

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **64oz/128oz DOUBLE WALL BEER GROWLER TAP SYSTEM**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.



# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DOUBLE WALL  
BEER GROWLER TAP



**KIT BEER-22**



**KIT BEER-23**

## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

✉ [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** Read this material before using this product. Failure to do so can result in serious injury.

## Assembly precautions

1. Assemble only according to these instructions. Improper assembly can create hazards.
2. Wear ANSI-approved safety goggles and heavy-duty gloves during assembly.
3. Keep assembly area clean and well lit.
4. Keep bystanders out of the area during assembly.
5. Do not assemble when tired or when under the influence of alcohol, drugs or medication.
6. Product capabilities apply to properly and completely assembled product only.
7. Assemble on a flat, level, hard and smooth surface capable of safely supporting a fully loaded beer growler tap.



新增加

## Use precautions

### TO PREVENT SERIOUS INJURY FROM TIPPING:

1. **DO NOT SIT, STAND OR CLIMB ON THIS ITEM.**
2. This product is not a toy. Do not allow children to play with or near this item.
3. Empty and close beer growler tap before moving.
4. Use only on a flat, level, hard and smooth surface capable of safely supporting a fully loaded beer growler tap .
5. Do not lift while loaded beer.
6. Use as intended only.

## SAVE THIS MANUAL

## The quick how to

Bring Home your favourite beer in our 64oz/128oz vacuum Growler  
Filled with fresh beer!



- ① 64oz/128oz vacuum growler
- ② Stainless steel beer spear with pressure relieving Valve 30psi
- ③ Chrome plated faucet body
- ④ Beer hose
- ⑤ CO2 Regulator
- ⑥ Black Plastic Tap Handle
- ⑦ Black Plastic Cap
- ⑧ 16g CO2 Capsule (Not be included)

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

·Cut beer hose according to growler height and insert into spear, make sure hose can touch bottom of keg without overlong or over short.



·Insert beer hose into the base of beer spear.



•Screw beer spear to the growler.



•Screw faucet into spear body.



•Screw tap handle onto faucet.



·Screw 16g CO2 capsule with thread type of 3/8"•24 UNF into CO2 regulator.



·Screw plastic cap into beer spear body.



·Screw CO2 regulator into gas inlet port of spear.





Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

新增加

## FIRST FILL

- Rinse the growler with hot water
- Take the growler to your favourite brewery to fill
- Remove the beer spear & have the growler filled
- Screw on the tap system and plastic cap
- Turn on the CO2 regular on slowly to 2 PSI
- Increase regulator pressure slowly to decrease foam



- Tilt glass at 45 degrees and let beer pour out slowly
- Once the foam has decreased, increase PSI as required. Never increase it passed 15 PSI
- Depending on the beer, storage should be 7-12 PSI
- The growler can be kept fresh for weeks if the PSI is at the right levels.
- The pressure relief valve is used after storage to decrease pressure for first pour

- There is a sealing valve that allows the regulator to be taken off during storage and CO2 will remain in the growler
- There will be a slight air leak as the regulator is taken off and before the sealing valve is activated.

## **CLEANING INSTRUCTIONS**

- After the beer is finished in the growler, run hot water through the growler tap system with left over CO2
- Increase the CO2 pressure to 12 PSI and let the hot water flush out the system
- Everything can be taken apart and cleaned manually
- For a deep clean, place hot water in the growler, including tube, a small amount of baking soda, close the lid and let sit for an hour. After an hour, give it a few shakes and then pour contents out.
- Rinse again with hot water.



**CAUTION:** Do not over pressurize. Refer to fire specification and always use a guage to determine proper PSI. Do not exceed 15 PSI. CO2 contains gas under pressure; may explode if heated. May cause severe frostbite. May displace oxygen and cause rapid suffocation.

Imported to USA: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,  
California, 91730 United States of America



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 72021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Made in China

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

BIÈRE À DOUBLE PAROI 64 oz/128 oz

SYSTÈME DE ROBINET GROWLER

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64 oz/128 oz DOUBLE PAROI

ROBINET À BIÈRE GROWLER

SYSTÈME



KIT BIÈRE-22



KIT BIÈRE-23

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



[ServiceClient@vevor.com](mailto:ServiceClient@vevor.com)

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** Lisez ce document avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

### Précautions de montage

1. Assemblez uniquement selon ces instructions. Un assemblage incorrect peut créer **dangers**.
2. Portez des lunettes de sécurité approuvées par l'ANSI et des gants de travail robustes **pendant** assemblée.
3. Gardez la zone de montage propre et bien éclairée.
4. Gardez les spectateurs hors de la zone pendant l'assemblage.
5. Ne pas monter si vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou médicament.
6. Les capacités du produit s'appliquent uniquement au produit correctement et entièrement assemblé.
7. Assembler sur une surface plane, de niveau, dure et lisse capable de supporter en toute sécurité un robinet de bière entièrement chargé.

Récemment ajouté

### Précautions d'emploi

**POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES RÉSULTANT D'UN BASCULEMENT :**

1. **NE PAS S'ASSEOIR, SE TENIR DEBOUT OU MONTER SUR CET ARTICLE.**
2. Ce produit n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec ou à proximité de cet article.
3. Videz et fermez le robinet du pot à bière avant de le déplacer.
4. Utilisez uniquement sur une surface plane, de niveau, dure et lisse capable de supporter en toute sécurité un robinet de bière entièrement chargé.
5. Ne soulevez pas la bière lorsqu'elle est chargée.
6. Utilisez uniquement comme prévu.

**CONSERVER CE MANUEL**



## Le mode d'emploi rapide

Ramenez chez vous votre bière préférée dans notre Growler sous vide de 64 oz/128 oz rempli de bière fraîche !



Growler sous vide de 64 oz/128 oz

Lance à bière en acier inoxydable avec soupape de décharge de pression 30 psi

Corps de robinet chromé Tuyau à

bière Régulateur

de CO2 Poignée de

robinet en plastique noir Bouchon

en plastique noir Capsule

de CO2 de 16 g (non incluse)

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

·Coupez le tuyau de bière en fonction de la hauteur du growler et insérez-le dans la lance, assurez-vous que le tuyau peut toucher le fond du fût sans être trop long ou trop court.



·Insérez le tuyau à bière dans la base de la lance à bière.



·Vissez la lance à bière sur le growler.



·Vissez le robinet dans le corps de la lance.



·Vissez la poignée du robinet sur le robinet.



·Vissez la capsule de CO2 de 16 g avec un filetage de type 3/8"×24 UNF dans le régulateur de CO2.



·Vissez le bouchon en plastique dans le corps de la lance à bière.



·Vissez le régulateur de CO2 dans l'orifice d'entrée de gaz de la lance.



Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Récemment ajouté

## PREMIER REMPLISSAGE

- Rincez le growler à l'eau chaude
- Emmenez le growler dans votre brasserie préférée pour le remplir
- Retirez la lance à bière et remplissez le growler
- Visser le système de robinet et le bouchon en plastique
- Allumez le CO2 régulièrement, lentement, jusqu'à 2 PSI
- Augmentez lentement la pression du régulateur pour diminuer la mousse



- Inclinez le verre à 45 degrés et laissez la bière s'écouler lentement
- Une fois que la mousse a diminué, augmentez le PSI selon les besoins. Ne l'augmentez jamais passé 15 PSI -
- Selon la bière, le stockage doit être de 7 à 12 PSI - Le growler peut être conservé frais pendant des semaines si le PSI est aux bons niveaux.
- La soupape de surpression est utilisée après le stockage pour diminuer la pression lors du premier versement

-Il y a une valve d'étanchéité qui permet de retirer le régulateur pendant le stockage et le CO2 restera dans le growler

-Il y aura une légère fuite d'air lorsque le régulateur sera retiré et avant le scellement la valve est activée.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

-Une fois la bière terminée dans le growler, faites couler de l'eau chaude dans le robinet du growler système avec CO2 restant

-Augmentez la pression du CO2 à 12 PSI et laissez l'eau chaude rincer le système

-Tout peut être démonté et nettoyé manuellement

-Pour un nettoyage en profondeur, placez de l'eau chaude dans le growler, y compris le tube, une petite quantité de bicarbonate de soude, fermez le couvercle et laissez reposer pendant une heure. Après une heure, secouez-le quelques fois et ensuite verser le contenu.

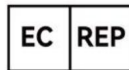
-Rincez à nouveau à l'eau chaude.



**ATTENTION :** Ne pas surpressuriser. Se référer aux spécifications d'incendie et toujours utiliser un manomètre pour déterminer la pression PSI appropriée. Ne pas dépasser 15 PSI. Le CO2 contient du gaz sous pression ; il peut exploser s'il est chauffé. Peut provoquer de graves engelures. Peut déplacer l'oxygène et provoquer une suffocation rapide.

Importé aux États-Unis : VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,

Californie, 91730 États-Unis d'Amérique



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Fabriqué en Chine

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **64oz/128oz DOPPELWANDIGES BIER GROWLER-ZAPFHAHNSYSTEM**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.



# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DOPPELWAND

BIER-GROWLER-ZAPFHAHN  
SYSTEM



**KIT BIER-22**



**KIT BIER-23**

**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



**Kundenservice@vevor.com**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**ACHTUNG: Lesen Sie diese Informationen, bevor Sie** das Produkt verwenden. Andernfalls kann es  
kann zu schweren Verletzungen führen.

## Vorsichtsmaßnahmen bei der Montage

1. Nur gemäß dieser Anleitung zusammenbauen. Unsachgemäßer Zusammenbau kann zu Gefahren.
2. Tragen Sie ANSI-zugelassene Schutzbrillen und schwere Arbeitshandschuhe während Montage.
3. Halten Sie den Versammlungsbereich sauber und gut beleuchtet.
4. Halten Sie während der Montage unbeteiligte Zuschauer vom Bereich fern.
5. Nicht montieren, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamente.
6. Die Produktfunktionen gelten nur für ordnungsgemäß und vollständig montierte Produkte.
7. Auf einer flachen, ebenen, harten und glatten Oberfläche montieren, die sicher tragen kann ein voll ausgestatteter Growler-Bierzapfhahn.



Neu hinzugefügt

## Vorsichtsmaßnahmen treffen

### UM SCHWERE VERLETZUNGEN DURCH UMKIPPEN ZU VERMEIDEN:

1. **Setzen, stellen oder klettern Sie nicht auf diesen Gegenstand.**
2. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Erlauben Sie Kindern nicht, mit diesem Produkt zu spielen oder sich in seiner Nähe aufzuhalten.
3. Entleeren und schließen Sie den Zapfhahn des Bierfasses, bevor Sie umziehen.
4. Nur auf einer flachen, ebenen, harten und glatten Oberfläche verwenden, die ein voll ausgestatteter Bier-Growler-Zapfhahn.
5. Heben Sie kein geladenes Bier an.
6. Nur bestimmungsgemäß verwenden.

**BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF**

## Die schnelle Anleitung

Holen Sie sich Ihr Lieblingsbier in unserem 64oz/128oz Vakuum-Growler, gefüllt mit frischem Bier, nach Hause!



• 64oz/128oz Vakuum-Growler • Edelstahl-

Bierhahn mit Druckentlastungsventil 30psi • Verchromter Zapfhahnkörper •

Bierschlauch • CO2-Regler • Schwarzer

Kunststoff-

Zapfhahngriff • Schwarze

Kunststoffkappe • 16g CO2-Kapsel

(nicht im Lieferumfang

enthalten)

# MONTAGEANLEITUNG

- Schneiden Sie den Bierschlauch entsprechend der Höhe des Bierfasses zu und stecken Sie ihn in den Speer. Achten Sie darauf, dass der Schlauch den Boden des Fasses berühren kann, ohne zu lang oder zu kurz zu sein.



- Stecken Sie den Bierschlauch in die Basis des Bierspeers.



· Bierspeer an den Growler schrauben.



· Wasserhahn in Speerkörper schrauben.



· Den Hahngriff auf den Wasserhahn schrauben.



- Schrauben Sie eine 16yg CO2-Kapsel mit Gewindetyp 3/8"24 UNF in den CO2-Regler.



- Schrauben Sie die Plastikkappe in den Körper des Bierspeers.



- Schrauben Sie den CO2-Regler in die Gaseinlassöffnung des Speers.





Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Neu hinzugefügt

## ERSTE FÜLLUNG

- Spülen Sie den Growler mit heißem Wasser aus
- Bringen Sie den Growler zu Ihrer Lieblingsbrauerei, um ihn zu füllen
- Entfernen Sie den Bierspeer und lassen Sie den Growler füllen
- Zapfsystem und Kunststoffkappe aufschrauben
- Schalten Sie den CO2-Regler langsam auf 2 PSI ein.
- Erhöhen Sie den Reglerdruck langsam, um die Schaumbildung zu verringern



- Glas um 45 Grad neigen und Bier langsam herausfließen lassen
- Sobald der Schaum nachgelassen hat, erhöhen Sie den PSI nach Bedarf. Erhöhen Sie ihn niemals 15 PSI überschritten
- Je nach Bier sollte der Lagerungsdruck 7–12 PSI betragen – Der Growler kann wochenlang frisch gehalten werden, wenn der PSI-Wert auf dem richtigen Niveau liegt.
- Das Überdruckventil wird nach der Lagerung verwendet, um den Druck für den ersten Ausschank zu verringern

-Es gibt ein Verschlussventil, das es ermöglicht, den Regler während der Lagerung abzunehmen und CO2 bleibt im Growler

-Es wird ein leichtes Luftleck geben, wenn der Regler abgenommen wird und vor der Versiegelung Ventil ist aktiviert.

## REINIGUNGSANLEITUNG

-Wenn das Bier im Growler fertig ist, lassen Sie heißes Wasser durch den Growler-Hahn laufen System mit Rest-CO2

-Erhöhen Sie den CO2-Druck auf 12 PSI und lassen Sie das heiße Wasser das System ausspülen

-Alles kann auseinandergenommen und manuell gereinigt werden

-Für eine gründliche Reinigung geben Sie heißes Wasser in den Growler, einschließlich des Röhrchens, eine kleine Menge Backpulver, schließen Sie den Deckel und lassen Sie es eine Stunde lang stehen. Nach einer Stunde schütteln Sie es ein paar Mal und gießen Sie dann den Inhalt aus.

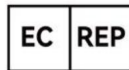
-Noch einmal mit heißem Wasser ausspülen.



**ACHTUNG:** Nicht zu viel Druck ausüben. Beachten Sie die Brandschutzspezifikationen und verwenden Sie immer ein Messgerät, um den richtigen PSI-Wert zu ermitteln. Überschreiten Sie 15 PSI nicht. CO2 enthält unter Druck stehendes Gas; kann bei Erhitzung explodieren. Kann schwere Erfrierungen verursachen. Kann Sauerstoff verdrängen und zu schneller Erstickung führen.

Importiert in die USA: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,

California, 91730 Vereinigte Staaten von Amerika



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 72021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

In China hergestellt

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **BIRRA A DOPPIA PARETE DA 64 oz/128 oz**

### **SISTEMA DI RUBINETTO GROWLER**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DOPPIA PARETE

RUBINETTO PER BIRRA GROWLER

SISTEMA



**KIT BIRRA-22**



**KIT BIRRA-23**

## HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:



**Servizio Clienti@vevor.com**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE:** leggere questo materiale prima di utilizzare questo prodotto. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni gravi.

## Precauzioni di montaggio

1. Assemblare solo secondo queste istruzioni. Un assemblaggio improprio può creare pericoli.
2. Indossare occhiali di sicurezza approvati ANSI e guanti da lavoro resistenti durante l'assemblaggio.
3. Mantenere l'area di assemblaggio pulita e ben illuminata.
4. Tenere gli astanti fuori dall'area durante l'assemblaggio.
5. Non riunirsi quando si è stanchi o sotto l'effetto di alcol, droghe o farmaco.
6. Le capacità del prodotto si applicano solo al prodotto correttamente e completamente assemblato.
7. Montare su una superficie piana, livellata, dura e liscia in grado di sostenere in modo sicuro un rubinetto per la birra completamente carico.



Aggiunto di recente

## Usare precauzioni

### PER PREVENIRE GRAVI LESIONI DOVUTE AL RIBALTAMENTO:

1. **NON SEDERSI, STARE IN PIEDI O SALIRE SU QUESTO OGGETTO.**
2. Questo prodotto non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con o vicino a questo articolo.
3. Svuotare e chiudere il rubinetto della growler prima di muoversi.
4. Utilizzare solo su una superficie piana, livellata, dura e liscia in grado di supportare in modo sicuro un rubinetto per birra completamente carico.
5. Non sollevare la birra mentre è carica.
6. Utilizzare solo come previsto.

## SALVA QUESTO MANUALE



## Il modo rapido per

Porta a casa la tua birra preferita nel nostro Growler sottovuoto da 64oz/128oz, pieno di birra fresca!



ÿ Growler sottovuoto da 64oz/128oz ÿ

Lancia per birra in acciaio inossidabile con valvola di sicurezza 30 psi ÿ Corpo

rubinetto cromato ÿ Tubo per birra ÿ

Regolatore di CO2

ÿ Maniglia rubinetto in

plastica nera ÿ Tappo in plastica

nera ÿ Capsula di CO2 da

16 g (non inclusa)

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

·Tagliare il tubo della birra in base all'altezza del growler e inserirlo nella lancia, assicurandosi che il tubo possa toccare il fondo del barile senza essere troppo lungo o troppo corto.



·Inserire il tubo della birra nella base della lancia per birra.



-Avvitare la lancia per la birra al growler.



-Avvitare il rubinetto nel corpo della lancia.



-Avvitare la maniglia del rubinetto sul rubinetto.



-Avvitare la capsula di CO2 da 16 g con filettatura da 3/8"24 UNF nel regolatore di CO2.



-Avvitare il tappo di plastica nel corpo dello spillatore di birra.



-Avvitare il regolatore di CO2 nella porta di ingresso del gas della lancia.



Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Aggiunto di recente

## PRIMO RIEMPIMENTO

- Risciacquare il growler con acqua calda
- Porta il growler al tuo birrifico preferito per riempirlo
- Rimuovere la lancia di birra e riempire il growler
- Avvitare il sistema di rubinetto e il tappo di plastica
- Accendi la CO2 regolarmente lentamente a 2 PSI
- Aumentare lentamente la pressione del regolatore per ridurre la schiuma



- Inclinare il bicchiere a 45 gradi e lasciare che la birra fuoriesca lentamente
- Una volta che la schiuma è diminuita, aumentare il PSI come richiesto. Non aumentarlo mai ha superato i 15 PSI
- A seconda della birra, la temperatura di conservazione dovrebbe essere compresa tra 7 e 12 PSI - Il growler può essere mantenuto fresco per settimane se il PSI è ai livelli giusti.
- La valvola di sicurezza viene utilizzata dopo lo stoccaggio per ridurre la pressione per il primo versamento

-È presente una valvola di tenuta che consente di rimuovere il regolatore durante lo stoccaggio e la CO2 rimarrà nel growler

-Ci sarà una leggera perdita d'aria quando il regolatore viene rimosso e prima della sigillatura la valvola è attivata.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

-Dopo che la birra è finita nel growler, fai scorrere l'acqua calda attraverso il rubinetto del growler sistema con CO2 residua

-Aumentare la pressione della CO2 a 12 PSI e lasciare che l'acqua calda esca dal sistema

-Tutto può essere smontato e pulito manualmente

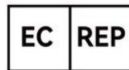
-Per una pulizia profonda, mettere acqua calda nel growler, compreso il tubo, una piccola quantità di bicarbonato di sodio, chiudere il coperchio e lasciare riposare per un'ora. Dopo un'ora, agitare un po' e poi versare il contenuto.

-Risciacquare nuovamente con acqua calda.



**ATTENZIONE:** non pressurizzare eccessivamente. Fare riferimento alle specifiche antincendio e utilizzare sempre un manometro per determinare il PSI corretto. Non superare i 15 PSI. La CO2 contiene gas sotto pressione; può esplodere se riscaldata. Può causare gravi congelamenti. Può sostituire l'ossigeno e causare un rapido soffocamento.

Importato negli USA: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,  
California, 91730 Stati Uniti d'America



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Made in China

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **CERVEZA DE DOBLE PARED DE 64 oz/128 oz**

### **SISTEMA DE GRIFO GROWLER**

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.



**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DOBLE PARED  
GRIFO PARA CERVEZA  
SISTEMA



KIT CERVEZA-22



KIT CERVEZA-23

¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Lea este material antes de utilizar este producto. El no hacerlo puede provocar lesiones graves.

### Precauciones de montaje

1. Realice el montaje únicamente de acuerdo con estas instrucciones. Un montaje inadecuado puede provocar peligros
2. Use gafas de seguridad aprobadas por ANSI y guantes de trabajo resistentes durante el ensamblaje.
3. Mantenga el área de reunión limpia y bien iluminada.
4. Mantenga a los transeúntes fuera del área durante el montaje.
5. No se reúna cuando esté cansado o bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamento.
6. Las capacidades del producto se aplican únicamente a productos ensamblados de forma correcta y completa.
7. Montar sobre una superficie plana, nivelada, dura y lisa capaz de soportar de forma segura un grifo para cerveza completamente cargado.



Recién agregado

### Tome precauciones

#### PARA EVITAR LESIONES GRAVES POR VUELCO:

1. NO SE SIENTA, SE PARE NI SE SUBA SOBRE ESTE ARTÍCULO.
2. Este producto no es un juguete. No permita que los niños jueguen con este artículo ni cerca de él.
3. Vacíe y cierre el grifo del recipiente para cerveza antes de moverlo.
4. Utilícelo únicamente sobre una superficie plana, nivelada, dura y lisa capaz de soportar de forma segura un peso de 100 kg.

Grifo para jarra de cerveza completamente cargada.

5. No levante la cerveza mientras esté cargada.
6. Utilícelo únicamente según lo previsto.

**GUARDE ESTE MANUAL**

## El cómo rápido

Lleva a casa tu cerveza favorita en nuestro Growler al vacío de 64oz/128oz ¡lleno de cerveza fresca!



Growler de vacío de 64 oz/128 oz

Lanza de cerveza de acero inoxidable con válvula de alivio de presión de 30 psi

Cuerpo de grifo cromado

Manguera de

cerveza Regulador

de CO2 Mango de grifo de

plástico negro Tapa de

plástico negra Cápsula de CO2 de 16 g (no incluida)

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

·Corte la manguera de cerveza de acuerdo con la altura del growler e insértela en la lanza, asegurándose de que la manguera pueda tocar el fondo del barril sin que quede demasiado larga ni demasiado corta.



·Inserte la manguera de cerveza en la base de la lanza de cerveza.



·Atornille la lanza de cerveza al growler.



·Atornille el grifo en el cuerpo de la lanza.



·Atornille la manija del grifo al grifo.



·Enrosque la cápsula de CO2 de 16 g con rosca tipo 3/8"-24 UNF en el regulador de CO2.



·Enrosque la tapa de plástico en el cuerpo de la lanza de cerveza.



·Atornille el regulador de CO2 en el puerto de entrada de gas de la lanza.





Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI



## PRIMER LLENADO

- Enjuague el growler con agua caliente.
- Lleva el growler a tu cervecería favorita para llenarlo.
- Retire la lanza de cerveza y llene el growler.
- Sistema de grifo atornillado y tapa de plástico.
- Encienda el CO2 regular lentamente a 2 PSI
- Aumente la presión del regulador lentamente para disminuir la espuma.



- Inclinar el vaso a 45 grados y dejar que la cerveza salga lentamente.
- Una vez que la espuma haya disminuido, aumente la presión PSI según sea necesario. Nunca la aumente.

Pasó 15 PSI -

Dependiendo de la cerveza, el almacenamiento debe ser de 7 a 12 PSI - El

growler se puede mantener fresco durante semanas si el PSI está en los niveles adecuados.

-La válvula de alivio de presión se utiliza después del almacenamiento para disminuir la presión para el primer vertido.

-Hay una válvula de sellado que permite quitar el regulador durante el almacenamiento.

y el CO2 permanecerá en el growler

-Habrá una ligera fuga de aire cuando se retire el regulador y antes del sellado.

La válvula está activada.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

-Una vez que la cerveza se haya terminado en el growler, haga correr agua caliente por el grifo del growler.

sistema con CO2 sobrante

-Aumente la presión de CO2 a 12 PSI y deje que el agua caliente salga del sistema.

-Todo se puede desmontar y limpiar manualmente.

-Para una limpieza profunda, coloque agua caliente en el growler, incluido el tubo, una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, cierre la tapa y deje reposar durante una hora. Después de una hora, agítelo varias veces.

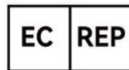
y luego verter el contenido.

-Enjuagar nuevamente con agua caliente.



**PRECAUCIÓN:** No aplique demasiada presión. Consulte las especificaciones de incendio y utilice siempre un manómetro para determinar la presión en PSI adecuada. No supere los 15 PSI. El CO2 contiene gas bajo presión; puede explotar si se calienta. Puede causar congelación grave. Puede desplazar el oxígeno y causar asfixia rápida.

Importado a EE. UU.: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,  
California, 91730 Estados Unidos de América



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Hecho en china

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

64oz/128oz PIWO Z PODWÓJNĄ ŚCIANĄ

SYSTEM GROWLER TAP

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz PODWÓJNA ŚCIANKA

KRAN DO PIWA GROWLER  
SYSTEM



ZESTAW PIWNY-22



ZESTAW PIWNY-23

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

 [Obsługa Klienta@vevor.com](mailto:Obsługa Klienta@vevor.com)

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**OSTRZEŻENIE:** Przeczytaj ten materiał przed użyciem tego produktu. Nieprzestrzeganie tego może spowodować poważne obrażenia.

Środki ostrożności podczas montażu

1. Montaż należy wykonywać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nieprawidłowy montaż może spowodować zagrożenia.
2. Podczas pracy należy nosić okulary ochronne i wytrzymałe rękawice robocze **zgodne z normą ANSI**.  
montaż.
3. Utrzymuj miejsce zgromadzenia w czystości i zapewnij dobre oświetlenie.
4. Podczas montażu nie dopuszczać osób postronnych na teren montażu.
5. Nie należy gromadzić się, gdy jest się zmęczonym lub pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków.
6. Możliwości produktu odnoszą się wyłącznie do produktu prawidłowo i kompletnie zmontowanego.
7. Montaż należy wykonać na płaskiej, równej, twardej i gładkiej powierzchni, która będzie w stanie bezpiecznie utrzymać ciężar.  
w pełni napełniony kran do piwa.

Nowo dodane

Stosuj środki ostrożności

**ABY UNIKAĆ POWAŻNYCH OBRAZEŃ SPOWODOWANYCH PRZEWRÓCENIEM:**

1. NIE SIADAJ, NIE STŃ ANI NIE WSPINAJ SIĘ NA TYM PRZEDMIOTCIE.
2. Ten produkt nie jest zabawką. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym przedmiotem ani przebywać w jego pobliżu.
3. Przed przeprowadzką opróżnij i zamknij kran kufia z piwem.
4. Używać wyłącznie na płaskiej, równej, twardej i gładkiej powierzchni, która może bezpiecznie utrzymać  
w pełni napełniony kran do piwa.
5. Nie podnoś piwa, gdy jest w nim załadowane.
6. Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

ZAPISZ TĘ INSTRUKCJĘ



## Szybkie jak to zrobić

Przynieś do domu swoje ulubione piwo w naszym próżniowym Growlerze o pojemności 64 uncji/128 uncji wypełnionym świeżym piwem!



64oz/128oz vacuum growler

Stalowy wlew piwa z zaworem bezpieczeństwa 30 psi Chromowany korpus

kranu Wąż do piwa Regulator

CO2 Czarny

plastikowy uchwyt

kranu Czarna plastikowa nasadka

Kapsułka CO2 16 g (brak  
w zestawie)

## INSTRUKCJA MONTAŻU

· Przytnij wąż do piwa odpowiednio do wysokości growlera i włóż go do włóczni, upewniając się , że wąż dotyka dna beczki, nie jest zbyt długi lub zbyt krótki.



·Włóż wąż do piwa do podstawy lancy do piwa.



·Przykręć piwną włócznieć do growlera.



·Wkręć kran w korpus włócznie.



·Przykręć uchwyt kranu do kranu.



·Wkręć cię 16-gramową kapsułę CO<sub>2</sub> z gwintem 3/8"•24 UNF do regulatora CO<sub>2</sub>.



·Wkręć plastikową nasadkę w korpus lancy do piwa.



·Wkręć regulator CO<sub>2</sub> do portu wlotowego gazu włóczy.



Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Nowo dodane

## PIERWSZE WYPEŁNIENIE

- Wypłucz growler gorącą wodą
- Zabierz growler do swojego ulubionego browaru, aby go napelnić
- Wyjmij włócznie piwa i napelnij kufel
- Przykręć system kranu i plastikową zaślepkę
- Włącz powoli CO2 do 2 PSI
- Powoli zwiększaj ciśnienie regulatora, aby zmniejszyć pianę



- Przechyl szklankę pod kątem 45 stopni i pozwól piwu powoli się wylewać
- Gdy piana zmniejszy się, zwiększ PSI w razie potrzeby. Nigdy nie zwiększaj przekroczyło 15 PSI -

W zależności od piwa, przechowywanie powinno odbywać się przy ciśnieniu

7-12 PSI - Growler może pozostać świeży przez tygodnie, jeśli ciśnienie PSI jest na odpowiednim poziomie.

- Zawór bezpieczeństwa jest używany po przechowywaniu w celu obniżenia ciśnienia przed pierwszym nalaniem

- Znajduje się tam zawór uszczelniający, który umożliwia zdjęcie regulatora podczas przechowywania a CO2 pozostanie w growlerze
- Będzie niewielka nieszczelność powietrza, gdy regulator zostanie zdjęty i przed uszczelnieniem zawór jest aktywowany.

## INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

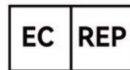
- Po zakończeniu gotowania piwa w growlerze, przepuść przez kran growlera gorącą wodę system z resztkowym CO2
- Zwiększ ciśnienie CO2 do 12 PSI i pozwól gorącej wodzie wypłukać system
- Wszystko można rozłożyć i wyczyścić ręcznie
- Aby przeprowadzić dokładne czyszczenie, wlej do growlera, łącznie z rurką, odrobinę gorącej wody i soda oczyszczona, zamknij pokrywkę i odstaw na godzinę. Po godzinie potrząśnij nią kilka razy a następnie wylej zawartość.
- Ponownie wypłucz gorącą wodą.



**UWAGA:** Nie przeciążać. Zapoznaj się ze specyfikacją przeciwpożarową i zawsze używaj manometru, aby określić właściwe ciśnienie PSI. Nie przekraczaj 15 PSI. CO2 zawiera gaz pod ciśnieniem; może wybuchnąć po podgrzaniu. Może powodować poważne odmrożenia. Może wypierać tlen i powodować szybkie uduszenie.

Importowane do USA: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,

Kalifornia, 91730 Stany Zjednoczone Ameryki



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Wyprodukowano w Chinach

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **64oz/128oz DUBBELWANDBIER GROWLER TAP-SYSTEEM**

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DUBBELE WAND

BIERGROWLER KRAAN

SYSTEEM



**KIT BIER-22**



**KIT BIER-23**

**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

 [Klantenservice@vevor.com](mailto:Klantenservice@vevor.com)

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**WAARSCHUWING: Lees dit materiaal voordat u dit product gebruikt.** Als u dit niet doet, kan dit ernstig letsel tot gevolg hebben.

## Voorzorgsmaatregelen bij de montage

1. Monteer alleen volgens deze instructies. Onjuiste montage kan leiden tot gevaren.
2. Draag tijdens het werk een door de ANSI goedgekeurde veiligheidsbril en **stevige werkhandschoenen** montage.
3. Zorg ervoor dat de montageplek schoon en goed verlicht is.
4. Houd omstanders uit de buurt tijdens de montage.
5. Monteer niet als u moe bent of onder invloed van alcohol, drugs of medicatie.
6. De producteigenschappen gelden alleen voor producten die correct en volledig zijn gemonteerd.
7. Monteer op een vlak, egaal, hard en glad oppervlak dat veilig kan worden ondersteund een volledig gevulde biertap.



Nieuw toegevoegd

## Neem voorzorgsmaatregelen

### OM ERNSTIG LETSEL DOOR KANTELEN TE VOORKOMEN:

#### 1. NIET OP DIT ITEM ZITTEN, STAAN OF KLIMMEN.

2. Dit product is geen speelgoed. Laat kinderen niet met of in de buurt van dit item spelen.
3. Maak de biertap leeg en sluit deze voordat u hem verplaatst.
4. Gebruik het alleen op een vlak, egaal, hard en glad oppervlak dat veilig een volledig gevulde biertap.
5. Til niet terwijl er bier in zit.
6. Gebruik het product alleen zoals bedoeld.

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING

## De snelle how to

Haal uw favoriete bier in huis met onze 64oz/128oz vacuüm Growler, gevuld met vers bier!



• 64oz/128oz vacuüm growler •

• Roestvrijstalen bierspeer met drukbegrenzingsklep 30psi • Verchroomde

kraanbehuizing • Bierslang • CO2-

regelaar • Zwarte

kunststof tapkraanhendel

• Zwarte kunststof dop • 16g CO2-

capsule (niet inbegrepen)

## MONTAGE-INSTRUCTIES

·Knip de bierslang op maat van de growler en steek hem in de speer. Zorg ervoor dat de slang de bodem van het vat raakt, maar niet te lang of te kort is.



·Steek de bierslang in de basis van de biertap.



·Schroef de bierspeer aan de growler.



·Schroef de kraan in het speerlichaam.



·Schroef de kraanhendel op de kraan.



·Schroef een 16g CO2-capsule met schroefdraad van 3/8"•24 UNF in de CO2-regelaar.



·Schroef de plastic dop op het biervat.



·Schroef de CO2-regelaar in de gasinlaatpoort van de spear.





Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Nieuw toegevoegd

## EERSTE VULLING

- Spoel de growler af met heet water
- Neem de growler mee naar je favoriete brouwerij om te vullen
- Verwijder de bierspeer en vul de growler
- Schroef het kraansysteem en de kunststof dop erop
- Zet de CO2-regelaar langzaam aan tot 2 PSI
- Verhoog de druk van de regelaar langzaam om het schuim te verminderen



- Kantel het glas 45 graden en laat het bier langzaam uitstromen
- Zodra het schuim is afgenomen, verhoogt u de PSI indien nodig. Verhoog het nooit 15 PSI gepasseerd
- Afhankelijk van het bier moet de opslagtemperatuur 7-12 PSI zijn - De growler kan wekenlang vers blijven als de PSI op het juiste niveau is.
- Het overdrukventiel wordt na opslag gebruikt om de druk te verlagen voor de eerste keer gieten

- Er is een afsluitklep aanwezig waardoor de regelaar tijdens opslag verwijderd kan worden en CO2 blijft in de growler
- Er zal een kleine lucht lekkage zijn als de regelaar wordt verwijderd en voordat de afdichting wordt aangebracht klep is geactiveerd.

## REINIGINGSINSTRUCTIES

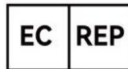
- Nadat het bier in de growler op is, laat je heet water door de growlerkraan lopen systeem met overgebleven CO2
- Verhoog de CO2-druk tot 12 PSI en laat het hete water het systeem doorspoelen
- Alles kan uit elkaar worden gehaald en handmatig worden gereinigd
- Voor een grondige reiniging, doe je heet water in de growler, inclusief de buis, een kleine hoeveelheid baking soda, sluit het deksel en laat het een uur staan. Schud het na een uur een paar keer en giet de inhoud er dan uit.
- Spoel nogmaals na met heet water.



LET OP: Niet te veel druk zetten. Raadpleeg de brandspecificatie en gebruik altijd een meter om de juiste PSI te bepalen. Overschrijd 15 PSI niet. CO2 bevat gas onder druk; kan exploderen bij verhitting. Kan ernstige bevroering veroorzaken. Kan zuurstof verdringen en snelle verstikking veroorzaken.

Geïmporteerd naar de VS: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,

Californië, 91730 Verenigde Staten van Amerika



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Gemaakt in China

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **64oz/128oz DUBBELVÄGGÖL**

### **GROWLER TAP SYSTEM**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

64oz/128oz DUBBEL VÄGG

ÖL GROWLER TAP

SYSTEM



KIT ÖL-22



KIT ÖL-23

## BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



[CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

**VARNING: Läs detta material innan du använder** denna produkt. Underlåtenhet att göra det kan resultera i allvarlig skada.

### Försiktighetsåtgärder vid montering

1. Montera endast enligt dessa instruktioner. Felaktig montering kan skapa faror.
2. Bär ANSI-godkända skyddsglasögon och kraftiga arbetshandskar under montering.
3. Håll monteringsområdet rent och väl upplyst.
4. Håll åskådare borta från området under monteringen.
5. Sätt inte ihop när du är trött eller när du är påverkad av alkohol, droger eller medicin.
6. Produktens egenskaper gäller endast för korrekt och färdigmonterad produkt.
7. Montera på en plan, jämn, hård och slät yta som säkert kan stödja en fulladdad ölgrillkran.



Nyligen tillagd

### Använd försiktighetsåtgärder

#### FÖR ATT FÖRHINDRA ALLVARLIG SKADA VID VÄTTNING:

1. **SIT, STÅ ELLER KLÄTTRA INTE PÅ DETTA FÖREMÅL.**
2. Denna produkt är inte en leksak. Låt inte barn leka med eller nära detta föremål.
3. Töm och stäng ölbrännaren innan du flyttar.
4. Använd endast på en plan, jämn, hård och slät yta som säkert kan stödja en fullastad ölbrännare.
5. Lyft inte medan laddad öl.
6. Använd endast på avsett sätt.

### SPARA DENNA MANUAL



## Det snabba hur man

Ta hem din favoritöl i vår 64oz/128oz vakuumbrewer fylld med färsk öl!



• 64 oz/128 oz vakuumbryggare • ölspjut i

rostfritt stål med tryckavlastningsventil 30psi • Kromad krankropp • Ölslang • CO2-

regulator • Svart plastkranhandtag •

Svart plastlock •

16g CO2-Kåpa ingår•Nej

## MONTERINGSINSTRUKTIONER

· Klipp av öslangen efter growlarens höjd och sätt i spjutet, se till att slangen kan röra vid botten av fatet utan att vara för lång eller för kort.



· Sätt in öslangen i basen på ölspjutet.



- Skruva fast ölsputet på growlern.



- Skruva fast kranen i spjutkroppen.



- Skruva fast kranhandtaget på kranen.



- Skruva fast 16 g CO2-kapsel med gängtyp på 3/8"•24 UNF i CO2-regulatorn.



- Skruva fast plastlocket i ölspjuts kropp.



- Skruva fast CO2-regulatorn i gasinloppsporten på spjut.



Beer Style	Beer Style
Stouts / Porters / Cream Ales / Barley Wines	3-6PSI
Brown Ales / Ambers / Reds	5-10PSI
Pale Ales / Wheat Beers / Other Ales	7-12PSI
Lagers / Pilsners	12-15PSI

Nyligen tillagd

## FÖRSTA FYLLNING

- Skölj growlern med varmt vatten
- Ta med growlern till ditt favoritbryggeri för att fylla
- Ta bort ölspjutet och fyll på growlern
- Skruva på kransystemet och plastlocket
- Slå på CO2 regulär långsamt till 2 PSI
- Öka regulatortrycket långsamt för att minska skummet



- Luta glaset i 45 grader och låt öl sakta rinna ut
- När skummet har minskat, öka PSI efter behov. Öka den aldrig passerat 15 PSI
- Beroende på öl bör lagringen vara 7-12 PSI -Growlern kan hållas fräsch i veckor om PSI är på rätt nivåer.
- Övertrycksventilen används efter förvaring för att minska trycket för första hällen

-Det finns en tätningsventil som gör att regulatören kan tas av under förvaring och CO2 kommer att finnas kvar i growlern

-Det kommer att finnas en liten luftläcka när regulatören tas av och före tätningen ventilen är aktiverad.

## RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

-När ölet är färdigt i growlern, kör varmt vatten genom growlerkranen system med kvarvarande CO2

-Öka CO2-trycket till 12 PSI och låt varmvattnet spola ur systemet

-Allt kan tas isär och rengöras manuellt

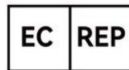
-För en djuprengöring, placera varmt vatten i growlern, inklusive röret, en liten mängd bakpulver, stäng locket och låt stå i en timme. Efter en timme, ge den några skakningar och häll sedan ut innehållet.

-Skölj igen med varmt vatten.



**FÖRSIKTIGHET:** Övertryck inte. Se brandspecifikationen och använd alltid en mätare för att fastställa korrekt PSI. Överskrid inte 15 PSI. CO2 innehåller gas under tryck; kan explodera vid upphettning. Kan orsaka kraftiga köldskador. Kan tränga undan syre och orsaka snabb kvävning.

Importerad till USA: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E RANCHO CUCAMONGA,  
Kalifornien, 91730 USA



**SHUNSHUN GmbH**  
Römeräcker 9 Z2021,76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany



**Pooledas Group Ltd**  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom

Tillverkad i Kina

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**