

# KRUPS

BeerTender® VB72

FR

EN

FR ..... P. 1

EN ..... P. 20

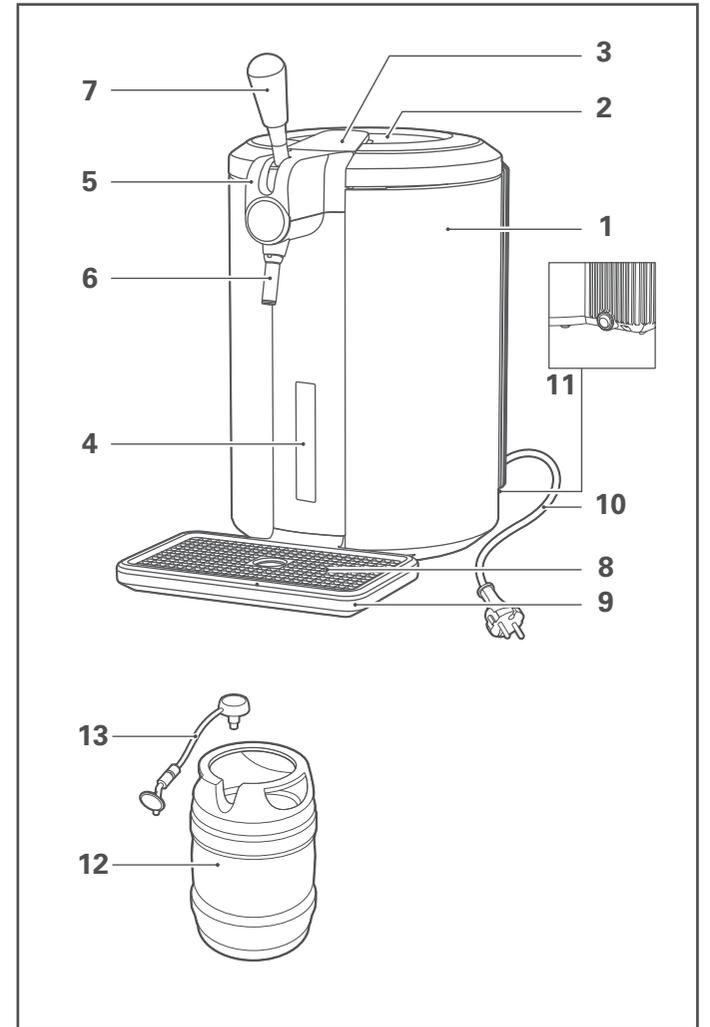




fig. 1



fig. 2

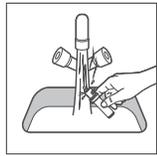


fig. 3



fig. 4

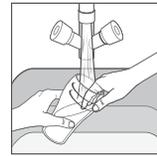


fig. 21



fig. 22

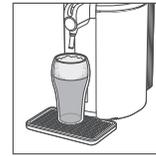


fig. 23

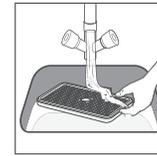


fig. 24



fig. 5



fig. 6



fig. 7

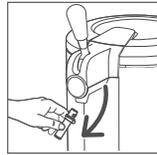


fig. 8

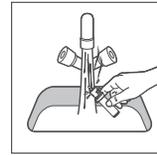


fig. 25

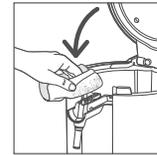


fig. 26

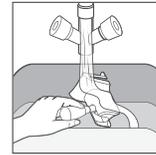


fig. 27

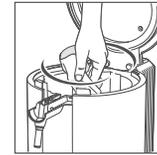


fig. 28

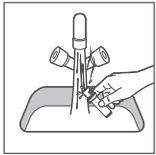


fig. 9

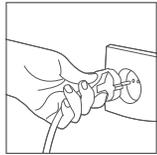


fig. 10

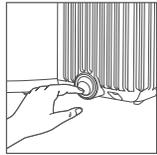


fig. 11



fig. 12

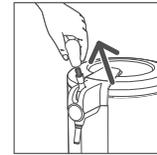


fig. 29



fig. 13



fig. 14

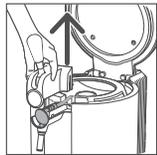


fig. 15

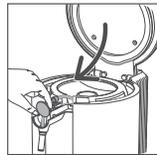


fig. 16

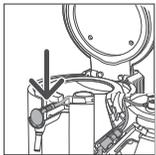


fig. 17

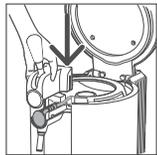


fig. 18



fig. 19



fig. 20

**À NE PAS FAIRE - DO NOT**

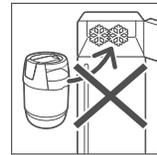


fig. 30

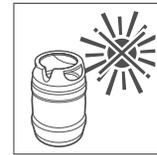


fig. 31



fig. 32

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant,

son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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



**AVERTISSEMENT :** risque d'incendie / matériaux inflammables.

Pour protéger les personnes contre le feu, les électrocutions et les blessures, évitez de plonger le câble secteur, les fiches de l'appareil ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'enlevez jamais le câble électrique avec des mains humides. En cas d'urgence, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.

N'utilisez pas la machine sans bac et grille d'égouttage.

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

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

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

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

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

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des bords tranchants.

Ne laissez pas pendre le câble (risque de trébuchement). Ne touchez jamais le câble d'alimentation avec des mains humides.

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

Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le câble.

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

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

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

Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.



**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.

<b>Consignes de sécurité</b> .....	1
<b>Généralités</b> .....	6
Pour faciliter la lecture	
Utilisation de ce mode d'emploi	
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	7
<b>Avertissement</b> .....	8
Emploi du Beertender®	
Utilisation du fût	
<b>Préparation du Système Beertender®</b> .....	9
Refroidissement du fût Beertender®	
Installation de la tireuse à bière Beertender®	
Branchement électrique	
<b>Emploi du Beertender®</b> .....	11
Installer le fût "compatible Beertender®" à l'intérieur du système	
Indicateur lumineux "prêt à l'emploi"	
Indicateur lumineux "quantité de bière"	
Les bruits de la tireuse à bière Beertender®	
<b>Tirage de la bière</b> .....	13
Phase 1 : Préparation du verre	
Phase 2 : Tirage de la bière	
Phase 3 : Votre verre de bière	
Phase 4 : La qualité de votre verre de bière	
<b>Nettoyage</b> .....	14
Nettoyage après l'utilisation quotidienne	
Nettoyage avant l'installation du nouveau fût Beertender®	
Nettoyage régulier	
<b>Protection enfant</b> .....	15
<b>Information à caractère juridique</b> .....	15
<b>Environnement</b> .....	16
<b>Problèmes, causes, remèdes</b> .....	17

## GÉNÉRALITÉS

- La tireuse à bière Beertender® est destinée uniquement au tirage de la bière fraîche contenue dans le fût prévu à cet effet (appelé fût Beertender®) installé dans la tireuse à bière.
- Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

⚠ **ATTENTION.** Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages provoqués par :

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

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

## POUR FACILITER LA LECTURE

⚡ **L'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR.**

- Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toutes erreurs d'utilisation et blessures graves.
- Toute référence à des illustrations, des parties de l'appareil ou des éléments de commande, etc. est indiquée par des chiffres ou des lettres.

## UTILISATION DE CE MODE D'EMPLOI

- Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr et joignez le à la machine si une autre personne doit l'utiliser.
- Pour plus d'informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas ou pas suffisamment traités dans ce mode d'emploi, contactez le service consommateurs Beertender®.

## 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)	VB72 : 242 x 460 x 460
Poids	4,6 kg. (4,4 kg. sans plateau récolte-gouttes)
Longueur du câble	1,35 m
Conteneur bière	Fût Beertender®
Indicateur lumineux	Avant
Conditions de fonctionnement avec 80 % d'humidité relative	min 12°C, max 30°C

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la construction et l'exécution de l'appareil dues au progrès technologique. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement).

## COMPOSANTS DE L'APPAREIL

### Tireuse à bière Beertender®

1. Cuve de refroidissement
  2. Couvercle
  3. Poignée d'ouverture du couvercle
  4. Indicateurs lumineux
  5. Partie supérieure de la tête de distribution
  6. Embout de robinet
  7. Poignée de service
  8. Grille du plateau récolte-gouttes
  9. Partie basse du plateau récolte-gouttes
  10. Câble d'alimentation
  11. Interrupteur On/Off
- Fût Beertender® (consommables)**
12. Fût Beertender®
  13. Tube

## AVERTISSEMENTS

### EMPLOI DU BEERTENDER®

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

1. La température de la bière a un impact direct sur son niveau de mousse : pour obtenir un col de mousse parfait lors du service, la bière doit être servie suffisamment fraîche. Vous devez donc porter une attention particulière au rafraîchissement du fût et respecter les temps de refroidissement (voir chapitre "Rafraîchir les fûts "Compatible Beertender®"). N'hésitez pas non plus à prérafraîchir le système Beertender® avant d'y introduire un fût.
2. Nettoyez toujours la tireuse à bière après utilisation. La bière est un produit naturel qui peut se dégrader. Votre tireuse à bière doit, par conséquent, rester propre pour maintenir un excellent niveau de qualité de la bière et éviter les odeurs (Voir "Nettoyage"). L'embout de robinet doit être lavé avant d'installer un nouveau fût Beertender®, le plateau récolte gouttes et la grille doivent être vidés après chaque utilisation - **fig. 3.**

■ D'autres aspects doivent être pris en compte lors de l'utilisation du système Beertender® :

1. Ne refroidissez pas le fût Beertender® dans le congélateur ; le fût Beertender® risque d'éclater. La bière perdra de sa qualité une fois congelée - **fig. 30.**
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. 31.**

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. 32.**

### 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 KRUPS. Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton - **fig. 7.**



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

### PRÉPARATION DU SYSTÈME BEERTENDER®

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

### REFROIDISSEMENT DU FÛT BEERTENDER®

- Les fûts Beertender® doivent être réfrigérés avant usage.
- L'utilisation d'un fût Beertender® trop chaud entraîne une production excessive de mousse.
- Vous pouvez refroidir le fût Beertender® de deux manières :
  1. à l'intérieur de la tireuse à bière Beertender® (cf. paragraphe "Utilisation de la tireuse à bière Beertender®"). Le refroidissement du fût Beertender® dure environ 15 heures si le fût et l'appareil se trouvent à 20°C.
  2. au réfrigérateur. Le refroidissement du fût dure environ 12 heures selon la capacité de refroidissement de votre réfrigérateur.

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

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

! **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas un fût au congélateur pour le refroidir. Les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés. En outre, la congélation altère la qualité de la bière - **fig. 30.**

## 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 ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur du produit. Installez la poignée de service. - **fig. 1**
- La température de l'environnement doit être supérieure à 12°C et peut arriver jusqu'à 30°C au maximum. À des températures inférieures, la bière dans le fût peut geler. À des températures supérieures à 30°C le système ne sera pas en mesure de refroidir suffisamment la bière - **fig. 4**.
- Installez la partie basse du plateau récolte-gouttes et la grille devant l'appareil. Assurez-vous que celui-ci est placé correctement.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou à des endroits exposés à la lumière directe du soleil. - **fig. 2**
- **Remarque :** le plateau récolte-gouttes doit être vidé et nettoyé à intervalles réguliers pendant l'utilisation. Lorsque vous n'utilisez pas la tireuse à bière, vous pouvez retirer le plateau récolte-gouttes et le ranger dans un endroit approprié pour gagner de l'espace.
- **Remarque :** Le plateau récolte-gouttes doit être placé sur une surface plane et ne doit pas sortir du plan de travail.
- Après avoir installé la tireuse à bière Beertender®, il faudra procéder au nettoyage de l'embout de robinet, car c'est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière - **fig. 8**.
- Il est essentiel de laver l'embout de robinet avant la première utilisation et au moins chaque fois qu'un nouveau fût Beertender® est installé dans la tireuse à bière. L'embout peut être lavé au lave-vaisselle - **fig. 9**.
- Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement en le tournant dans le sens contraire 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.
- Branchez votre machine avec le câble d'alimentation sur une prise de courant au voltage approprié - **fig. 10**.
- Appuyez sur l'interrupteur On/Off pour allumer la machine- **fig. 11**. La tireuse à bière commencera immédiatement à refroidir la cuve. Les indicateurs lumineux sur le devant de la machine s'allument indiquant que le refroidissement a commencé.
- **Remarque :** Évitez d'éteindre la tireuse à bière lorsqu'elle contient un fût Beertender®. Cela induira une montée en température de la bière.

## EMPLOI DU BEERTENDER®

### INSTALLER LE FÛT "COMPATIBLE BEERTENDER" À L'INTÉRIEUR DU SYSTÈME

- Rappel : le système Beertender® fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention "Compatible Beertender®" produits et commercialisés par le groupe Heineken.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il contient un fût Beertender® et si la fiche est connectée à une prise électrique.
- L'indicateur lumineux situé sur l'avant de l'appareil s'allume lorsque l'appareil est sous tension et est en train de refroidir.
- Pour ouvrir l'appareil, appliquez une pression sur la poignée située sur le dessus du couvercle. Relâchez la poignée, vous pouvez relever le couvercle - **fig. 12-13**.

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

- Lorsque le couvercle est complètement ouvert, insérez un fût Beertender® (avec le tube fixé) comme indiqué sur la figure- **fig. 14**.
- Otez la partie supérieure de la tête de distribution (5) en la ramenant vers le haut comme indiqué sur l'illustration - **fig. 15**.

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

- Installez le robinet du tube - **fig. 16**.

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

- Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration - **fig. 17**.
- 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.18**) 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. 18**.
- Refermez doucement le couvercle de l'appareil jusqu'au verrouillage- **fig. 19**.

## INDICATEUR LUMINEUX "PRÊT À L'EMPLOI"

■ Un indicateur lumineux situé à l'avant de l'appareil (**fig. 20**) fournit des indications importantes :

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

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

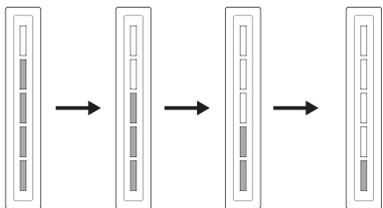
L'indicateur lumineux s'allume en VERT lorsque le Fût BeerTender® a atteint la température idéale.

## INDICATEUR LUMINEUX "QUANTITÉ DE BIÈRE"

La quantité restante dans le fût Beertender® est indiqué par 5 niveaux lumineux. Quand vous insérez un fût neuf, les 5 niveaux lumineux sont visibles.



Les niveaux disparaissent progressivement lors de la consommation du fût.



Le dernier niveau commence à respirer lorsque le fût est presque vide ou vide.



## LES BRUITS DE LA TIREUSE À BIÈRE BEERTENDER®

■ La tireuse à bière Beertender® remplit une fonction qui s'accompagne de bruit : le refroidissement.

■ La tireuse à bière Beertender® comporte un système de refroidissement régulant la température du fût. Ce système présente deux niveaux de refroidissement :

1. refroidissement de veille, qui correspond au maintien au froid du fût. Dans ce cas, le son du ventilateur est à peine audible ;
2. refroidissement actif qui se produit lorsque la température du fût et de la chambre de refroidissement est trop élevée. Une fois le fût de bière atteint la température cible, la tireuse à bière bascule en refroidissement de veille.

## TIRAGE DE LA BIÈRE

**Remarque** : vérifiez toujours la date limite de consommation de la bière indiquée sur le fond du fût Beertender®. N'utilisez pas le fût Beertender® après cette date.

**Remarque** : une fois que le tube est fixé sur le Beertender®, suivez bien les instructions spécifiées sur le fût concernant la durée limite de consommation. Ne dépassez pas cette durée.

**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 froid. Rincez le verre à l'eau froide avant de servir la bière (plus l'eau est froide, mieux ce sera) - **fig. 21**.

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

### Phase 2 – Tirage de la bière

■ Maintenez le verre incliné sous le robinet - **fig. 22**.

■ 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. 23**.

### 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.

## COUPURE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Eteignez la machine avec l'interrupteur On/Off (**fig. 11**).
- Ensuite, retirez le câble d'alimentation de la prise électrique.

## NETTOYAGE

- Le nettoyage de la tireuse à bière Beertender® se fait en trois étapes : après l'utilisation quotidienne, lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender® et à intervalles réguliers.
- Gardez propre la grille de ventilation située à l'arrière de la machine et dépoussiérez-la régulièrement à l'aide d'un aspirateur..

## NETTOYAGE APRÈS L'UTILISATION QUOTIDIENNE

■ Nettoyez le plateau récolte-gouttes et la grille après chaque utilisation. Pour vider le plateau récolte-gouttes, retirez d'abord la grille ; celle-ci devra être remplacée pendant l'utilisation normale du Beertender® - **fig. 24**.

■ **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 AVANT 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. 25**.

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. 26**. Ne pas verser d'eau ou immerger le mécanisme du robinet.

■ **Remarque** : la partie supérieure de la tête de distribution peut être nettoyée à l'eau si elle est bien séchée ensuite - **fig. 27**.

■ **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 cuve 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 doit être enlevée. Lavez celle-ci à l'eau chaude et avec un détergent doux.

■ **Remarque** : Ne lavez pas la partie supérieure de la tête de distribution dans le lave-vaisselle, car elle pourrait s'abîmer et ne plus être brillante. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

## PROTECTION ENFANT

■ Pour éviter que des enfants ne l'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. 29**.

## INFORMATIONS À CARACTÈRE JURIDIQUE

■ Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.

■ Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

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

## Environnement

### Participons à la protection de l'environnement !



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



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

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## PROBLÈMES – CAUSES – REMÈDES

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connectez la machine au réseau électrique.
	La machine n'est pas allumée.	Allumez la machine avec l'interrupteur On/Off
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.
	Le tube n'est pas fixé sur le fût Beertender®.	Fixez le tube sur le fût et insérez le robinet du tube dans la tête de distribution.
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.

Problèmes	Causes possibles	Remèdes
La quantité de mousse est trop importante (voir également la section "Servir la bière").	Le fût Beertender® n'a pas atteint la température de service appropriée.	Laissez le fût Beertender® refroidir jusqu'à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l'indicateur lumineux situé à l'avant de votre tireuse à bière Beertender®.
	Le fût Beertender® a été secoué.	Laissez reposer le fût durant 4 heures avant de servir la bière.
	La poignée du robinet est actionnée trop lentement.	Tirez fermement et rapidement la poignée à fond vers le bas et vers l'avant.
	Le verre n'est pas propre ou n'a pas été rincé à l'eau froide.	Utilisez un verre propre préalablement rincé à l'eau froide
	L'embout de distribution est sale	Nettoyez l'embout de distribution
La bière coule trop lentement.	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement le robinet.
	L'intérieur de l'embout du robinet est sale ou bouché.	Dévissez l'embout et nettoyez l'intérieur de l'embout. Vissez le à nouveau pour le remettre en position.
La tireuse à bière Beertender® sert de la bière tiède.	Le fût Beertender® n'a pas été refroidi suffisamment longtemps ; il n'est donc pas à la bonne température de service.	Laissez le fût Beertender® refroidir suffisamment longtemps dans la machine.
	La température d'utilisation de la machine excède 30°C et/ou la machine est placée en plein soleil.	Placez le Beertender® dans un endroit plus frais ou à l'ombre.
	La machine n'est pas branchée et/ou allumée.	Vérifiez que le câble d'alimentation est branché et que l'interrupteur est sur la position On.
La machine réchauffe la bière au lieu de la refroidir.	La machine présente une anomalie.	Débranchez la machine et amenez-la dans un centre de service agréé.

**PROBLÈMES – CAUSES – REMÈDES**

N° Erreur	Problème	Causes possibles	Remèdes
<b>E1</b>	Les 5 niveaux lumineux verts clignotent.	Le fût Beertender® est trop froid pour procéder au service de la bière.	Débranchez la machine, sortez le fût Beertender®. Laissez le fût Beertender® se réchauffer à 4°C. Ensuite, branchez la machine et installez le fût Beertender®.
<b>E2</b>	Les 5 niveaux lumineux blancs clignotent.	L'appareil, la température ambiante ou le fût sont trop chauds.	Débranchez la machine. Laissez la machine refroidir suffisamment jusqu'à une température maximale de 30°C. S'il s'agit du fût, refroidissez-le jusqu'à une température de 30°C ou moins.
<b>E3</b>	Les 3 niveaux lumineux verts clignotent.	Problème d'affichage de la quantité de bière.	Débranchez et réessayez 30 minutes plus tard. Si cela ne fonctionne pas, contactez votre service consommateurs.
<b>E4</b>	Les 2 niveaux lumineux verts clignotent.	Le refroidissement s'est arrêté.	Débranchez la machine et réessayez plus tard.
<b>E5</b>	Les 2 niveaux lumineux blancs clignotent.	Le refroidissement s'est arrêté.	Débranchez la machine et réessayez plus tard.
<b>E6</b>	Un niveau lumineux clignote.	Le ventilateur a un problème.	Débranchez votre machine. Vérifiez que rien n'est coincé ou visible à l'extérieur du ventilateur. Sinon, contactez votre service consommateurs.

Si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas traités par cette liste, ou si les remèdes conseillés ne les résolvent pas, veuillez contacter le Service Consommateurs. (Voir les détails par pays dans le livret de garantie envoyé avec le produit)

## SAFETY RULES

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

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

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

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

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

This appliance can be used by children over 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience or knowledge, only if they are properly supervised

or if they have received instructions as to how to use of appliance safely and they understand the implicit risks.

Children must not play with the appliance.

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

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

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

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

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

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

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



**WARNING:** risk of fire / flammable materials.

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

Do not use the appliance without its draining tray and grill.  
 After use, empty and clean the draining tray every day.  
 Unplug the machine from the mains whenever you are not using it.  
 Unplug the machine from the mains before cleaning. The machine may be cleaned using a damp cloth, but not using a sponge saturated with water, and do not soak it in a liquid. Never use detergents to clean the machine. Clean the machine using only soft sponges and brushes.  
 In case of a prolonged period without use (vacations, storage, etc.), unplug, empty and clean the machine.  
 Any functioning, cleaning or maintenance which is outside the limits of normal use should be reserved to the staff at the local authorized service centres. Do not disassemble the appliance or place any objects in any of its openings.  
 The use of accessories not recommended by the manufacturer could cause fires, electric shocks or wounds.  
 Do not let the power cord hang from the edge of a table or work top, nor come into contact with hot surfaces or sharp edges.  
 Do not let the electric cord hang (to avoid the risk of stumbling).  
 Never touch the cord with wet hands.  
 Do not place the machine on a gas or electric stove, nor near such heat sources, nor inside a hot oven.  
 Do not unplug the machine by pulling on the cord.  
 In case you need to use the machine with an extension cord, respect the corresponding load recommendations for the extension.  
 If the wall outlet does not correspond to the machine plug, have the plug replaced by the after-sales service or by similarly qualified persons in order to avoid all risks.  
 The wrapping is made up of recyclable materials. Contact the local authorities for more information on recycling programs. Your machine contains materials that can be recovered or recycled.  
**IMPORTANT:** Always leave the beer engine on if you have a barrel inside the machine. Do not store explosive substance such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

**!** **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.

<b>Safety rules</b> .....	20
<b>General information</b> .....	24
Guidelines for reading these instructions	
Using these operating instructions	
<b>Technical specifications</b> .....	25
<b>Cautionary Notes</b> .....	26
Using the Beertender® system	
Using the keg	
<b>Getting the Beertender® ready</b> .....	26
Cooling the Beertender® keg	
Installing the Beertender® appliance	
Connecting to the power supply	
<b>Using the Beertender®</b> .....	28
Inserting a Beertender® keg	
Ready-to-tap light indicator	
Beer volume light indicator	
Sound emitted by the Beertender®	
<b>Dispensing beer</b> .....	30
Step 1: Preparing a glass	
Step 2: Dispensing beer	
Step 3: Beer in the glass	
Step 4: The quality of a glass of beer	
<b>Cleaning</b> .....	31
Cleaning after daily use	
Cleaning before installation of a new Beertender® keg	
Routine cleaning	
<b>Children's safety</b> .....	32
<b>Legal information</b> .....	32
<b>Environment</b> .....	32
<b>Troubleshooting</b> .....	33

## GENERAL INFORMATION

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

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

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

The guarantee will be invalidated in such cases.

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

## GUIDELINES FOR READING THESE INSTRUCTIONS

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

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

## USING THESE OPERATING INSTRUCTIONS

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

## 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)	VB72 : 242 x 460 x 460
Weight	4.6 kg. (4.4 kg. without drip tray)
Cord length	1.35 m
Beer container	Beertender® Keg
Light indicator	Front
Operating conditions	With 80% R.H. min 12°C max 30°C

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

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

## MACHINE COMPONENTS

### Beertender® Compact dispensing system

1. Beertender® cooling chamber
2. Lid
3. Lid opening handle
4. Ready-to-tap and beer volume light indicator
5. Upper part of the dispensing head
6. Dispensing spout
7. Serving handle
8. Drip tray grid
9. Drip tray bottom
10. Power cable
11. On/Off switch

### Beertender® Keg (consumables)

12. Beertender® keg
13. Beer tube

## CAUTIONARY NOTES

## USING THE BEERTENDER® SYSTEM

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

1. Pre-chill the beer keg to prevent excess foam. Always use a chilled keg. If you fail to chill the keg sufficiently too much foam will be produced when you start to pour your beer.
2. Always clean the appliance after use. Beer is a natural product that can spoil. Therefore, you should always keep the appliance clean to maintain the quality of the beer dispensed and prevent unpleasant odours (see "Cleaning"). The dispensing spout should be cleaned before a new keg is installed and the drip tray and grid should be emptied after every use - **fig. 3**.

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

1. Do not cool the Beertender® keg in the freezer; the Beertender® keg may explode. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 30**.
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. 31**.

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. 32**.

## USING THE KEG

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

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

- The use of kegs "Compatible Beertender®" in the Beertender® system necessitate the use of beer tubes - **fig. 7**. A bag of tubes is delivered with the Beertender® appliance. To receive additional tubes, contact our after-sales service or the KRUPS website.



⚠ **WARNING!** contents under pressure. Do not shake or drop. Do not expose to sunlight or temperatures above 30°C. Even when the keg is empty, do not force it open and do not expose to flame or fire.

## GETTING THE BEERTENDER® READY



⚠ **FOR YOUR OWN AND OTHERS' SAFETY, PLEASE KEEP METICULOUSLY TO THE "SAFETY RULES".**

## COOLING THE BEERTENDER® KEG

- Beertender® kegs must be chilled before use.
- Using a Beertender® keg that is too warm will result in too much foam.
- There are two ways to chill the Beertender® Keg:
  1. inside the Beertender® (see "Using the Beertender®"). It will take about 15 hours to cool the keg down if the Beertender® Keg and the appliance are stabilized at a room temperature of 20°C.
  2. in a refrigerator. This will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.

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

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

⚠ **WARNING!** Do not attempt to chill the keg in a freezer. The kegs are at risk of exploding if they are frozen. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer - **fig. 30**.

## 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 or various accessories both inside and outside the product. Install the serving handle. - **fig. 1**
- The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. At temperatures above 30°C, the system will not be able to sufficiently cool the beer. - **fig. 4**.
- Set the drip tray bottom and grid in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.
- Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight. - **fig. 2**

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

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

- After installing the Beertender® appliance you must clean the dispensing spout; this is the only part of the appliance that will come into contact with the beer - **fig. 8**.
- It is essential that you wash the dispensing spout before using the appliance for the first time and at least every time a new keg is connected inside the Beertender® system. The nozzle is dishwasher-safe - **fig. 9**.
- To clean the spout, remove it from its housing by turning it counterclockwise. 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 below the appliance.
- Plug your machine into a socket with the correct voltage - **fig. 10**.
- Use the switch to turn on the appliance: it will immediately start cooling the inner chamber. (**fig.11**) The light indicator on the front of the machine switches on, indicating the cooling has started.

## USING THE BEERTENDER® SYSTEM

### INSERTING A BEERTENDER® KEG

- Note: the Beertender® may only be used with Beertender® Kegs "Compatible Beertender®" containing beer sold by the Heineken group.
- The appliance can only be used if it contains a Beertender® Keg and only if the power plug is connected to the socket.
- The light indicator on the front of the machine, when illuminated, tells you that the appliance is switched on and is cooling the inner chamber.
- You can open the appliance by pulling the handle on top of the lid. When the handle is released, you can lift the lid up - **fig. 12-13**.

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

- When the lid is completely open, insert a Beertender® Keg (with the beertube fixed on it) as shown in the figure - **fig. 14**.
- Remove the upper part of the dispensing head (5) by lifting it upwards as indicated in the illustration - **fig. 15**.

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

- Install the Beertender® beer tube tap - **fig. 16**.

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

- Position the beer tube as shown on drawing - **fig. 17**.
- Return the upper part of the dispensing head in its initial position.

**Note:** The upper part of the dispensing head cannot be repositioned (**fig. 18**) 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 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. 18**.
- Gently close the appliance lid again until it locks - **fig. 19**.

## READY-TO-TAP LIGHT INDICATOR

- There is a light indicator at the front of the appliance (**fig. 20**) that provides important indications :

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

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

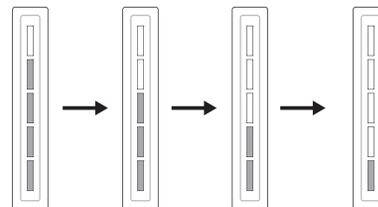
The light indicator switches to GREEN when the Beertender® Keg has reached the ideal temperature.

## BEER VOLUME LIGHT INDICATOR

The Beertender® Keg volume is indicated by 5 lights levels. When you insert a new keg, the 5 lights levels are visible.



The levels disappear progressively while emptying the keg.



The last level starts to breathe when the keg is close to be empty or empty.



## SOUND EMITTED BY THE BEERTENDER® APPLIANCE

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

## DISPENSING BEER

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

**Note:** Once the beer tube is plugged to the Beertender® please follow the information specified on the keg regarding the consumption lead time. Do not exceed this lead time.

**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, cold glass. Rinse the glass in cold water before dispensing beer (the colder the glass the better) - **fig. 21**.

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

### Step 2 – Dispensing beer

- Position a glass beneath the tap, holding it at an angle of 45 degrees (see picture) - **fig. 22**.
- 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. 23**.

### Step 4 – The quality of a glass of beer

- An excellent draft beer has the following characteristics:
  1. a foam of about 3 cms;

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

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

## DISCONNECTING THE POWER SUPPLY

- Switch off the machine using the switch - **fig. 11**.
- Then unplug the machine.

## CLEANING

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

## CLEANING AFTER DAILY USE

- The drip tray and grid should be cleaned after every use. Remove the grid before emptying out the drip tray. The grid must be set back in place during normal use of the Beertender® - **fig. 24**.

■ **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 BEFORE 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. 25**. It is essential to wash the dispensing spout using hot water.

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

- The beer dispensing mechanism must be cleaned using a damp cloth and a mild detergent - **fig. 26**. Do not clean pouring liquid on the dispensing mechanism.

**Note:** the upper part of the dispensing head may be washed with water if it is then properly dried - **fig. 27**.

▼ **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. 28**.

**Note:** Do not fill the cooling chamber with water as this may result in permanent damage.

- Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.
- The upper part of the dispensing head must be removed. Wash the dispensing head with hot water and a gentle detergent.

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

## CHILDREN'S SAFETY

- To prevent children from using it, the tap's handle may be removed.
- To remove the handle, make sure it is in an upright position and pull it upwards - **fig. 29**.

## LEGAL INFORMATION

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

## Environment

### Environment protection first!



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

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Remedies
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to the mains power supply.	Connect the appliance to the power supply.
	The appliance is not switched on.	Switch on the appliance using the On/Off switch.
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.
	The beer tube is not connected to the beer keg	Connect the beer tube to the keg and set the beer tube tap area in the beermachine taping mechanism
You cannot close the upper part of the dispensing head.	The upper part of the dispensing head was improperly positioned.	Properly position the upper part of the dispensing head.

Problem	Possible causes	Remedies
The Beertender® appliance produces too much foam when dispensing beer (see also section: Dispensing beer).	The Beertender® Keg has not reached the right dispensing temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool to the right temperature. You can rely on the ready-to-tap light indicator on the front of your Beertender® appliance.
	The Beertender® Keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly.	Firmly and quickly pull the handle down and forward as far as it will go.
	The glass is not clean or was not rinsed in cold water.	Use a clean glass that was previously rinsed in cold water.
	The dispensing nozzle is dirty.	Clean the dispensing nozzle.
Beer flows out too slowly.	The tap handle is not open all the way.	Open the tap completely.
	The inside of the spout is dirty or clogged	Unscrew the spout and clean the inside of the spout. Screw back the spout in position
The Beertender® appliance is dispensing warm beer.	The Beertender® Keg has not been chilled for long enough and is thus not at the right serving temperature.	Allow the Beertender® Keg to cool long enough in the appliance.
	The temperature of the machine exceeds 30°C and/or the machine is placed in direct sunlight.	Place the Beertender® in a cooler place or in the shade.
	The machine is not plugged and/or not switched on	Check that the plug is plugged and that the switch is switched on
The appliance heats the beer instead of cooling it	The Beertender® has a cooling issue	Unplug the appliance and bring it to the after-sales center

## TROUBLESHOOTING

Error N°	Problem	Possible causes	Remedies
<b>E1</b>	The 5 green lights indicator blinks	The temperature of the keg is too cold to be dispensed.	Unplug the appliance, get out the Beertender® Keg. Allow the Beertender® Keg to warm at 4°C. Then plug the appliance and install the Beertender® Keg.
<b>E2</b>	The 5 white lights indicator blinks	The appliance or ambient temperature or keg is too hot.	Unplug the machine. Leave the appliance cool down to 30°C maximum temperature. If it is the keg, cool down the keg to 30°C or less
<b>E3</b>	The 3 green lights indicator blinks.	Beer volume display issue.	Unplug and retry 30 minutes later, if it does not work, contact your after-sales center.
<b>E4</b>	The 2 green lights indicator blinks.	The cooling stops.	Unplug the machine and try again later.
<b>E5</b>	The 2 white lights indicator blinks.	The cooling stops.	Unplug the machine and try again later.
<b>E6</b>	The 1 light indicator blinks.	The fan has an issue.	Unplug the appliance. Check that there is nothing stuck and visible from outside in the fan. Otherwise, contact your after-sales center.

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