

MASTER
Chef[™]

1-Tap Kegerator[™]

Product no. 399-6488-6

Référence produit 399-6488-6



Instruction Manual
Manuel d'instructions



Product no. 399-6488-6

| | |
|---|----|
| SAFETY | 2 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS | 3 |
| ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS | 3 |
| INTRODUCTION | 5 |
| PARTS | 6 |
| INSTALLING THE CASTORS | 8 |
| ASSEMBLY OVERVIEW | 8 |
| TAP TOWER INSTALLATION | 9 |
| ATTACHING COUPLER TO TAP TOWER | 9 |
| ATTACHING COUPLER TO REGULATOR | 10 |
| ATTACHING REGULATOR TO CO ₂ TANK | 10 |
| COMPLETED CO ₂ TANK INSTALLATION | 11 |
| TEMPERATURE GAUGE | 12 |
| INSTALLING THE GUARDRAIL / DRIP TRAY | 12 |
| TAPPING THE BEER KEG | 13 |
| SETTING THE REGULATOR | 14 |
| HOW TO OPERATE | 16 |
| CONVERT TO REFRIGERATOR | 16 |
| HELPFUL TIPS | 17 |
| CLEANING & MAINTENANCE | 18 |
| WARRANTY | 19 |

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

90 W, 115 V, 60 Hz



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Keep out of reach of children.
5. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
8. Do not operate this appliance when parts are missing or broken.
9. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
10. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
11. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. DO NOT put any parts of this appliance in dishwasher.
16. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
17. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

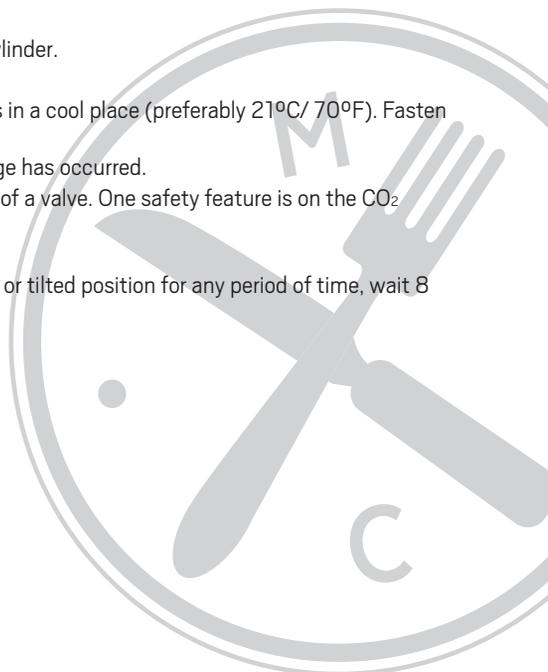
1. **Before discarding your old appliance, remove the door from its hinges so that children do not easily become trapped inside.**
2. DO NOT roll this appliance with loaded beer kegs onto carpeted floor.
3. The appliance door must be closed during operation. DO NOT leave the door open when children are near.
4. This appliance should not be recessed or built into an enclosed cabinet. It is designed for freestanding assembly only.
5. Do not operate your appliance in the presence of explosive fumes.
6. Do not tamper with the controls.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
 - Plug into a grounded 3 prong outlet.
 - DO NOT remove ground prong.
 - DO NOT use an adaptor.
 - DO NOT use an extension cord.
2. This unit **MUST** be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This unit is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.
The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
3. **WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
4. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled or tripping over a long cord.
5. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120 V AC even if a voltage adaptor, transformer, or converter is in use.

CO₂ (Carbon Dioxide) Gas

1. CO₂ gas can be dangerous! 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.
2. 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.
3. Never connect the CO₂ cylinder directly to the beer keg.
4. Always follow the correct procedures when changing the CO₂ cylinder.
5. Never drop or throw a CO₂ cylinder.
6. Always keep CO₂ cylinders away from heat. Store extra cylinders in a cool place (preferably 21°C/ 70°F). Fasten securely with a chain when storing in an upright position.
7. **ALWAYS** ventilate and leave the area immediately if CO₂ leakage has occurred.
8. 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.
9. Never attempt to refill CO₂ cylinder yourself.
10. **IMPORTANT!** If the refrigerator has been placed in a horizontal or tilted position for any period of time, wait 8 hours before plugging in the unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Great for serving even the thirstiest crowd, this appliance keeps the beer flowing and the good times rolling. This unit adds a unique element to backyard barbecues, garage hangouts, recreation rooms, or simply relaxing at home.

Proper Location

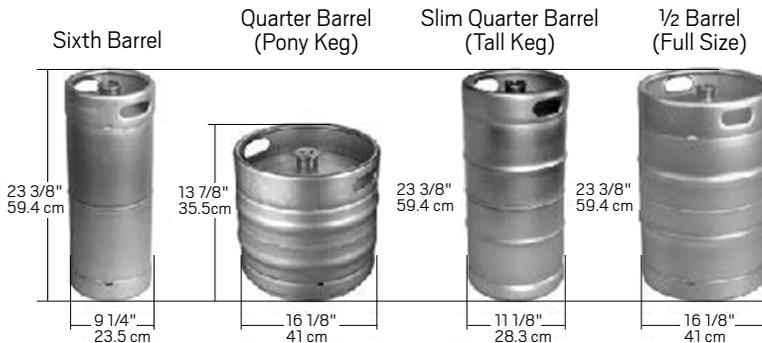
To ensure that your appliance works to the maximum efficiency for which it was designed, keep it in a location where there is proper air circulation and electrical outlets. Choose a location where this appliance will be away from heat and will not be exposed to direct sunlight.

- **Indoor use only.** It should not be used outdoors.
- Designed to be freestanding and should not be placed in a built-in or recessed area.
- Unit includes a 2.5 lb. CO₂ bottle, which should be able to dispense two to four 15 gallon kegs of beer.
- Capacity: 4.9 cu. ft.
- Unit dimensions: 20 x 24 ³/₄ x 48 ¹/₂" (51 x 63 x 123.3 cm)
- The following dimensions are recommended for clearances around the this appliance:
 Sides ³/₄" (19 mm)
 Back 1" (25 mm)
- Unit weight: 87 lbs 8 oz

Compatible Keg Types

The appliance can hold one Barrel full-size Keg, or one Pony Keg, or two 5-Gallon Kegs. **DOES NOT** fit non-standard keg sizes.

NOTE: Keg Coupler only fits D-Sankey Keg Valves. Attaching the Keg Coupler will add height to the Keg.



| Kegs | 1/6 Barrel | 1/4 Barrel Short | 1/4 Barrel Slim | 1/2 Barrel |
|---------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|
| Gallons | 5.23 | 7.75 | 7.75 | 15.50 |
| Keg Capacity | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 12 oz. Beers | 55 | 82 | 82 | 165 |
| Weight (Full) | 58 lb 26.3 kg | 87 lb 39.5 kg | 87 lb 39.5 kg | 161 lb 73 kg |

Product no. 399-6488-6

PARTS

Read all instructions carefully before assembling this appliance.

IMPORTANT! Stand this appliance in an upright position for 8-10 hours before plugging into an electrical outlet. This will allow the coolant in the refrigeration unit to stabilize before turning on the power.

If still unsure whether your appliance has been properly assembled, it is recommended that you contact customer service, or a qualified installer, such as a brewery or wherever kegs are sold.

Washers / Beer Line Adaptor Parts

NOTE: Most washers are already attached to this appliance. Extra parts are included in a plastic bag. Refer to the parts diagram and corresponding part numbers to understand where each washer / extra parts belong.



Body Seal Coupler Washer (38 mm)
(Part 5)



Probe Seal Coupler Washer (22 mm)
(Part 5)



Inner Probe Seal Coupler Washer (23 mm)
(Part 5)



Top Coupler Washer (20 mm)
(Part 5)



Tap Tower Washer (24 mm)
(Part 1)



Spigot Handle Washer (15 mm)
(Part 2)



Tap Tower Spigot Washer (13 mm)
(Part 3)



Regulator High Pressure Washer (18 mm)
(Part 6)



CO₂ Directional Washer
(Part 5)



Backflow Stopper
(Part 5)



Hose Clamps
(Part 4)



CO₂ Hole Plug
(Exterior Cabinet)

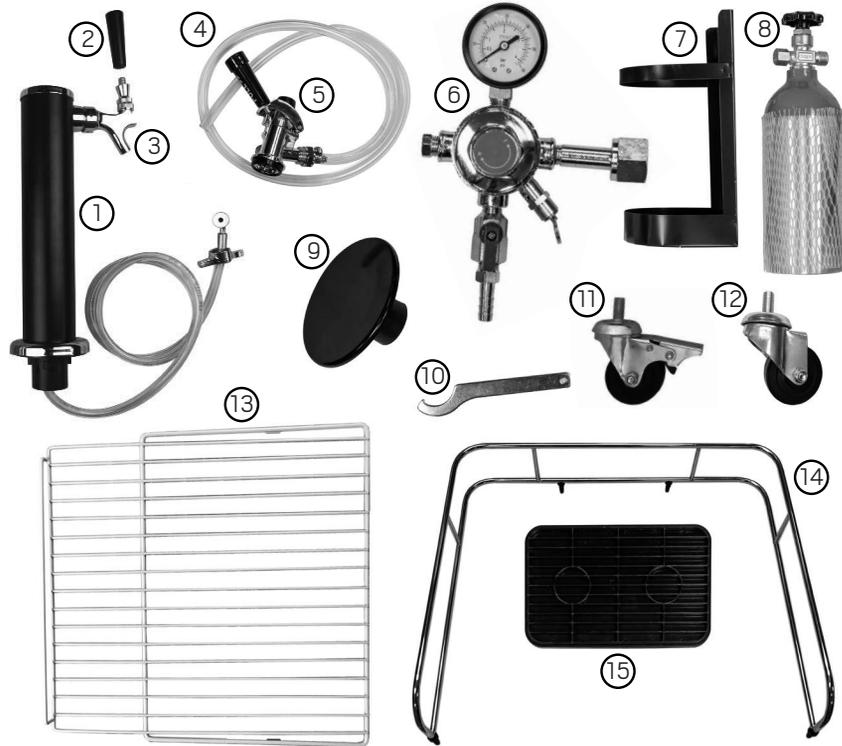


Metal Washer
Qty. 2
(Part 11)



Tap Tower Washer
(Part 1)

Parts



(1) Tap Tower
Qty. 1

(2) Spigot Handle
Qty. 1

(3) Tap Tower Spigot
Qty. 1

(4) CO₂ Line
Qty. 1

(5) Keg Coupler
(US Sankey D-System)
Qty. 1

(6) Regulator
Qty. 1

(7) CO₂ Tank Holder
Qty. 1

(8) CO₂ Tank
(unfilled)
Qty. 1

(9) Top Cabinet Plug
Qty. 1

(10) Tap Tower
Wrench
Qty. 1

(11) Front Locking
Castors
Qty. 2

(12) Rear Non-
Locking Castors
Qty. 2

(13) Wire Shelf
Qty. 2

(14) Guard Rail
Qty. 1

(15) Drip Tray
Qty. 1

Product no. 399-6488-6

INSTALLING THE CASTORS

NOTE: Each of the Front Castors include a locking mechanism to ensure the unit does not roll on hard floors. The Front Castors should be fastened at the front end of the unit, with the Non-Locking Rear Castors fastened on the rear end.

1. Empty the inside of the cabinet and lay the unit down on its side. To prevent dents or scratches, we recommend placing a piece of cardboard or cloth underneath the cabinet.
2. For the Front Castors, place Metal Washers over the Castor bolts, then insert the Castors into the holes on the bottom corners of the cabinet. (The Rear Castors do not require Metal Washers.) Tighten each Castor by turning each metal bracket clockwise.
3. Once all four Castors have been tightened, stand the cabinet in the upright position.



Locking The Front Castors

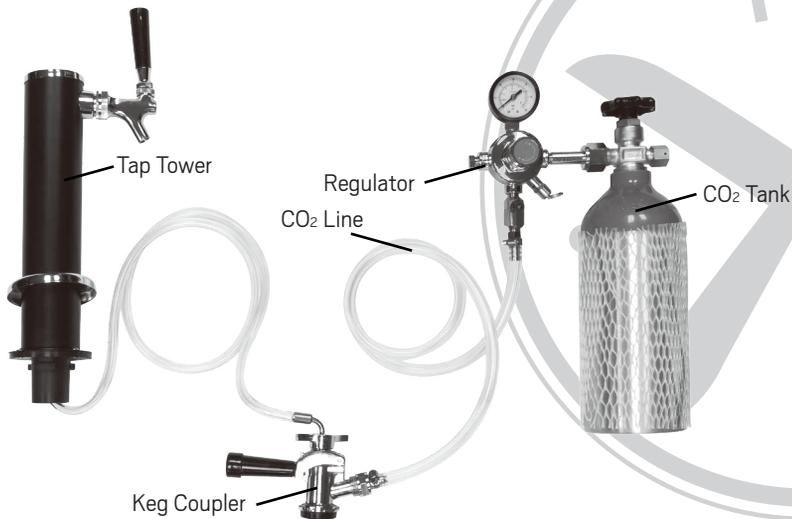


Unlocked



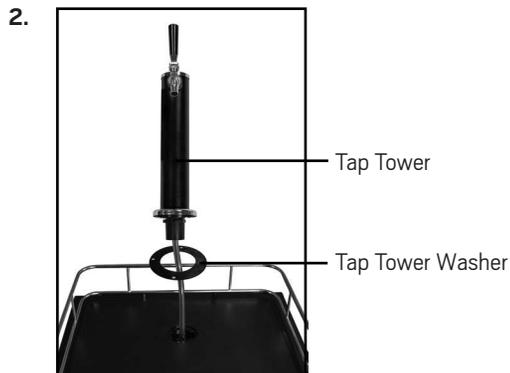
Locked

ASSEMBLY OVERVIEW



TAP TOWER INSTALLATION

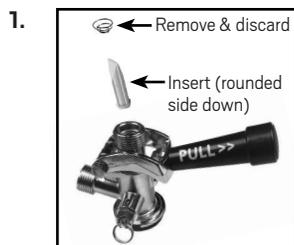
1. Remove all packing tape from the Tap Tower.



Guide the Tap Tower Washer up the tap tower hose and let it sit on the top of the cabinet. Then feed the tap tower hose through the hole in the top of the cabinet.



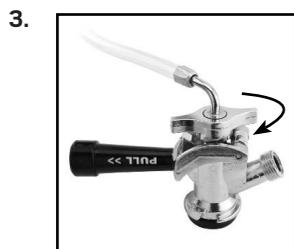
Align the notches at the bottom of the tower with the hole in the top of the cabinet, then insert and twist the tower clockwise to lock it into place (about a 1/4 turn).

ATTACHING COUPLER TO TAP TOWER

Remove the packing spring and Backflow Stopper from inside the Keg Coupler, then reinsert the Backflow Stopper into the Keg Coupler (rounded side down).



Remove the black packing cap from the top of the Coupler, then place the Top Coupler Washer flush and centered on the top of the Keg Coupler.

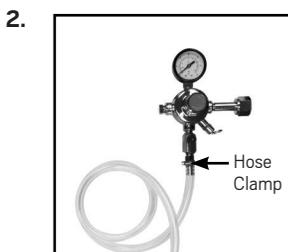


After the Tap Tower has been placed on top the cabinet and the hose line feeds through the bottom, attach the wing nut to the Keg Coupler.

Product no. 399-6488-6

ATTACHING COUPLER TO REGULATOR

If not already inserted, insert the CO₂ Directional Washer into the Keg Coupler. Then screw the CO₂ Line onto the Keg Coupler.



Push the other end of the CO₂ Line through the hole in the rear of the cabinet. Slide a Hose Clamp onto the end of the CO₂ Line, then attach the hose to the barb fitting on the bottom of the regulator. Secure the CO₂ Line by tightening the Hose Clamp with a flathead screwdriver.

ATTACHING REGULATOR TO CO₂ TANK

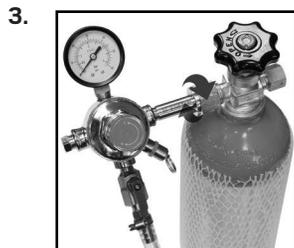
IMPORTANT! When you purchase your first keg of beer, you must also have your CO₂ Tank filled by a local supplier. CO₂ Tanks can be filled at locations such as welding supply shops, party stores, and wherever kegs are purchased.



Align and hook the 4 holes of the CO₂ Tank Holder with the screws on the back of the unit.



Make sure the white nylon High Pressure Washer (already installed) is attached to the Regulator.



Use an adjustable wrench (not included) to attach the Regulator to the CO₂ Tank.



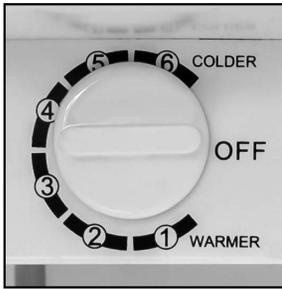
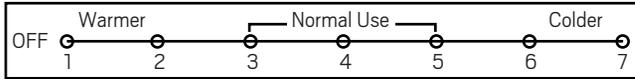
Place the CO₂ Tank into the CO₂ Tank Holder.

Product no. 399-6488-6

TEMPERATURE GAUGE

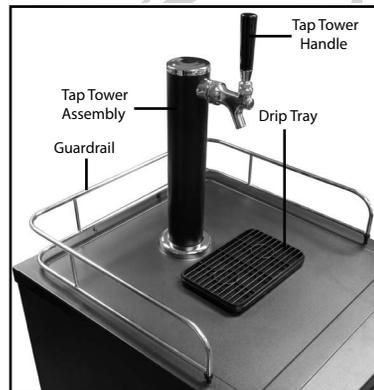
The temperature gauge is located in the interior cabinet of the appliance in the upper left-hand corner.

NOTE: Before purchasing a beer keg, allow the unit to cool for 48 hours.



INSTALLING THE GUARDRAIL / DRIP TRAY

1. Place the Guardrail on top of the unit and align all pegs of the Guardrail with the holes on top of the unit.
2. Secure the Guardrail to the unit by pushing the pegs inside the corresponding holes.
3. Place the Drip Tray at the base of the Tap Tower.



TAPPING THE BEER KEG (SINGLE VALVE-TYPE KEG)



Make sure the black pull handle of the Coupler is in the open (up) position, then insert the Coupler into the locking neck of the beer keg.



Turn the Coupler clockwise until it locks securely into position.

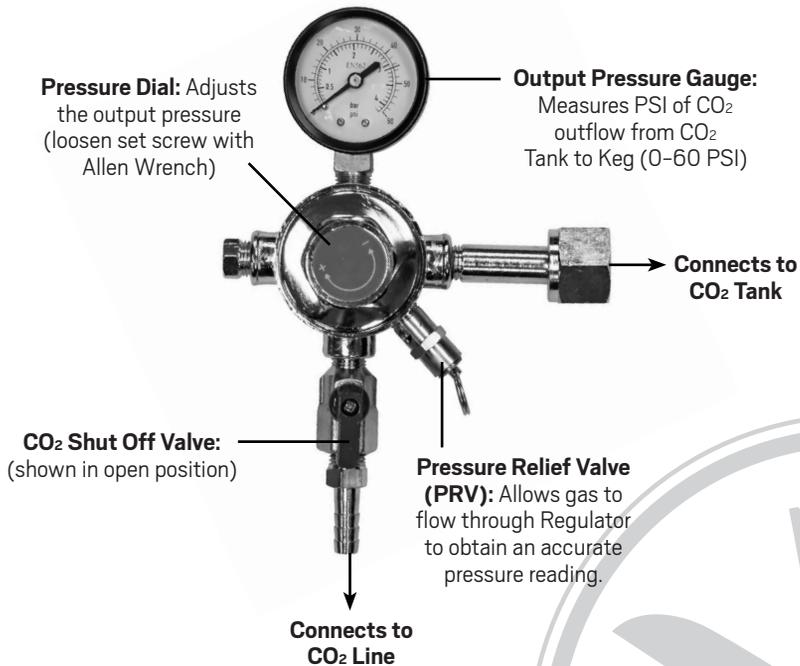


Make sure the Tap Tower is in the closed (handle pointing straight up) position. Secure the connection by pulling the Coupler handle out and pushing down until it locks into position. The pull handle will "click" when it shifts into the final downward position. This will open the beer and CO₂ gas valves. The Keg is now tapped.

Product no. 399-6488-6

SETTING THE REGULATOR

The Regulator connects the CO₂ Tank to the CO₂ Line, while measuring PSI (pounds per square inch) and the volume of CO₂ in the tank. Set the Output Pressure Gauge between 8-12 PSI for a nice, frothy head.

Overview

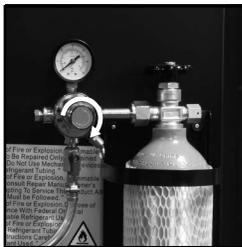
How To Set Regulator

1.



Close the Shut Off Valve on the Regulator, and open the CO₂ Tank valve completely by turning it counter-clockwise.

2.



Slowly turn Pressure Dial all the way to the negative (-), then pull the Pressure Relief Valve (PRV) to ensure an accurate reading. Then very slowly turn the Pressure Dial clockwise until the desired pressure is shown on the Output Pressure Gauge (8-12 PSI is recommended).

- » Turning clockwise will increase the output pressure (higher PSI).
- » Turning counter-clockwise will decrease the output pressure (lower PSI).

3.



Once desired pressure is reached, tighten the inner Locking Ring. Pull the PRV to assure the correct setting. If necessary, readjust your settings.

Next, open the CO₂ Shut Off Valve on the Regulator to allow gas to flow from the Regulator to the Keg Coupler. You will hear the keg pressurizing. The output needle will drop momentarily until the pressure has equalized. Then the needle will return to the point you set it at.

4. Finally, we suggest you re-check the output pressure on the Regulator, and if necessary re-adjust starting at step #1 until the desired pressure is reached.

Product no. 399-6488-6

HOW TO OPERATE

Follow the steps below to dispense beer from your appliance.

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded AC outlet.
2. Place the Drip Tray under the beer faucet to avoid messes from excess beer.
3. To dispense beer pull the Tap Handle towards you. Refer to the section on **Tapping the Beer Keg** if the beer does not dispense.
4. When pouring, hold the glass steady at a 45° angle. When it is 2/3 full, straighten the glass. Ideally, foam should have a tight creamy head and the collar on an average glass should be ¾" to 1" (2 to 2.5 cm) high.
5. Increase the pressure if the beer runs too slowly (see **Setting the Regulator** section). Generally, 8-10 PSI is recommended.
6. Cheers!

CONVERT TO REFRIGERATOR

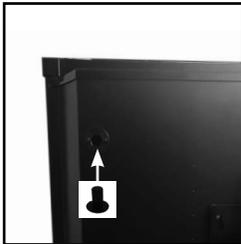
Follow these steps to easily convert this appliance into a refrigerator.

1. Remove all parts and hoses from the interior and exterior of the unit, including all hoses, the CO₂ Tank and Tap Tower.

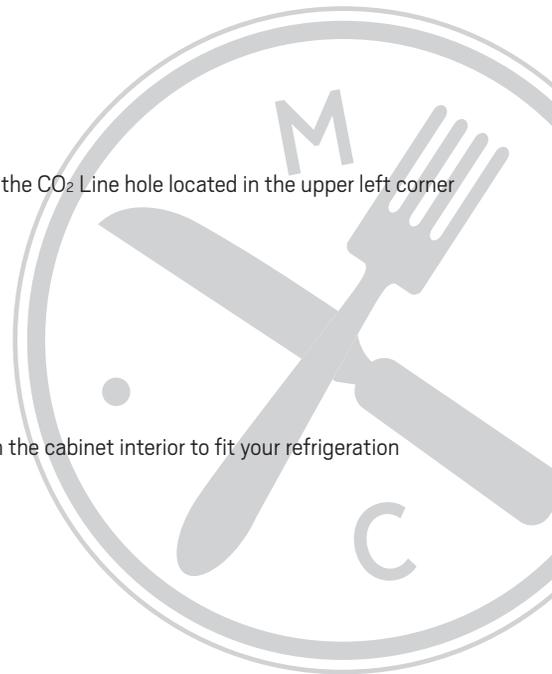
2. To seal off the unit, insert the Top Cabinet Plug into the opening on the top of the cabinet.



3. Then insert the CO₂ Hole Plug into the CO₂ Line hole located in the upper left corner on the back exterior of the cabinet.



4. Arrange the included Wire Racks in the cabinet interior to fit your refrigeration needs.



HELPFUL TIPS

- **IMPORTANT!** If the refrigerator has been placed in a horizontal or tilted position for any period of time, wait 8 hours before plugging the unit in.
- It is recommended that you flush the hoses with water prior to first use to remove any dust and debris from shipping.
- Open the CO₂ Tank with a ¼ turn to start, then use the regulator to adjust to desired pour. If it is not enough, continue to open the CO₂ Tank by a ¼ turn and use regulator until desired setting is reached.
- It is normal to see condensation form on the faucet. It is caused by the difference in temperature between the cold beer and the inside of the faucet when beer is flowing through the line.
- Humidity can cause ice to build up inside the unit, so you will need to periodically defrost it. A hole in the back of the unit will allow water to drain out of the appliance.
NOTE: Do not use sharp objects to remove ice build up as this may damage the unit.

Foamy Beer

Follow these steps to prevent foamy beer:

1. Confirm the packing spring in the Keg Coupler is removed and discarded. It is not to be placed inside the Keg Coupler when unit is assembled.
2. Make sure there is only one Backflow Stopper inserted and it falls out easily if the Keg Coupler is flipped over. If you have to force it out with a screwdriver, it is getting lodged in the Keg Coupler. Try exchanging it with the included replacement.
3. Confirm the beer lines are not kinked and are clean.
4. You may need to adjust down your pressure, even if it is below the recommended 8-12 PSI:
 - Before lowering the pressure, close the CO₂ Shut Off Valve (turn to 9 o'clock position) and use a 1.5 mm Allen Wrench to loosen the Allen Set Screw on the red +/- adjustment dial. This will restrict excess CO₂ from entering the keg.
 - Adjust the pressure down to 8 PSI or below. Lock the red +/- dial back in place by tightening with the Allen Wrench.
 - Pull the Release Valve on the Regulator to get an accurate reading of CO₂ pressure.
 - With the Shut Off Valve still closed, move down to your Coupler.
 - Pull the release valve on the Coupler to remove any excess CO₂ that may have been pushed into the keg at another point.
 - Once most or all has released, open the Shut Off Valve (6 o'clock position) and attempt to pour a beer.
5. Keep in mind that jostling a keg can create foamy beer.
6. Temperature also may affect the beer, so be sure it is not too warm or too cold. 3°C / 37°F is an ideal temperature.
7. A faulty valve on the keg itself may cause the Keg Coupler to not seal well. Make sure all connections are secure and well tightened. Ensure all Washers are intact and correctly placed. Confirm the Directional Washer has a hole in it when pinched between the fingers.

Product no. 399-6488-6

CLEANING & MAINTENANCE

To prevent the buildup of yeast, mould and bacteria, it's recommended that you clean your appliance every time you switch a keg or every five weeks, whichever is shorter.

NEVER use an abrasive sponge, cloth or scouring pad on this appliance.

Clean Beer Lines

For best results, we recommend purchasing a beer line cleaning kit. There are several different methods for cleaning beer lines, including hand pump cleaning kits, pressurized cleaning kits, and recirculating cleaning pumps. Follow the directions included in each kit to clean the beer lines.

Clean Tap Tower Spigot

As beer residue left behind on the Tap Tower Spigot evaporates, it leaves behind sticky sugars that can make the handle hard to pull. To avoid this, clean the Tap Tower Spigot after every use.

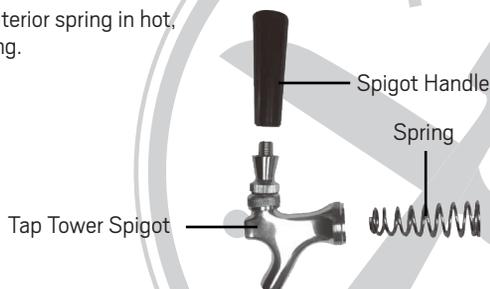
IMPORTANT! Be sure to untap your keg before removing the Tap Tower Spigot.

1. Remove the Spigot Handle, then use the Tap Tower Wrench to remove the Tap Tower Spigot. Be sure to not lose the interior spring when removing the Tap Tower Spigot.

NOTE: The Tap Tower Spigot has a reverse thread and can be removed by turning clockwise.



2. Wash the Spigot Handle, Tap Tower Spigot and interior spring in hot, soapy water. Allow parts to dry before reassembling.



When Unit Is Not In Use

Adjust the temperature dial to "Warmer", especially when in colder environments as this unit does not self-defrost and ice may build up inside the unit.

NOTE: To avoid permanent damage to the unit, never use sharp objects to remove built up ice inside the unit.

1-Year Limited Warranty.

This product carries a one (1) year warranty against defects in workmanship and materials. Trileaf Distribution agrees to replace the defective product free of charge within the stated warranty period, when returned by the original purchaser with proof of purchase. This product is not guaranteed against wear, misuse and/or abuse.

Made in China

Imported by Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

| | |
|--|----|
| SÉCURITÉ | 20 |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES | 21 |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL | 21 |
| INTRODUCTION | 23 |
| PIÈCES | 24 |
| INSTALLATION DES ROULETTES | 26 |
| APERÇU DE L'ASSEMBLAGE | 26 |
| INSTALLATION DE LA TOUR À FÛT | 27 |
| FIXATION DU COUPLEUR À LA TOUR DE ROBINET | 27 |
| FIXATION DU COUPLEUR SUR LE RÉGULATEUR | 28 |
| ATTACHER LE RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE CO ₂ | 28 |
| INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE CO ₂ COMPLÉTÉE | 29 |
| JAUGE DE TEMPERATURE | 30 |
| INSTALLER LE GARDE-CORPS / LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE | 30 |
| PERÇAGE DU FÛT DE BIÈRE | 31 |
| RÉGLER LE RÉGULATEUR | 32 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER | 34 |
| CONVERTIR EN RÉFRIGÉRATEUR | 34 |
| CONSEILS UTILES | 35 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 36 |
| GARANTIE | 37 |

SÉCURITÉ

Votre sécurité et la sécurité des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil.

Toujours lire et respecter les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves pour vous et les autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous dire ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

90 W, 115 V, 60 Hz



⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter les précautions de base, y comprises celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les cadrans.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Ne pas laisser à la portée des enfants.
5. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
7. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une partie de cette unité dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Ne pas utiliser cet appareil lorsque les pièces sont manquantes ou brisées.
9. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
10. NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
11. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
12. N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
13. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
14. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
15. NE PAS mettre aucunes des pièces de cet appareil au lave-vaisselle.
16. NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
17. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
18. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNELLES**Instructions et précautions de sécurité**

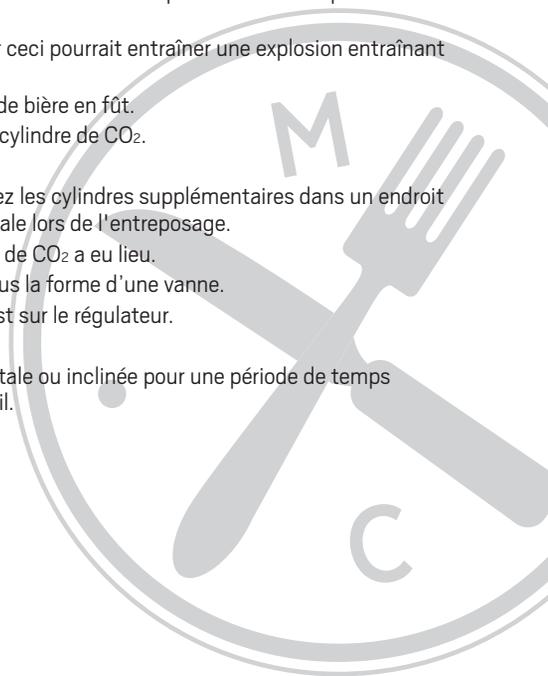
1. **Avant de jeter votre ancien appareil, enlevez la porte des pentures afin que les enfants ne puissent pas facilement s'y piéger à l'intérieur.**
2. NE PAS faire rouler sur du tapis un KEGERATOR^{MC} chargé de barils de bière en fût remplis.
3. La porte de l'appareil doit être fermée en cours d'utilisation. NE laissez PAS la porte ouverte quand les enfants sont à proximité.
4. Cet appareil ne devrait pas être encastré ni intégré ou construit dans un meuble fermé. Il est conçu pour montage autoportant seulement.
5. N'utilisez pas votre appareil en présence de vapeurs explosives.
6. Ne pas modifier les contrôles.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE** : Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.
 - Branchez dans une prise à 3 fiches.
 - NE retirez PAS la fiche de la mise à la terre.
 - N'utilisez PAS d'adaptateur.
 - N'utilisez PAS une rallonge.
2. Cet appareil DOIT être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.
3. **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
4. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
5. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120 V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

Gaz carbonique CO₂ (dioxyde de carbone)

1. Le gaz CO₂ peuvent être dangereux ! Les cylindres CO₂ contiennent un gaz comprimé à haute pression, qui peut être dangereux si non manipulé correctement. Assurez-vous que vous lisez et comprenez toutes les procédures pour les cylindres CO₂ avant l'installation.
2. Toujours relier le cylindre de CO₂ au régulateur ! Ne pas effectuer ceci pourrait entraîner une explosion entraînant des blessures, voire la mort lorsque le robinet est ouvert.
3. Ne jamais raccorder le cylindre de CO₂ directement dans le baril de bière en fût.
4. Toujours suivre les procédures correctes lors du changement du cylindre de CO₂.
5. Ne jamais échapper ni jeter un cylindre de CO₂.
6. Gardez toujours les cylindres de CO₂ loin de la chaleur. Entreposez les cylindres supplémentaires dans un endroit frais (préférence 70° F). Fixer avec une chaîne en position verticale lors de l'entreposage.
7. **TOUJOURS** aérer et quitter la zone immédiatement si une fuite de CO₂ a eu lieu.
8. Il y a deux dispositifs de sécurité dans le système de pression sous la forme d'une vanne. Un dispositif de sécurité est sur la bouteille de CO₂. Le second est sur le régulateur.
9. Ne jamais tenter de remplir le cylindre de CO₂ vous-même.
10. **IMPORTANT !** Si le réfrigérateur a été placé en position horizontale ou inclinée pour une période de temps quelconque, attendre huit (8) heures avant de brancher l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Idéal pour servir même les foules les plus assoiffées, cet appareil garde la bière à flot et permet au bon temps de se continuer. Cet appareil ajoute un élément unique aux barbecues dans la cour, aux repères dans les garages, aux salles de loisirs ou tout simplement à la détente à la maison.

Emplacement correct

Pour que votre appareil fonctionne avec l'efficacité maximale pour laquelle il a été conçu, conservez-le dans un endroit bien ventilé et muni de prises de courant.

Choisissez un endroit où l'appareil sera à l'abri de la chaleur et ne sera pas exposé aux rayons directs du soleil.

- **Utilisation à l'intérieur seulement.** Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Conçu pour être autoportant et ne doit pas être placé dans une zone en retrait ou intégré.
- L'appareil comprend une bouteille de CO₂ de 2 lb 8 oz (1,1 kg), qui devrait pouvoir distribuer deux à quatre fûts de bière de 15 gallons (57 L).
- Capacité : 4,9 pieds cubes
- Dimensions de l'unité : 20 x 24 ¾ x 48 ½ po (51 x 63 x 123,3 cm)
- Les dimensions suivantes sont recommandées pour les dégagements autour de cet appareil :
Côtés ¾ po (19 mm)
Arrière 1 po (25 mm)
- Poids de l'unité : 87 lb 8 oz (39,7 kg)

Types de fûts compatibles

L'appareil peut contenir un baril de taille normale, un fût de poney ou deux fûts de 5 gallons. **NE** Convient PAS aux tailles de fûts non standard.

REMARQUE : Le coupleur de fût est compatible uniquement avec les vannes de fût D-Sankey. Fixer le coupleur de baril de fût ajoutera de la hauteur au Keg.



| Fûts | 1/6 baril | 1/4 de baril court | 1/4 de baril mince | 1/2 baril |
|-----------------------|-----------|--------------------|--------------------|-----------|
| Gallons | 5,23 | 7,75 | 7,75 | 15,50 |
| Capacité du tonnelet | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Bières de 12 oz | 55 | 82 | 82 | 165 |
| Poids (complet en lb) | 58 | 87 | 87 | 161 |

PIÈCES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'assembler l'appareil.

IMPORTANT ! Placer l'appareil en position verticale pendant 8 à 10 heures avant de le brancher sur une prise électrique. Cela permettra au liquide de refroidissement dans l'unité de réfrigération de se stabiliser avant de l'allumer. Si vous n'êtes pas certain si votre appareil a été correctement assemblé, il est recommandé de contacter le service à la clientèle ou un installateur qualifié, telle une brasserie ou le lieu de vente des fûts.

Rondelles / Pièces d'adaptateur de conduite de bière

REMARQUE : La plupart des rondelles sont déjà attachées à l'appareil. Des pièces supplémentaires sont incluses dans un sac en plastique. Reportez-vous au diagramme des pièces et aux numéros de références correspondantes pour comprendre où chaque rondelle / pièce supplémentaire appartient.



Joint d'étanchéité pour
joint de corps (38 mm)
(Pièce n° 5)



Rondelle d'étanchéité
de la sonde (22 mm)
(Pièce n° 5)



Rondelle
d'accouplement de la
sonde intérieure
(23 mm) (Pièce n° 5)



Rondelle du coupleur
supérieur (20 mm)
(Pièce n° 5)



Rondelle de
tour de Robinet
(24 mm) (Pièce n° 1)



Rondelle de poignée
d'embout
(15 mm) (Pièce n° 2)



Rondelle de Tour
de Robinet
(13 mm) (Pièce n° 3)



Rondelle haute pression
du régulateur (18 mm)
(Pièce n° 6)



CO₂ Directionnel
Rondelle
(Pièce n° 5)



Bouchon de
refolement
(Pièce n° 5)



Colliers de serrage
(Pièce n° 4)



Prise pour trou du CO₂
(Armoire extérieure)

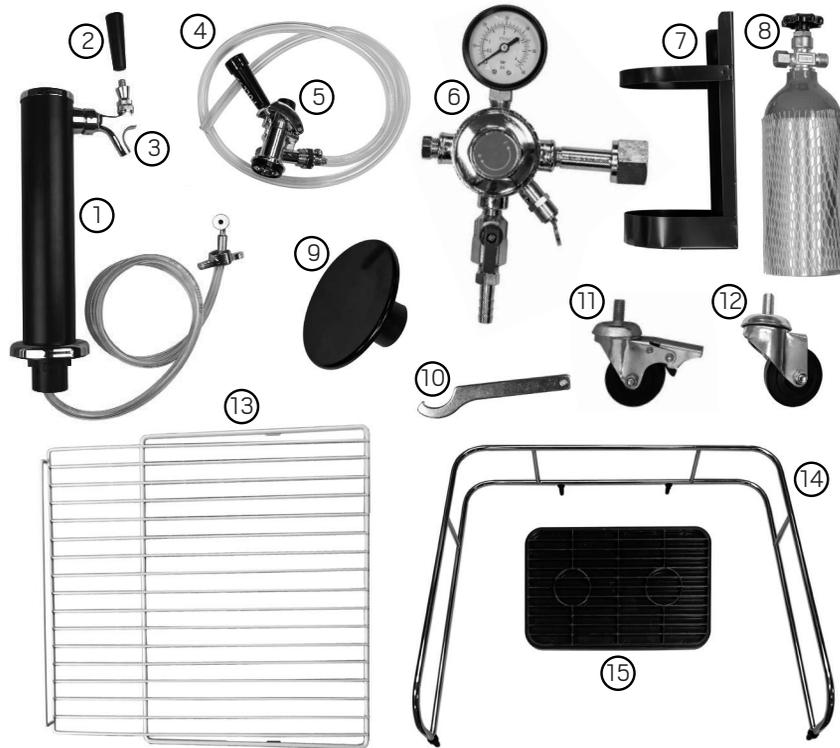


Rondelle en métal
Qté. 2
(Pièce n° 11)



Rondelle de Tour de
Robinet
(Pièce n° 1)

Pièces



(1) Tour à fût
Qté. 1

(2) Poignée de robinet
Qté. 1

(3) Robinet de
la tour à fût
Qté. 1

(4) Ligne CO₂
Qté. 1

(5) Coupleur de fût
(US Sankey D-System)
Qté. 1

(6) Régulateur
Qté. 1

(7) Porte-réservoir
de CO₂
Qté. 1

(8) Réservoir de CO₂
(non rempli)
Qté. 1

(9) Prise de l'armoire
supérieure
Qté. 1

(10) Clé à molette
tour de robinet
Qté. 1

(11) Roulettes
verrouillables avant
Qté. 2

(12) Roulettes arrière
non bloquantes
Qté. 2

(13) Étagère
grillagée
Qté. 2

(14) Garde-corps
Qté. 1

(15) Plateau
d'égouttage
Qté. 1

Référence produit 399-6488-6

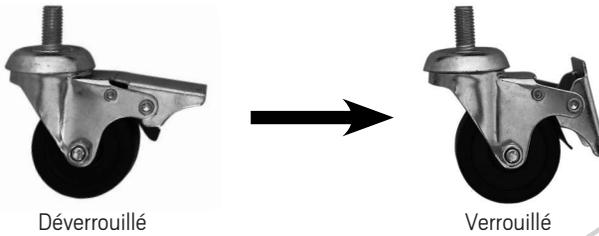
INSTALLATION DES ROULETTES

REMARQUE : Chacune des roulettes avant comprend un mécanisme de verrouillage pour éviter que l'unité ne roule sur des sols durs. Les roulettes avant devraient être fixées à l'avant de l'unité, avec les roulettes arrière non verrouillables fixées à l'arrière.

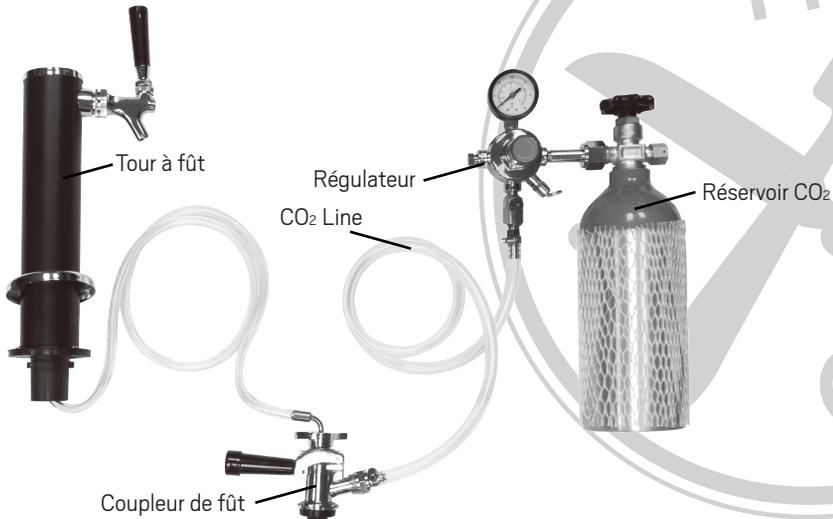
1. Vider l'intérieur de l'armoire et coucher l'appareil sur son côté. Pour éviter les bosses ou les rayures, nous vous recommandons de placer un morceau de carton ou un chiffon sous l'unité.
2. Pour les roulettes avant, placer des rondelles métalliques sur les boulons de la roulette, puis insérer les roulettes dans les trous situés dans les coins inférieurs de l'unité. (Les roulettes arrière ne nécessitent pas de rondelles en métal.) Serrer chaque roulette en tournant chaque support en métal dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Une fois que les quatre roulettes ont été serrées, placer l'unité en position verticale. Verrouillage des roulettes avant



Verrouillage des roulettes avant

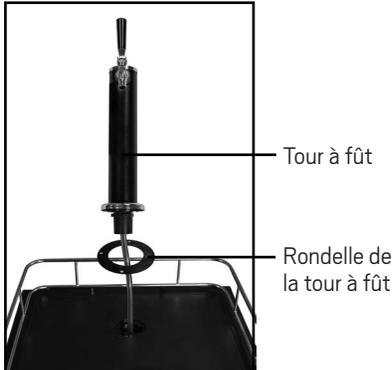


APERÇU DE L'ASSEMBLAGE



INSTALLATION DE LA TOUR À FÛT

1. Retirez tout le ruban d'emballage de la tour à fût.
- 2.

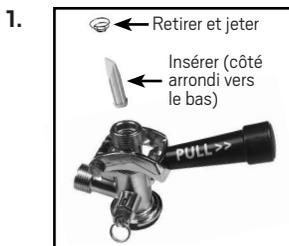


Guider la rondelle du robinet en remontant le tuyau de la tour et laissez-la reposer sur le dessus de l'armoire. Puis alimentez le boyau de la tour à fût par le trou situé sur le dessus de l'unité.



Aligner les encoches situées au bas de la tour avec le trou situé en haut de l'armoire, puis insérer et tourner la tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place (environ un quart de tour).

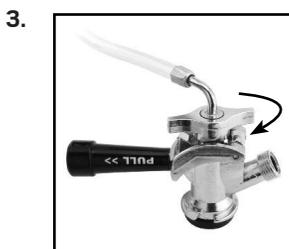
FIXATION DU COUPLEUR À LA TOUR DE ROBINET



Retirer le ressort de garniture et le bouchon anti-refoulement de l'intérieur du coupleur de fût, puis réinsérer le bouchon anti-refoulement dans le coupleur de fût (côté arrondi vers le bas).



Retirer le capuchon noir du haut du coupleur, puis placer la rondelle du coupleur supérieur à plat et centrée sur le coupleur du fût.

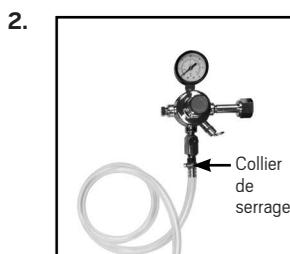


Une fois que la tour de robinet a été placée sur le dessus de l'unité et que la conduite de tuyau passe par le bas, fixer l'écrou papillon au coupleur de fût.

FIXATION DU COUPLEUR SUR LE RÉGULATEUR



Si elle n'est pas déjà insérée, insérer la rondelle directionnelle CO₂ dans le coupleur de fût. Ensuite, visser la conduite de CO₂ sur le coupleur de fût.



Pousser l'autre extrémité de la ligne de CO₂ à travers le trou à l'arrière de l'armoire. Faites glisser un collier de serrage sur l'extrémité de la conduite de CO₂, puis attacher le tuyau au raccord cannelé situé au bas du régulateur. Sécuriser la conduite de CO₂ en serrant le collier de serrage avec un tournevis à tête plate.

ATTACHER LE RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE CO₂

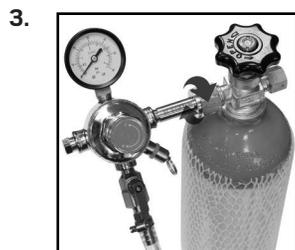
IMPORTANT! Lorsque vous achetez votre premier baril de bière, vous devez également faire remplir votre réservoir de CO₂ par un fournisseur local. Les réservoirs de CO₂ peuvent être remplis à des endroits tels que les magasins d'approvisionnement pour produits de soudage, magasins de fêtes et partout où les barils sont achetés.



Aligner et accrocher les 4 trous du support de réservoir du CO₂ avec les vis à l'arrière de l'unité.



S'assurer que la rondelle haute pression en nylon blanc (déjà installée) est fixée au régulateur.



Utilisez une clé à molette (non fournie) pour fixer le régulateur au réservoir de CO₂.

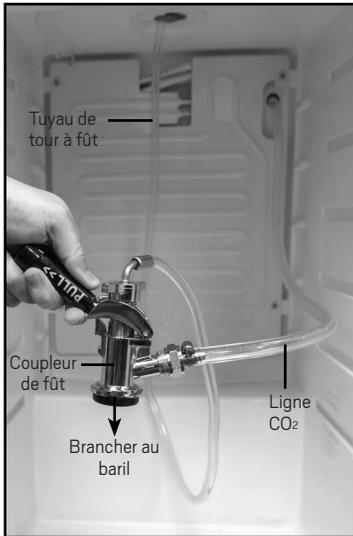


Placer le réservoir de CO₂ dans le porte-réservoir de CO₂.

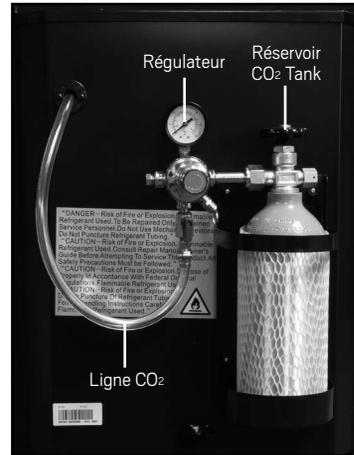
INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE CO₂ COMPLÉTÉE

Vous trouverez ci-dessous un aperçu de ce que devrait avoir l'air les panneaux intérieur et arrière de votre appareil rendu à cette étape de l'assemblage.

Compartiment intérieur



Arrière extérieur



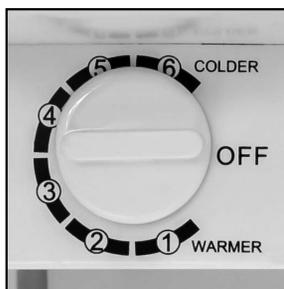
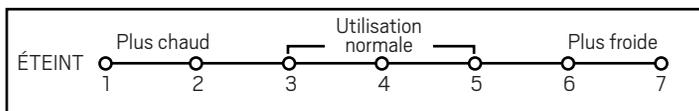
DANGER! Le CO₂ peut être dangereux! Les bouteilles de CO₂ contiennent du gaz sous haute pression, qui peut être dangereux si elles sont manipulées incorrectement. Elles doivent être manipulées avec précaution.

Référence produit 399-6488-6

JAUGE DE TEMPÉRATURE

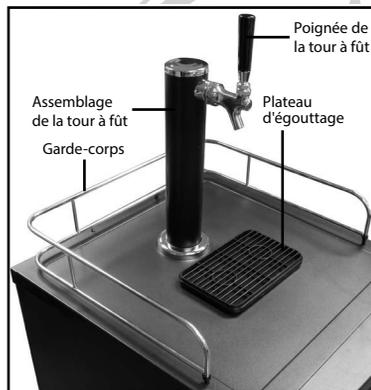
La jauge de température est située dans le compartiment intérieur de l'appareil dans le coin supérieur gauche.

REMARQUE : Avant d'acheter un baril de bière, laisser l'unité refroidir pendant 48 heures.



INSTALLER LE GARDE-CORPS / LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

1. Placer la glissière de sécurité au-dessus de l'unité et à aligner toutes les chevilles du garde-corps avec les trous sur le dessus de l'unité.
2. Sécuriser le garde-corps à l'unité en poussant les chevilles à l'intérieur des trous correspondants.
3. Placer le plateau d'égouttage à la base de la tour de robinet.



PERÇAGE DU FÛT DE BIÈRE

(BARIL TYPE VALVE_SIMPLE)



S'assurer que la poignée noire du coupleur est en position ouverte (haut), puis insérez le coupleur dans le col de verrouillage du fût de bière.



Faire tourner le coupleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille correctement.



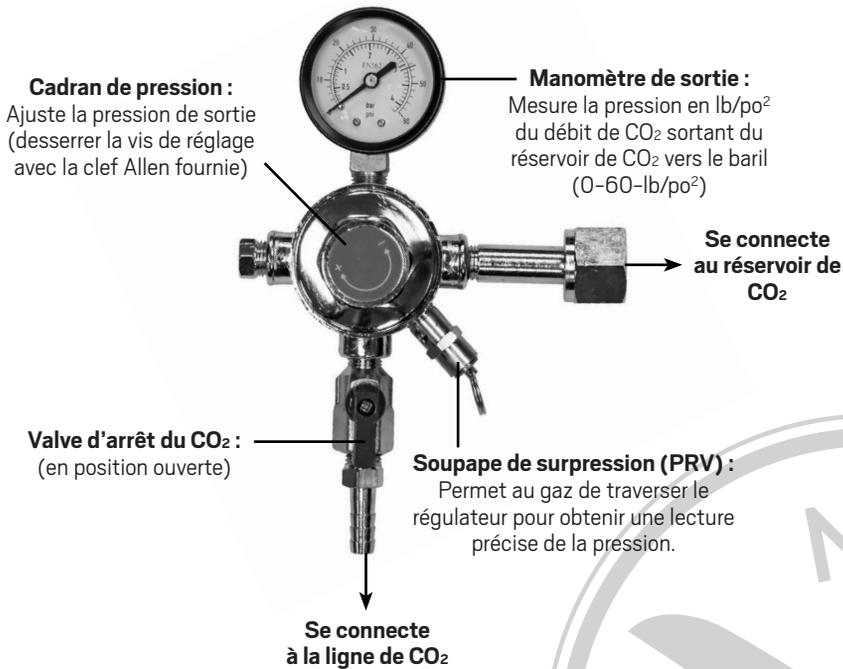
S'assurer que le robinet de la tour est dans la position fermée (la poignée pointée vers le haut). Sécuriser la connexion en tirant sur la poignée du coupleur et en poussant vers le bas jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. La poignée de traction "cliquera" quand elle passera dans la position finale vers le bas. Cela ouvrira les vannes de bière et de gaz CO₂. Le fût est maintenant percé et exploité.

Référence produit 399-6488-6

RÉGLER LE RÉGULATEUR

Le régulateur connecte le réservoir de CO₂ à la conduite de CO₂, tout en mesurant le PSI (livres par pouce carré) et le volume de CO₂ dans le réservoir. Réglez l'indicateur de pression de sortie entre 8 à 12 lb/po² pour un généreux collet mousseux.

Présentation



Comment régler le régulateur

1. 

Fermer la vanne d'arrêt du régulateur et ouvrir complètement la vanne du réservoir de CO₂ en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. 

Tourner lentement le sélecteur de pression jusqu'à la valeur négative (-), puis tirer sur la soupape de surpression (PRV) pour obtenir une lecture précise. Ensuite tourner le cadran de la pression très lentement dans le sens horaire jusqu'à ce que la pression désirée soit affichée sur le manomètre de sortie (il est recommandé de 8 à 12 lb/po²).

 - » Tourner dans le sens horaire augmentera la pression de sortie (pression en lb/po² plus élevée)
 - » En tournant dans le sens anti-horaire cela diminuera la pression de sortie (pression en lb/po² moins élevée)
3. 

Une fois la pression désirée atteinte, serrer la bague de verrouillage intérieure. Tirer sur la soupape de Sécurité pour assurer le réglage correct. Si nécessaire, réajuster vos réglages.

Ensuite, ouvrir la vanne d'arrêt de CO₂ sur le régulateur pour permettre au gaz de s'écouler du régulateur au coupleur de fût. Vous entendrez le baril se pressuriser. L'aiguille de sortie tombera momentanément jusqu'à ce que la pression se soit égalisée. Ensuite l'aiguille retournera au point de réglage pré-déterminé.
4. Enfin, nous vous suggérons de vérifier à nouveau la pression de sortie sur le régulateur et, le cas échéant de procéder à un nouveau réglage en commençant à l'étape 1 jusqu'à ce que la pression souhaitée soit atteinte.

Référence produit 399-6488-6

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Suivez les étapes ci-dessous pour distribuer de la bière à partir de votre appareil.

1. S'assurer que l'appareil est branché sur une prise CA correctement mise à la terre.
2. Placer le plateau d'égouttage sous le robinet de bière afin d'éviter des déversements de bière excédentaire.
3. Pour distribuer de la bière, tirer la poignée du robinet vers vous. Se reporter à la section sur Perçage du baril de bière si la bière ne coule pas.
4. Lors du versement, maintenez le verre immobile à un angle de 45 °. Quand le verre est au 2/3 plein, redresser le verre. Idéalement, la mousse devrait avoir une tête crémeuse et serrée et le col de mousse d'un verre moyen devrait avoir une hauteur de ¾ to 1 po (2 à 2,5 cm) haut.
5. Augmenter la pression si la bière fonctionne trop lentement (voir la section Régler le régulateur). En règle générale, de 8 à 12 lb/po² est recommandé.
6. À plus!

CONVERTIR EN RÉFRIGÉRATEUR

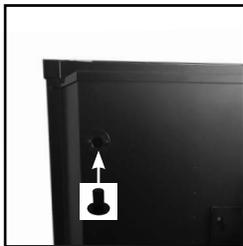
Suivre ces étapes pour convertir facilement votre appareil en réfrigérateur.

1. Retirer toutes les pièces et les tuyaux de l'intérieur et de l'extérieur de l'unité, y compris tous les tuyaux, le réservoir de CO₂ et la tour à fût.

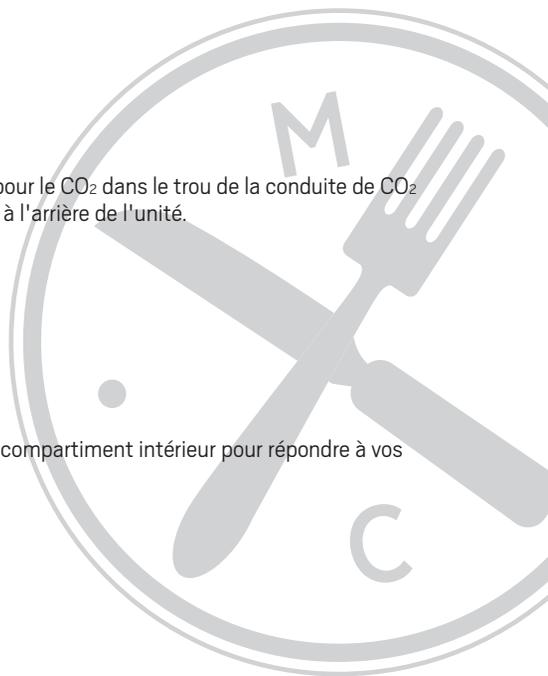
2. Pour sceller l'unité, insérer le bouchon de l'armoire supérieure dans l'ouverture sur le dessus de l'armoire.



3. Insérer ensuite le bouchon du trou pour le CO₂ dans le trou de la conduite de CO₂ situé dans le coin supérieur gauche à l'arrière de l'unité.



4. Disposer les grilles fournies dans le compartiment intérieur pour répondre à vos besoins en réfrigération.



CONSEILS UTILES

- **IMPORTANT!** Si le réfrigérateur a été placé en position horizontale ou inclinée pendant une certaine période, attendre 8 heures avant de brancher l'appareil.
 - Il est recommandé de rincer les tuyaux d'eau avant la première utilisation pour enlever toute poussière et débris de l'expédition.
 - Ouvrir le réservoir de CO₂ avec un quart de tour pour démarrer, puis utiliser le régulateur pour ajuster l'écoulement désiré. Si cela ne suffit pas, ouvrir le réservoir de CO₂ de ¼ de tour additionnel et utiliser le régulateur pour obtenir le bon débit.
 - Il est normal de voir une certaine condensation se former sur la poignée. Elle est causée par la différence de température entre la bière et celle à l'intérieur du robinet quand la bière s'écoule par le biais de la ligne.
 - L'humidité peut causer l'accumulation de glace à l'intérieur de l'unité, donc vous devez décongeler périodiquement. Un trou à l'arrière de l'unité permettra à l'eau de s'écouler hors de l'appareil.
- REMARQUE :** Ne pas utiliser d'objets pointus pour enlever la glace accumulée car cela pourrait endommager l'unité.

Bière mousseuse

Suivre ces étapes pour empêcher une bière mousseuse :

1. Confirmer que le ressort d'emballage dans le coupleur du baril est enlevé et jeté. Il ne doit pas être placé à l'intérieur du coupleur du baril lorsque l'unité est assemblée.
2. S'assurer qu'il n'y a qu'un seul bouchon de retour inséré et qu'il tombe facilement si le coupleur Keg est renversé. Si vous devez le forcer à sortir avec un tournevis, c'est parce qu'il est logé dans le coupleur Keg. Essayer de le remplacer avec les pièces de rechange incluses.
3. Confirmer que les lignes de bière ne sont pas tordues et sont propres.
4. Vous devrez peut-être régler vers votre pression à la baisse, même si elle est inférieure à la pression recommandée de 8 à 12 lb/po².
 - Avant de baisser la pression, fermer la vanne d'arrêt du CO₂ (tourner à la position de 09h00) et utiliser la clef Allen de 1,5 mm fournie pour desserrer la vis Allen sur le cadran de réglage rouge +/- . Cela limitera l'excès de CO₂ d'entrer dans le fût.
 - Régler la pression à 8 lb/po² ou moins. Verrouiller le cadran rouge +/- en place en serrant avec la clef Allen.
 - Tirer la Vanne de relâchement située sur le régulateur pour obtenir une lecture précise de la pression du CO₂.
 - Avec la vanne d'arrêt encore fermée, descendre vers le coupleur.
 - Tirer la valve d'évacuation sur le coupleur pour enlever tout l'excès de CO₂ qui peut avoir été poussé dans le baril à un autre moment.
 - Une fois que la plupart du gaz CO₂ a été relâché, ouvrez la valve d'arrêt (position de 06h00) et tenter de servir une bière.
5. Garder à l'esprit que bouger un fût peut créer de la bière mousseuse.
6. La température peut également affecter la bière, donc ne pas oublier, pas trop chaud ou trop froid. 37 degrés F est une température idéale.
7. Une valve défectueuse sur le baril lui-même peut provoquer que le coupleur ne se scelle pas bien. S'assurer que tous les branchements sont hermétiques et bien serrés. S'assurer que toutes les rondelles sont intactes et correctement placées. Confirmer que la rondelle directionnelle a un trou dedans quand elle est pincée entre les doigts.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour éviter l'accumulation de levures, moisissures et bactéries, il est recommandé de nettoyer votre appareil chaque fois que vous changez un baril ou toutes les cinq semaines, selon ce qui est plus court.

Ne JAMAIS utiliser une éponge abrasive, tissu ou tampon à récurer sur cet appareil.

Nettoyer les lignes de bière

Pour de meilleurs résultats, nous nous recommandons d'acheter un kit de nettoyage de ligne de bière. Il existe plusieurs méthodes différentes pour le nettoyage des lignes de bière, comprenant des ensembles de nettoyage avec pompe à main, ensembles de nettoyage sous pression et des pompes de nettoyage à recirculation. Suivre les instructions incluses dans chaque trousse pour nettoyer vos lignes à bière de votre appareil.

Nettoyer le robinet de la tour

Comme les résidus de bière laissés sur le robinet de la tour à fût s'évaporent, il laisse derrière lui des sucres collants qui peuvent rendre le manche dur à tirer. Pour éviter cela, enlever, nettoyer le robinet de la tour à fût après chaque utilisation.

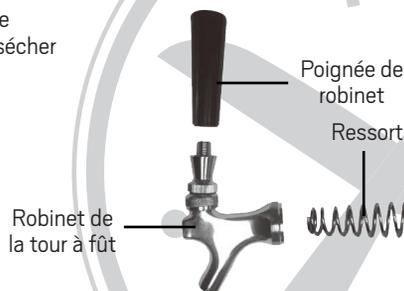
IMPORTANT! S'assurer d'enlever le robinet du baril avant de retirer le robinet de la tour à fût.

1. Enlever la poignée du robinet, puis utiliser la clef de la tour à fût afin d'enlever le robinet de la tour à fût. S'assurer de ne pas perdre le ressort intérieur lors du retrait du robinet.

REMARQUE : Le robinet de la tour à fût a un filetage inversé et peut être enlevé en tournant dans le sens horaire.



2. Laver la poignée du robinet, le robinet de la tour à fût et le ressort intérieur dans l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher avant de les réassembler.



Lorsque l'unité n'est pas utilisée

Ajuster le sélecteur de température sur "Warmer - Tiède", spécialement dans les environnements les plus froids, car cet appareil ne s'auto-dégivre pas automatiquement et de la glace risque de se former à l'intérieur.

REMARQUE : Pour éviter des dommages permanents à l'unité, ne jamais utiliser d'objets pointus pour enlever la glace à l'intérieur de l'appareil.

Garantie limitée d'un an.

Ce produit est couvert par une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Trileaf Distribution s'engage à remplacer le produit défectueux sans frais pendant la période de garantie indiquée, lorsque le produit a été renvoyé par l'acheteur d'origine avec une preuve d'achat. Ce produit n'est pas garanti contre l'usure, la mauvaise utilisation et/ou les abus.

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Customer service hotline:
Masterchef Tel: 1-855-803-9313
Hotline service clientèle :
Tél. de Masterchef : 1-855-803-9313

