

KRUPS

BeerTender® VB45

EN	P. 1
FR.....	P. 16
DE.....	P. 34
NL.....	P. 52
IT.....	P. 70
ES.....	P. 86
EL	P. 103
PT	P. 122



EN

FR

DE

NL

IT

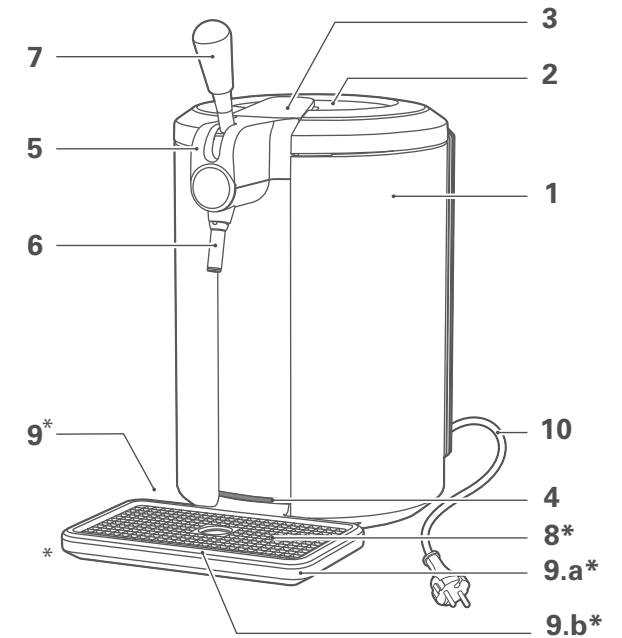
ES

EL

PT

1520015044

WWW.KRUPS.COM



*depending on model - selon modèle - je nach Modell - Afhankelijk van het model -
in base al modello - según el modelo - Ανάλογα με το μοντέλο

SAFETY RULES

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

This appliance is only intended for domestic use, within households and at an altitude below 4000 m.

It is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the warranty:

- In staff kitchen areas in shops, offices and professional environments
- On farms
- By customers of hotels, motels and other residential environments
- In bed-and-breakfast settings.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance. If the power cord is damaged, do not use the appliance. The Power cord must necessarily be replaced by the manufacturer, by its after-sales service or by similarly qualified persons in order to avoid all risks.

This appliance can be used by children over 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience or knowledge, only if they are properly supervised or if they have received instructions as to how to use of appliance safely and they understand the implicit risks.

Children must not play with the appliance.
Children should not clean or perform maintenance procedures on the appliance unless they are supervised by a responsible adult.

WARNING: When positioning the device, ensure that the power cord is not jammed or damaged.

WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

Only connect the machine to a mains voltage supply that coincides with the voltage indicated on the sign plate of your appliance. The connection to an incorrect supply voltage will invalidate the guarantee and could be dangerous.

In case of inappropriate use or failure to follow the instructions, the manufacturer guarantee is declared void. Use only «Beer Tender Compatible» barrels.

Always use the machine on a flat, stable, heat-resistant surface which is protected from other heat sources or water splashes.

WARNING: Keep the ventilator grill located behind the machine clean and dust it regularly using a vacuum cleaner.

To protect individuals against fire, electric shock and personal injury, refrain from immersing the mains cable, the appliance's plug or the appliance in water or other liquids. Never unplug the appliance with wet hands. In case of an emergency, unplug the appliance immediately.

Do not use the appliance without its draining tray and grill.

After use, empty and clean the draining tray every day.

Unplug the machine from the mains whenever you are not using it.

Unplug the machine from the mains before cleaning. The machine may be cleaned using a damp cloth, but not using a sponge saturated with water, and do not soak it in a liquid. Never use detergents to clean the machine. Clean the machine using only soft sponges and brushes.

In case of a prolonged period without use (vacations, storage, etc.), unplug, empty and clean the machine.

Any functioning, cleaning or maintenance which is outside the limits of normal use should be reserved to the staff at the local authorized service centres. Do not

disassemble the appliance or place any objects in any of its openings.

The use of accessories not recommended by the manufacturer could cause fires, electric shocks or wounds.

Do not let the power cord hang from the edge of a table or work top, nor come into contact with hot surfaces or sharp edges.

Do not let the electric cord hang (to avoid the risk of stumbling).

Never touch the cord with wet hands.

Do not place the machine on a gas or electric stove, nor near such heat sources, nor inside a hot oven.

Do not unplug the machine by pulling on the cord.

In case you need to use the machine with an extension cord, respect the corresponding load recommendations for the extension.

If the wall outlet does not correspond to the machine plug, have the plug replaced by the after-sales service or by similarly qualified persons in order to avoid all risks.

The wrapping is made up of recyclable materials. Contact the local authorities for more information on recycling programs. Your machine contains materials that can be recovered or recycled.

IMPORTANT: Always leave the beer engine on if you have a barrel inside the machine.

! NEVER PLACE POWERED COMPONENTS IN CONTACT WITH WATER. THERE IS A DANGER THAT THIS MAY CAUSE A SHORT CIRCUIT.

INTENDED USE

- This appliance has been manufactured exclusively for dispensing beer in a domestic setting.
- Only original Beertender® Kegs mentioning "Compatible Beertender®" can be used with the appliance; you should not use any other commercially available beer containers.
- Before using a keg, check the "best before end" date shown at the bottom of the keg. Do not insert or use Beertender® Kegs after the date shown.
- You should not use the appliance for purposes or with containers other than those specified above.
- You should not introduce any materials other than Beertender® Kegs inside the appliance.
- You should not make technical changes or use the appliance in any manner other than as directed!
- The appliance should be used solely by adults in full possession of their mental and physical capacities.

Safety rules	1
General information	5
Guidelines for reading these instructions	
Using these operating instructions	
Technical specifications	6
Cautionary Notes	7
Using the Beertender® system	
Using the keg	
Getting the Beertender® ready	8
Cooling the Beertender® keg	
Installing the Beertender® appliance	
Connecting to the power supply	
Using the Beertender®	9
Inserting a Beertender® keg	
Ready-to-tap light indicator	
Sound emitted by the Beertender®	
Dispensing beer	10
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	11
Cleaning after daily use	
Cleaning after installation of a new Beertender® keg	
Routine cleaning	
Children's safety	12
Legal information	12
Environment	12
Troubleshooting	13

GENERAL INFORMATION

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

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

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

The guarantee will be invalidated in such cases.

Please see full guarantee terms and conditions in the leaflet enclosed or on our web site: www.krups.com

GUIDELINES FOR READING THESE INSTRUCTIONS

! THE WARNING INDICATES INSTRUCTIONS THAT ARE IMPORTANT FOR THE USER'S SAFETY.

- Strictly follow these instructions to avoid any usage errors and serious injuries.
- This symbol highlights information that is especially important for getting the best out of the machine.

USING THESE OPERATING INSTRUCTIONS

- Keep these operating instructions in a safe place and make them available to any other person who uses the appliance.
- If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for help and advice.
(see details at the end of this manual)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	See plate on bottom of appliance
Rated power	See plate on bottom of appliance
Power supply	See plate on bottom of appliance
Insulation class	II
Cooling class	SN
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	VB45 : 242 x 460 x 460
Weight	4.6 kg. (4.4 kg. without drip tray)
Cord length	1.35 m
Beer container	Beertender® Keg
Light indicator	Front
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.

For your safety, this appliance conforms to applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic compatibility, Environment, Materials in contact with food).

MACHINE COMPONENTS

Beertender® Compact dispensing system

1. Beertender® cooling chamber
2. Lid
3. Lid opening handle
4. Ready-to-tap light indicator
5. Upper part of the dispensing head
6. Dispensing spout
7. Serving handle
8. Drip grid*
- 9.a Drip collection tray bottom part*
- 9.b Drip collection tray upper part*
10. Power cable

Beertender® Keg (consumables)

11. Beertender® keg
12. Beer tube

*depending on model

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 grid should be emptied after every use - **fig. 3**.

■ You should also follow these other rules when using the Beertender® system:

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

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

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

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

USING THE KEG

- Make sure that you chill the keg before using it. If you fail to chill the keg sufficiently too much foam will be produced when you start to pour beer.
- Please also be aware that the first glass that you pour from every new keg will contain mostly foam. Draught beer in a bar behaves in exactly the same way!
- The Beertender® Keg "Compatible Beertender®" features a patented system for storing and dispensing beer. It guarantees beer of higher, long-lasting quality and compatibility with the Beertender® system that is very easy and pleasant to use.

! **IMPORTANT:** before installing a keg inside the appliance, check the "best before end" date shown at the bottom of the keg. This date is a reliable indication if the keg has been stored at room temperature.

- The use of kegs "Compatible Beertender®" in the Beertender® system necessitate the use of beer tubes - **fig. 7**. A bag of tubes is delivered with the Beertender® appliance. To receive additional tubes, contact our after-sales service or the Beertender® website. (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 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. The kegs are at risk of exploding if they are frozen. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 29**.

INSTALLING THE BEERTENDER® APPLIANCE

- The original packing is designed and made to protect the appliance. It is recommended that you keep it for future transport.
- Remove the Beertender® appliance from the packaging and place it on a dry, clean, level, stable surface that is sufficiently large to accommodate it.
- Remove all packaging, stickers or various accessories both inside and outside the product. Install the serving handle. - **fig. 1**
- The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. At temperatures above 30°C, the system will not be able to sufficiently cool the beer. - **fig. 4.**
- Set the drip tray and grate in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.
- Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight. - **fig.2**

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

⚠ Note: The drip tray must be positioned on a level surface and must not jut out from the surface if it is resting on.

- After installing the Beertender® appliance you must clean the dispensing spout; this is the only part of the appliance that will come into contact with the beer - **fig. 8.**
- It is essential that you wash the dispensing spout before using the appliance for the first time and at least every time a new keg is connected inside the Beertender® system. The nozzle is dishwasher-safe - **fig. 9.**
- To clean the spout, remove it from its housing by turning it clockwise. After washing the spout, screw it back into place - **fig. 8.**

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

- The appliance must be plugged into a suitable, properly installed electric socket.
- The voltage of the appliance has been set in the factory. Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the rear of the appliance.
- Switch on the appliance by inserting the plug into a socket with the correct voltage - **fig. 10.**

The appliance will immediately start cooling the inner chamber as soon as the plug is connected to the socket. The light indicator on the front of the machine switches on, indicating the cooling has started.

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 power plug is connected to the socket.
- The light indicator on the front of the machine, when illuminated, tells you that the appliance is switched on and is cooling the inner chamber.
- You can open the appliance by pulling 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 (with the beertube fixed on it) as shown in the figure - **fig. 13.**
- Remove the upper part of the dispensing head (5) by lifting it upwards as indicated in the illustration - **fig. 14.**

Note: this cover can be removed for cleaning.

- Install the Beertender® keg tap - **fig. 15.**

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

- Position the beer tube as shown on drawing - **fig. 16.**
- Return the upper part of the dispensing head in its initial position.

Note: The upper part of the dispensing head cannot be repositioned (**fig. 17**) if the Beertender® keg tap has not been properly set up.

- Ensure that the upper part of the dispensing head is positioned in the beer pump mechanism before closing the lid.
- Ensure that the positioning of the upper part of the dispensing head conforms to the one in the illustration so as not to damage the beer pipe - **fig. 17.**
- Gently close the appliance lid again until it locks - **fig. 18.**

READY-TO-TAP LIGHT INDICATOR

- There is a light indicator at the front of the appliance (**fig. 19**) that provides important indications :

The light indicator is blinking a few seconds : it indicates the appliance has just been plugged ON and starts operating.

The light indicator is fixed WHITE when the cooling function is operating to cool down the temperature of the BeerTender Keg.

The light indicator switches to GREEN when the BeerTender Keg has reached the ideal temperature.

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 keeping the keg cold. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
 2. active cooling is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. Once the beer keg reaches the target temperature, the beer machine shifts into standby cooling mode.

DISPENSING BEER

Note: always check the "best before end" date shown on the bottom of the Beertender® Keg. Do not use the Beertender® Keg beyond this date.

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

Step 1 – Preparing a glass

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

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

Step 2 – Dispensing beer

- 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 foam of about 3 cms;
 2. a head evenly distributed around the wall of the glass that adheres to the surface of the beer;
 3. The beer must be clear with bubbles.
 4. a temperature of 4°C to 6°C (in the glass).

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

CLEANING

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

CLEANING AFTER DAILY USE

- The drip tray and grid should be cleaned after every use. Remove the grate before emptying out the drip tray. The grate must be set back in place during normal use of the Beertender® - **fig. 23**.

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

▼ **Note:** Never use aggressive cleaning agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.

CLEANING AFTER INSTALLATION OF A NEW BEERTENDER® KEG

- When you install a new Beertender® Keg you must clean the dispensing spout. The spout is the only part of the appliance that comes into contact with the beer - **fig. 24**. It is essential to wash the dispensing spout using hot water.

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

- The beer dispensing mechanism must be cleaned using a damp cloth and a mild detergent - **fig. 25**.

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

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

ROUTINE CLEANING

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

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

■ The upper part of the dispensing head must be removed. Wash the dispensing head with hot water and a gentle detergent.

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

CHILDREN'S SAFETY

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

LEGAL INFORMATION

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

Environment

Environment protection first!



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➞ Leave it at a local civic waste collection point.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	Remedies
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 ready-to-tap light indicator on the front of your Beertender appliance.
	The Beertender® Keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly.	Firmly and quickly pull the handle down and forward as far as it will go.
	The glass is not clean or was not rinsed in cold water.	Use a clean glass that was previously rinsed in cold water.
	The dispensing nozzle is dirty.	Clean the dispensing nozzle.
Beer flows out too slowly.	The tap handle is not open all the way.	Open the tap completely.
The Beertender® appliance is dispensing warm beer.	The Beertender® Keg has not been chilled for long enough and is thus not at the right serving temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool long enough in the appliance.
	The temperature of the machine exceeds 30°C and/or the machine is placed in direct sunlight.	Place the Beertender® in a cooler place or in the shade.
The appliance heats the beer instead of cooling it	The Beertender® has a cooling issue	Unplug the appliance and bring it to the after-sales center

TROUBLESHOOTING

Error N°	Problem	Possible causes	Remedies
E1	The green light indicator blinks at 0.5Hz (1 time per second)	The temperature of the keg is too cold to be dispensed.	Unplug the appliance, get out the Beertender Keg. Allow the Beertender Keg to warm at 4°C. Then plug the appliance and install the Beertender Keg.
E2	The white light indicator blinks at 0.5Hz (1 time per second)	The appliance or ambient temperature or keg is too hot.	Unplug the machine. Leave the appliance cool down to 30°C maximum temperature. If it is the keg, cool down the keg to 30°C or less
E3	The white indicator blinks at 2Hz (4 times per second)	The cooling stops.	Unplug the machine and try again later.
E4	The green light indicator blinks at 2Hz (4 times per second)	The cooling stops.	Unplug the machine and try again later.
E5	The white and green light indicator blinks alternately at 1Hz (One colour 1 time per second alternatively)	The fan has an issue.	Unplug the appliance. Check that there is nothing stuck and visible from outside in the fan. Otherwise, contact your after-sales center.

If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.

(Refer to the list of service contacts included in the guarantee leaflet enclosed with the product.)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000m.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- Dans les coins de cuisine réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans les fermes,
- Par les clients des hôtels, motels, et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambre d'hôte.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants

âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé, ni endommagé.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas plusieurs prises de courant ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

La tension secteur doit concorder avec celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement incorrect invalide la garantie et peut s'avérer dangereuse.

En cas d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie devient nulle. Utilisez seulement des fûts « compatibles Beer Tender ».

Utilisez toujours la machine sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur, à l'abri de sources de chaleur ou de projections d'eau.

AVERTISSEMENT : Gardez propre la grille de ventilation située à l'arrière de la machine et dépoussiérez-la régulièrement à l'aide d'un aspirateur.

Pour protéger les personnes contre le feu, les électrocutions et les blessures, évitez de plonger le câble secteur, les fiches de l'appareil ou l'appareil dans l'eau

ou d'autres liquides. N'enlevez jamais le câble électrique avec des mains humides. En cas d'urgence, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N'utilisez pas la machine sans bac et grille d'égouttage.

Après l'utilisation de la machine, videz et nettoyez le bac d'égouttage tous les jours.

Débranchez la machine du secteur si vous ne l'utilisez pas.

Débranchez la machine de la prise de courant avant le nettoyage. La machine peut être nettoyée avec un chiffon humide mais pas avec une éponge gorgée d'eau, et ne la trempez pas dans un liquide. Ne nettoyez jamais la machine sous l'eau du robinet. N'utilisez jamais de détergents pour nettoyer la machine. Nettoyez la machine uniquement avec des éponges douces/ brosses souples.

En cas de non-utilisation prolongée (vacances, etc.), videz, nettoyez et débranchez la machine. Tout fonctionnement, nettoyage et entretien sortant du cadre d'utilisation normal est réservé au personnel des centres SAV agréés. Ne désassemblez pas l'appareil et ne mettez rien dans les ouvertures.

L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des bords tranchants. Ne laissez pas pendre le câble (risque de trébuchement). Ne touchez jamais le câble d'alimentation avec des mains humides.

Ne placez pas la machine sur une cuisinière à gaz, électrique ou à proximité de telles sources de chaleur, ni dans un four chauffé.

Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le câble.

En cas d'utilisation de rallonges longues, respectez les règles de sécurité correspondantes.

Si la prise de courant ne concorde pas avec la fiche de la machine, faites remplacer la fiche par un centre SAV agréé.

L'emballage est formé de matières recyclables. Contactez l'autorité locale pour plus d'informations sur les programmes de recyclage. Votre machine contient des matériaux de haute valeur susceptibles d'être récupérés ou recyclés.

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

Consignes de sécurité	16
Généralités	21
Pour faciliter la lecture	
Utilisation de ce mode d'emploi	
Caractéristiques techniques	22
Avertissement	23
Emploi du Beertender®	
Utilisation du fût	
Préparation du Système Beertender®	24
Refroidissement du fût Beertender®	
Installation de la tireuse à bière Beertender®	
Branchement électrique	
Emploi du Beertender®	26
Installer le fût "compatible Beertender®" à l'intérieur du système	
Indicateur lumineux "prêt à l'emploi"	
Les bruits de la tireuse à bière Beertender®	
Tirage de la bière	27
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	28
Nettoyage après l'utilisation quotidienne	
Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût Beertender®	
Nettoyage régulier	
Protection enfant	29
Information à caractère juridique	29
Environnement	30
Problèmes, causes, remèdes	31

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 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 toutes erreurs d'utilisation et blessures 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.

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	SN
Matériau du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	VB45 : 242 x 460 x 460
Poids	4,6 kg. (4,4 kg. sans plateau récolte-gouttes)
Longueur du câble	1,35 m
Conteneur bière	Fût Beertender®
Indicateur lumineux	Avant
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. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement).

COMPOSANTS DE L'APPAREIL

Tireuse à bière Beertender®

1. Chambre de refroidissement
2. Couvercle
3. Poignée d'ouverture du couvercle
4. Panneau de commande
5. Partie supérieure de la tête du distribution
6. Embout de robinet
7. Poignée de service
8. Grille*
- 9.a Partie basse du plateau récolte-gouttes*
- 9.b Partie haute du plateau récolte-gouttes*
10. Câble d'alimentation

Fût Beertender® (consommables)

11. Fût Beertender®
12. Tube

*selon modèle

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. 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®.

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

■ L'utilisation des fûts "Compatible Beertender®" dans le système Beertender® nécessite l'emploi de tubes de service. Un sachet de tubes de service est fourni dans le carton d'emballage du système Beertender®. Pour recevoir 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 - **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® 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. 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.
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur du produit. Installez la poignée de service. - **fig. 1**
- 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 geler. À des températures supérieures à 30°C le système ne sera pas en mesure de refroidir suffisamment la bière - **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. - **fig. 2**
- ❗ **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.

❗ **Remarque** : 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 au 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 - **fig. 8**.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- La tireuse à bière doit être branchée sur une prise de courant appropriée et installée correctement.
- La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque d'identification en dessous de l'appareil.
- Allumez l'appareil en introduisant la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée - **fig. 10**.

❗ **Remarque** : Évitez d'éteindre la tireuse à bière lorsqu'elle contient un fût Beertender®. Cela induira une montée en température de la bière. La tireuse à bière commencera immédiatement à refroidir la cuve dès que la fiche sera connectée à une prise électrique. L'indicateur lumineux sur

l'avant de l'appareil s'allume, ce qui indique que la machine a commencé le refroidissement.

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 la fiche est connectée à une prise électrique.
- L'indicateur lumineux situé sur l'avant de l'appareil s'illumine lorsque l'appareil est sous tension et est en train de refroidir.
- 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® (avec le tube fixé) comme indiqué sur la figure- **fig. 13.**
- Otez la partie supérieure de la tête de distribution (5) en la 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® - **fig. 15.**

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

- Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration - **fig. 16.**
- Remettez la partie supérieure de la tête de distribution dans sa position initiale.

Remarque : La partie supérieure de la tête de distribution ne peut pas être repositionnée (**fig.17**) si le robinet du fût Beertender® n'a pas été correctement mis en place.

- Assurez-vous que la partie supérieure de la tête de distribution est positionnée dans le mécanisme de la tireuse avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que la partie supérieure de la tête de distribution se trouve dans une position conforme à l'illustration afin de ne pas endommager la conduite de bière - **fig. 17.**
- Refermez doucement le couvercle de l'appareil jusqu'au verrouillage - **fig. 18.**

INDICATEUR LUMINEUX "PRÊT À L'EMPLOI"

- Un indicateur lumineux situé à l'avant de l'appareil (**fig. 19**) fournit des indications importantes :

Si l'indicateur lumineux clignote quelques secondes lorsque l'appareil vient d'être branché, il indique que l'appareil est en fonction.

L'indicateur lumineux est allumé en BLANC : la fonction de refroidissement est en marche pour refroidir la température du Fût BeerTender®.

L'indicateur lumineux s'allume en VERT lorsque le Fût BeerTender® a atteint la température idéale.

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 au maintien au froid du fût. 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 atteint la température cible, la tireuse à bière bascule 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 d'utiliser 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

- 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 en avant jusqu'en butée 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 être transparente avec des bulles.
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.

■ Gardez propre la grille de ventilation située à l'arrière de la machine et dépoussiérez-la régulièrement à l'aide d'un aspirateur..

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.

■ **Remarque :** 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 à l'eau chaude.

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 : la partie supérieure de la tête de distribution peut être nettoyée à l'eau si elle est bien séchée ensuite - **fig. 26**.

■ **Remarque :** N'essayez pas de nettoyer le mécanisme avec des objets durs et/ou pointus, car cela risquerait d'endommager la machine.

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**.

■ **Remarque :** 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 partie supérieure de la tête de refroidissement être enlevée. Lavez celle-ci à l'eau chaude et avec un détergent doux.

■ **Remarque :** Ne lavez pas la partie supérieure de la tête de distribution 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 n'utilisent, 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.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
 ➞ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



FR
 Cet appareil, ses accessoires, piles et cordons se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN
 OU
 À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.
La partie supérieure de la tête de distribution 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 la partie supérieure de la tête de distribution.	La partie supérieure de la tête de distribution n'a pas été positionnée correctement.	Positionnez la partie supérieure de la tête de distribution correctement.

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
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 fût Beertender® refroidir jusqu'à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l'indicateur lumineux situé à l'avant 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.
	Le verre n'est pas propre ou n'a pas été rincé à l'eau froide.	Utilisez un verre propre préalablement rincé à l'eau froide
	L'embout de distribution est sale	Nettoyez l'embout de distribution
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.
	La température d'utilisation de la machine excède 30°C et/ou la machine est placée en plein soleil.	Placez le Beertender® dans un endroit plus frais ou à l'ombre.
La machine réchauffe la bière au lieu de la refroidir.	La machine présente une anomalie.	Débranchez la machine et amenez-la dans un centre de service agréé.

PROBLÈMES – CAUSES – REMÈDES

N° Erreur	Problème	Causes possibles	Remèdes
E1	L'indicateur lumineux clignote en vert à une fréquence de 0,5Hz (1 fois par seconde)	Le fût Beertender® est trop froid pour procéder au service de la bière.	Débranchez la machine, sortez le fût Beertender®. Laissez le fût Beertender® se réchauffer à 4°C. Ensuite, branchez la machine et installez le fût Beertender®.
E2	L'indicateur lumineux clignote en blanc à une fréquence de 0,5Hz (1 fois par seconde)	L'appareil, la température ambiante ou le fût sont trop chauds.	Débranchez la machine. Laissez la machine refroidir suffisamment jusqu'à une température maximale de 30°C. S'il s'agit du fût, refroidissez-le jusqu'à une température de 30°C ou moins.
E3	L'indicateur lumineux clignote en blanc à une fréquence de 2Hz (4 fois par seconde)	Le refroidissement s'est arrêté.	Débranchez la machine et réessayez plus tard.
E4	L'indicateur lumineux clignote en vert à une fréquence de 2Hz (4 fois par seconde)	Le refroidissement s'est arrêté.	Débranchez la machine et réessayez plus tard.
E5	L'indicateur clignote en blanc et en vert alternativement à une fréquence de 1Hz (Une couleur 1 fois par seconde alternativement)	Le ventilateur présente une anomalie.	Débranchez la machine. Vérifiez qu'il n'y a rien de visible de l'extérieur dans le ventilateur. Dans le cas contraire, contactez le Service Consommateurs.

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)

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen, mentalen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden. Gehen Sie Verantwortungsvoll mit Alkoholischen Getränken um.

Achten Sie immer auf das Haltbarkeitsdatum auf dem Fass. Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haus und bis zu einer Höhe von 4.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

Es ist nicht dazu bestimmt, in den folgenden Situationen benutzt zu werden, die nicht von der Garantie abgedeckt werden:

- in Küchenecken für das Personal in Geschäften, Büros und anderen betrieblichen Umgebungen;
- auf Bauernhöfen;
- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- in Gästezimmern.

Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Sprays mit brennbaren Treibgasen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Aus Sicherheitsgründen müssen Sie das Stromkabel unbedingt durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzen lassen.

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen

oder Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder wenn sie Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher verwendet wird, und sie die impliziten Risiken verstehen. Kindern dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder sollten dürfen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten an ihm vornehmen, außer wenn sie von einem verantwortungsvollen Erwachsenen beaufsichtigt werden.

ACHTUNG: Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Stromkabel weder eingeklemmt noch auf andere Weise beschädigt wird.

ACHTUNG: Verwenden Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen (Mehrfachsteckdosen) oder tragbare Netzteile an der Rückseite des Geräts.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie; ein falscher Anschluss kann sich als gefährlich erweisen.

Bei unangemessener Verwendung oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab und die Garantie erlischt. Verwenden Sie nur „Beer Tender compatible“ Fässer.

Verwenden Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche fern von Hitzequellen und Wasserspritzern.

ACHTUNG: Halten Sie das Lüftungsgitter an der Rückseite des Gerätes sauber und entfernen Sie Staub regelmäßig mit einem Staubsauger.

Um Personen vor Feuer, Stromschlägen und Verletzungen zu schützen, tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder die Stecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Greifen Sie das Stromkabel nie mit feuchten Händen. Stecken Sie den Stecker in Notfällen sofort aus der Steckdose aus.

Verwenden Sie die Anlage nicht ohne Tropfbehälter und Tropfgitter.
 Leeren und reinigen Sie den Tropfbehälter täglich nach Verwendung der Anlage.
 Stecken Trennen Sie die Anlage ab vom Stromnetz, wenn Sie sie nicht verwenden.
 Stecken Trennen Sie die Anlage vor der Reinigung ab vom Stromnetz. Das Gerät kann mit einem angefeuchteten Tuch gereinigt werden, jedoch nicht mit einem nassen Schwamm. Es darf nicht in eine Flüssigkeit getaucht werden. Reinigen Sie die Anlage nie unter dem Wasserhahn.
 Verwenden Sie nie Reinigungsmittel, um die Anlage zu reinigen. Reinigen Sie die Anlage nur mit weichen Schwämmen/ weichen Bürsten.
 Wenn Sie sie länger nicht verwenden (Urlaub usw.), leeren und reinigen Sie die Anlage und stecken trennen Sie sie ab vom Stromnetz.
 Eingriffe bei Betriebsanomalien, Reinigung und Wartung außerhalb des normalen Gebrauchsrahmens darf nur das Personal von zugelassenen Kundendienstzentren durchführen. Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und stecken Sie nichts in die Öffnungen.
 Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder Verletzungen führen.
 Lassen Sie das Stromkabel nicht über eine Tischkante oder von einer Theke hängen und vermeiden Sie Kontakt mit heißen Oberflächen und schneidenden Kanten.
 Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen (Stolpergefahr). Berühren Sie das Stromkabel nie mit feuchten Händen.
 Stellen Sie die Anlage weder auf einen Gasherd, einen Elektroherd oder in die Nähe ähnlicher Hitzequellen noch in einen geheizten Ofen.
 Ziehen Sie den Netzstecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
 Wenn Sie lange Verlängerungskabel verwenden, beachten Sie die entsprechenden Sicherheitsvorschriften.
 Wenn der Anlagenstecker nicht in die Steckdose passt, lassen Sie ihn durch ein zugelassenes Kundendienstzentrum ersetzen.

**! 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 verboten!
- Das Zapfgerät darf nur von Erwachsenen, die im Vollbesitz ihrer geistigen und körperlichen Kräfte sind, verwendet werden.

Sicherheitsbestimmungen	34
Allgemeine Informationen	38
Zum leichteren Lesen	
Gebrauch dieser Bedienungsanleitung	
Technische Daten	39
Hinweise	40
Benutzung des Beertender®systems	
Gebrauch des Fasses	
Vorbereitung des Beertender®systems	41
Kühlen des Beertender® Fasses	
Installation der Beertender® Zapfanlage	
Elektrischer Anschluss	
Benutzung des Beertender®	43
Das „Beertender®-kompatible Fass“ im System installieren	
Ready-to-tap light indicator	
Die Geräusche der Beertender® Zapfanlage	
Bier zapfen	44
1.Stufe: Vorbereiten des Glases	
2.Stufe: Bier zapfen	
3.Stufe: Ihr Bierglas	
4.Stufe: Die Qualität Ihres Bieres	
Reinigung	46
Reinigung nach täglichem Gebrauch	
Reinigung beim Einsetzen eines neuen Beertender® Fasses	
Regelmäßige Reinigung	
Kindersicherung	47
Rechtliche Informationen	47
Umweltschutz	48
Probleme, Ursachen, Abhilfen	49

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.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt entwickelt. Es darf nicht dauerhaft für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

! **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 Bedienungsfehler und schwere Verletzungen zu vermeiden!

i Der Verweis auf Illustrationen, Teile des Geräts oder Steuerelemente usw. wird durch Nummern oder Buchstaben gegeben.

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	SN
Gehäusematerial	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen (B x H x T) (mm)	VB45 : 242 x 460 x 460
Gewicht	4.6 kg. (4.4 kg. ohne die Tropfschale)
Kabellänge	1.35 m
Bierbehälter	Beertender® Fass
Anzeigeleuchte	Vorderseite

Betriebsbedingungen bei 80% min 12°C max 30°C
relativer Luftfeuchtigkeit

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

Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Umwelt, lebensmittelechte Materialien).

BESTANDTEILE DES GERÄTS

BeerTender® Kompakter Spender

1. BeerTender® Kühlkammer
2. Deckel
3. Griff zum Öffnen des Deckels
4. Anzeigeleuchte bereit zum Zapfen
5. Oberseite des Spenderkopfs
6. Zapfhahn
7. Griff zum Servieren
8. Abflussgitter*
- 9.a Unterseite der Abtropfschale*
- 9.b Oberseite der Abtropfschale*
10. Netzkabel

BeerTender®-Fass(zum Verbrauch)

11. BeerTender®-Fass
12. Bier-Schlauch

*je nach Modell

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 das Beertender® Fass nicht in einem Gefrierschrank, andernfalls könnte das Beertender® Fass 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.

! **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 Service-Rohren wird im Karton des Beertender® Systems mitgeliefert. Um zusätzliche Rohre zu beziehen, 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 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 BEERTENDER®SYSTEMS

! **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 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. Es besteht die Gefahr, dass 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.

- Entfernen Sie Verpackungen, Aufkleber oder die verschiedenen Zubehörteile im und außen am Produkt. Installieren Sie den Serviergriff. (s. Abb. 1)
- 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. Bei Temperaturen über 30°C kann das System das Bier nicht mehr ausreichend kühlen - **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. - **fig.2**
- **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.

■ **Bemerkung:** 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 gereinigt werden - **fig. 9.**
- Zum Reinigen schrauben Sie das Ausschankröhrchen im Uhrzeigersinn heraus. Nachdem das Röhrchen gewaschen ist, schrauben Sie es wieder an seinen Platz - **fig. 8.**

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.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Stecker in eine Steckdose mit der richtigen Spannung stecken – **Abb. 10.**

■ **ACHTUNG !** Machen Sie das Bierzapfgerät nicht aus, wenn ein Beertender® Fass installiert ist. Andernfalls wird die Temperatur des Biers steigen.

Das Gerät beginnt sofort mit der Kühlung der inneren Kammer, sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird. Die Anzeigeleuchte an der Vorderseite der Maschine leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Kühlung gestartet wurde.

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 Gerät kann nur verwendet werden, wenn es ein Beertender®-Fass enthält, und nur, wenn der Netzstecker an die Steckdose angeschlossen ist.
- Die Anzeigeleuchte an der Vorderseite des Geräts zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und die innere Kammer kühlt.
- 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.

- Wenn der Deckel vollständig geöffnet ist, ein BeerTender®-Fass (mit befestigtem Bier-Schlauch) wie in der Abbildung einsetzen - **Abb. 13.**
- Lösen Sie das Oberteil des Dosierkopfes (5), indem Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt nach oben ziehen - **fig. 14.**

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

- Montieren Sie den Zapfhahn des Beertender® Fasses - **fig. 15.**

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

- Positionieren Sie das Rohr wie in der Abbildung angegeben - **fig. 16.**
- Setzen Sie das Oberteil des Dosierkopfes wieder an seinem ursprünglichen Platz ein.

Bemerkung: Das Oberteil des Dosierkopfes kann nicht wiedereingesetzt werden (**fig. 17**), wenn der Zapfhahn Beertender® Zapfhahn nicht korrekt positioniert ist.

- Vergewissern Sie sich, dass das Oberteil des Dosierkopfes im Zapfmechanismus des Gerätes eingesetzt ist, bevor Sie den Deckel schließen.
- Versichern Sie sich, dass das Oberteil des Dosierkopfes sich in der auf der Abbildung gezeigten Position befindet, um eine Beschädigung des Zapfhahnschlauches zu vermeiden - **fig. 17.**
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig, bis er einrastet - **fig. 18.**

ANZEIGELEUCHTE BEREIT ZUM ZAPFEN

- An der Vorderseite des Geräts befindet sich eine Anzeige (**Abb. 19**), das wichtige Hinweise liefert:

Die Anzeigeleuchte blinkt einige Sekunden: Das Gerät wurde gerade an die Stromversorgung angeschlossen und beginnt mit dem Betrieb.

Die Anzeigeleuchte leuchtet WEISS, wenn die Kühlfunktion zum Abkühlen der Temperatur des BeerTender-Fasses aktiv ist.

Die Anzeigeleuchte wechselt zu grün, wenn das BeerTender-Fass die ideale Temperatur erreicht hat.

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. Die Standby-Kühlung entspricht der Temperatur des Bierfasses. 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 Bierfass die richtige Temperatur erreicht hat, schaltet das Zapfgerät in den Stand-by-Kühlmodus.

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 Zapfen des perfekten Biers sollte unbedingt ein sauberes und gekühltes Glas verwendet werden. Spülen Sie das Glas mit frischem kaltem 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

- 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.
- Ziehen Sie den Zapfgriff mit einer festen und ruhigen Handbewegung bis zum Anschlag nach vorne und zapfen Sie das Bier in das Glas.
- 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 sollte klar sein und Schaumblasen aufweisen.
 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.
- Halten Sie das Lüftungsgitter an der Rückseite des Gerätes sauber und entfernen Sie Staub regelmäßig mit einem Staubsauger.

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.

Bemerkung: 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**.

Das Ausschankröhrchen muss unbedingt mit heißem Wasser gereinigt werden.

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: Das Oberteil des Dosierkopfes kann mit Wasser gereinigt werden, wenn es anschließend gründlich abgetrocknet wird - **fig. 26**.

Bemerkung: Versuchen Sie nicht, den Mechanismus mit harten und/oder spitzen Gegenständen zu reinigen, da das Gerät dadurch beschädigt werden könnte.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

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

Bemerkung: 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.

- Das Oberteil des Kühkopfes kann entfernt werden. Reinigen Sie es mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Bemerkung: Reinigen Sie das Oberteil des Dosierkopfes nicht in der Spülmaschine, da es sich abnutzen und seinen Glanz verlieren könnte. Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdüner oder Benzin.

KINDERSICHERUNG

- Um zu vermeiden, dass Kinder das Gerät benutzen, kann der Zapfhahn-Griff entfernt werden.
- 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.

Umweltschutz



BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

PROBLEME, URSACHEN, ABHILFEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
Das Oberteil des Dosierkopfes lässt sich nicht korrekt einsetzen.	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 das Oberteil des Dosierkopfes nicht schließen.	Das Oberteil des Dosierkopfes ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie das Oberteil des Dosierkopfes richtig ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Sie können sich auf die Bereitschaftsanzeige auf der Vorderseite Ihres BeerTender-Geräts verlassen.
	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 Glas ist nicht sauber oder wurde nicht mit kaltem Wasser ausgespült.	Benutzen Sie ein sauberes Glas, das zuvor mit kaltem Wasser gespült wurde.
	Das Ausschankröhrchen ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Ausschankröhrchen.
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 Temperatur der Maschine übersteigt 30 °C und/oder die Maschine wird direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt.	Das BeerTender® kann an einem kühleren Ort oder im Schatten platziert werden.
Das Gerät erhitzt das Bier, anstatt es zu kühlen.	Die Kühlung des Beertender's funktioniert nicht.	Stecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen Gerät zum Kundendienst bringen.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler Nr.	Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
E1	Die grüne Anzeigeleuchte blinkt mit 0,5Hz (1 Mal pro Sekunde).	Die Temperatur des Fasses ist zu niedrig zum Zapfen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Beertender-Fass. Lassen Sie das BeerTender-Fass bei 4°C erwärmen. Schließen Sie dann das Gerät an, und installieren Sie das BeerTender-Fass.
E2	Die weiße Anzeigeleuchte blinkt mit 0,5Hz (1 Mal pro Sekunde).	Das Gerät, die Umgebungstemperatur oder das Fass ist zu heiß.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät auf maximal 30°C abkühlen. Wenn das Fass zu heiß ist, kühlen Sie es auf maximal 30°C ab
E3	Die weiße Anzeigeleuchte blinkt mit 2Hz (4 Mal pro Sekunde).	Die Kühlung wird gestoppt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie es später erneut.
E4	Die grüne Anzeigeleuchte blinkt mit 2Hz (4 Mal pro Sekunde).	Die Kühlung wird gestoppt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie es später erneut.
E5	Die weiße und grüne Anzeigeleuchte blinken abwechselnd mit 1Hz (eine Farbe 1 Mal pro Sekunde abwechselnd).	Es liegt ein Problem mit dem Lüfter vor.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass nichts im Lüfter feststeckt und von außen sichtbar ist. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst.

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)

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte lager dan 4000m.

Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, deze vallen niet onder de garantie:

- Kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- Boerderijen,
- Gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen,
- In bed & breakfasts.

Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar gas, in dit apparaat.

Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen

vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden of die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, als er toezicht wordt gehouden of als ze instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.

WAARSCHUWING: Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet gekneld raakt of beschadigd wordt.

WAARSCHUWING: Plaats geen draagbare contactdozen of draagbare voedingsbronnen aan de achterkant van het apparaat.

Zorg dat de netspanning overeenstemt met de spanning aangegeven op het typeplaatje. Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig en kan gevaar opleveren.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor en de garantie gaat teniet in geval van een verkeerd gebruik of wanneer de instructies in de handleiding worden genegeerd. Gebruik alleen „Beer Tender compatibele“ fusten.

Gebruik het apparaat altijd op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van warmtebronnen of gespetter van water.

WAARSCHUWING: Houd het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat schoon en

verwijder het stof regelmatig met een stofzuiger.

Om personen tegen brand, elektrische schokken en letsel te beschermen, dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet in water of een andere vloeistof. Ontkoppel het snoer nooit met natte handen. In geval van nood, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.

Gebruik het apparaat nooit zonder lekbak en -rooster.

Na elk gebruik van het apparaat, leeg en reinig de lekbak.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik echter geen spons gedompeld in water of dompel het apparaat niet in water. Maak het apparaat nooit schoon onder de kraan. Maak het apparaat nooit schoon met schoonmaakmiddelen. Maak het apparaat alleen schoon met een zachte spons/flexibele borstel.

Als u het apparaat langere tijd niet denkt te gebruiken (vakantie, etc.), haal de stekker uit het stopcontact en leeg en reinig het apparaat. Elke werkzaamheid, uitgezonderd de gewone reiniging en onderhoud van het apparaat, moet door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd. Haal het apparaat niet uit elkaar en stop geen voorwerpen in de openingen.

Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen kan brand, een elektrische schok of lichamelijk letsel veroorzaken. Leg het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht en zorg dat het snoer niet met een warmtebron of een scherpe rand in aanraking komt.

Laat het snoer niet hangen (struikelgevaar). Raak het snoer nooit aan met vochtige handen.

Plaats het apparaat niet op een elektrisch of gasfornuis, in de buurt van een warmtebron of in een warme oven.

Ontkoppel het apparaat niet van de voeding door aan het snoer te trekken.

Als het gebruiken van een verlengsnoer nodig is, houd rekening met de overeenkomstige veiligheidsvoorschriften.

Als het stopcontact niet overeenstemt met de stekker van het apparaat, laat de stekker vervangen door een erkend servicecentrum.

De verpakking is gemaakt van recyclebare materialen. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het recyclingprogramma. Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden gerecupereerd of gerecycled.

! ZORG DAT DE DELEN ONDER SPANNING NOOIT MET WATER IN CONTACT KOMEN; RISICO OP KORTSLUITING!

BEOOGD GEBRUIK

- Het apparaat is alleen ontworpen voor het tappen van bier in een huishoudelijke omgeving.
- Het Beertender® systeem werkt alleen met fusten die van de vermelding "Compatible Beertender®" zijn voorzien en door Heineken groep op de markt worden gebracht. Het is onmogelijk en verboden om andere fusten in het Beertender® systeem aan te brengen.

- Voordat u een Beertender® fust gebruikt, controleer de houdbaarheidsdatum die op de bodem van het fust is vermeld. Installeer of gebruik geen Beertender® fusten na de aangegeven datum.
- Het is verboden om de biertap te gebruiken met houders verschillend van deze die hierboven zijn aangegeven.
- Het is verboden om andere voorwerpen, dan de Beertender® fusten, in de biertap te installeren.
- Het is verboden om technische aanpassingen aan het apparaat te maken of het apparaat voor een ongeoorloofd doeleinde te gebruiken.
- Alleen volwassenen met een goede lichamelijke en geestelijke gezondheid mogen de biertap gebruiken.

Veiligheidsvoorschriften	52
Algemene gebruiksvoorschriften	57
Om Het Lezen Makkelijker Te Maken	
Deze Handleiding Gebruiken	
Technische gegevens	58
Waarschuwingen	59
De Beertender® Gebruiken	
Het Fust Gebruiken	
Het Beertender® systeem klaarmaken voor gebruik	60
Het Beertender® Fust Koelen	
De Beertender® Biertap Installeren	
Op Het Elektriciteitsnet Aansluiten	
De Beertender® Gebruiken	62
Installeer Het "Compatible Beertender®" Fust In Het Systeem.	
'Klaar voor gebruik'-indicatielampje	
De Geluiden Van Het Beertender® Systeem	
Bier Tappen	63
Fase 1 – De glazen voorbereiden	
Fase 2 – Bier tappen	
Fase 3 – Uw glas bier	
Fase 4 – De kwaliteit van uw glas bier	
Reiniging	64
Reiniging Na Dagelijks Gebruik	
Reiniging Na Installatie Van Een Nieuw Beertender® Fust	
Regelmatige Reiniging	
Kinderveiligheid	65
Juridische Informatie	65
Milieubescherming	66
Probleemoplossing	66

ALGEMENE GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

- De Beertender® is alleen bestemd voor het tappen van vers bier dat zich in het daarvoor voorzien fust (genaamd het Beertender® fust) bevindt en in de biertap is aangebracht.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor langdurig professioneel gebruik.

! OPGELET. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door:

- een verkeerd gebruik of een gebruik voor andere doeleinden dan waarvoor het apparaat is bedoeld;
 - reparaties uitgevoerd door een niet-erkend reparateur;
 - een beschadigd netsnoer;
 - een beschadigde component van het apparaat
 - het gebruik van niet originele afneembare onderdelen en accessoires;
 - pogingen om toegang te krijgen tot interne delen van het apparaat.
- In al deze gevallen is de garantie niet geldig.

OM HET LEZEN MAKKELIJKER TE MAKEN

! HET WAARSCHUWINGSDRIEHOEKJE GEEFT DE INSTRUCTIES AAN DIE BELANGRIJK ZIJN VOOR DE VEILIGHEID VAN DE GEBRUIKER.

- Houd u zorgvuldig aan deze aanwijzingen om gebruikersfouten en ernstig letsel te voorkomen.
- Afbeeldingen, onderdelen van het apparaat of bedieningselementen etc. worden met nummers of letters aangegeven

DEZE HANDLEIDING GEBRUIKEN

- Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en als het apparaat door een derde gebruikt zal worden, geef dan tevens de gebruiksaanwijzing mee.
 - Voor meer informatie of in geval van problemen die niet of nauwelijks in deze gebruiksaanwijzing worden behandeld, neem contact op met de klantenservice van Beertender®.
- (Zie de contactinformatie per land aan het einde van deze gebruiksaanwijzing)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	Zie het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat
Nominaal vermogen	Zie het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat
Voeding	Zie het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat
Isolatieklasse	II
Koelingsklasse	SN
Materiaal van de behuizing	Thermoplast
Afmetingen (b x h x d) (mm)	VB45: 242 x 460 x 460
Gewicht	4,6 kg. (4,4 kg. zonder lekbak)
Lengte van kabel	1,35 m
Bierhouder	Beertender® fust
Indicatielampje	Voorkant
Bedrijfsomstandigheden met 80% relatieve vochtigheid	min 12°C, max 30°C

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen door te voeren aan de constructie en uitvoering van het apparaat ten gevolge van technologische ontwikkelingen.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften: (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, milieu, materialen die in contact komen met voedsel.)

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

BeerTender® Compact-tapsysteem

1. BeerTender®-koelkamer
2. Deksel
3. Handvat voor openen van het deksel
4. 'Klaar voor gebruik'-indicatielampje
5. Bovenste deel van de taplens
6. Taptuit
7. Serveerhendel
8. Lekrooster*
- 9.a Onderste deel van de lekbak*
- 9.b Bovenste deel van de lekbak*
10. Voedingskabel

*Afhankelijk van het model

BeerTender®-fust (verbruiksartikelen)

11. BeerTender®-fust
12. Bierslang

WAARSCHUWINGEN

DE BEERTENDER® GEBRUIKEN

■ Om het perfecte tapbier te krijgen zijn er twee regels die opgevolgd moeten worden, de temperatuur van het bier en de hygiëne.

1. De temperatuur van het bier heeft een directe impact op de hoeveelheid schuim: voor een perfecte schuimkraag tijdens het tappen, moet het bier voldoende koud zijn. Zorg er dus voor dat het fust voldoende is gekoeld en respecteer de koelingstijd (raadpleeg de sectie „De „Compatible Beertender®“ fusten koelen“). Aarzel niet om het Beertender® systeem van tevoren te koelen voordat u een fust aanbrengt.
2. Maak de biertap na gebruik altijd schoon. Bier is een natuurproduct dat kan bederven. Houd daarom uw biertap schoon om de kwaliteit van het bier te beschermen en geurtjes te vermijden (zie „Reiniging“). De taptuit dient voor het installeren van een nieuw Beertender® fust schoongemaakt te worden en de lekbak en het rooster dienen na elk gebruik geleegd te worden - **fig. 3**.

■ Neem ook de volgende aspecten in acht bij het gebruik van het Beertender® systeem:

1. Koel het Beertender® fust niet in het vriesvak. Het fust kan barsten bij plaatsing in het vriesvak. Ook gaat het bier in kwaliteit achteruit wanneer het is bevroren. - **fig. 29**.
2. Gebruik de biertap in een omgeving tussen 12-30°C. Onder 12°C zal het Beertender® systeem het bier bevriezen. Boven 30°C zal het systeem niet de ideale temperatuur bereiken nodig voor het tappen van bier. Bewaar de Beertender® fusten op kamertemperatuur - **fig. 4**.

! **OPGELET.** Om oververhitting te voorkomen, plaats het Beertender® fust niet in de zon. **fig. 30**.

3. Til de Beertender® biertap altijd op aan de onderkant - **fig. 5**.

! **OPGELET.** Gebruik nooit de taphendel of het netsnoer om de biertap op te tillen. - **fig. 31**.

HET FUST GEBRUIKEN

- Koel het fust goed af voor gebruik. Als het fust onvoldoende koud is, zal er tijdens het tappen te veel schuim worden gevormd.
- Weet echter dat het eerste versgetapte biertje van een nieuwe fust voornamelijk schuim zal bevatten. Dit is tevens het geval voor tapbier dat in kroegen wordt geserveerd!

- Het Beertender® fust is uitgerust met een gepatenteerd systeem voor het bewaren en tappen van bier. Het waarborgt bier van een hoge kwaliteit en lange houdbaarheid, en een eenvoudig en comfortabel gebruik in combinatie met de Beertender® biertap.

! **BELANGRIJK:** Controleer de uiterste houdbaarheidsdatum aan de onderkant van het fust voordat u het fust installeert. Gebruik geen Beertender® fust waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.

- Bierslangen zijn nodig om de "Compatible Beertender®" fusten in het Beertender® systeem te kunnen gebruiken. Een zakje met bierslangen is in de doos van het Beertender® systeem inbegrepen. Om extra slangen te krijgen, neem contact op met onze klantenservice of ga naar onze website. (Zie de gegevens per land aan het einde van deze handleiding) Sluit een slang aan op de bovenkant van het fust door op de knop te drukken - **fig. 7**.



! **OPGELET:** Het fust staat onder druk. Schud het fust niet en laat het niet vallen. Plaats het niet in de zon of in een ruimte boven 30°C. Zelfs wanneer het fust leeg is, het niet met geweld openen of verbranden.

HET BEERTENDER® SYSTEEM KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

! **VOOR UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDERE GEBRUIKERS, RADEN WIJ U AAN DE „VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN“ NAUWKEURIG OP TE VOLGEN.**

HET BEERTENDER® FUST KOELEN

- De Beertender® fusten moet voor gebruik worden gekoeld.
- Wanneer een te warm Beertender® fust wordt gebruikt, zal het versgetapte bier te veel schuim hebben.
- U kunt het Beertender® fust op twee manieren koelen:
 1. Door het fust in de Beertender® biertap te plaatsen (zie de sectie: "De Beertender® biertap gebruiken"). Het koelen van het Beertender® fust zal ongeveer 15 uur in beslag nemen indien het fust en het apparaat een temperatuur van 20°C hebben.
 2. Door het fust in de koelkast te koelen. Dit zal ongeveer 12 uur duren afhankelijk van de koelcapaciteit van uw koelkast.

! **Tip:** Bewaar altijd een extra Beertender® fust in de koelkast zodat u altijd een voorgekoeld fust beschikbaar hebt.

Wij raden u tevens aan het apparaat één uur van tevoren in te schakelen om volledig voordeel te halen uit het voorgekoelde fust.

! **WAARSCHUWING!** Koel het fust niet in het vriesvak. Een fust kan barsten bij plaatsing in het vriesvak. Ook gaat het bier in kwaliteit achteruit wanneer het is bevroren. - **fig. 29**.

DE BEERTENDER® BIERTAP INSTALLEREN

- De originele verpakking is ontworpen en gemaakt om het apparaat te beschermen. Wij raden u aan de verpakking te bewaren voor eventueel toekomstig vervoer.
- Haal de biertap uit de verpakking en plaats het op een droge, schone en vlakke ondergrond die ruim genoeg is voor het apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het product. Installeer de serveerhendel. - **afb. 1**
- De temperatuur van de ruimte dient tussen 12°C en 30°C te liggen. In een koudere omgeving kan het bier in het fust bevriezen. Boven 30°C zal het systeem het bier onvoldoende kunnen koelen - **afb. 4**.
- Installeer de lekbak en het rooster door het voor het apparaat te plaatsen. Controleer of de lekbak juist is aangebracht.
- Plaats het apparaat niet dichtbij een warmtebron of op een plaats met direct zonlicht. - **afb.2**

! **Opmerking:** Onthoud dat tijdens het gebruik de lekbak regelmatig geleegd en gereinigd moet worden. Als de biertap niet wordt gebruikt, kan de lekbak verwijderd worden en in een gepaste plaats worden opgeborgen om ruimte te sparen.

! **Opmerking:** De lekbak moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst met genoeg ruimte aan de voorkant zonder over de rand uit te steken.

- Nadat u de Beertender® biertap hebt geïnstalleerd, dient u de taptuit schoon te spoelen aangezien dit het enige deel van het apparaat is dat in direct contact komt met het bier - **afb. 8**.
- Het is belangrijk dat u de taptuit schoonspoelt voor het eerste gebruik van het apparaat en minstens elke keer wanneer u een nieuw Beertender® fust in de biertap installeert. De taptuit kan tevens in de vaatwasmachine worden gereinigd - **afb. 9**.
- Om de tuit schoon te maken, draai hem met de klok mee uit zijn behuizing los. Nadat u de tuit hebt schoongespoeld, breng hem opnieuw in de behuizing aan. - **afb. 8**.

OP HET ELEKTRICITEITSNET AANSLUITEN

⚡ Elektriciteit kan gevaarlijk zijn! Houd u dan ook zorgvuldig aan de veiligheidsvoorschriften.

- De biertap dient te worden aangesloten op een gepast en juist geïnstalleerd stopcontact.
- De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld. Controleer of de netspanning van uw installatie overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) is vermeld.
- Schakel het apparaat in door de stekker in een stopcontact met de juiste spanning te steken - **afb. 10**

Opmerking: Schakel het apparaat niet uit wanneer er een Beertender® fust in het apparaat zit. De temperatuur van het bier zou hierdoor gaan stijgen.

Het apparaat begint de binnenkamer onmiddellijk af te koelen zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken. Het indicatielampje aan de voorkant van het apparaat gaat branden om aan te geven dat het koelen is gestart.

DE BEERTENDER® GEBRUIKEN

INSTALLEER HET “COMPATIBLE BEERTENDER®” FUST IN HET SYSTEEM.

- Herinnering: Het Beertender® systeem mag alleen worden gebruikt met fusten die van de vermelding “Compatible Beertender®” zijn voorzien en door Heineken groep op de markt worden gebracht
- Het apparaat kan alleen worden gebruikt als het een Beertender®-fust bevat en alleen als de stekker in het stopcontact zit.
- Als het indicatielampje aan de voorkant van het apparaat brandt, betekent dit dat het apparaat is ingeschakeld en de binnenkamer aan het koelen is.
- U kunt het apparaat openen door druk op het handvat aan de bovenkant van het deksel uit te oefenen. Laat het handvat los en u kunt het deksel opheffen - **afb. 11-12**.

Opmerking: Forceer het deksel niet tijdens het openen om beschadiging te voorkomen

- Wanneer het deksel helemaal open is, installeert u een Beertender®-fust (met een daarop bevestigde bierslang) zoals weergegeven in de afbeelding - **afb. 13**
- Verwijder de taplens (5) door het omhoog te brengen, zoals aangegeven in de afbeelding - **afb. 14**

Opmerking: Dit deksel kan worden verwijderd voor een eenvoudige reiniging.

- Installeer de tap van het Beertender® fust - **afb. 15**.
- **Opmerking:** probeer niet om de tap van het Beertender® fust handmatig te bedienen.
- Breng de slang aan, zoals aangegeven in de afbeelding - **afb. 16**.
- Breng de taplens opnieuw op zijn oorspronkelijke plaats aan.

Opmerking: De taplens mag niet opnieuw worden aangebracht (**afb. 17**) als de tap van het Beertender® fust zich niet op de juiste plaats bevindt.

- Zorg dat de taplens zich in het mechanisme van de trekker bevindt voordat het deksel wordt gesloten.
- Zorg dat het de taplens zich in een positie bevindt zoals aangegeven in de afbeelding om beschadiging van de bierslang te voorkomen - **afb. 17**.
- Sluit het deksel van het apparaat voorzichtig totdat het vast komt te zitten - **afb. 18**.

'KLAAR VOOR GEBRUIK'-INDICATIELAMPJE

- Er bevindt zich een indicatielampje aan de voorkant van het apparaat (**afb. 19**) met belangrijke indicaties:

Het indicatielampje knippert enkele seconden: dit geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld en begint te werken.

Het indicatielampje brandt WIT wanneer de koelfunctie in werking is om de temperatuur van het Beertender fust te verlagen.

Het indicatielampje wordt GROEN wanneer het Beertender fust de ideale temperatuur heeft bereikt.

DE GELUIDEN VAN HET BEERTENDER® SYSTEEM

- De Beertender® biertap heeft een functie die geluid maakt, namelijk de koeling.
- De Beertender® biertap bevat een koelsysteem die de temperatuur van het fust regelt. Dit systeem heeft twee koelniveaus:
 1. stand-by-koeling houdt het fust koud. In deze stand is het geluid van de ventilator nauwelijks hoorbaar.
 2. Actieve koeling, dit vindt plaats als de temperatuur van het fust en de koelkamer te hoog is. Nadat het bierfust de juiste temperatuur heeft bereikt, zal de biertap terugschakelen in de “stand-by” stand.

BIER TAPPEN

Opmerking: Controleer altijd de uiterste houdbaarheidsdatum van het bier dat aan de onderkant van de Beertender® fust is aangegeven. Gebruik geen Beertender® fust waarbij de houdbaarheidsdatum is verlopen.

Opmerking: Tap het bier in gepaste bierglazen. Het tappen dient handmatig te gebeuren.

Fase 1 – De glazen voorbereiden

- Om perfect bier te tappen is het belangrijk om met een schoon en koud bierglas te beginnen. Spoel het glas in schoon, koud water (hoe kouder, hoe beter) voordat u gaat tappen - **fig. 20**.

Opmerking: Probeer uw bierglazen alleen te gebruiken voor het drinken van bier. Sommige dranken, zoals melk, laten een residu in het glas achter dat de schuimkraag verkleint.

Fase 2 – Bier tappen

- Houd het glas schuin onder de tap - **fig. 21**.
- Vermijd elk contact tussen de taptuit, het glas en het bier dat reeds in het glas is. Dit zou overmatige schuim kunnen veroorzaken.

- Trek de hendel met een snelle beweging tot aan de stop naar voren en laat het bier in het glas stromen.
- Zodra het bier/de schuimkraag de bovenkant van het glas bereikt, houd het glas rechtop terwijl u de hendel met een snelle beweging terug duwt om de tap te sluiten.

■ **Opmerking:** Nadat u een Beertender® fust in de biertap hebt geïnstalleerd, is het normaal als het eerste glas te veel schuim geeft. Laat in dit geval het glas op de lekbak staan. Zodra het schuim minder is geworden, kunt u het glas met bier bijvullen.

■ **Opmerking:** Als de tap slechts een beetje of langzaam geopend wordt, zal het bier meer schuimen. Er kunnen meer biertjes direct na elkaar worden getapt door de taphendel open te houden. De straal van het bier zal na het eerste biertje iets minder krachtig zijn.

Fase 3 – Uw glas bier

- Zet het glas op de lekbak en wacht tot het schuim minder wordt. - **fig. 22.**

Fase 4 – De kwaliteit van uw glas bier

- Voor het beste resultaat, raden wij aan bierglazen te gebruiken die de vorm hebben zoals afgebeeld op de foto's.
- Een goed getapt biertje heeft de volgende eigenschappen:
 1. Een schuimkraag van ongeveer twee vingers dik.
 2. Het schuim moet op de volledige wand van het glas hetzelfde zijn en op het bier aansluiten.
 3. Het bier moet transparant met belletjes zijn.
 4. Een temperatuur van 4-6°C in het glas.

■ **Opmerking:** Gebruik altijd een voorgekoeld Beertender® fust en een in koud water schoongespoeld bierglas om overmatig schuim te voorkomen.

REINIGING

- Naast een regelmatige reiniging dient u de Beertender® biertap tevens schoon te maken na dagelijks gebruik en wanneer u een nieuw Beertender® fust installeert.
- Houd het ventilatioerooster aan de achterkant van het apparaat schoon en verwijder het stof regelmatig met een stofzuiger.

REINIGING NA DAGELIJKS GEBRUIK

- De lekbak en het rooster dienen na elk gebruik te worden schoongemaakt. Verwijder het rooster voordat u de lekbak leegt. Het rooster moet weer teruggeplaatst worden op de lekbak tijdens normaal gebruik van de Beertender® - **fig. 23.**

■ **Opmerking:** U kunt de lekbak met warm water en een zacht schoonmaakmiddel reinigen.

■ **Opmerking:** Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals azijn, zuur, oplosmiddelen of benzine.

REINIGING NA INSTALLATIE VAN EEN NIEUW BEERTENDER® FUST

- Als u een nieuw Beertender® fust installeert, dient u eerst de taptuit schoon te maken. De tuit is het enige onderdeel van het apparaat dat in contact komt met het bier - **fig. 24.**

Het is belangrijk om de taptuit met warm water te reinigen.

■ **Opmerking:** De taptuit bestaat uit zowel kunststof als metalen delen die permanent met elkaar zijn verbonden zonder dat dit problemen met betrekking tot hygiëne veroorzaakt. Probeer deze delen niet van elkaar te scheiden.

- Maak het tapmechanisme schoon met een vochtige doek en een zacht schoonmaakmiddel - **fig. 25.**

■ **Opmerking:** Maak de taplens schoon met water en veeg vervolgens grondig droog - **fig. 26.**

■ **Opmerking:** Probeer het tapmechanisme niet schoon te maken met harde en/of scherpe voorwerpen om beschadiging aan het apparaat te voorkomen.

REGELMATIGE REINIGING

- Reinig de koelkamer van de Beertender® tap regelmatig met een vochtige doek en een zacht schoonmaakmiddel - **fig. 27.**

■ **Opmerking:** Vul de koelkamer nooit met water aangezien dit het apparaat permanent kan beschadigen. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals azijn, zuur, oplosmiddelen of benzine.

- De taplens kan worden verwijderd. Maak het schoon met warm water en een zacht schoonmaakmiddel.

■ **Opmerking:** Reinig de taplens nooit in de vaatwasmachine omdat dit de lens kan beschadigen en dof kan maken. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals azijn, zuur, oplosmiddelen of benzine.

KINDERVEILIGHEID

- Om te voorkomen dat kinderen het apparaat gaan gebruiken, kunt u de taphendel verwijderen.
- Controleer of de hendel rechtop staat en trek hem vervolgens omhoog. - **fig. 28.**

JURIDISCHE INFORMATIE

- Deze handleiding bevat informatie die u nodig hebt voor een juist gebruik en onderhoud van het apparaat.

- Het is belangrijk dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest en de instructies opvolgt voor een juist en veilig gebruik en onderhoud van het apparaat
- De inhoud van deze handleiding maakt geen deel uit van een voorgaande of reeds bestaande juridische overeenkomst of contract, deze heeft dan ook geen invloed op de voorwaarden van de laatstgenoemde.
- Alle verplichtingen van de fabrikant zijn uitsluitend gebaseerd op de koopovereenkomst die tevens de complete en exclusieve garantievoorwaarden bevat.
- De garantievoorwaarden zoals bepaald in de overeenkomst worden niet beperkt of uitgebreid op basis van de voorgelegde interpretaties.
- De informatie in deze handleiding valt onder het auteursrecht.
- Het is niet toegestaan deze handleiding te kopiëren of in een andere taal te vertalen zonder voorafgaande toestemming van de fabrikant.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu !



- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
 ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

PROBLEEMOPLOSSING

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker in het stopcontact.
De taplens is niet juist aangebracht.	De tap van het Beertender® fust werd handmatig bediend.	Breng de tap van het Beertender® fust weer naar zijn oorspronkelijke positie.
	De tap van het Beertender® fust of de slang is verkeerd aangebracht.	Maak de tap van het Beertender® fust los van het apparaat en breng het dan opnieuw aan zoals aangegeven in de sectie „De Beertender® biertap gebruiken”.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het bier koelt niet af.	Het Beertender® fust is leeg.	vervang het Beertender® fust.
	Er is geen fust in het Beertender® apparaat.	Installeer een fust in het Beertender® apparaat.
	De taphendel van de Beertender® is niet juist geïnstalleerd/geplaatst.	Installeer/plaats de taphendel op een juiste manier.
	U kunt de taplens niet sluiten.	Breng de taplens juist aan.
Het apparaat produceert te veel schuim bij het bier tappen (zie ook de sectie „Bier tappen”).	Het Beertender® fust heeft de juiste taptemperatuur niet bereikt.	Laat het Beertender® fust op de juiste temperatuur komen. U kunt vertrouwen op het 'klaar voor gebruik'-indicatielampje op de voorkant van uw Beertenderapparaat.
	Het Beertender® fust is geschud.	Wacht 4 uur voordat u bier tapt.
	U beweegt de taphendel te langzaam.	Duw de hendel stevig en snel helemaal naar voren en achteren.
	Het glas is niet schoon of werd niet in koud water gespoeld.	Gebruik een schoon glas dat van tevoren in koud water is gedompeld.
Het bier stroomt te langzaam	De taptuit is vuil.	Maak de taptuit schoon.
	De taphendel is niet helemaal open.	Open de tap helemaal.
	De Beertender® biertap tapt lauwwater.	Laat het Beertender® fust voldoende lang in het apparaat koelen.
	De temperatuur van het apparaat is hoger dan 30 °C en/of het apparaat is in direct zonlicht geplaatst.	Plaats de Beertender® op een koelere plaats of in de schaduw.
Het apparaat warmt het bier op in plaats van het af te koelen.	Het apparaat is defect.	Haal de stekker uit het stopcontact en lever het in bij een erkend servicecentrum

PROBLEEMOPLOSSING

Foutnummer	Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
E1	Het groene indicatielampje knippert met 0,5 Hz (1 keer per seconde)	De temperatuur van het fust is te laag om te tappen.	Haal de stekker uit het stopcontact en haal het Beertender fust eruit. Laat het Beertender fust opwarmen tot 4 °C. Steek vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact en installeer het Beertender fust.
E2	Het witte indicatielampje knippert met 0,5 Hz (1 keer per seconde)	Het apparaat, de omgevingstemperatuur of het fust is te heet.	Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen tot een maximumtemperatuur van 30 °C. Als het om het fust gaat, laat het fust dan afkoelen tot 30 °C of minder
E3	Het witte lampje knippert met 2 Hz (4 keer per seconde)	De koeling stopt.	Haal de stekker uit het stopcontact en probeer het later opnieuw.
E4	Het groene indicatielampje knippert met 2 Hz (4 keer per seconde)	De koeling stopt.	Haal de stekker uit het stopcontact en probeer het later opnieuw.
E5	Het witte en groene indicatielampje knipperen afwisselend met 1 Hz (één kleur afwisselend 1 keer per seconde)	Er is een probleem met de ventilator.	Haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of er niets vastzit en van buitenaf zichtbaar is in de ventilator. Neem anders contact op met uw servicecentrum.

Indien het probleem niet wordt vermeld in de bovenstaande tabel, of indien de vermelde oplossingen uw probleem niet hebben verholpen, neem contact op met de klantenservice. (Zie de contactinformatie per land aan het einde van deze gebruiksaanwijzing)

REGOLE DI SICUREZZA

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o di conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e in interni, a un'altitudine inferiore a 4000 m.

Non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:

- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

Non conservare sostanze esplosive nell'apparecchio, come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili.

Se il cavo è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio.

Far sostituire il cavo di alimentazione dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, posto che siano opportunamente sorvegliate, siano state loro impartite le istruzioni di sicurezza per l'utilizzo dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi.

Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione ordinaria non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

AVVERTENZA! Durante l'installazione dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga schiacciato o danneggiato.

AVVERTENZA! non posizionare prese multiple o alimentatori portatili nella parte posteriore dell'apparecchio.

La tensione di alimentazione deve coincidere con quella indicata sull'etichetta segnaletica. L'utilizzo di un collegamento incorretto invalida la garanzia e può rivelarsi pericoloso.

In caso di utilizzo non appropriato o di mancato rispetto delle istruzioni, il fabbricante rinuncia a qualsiasi responsabilità e la garanzia si annulla. Utilizzare unicamente fusti "compatibili Beer Tender".

Utilizzare sempre la macchina su una superficie piana, stabile, resistente al calore, al riparo da fonti di calore o getti d'acqua.

AVVERTENZA! Mantenere pulita la griglia di ventilazione situata sul retro dell'apparecchio e pulirla regolarmente con un aspirapolvere.

Per evitare il rischio di incendio, scossa elettrica e infortuni, non immergere il cavo di alimentazione, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non staccare mai il cavo elettrico con le mani umide. In caso di emergenza, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Non utilizzare la macchina senza cassetta e griglia di sgocciolamento.

Una volta utilizzata la macchina, vuotare e pulire la cassetta di sgocciolamento tutti i giorni.

Scollegare la macchina dall'alimentazione se non viene utilizzata.

Scollegare la macchina dalla presa di corrente prima di pulirla. Per pulire l'apparecchio è possibile usare un panno umido; tuttavia, non usare spugne impregnate d'acqua e non immergerlo in liquidi. Non pulire mai la macchina sotto l'acqua del rubinetto. Non utilizzare mai detersivi per pulire la macchina. Pulire la macchina unicamente con spugne/spazzole morbide.

In caso di un prolungato non utilizzo (vacanze, ecc.), vuotare, pulire e scollegare la macchina.

Qualsiasi funzionamento, pulizia e manutenzione che fuoriesca dall'impiego normale deve essere effettuato esclusivamente da personale di un centro Assistenza autorizzato.

Non smontare l'apparecchio e non ostruire in nessun modo le aperture.

L'utilizzo di accessori non consigliati dal fabbricante della macchina può provocare incendi, scosse o infortuni.

Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o che entri in contatto con superfici calde o spigoli taglienti.

Impedire che il cavo penda (rischio di inciampo). Non toccare mai il cavo d'alimentazione con le mani umide.

Non posizionare mai la macchina su fornelli a gas, elettrici o in prossimità di simili fonti di calore, né in forni riscaldati.

Non scollegare la spina tirando il cavo.

In caso di utilizzo di prolunghe, rispettare le normative previste in materia di sicurezza.

Se la presa di corrente non combacia con la spina, far sostituire la spina da un centro Assistenza autorizzato.

L'imballaggio è formato da materiali riciclabili. Contattare l'autorità locale per maggiori informazioni sui programmi di riciclaggio. La macchina contiene materiali di valore, che possono essere recuperati o riciclati.

IMPORTANTE: Lasciare sempre la macchina accesa se contiene ancora un fusto al suo interno.

! 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!
- L'apparecchio dovrebbe essere usato solo da adulti in pieno possesso delle loro capacità mentali e fisiche.

Regole di sicurezza	69
Informazioni generali	73
Indicazioni per la lettura di queste istruzioni	
Impiego delle istruzioni per l'uso	
Specifiche tecniche	74
Avvertenze	75
Uso del sistema Beertender®	
Uso del fusto	
Preparazione del sistema Beertender®	76
Raffreddamento del fusto Beertender®	
Installazione dell'apparecchio Beertender®	
Collegamento all'alimentazione elettrica	
Uso del sistema Beertender®	78
Inserimento di un fusto Beertender®	
Spia luminosa dispositivo pronto all'uso	
Suono emesso dal Beertender®	
Erogazione della birra	79
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	80
Pulizia dopo l'uso quotidiano	
Pulire dopo l'installazione di un nuovo fusto Beertender®	
Pulizia ordinaria	
Sicurezza bambini	82
Informazioni legali	82
Tutela dell'ambiente	82
Risoluzione problemi	83

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.

■ Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico e non indicata per il 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.

■ Rispettare scrupolosamente queste istruzioni per evitare un uso improprio e il rischio di lesioni.

■ 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	SN
Materiale della struttura esterna	Termoplastica
Dimensioni (l x a x p) (mm)	VB45 : 242 x 460 x 460
Peso	4,6 kg. (4,4 Kg. senza vaschetta raccogliocce)
Lunghezza cavo	1.35 mt
Contenitore birra	Fusto Beertender®
Spia luminosa	Anteriore
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.
Per garantire la massima sicurezza, questo apparecchio è conforme agli standard e alle normative applicabili (Direttiva Bassa Tensione, compatibilità elettromagnetica, ambiente, materiali a contatto con gli alimenti).

COMPONENTI DELLA MACCHINA

Sistema di erogazione Beertender® Compact

1. Camera di raffreddamento Beertender®
2. Coperchio
3. Impugnatura di apertura coperchio
4. Spia luminosa dispositivo pronto all'uso
5. Parte superiore dell'erogatore
6. Beccuccio erogatore
7. Manopola di erogazione
8. Griglia raccogliocce*
- 9.a Parte inferiore vassoio raccogliocce*
- 9.b Parte superiore vassoio raccogliocce*
10. Cavo di alimentazione

Fusto Beertender® (materiali di consumo)

11. Fusto Beertender®
12. Tubo per la birra

*in base al modello

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 il fusto Beertender® in congelatore: il fusto Beertender® potrebbe esplodere. 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.

! 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 tubi. Per ricevere tubi supplementari, contattare il nostro servizio clienti o il sito internet Beertender®

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 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. I fusti possono esplodere se vengono congelati. 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.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi o gli accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Installare la manopola di erogazione. - **fig. 1**
- La temperatura della stanza deve essere compresa tra 12°C e 30°C. A temperature superiori a 30°C l'apparecchio non è in grado di raffreddare sufficientemente la birra - **fig. 4.**
- Installare la vaschetta raccogliocce 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. - **fig. 2**

! Nota: ricordate che durante l'uso la vaschetta raccogliocce dovrà essere svuotata e sciacquata regolarmente. Quando il sistema Beertender® non viene usato, potete togliere la vaschetta raccogliocce per guadagnare spazio.

! Nota: La vaschetta raccogliocce 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®. Il beccuccio erogatore può essere lavato in lavastoviglie - **fig. 9.**
- Per pulire il beccuccio, toglierlo dal suo alloggiamento girandolo in senso orario. Dopo avere lavato il beccuccio, avvitare di nuovo al suo posto - **fig. 8.**

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.
- Accendere l'apparecchio inserendo la spina in una presa con la tensione corretta - **fig. 10.**

Non appena la spina viene collegata alla presa, l'apparecchio inizia immediatamente a raffreddare la camera interna. La spia sulla parte anteriore dell'apparecchio si accende, indicando che il raffreddamento è iniziato.

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 utilizzato solo se contiene un fusto Beertender® e solo se la spina di alimentazione è collegata alla presa.
- La spia luminosa sulla parte anteriore dell'apparecchio, quando è illuminata, indica che l'apparecchio è acceso e sta raffreddando la camera interna.
- 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® (con il tubo installato) come mostrato nella figura - **fig. 13**.
- Rimuovere la parte superiore dell'erogatore (5) portandolo verso l'alto, come indicato in figura - **fig. 14**.

Nota: questa copertura può essere tolta per la pulizia.

- Installare la leva dell'erogatore del fusto Beertender® - **fig. 15**.
- **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. 16**.
- Riportare la parte superiore dell'erogatore nella posizione iniziale.

Nota: la parte superiore dell'erogatore non può essere riposizionata (**fig. 17**) se la leva dell'erogatore del fusto Beertender® non è posizionata correttamente.

- Assicurarsi che la parte superiore dell'erogatore sia posizionata nel meccanismo di erogazione prima di chiudere il coperchio.
- Assicurarsi che la parte superiore dell'erogatore sia posizionata come illustrato per evitare di danneggiare il tubo di spillatura - **fig. 17**.
- Chiudere delicatamente il coperchio dell'apparecchio finché non si blocca - **fig. 18**.

SPIA LUMINOSA DISPOSITIVO PRONTO ALL'USO

- Sulla parte anteriore dell'apparecchio è presente una spia luminosa (**fig. 19**) che fornisce indicazioni importanti.

La spia luminosa lampeggia per alcuni secondi: indica che l'apparecchio è appena stato collegato alla presa di corrente e inizia a funzionare.

La spia luminosa è BIANCA fissa quando la funzione di raffreddamento è attivata per raffreddare la temperatura del fusto Beertender.

La spia luminosa diventa VERDE quando il fusto Beertender ha raggiunto la temperatura ideale.

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. Raffreddamento in standby, che corrisponde al mantenimento del fusto freddo. 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. Quando il fusto di birra raggiunge la temperatura ideale, l'apparecchio passerà in modalità di standby.

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 versare la birra in modo ottimale, è necessario che il bicchiere sia 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

- 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. La birra deve essere trasparente, con bolle.
 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®.
- Mantenere pulita la griglia di ventilazione situata sul retro dell'apparecchio e pulirla regolarmente con un aspirapolvere.

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.

▼ **Nota:** 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 essenziale lavare il beccuccio con acqua calda.

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: la parte superiore dell'erogatore può essere pulita con acqua, purché venga asciugata correttamente - **fig. 26**.

▼ **Nota:** non tentare di pulire il meccanismo con oggetti duri e/o appuntiti per evitare di danneggiare l'apparecchio.

PULIZIA ORDINARIA

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

▼ **Nota:** 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.

- La parte superiore dell'erogatore può essere rimossa. Lavarla con acqua calda e detergente neutro.

▼ **Nota:** non lavare la parte superiore dell'erogatore in lavastoviglie per evitare che subisca danni e si opacizzi. Non usare mai detergenti aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.

SICUREZZA BAMBINI

- Per evitare che i bambini usino l'apparecchio, è possibile rimuovere la leva dell'erogatore.
- 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 esposte 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.

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
 ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

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.
La parte superiore dell'erogatore non si posiziona in modo corretto.	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 coprirubinetto.
Non è possibile chiudere la parte superiore dell'erogatore.	La parte superiore dell'erogatore non è posizionata in modo corretto.	Posizionare la parte superiore dell'erogatore correttamente.

Problema	Cause possibili	Rimedi
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. È possibile fare affidamento sulla spia luminosa del dispositivo pronto all'uso posta nella parte anteriore dell'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.
	Il bicchiere non è pulito o non è stato risciacquato con acqua fredda.	Usare un bicchiere risciacquato con acqua fredda.
L'erogazione della birra è troppo lenta.	Il beccuccio erogatore è sporco.	Pulire il beccuccio erogatore.
	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.
	La temperatura della l'apparecchio supera i 30°C e/o l'apparecchio è esposto alla luce solare diretta.	Posizionare il Beertender® in un luogo più fresco o all'ombra.
L'apparecchio riscalda la birra invece di raffreddarla.	Il Beertender® ha un problema di raffreddamento.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e portarlo presso un centro di assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore N°	Problema	Possibili cause	Soluzioni
E1	La spia luminosa verde lampeggia a 0,5 Hz (1 volta al secondo)	La temperatura del fusto è troppo fredda per l'erogazione.	Scollegare l'apparecchio dalla presa ed estrarre il fusto Beertender. Lasciare alzare la temperatura del fusto Beertender a 4 °C. Quindi, collegare l'apparecchio alla presa e installare il fusto Beertender.
E2	La spia luminosa bianca lampeggia a 0,5 Hz (1 volta al secondo)	La temperatura ambiente, quella dell'apparecchio o del fusto è troppo elevata.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio fino a una temperatura massima di 30 °C. Se si tratta del fusto, raffreddarlo a una temperatura massima di 30 °C.
E3	La spia luminosa bianca lampeggia a 2 Hz (4 volte al secondo)	Il raffreddamento si è interrotto.	Scollegare l'apparecchio e riprovare più tardi.
E4	La spia luminosa verde lampeggia a 2 Hz (4 volte al secondo)	Il raffreddamento si è interrotto.	Scollegare l'apparecchio e riprovare più tardi.
E5	Le spie luminose bianca e verde lampeggiano in modo alternato a 1 Hz (un colore 1 volta al secondo in modo alternato)	C'è un problema alla ventola.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Controllare che non vi sia nulla di bloccato e visibile dall'esterno nella ventola. In caso contrario, contattare il centro di assistenza.

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)

NORMAS DE SEGURIDAD

Este aparato no es apto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el electrodoméstico por una persona responsabilizada de su seguridad.

Hay que vigilar a los niños para impedir que jueguen con el aparato.

Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico, en el interior de la vivienda y a una altitud inferior a 4000 m.

No ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, los cuales no están cubiertos por la garantía:

- En cocinas reservadas para el personal en tiendas, oficinas y en otros entornos profesionales.
- En casas rurales.
- Para el uso de clientes de hoteles, pensiones y otros entornos residenciales.
- En casas de huéspedes y otros establecimientos similares.

No guardar sustancias explosivas en este aparato como aerosoles con gases propulsores inflamables.

Si el cable de alimentación está dañado no utilice el aparato.

A fin de evitar cualquier daño el cable de alimentación debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio post ventas o personal con calificación similar.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o bien que estén desprovistas de experiencia o de conocimientos,

siempre que sean vigilados atentamente o bien se les haya instruido en la utilización segura del aparato y los riesgos que entraña su uso hayan sido perfectamente comprendidos.

Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.

«La limpieza y el mantenimiento efectuados por el usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.

ADVERTENCIA: Cuando coloque el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no se enganche ni sufra daños.

ADVERTENCIA: No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.

La tensión del sector debe coincidir con la indicada en la placa de señales. El uso de una acometida incorrecta anula la garantía y puede ser peligroso.

En el caso de una utilización inadecuada o si no se respetan las instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía queda anulada. Utilice toneles « compatibles Beer Tender » exclusivamente.

«Siempre utilice la máquina sobre una superficie plana y estable, resistente al calor, protegida contra fuentes de calor o proyecciones de agua.

ADVERTENCIA: Mantenga limpia la rejilla de ventilación situada en la parte trasera de la máquina y limpie el polvo regularmente con una aspiradora.

Para proteger a las personas contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes del aparato ni el propio aparato en el agua ni en ningún otro líquido. Nunca tome el cable eléctrico con las manos húmedas.

En caso de urgencia, desenchufe la máquina de inmediato.

No utilice la máquina sin la bandeja ni la rejilla de escurrimiento.

Tras utilizar la máquina, vacíe y limpie la bandeja de escurrimiento todos los días.

Desenchufe la máquina de la red eléctrica si ya no la va a utilizar.

Desenchufe la máquina antes de limpiarla. La máquina se puede limpiar con un paño húmedo, pero no con una esponja empapada de agua, y no deberá sumergirla en ningún líquido. Nunca limpie la máquina bajo el agua del grifo. Nunca use detergentes para limpiar la máquina. Limpie la máquina únicamente con esponjas suaves/capillos blandos.

Si no la va a utilizar por períodos prolongados (vacaciones, etc.), vacíe, limpie y desenchufe la máquina.

Toda operación, limpieza y mantenimiento que exceda el marco de utilización normal está reservado al personal de los centros SAV autorizados. No desarme el aparato ni introduzca nada en las aberturas.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la máquina puede resultar en incendio, electrocución o quemaduras.

No dejar el cable de alimentación colgando del borde de una mesa o de un mostrador ni permitir que entre en contacto con superficies calientes o con bordes cortantes.

No se debe dejar el cable colgando (riesgo de traspíe). No tome nunca el cable eléctrico con las manos húmedas.

«No colocar la máquina sobre una cocina a gas, eléctrica o cerca de fuentes de calor ni en un horno caliente.

No desenchufe el aparato tirando del cable.

Si se utilizan prolongadores respete las reglas de seguridad correspondientes. Si el enchufe no concuerda con la ficha de la máquina, haga que un centro SAV autorizado reemplace la ficha.

El empaque está formado por materiales reciclables. Contacte a las autoridades locales para obtener más información sobre los programas de reciclado. Su máquina contiene materiales de gran valor que pueden ser recuperados o reciclados.

IMPORTANTE: Siempre deje la tiradora de cerveza encendida mientras tenga un tonel dentro de la máquina.

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

Normas de seguridad.....86

Información general.....90

Directrices para leer estas instrucciones

Uso de estas instrucciones de funcionamiento

Especificaciones técnicas.....91

Indicaciones de precaución.....92

Uso del sistema Beertender®

Uso del barril

Preparación del Beertender®.....93

Enfriamiento del barril Beertender®

Instalación del dispensador Beertender®

Conexión de la alimentación eléctrica

Uso del sistema Beertender®.....95

Introducción de un barril Beertender®

Indicador luminoso listo para servir

Sonido emitido por el dispensador Beertender®

Dispensación de cerveza.....96

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.....97

Limpieza después del uso diario

Limpieza después de la colocación de un nuevo barril Beertender®

Limpieza rutinaria

Seguridad de los niños.....99

Información legal.....99

Protección del medioambiente.....99

Búsqueda y eliminación de averías..... 100

INFORMACIÓN GENERAL

- El Beertender® está diseñado para dispensar cerveza fría desde un envase especial (barril Beertender®) montado dentro del propio dispensador.
- Esta máquina ha sido concebida para un uso doméstico y no está diseñada para un funcionamiento continuo en un uso profesional.

⚠ **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.**

- Respete meticulosamente estas indicaciones para evitar cualquier uso inadecuado o lesión grave.
- 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	SN
Material de la caja	Termoplástico
Dimensiones (ancho x alto x fondo)	VB45 : 242 x 460 x 460
Peso	4,6 kg. (4,4 kg. sin bandeja de goteo)
Longitud del cable	1,35 m
Envase de cerveza	Barril Beertender®
Indicador luminoso	Frontal
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.

Por su seguridad, este aparato cumple con las normas y regulaciones aplicables: (Directiva sobre bajo voltaje, compatibilidad electromagnética, medio ambiente, materiales en contacto con alimentos).

COMPONENTES DE LA MÁQUINA

Sistema de dispensación compacto Beertender®

1. Cámara de refrigeración Beertender®
2. Tapa
3. Empuñadura de apertura de la tapa
4. Indicador luminoso listo para servir
5. Parte superior del cabezal de dispensación
6. Boquilla de dispensación
7. Empuñadura para servir
8. Rejilla de goteo*
- 9.a Parte inferior de la bandeja de goteo*
- 9.b Parte superior de la bandeja de goteo*
10. Cable de alimentación

Barril Beertender® Keg (consumibles)

11. Barril Beertender®
12. Tubo de cerveza

*según el modelo

*según el modelo

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 enfríe el barril Beertender® en el congelador, ya que este podría explotar. 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.

■ **¡IMPORTANTE:** Antes de instalar un barril dentro del dispensador, compruebe la fecha "Consumir preferentemente antes de" indicada en la base del barril. Esta

fecha es una indicación fiable si se ha tenido almacenado el barril a temperatura ambiente.

- El uso de barriles "Compatible Beertender®" en el sistema Beertender® requiere el empleo de tubos para cerveza. Con el dispensador Beertender® se suministra una bolsa con tubos. Para recibir tubos adicionales, contacte con nuestro servicio de posventa o visite el sitio web de Beertender®/(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®"). Enfríar el barril 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. Existe el riesgo de que los barriles exploten si se congelan. 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.
- Retire todo el material de embalaje, así como los adhesivos y los distintos accesorios presentes en el interior y el exterior del producto. Instale el asa para servir. - **fig. 1**
- La temperatura de la estancia debe estar entre 12°C y 30°C. A temperaturas superiores a 30 °C, el sistema no será capaz de enfriar lo suficientemente la cerveza. - **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. - **fig.2**

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.

Nota: 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®. La espita dispensadora se puede lavar en el 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 - **fig. 8**.

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.
- Introduzca el enchufe en una toma de corriente con el voltaje correcto para encender el aparato - **fig. 10**.

El dispensador comenzará a enfriar inmediatamente la cámara interior en cuanto se conecte el enchufe a la toma de corriente. El indicador luminoso de la parte delantera de la máquina se enciende para indicar que se ha iniciado la refrigeración.

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 solo se puede utilizar si contiene un barril Beertender® y si el enchufe está conectado a la toma de corriente.
- Cuando el indicador luminoso de la parte frontal del dispensador está iluminado, le indica que el aparato está encendido y enfriando la cámara interior.
- 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.

- Cuando la tapa esté completamente abierta, introduzca un barril Beertender® (con el tubo de cerveza colocado) como se muestra en la figura - **fig. 13**.
- Saque la parte superior del cabezal dispensador (5) llevándolo hacia arriba como se indica en la ilustración - **fig. 14**.

Nota: Esta tapa se puede quitar para limpiarla.

- Instale la espita del barril Beertender® - **fig. 15**.

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

- Coloque el tubo para cerveza como se indica en la figura - **fig. 16**.
- Vuelva a colocar la parte superior del cabezal dispensador en su posición inicial.

Nota: La parte superior del cabezal dispensador no se puede volver a colocar (**fig. 17**) si la espita del barril Beertender® no se ha colocado correctamente.

- Asegúrese de que la parte superior del cabezal dispensador está colocado en el mecanismo del tirador antes de cerrar la tapa.
- Asegúrese de que la parte superior del cabezal dispensador se encuentra en la posición que se indica en la ilustración para no dañar el conducto de la cerveza - **fig. 17**.
- Vuelva a cerrar con cuidado la tapa del aparato hasta que se bloquee - **fig. 18**.

INDICADOR LUMINOSO LISTO PARA SERVIR

- Hay un indicador luminoso en la parte frontal del dispensador (**fig. 19**) que proporciona información importante:

El indicador luminoso parpadea unos segundos: indica que el aparato se acaba de conectar y ha comenzado a funcionar.

El indicador se ilumina en BLANCO fijo cuando la función de refrigeración se ha activado para enfriar la temperatura del barril Beertender.

El indicador luminoso se vuelve de color VERDE cuando el barril Beertender ha alcanzado la temperatura ideal.

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. refrigeración en espera corresponde a mantener el barril frío. 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. En cuanto el barril de cerveza haya alcanzado la temperatura correcta, el tirador de cerveza cambiará 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 servir una cerveza perfecta, es esencial utilizar un vaso limpio y frío. 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

- Coloque un vaso debajo de la espita, sujetándolo en un ángulo de 45° - **fig. 21.**

- Tire hacia debajo 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. La cerveza deberá ser transparente y con burbujas.
 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®.
- Mantenga limpia la rejilla de ventilación situada en la parte trasera de la máquina y limpie el polvo regularmente con una aspiradora.

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.

- **Nota:** 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 dispensadora con agua caliente.

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: la parte superior del cabezal dispensador se puede lavar con agua si se seca bien enseguida - **fig. 26.**

- **Nota:** No intente limpiar el mecanismo con objetos duros y/o puntiagudos, ya que podrían producir daños en la máquina.

LIMPIEZA RUTINARIA

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

Nota: 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 parte superior del cabezal de enfriamiento se puede quitar. Lávela con agua caliente y un detergente suave.

Nota: No lave la parte superior del cabezal dispensador en el lavavajillas, ya que podría resultar dañado y ya no quedaría brillante. No utilice nunca productos agresivos como vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- Para evitar que los niños lo utilicen, se puede quitar el tirador del grifo.
- 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.

Protección del medioambiente

¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

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 parte superior del cabezal dispensador no se coloca correctamente.	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 parte superior del cabezal dispensador.	La parte superior del cabezal dispensador no se ha colocado correctamente.	Coloque la parte superior del cabezal dispensador correctamente.

Problema	Causas posibles	Soluciones
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 enfrie hasta la temperatura adecuada. Puede confiar en el indicador luminoso listo para servir de la parte frontal 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.
	El vaso no está limpio o no se ha enjuagado con agua fría.	Utilice un vaso limpio previamente enjuagado con agua fría.
La cerveza sale con demasiada lentitud.	La espita dispensadora está sucia.	Limpie la espita dispensadora.
	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.
	La temperatura de la máquina supera los 30 °C y/o la máquina está expuesta a la luz solar directa.	Coloque el Beertender® en un lugar más fresco o a la sombra.
El aparato calienta la cerveza en vez de enfriarla.	El Beertender® tiene un problema de enfriamiento.	Desenchufe el aparato y llévelo al centro de servicio posventa.

ΒÚSQÜEDA Y ELIMINACIÓN DE AVERÍAS

N.º de error	Problema	Causas posibles	Soluciones
E1	El indicador luminoso verde parpadea a 0,5 Hz (1 vez por segundo)	La temperatura del barril es demasiado baja para poder dispensar cerveza.	Desenchufe el aparato y saque el barril Beertender. Deje que el barril Beertender se caliente a 4 °C. A continuación, enchufe el dispensador e introduzca el barril Beertender.
E2	El indicador luminoso blanco parpadea a 0,5 Hz (1 vez por segundo)	El dispensador, la temperatura ambiente o el barril están demasiado calientes.	Desenchufe el dispensador. Deje que se enfríe a una temperatura máxima de 30 °C. Si es el barril, enfrielo a 30 °C o menos.
E3	El indicador luminoso blanco parpadea a 2 Hz (4 veces por segundo)	Se detiene la refrigeración.	Desenchufe el dispensador e inténtelo de nuevo más tarde.
E4	El indicador luminoso verde parpadea a 2 Hz (4 veces por segundo)	Se detiene la refrigeración.	Desenchufe el dispensador e inténtelo de nuevo más tarde.
E5	Los indicadores luminosos blanco y verde parpadean alternativamente a 1 Hz (un color una vez por segundo alternativamente)	Hay un problema con el ventilador.	Desenchufe el aparato. Compruebe que no hay nada atascado desde el exterior en el ventilador. De lo contrario, póngase en contacto con su centro de servicio posventa.

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)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και σε εσωτερικό χώρο, σε υψόμετρο κάτω από 4000 μέτρα.

Δεν έχει κατασκευαστεί για τις ακόλουθες χρήσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
- Σε αγροκτήματα,
- Από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
- Σε χώρους τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

Μην αποθηκεύετε σε αυτή τη συσκευή εκρηκτικές ουσίες, όπως αεροζόλ που περιέχουν εύφλεκτα προωθητικά αέρια.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημία, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, ζητήστε υποχρεωτικά να σας γίνει αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία σέρβις μετά την πώληση του κατασκευαστή ή από πρόσωπα με παρεμφερή προσόντα.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από

παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή που δεν διαθέτουν εμπειρία ή γνώσεις, εφόσον εποπτεύονται σωστά ή αν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την απόλυτα ασφαλή χρήση της συσκευής και αν κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να συμπιεστεί ή να υποστεί ζημιά το ηλεκτρικό καλώδιο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε πολλές φορητές πρίζες ή φορητά τροφοδοτικά στο πίσω μέρος της συσκευής.

Η τάση του δικτύου πρέπει να αντιστοιχεί σε εκείνη που υποδεικνύεται επάνω στην επιγραφή στοιχείων. Η λανθασμένη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση και μπορεί να παρουσιάσει κινδύνους.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή αθέτησης των οδηγιών, ο κατασκευαστής αποποιείται πάσας ευθύνης και η εγγύηση ακυρώνεται. Χρησιμοποιείτε μόνο βαρέλια μπίρας συμβατά με το «Beer Tender». Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη συσκευή επάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα, προστατευμένη από πηγές θερμότητας ή ριπές νερού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η γρίλια εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής θα πρέπει να διατηρείται καθαρή και να ξεσκονίζεται τακτικά με ηλεκτρική σκούπα.

Μην βυθίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο, τα φινις της συσκευής ή την ίδια τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά, διότι υπάρχει κίνδυνος φωτιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού. Μην βγάζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, βγάλτε αμέσως το φινις από την πρίζα.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς στόμιο και σχάρα σταξίματος.

Μετά τη χρήση της συσκευής, αδειάζετε και καθαρίζετε καθημερινά το στόμιο ροής.

Βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε.

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν να την καθαρίσετε. Μπορείτε να καθαρίσετε τη συσκευή με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί, αλλά όχι με σφουγγάρι βουτηγμένο σε νερό, και μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τη βρύση. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τη συσκευή. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με μαλακά σφουγγάρια/βούρτσες.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα (διακοπές κ.λπ.), αδειάστε, καθαρίστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Οποιαδήποτε λειτουργία, καθαρισμός και συντήρηση που δεν εμπίπτει στο φυσιολογικό πλαίσιο χρήσης αποκλείεται αποκλειστικά στο προσωπικό των συμβεβλημένων κέντρων σέρβις. Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα μέσα στα ανοίγματα της.

Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμούς.

Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από ένα τραπέζι ή έναν πάγκο ούτε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή αιχμηρά άκρα.

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται (κίνδυνος ανατροπής). Μην αγγίζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας με υγρά χέρια.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή επάνω σε μία κουζίνα υγραερίου, σε ένα ηλεκτρικό μάτι ή κοντά σε αντίστοιχες πηγές θερμότητας ούτε και μέσα σε αναμμένο φούρνο.

Μην βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.

Αν χρησιμοποιείτε μακριές επεκτάσεις, τηρείτε τους αντίστοιχους κανόνες ασφαλείας.

Αν η πρίζα δεν αντιστοιχεί στο φινις της συσκευής, ζητήστε να σας αντικαταστήσουν το φινις από ένα συμβεβλημένο κέντρο σέρβις.

Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Απευθυνθείτε στην τοπική αρχή για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα ανακύκλωσης. Η συσκευή σας περιέχει υλικά υψηλής αξίας, τα οποία ενδέχεται να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αφήνετε πάντοτε ενεργοποιημένο το διανομέα μπίρας εφόσον υπάρχει βαρέλι μπίρας εντός της συσκευής.

! 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 μπύρας 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!
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ενήλικες με πλήρη πνευματική διαύγεια και φυσική ικανότητα.

Κανονισμοί Ασφαλείας.....	103
Γενικές πληροφορίες.....	108
Οδηγίες για την ανάγνωση του εγχειριδίου Χρήση των οδηγιών λειτουργίας	
Τεχνικές προδιαγραφές.....	109
Σημειώσεις προειδοποίησης.....	110
Χρήση συστήματος Beertender® Χρήση βαρελιού συστήματος Beertender®	
Προετοιμασία του Beertender®.....	111
Ψύξη του βαρελιού Beertender® Εγκατάσταση συσκευής Beertender® Σύνδεση παροχής ηλεκτρικού ρεύματος	
Χρήση του συστήματος Beertender®.....	113
Τοποθέτηση του βαρελιού Beertender® Φωτεινή ένδειξη με ένα πάτημα Ήχοι που παράγει η συσκευή Beertender®	
Σερβίρισμα Μπύρας	114
Βήμα 1 - Προετοιμασία του ποτήριου Βήμα 2 - Σερβίρισμα μπύρας Βήμα 3 - Μπύρα στο ποτήρι Βήμα 4 - Ποιότητα ενός ποτηριού μπύρας	
Καθαρισμός.....	115
Καθαρισμός μετά από καθημερινή χρήση Καθαρισμός μετά την εγκατάσταση καινούργιου βαρελιού Beer Tender Τακτικός καθαρισμός	
Ασφάλεια των παιδιών.....	116
Πληροφορίες νομικής φύσης.....	116
Προστασία του περιβάλλοντος.....	117
Επίλυση προβλημάτων.....	118

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

■ Το σύστημα Beertender® έχει σχεδιαστεί για να παρέχει δροσερή μύρα από ειδικό δοχείο (βαρέλι Beer Tender) το οποίο τοποθετείται στο εσωτερικό της συσκευής.

■ Αυτή η 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**

■ Τηρείτε αυστηρά τις παρούσες οδηγίες για να αποφύγετε σφάλματα κατά τη χρήση και 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

Ονομαστική τάση	Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής
Ονομαστική ισχύς	Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής
Τροφοδοσίας ρεύματος	Δείτε τον πίνακα στο πίσω μέρος της συσκευής
Κλάση μόνωσης	II
Κλάση ψύξης	SN
Υλικό πλαισίου	Θερμοπλαστικό
Διαστάσεις (π x υ x β) (mm)	VB45 : 242 x 460 x 460
Βάρος	4.6 kg. (4.4kg. χωρίς το δίσκο συλλογής)
Μήκος καλωδίου	1.35 m
Δοχείο μύρας	Βαρέλι Beer Tender
Φωτεινή ένδειξη	Μπροστά
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.

Για τη δική σας ασφάλεια, αυτή η συσκευή πληροί τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς (Οδηγία χαμηλής τάσης, Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, Περιβάλλον, Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Σύστημα διανομής μικρών διαστάσεων Beertender®

1. Θάλαμος ψύξης Beertender®
2. Καπάκι
3. Λαβή ανοίγματος καπακιού
4. Φωτεινή ένδειξη με ένα πάτημα
5. Επάνω μέρος της κεφαλής του κρουνού
6. Στόμιο διανομής
7. Λαβή σεβρίσματος
8. Σχάρα στάλαξης*
- 9.α Κάτω μέρος δίσκου συλλογής απόνερων*
- 9.β Επάνω μέρος δίσκου συλλογής απόνερων*
10. Καλώδιο τροφοδοσίας

Βαρέλι Beertender® (αναλώσιμα)

11. Βαρέλι Beertender®
12. Σωλήνας μύρας

*Ανάλογα με το μοντέλο

*Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ BEERTENDER®

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

1. Τοποθετήστε στο ψυγείο το βαρέλι μπύρας για να αποφύγετε τον υπερβολικό αφρό. Χρησιμοποιείτε πάντα κρύο βαρέλι. Εάν δεν ψύξετε το βαρέλι επαρκώς, θα παραχθεί υπερβολικός αφρός όταν ξεκινήσετε το σερβίρισμα της μπύρας.
 2. Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από τη χρήση. Η μπύρα είναι φυσικό προϊόν, το οποίο μπορεί να αλλοιωθεί. Συνεπώς, πρέπει να διατηρείτε πάντα τη συσκευή καθαρή για να διατηρείτε την ποιότητα παραγόμενης μπύρας και να αποφύγετε δυσάρεστες σπμές (βλ. "Καθαρισμός"). Το ακριφύσιο σερβιρίσματος πρέπει να καθαρίζεται πριν τοποθετήσετε το νέο βαρέλι και ο δίσκος και η συλλογής υγρών πρέπει να αδειάζουν μετά από κάθε χρήση - **εικ. 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 μπύρας - **εικ. 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 μπύρας. Αποθηκεύστε το βαρέλι της μπύρας σε θερμοκρασία δωματίου - **εικ. 4**.

■ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για αποφυγή υπερθέρμανσης, διατηρήστε το βαρέλι Beertender® μακριά από την έκθεση στον ήλιο - **εικ. 30**.

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

■ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιήσετε τη λάβη ή το καλώδιο του ρεύματος για να ανασηκώσετε το Beertender® - **εικ. 31**.

Χρήση βαρελιού

- μεβαιοθείτε 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 μπύρας.
- Λάβετε επίσης υπόψη σας ότι το πρώτο ποτήρι που θα σερβίρετε από κάθε καινούργιο βαρέλι θα περιέχει ως επί το πλείστον αφρό. Η βαρελίσια μπύρα σε ένα μπαρ συμπεριφέρεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο!
- Το 'Συμβολό με την συσκευή Beertender®' βαρέλι διαθέτει κατοχυρωμένο

σύστημα αποθήκευσης και σερβιρίσματος μπύρας. Εγγυάται μπύρα ανήτερης ποιότητας που διαρκεί ενή το σύστημα Beertender® είναι πολύ εύκολο και ευχάριστο στη χρήση.

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

- Η χρήση των βαρελιών που είναι συμβατά με το σύστημα Beertender® απαιτεί τη χρήση σωλήνων μπύρας. Μία συσκευασία σωλήνων παρέχεται με τη συσκευή Beertender®. Για να προμηθευτείτε ανταλλακτικούς σωλήνες, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή στον ιστότοπο Beertender®. (για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών χρήση). Τοποθετήστε έναν σωλήνα μπύρας στο επάνω μέρος του βαρελιού απλά πιέζοντας σταθερά το κουμπί στερέωσης - **εικ. 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 το 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 ΕΠΙΜΕΛΟΣ 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 κρυώσει το βαρέλι, εάν το Beertender® και η συσκευή σταθεροποιηθούν σε θερμοκρασία δωματίου 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. Τα βαρέλια μπορεί να εκραγούν αν τοποθετηθούν στην κατάψυξη. Επιπλέον, η κατάψυξη μειώνει την ποιότητα της μπύρας - **εικ. 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.

■ Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα διάφορα βοηθητικά εξαρτήματα εσωτερικά και εξωτερικά του προϊόντος. Εγκαταστήστε τη λαβή σερβιρίσματος. – **εικ. 1**

■ 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. Σε θερμοκρασίες πάνω από 30°C, το σύστημα δεν θα μπορεί να ψύξει επαρκώς την μπίρα. – **εικ. 4.**

■ Τοποθετήστε τον δίσκο απόνευρων και τη σχάρα στη θέση τους στο μπροστινό μέρος της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος απόνευρων είναι σωστά τοποθετημένος.

■ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε μέρη που εκτίθενται σε άμεσο ηλιακό φως. – **εικ. 2**

■ **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.

■ **Σημείωση:** Ο δίσκος συλλογής υγρών πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια και δεν πρέπει να προεξέχει από την επιφάνεια στην οποία στηρίζεται.

■ Μερά την τοποθέτηση της συσκευής Beertender®, πρέπει να καθαρίζετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος. Αυτό είναι το μόνο μέρος της συσκευής που έρχεται σε επαφή με την μπίρα – **εικ. 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®. Το ακροφύσιο πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων – **εικ. 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 – **εικ. 8.**

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.

■ Ενεργοποιήστε τη συσκευή εισάγοντας το φως σε πρίζα με τη σωστή τάση – **εικ. 10.**

Η συσκευή θα αρχίσει αμέσως να ψύχει τον εσωτερικό θάλαμο μόλις συνδεθεί το φως στην πρίζα. Η φωτεινή ένδειξη στο μπροστινό μέρος της μηχανής ανάβει, υποδεικνύοντας ότι η ψύξη έχει ξεκινήσει.

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 το φως τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.

■ Η φωτεινή ένδειξη στο μπροστινό μέρος της μηχανής, όταν ανάβει, σας ενημερώνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και ψύχει τον εσωτερικό θάλαμο.

■ Μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή σπρώχνοντας τη μπροστινή λαβή. Όταν η λάβη απελευθερωθεί, μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι – **εικ. 11–12.**

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

■ Όταν το καπάκι είναι εντελώς ανοιχτό, τοποθετήστε ένα βαρέλι Beertender® (με τον σωλήνα μύρας στερεωμένο πάνω του) όπως φαίνεται στην εικόνα – **εικ. 13.**

■ Αφαιρέστε το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού (5), τραβώντας το προς τα πάνω, όπως φαίνεται στην εικόνα – **εικ. 14.**

■ **Σημείωση:** το κάπακι μπορεί να αφαιρεθεί και να πλυθεί.

■ Τοποθετήστε τον κρουνό του βαρελιού Beertender® – **εικ. 15.**

■ **Σημείωση:** μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία τον κρουνό του βαρελιού Beertender® με τα χέρια σας.

■ Τοποθετήστε τον σωλήνα της μύρας όπως φαίνεται στην εικόνα – **εικ. 16.**

■ Ξανατοποθετήστε το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού στην αρχική της θέση.

■ **Σημείωση:** Το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού δεν μπορεί να τοποθετηθεί (**εικ. 17**), αν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο κρουνός του βαρελιού Beertender®.

■ Βεβαιωθείτε ότι το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού έχει τοποθετηθεί μέσα στον μηχανισμό της συσκευής πριν κλείσετε το καπάκι.

■ Βεβαιωθείτε ότι το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού έχει τοποθετηθεί όπως φαίνεται στην εικόνα, για να μην υποστεί ζημιά ο σωλήνας της μύρας – **εικ. 17.**

■ Κλείστε προσεκτικά το καπάκι της συσκευής, έτσι ώστε να ασφαλίσει – **εικ. 18.**

ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΕ ΕΝΑ ΠΑΤΗΜΑ

■ Υπάρχει μια φωτεινή ένδειξη στο μπροστινό μέρος της συσκευής (**εικ. 19**) που παρέχει σημαντικές ενδείξεις:

Η φωτεινή ένδειξη αναβοσβήνει για μερικά δευτερόλεπτα: Υποδεικνύει ότι η συσκευή μόλις συνδέθηκε και αρχίζει να λειτουργεί.

Η φωτεινή ένδειξη ανάβει σταθερά με ΛΕΥΚΟ χρώμα όταν η λειτουργία ψύξης λειτουργεί, για να μειώσει τη θερμοκρασία του βαρελιού Beertender.

Η φωτεινή ένδειξη αλλάζει σε ΠΡΑΣΙΝΗ όταν το βαρέλι Beertender έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία.

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. Η ψύξη σε κατάσταση αναμονής αντιστοιχεί στη διατήρηση του βαρελιού κρύου. Σε αυτήν τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης παράγει ελάχιστο θόρυβο.
 2. Ενεργή ψύξη, η οποία ενεργοποιείται όταν η θερμοκρασία εντός του θαλάμου ψύξης είναι υπερβολικά υψηλή. Μόλις το βαρέλι της μπίρας φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο, η συσκευή θα περάσει σε λειτουργία ψύξης συντήρησης.

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 τέλειο σερβίρισμα της μπίρας, θα πρέπει οπωσδήποτε να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό και κρύο ποτήρι. Ξεπλύνετε το ποτήρι με κρύο νερό πριν σερβίρετε μπίρα (όσο πιο κρύο είναι το ποτήρι τόσο το καλύτερο – **εικ. 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

- Τοποθετήστε το ποτήρι κάτω από τον κρουνο, κρατώντας το σε γωνία 45 μοιρών – **εικ. 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, τοποθετήστε 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 μπίρες όταν η λαβή του κρουνού είναι ανοικτή. Η μπίρα θα έχει πιο λίγο αφρό αφού γεμίσει το πρώτο ποτήρι.

Βήμα 3 - Μπίρα στο ποτήρι

- Τοποθετήστε το ποτήρι μπίρας στη σχάρα και περιμένετε να καθίσει ο αφρός – **εικ. 22**.

Βήμα 4 - Ποιότητα ενός ποτηριού μπίρας

■ Η τέλεια βαρελίσις μπίρας διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Αφρό περίπου 3 εκ.
2. Πλούσιο και σταθερό αφρό ομοιόμορφα κατανεμημένο στην επιφάνεια της μπίρας.
3. Η μπίρα θα πρέπει να είναι διάφανη με φυσαλίδες.
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®.
- Η γρίλια εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής θα πρέπει να διατηρείται καθαρή και να ξεσκονίζεται τακτικά με ηλεκτρική σκούπα.

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 τοποθετείται στη θέση της κατά την κανονική χρήση του Beertender® – **εικ. 23**.

■ **Σημείωση:** Μπορείτε να πλύνετε το δίσκο συλλογής με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

■ **Σημείωση:** 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 – **εικ. 24**. Το ακροφύσιο πρέπει να πλένεται με ζεστό νερό.

Σημείωση: Το ακροφύσιο σερβιρίσματος αποτελείται από πλαστικά και μεταλλικά 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 – **εικ. 25**.

Σημείωση: μπορείτε να καθαρίσετε το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού με νερό, εάν μετά το σκουπίσετε καλά – **εικ. 26**.

▼ **Σημείωση:** Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε τον μηχανισμό με σκληρά και/ή αιχμηρά αντικείμενα, διότι μπορεί να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΤΑΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

▼ **Σημείωση:** 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 πάνω τμήμα της κεφαλής ψύξης αφαιρείται. Πλένεται με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

▼ **Σημείωση:** Μην πλένετε το πάνω τμήμα της κεφαλής του κρουνού στο πλυντήριο πιάτων, διότι μπορεί να θαμπώσει. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά, όπως ξύδι, οξέα, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ

■ Για να μην υπάρχει περίπτωση να χρησιμοποιήσουν παιδιά τη συσκευή, μπορείτε να αφαιρέσετε τον μοχλό του κρουνού.
■ Για να αφαιρέσετε τη λάβη, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε όρθια θέση και τραβήξτε προς τα πάνω – **εικ. 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.

Προστασία του περιβάλλοντος

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Προβλημα	Πιθανες αιτιες	Επίλυση
Η συσκευή Beertender® παράγει υπερβολικό αφρό όταν σερβίρετε τη μπίρα (βλ. επίσης το κεφάλαιο: Σερβίρισμα μπίρας)	Η θερμοκρασία σερβιρίσματος του βαρελιού Beertender® δεν είναι σωστή.	Αφήστε το βαρέλι Beertender® να ψυχθεί έως ότου φτάσει τη σωστή θερμοκρασία. Μπορείτε να βασιστείτε στη φωτεινή ένδειξη με ένα πάτημα στο μπροστινό μέρος της συσκευής Beertender®.
	Έχετε ανακινήσει το βαρέλι Beertender® Η λαβή του κρουνού μετακινείται πολύ αργά.	Περιμένετε 4 ώρες πριν σερβίρετε μπίρα. Τραβάτε τη λαβή προς τα κάτω σταθερά και γρήγορα μέχρι τέλους.
	Το ποτήρι δεν είναι καθαρό ή δεν έχει ξεπλυθεί με κρύο νερό.	Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό ποτήρι, που θα έχετε προηγουμένως ξεπλύνει με κρύο νερό.
	Το ακροφύσιο είναι βρώμικο.	Καθαρίστε το ακροφύσιο.
Η μπίρα ρέει πολύ αργά	Η λαβή του κρουνού δεν έχει ανοίξει πλήρως.	Ανοίξτε πλήρως τον κρουνό.
Η συσκευή Beertender® σερβίρει ζεστά μπίρα	Το βαρέλι Beertender® δεν έχει ψυχθεί αρκετά στο ψυγείο και συνεπώς δεν βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για σερβίρισμα.	Αφήστε το βαρέλι Beertender® να ψυχθεί για αρκετό χρόνο εντός της συσκευής.
	Η θερμοκρασία της μηχανής υπερβαίνει τους 30°C ή/και η μηχανή είναι τοποθετημένη σε άμεσο ηλιακό φως.	Τοποθετήστε το Beertender® σε πιο δροσερό μέρος ή στη σκιά.
Η συσκευή ζεσταίνει την μπίρα αντί να την κρυώνει	Το Beertender® έχει πρόβλημα ψύξης	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και φέρτε την στο τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αρ. σφάλματος	Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
E1	Η πράσινη ένδειξη αναβοσβήνει στο 0,5 Hz (1 φορά ανά δευτερόλεπτο)	Η θερμοκρασία του βαρελιού είναι πολύ χαμηλή για σερβίρισμα.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε το βαρέλι Beertender. Αφήστε το βαρέλι Beertender να ζεσταθεί στους 4°C. Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή και εγκαταστήστε το βαρέλι Beertender.
E2	Η λευκή ένδειξη αναβοσβήνει στο 0,5 Hz (1 φορά ανά δευτερόλεπτο)	Η συσκευή ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος ή το βαρέλι είναι πολύ ζεστά.	Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε μέγιστη θερμοκρασία 30°C. Εάν είναι το βαρέλι, ψύξτε το βαρέλι σε θερμοκρασία 30°C ή χαμηλότερη

Αρ. σφάλματος	Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
E3	Η λευκή ένδειξη αναβοσβήνει στα 2 Hz (4 φορές ανά δευτερόλεπτο)	Η ψύξη διακόπτεται.	Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα και δοκιμάστε ξανά αργότερα.
E4	Η πράσινη ένδειξη αναβοσβήνει στα 2 Hz (4 φορές ανά δευτερόλεπτο)	Η ψύξη διακόπτεται.	Αποσυνδέστε τη μηχανή από την πρίζα και δοκιμάστε ξανά αργότερα.
E5	Η λευκή και η πράσινη ένδειξη αναβοσβήνουν σε 1 Hz (κάθε χρώμα 1 φορά ανά δευτερόλεπτο, εναλλάξ)	Ο ανεμιστήρας έχει πρόβλημα.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Ελέγξτε ότι δεν έχει κολλήσει και δεν φαίνεται τίποτα από έξω στον ανεμιστήρα. Διαφορετικά, επικοινωνήστε με το κέντρο μετά την πώληση.

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)

REGRAS DE SEGURANÇA

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica, em agregados familiares e a uma altitude inferior a 4 000 m.

Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- Em zonas de cozinhas reservadas aos funcionários em lojas, escritórios e espaços profissionais
- Em quintas
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial
- Em ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossóis com um propulsor inflamável, neste aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, não utilize o aparelho. O cabo de alimentação deve ser necessariamente substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar todos os riscos.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência ou conhecimento, apenas se forem devidamente supervisionadas ou tiverem recebido instruções quanto à utilização do aparelho em segurança e compreenderem os riscos implícitos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que supervisionadas por um adulto responsável.

AVISO: ao posicionar o dispositivo, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

AVISO: não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

Ligue a máquina apenas a uma fonte de alimentação elétrica que coincida com a tensão indicada na placa de sinalização do seu aparelho.

A ligação a uma tensão de alimentação incorreta invalidará a garantia e poderá constituir um perigo.

Em caso de utilização inadequada ou de incumprimento das instruções, a garantia do fabricante é declarada nula. Utilize apenas barris «Compatíveis com o Beertender».

Utilize sempre a máquina numa superfície plana, estável e resistente ao calor, protegida contra outras fontes de calor ou salpicos de água.

AVISO: mantenha a grelha de ventilação localizada na parte traseira da máquina limpa e aspire-a regularmente.

Para proteger as pessoas contra incêndios, choques elétricos e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha do aparelho ou o aparelho em água ou outros líquidos. Nunca desligue o aparelho da corrente com as mãos húmidas. Em caso de emergência, desligue imediatamente o aparelho da corrente.

Não utilize o aparelho sem a gaveta de recolha de pingos e a respetiva grelha. Após a utilização, esvazie e limpe a gaveta de recolha de pingos todos os dias. Desligue a máquina da corrente elétrica sempre que não estiver a utilizá-la.

Desligue a máquina da corrente elétrica antes de proceder à limpeza. A máquina pode ser limpa com um pano húmido, mas sem utilizar uma esponja saturada de água, e sem o embeber em líquido. Nunca utilize detergentes para limpar a máquina. Limpe a máquina utilizando apenas esponjas e escovas macias.

Em caso de um período prolongado sem utilização (férias, armazenamento, etc.), desligue da tomada, esvazie e limpe a máquina.

Qualquer operação, limpeza ou manutenção fora dos limites de utilização normal deve ser reservada ao pessoal dos Serviços de Assistência Técnica locais autorizados. Não desmonte o aparelho nem coloque objetos em nenhuma das aberturas.

A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada, nem que entre em contacto com superfícies quentes ou extremidades afiadas.

Não deixe o cabo elétrico pendurado (para evitar o risco de tropeçar).

Nunca toque no cabo com as mãos húmidas.

Não coloque a máquina sobre um fogão a gás ou elétrico, perto de fontes de calor ou dentro de um forno quente.

Não desligue a máquina da corrente puxando o cabo.

Caso necessite de utilizar a máquina com um cabo de extensão, respeite as recomendações de carga correspondentes para a extensão.

Se a tomada de parede não corresponder à ficha da máquina, solicite a substituição da ficha pelo serviço pós-venda ou por pessoal igualmente qualificado, para evitar todos os riscos.

A embalagem é composta por materiais recicláveis. Contacte as autoridades locais para obter mais informações sobre programas de reciclagem. A sua máquina contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. **IMPORTANTE:** deixe sempre o motor da cerveja ligado se tiver um barril no interior da máquina.

! ⚡ NUNCA COLOQUE COMPONENTES ELÉTRICOS EM CONTACTO COM ÁGUA. EXISTE O PERIGO DE QUE TAL POSSA CAUSAR UM CURTO-CIRCUITO.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

- Este aparelho foi fabricado exclusivamente para servir cerveja num ambiente doméstico.
- Apenas podem ser utilizados barris Beertender® originais com a indicação "Compatível com o Beertender®" com este aparelho; não deve utilizar quaisquer outros recipientes de cerveja disponíveis no mercado.
- Antes de utilizar um barril, verifique a data "consumir de preferência antes de" apresentada na parte inferior do barril. Não introduza nem utilize barris Beertender® após a data indicada.
- Não deve utilizar o aparelho para fins ou com recipientes que não os especificados acima.
- Não deve introduzir outros materiais que não sejam barris Beertender® no interior do aparelho.
- Não deve efetuar alterações técnicas nem utilizar o aparelho de qualquer forma que não de acordo com as instruções!
- O aparelho deve ser utilizado apenas por adultos em plena posse das suas capacidades físicas e mentais.

Regras de segurança	122
Informações gerais	127
Orientações de leitura destas instruções	
Utilizar estas instruções de funcionamento	
Especificações técnicas	128
Notas de advertência	129
Utilizar o sistema Beertender®	
Utilizar o barril	
Preparar o Beertender®	130
Arrefecer o barril Beertender®	
Instalar o aparelho Beertender®	
Ligar à alimentação elétrica	
Utilizar o Beertender®	131
Inserir um barril Beertender®	
Indicador luminoso "pronto a servir"	
Som emitido pelo Beertender®	
Servir cerveja	133
Passo 1: Preparar um copo	
Passo 2: Servir cerveja	
Passo 3: Cerveja no copo	
Passo 4: A qualidade de um copo de cerveja	
Limpeza	134
Limpeza após a utilização diária	
Limpeza após a instalação de um novo barril Beertender®	
Limpeza de rotina	
Segurança das crianças	135
Informações legais	135
Proteger o ambiente	135
Resolução de problemas	136

INFORMAÇÕES GERAIS

- O Beertender® foi concebido para servir cerveja fresca a partir de um recipiente especial (barril Beertender®) instalado no interior do próprio aparelho.
- Esta máquina foi concebida para uso doméstico e não é indicada para funcionamento profissional contínuo. No caso de qualquer utilização comercial, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não aceita qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicável.

AVISO: o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados em resultado de:

- Utilização inadequada e utilização para outros fins que não os previstos;
- Reparações não realizadas em Serviços de Assistência Técnica autorizados;
- Adulteração do cabo de alimentação;
- Adulteração de qualquer componente do aparelho Beertender®;
- Utilização de peças sobresselentes e acessórios diferentes dos fornecidos pelo fabricante;
- Tentativas de aceder a peças internas do aparelho.

A garantia será invalidada nesses casos.

Consulte os termos e condições da garantia completa no folheto fornecido ou no nosso website: www.krups.com

ORIENTAÇÕES DE LEITURA DESTAS INSTRUÇÕES

! O AVISO INDICA INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA DO UTILIZADOR.

- Siga rigorosamente estas instruções para evitar quaisquer erros de utilização e ferimentos graves.
- Este símbolo realça as informações que são especialmente importantes para tirar o máximo partido da máquina.

UTILIZAR ESTAS INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Mantenha estas instruções de funcionamento num local seguro e coloque-as à disposição de qualquer outra pessoa que utilize o aparelho.
 - Se tiver quaisquer problemas ou dúvidas, contacte primeiro a nossa equipa de apoio ao cliente para obter ajuda e aconselhamento.
- (consulte os detalhes no final deste manual)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	Consulte a placa na parte inferior do aparelho
Potência nominal	Consulte a placa na parte inferior do aparelho
Alimentação elétrica	Consulte a placa na parte inferior do aparelho
Classe de isolamento	II
Classe de refrigeração	SN
Material da estrutura	Termoplástico
Dimensões (L x A x P) (mm)	VB45: 242 x 460 x 460
Peso	4,6 kg (4,4 kg sem gaveta de recolha de pingos)
Comprimento do cabo	1,35 m
Recipiente de cerveja	Barril Beertender®
Indicador luminoso	Dianteira
Condições de funcionamento	Com 80% de humidade relativa, mín. 12 °C, máx. 30 °C

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações de construção e engenharia, conforme justificado pelos avanços tecnológicos.

Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis (Diretiva Baixa Tensão, compatibilidade eletromagnética, ambiente e materiais em contacto com alimentos).

COMPONENTES DA MÁQUINA

Sistema dispensador compacto Beertender®

1. Câmara de arrefecimento Beertender®
2. Tampa
3. Pega de abertura da tampa
4. Indicador luminoso "pronto a servir"
5. Parte superior da cabeça de saída
6. Bico de saída
7. Manipulo de servir
8. Grelha de recolha de pingos*

*consoante o modelo

- 9.a Parte inferior da gaveta de recolha de pingos*
- 9.b Parte superior da gaveta de recolha de pingos*
10. Cabo de alimentação

Barril Beertender® (consumíveis)

11. Barril Beertender®
12. Tubo de cerveja

NOTAS DE ADVERTÊNCIA

UTILIZAR O SISTEMA BEERTENDER®

■ Para obter uma cerveja de pressão com a qualidade ideal, deve ter em mente dois fatores essenciais: a temperatura da cerveja e as condições de higiene.

1. Refrigere previamente o barril de cerveja para evitar o excesso de espuma. Utilize sempre um barril refrigerado. Se não conseguir refrigerar suficientemente o barril, será produzida demasiada espuma quando começar a verter a cerveja.
2. Limpe sempre o aparelho após cada utilização. A cerveja é um produto natural que pode deteriorar-se. Por isso, deve manter sempre o aparelho limpo para manter a qualidade da cerveja servida e evitar odores desagradáveis (consulte a secção "Limpeza"). O bico de saída deve ser limpo antes da instalação de um novo barril e a gaveta e a grelha de recolha de pingos devem ser esvaziadas após cada utilização – fig. 3.

■ Também deve seguir estas outras regras ao utilizar o sistema Beertender®:

1. Não refrigere o barril Beertender® no congelador; o barril Beertender® pode explodir. Além disso, o congelamento diminui a qualidade da cerveja – fig. 29.
2. Utilize o seu Beertender® num local onde a temperatura se situe entre os 12 °C e os 30 °C. A temperaturas mais frias, o sistema de arrefecimento do aparelho pode ser danificado; a temperaturas mais quentes, o sistema não conseguirá atingir a temperatura ideal para servir a cerveja. Guarde o barril de cerveja à temperatura ambiente – fig. 4.

! **AVISO!** Para evitar o sobreaquecimento, mantenha o barril Beertender® afastado da luz solar direta – fig. 30.

3. Segure sempre o aparelho pela extremidade inferior quando o levantar – fig. 5.

! **AVISO!** Não utilize a pega ou o cabo de alimentação para levantar o Beertender® – fig. 31.

UTILIZAR O BARRIL

- Certifique-se de que refrigera o barril antes de o utilizar. Se não conseguir refrigerar suficientemente o barril, será produzida demasiada espuma quando começar a verter a cerveja.
- Tenha também em atenção que o primeiro copo que verter de cada barril novo contém sobretudo espuma. A cerveja de pressão num bar tem exatamente o mesmo comportamento!
- O barril Beertender® "Compatível com o Beertender®" inclui um sistema patenteado para armazenar e servir cerveja. Garante uma qualidade e compatibilidade superiores e

duradouras com o sistema Beertender®, que é muito fácil e agradável de utilizar.

! IMPORTANTE: antes de instalar um barril no interior do aparelho, verifique a data "consumir de preferência antes de" apresentada na parte inferior do barril. Esta data é um indicador fiável, se o barril tiver sido armazenado à temperatura ambiente.

■ A utilização de barris "Compatíveis com o Beertender®" no sistema Beertender® requer a utilização de tubos de cerveja – **fig. 7**. O aparelho Beertender® é fornecido com uma embalagem de tubos. Para receber tubos adicionais, contacte o nosso serviço pós-venda ou o website do Beertender®. (Consulte os detalhes no final deste manual)



! AVISO: conteúdo sob pressão. Não agite nem deixe cair. Não exponha à luz solar nem a temperaturas superiores a 30 °C. Mesmo quando o barril estiver vazio, não o force a abrir e não exponha a chamas ou fogo.

PREPARAR O BEERTENDER®

! PARA SUA SEGURANÇA E SEGURANÇA DAS OUTRAS PESSOAS, CUMPRE ESTRITAMENTE AS "REGRAS DE SEGURANÇA".

ARREFECER O BARRIL BEERTENDER®

- Os barris Beertender® têm de ser refrigerados antes da utilização.
- A utilização de um barril Beertender® demasiado quente resultará na formação de demasiada espuma.
- Existem duas formas de refrigerar o barril Beertender®:
 1. no interior do Beertender® (consulte a secção "Utilizar o Beertender®"). Serão necessárias cerca de 15 horas para arrefecer o barril, se o barril Beertender® e o aparelho estiverem estabilizados a uma temperatura ambiente de 20 °C.
 2. num frigorífico. Demora cerca de 12 horas, dependendo da capacidade de arrefecimento do seu frigorífico.

■ **Sugestão:** recomendamos que mantenha sempre um barril Beertender® adicional no frigorífico. Desta forma, terá sempre um barril refrigerado disponível.

Recomendamos também que ligue o aparelho pelo menos uma hora antes da utilização prevista para tirar o máximo partido do pré-arrefecimento do barril.

! AVISO! Não tente refrigerar o barril num congelador. Os barris correm o risco de explodir se estiverem congelados. Além disso, o congelamento diminui a qualidade da cerveja – **fig. 29**.

INSTALAR O APARELHO BEERTENDER®

- A embalagem original foi concebida e fabricada para proteger o aparelho. Recomenda-se que a guarde para transporte futuro.
- Retire o aparelho Beertender® da embalagem e coloque-o numa superfície seca, limpa, nivelada e estável, suficientemente grande para o acomodar.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou os vários acessórios do interior e do exterior do produto. Instale o manípulo de servir. – **fig. 1**
- A temperatura da divisão deve situar-se entre os 12 °C e os 30 °C. A temperaturas superiores a 30 °C, o sistema não conseguirá arrefecer suficientemente a cerveja. – **fig. 4**.

■ Coloque a gaveta e a grelha de recolha de pingos no devido lugar, na parte da frente do aparelho. Certifique-se de que a gaveta de recolha de pingos está corretamente instalada e posicionada.

■ Não instale o aparelho perto de fontes de calor ou em locais expostos à luz solar direta. – **fig. 2**

■ **Nota:** tenha em atenção que, durante a utilização, a gaveta de recolha de pingos terá de ser esvaziada e enxaguada regularmente. Quando o sistema Beertender® não estiver a ser utilizado, pode remover a gaveta de recolha de pingos e colocá-la noutro local para poupar espaço.

! Nota: a gaveta de recolha de pingos deve ser posicionada numa superfície nivelada, sem nenhuma parte fora da superfície em que está colocada.

■ Depois de instalar o aparelho Beertender®, tem de limpar o bico de saída; esta é a única peça do aparelho que entrará em contacto com a cerveja – **fig. 8**.

■ É essencial lavar o bico de saída antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e, pelo menos, sempre que um novo barril for ligado no interior do sistema Beertender®. O bico é lavável na máquina de lavar loiça – **fig. 9**.

■ Para limpar o bico, retire-o do respetivo alojamento rodando-o para a direita. Depois de lavar o bico, volte a aparafusá-lo no lugar – **fig. 8**.

LIGAR À CORRENTE

⚡ A eletricidade pode ser perigosa! Por isso, deve respeitar sempre escrupulosamente as regras de segurança.

- O aparelho tem de estar ligado a uma tomada elétrica adequada e devidamente instalada.
- A tensão do aparelho foi definida de fábrica. Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à tensão indicada na placa de especificações na parte posterior do aparelho.
- Ligue o aparelho inserindo a ficha numa tomada com a tensão correta – **fig. 10**.

O aparelho começa imediatamente a arrefecer a câmara interior assim que a ficha for ligada à tomada. O indicador luminoso na parte dianteira da máquina liga-se, indicando que o arrefecimento foi iniciado.

UTILIZAR O SISTEMA BEERTENDER®

INSERIR UM BARRIL BEERTENDER®

- **Nota:** o Beertender® só pode ser utilizado com barris Beertender® "Compatíveis com o Beertender®" com cerveja vendida pelo grupo Heineken.
- O aparelho só pode ser utilizado se contiver um barril Beertender® e apenas se a ficha de alimentação estiver ligada à tomada.
- O indicador luminoso na parte dianteira da máquina, quando iluminado, indica que o aparelho está ligado e a arrefecer a câmara interior.
- Pode abrir o aparelho puxando a pega na parte superior da tampa. Quando a pega for libertada, pode levantar a tampa – **fig. 11-12**.

Nota: não force a tampa para além da posição de abertura definida, pois tal poderá danificá-la.

- Quando a tampa estiver completamente aberta, insira um barril Beertender® (com o tubo de cerveja fixo ao mesmo) tal como apresentado na figura – **fig. 13**.
- Remova a parte superior da cabeça de saída (5) levantando-a para cima conforme indicado na ilustração – **fig. 14**.

Nota: esta tampa pode ser removida para limpeza.

- Instale a torneira do barril Beertender® – **fig. 15**.

Nota: não tente ativar manualmente a torneira do barril Beertender®.

- Posicione o tubo de cerveja conforme ilustrado na figura – **fig. 16**.
- Volte a colocar a parte superior da cabeça de saída na sua posição inicial.

Nota: a parte superior da cabeça de saída não pode ser reposicionada (**fig. 17**) se a torneira do barril Beertender® não tiver sido corretamente colocada.

- Certifique-se de que a parte superior da cabeça de saída está posicionada no mecanismo da bomba de cerveja antes de fechar a tampa.
- Certifique-se de que o posicionamento da parte superior da cabeça de saída está em conformidade com o da ilustração, de forma a não danificar o tubo de cerveja – **fig. 17**.
- Volte a fechar suavemente a tampa do aparelho até bloquear - **fig. 18**.

INDICADOR LUMINOSO "PRONTO A SERVIR"

- Existe um indicador luminoso na parte da frente do aparelho (**fig. 19**) que fornece indicações importantes:

O indicador luminoso está intermitente durante alguns segundos: indica que o aparelho acabou de ser LIGADO e que está a começar a funcionar.

O indicador luminoso está fixo a BRANCO quando a função de arrefecimento está a funcionar para arrefecer a temperatura do barril Beertender.

O indicador luminoso muda para VERDE quando o barril Beertender atinge a temperatura ideal.

SOM EMITIDO PELO APARELHO BEERTENDER®

- A função de arrefecimento do Beertender® produz som.
- O Beertender® dispõe de um sistema de arrefecimento que controla a temperatura do barril Beertender®. Existem dois modos de arrefecimento:
 1. o arrefecimento em standby corresponde a manter o barril frio. Neste modo, a ventoinha de arrefecimento produz um ruído praticamente inaudível;
 2. o arrefecimento ativo é acionado quando a temperatura no interior da câmara de arrefecimento é demasiado elevada. Assim que o barril de cerveja atingir a temperatura alvo, a máquina de cerveja muda para o modo de arrefecimento em standby.

SERVIR CERVEJA

Nota: verifique sempre a data "consumir de preferência antes de" apresentada na parte inferior do barril Beertender®. Não utilize o barril Beertender® para além desta data.

Nota: a cerveja deve ser servida em recipientes adequados; a função de servir é iniciada e interrompida manualmente pelo utilizador.

Passo 1 – Preparar um copo

- Para servir um copo de cerveja perfeito, é essencial utilizar um copo limpo e fresco. Enxague o copo em água fria antes de servir cerveja (quanto mais frio estiver o copo, melhor) – **fig. 20**.

Sugestão: recomendamos que utilize os seus copos de cerveja apenas para beber cerveja. Algumas bebidas, como o leite, deixam pequenos resíduos no copo que reduzirão a espuma da cerveja.

Passo 2 – Servir cerveja

- Coloque um copo por baixo da torneira, segurando-o num ângulo de 45 graus (ver imagem) – **fig. 21**.
- Puxe o manípulo para baixo com firmeza e rapidez, até ao ponto máximo. Deixe a cerveja verter para o copo.
- Evite o contacto entre o bico de saída, o copo e a cerveja que já se encontra no copo. Tal pode causar espuma excessiva.

■ **Nota:** sempre que instalar um novo barril no Beertender®, o primeiro copo de cerveja irá encher-se com demasiada espuma. Quando isto ocorrer, deixe o copo sobre a gaveta de recolha de pingos. Assim que a espuma tiver assentado, continue a encher o copo.

■ **Nota:** também será gerada demasiada espuma se o manípulo da torneira for aberto de forma ligeira ou lenta; podem ser servidas várias cervejas em sequência quando o manípulo da torneira está aberto. A cerveja fluirá mais lentamente depois de encher o primeiro copo.

Passo 3 – Cerveja no copo

- Coloque o copo de cerveja na gaveta de recolha de pingos e aguarde que a espuma assente – **fig. 22**.

Passo 4 – A qualidade de um copo de cerveja

- Uma cerveja de pressão excelente tem as seguintes características:

1. uma espuma de cerca de 3 cm;
2. espuma distribuída uniformemente pela parede do copo que adere à superfície da cerveja;
3. a cerveja deve ser transparente com bolhas;
4. uma temperatura de 4 °C a 6 °C (no copo).

■ **Nota:** para evitar a formação excessiva de espuma, utilize sempre um barril Beertender® pré-refrigerado e um copo limpo enxaguado em água fria.

LIMPEZA

- Para além da limpeza de rotina, o Beertender® deve ser limpo após a utilização diária e quando instalar um novo barril Beertender®.
- Mantenha a grelha de ventilação localizada na parte traseira da máquina limpa e aspire-a regularmente.

LIMPEZA APÓS A UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- A gaveta e a grelha de recolha de pingos devem ser limpas após cada utilização. Retire a grelha antes de esvaziar a gaveta de recolha de pingos. A grelha deve ser novamente colocada no lugar durante a utilização normal do Beertender® – **fig. 23.**

■ **Nota:** pode lavar a gaveta de recolha de pingos com água quente e detergente líquido para a loiça.

■ **Nota:** nunca utilize agentes de limpeza agressivos, como vinagre, ácidos, solventes ou gasolina.

LIMPEZA APÓS A INSTALAÇÃO DE UM NOVO BARRIL BEERTENDER®

- Quando instalar um novo barril Beertender®, tem de limpar o bico de saída. O bico é a única parte do aparelho que entra em contacto com a cerveja – **fig. 24.** É essencial lavar o bico de saída com água quente.

■ **Nota:** o bico de saída é composto por peças de plástico e metal que estão permanentemente unidas e não apresentam problemas de higiene. Não tente separar estas peças.

- O mecanismo de saída da cerveja deve ser limpo com um pano húmido e detergente líquido para a loiça – **fig. 25.**

■ **Nota:** a parte superior da cabeça de saída pode ser lavada com água se for devidamente seca – **fig. 26.**

■ **Nota:** não tente limpar o mecanismo utilizando objetos duros e/ou afiados, uma vez que tal pode danificar a máquina.

LIMPEZA DE ROTINA

- Limpe regularmente a câmara de arrefecimento do aparelho com um pano húmido e detergente líquido para a loiça – **fig. 27.**

■ **Nota:** não encha a câmara de arrefecimento com água, pois tal pode resultar em danos permanentes. Nunca utilize agentes agressivos, como vinagre, ácidos, solventes ou gasolina.

- A parte superior da cabeça de saída tem de ser removida. Lave a cabeça de saída com água quente e detergente para a loiça.

■ **Nota:** não lave a parte superior da cabeça de saída na máquina de lavar loiça, pois pode danificá-la e eliminar o brilho.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

- Para evitar que as crianças o utilizem, o manipulador da torneira pode ser removido.
- Para retirar o manipulador, certifique-se de que está na posição vertical e puxe-o para cima – **fig. 28.**

INFORMAÇÕES LEGAIS

- Estas instruções de funcionamento incluem as informações necessárias para a utilização e manutenção adequadas do aparelho.
- É essencial ler estas informações e respeitar estas instruções para utilizar e manter o aparelho em total segurança.
- Além disso, tenha em atenção que o conteúdo destas instruções de utilização não faz parte de um acordo ou contrato jurídico anterior ou já existente, pelo que não afeta os termos deste último.
- As obrigações do fabricante baseiam-se exclusivamente no contrato de venda, que também inclui termos completos e exclusivos relativos ao serviço de garantia fornecido.
- As condições da garantia estabelecidas no contrato não são limitadas nem ampliadas com base nas explicações aqui contidas.
- Estas instruções de utilização contêm informações protegidas por direitos de autor.
- Não podem ser fotocopiadas ou traduzidas para outro idioma sem o consentimento prévio por escrito do fabricante.

Proteger o ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
 ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Soluções
O aparelho não liga.	O aparelho não está ligado à fonte de alimentação elétrica.	Ligue o aparelho à fonte de alimentação.
A parte superior da cabeça de saída não está corretamente posicionada.	A torneira do barril Beertender® foi ativada manualmente.	Volte a colocar a torneira do barril Beertender® na posição original.
	A torneira ou o tubo do barril Beertender® não estão corretamente inseridos.	Retire a torneira do barril Beertender® do aparelho e instale-a novamente de acordo com a secção: Utilizar o Beertender®.
A cerveja não está a ser servida.	O barril Beertender® está vazio.	Substitua o barril Beertender® por um novo.
	Não há nenhum barril no interior do aparelho Beertender®.	Coloque um barril no interior do aparelho Beertender®.
	O manipulador da torneira do aparelho Beertender® não está corretamente instalado/ posicionado.	Instale/posicione a tampa da torneira corretamente.
Não consegue fechar a parte superior da cabeça de saída.	A parte superior da cabeça de saída foi posicionada incorretamente.	Posicione corretamente a parte superior da cabeça de saída.

Problema	Causas possíveis	Soluções
O aparelho Beertender® produz demasiada espuma ao servir cerveja (consulte também a secção: Servir cerveja).	O barril Beertender® não atingiu a temperatura correta para servir.	Deixe o barril Beertender® arrefecer até à temperatura certa. Pode confiar no indicador luminoso "pronto a servir" na parte da frente do seu aparelho Beertender.
	O barril Beertender® foi agitado.	Aguarde 4 horas antes de servir a cerveja.
	O manipulador da torneira está a ser movido demasiado lentamente.	Puxe o manipulador para baixo e para a frente com firmeza e rapidez, até ao ponto máximo.
	O copo não está limpo ou não foi enxaguado em água fria.	Utilize um copo limpo que tenha sido previamente enxaguado em água fria.
	O bico de saída está sujo.	Limpe o bico de saída.
A cerveja flui demasiado lentamente.	O manipulador da torneira não está totalmente aberto.	Abra completamente a torneira.
O aparelho Beertender® está a servir cerveja quente.	O barril Beertender® não foi suficientemente refrigerado e, por conseguinte, não está à temperatura certa.	Deixe o barril Beertender® arrefecer o suficiente no aparelho.
	A temperatura da máquina excede os 30 °C e/ou a máquina está colocada sob luz solar direta.	Coloque o Beertender® num local mais fresco ou à sombra.
O aparelho aquece a cerveja em vez de a arrefecer	O Beertender® tem um problema de arrefecimento	Desligue o aparelho da corrente e leve-o ao serviço pós-venda

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

N.º do erro	Problema	Causas possíveis	Soluções
E1	O indicador luminoso verde pisca a 0,5 Hz (1 vez por segundo)	A temperatura do barril é demasiado fria para servir.	Desligue o aparelho da corrente e retire o barril Beertender. Deixe o barril Beertender aquecer até 4 °C. Em seguida, ligue o aparelho e instale o barril Beertender.
E2	O indicador luminoso branco pisca a 0,5 Hz (1 vez por segundo)	O aparelho, a temperatura ambiente ou o barril estão demasiado quentes.	Desligue a máquina da corrente. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura máxima de 30 °C. Se for o barril, arrefeça o barril até 30 °C ou menos
E3	O indicador branco pisca a 2 Hz (4 vezes por segundo)	O arrefecimento para.	Desligue a máquina da corrente e tente novamente mais tarde.
E4	O indicador luminoso verde pisca a 2 Hz (4 vezes por segundo)	O arrefecimento para.	Desligue a máquina da corrente e tente novamente mais tarde.
E5	O indicador luminoso branco e verde pisca alternadamente a 1 Hz (uma vez por segundo, alternadamente)	A ventoinha tem um problema.	Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Verifique se não há nada preso e visível no exterior da ventoinha. Caso contrário, contacte o seu serviço pós-venda.

Se tiver quaisquer problemas ou dúvidas, contacte primeiro a nossa equipa de apoio ao cliente para obter ajuda e aconselhamento especializados.

(Consulte a lista de contactos de assistência incluída no folheto de garantia fornecido com o produto.)

