

# Tefal®

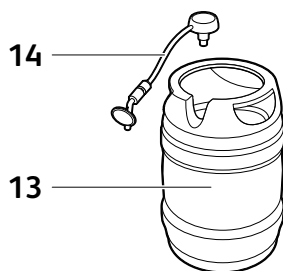
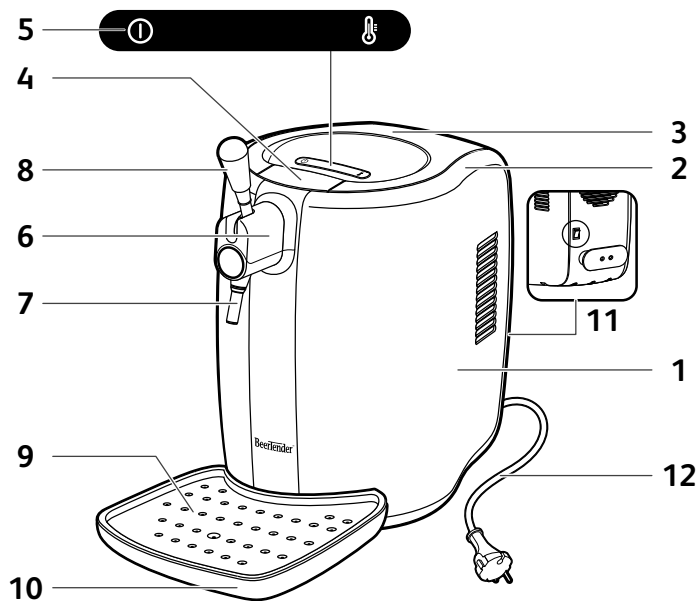
EN

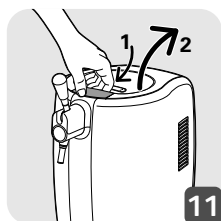
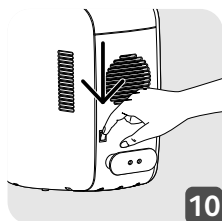
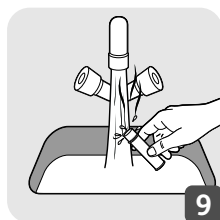
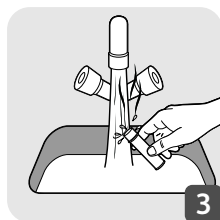
KO

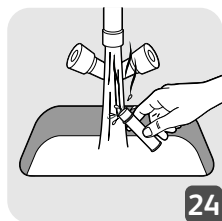
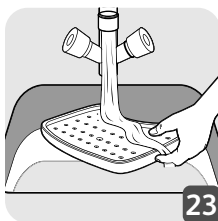
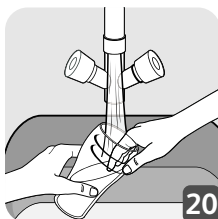
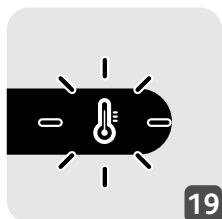
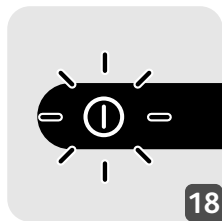
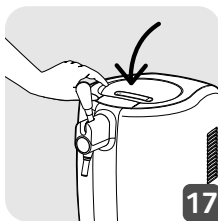
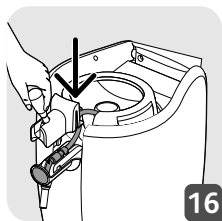
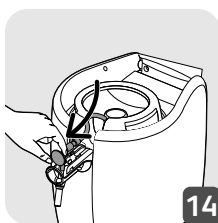
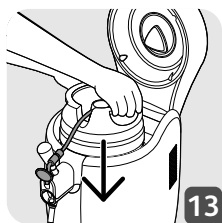


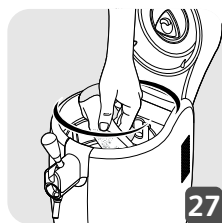
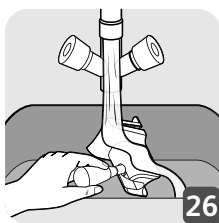
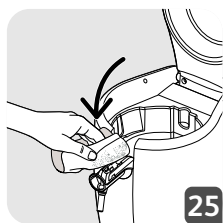
**BeerTender® VB310**

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

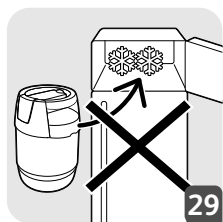








**DO NOT**



## SAFETY RULES

- 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 must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is only intended for domestic use, within households and at an altitude below 2000 m.
- It is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the warranty:
  - In staff kitchen areas in shops, offices and professional environments
  - On farms
  - By customers of hotels, motels and other residential environments
  - In bed-and-breakfast settings.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- If the power cord is damaged, do not use the appliance. The Power cord must necessarily be

replaced by the manufacturer, by its after-sales service or by similarly qualified persons in order to avoid all risks. **EN**

- This appliance can be used by children over 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience or knowledge, only if they are properly supervised or if they have received instructions as to how to use of appliance safely and they understand the implicit risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children should not clean or perform maintenance procedures on the appliance unless they are supervised by a responsible adult.
- **WARNING:** When positioning the device, ensure that the power cord is not jammed or damaged.
- **WARNING:** Do not place any power bars or power blocks behind the appliance.
- Only connect the machine to a mains voltage supply that coincides with the voltage indicated on the sign plate of your appliance. The connection to an incorrect supply voltage will invalidate the guarantee and could be dangerous.
- In case of inappropriate use or failure to follow the instructions, the manufacturer guarantee is

declared void. Use only «Beer Tender Compatible» barrels.

- Always use the machine on a flat, stable, heat-resistant surface which is protected from other heat sources or water splashes.
- **WARNING:** Keep the ventilator grill located behind the machine clean and dust it regularly using a vacuum cleaner.
- To protect individuals against fire, electric shock and personal injury, refrain from immersing the mains cable, the appliance's plug or the appliance in water or other liquids. Never unplug the appliance with wet hands. In case of an emergency, unplug the the appliance immediately.
- Do not use the appliance without its draining tray and grill.
- After use, empty and clean the draining tray every day.
- Unplug the machine from the mains whenever you are not using it.
- Unplug the machine from the mains before cleaning. The machine may be cleaned using a damp cloth, but not using a sponge saturated with water, and do not soak it in a liquid. Never use detergents to clean the machine. Clean the machine using only soft sponges and brushes.
- In case of a prolonged period without use (vacations, storage, etc.), unplug, empty and clean the machine.
- Any functioning, cleaning or maintenance which is outside the limits of normal use should be reserved to the staff at the local authorized service centres. Do not disassemble the appliance or place any objects in any of its openings.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer
- could cause fires, electric shocks or wounds.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table or work top, nor come into contact with hot surfaces or sharp edges.
- Do not let the electric cord hang (to avoid the risk of stumbling).
- Never touch the cord with wet hands.
- Do not place the machine on a gas or electric stove, nor near such heat sources, nor inside a hot oven.

- Before unplugging the appliance, make sure the ON/OFF button is set to OFF, then remove the plug from the outlet. Do not unplug the machine by pulling on the cord.
- In case you need to use the machine with an extension cord, respect the corresponding load recommendations for the extension.
- If the wall outlet does not correspond to the machine plug, have the plug replaced by the after-sales service or by similarly qualified persons in order to avoid all risks.
- The wrapping is made up of recyclable materials. Contact the local authorities for more information on recycling programs. Your machine contains materials that can be recovered or recycled.
- **IMPORTANT:** Always leave the beer engine on if you have a barrel inside the machine.



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

## GENERAL INFORMATION

- The Beertender® is designed to dispense cool beer from a special container (Beertender® Keg) fitted inside the appliance itself.
- This machine was intended for household use and is contraindicated for professional continuous operation. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

**!** **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 centres;
- 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 guarantee will be invalidated in such cases.

Please see full guarantee terms and conditions in the leaflet enclosed or on our web site: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## Guidelines for reading these instructions

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

- Strictly follow these instructions to avoid any usage errors and serious injuries.

**i** This symbol highlights information that is especially important for getting the best out 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 help and advice.  
(see details at the end of this manual)

Technical specifications	
Rated voltage	See plate on bottom of appliance
Rated power	See plate on bottom of appliance
Power supply	See plate on bottom of appliance
Insulation class	II
Cooling class	SN
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	VB31 : 273 x 453 x 505
Weight	5.5 kg. (5.3 kg. without drip tray)
Cord length	1.1 m
Beer container	Beertender® Keg
Control panel	Top
Operating conditions	With 80% R.H. 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.

## Machine Components

Beertender®

1. Beertender® dispensing system
2. Cooling chamber
3. Lid
4. Lid opening handle
5. LED control panel
6. Upper part of the dispensing head
7. Dispensing spout

8. Serving handle
9. Grill\*
10. Drip collection tray
11. Main switch
12. Power cable

**Beertender® keg**

13. Beertender® keg
14. Tube

## CAUTIONARY NOTES

### Using the Beertender® system

**I** 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 prevent 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 - **fig.3**.
- You should also follow these other rules when using the Beertender® system:
    1. Do not cool the Beertender® keg in the freezer; the Beertender® keg may explode. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 29**.
    2. Use your Beertender® in a place where the temperature is between 12°C and 30°C. At colder temperatures the appliance cooling system could be damaged, whereas at warmer temperatures the system will not be able to reach the ideal beer dispensing temperature. Store the beer keg at room temperature - **fig. 4**.

- ! **Warning!** To avoid overheating, keep the Beertender® Keg out of direct sunlight - **fig. 30.**

3. Always hold the appliance by the bottom edge when lifting it - **fig. 5.**

- ! **Warning!** Do not use the handle or power cord to lift the Beertender® - **fig. 31.**

## 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 - **fig.7.** A bag of tubes is delivered with the Beertender® appliance. For additional purchases, contact the place where you bought the beer machine.



- ! **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.

## GETTING THE BEERTENDER® READY

**!** ⚡ For your own and others' safety, please keep meticulously to the "Safety rules".

### 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. This will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.

**i** **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 that you switch the appliance on 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. The kegs are at risk of exploding if they are frozen. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 29**.

### Installing the Beertender® appliance

- The original packing is designed and made to protect the appliance. It is recommended that you keep it for future transport.
- Remove the Beertender® appliance from the packaging and place it on a dry, clean, level, stable surface that is sufficiently large to accommodate it.
- Remove all packaging, stickers or various accessories both inside and outside the product.
- The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. At temperatures above 30°C, the system will not be able to sufficiently cool the beer. - **fig. 4**.


- 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.

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

**!** **Note:** 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 - **fig. 8**.
- It is essential 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. The nozzle is dishwasher-safe - **fig. 9**.
- To clean the spout, remove it from its housing by turning it clockwise. After washing the spout, screw it back into place - **fig. 8**.

## 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.
- 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 rear of the machine is set to “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” - **fig. 10**.

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

## USING THE BEERTENDER® SYSTEM

### 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 to “I”.
- The LED on the left side of the control panel, when illuminated, tells you that the appliance is switched on.
- You can open the appliance by pressing the handle on top of the lid. When the handle is released, you can lift the lid up - **fig. 11-12**.

**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 - **fig. 13**.
- Remove the upper part of the dispensing head (6) by lifting it upwards as indicated in the illustration - **fig. 14**.

**Note:** this cover can be removed for cleaning.

- Install the Beertender® keg tap.

**Note:** Do not try to actuate the tap of the Beertender® Keg by hand.

- Position the beer tube as shown on drawing - **fig. 15**.
  - Return the upper part of the dispensing head in its initial position.
- Note:** The upper part of the dispensing head cannot be repositioned (**fig. 16**) if the Beertender® keg tap has not been properly set up.

- Ensure that the upper part of the dispensing head is positioned in the beer pump mechanism before closing the lid.
- Ensure that the positioning of the upper part of the dispensing head conforms to the one in the illustration so as not to damage the beer pipe - **fig. 16**.
- Gently close the appliance lid again until it lock - **fig. 17**.

### Control panel

- Two LEDs on the top of the lid provide important indications:
- Green ON LED on the left of the panel: when lit, it indicates that the appliance is operating - **fig. 18**.

Green beer-temperature LED on the right side of the panel: when the Beertender® Keg has reached the ideal temperature the LED switches on and the appliance goes into “stand-by” cooling mode - **fig. 19**.

### Sound emitted by the Beertender® appliance

- 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 corresponds to the main operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
  2. active cooling is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. Once the beer keg reaches the target temperature, the beer pump shifts into standby cooling mode.

## DISPENSING BEER

**Note:** always check the “best before end” date shown on 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

- To pour a perfect glass of beer, it is essential to use a clean, fresh glass. Rinse the glass in cold water before dispensing beer (the colder the glass the better) - **fig. 20**.

**Tip:** we recommend that you use 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

**i Tip:** Look at the control panel to check that the beer has reached the right drinking temperature.

- Position a glass beneath the tap, holding it at an angle of 45 degrees (see picture) - **fig. 21**.

- 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, the glass and the beer already in the glass. This could cause excessive foaming.

**i 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, continue filling the glass.

**i 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 drip tray and wait for the foam to settle - fig. 22.

### 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 that adheres to the surface of the beer;
  3. The beer must be clear with bubbles.
  4. a temperature of 4°C to 6°C (in the glass).

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

## CLEANING

- In addition to routine cleaning, the Beertender® should be cleaned after daily use and when you install a new Beertender® Keg.
- Keep the ventilator grill located behind the machine clean and dust it regularly using a vacuum cleaner.

## 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® - **fig. 23.**

**!** **Note:** You can wash the drip tray with warm water and a mild detergent.

**!** **Note:** 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 - **fig. 24.**

It is essential to wash the tap nozzle using hot water.

**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 - **fig. 25.**

**Note:** the upper part of the dispensing head may be washed with water if it is then properly dried - **fig. 26.**

**!** **Note:** Do not try to clean the mechanism using hard and/or sharp objects, since doing so would risk damaging the machine.

## Routine cleaning

Clean the appliance cooling chamber on a regular basis using a damp cloth and mild detergent - **fig. 27.**

**!** **Note:** 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 upper part of the cooling head must be removed. Wash the cooling head with hot water and a gentle detergent.

- !** **Note:** Do not wash the upper part of the dispensing head in a dishwasher, as doing so could damage it and eliminate its shine.

## CHILDREN'S SAFETY

- To prevent children from using it, the tap's handle may be removed.
- To remove the handle, make sure it is in an upright position and pull it upwards - **fig. 28**.

## LEGAL INFORMATION

- 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.



- 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.

### Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedies
The appliance does not come on.	The appliance is not connected to the mains power supply.	Connect the appliance to the power supply.
The upper part of the dispensing head is not properly positioned.	The Beertender® Keg tap has been activated by hand.	Put the Beertender® Keg tap back in its original position.
	The Beertender® Keg tap or tube is not inserted correctly.	Remove the Beertender® Keg tap from the appliance and fit it again following section: Using the Beertender®.
No beer is being dispensed.	The Beertender® Keg is empty.	Replace the Beertender® Keg with a new one.
	There is no keg inside the Beertender® appliance.	Install a keg inside the Beertender® appliance.
	The Beertender® appliance tap handle is not correctly installed/positioned.	Install/position the tap cover correctly.
You cannot close the upper part of the dispensing head.	The upper part of the dispensing head was improperly positioned.	Properly position the upper part of the dispensing head.

### Troubleshooting

The Beertender® appliance produces too much foam when dispensing beer (see also section: 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 panel 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.
	The glass is not clean or was not rinsed in cold water.	Use a clean glass that was previously rinsed in cold water.
	The dispensing nozzle is dirty.	Clean the dispensing nozzle.
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 and is thus not at the right serving temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool long enough in the appliance.
The temperature indicator on the control panel lights up.	The Beertender® appliance is exposed to too hot a temperature or direct sunlight (see also section: Cooling the keg and Installing the Beertender®).	Use the appliance indoors and move it to a room where the ambient temperature does not exceed 30°C.
The appliance heats the beer instead of cooling it	The Beertender® has a cooling issue	Unplug the appliance and bring it to the after-sales center

If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.  
(Refer to the list of service contacts included in the guarantee leaflet enclosed with the product.)

## 안전 규칙

- 안전에 대한 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시하지 않는 한 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다.
- 어린이들이 제품을 가지고 장난치지 않도록 주의 깊게 지켜봐 주십시오.
- 본 제품은 고도 2,000m 이하의 가정용으로만 사용할 수 있습니다.
- 가정용 이외의 다음과 같은 용도로 사용되었을 경우는 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
  - 가게, 사무실 및 다른 영업적 환경 내 직원용 주방
  - 농장에서 이용
  - 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객의 사용.
  - 민박 시설.
- 에어로졸 캔 같은 가연성 추진 연료가 들은 폭발성 물질을 본 제품 내에 보관하지 마십시오.
- 전선이나 플러그가 손상되었을 경우 주전자를 사용하지 마십시오. 위험을 피할 수 있도록 항상 공인 서비스 센터를 통해 교체 받으십시오.

- 이 제품은 보호자의 감독을 받는 상태에서 제품의 안전한 사용법과 관련 위험 요소를 완전히 이해한 경우라면 8세 이상의 어린이가 사용할 수 있습니다. 어린이가 세척 및 유지관리를 할 경우 최소 8세 이상, 성인의 감독 하에만 가능합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 지도하십시오.
- 어린이는 성인 책임자의 감독을 받지 않는 상태에서는 이 제품을 청소하거나 유지보수 절차를 수행해서는 안 됩니다.
- 경고: 기기를 설치할 때, 전선이 꼬이거나 손상되지 않도록 하십시오.
- 경고: 제품 뒤에 멀티탭 등을 놓지 마십시오.
- 제품에 표기된 전압과 일치하는 주 전원 공급 장치에만 기계를 연결하십시오. 전압이 일치하지 않는 전원에 연결하면 보증을 받을 수 없으며 위험할 수 있습니다.
- 부적절하게 사용했거나 사용 지침을 따르지 않았을 경우, 보증이 적용되지 않습니다. 비어텐더에 사용할 수 있는 맥주 케그만 사용해 주십시오.
- 기기를 가스레인지나 전기레인지와 같은 뜨거운 표면 위에 올려 놓거나 불 가까이에서 작동하지 마십시오. 또한 물이 튀지 않으며, 안전하고 평평한 표면에 올려놓고 사용하십시오.

- 경고: 기기 뒷쪽의 환풍구 부분을 깨끗하게 유지하고 진공청소기를 사용하여 정기적으로 먼지를 제거해 주십시오.
- 화재, 감전 및 부상을 방지하기 위해, 전원선, 기기 플러그 또는 기기를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오. 젖은 손으로 제품 플러그를 뽑지 마십시오. 비상시에는, 즉시 제품 플러그를 뽑으십시오.
- 물받이판을 장착하지 않은 상태로 제품을 사용하지 마십시오.
- 사용 후, 항상 물받이판을 비우고 세척하십시오.
- 사용하지 않을 때는 꼭 기기의 주 전원 플러그를 뽑으십시오.
- 세척 전에 기기의 주 전원 플러그를 뽑으십시오. 물을 묻힌 천으로 기기를 닦아 세척해 주십시오. 그러나 물에 적신 스폰지는 사용하지 말아 주십시오.
- 또한 기기는 절대로 물이나 액체에 담그면 안 됩니다. 또한 세제를 이용하여 기기를 세척하지 마십시오.
- 부드러운 천으로만 기기를 닦아 세척하십시오.
- 오랜 기간 동안 사용을 하지 않는 경우 플러그를 뽑고 기기의 내부를 비우고 부드럽게 천으로 닦아 세척한 뒤 보관해 주십시오.
- 일반적인 사용 범주를 넘어서는 사용, 세척 및 유지관리는 공인 서비스 센터를 통해 도움을 받으십시오. 제품을 분해하거나 입구에 물체를 넣지 마십시오.
- 기기 제조업체가 권장하지 않는 액세서리나 부속 장치를 사용하면 화재, 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.
- 전선을 날카로운 모서리 위로 당기거나 틈새에 끼이지 않도록 하십시오. 전선을 아래로 늘어뜨리지 말고 열과 기름에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 전선을 늘어뜨리지 마십시오(걸려 넘어질 위험이 있습니다).
- 절대 젖은 손으로 전선을 만지지 마십시오.
- 기기를 가스나 전기레인지와 같은 열원이나 그 근처에 두지 마십시오. 또한 뜨거운 오븐 안에 넣으면 안됩니다.
- 기기의 플러그를 뽑기 전에, ON/OFF 버튼이 OFF 상태인지 확인한 다음, 플러그를 뽑으십시오. 전원 코드를 잡아당겨 뽑지 마십시오.
- 연장선을 써서 기계를 사용할 경우, 연장선의 권장 부하 한계를 준수하십시오.
- 적절하게 설치된 콘센트에 호환되는 플러그로 사용되는 것인지 확인해 주십시오. 플러그가 호환되지 않으면 위험을 방지하기 위해

공인서비스센터를 통해 교체를 문의해 주십시오.

- 포장재는 재활용 재질로 만들었습니다. 자세한 재활용에 대한 정보는 지역 관청을 통해 확인해 주십시오. 본 제품은 재활용 가능한 재료들을 포함하고 있습니다.
- 중요 사항: 기기 내부에 맥주 케그를 장착한 경우, 항상 기기의 전원을 작동시켜 주십시오.

KO



전원이 켜진 기기 및 부품에 물이 닿지 않도록 해 주십시오. 누전의 위험이 있습니다.

## 사용 목적

- 이 기기는 가정에서 맥주 케그를 이용하여 생맥주를 추출하는 용도로 제조되었습니다.
- “비어텐더® 호환”이라고 된 오리지널 비어텐더® 케그만 기기에 사용할 수 있습니다. 시중에서 판매하는 맥주 케그 및 맥주 보관 제품은 사용하지 마십시오.
- 케그를 사용하기 전, 케그 바닥의 “유통기한”을 확인하십시오. 표시된 날짜가 지난 비어텐더® 케그를 장착하거나 사용하지 마십시오.
- 위에 명시된 것 이외의 목적이나 다른 맥주 제품과 함께 기기를 사용하지 마십시오.
- 비어텐더® 케그 외의 다른 물질을 기기 안에 넣으면 안 됩니다.
- 기술적 변화를 주거나 기기를 지정된 것 외의 다른 방식으로 사용해서는 안 됩니다!
- 정신적 그리고 신체적 능력을 완전히 갖춘 성인만 기기를 사용해야 합니다.

## 일반 정보

- 비어텐더®는 기기 내부에 특정 맥주 제품(비어텐더® 케그)에서 차가운 맥주가 나오게 디자인되었습니다.
- 이 기기는 가정용이며 상업적인 용도나 전문적인 목적으로 연속 사용해서 안 됩니다. 상업적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

**! 경고:** 제조업체는 다음의 결과로 인한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다:

- 부적절한 사용과 본래 목적 이외의 사용,
- 공인 서비스 센터가 아닌 곳에서 시행한 수리,
- 전선에 변형을 가한 경우,
- 비어텐더® 기기 부품에 변형을 가한 경우,
- 제조업체가 제공한 것 이외의 별도 부품 및 액세서리 사용,
- 기기 내부에 접근하려는 시도.

이 경우에는 보증이 무효화됩니다.

동봉된 리플렛 또는 웹사이트 [www.tefal.co.kr](http://www.tefal.co.kr) 에서 전체 보증 이용 약관을 확인하십시오.

## 사용 설명서 안내

**! ⚡** 사용 설명서에 표시된 경고는 사용자의 안전에 있어 중요합니다.

- 사용 오류와 심각한 부상을 예방하기 위해 이 안내를 철저히 준수해 주십시오.

**i** 이 표시는 기기를 효과적으로 사용하는 것에 도움을 주는 정보들을 의미합니다.

## 본 사용 설명서를 참고해 주십시오.

- 본 사용 설명서를 안전한 곳에 보관하고 기기를 사용하는 다른 사람들이 참고할 수 있게 하십시오.
- 문제나 궁금한 점이 있다면 먼저 공인 서비스 센터에 연락해서 도움과 조언을 받으십시오.  
(자세한 사항은 이 사용설명서 하단 참조)

### 기술 사양

정격 전압	제품 하단 표시판을 확인하십시오
정격 전력	제품 하단 표시판을 확인하십시오
전원 공급 장치	제품 하단 표시판을 확인하십시오
절연 등급:	II
냉각 등급	SN
외관 소재	플라스틱
크기 (가로 x 세로 x 높이) (mm)	VB31 : 273 x 453 x 505
무게	5.5 kg. (5.3 kg. 물받이판 제외 시)
전선 길이	1.1 m
맥주 용기	비어텐더® 케그
제어판	제품 상부
작동 조건	상대 습도 80% / 최소 12°C, 최대 30°C

KO

제조업체는 기술 발전에 따라 건설적이고 기계적인 변경을 할 권리를 보유하고 있습니다.

전자기 호환성에 관한 유럽 지침 89/336/EEC(04/12/92의 입법령 476) 준수 기기.

### 기계 구성 요소

비어텐더®

1. 비어텐더® 본체
2. 냉각실
3. 뚜껑
4. 뚜껑 열림 손잡이
5. LED 제어판
6. 맥주 추출 상부
7. 맥주 추출구
8. 맥주 추출 조절 손잡이
9. 물 받이 트레이
10. 물 받이 판
11. 전원
12. 전선

## 비어텐더® 케그

### 13. 비어텐더® 케그

### 14. 튜브

## 주의사항

### 비어텐더® 제품 사용하기

**I** 최상의 맛으로 생맥주를 즐기기 위해서는 맥주의 온도와 기기의 위생적인 사용이 매우 중요합니다.

1. 과도한 거품을 방지하기 위해 케그를 사전에 냉각하십시오. 항상 차갑게 된 케그를 사용하십시오. 만약 케그가 충분히 차갑지 않으면 맥주를 따르기 시작할 때 거품이 너무 많이 생성됩니다.
2. 사용 후엔 항상 기기를 닦습니다. 맥주는 변질될 수 있는 천연 제품입니다. 그러므로, 기기에서 나오는 맥주의 품질을 유지하고 불쾌한 악취를 방지하기 위해선 늘 기기를 깨끗하게 유지해야 합니다(“세척” 참고). 비어텐더 맥주 추출구는 새 케그를 넣기 전에 닦아야 하며 물 받이 트레이와 물 받이 판은 사용 후 매번 비워야 합니다 - 그림. 3.

• 비어텐더® 제품을 사용할 때는 또한 다음의 규칙을 준수해야 합니다:

1. 비어텐더® 케그를 냉동실에서 냉각하지 마십시오. 비어텐더® 케그가 폭발할 수 있습니다. 또한, 냉동하게 되면 맥주의 품질이 떨어집니다 - 그림. 29.
2. 비어텐더®를 온도 12~30°C의 장소에서 사용하십시오. 더 낮은 기온에서는 기기의 냉각 시스템에 손상이 갈 수 있으며, 더 높은 기온에서는 비어텐더가 이상적인 맥주 추출 온도에 도달할 수 없습니다. 맥주 케그를 실온에 보관하십시오 - 그림. 4.

**!** **경고!** 과열을 피하기 위해, 비어텐더® 케그를 직사광선이 닿지 않는 곳에 두십시오 - 그림. 30.

3. 기기를 들어올릴 때는 항상 바닥 가장자리 쪽을 잡으십시오 - 그림. 5.

**!** **경고!** 손잡이나 전선을 잡고 비어텐더®를 들어올리지 마십시오 - 그림. 31.

## 케그 사용하기

- 사용 전에 케그가 적정 온도에 도달했는지 확인하십시오. 만약 케그가 충분히 차갑지 않으면 맥주를 따르기 시작할 때 거품이 너무 많이 생성됩니다.
- 또한 새 케그에서 따라낸 첫 잔은 대부분 거품을 포함하고 있습니다. 업소 생맥주의 경우에도 이와 똑같습니다!
- 비어텐더® 케그 “호환 가능 비어텐더®”은 맥주를 보관하고 추출하는 특허 시스템을 갖추고 있습니다. 뛰어난 맛과 최상의 품질의 맥주를 추출하는 비어텐더® 제품은 아주 사용이 쉽고 편리합니다.

**! 중요 사항:** 케그를 기기에 장착하기 전, 케그 바닥의 “유통기한”을 확인하십시오. 케그를 실온에 보관했다면 이 날짜는 유용한 지표입니다.

- 비어텐더® 제품에 맥주 케그를 사용할 때, 케그에 연결하는 튜브가 반드시 있어야 합니다. - 그림.7. 비어텐더® 제품 구매시 맥주튜브가 동봉되어 있습니다. 맥주 튜브가 추가로 필요한 경우, 생맥주 케그 구매처를 통해 문의하실 수 있습니다.



**! 경고:** 본 제품은 내부에 압력이 가해져 있습니다. 흔들거나 떨어뜨리지 마십시오. 직사광선 또는 30°C 이상의 온도에 노출시키지 마십시오. 케그가 비어 있을 때도, 억지로 열거나 불길 또는 불에 노출시키지 마십시오.

## 비어텐더® 준비하기

**!** 안전을 위해, ‘안전 규칙’을 꼼꼼히 지켜 주십시오.

### 비어텐더® 케그 냉각하기

- 비어텐더® 케그는 사용 전에 냉각해야 합니다.
  - 냉각되지 않은 비어텐더® 케그를 사용하면 맥주 거품이 지나치게 많이 생성됩니다.
  - 비어텐더® 케그를 냉각하는 방법은 두 가지가 있습니다:
1. 비어텐더® 내부에서(“비어텐더® 사용하기” 참고): 비어텐더® 케그와 기기가 20°C 실내에 놓여 있다면 케그를 4°C까지 냉각하는 데 약 15 시간이 걸립니다.
  2. 냉장고에서: 냉장고의 냉각 능력에 따라 약 12시간 걸립니다.

**i** **팁:** 여러분의 비어텐더® 케그를 냉장고에 늘 보관하도록 추천합니다. 냉장고에 보관하면, 바로 맥주를 즐길 수 있는 온도로 케그가 냉각되어 있어 편리합니다.

또한 케그의 사전 냉각 효과를 최대한 얻기 위해선 기기를 사용하기 최소 1시간 전에 전원을 켜는 것을 권장합니다.

**!** **경고!** 케그를 냉동실에서 냉각하지 마십시오. 케그가 얼면 폭발할 위험이 있습니다. 또한, 냉동하면 맥주의 품질이 떨어집니다 - 그림. 29.

### 비어텐더® 기기 설치하기


- 제품의 안전한 배송과 보호를 위해 비어텐더는 특별히 고안된 포장재를 사용하고 있습니다. 추후 제품을 이동할 것을 대비하여 박스와 포장재를 보관하기를 권장합니다.
- 비어텐더® 기기의 포장을 제거한 다음 건조하고 깨끗하며 평평하고 흔들림 없는, 기기를 두기에 충분히 넓은 곳에 올려놓으십시오.
- 제품 내/외부에서 각종 포장재, 스티커 및 부속품을 제거하십시오.
- 실내 온도는 12°C에서 30°C 사이여야 합니다. 30°C 이상의 기온에서는, 시스템이 맥주를 충분히 냉각하지 못합니다. - 그림. 4.
- 물 받이 트레이와 물 받이 판을 기기의 앞쪽에 장착합니다.
- 기기를 열원 근처 또는 직사광선에 노출된 곳에 설치하지 마십시오.

**참고:** 물 받이 판을 사용하는 동안 정기적으로 비우고 행궤야 한다는 점을 명심하십시오. 비어텐더® 시스템을 사용하지 않을 때는, 공간 절약을 위해 물 받이 판을 분리하여 다른 곳에 보관할 수 있습니다.

**참고:** 물 받이 판은 평평한 바닥에 안전하게 두어야 하며 허공에 튀어나오게 위치해선 안 됩니다.

- 비어텐더® 기기를 설치한 후 맥주 추출구를 닦아 주십시오. 맥주 추출구는 기기에서 유일하게 맥주와 접촉하는 부품입니다 - **그림. 8.**
- 처음 기기 사용 전 그리고 매번 새 케그를 비어텐더® 시스템 안에 장착할 때 맥주 추출구 세척은 필수입니다. 추출구는 식기세척기 사용이 가능합니다 - **그림. 9.**
- 맥주 추출구를 세척하려면, 시계 방향으로 돌려서 분리하십시오. 맥주 추출구를 세척 후, 돌려서 제자리에 끼우십시오 - **그림. 8.**

## 전원 연결하기

 전기는 위험할 수 있습니다! 그러므로 안전 규칙을 충실히 이행해야 합니다.

- 적합하고 바르게 설치된 콘센트에 기기 플러그를 연결해야 합니다.
- 기기 전압은 공장에서 설정되어 출하됩니다. 기기 뒷부분에 명시된 전압 정보가 전압이 가정의 주 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 기기 뒷 부분의 전원 스위치가 “0”에 맞춰져 있는지 확인한 다음 비어텐더®의 전원선을 연결하십시오. 플러그를 맞는 벽 콘센트에 연결하고 메인 스위치를 “1”로 바꿔 기기를 켜십시오 - **그림. 10.**

메인 스위치가 “1”로 맞춰지자마자 기기는 즉시 내부 보관실 냉각을 시작합니다.

## 비어텐더® 사용하기

### 비어텐더® 케그 장착하기

- 참고: 비어텐더®에는 하이네켄 그룹에서 판매하는 맥주가 든 “호환 가능 비어텐더®” 표시가 붙은 비어텐더® 케그만 사용 가능합니다.
- 비어텐더® 케그가 들어 있고 메인 스위치가 “I”로 맞춰져 있을 때만 기기를 사용할 수 있습니다.
- 조작 패널의 왼쪽 LED에 불이 들어오면, 기기가 켜져 있다는 의미입니다.
- 뚜껑 상부에 있는 손잡이를 눌러 기기를 열 수 있습니다. 손잡이가 풀리면, 뚜껑을 들어올려 열 수 있습니다 - 그림. 11-12.

**참고:** 뚜껑이 자연스럽게 열리는 각도 이상으로 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 기기에 손상이 갈 수 있습니다.

- 뚜껑이 완전히 열리면, 그림에 나온 대로 비어텐더® 케그를 장착합니다 - 그림. 13.
- 그림에 표시된 대로 맥주 추출 상부를 위로 들어올려 분리합니다 (6) - 그림. 14.

**참고:** 이 덮개는 청소 목적으로 분리할 수 있습니다.

- 비어텐더® 케그 탭 설치하기.

**참고:** 비어텐더® 케그 탭을 손으로 작동하려 시도하지 마십시오.

- 맥주 튜브를 그림에 나온 대로 설치합니다 - 그림. 15.
- 맥주 추출 상부를 원래 위치로 돌려놓습니다.

**참고:** 비어텐더® 케그 탭이 제대로 설치되지 않았으면 맥주 추출 상부를 원래 위치로 돌려놓을 수 없습니다(그림. 16).

- 맥주 추출 상부가 기기 안에 위치하도록 한 다음에 뚜껑을 닫습니다.
- 맥주 튜브에 손상이 가지 않도록 맥주 추출 상부가 그림에 나온 대로 위치하게 하십시오 - 그림. 16.
- 기기 뚜껑을 찰칵 소리가 나게끔 부드럽게 닫습니다 - 그림. 17.

### 제어판

- 뚜껑 위의 LED 표시등 2개는 중요한 정보를 제공합니다.
- 왼쪽 표시등(녹색 LED)이 켜지면, 기기가 작동 중이라는 표시입니다 - 그림. 18.

오른쪽 표시등(녹색 LED)이 켜지면, 맥주 케그가 적정 온도에 도달하였다는 의미이며 기기가 ‘대기’ 냉각 모드를 작동합니다. - 그림.

## 비어텐더® 기기에서 나는 소리

- 비어텐더®의 냉각 기능 사용 시 소리가 납니다.
- 비어텐더®는 비어텐더® 케그의 온도를 조절하는 냉각 시스템이 있습니다. 냉각 모드에는 두 가지가 있습니다:
  1. 대기 냉각 모드는 이미 케그가 적정 온도에 도달하였으므로, 냉각팬 소리가 거의 들리지 않습니다.
  2. 냉각실에 있는 케그의 온도가 적정 온도 이상인 경우 활성 냉각 모드가 작동됩니다. 맥주 케그가 목표 온도에 도달하면, 기기는 대기 냉각 모드로 전환됩니다.

## 맥주 추출하기

**참고:** 비어텐더® 케그 바닥의 “유통기한”을 항상 확인하십시오. 기한이 지난 비어텐더® 케그는 사용하지 마십시오.

**참고:** 맥주는 적합한 용기에 받아야 합니다. 디스펜싱 기능은 사용자가 수동으로 시작하고 멈춥니다.

### 1단계 - 유리잔 준비

- 완벽한 맥주 한 잔을 따르기 위해선, 깨끗한 잔을 사용하는 것이 필수적입니다. 맥주를 받기 전에 잔을 찬물에 헹구십시오 (잔이 차가울수록 좋습니다) - 그림. 20.

**팁:** 맥주잔은 맥주를 마시는 용도로만 사용하기를 권장합니다. 다른 음료들과 함께 사용 시, 잔에 잔여물이 남게 되어 맥주의 맛과 거품에 영향을 줄 수 있습니다.

### 2단계 - 맥주 따르기

**■ 팁:** 제어판을 보고 맥주가 적정 온도에 도달하였는지 확인하십시오.

- 추출구 아래에 잔을 놓고, 45도 각도로 기울입니다(그림 참고) - 그림. 21.
- 맥주 추출 조절 손잡이를 힘차게 그리고 빠르게 최대한 당겨 내립니다. 맥주를 잔에 받습니다.

- 맥주 추출구가 잔 및 잔에 담긴 맥주에 닿지 않게 하십시오. 이 경우 과도한 거품이 발생할 수 있습니다.

**참고:** 비어텐더®에 새 케그를 장착할 때마다, 맥주 첫 잔은 거품이 지나치게 나오게 됩니다. 이 경우, 잔을 물 받이 트레이에 놓아두십시오. 거품이 가라앉고 나면, 잔을 마저 채우십시오.

**참고:** 맥주 추출 조절 손잡이를 살짝 또는 천천히 열었을 때 거품이 많이 발생하기도 합니다. 손잡이를 열었을 때 맥주 여러 잔을 차례대로 받을 수도 있습니다. 첫 잔을 채우고 난 후엔 맥주가 좀더 천천히 나올 것입니다.

### 3단계 - 잔에 든 맥주

- 맥주잔을 물 받이 트레이에 놓고 거품이 가라앉기를 기다립니다 - 그림. 22.

### 4단계 - 더 맛있는 생맥주

- 훌륭한 생맥주는 다음과 같은 특징이 있습니다:

1. 약 3센티 높이의 거품,
2. 맥주잔 벽 주위에 고르게 분포된 맥주 위 거품,
3. 맥주에는 기포가 없어야 합니다.
4. 4°C에서 6°C 사이의 온도(잔 내부 온도).

**참고:** 과도한 거품을 방지하기 위해, 항상 미리 냉각된 비어텐더® 케그와 차가운 물에 행군 깨끗한 잔을 사용합니다.

## 세척

- 주기적인 세척과 더불어, 비어텐더®는 사용 직후 그리고 새로운 비어텐더® 케그 장착 후에 청소해야 합니다.
- 기기 후면의 환풍구를 깨끗하게 유지하고 진공청소기를 사용하여 정기적으로 먼지를 제거해 주십시오.

## 매일 사용 후 세척

- 물 받이 트레이와 판은 매번 사용 후 세척해야 합니다. 트레이를 분리하고 물 받이 판을 비워 주십시오. 비어텐더® 다시 사용을 위해 물 받이 트레이와 판을 제 자리에 장착합니다. - 그림. 23.

KO

참고: 물 받이 판은 따뜻한 물과 순한 세제로 세척할 수 있습니다.

참고: 식초, 산, 용매 또는 휘발유 등 독한 청소용제는 절대 사용하지 마십시오.

## 새 비어텐더® 케그 설치 후 세척하기

- 새로운 비어텐더® 케그를 설치했을 때는 맥주 추출구를 세척해야 합니다. 추출구는 기기에서 유일하게 맥주와 직접 닿는 부분입니다 - 그림. 24.

뜨거운 물로 추출구를 세척하는 것이 필수입니다.

참고: 맥주 추출구는 영구적으로 결합된 플라스틱과 금속 부품으로 이루어져 있으며 위생상의 문제가 없습니다. 이 부품을 분리하려 하지 마십시오.

- 맥주 추출부 전면은 축축한 천과 순한 세제로 닦아내야 합니다 - 그림. 25.

참고: 맥주 추출 상부는 물로 세척한 다음 제대로 건조합니다 - 그림. 26.

참고: 딱딱하거나 날카로운 물체로 기기를 청소하지 마십시오. 손상이 갈 위험이 있습니다.

## 정기 세척

기기 냉각실은 축축한 천과 순한 세제를 사용하여 정기적으로 닦습니다 - 그림. 27.

참고: 냉각실에 물을 채우지 마십시오. 영구적인 손상이 발생할 수 있습니다. 식초, 산, 용매 또는 휘발유 등 독한 청소용제는 절대 사용하지 마십시오.

- 맥주 추출 상부는 반드시 분리하여 세척해야 합니다. 추출 상부는 뜨거운 물과 순한 세제로 세척합니다.

참고: 추출 상부를 식기세척기로 세척하지 마십시오. 손상되어 공이 사라질 수 있습니다.

## 어린이 안전

- 어린이가 사용하는 것을 방지하기 위해, 손잡이를 분리하여 보관할 수 있습니다.
- 손잡이를 분리하려면, 똑바로 세운 다음에 위로 잡아당깁니다 - 그림. 28.

## 법적 정보

- 이 사용 설명서는 적절한 사용과 기기 유지 관리에 필요한 정보를 포함하고 있습니다.
- 기기를 완전히 안전하게 사용하고 관리하기 위해서는 이 설명을 읽고 지침을 준수하는 것이 필수적입니다.
- 또한, 이 사용 설명서의 내용은 이전 또는 이미 존재하는 법적 동의 또는 계약의 일부를 구성하지 않으므로, 이후의 조항에 영향을 미치지 않습니다.
- 제조업체의 의무는 오로지 판매 계약에 의거하며, 여기에는 제공된 보증 서비스 관련 독점 조항 이행이 포함됩니다.
- 계약에 명시된 보증 조건은 여기 서술된 설명에 의해 제한되거나 확장되지 않습니다.
- 이 사용 설명서에는 저작권으로 보호되는 정보가 포함되어 있습니다.
- 제조업체의 사전 서면 동의 없이 복사하거나 다른 언어로 번역할 수 없습니다.

## 폐기 및 환경보호



- 이 기호는 유럽 연합 내에서 본 제품을 다른 가정 폐기물과 함께 버려서는 안 된다는 의미입니다.
- 통제되지 않은 폐기물 처리로 인해 환경이나 인체에 해를 끼칠 가능성을 미연에 방지하기 위해, 책임감 있게 재활용하여 자원의 지속가능한 재사용을 촉진합니다. 사용한 기기의 폐기는 재활용 시스템을 이용하거나 제품 구매처에 문의하십시오. 본 제품을 환경에 안전하게 재활용할 것입니다.
- 더 이상 사용하지 않는 기기는 사용 불가능하게 처리해야 합니다.
- 제품의 플러그를 뽑은 다음 전선을 자릅니다.
- 더 이상 사용하지 않는 기기는 적합한 폐기물 집하장으로 가져가 기기에 포함된 특수 구성 요소가 적절히 처리되도록 합니다.
- “TEM - 모듈” (또는 Peltier 셀)은 현재 사용자의 국가에서 시행 중인 규정에 맞게 폐기해야 합니다.

KO

### 문제 해결

문제	가능한 원인	해결책
기기가 켜지지 않습니다.	기기가 주 전원에 연결되어 있지 않습니다.	기기를 전원을 연결하십시오.
맥주 추출 상부가 제대로 맞춰지지 않습니다.	비어텐더® 케그 탭을 손으로 작동했습니다.	비어텐더® 케그 탭을 원래 위치로 돌려놓으십시오.
	비어텐더® 케그 탭 또는 튜브가 제대로 장착되지 않았습니다.	비어텐더® 케그 탭을 기기에서 분리하여 다음 내용대로 다시 장착하십시오: 비어텐더® 사용하기.
맥주가 나오지 않습니다.	비어텐더® 케그가 비었습니다.	새로운 비어텐더® 케그로 교체합니다.
	비어텐더® 기기 안에 케그가 없습니다.	비어텐더® 기기 안에 케그를 장착합니다.
	비어텐더® 기기 탭 손잡이가 제대로 장착되지/위치하지 않았습니다.	탭 커버를 바르게 장착하고 위치에 놓으십시오.
맥주 추출 상부가 제대로 닫히지 않습니다.	맥주 추출 상부가 제대로 맞춰지지 않았습니다.	맥주 추출 상부를 제대로 맞춥니다.
비어텐더® 기기에서 맥주를 따를 때 거품이 너무 많이 나옵니다 (참고: 맥주 추출하기).	비어텐더® 케그가 적절한 온도에 도달하지 않았습니다.	비어텐더® 케그가 적절한 온도까지 냉각되도록 하십시오. 비어텐더® 기기의 제어판에 있는 온도 표시기를 확인하면 됩니다.
	비어텐더® 케그가 많이 흔들렸습니다.	4시간 기다린 후에 맥주를 받으십시오.
	추출 손잡이가 너무 느리게 움직입니다.	손잡이를 힘차게 그리고 빠르게 최대한 당겨 내립니다.
	잔이 깨끗하지 않거나 찬물에 행구지 않았습니다.	찬물에 행군 깨끗한 잔을 사용하십시오.
	맥주 추출구가 지저분합니다.	맥주 추출구를 세척하십시오.
맥주가 너무 천천히 나옵니다.	추출 손잡이가 완전히 열리지 않았습니다.	탭 손잡이를 완전히 엽니다.

### 문제 해결

비어텐더® 기기에서 미지근한 맥주가 나옵니다.	비어텐더® 케그가 충분히 오래 냉각되지 않아서 적절한 서빙 온도가 되지 않았습니다.	비어텐더® 케그를 기기 내에서 충분히 오래 냉각하십시오.
제어판의 온도 표시등에 불이 켜졌습니다.	비어텐더® 기기가 지나치게 뜨거운 기온 또는 직사광선에 노출되었습니다 (참고: 케그 냉각하기와 비어텐더® 장착하기).	기기를 실내에서 사용하고 실내 온도가 30°C를 넘지 않는 곳으로 옮기십시오.
기기가 맥주를 냉각하는 게 아니라 뜨겁게 합니다.	비어텐더®에 냉각 문제가 있습니다.	기기의 플러그를 뽑고 공인 서비스 센터로 가져가십시오.

KO

문제나 궁금한 점이 있다면 먼저 고객 서비스에 연락해서 도움과 조언을 받으십시오.

(제품에 동봉된 보증 리플렛에 포함된 서비스 연락처 목록을 참고하십시오.)

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	EGYPT مصر	16622	VIETNAM	1800-555521	MAKEDONIJA MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عُمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošača 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	القطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIEUTUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	43 350 350	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
24/10/2018							

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobtsdato / Ostopaivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupaäev / Pirkuma datums /** [isijigimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Virsialás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыццупіры ар. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일지 / Дата на купуване :

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumer / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber /** Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унікод / Модель / Yurici / 製品 / フランス番号 / 제품명 / Податоци за производот:

**Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite /** Forhandler navn og adresse / Äterförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardutoves pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыццупіры/продаўцы адрэс / Названіе и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Äterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs /** Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпър. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / istributor ห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :



EN

p. 6 – 24

KO

p. 25 – 43