

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: BSH3S

### Beer Column/ Beer Tower - 3 litres



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Beer Column - 3 Litres (BSH3S)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Beer Column - 3 Litres (BSH3S). This product is ideal for home and commercial use, providing an elegant way to serve beer. Please read this manual thoroughly before use to ensure proper handling and operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to a properly grounded outlet.
- **Operation Safety:** Do not expose the product to rain or moisture. Avoid contact with water to prevent electric shock or short-circuiting.
- **Alcohol Consumption:** Be responsible when consuming alcoholic beverages. This product is intended for use by individuals of legal drinking age.
- **Installation Safety:** Ensure that the product is placed securely and stable on a flat surface to prevent tipping over.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children. Supervise usage when children are present.

### 3. Product Specifications

- **Model Number:** BSH3S
- **Capacity:** 3 litres
- **Material:** Stainless steel, glass
- **Dimensions:** 40 cm (height), 25 cm (width), 20 cm (depth)
- **Weight:** 3.5 kg
- **Connections:** 1/2 inch beer tap fitting

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Assembly:**
  - Attach the base of the beer column to the main unit by aligning the mounting points.
  - Secure using the provided screws.
3. **Beer Connection:**
  - Connect the beer line from your keg or source to the input of the beer column using the 1/2 inch fitting.
4. **Chilling System (if applicable):** If your unit includes a chilling system, ensure it is connected to a power source and follows the manufacturer's guidelines for setup.
5. **Final Checks:** Ensure all connections are secure and that there are no leaks.

### 5. Operation

1. **Filling:** Fill the beer column with up to 3 litres of your desired beer through the top opening (if applicable).
2. **Serving:**
  - Pull the tap handle forward to dispense beer.
  - Release the handle to stop the flow.
3. **Temperature Control:** Monitor temperature settings if the unit has a chilling feature. Adjust accordingly for optimal beer serving temperature.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Clean the beer column with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly to prevent residual soap in the beer.
- **Deep Cleaning:** Perform a deep clean at least once a month using a specialized beer line cleaner to remove buildup.
- **Maintenance Checks:** Check for leaks, loose connections, and condition of seals regularly.

### 7. Troubleshooting

- **No Beer Dispensing:** Check the beer connection and ensure there is beer in the source. Verify that the tap is functioning correctly.
- **Leaking:** Check all connections and seals for tightness. Replace any worn or damaged seals.
- **Insufficient Cooling:** If equipped with a chilling system, ensure it is plugged in and functioning. Check settings.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, please follow local regulations for the disposal of electrical appliances and materials. Separate recyclable materials wherever possible.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your beer experience!

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für das Bier-Säule 3 Liter (BSH3S)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Bier-Säule 3 Liter (BSH3S). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine angenehme und benutzerfreundliche Erfahrung beim Servieren von Bier zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsaspekte Ihrer neuen Bier-Säule zu verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den technischen Daten entspricht.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verletzungen oder Schäden kommen.
- Aufsicht: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist, insbesondere wenn Kinder anwesend sind.
- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit nicht brennbaren, nicht ätzenden Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Wartungen durch, um die Sicherheit und Leistung des Gerätes zu gewährleisten. Bei Anzeichen von Beschädigungen sollte das Produkt nicht verwendet werden.

### 3. Produktübersicht und -spezifikationen

#### Technische Daten

- Kapazität: 3 Liter
- Material: Edelstahl
- Maße: 29 x 29 x 65 cm
- Gewicht: 5 kg
- Farbe: Silber
- Kühlen: Einfache Kühlung durch vorhandene Kühlleitungen
- Geeignet für: Alle Standard-Bierfässer

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund, der in der Nähe einer Steckdose ist.
2. Aufstellen der Bier-Säule: Stellen Sie die Bier-Säule auf den gewählten Platz. Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist.
3. Anschließen: Schließen Sie das mitgelieferte Kühlsystem und die Kühlleitungen gemäß den Anweisungen an.
4. Bierfass anbringen: Befestigen Sie das Bierfass gemäß den Herstelleranweisungen sicher an der Säule. Achten Sie darauf, dass alle Fittings dicht sind.
5. Stromversorgung: Schließen Sie die Bier-Säule an eine geeignete Stromquelle an.

### 5. Betrieb

- Um das Bier aus der Säule zu zapfen, öffnen Sie den Zapfhahn. Achten Sie darauf, den Zapfhahn vor Gebrauch richtig zu kalibrieren.
- Lassen Sie das Bier einige Minuten durch die Leitungen fließen, um sicherzustellen, dass es die richtige Temperatur hat.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenfläche der Bier-Säule regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Leeren und reinigen Sie die Innenräume nach jedem Benutzer, um Hygiene und Geschmack zu gewährleisten.
- Wiederholen Sie den Reinigungsprozess regelmäßig, um Ablagerungen und Bakterien zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Kein Bier fließt: Überprüfen Sie, ob das Bierfass richtig angeschlossen ist und ob die Leitungen nicht verstopft sind.
- Nicht kühlen: Stellen Sie sicher, dass das Kühlsystem ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Stromversorgung funktioniert.
- Leckage: Überprüfen Sie alle Anschlüsse und Dichtungen auf Beschädigungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bier-Säule gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Das Gerät darf nicht in den Hausmüll gegeben werden. Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung finden Sie bei Ihrer kommunalen Abfallentsorgung.

### 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Bierkolom Bierpomp 3 Liter (BSH3S)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bierkolom Bierpomp 3 Liter (BSH3S). Dit product is ontworpen om de perfecte bierservice te bieden voor thuisgebruik of commerciële doeleinden. Geniet van de optimale smaak en presentatie van uw favoriete biertje.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de bierkolom alleen voor het tappen van speciaal ontworpen dranken.
- Zorg ervoor dat de apparatuur goed is aangesloten op een geschikte voedingsbron.
- Houd het apparaat uit de buurt van open vlammen en warme oppervlakken.
- Het apparaat kan scherpe randen hebben; raak deze niet aan zonder voorzichtigheid.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Volg altijd de aanwijzingen voor het reinigen en onderhouden van het product om schade of letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Model: BSH3S
- Capaciteit: 3 Liter
- Materiaal: RVS en ABS
- Afmetingen: 30 x 30 x 40 cm
- Gewicht: 4 kg
- Voeding: 220V-240V, 50Hz
- Temperatuur: 0°C - 10°C

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de Bierkolom op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Sluit de luchtcompressor aan op de aangewezen luchtinlaat met de bijgeleverde slang.
3. Vul de kolom met gekoeld bier tot het aangegeven niveau (maximaal 3 liter).
4. Zorg ervoor dat de biertap goed op de kolom is aangesloten.
5. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
6. Laat het apparaat minimaal 30 minuten draaien voor optimale prestaties.

## 5. Bediening

- Draai de kraan naar beneden om het bier te laten stromen.
- Om het tappen te stoppen, draait u de kraan eenvoudig omhoog.
- Controleer regelmatig of er voldoende bier aanwezig is en vul indien nodig opnieuw aan.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de voedingsbron voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de bierpomp en de binnenkant van de kolom na elk gebruik met warm zeepsop.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gespoeld en droog zijn alvorens opnieuw in elkaar te zetten.

## 7. Probleemoplossing

- Geen bier stromen: Controleer of de kolom goed is gevuld en de kraan goed is aangesloten.
- Bier is niet koud: Zorg ervoor dat de koelmodule goed functioneert en controleer de temperatuurinstellingen.
- Leidingen lekkage: Controleer of alle verbindingen goed vast zitten en vervang eventuele beschadigde delen.

## 8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten. Dit product moet niet bij het huisvuil worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of verdere ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Torre de Cerveza de 3 Litros BSH3S

### 1. Información General

La Torre de Cerveza BSH3S es un dispensador de cerveza de alta calidad diseñado para ofrecer un servicio eficiente y elegante en cualquier evento. Su diseño es ideal para fiestas, reuniones y bares, permitiendo disfrutar de cerveza fría de manera fácil y conveniente.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el dispensado de cerveza.
- Peligro de Cortes: Maneje las piezas de vidrio con cuidado para evitar cortes.
- Calor: Mantenga la torre alejada de fuentes de calor y no exponga a temperaturas extremas.
- Electricidad: Asegúrese de que la torre esté desconectada de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Temperaturas Extremas: No utilice el producto en condiciones de congelación o en altas temperaturas que puedan afectar su funcionamiento.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 3 litros
- Material: Acero inoxidable y vidrio
- Dimensiones: Altura: 60 cm; Diámetro: 25 cm
- Peso: 3 kg
- Color: Acero inoxidable y cristal transparente
- Conexiones: Compatible con la mayoría de barriles.
- Refrigeración: Función de enfriamiento incorporada.

### 4. Instalación y Montaje

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la torre de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Ubicación: Coloque la torre sobre una superficie estable y plana, lejos de la luz solar directa.
3. Conexión: Si su modelo requiere conexión eléctrica, enchufe el cable en una toma de corriente adecuada.
4. Añadir Cerveza: Conecte un barril de cerveza según las instrucciones del fabricante del barril, asegurándose de que esté bien sellado.
5. Enfriamiento: Encienda el sistema de refrigeración y espere unos minutos antes de empezar a servir la cerveza.

### 5. Operación

- Para dispensar cerveza, simplemente tire de la palanca del grifo hacia arriba.
- Asegúrese de servir en vasos adecuados para evitar derrames y mantener la calidad de la cerveza.
- Ajuste la temperatura según sea necesario para obtener el mejor sabor.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el exterior de la torre con un paño húmedo.
- Limpieza del Grifo: Desmonte el grifo al menos una vez a la semana para limpiar y evitar obstrucciones.
- Desinfectar: Utilice desinfectantes aprobados para limpiar las partes en contacto con la cerveza.
- Almacenamiento: Si no va a utilizar la torre durante un período prolongado, drene la cerveza y guarde en un lugar seco.

### 7. Solución de Problemas

- La cerveza no sale del grifo: Verifique que el barril esté conectado adecuadamente y que no haya obstrucciones.
- Fugas: Inspeccione las conexiones del barril y ajuste si es necesario.
- No enfría: Asegúrese de que la torre esté correctamente conectada a la fuente de alimentación y el sistema de refrigeración esté encendido.

### 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la Torre de Cerveza de forma responsable. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de electrodomésticos y materiales reciclables. Nunca arroje el producto en el fuego.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, puede contactar con nosotros en:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Colonne à bière – BSH3S

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la colonne à bière BSH3S de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de consommation de bière optimale pour vos événements, fêtes ou bars. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer l'appareil à l'eau ou à l'humidité pour éviter tout risque électrique.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance.
- Ne pas utiliser des produits corrosifs ou abrasifs pour nettoyer la colonne à bière.
- Utilisez uniquement l'appareil selon les instructions pour éviter tout risque de blessure ou de dommages.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

La colonne à bière BSH3S a une capacité de 3 litres. Elle est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, permettant une excellente rétention de la température.

Spécifications techniques :

- Capacité : 3 litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : (à ajouter)
- Poids : (à ajouter)
- Alimentation : (à ajouter)

### 4. Configuration et installation

- Retirez l'appareil de son emballage et placez-le sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est à distance de toutes sources de chaleur directe et qu'il est situé dans un endroit sec.
- Connectez le robinet de la bière à l'appareil si ce n'est pas déjà fait.
- Remplissez le réservoir avec la bière de votre choix, en prenant soin de ne pas dépasser la capacité maximale.
- Branchez l'appareil au secteur et attendez quelques minutes que la bière atteigne la température souhaitée.

### 5. Fonctionnement

- Pour servir la bière, tirez simplement le robinet situé à l'avant de la colonne à bière.
- Ajustez le débit selon vos préférences pour obtenir la mousse désirée.

### 6. Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer, débranchez l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
- Pour le réservoir, utilisez de l'eau chaude et du détergent doux.
- Rincez abondamment et séchez avec un chiffon propre.
- Ne pas immerger la colonne en eau.

### 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes, vérifiez les points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La bière s'écoule-t-elle correctement ?
- Y a-t-il des fuites autour du robinet ?

Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux concernant l'élimination des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à l'adresse suivante :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Colonna di Birra da 3 Litri - BSH3S

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Colonna di Birra da 3 Litri BSH3S. Questo prodotto è progettato per offrire una birra perfetta e fresca direttamente a casa vostra. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: La Colonna di Birra è destinata esclusivamente all'erogazione di birra. Non utilizzare per altri liquidi.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente conforme alle normative. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Rischi di scottature: Non toccare le superfici calde durante l'uso. Lasciare raffreddare il dispositivo dopo l'uso.
- Uso in ambienti umidi: Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi e mantenerlo lontano da fonti di acqua.
- Manutenzione: Non smontare il dispositivo senza assistenza professionale.
- Bambini e animali: Tenere il prodotto fuori dalla portata di bambini e animali domestici.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: BSH3S
- Capacità: 3 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 40 cm x 20 cm x 20 cm
- Peso: 5 kg
- Alimentazione: 220-240V / 50Hz
- Consumo energetico: 100 W
- Colore: Argento

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la colonna di birra su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegare il dispositivo a una presa di corrente conforme.
3. Riempire il serbatoio con la birra desiderata, utilizzando la pompa di pressione di cui è dotato il prodotto.
4. Assicurarsi che tutti i tubi siano collegati correttamente.
5. Accendere il dispositivo premendo il pulsante di accensione.

### 5. Funzionamento

- Ruotare il rubinetto per erogare la birra.
- Regolare la pressione d'uscita tramite l'apposita manopola, se necessario.
- Per spegnere il dispositivo, premere il pulsante di spegnimento.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno della colonna.
- Per pulire l'interno, utilizzare acqua e un detergente delicato.
- Sciacquare abbondantemente e asciugare bene prima di riutilizzare.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna erogazione di birra: Controllare il livello della birra nel serbatoio e assicurarsi che i tubi siano ben collegati.
- Problemi di temperatura: Verificare la connessione elettrica e la posizione del dispositivo.
- Rumori anomali: Controllare i raccordi e assicurarsi che non vi siano ostruzioni.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto. Non smaltire il dispositivo nell'indifferenziato. Separare i materiali riciclabili e smaltirli in modo appropriato.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania