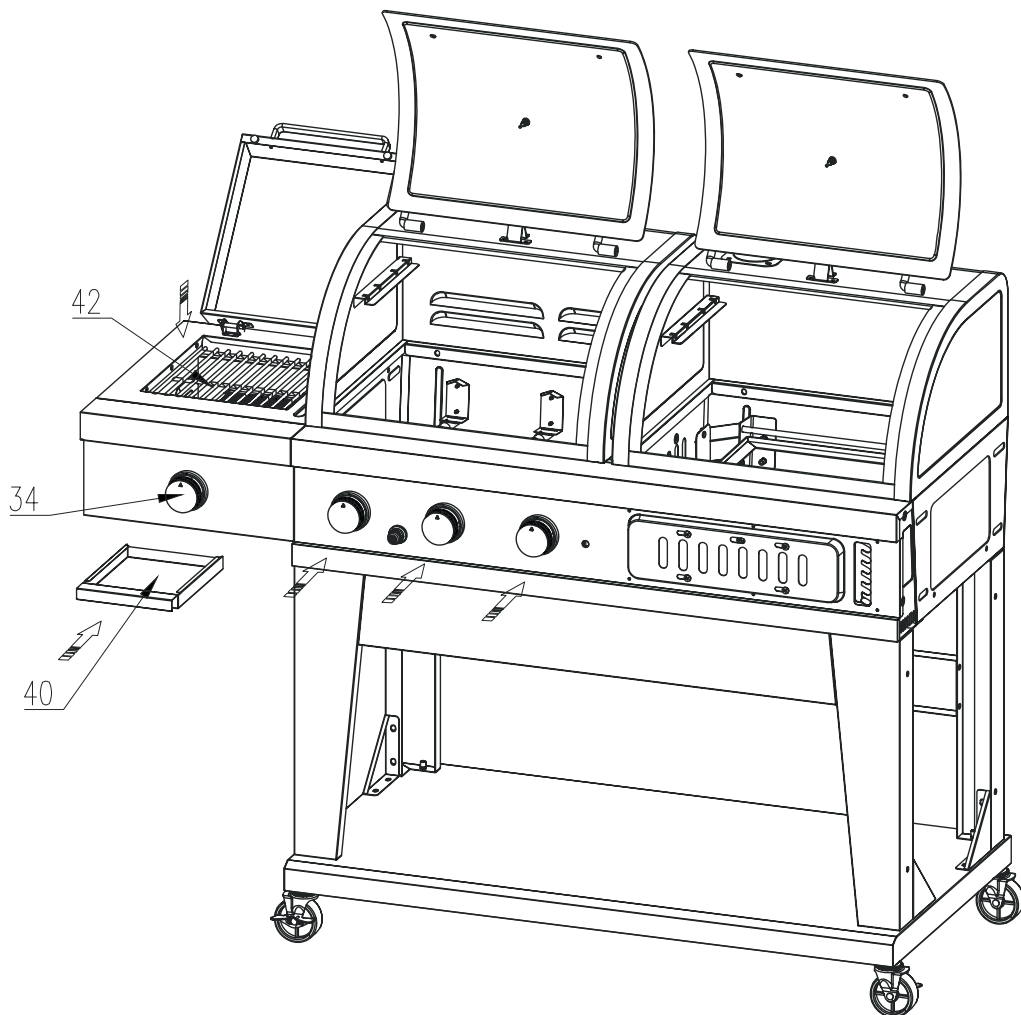
B:
4x 

16

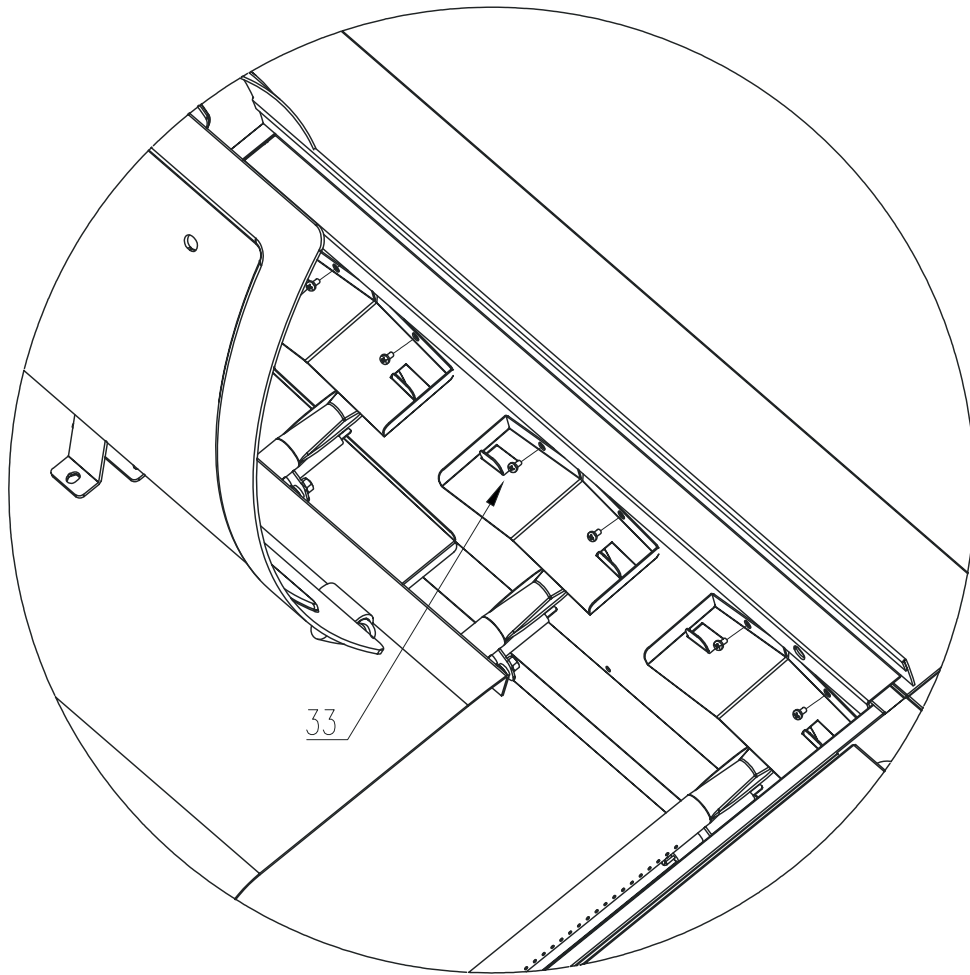


B:
3x 

17

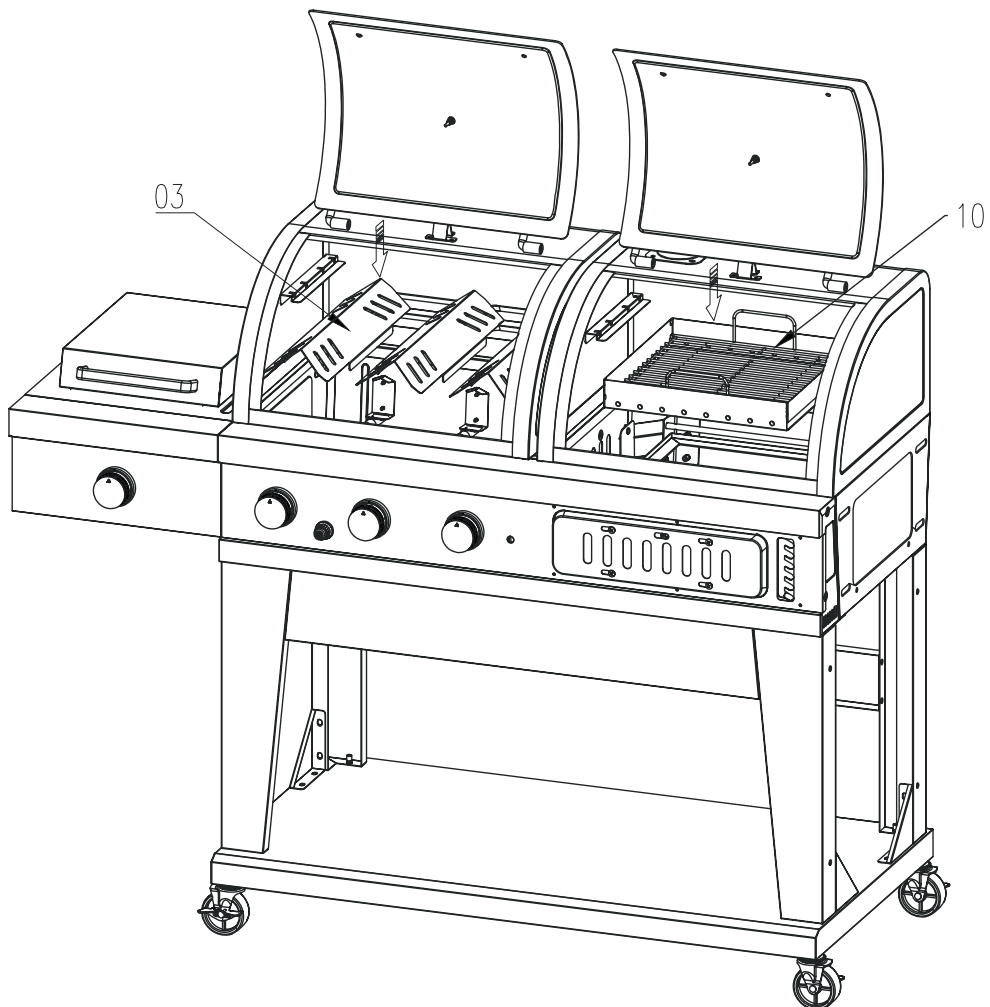


18

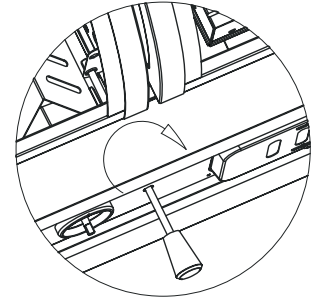
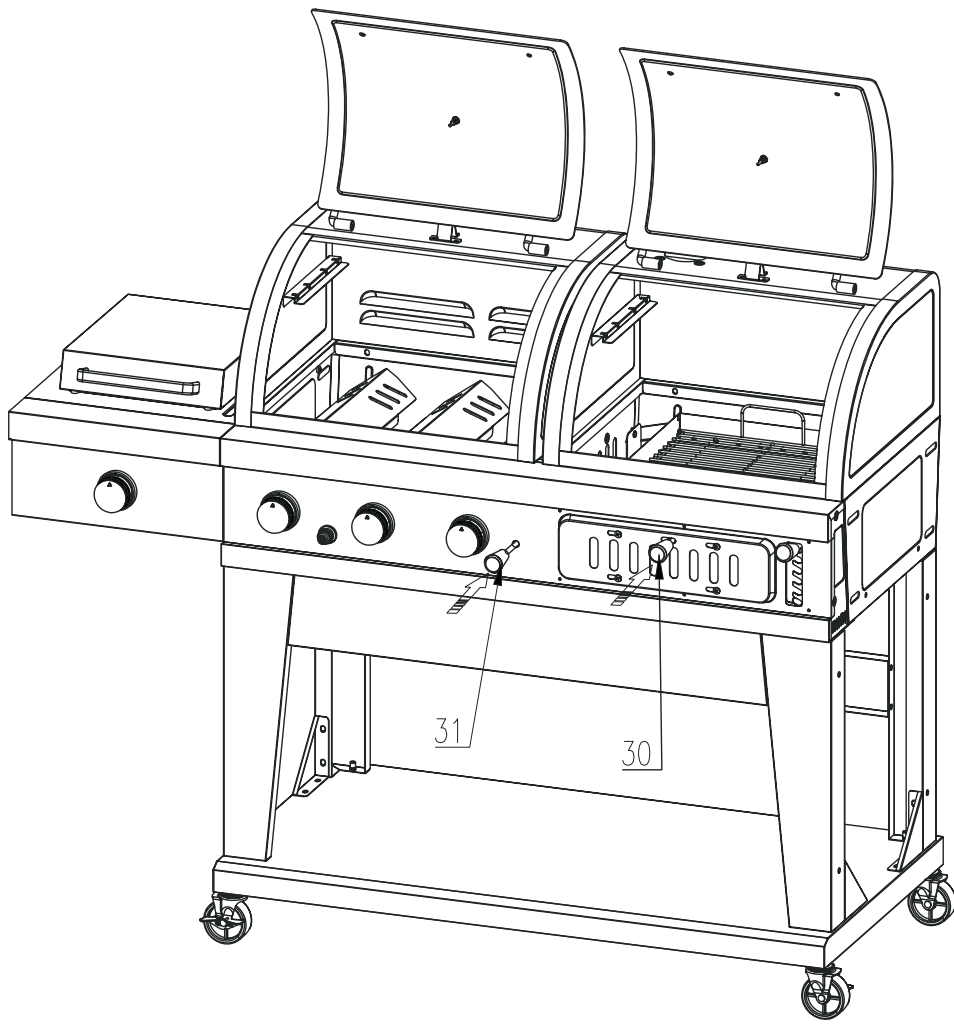


C: 
6x

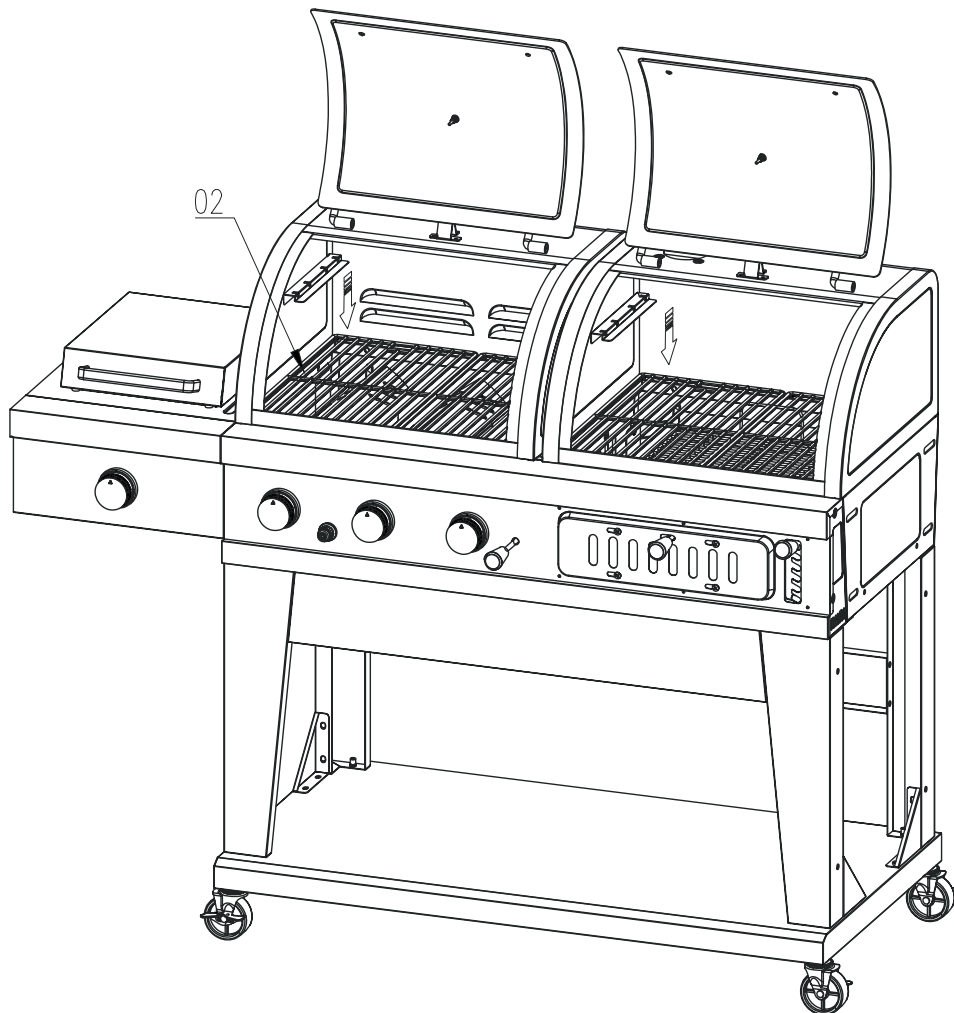
19



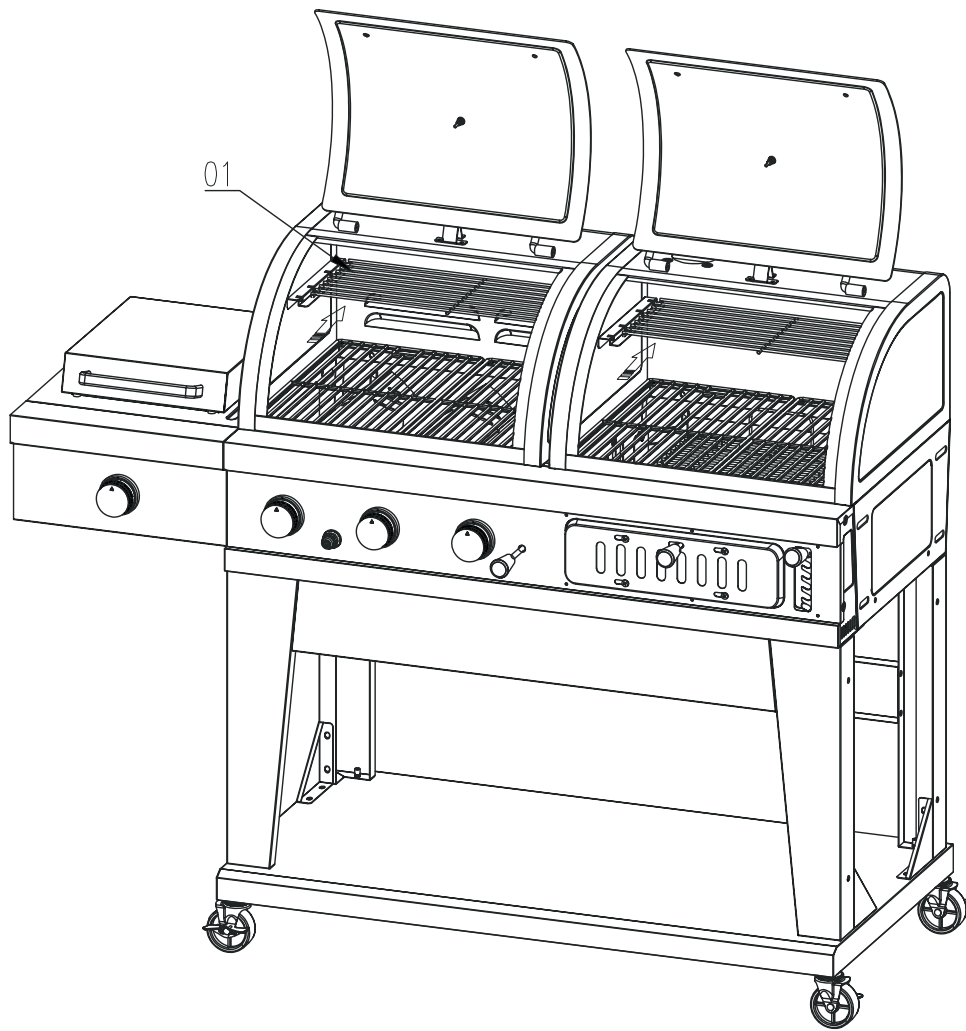
20



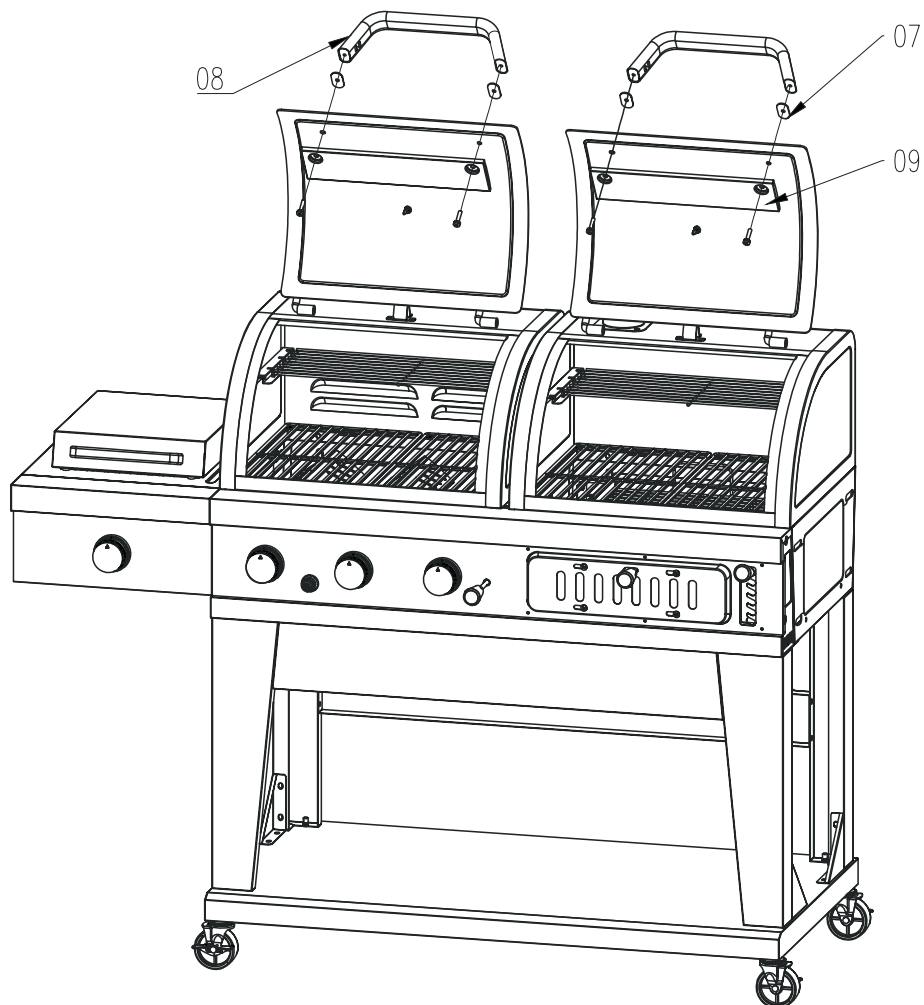
21



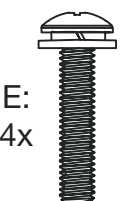
22

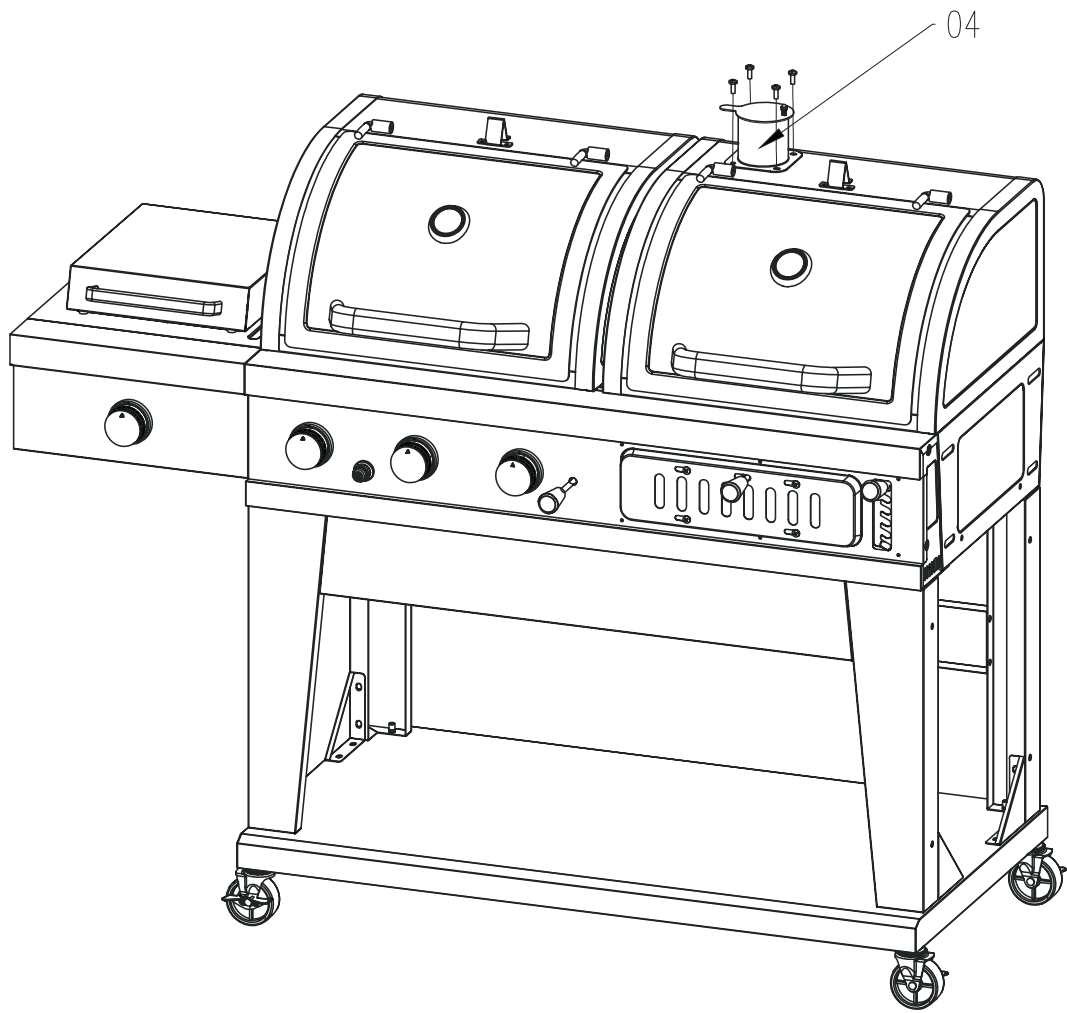


23



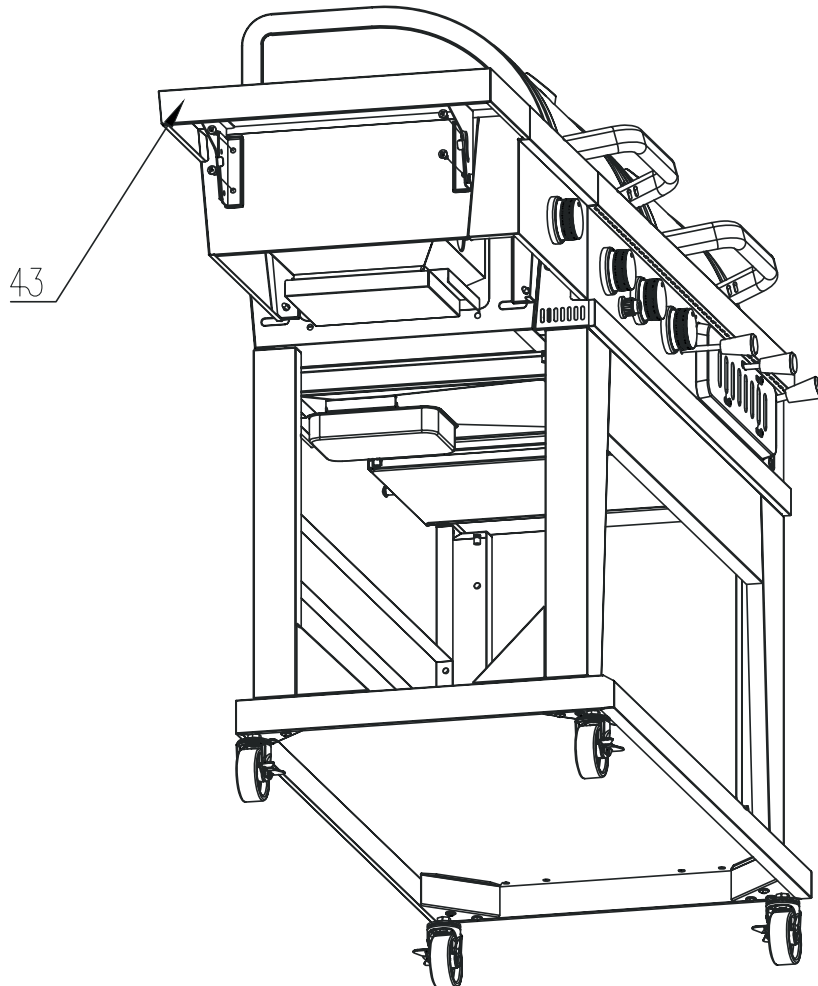
24





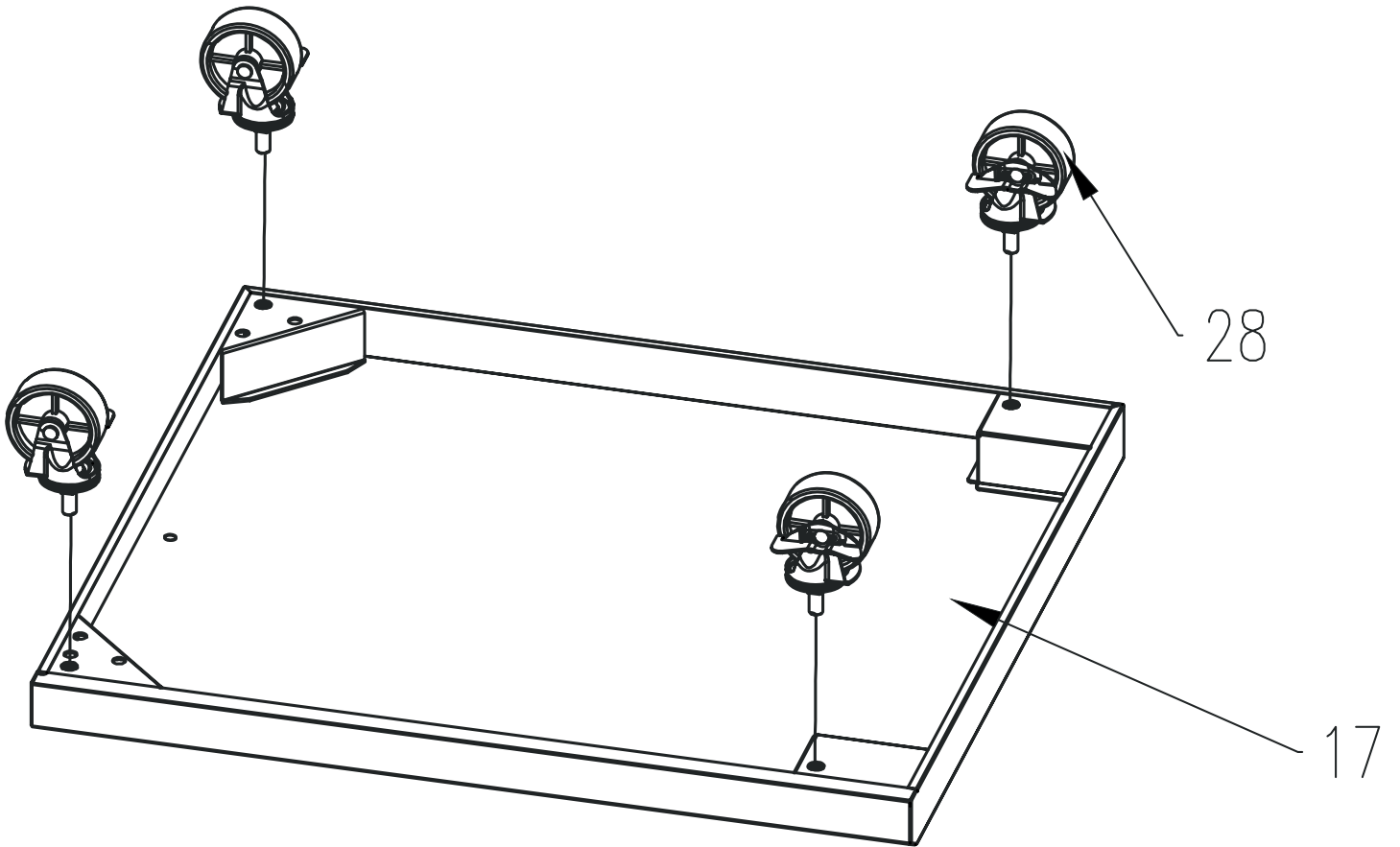
B:
4x 

25

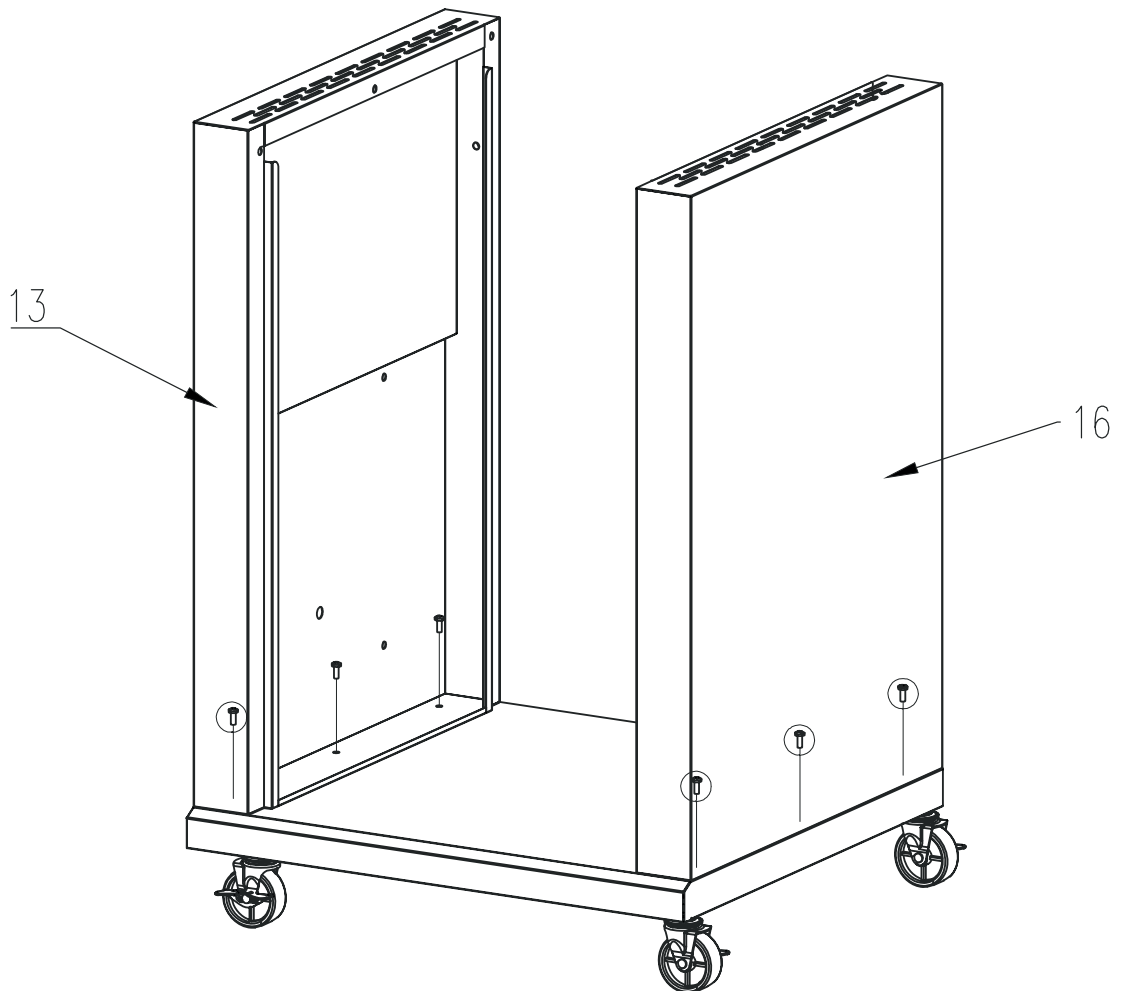


B:
4x 

26

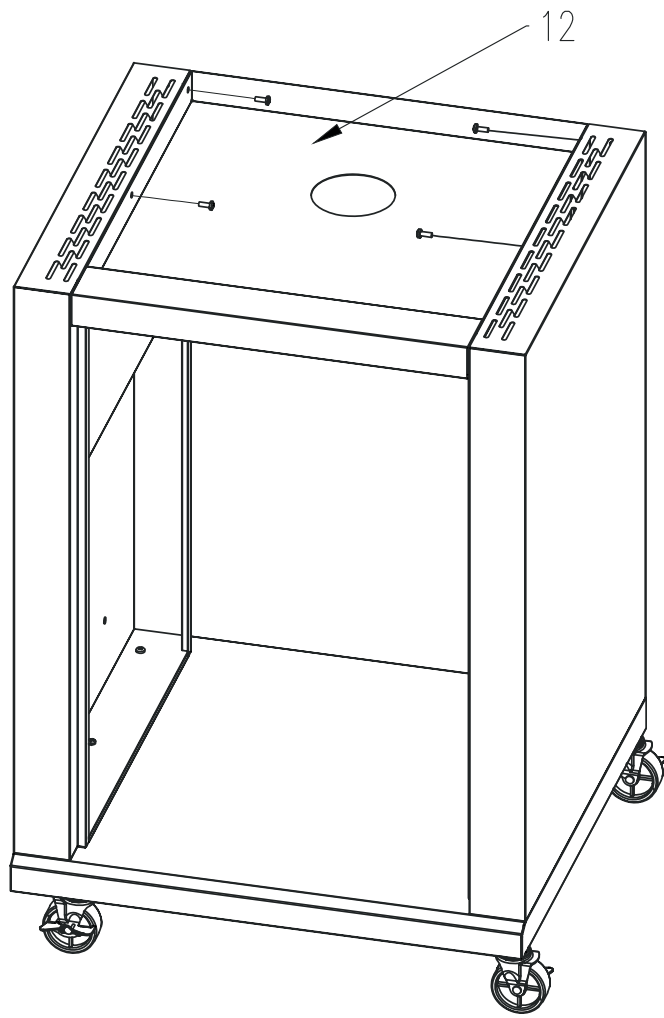


27



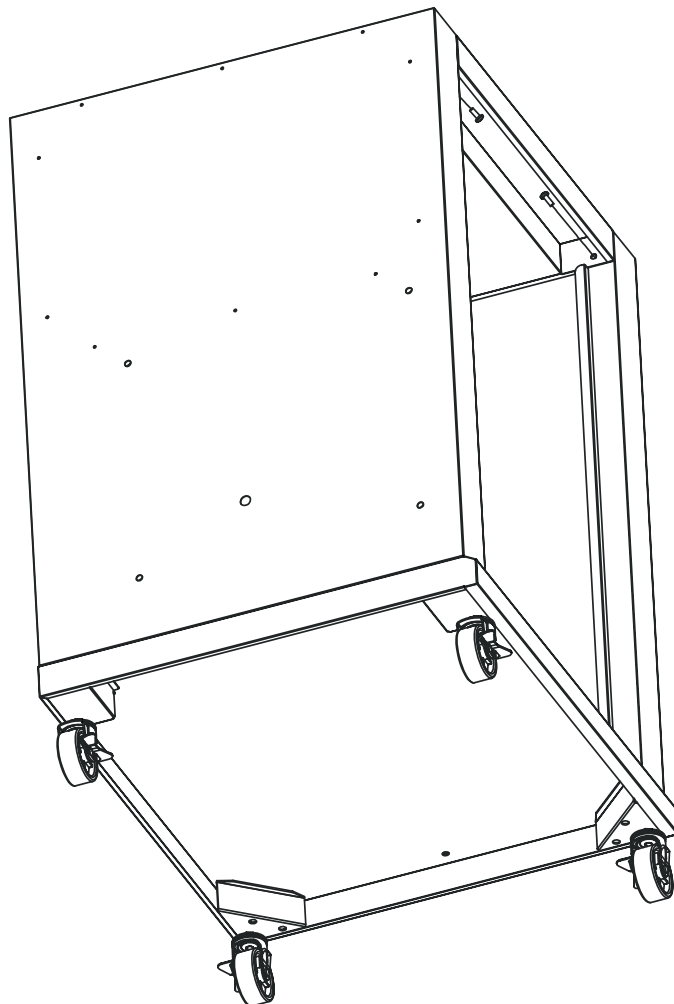
28


B:
6x 



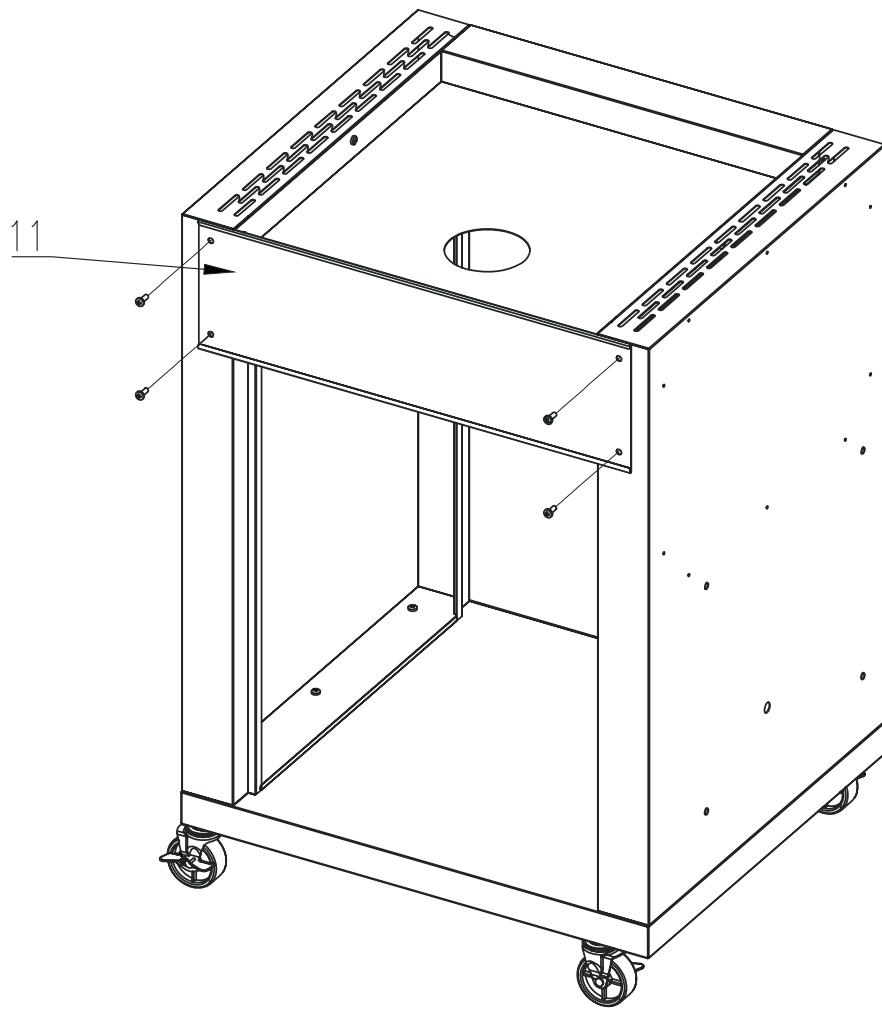
B:
4x 

29



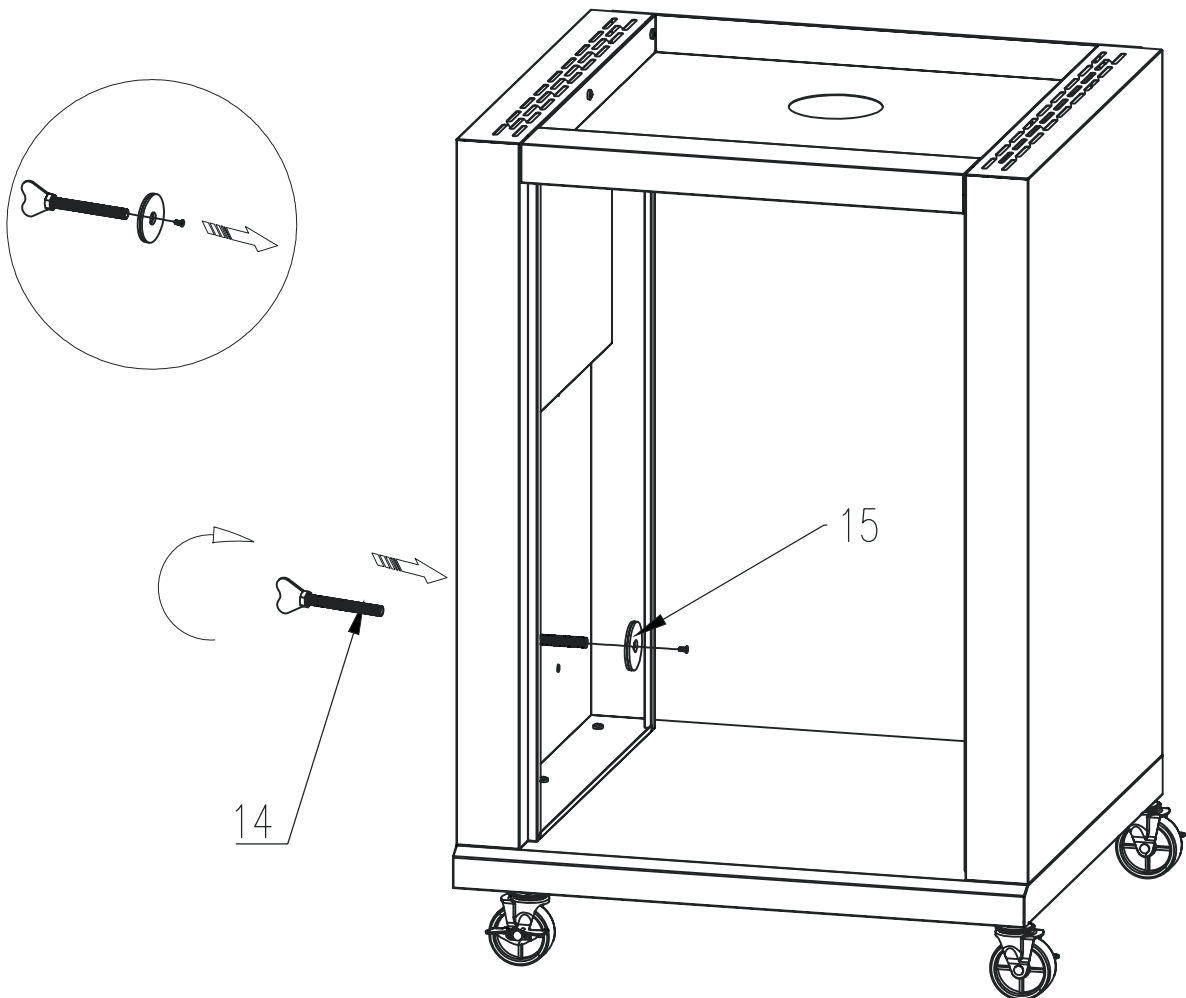
B:
2x 

30

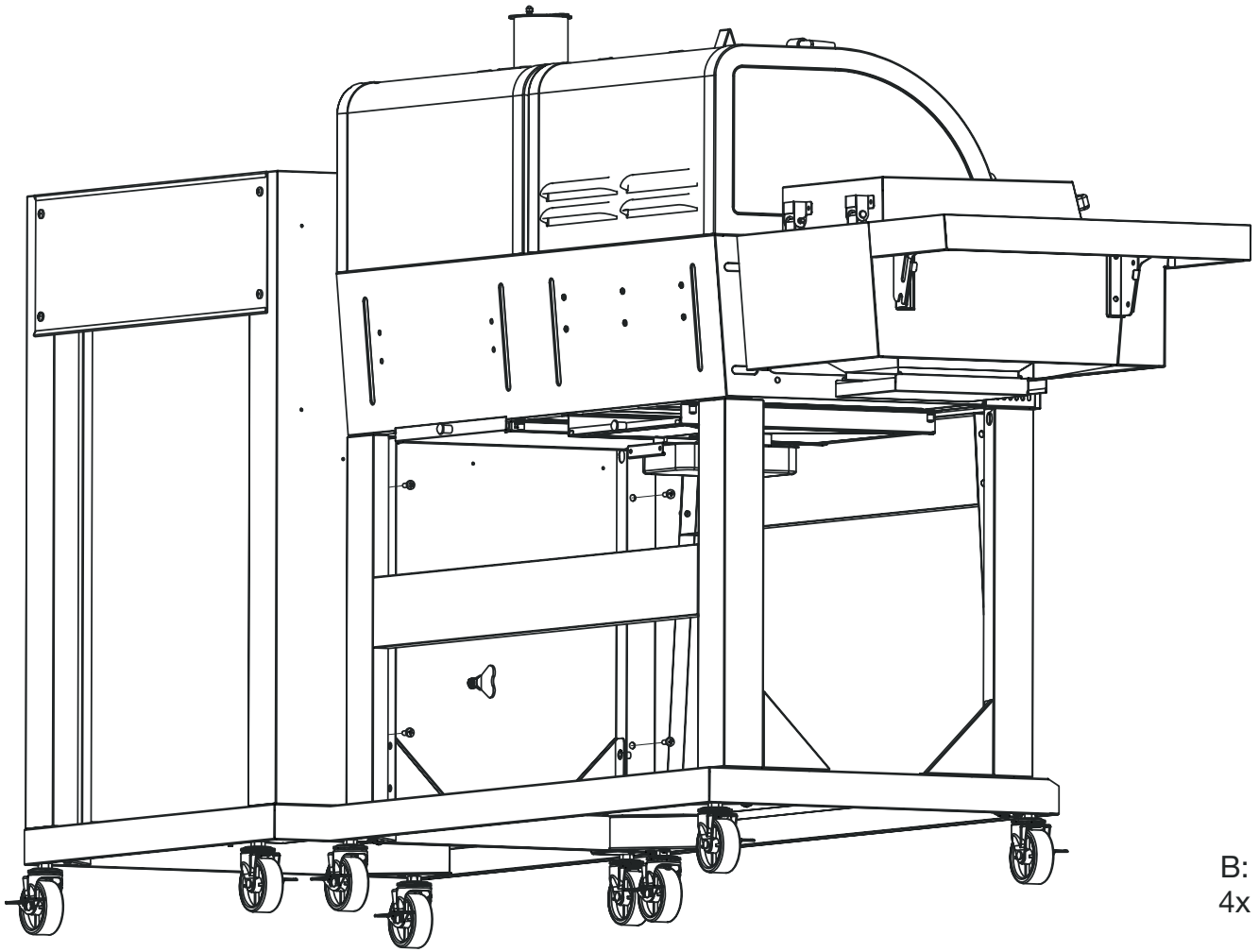


B:
4x

31



32



33

B:
4x 

9. Vor jeder Inbetriebnahme



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Druckminderer und Schlauch regelmäßig auf Lecks prüfen!



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Verschlissene Gasschläuche unbedingt austauschen!

Der Grill darf nur in Betrieb genommen werden, wenn

- ein nach EN 16129:2013-08 zertifizierter und einwandfreier Gasdruckminderer montiert ist
- ein einwandfreier/unverschlissener flexibler Gasschlauch (max. 150 cm; Anschluss G 1/4") montiert ist
- der Gasschlauch knickfrei und ohne Kontakt zu anderen Komponenten geführt ist

Falls einer dieser Punkte nicht erfüllt ist, müssen Sie von einem Betrieb absehen. Gasdruckminderer und Gasschläuche erhalten Sie im Fachhandel oder bei einem Gaslieferanten. Beachten Sie, dass Sie den Gasschlauch austauschen müssen, wenn dies nationale Bestimmungen und/oder die auf dem Gasschlauch angegebene Gültigkeitsdauer erfordern.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Gasflasche nicht bei Temperaturen von über 50° C aufbewahren.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Gasflasche fern von Feuer oder brennbaren Stoffen aufbewahren.

Der Grill darf außerdem nur in Betrieb genommen werden, wenn

- Sie eine unbeschädigte Gasflasche verwenden können
- die Gasflasche der vorgeschriebenen Spezifikation entspricht (Füllmenge 5, 8 oder 11 kg)
- die Gasflasche über ein Schutzventil verfügt

Beachten Sie mögliche nationale Abweichungen in Ihrem Land oder Ihrer Region! Möglicherweise gelten in Ihrem Land oder in Ihrer Region andere oder neuere Bestimmungen als hier aufgeführt.

10. Anschließen der Gasflasche

Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil geschlossen ist (ggf. im UZS drehen, um zu schließen).

Stellen Sie sicher, dass das korrekte Außengewinde vorhanden ist.

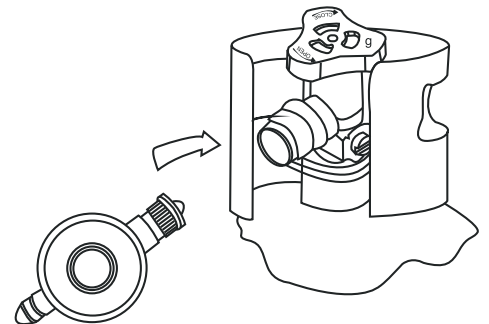
Stellen Sie sicher, dass alle Brenner abgeschaltet sind.

Prüfen Sie Ventilanschluss und Regler auf Schäden und Verschmutzung; ggf. reinigen.

Prüfen Sie den Schlauch auf Schäden oder Verstopfungen; ggf. austauschen.

Stellen Sie sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden (auch beim Tausch der Gasflasche).

1. Um den Druckminderer mit dem Ventil zu verbinden, drehen Sie die Überwurfmutter gegen den UZS. Verwenden Sie hierzu Ihre Hand, da hartes Werkzeug die Überwurfmutter leicht beschädigen kann. Achten Sie auch auf eine vollständige Arretierung der Sicherungsschelle(n).
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehung gegen den UZS). Tragen Sie nun (vor dem Zünden des Grills) eine Seifenlösung auf den Anschlüssen auf, um etwaige Lecks erkennen zu können.



11. Dichtigkeitsprüfung

Obwohl alle Gasanschlüsse am Grill vor der Auslieferung auf deren Dichtigkeit geprüft werden, kann es dennoch vorkommen, dass Undichtigkeiten bestehen (z. B. aufgrund von Schäden bei Verpackung oder Transport). Es ist daher erforderlich, dass Sie vor der ersten Inbetriebnahme und danach in regelmäßigen Abständen eine vollständige Dichtigkeitsprüfung vornehmen. Ebenso ist die Prüfung immer erforderlich, wenn Sie Gasgeruch feststellen sollten.

Rauchen Sie nicht während der Prüfung.

Die Prüfung muss im Freien erfolgen sowie fern von Zündquellen, wie z. B. Elektrogeräten oder offenen Flammen und Funkenflug.

Alle Flammen müssen erloschen und die Brenner abgeschaltet sein.

Bereiten Sie eine leichte Seifenlösung vor (Seife und lauwarmes Wasser).

Nehmen Sie alle Verbindungen der Anschlüsse ordnungsgemäß vor.

1. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehen gegen den UZS) vollständig. Sollte jetzt ein pfeifender Ton zu hören sein, schließen Sie das Ventil sofort wieder, da höchstwahrscheinlich ein Schaden der Anschlüsse vorliegt. Verständigen Sie die Feuerwehr und ggf. einen Techniker für Gassysteme.
2. Überprüfen Sie jede Stelle des gesamten Gasleitungssystems von der Flasche bis zu den Brennern durch Auftragen von etwas Seifenlösung.
3. Bei Blasenbildung liegt eine Undichtigkeit vor. Schließen Sie das Gasflaschenventil (Drehen im UZS) und prüfen Sie, ob die Undichtigkeit behoben werden kann (z. B. ein Anschluss ist nicht vollständig geschlossen und muss lediglich nachgezogen werden). Prüfen Sie die Stelle nun erneut.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Die Prüfung auf Lecks muss sehr gewissenhaft erfolgen. Werden Lecks übersehen, kann es im Betrieb zu unkontrollierbaren Bränden kommen und ernsthafte Personen- oder Sachschäden können die Folge sein.

12. Platzierung und Lagerung des Gerätes

Der Grill muss so platziert werden, dass:

- Kinder und Haustiere nicht in Kontakt damit kommen können
- Dieser nicht in bzw. unmittelbar an Gängen, Wegen, stark frequentierten Bereichen steht
- Dieser keiner zu starken Witterung ausgesetzt ist (z. B. starke Winde, Schnee)
- In der unmittelbaren Umgebung nicht die Gefahr besteht, zu stolpern oder zu stürzen
- Dieser auf einer nicht brennbaren, ebenen, festen, stabilen, rutschsicheren Fläche steht
- Keine baulichen Strukturen in der Nähe (Umkreis ca. 3 Meter) sind
- Sie diesen zu jedem Zeitpunkt während des Betriebs genau überwachen können
- der Gasschlauch nach dem Anschließen nicht verdreht wird; der Gasanschluss befindet sich links am Gerät, sodass Sie die Gasflasche auch links vom Gerät aufstellen sollten

Die Lagerung des Grills erfordert, dass dieser:

- vollständig abgekühlt und (ggf.) abgetrocknet ist
- gereinigt wurde
- von der Gasflasche getrennt/separat gelagert wird

Beachten Sie, dass eine Lagerung des Grills in (gänzlich) geschlossenen Räumen und in Außenbereichen unzulässig ist.

13. Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Reinigen Sie den Grillrost gründlich mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm o.ä.
- Bestreichen Sie alle Oberflächen des Grills mit etwas Speiseöl.
- Schichten Sie in der Kohlenwanne des Holzkohlegrill eine kleinere Menge an Holzkohlen auf.
- Entzünden Sie die Feuer (siehe nachfolgender Absatz) und schließen Sie den Deckel.

- Entzünden Sie die Brenner des Gasgrills (siehe nachfolgender Abschnitt), stellen Sie mittlere Leistung ein und schließen Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Feuer min. 30 Minuten lang bei mäßiger Hitze von ca. 150°C brennen.
- Bestreichen Sie auch die Grillroste mit etwas Speiseöl und setzen Sie diese bei ca. 150°C ein.



VORSICHT! Starke Rauchentwicklung!

Achten Sie darauf, dass Sie bei diesem Arbeitsschritt keine z. B. Nachbarn belästigen. Halten Sie sich selbst und andere vom auftretenden Rauch fern.

Das Einbrennen des Grills kann auch nach Wunsch wiederholt werden. Bei einer z. B. jährlichen Durchführung kann die Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit des Grills positiv beeinflusst werden.

Anzünden eines Feuers (Holzkohlegrill):

- Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, Benzin o.ä. (Verbrennungs-/Sachschädengefahr!)
- Schichten Sie die Kohlen zu einem pyramidenförmigen Haufen auf (die Kohlen müssen der Norm EN 1860-2 entsprechen)
- Tragen Sie eine geeignete Anzündhilfe auf (diese muss der Norm EN 1860-3 entsprechen).
- Lassen Sie die Anzündhilfe kurz einwirken (ca. 1 Minute) und entzünden Sie diese.
- Nach ca. 30 Minuten sollte sich eine helle Ascheschicht auf den Kohlen gebildet haben. Verteilen Sie nun die Kohlen gleichmäßig in der Kohlenwanne. Erst jetzt können Sie sicher Speisen auf dem Grill garen!
- Fetten Sie den Grillrost leicht ein und setzen Sie diesen in den Grill ein.

Zünden der Brenner (Gasgrill und Infrarotbrenner):

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Brennerregler auf die Stellung OFF.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehen gegen den UZS).
3. Drehen Sie einen Regler gegen den UZS zur Position MAX.
4. Drücken und halten Sie den Zündknopf bis der Brenner zündet.
5. Stellen Sie nun mittels des Drehreglers die gewünschte Brennerleistung ein.
6. Bei Bedarf den zweiten Brenner durch Wiederholen der Schritte 3 und 4 zünden.

Grilltipps:

- Der Garzustand von Fleisch (z. B. durchgebraten, medium) wird auch durch die Fleischstärke beeinflusst. Ein sehr dünnes Stück Fleisch wird somit sehr viel schneller eine bestimmte Temperatur erreichen, als es den Anschein haben mag - bei einem sehr dicken Fleisch gilt das Gegenteil. Dies ist analog auf alle Arten von Speisen anwendbar.
- Im Allgemeinen erfordern Speisen mit langer Garzeit eine niedrigere Hitze (= niedrigere Brennerleistung), während Speisen mit kurzer Garzeit auch auf starker Flamme zubereitet werden können.
- Verwenden Sie Spachtel oder eine Grillzange. Bei Verwendung von Gabeln, Spießen etc. wird das Gargut „verletzt“ und es treten Säfte aus, wodurch die Speisen austrocknen.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch nicht vor dem Garvorgang (oder, falls aus geschmacklichen Gründen erforderlich, so wenig und kurz vor Grillbeginn wie möglich). Salz entzieht dem Fleisch/Fisch Wasser und macht diese zusätzlich zäh; Pfeffer verbrennt bei höheren Temperaturen und hinterlässt einen unangenehmen Geschmack.
- Eine gute Faustregel, um den Garfortschritt von Fleisch oder Fisch festzustellen, ist es, die Oberseite des Gargutes zu beobachten: Treten Säfte aus, hat die Hitze das Gargut zu etwa 2/3 durchdrungen.
- Beim Grillen von Fleisch kann es sinnvoll sein, überschüssiges, nicht benötigtes Fett vor dem Garen zu entfernen. Dies vermindert das Risiko von herab tropfendem Fett und reduziert so Verschmutzungen.

Nahrungsmittelsicherheit:

- Tauen Sie Fleisch/Fisch nicht bei Raumtemperatur oder in der Mikrowelle auf, sondern über Nacht im Kühlschrank. Die Speisen dürfen dabei nicht im Tauwasser stehen - Einwickeln mit Küchenpapier hilft.
- Waschen Sie immer nach dem Kontakt mit rohem Fleisch/Fisch Ihre Hände, verwendetes Geschirr/ Werkzeug und den Arbeitsbereich mit Seife und heißem Wasser.
- Trennen Sie strikt rohes/n Fleisch/Fisch von anderen Lebensmittel (Kontaminationsgefahr!). Garen Sie Ihre Speisen immer mindestens bis zur allgemein empfohlenen Kerntemperatur oder, falls abweichend, bis zur Empfehlung des Verkäufers. Orientieren Sie sich dabei am jeweils höheren Wert.
- Richtwerte zu sicheren Kerntemperaturen verschiedener Fleisch/Fischprodukte lauten wie folgt:
 - > Schwein ca. 75°C (Lachs-, Schinkenteile vereinzelt auch ab 65°C)
 - > Rind ca. 55°C (vereinzelt ab 80-85°C, wie z. B. Brust)
 - > Kalb ca. 70°C
 - > Lamm ca. 75°C
 - > Geflügel ca. 80°C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Metzger beraten lassen!)
 - > Fisch ca. 60°C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Fischhändler beraten lassen!)



VORSICHT! Missachtung der Grundsätze guter Küchenhygiene kann zu Lebensmittelvergiftung oder anderen Krankheitsbildern führen. Auch die Infektion mit gesundheitsschädlichen Erregern aus den Speisen ist bei ungenügender Garzeit möglich.

14. Pflege und Reinigung

Es wird empfohlen, den Grill nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies erhöht dessen Lebensdauer erheblich.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr!
Nach dem Gebrauch den Grill vollständig abkühlen lassen.



GEFAHR! Gesundheitsgefahr!
Der Grill steht in Kontakt zu Lebensmitteln - keine chemischen Reiniger!

Reinigen der Brenner:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Grill.
2. Nehmen Sie den Gasverteiler ab.
3. Begutachten Sie mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der Brenner.
4. Befreien Sie mit einem Draht die Öffnungen an den Enden der Brenner und die Ventildüsen von Verschmutzungen. Reinigen Sie zudem die Außenseite der Brenner mit einer Stahlbürste.

Reinigen der Roste:

Mit einer geeigneten Bürste groben Schmutz entfernen. Anschließend mit einer Bürste oder Schwamm und reichlich Wasser abspülen und sehr gut abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen und keine Seife o. ä. verwenden, da dies die (gusseisernen) Roste dauerhaft unbrauchbar machen kann!

Reinigen der Oberflächen:

Oberflächen mit einem feuchten (klares Wasser) Tuch abwischen. Optional kann auch eine dünne Schicht Speiseöl, z. B. mit etwas Küchenpapier, auf den Oberflächen aufgetragen werden.

Spinnen und Insekten:

Ihr Grill wird, wie alle Gegenstände im Freien, ein Ziel für Spinnen und Insekten werden. Diese nisten sich vorwiegend im Bereich des Brennerrohres ein, wodurch der Gasfluss gestört oder blockiert wird. In der Folge könnte Gas auf unerwünschtem Wege aus dem Leitungssystem entweichen, v. a. aus den Brennerluftöffnungen, und einen Brand hinter dem Bedienfeld verursachen. Im Ernstfall könnten Sie somit auch nicht mehr die Brenner steuern.

Achten Sie beim Überprüfen der Brenner daher immer auch sorgfältig auf Spinnen-/Insektenbefall.



ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden!

Verstopfte oder blockierte Brenner sorgen für einen schlechten Gasfluss und eine schlechte Verbrennung mit höherem Gasverbrauch. Auch kann verstärkter Verschleiß auftreten.

15. Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG(EN)
Brenner zündet/n nicht	Zünder gestört/defekt	Zünder ersetzen, reparieren
	Kabel des Zünders locker/gelöst	Korrekte Verkabelung und Kontakt mit Zünder wiederherstellen
	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	Kurzschluss am Zünder	Kabel zum Zünder auf Schäden prüfen, ggf. instandsetzen oder austauschen
Flammen gelb/orange, sowie Gasgeruch	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	unvollständige Verbrennung	Austausch des Brenners notwendig
Flammen schwach trotz Einstellung höchster Leistung	Gasfluss zu gering	Korrekte Führung des Gasschlauches ohne Knicke oder Biegungen wiederherstellen
	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	Gasdruck zu niedrig	Gasflaschenventil vollständig öffnen, Gasflasche prüfen, Füllstand der Gasflasche prüfen
Stichflammen	Herabtropfendes Fett	Überschüssiges Fett vor dem Garvorgang abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Temperatur reduzieren
	Fett in Auffangschale verbrennt	Auffangschale entleeren/ reinigen
Flammenabriss	Zu starker Wind	Windgeschützteren Bereich aufsuchen, Grill drehen
Flammenrückschlag	Brenneranschluss blockiert	Brenneranschluss freilegen oder reinigen
Gas entweicht an bzw. im Bereich der Gasflasche	Anschlussfehler Druckminderer, Anschluss Druckminderer lose, Dichtung defekt/verschlissen	(Gasventil schließen) Druckminderer abnehmen, Zustand der Dichtung prüfen, ggf. austauschen. Druckminderer sorgfältig anschließen, auf korrekten Verschluss achten
Flammen springen nicht auf andere Brenner über	Verteiler blockiert (meistens durch Speisereste oder Fettrückstände)	Verteilerrohr reinigen und ausbürsten

16. Umwelt und Entsorgung



Diese Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und ist recyclebar.
Die Entsorgung kann bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle erfolgen.



Entsorgen Sie den Grill auf keinen Fall im normalen Hausmüll! Die Entsorgung darf nur bei zugelassenen Entsorgungsbetrieben oder einer Entsorgungseinrichtung Ihrer Kommune erfolgen. Beachten Sie alle geltenden Vorschriften, kontaktieren Sie im Zweifel hierzu Ihren örtlichen Entsorgungsträger.

17. Service

Bei Fragen und Problemen können Sie sich selbstverständlich gerne an den Service wenden. Unabhängig davon sollten Sie den Grill ca. einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen und warten lassen. Unser Servicekontakt lautet wie folgt:

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705-12

Fax: +49 (0) 9174 / 9705-10

E-Mail: kundendienst@artegruppe.de

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

18. Inverkehrbringer und Hersteller

Inverkehrbringer:

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Deutschland, E-Mail: zentrale@artegruppe.de

Hersteller Grill:

Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO.,LTD

No.7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City, Zhejiang, VR China

Hersteller Kühler:

Ningbo Hicon International Industry Co., Ltd.

South of 4th Binhai Road, Hangzhou Bay New Zone, Ningbo, Zhejiang, 315336, VR China

19. Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt alle geltenden europäischen und nationalen Richtlinien und Verordnungen. Primär ist für Gasgrills die Gasgeräteverordnung ("GAR") anwendbar. Deren Einhaltung wird durch die CE-Kennzeichnung bestätigt. Alle Erklärungen dazu sind beim Hersteller hinterlegt.



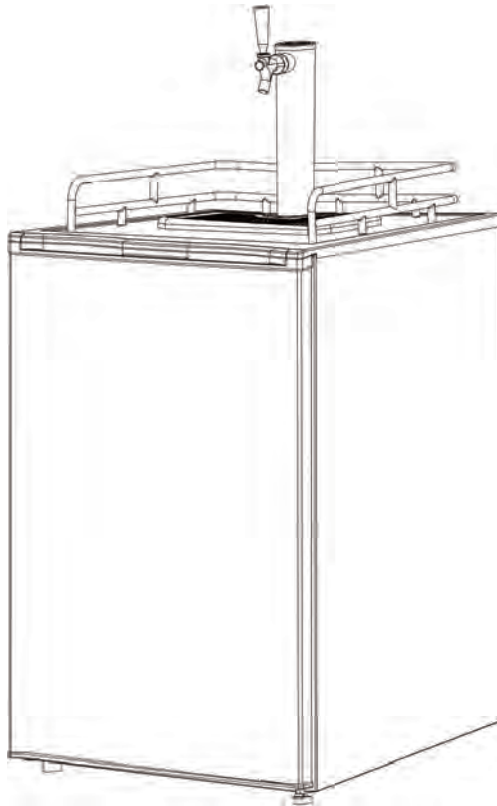
20. Gewährleistung/Garantie

Beachten Sie für Details zur Garantie die beiliegende Garantiekarte.



**Bierkühler mit
Zapfanlage
Benutzerhandbuch**

**Beer cooler
w/ tap
User's Manual**



**Nur für privaten Hausge-
brauch. Vor Nutzung das
Handbuch lesen. Bitte
Handbuch aufbewahren.**

**For Household Use Only.
Read These Instruction
before Using This Unit
Save These Instructions.**

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten

Sicherheitshinweise 4

Geräteteile 6

Standort und geeignete Fässer 8

Zusammenbau 9

Installation des CO₂-Reglers 10

Koppler mit Fass verbinden 13

Bedienung 14

Reinigung und Pflege 15

Hinweise zur Entsorgung 16

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	AY0599
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt erfüllt alle geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Es gilt vorrangig die Niederspannungsrichtlinie. Deren Einhaltung wird durch die CE-Kennzeichnung bestätigt. Alle Erklärungen dazu sind beim Hersteller hinterlegt.



SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie das Gerät nur für den genannten Zweck und halten sie sich genau an die Angaben in der Bedienungsanleitung.
- Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen alle Teile genau wie in der Anleitung beschrieben installiert werden. Halten Sie sich genau an die Installationsanleitung.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen, ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zusammenbauen, pflegen oder reinigen.
- Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen. Lassen Sie das Gerät überprüfen, ob es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Kinder könnten sich an den Verpackungsmaterialien und Altgeräten verletzen! Achten Sie bei der Entsorgung des Altgeräts darauf, dass Sie das Netzkabel abschneiden und Verriegelungen unbrauchbar machen.
- Bauen Sie das Gerät nicht in ein geschlossenes Gehäuse ein. Das Gerät muss frei stehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer oder explosiver Substanzen.
- Modifizieren Sie die Bedienelemente nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Teile fehlen oder kaputt sind.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht für kommerzielle Zwecke.
- Dieses Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden. Benutzen Sie es nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Die Tür am Gerät muss während des Betriebes geschlossen sein. Lassen Sie die Tür vor allem dann geschlossen, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Teppiche oder hitzeisolierende Flächen verlaufen. Decken Sie das Kabel nicht ab. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht im Weg liegt und tauchen sie es nicht in Wasser. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel.
- Rollen Sie das Gerät nicht über Teppiche, wenn sich ein Fass darin befindet.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Neigen Sie das Gerät beim Transport nicht mehr als 45°.

Besondere Hinweise

- Achten Sie bei der Positionierung des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile auf der Rückseite des Geräts befinden.

Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Ein längeres Öffnen der Tür des Gerätes kann zu einem deutlichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes führen.
- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.



WARNUNG

Achten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das linke Symbol, das sich auf der Rückseite oder am Kompressor des Gerätes befindet. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung von Feuerquellen fern.

Wichtige Hinweise zu CO₂-Zylindern

- CO₂-Zylinder enthalten Druckgas, das gefährlich sein kann, wenn es nicht richtig gehandhabt wird. Lesen Sie sich die Vorgangsweisen für die Installation der CO₂-Zylinder vor der Installation gut durch.

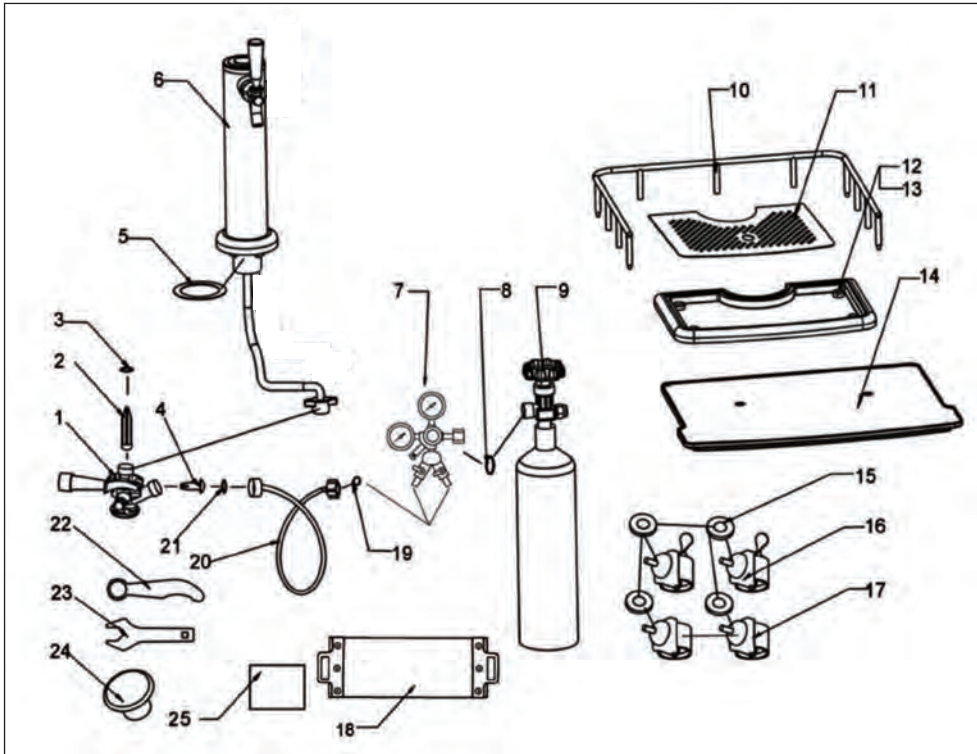


WARNUNG

Verletzungsgefahr! Verbinden Sie den CO₂-Zylinder immer mit einem Regler! Andernfalls kann es zu einer Explosion kommen, die zu einem möglichen Tod oder einer Verletzung führt, wenn das Zylinderventil geöffnet wird.

- Verbinden Sie den CO₂-Zylinder nie direkt mit dem Bierfass, sondern immer zuerst mit einem Regler.
- Beachten Sie beim Auswechseln von CO₂-Zylindern die genaue Vorgehensweise.
- Lassen Sie einen CO₂-Zylinder nicht fallen und werfen Sie ihn nicht.
- Halten Sie CO₂-Zylinder immer von Hitze fern. Bewahren Sie zusätzliche Zylinder an einem kühlen Ort auf. Lagern Sie diese in einer aufrechten Position und befestigen Sie diese.
- Falls ein Leck auftritt, lüften und verlassen Sie sofort den Raum.
- Es gibt zwei Sicherheitsvorrichtungen im Drucksystem in Form eines Ventils. Eine Sicherheitsvorrichtung befindet sich auf dem CO₂-Zylinder, die zweite auf dem Regler.
- Versuchen Sie niemals, den CO₂-Zylinder selbst nachzufüllen. Lassen Sie die Zylinder in einem Ladengeschäft nachfüllen oder austauschen.

GERÄTETEILE












1	Fass-Koppler	10	Schutzschiene
2	Rückfluss-Stopper	11	Tropfwannenaufsatz
3	Gummidichtung	12	Tropfwanne
4	CO2 Rückfluss-Stopper	13	GummifüÙe
5	Zapfturmdichtung	14	Zylinder-Basisplatte
6	Zapfturn mit Zubehör	15	Metallscheiben
7	Doppelter Messregler	16	Rollen mit Bremse
8	Hochdruckdichtung	17	Rollen ohne Bremse
9	CO2-Zylinder (nicht im Lieferumfang enthalten)	18	Band für den CO2-Tank

19	Luftschlauch-Flügelmutter	23	Schlüssel für den Messregler
20	Luftschlauch	24	Obere Zapfturm-Abdeckung
21	Luftschlauchdichtung	25	Zusatz-Dichtungen
22	Bierhahn-Schlüssel		

Dichtungen und O-Ringe

Sie werden feststellen, dass die meisten O-Ringe und Unterlegscheiben bereits an Ihrer Zapfanlage befestigt sind. Die Zapfanlage enthält jedoch einen zusätzlichen Dichtungssatz mit Unterlegscheiben und O-Ringen, für zukünftigen Ersatz und Wartung. Richten Sie sich beim Ersetzen der Dichtungen nach dem folgenden Diagramm:

		
Koppler-Unterseite (äußere Dichtung)	Koppler-Unterseite (mittlerer O-Ring)	Koppler-Unterseite (innere Dichtung)
		
Koppler & CO2-Tank (Dichtungen #3 & #8)	CO2-Dichtung (Rückfluss-Stopper #4)	CO2 Tank-Band (Gummiband #18)
		
Luftleitung (Regler-Dichtung #21)	Luftleitung (Koppler-Dichtung #19)	Zapfturm (XXL-Dichtung #5)

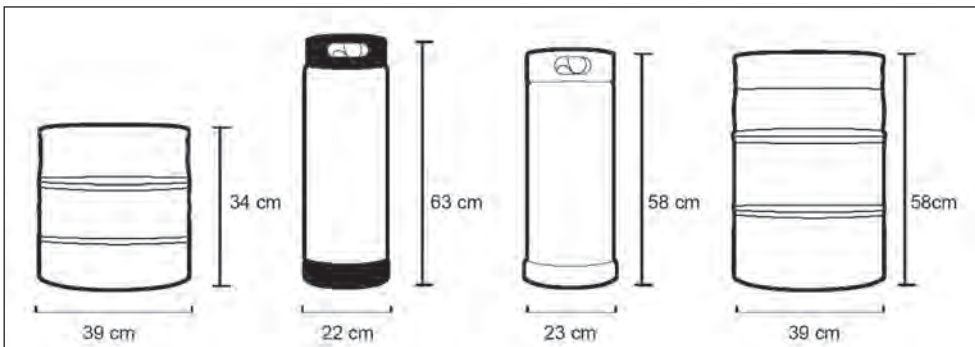
STANDORT UND GEEIGNETE FÄSSER

Hinweise zum Standort

- Um sicherzustellen, dass das Gerät mit maximaler Effizienz arbeitet, lassen Sie um das Gerät herum genug Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Stellen Sie das Gerät an einem möglichst kühlen Ort auf, an dem es nicht in direktem Sonnenlicht steht und an dem es weit entfernt von Wärmequellen, wie Öfen oder Heizungen ist.
- Das Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen geeignet. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät muss frei stehen und darf nicht in Schränke oder Gehäuse eingebaut werden.

Kompatible Bierfässer

Die folgenden Bierfässer sind mit dem Gerät kompatibel:



ZUSAMMENBAU

Lesen Sie sich die Anleitung für den Zusammenbau sorgfältig durch. Wenn Sie unsicher sind, lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Fachmann zusammenbauen.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät vor dem Anschluss und Zusammenbau 8 Stunden lang aufrecht stehen. Wenn das Gerät liegend Transport wurde braucht das Gerät Zeit, damit sich das Kühlmittel verteilen wieder kann.

So installieren Sie die Rollen

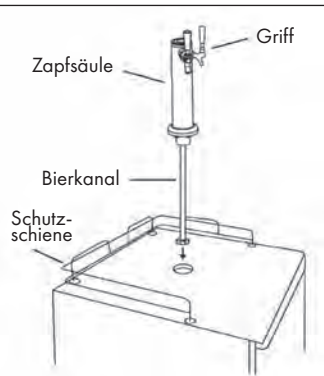
- 1 Nehmen Sie alle Teile aus dem Gehäuse und legen Sie es auf die Seite. Legen Sie eine Decke darunter, damit es nicht zerkratzt.
- 2 Schieben Sie die Unterlegscheiben über die Rollen und schieben Sie die Stifte in das Loch an der Unterseite. Ziehen Sie jede Rolle im Uhrzeigersinn mit einem Schlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten) an.
- 3 Wenn Sie alle Rollen angeschraubt haben, stellen Sie das Gehäuse aufrecht hin.



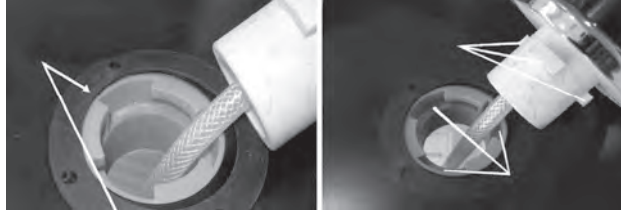
HINWEIS: Zwei Rollen verfügen über eine Bremse, um zu verhindern, dass das Gehäuse einfach wegrollt. Befestigen Sie diese beiden Rollen an der Vorderseite des Gehäuses und die Rollen ohne Bremse an der Hinterseite.

So installieren Sie die Schutzschiene

- 1 Setzen Sie die Schutzschiene oben auf das Gehäuse.
- 2 Richten Sie die Füße an den Löchern oben auf dem Gehäuse aus.
- 3 Drücken Sie die Füße fest in die Löcher, bis sie einrasten und die Schutzschiene fest sitzt.



So installieren Sie die Zapfsäule

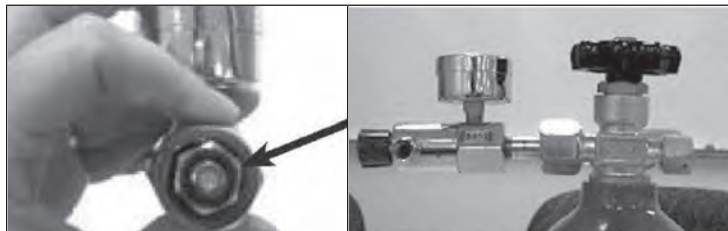


- 1 Setzen Sie die Zapfsäule oben auf die Anlage und leiten Sie den Bierkanal in das Kühlgehäuse.
- 2 Richten Sie die Nasen an der Zapfsäule an den Löchern im Verschlussring aus und stellen Sie die Zapfsäule aufrecht hin.
- 3 Drehen Sie die Zapfsäule 1/4 Umdrehung im Uhrzeigersinn, während Sie sie gleichzeitig herunterdrücken, bis sie einrastet.

INSTALLATION DES CO2-REGLERS

Befolgen Sie die folgenden Schritte zur Installation des CO₂-Reglers. Lesen Sie sich die einzelnen Schritte der Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Regler installieren.

HINWEIS: Falls bestimmte Dichtungen und O-Ring noch nicht installiert sind, halten Sie sich an die Zuordnung in der Geräteteile-Übersicht. Der CO₂-Zylinder wird leer ausgeliefert, um Schäden und Unfälle beim Transport zu vermeiden. Bevor Sie ihn benutzen, lassen Sie ihn im Baumarkt oder bei einem Fachhändler auffüllen.



Schritt 1:

Installieren Sie die Hochdruckdichtung am CO₂-Regler, falls Sie noch nicht installiert sein sollte.

Schritt 2:

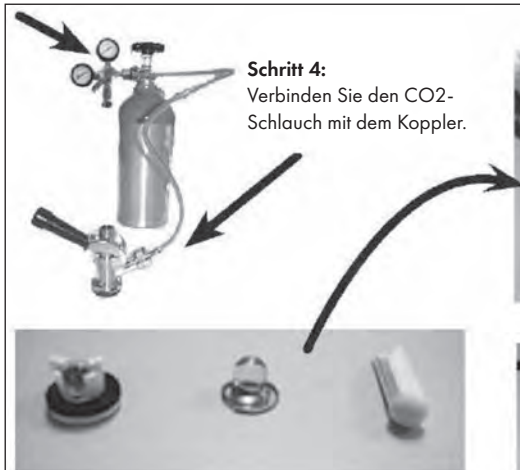
Befestigen Sie den Regler am Verbindungsstück des CO₂-Tanks.



Manche Modelle werden mit einer Schutzkappe auf dem Verbindungsstück geliefert. Entfernen Sie sie vom Koppler, bevor Sie mit Schritt 3 fortfahren.



Schritt 3:
Stecken Sie den CO2 Rückfluss-Stopper in den Koppler.



Schritt 4:
Verbinden Sie den CO2-Schlauch mit dem Koppler.

Es gibt 3 verschiedene Rückfluss-Stopper.



Schritt 5:
Wählen Sie eine der drei Rückfluss-Stopper und setzen Sie ihn in den Koppler ein. Beim langen Stopper (siehe Bild) muss das runde Ende nach unten zeigen.

ODER



ODER













Schritt 6:
Nachdem Sie den Rückfluss-Stopper eingesetzt haben, setzen Sie die Koppler-Dichtung oben auf den Kopper.



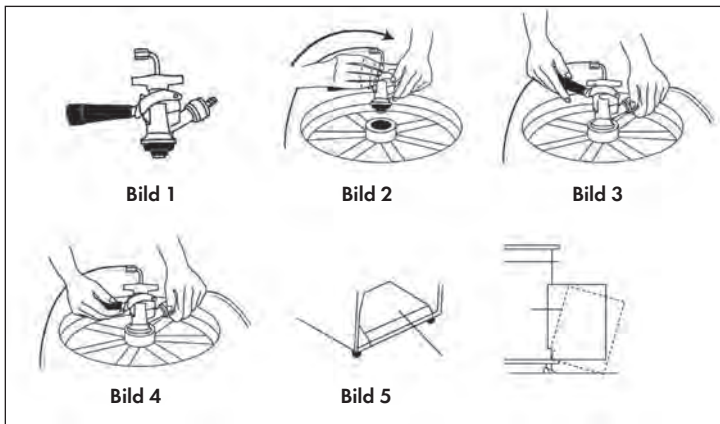
Schritt 7:
Nachdem der Zapfhahn am Kühlgehäuse befestigt und der Bierkanal nach innen geführt wurde, befestigen Sie die Flügelmutter am Koppler.

Zuordnung und korrekte Installation der Dichtungen und O-Ringe

			
Dichtungen an der Koppler-Unterseite	O-Ringe an der CO2-Leitung		
			
CO2-Leitung zum Regler	CO2-Leitung zum Koppler	O-Ring für den Koppler	O-Ring für den Regler
			
O-Ring für den Zapfhahn	Dichtung zwischen Zapfturm und Kühlgehäuse	CO2 Tank-Band	

KOPPLER MIT FASS VERBINDEN

- 1 Versichern Sie sich, dass der schwarze Hebel am Koppler geschlossen (oben) ist, bevor Sie den Koppler am Fass anbringen (Bild 1). Stecken Sie den Koppler in den Verriegelungshals oben am Bierfass und drehen Sie ihn mit einer 1/4 Drehung im Uhrzeigersinn fest (Bild 2). Versichern Sie sich, dass der Koppler fest am Bierfass sitzt.
- 2 Bevor Sie den Bierkanal mit dem Koppler verbinden versichern Sie sich, dass sich eine Dichtung in der Flügelmutter befindet. Falls sich eine schwarze Schutzkappe auf dem Verbindungsstück am Koppler befindet, entfernen Sie sie und ziehen Sie die Flügelmutter mit eingelegter Gummidichtung von Hand fest.
- 3 Verbinden Sie das Ende der CO₂-Schlauchs mit dem Verbindungsstück am Koppler. Sichern Sie die Leitung mit der selbstschließenden Kunststoff-Schnappklemme, um sicherzugehen, dass es keine Lecks gibt. Ziehe Sie die Klemme mit der Zange fest (Bild 3).
- 4 Vergewissern Sie sich, dass der Hebel geschlossen ist (Griff zeigt gerade hinten) bevor Sie Fassinstallation beenden. Um die Fassinstallation zu beenden, ziehen Sie den Hebel heraus und drücken Sie ihn nach unten, bis er hörbar mit einem Klicken einrastet (Bild 4). Dies öffnet das Bierfass und die CO₂-Gasventile. Das Fass ist jetzt angezapft.
- 5 Neigen Sie das Fass leicht und setzen Sie es auf die offene Unterseite im Kühlgehäuse (Bild 5). Schieben Sie das Fass vorsichtig ins Kühlgehäuse und versichern Sie sich, dass es sicher steht. Schließen Sie die Gehäusetür, um die Installation abzuschließen.



BEDIENUNG

- 1 Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das an eine Steckdose an, die der Spannung des Geräts entspricht.
- 2 Stellen Sie die Tropfwanne unter den Zapfhahn an der Zapfsäule, um überschüssiges Bier aufzufangen.
- 3 Öffnen Sie den Zapfhahn, indem Sie ihn zu sich hinziehen und zapfen Sie Bier ab.

HINWEIS: Falls kein Bier aus dem Hahn kommt, gehen Sie die einzelnen Schritte des letzten Kapitels noch einmal durch und überprüfen Sie ob alle Teile korrekt installiert wurden.

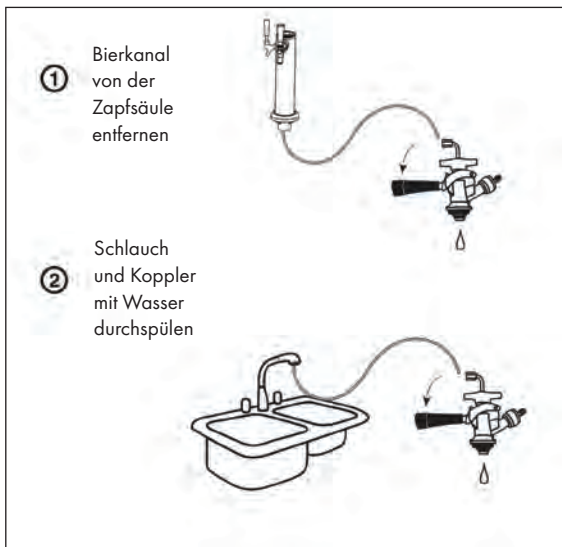
- 4 Wenn das Bier zu langsam aus dem Hahn strömt, erhöhen Sie den Druck.
- 5 Halten Sie das Bierglas in einem 45° Winkel unter den Zapfhahn. Wenn es zu 2/3 voll ist halten Sie es gerade unter den Hahn. Es sollte sich nun eine feiner Schaum bilden.

HINWEIS: Es ist normal, dass sich Kondenswasser am Hahn niederschlägt. Das kommt daher, dass das Bier, das durch den Hahn läuft sehr kalt ist und die warme Umgebungsluft am Hahn kondensiert.

REINIGUNG UND PFLEGE

So reinigen Sie Koppler und Bierkanal

- 1 Sie zuerst die CO₂-Zufuhr komplett ab.
- 2 Lösen Sie dazu den CO₂-Schlauch vom Koppler und zapfen Sie Bier, bis kein Bier mehr aus dem Hahn kommt. Dadurch wird der Druck im Fass freigegeben, so dass der Koppler sicher abgelöst werden kann.
- 3 Trennen Sie den Koppler vom Fass und vom Zapfturm.
- 4 Versichern Sie sich, dass der Griff am Koppler nach unten zeigt, bevor Sie den Bierkanal durchspülen. Falls der Hahn nicht nach unten zeigt, fließt kein Wasser durch den Koppler. Halten Sie das offene Ende der Bierleitung 3-5 Minuten unter fließendes Wasser und lassen Sie das Wasser aus dem Koppler in der Spüle abfließen. So sorgen Sie dafür, dass jegliche Bier-Rückstände entfernt werden und verhindern, dass sich Schimmel oder Keime im Inneren ansammeln können.
- 5 Entfernen Sie mögliche Bier-Rückstände im Kühlgehäuse und an der Tür, indem Sie die schwarze Gummidichtung entfernen und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch auswischen.



Pflege und Lagerung

Stellen Sie den Temperaturregler im Kühlgehäuse auf die Position OFF, bevor Sie das Netzkabel herausziehen. Dieses Gerät verfügt nicht über eine aktive Abtaufunktion, daher kann sich während dem Betrieb etwas Eis im Kühlgehäuse bilden. Lassen Sie das Eis abtauen und verwenden Sie keine scharfen oder Spitzen Gegenstände um das Eis zu entfernen.



Wenn Sie das Gerät länger nicht verwenden, waschen Sie den Koppler und die Bierleitung. Trennen Sie zuerst die CO₂-Zufuhr ab und zapfen Sie Bier, bis kein Bier mehr aus dem Hahn kommt. Dadurch wird der Druck im Fass freigegeben, so dass der Koppler sicher abgelöst werden kann.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Technical Data	17
Declaration of Conformity	17
Safety Instructions	18
Parts Description	20
Location and Compatible Keg Types	22
Assembly	23
CO2 Regulator Installation	24
Installing Keg Tap	27
Operation	28
Care and Cleaning	29
Hints on Disposal	30

TECHNICAL DATA

Item number	AY0599
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz

DECLARATION OF CONFORMITY

This product fulfils all applicable European and national guidelines. Compliance has been confirmed by the CE mark. All declarations are available from the manufacturer.



SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this operation manual.
- This appliance must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. See the installation section for more details.
- This appliance must be connected to a proper electrical outlet with the correct electrical supply.
- Proper grounding must be ensured to reduce the risk of shock and fire. Do not cut or remove the grounding pin! If you do not have a three-prong electric receptacle outlet in the wall, have a certified electrician install the proper outlet. The wall receptacle must be properly grounded.
- Never unplug your appliance by pulling on the power cord. Always grasp the plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Immediately replace worn power cords, loose plugs and power outlets. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- To reduce the risk of electric shock or fire, do not use extension cords or adapters to connect the unit to an electrical power source.
- Unplug your appliance before cleaning or making any repairs.
- We suggest that a certified technician perform service if for any reason this product requires major service.
- If your old appliance is being discarded, we recommend that you remove the door and leave the shelves in place. This will reduce the possibility of danger to children.
- This appliance should not be recessed or built into an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.
- Do not operate your appliance in the presence of explosive fumes.
- Do not tamper with the controls.
- Do not operate this appliance when parts are missing or broken.
- Do not use this appliance for commercial use.
- This appliance is designed for indoor use only and should not be used outdoors.
- To reduce the risk of injury, do not allow children to play in or on the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- The appliance door must be closed during operation. Do not leave the door open when children are near the dispenser.
- Do not run cord over carpeting or other heat insulators. Do not cover the cord. Keep cord away from traffic areas, and do not submerge in water. DO NOT attempt to operate this unit with a damaged cord or plug.
- DO NOT roll the product with loaded beer kegs on carpet floor.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- When transporting the refrigerator, keep the unit in the upright position. Do not tilt the appliance beyond 45° or place the unit in an upside down position.

Special Notes

- When positioning the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supplies on the back of the unit.

To avoid contamination of food, please follow the instructions below:

- A prolonged opening of the door can lead to a significant rise in temperature in the compartments of the appliance.
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food.



WARNING

When using, servicing and disposing of the unit, pay attention to the left symbol on the rear of the unit or on the compressor. This symbol warns of possible fires. There are flammable substances in the refrigerant lines and in the compressor. Keep the appliance away from sources of fire during use, maintenance and disposal.

Important Safety Precautions of CO₂

- CO₂ gas can be dangerous 1 CO₂ cylinders contain high-pressure compressed gas, which can be hazardous if not handled properly. Make sure you read and understand all the procedures for the CO₂ cylinders before installation.

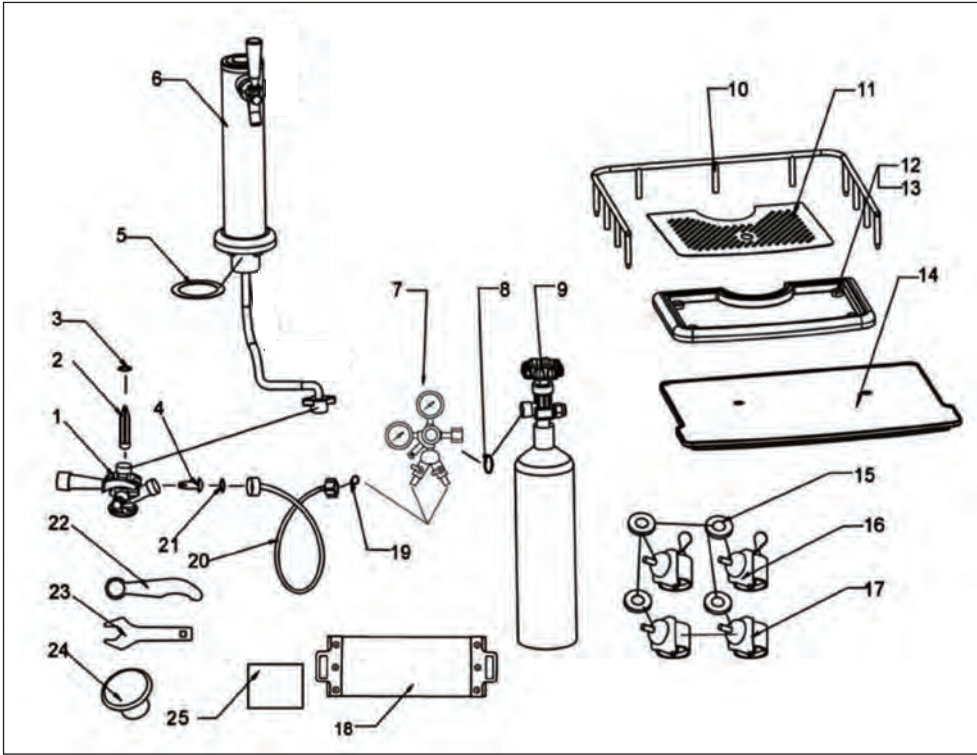


WARNING

Risk of injury! Always connect the CO₂ cylinder to a regulator! Failure to do so may cause an explosion resulting in possible death or injury when the cylinder valve is opened.

- Never connect the CO₂ cylinder directly to the product container.
- Always follow the correct procedures when changing cylinders.
- Never drop or throw a CO₂ cylinder.
- Always keep CO₂ cylinders away from heat Store extra cylinder at a cool place. Securely fasten with a chain in an upright position when storing.
- Always ventilate and leave the area immediately if CO₂ leakage has occurred!
- There are two safety devices in the pressure system in the form of a valve. One safety feature is on the CO₂ bottle. The second is on the regulator.
- Never attempt to refill CO₂ cylinder yourself CO₂ tanks can be refilled at locations such as welding supply shops, party stores, fire supply shops, or where kegs are purchased.

PARTS DESCRIPTION












1	Keg Coupler	10	Guard Rail
2	Back Flow Stopper	11	Drip Pan Top
3	Rubber Washer	12	Drip Pan
4	Rubber Directional Washer	13	Rubber Foot
5	Beer Tower Washer	14	Keg Base Board
6	Beer Tower Tap Assembly	15	Metal Washer
7	Dual Gauge Regulator	16	Caster with Brake
8	High Pressure Washer	17	Caster
9	CO2 Tank (not included in the delivery)	18	CO2 Tank Strap

19	Sir Hose Wing Nut Washer	23	Regulator Wrench
20	Air Hose	24	Beer Tower Hole Cover
21	Air Hose Connector Washer	25	Extra Washers
22	Beer Tap Wrench		

Washers and O-rings

You will find that most O-rings and Washers are already attached to your product. In your product you will notice an extra seal kit with washers and O-rings, this is for future replacements and maintenance, use the diagram below to help you with replacing your seals.

		
Coupler (Lower Seal)	Coupler Stem (Middle O-Ring)	Coupler Stem (Lower Seal)
		
Coupler & CO2 Tank (Top of Coupler & between the Tank)	Coupler (Backflow Stopper)	CO2 Tank Band (Rubber Band)
		
Air Line (regulator O-ring)	Air Line (coupler O-ring)	Beer Tap (XL beer tower washer)

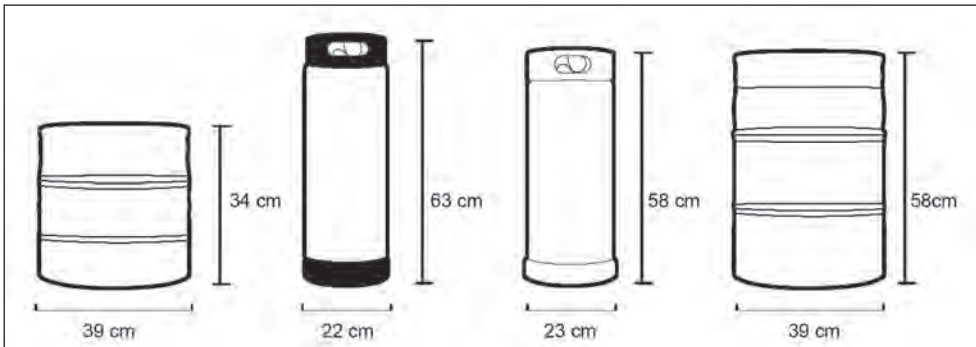
LOCATION AND COMPATIBLE KEG TYPES

Proper Location

- To ensure that your product works to the maximum efficiency it was designed for, keep it in a location where there is proper air circulation and electrical outlets.
- Choose a location where the product will be away from heat and will not be exposed to direct sunlight
- This product is designed for indoor use only -- it should not be used outdoors.
- This product is a freestanding design and should not be placed in a built-in or recessed area.

Compatible Keg Types

The following beer kegs are compatible with the device:



ASSEMBLY

Read assembly instructions carefully to ensure that you understand all installation instructions before installing the product. If after completing the process you are still unsure whether the product has been properly installed, we recommend that you contact a qualified installer.

IMPORTANT: Allow the product to stand in an upright position for at least 8 hours before plugging in the unit. This is very important! Once the unit is laid on its side, the coolant in the refrigeration system is disrupted. The coolant in the refrigeration system needs to stabilize before the unit is turned on.

Installing the Casters

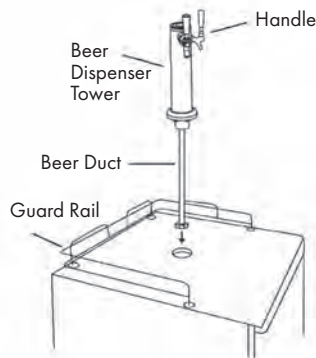
- 1 Empty the inside of the cabinet completely and lay the product down on its side. We recommend that you place a piece of cardboard or cloth underneath the cabinet to prevent dents or scratches.
- 2 Place the washers over the caster bolts, and insert the casters into the holes on the bottom corners of the cabinet. Tighten each caster by turning the nut clockwise with a wrench (not provided in the kit).
- 3 Once all four casters have been tightened, stand the cabinet in its upright position.



NOTE: Two of the casters include locking mechanisms to ensure the unit does not slide on hard floors. These two locking casters should be fastened at the bottom front of the unit, with the plain casters fastened on the bottom rear.

Installing the Guardrail

- 1 Place the guardrail on the top of the cabinet.
- 2 Align all support feet of the guardrail with the holes on the top of the unit.
- 3 Press the support feet down firmly into the holes to lock the guardrail in place.



Beer Tower Installation



- 1 Place the Beer Tower on the top of the product and run the beer line into the fridge.
- 2 Line up the notches on the Beer Tower with the holes in the locking ring and stand the tower upright.
- 3 Twist clockwise 1/4 turn while pressing down firmly to lock the tower in place.

CO2 REGULATOR INSTALLATION

Follow these steps to safely install the CO2 regulator and CO2 cylinder. You must read and understand the following procedures for the CO2 cylinders before installation.

NOTE: If all your rubber washers & O-rings are not pre-installed, please refer to your parts list. Your CO2 cylinder has been shipped empty to avoid any possible accidents during transportation. When you purchase the first keg of beer, you must also have your CO2 cylinder filled at your local supplier.

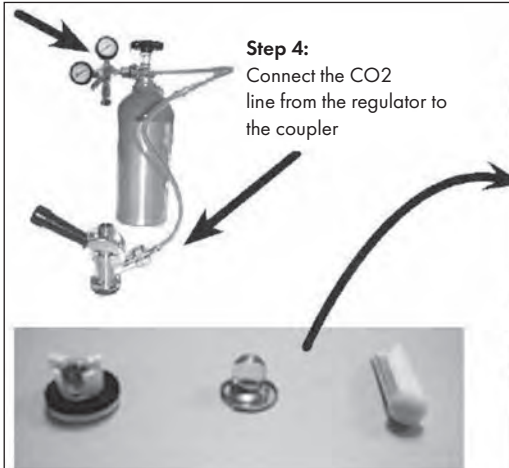
<p>Step 1: High pressure washer installed into CO2 regulator (may already be installed).</p>	<p>Step 2: Attach regulator to CO2 tank connector.</p>



Some units may come with this attachment. It is not needed and should be removed from the coupler prior to Step 3.



Step 3:
The CO2 rubber directional washer goes into the coupler.



Step 4:
Connect the CO2 line from the regulator to the coupler

There are three different possible backflow stoppers.



Step 5:
Put one of the backflow stoppers in the coupler (the torped goes in with rounded side down).

OR



OR



Step 6:
After the backflow stopper has been inserted, there is a washer that should be placed on top of the coupler.



Step 7:
After the tap tower has been placed on the refrigerator and the hose line feeds through the bottom, attach the wing nut to the coupler.



Washers on the coupler



O-rings on the CO2 line



CO2 line to regulator



CO2 line to coupler



O-ring for coupler



O-ring for regulator



O-ring for tap



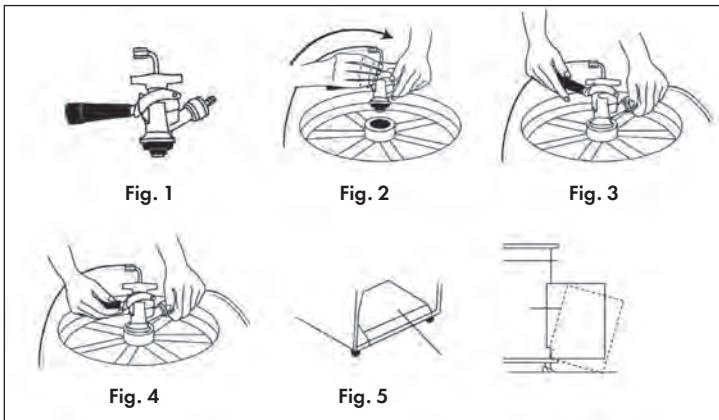
Tap tower washer between refrigerator and tap tower



CO2 tank band

INSTALLING KEG TAP

- 1 Make sure the black pull handle of the tap is in the closed (up) position before installing it on the keg (Fig. 1 - below). Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and turn clockwise $\frac{1}{4}$ to lock it into position (Fig. 2 - below). This means that it is secured to the keg.
- 2 When connecting the beer line, it is very important that the black rubber washer be installed inside the wing nut before connecting the beer line to the tap (See Illustration A below). Remove the black rubber protective cap located on top of tap and screw the Wing nut with the rubber washer. Tighten it firmly by hand. (Fig.2 - below).
- 3 Attach the CO2 line end of the tube to the hose connection on the tap. Next, secure the tube by using the remaining self-locking plastic snap-on clamp to ensure that there are no leaks. Secure the clamp tightly with pliers (Fig. 3 - below).
- 4 Make sure the beer tower faucet is in the closed (handle pointing straight back) position before connecting the tap to the keg. To secure the tank connection, pull the tapping handle out and push down until it lock into position. Listen for the „click“ of the pull handle when it shifts into the final downward position (Fig. 4 - below). This will open the beer and CO2 gas valves. The keg is now tapped.
- 5 Carefully tilt the keg and rest the edge on the keg floor support on the bottom of the interior cabinet. Slide the beer keg slowly, ensuring that it is properly located (Fig. 5 - below) and carefully close the door.



OPERATION

- 1 Check the voltage on the equipment label before use. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device. If you are unsure whether your connections meet the requirements, consult an electrician or your electricity supplier.
- 2 Place the drip tray under the beer faucet to avoid messes from excess beer.
- 3 Open the beer faucet by pulling the tap towards you to dispense the beer.

NOTE: If for any reason the beer does not come out of the tap, please refer to the INSTALLING KEG TAP section.

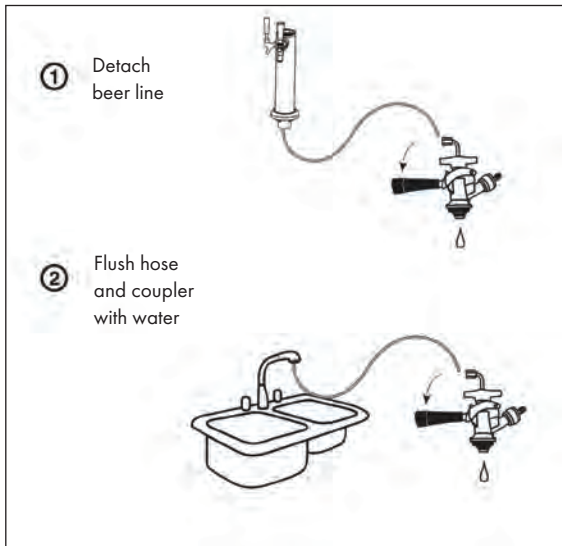
- 4 Increase the pressure if the beer runs too slowly.
- 5 Hold the glass steady at a 45° angle. When it is 2/3 full, straighten the glass. Proper foam should be a tight creamy head.

NOTE: It is normal to see condensation form on the faucet. It is caused by the difference of temperature between the cold beer and the inside of the faucet when beer is flowing through the line.

CARE AND CLEANING

Flushing the tubes

- 1 Turn off CO2 completely before attempting to clean. First, turn off the CO2 and dispense beer until it stops. This will release pressure in the keg so that the coupler can safely be detached.
- 2 Remove the hose from the coupler and carefully twist the dispenser faucet off of the top of the product.
- 3 Ensure that the dispenser handle is in the down position before flushing the hose. If this is not set correctly, water cannot flow through. Hold the open end of the hose under running water for 3-5 minutes, while the beer dispenser faucet drains into the sink. This will clear any excess beer that is trapped inside, helping to prevent any bacteria or mold that could accumulate inside. Flush hose with water.
- 4 In order to clean and remove any excess beer that may leak into the unit space inside the door, remove the black rubber insulation and wipe with a wet towel as needed.



Storage & Care

Please adjust the temperature control dial inside of the cabinet to the OFF position before unplugging your cord. This unit does not self-defrost and ice may build up inside the unit. To avoid permanent damage to the unit, never use sharp objects inside the product.



Always rinse the beer line if you do not intend to use your product for a period of time. First, turn off the CO2 and dispense beer until it stops. This will release pressure in the keg so that the coupler can safely be detached.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.