

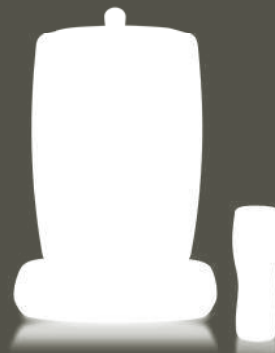
www.krups.com

KRUPS

BeerTender® VB2158



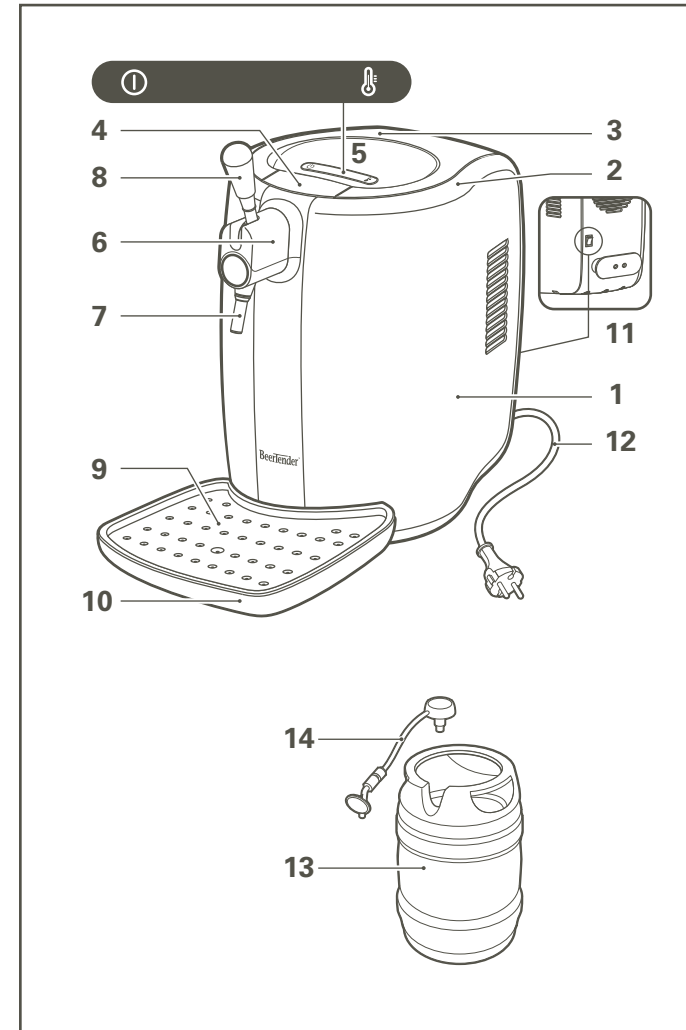
| | |
|----------|-------|
| FR | P. 1 |
| EN..... | P. 17 |
| DE..... | P. 32 |
| ES..... | P. 49 |
| IT..... | P. 65 |
| EL..... | P. 81 |



FR
EN
DE
ES
IT
EL

RÉF. NC00017817

WWW.KRUPS.COM



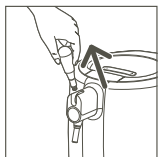


fig. 1

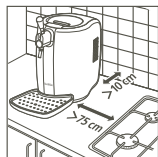


fig. 2

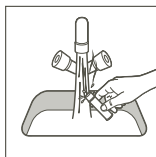


fig. 3



fig. 4

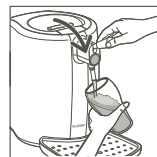


fig. 21

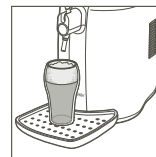


fig. 22

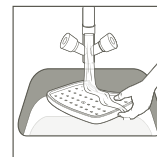


fig. 23

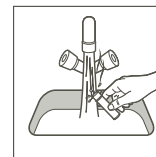


fig. 24



fig. 5



fig. 6

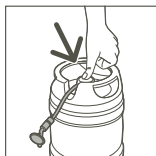


fig. 7

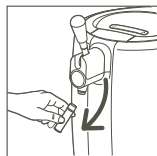


fig. 8

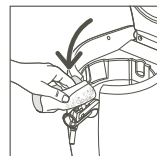


fig. 25

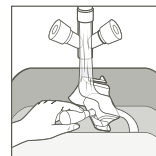


fig. 26

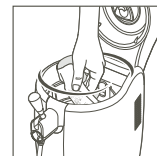


fig. 27

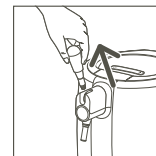


fig. 28

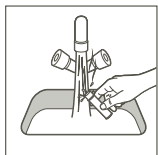


fig. 9

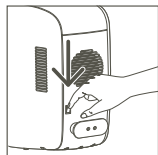


fig. 10

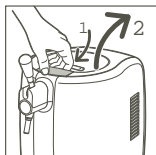


fig. 11

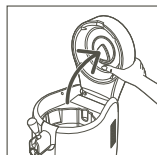


fig. 12

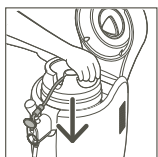


fig. 13

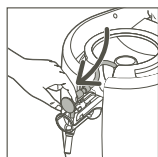


fig. 14

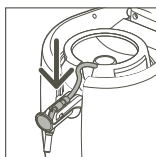


fig. 15

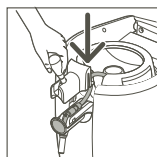


fig. 16

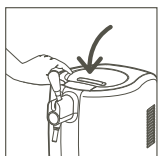


fig. 17

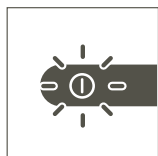


fig. 18

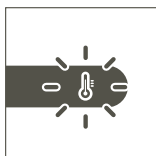


fig. 19

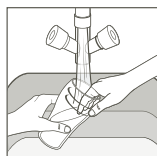


fig. 20

À NE PAS FAIRE - DO NOT - NIEMALS - COSA NON FARE - CUIDAR PARA EVITAR RIESGOS - MHN

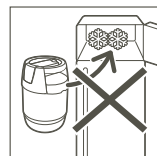


fig. 29



fig. 30



fig. 31

| | |
|---|----|
| Généralités | 2 |
| Pour faciliter la lecture | |
| Utilisation de ce mode d'emploi | |
| Caractéristiques techniques | 3 |
| Normes de sécurité | 3 |
| Avertissement | 6 |
| Emploi du BeerTender | |
| Utilisation du fût | |
| Préparation du Système BeerTender | 8 |
| Refroidissement du fût BeerTender | |
| Installation de la tireuse à bière BeerTender | |
| Branchement électrique | |
| Emploi du BeerTender | 10 |
| Installer le fût "compatible BeerTender" à l'intérieur du système | |
| Ecran de contrôle | |
| Les bruits de la tireuse à bière Beertender | |
| Tirage de la bière | 11 |
| 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 | |
| Nettoyage | 12 |
| Nettoyage après l'utilisation quotidienne | |
| Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût BeerTender | |
| Nettoyage régulier | |
| Protection enfant | 14 |
| Information à caractère juridique | 14 |
| Élimination | 14 |
| Problèmes, causes, remèdes | 15 |

GÉNÉRALITÉS

- La tireuse à bière BeerTender 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

! **L'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 BeerTender.

(Voir les détails par pays à la fin de ce manuel)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Tension nominale | Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil |
| Puissance nominale | Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil |
| Alimentation | Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil |
| Classe d'isolation | II |
| Classe de refroidissement | N |
| Matériel du boîtier | Thermoplastique |
| Dimensions (l x a x p) (mm) | 274 x 452 x 505 (419 sans plateau récolte-gouttes) |
| Poids | 5,5 Kg (5,3 Kg sans plateau récolte-gouttes) |
| Longueur du câble | 1.1 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.

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. Veuillez ne pas installer ni utiliser 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.
- **Faites remplacer immédiatement le câble et/ou la fiche défectueux par un centre d'après-vente agréé, afin d'éviter tout danger.**
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation par des coins et des arêtes aigus 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.
- Assurez-vous qu'aucun enfant ne peut jouer avec la tireuse à bière.
- 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 - **fig. 1**.

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 - **fig. 2** ;
 - conservez le fût Beertender à une température ambiante ;
 - protégez-le de l'exposition directe aux rayons du soleil ;
 - n'utilisez pas la tireuse à bière en plein air ;
 - 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 !
- Merci de noter que trop de poussière peut affecter l'efficacité du système de refroidissement de votre BeerTender. Il est possible que la poussière entre dans la machine par les ouïes d'aération à l'arrière de la machine. Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement cette partie avec un aspirateur. Cela allongera la durée de vie de votre appareil et permettra à votre BeerTender d'être performante plus longtemps.
- Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de l'appareil.

COMMENT CONSERVER LA MACHINE

- 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.
- Ne rangez pas votre machine avec un fût à l'intérieur.

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

Appareil BeerTender

1. Tireuse à bière Beer Tender
2. Emplacement de réfrigération de la machine
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture du couvercle
5. Panneau de commande
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. Couvercle du fût BeerTender
14. Conduite de bière

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 prérafraîchir 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 - **fig. 3.**

■ 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 - **fig. 29.**

2. La tireuse à bière doit être utilisée dans un lieu où la température est comprise entre 12°C et 30°C ; à des températures plus basses, le système BeerTender risque de congeler la bière, à des températures plus élevées le système ne peut pas atteindre la température idéale pour le tirage de la bière. Conservez les fûts Beertender à une température ambiante - **fig. 4.**

! **ATTENTION.** N'exposez pas le fût Beertender au soleil pour éviter son ■ échauffement - **fig. 30.**

3. Soulevez toujours la tireuse à bière BeerTender par sa base - **fig. 5.**

! **ATTENTION.** Ne soulevez pas la tireuse à bière par la poignée ou le ■ câble d'alimentation - **fig. 31.**

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 - **fig. 6.**

! **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 5 tubes de service est fourni dans le carton d'emballage du système BeerTender. Pour recevoir

des tubes supplémentaires, contactez notre service après-vente ou le site internet BeerTender. (Voir les détails par pays à la fin de ce manuel) Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton "Poussez" - **fig. 7**.



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.

PRÉPARATION DU SYSTÈME BEERTENDER

! ⚡ POUR VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES, RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT LES "NORMES DE SÉCURITÉ".

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 - **fig. 29**.

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 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. À des températures inférieures, la bière dans le fût peut congeler - **fig. 4**.


- Installez le plateau récolte-gouttes et la grille devant l'appareil. Assurez-vous que celui-ci est placé correctement.
- 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, 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 - **fig. 8**.
- 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. L'embout peut être lavé dans le lave-vaisselle - **fig. 9**.
- Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. 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 correspond bien aux indications figurant sur la plaque d'identification en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, situé à l'arrière de la machine, 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" - **fig. 10**.

ATTENTION ! Évitez d'éteindre la tireuse à bière 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.

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

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".
- Le témoin lumineux situé sur la gauche de l'écran de contrôle s'allume lorsque l'appareil est sous tension.
- Pour ouvrir l'appareil, appliquez une pression sur la poignée située sur le dessus du couvercle. Relâchez la poignée, vous pouvez relever le couvercle - **fig. 11-12.**

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- **fig. 13.**
- Otez le couvercle du robinet en le ramenant vers le haut comme indiqué sur l'illustration - **fig. 14.**

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

- Installez le robinet du fût BeerTender en place.

Remarque : n'essayez pas d'actionner le robinet du fût BeerTender manuellement.

- Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration - **fig. 15.**
- Remettez le couvercle du robinet dans sa position initiale.

Remarque : le couvercle du robinet ne peut pas être refermé si le robinet du fût BeerTender n'a pas été correctement mis en place.

- Assurez-vous que la poignée du robinet est positionnée dans le mécanisme de la tireuse avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que la poignée du robinet se trouve dans une position conforme à l'illustration afin de ne pas endommager la conduite de bière - **fig. 16.**
- Refermez doucement le couvercle de l'appareil - **fig. 17.**

ECRAN DE CONTRÔLE

- Sur le dessus du couvercle se trouvent deux indicateurs lumineux qui identifient les informations les plus importantes :

Voyant vert de fonctionnement sur la gauche de l'écran : s'il est allumé, il indique que l'appareil est en fonction - **fig. 18**.

Voyant vert de température de la bière sur la droite de l'écran : lorsque le fût BeerTender a atteint la température idéale, le témoin lumineux s'allume et l'appareil passe en mode refroidissement "de veille" - **fig. 19**.

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, qui correspond à l'état de fonctionnement le plus fréquent. 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 de bière ramené à la bonne température, la tireuse à bière repasse en refroidissement de veille.

TIRAGE DE LA BIÈRE

Remarque : vérifiez toujours la date limite de consommation de la bière indiquée sur le fond du 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) - **fig. 20**.

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 sur l'écran de contrôle que la bière a atteint la température souhaitée.

- Maintenez le verre incliné sous le robinet - **fig. 21.**
 - Évitez tout contact entre l'embout de robinet, le verre et la bière déjà servie dans 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.
 - 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, 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 le plateau récolte-gouttes et attendez que la mousse soit retombée - **fig. 22.**

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 ;
 4. une température dans le verre de 4-6°C.
- **Remarque :** pour éviter un surplus de mousse, utilisez toujours un fût Beertender pré-refroidi et un verre propre rincé à l'eau froide.

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 d'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 remplacée pendant l'utilisation normale du BeerTender - **fig. 23**.

■ **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 - **fig. 24**.

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

■ **Remarque :** les parties 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 - **fig. 25**.

■ **Remarque :** utilisez de la ouate pour nettoyer convenablement toutes les parties - **fig. 26**.

■ **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 - **fig. 27**.

■ **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. 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.

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 - **fig. 28**.

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.

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 (ou cellule de Peltier) doit être éliminé selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

PROBLÈMES – CAUSES – REMÈDES

| Problèmes | Causes possibles | Remèdes |
|--|--|--|
| La machine ne s'allume pas. | La machine n'est pas connectée au réseau électrique. | Connectez la machine au réseau électrique. |
| Le couvercle du robinet ne se positionne pas correctement. | Le robinet du fût BeerTender a été actionné manuellement. | Remplacez le robinet du fût BeerTender dans sa position initiale. |
| | 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 "Utilisation de la tireuse à bière BeerTender". |
| La bière ne coule pas. | Le fût BeerTender est vide. | Remplacez le fût BeerTender. |
| | Il n'y a pas de fût à l'intérieur de la machine BeerTender. | 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 du robinet correctement. |
| Vous ne pouvez pas fermer le couvercle. | Le couvercle du robinet n'a pas été positionné correctement. | Positionnez le couvercle du robinet correctement. |

| | | |
|--|---|--|
| La quantité de mousse est trop importante (voir également la section "Servir la bière"). | Le fût BeerTender n'a pas atteint la température de service appropriée. | Laissez le fûtBeerTender refroidir jusqu'à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l'indicateur de température sur l'écran de contrôle 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 ; il n'est donc pas à la bonne température de service. | Laissez le fût BeerTender refroidir suffisamment longtemps dans la machine. |
| L'indicateur de température sur l'écran de contrôle ne s'illumine jamais. | L'appareil BeerTender se trouve exposé à une température excessive ou à la lumière directe du soleil (voir également la section "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. |

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 de ce manuel)

| | |
|---|----|
| General information | 18 |
| Guidelines for reading these instructions | |
| Using these operating instructions | |
| Technical specifications | 19 |
| Safety rules | 19 |
| Cautionary Notes | 22 |
| Using the BeerTender system | |
| Using the keg | |
| Getting the BeerTender ready | 24 |
| Cooling the BeerTender keg | |
| Installing the BeerTender appliance | |
| Connecting to the power supply | |
| Using the BeerTender | 25 |
| Inserting a BeerTender keg | |
| Control panel | |
| Sound emitted by the Beertender | |
| Dispensing beer | 27 |
| Step 1: Preparing a glass | |
| Step 2: Dispensing beer | |
| Step 3: Beer in the glass | |
| Step 4: The quality of a glass of beer | |
| Cleaning | 28 |
| Cleaning after daily use | |
| Cleaning after installation of a new BeerTender keg | |
| Routine cleaning | |
| Children's safety | 29 |
| Legal information | 29 |
| Disposal | 30 |
| Troubleshooting | 30 |

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. 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.krups.com

GUIDELINES FOR READING THESE INSTRUCTIONS

! ⚡ THE WARNING 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 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 | N |
| Casing material | Thermoplastic |
| Size (w x h x d) (mm) | 274 x 452 x 505 (490 without drip tray) |
| 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.

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.
- 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.
- **Have faulty cords and/or plugs immediately replaced by an authorised service centre only, to avoid any danger.**
- 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 capacities, 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 - **fig. 1**.

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 diagram - **fig. 2**;
 - 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;
 - 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!
- Please note that too much dust can affect the efficiency of the cooling system of your BeerTender. It is possible that dust enters in the machine through the vent grid at the rear of the machine. We recommend that, using a vaccuum cleaner, you clean regularly this particular area. This will allow your BeerTender to last longer and remain efficient over time.
- 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, 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.
- Do not store the appliance with a keg inside.

REPAIRS / MAINTENANCE

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

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 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 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 - **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 - **fig. 6**.

! **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 5 tubes is delivered with the BeerTender appliance. To receive additional tubes, please contact our customer service or go to BeerTender Internet site. (See details at the end of this manual)



! **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.

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. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. 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.
- The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. - **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.

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.

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 - **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. This part can also be washed in a dishwasher - **fig. 9**.
- To clean the spout, remove it from its housing by turning it clockwise. 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.
- 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 tap cover by pulling it upward as shown on the drawing - **fig. 14.**

Note: this cover can be removed for cleaning.

- Take the tap of the BeerTender Keg "Compatible BeerTender" and fit it into place.

Note: Do not try to actuate the tap of the BeerTender Keg by hand.

- Position the beer tube as shown on drawing - **fig. 15.**

- Put the tap cover back in place.

Note: the tap cover cannot be closed if the BeerTender Keg tap is not fitted properly.

- Make sure the tap handle is positioned in the tapping mechanism before the lid is closed.

- Make sure that the handle is positioned as shown on the drawing to avoid damaging the beer tube - **fig. 16.**

- Carefully close the appliance lid - **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. As soon as the beer keg reaches the right temperature, the appliance will switch back to stand-by 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

■ 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) - **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

■ **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.

■ **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.

■ **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. a crystal clear colour, with bubbles of carbon dioxide escaping from the sides and bottom of the glass;
 4. a temperature of 4°C to 6°C (in the glass).
- **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.
- ! **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 - **fig. 23**.
- **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 - **fig. 24**.

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 - **fig. 25**.

Note: use a piece of cotton to thoroughly clean all the parts - **fig. 26**.

- ! **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 - **fig. 27**.

! **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. 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.

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 - **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 an 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.

DISPOSAL AND ENVIRONMENT PROTECTION



- 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. |
| You cannot position the tap cover correctly. | 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 lid. | The tap cover has not been positioned correctly. | Position the tap cover correctly. |
| 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. |
| 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. |

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.)

| | |
|---|----|
| Allgemeine Informationen | 33 |
| Zum leichteren Lesen | |
| Gebrauch dieser Bedienungsanleitung | |
| Technische Daten | 34 |
| Sicherheitsbestimmungen | 34 |
| Hinweise | 37 |
| Benutzung des BeerTendersystems | |
| Gebrauch des Fasses | |
| Vorbereitung des BeerTendersystems | 39 |
| Kühlen des BeerTender Fasses | |
| Installation der BeerTender Zapfanlage | |
| Elektrischer Anschluss | |
| Benutzung des BeerTender | 41 |
| Das „BeerTender-kompatible Fass“ im System installieren | |
| Kontroll-Display | |
| Die Geräusche der BeerTender Zapfanlage | |
| Bier zapfen | 42 |
| 1.Stufe: Vorbereiten des Glases | |
| 2.Stufe: Bier zapfen | |
| 3.Stufe: Ihr Bierglas | |
| 4.Stufe: Die Qualität Ihres Bieres | |
| Reinigung | 44 |
| Reinigung nach täglichem Gebrauch | |
| Reinigung beim Einsetzen eines neuen BeerTender Fasses | |
| Regelmäßige Reinigung | |
| Kindersicherung | 45 |
| Rechtliche Informationen | 45 |
| Entsorgung | 46 |
| Probleme, Ursachen, Abhilfen | 46 |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Das BeerTender Zapfgerät dient ausschließlich dem Zapfen von frischem Bier aus dem zugehörigen Behälter (BeerTender Fass), der im Inneren der Zapfanlage installiert ist.
- Die Maschine mit elegantem Design wurde für den häuslichen Gebrauch in geschlossenen Räumen entwickelt und ist nicht für professionelle Dauerbenutzung geeignet.

! ACHTUNG: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die zurückzuführen sind auf:

- falschen Gebrauch und Gebrauch zu Zwecken, für die das Gerät nicht vorgesehen ist;
- Reparaturarbeiten, die außerhalb einer zugelassenen Kundendienststelle durchgeführt wurden;
- Beschädigung des Stromkabels ;
- Beschädigung von Komponenten des Geräts;
- Verwendung von nicht-originalen Ersatzteilen und Zubehör
- Eingriffe ins Innere des Geräts.

In allen diesen Fällen ist die Garantie nicht mehr gültig.

ZUM LEICHTEREN LESEN

! ⚡ DIE WARNUNG KENNZEICHNET ALLE FÜR DIE SICHERHEIT DES BENUTZERS WICHTIGEN ANLEITUNGEN .

- Halten Sie sich strikt an diese Hinweise, um jegliche Bedienungsfehler und schwere Verletzungen zu vermeiden!
- Der Verweis auf Illustrationen, Teile des Geräts oder Steuerelemente usw. wird durch Nummern oder Buchstaben gegeben; in diesem Fall wird auf die Illustration verwiesen.

BENUTZUNG DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie zum Gerät, wenn eine andere Person es benutzen soll.
- Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung gar nicht oder nur ungenügend behandelt sind, wenden Sie sich an den Verbraucherservice BeerTender.

(Details für jedes Land am Ende dieser Anleitung)

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--|--|
| Nennspannung | Siehe Aufschrift auf dem Geräteboden |
| Nennleistung | Siehe Aufschrift auf dem Geräteboden |
| Energiezufuhr | Siehe Aufschrift auf dem Geräteboden |
| Isolierklasse | II |
| Kühlklasse | N |
| Gehäusematerial | Thermoplastischer Kunststoff |
| Abmessungen (B x H x T) (mm) | 274 x 452 x 505 (419 ohne die Tropfschale) |
| Gewicht | 5.5 kg (5,3 kg ohne die Tropfschale) |
| Kabellänge | 1.1 m |
| Bierbehälter | Beertender Fass |
| Bedientafel | Hinten |
| Betriebsbedingungen bei 80% relativer Luftfeuchtigkeit min 12°C max 30°C | |

Der Hersteller behält sich Änderungen von Konstruktion und Ausführung des Gerätes aus Gründen des technologischen Fortschritts vor.

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen 89/336/EEC (Durchführungsbestimmung 476 vom 04/12/92) betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

! ⚡ STROM FÜHRENDE TEILE NIE MIT WASSER IN BERÜHRUNG BRINGEN: KURZSCHLUSSGEFAHR!

BESTIMMUNGSZWECK

- Das Gerät wurde ausschließlich zum Zapfen von Bier für den Hausgebrauch konstruiert.
- Das Beertender System funktioniert nur mit Fässern mit der Aufschrift „Kompatibel BeerTender“, hergestellt und vertrieben von der Gruppe Heineken. Es ist unmöglich und verboten, andere Fässer im Beertender System zu benutzen.
- Bevor man das BeerTender Fass einsetzt, ist das Haltbarkeitsdatum auf dem Boden des Fasses zu prüfen; bitte keine BeerTender Fässer nach Ablauf des angegebenen Datums mehr einsetzen und benutzen.

- Es ist verboten, das Zapfgerät zu anderen Zwecken und mit anderen Behältern als den oben genannten zu verwenden.
- Es ist verboten, in das Bierzapfgerät andere als die BeerTender Fässer einzuführen.
- Technische Änderungen und jeder unzulässige Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten!
- Das Zapfgerät darf nur von Erwachsenen, die im Vollbesitz ihrer geistigen und körperlichen Kräfte sind, verwendet werden.

STROMVERSORGUNG

- Schließen Sie das Zapfgerät nur an eine geeignete Steckdose an.
- Die Spannung muss der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen entsprechen.

STROMKABEL

- Das Zapfgerät nie benutzen, wenn das Stromkabel defekt ist.
- **Das defekte Kabel und den Stecker sofort durch einen autorisierten Kundendienst auswechseln lassen, um jede Gefahr zu vermeiden.**
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, oder mit heißen Gegenständen in Berührung kommen lassen; vor Öl schützen.
- Das Bierzapfgerät nicht am Kabel anheben oder ziehen.
- Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose ziehen oder mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Stromkabel nicht frei von Tischen oder Regalen herabhängen lassen.

SCHUTZ ANDERER PERSONEN

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sind sich der Gefahren, die von Haushaltsgeräten ausgehen, nicht bewusst.
- Das Verpackungsmaterial der Maschine nicht in der Reichweite von Kindern lassen.
- Um zu verhindern dass die Maschine von Kindern benutzt wird, können Sie den Griff des Zapfhahns entfernen. Zur Entfernung des Griffs vergewissern Sie sich, dass er senkrecht steht, dann ziehen Sie ihn einfach nach oben ab - **fig. 1**.

EIN GUTER PLATZ ZUM GEBRAUCH UND ZUR WARTUNG

- Stellen Sie das Gerät senkrecht an einem sicheren Platz auf, an dem niemand es umwerfen oder sich verletzen kann.
- Für einen einwandfreien Betrieb des Zapfgeräts wird Folgendes empfohlen:
 - eine ebene und stabile Stellfläche wählen;
 - einen ausreichend beleuchteten, hygienischen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose wählen;
 - den Mindestabstand der Maschine von den Wänden vorsehen, wie in der Abbildung gezeigt- **fig. 2**;
 - das BeerTender Fass bei Raumtemperatur aufbewahren;
 - schützen Sie das Fass vor direkter Sonnenbestrahlung;
 - benutzen Sie das Zapfgerät nicht im Freien;
 - das Zapfgerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse schmilzt oder beschädigt wird.

REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt am An/Ausschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nie ins Wasser getaucht werden!
- Bitte beachten Sie, dass zu viel Staub die Kühlleistung Ihres BeerTender beeinflussen kann. Es ist möglich, dass Staub über das Ventilationsgitter auf der Rückseite des BeerTender in das Gerät eindringen kann. Wir empfehlen mit einem Staubsauger mit Fugendüse regelmäßig diese Stelle zu reinigen. Dadurch wird die Lebensdauer Ihres BeerTender verlängert und die Kühlleistung bleibt auf Dauer konstant.
- Eingriffsversuche im Inneren der Maschine sind strengstens verboten.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, mit dem Schalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose abziehen.
- An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Schützen Sie die Maschine gegen Staub und Schmutz.
- Nicht mit einem Fass im Innern aufbewahren.

REPARATUREN / WARTUNG

- Bei Schäden, Defekten oder Verdacht auf solche nach einem Sturz sofort den Stecker aus der Steckdose abziehen.
- Nie eine defekte Maschine in Betrieb nehmen.
- Nur die autorisierten Kundendienstbetriebe dürfen Eingriffe und Reparaturen vornehmen.

- Bei Eingriffen, die nicht von autorisierten Kundendienstbetrieben vorgenommen wurden, wird jede Haftung für eventuelle Personen und/oder Sachschäden wegen Betriebsstörung der Maschine abgelehnt.

BRAND

- Im Falle eines Brandes, benutzen Sie Kohlendioxyd-Feuerlöscher (CO₂). Keine Pulver-Feuerlöscher benutzen.

BESTANDTEILE DES GERÄTS

BeerTender-Gerät

1. das BeerTender Zapfgerät
2. Kühlbereich
3. Deckel
4. Deckelgriff
5. Kontrolldisplay
6. Zapfhahn-Griffblende
7. Ausschank-Röhrchen
8. Zapfhahn-Griff
9. Tropfblech
10. Tropfschale
11. An/Ausschalter
12. Stromkabel mit Stecker

BeerTender-Fass

13. Deckel BeerTender Fass
14. Bierleitung

HINWEISE

GEBRAUCH DES BEERTENDER

- Für ein optimal gezapftes Bier sind insbesondere zwei Elemente sehr wichtig: die Biertemperatur und die Hygiene.
 1. Die Temperatur des Bieres hat einen direkten Einfluss auf die Schaumbildung: um einen perfekten Schaum beim Einschenken zu erreichen, muss das Bier kühl genug serviert werden. Sie müssen also besonders die Kühlung des Fasses beachten und die Kühlungszeiten einhalten (siehe Kapitel „Die kompatiblen BeerTender Fässer kühlen“). Zögern Sie auch nicht, das BeerTender System vorzukühlen bevor Sie ein Fass einsetzen.
 2. Reinigen Sie das Zapfgerät nach jedem Gebrauch. Bier ist ein Naturprodukt und kann verderben. Ihr Zapfgerät muss daher immer sauber bleiben, um ein ausgezeichnetes Qualitätsniveau des Bieres zu halten und Gerüche zu vermeiden (siehe 'Reinigung').

Das Ausschankröhrchen sollte bei jedem Einsetzen eines neuen BeerTender Fasses, die Tropfschale und das Tropfblech nach jeder Verwendung gereinigt werden - **fig. 3**.

- Andere zusätzliche Punkte sollten beim Gebrauch des BeerTender Systems auch berücksichtigt werden:

1. Kühlen Sie Ihr BeerTender Fass nicht in der Tiefkühltruhe. Genau wie Glasflaschen kann ein BeerTender Fass in der Tiefkühltruhe platzen. Außerdem sinkt die Qualität des Biers, wenn es einmal gefroren war - **fig. 29**.

2. Verwenden Sie das Zapfgerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen 12°C - 30°C. Ist es kälter, könnte das BeerTender Zapfgerät das Bier zum Gefrieren bringen, bei höheren Temperaturen kann das System nicht die ideale Temperatur zum Zapfen des Bieres erreichen. Lagern Sie die Beertender Fässer bei Zimmertemperatur - **fig. 4**.

! **ACHTUNG!** Setzen Sie das BeerTender Fass keiner direkten Sonneneinstrahlung aus, um seine Überhitzung zu vermeiden - **fig. 30**.

3. Heben Sie das Zapfgerät immer nur am unteren Rand des Gerätes an - **fig. 5**.

! **ACHTUNG!** Heben Sie das Zapfgerät nicht am Zapfhahn-Griff oder am Stromkabel an - **fig. 31**.

BENUTZUNG DES FASSES

- Kühlen Sie das Fass gut vor Gebrauch. Sollte es nicht ausreichend gekühlt sein, bildet sich zu viel Schaum, wenn Sie anfangen, das Bier zu servieren.

- Seien Sie auch darauf gefasst, dass das erste Glas, das Sie aus einem neuen Fass servieren, fast nur Schaum enthält. Bei Bier vom Fass in einer Bar tritt genau das gleiche Phänomen auf!

- Das BeerTender Fass ist mit einem patentiertem System zur Lagerung und Ausgabe von Bier ausgestattet. Es garantiert ein Bier mit dauerhafter Spitzenqualität, wie auch eine einfache und bequeme Benutzung des BeerTender Zapfgerätes - **fig. 6**.

! **WICHTIG:** Vor Einsetzen des Fasses in das Zapfgerät prüfen Sie das Haltbarkeitsdatum auf dem Boden des Fasses. Benutzen Sie das Fass nicht, wenn dieses Datum verfallen ist.

- Die Benutzung der Fässer „Kompatibel BeerTender“ erfordert den Gebrauch von Service-Rohren. Ein Päckchen mit 5 Service-Rohren wird im Karton des BeerTender Systems mitgeliefert. Um zusätzliche Rohre zu bekommen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder konsultieren Sie die Website BeerTender (Details für jedes Land am Ende dieser Anleitung). Befestigen Sie ein Service-Rohr oben auf dem Fass einfach indem Sie den Knopf „Poussez“ (Drücken) betätigen - **fig. 7**.



! ACHTUNG! Behälter steht unter Druck. Nicht schütteln oder fallen lassen. Vor Sonnenbestrahlung und Temperaturen über 30°C schützen. Auch nach Gebrauch nicht bohren oder verbrennen.

DIE VORBEREITUNG DES BEERTENDERSYSTEMS

! ⚡ FÜR IHRE EIGENE SICHERHEIT UND DER DRITTER HALTEN SIE SICH GENAUESTENS «SICHERHEITSBESTIMMUNGEN».

KÜHLEN DES BEERTENDER FASSES

- Die BeerTender Fässer müssen vor Gebrauch gekühlt werden.
- Der Gebrauch eines zu warmen Fasses führt zu einer Überproduktion von Schaum.
- Es gibt zwei Möglichkeiten, das BeerTender Fass zu kühlen:
 1. im BeerTender Zapfgerät (siehe 'Bedienung des BeerTender'). Die Kühlung auf 4°C dauert ca. 15 Stunden wenn Fass und Gerät bei 20 ° C sind.
 2. im Kühlschrank. Die Kühlung des Fasses dauert ungefähr 12 Stunden, je nach Kühlleistung Ihres Kühlschranks.
- **Tipp:** bewahren Sie stets ein zusätzliches Fass Beertender im Kühlschrank auf (nicht im Gefrierfach). So haben Sie immer ein gut gekühltes Fass zur Verfügung.

Wir empfehlen Ihnen auch, den Apparat mindestens eine Stunde vor Gebrauch einzuschalten, um die vorangehende Kühlung des Fasses voll zu nutzen.

! WARNUNG! Kühlen Sie Ihr BeerTender Fass nicht in der Tiefkühltruhe. Genau wie Glasflaschen können die Fässer explodieren wenn sie gefroren sind. Außerdem beeinträchtigt das Gefrieren die Qualität des Biers - **fig. 29**.

INSTALLATION DES BEERTENDER ZAPFGERÄTES

- Die Originalverpackung wurde zum Schutz der Maschine entwickelt und realisiert.
- Es wird empfohlen, sie für einen eventuellen späteren Transport aufzubewahren.
- Nehmen Sie das BeerTender Zapfgerät aus der Verpackung, und stellen Sie es auf eine ebene, trockene, saubere und genügend große Fläche; der Raum muss eine Temperatur von über 12°C und bis max. 30°C haben. Umgebungstemperaturen kann das Bier im Fass gefrieren - **fig. 4**.
- Installieren Sie die Tropfschale und das Tropfblech vor dem Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Schale richtig positioniert ist.
- Installieren Sie den Apparat nicht in der Nähe von Heizquellen oder an Stellen, die direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind. Die Raumtemperatur darf 30° C nicht überschreiten.

Bemerkung: Die Tropfschale ist während der Verwendung regelmäßig zu leeren und zu spülen. Wenn das Zapfgerät nicht in Betrieb ist, kann die Tropfschale entfernt und an einem anderen Ort verstaut werden um Platz zu sparen.


ACHTUNG! Die Tropfschale ist auf eine ebene Fläche zu stellen und darf nicht über die Arbeitsplatte hinausragen.

■ Nach der Installation des BeerTender Zapfgerätes ist die Reinigung des Ausschankröhrchens durchzuführen. Dieses Röhrchen ist das einzige Geräteteil, das direkt mit Bier in Berührung kommt - **fig. 8**.

■ Es ist sehr wichtig, das Ausschankröhrchen vor der ersten Benutzung zu waschen und mindestens jedes Mal, wenn ein neues Beertender Fass in das Bierzapfgerät installiert wird. Das Ausschankröhrchen kann in der Spülmaschine gewaschen werden - **fig. 9**.

■ Zum Reinigen schrauben Sie das Ausschankröhrchen im Uhrzeigersinn heraus. Nachdem das Röhrchen gewaschen ist, schrauben Sie es wieder an seinen Platz.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

 Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Halten Sie sich daher immer genauestens an die Sicherheitsbestimmungen.

■ Das Zapfgerät muss an eine geeignete und korrekt installierte Steckdose angeschlossen werden.

■ Die Spannung des Geräts wurde im Werk eingestellt. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild an der unteren Seite des Geräts entspricht.

■ Kontrollieren Sie vor dem Anschließen des BeerTender Gerätes an das Stromnetz, ob der An/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes auf „0“ steht. Den Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Spannung einstecken und das Gerät durch Umstellen des An/Ausschalter auf „I“ einschalten - **fig. 10**.

ACHTUNG! Machen Sie das Bierzapfgerät nicht aus, wenn ein Beertender Fass installiert ist. Die Biertemperatur würde ansteigen und der Druck würde verloren gehen, was zu einem Verlust der Bierfrische führen könnte. Das Gerät beginnt sofort, wenn der An/Ausschalter auf „I“ gestellt wird, mit der Kühlung der Innenkammer.

BEDIENUNG DES BEERTENDER

EINSETZEN DES BEERTENDER FASSES IM INNEREN DES SYSTEMS

- Erinnerung: das BeerTender System funktioniert ausschließlich mit Fässern mit dem Vermerk „Kompatibel BeerTender“, hergestellt und vermarktet von der Gruppe Heineken.
- Das BeerTender Zapfgerät kann nur dann benutzt werden, wenn ein BeerTender Fass eingesetzt ist und der An/Ausschalter auf „I“ steht.
- Das LED-Kontrolldisplay auf der linken Seite des Displays leuchtet, wenn das Gerät angeschaltet ist.
- Zum Öffnen des Geräts drücken Sie auf den Griff des Deckels, dann lassen Sie den Griff los und Sie können den Deckel hochheben - **fig. 11-12**.

Bemerkung: versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, er könnte beschädigt werden.

- Sobald der Deckel vollständig geöffnet ist, setzen Sie das BeerTender Fass ein, wie es in der Abbildung gezeigt wird - **fig. 13**.
- Nehmen Sie den Deckel des Zapfhahns durch Hochheben ab, wie in der Abbildung angegeben - **fig. 14**.

Bemerkung: dieser Deckel kann entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

- Installieren Sie den Zapfhahn des BeerTender Fasses.

Bemerkung: versuchen Sie nicht, den Hahn des BeerTender Fasses manuell zu betätigen.

- Positionieren Sie das Rohr wie in der Abbildung angegeben - **fig. 15**.
- Bringen Sie den Deckel des Zapfhahns in seine Ursprungsposition.

Bemerkung: der Deckel des Hahns kann nicht wieder geschlossen werden, wenn der Hahn des BeerTender Fasses nicht korrekt eingesetzt wurde.

- Vergewissern Sie sich, dass der Griff des Zapfhahns im Zapfmechanismus des Gerätes positioniert ist.
- Versichern Sie sich, dass der Griff in einer Position steht, wie auf der Abbildung gezeigt, um eine Beschädigung des Zapfhahnschlauches zu vermeiden - **fig. 16**.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts vorsichtig - **fig. 17**.

KONTROLLDISPLAY

- Oben auf dem Deckel befinden sich zwei Leuchtanzeigen, die die wichtigsten Informationen angeben:

Das grüne Licht auf der linken Seite des Displays: Wenn es leuchtet, zeigt es an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet - **fig. 18**.

Das grüne Licht der Biertemperatur auf der rechten Seite des Displays: Wenn das Beertender Fass die ideale Temperatur erreicht hat, geht dieses Licht an und das Gerät geht in den Standby-Kühlungs-Modus über - **fig. 19**.

DIE GERÄUSCHE DES BEERTENDER ZAPFGERÄTS

- Beim Beer Tender Gerät gibt es eine Funktion, die Geräusche erzeugt: die Kühlung.
- Das BeerTender Zapfgerät verfügt über ein Kühlsystem, das die Temperatur des Fasses regelt. Dazu gibt es 2 Kühlstufen:
 1. Standby-Kühlung, die der häufigsten Betriebsbedingung entspricht. Dabei ist das Kühlgebläse kaum zu hören.
 2. Aktive Kühlung, die dann einsetzt, wenn die Temperatur des Fasses und der Kühlkammer zu hoch ist. Sobald das BeerTender Fass auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Zapfgerät wieder auf den Standby-Kühlungs-Modus um.

BIER ZAPFEN

Bemerkung: Immer das am Boden des BeerTender Fasses angegebene Haltbarkeitsdatum des Bieres kontrollieren. Das BeerTender Fass nicht nach diesem Datum benutzen.

Bemerkung: Das Bier sollte in geeigneten Gläsern serviert werden. Das Servieren beginnt und endet manuell.

Schritt 1 – Vorbereiten des Glases

- Zum perfekten Zapfen eines schönen Biers benötigt man unbedingt ein sauberes, kühles Bierglas. Spülen Sie das Glas mit frischem kalten Wasser (je kälter, desto besser), bevor Sie Bier zapfen - **fig. 20**.

Bemerkung: verwenden Sie Ihre Biergläser möglichst nur für Bier. Manche Getränke – z.B. Milch – hinterlassen einen geringen Rückstand im Glas, der die Schaumbildung behindert.

Schritt 2 – Bier zapfen

- **Tipp:** vergewissern Sie sich auf dem Control-Display, dass das Bier die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Halten Sie das Glas schräg unter das Zapfgerät - **fig. 21**.

- Vermeiden Sie jede Berührung zwischen der Ausschankröhrchen-Mündung, dem Glas und dem bereits gezapften Bier, sonst kann unter Umständen zuviel Schaum entstehen.
 - Den Zapfgriff mit einer entschiedenen Bewegung um 45 Grad nach vorne ziehen; das Bier in das Glas zapfen.
 - Sobald das Bier/Schaumkrone den Glasrand erreicht, halten Sie das Glas gerade und schließen Sie den Hahn mit einer entschiedenen Bewegung.
- **Bemerkung:** nach dem Einsetzen des BeerTender Fasses in das BeerTender Zapfgerät ist es ganz normal, dass beim Zapfen des ersten Glases Bier zuviel Schaum entsteht. Falls dies der Fall sein sollte, lassen Sie das Glas auf der Tropfschale stehen. Wenn sich der Schaum gesetzt hat, kann Bier nachgefüllt werden.
- **Bemerkung:** wird der Zapfhahn-Griff nur leicht/langsam betätigt, bildet sich mehr Schaum. Man kann mehrere Biere hintereinander zapfen, wenn der Zapfhahn-Griff offen bleibt. Die Abflussmenge wird aber nach dem Zapfen des ersten Biers geringer sein.

Schritt 3 – Ihr Glas Bier

- Stellen Sie das Glas auf das Tropfblech, und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat - **fig. 22**.

Schritt 4 – Die Qualität Ihres Biers

- Um ein besseres Ergebnis zu erreichen, benutzen Sie Gläser mit ähnlichen Formen wie auf den Zeichnungen.
 - Ein ausgezeichnetes Bier muss folgende Qualitäten vorweisen:
 1. eine Schaumkrone ungefähr 2 Fingerbreit hoch ;
 2. der Schaum muss gleichmäßig an der Wand des Glases und mit dem Bier verbunden sein ;
 3. das Bier muss klar wie Kristall sein mit Kohlendioxid-Bläschen an der Glaswand und dem Glasboden ;
 4. eine Temperatur im Glas von 4-6°C.
- **Bemerkung:** um zuviel Schaum zu vermeiden, benutzen Sie immer ein vorgekühltes Beertender Fass und ein sauberes, mit kaltem Wasser abgespültes Glas.

REINIGUNG

■ Für das BeerTender Zapfgerät gibt es drei verschiedene Reinigungsphasen: nach alltäglichem Gebrauch, beim Einsetzen eines neuen BeerTender Fasses und die regelmäßige Reinigung.

▼ **ACHTUNG!** Trocknen Sie nicht das Gerät und/oder seine Komponenten mit einem Mikrowellen- und/oder traditionellen Herd.

REINIGUNG NACH ALLTÄGLICHEM GEBRAUCH

■ Die Tropfschale und das Tropfblech sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Um die Tropfschale zu leeren, entfernen Sie zuerst das Tropfblech; dieses sollte zum normalen Gebrauch des BeerTender Zapfgerätes wieder angebracht werden - **fig. 23**.

■ **Bemerkung:** die Tropfschale kann mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gewaschen werden. Die Tropfschale lässt sich auch ganz einfach im Geschirrspüler reinigen.

▼ **ACHTUNG!** Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdüner oder Benzin.

REINIGUNG BEIM EINSETZEN EINES NEUEN BEERTENDER FASSES

■ Beim Anschluss eines neuen BeerTender Fasses reinigen Sie zuerst das Ausschankröhrchen. Es ist das einzige Geräteteil, das direkt mit Bier in Berührung kommt - **fig. 24**.

Daher ist es unerlässlich, es regelmäßig zu spülen oder im Geschirrspüler zu reinigen.

Bemerkung: Die Metall- und Kunststoffteile des Ausschankröhrchens sind dauerhaft miteinander verbunden und stellen kein Hygieneproblem dar. Versuchen Sie nicht, sie voneinander zu trennen.

■ Der Zapfmechanismus sollte mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gesäubert werden - **fig. 25**.

Bemerkung: Benutzen Sie Watte (-stäbchen) um alle Teile gründlich zu reinigen - **fig. 26**.

▼ **ACHTUNG!** Versuchen Sie nicht, den Mechanismus mit einem harten/spitzen Gegenstand zu säubern, da es sich hier um ein Präzisionsteil handelt, das beschädigt werden kann.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

- Die Kühlkammer sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gereinigt werden - **fig. 27**.

! ACHTUNG! Füllen Sie die Kühlkammer nicht mit Wasser auf, da das Gerät auf diese Weise dauerhaft beschädigt werden kann. Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdüner oder Benzin.

- Die Zapfhahn-Griffblende kann entfernt werden. Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

! ACHTUNG! Reinigen Sie die Zapfhahn-Griffblende nicht im Geschirrspüler, da sie sich sonst eintrüben und nicht mehr glänzend sein könnte. Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdüner oder Benzin.

KINDERSICHERUNG

- Um eine unbeabsichtigte Ausgabe von Bier durch Kinder zu verhindern, können Sie den Zapfhahn-Griff entfernen.
- Dazu vergewissern Sie sich, dass der Griff senkrecht steht, dann ziehen Sie ihn einfach nach oben ab - **fig. 28**.

RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Diese Bedienungsanleitung enthält die notwendigen Informationen für einen korrekten Gebrauch, für die operativen Funktionen und für eine sorgfältige Wartung des Apparats.
- Diese Informationen und die Beachtung dieser Anweisungen sind die notwendige Bedingung für einen korrekten und ungefährlichen Gebrauch unter Beachtung der Sicherheit für die Funktion und die Wartung des Apparats.
- Außerdem ist anzumerken, dass der Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht Teil eines vorherigen oder schon existierenden Abkommens ist, weder einer legalen Übereinstimmung oder eines legalen Vertrags und dass er also nicht das Wesentliche ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers begründen sich auf den entsprechenden Kauf- und Verkaufsvertrag, der ebenfalls die kompletten und ausschließlichen Bedingungen der Garantieleistungen enthält.
- Diese Erklärungen begrenzen oder erweitern die vertraglichen Garantienormen nicht.
- Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen, die durch das Urheberrecht geschützt sind.
- Es ist verboten, diese Bedienungsanleitung zu kopieren oder in eine andere Sprache zu übersetzen ohne vorheriges Einvernehmen mit dem Hersteller.

ENTSORGUNG



- Dieses Symbol weist darauf hin, dass in der Europäischen Union das Produkt nicht mit dem anderen Hausmüll weggeworfen werden darf.
- Um jegliche Gefährdung der Umwelt und der Gesundheit zu vermeiden, werfen Sie dieses Gerät nicht unbedacht weg sondern tragen Sie verantwortlich zu seiner Wiederverwertung bei, um die dauerhafte Wiederverwendung der Ressourcen an Rohstoffen zu fördern. Wenn Ihr Gerät unbrauchbar wird, vertrauen Sie es den Organisationen an, die Müll abholen und sammeln oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben; sie können sich um seine Wiederaufbereitung unter gesicherten und ökologischen Bedingungen kümmern.
- Geräte, die nicht mehr in Gebrauch sind, müssen unbenutzbar gemacht werden.
- Stecker ausstecken und elektrische Kabel abschneiden.
- Die Geräte außer Gebrauch müssen zu einer Sammelstelle gebracht werden, die die spezifischen Komponenten, die beim Bau des Gerätes verwendet wurden beseitigt.
- Das TEC Modul (Peltier-Element) muss nach den gültigen Normen des Benutzungslands des Gerätes entsorgt werden.

PROBLEME, URSACHEN, ABHILFEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. | Schließen Sie dasGerät ans Stromnetz an. |
| Die Zapfhahn Griffblende positioniert sich nicht richtig. | Der Hahn des BeerTender Fasses wurde von Hand betätigt. | Stellen Sie den Hahn des BeerTender Fasses in seine ursprüngliche Position zurück. |
| | Der Zapfhahn oder das Rohr des BeerTender Fasses ist nicht richtig eingelegt. | Entfernen Sie den Zapfhahn des BeerTender Fasses aus dem Gerät und setzen Sie ihn erneut ein (siehe Kapitel – Bedienung des Zapfgerätes BeerTender) |

| | | |
|---|---|---|
| Das Bier fließt nicht. | Das BeerTender Fass ist leer. | Tauschen Sie das BeerTender Fass aus. |
| | Es befindet sich kein Fass im BeerTender Gerät. | Setzen Sie ein Fass in das BeerTender Gerät ein. |
| | Der Griff des Zapfhahns des BeerTender Geräts ist nicht richtig eingesetzt/positioniert. | Setzen Sie den Zapfhahn richtig ein oder positionieren Sie ihn richtig. |
| Sie können den Deckel nicht schließen. | Die Zapfhahn Griffblende wurde nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie die Zapfhahn Griffblende richtig ein. |
| Es entsteht zuviel Schaum (siehe auch Kapitel „Bier zapfen“). | Das BeerTender Fass hat nicht die richtige Trinktemperatur erreicht. | Lassen Sie das BeerTender Fass bis zur passenden Temperatur abkühlen. Achten Sie auf die Temperaturanzeige auf dem Display Ihres BeerTender Zapfgeräts. |
| | Das BeerTender Fass wurde geschüttelt. | Warten Sie 4 Stunden, bevor Sie erneut Bier zapfen. |
| | Der Griff des Zapfhahns wird zu langsam bewegt. | Ziehen Sie den Griff fest und schnell ganz nach unten und nach vorne. |
| Das Bier fließt zu langsam. | Der Griff des Zapfhahns ist nicht ganz geöffnet. | Machen Sie den Hahn ganz auf. |
| Das BeerTender Gerät gibt warmes Bier ab. | Das BeerTender Fass wurde nicht lang genug gekühlt und hat deshalb nicht die richtige Trinktemperatur erreicht. | Kühlen Sie das BeerTender Fass lang genug im Gerät. |

| | | |
|---|---|--|
| Die Temperaturanzeige auf dem Kontroll-Display geht nie an. | Das BeerTender Gerät ist einer zu hohen Temperatur oder direkter Sonnenstrahlung ausgesetzt (siehe ebenfalls Kapitel 5 „Kühlung des Fasses“ und „Installation des BeerTender Zapfgeräts“). | Benutzen Sie das Gerät in geschlossenen Räumen und stellen Sie es in einen Raum, in dem die Temperatur 30° C nicht übersteigt. |
|---|---|--|

Sollten Sie Probleme haben, die nicht in dieser Liste behandelt werden oder sollten die vorgeschlagenen Abhilfen sie nicht lösen, wenden Sie sich bitte an unseren Verbraucherservice.

(Details für jedes Land am Ende dieser Anleitung)

| | |
|---|----|
| Información general | 50 |
| Directrices para leer estas instrucciones | |
| Uso de estas instrucciones de funcionamiento | |
| Especificaciones técnicas | 51 |
| Normas de seguridad | 51 |
| Indicaciones de precaución | 54 |
| Uso del sistema BeerTender | |
| Uso del barril | |
| Preparación del BeerTender | 56 |
| Enfriamiento del barril BeerTender | |
| Instalación del dispensador BeerTender | |
| Conexión de la alimentación eléctrica | |
| Uso del sistema BeerTender | 58 |
| Introducción de un barril BeerTender | |
| Panel de control | |
| Sonido emitido por el dispensador BeerTender | |
| 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 | |
| Limpieza | 60 |
| Limpieza después del uso diario | |
| Limpieza después de la colocación de un nuevo barril BeerTender | |
| Limpieza rutinaria | |
| Seguridad de los niños | 62 |
| Información legal | 62 |
| Eliminación | 62 |
| Búsqueda y eliminación de averías | 63 |

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 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 al final de este manual)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---------------------------------------|--|
| Tensión nominal | Ver placa en parte posterior del dispensador |
| Potencia nominal | Ver placa en parte posterior del dispensador |
| Alimentación eléctrica | Ver placa en parte posterior del dispensador |
| Clase de aislamiento | II |
| Clase de enfriamiento | N |
| Material de la caja | Termoplástico |
| Dimensiones (ancho x alto x fondo) | 274 x 452 x 505 mm (419 mm sin bandeja de goteo) |
| Peso | 5,5 Kg (5,3 kg sin bandeja de goteo) |
| Longitud del cable | 1.1 m |
| Envase de cerveza | Barril BeerTender |
| Panel de control | 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.

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 diferentes a 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.
- 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.
- **Haga sustituir inmediatamente los cables y/o enchufes estropeados por un servicio técnico autorizado para evitar cualquier peligro.**
- 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 - **fig. 1**.

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:
 - Colocarlo 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 del horno o los quemadores de la cocina, como muestra la figura - **fig. 2**.
 - Guardar el barril BeerTender a temperatura ambiente o en el frigorífico.
 - Asegurarse de que no esté expuesto a la luz directa del sol.
 - No utilizar el dispensador al aire libre.
 - 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.
- No guarde el dispensador con un barril instalado.

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 con LED
6. Tapa de la espita
7. Espita dispensadora
8. Empuñadura de la espita de cerveza
9. Rejilla de goteo
10. Bandeja de goteo
11. Interruptor principal
12. Cable de corriente con enchufe

Barril BeerTender

13. Espita del barril BeerTender
14. Barril BeerTender

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"). La espita dispensadora debe limpiarse antes de instalar un nuevo barril y la bandeja y rejilla de goteo deben vaciarse después de cada utilización - **fig. 3.**

■ 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 - **fig. 29**.
2. Utilice su BeerTender en un lugar donde la temperatura esté entre 12°C y 30°C. A temperaturas más frías, el sistema de enfriamiento del dispensador podría resultar dañado, mientras que a temperaturas más calientes el sistema no será capaz de alcanzar la temperatura ideal a la que se sirve la cerveza. Almacene el barril de cerveza a temperatura ambiente - **fig. 4**.

! **¡ADVERTENCIA!** Para evitar un exceso de calentamiento, mantenga ■ el barril BeerTender apartado de la luz directa del sol - **fig. 30**.

3. Sujete siempre el dispensador por el borde de la base cuando vaya a levantarlo - **fig. 5**.

! **¡ADVERTENCIA!** No utilice el asa ni el cable de corriente para alzar el ■ BeerTender - **fig. 31**.

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 - **fig. 6**.

! **¡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 5 tubos. Para recibir más tubos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente o diríjase a la web de Beer Tender. (Ver detalles al final de este manual). Sujete el tubo para cerveza a la parte superior del barril simplemente presionando con fuerza el pulsador - **fig. 7**.



¡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.

PREPARACIÓN DEL BEERTENDER

⚡ **PARA SU PROPIA SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS, SIGA METICULOSAMENTE LAS “NORMAS DE SEGURIDAD”.**

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 - **fig. 29**.

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 - **fig. 4**.
- 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 la espita dispensadora; ésta es la única parte del dispensador que está en contacto con la cerveza - **fig. 8.**

■ Es esencial que lave la espita dispensadora 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 - **fig. 9.**

■ Para limpiar la espita, sáquela de su alojamiento girándola en sentido horario. Después de lavar la espita, vuelva a enroscarla 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.

■ 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 la parte posterior – 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” - **fig. 10.**

El dispensador comenzará a enfriar inmediatamente la cámara interior tan pronto como se ponga en “I” el interruptor principal.

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 LED situado en el lado izquierdo del panel de control, cuando se ilumina, le indica que el dispensador está encendido.
- Puede abrir el dispensador empujando la empuñadura frontal. Al soltar la empuñadura, podrá alzar la tapa hacia arriba. - **fig. 11-12.**

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 - **fig. 13.**
- Abra la tapa de la espita tirando hacia arriba como se indica en la figura - **fig. 14.**

Nota: Esta tapa se puede quitar para limpiarla.

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

Nota: No intente accionar la espita del barril BeerTender a mano.

- Coloque el tubo para cerveza como se indica en la figura - **fig. 15.**
- Vuelva a colocar la tapa de la espita en su lugar.

Nota: La tapa de la espita no puede cerrarse si la tapa del barril BeerTender no está correctamente encajada.

- Asegúrese de que la empuñadura de la espita está colocada en el mecanismo de rosca antes de cerrar la tapa.
- Asegúrese de que la empuñadura está colocada como indica la figura para evitar daños en el tubo de cerveza - **fig. 16.**
- Cierre cuidadosamente la tapa del dispensador - **fig. 17.**

PANEL DE CONTROL

- Dos LED situados en la parte superior de la tapa proporcionan información importante y útil.

LED activado verde a la izquierda del panel: cuando está encendido, indica que el dispensador está funcionando - **fig. 18**.

LED de temperatura de cerveza verde a la derecha del panel: cuando el barril BeerTender ha alcanzado la temperatura ideal, el LED se enciende y el dispensador se pone en el modo de enfriamiento de reserva - **fig. 19**.

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 el barril de cerveza alcance la temperatura correcta, el dispensador volverá al modo de enfriamiento de reserva.

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) - **fig. 20**.

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 panel de control que la cerveza ha alcanzado la temperatura correcta para beberla.

- Coloque un vaso debajo de la espita, sujetándolo en un ángulo de 45° - **fig. 21.**
- Tire hacia abajo de la empuñadura fuerte y rápido hasta el tope. Deje que la cerveza llene el vaso.
- Evite que la espita dispensadora entre en contacto con el vaso y la cerveza ya en el vaso. Esto podría producir excesiva espuma.
- **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 de la espita 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 - **fig. 22.**

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.
 4. Una temperatura (en el vaso) de 4°C a 6°C.
- **Nota:** Para evitar la excesiva formación de espuma, utilice siempre un barril BeerTender enfriado previamente y un vaso limpio lavado en agua fría.

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 - **fig. 23**.

■ **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 la espita dispensadora. La espita es la única parte del dispensador que entra en contacto con la cerveza - **fig. 24**.

Es esencial lavar la espita, normalmente a mano o bien en un lavavajillas.

Nota: La espita dispensadora está formada 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 - **fig. 25**.

Nota: Utilice un trozo de algodón para limpiar a fondo todas las partes - **fig. 26**.

! **¡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.

LIMPIEZA RUTINARIA

- Limpie la cámara de enfriamiento del dispensador con regularidad utilizando un paño húmedo y un detergente suave - **fig. 27**.

! **¡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 de la espita se puede quitar. Límpiela con agua caliente y un detergente suave.

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- Para evitar que los niños utilicen el dispensador, puede quitar la empuñadura de la espita.
- Para quitar la empuñadura, asegúrese de que está en posición vertical y tire de ella hacia arriba - **fig. 28**.

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.

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, reciclelo 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.

BÚSQUEDA Y ELIMINACIÓN 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. |
| La tapa de la espita no se puede cerrar. | La espita del barril BeerTender ha sido activada a mano. | Vuelva a colocar la espita del barril BeerTender en su posición original. |
| | La espita o el tubo del barril BeerTender no están insertados correctamente. | Retire del dispensador la espita del barril BeerTender y vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones del capítulo "Utilización del BeerTender". |
| La cerveza no sale. | El barril BeerTender está vacío. | Sustituya el barril BeerTender por uno nuevo. |
| | No hay ningún barril instalado en el dispensador BeerTender. | 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. |
| No puede cerrar la tapa. | La tapa de la espita no se ha colocado correctamente. | Coloque la tapa de la espita correctamente. |

| | | |
|---|--|---|
| El dispensador BeerTender produce demasiada espuma al servir cerveza (ver también capítulo: "Dispensación de cerveza"). | El barril BeerTender no ha alcanzado la temperatura correcta de dispensación. | Deje que el barril BeerTender se enfríe hasta la temperatura adecuada. Puede guiarse por el indicador de temperatura del panel de control del dispensador BeerTender. |
| | El barril BeerTender ha sido agitado. | Espere 4 horas antes de volver a servir cerveza. |
| | El movimiento de la empuñadura de la espita es demasiado lento. | Empuje la empuñadura con firmeza y rapidez hacia abajo y adelante hasta el tope. |
| La cerveza sale con demasiada lentitud. | La empuñadura de la espita no está bien abierta. | Abra la espita completamente. |
| El dispensador BeerTender está sirviendo cerveza caliente. | El barril BeerTender no ha estado bastante tiempo enfriando y por ese motivo no está a la temperatura adecuada para servir. | Deje enfriar el barril BeerTender el tiempo suficiente en el dispensador. |
| El indicador de temperatura del panel de control se enciende. | El dispensador BeerTender está expuesto a una temperatura demasiado alta o a la luz directa del sol (ver también el capítulo: "Enfriado del barril" e "Instalación del BeerTender"). | Utilice el dispensador en interiores y llévalo a un recinto donde la temperatura ambiente no pase de 30°C. |

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 al final de este manual)

| | |
|--|----|
| Informazioni generali | 66 |
| Indicazioni per la lettura di queste istruzioni | |
| Impiego delle istruzioni per l'uso | |
| Specifiche tecniche | 67 |
| Regole di sicurezza | 67 |
| Avvertenze | 70 |
| Uso del sistema BeerTender | |
| Uso del fusto | |
| Preparazione del sistema BeerTender | 72 |
| Raffreddamento del fusto BeerTender | |
| Installazione dell'apparecchio BeerTender | |
| Collegamento all'alimentazione elettrica | |
| Uso del sistema BeerTender | 74 |
| Inserimento di un fusto BeerTender | |
| Pannello di controllo | |
| Suono emesso dal BeerTender | |
| Erogazione della birra | 75 |
| Passaggio 1 – Preparare un bicchiere | |
| Passaggio 2 – Erogazione della birra | |
| Passaggio 3 – Birra nel bicchiere | |
| Passaggio 4 – La qualità di un bicchiere di birra | |
| Pulizia | 76 |
| Pulizia dopo l'uso quotidiano | |
| Pulire dopo l'installazione di un nuovo fusto BeerTender | |
| Pulizia ordinaria | |
| Sicurezza bambini | 78 |
| Informazioni legali | 78 |
| Smaltimento | 78 |
| Risoluzione problemi | 79 |

INFORMAZIONI GENERALI

- Il sistema BeerTender è progettato per l'erogazione di birra fresca contenuta nell'apposito contenitore (fusto BeerTender) inserito all'interno dell'apparecchio stesso.
- Questa macchina dall'elegante design è stata progettata per un uso domestico in interni e non è adatta per un funzionamento continuo di tipo professionale.

! ATTENZIONE: Il produttore non si assume responsabilità per eventuali danni causati da:

- Uso improprio e non conforme agli scopi previsti;
- Riparazioni non realizzate presso i centri assistenza autorizzati;
- Manomissione del cavo di alimentazione;
- Manomissione di qualsiasi componente dell'apparecchio BeerTender;
- Uso di pezzi di ricambio e accessori diversi da quelli forniti dal produttore;
- Tentativi di accedere alle parti interne dell'apparecchio.

In questi casi la garanzia decade.

INDICAZIONI PER LA LETTURA DI QUESTE ISTRUZIONI

! ⚡ IL AVVERTIMENTO INDICA CHE SI TRATTA DI ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA DELL'UTENTE.

- Attenersi rigorosamente a queste istruzioni per assicurarsi un uso appropriato ed evitare gravi infortuni!
- Questo simbolo evidenzia che si tratta di informazioni molto importanti per utilizzare al meglio la macchina.

IMPIEGO DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

- Conservare queste istruzioni per l'uso in un posto sicuro e renderle disponibili per qualsiasi altra persona che dovesse usare l'apparecchio.
- Se avete dei problemi o dubbi potete contattare il nostro Ufficio Relazioni Clienti per ottenere un aiuto e un consiglio competeti.
(Vedere i dettagli per paese alla fine di questo manuale)

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Tensione nominale | Vedere targhetta sul fondo dell'apparecchio |
| Potenza nominale | Vedere targhetta sul fondo dell'apparecchio |
| Alimentazione elettrica | Vedere targhetta sul fondo dell'apparecchio |
| Classe di isolamento | II |
| Classe di raffreddamento | N |
| Materiale della struttura esterna | Termoplastica |
| Dimensioni (l x a x p) (mm) | 274 x 452 x 505 (419 senza vaschetta raccogliocce) |
| Peso | 5,5 Kg (5,3 Kg senza vaschetta raccogliocce) |
| Lunghezza cavo | 1.1 mt |
| Contenitore birra | Fusto BeerTender |
| Pannello di controllo | Frontale |
| Condizioni di funzionamento | Con 80% Umidità relativa min 12°C, max 30°C |

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche costruttive e di progettazione dovute al progresso tecnologico.

L'apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 89/336/EEC (Decreto legislativo 476 del 04/12/92) relativo alla compatibilità elettromagnetica.

REGOLE DI SICUREZZA



NON METTETE MAI A CONTATTO CON L'ACQUA I COMPONENTI SOTTO TENSIONE, POTRESTE CAUSARE UN CORTOCIRCUITO.

USO PREVISTO

- Questo apparecchio è stato prodotto esclusivamente per l'erogazione di birra in una collocazione domestica.
- Con l'apparecchio possono essere usati solo i fusti BeerTender originali, che riportano la scritta "Compatible BeerTender"; non dovrete usare nessun altro contenitore di birra disponibile in commercio.
- Prima di usare un fusto, controllare la data di scadenza indicata sul fondo del fusto e non inserite o usate i fusti BeerTender dopo la data indicata.
- Non dovrete usare l'apparecchio per scopi diversi o con contenitori differenti da quelli specificati sopra.

- Non dovrete introdurre nessun materiale diverso dai fusti BeerTender all'interno dell'apparecchio.
- È vietato apportare modifiche tecniche o usare l'apparecchio in qualsiasi modo diverso da quello previsto, a causa dei rischi che comporta!
- L'apparecchio dovrebbe essere usato solo da adulti in pieno possesso delle loro capacità mentali e fisiche.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica idonea.
- Accertarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta dell'apparecchio.

CAVO ELETTRICO

- Non usare mai l'apparecchio se il cavo elettrico è difettoso.
- **Fate sostituire immediatamente i cavi e/o le spine difettose da un centro assistenza autorizzato per evitare qualsiasi pericolo.**
- Non fare passare il cavo elettrico attorno ad angoli o su spigoli vivi o superfici calde e tenere lontano dall'olio.
- Non sollevare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo e non toccarla con mani o piedi bagnati.
- Evitare che il cavo elettrico penda liberamente da tavoli o scaffali.

PROTEGGERE LE ALTRE PERSONE

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non sono consapevoli del pericolo associato agli elettrodomestici.
- Non lasciate a portata dei bambini i materiali usati per imballare l'apparecchio.
- Per impedire che i bambini usino l'apparecchio, potete togliere la manopola di spillatura. Prima di togliere la manopola accertarsi che sia in posizione verticale e tirare in su - **fig. 1**.

POSIZIONAMENTO E MANUTENZIONE

- Installare l'apparecchio in una posizione verticale in un posto sicuro, dove non può essere rovesciato o ferire nessuno.

- Per accertarsi che l'apparecchio BeerTender funzioni correttamente ed efficacemente, vi raccomandiamo di:
 - Metterlo in una superficie perfettamente piana e stabile;
 - Scegliere un ambiente pulito, ben illuminato con una presa di corrente facilmente accessibile;
 - Tenere l'apparecchio a una distanza minima dal fornello come mostrato nel diagramma - **fig. 2**;
 - Riporre il fusto BeerTender a temperatura ambiente o nel frigorifero;
 - Accertarsi che non sia esposto alla luce diretta del sole;
 - Non usare l'apparecchio all'aria aperta;
 - Non mettere l'apparecchio su superfici molto calde o vicino a fiamme libere, poiché questi possono sciogliere o danneggiare la struttura esterna.

PULIZIA

- Prima di pulire l'apparecchio, è fondamentale spegnere l'interruttore principale e poi togliere la spina dalla presa.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua!
- Abbiate cura di notare che la troppa polvere potrebbe intaccare il sistema di refrigerazione del vostro BeerTender. E' possibile che la polvere entri nella macchina attraverso la griglia di ventilazione posizionata sul retro del prodotto. Vi raccomandiamo di pulire regolarmente quell'area servendovi di un aspirapolvere. Questo permetterà al vostro BeerTender di durare più a lungo e rimanere efficiente nel tempo.
- È severamente vietato cercare di intervenire all'interno dell'apparecchio.

RIPORRE L'APPARECCHIO

- Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore principale e staccare la spina dalla presa.
- Riporre l'apparecchio in un posto asciutto e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggerlo dalla polvere e dallo sporco.
- Non riporre l'apparecchio con un fusto all'interno.

RIPARAZIONI / MANUTENZIONE

- Se si dovesse verificare un guasto, un difetto o un sospetto difetto dopo che l'apparecchio è stato accidentalmente lasciato cadere, togliere immediatamente la spina.
- Non azionare mai un apparecchio difettoso.
- Tutte le manutenzioni e le riparazioni devono essere effettuate da un Centro assistenza autorizzato.
- Il produttore non sarà responsabile per ferite o danni a persone e/o beni causati dal malfunzionamento dell'apparecchio se le riparazioni non sono state effettuate da un Centro assistenza autorizzato.

PREVENZIONE INCENDI

- In caso di incendio, usare estintori a biossido di carbonio (CO₂). Non usare acqua o estintori a polvere.

COMPONENTI DELLA MACCHINA

Apparecchio BeerTender

1. Sistema di erogazione BeerTender
2. Vano di raffreddamento
3. Coperchio
4. Maniglia d'apertura del coperchio
5. Pannello di controllo LED
6. Coprirubinetto
7. Beccuccio erogatore
8. Manopola spillatura birra
9. Griglia
10. Vaschetta raccogliocce
11. Interruttore principale
12. Cavo di alimentazione con spina

Fusto BeerTender

13. Coperchio fusto BeerTender
14. Tubo passaggio birra

AVVERTENZE

USO DEL SISTEMA BEERTENDER

■ Per ottenere una birra alla spina di ottima qualità dovrete tenere in considerazione due fattori fondamentali: la temperatura della birra e le condizioni igieniche.

1. Pre-raffreddare il fusto di birra per evitare schiuma in eccesso. Usare sempre un fusto raffreddato. Se non raffreddate sufficientemente il fusto quando iniziate a versare la vostra birra sarà prodotta troppa schiuma.
2. Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso. La birra è un prodotto naturale che può deteriorarsi. Quindi, per poter erogare birra di ottima qualità ed evitare odori sgradevoli, dovrete tenere sempre l'apparecchio pulito (vedere "Pulizia"). Il beccuccio erogatore dovrebbe essere pulito prima d'installare un nuovo fusto e la vaschetta raccogliocce e la griglia dovrebbero essere vuotate dopo ogni uso - **fig. 3**.

■ Quando usate il sistema BeerTender dovrete rispettare anche le seguenti regole:

1. Non raffreddare un fusto nel freezer. Come le bottiglie di vetro un fusto messo nel freezer può scoppiare. Inoltre, il congelamento diminuisce la qualità della birra - **fig. 29**.
2. Usate il vostro apparecchio BeerTender in un posto in cui la temperatura sia compresa tra 12°C e 30°C. A temperature più basse il sistema di raffreddamento dell'apparecchio potrebbe rovinarsi, mentre a temperature più alte il sistema non sarà capace di raggiungere la temperatura ideale di erogazione. Conservare il fusto di birra a temperatura ambiente - **fig. 4**.

! **ATTENZIONE!** Per evitare surriscaldamento, tenere il fusto di birra ■ fuori dalla luce diretta del sole - **fig. 30**.

3. Afferrare sempre l'apparecchio per il bordo inferiore quando lo sollevate - **fig. 5**.

! **ATTENZIONE!** Non usate la manopola o il cavo elettrico per sollevare ■ il BeerTender - **fig. 31**.

USO DEL FUSTO

- Accertatevi di avere raffreddato il fusto prima di usarlo. Se non raffreddate a sufficienza il fusto quando iniziate a versare la birra sarà prodotta troppa schiuma.
- Dovreste anche sapere che il primo bicchiere che versate da ogni nuovo fusto contiene soprattutto schiuma. La birra alla spina servita nei bar si comporta esattamente nello stesso modo!
- Il fusto BeerTender "Compatible BeerTender" impiega un sistema brevettato per conservare ed erogare la birra. Garantisce birra di alta qualità e di lunga durata e un sistema BeerTender che è molto facile e piacevole da usare - **fig. 6**.

! **IMPORTANTE:** Prima di installare un fusto all'interno dell'apparecchio, ■ controllare la data di scadenza indicata sul fondo del fusto. Questa data è un'indicazione affidabile se il fusto è stato conservato a temperatura ambiente.

- L'uso di fusti "Compatible BeerTender" nel sistema BeerTender richiede l'uso di tubi per il passaggio della birra. Con l'apparecchio BeerTender è fornito un sacchetto di 5 tubi. Per ricevere gratuitamente ulteriori tubi per la birra, potete contattare il nostro servizio clienti o attraverso Internet.

Fissare un tubo per la birra in cima al fusto semplicemente premendo con forza sul pulsante - **fig. 7**.



ATTENZIONE: Contenuto sotto pressione. Non agitare o lasciare cadere. Non esporre alla luce del sole o a temperature superiori a 30°C. Anche quando il fusto è vuoto, non forzare l'apertura e non esporre a fiamma o a fuoco.

PREPARAZIONE DEL SISTEMA BEERTENDER

! PER LA VOSTRA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI, OSSERVATE SCRUPolosAMENTE LE "REGOLE DI SICUREZZA".

RAFFREDDAMENTO DEL FUSTO BEERTENDER

- I fusti BeerTender devono essere raffreddati prima dell'uso.
- Usare un fusto BeerTender troppo caldo provocherà troppa schiuma.
- Ci sono due modi per raffreddare il fusto BeerTender:
 1. all'interno del BeerTender (vedere "Uso del BeerTender"). Ci vorranno circa 15 ore per raffreddare il fusto e portarlo a una temperatura di 4°C se il fusto BeerTender e l'apparecchio sono posizionati in un ambiente con una temperatura di 20°C.
 2. in un frigorifero. Ci vorranno circa 12 ore a seconda della capacità di raffreddamento del vostro frigorifero.

Suggerimento: vi raccomandiamo di tenere sempre in frigorifero un fusto BeerTender di scorta. In questo modo avrete sempre un fusto raffreddato disponibile.

Raccomandiamo anche di accendere l'apparecchio almeno un'ora prima dell'uso previsto per trarre pieno beneficio dal fusto pre-raffreddato.

ATTENZIONE! Non cercate di raffreddare il fusto in congelatore. Come le bottiglie di vetro, un fusto può scoppiare se messo in un congelatore. Inoltre, il congelamento diminuisce la qualità della birra - **fig. 29**.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO BEERTENDER

- L'imballaggio originale è progettato e realizzato per proteggere l'apparecchio. Vi raccomandiamo di conservarlo per un futuro trasporto.
- Estrarre l'apparecchio BeerTender dall'imballo e posizionarlo su una superficie asciutta, pulita, piana, stabile e sufficientemente ampia.
- La temperatura della stanza deve essere compresa tra 12°C e 30°C - **fig. 4**.
- Installare la vaschetta raccogli-gocce e la griglia e posizionarle sulla parte anteriore dell'apparecchio.

- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o in luoghi esposti alla luce diretta del sole.
- **Nota:** ricordate che durante l'uso la vaschetta raccogliogocce dovrà essere svuotata e sciacquata regolarmente. Quando il sistema BeerTender non viene usato, potete togliere la vaschetta raccogliogocce per guadagnare spazio.
- ▼ **ATTENZIONE!** La vaschetta raccogliogocce deve essere posizionata su
 - una superficie piana e non deve sporgere dalla superficie su cui è appoggiata.
- Dopo avere installato l'apparecchio BeerTender dovete pulire il beccuccio erogatore che è l'unica parte dell'apparecchio che entrerà in contatto con la birra - **fig. 8**.
- È importante lavare il beccuccio erogatore prima di usare l'apparecchio per la prima volta e almeno ogni volta che un nuovo fusto è collegato all'interno del sistema BeerTender. Questa parte può anche essere lavata in lavastoviglie - **fig. 9**.
- Per pulire il beccuccio, toglierlo dal suo alloggiamento girandolo in senso orario. Dopo avere lavato il beccuccio, avvitarlo di nuovo al suo posto.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

- ⚡ L'elettricità può essere pericolosa! Quindi dovete sempre rispettare scrupolosamente le regole di sicurezza.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa elettrica adatta e correttamente installata.
- Il voltaggio dell'apparecchio è stato impostato in fabbrica. Controllare che la tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta sul retro dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'interruttore principale sul retro della macchina sia impostato su "0" prima di collegare l'apparecchio BeerTender alla rete di alimentazione. Inserire la spina in una presa con il voltaggio giusto e accendere l'apparecchio spostando l'interruttore principale su "I" - **fig. 10**.

L'apparecchio comincerà immediatamente a raffreddare il vano interno non appena l'interruttore principale sarà spostato su "I".

USO DEL SISTEMA BEERTENDER

INSERIMENTO DI UN FUSTO BEERTENDER

- Nota: il sistema BeerTender può essere usato solo con fusti BeerTender "Compatible BeerTender" contenenti birra commercializzata del gruppo Heineken.
- L'apparecchio può essere usato solo se contiene un fusto BeerTender e solo se l'interruttore principale è posizionato su "I".
- Il LED sul lato sinistro del pannello di controllo, quando illuminato, indica che l'apparecchio è acceso.
- Potete aprire l'apparecchio premendo la maniglia frontale sulla parte superiore del coperchio. Quando rilascerete la maniglia potete sollevare il coperchio - **fig. 11-12**.

Nota: non forzare il coperchio oltre la corsa prestabilita perché potreste danneggiarlo.

- Quando il coperchio è completamente aperto, inserire un fusto BeerTender come mostrato nella figura - **fig. 13**.
- Togliere il coprirusinnetto tirandolo verso l'alto come mostrato nel disegno. - **fig. 14**.

Nota: questa copertura può essere tolta per la pulizia.

- Prendere il rubinetto del fusto BeerTender "Compatible BeerTender" e inserirlo nell'alloggiamento.

Nota: non cercate di azionare il rubinetto del fusto BeerTender a mano.

- Posizionare il tubo per il passaggio della birra come mostrato nel disegno - **fig. 15**.
- Rimettere a posto il coprirusinnetto.

Nota: il coprirusinnetto non può essere chiuso se il rubinetto del fusto BeerTender non è stato montato correttamente.

- Accertatevi che la manopola di spillatura sia posizionata nel meccanismo di spillatura prima di chiudere il coperchio.
- Accertatevi che la manopola sia posizionata come mostrato nel disegno per evitare di danneggiare il tubo di passaggio della birra - **fig. 16**.
- Chiudere accuratamente il coperchio dell'apparecchio - **fig. 17**.

PANNELLO DI CONTROLLO

- Due LED sulla parte superiore del coperchio forniscono importanti indicazioni:

Il LED verde ON sulla sinistra del pannello: quando è acceso, indica che l'apparecchio è in funzione - **fig. 18**.

Il LED verde della temperatura della birra sulla destra del pannello: quando il fusto BeerTender ha raggiunto la temperatura ideale il LED si accende e l'apparecchio va nella modalità stand-by di raffreddamento - **fig. 19**.

SUONO EMESSO DALL'APPARECCHIO BEERTENDER

- La funzione di raffreddamento del sistema BeerTender produce un suono.
- Il BeerTender dispone di un sistema di raffreddamento che controlla la temperatura del fusto BeerTender. Ci sono due modalità di raffreddamento:
 1. Il raffreddamento in modalità stand-by corrisponde alle principali condizioni di funzionamento. In questa modalità la ventola di raffreddamento produce un rumore appena percettibile;
 2. Raffreddamento attivo, che è utilizzato quando la temperatura all'interno della camera di raffreddamento è troppo alta. Non appena il fusto di birra raggiunge la giusta temperatura, l'apparecchio tornerà nella modalità stand-by di raffreddamento.

EROGAZIONE DELLA BIRRA

Nota: controllare sempre la data di scadenza indicata sul fondo del fusto BeerTender. Non usare il fusto BeerTender oltre questa data.

Nota: la birra deve essere erogata in contenitori adatti; la funzione di erogazione è avviata e interrotta manualmente dall'utente.

Passaggio 1 – Preparare un bicchiere

- Per ottenere una perfetta birra alla spina, è fondamentale iniziare con un bicchiere pulito e freddo. Sciacquare il bicchiere in acqua fredda prima di erogare la birra (più freddo è il bicchiere migliore sarà il risultato) - **fig. 20**.

Nota: si consiglia di usare sempre gli stessi bicchieri di birra per la spillatura della birra. Alcune bevande, come il latte per esempio, lasciano nel bicchiere dei piccoli residui che ridurranno la formazione di schiuma nella vostra birra.

Passaggio 2 – Erogazione della birra

- **Suggerimento:** verificare sul pannello di controllo che la birra abbia raggiunto la giusta temperatura di consumo.

- Posizionare un bicchiere sotto il rubinetto, tenendolo ad un angolo di 45 gradi - **fig. 21**.
- Abbassare rapidamente e con un gesto deciso la manopola fino in fondo. Lasciare scorrere la birra nel bicchiere.
- Evitare il contatto tra il beccuccio erogatore, il bicchiere e la birra già nel bicchiere. Questo potrebbe causare schiuma eccessiva.
- **Nota:** Ogni volta che installate un nuovo fusto nell'apparecchio BeerTender, è normale che con l'erogazione del primo bicchiere di birra si crei troppa schiuma. In questo caso, lasciare il bicchiere sulla vaschetta raccogliocce. Riempire poi il bicchiere non appena la schiuma si è depositata.
- **Nota:** Sarà prodotta troppa schiuma anche se la manopola di spillatura è aperta solo leggermente o lentamente; possono essere erogate parecchie birre in sequenza quando la manopola di spillatura è aperta. Il flusso di erogazione sarà più lento di quello generato per la spillatura del primo bicchiere di birra.

Passaggio 3 - Birra nel bicchiere

- Mettere il bicchiere di birra sulla vaschetta raccogliocce e aspettare che la schiuma abbia finito di formarsi - **fig. 22**.

Passaggio 4 - La qualità di un bicchiere di birra

- Un'ottima birra alla spina ha le seguenti caratteristiche:
 1. Una schiuma alta circa 3 cm;
 2. Un colletto di schiuma distribuito uniformemente sulle pareti del bicchiere e che aderisce alla superficie della birra;
 3. Un colore cristallino chiaro, con bollicine di biossido di carbonio che si formano sul fondo e sulle pareti del bicchiere.
 4. Una temperatura compresa tra 4°C e 6°C (nel bicchiere).
- **Nota:** per evitare la formazione di una schiuma eccessiva, usare sempre un fusto pre-raffreddato BeerTender e un bicchiere pulito sciacquato in acqua fredda.

PULIZIA

- In aggiunta alla pulizia abituale, l'apparecchio BeerTender dovrebbe essere pulito dopo l'uso giornaliero e quando installate un nuovo fusto BeerTender.
- **ATTENZIONE!** Non asciugate l'apparecchio e/o i suoi componenti in un forno a microonde e/o convenzionale.

PULIZIA DOPO L'USO QUOTIDIANO

■ La vaschetta raccogliocce e la griglia dovrebbero essere pulite dopo ogni uso. Togliere la griglia prima di svuotare la vaschetta raccogliocce. La griglia deve essere riposizionata al suo posto durante il normale uso del BeerTender - **fig. 23**.

■ **Nota:** Potete lavare la vaschetta raccogliocce con acqua calda e un detergente delicato. La vaschetta raccogliocce è lavabile in lavastoviglie.

▼ **ATTENZIONE!** Non usare mai prodotti detergenti aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.

PULIRE DOPO L'INSTALLAZIONE DI UN NUOVO FUSTO BEERTENDER

■ Quando installate un nuovo fusto BeerTender dovete pulire il beccuccio erogatore. Il beccuccio è l'unica parte dell'apparecchio che entra in contatto con la birra - **fig. 24**.

È fondamentale lavare il beccuccio normalmente a mano oppure in lavastoviglie.

Nota: il beccuccio erogatore comprende parti in plastica e metallo che sono collegate permanentemente e non pongono nessun problema di igiene. Non cercare di separare queste parti.

■ Il meccanismo di erogazione della birra deve essere pulito usando un panno umido e un detergente delicato - **fig. 25**.

Nota: usare una pezza di cotone per pulire completamente tutte le parti - **fig. 26**.

▼ **ATTENZIONE!** Non cercare di pulire il meccanismo usando oggetti duri e/o appuntiti; questi meccanismi sono fatti con componenti di precisione che si possono danneggiare.

PULIZIA ORDINARIA

■ Pulire regolarmente il vano di raffreddamento dell'apparecchio usando uno straccio umido e un detergente delicato - **fig. 27**.

▼ **ATTENZIONE!** Non riempire completamente d'acqua il vano di raffreddamento perché questo può causare un danno permanente. Non usare mai detergenti aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.

■ Il coprirubinetto può essere tolto. Pulirlo con acqua calda e un detergente delicato.

▼ **ATTENZIONE!** Non lavare il coprirubinetto in lavastoviglie, poiché potrebbe essere rovinato e perdere la sua brillantezza. Non usare mai detergenti aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.

SICUREZZA BAMBINI

- Per evitare che i bambini usino l'apparecchio, potete togliere la manopola di spillatura.
- Per rimuovere la manopola, accertarsi che sia posizionata verticalmente e tirarla verso l'alto - **fig. 28**.

INFORMAZIONI LEGALI

- Queste istruzioni per l'uso contengono informazioni necessarie per l'uso corretto e la giusta manutenzione dell'apparecchio.
- È fondamentale leggere queste informazioni e osservare queste istruzioni per usare ed effettuare la manutenzione dell'apparecchio in completa sicurezza.
- Vi preghiamo di osservare, inoltre, che il contenuto di queste istruzioni per l'uso non è parte di un accordo o contratto legale precedente o già esistente, e che non ne cambiano la sostanza.
- Gli obblighi del produttore sono basati esclusivamente sul contratto di vendita, che contiene anche termini completi e esclusivi riguardanti il servizio di assistenza in garanzia fornito.
- Le condizioni di garanzia come espone nel contratto non sono limitate né estese sulla base delle presenti spiegazioni.
- Queste istruzioni per l'uso contengono informazioni protette da copyright.
- Non possono essere fotocopiate o tradotte in un'altra lingua senza il previo consenso scritto del fabbricante.

SMALTIMENTO



- Questo simbolo indica che, nell'Unione Europea, il prodotto non deve essere smaltito insieme con altri rifiuti domestici.
- Per evitare qualsiasi danno all'ambiente e alla salute pubblica, non smaltite mai l'apparecchio in modo inopportuno, ma contribuite in modo responsabile al suo riciclaggio per promuovere il riutilizzo duraturo delle risorse di materie prime. Se l'apparecchio diventa inutilizzabile, portatelo agli enti preposti alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti o contattate il rivenditore presso il quale l'avete acquistato: possono occuparsi del suo riciclaggio in condizioni sicure ed ecologiche.
- Gli apparecchi che non sono più usati dovrebbero essere resi inutilizzabili.
- Staccare la spina dell'apparecchio e tagliare il cavo di alimentazione.
- Gli apparecchi non più in uso devono essere ritirati da un impianto di raccolta rifiuti adatto in modo che i componenti speciali contenuti nell'apparecchio possano essere debitamente smaltiti.
- Il "Modulo TEM" (o cella di Peltier) deve essere smaltito in conformità con le norme correntemente in vigore nel Paese dell'utente.

RISOLUZIONE PROBLEMI

| Problema | Cause possibili | Rimedi |
|--|---|---|
| L'apparecchio non si accende. | L'apparecchio non è collegato all'alimentazione di rete. | Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica e accendere la macchina. |
| Non riuscite a posizionare correttamente il coprirubineto. | Il rubinetto del fusto BeerTender è stato azionato a mano. | Ricollocare il rubinetto del fusto BeerTender nella sua posizione originale. |
| | Il rubinetto del fusto BeerTender o il tubo non sono inseriti correttamente. | Togliere il rubinetto del fusto BeerTender dall'apparecchio e montarlo di nuovo secondo il capitolo "Uso del sistema BeerTender". |
| La birra non viene erogata. | Il fusto BeerTender è vuoto. | Sostituire il fusto BeerTender con uno nuovo. |
| | Non c'è nessun fusto dentro l'apparecchio BeerTender. | Installare un fusto dentro l'apparecchio BeerTender. |
| | La manopola di spillatura dell'apparecchio BeerTender non è correttamente installata/posizionata. | Installare/posizionare correttamente il coprirubineto. |
| Il coperchio dell'apparecchio BeerTender non si chiude. | Il coprirubineto non è stato posizionato correttamente. | Posizionare correttamente il coprirubineto. |

| | | |
|--|--|--|
| L'apparecchio BeerTender produce troppa schiuma durante l'erogazione della birra (vedere anche capitolo "Erogazione della birra"). | Il fusto BeerTender non ha raggiunto la giusta temperatura di erogazione. | Lasciare che il fusto BeerTender si raffreddi alla giusta temperatura. Potete leggere l'indicatore di temperatura sul pannello di controllo del vostro apparecchio BeerTender. |
| | Il fusto BeerTender è stato agitato. | Aspettare 4 ore prima di erogare birra. |
| | La manopola di spillatura è stata azionata troppo lentamente. | Con un movimento rapido e deciso spostate la manopola in basso e in avanti fino in fondo. |
| L'erogazione della birra è troppo lenta. | La manopola di spillatura non è aperta completamente. | Aprire completamente il rubinetto. |
| L'apparecchio BeerTender sta erogando birra calda. | Il fusto BeerTender non è stato raffreddato abbastanza a lungo e così non ha raggiunto la giusta temperatura di consumo. | Lasciate che il fusto BeerTender si raffreddi abbastanza a lungo nell'apparecchio. |
| L'indicatore di temperatura sul pannello di controllo non si accende mai. | L'apparecchio BeerTender è esposto a una temperatura troppo alta o alla luce diretta del sole (vedere anche capitolo "Raffreddamento del fusto" e "Installazione del BeerTender"). | Usare l'apparecchio al chiuso e spostarlo in una stanza in cui la temperatura ambiente non superi 30°C. |

Se riscontrate dei problemi che non sono trattati in questa lista, o se i rimedi consigliati non li risolvono, contattate il Servizio Consumatori. (Vedere i dettagli per paese alla fine di questo manuale)

| | |
|--|----|
| Γενικές πληροφορίες | 2 |
| Οδηγίες για την ανάγνωση του εγχειριδίου | |
| Χρήση των οδηγιών λειτουργίας | |
| Τεχνικές προδιαγραφές | 3 |
| Κανονισμοί Ασφαλείας | 3 |
| Σημειώσεις προειδοποίησης | 6 |
| Χρήση συστήματος BeerTender | |
| Χρήση βαρελιού συστήματος BeerTender | |
| Προετοιμασία του BeerTender | 8 |
| Ψύξη του βαρελιού BeerTender | |
| Εγκατάσταση συσκευής BeerTender | |
| Σύνδεση παροχής ηλεκτρικού ρεύματος | |
| Χρήση του συστήματος BeerTender | 10 |
| Τοποθέτηση του βαρελιού BeerTender | |
| Οθόνη Ελέγχου | |
| Ήχοι που παράγει η συσκευή BeerTender | |
| Σερβίρισμα Μπύρας | 11 |
| Βήμα 1 - Προετοιμασία του ποτηρίου | |
| Βήμα 2 - Σερβίρισμα μπύρας | |
| Βήμα 3 - Μπύρα στο ποτήρι | |
| Βήμα 4 - Ποιότητα ενός ποτηριού μπύρας | |
| Καθαρισμός | 12 |
| Καθαρισμός μετά από καθημερινή χρήση | |
| Καθαρισμός μετά την εγκατάσταση καινούργιου βαρελιού Beer Tender | |
| Τακτικός καθαρισμός | |
| Ασφάλεια των παιδιών | 14 |
| Πληροφορίες νομικής φύσης | 14 |
| Απορρίμματα - Ανακύκλωση | 14 |
| Επίλυση προβλημάτων | 15 |

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Το σύστημα BeerTender έχει σχεδιαστεί για να παρέχει δροσερή μπίρα από ειδικό δοχείο (βαρέλι Beer Tender) το οποίο τοποθετείται στο εσωτερικό της συσκευής.
- Αυτή η κομψή συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για συνεχή επαγγελματική χρήση.

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία νομική ευθύνη για βλάβες που προκαλούνται από:

- Ακατάλληλη χρήση και χρήση για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπονται.
- Επισκευές που δεν εκτελέστηκαν από εξουσιοδοτημένα κέντρα υποστήριξης.
- Επέμβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.
- Επέμβαση σε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής BeerTender.
- Χρήση ανταλλακτικών και εξαρτημάτων διαφορετικών από αυτά που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Απόπειρα πρόσβασης στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.

Η εγγύηση ακυρώνεται στις ανωτέρω περιπτώσεις.

Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΑΚΥΡΩΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ

! ⚡ ΤΟ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΠΟΔΗΛΩΝΕΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

- Τηρήστε αυστηρά αυτές τις οδηγίες για να διασφαλίσετε τη σωστή χρήση και να αποφύγετε σοβαρό τραυματισμό!
- Αυτό το σύμβολο επισημαίνει πληροφορίες που είναι ιδιαίτερα σημαντικές για την καλύτερη χρήση της συσκευής.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Διατηρήστε τις οδηγίες λειτουργίας σε ασφαλές μέρος και φροντίστε να είναι διαθέσιμες σε οποιονδήποτε χρησιμοποιεί τη συσκευή.
- Αν έχετε οποιοδήποτε προβλήματα ή απορία, επικοινωνήστε πρώτα με την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών για ειδικευμένη βοήθεια και συμβουλές. (βλέπετε αναλυτικά για την κάθε χώρα στο τέλος αυτού του φυλλαδίου)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

| | |
|--------------------------------|---|
| Όνομαστική τάση | Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής |
| Όνομαστική ισχύς | Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής |
| Τροφοδοσίας ρεύματος | Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής |
| Κλάση μόνωσης | II |
| Κλάση ψύξης | N |
| Υλικό πλαισίου | Θερμοπλαστικό |
| Διαστάσεις (π x υ x β) (mm) | 274 x 452 x 505 (419 χωρίς το δίσκο συλλογής) |
| Βάρος | 5,5 Kg (5.3Kg χωρίς το δίσκο συλλογής) |
| Μήκος καλωδίου | 1.1 m |
| Δοχείο μπύρας | Βαρέλι Beer Tender |
| Πίνακας ελέγχου | Επάνω |
| Συνθήκες λειτουργίας | Σχετική υγρασία 80% ελαχ. θερμ. 12°C, μεγ. θερμ. 30°C |

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να εκτελέσει κατασκευαστικές και μηχανικές αλλαγές, σύμφωνα με τις τεχνολογικές προόδους.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 89/336/EEC (Νομοθετικό Διάταγμα 476 της 04/12/92) αναφορικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

! ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΕΡΝΑΕΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΡΕΥΜΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΝΕΡΟ. ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΡΑΧΥΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ.

ΠΡΟΤΙΘΕΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί αποκλειστικά για παροχή μπύρας σε οικιακό περιβάλλον.

- Με τη συσκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο αυθεντικά βαρέλια BeerTender. Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε κανένα άλλο δοχείο μύρας που διατίθεται στο εμπόριο.
- Προτού χρησιμοποιήσετε ένα βαρέλι, ελέγξτε την ημερομηνία "ανάλωση κατά προτίμηση πριν από" που αναγράφεται στη βάση του βαρελιού. Μην εισάγετε ή χρησιμοποιείτε βαρέλια Beer Tender μετά την αναγραφόμενη ημερομηνία.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς με διαφορετικά δοχεία από αυτούς που καθορίζονται παραπάνω.
- Δεν πρέπει αν εισάγετε άλλα υλικά εκτός από τα βαρέλια Beer Tender μέσα στη συσκευή.
- Δεν πρέπει να εκτελείτε καμία τεχνική αλλαγή ή χρήση της συσκευής κατά οποιονδήποτε τρόπο εκτός από αυτόν που ενδείκνυται, καθώς μπορεί κινδύνους!
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ενήλικες με πλήρη πνευματική διαύγεια και φυσική ικανότητα.

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

- Συνδέστε τη συσκευή σε μια κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα με γείωση.
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ταιριάζει με την τάση που εμφανίζεται στην πινακίδα προδιαγραφών της συσκευής.

ΚΑΛΩΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

- Μην χρησιμοποιείτε το BeerTender εάν το καλώδιο ρεύματος είναι ελαττωματικό.
- **Αντικαταστήστε άμεσα τα ελαττωματικά καλώδια και την πρίζα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο υποστήριξης.**
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος γύρω από γωνίες, αιχμηρές άκρες ή θερμές επιφάνειες και προστατέψτε το από λιπαρές ουσίες (λάδι κ.λ.π).
- Μην ανασηκώνετε ή τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην αποσυνδέετε το βύσμα τραβώντας απότομα το καλώδιο και μην το αγγίζετε με βρεγμένα χέρια ή πόδια.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος να κρέμεται από τραπέζια ή ράφια.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων ή σωματική αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη. Επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλεια τους.

- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τις οικιακές συσκευές.
- Μην επιτρέπεται στα παιδιά να χρησιμοποιήσουν τα υλικά συσκευασίας της συσκευής.
- Για να αποτρέψετε την χρήση της συσκευής από παιδιά αφαιρέστε τη λαβή του κρουνού. Για να αφαιρέσετε τη λαβή, βεβαιωθείτε ότι αυτή βρίσκεται σε όρθια θέση και τραβήξτε τη προς τα πάνω - **fig. 1**.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Τοποθετείστε τη συσκευή σε όρθια θέση και σε ασφαλές μέρος, όπου δεν θα είναι δυνατή η ανατροπή της ή ο τραυματισμός ατόμου.
- Για να διασφαλίσετε ότι η συσκευή BeerTender λειτουργεί σωστά και αποτελεσματικά, σας συστήνουμε:
 - Να την τοποθετήσετε σε οριζόντια και σταθερή επιφάνεια.
 - Να επιλέξετε μια καθαρή περιοχή που να φωτίζεται καλά με εύκολη πρόσβαση σε ηλεκτρική πρίζα.
 - Να διατηρείτε τη συσκευή σε ελάχιστη απόσταση από την κουζίνα, όπως φαίνεται στο διάγραμμα - **fig. 2**.
 - Να αποθηκεύετε το βαρέλι BeerTender σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν εκτίθεται απευθείας, στο φως του ήλιου.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υπερβολικά θερμές επιφάνειες ή κοντά σε φλόγα, καθώς ενδέχεται να λιώσει ή να καταστραφεί το πλαίσιο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, είναι απαραίτητο να απενεργοποιήσετε τον κεντρικό διακόπτη και στη συνέχεια να αποσυνδέσετε τη καλώδιο από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό!
- Δεν πρέπει να επιχειρήσετε πρόσβαση στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για μεγάλα χρονικά διαστήματα, κλείστε τον κεντρικό διακόπτη και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος μακριά από παιδιά.
- Προστατέψτε τη συσκευή από την σκόνη και τη βρωμιά.
- Μην αποθηκεύετε την συσκευή ενώ το βαρέλι μπύρας είναι συνδεδεμένο σε αυτή.

ΕΠΙΣΚΕΥΗ / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σε περίπτωση βλάβης, ελαττώματος, ή πιθανής βλάβης μετά από πτώση της συσκευής, αποσυνδέστε την άμεσα από την πρίζα.
- Μην θέτετε σε λειτουργία ελαττωματική συσκευή.
- Κάθε επισκευή και επιδιόρθωση πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης.
- Ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνο για οποιονδήποτε τραυματισμό ή ζημιά σε άτομα και/ή περιουσιακά στοιχεία προκληθεί από την κακή λειτουργία της συσκευής σε περίπτωση που οι επισκευές δεν έχουν πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

ΠΡΟΛΗΨΗ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ

- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρες διοξειδίου του άνθρακα (CO₂). Μην χρησιμοποιείτε πυροσβεστήρες νερού ή σκόνης.

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Συσκευή BeerTender

1. Σύστημα χορήγησης BeerTender
2. Θάλαμος ψύξης
3. Καπάλι
4. Λαβή ανοίγματος καπακιού
5. Πίνακας ελέγχου με φωτεινές ενδείξεις
6. Κάλυμμα κρουνού
7. Ακροφύσιο σερβίρισματος
8. Λαβή κρουνού μπίρας
9. Σχάρα συλλογής υγρών
10. Δίσκος συλλογής υγρών
11. Κεντρικός διακόπτης
12. Καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος με πρίζα

Βαρέλι BeerTender

13. Καπάκλι για το βαρέλι BeerTender
14. Σωλήνας μπίρας

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ BEERTENDER

■ Για να έχετε βαρελίσια μπίρα άριστης ποιότητας πρέπει να έχετε υπόψη δύο βασικούς παράγοντες: τη θερμοκρασία της μπίρας και τις συνθήκες υγιεινής.

1. Τοποθετήστε στο ψυγείο το βαρέλι μπίρας για να αποφύγετε τον υπερβολικό αφρό. Χρησιμοποιείτε πάντε κρύο βαρέλι. Εάν δεν ψύξετε

το βαρέλι επαρκώς, θα παραχθεί υπερβολικός αφρός όταν ξεκινήσετε το σερβίρισμα της μπίρας.

2. Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από τη χρήση. Η μπίρα είναι φυσικό προϊόν, το οποίο μπορεί να αλλοιωθεί. Συνεπώς, πρέπει να διατηρείτε πάντα τη συσκευή καθαρή για να διατηρείτε την ποιότητα παραγόμενης μπίρας και να αποφεύγετε δυσάρεστες σπμές (βλ. "Καθαρισμός"). Το ακριφύσιο σερβιρίσματος πρέπει να καθαρίζεται πριν τοποθετήσετε το νέο βαρέλι και ο δίσκος και ή συλλογής υγρών πρέπει να αδειάζουν μετά από κάθε χρήση - **fig. 3**.

■ Πρέπει επίσης να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα BeerTender:

1. Μην επιχειρήσετε να ψύξετε το βαρέλι στην κατάψυξη. Όπως ακριβώς οι γυάλινες φιάλες, στο βαρέλι ενδέχεται να προκληθεί ρήξη όταν τοποθετηθεί στην κατάψυξη. Επιπλέον, η κατάψυξη αλλοιώνει την ποιότητα της μπίρας - **fig. 29**.
2. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή BeerTender σε μέρος όπου η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 12°C και 30°C. Σε χαμηλότερη θερμοκρασία το σύστημα ψύξης της συσκευής μπορεί να υποστεί βλάβη, ενώ σε υψηλότερη θερμοκρασία το σύστημα δεν θα μπορέσει να επιτύχει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος της μπίρας. Αποθηκεύστε το βαρέλι της μπίρας σε θερμοκρασία δωματίου - **fig. 4**.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για αποφυγεί υπερθέρμανσης, διατηρήστε το βαρέλι BeerTender μακριά από την έκθεση στον ήλιο - **fig. 30**.

3. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και από την κάτω πλευρά όταν τη σηκώνετε - **fig. 5**.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιήσετε τη λάβη ή το καλώδιο του ρεύματος για να ανασηκώσετε το BeerTender - **fig. 31**.

Χρήση βαρελιού

■ μεβαιωθείτε ότι έχετε ψύξει το βαρέλι πριν τη χρήση του. Εάν δεν καταφέρετε να ψύξετε το βαρέλι αρκετά, θα παραχθεί υπερβολικός αφρός όταν ξεκινήσετε το σερβίρισμα της μπίρας.

■ Λάβετε επίσης υπόψη σας ότι το πρηνό ποτήρι που θα σερβίρετε από κάθε καινούργιο βαρέλι θα περιέχει ως επί το πλείστον αφρό. Η βαρελίσια μπίρα σε ένα μπαρ συμπεριφέρεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο!

■ Το 'Συμβατό με την συσκευή BeerTender' βαρέλι διαθέτει κατοχυρωμένο σύστημα αποθήκευσης και σερβιρίσματος μπίρας. Εγγυάται μπίρα ανήτερης ποιότητας που διαρκεί ενή το σύστημα BeerTender είναι πολύ εύκολο και ευχάριστο στη χρήση - **fig. 6**.

▼ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πριν τοποθετήσετε ένα βαρέλι στο εσωτερικό της συσκευής, ■ ελέγξτε την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από τα δεδομένα πουβ εμφανίζονται στο κάτω μέρος του βαρελιού.

- Η χρήση των βαρελιών που είναι συμβατά με το σύστημα BeerTender απαιτεί τη χρήση σωλήνων μπύρας. Μια συσκευασία 5 σωλήνων παρέχεται με τη συσκευή BeerTender. Για να προμηθευτείτε πλαστικούς σωλήνες, παρακαλείσθε όπως επικοινωνήσετε την ιστοσελίδα του BeerTender στο διαδύκτιο (για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης). Τοποθετήστε έναν σωλήνα μπύρας στο επάνω μέρος του βαρελιού απλά πιέζοντας σταθερά το κουμπί στερέωσης - **fig. 7**.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Περιεχόμενο υπό πίεση. Μην το μετακινείτε και προσέχετε να μην το ρίξετε κάτω. Μην το εκθέτετε στον ήλιο σε θερμοκρασίες άνω των 30°C. Ακόμα και ένα βαρέλι είναι κενό, μην επιχειρήσετε να το ανοίξετε με τη βία και μην το εκθέτετε σε φλόγα ή φωτιά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ BEERTENDER



ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ, ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΕΠΙΜΕΛΩΣ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

ΨΥΞΗ ΤΟΥ ΒΑΡΕΛΙΟΥ BEERTENDER

- Τα βαρέλια BeerTender πρέπει να ψυχθούν πριν από τη χρήση.
- Αν χρησιμοποιήσετε βαρέλι BeerTender που είναι υπερβολικά ζεστό θα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή υπερβολικής ποσότητας αφρού.
- Μπορείτε να ψύξετε το βαρέλι BeerTender με δύο τρόπους:
 1. Μέσα στη συσκευασία BeerTender (βλ. χρήση του BeerTender). Θα χρειαστούν περίπου 15 ώρες για να ψυχθεί το βαρέλι στους 4°C, αν το βαρέλι BeerTender και η συσκευή βρίσκονται σε σταθερή θερμοκρασία δωματίου στους 20°C
 2. Στο ψυγείο θα χρειαστούν περίπου 12 ώρες για να ψυχθεί το βαρέλι ανάλογα με την ικανότητα ψύξης του ψυγείου σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Σας προτείνουμε να διατηρείτε πάντα ένα επιπλέον βαρέλι BeerTender στο ψυγείο. Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε πάντα ένα παγωμένο βαρέλι στη διάθεση σας.

Επίσης σας συνιστούμε να ενεργοποιείτε τη συσκευή τουλάχιστον μια ώρα πριν από τη χρήση για να εκμεταλλευτείτε πλήρως τη δυνατότητα πρό ψύξης του βαρελιού.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην επιχειρήσετε να ψύξετε το βαρέλι στην κατάψυξη. Όπως ακριβώς οι γυάλινες φιάλες, στο βαρέλι ενδέχεται να προκληθεί ρωγμή όταν το τοποθετείτε στην κατάψυξη. Επιπλέον, η κατάψυξη μειώνει την ποιότητα της μπύρας - **fig. 29**.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ BEERTENDER


- Η αρχική συσκευασία είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένη για να προστατεύει τη συσκευή. Συνιστάται να την κρατήσετε για μελλοντική μεταφορά.

- Αφαιρέστε τη συσκευή BeerTender από τη συσκευασία και τοποθετήστε τη σε στεγνή, καθαρή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια που είναι αρκετά μεγάλη για να χωρέσει.
- Η θερμοκρασία δωματίου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 12°C και 30°C. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής υγρών στη θέση του στη μπροστινό μέρος της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής υγρών είναι σωστά τοποθετημένος. – **fig. 4.**
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πηγές θερμότητας ή σε μέρη με άμεση έκθεση στον ήλιο.
- **Σημείωση:** Έχετε υπόψιν σας κατά τη διάρκεια της χρήσης ο δίσκος συλλογής υγρών πρέπει να αδειάζει και να πλένεται τακτικά. Όταν το σύστημα BeerTender δεν χρησιμοποιείται, μπορείτε να αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής υγρών και να τον τοποθετείτε σε άλλο μέρος για εξοικονόμηση χώρου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο δίσκος συλλογής υγρών πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια και δεν πρέπει να προεξέχει από την επιφάνεια στην οποία στηρίζεται.

- Μετά την τοποθέτηση της συσκευής BeerTender, πρέπει να καθαρίσετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος. Αυτό είναι το μόνο μέρος της συσκευής που έρχεται σε επαφή με την μπίρα – **fig. 8.**
- Είναι πολύ σημαντικό να πλένετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και τουλάχιστον κάθε φορά που τοποθετείτε ένα καινούργιο βαρέλι στο σύστημα BeerTender. Αυτό το μέρος μπορεί να πλυθεί και σε πλυντήριο πιάτων – **fig. 9.**
- Για να καθαρίσετε το ακροφύσιο, αφαιρέστε το από τη θέση του, γυρίζοντας το δεξιόστροφα. Αφού πλύνετε το ακροφύσιο, βιδώστε το πάνω στη θέση του.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

 Το ηλεκτρικό ρεύμα είναι επικίνδυνο! Συμπεπώς, πρέπει πάντα να συμμορφώνεστε επιμελώς με τους κανόνες ασφαλείας.

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη και σωστή εγκατεστημένη ηλεκτρική πρίζα με γείωση.
- Η τάση της συσκευής έχει οριστεί από το εργοστάσιο. Ελέγξτε ότι η τάση της πρίζας ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κύριος διακόπτης στα δεξιά είναι στη θέση 304 πριν συνδέσετε τη συσκευή BeerTender στην πρίζα. Εισάγετε την πρίζα στον ρευματοδότη. Με τη σωστή τάση και ενεργοποιήστε τη συσκευή μετακινώντας τον κύριο διακόπτη στην θέση 'I' – **fig. 10.**

Η συσκευή θα ξεκινήσει ακμέσως την ψύξη του εσωτερικού θαλάμου μόλις ο κύριος διακόπτης μετακινηθεί στη θέση 'I'.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ BEERTENDER

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΟΥ ΒΑΡΕΛΙΟΥ BEERTENDER

- Σημείωση: η συσκευή BeerTender χρησιμοποιεί αποκλειστικά και μόνο τα συμβατά με τη συσκευή BeerTender βαρέλια του ομίλου Heineken.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν περιέχει ένα βαρέλι BeerTender και μόνο εάν ο κύριος διακόπτης βρίσκεται στη θέση '1'.
- Η ένδειξη ελέγχου στο πάνω μέρος του καπακιού, όταν είναι αναμμένη, σας ενημερώνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή σπρώχνοντας τη μπροστινή λαβή. Όταν η λάβη απελευθερωθεί, μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι - **fig. 11-12**.

Σημείωση: Μην σπρώχνετε το καπάκι πέρα από την καθορισμένη θέση ανοίγματος καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

- Όταν το καπάκι είναι τελείως ανοιχτό, εισάγετε το βαρέλι BeerTender, όπως φαίνεται στην εικόνα - **fig. 13**.
- Ανοίξτε το καπάκι του κρουνού γυρίζοντας το αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού - **fig. 14**.

Σημείωση: το κάπακι μπορεί να αφαιρεθεί και να πλυθεί.

- Βάλτε τον κρουνό του βαρελιού BeerTender που είναι συμβατό με τη συσκευή και εφαρμόστε τον στη θέση του.

Σημείωση: μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία τον κρουνό του βαρελιού BeerTender με τα χέρια σας.

- Τοποθετήστε τον σωλήνα της μπύρας όπως φαίνεται στην εικόνα - **fig. 15**.
- Κλείστε το καπάκι του κρουνού.

Σημείωση: Το καπάκι του κρουνού δεν θα κλείσει εάν ο κρουνός του βαρελιού BeerTender δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του κρουνού βρίσκεται σε κάθετη θέση προτού κλείσετε το καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή είναι τοποθετημένη όπως φαίνεται στην εικόνα, για να αποφύγετε βλάβες στο σωλήνα μπύρας - **fig. 16**.
- Κλείστε το καπάκι της συσκευής προσεκτικά - **fig. 17**.

ΟΘΟΝΗ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Οι φωτεινές ενδείξεις στο πάνω μέρος του καπακιού παρέχουν σημαντικές πληροφορίες:

Η πράσινη φωτεινή ένδειξη ON στα αριστερά της οθόνης: όταν ανάβει, δείχνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - **fig. 18**.

Η πράσινη φωτεινή ένδειξη θερμοκρασία μπύρας στην δεξιά πλευρά της οθόνης : όταν το βαρέλι BeerTender φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία, η φωτεινή ένδειξη ανάβει και η συσκευή μπαίνει σε λειτουργία ψύξης σε αναμονή - **fig. 19**.

ΧΡΟΝΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ BEERTENDER

- Η λειτουργία ψύξης του BeerTender παράγει ένα ηχητικό σήμα.
- Το BeerTender διαθέτει σύστημα ψύξης, το οποίο ελέγχει τη θερμοκρασία του βαρελιού BeerTender. Υπάρχουν δυο λειτουργίες ψύξης:
 1. Ψύξη σε αναμονή, η οποία χρησιμοποιείται σε κανονικές συνθήκες λειτουργίας. Σε αυτή τη λειτουργία ο ανεμιστήρας ψύξης παράγει ένα θόρυβο που ακούγεται ελάχιστα.
 2. Ενεργή ψύξη, η οποία ενεργοποιείται όταν η θερμοκρασία εντός του θαλάμου ψύξης είναι υπερβολικά υψηλό. Μόλις η θερμοκρασία στο θάλαμο ψύξης φτάσει στο σωστό επίπεδο, η συσκευασία επιστρέφει στη λειτουργία ψύξης σε αναμονή.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΜΠΥΡΑΣ

Σημείωση: Ελέγχετε πάντα την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση πριν αυτό που εμφανίζεται στο πλάι του βαρελιού BeerTender. Μην χρησιμοποιείτε ένα βαρέλι BeerTender πέρα από την αναγραφόμενη ημερομηνία.

Σημείωση: Η μπίρα πρέπει να σερβίρεται σε κατάλληλα ποτήρια. Η λειτουργία του σερβιρίσματος δεν είναι αυτόματη. Ξεκινάει και σταματάει χειροκίνητα από το χρήστη.

Βήμα 1 - Προετοιμασία του ποτηριού

- Για να έχετε μια τέλεια βαρελίσια μπίρα, είναι σημαντικό να ξεκινήσετε με ένα καθαρό κρύο ποτήρι. Ξεπλύνετε το ποτήρι με κρύο νερό πριν σερβίρετε μπίρα (όσο πιο κρύο είναι το ποτήρι τόσο το καλύτερο - **fig. 20**).

Συμβουλή: Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα ποτήρια της μπίρας μόνο για μπίρα. Μερικά ποτά, όπως το γάλα αφήνουν μικρά κατάλοιπα στο ποτήρι, γεγονός που μειώνει τη γεύση της μπίρας.

Βήμα 2 - Σερβίρισμα μπίρας

- **Συμβουλή:** Βεβαιωθείτε από την ένδειξη ελέγχου ότι η μπίρα βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία.
- Τοποθετείστε το ποτήρι κάτω από τον κρουνό, κρατώντας το σε γωνία 45 μοιρών - **fig. 21**.
- Τραβήξτε τη λαβή προς τα κάτω σταθερά και γρήγορα μέχρι τέλους. Αφήστε την μπίρα να κυλήσει στο ποτήρι.
- Αποφύγετε την επαφή μεταξύ του ακροφυσίου σερβιρίσματος και του ποτηριού. Μπορεί να προκληθεί υπερβολικός αφρός.
- **Σημείωση:** Κάθε φορά που τοποθετείτε ένα νέο βαρέλι στη συσκευή BeerTender, το πρώτο ποτήρι μπίρα θα περιέχει πολύ αφρό. Όταν συμβεί αυτό, τοποθετείστε το ποτήρι πάνω στο δίσκο συλλογής υγρών. Μόλις καθίσει ο αφρός, γεμίστε το ποτήρι.

■ **Σημείωση:** Θα παραχθεί υπερβολικός αφρός εάν η λαβή του κρουνού ανοιχτεί ελάχιστα ή αργά, μπορούν να σερβιριστούν διαδοχικά περισσότερες από μια μπύρες όταν η λαβή του κρουνού είναι ανοικτή. Η μπύρα θα έχει πιο λίγο αφρό αφού γεμίσει το πρώτο ποτήρι.

Βήμα 3 - Μπύρα στο ποτήρι

■ Τοποθετήστε το ποτήρι μπύρας στη σχάρα και περιμένετε να καθίσει ο αφρός - fig. 22.

Βήμα 4 - Ποιότητα ενός ποτηριού μπύρας

■ Η τέλεια βαρελίσια μπύρα διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Αφρό περίπου 3 εκ.
2. Πλούσιο και σταθερό αφρό ομοιόμορφα κατανεμημένο στην επιφάνεια της μπύρας.
3. Καθαρό κρυστάλλινο χρώμα, με φυσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα που διαφαινούνται από τις πλευρές και τον πάτο του ποτηριού.
4. Θερμοκρασία 4°C έως 6°C (στο ποτήρι).

■ **Σημείωση:** Για να αποφύγετε τη δημιουργία υπερβολικού αφρού, χρησιμοποιείτε πάντα βαρέλι BeerTender που έχει προψυχθεί καθώς και καθαρό ποτήρι ξεπλυμένο με κρύο νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

■ Επιπλέον του τακτικού καθαρισμού, η συσκευή BeerTender πρέπει να καθαρίζεται μετά από καθημερινή χρήση και όταν τοποθετείτε ένα νέο βαρέλι BeerTender.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην στεγνώνετε τη συσκευή και τα μέρη της σε φούρνο μικροκυμάτων και συμβατικό φούρνο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

■ Ο δίσκος συλλογής υγρών και η σχάρα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Αφαιρέστε τη σχάρα πριν αδειάσει το δίσκο συλλογής. Η σχάρα πρέπει να τοποθετείτε στη θέση της κατά την κανονική χρήση του BeerTender - fig. 23.

■ **Σημείωση:** Μπορείτε να πλύνετε το δίσκο συλλογής με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Ο δίσκος συλλογής μπορεί επίσης να πλυθεί με ασφάλεια και σε πλυντήριο πιάτων.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά, όπως λάδι, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΟΥ ΒΑΡΕΛΙΟΥ BEERTENDER

■ Όταν τοποθετείτε ένα καινούργιο βαρέλι BeerTender, πρέπει να καθαρίζετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος. Το ακροφύσιο αποτελείται το μόνο μέρος της συσκευής που έρχεται με την μπίρα – **fig. 24**.

Είναι σημαντικό να πλένετε το ακροφύσιο είτε στο χέρι είτε σε πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Το ακροφύσιο σερβιρίσματος αποτελείται από πλαστικά και μετελλικά μέρη τα οποία είναι μόνιμα συνδεδεμένα και δεν αποτελούν κίνδυνο για την υγιεινή. Μην επιχειρήσετε να διαχωρίσετε αυτά τα μέρη.

■ Ο μηχανισμός χορήγησης μπίρας πρέπει να καθαρίζεται χρησιμοποιώντας υγρό ύφασμα και ήπιο απορρυπαντικό – **fig. 25**.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι βαμβάκι για να καθαρίσετε διεξοδικά όλα τα μέρη – **fig. 26**.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε το μηχανισμό χρησιμοποιώντας σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα, καθώς αποτελεί εξάρτημα ακριβείας και υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί βλάβη.

ΤΑΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

■ Καθαρίστε το θάλαμο ψύξης της συσκευής σε τακτά χρονικά διαστήματα χρησιμοποιώντας υγρό ύφασμα και ήπιο απορρυπαντικό – **fig. 27**.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην γεμίζετε το θάλαμο ψύξης με νερό, καθώς ενδέχεται να προκληθεί μόνιμη βλάβη. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, όπως ξύδι, οξέα, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.

■ Το κάλυμμα του κρουνού μπορεί να αφαιρεθεί. Ανοίξτε το κάλυμμα και αφαιρέστε το. Καθαρίστε το με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

▼ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην πλύνετε το κάλυμμα του κρουνού σε πλυντήριο πιάτων, καθώς ενδέχεται σε προκληθεί βλάβη και χάσει τη γυαλάδα του. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά, όπως ξύδι, οξέα, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ

■ Για να αποτρέψετε την χρήση της συσκευής από παιδιά αφαιρέστε τη λάβη του κρουνού.

■ Για να αφαιρέσετε τη λάβη, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε όρθια θέση και τραβήξτε προς τα πάνω – **fig. 28**.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΝΟΜΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

- Αυτές οι οδηγίες λειτουργίας περιέχουν απαραίτητες πληροφορίες για τη σωστή χρήση και συντήρηση της συσκευής.
- Είναι απαραίτητο να διαβάσετε τις πληροφορίες αυτές και να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες για να χρησιμοποιείτε και να συντηρείτε τη συσκευή πλήρη ασφάλεια.
- Να σημειωθεί, επιπρόσθετα, ότι τα περιεχόμενα αυτών των οδηγιών λειτουργίας δεν αποτελούν μέρος προηγούμενης νομικής συμφωνίας ή συμβολαίου, συνεπώς δεν επηρεάζουν τους όρους τους παρόντος.
- Οι υποχρεώσεις του κατασκευαστή βασίζονται αποκλειστικά στο συμβόλαιο πώλησης, το οποίο περιέχει επίσης πλήρεις και αποκλειστικούς όρους που σχετίζονται με την υπηρεσία εγγύησης που παρέχεται.
- Οι όροι της εγγύησης όπως ορίζονται στο συμβόλαιο δεν περιορίζονται ούτε εκτείνονται με βάση τις επεξηγηματικές οδηγίες του παρόντος.
- Οι οδηγίες λειτουργίας αυτές περιέχουν πληροφορίες που προστατεύονται με κατοχυρωμένα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας.
- Απαγορεύεται η αντιγραφή ή η μετάφραση τους σε άλλη γλώσσα χωρίς την προηγούμενη έγγραφη συγκατάθεση του κατασκευαστή.

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ - ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι εντός της ΕΕ το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα.
- Για την αποφυγή πιθανής πρόκλησης βλάβης στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία λόγω μη ελεγχόμενης απόρριψης αποβλήτων, ανακυκλώστε το προϊόν με υπεύθυνο τρόπο προς προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου την αγοράσατε. Εκεί θα αναλάβουν την ασφαλή περιβαλλοντική ανακύκλωση του προϊόντος.
- Οι συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον πρέπει να αποσύρονται και να ανακυκλώνονται.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή και κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.
- Οι συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλη εγκατάσταση συλλογής απορριμμάτων ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών, έτσι ώστε τα ειδικά μέρη που περιέχονται στη συσκευή να μπορούν να ανακυκλωθούν με τον κατάλληλο τρόπο.
- Το "TEM -Module" (ή κυψέλη Peltier) πρέπει να ανακυκλωθεί - καταστραφεί σύμφωνα με τους τρέχοντες ισχύοντες κανονισμούς της χώρας του χρήστη.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Προβλημα | Πιθανες αιτιες | Επιλυση |
|--|---|---|
| Η συσκευή δεν ενεργοποιείται. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. | Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή. |
| Δεν μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά το κάλυμμα του κρουνού. | Ο κρουνός του βαρελιού BeerTender έχει ενεργοποιηθεί με το χέρι. | Τοποθετήστε τον κρουνό του βαρελιού BeerTender στην αρχική του θέση. |
| | Δεν έχει εισαχθεί σωστά ο κρουνός του σωλήνα του βαρελιού BeerTender. | Αφαιρέστε τον κρούνο του βαρελιού BeerTender από τη συσκευή και τοποθετήστε το σύμφωνα με το κεφάλαιο Χρήση του BeerTender. |
| Δεν μπορείτε να σερβίρετε μπύρα. | Το βαρέλι BeerTender είναι κενό. | Αντικαταστήστε το βαρέλι BeerTender με ένα καινούργιο. |
| | Δεν υπάρχει βαρέλι εντός της συσκευής BeerTender. | Τοποθετήστε το βαρέλι εντός της συσκευής BeerTender. |
| | Η λαβή του κρουνού της συσκευής BeerTender δεν έχει εγκατασταθεί/τοποθετηθεί σωστά. | Εγκαταστήστε/τοποθετήστε τον κρουνό σωστά. |
| Δεν μπορείτε να κλείσετε το κάλυμμα. | Δεν έχει εισαχθεί σωστά το κάλυμμα του κρουνού. | Τοποθετήστε σωστά το κάλυμμα του κρουνού. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Η συσκευή BeerTender παράγει υπερβολικό αφρό όταν σερβίρετε τη μπίρα (βλ. επίσης το κεφάλαιο: Σερβίρισμα μπίρας)</p> | <p>Η θερμοκρασία σερβιρίσματος του βαρελιού BeerTender δεν είναι σωστή.</p> | <p>Αφήστε το βαρέλι BeerTender να ψυχθεί έως ότου φτάσει τη σωστή θερμοκρασία. Παρακολουθήστε την θερμοκρασία από την ένδειξη ελέγχου της συσκευής BeerTender.</p> |
| | <p>Έχετε ανακινήσει το βαρέλι BeerTender</p> | <p>Περιμένετε 4 ώρες πριν σερβίρετε μπίρα.</p> |
| | <p>Η λαβή του κρούνου μετακινείται πολύ αργό.</p> | <p>Τραβάτε τη λαβή προς τα κάτω σταθερά και γρήγορα μέχρι τέλους.</p> |
| <p>Η μπίρα ρέει πολύ αργά</p> | <p>Η λαβή του κρούνου δεν έχει ανοίξει πλήρως.</p> | <p>Ανοίξτε πλήρως τον κρούνο.</p> |
| <p>Η συσκευή BeerTender σερβίρει ζεστά μπίρα</p> | <p>Το βαρέλι BeerTender δεν έχει ψυχθεί αρκετά στο ψυγείο και συνεπώς δεν βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για σερβίρισμα.</p> | <p>Αφήστε το βαρέλι BeerTender να ψυχθεί για αρκετό χρόνο εντός της συσκευής.</p> |
| <p>Η ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη ελέγχου ανάβει.</p> | <p>Η συσκευή BeerTender έχει εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες ή σε ηλιακές ακτίνες (δείτε επίσης την ενότητα: ψύξη του βαρελιού και εγκατάσταση της συσκευής BeerTender.</p> | <p>Χρησιμοποιείστε την συσκευή σε εσωτερικό χώρο όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνούν τους 30°C.</p> |

Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα ή απορία επικοινωνήστε πρώτα με την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών για ειδικευμένη βοήθεια και συμβουλές. (Βλέπετε αναλυτικά για την κάθε χώρα στο τέλος αυτού του φυλλαδίου)