

BeerTender®

KRUPS

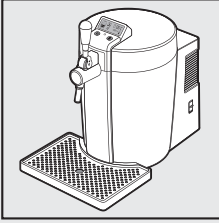


CE

BeerTender®

English	P. 3
Français	P. 23
Español	P. 45
Русский	с. 67

1 - General Information	4
Guidelines for reading these instructions	
Using these operating instructions	
2 - Technical specifications	5
3 - Safety rules	5
4 - Cautionary notes	8
Using the BeerTender system	
Using the keg	
5 - Getting the BeerTender ready	10
Cooling the Beertender keg	
Installing the BeerTender appliance	
Connecting to the power supply	
6 - Using the BeerTender system	12
Inserting a BeerTender keg	
Control display	
Programmation	
Sound emitted by the BeerTender appliance	
7 - Dispensing beer	16
Phase 1: Preparing a glass	
Phase 2: Dispensing beer	
Phase 3: Beer in the glass	
Phase 4: The quality of a glass of beer	
8 - Cleaning	17
Cleaning after daily use	
Cleaning after installation of a new BeerTender keg	
Routine cleaning	
9 - Children's safety	19
10 - Information of a legal nature	19
11 - Disposal	20
12 - Troubleshooting	20



1 General information

The BeerTender is designed to dispense cool beer from a special container (BeerTender Keg) fitted inside the appliance itself.

This elegantly designed machine has been engineered for indoor domestic use and is not suitable for continuous professional use.

Warning: The manufacturer will accept no liability for damage caused as a result of:

- * Improper use and use for purposes other than those envisaged;
- * Repairs not performed at authorised service centers;
- * Tampering with the power cord;
- * Tampering with any BeerTender appliance component;
- * Use of spare parts and accessories other than those supplied by the manufacturer,
- * Attempts to access internal parts of the appliance.

The warranty will be invalidated in such cases.

Guidelines for reading these instructions

The warning triangle indicates instructions that are important for the user's safety.

Please adhere strictly to these directions to ensure proper use and avoid serious injury!

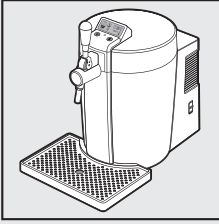


This symbol highlights information that is especially important for making the best use of the machine.

Using these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to any other person who uses the appliance.

If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice. (see details per country at the end of this manual)



2 Technical specifications

Rated voltage:	220-240 V
Rated power:	61W
Power supply:	50Hz
Insulation class:	II
Cooling class:	N
Casing material:	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	300 x 452 x 494 (419 without drip tray)
Weight:	6,1 Kg (5,6 Kg without drip tray)
Cord length:	1.4 m
Beer container:	BeerTender Keg
Control panel:	Top
Operating conditions	With 80%RH min 12°C, max 30°C

The manufacturer reserves the right to make constructive and engineering changes as warranted by technological advances.

Appliance complying with European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

3 Safety rules

Never place powered components in contact with water. There is a danger that this may cause a short circuit.

Intended use

This appliance has been manufactured exclusively for dispensing beer in a domestic setting.

Only original BeerTender Kegs mentioning “Compatible BeerTender” can be used with the appliance; you should not use any other commercially available beer containers. Before using a keg, check the “best before end” date shown at the bottom of the keg. Do not insert or use BeerTender Kegs after the date shown.

You should not use the appliance for purposes or with containers other than those specified above.

You should not introduce any materials other than BeerTender Kegs inside the appliance.



You should not make technical changes or use the appliance in any manner other than as directed, due to the risks involved!

The appliance should be used solely by adults in full possession of their mental and physical capacities.

Power supply

Connect the appliance to a suitable electric socket with an earth connection.

Make sure the power supply matches the voltage shown on the appliance rating plate.

Power cord

Never use the beer dispenser if the power cord is faulty. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not lay the power cord round corners or on sharp edges or hot surfaces and protect it from oil.

Do not lift or pull the appliance by the cord.

Do not pull out the plug by tugging on the cord and do not touch it with wet hands or feet.

Do not allow the power cord to hang loosely from tables or shelves.

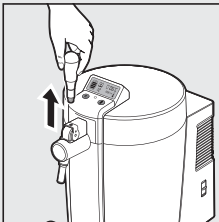
Protecting other people

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Children are not aware of the danger associated with household appliances.

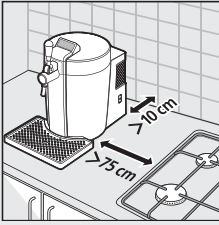
Do not leave the materials used to pack the appliance within children's reach.

To prevent children from using the appliance, you can remove the tap handle. To remove the handle, make sure that it is in an upright position and pull it upward.



Positioning and maintenance

Install the appliance in an upright position in a safe place, where it cannot be overturned or injure anyone.



To ensure that the BeerTender works correctly and efficiently, you are recommended to:

- * Place it on a perfectly level and stable surface;
- * Choose a clean, well-lit area with an easily accessible electric socket;
- * Keep the appliance at a minimum distance (75cm) from the stove as shown in the picture;
- * Keep the appliance at a minimum distance (10cm) from the walls;
- * Store the BeerTender Keg at room temperature or in the fridge;
- * Make sure it is not exposed to direct sunlight;
- * Do not use the appliance in the open air, especially when outside temperature is above 30°C.
- * Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames, as these may melt or damage the casing.

Cleaning

Before cleaning the appliance, it is essential to turn off the main switch and then pull the plug out of the socket.

Never immerse the appliance in water!

You should never attempt to access internal parts of the appliance.

Storing the appliance

When the appliance is not to be used for a long period of time, put the main switch off and pull out the plug.

Store the appliance in a dry place out of children's reach.

Protect it from dust and dirt.

Repairs / Maintenance

Should a breakdown, fault or suspected fault occur after the appliance has been accidentally dropped, immediately pull out the plug.

Never operate a faulty appliance.

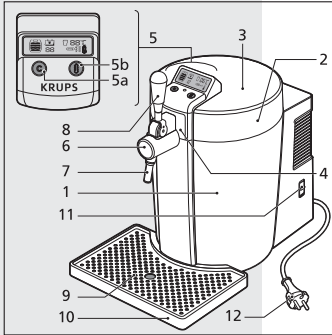
All servicing and repairs must be carried out by an authorised service centre.

The manufacturer will not be liable for any injury or damage to persons and/or property caused by the appliance malfunctioning should repairs not be performed by an authorised service centre.

Fire prevention

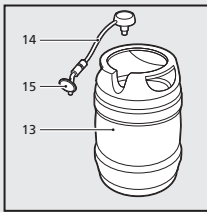
In the event of a fire, use carbon dioxide (CO²) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

Machine Components



BeerTender

1. BeerTender dispensing system
2. Refrigerating chamber
3. Lid
4. Lid opening handle
5. LCD control panel
- 5.a Reset button
- 5.b Temperature programming button
6. Tap cover
7. Dispensing spout
8. Beer tap handle
9. Drip grate
10. Drip tray
11. Main switch
12. Power cord with plug



BeerTender Keg

13. BeerTender Keg
14. Beer tube
15. BeerTender Keg tap

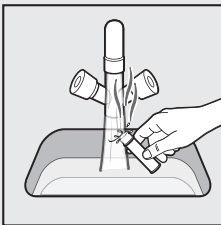
4 Cautionary Notes

Using the BeerTender system

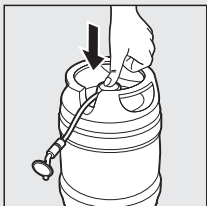
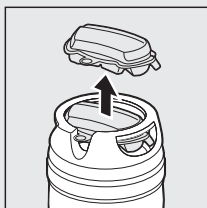
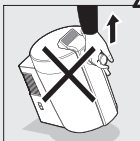
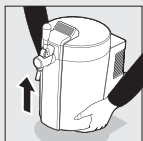


To obtain draft beer of optimal quality you should keep two basic factors in mind, the temperature of the beer and hygienic conditions.

1. Pre-chill the beer keg to prevent excess foam. Always use a chilled keg. If you fail to chill the keg sufficiently too much foam will be produced when you start to pour your beer.
2. Always clean the appliance after use. Beer is a natural product that can spoil. Therefore, you should always keep the appliance clean to maintain the quality of the beer dispensed and avoid unpleasant odours (see "Cleaning"). The dispensing spout should be cleaned before a new keg is installed and the drip tray and grate should be emptied after every use.



You should also follow these other rules when using the BeerTender system:



1. Do not attempt to chill a BeerTender Keg in your freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer.
2. Your BeerTender uses a technology that delivers ultimate cooling results when the ambient temperature is between 12°C and 30°C. At colder temperature, the appliance cooling system could be damaged. At warmer temperature, the cooling system will not be able to reach the temperature you program.

Warning! To avoid overheating, always keep the BeerTender keg out of direct sunlight. To obtain good cooling performance, never install your machine in a room with an ambient temperature above 30°C.

3. Always hold the appliance by the bottom edge when lifting it.

Warning! Do not use the handle or power cord to lift the BeerTender.

Using the Keg

Make sure that you chill the keg before using it. If you fail to chill the keg sufficiently too much foam will be produced when you start to pour beer.

Please also be aware that the first glass that you pour from every new keg will contain mostly foam. Draught beer in a bar behaves in exactly the same way!

The BeerTender Keg “Compatible BeerTender” features a patented system for storing and dispensing beer. It guarantees beer of higher, long-lasting quality and a BeerTender system that is very easy and pleasant to use.

Important: Before installing a keg inside the appliance, check the “best before end” date shown at the bottom of the keg. This date is a reliable indication if the keg has been stored at room temperature.

The use of kegs “Compatible BeerTender” in the BeerTender system necessitate the use of beer tubes. A bag of tubes is delivered with the BeerTender appliance. To receive, free of charge, additional beer tubes please contact our customer service.

(see details per country at the end of this manual)



Fix a beer tube at the top of the keg by simply pressing firmly on the push button.

Warning: Contents under pressure. Do not shake or drop. Do not expose to sunlight or temperatures above 30°C. Even when the keg is empty, do not force it open and do not expose to flame or fire.

5 Getting the BeerTender ready

For your own and others' safety, please keep meticulously to the "Safety rules" described in chap.3.

Cooling the BeerTender Keg

BeerTender kegs must be chilled before use. Using a BeerTender keg that is too warm will result in too much foam.

There are two ways to chill the BeerTender Keg:

1. inside the BeerTender (see "Using the BeerTender"). It will take about 15 hours to cool the keg down to 4°C if the BeerTender Keg and the appliance are stabilized at a room temperature of 20°C.
2. in a refrigerator. It will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.

Tip: we recommend that you always keep an extra BeerTender Keg in the refrigerator. That way you will always have a chilled keg available.

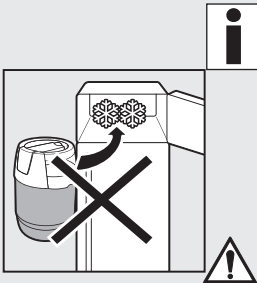
We also recommend you to switch the appliance at least one hour before intended use to get full benefit from the pre-cooling of the keg.

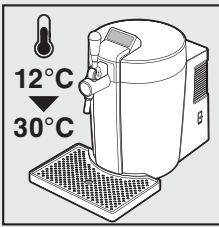
Warning! Do not attempt to chill the keg in a freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer.

Installing the BeerTender appliance

The original packing is designed and made to protect the appliance.

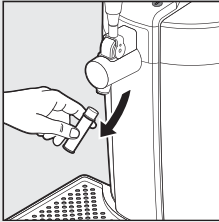
You are recommended to keep it for future transport.





Remove the BeerTender appliance from the packing container and place it on a dry, clean, level, stable surface that is sufficiently large to accommodate it. The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. If ambient temperatures is outside these brackets, your BeerTender will not be able to deliver the temperature you programmed.

Set the drip tray and grate in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.

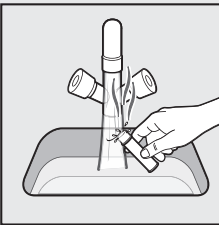


Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight.

Note: keep in mind that during use the drip tray will have to be emptied and rinsed regularly. When the BeerTender system is not being used, you can remove the drip tray and place it elsewhere to save space.



Warning! The drip tray must be positioned on a level surface and must not jut out from the surface it is resting on.



After installing the BeerTender appliance you must clean the dispensing spout; this is the only part of the appliance that will come into contact with the beer.

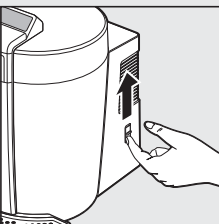
It is vital that you wash the dispensing spout before using the appliance for the first time and at least every time a new keg is connected inside the BeerTender system. This part can also be washed in a dishwasher.

To clean the spout, remove it from its housing. After washing the spout, screw it back into place.

Connecting to the power supply



Electricity can be dangerous! Therefore you must always scrupulously abide by the safety rules.



The appliance must be plugged into a suitable, properly installed electric socket with an earth connection. The voltage of the appliance has been set in the factory. Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the rear of the appliance. Make sure the main switch on the right is set on "0" before connecting the BeerTender to the mains.

Insert the plug into a socket with the correct voltage and turn on the appliance by moving the main switch to “I”.

6 Using the BeerTender

Inserting a BeerTender Keg



Note: the BeerTender may only be used with BeerTender Kegs “Compatible BeerTender” containing beer sold by the Heineken group.

The appliance can only be used if it contains a BeerTender Keg and only if the main switch is set on “I”.

The control display on top of the lid, when illuminated, tells you that the appliance is switched on.

The appliance will immediately start cooling the inner chamber as soon as the main switch is moved to “I”.

You can open the appliance by pushing the front handle. When the handle is released, you can lift the lid up.

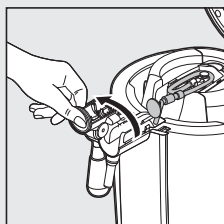
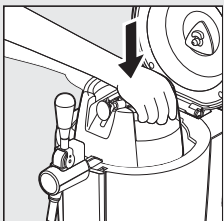
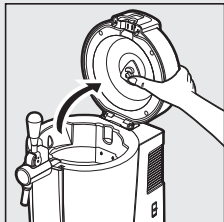
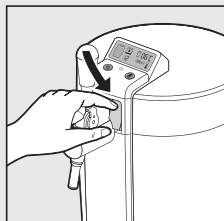
Note: do not force the lid beyond the set opening position as this could damage it.

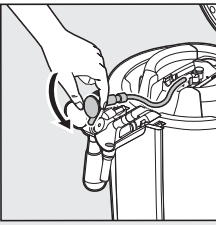
When the lid is completely open, insert a BeerTender Keg as shown in the figure.

Open the tap cover by turning it anti-clockwise.

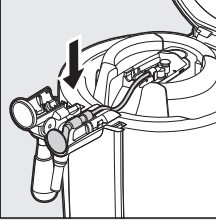
Note: this cover can be removed for cleaning.

Take the tap of the BeerTender Keg “Compatible BeerTender” and fit it into place.

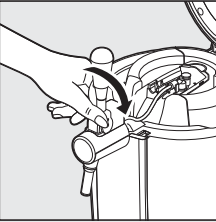




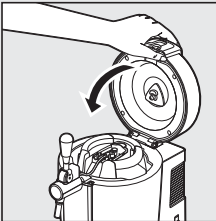
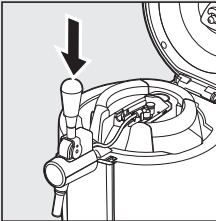
Position the beer tube as shown on drawing.



Close the tap cover by turning it clockwise.

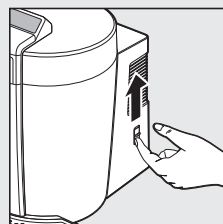
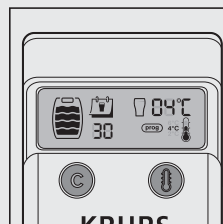
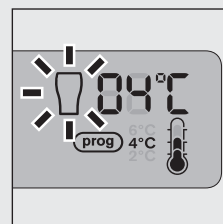
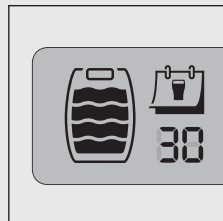
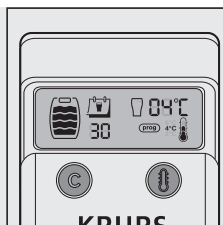


Make sure the tap handle is positioned vertically before lid is closed.



Carefully close the appliance lid.





Control display

Your appliance features a large display providing you with important and useful information.

On the left side of the display:

a. Volume indicator

The BeerTender Keg volume is indicated with 4 levels. The 4 levels are visible when the keg is full. They disappear progressively while emptying the keg. The last level starts to blink when only two glasses of beer (+ / - one) are left in the keg. This gives you the possibility to prepare in advance a new keg to be inserted in the appliance.

b. Number of days before reaching the 30 days guaranteed beer freshness after opening

The number inside the calendar shows the count down from the 30 days guaranteed freshness after opening of the keg.

On the right side of the display:

c. Temperature indicator

The temperature indicator gives you the beer temperature measured inside the appliance.

Warning: never use your BeerTender with ambient temperature above 30°C. Above that level, the temperature you program can not be attained and the "ready to drink" indicator will never appear.

d. Programmed temperature regulation

The programming indicator shows you the temperature set for the beer. The default value without programming is 4°C.

e. Ready-to-drink indicator

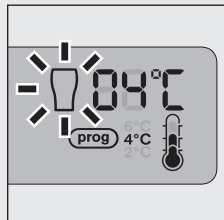
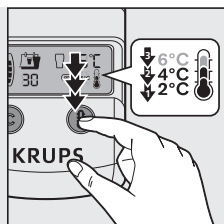
The glass icon tells you when the beer has reached the programmed beer temperature.

Programming

Your BeerTender appliance provides you with a unique feature: the possibility to choose and program your beer temperature.

You have the possibility to obtain a beer temperature of 2, 4 or 6°C.

To set the programming of your appliance, you have to follow the steps described here after:



1. Turn the appliance on using the main switch on the right side of the appliance;
2. Press the button on the right side of the control panel, 1 to 3 times, until you have reached the desired temperature level;
3. The appliance will start regulating temperature according to your last selection;
4. Regulation will start as soon as the selection has been made;
5. Follow the different steps as explained on chapter 6 – Using the BeerTender;
6. Your beer will reach the desired level as soon as the ready-to-drink icon appears on the display;
7. Once this indicator appears you can tap and enjoy your refreshing beer;

Your appliance can memorise the volume of beer left and the freshness status of your keg. To guarantee this function, you have to make sure that the appliance remain plugged-in.

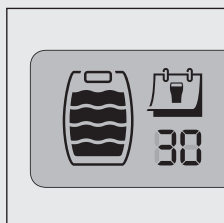
This feature allows you to remove the keg from the appliance and switch it off if you plan not to use it for a period of time.

In such case, we recommend you to store the opened keg in your fridge.



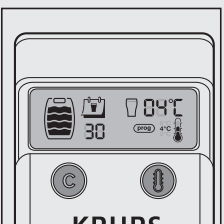
Note: you have up to 30 days to consume the beer in your keg once it has been opened.

When you turn the appliance on again and put the keg back inside, your appliance will recall the volume of beer left as well as the number of days left to consume it.

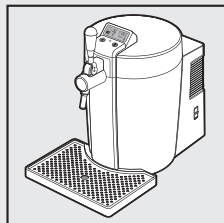


If you insert a new, full keg, the machine will detect it automatically. The display will show the 4 levels as well as the 30 days.

The volume and freshness indications will not be accurate in case of power supply shortage, if the appliance has been unplugged or if another, already opened keg is inserted in the machine.



A reset function allows you to erase all the previous measures and to start with new keg. In such case, the beer programmed temperature will be set by default at 4°C.



Sound emitted by the BeerTender

The cooling function of the BeerTender produces sound. The BeerTender features a cooling system which controls the temperature of the BeerTender Keg. There are two cooling modes:

1. Stand-by cooling, which is used in normal operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
2. Active cooling, which is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. As soon as the cooling chamber reaches the right temperature, the appliance will switch back into the stand-by mode.

7 Dispensing beer

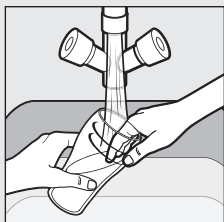


Note: always check the “best before end” date shown at the bottom of the BeerTender Keg. Do not use the BeerTender Keg beyond this date.



Note: the beer must be dispensed into suitable containers; the dispensing function is started and stopped manually by the user.

Step 1 - Preparing a glass



In order to obtain perfect draft beer, it is essential to start with a clean, cool glass.

Rinse the glass in cold water before dispensing beer (the colder the glass the better).



Tip: we recommend using your beer glasses for drinking beer alone. Some beverages, like milk, leave a small residue in the glass which will reduce the head on your beer.

Step 2 – Dispensing beer



Tip: verify on the control display that the beer has reached the right drinking temperature.

Position a glass beneath the tap, holding it at an angle of 45 degrees (see drawing).

Avoid contact between the dispensing spout and the glass. This could cause excessive foaming.

Firmly and quickly pull the handle down as far as it will go. Let the beer run into the glass.
Avoid contact between the dispensing spout, glass and beer already in the glass.



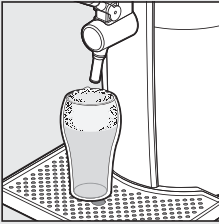
Note: Every time you install a new keg in the BeerTender, the first glass of beer will fill up with too much foam. When this occurs, allow the glass to stand on the drip tray. As soon as the foam has settled, fill up the glass.



Note: Too much foam will also be generated if the tap handle is opened just slightly or slowly, several beers can be dispensed in sequence when the tap handle is open. The beer will flow out more slowly after the first glass has been filled.

Step 3 – Beer in the glass

Place the glass of beer on the grate and wait for the foam to settle.



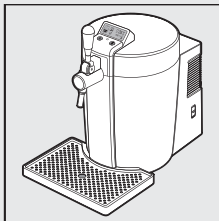
Step 4 – The quality of a glass of beer

An excellent draft beer has the following characteristics:

1. A head of about 3 cms;
2. A head evenly distributed around the wall of the glass and adhering to the surface of the beer;
3. A crystal clear colour, with bubbles of carbon dioxide escaping from the sides and bottom of the glass.



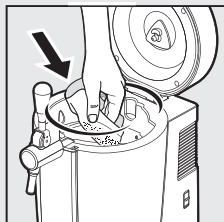
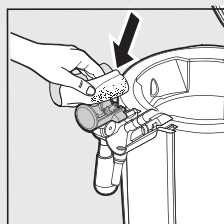
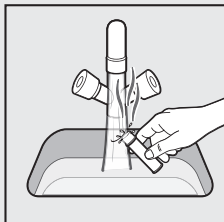
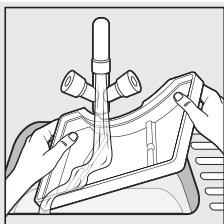
Note: to prevent excessive foam from forming, always use a pre-chilled BeerTender Keg and a clean glass rinsed in cold water.



8 Cleaning

In addition to routine cleaning, the BeerTender should be cleaned after daily use and when you install a new BeerTender Keg.

Warning! Do not dry the appliance and/or its components in a microwave and/or conventional oven.



Cleaning after daily use

The drip tray and grate should be cleaned after every use.

Remove the grate before emptying out the drip tray. The grate must be set back in place during normal use of the BeerTender.

Note: You can wash the drip tray with warm water and a mild detergent. The drip tray is also dishwasher safe.

Warning! Never use aggressive cleaning agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.

Cleaning after installation of a new BeerTender Keg

When you install a new BeerTender Keg you must clean the dispensing spout. The spout is the only part of the appliance that comes into contact with the beer.

It is essential to wash the spout either normally by hand or in a dishwasher.

Note: the dispensing spout comprises plastic and metal parts that are permanently joined together and do not pose any problems of hygiene. Do not attempt to separate these parts.

The beer dispensing mechanism must be cleaned using a damp cloth and a mild detergent.

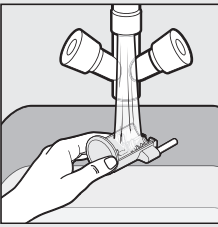
Note: use a piece of cotton to thoroughly clean all the parts.

Warning! Do not attempt to clean the mechanism using hard and/or sharp objects: it is a precision component and you will risk damaging it.

Routine cleaning

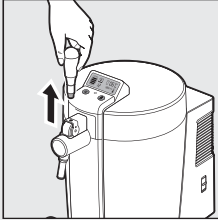
Clean the appliance cooling chamber on a regular basis using a damp cloth and mild detergent.

Warning! Do not fill the cooling chamber with water as this may result in permanent damage. Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.



The tap cover can be removed. Open the cover and remove it. Clean it with warm water and a mild detergent.

Warning! Do not wash the tap cover in a dishwasher, as it could be damaged and lose its shine. Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.



9 Children's safety

To prevent children from using the appliance, you can remove the tap handle.

To remove the handle, make sure it is in an upright position and pull it upwards.

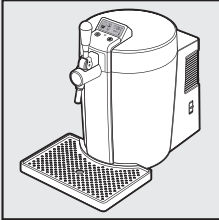
10 Information of a legal nature

- These operating instructions contain the necessary information for the proper use and upkeep of the appliance.
- It is essential to read this information and comply with these instructions in order to use and maintain the appliance in complete safety.
- Please note, moreover, that the contents of these operating instructions do not form part of a previous or already existing legal agreement or contract, hence they do not affect the terms of the latter.
- The manufacturer's obligations are based solely on the contract of sale, which also contains complete and exclusive terms pertaining to the warranty service provided.
- The warranty conditions as set forth in the contract are neither limited nor extended on the basis of the explanations herein.
- These operating instructions contain information protected by copyright.
- They may not be photocopied or translated into another language without the manufacturer's prior written consent.

11 Disposal



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



- Appliances that are no longer used should be rendered unusable.
- Unplug the appliance and cut the power cable.
- Appliances no longer in use must be taken to a suitable waste collection facility so that the special components contained in the appliance may be duly disposed of.
- The “TEM - Module” (or Peltier’s cell) must be disposed of in accordance with the regulations currently in force in the user’s country.

12 Troubleshooting

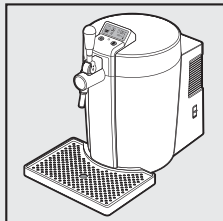
Problem	Possible causes	Remedies
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to the mains power supply.	Connect the appliance to the power supply.
You can not fit the BeerTender Keg tap in the tapping unit.	The BeerTender Keg tap has been activated by hand.	Put the BeerTender Keg tap back in its original position.
You can not close the tap cover.	The BeerTender Keg tap is not inserted correctly.	Remove the BeerTender Keg tap from the appliance and fit it again following chapter 6 – Using the BeerTender.
No beer is being dispensed.	The BeerTender Keg is empty (last level of volume indicator is blinking).	Replace the BeerTender Keg with a new one.

	There is no keg inside the BeerTender appliance (the 4 levels of the volume indicator are blinking).	Install a keg inside the BeerTender appliance.
	The BeerTender appliance tap handle is not correctly installed/positioned.	Install/position the tap correctly.
The BeerTender produces too much foam when dispensing beer (see also chapter 7: Dispensing beer).	The BeerTender Keg has not reached the right dispensing temperature.	Allow the BeerTender Keg to cool to the right temperature. You can rely on the temperature indicator on the control display of your BeerTender appliance.
	The BeerTender Keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly.	Firmly and quickly pull the handle down and forward as far as it will go.
Beer flows out too slowly.	The tap handle is not open all the way.	Open the tap completely.
The BeerTender appliance is dispensing warm beer.	The BeerTender Keg has not been chilled for long enough in the refrigerator and is thus not at the right serving temperature.	Allow the BeerTender Keg to cool in the refrigerator for about -12 hours.

	The beer has been tapped before it has attained the right drinking temperature (see temperature indicator).	Allow the BeerTender Keg to cool long enough in the appliance.
The temperature indicator on the control display never reaches a ready-to-drink level.	The BeerTender appliance is exposed at a too hot temperature or to direct sunlight (see also chapter 5 – “Cooling the keg” and “Installing the BeerTender”).	Use the appliance indoor and move it in a room where ambient temperature does not exceed 30°C.
The control display shows an increasing temperature.	A warm keg was installed in a cold appliance.	Allow the BeerTender system to compensate effect of the temperature change. Displayed temperature should start decreasing after 1 hour maximum.

If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice. (see details per country at the end of this manual)

1 - Généralités	24
Pour faciliter la lecture	
Utilisation de ce mode d'emploi	
2 - Caractéristiques techniques	25
3 - Normes de sécurité	25
4 - Avertissement	29
Emploi du BeerTender	
Utilisation du fût	
5 - Préparation du Système BeerTender	31
Refroidissement du fût BeerTender	
Installation de la tireuse à bière BeerTender	
Branchement électrique	
6 - Emploi du BeerTender	33
Installer le fût "compatible BeerTender" à l'intérieur du système	
Ecran de contrôle	
Programmation	
Les bruits de la tireuse à bière Beertender	
7 - Tirage de la bière	37
Phase 1 : Préparation du verre	
Phase 2 : Tirage de la bière	
Phase 3 : Votre verre de bière	
Phase 4 : la qualité de votre verre de bière	
8 - Nettoyage	39
Nettoyage après l'utilisation quotidienne	
Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût BeerTender	
Nettoyage régulier	
9 - Protection enfant	40
10 - Information à caractère juridique	40
11 - Elimination	41
12 - Problèmes, causes, remèdes	42



1 Généralités

La tireuse à bière BeerTender de Krups est destinée uniquement au tirage de la bière fraîche contenue dans le fût prévu à cet effet (appelé fût BeerTender) installé dans la tireuse à bière.

Cette machine au design élégant a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.



Attention : Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages provoqués par :

- * l'emploi erroné et non conforme aux utilisations prévues ;
- * des réparations effectuées en dehors des centres d'après-vente agréés ;
- * la détérioration du câble d'alimentation ;
- * la détérioration de tout composant de la machine ;
- * l'utilisation de pièces détachées et d'accessoires non originaux ;
- * des interventions à l'intérieur de l'appareil.

Dans tous ces cas la garantie n'est plus valable.

Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur. Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toute erreur d'utilisation et blessure graves !

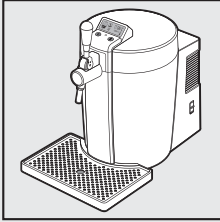


Toute référence à des illustrations, des parties de l'appareil ou des éléments de commande, etc. est indiquée par des chiffres ou des lettres ; dans ce cas, on renvoie le lecteur à l'illustration.

Utilisation de ce mode d'emploi

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr et joignez-le à la machine si une autre personne doit l'utiliser.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas ou pas suffisamment traités dans ce mode d'emploi, contactez le service consommateurs. (voir les détails par pays à la fin du manuel)



2 Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V
Puissance nominale	61W
Alimentation	50Hz
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	N
Matériel du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	300 x 452 x 494 (419 sans le plateau égouttoir)
Poids :	6,1 Kg (5,6 Kg sans le plateau égouttoir)
Longueur du câble :	1.4 m
Conteneur bière :	Fût Beertender
Panneau de commande :	Arrière
Conditions de fonctionnement	Avec 80% d'humidité relative ; min 12°C, max 30°C

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la construction et l'exécution de l'appareil dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92) sur la compatibilité électromagnétique.

3 Normes de sécurité

Ne mettez jamais les parties sous tension en contact avec l'eau : risque de court-circuit !



Emploi prévu

La machine a été conçue uniquement pour le tirage de la bière pour usage domestique.



Le système Beertender fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention "Compatible BeerTender" produits et commercialisés par le groupe Heineken ; il est impossible et interdit d'utiliser d'autres fûts à l'intérieur du système Beertender.

Avant d'utiliser un fût BeerTender, vérifiez la date limite de consommation marquée sur le fond du fût ; n'installez ni n'utilisez les fûts BeerTender après la date indiquée.

Il est interdit d'utiliser la tireuse à bière pour des usages et avec des conteneurs différents par rapport à ce qui a été indiqué au préalable.

Il est interdit d'introduire dans la tireuse à bière tout matériel sauf les fûts BeerTender.

Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite de l'appareil, à cause des risques que cela entraînerait !

Seuls des adultes dans des conditions psychophysiques normales peuvent utiliser la tireuse à bière.

Alimentation en courant

Branchez la tireuse à bière uniquement sur une prise de courant adéquate.

La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.

Câble d'alimentation

N'utilisez jamais la tireuse à bière si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le cordon d'alimentation électrique a été endommagé, et afin d'éviter tout risque de blessure corporelle, faites-le remplacer par le fabricant, par un représentant de son service après-vente ou par une personne qualifiée. Ne faites pas passer le câble d'alimentation par des coins et des arêtes aiguës ni sur des objets très chauds ; évitez le contact avec l'huile.

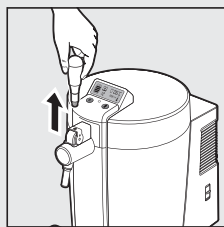
Ne soulevez ni tirez la tireuse à bière en la tenant par le câble.

Ne sortez pas la fiche en la tirant par le câble ; ne la touchez pas avec les mains ou les pieds mouillés.

Évitez de faire pencher librement le câble d'alimentation à travers des tables ou des étagères.

Protection d'autres personnes

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

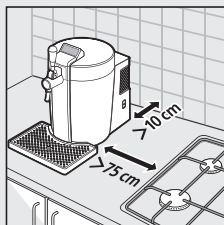


Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés aux appareils électroménagers.
Ne laissez pas le matériel d'emballage de la machine à la portée des enfants.
Afin d'empêcher que la machine soit utilisée par des enfants, vous pouvez enlever la poignée du robinet. Pour ôter la poignée, assurez-vous qu'elle se trouve dans une position verticale et tirez-la vers le haut.

Un bon endroit pour l'emploi et l'entretien

Installez la tireuse à bière en position verticale dans un lieu sûr, où personne ne peut la renverser ou se blesser. Pour que la tireuse à bière fonctionne correctement, il est recommandé ce qui suit :

- * Choisissez un plan d'appui bien nivelé ;
- * Choisissez un environnement suffisamment éclairé, hygiénique et disposant d'une prise de courant facile à atteindre ;
- * Prévoyez une distance minimum des parois de l'appareil, comme il est indiqué dans la figure.
- * Conservez le fût Beertender à une température ambiante.
- * Protégez-le de l'exposition directe aux rayons de soleil.
- * N'utilisez pas la tireuse à bière en plein air, surtout quand la température extérieure dépasse les 30°C.
- * N'installez pas la tireuse à bière sur des surfaces très chaudes ni à proximité de flammes libres pour éviter que le corps de l'appareil bâti ne fonde ou ne s'abîme.



Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, il faut absolument éteindre l'interrupteur marche/arrêt et ensuite débrancher la fiche de la prise de courant.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de l'appareil.

Comment conserver la machine **Réparations / Entretien**

Lorsque la machine reste inutilisée pendant une période prolongée, éteignez-la en utilisant l'interrupteur marche/arrêt et débranchez la fiche de la prise.

Gardez la machine dans un lieu sec et non accessible aux enfants.

Protégez la machine de la poussière et de la saleté.

Réparations / Entretien

En cas de problèmes, défauts ou défauts redoutés après une chute, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.

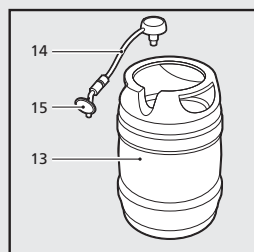
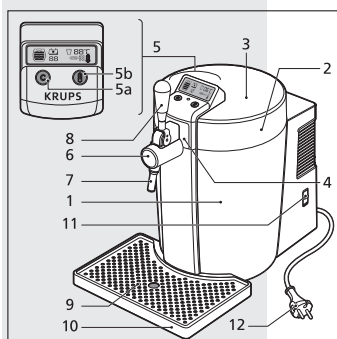
Ne mettez jamais en fonction une machine défectueuse. Seuls les Centres d'Après-Vente agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

En cas d'interventions qui ne sont pas effectuées par les Centres d'Après-Vente agréés, le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à des personnes et/ou objets dus au mauvais fonctionnement de l'appareil.

Incendie

En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO²). N'utilisez pas d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Composants de l'appareil



BeerTender

1. Tireuse à bière BeerTender
2. Emplacement de réfrigération de la machine
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture du couvercle
5. Ecran de contrôle à cristaux liquide
- 5.a Touche de réinitialisation
- 5.b Touche de programmation de la température
6. Loupe du robinet
7. Embout de robinet
8. Poignée du robinet
9. Grille
10. Plateau récolte-gouttes
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Câble d'alimentation avec fiche

Fût BeerTender

13. Fût BeerTender
14. Conduite de bière
15. Robinet du fût BeerTender

4 Avertissements

Emploi du BeerTender

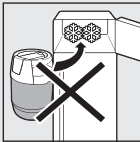
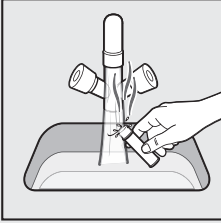
Pour obtenir une bière pression d'une qualité parfaite, deux éléments sont particulièrement importants : la température de la bière et les conditions d'hygiène.

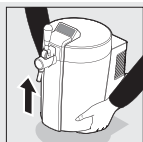
1. La température de la bière a un impact direct sur son niveau de mousse : pour obtenir un col de mousse parfait lors du service, la bière doit être servie suffisamment fraîche. Vous devez donc porter une attention particulière au rafraîchissement du fût et respecter les temps de refroidissement (voir chapitre "Rafraîchir les fûts « Compatible BeerTender »"). N'hésitez pas non plus à pré-rafraîchir le système BeerTender avant d'y introduire un fût.
2. Nettoyez toujours la tireuse à bière après utilisation. La bière est un produit naturel qui peut se dégrader. Votre tireuse à bière doit par conséquent rester propre pour maintenir un excellent niveau de qualité de la bière et éviter les odeurs (Voir "Nettoyage"). L'embout de robinet doit être lavé avant d'installer un nouveau fût Beertender, le plateau récolte-gouttes et la grille doivent être vidés après chaque utilisation.

D'autres aspects doivent être pris en compte lors de l'utilisation du système BeerTender.

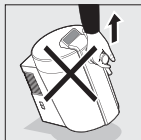
1. Ne refroidissez pas le fût Beertender dans le congélateur ; le fût Beertender risque d'éclater tout comme une bouteille en verre. La bière perdra de sa qualité une fois congelée,
2. Votre tireuse à bière utilise une technologie qui assure un refroidissement correct de la bière lorsque la température se situe entre 12°C et 30°C. Avec une utilisation à des températures plus basses, le système de refroidissement peut être endommagé. L'utilisation à des températures supérieures ne permettra pas au système de refroidissement de délivrer la température que vous avez programmé affectant ainsi la qualité de votre bière.

Attention ! N'exposez pas le fût BeerTender au soleil pour éviter son échauffement. Pour obtenir un bon refroidissement de la bière, n'installez jamais votre machine dans une pièce où la température ambiante est supérieure à 30°C.





3. Soulevez toujours la tireuse à bière BeerTender par sa base.



Attention ! Ne soulevez pas la tireuse à bière par la poignée ou le câble d'alimentation.

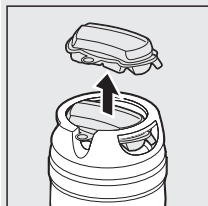
Utilisation du fût

Réfrigérez bien le fût avant utilisation. Si le fût n'est pas suffisamment froid, une quantité de mousse trop importante se formera lorsque vous commencerez à servir la bière.

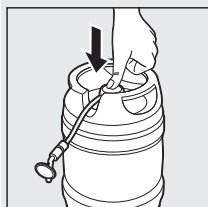
Notez également que le premier verre servi d'un nouveau fût contient surtout de la mousse. Cela se produit également avec la bière pression servie dans les bars !



Le fût BeerTender est équipé d'un système breveté de conservation et de distribution de la bière. Il garantit une bière de qualité supérieure durable, ainsi qu'une utilisation à la fois simple et confortable de la tireuse BeerTender.



Important : avant d'insérer un fût dans l'appareil, vérifiez la date limite de consommation indiquée sur le fond du fût. N'utilisez pas le fût BeerTender si cette date est dépassée.



L'utilisation des fûts "Compatible BeerTender" dans le système BeerTender nécessite l'emploi de tubes de service. Un sachet de tubes de service est fourni dans le carton d'emballage du système BeerTender. Pour recevoir gratuitement des tubes supplémentaires, contactez le service consommateur BeerTender. (voir les détails par pays à la fin du manuel)

Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton "Poussez".



Attention : Récipient sous pression. Ne pas secouer ou laisser tomber. Ne pas laisser exposer aux rayons du soleil ou à une température supérieure à 30°C. Ne pas percer ou brûler même après usage.

5 Préparation du Système BeerTender

Refroidissement du fût BeerTender



Les fûts BeerTender doivent être réfrigérés avant usage. L'utilisation d'un fût BeerTender trop chaud entraîne une production excessive de mousse.

Vous pouvez refroidir le fût BeerTender de deux manières :

1. à l'intérieur de la tireuse à bière BeerTender cf.paragraphe « Utilisation de la tireuse à bière BeerTender»). Le refroidissement du fût BeerTender à une température de 4°C dure environ 15 heures si le fût et l'appareil se trouvent à 20°C.
2. au réfrigérateur. Le refroidissement du fût dure environ 12 heures selon la capacité de refroidissement de votre réfrigérateur.



Conseil : nous préconisons de toujours conserver un fût BeerTender d'avance au réfrigérateur. De cette manière, vous aurez toujours un fût réfrigéré disponible.

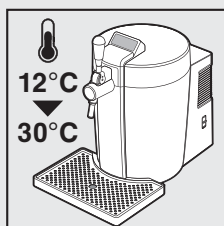
Nous recommandons également de mettre l'appareil sous tension au moins une heure avant de l'utiliser, pour tirer pleinement avantage du refroidissement préalable du fût.

Avertissement ! Ne placez pas un fût au congélateur pour le refroidir. Tout comme les bouteilles en verre, les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés. En outre, la congélation altère la qualité de la bière.

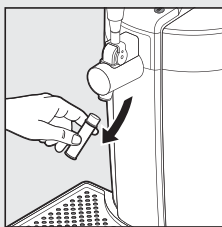
Installation de la tireuse à bière BeerTender

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine.

Il est conseillé de le conserver pour tout transport futur.



Sortez la tireuse à bière KRUPS de son emballage et posez-la sur une surface plane, sèche, propre et suffisamment grande. La température de l'environnement doit être supérieure à 12°C et peut arriver jusqu'à 30°C au maximum. Si la température ambiante se situe en deçà ou au delà de ces limites, votre tireuse à bière ne pourra délivrer la température que vous programmez.



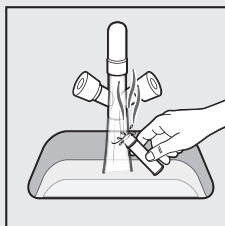
N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou à des endroits exposés à la lumière directe du soleil. La température ambiante ne doit pas dépasser 30°C.

Remarque : le plateau récolte-gouttes doit être vidé et nettoyé à intervalles réguliers pendant l'utilisation. Lorsque vous n'utilisez pas la tireuse à bière de Krups, vous pouvez retirer le plateau récolte-gouttes et le ranger dans un endroit approprié pour gagner de l'espace.



Attention ! Le plateau récolte-gouttes doit être placé sur une surface plane et ne doit pas sortir du plan de travail.

Après avoir installé la tireuse à bière BeerTender, il faudra procéder au nettoyage de l'embout de robinet, car c'est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.



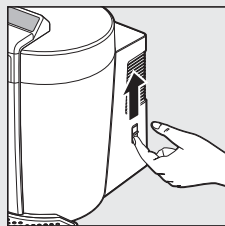
Il est essentiel de laver l'embout de robinet avant la première utilisation et au moins chaque fois qu'un nouveau fût Beertender est installé dans la tireuse à bière de Krups. L'embout peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement. Après avoir lavé l'embout, revissez-le dans son logement.

Branchement électrique



Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, respectez scrupuleusement les normes de sécurité.



La tireuse à bière doit être branchée sur une prise de courant appropriée et installée correctement. La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque d'identification au dos de l'appareil.

Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, sur le côté droit, soit placé sur "0" avant de connecter la machine BeerTender au réseau électrique.

Introduisez la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée et allumez l'appareil en positionnant l'interrupteur marche/arrêt sur "I".

Attention ! Évitez d'éteindre la tireuse à bière de Krups lorsqu'elle contient un fût Beertender. Cela induira une montée en température de la bière et une perte de

pression, ce qui pourrait entraîner une perte de fraîcheur.

L'indicateur de volume situé sur le côté gauche de l'écran de contrôle clignote. Ce clignotement s'arrête lorsqu'un fût de bière est inséré dans l'appareil.

6 Emploi du BeerTender

Installer le fût "Compatible Beertender" à l'intérieur du système



Rappel : Le système BeerTender fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention "Compatible BeerTender" produits et commercialisés par le groupe Heineken. L'appareil peut être utilisé uniquement s'il contient un fût Beertender et si l'interrupteur marche/arrêt est placé sur "I".

L'écran de contrôle sur le dessus du couvercle s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

La tireuse à bière commencera immédiatement à refroidir la cuve dès que l'interrupteur marche/arrêt sera placé sur "I".

Pour ouvrir l'appareil, poussez la poignée située à l'avant. Relâchez la poignée, vous pouvez relever le couvercle.

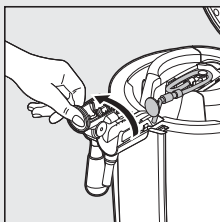
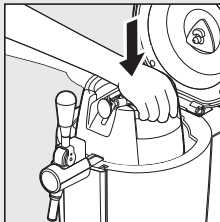
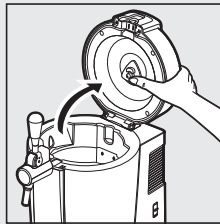
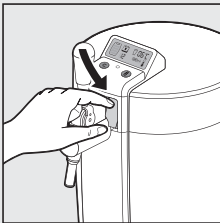
Remarque : ne tentez pas de forcer l'ouverture du couvercle car vous risqueriez de l'endommager.

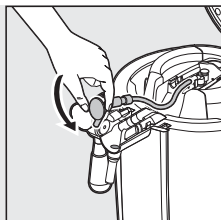
Lorsque le couvercle est complètement ouvert, insérez un fût BeerTender comme indiqué sur la figure.

Ouvrez le couvercle du robinet en le faisant tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

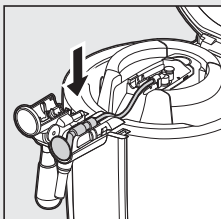
Remarque : ce couvercle peut être retiré pour faciliter le nettoyage.

Installez le robinet du fût BeerTender en place.

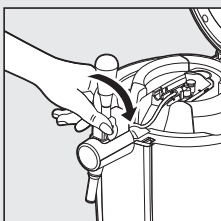




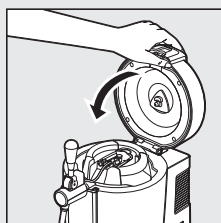
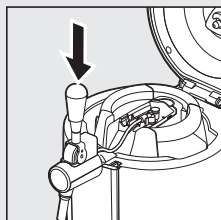
Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration.



Fermez le couvercle du robinet en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



Assurez-vous que la poignée du robinet est en position verticale.



Refermez doucement le couvercle de l'appareil.



Écran de contrôle

Le grand écran dont est muni votre appareil vous fournira des informations importantes et utiles.

Côté gauche de l'écran :

a. Indicateur de volume

Le volume du fût BeerTender est indiqué par 4 niveaux. Les 4 barres sont visibles lorsque le fût est plein. Elles disparaissent progressivement à mesure que le fût se vide. La dernière barre commence à clignoter lorsque le fût ne contient plus que quelques verres de bière. Ces indications permettent de préparer un nouveau fût à l'avance.

b. Nombre de jours avant la fin des 30 jours de fraîcheur garantie de la bière après ouverture

Le chiffre indiqué par le calendrier représente le compte à rebours à partir de 30 jours. Remarque : la fraîcheur du fût n'est garantie qu'à condition que le fût soit conservé au frais après ouverture.

Côté droit de l'écran :

c. Indicateur de température

L'indicateur de température mesure la température de la bière à l'intérieur de l'appareil.

Attention! N'utilisez jamais votre tireuse à bière dans une température ambiante supérieure à 30°C. Au dessus de ce niveau la température que vous programmez ne peut être atteinte et l'indicateur de bière "prête à servir" n'apparaîtra pas.

d. Programmation de la température

L'indicateur de programmation affiche la température fixée pour la bière. Par défaut, la température visée sans programmation est 4°C.

e. Indicateur de bière « prête à servir »

L'icône représentant un verre indique que la bière a atteint la température programmée.

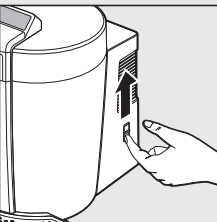
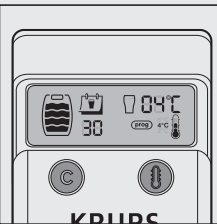
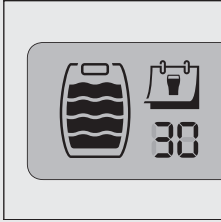
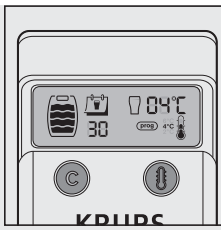
Programmation

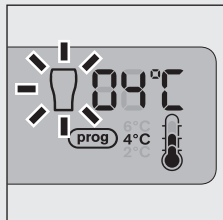
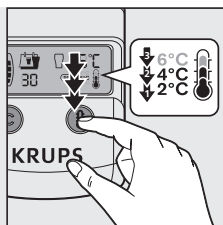
Votre appareil BeerTender est doté d'une fonction unique : la possibilité de choisir et de programmer la température de votre bière.

Vous pouvez obtenir une bière à 2, 4 ou 6°C.

Pour programmer votre appareil, procédez comme suit :

1. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur général situé sur le côté droit ;





- Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche à droite de l'écran de contrôle pour sélectionner la température de votre choix.
- L'appareil commence à réguler la température conformément à vos instructions.
- La régulation débute dès que la température a été sélectionnée.
- Suivez les étapes décrites à la section 6 – Utilisation du système BeerTender.
- Vous saurez que la bière a atteint la température désirée dès que l'icône représentant un verre s'affichera à l'écran.
- Il suffit alors de vous servir pour savourer une bonne bière rafraîchissante.

Votre appareil peut mémoriser le volume de bière restant et la fraîcheur du fût. Pour garantir cette fonction, il suffit de laisser l'appareil branché.

Vous pouvez ainsi retirer le fût de l'appareil et éteindre ce dernier si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant quelque temps.

Dans ce cas, nous recommandons de conserver le fût ouvert au réfrigérateur.



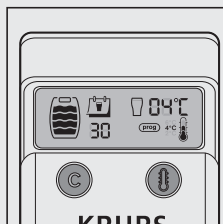
Remarque : la bière reste consommable 30 jours après ouverture du fût.

Lorsque vous remplacez le fût entamé dans l'appareil et rallumez ce dernier, il indique toujours le volume de bière restant et le nombre de jours restants.



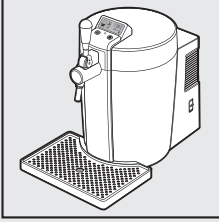
Si vous insérez un nouveau fût plein, l'appareil le détecte automatiquement. L'écran affichera les quatre barres de volume et 30 jours de fraîcheur dans la zone du calendrier.

Les indications de volume et de fraîcheur perdent leur précision en cas de coupure de courant, si l'appareil est débranché ou si vous insérez un deuxième fût déjà ouvert dans l'appareil.



Une fonction de réinitialisation permet d'effacer toutes les mesures antérieures et de repartir à zéro avec un nouveau fût. Dans ce cas, la température programmée de la bière est fixée par défaut à 4°C. Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur la touche située à gauche de l'écran de contrôle.

Les bruits de la tireuse à bière BeerTender



La tireuse à bière BeerTender remplit une fonction qui s'accompagne de bruit : le refroidissement. La tireuse à bière BeerTender comporte un système de refroidissement régulant la température du fût. Ce système présente deux niveaux de refroidissement :

1. refroidissement de veille, utilisé dans des conditions normales de fonctionnement. Dans ce cas, le son du ventilateur est à peine audible ;
2. refroidissement actif qui se produit lorsque la température du fût et de la chambre de refroidissement est trop élevée. Une fois le fût Beertender ramené à la bonne température, la tireuse à bière passe en refroidissement de veille.

7 Tirage de la bière

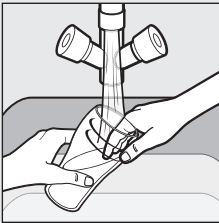


Remarque : vérifiez toujours la date d'échéance de la bière indiquée sur le Fût Beertender. N'utilisez pas le fût Beertender après cette date.



Remarque : la bière doit être servie dans des verres appropriés, le service commence et s'arrête manuellement.

Phase 1 – Préparation du verre



Pour verser une bière idéale, il est essentiel de commencer par un verre propre et frais.

Rincez le verre à l'eau froide avant de servir la bière (plus l'eau est froide, mieux ce sera).



Remarque : il est conseillé d'utiliser toujours les mêmes verres pour tirer la bière ; certaines boissons, comme le lait, laissent de petites traces qui réduisent la quantité de mousse.

Phase 2 – Tirage de la bière



Conseil : vérifiez à l'écran que la bière a atteint la température souhaitée.

Maintenez le verre incliné sous le robinet (Cf illustration). Évitez tout contact entre l'embout de robinet et le verre, car cela pourrait produire trop de mousse.

Tirez vers l'avant la poignée de 45 degrés et d'un geste ferme ; versez la bière dans le verre.
Évitez tout contact entre l'embout de robinet, le verre et la bière déjà versée dans le verre.
Lorsque la bière/mousse atteint le bord du verre, redressez ce dernier et refermez le robinet d'un geste ferme.



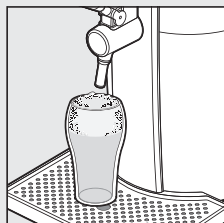
Remarque : après avoir installé le fût Beertender dans la tireuse à bière KRUPS, il est tout à fait normal que le premier verre produise trop de mousse. Dans ce cas, laissez le verre sur le plateau récolte-gouttes. Ensuite, remplissez le verre une fois que la mousse est retombée.



Remarque : il y aura davantage de mousse si l'on ouvre le robinet légèrement ou lentement. On peut verser plusieurs bières de suite en laissant le robinet ouvert. Le débit de la bière sera toutefois plus lent après le tirage de la première bière.

Phase 3 – Votre verre de bière

Disposez le verre de bière sur la grille et attendez que la mousse soit retombée.



Phase 4 – La qualité de votre verre de bière

Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez les verres dont les formes sont similaires à celles qui sont illustrées sur les dessins.

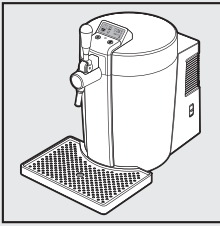
Une excellente bière pression doit présenter les qualités suivantes :

1. un col de mousse d'environ deux doigts de hauteur ;
2. la mousse doit être uniforme sur toutes les parois du verre et doit s'unir à la bière ;
3. la bière doit avoir la transparence du cristal avec des bulles de gaz carbonique sur les côtés et au fond du verre.



Remarque : pour éviter un surplus de mousse, utilisez toujours un fût Beertender pré-refroidi et un verre propre rincé à l'eau froide.

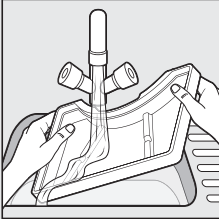
8 Nettoyage



Le nettoyage de la tireuse à bière BeerTender se fait en trois étapes : après l'utilisation quotidienne, lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender et à intervalles réguliers.

Attention ! Ne séchez pas l'appareil et/ou ses composants à l'aide d'un four micro-ondes et/ou un four traditionnel.

Nettoyage après l'utilisation quotidienne



Nettoyez le plateau récolte-gouttes et la grille après chaque utilisation.

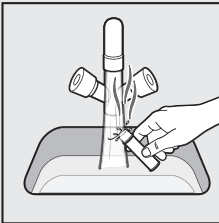
Pour vider le plateau récolte-gouttes, retirez d'abord la grille ; celle-ci devra être replacée pendant l'utilisation normale du BeerTender.



Remarque : le plateau récolte-gouttes peut être lavé à l'eau chaude et avec un détergent doux. Il peut également être lavé dans le lave-vaisselle.



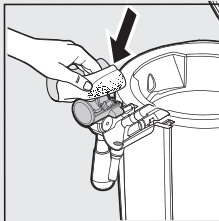
Attention ! N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.



Nettoyage lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender

Lorsque vous installez un nouveau fût Beertender, nettoyez d'abord l'embout de robinet. L'embout de robinet est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.

Il est essentiel de laver l'embout de robinet normalement ou dans le lave-vaisselle.



Remarque : la partie en plastique et en métal sont jointes de façon permanente et ne posent aucun problème d'hygiène. Il ne faut pas essayer de les séparer.

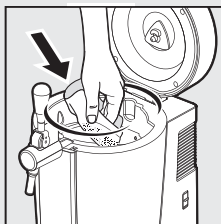
Le mécanisme du robinet doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.



Remarque : utilisez de la ouate pour nettoyer convenablement toutes les parties.



Attention ! N'essayez pas de nettoyer le mécanisme avec des objets durs et/ou pointus, car les objets de précision du mécanisme pourraient s'abîmer.

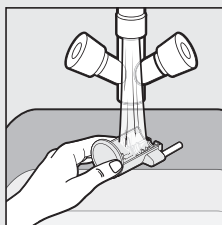


Nettoyage régulier

Nettoyez régulièrement la chambre de refroidissement de la tireuse à bière BeerTender à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un détergent doux.

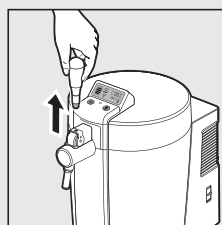
Attention ! Ne remplissez pas d'eau la chambre de refroidissement, car cela pourrait endommager l'appareil de façon permanente. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

La loupe du robinet peut être enlevée.



Il suffit de l'ouvrir et de l'extraire. Après avoir retiré la loupe, lavez celle-ci à l'eau chaude et avec un détergent doux.

Attention ! Ne lavez pas la loupe du robinet dans le lave-vaisselle, car elle pourrait s'abîmer et ne plus être brillante. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.



9 Protection enfant

Pour éviter que des enfants mettent l'appareil en marche, on peut retirer la poignée du robinet.

Pour cela, assurez-vous que la poignée a été installée verticalement et tirez-la vers le haut.

10 Informations à caractère juridique

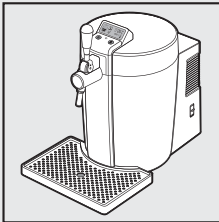
- Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.
- Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

- En outre, il est à noter que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie d'une convention précédente ou déjà existante, ni d'un accord ou d'un contrat légal et qu'il n'en modifie donc pas la substance.
- Toutes les obligations du constructeur se basent sur le contrat d'achat et vente correspondant qui comprend également le règlement complet et exclusif concernant les prestations de garantie.
- Ces explications ne limitent ni élargissent les normes de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une autre langue sans l'accord préalable du Constructeur.

11 Élimination



Ce symbole indique que, dans l'Union Européenne, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. Pour éviter toute atteinte à l'environnement et à la santé publique, ne jetez pas cet appareil inconsidérément mais contribuez de manière responsable à son recyclage afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources en matières premières. Si votre appareil devient inutilisable, veuillez le confier aux organismes d'enlèvement et de collecte des déchets ou contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté : ils peuvent se charger de son recyclage dans des conditions sécurisées et écologiques.



- Il faut rendre inutilisables les appareils qui ne sont plus en fonction.
- Il faut débrancher la fiche de la prise et couper le câble électrique.
- Il faut amener les appareils hors d'usage dans un centre de récolte pour l'élimination des composants spéciaux utilisés dans la construction de la machine.
- Le «Module TEM» o (cellule de Peltier) doit être éliminé selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

12 Problèmes – causes – remèdes

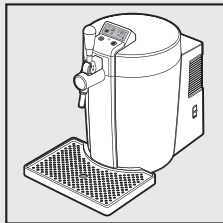
Problème	Causes possibles	Remède
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connectez la machine au réseau électrique.
Le robinet du fût BeerTender ne s'adapte pas à son logement.	Le robinet du fût BeerTender a été actionné manuellement.	Remplacez le robinet du fût BeerTender dans sa position initiale.
Le couvercle de la machine BeerTender ne se ferme pas.	Le robinet du fût BeerTender ou le tube n'est pas inséré correctement.	Retirez le robinet du fût BeerTender de l'appareil et remettez-le en place en suivant les instructions de la section 6 – Utilisation de la tireuse à bière BeerTender.
La bière ne coule pas.	Le fût BeerTender est vide (la dernière barre de l'indicateur de volume clignote).	Remplacez le fût BeerTender.
	Il n'y a pas de fût à l'intérieur de la machine BeerTender (les quatre barres de l'indicateur de volume clignent).	Installez un fût à l'intérieur de la machine BeerTender.
	La poignée du robinet de la tireuse à bière BeerTender n'est pas correctement installée/positionnée.	Installez/positionnez la poignée correctement.

La quantité de mousse est trop importante (voir également la section 7 : Servir la bière).	Le fût BeerTender n'a pas atteint la température de service appropriée.	Laissez le fût BeerTender refroidir jusqu'à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l'indicateur de température sur l'écran de votre tireuse à bière BeerTender.
	Le fût Beertender a été secoué.	Laissez reposer le fût durant 4 heures avant de servir la bière.
	La poignée du robinet est actionnée trop lentement.	Tirez fermement et rapidement la poignée à fond vers le bas et vers l'avant.
La bière coule trop lentement.	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement le robinet.
La tireuse à bière BeerTender sert de la bière tiède.	Le fût BeerTender n'a pas été refroidi suffisamment longtemps au réfrigérateur ; il n'est donc pas à la bonne température de service.	Laissez refroidir le fût BeerTender environ 12 heures au réfrigérateur.
	La bière a été servie avant d'avoir atteint la température fixée (voir l'indicateur de température).	Laissez le fût BeerTender refroidir assez longtemps dans la machine.

L'indicateur de température sur l'écran de contrôle n'atteint jamais le niveau de bière prête à servir.	L'appareil BeerTender se trouve exposé à une température excessive ou à la lumière directe du soleil (voir également la section 5 « Refroidissement du fût » et « Installation de la tireuse à bière BeerTender »).	Utilisez la machine à l'intérieur et placez-la dans une pièce où la température ambiante ne dépasse pas 30°C.
L'écran de contrôle indique une température croissante.	Un fût tiède a été installé dans la machine froide.	Laissez le système BeerTender compenser l'effet du changement de température.

Si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas traités par cette liste, ou si les remèdes conseillés ne les résolvent pas, veuillez contacter le Service Consommateurs. (voir les détails par pays à la fin du manuel)

1 - Información general	46
Directrices para leer estas instrucciones	
Uso de estas instrucciones de funcionamiento	
2 - Especificaciones técnicas	47
3 - Normas de seguridad	47
4 - Indicaciones de precaución	51
Uso del sistema BeerTender	
Uso del barril	
5 - Preparación del BeerTender	53
Enfriamiento del barril BeerTender	
Instalación del dispensador BeerTender	
Conexión de la alimentación eléctrica	
6 - Uso del sistema BeerTender	55
Introducción de un barril BeerTender	
Display de control	
Programación	
Sonido emitido por el dispensador BeerTender	
7 - Dispensación de cerveza	59
Paso 1 – Preparación de un vaso	
Paso 2 – Dispensación de la cerveza	
Paso 3 – Cerveza en el vaso	
Paso 4 – La calidad de un vaso de cerveza	
8 - Limpieza	61
Limpieza después del uso diario	
Limpieza después de la colocación de un nuevo barril BeerTender	
Limpieza rutinaria	
9 - Seguridad de los niños	62
10 - Información legal	62
11 - Eliminación	63
12 - Búsqueda y solución de averías	64



1. Información general

El BeerTender está diseñado para dispensar cerveza fría desde un envase especial (barril BeerTender) montado dentro del propio dispensador. Esta máquina de elegante diseño ha sido diseñada para uso doméstico y no es adecuada para uso profesional continuado.



Advertencia: El fabricante no aceptará responsabilidades por daños causados a resultas de:

- * Uso inadecuado o para fines distintos de los previstos.
- * Reparaciones no realizadas en un servicio técnico autorizado.
- * Manipulación del cable de alimentación eléctrica.
- * Manipulación de cualquier componente del dispensador BeerTender.
- * Uso de repuestos y accesorios que no sean los suministrados por el fabricante.
- * Intentos de acceder a partes internas del dispensador

La garantía quedará invalidada en cualquiera de estos casos.

Directrices para leer estas instrucciones

El triángulo de advertencia indica instrucciones que son importantes para la seguridad del usuario. ¡Siga estrictamente estas directrices para asegurar un uso correcto del dispensador y evitar lesiones graves!



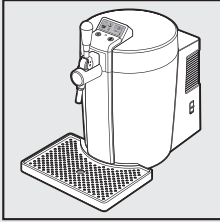
Este símbolo resalta información que es especialmente importante para hacer el mejor uso de la máquina.

Uso de estas instrucciones de funcionamiento

Mantenga estas instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro y téngalas a disposición de todas aquellas personas que utilicen la máquina.

Si tiene algún problema o consultas que hacer, diríjase en primer lugar al Equipo de Atención al Cliente para solicitar ayuda y el asesoramiento de expertos.

(Ver detalles para países al final del manual)



2. Especificaciones técnicas

Tensión nominal:	220-240 V
Potencia nominal:	61W
Alimentación eléctrica:	50Hz
Clase de aislamiento:	II
Clase de enfriamiento:	N
Material de la caja:	Termoplástico.
Dimensiones (ancho x alto x fondo):	300 x 452 x 494 mm (419 mm sin bandeja de goteo).
Peso:	6,1 kg (5,6 kg sin bandeja de goteo).
Longitud del cable:	1,4 m.
Envase de cerveza:	Barril BeerTender.
Placa de mandos:	Parte superior.
Condiciones de uso:	Con 80% de humedad relativa, 12°C mín., 30°C máx.

El fabricante se reserva el derecho a hacer cambios constructivos y de diseño cuando los avances tecnológicos los justifiquen.

Dispensador conforme a la Directiva Europea 89/336/EEC (Decreto Legislativo 476 del 4/12/1992) relativa a la compatibilidad electromagnética.

3. Normas de seguridad

No ponga nunca en contacto con el agua componentes eléctricos con corriente. Existe el peligro de provocar un cortocircuito.

Uso previsto

Este dispensador ha sido fabricado exclusivamente para servir cerveza en un entorno doméstico.

Sólo los barriles BeerTender que posean la indicación "Compatible BeerTender" podrán ser utilizados con este dispensador; no deberá utilizarse ningún otro envase de cerveza de los existentes en el mercado. Antes de utilizar un barril, compruebe la fecha "Consumir preferentemente antes de" indicada en el fondo del mismo. No introduzca ni utilice barriles BeerTender después de la fecha indicada.

No se debe utilizar este dispensador para otros fines o con otros envases que los especificados anteriormente.



No se deberá introducir en el dispensador ningún otro material que no sean los barriles BeerTender.

¡No se deberán hacer cambios técnicos ni utilizar el dispensador de otra manera que para la que está destinado, debido a los riesgos que supone!

Este dispensador deberá ser utilizado únicamente por adultos en plena posesión de sus facultades físicas y mentales.

Alimentación eléctrica

Conecte el dispensador a una toma de corriente adecuada que tenga conexión a tierra.

Asegúrese de que la alimentación eléctrica coincide con el voltaje indicado en la placa de características del dispensador.

Cable de alimentación eléctrica

No utilice nunca el dispensador de cerveza si el cable de alimentación eléctrica está dañado.

Si el cable de corriente está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona cualificada similar, con el fin de prevenir un peligro potencial.

No tienda el cable de alimentación eléctrica rodeando esquinas ni sobre bordes afilados o superficies calientes y protéjalo del aceite.

No alce ni tire del dispensador por el cable de corriente.

No desenchufe el cable de la toma de corriente dando un tirón ni lo toque con las manos o los pies húmedos.

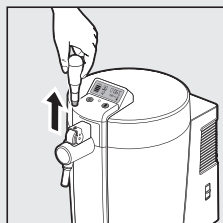
No permita que el cable de corriente cuelgue suelto de mesas o estantes.

Protección de otras personas

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Los niños no son conscientes de los peligros relacionados con los aparatos electrodomésticos.



No deje al alcance de los niños los materiales utilizados para el embalaje del dispensador.

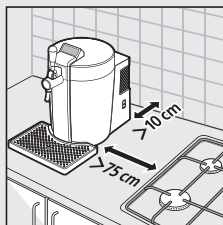
Para evitar que los niños puedan utilizar este dispensador, puede desmontar la empuñadura de la espita. Para quitar la empuñadura, asegúrese de que está en posición vertical y tire de ella hacia arriba.

Colocación y mantenimiento

Instale el dispensador en posición vertical en un lugar seguro, donde no pueda ser volcado o hacer daño a alguien.

Para asegurarse de que el BeerTender funciona correcta y eficazmente, le recomendamos:

- * Colocar sobre una superficie perfectamente nivelada y estable.
- * Elegir una zona limpia, bien iluminada, con una toma de corriente eléctrica de fácil acceso.
- * Mantener el dispensador a una distancia mínima (75 cm) del horno o los quemadores de la cocina, como muestra la figura.
- * Mantener el dispensador a una distancia mínima (10 cm) de las paredes.
- * Guardar el barril BeerTender a temperatura ambiente o en el frigorífico.
- * Asegurarse de que no esté expuesto a la luz directa del sol.
- * No use el aparato al aire libre, sobre todo si la temperatura exterior pasa de 30°C.
- * No colocar el dispensador sobre superficies muy calientes o cerca del fuego, ya que estos podrían fundir o dañar la caja.



Limpieza

Antes de limpiar el dispensador, es esencial apagar el interruptor de corriente principal y luego desenchufar el cable de la toma de corriente.

¡No sumerja nunca el dispensador en agua!

No intente nunca acceder a partes internas del dispensador.

Almacenamiento del dispensador

Cuando el dispensador no vaya a ser utilizado durante un largo período de tiempo, apague el interruptor principal y desenchufe el cable de la toma de corriente. Guarde el dispensador en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Protéjalo del polvo y la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

Si se produjese una avería o fallo o sospechase de un posible fallo después de una caída accidental del dispensador, desenchufe inmediatamente el cable de la toma de corriente.

No ponga nunca en funcionamiento un dispensador averiado.

Todas las reparaciones y trabajos de mantenimiento deben ser llevados a cabo en un servicio técnico autorizado.

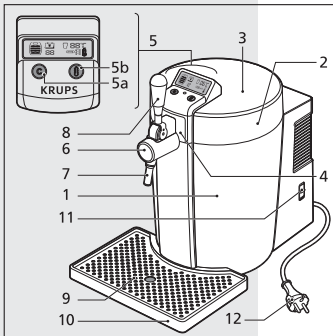
El fabricante no será responsable de daños materiales y/o lesiones físicas causados por un mal funcionamiento del dispensador si las reparaciones no fueron llevadas a cabo en un servicio técnico autorizado.

Prevención contra incendios

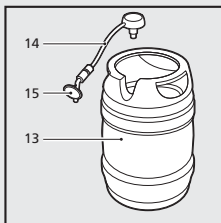
En el caso de un incendio, utilice extintores de anhídrido carbónico (CO²). No utilice agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina

BeerTender



1. Sistema dispensador BeerTender.
2. Cámara de refrigeración.
3. Tapa.
4. Asa para abrir la tapa.
5. Panel de control LCD.
- 5a. Botón de reinicio.
- 5b. Botón de programación de la temperatura.
6. Tapa del grifo.
7. Grifo dispensador.
8. Empuñadura del grifo de cerveza.
9. Rejilla de goteo.
10. Bandeja de goteo.
11. Interruptor principal.
12. Cable de corriente con enchufe.



Barril BeerTender

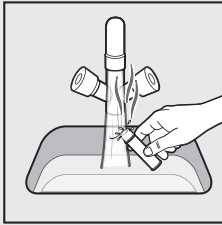
13. Barril BeerTender
14. Tubo para cerveza.
15. Grifo del barril BeerTender.

4. Indicaciones de precaución

Uso del sistema BeerTender



Para obtener cerveza de barril de una calidad óptima, debe tener dos factores básicos en cuenta: la temperatura de la cerveza y las condiciones higiénicas.



1. Enfríe previamente el barril de cerveza para prevenir un exceso de espuma. Utilice siempre un barril frío. Si no enfría el barril lo suficiente, se producirá demasiada espuma cuando empiece a servir la cerveza.
2. Limpie siempre el dispensador después de utilizarlo. La cerveza es un producto natural que puede echarse a perder. Por lo tanto, debe conservar el dispensador siempre limpio para mantener la calidad de la cerveza servida y evitar olores desagradables (ver "Limpieza"). El grifo dispensador debe limpiarse antes de instalar un nuevo barril y la bandeja y rejilla de goteo deben vaciarse después de cada utilización.

Cuando utilice el sistema BeerTender deberá seguir también estas otras normas:



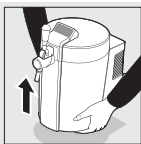
1. No intente enfriar un barril BeerTender en el congelador. Al igual que las botellas de cristal, un barril colocado en el congelador puede reventar. Además, la congelación disminuye la calidad de la cerveza.



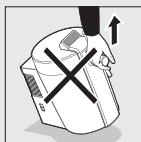
2. Su Dispensador de Cerveza utiliza una tecnología que aporta unos resultados de última generación para enfriar, cuando la temperatura ambiente está entre 12°C y 30°C. A una temperatura más baja, el sistema de frío del aparato podría resultar dañado. A una temperatura más alta, el sistema de frío no será capaz de alcanzar la temperatura que usted programe



¡Atención! Para evitar el sobrecalentamiento, mantenga siempre el barril alejado de la luz directa del sol. Para obtener unos buenos resultados de enfriamiento, no instale nunca la máquina en una habitación con una temperatura ambiente de más de 30°C



3. Sujete siempre el dispensador por el borde de la base cuando vaya a levantarlo.



¡Advertencia! No utilice el asa ni el cable de corriente para alzar el BeerTender.

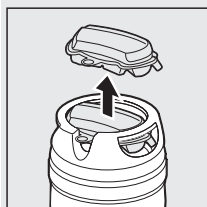
Uso del barril

Asegúrese de enfriar el barril antes de usarlo. Si no enfría el barril lo suficiente, se producirá demasiada espuma cuando empiece a echar la cerveza.

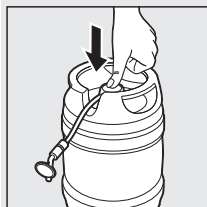
Tenga también en cuenta que la primera jarra que eche de cada barril nuevo contendrá mayormente espuma. ¡Cuando se sirve cerveza en un bar ocurre exactamente lo mismo!



El barril BeerTender “Compatible BeerTender” dispone de un sistema patentado para almacenar y dispensar cerveza, garantizando una cerveza de la mayor calidad y duración y un sistema BeerTender muy fácil y agradable de usar.



Importante: Antes de instalar un barril dentro del dispensador, compruebe la fecha “Consumir preferentemente antes de” indicada en la base del barril. Esta fecha es una indicación fiable si se ha tenido almacenado el barril a temperatura ambiente.



El uso de barriles “Compatible BeerTender” en el sistema BeerTender requiere el empleo de tubos para cerveza. Con el dispensador BeerTender se suministra una bolsa con tubos. Para recibir gratuitamente tubos adicionales para cerveza, consulte a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Sujete el tubo para cerveza a la parte superior del barril simplemente presionando con fuerza el pulsador.



¡Advertencia! Contenido bajo presión. No agitar ni dejar caer. No exponer a la luz del sol ni a temperaturas superiores a 30°C. Incluso estando el barril vacío, no lo fuerce para abrirlo ni lo exponga a la acción de las llamas o del fuego.

5. Preparación del BeerTender



Para su propia seguridad y la de los demás, siga meticulosamente las “Normas de seguridad” que se describen en el capítulo 3.

Enfriamiento del barril BeerTender

Los barriles BeerTender deben enfriarse antes de usarlos. El uso de un barril BeerTender demasiado caliente producirá mucha espuma.

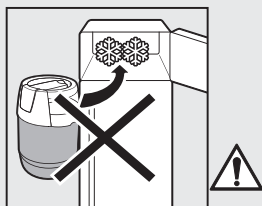
Existen dos maneras de enfriar un barril BeerTender:

1. Dentro del BeerTender (ver “Uso del BeerTender”):
Enfriar el barril hasta los 4°C llevará aproximadamente 15 horas, siempre que el barril BeerTender y el dispensador estén estabilizados a una temperatura ambiente de 20°C.
2. En un frigorífico: llevará aproximadamente 12 horas, dependiendo de la capacidad de enfriamiento del frigorífico.



Sugerencia: Recomendamos tener siempre un barril BeerTender extra en el frigorífico. De esta forma siempre tendrá un barril frío disponible.

También es recomendable encender el dispensador al menos una hora antes de utilizarlo, para disfrutar de todas las ventajas del enfriamiento previo del barril.



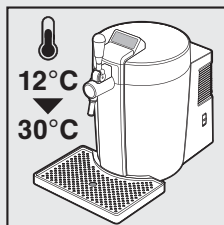
¡Advertencia! No intente enfriar el barril en el congelador. Al igual que las botellas de cristal, un barril colocado en el congelador puede reventar. Además, la congelación disminuye la calidad de la cerveza.

Instalación del dispensador BeerTender

El embalaje original está diseñado y fabricado para proteger el dispensador. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje para un futuro transporte.

Saque el dispensador del embalaje de transporte y colóquelo sobre una superficie seca, limpia, nivelada y estable que sea lo suficientemente grande para acomodarlo.

La temperatura de la estancia debe estar entre 12°C y 30°C. Si la temperatura ambiente se sale de estos márgenes, su Dispensador de Cerveza no podrá alcanzar la temperatura que usted programe.



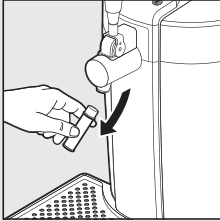
Coloque la rejilla y la bandeja de goteo en su lugar, en la parte frontal del dispensador. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté correctamente posicionada y sujeta.

No instale el dispensador cerca de fuentes de calor ni en lugares expuestos a la luz directa del sol.

Nota: Tenga en cuenta que, con el uso, la bandeja de goteo tendrá que ser vaciada y lavada con regularidad. Cuando el sistema BeerTender no esté siendo utilizado, puede retirar la bandeja de goteo y colocarla en otro sitio para ahorrar espacio.

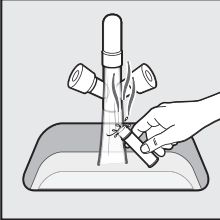


¡Advertencia! La bandeja de goteo debe colocarse sobre una superficie nivelada y no debe sobresalir de la superficie sobre la que se apoya.



Después de instalar el dispensador BeerTender, debe limpiar el grifo dispensador; ésta es la única parte del dispensador que está en contacto con la cerveza.

Es esencial que lave el grifo dispensador antes de utilizar el dispensador por primera vez y, por lo menos, cada vez que se conecta un nuevo barril al sistema BeerTender. Esta pieza también se puede lavar en un lavavajillas.



Para limpiar el grifo, sáquelo de su alojamiento.

Después de lavar el grifo, vuelva a enroscarlo en su lugar.

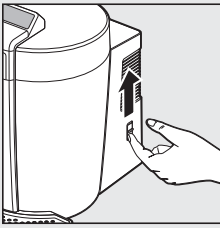
Conexión de la alimentación eléctrica



¡La electricidad puede ser peligrosa! Por lo tanto, deberá respetar siempre escrupulosamente las normas de seguridad.

El dispensador debe enchufarse en una toma de corriente eléctrica adecuada y correctamente instalada con conexión a tierra.

El voltaje del dispensador viene ajustado de fábrica. Compruebe que la tensión de red coincide con el voltaje indicado en la placa de características situada en la parte posterior del dispensador.



Asegúrese de que el interruptor principal – situado en el lado derecho – está en la posición “O” antes de conectar el BeerTender a la red.

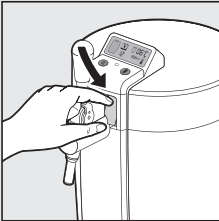
Introduzca el enchufe en una toma de corriente que tenga el voltaje adecuado y encienda el dispensador accionando el interruptor principal a la posición “I”.

6. Uso del sistema BeerTender

Introducción de un barril BeerTender

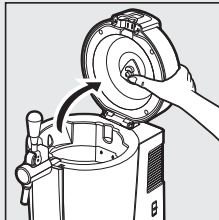


Nota: El BeerTender sólo puede ser utilizado con barriles BeerTender “Compatible BeerTender” que contengan cerveza vendida por el grupo Heineken. El dispensador sólo puede ser utilizado si contiene un barril BeerTender y únicamente estando el interruptor principal en la posición “I”.



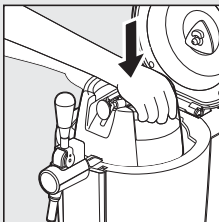
El display de control situado en la parte superior de la tapa, cuando se enciende, nos indica que el dispensador está encendido.

El dispensador empezará a enfriar la cámara interior inmediatamente después de accionar el interruptor principal a “I”.

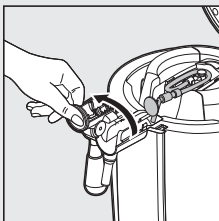


Puede abrir el dispensador empujando la empuñadura frontal. Al soltar la empuñadura, podrá alzar la tapa hacia arriba.

Nota: No fuerce la tapa más allá de la posición de apertura ajustada, ya que podría estropearla.

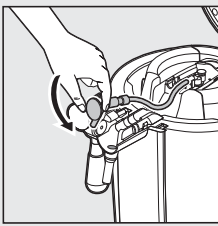


Una vez que la tapa esté completamente abierta, introduzca un barril BeerTender tal y como se muestra en la figura.

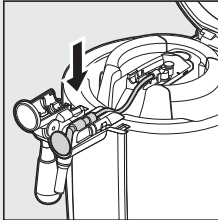


Abra la tapa del grifo girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

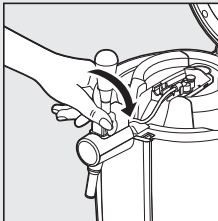
Nota: Esta tapa se puede quitar para limpiarla.



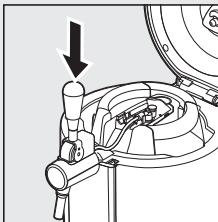
Coja la espita del barril BeerTender “Compatible BeerTender” y ajústela en su lugar.



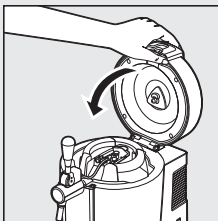
Coloque el tubo para cerveza como se indica en la figura.



Cierre la tapa de la espita girándola en el sentido de las agujas del reloj.



Asegúrese de que la empuñadura de la espita está en posición vertical antes de cerrar la tapa.



Cierre cuidadosamente la tapa del dispensador.



Display de control

El dispensador posee un gran display que le proporcionará información importante y útil.

En la parte izquierda del display:

a. Indicador de volumen

El volumen del barril BeerTender aparece indicado con 4 niveles. Los 4 niveles son visibles cuando el barril está lleno. Luego van desapareciendo progresivamente mientras se vacía el barril. El último nivel empieza a parpadear cuando sólo quedan dos jarras de cerveza (± 1) en el barril. Esto le brinda la posibilidad de tener preparado de antemano un nuevo barril para colocarlo en el dispensador.

b. Número de días restantes para alcanzar los 30 días de cerveza fresca garantizados después de la apertura

El número en el calendario muestra la cuenta atrás a partir de los 30 días durante los cuales la cerveza fresca está garantizada después de la apertura del barril.

En la parte derecha del display:

c. Indicador de temperatura

El indicador de temperatura muestra la temperatura de la cerveza medida dentro del dispensador.

Aviso: no use nunca su Dispensador de Cerveza con una temperatura ambiente de más de 30°C. Por encima de ese nivel, la temperatura que usted programe no podrá alcanzarse y el indicador de “listo para consumir” nunca aparecerá

d. Regulación de temperatura programada

El indicador de programación muestra la temperatura ajustada para la cerveza. El valor predeterminado sin programación es de 4°C.

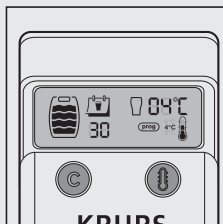
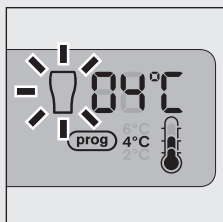
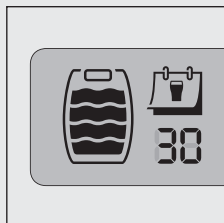
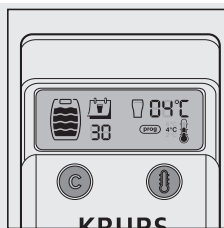
e. Indicador de “listo para beber”

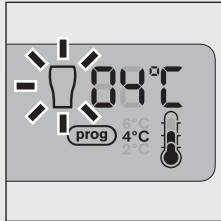
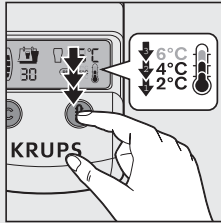
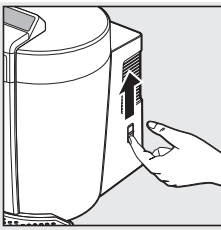
El icono del vaso le indica el momento en el que la cerveza ha alcanzado la temperatura programada.

Programación

El dispensador BeerTender le ofrece una función exclusiva: la posibilidad de elegir y programar la temperatura de la cerveza.

Tiene la posibilidad de obtener una temperatura para la cerveza de 2, 4 ó 6°C.





Para ajustar la programación del dispensador, debe seguir las etapas a continuación:

1. Encienda el dispensador con el interruptor principal situado en el lado derecho;
2. Pulse el botón de la derecha del panel de control, de 1 a 3 veces, hasta que haya alcanzado el nivel de temperatura deseado;
3. El dispensador comenzará a regular la temperatura de acuerdo con la última selección;
4. La regulación comenzará tan pronto como se haya efectuado la selección;
5. Siga las diferentes etapas tal y como indica el capítulo 6 "Uso del sistema BeerTender";
6. La cerveza alcanzará el nivel deseado tan pronto como aparezca el icono "listo para beber" en el display;
7. Una vez que haya aparecido este icono, podrá servirse y disfrutar de una refrescante cerveza;

El dispensador puede memorizar el volumen de cerveza restante y el estado de frescura del barril. Para garantizar esta función, debe asegurarse de que el dispensador siga enchufado.

Esta función le permite retirar el barril del dispensador y apagarlo si no tiene intención de utilizarlo durante cierto tiempo.

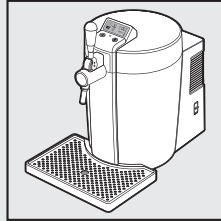
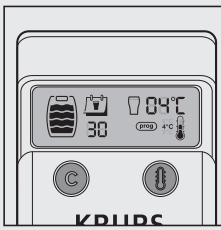
En tal caso, le recomendamos que guarde el barril abierto en el frigorífico.



Nota: Dispone de hasta 30 días para consumir la cerveza del barril una vez que éste se haya abierto. Cuando vuelva a encender el dispensador y coloque de nuevo el barril, el dispensador recordará el volumen de cerveza restante así como el número de días que quedan para consumirla.

Si coloca un barril nuevo y lleno, la máquina lo detectará automáticamente. El display mostrará los 4 niveles así como los 30 días.

Los indicadores de volumen y de frescura no serán exactos en caso de producirse un corte del suministro eléctrico, si el dispensador se ha desenchufado o si se coloca otro barril, ya abierto, en la máquina.



Una función de reinicio le permite borrar todos los valores anteriores y comenzar con el nuevo barril. En dicho caso, la temperatura programada para la cerveza será de 4°C por defecto.

Sonido emitido por el dispensador BeerTender

La función de enfriamiento del BeerTender produce cierto ruido.

El BeerTender tiene un sistema de enfriamiento que controla la temperatura del barril BeerTender. Existen dos modos de enfriamiento:

1. Enfriamiento de reserva, que se utiliza en condiciones normales de funcionamiento. En este modo de enfriamiento, el ventilador de enfriamiento produce un ruido apenas audible.
2. Enfriamiento activo, que se activa cuando la temperatura dentro de la cámara de enfriamiento es demasiado alta. Tan pronto como la cámara de enfriamiento alcance la temperatura correcta, el dispensador volverá al modo de enfriamiento de reserva.

7. Dispensación de cerveza



Nota: Compruebe siempre la fecha “Consumir preferentemente antes de” indicada en el fondo del barril BeerTender. No utilice el barril BeerTender más allá de dicha fecha.



Nota: La cerveza se debe servir en recipientes adecuados; la función de dispensación es iniciada y detenida manualmente por el usuario.

Paso 1 – Preparación de un vaso

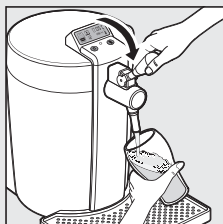
Para obtener una perfecta cerveza de barril, es esencial empezar por un vaso de cristal limpio.

Lave el vaso con agua fría antes de servir la cerveza (cuanto más frío esté el vaso, mejor).



Sugerencia: Recomendamos el uso de jarras de cerveza para beber sólo cerveza. Algunas bebidas, como la leche, dejan un pequeño residuo en el vaso que reducirá la cabeza de la cerveza.

Paso 2 – Dispensación de la cerveza



Sugerencia: Verifique en el display de control que la cerveza ha alcanzado la temperatura correcta para beberla.

Coloque un vaso debajo del grifo, sujetándolo en un ángulo de 45° (ver figura).

Evite que el grifo dispensador entre en contacto con el vaso. Esto podría producir excesiva espuma.

Tire hacia debajo de la empuñadura fuerte y rápido hasta el tope. Deje que la cerveza llene el vaso.

Evite el contacto entre el grifo dispensador, el vaso y la cerveza ya en el vaso.



Nota: Cada vez que coloque un nuevo barril en el BeerTender, el primer vaso de cerveza se llenará con demasiada espuma. Cuando ocurra esto, deje reposar el vaso sobre la bandeja de goteo. Tan pronto como la espuma se haya asentado, llene el vaso.



Nota: También se producirá demasiada espuma si se abre la empuñadura del grifo sólo un poco o con lentitud; se pueden dispensar varias cervezas una tras otra con la empuñadura de la espita abierta. La cerveza saldrá con más lentitud tras llenar el primer vaso.

Paso 3 – Cerveza en el vaso

Coloque el vaso de cerveza sobre la rejilla y espere a que la espuma se asiente.

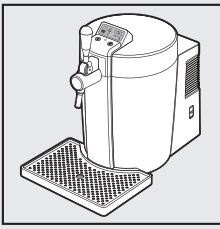
Paso 4 – La calidad de un vaso de cerveza

Una excelente cerveza de barril tiene las siguientes características:

1. Una cabeza de aproximadamente 3 cm.
2. Una cabeza distribuida uniformemente alrededor de las paredes del vaso y adherida a la superficie de la cerveza.
3. Un color cristal claro, con burbujas de anhídrido carbónico escapando de los lados y del fondo del vaso.



Nota: Para evitar la excesiva formación de espuma, utilice siempre un barril BeerTender enfriado previamente y un vaso limpio lavado en agua fría.



8. Limpieza

Además de la limpieza rutinaria, el BeerTender deberá limpiarse después del uso diario y cuando se le coloque un nuevo barril BeerTender.

¡Advertencia! No seque el dispensador ni/o sus componentes en un microondas ni/o en un horno convencional.

Limpieza después del uso diario

La bandeja y la rejilla de goteo deben limpiarse después de cada uso.

Quite la rejilla antes de vaciar la bandeja de goteo. La rejilla debe volver a colocarse en su lugar durante el uso normal del BeerTender.



Nota: Puede lavar la bandeja de goteo con agua caliente y un detergente suave. La bandeja de goteo también se puede lavar con seguridad en el lavavajillas.



¡Advertencia! No utilice nunca productos de limpieza agresivos, como por ejemplo el vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.

Limpieza después de la colocación de un nuevo barril BeerTender

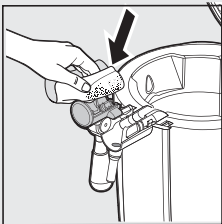
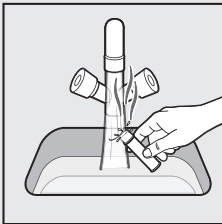
Cuando coloque un nuevo barril BeerTender, debe limpiar el grifo dispensador. El grifo es la única parte del dispensador que entre en contacto con la cerveza. Es esencial lavar el grifo, normalmente a mano o bien en un lavavajillas.

Nota: El grifo dispensador está formado por partes de plástico y metálicas que están permanentemente unidas y no representan ningún problema de higiene. No intente separar estas piezas.

El mecanismo dispensador de cerveza debe limpiarse utilizando un paño húmedo y un detergente suave.



Nota: Utilice un trozo de algodón para limpiar a fondo todas las partes.

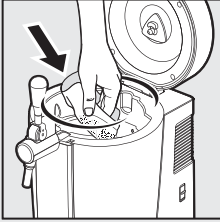




¡Advertencia! No intente limpiar el mecanismo utilizando objetos duros y/o afilados. Se trata de un dispositivo de precisión y correrá el riesgo de estropearlo.

Limpeza rutinaria

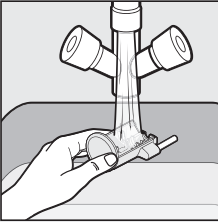
Limpe la cámara de enfriamiento del dispensador con regularidad utilizando un paño húmedo y un detergente suave.



¡Advertencia! No llene la cámara de enfriamiento con agua, ya que podría causarle daños permanentes. No utilice nunca productos agresivos como vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.

La tapa del grifo se puede quitar.

Abra la tapa y retírela. Límpiela con agua caliente y un detergente suave.

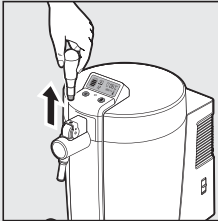


¡Advertencia! No lave la tapa del grifo en un lavavajillas, pues podría estropearse y perder su brillo. No utilice nunca productos agresivos como vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.

9. Seguridad de los niños

Para evitar que los niños utilicen el dispensador, puede quitar la empuñadura del grifo.

Para quitar la empuñadura, asegúrese de que está en posición vertical y tire de ella hacia arriba.



10. Información legal

- Estas instrucciones de funcionamiento contienen la información necesaria para el uso y mantenimiento adecuados del dispensador.
- Es esencial leer esta información y cumplir las instrucciones para el uso y mantenimiento del dispensador con total seguridad.
- Además, tenga en cuenta que el contenido de estas instrucciones de funcionamiento no forma parte de ningún acuerdo ni contrato legal previo o ya existente, de ahí que no afectan a las condiciones de este último.
- Las obligaciones del fabricante están basadas únicamente en el contrato de venta, que también

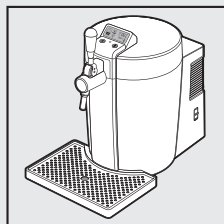
contiene las condiciones completas y exclusivas correspondientes a la asistencia técnica proporcionada durante la garantía.

- Las condiciones de la garantía tal y como están expuestas en el contrato no se limitan ni amplían sobre la base de las explicaciones aquí expuestas.
- Estas instrucciones de funcionamiento contienen información protegida por Copyright.
- Estas instrucciones de funcionamiento no pueden fotocoparse ni traducirse a otro idioma sin la autorización previa por escrito del fabricante.

11. Eliminación



Esta marca indica que este producto no se puede eliminar con los demás residuos domésticos en todo el ámbito de la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los servicios de devolución y recogida o consulte al minorista donde adquirió el producto. Ellos se pueden encargar del reciclaje medioambientalmente seguro de este producto.



- Los aparatos que ya no se van a seguir utilizando deberían inutilizarse.
- Desenchufe el dispensador y corte el cable de corriente.
- Los aparatos que ya no están en uso deben llevarse a una planta de recogida de residuos adecuada, de modo que los componentes especiales contenidos en el dispensador puedan ser eliminados debidamente.
- El “módulo TEM” (o célula de Peltier) debe eliminarse según las normativas actualmente en vigor en el país del usuario.

12. Búsqueda y solución de averías

Problema	Causas posibles	Soluciones
El dispensador no enciende.	El dispensador no está conectado a la alimentación eléctrica de red.	Conecte el dispensador a la alimentación eléctrica.
El grifo del barril BeerTender no se puede instalar en su sitio.	El grifo del barril BeerTender ha sido activada a mano.	Vuelva a colocar el grifo del barril BeerTender en su posición original.
La tapa del grifo no se puede cerrar.	El grifo o el tubo del barril BeerTender no están insertados correctamente.	Retire del dispensador el grifo del barril BeerTender y vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones del capítulo 6 "Uso del sistema BeerTender".
La cerveza no sale.	El barril BeerTender está vacío (el último nivel del indicador de volumen está parpadeando).	Sustituya el barril BeerTender por uno nuevo.
	No hay ningún barril instalado en el dispensador BeerTender (los 4 niveles del indicador de volumen están parpadeando).	Coloque un barril dentro del dispensador BeerTender.
	La empuñadura de la espita del dispensador BeerTender no está correctamente colocada / instalada.	Coloque / instale la espita correctamente.

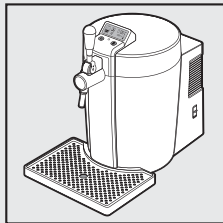
<p>El dispensador BeerTender produce demasiada espuma al servir cerveza (ver también capítulo 7: “Dispensación de cerveza”).</p>	<p>El barril BeerTender no ha alcanzado la temperatura correcta de dispensación.</p>	<p>Deje que el barril BeerTender se enfríe hasta la temperatura adecuada. Puede guiarse por el indicador de temperatura del display de control del dispensador BeerTender.</p>
	<p>El barril BeerTender ha sido agitado.</p>	<p>Espere 4 horas antes de volver a servir cerveza.</p>
	<p>El movimiento de la empuñadura del grifo es demasiado lento.</p>	<p>Empuje la empuñadura con firmeza y rapidez hacia abajo y adelante hasta el tope.</p>
<p>La cerveza sale con demasiada lentitud.</p>	<p>La empuñadura del grifo no está bien abierta.</p>	<p>Abra el grifo completamente.</p>
<p>El dispensador BeerTender está sirviendo cerveza caliente.</p>	<p>El barril BeerTender no ha estado bastante tiempo enfriando en el frigorífico y por ese motivo no está a la temperatura adecuada para servir.</p>	<p>Deje enfriar el barril BeerTender en el frigorífico durante unas 12 horas.</p>
	<p>La cerveza ha sido dispensada antes de que alcanzara la temperatura adecuada para beberla (ver indicador de temperatura).</p>	<p>Deje enfriar el barril BeerTender el tiempo suficiente en el dispensador.</p>

<p>El indicador de temperatura del display de control no alcanza nunca el nivel “listo para beber”.</p>	<p>El dispensador BeerTender está expuesto a una temperatura demasiado alta o a la luz directa del sol (ver también el capítulo 5: “Enfriamiento del barril” e “Instalación del BeerTender”).</p>	<p>Utilice el dispensador en interiores y llévelo a un recinto donde la temperatura ambiente no pase de 30°C.</p>
<p>El display de control indica que la temperatura va en aumento.</p>	<p>Se colocó un barril caliente en un dispensador frío.</p>	<p>Deje que el sistema BeerTender compense el efecto del cambio de temperatura. La temperatura indicada por el display empezará a bajar después de 1 hora como máximo.</p>

Si tiene algún problema o consultas que hacer, diríjase en primer lugar al Equipo de Atención al Cliente para solicitar ayuda y el asesoramiento de expertos. (Ver detalles para países al final del manual.)

1 - Общая информация	68
Для облегчения чтения	
Использование инструкции по эксплуатации прибора	
2 - Технические характеристики	69
3 - Нормы безопасности	69
4 - Предупреждение	73
Использование аппарата для розлива пива BeerTender	
Использование бочонка с пивом	
5 - Подготовка Системы BeerTender	75
Охлаждение контейнера-бочонка BeerTender	
Установка аппарата для розлива пива BeerTender	
Подключение аппарата к сети	
6 - Использование аппарата для розлива пива BeerTender	77
Установка пивного бочонка «совместимого с аппаратом BeerTender» внутри системы	
Контрольный экран	
Установка рабочих параметров	
Шумы, возникающие при работе аппарата для розлива пива BeerTender	
7 - Подача пива	81
Фаза 1: Подготовка бокала для пива	
Фаза 2: Розлив пива	
Фаза 3: Ваш бокал с пивом	
Фаза 4: качество вашего бокала пива	
8 - Чистка	83
Чистка после обычного использования	
Чистка при установке нового бочонка BeerTender	
Регулярная чистка	
9 - Защита от нежелательного использования прибора детьми	84
10 - Юридическая информация	84
11 - Уничтожение прибора	85
12 - Проблемы, возможные причины, устранение неполадок	86

1 Общая информация



Аппарат для розлива пива BeerTender производства компании Krups предназначен исключительно для розлива свежего пива из специального бочонка (так называемого пивного бочонка BeerTender), установленного в аппарате для розлива пива. Этот прибор с элегантным дизайном предназначен только для бытового применения и не должен использоваться в непрерывном режиме, например, в профессиональных целях.

Внимание: Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае повреждения прибора, вызванного:

- * неправильным или не соответствующим инструкции использованием прибора;
- * устранением поломок, выполненным вне уполномоченных производителем сервисных центров;
- * повреждением шнура питания;
- * порчей любой комплектующей прибора;
- * использованием деталей и принадлежностей, изготовленных не фирмой- производителем, а иным изготовителем;
- * вмешательством в работу прибора, связанным с его разборкой.

Во всех этих случаях действие гарантии отменяется.

Для облегчения чтения

Предупреждающий знак в форме треугольника указывает на все важные рекомендации в целях безопасности пользователя.

Тщательно соблюдайте эти рекомендации во избежание риска неправильной эксплуатации и причинения серьезных травм!

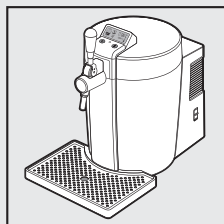
Ссылки на иллюстрации, части прибора или элементы управления и т. д. приводятся с помощью цифр или букв; в таких случаях имеется отсылка читателя к иллюстрации.

Использование инструкции по эксплуатации прибора

Сохраните эту инструкцию в надежном месте и дайте ознакомиться с ней лицам, которые намереваются использовать прибор.

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем, которые не рассматриваются или недостаточно освещаются в инструкции по эксплуатации, обращайтесь в службу по работе с потребителями (подробную информацию по каждой стране см. в конце руководства)





2 Технические характеристики

Номинальное напряжение	220–240 в
Номинальная мощность	61 Вт
Ток частотой	50 Гц
Класс изоляции	II
Класс охлаждения	N
Материал корпуса	Термопластик
Габариты (длина x высота x глубина) (мм)	300 x 452 x 494 (419 без поддона для сбора капель)
Вес:	6,1 кг (5,6 кг без поддона для сбора капель)
Длина шнура питания :	1.4 м
Контейнер с пивом :	Бочонок Beertender
Панель управления :	Задняя
Условия работы	при 80% относительной влажности; минимальная температура 12°C, максимальная температура 30°C

Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и изготовление прибора изменения, связанные с технологическим прогрессом.

Прибор соответствует Европейской Директиве 89/336/CEE (Законодательный Декрет 476 от 04/12/92) в области электромагнитной совместимости.

3 Нормы безопасности

Следите за тем, чтобы детали прибора, находящиеся под напряжением, не контактировали с водой: это может вызвать короткое замыкание!

Назначение прибора

Прибор предназначен исключительно для розлива пива в домашних условиях.

Система Beertender работает только в комплекте с бочонками пива, на которых обозначено “ Совместим с BeerTender” и которые произведены и выпущены в продажу группой Heineken; в системе Beertender невозможно и запрещено использовать бочонки другого типа.

Перед использованием бочонка BeerTender проверьте срок годности продукта, обозначенный на его дне; запрещается установка и использование бочонков BeerTender по истечении указанной даты.



Запрещается использовать аппарат для розлива пива в целях и с типами бочонков, которые отличаются от указанных выше.

Запрещается использовать в аппарате для розлива пива какое-либо другое оборудование, кроме бочонка BeerTender.

Запрещается вносить технические изменения и использовать прибор на незаконных основаниях, учитывая риск, который это может повлечь за собой!

Пользоваться аппаратом для розлива пива могут только взрослые люди в нормальных психофизических условиях.

Электроснабжение

Подключать аппарат для розлива пива разрешается только в соответствующую розетку.

Рабочее напряжение электросети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

Шнур питания

Никогда не используйте аппарат для розлива пива, если шнур питания поврежден.

Если шнур питания поврежден, в целях предупреждения получения телесных травм, его замена выполняется производителем, или в уполномоченном сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

Избегайте перегибания шнура питания, а также его контакта с острыми углами и нагревающимися предметами; избегайте попадания на прибор растительного масла.

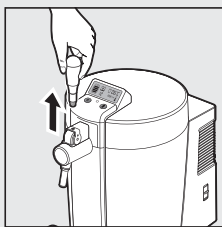
Не тяните прибор за шнур питания, чтобы поднять его или передвинуть.

Не тяните прибор за шнур питания, чтобы отключить его от сети; не прикасайтесь к вилке влажными руками или ногами.

Следите за тем, чтобы шнур питания не перевешивался через столы или полки.

Защита окружающих людей

Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.



В силу своего возраста дети не могут осознать опасность, которую могут представлять электробытовые приборы. Не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных детям.

Для того чтобы дети не могли использовать прибор, вы можете снять ручку крана.

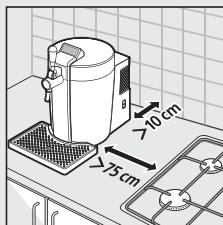
Для того чтобы снять ручку, убедитесь, что она находится в вертикальном положении, и потяните ее вверх.

Выбор подходящего места для использования и ухода за прибором

Установите аппарат для розлива пива в вертикальное положение в безопасном месте, где никто не сможет его опрокинуть или пораниться.

Для правильной работы аппарата мы рекомендуем вам следующее:

- * Для установки прибора выбирайте ровную поверхность;
- * Прибор следует устанавливать в хорошо освещенном месте с соблюдением гигиенических требований и легким доступом к электророзетке;
- * При установке соблюдайте минимальное расстояние до стенок прибора, как показано на рисунке.
- * Храните пивной контейнер Beertender при комнатной температуре.
- * Предохраняйте его от прямого попадания солнечных лучей.
- * Не используйте аппарат для розлива пива вне помещения, особенно при температуре выше 30°C.
- * Во избежание риска расплавления или повреждения корпуса прибора не устанавливайте его на горячей поверхности, а также в непосредственной близости от источника открытого огня.



Чистка

Перед чисткой прибора в обязательном порядке выключите прибор с помощью выключателя «включено/выключено», а затем отключите его от сети, вынув вилку из розетки.

Запрещается погружать прибор в воду!

Категорически запрещается пытаться проникнуть внутрь прибора.

Как хранить аппарат Ремонт/Уход

Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, выключите его с помощью выключателя «включено/выключено» и выньте вилку из розетки.

Храните прибор в сухом месте, не доступном для детей. Защищайте прибор от пыли и грязи.

Ремонт / Уход

В случае возникновения проблем, дефектов или возможных дефектов после падения, немедленно отключайте прибор от сети.

Запрещается включать неисправный прибор. Устранение неполадок и техническое обслуживание прибора может проводиться только в уполномоченных Сервисных Центрах.

В случае технического обслуживания, которое проводится не в уполномоченных Сервисных Центрах, производитель не несет никакой ответственности за возможный ущерб лицам и/или предметам, связанный с неправильной работой прибора.

Пожар

В случае возникновения пожара используйте углекислотные огнетушители (CO₂). Запрещается использование воды или порошковых огнетушителей.

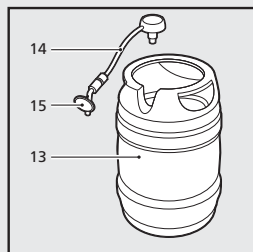
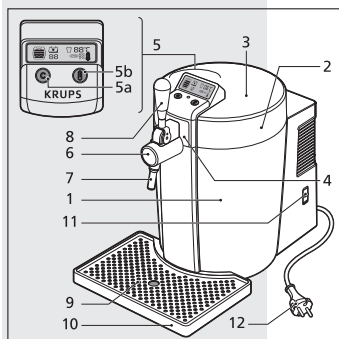
Компоненты аппарата BeerTender

Аппарат BeerTender

1. Аппарат для розлива пива BeerTender
2. Камера охлаждения аппарата
3. Крышка
4. Ручка открывания крышки
5. Жидкокристаллический контрольный экран
- 5.a Кнопка перезагрузки
- 5.b Кнопка программирования температуры
6. Заглушка крана
7. Наконечник крана
8. Ручка крана
9. Решетка
10. Поддон для сбора капель
11. Выключатель «включено/выключено»
12. Шнур питания с вилкой

Бочонок BeerTender

13. Бочонок BeerTender
14. Трубка для подачи пива
15. Кран бочонка BeerTender



4 Предупреждение

Использование аппарата для розлива пива BeerTender

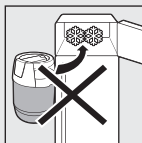
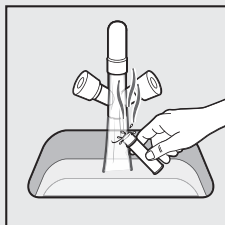
Для получения разлитого пива высокого качества особенно важно принимать во внимание два фактора: температуру пива и санитарные условия.

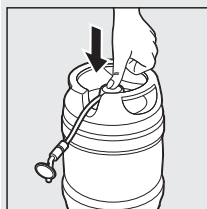
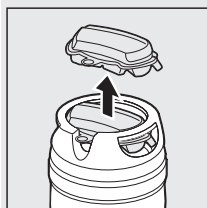
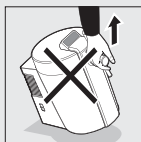
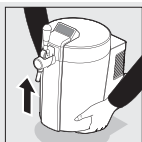
1. Температура пива напрямую влияет на качество образования пены: для получения пены отличного качества пиво необходимо подавать достаточно охлажденным. Поэтому вам следует обратить особое внимание на охлаждение пивного бочонка и на соблюдение необходимого времени для его охлаждения (см. главу “ Охлаждение бочонков с указанием «Совместим с BeerTender»”). Также мы рекомендуем вам перед установкой бочонка предварительно охладить систему BeerTender.
2. После использования всегда очищайте аппарат для розлива пива. Пиво – это продукт натурального происхождения, который может портиться. Соответственно, ваш прибор должен оставаться чистым для поддержания высокого качества пива и предотвращения появления неприятного запаха (См. главу “ Чистка”). Перед установкой нового бочонка Beertender наконечник крана следует промыть, а поддон для сбора капель и решетку следует очищать после каждого использования.

Во время использования системы BeerTender следует также учитывать и другие факторы.

1. Не охлаждайте бочонок Beertender в морозильнике; бочонок Beertender может разорваться при замораживании, подобно стеклянной бутылке. После замораживания качество пива ухудшается.
2. В аппарате для розлива пива используется технология, с помощью которой обеспечивается правильный режим охлаждения пива при окружающей температуре от 12°C до 30°C. Использование прибора при более низких температурах может привести к повреждению системы охлаждения. При использовании прибора при более высоких температурах система охлаждения не сможет обеспечить запрограммированную вами температуру, что неблагоприятным образом отразится на качестве вашего пива.

Внимание! Во избежание нагревания бочонка BeerTender не ставьте его на солнце. Для получения хорошо охлажденного пива никогда не помещайте ваш прибор в помещение с температурой выше 30°C.





3. Для того чтобы приподнять прибор для розлива пива BeerTender, всегда беритесь за его основание.

Внимание! Не пытайтесь приподнять аппарат для розлива пива за ручку или за шнур питания.

Использование бочонка

Бочонок следует хорошо охладить перед использованием. Недостаточная степень охлаждения приводит к образованию слишком значительного количества пены при розливе пива.

Обратите внимание на то, что в первом бокале, который вы наполняете пивом из нового бочонка, оказывается особенно много пены. Аналогичное явление происходит с разлитым пивом, которое предлагают в барах! Бочонок BeerTender оборудован запатентованной системой хранения и розлива пива. Ее применение гарантирует высочайшее качество пива в течение длительного времени, а также простое и удобное использование прибора BeerTender.

Важная информация: перед установкой бочонка в прибор проверьте срок годности, указанный на дне бочонка. Не используйте бочонок BeerTender, если срок его годности истек.

Использование пивных бочонков с надписью “ Совместим с BeerTender” в аппарате BeerTender требует применения рабочих трубок для подачи пива. Пакет с рабочими трубками входит в комплект поставки аппарата BeerTender. Для бесплатного получения дополнительных трубок обращайтесь в службу по работе с потребителями BeerTender. (подробную информацию по каждой стране см. в конце руководства).

Установите трубку для подачи пива в верхней части бочонка простым нажатием на кнопку “ Нажмите” .

Внимание: Бочонок находится под давлением. Запрещается его встряхивать или ронять. Не оставляйте бочонок на солнце или при температуре выше 30°C. Запрещается прокалывать или сжигать бочонок даже после его использования.

5 Подготовка Системы BeerTender

Охлаждение бочонка BeerTender

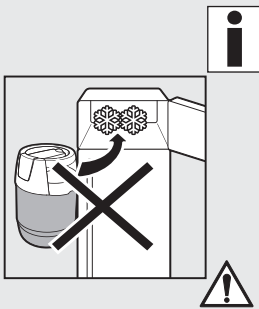


Бочонок BeerTender перед использованием следует охладить.

Использование недостаточно охлажденного бочонка BeerTender приводит к образованию излишнего количества пены.

Вы можете охладить бочонок BeerTender двумя способами:

1. непосредственно внутри аппарата BeerTender (см. параграф «Использование аппарата для розлива пива BeerTender»). Если бочонок и аппарат находятся при температуре 20°C, время охлаждения бочонка BeerTender до температуры 4°C составляет приблизительно 15 часов.
2. в холодильнике. Время охлаждения бочонка составляет приблизительно 12 часов, в зависимости от охлаждающей способности вашего холодильника.



Рекомендация: мы рекомендуем постоянное предварительное хранение бочонка BeerTender в холодильнике. В таком случае у вас всегда будет в наличии охлажденный бочонок.

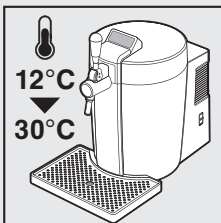
Мы также рекомендуем вам включать прибор как минимум за час до его использования, для того чтобы в полной мере воспользоваться преимуществами предварительного охлаждения бочонка.

Предупреждение! Не ставьте бочонок для охлаждения в морозильник. Подобно стеклянным бутылкам, при замерзании бочонок может разорваться. Кроме того, при замораживании качества пива ухудшается.

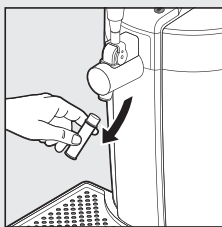
Установка аппарата для розлива пива BeerTender

Оригинальная упаковка предназначена и изготовлена для предохранения прибора.

Рекомендуем вам сохранить ее для возможной будущей транспортировки прибора.



Выньте аппарат для розлива пива KRUPS из упаковки и установите его на ровной, чистой, сухой и достаточно большой поверхности. Окружающая температура должна быть выше 12°C, максимальная температура может достигать до 30°C. Если окружающая температура выше или ниже этих показателей, аппарат не сможет обеспечить запрограммированную вами температуру.

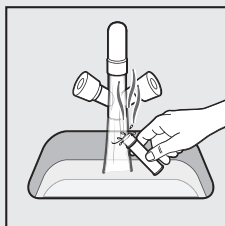


Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла или в местах прямого солнечного освещения. Температура окружающего воздуха не должна превышать 30°C.

Замечание: во время использования прибора поддон для сбора капель следует опорожнять и очищать с регулярными интервалами. Если вы не пользуетесь аппаратом для розлива пива Krups, для высвобождения места вы можете снять поддон для сбора капель и поставить его на хранение в соответствующее место.



Внимание! Поддон для сбора капель должен быть установлен на ровной поверхности и не выходить за пределы рабочей поверхности. После установки аппарата для розлива пива BeerTender необходимо очистить наконечник крана, так как это единственная часть прибора, которая непосредственно контактирует с пивом.



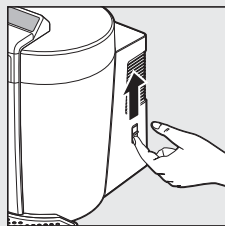
Очень важно вымыть наконечник крана перед первым использованием и, по крайней мере, каждый раз после установки нового бочонка Beertender в пивной аппарат Krups. Наконечник можно мыть в посудомоечной машине. Для чистки наконечника крана выньте его из гнезда. После того как наконечник вымыт, снова ввинтите его в гнездо.

Подключение аппарата к сети

Электрический ток может представлять опасность! В связи с этим тщательно соблюдайте нормы безопасности. Аппарат для розлива пива должен быть подключен к соответствующей розетке и правильно установлен. Напряжение прибора заранее определено производителем.



Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора, установленной на задней поверхности прибора.



Перед подключением прибора BeerTender к сети убедитесь, что выключатель «включено/выключено», расположенный с правой стороны, установлен в положение “0”.

Вставьте вилку в электрическую розетку с необходимым напряжением и включите прибор, установив переключатель «включено/выключено» в положение “I”.



Внимание! Старайтесь не выключать аппарат для розлива пива Krups, если в нем установлен бочонок Beertender. Это вызывает повышение температуры пива и падение давления, что может привести к потере свежести пива.

Индикатор объема, расположенный с левой стороны контрольного экрана, мигает. Мигание прекращается после установки бочонка пива в прибор.

6 Использование аппарата для розлива пива BeerTender

Установка пивного бочонка с указанием «Совместим с аппаратом BeerTender»



Напоминание: Установка BeerTender функционирует только с бочонками, имеющими указание “ Совместим с BeerTender” , произведенными и выпущенными в продажу группой Heineken.

Прибором можно пользоваться только в том случае, если в него вставлен бочонок Beertender, а переключатель «включено/выключено» установлен в положение “ I” .

Контрольный экран, расположенный на верхней части крышки, загорается, если прибор находится под давлением.

Охлаждение бочонка в пивном аппарате начинается немедленно после установки переключателя «включено/выключено» в положение “ I” .

Для того чтобы открыть прибор, надавите на ручку, расположенную спереди.

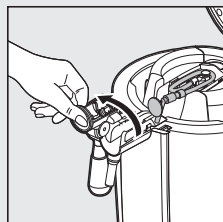
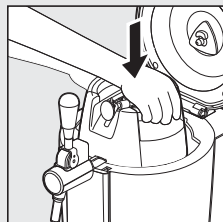
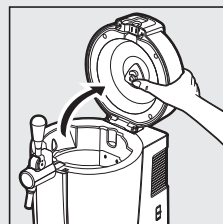
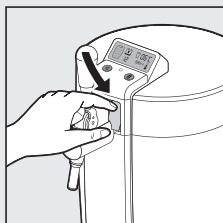
Отпустите ручку, теперь вы можете поднять крышку.

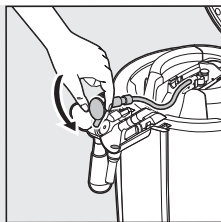
Замечание: не пытайтесь открыть крышку, прилагая значительные усилия, поскольку в таком случае вы рискуете повредить ее.

Когда крышка полностью открыта, вставьте бочонок BeerTender, как показано на рисунке.

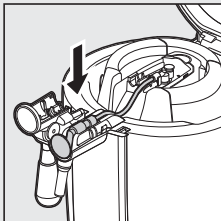
Откройте крышку крана, повернув ее против часовой стрелки.

Замечание: крышку можно снять для облегчения чистки. Установите кран бочонка BeerTender на место.

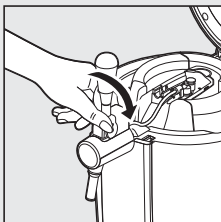




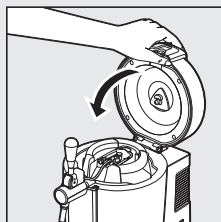
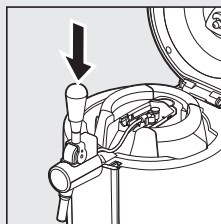
Установите трубку, как показано на рисунке.



Закройте крышку крана, повернув ее по часовой стрелке.

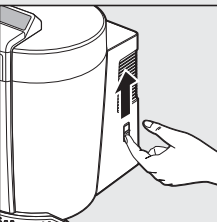
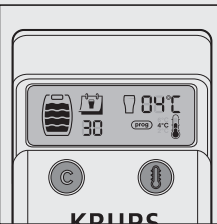
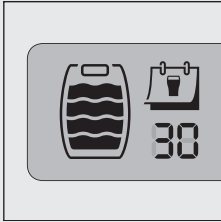
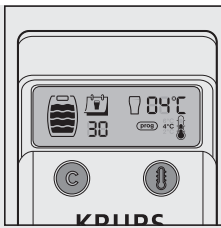


Убедитесь в том, что ручка крана находится в вертикальном положении.



Аккуратно закройте крышку прибора.





Контрольный экран

На большом экране, которым оборудован ваш прибор, представлена важная и полезная информация.

Левая сторона экрана:

а. Индикатор объема

Объем бочонка BeerTender указан в соответствии с 4-мя уровнями. 4 полоски соответствуют максимальному объему заполнения бочонка пивом. По мере уменьшения объема пива в бочонке, полоски постепенно исчезают. Последняя полоса начинает мигать, если в бочонке остается небольшое количество пива, достаточное для наполнения всего нескольких бокалов пива. Эта индикация позволяет заранее подготовить новый бочонок для установки в аппарат.

б. Количество дней до окончания 30-ти-дневного срока гарантированной свежести пива после открытия бочонка

Цифра, указанная на календаре, соответствует обратному отсчету, начиная с 30 дней. Замечание: свежесть пива в бочонке гарантируется только при условии хранения бочонка в прохладном месте после его открытия.

Правая сторона экрана:

с. Индикатор температуры

Индикатор температуры показывает температуру пива внутри прибора.

Внимание! Запрещается использовать аппарат для розлива пива при температуре окружающей среды выше 30°C. Если температура выше указанной, прибор не может обеспечить запрограммированную вами температуру и индикатор готовности пива "готово к употреблению" не появится.

д. Программирование температуры

Индикатор программирования показывает заданную для пива температуру. По умолчанию, без программирования, температурный режим установлен на 4°C.

е. Индикатор готовности пива «готово к употреблению»

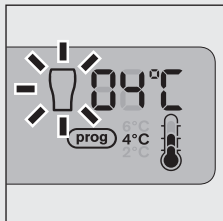
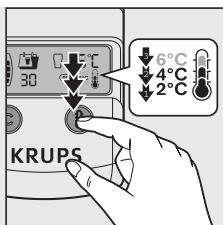
Иконка с изображением бокала указывает, что пиво достигло запрограммированной температуры.

Установка рабочих параметров

Ваш аппарат BeerTender оснащен эксклюзивной функцией: возможностью выбора и программирования температуры пива.

Вы можете получить пиво при температуре 2, 4 или 6°C. Для установки желаемых рабочих параметров следуйте следующим указаниям:

1. Включите прибор, нажав на общий выключатель, расположенный на правой стороне;



- Для выбора необходимой температуры нажмите один, два или три раза на кнопку, расположенную справа на контрольном экране.
- Прибор начинает регулировать температуру в соответствии с выставленным вами режимом.
- Регулирование температуры начинается сразу после установки температурного режима.
- Следуйте рекомендациям, описанным в разделе 6 – Использование аппарата BeerTender.
- Появление на экране иконки с изображением бокала проинформирует вас о достижении пивом необходимой температуры.
- Теперь вам достаточно просто налить пиво в бокал и насладиться прекрасным освежающим напитком.

Ваш прибор может внести в память объем остающегося в бочонке пива, а также степень его свежести. Для того чтобы гарантировать эту функцию, достаточно не выключать прибор.

Если вы не намерены пользоваться прибором в течение некоторого времени, вы можете вынуть бочонок из прибора и выключить его.

В этом случае мы рекомендуем вам хранить открытый бочонок в холодильнике.

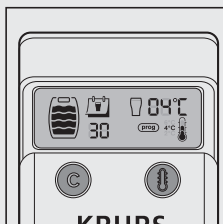


Замечание: после открытия бочонка срок годности пива составляет 30 дней.

Если вы повторно вставляете в прибор уже открытый бочонок и включаете прибор, он будет продолжать указывать объем пива, остающегося в бочонке, а также количество дней до истечения срока годности пива.

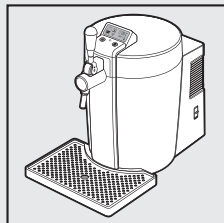


Если вы вставляете новый полный бочонок, это автоматически определяется прибором. На экране появляются 4 полоски, соответствующие полному объему пива в бочонке, и 30 дней гарантированной свежести пива в зоне календаря.



Индикация объема и свежести перестают быть точными в случае прекращения подачи электрического тока, отключения прибора от сети, или если вы вставляете в прибор другой ранее открытый бочонок.

Функция перезагрузки позволяет удалить данные всех предыдущих измерений и обнулить все показатели при установке нового бочонка. В этом случае по умолчанию температура пива запрограммирована на 4°C. Для перезагрузки прибора нажмите на кнопку, расположенную слева на контрольном экране.



Шумы, возникающие при работе аппарата для розлива пива BeerTender

Активизация режима охлаждения при функционировании аппарата для розлива пива BeerTender сопровождается определенным шумом.

Аппарат BeerTender включает систему охлаждения, регулирующую температуру бочонка. Эта система имеет два уровня охлаждения:

1. охлаждение в режиме ожидания, которое используется в нормальных условиях функционирования. В этом случае звук от работающего вентилятора едва слышен;
2. активное охлаждение, которое включается в том случае, если температура бочонка и в камере охлаждения слишком высокая. После доведения температуры бочонка BeerTender до необходимой в аппарате включается обычная система охлаждения в режиме ожидания.

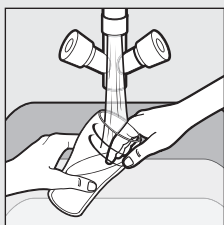
7 Подача пива



Замечание: всегда проверяйте дату срока годности пива, указанную на Бочонке BeerTender. Не используйте бочонок BeerTender по истечении этой даты.



Замечание: пиво следует подавать в соответствующих бокалах, розлив пива начинается и останавливается вручную.



Фаза 1 – Подготовка бокала для пива

Для получения идеального пива следует начать с самого главного – использовать чистый и охлажденный бокал. Перед розливом пива сполосните бокал холодной водой (чем вода холоднее, тем лучше).

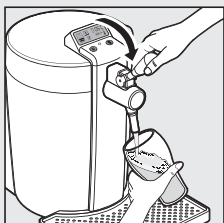
Замечание: рекомендуем вам для розлива пива использовать одни и те же бокалы; некоторые напитки, например, молоко, оставляют небольшие следы, которые приводят к уменьшению количества пены.

Фаза 2 – Розлив пива

Рекомендация: убедитесь, что индикация на экране указывает желаемую температуру пива.

Под крапом держите стакан в наклонном положении (См. иллюстрацию).

Избегайте любого соприкосновения наконечника крана и стакана, так как в противном случае может образоваться слишком много пены.



Уверенным движением потяните ручку на себя на 45 градусов; налейте пиво в бокал. Избегайте любого соприкосновения наконечника крана, стакана и уже налитого в бокал пива. Когда пиво/пена достигает края бокала, поднимите бокал в вертикальное положение и закройте кран уверенным движением.



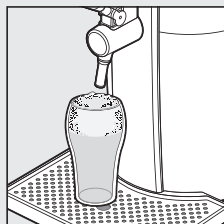
Замечание: после установки бочонка Beertender в аппарат для розлива пива KRUPS, в первом бокале с пивом может оказаться слишком много пены, это абсолютно нормальное явление. В этом случае поставьте бокал на поддон для сбора капель. Затем, после того как пена немного осядет, долейте пива в бокал.



Замечание: количество пены увеличивается, если вы открываете кран не полностью или медленно. Пиво можно разливать в несколько бокалов подряд, не закрывая крана. Однако следует иметь в виду, что после первого бокала скорость подачи пива будет более медленной.

Фаза 3 – Ваш бокал с пивом

Поставьте бокал с пивом на решетку и подождите, пока не осядет пена.



Фаза 4 – Качество вашего бокала пива

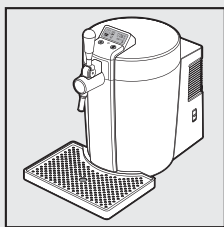
Для получения лучшего результата используйте бокалы, форма которых соответствует бокалам, представленным на рисунках. Бочковое пиво отличного качества должно обладать следующими характеристиками:

1. высота пены составляет приблизительно два пальца;
2. пена должна быть однородной на всех стенках бокала и не отделяться от пива;
3. пиво должно быть хрустально прозрачным с пузырьками углекислого газа на стенках и на дне бокала.



Замечание: во избежание образования избытка пены всегда используйте предварительно охлажденный бочонок Beertender и чистый бокал, сполоснутый холодной водой.

8 Чистка



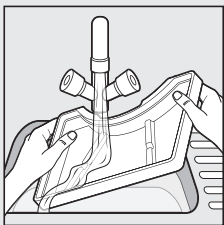
Чистка аппарата для розлива пива BeerTender происходит в три этапа: после повседневного использования, при установке нового бочонка Beertender и с регулярными интервалами.

Внимание! Не сушите прибор и /или его комплектующие с помощью микроволновой печи и/или традиционной духовки.

Чистка после повседневного использования

Очищайте поддон для сбора капель и решетку после каждого использования.

Чтобы вылить жидкость из поддона для сбора капель, сначала снимите решетку; решетку необходимо снова установить на место во время обычного использования BeerTender.



Замечание: поддон для сбора капель можно мыть горячей водой с добавлением мягкого чистящего средства. Его также можно мыть в посудомоечной машине.



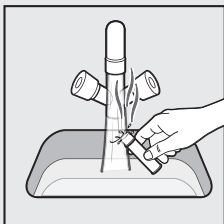
Внимание! Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как уксус, кислоты, растворители или бензин.

Чистка при установке нового бочонка Beertender

При установке нового бочонка Beertender прежде всего очистите наконечник крана.

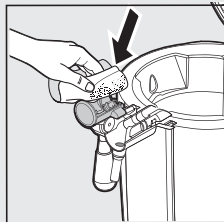
Наконечник крана – единственная часть прибора, которая находится в прямом контакте с пивом.

Поэтому необходимо хорошо промыть наконечник под краном или в посудомоечной машине.



Замечание: пластмассовая и металлическая части соединены между собой постоянным образом и не представляют никакой проблемы в области соблюдения правил гигиены. Не следует пытаться их отделить друг от друга.

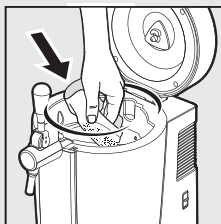
Механизм крана следует очищать с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства.



Замечание: для того чтобы хорошо очистить все части, используйте вату.



Внимание! Не пытайтесь очищать механизм с помощью твердых и/или острых предметов, т.к. это может привести к повреждению деталей точной настройки.



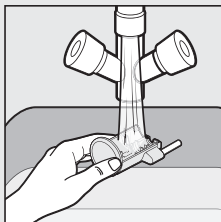
Регулярная чистка

Регулярно очищайте камеру охлаждения аппарата для розлива пива BeerTender с помощью влажной ткани, смоченной в мягком моющем средстве.

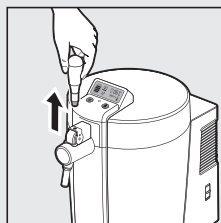
Внимание! Не наполняйте водой камеру охлаждения, т.к. это может привести к необратимому повреждению прибора. Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как уксус, кислоты, растворители или бензин.

Заглушку крана можно снять.

Для этого достаточно ее открыть и снять. После того как вы сняли заглушку, промойте ее в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства.



Внимание! Не мойте заглушку крана в посудомоечной машине, это может привести к ее повреждению и потере блеска. Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как уксус, кислоты, растворители или бензин.



9 Защита от нежелательного использования прибора детьми

Чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор, вы можете снять ручку крана.

Для этого убедитесь в том, что ручка установлена вертикально и потяните ее вверх.

10 Юридическая информация

- Эта инструкция по эксплуатации содержит необходимую информацию относительно правильного использования прибора, описание его рабочих функций и процедур ухода за прибором.
- Эта информация и соблюдение этих инструкций является необходимым условием для правильного и безопасного использования прибора и ухода за ним при соблюдении норм безопасности.
- Кроме того, следует отметить, что содержание этой инструкции по эксплуатации не является частью предыдущего или уже существующего соглашения, или законодательного контракта, и таким образом она никоим образом не изменяет их содержания

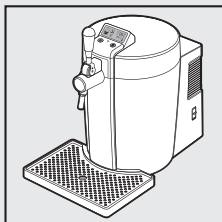
- Все обязательства производителя основаны на соответствующем договоре купли-продажи, который также включает полные и исключительные правила относительно предоставления гарантийных услуг.
- Эти объяснения не ограничивают и не расширяют норм контрактной гарантии.
- Инструкция по эксплуатации содержит информацию, на которую распространяется действие законодательства в области охраны авторских прав.
- Запрещается ксерокопировать или переводить эту инструкцию на другие языки без предварительного согласия Производителя.

11 Уничтожение прибора



Это знак указывает на то, что в Европейском Союзе данный прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами.

Во избежание опасности для окружающей среды и общественного здоровья не выбрасывайте необдуманно этот прибор, а ответственным образом способствуйте утилизации отходов, содействуя вторичному использованию исходного сырья. Если ваш прибор вышел из употребления, сдайте его в специализированный пункт приема отходов или обратитесь к продавцу, у которого вы его приобрели: эти инстанции могут взять на себя последующую обработку прибора в безопасных и экологических условиях.



- Следует сделать невозможным использование неработающих приборов.
- Необходимо вынуть вилку из розетки и отрезать шнур питания.
- Приборы, вышедшие из строя, нужно сдать в специализированный пункт приема отходов для уничтожения специальных составляющих, используемых в производстве аппарата.
- «Модуль ТЕМ» (о элемент Пельтье) должен быть уничтожен в соответствии с нормами, действующими в стране использования прибора.

12 Проблемы – возможные причины – устранение неполадок

Проблема	Возможные причины	Устранение неполадок
Аппарат не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Подсоедините прибор к сети.
Кран бочонка BeerTender не помещается в предназначенном для этого месте.	Кран бочонка BeerTender был приведен в действие вручную.	Верните кран бочонка BeerTender в первоначальное положение.
Крышка аппарата BeerTender не закрывается.	Неправильная установка крана бочонка BeerTender или трубки.	Снимите кран бочонка BeerTender с прибора и снова установите его на место, соблюдая рекомендации, содержащиеся в разделе 6 – Использование аппарата для розлива пива BeerTender.
Отсутствует подача пива.	Отсутствие пива в бочонке BeerTender (мигает последняя полоска индикатора объема).	Замените бочонок BeerTender.
	В аппарате BeerTender отсутствует бочонок (мигают четыре полоски индикатора объема).	Установите бочонок в аппарат BeerTender.
	Ручка крана аппарата BeerTender установлена/расположена неправильно.	Правильно установите/расположите ручку.

Слишком значительное количество пены (см. также раздел 7: Подача пива).	Температура бочонка BeerTender не достигла необходимой величины.	Дайте бочонку BeerTender охладиться до нужной температуры. Вы можете доверять индикатору температуры на экране аппарата для розлива пива BeerTender.
	Бочонок Beertender подвергся встряхиванию.	Прежде чем разливать пиво, дайте отстояться бочонку в течение 4 часов.
	Ручка крана приводится в действие слишком медленно.	Быстрым и уверенным жестом потяните до упора ручку книзу и вперед.
Скорость подачи пива очень медленная.	Ручка крана не полностью открыта.	Полностью откройте кран.
Аппарат для розлива пива BeerTender подает теплое пиво.	Бочонок BeerTender не был предварительно охлажден в холодильнике в течение достаточно длительного времени; то есть его температура недостаточна низкая.	Охладите бочонок BeerTender в холодильнике в течение приблизительно 12 часов.
	Пиво было разлито до момента достижения запрограммированной температуры (см. индикатор температуры).	Дайте бочонку BeerTender охладиться в течение достаточно длительного времени в аппарате.

Индикатор температуры на контрольном экране никогда не достигает необходимого параметра.	Слишком высокая окружающая температура или попадание прямых солнечных лучей на прибор (также см. Раздел 5 «Охлаждение бочонка» и «Установка аппарата для розлива пива BeerTender»).	Используйте прибор в закрытом помещении и расположите его в месте, где окружающая температура не превышает 30°C.
Контрольный экран указывает на увеличение температуры.	В охлажденный прибор был установлен теплый бочонок.	Дайте установке BeerTender компенсировать эффект изменения температуры.

Если вы столкнетесь с проблемами, которые не рассматриваются в этом перечне, или если в результате рекомендованных мер неполадки не удастся устранить, обращайтесь в Службу по работе с потребителями (подробную информацию по каждой стране см. в конце руководства).