

▲ seB

FR

EN

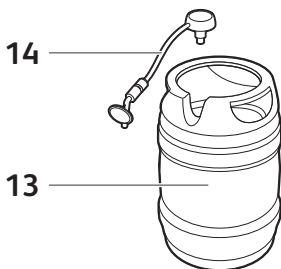
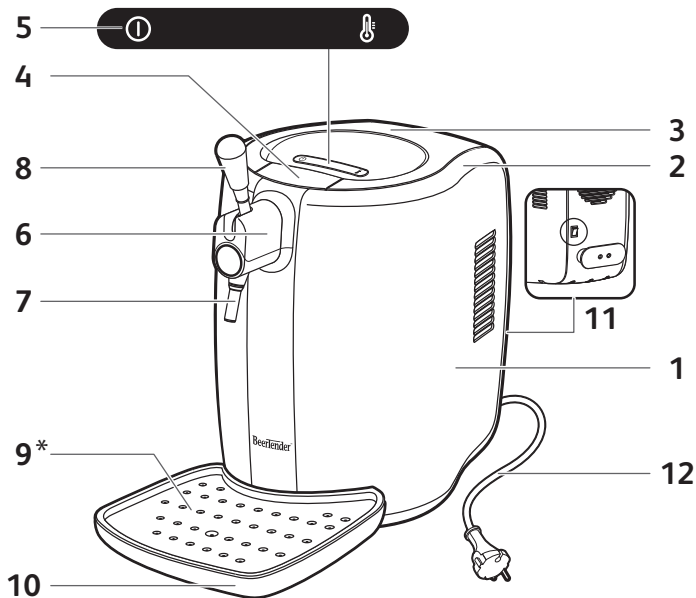
DE

NL

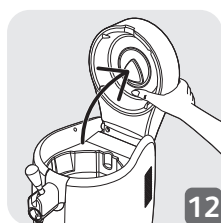
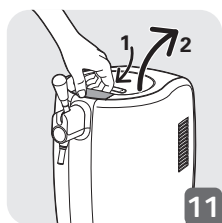
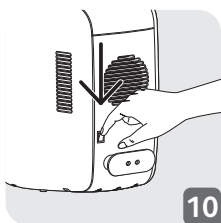
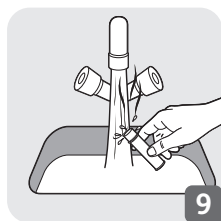
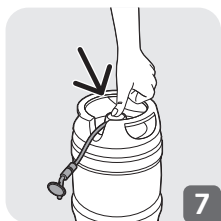
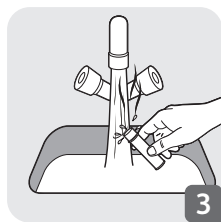
ES

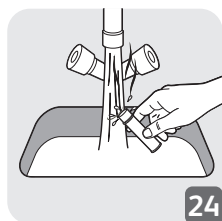
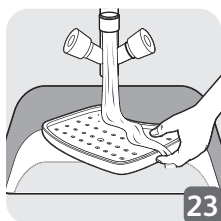
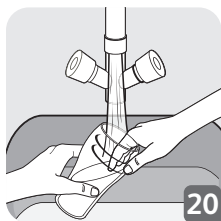
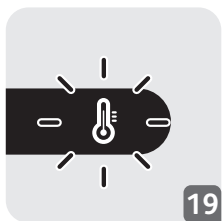
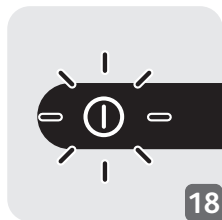
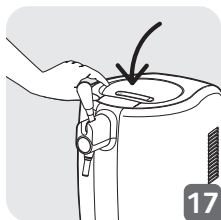
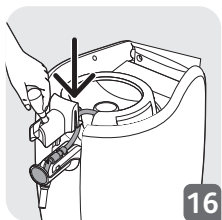
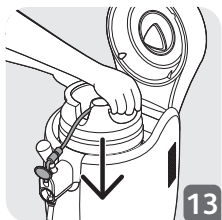


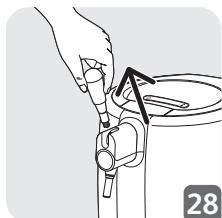
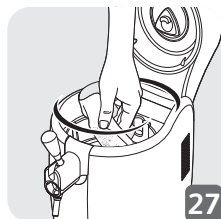
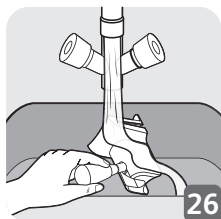
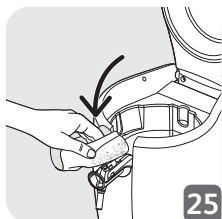
BeerTender® VB31/VB32



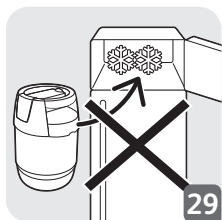
*depending on model - selon modèle - je nach Modell - Afhankelijk van het model -
 in base al modello - según el modelo - Ανάλογα με το μοντέλο







À NE PAS FAIRE - DO NOT - NIEMALS - NIET DOEN - COSA NON FARE - CUIDAR PARA EVITAR RIESGOS - ΜΗΝ



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

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 2000m.
- 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 pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation 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.
- Avant de débrancher la machine, réglez le bouton marche/ arrêt sur OFF, puis enlevez la fiche de la prise de courant. 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.

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.

Veillez consulter les conditions générales de la garantie dans la notice jointe ou sur notre site Web : www.seb.fr

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)

* selon modèle

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)	VB31/VB32 : 273 x 453 x 505
Poids	5,5 kg. (5,3 kg. sans plateau récolte-gouttes)
Longueur du câble	1.1 m
Conteneur bière	Fût Beertender®
Panneau de commande	Arrière
Conditions de fonctionnement avec 80 % d'humidité relative	min 12°C, max 30°C

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la construction et l'exécution de l'appareil dues au progrès technologique. Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92) sur la compatibilité électromagnétique.

Composants de l'appareil

Appareil Beertender®

1. Tireuse à bière Beer Tender
2. Chambre de refroidissement
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture du couvercle
5. Panneau de commande
6. Partie supérieure de la tête du distribution
7. Embout de robinet
8. Poignée de service
9. Grille*
10. Plateau récolte-gouttes*
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Câble d'alimentation

Fût Beertender®

13. Fût Beertender®
14. Tube

* selon modèle

AVERTISSEMENTS

Emploi du Beertender®

i 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 La Bière Pression. (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® à une température de 4°C dure environ 15 heures si le fût et l'appareil se trouvent à 20°C.
 2. au réfrigérateur. Le refroidissement du fût dure environ 12 heures selon la capacité de refroidissement de votre réfrigérateur.

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

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

- ▼ **Avertissement** ! Ne placez pas un fût au congélateur pour le refroidir. 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.
- 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. La température ambiante ne doit pas dépasser 30°C.

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

- ▼ **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.
- Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, situé à l'arrière de la machine, soit placé sur "0" avant de connecter la machine Beertender® au réseau électrique. Introduisez la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée et allumez l'appareil en positionnant l'interrupteur marche/arrêt sur "I" - **fig. 10**.

! **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 l'interrupteur marche/arrêt sera placé sur "I".

Installer le fût “Compatible Beertender®” à l’intérieur du système

- Rappel : le système Beertender® fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention “Compatible Beertender®” produits et commercialisés par le groupe Heineken.
- L’appareil peut être utilisé uniquement s’il contient un fût Beertender® et si l’interrupteur marche/arrêt est placé sur “I”.
- Le témoin lumineux situé sur la gauche de l’écran de contrôle s’allume lorsque l’appareil est sous tension.
- Pour ouvrir l’appareil, appliquez une pression sur la poignée située sur le dessus du couvercle. Relâchez la poignée, vous pouvez relever le couvercle - **fig. 11-12**.

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

- Lorsque le couvercle est complètement ouvert, insérez un fût Beertender® comme indiqué sur la figure- **fig. 13**.
- Otez la partie supérieure de la tête de distribution (6) en le ramenant vers le haut comme indiqué sur l’illustration - **fig. 14**.

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

- Installez le robinet du fût Beertender®.

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

- Positionnez le tube comme indiqué sur l’illustration - **fig. 15**.
- 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.16** 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. 16**.

- Refermez doucement le couvercle de l'appareil jusqu'au verrouillage - **fig. 17.**

Ecran de contrôle

- Sur le dessus du couvercle se trouvent deux indicateurs lumineux qui identifient les informations les plus importantes : Voyant vert de fonctionnement sur la gauche de l'écran : s'il est allumé, il indique que l'appareil est en fonction - **fig. 18.**
- Voyant vert de température de la bière sur la droite de l'écran : lorsque le fût Beertender® a atteint la température idéale, le témoin lumineux s'illumine et l'appareil passe en mode refroidissement "de veille" - **fig. 19.**

Les bruits de la tireuse à bière Beertender®

- La tireuse à bière Beertender® remplit une fonction qui s'accompagne de bruit : le refroidissement.
- La tireuse à bière Beertender® comporte un système de refroidissement régulant la température du fût. Ce système présente deux niveaux de refroidissement :
 1. refroidissement de veille, qui correspond à l'état de fonctionnement le plus fréquent. Dans ce cas, le son du ventilateur est à peine audible ;
 2. refroidissement actif qui se produit lorsque la température du fût et de la chambre de refroidissement est trop élevée. Une fois le fût de bière atteint la température cible à la bonne température, la tireuse à bière bascule en refroidissement de veille.

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

- i Conseil** : vérifiez sur l'écran de contrôle que la bière a atteint la température souhaitée.
- Maintenez le verre incliné sous le robinet - **fig. 21**.
- Évitez tout contact entre l'embout de robinet, le verre et la bière déjà servie dans le verre, car cela pourrait produire trop de mousse.
- Tirez vers l'avant la poignée 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 replacée pendant l'utilisation normale du Beertender® - **fig. 23.**

i 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 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.

ÉLIMINATION



- Ce symbole indique que, dans l'Union Européenne, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers.
- Pour éviter toute atteinte à l'environnement et à la santé publique, ne jetez pas cet appareil inconsidérément mais contribuez de manière responsable à son recyclage afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources en matières premières. Si votre appareil devient inutilisable, veuillez le confier aux organismes d'enlèvement et de collecte des déchets ou contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté : ils peuvent se charger de son recyclage dans des conditions sécurisées et écologiques.
- Il faut rendre inutilisables les appareils qui ne sont plus en fonction.
- Il faut débrancher la fiche de la prise et couper le câble électrique.
- Il faut amener les appareils hors d'usage dans un centre de récolte pour l'élimination des composants spéciaux utilisés dans la construction de la machine.
- Le module TEM (ou cellule de Peltier) doit être éliminé selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Problèmes – causes – remèdes

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connectez la machine au réseau électrique.
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 positionné correctement.	Positionnez la partie supérieure de la tête de distribution correctement.

La quantité de mousse est trop importante (voir également la section “Servir la bière”).	Le fût Beertender® n’a pas atteint la température de service appropriée.	Laissez le fût Beertender® refroidir jusqu’à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l’indicateur de température sur l’écran de contrôle de votre tireuse à bière Beertender®.
	Le fût Beertender® a été secoué.	Laissez reposer le fût durant 4 heures avant de servir la bière.
	La poignée du robinet est actionnée trop lentement.	Tirez fermement et rapidement la poignée à fond vers le bas et vers l’avant.
	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.
L’indicateur de température sur l’écran de contrôle ne s’illumine jamais.	L’appareil Beertender® se trouve exposé à une température excessive ou à la lumière directe du soleil (voir également la section “Refroidissement du fût” et “Installation de la tireuse à bière Beertender®”).	Utilisez la machine à l’intérieur et placez-la dans une pièce où la température ambiante ne dépasse pas 30°C.
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.

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)

SAFETY RULES

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is only intended for domestic use, within households and at an altitude below 2000 m.
- It is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the warranty:
 - In staff kitchen areas in shops, offices and professional environments
 - On farms
 - By customers of hotels, motels and other residential environments
 - In bed-and-breakfast settings.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- If the power cord is damaged, do not use the appliance. The Power cord must necessarily be

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

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

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

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

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



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

Intended use

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

GENERAL INFORMATION

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

- !** **Warning:** The manufacturer will accept no liability for damage caused as a result of:
- Improper use and use for purposes other than those envisaged;
 - Repairs not performed at authorised service centres;
 - Tampering with the power cord;
 - Tampering with any Beertender® appliance component;
 - Use of spare parts and accessories other than those supplied by the manufacturer;
 - Attempts to access internal parts of the appliance.

The guarantee will be invalidated in such cases.

Guidelines for reading these instructions

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

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

Using these operating instructions

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

* depending on model

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

Technical specifications	
Rated voltage	See plate on bottom of appliance
Rated power	See plate on bottom of appliance
Power supply	See plate on bottom of appliance
Insulation class	II
Cooling class	SN
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	VB31/ VB32 : 273 x 453 x 505
Weight	5.5 kg. (5.3 kg. without drip tray)
Cord length	1.1 m
Beer container	Beertender® Keg
Control panel	Top
Operating conditions	With 80 % R.H. min 12°C max 30°C

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

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

Machine Components

Beertender®

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

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

Beertender® keg

13. Beertender® keg
14. Tube

* depending on model

CAUTIONARY NOTES

Using the Beertender® system

- i** To obtain draft beer of optimal quality you should keep two basic factors in mind, the temperature of the beer and hygienic conditions.
 1. Pre-chill the beer keg to prevent excess foam. Always use a chilled keg. If you fail to chill the keg sufficiently too much foam will be produced when you start to pour your beer.
 2. Always clean the appliance after use. Beer is a natural product that can spoil. Therefore, you should always keep the appliance clean to maintain the quality of the beer dispensed and prevent unpleasant odours (see “Cleaning”). The dispensing spout should be cleaned before a new keg is installed and the drip tray and grate should be emptied after every use - **fig.3**.
- You should also follow these other rules when using the Beertender® system:
 1. Do not cool the Beertender® keg in the freezer; the Beertender® keg may explode. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 29**.
 2. Use your Beertender® in a place where the temperature is between 12°C and 30°C. At colder temperatures the appliance cooling system could be damaged, whereas at warmer temperatures the system will not be able to reach the ideal beer dispensing temperature. Store the beer keg at room temperature - **fig. 4**.

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

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

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

Using the Keg

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

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

- The use of kegs “Compatible Beertender®” in the Beertender® system necessitate the use of beer tubes - **fig.7.** A bag of tubes is delivered with the Beertender® appliance. To receive additional tubes, contact our after-sales service or the La Bière Pression 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 to 4°C if the Beertender® Keg and the appliance are stabilized at a room temperature of 20°C.
 2. in a refrigerator. This will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.
- i** **Tip:** we recommend that you always keep an extra Beertender® Keg in the refrigerator. That way you will always have a chilled keg available.

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

! **Warning!** Do not attempt to chill the keg in a freezer. The kegs are at risk of exploding if they are frozen. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 29**.

Installing the Beertender® appliance

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


- Set the drip tray and grate in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.
- Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight.

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

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

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

Connecting to the power supply

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

- The appliance must be plugged into a suitable, properly installed electric socket.
- The voltage of the appliance has been set in the factory. Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the rear of the appliance.
- Make sure the main switch on the rear of the machine is set to “0” before connecting the Beertender® to the mains. Insert the plug into a socket with the correct voltage and turn on the appliance by moving the main switch to “I” - **fig. 10**.

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

Inserting a Beertender® Keg

- Note: the Beertender® may only be used with Beertender® Kegs “Compatible Beertender®” containing beer sold by the Heineken group.
- The appliance can only be used if it contains a Beertender® Keg and only if the main switch is set to “I”.
- The LED on the left side of the control panel, when illuminated, tells you that the appliance is switched on.
- You can open the appliance by pressing the handle on top of the lid. When the handle is released, you can lift the lid up - **fig. 11-12**.

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

- When the lid is completely open, insert a Beertender® Keg as shown in the figure - **fig. 13**.
- Remove the upper part of the dispensing head (6) by lifting it upwards as indicated in the illustration - **fig. 14**.

Note: this cover can be removed for cleaning.

- Install the Beertender® keg tap.

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

- Position the beer tube as shown on drawing - **fig. 15**.
- Return the upper part of the dispensing head in its initial position.

Note: The upper part of the dispensing head cannot be repositioned (**fig. 16**) if the Beertender® keg tap has not been properly set up.

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

Control panel

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

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

Sound emitted by the Beertender® appliance

- The cooling function of the Beertender® produces sound.
- The Beertender® features a cooling system which controls the temperature of the Beertender® Keg. There are two cooling modes:
 1. stand-by cooling corresponds to the main operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
 2. active cooling is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. Once the beer keg reaches the target temperature, the beer pump shifts into standby cooling mode.

DISPENSING BEER

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

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

Step 1 – Preparing a glass

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

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

Step 2 – Dispensing beer

- **Tip:** Look at the control panel to check that the beer has reached the right drinking temperature.
- Position a glass beneath the tap, holding it at an angle of 45 degrees (see picture) - **fig. 21**.

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

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

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

Step 3 – Beer in the glass

- Place the glass of beer on the drip tray and wait for the foam to settle - fig. 22.

Step 4 – The quality of a glass of beer

- An excellent draft beer has the following characteristics:

1. a head of about 3 cms;
2. a head evenly distributed around the wall of the glass that adheres to the surface of the beer;
3. 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 grate should be cleaned after every use. Remove the grate before emptying out the drip tray. The grate must be set back in place during normal use of the Beertender® - **fig. 23**.

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

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

Cleaning after installation of a new Beertender® Keg

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

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

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

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

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

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

Routine cleaning

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

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

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

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

CHILDREN'S SAFETY

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

LEGAL INFORMATION

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



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.
- Appliances that are no longer used should be rendered unusable.
- Unplug the appliance and cut the power cable.
- Appliances no longer in use must be taken to a suitable waste collection facility so that the special components contained in the appliance may be duly disposed of.
- The “TEM – Module” (or Peltier’s cell) must be disposed of in accordance with the regulations currently in force in the user’s country.

Troubleshooting

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

Troubleshooting

EN

The Beertender® appliance produces too much foam when dispensing beer (see also section: Dispensing beer).	The Beertender® Keg has not reached the right dispensing temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool to the right temperature. You can rely on the temperature indicator on the control panel of your Beertender® appliance.
	The Beertender® Keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly.	Firmly and quickly pull the handle down and forward as far as it will go.
	The glass is not clean or was not rinsed in cold water.	Use a clean glass that was previously rinsed in cold water.
	The dispensing nozzle is dirty.	Clean the dispensing nozzle.
Beer flows out too slowly.	The tap handle is not open all the way.	Open the tap completely.
The Beertender® appliance is dispensing warm beer.	The Beertender® Keg has not been chilled for long enough and is thus not at the right serving temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool long enough in the appliance.
The temperature indicator on the control panel lights up.	The Beertender® appliance is exposed to too hot a temperature or direct sunlight (see also section: Cooling the keg and Installing the Beertender®).	Use the appliance indoors and move it to a room where the ambient temperature does not exceed 30°C.
The appliance heats the beer instead of cooling it	The Beertender® has a cooling issue	Unplug the appliance and bring it to the after-sales center

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

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

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 2.000 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 Kenntnissen 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:** Platzieren Sie weder Mehrfachsteckdosen noch Steckernetzteile hinter dem Gerät.
- 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.
- Stellen Sie den Betriebsknopf auf OFF, bevor Sie die Anlage abstecken vom Stromnetz trennen; ziehen Sie dann den Netzstecker. 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.

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!
- 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)	VB31/VB32 : 273 x 453 x 505
Gewicht	5.5 kg. (5,3 kg. ohne die Tropfschale)
Kabellänge	1.1 m
Bierbehälter	Beertender® Fass
Bedientafel	Hinten
Betriebsbedingungen bei 80 % relativer Luftfeuchtigkeit	min 12°C max 30°C

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

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

Bestandteile des Geräts

Beertender®-Gerät

1. das Beertender® Zapfgerät
2. Kühlkammer
3. Deckel
4. Deckelgriff
5. Kontrolldisplay
6. Oberteil des Dosierkopfes
7. Ausschank-Röhrchen
8. Zapfgriff
9. Gitter*
10. Tropfschale*
11. An/Ausschalter
12. Netzkabe

Beertender®-Fass

13. Beertender® Fass

14. Schlauch

* je nach Modell

HINWEISE

DE

Gebrauch des Beertender®

- I** 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 La Bière Pression. (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.

! Für Ihre eigene Sicherheit und der Dritter halten Sie sich genauestens «Sicherheitsbestimmungen»

Kühlen des Beertender® Fasses

- Die Beertender® Fässer müssen vor Gebrauch gekühlt werden.
 - Der Gebrauch eines zu warmen Fasses führt zu einer Überproduktion von Schaum.
 - Es gibt zwei Möglichkeiten, das Beertender® Fass zu kühlen:
 1. im Beertender® Zapfgerät (siehe 'Bedienung des Beertender®'). Die Kühlung auf 4°C dauert ca. 15 Stunden wenn Fass und Gerät bei 20 ° C sind.
 2. im Kühlschrank. Die Kühlung des Fasses dauert ungefähr 12 Stunden, je nach Kühlleistung Ihres Kühlschranks.
- i 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.

- 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. Die Raumtemperatur darf 30° C nicht überschreiten.
- Bemerkung:** Die Tropfschale ist während der Verwendung regelmäßig zu leeren und zu spülen. Wenn das Zapfgerät nicht in Betrieb ist, kann die Tropfschale entfernt und an einem anderen Ort verstaut werden um Platz zu sparen.

- 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.

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

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

Das Gerät beginnt sofort, wenn der An/Ausschalter auf „I“ gestellt wird, mit der Kühlung der Innenkammer.

BEDIENUNG DES BEERTENDER®

Einsetzen des Beertender® Fasses im Inneren des Systems

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

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

- Sobald der Deckel vollständig geöffnet ist, setzen Sie das Beertender® Fass ein, wie es in der Abbildung gezeigt wird - **fig. 13.**
- Lösen Sie das Oberteil des Dosierkopfes (6), 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.

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

- Positionieren Sie das Rohr wie in der Abbildung angegeben - **fig. 15.**

- Setzen Sie das Oberteil des Dosierkopfes wieder an seinem ursprünglichen Platz ein.
- **Bemerkung:** Das Oberteil des Dosierkopfes kann nicht wiedereingesetzt werden (Abb. 16), 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. 16**.
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig, bis er einrastet - **fig. 17**.

Kontrolldisplay

- Oben auf dem Deckel befinden sich zwei Leuchtanzeigen, die die wichtigsten Informationen angeben:
- Das grüne Licht auf der linken Seite des Displays: Wenn es leuchtet, zeigt es an, dass sich das Gerät in Betrieb befindet - **fig. 18**.
Das grüne Licht der Biertemperatur auf der rechten Seite des Displays: Wenn das Beertender® Fass die ideale Temperatur erreicht hat, geht dieses Licht an und das Gerät geht in den Standby-Kühlungs-Modus über - **fig. 19**.

Die Geräusche des Beertender® Zapfgeräts

- Beim Beer Tender Gerät gibt es eine Funktion, die Geräusche erzeugt: die Kühlung.
- Das Beertender® Zapfgerät verfügt über ein Kühlsystem, das die Temperatur des Fasses regelt. Dazu gibt es 2 Kühlstufen:
 1. Standby-Kühlung, die der häufigsten Betriebsbedingung entspricht. Dabei ist das Kühlgebläse kaum zu hören.
 2. Aktive Kühlung, die dann einsetzt, wenn die Temperatur des Fasses und der Kühlkammer zu hoch ist. Sobald das Bierfass die richtige Temperatur erreicht hat, schaltet das Zapfgerät in den Stand-by-Kühlmodus.

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

- **Tip:** vergewissern Sie sich auf dem Control-Display, dass das Bier die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Halten Sie das Glas schräg unter das Zapfgerät - **fig. 21**.
- Vermeiden Sie jede Berührung zwischen der Ausschankröhrchen-Mündung, dem Glas und dem bereits gezapften Bier, sonst kann unter Umständen zuviel Schaum entstehen.
- 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**.

i Bemerkung: die Tropfschale kann mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gewaschen werden.

! Bemerkung: Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdünner 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 Kühlkopfes 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 Einverständnis mit dem Hersteller.

ENTSORGUNG



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

Probleme, Ursachen, Abhilfen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie dasGerät ans Stromnetz an.
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.
Es entsteht zuviel Schaum (siehe auch Kapitel „Bier zapfen“).	Das Beertender® Fass hat nicht die richtige Trinktemperatur erreicht.	Lassen Sie das Beertender® Fass bis zur passenden Temperatur abkühlen. Achten Sie auf die Temperaturanzeige auf dem Display Ihres Beertender® Zapfgeräts.
	Das Beertender® Fass wurde geschüttelt.	Warten Sie 4 Stunden, bevor Sie erneut Bier zapfen.
	Der Griff des Zapfhahns wird zu langsam bewegt.	Ziehen Sie den Griff fest und schnell ganz nach unten und nach vorne.
	Das 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.

Probleme, Ursachen, Abhilfen

Das Bier fließt zu langsam.	Der Griff des Zapfhahns ist nicht ganz geöffnet.	Machen Sie den Hahn ganz auf.
Das Beertender® Gerät gibt warmes Bier ab.	Das Beertender® Fass wurde nicht lang genug gekühlt und hat deshalb nicht die richtige Trinktemperatur erreicht.	Kühlen Sie das Beertender® Fass lang genug im Gerät.
Die Temperaturanzeige auf dem Kontroll-Display geht nie an.	Das Beertender® Gerät ist einer zu hohen Temperatur oder direkter Sonnenstrahlung ausgesetzt (siehe ebenfalls Kapitel 5 „Kühlung des Fasses“ und „Installation des Beertender® Zapfgeräts“).	Benutzen Sie das Gerät in geschlossenen Räumen und stellen Sie es in einen Raum, in dem die Temperatur 30° C nicht übersteigt.
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.

DE

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 fysieke, 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 2000m.
- 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 fysieke, 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 verdeelstekkers of netadapters 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.
- Voordat u het apparaat van de voeding ontkoppelt, stel de aan/uitknop in op OFF (UIT) en haal dan pas de stekker uit het stopcontact. 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.

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.
- i** 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)	VB31/VB32: 273 x 453 x 505
Gewicht	5,5 kg. (5,3 kg. zonder lekbak)
Lengte van kabel	1,1 m
Bierhouder	Beertender® fust
Bedieningspaneel	Achterkant
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.

Het apparaat is conform de Europese Richtlijn 89/336/CEE (Wetsdecreet 476 van 04/12/92) inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Onderdelen van het apparaat

Beertender® apparaat

1. Beer Tender biertap
2. Koelkamer
3. Deksel
4. Openingshandgreep voor deksel
5. Bedieningspaneel
6. Taplens
7. Taptuit
8. Taphendel
9. Rooster*

- 10. Lekbak*
- 11. Aan/uit-schakelaar
- 12. Snoer met stekker
- Beertender® fust**
- 13. Beertender® fust
- 14. Bierslang

* Afhankelijk van het model

WAARSCHUWINGEN

De Beertender® gebruiken

- I** 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 gelegegd 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

NL

- De Beertender® fusten moet voor gebruik worden gekoeld.
- Wanneer een te warm Beertender® fust wordt gebruikt, zal het versgetapte biertje 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 tot een temperatuur van 4°C 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.
- 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 - fig.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. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 30°C.

! **Opmerking:** Onthoud dat tijdens het gebruik de lekbak regelmatig gelegeerd 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 -**fig.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 - **fig. 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. - **fig. 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.
- Controleer of de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van het apparaat op "0" staat voordat u de stekker van het Beertender® apparaat in het stopcontact steekt. Steek de stekker in een stopcontact met de juiste spanning en schakel het apparaat in door de aan/uit-schakelaar op "I" in te stellen - **fig. 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.
De biertap start onmiddellijk met het koelen van het fust zodra de aan/uit-schakelaar op „I“ is ingesteld.

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 gebruikt worden als er een Beertender[®]fust in geplaatst is en de aan/uit-schakelaar op “I” staat.
- Het controlelampje aan de linkerkant van het scherm brandt wanneer het apparaat onder stroom staat.
- 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 - **fig. 11-12.**

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

- Als het deksel helemaal open is, kunt u een Beertender[®] fust installeren, zoals aangegeven in de afbeelding - **fig. 13.**
- Verwijder de taplens (6) door het omhoog te brengen, zoals aangegeven in de afbeelding - **fig. 14.**

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

- Installeer de tap van het Beertender[®] fust.

Opmerking: probeer niet om de tap van het Beertender[®] fust handmatig te bedienen.

- Breng de slang aan, zoals aangegeven in de afbeelding - **fig. 15.**
- Breng de taplens opnieuw op zijn oorspronkelijke plaats aan.

Opmerking: De taplens mag niet opnieuw worden aangebracht (fig. 16) 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 - **fig. 16**.
- Sluit het deksel van het apparaat voorzichtig totdat het vast komt te zitten - **fig. 17**.

Bedieningspaneel

- Twee controlelampjes aan de bovenkant van het deksel geven de volgende aanwijzingen aan:
Groen controlelampje aan de linkerkant van het scherm: als het brandt, is het apparaat in werking - **fig. 18**.
Groen controlelampje voor biertemperatuur aan de rechterkant van het scherm: als het Beertender[®] fust de ideale temperatuur heeft bereikt, brandt het controlelampje en schakelt het apparaat over in de “stand-by” stand- **fig. 19**.

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, dit niveau wordt tijdens de werking het meest gebruikt. 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.

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

- i Tip:** Bekijk het scherm om na te gaan of het bier de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- 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.
- i 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 ventilatierooster 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

NL

• 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.

VERWIJDERING



- Dit symbool geeft aan dat dit product in de hele Europese Unie niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid.
- Om schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te vermijden, gooi dit apparaat niet weg met het huisvuil, maar recycle het op een verantwoorde manier om het hergebruik van duurzame grondstoffen te bevorderen. Als uw apparaat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, breng het naar een erkend inzamelpunt of neem contact op met de winkel waar u het hebt gekocht. Zij kunnen het apparaat vervolgens op een veilige en ecologische manier recyclen.
- Maak apparaten die niet langer bruikbaar zijn permanent onklaar.
- Haal de stekker uit het stopcontact en knip het elektrisch snoer door.
- Lever afgedankte apparaten in bij een erkend inzamelpunt om de speciale onderdelen die in de constructie van het apparaat zijn gebruikt op een juiste manier te verwijderen.
- De TEM-module (of het peltierelement) moet worden verwijderd overeenkomstig de geldende wetgeving van het land waarin het apparaat wordt gebruikt.

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”.
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.	De taplens is niet juist geplaatst.	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. Vertrouw uzelf op het controlelampje op het scherm van uw Beertender® biertap.
	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.
	De taptuit is vuil.	Maak de taptuit schoon.

Probleemoplossing

Het bier stroomt te langzaam	De taphendel is niet helemaal open.	Open de tap helemaal.
De Beertender [®] biertap tapt lauw bier.	Het Beertender [®] fust is niet lang genoeg voorgekoeld en is daardoor niet op de juiste taptemperatuur.	Laat het Beertender [®] fust voldoende lang in het apparaat koelen.
Het temperatuurcontrolelampje op het scherm brandt nooit.	Het Beertender [®] apparaat is aan een te hoge temperatuur of direct zonlicht blootgesteld (zie tevens de sectie „Het fust koelen“ en „De Beertender [®] biertap installeren“).	Gebruik het apparaat binnenshuis in een kamer met een temperatuur niet hoger dan 30°C.
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

NL

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)

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 2000 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 tomas de corriente portátiles de regletas ni bloques de alimentación en la parte trasera 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/cepillos 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 traspíé). 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.
- Antes de desenchufar la máquina, gire el botón de encendido y apagado a OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente. 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.

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.
- i** 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)

ES

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)	VB31/VB32 : 273 x 453 x 505
Peso	5,5 kg. (5,3 kg. sin bandeja de goteo)
Longitud del cable	1.1 m
Envase de cerveza	Barril Beertender®
Panel de control	Parte superior
Condiciones de uso	Con 80 % de humedad relativa, 12°C mín., 30°C máx.

* Según el modelo

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

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

Componentes de la máquina

Beertender®

1. Sistema dispensador Beertender®
2. Cámara de refrigeración
3. Tapa
4. Asa para abrir la tapa
5. Panel de control con LED
6. Parte superior del cabezal dispensador
7. Espita dispensadora
8. Tirador del grifo
9. Rejilla*
10. Bandeja de goteo*
11. Interruptor principal
12. Cable de alimentación

Beertender® keg

13. Barril Beertender®
14. Tubo

* Según el modelo

INDICACIONES DE PRECAUCIÓN

Uso del sistema Beertender®

i 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 La Bière Pression. (Ver detalles al final de este manual). Sujete el tubo para cerveza a la parte superior del barril simplemente presionando con fuerza el pulsador - **fig. 7.**



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

PREPARACIÓN DEL BEERTENDER®

! Para su propia seguridad y la de los demás, siga meticulosamente las “Normas de seguridad”.

Enfriamiento del barril Beertender®

- Los barriles Beertender® deben enfriarse antes de usarlos.
- El uso de un barril Beertender® demasiado caliente producirá mucha espuma.
- Existen dos maneras de enfriar un barril Beertender®:

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

i 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.

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.

! **¡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.

ES


- Retire todo el material de embalaje, así como los adhesivos y los distintos accesorios presentes en el interior y el exterior del producto.
- 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.

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.

- Asegúrese de que el interruptor principal – situado en la parte posterior – está en la posición “O” antes de conectar el Beertender® a la red. Introduzca el enchufe en una toma de corriente que tenga el voltaje adecuado y encienda el dispensador accionando el interruptor principal a la posición “I” - **fig. 10**.

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

USO DEL SISTEMA BEERTENDER®

Introducción de un barril Beertender®

ES

- **Nota:** El Beertender® sólo puede ser utilizado con barriles Beertender® “Compatible Beertender®” que contengan cerveza vendida por el grupo Heineken.
- El dispensador sólo puede ser utilizado si contiene un barril Beertender® y únicamente estando el interruptor principal en la posición “I”.
- El LED situado en el lado izquierdo del panel de control, cuando se ilumina, le indica que el dispensador está encendido.
- Puede abrir el dispensador empujando la empuñadura frontal. Al soltar la empuñadura, podrá alzar la tapa hacia arriba. - **fig. 11-12**.

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

- Una vez que la tapa esté completamente abierta, introduzca un barril Beertender® tal y como se muestra en la figura - **fig. 13**.
- Saque la parte superior del cabezal dispensador (6) 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®.

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

- Coloque el tubo para cerveza como se indica en la figura - **fig. 15**.
- Vuelva a colocar la parte superior del cabezal dispensador en su posición inicial.

Nota: La parte superior del cabezal dispensador no se puede volver a colocar (fig. 16) 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. 16.**
- Vuelva a cerrar con cuidado la tapa del aparato hasta que se bloquee - **fig. 17.**

Panel de control

- Dos LED situados en la parte superior de la tapa proporcionan información importante y útil.
LED activado verde a la izquierda del panel: cuando está encendido, indica que el dispensador está funcionando - **fig. 18.**
LED de temperatura de cerveza verde a la derecha del panel: cuando el barril Beertender® ha alcanzado la temperatura ideal, el LED se enciende y el dispensador se pone en el modo de enfriamiento de reserva - **fig. 19.**

Sonido emitido por el dispensador Beertender®

- La función de enfriamiento del Beertender® produce cierto ruido.
- El Beertender® tiene un sistema de enfriamiento que controla la temperatura del barril Beertender®. Existen dos modos de enfriamiento:
 1. Enfriamiento de reserva, que se utiliza en condiciones normales de funcionamiento. En este modo de enfriamiento, el ventilador de enfriamiento produce un ruido apenas audible.
 2. Enfriamiento activo, que se activa cuando la temperatura dentro de la cámara de enfriamiento es demasiado alta. 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

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

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

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

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

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

Paso 3 – Cerveza en el vaso

- Coloque el vaso de cerveza sobre la rejilla y espere a que la espuma se asiente - **fig. 22**.

Paso 4 – La calidad de un vaso de cerveza

- Una excelente cerveza de barril tiene las siguientes características:
 1. Una cabeza de aproximadamente 3 cm.

2. Una cabeza distribuida uniformemente alrededor de las paredes del vaso y adherida a la superficie de la cerveza.
3. 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 fotocopiarse ni traducirse a otro idioma sin la autorización previa por escrito del fabricante.

ELIMINACIÓN



- Esta marca indica que este producto no se puede eliminar con los demás residuos domésticos en todo el ámbito de la Unión Europea.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los servicios de devolución y recogida o consulte al minorista donde adquirió el producto. Ellos se pueden encargar del reciclaje medioambientalmente seguro de este producto.
- Los aparatos que ya no se van a seguir utilizando deberían inutilizarse.
- Desenchufe el dispensador y corte el cable de corriente.
- Los aparatos que ya no están en uso deben llevarse a una planta de recogida de residuos adecuada, de modo que los componentes especiales contenidos en el dispensador puedan ser eliminados debidamente.
- El “módulo TEM” (o célula de Peltier) debe eliminarse según las normativas actualmente en vigor en el país del usuario.

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.

ES

Búsqueda y eliminación de averías

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

FR	p. 6 – 25
EN	p. 26 – 43
DE	p. 44 – 63
NL	p. 64 – 83
ES	p. 84 – 102