

# KRUPS



BeerTender®

<b>English</b>	<b>P. 3</b>
<b>Français</b>	<b>P. 21</b>
<b>Español</b>	<b>P. 41</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>Σ. 61</b>
<b>Italiano</b>	<b>P. 84</b>
<b>Deutsch</b>	<b>S. 104</b>

## 1 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 intended to be used only in the household.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- Staff kitchen areas in stores, offices and other working environments;
- farms and client use of hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.
- restaurants and other similar venues, except where retail sales are involved

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.

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.

In order to protect people against fire, electric shocks and wounds, avoid immersing the power cord or plug in water or any other liquid. 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. Never clean the machine with running water and do not immerse it in any 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.

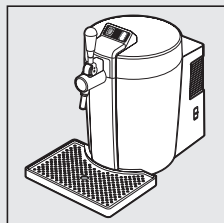
In case you need to use the machine with an extension cord, respect the corresponding load recommendations for the extension.

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.

<b>1 - Safety rules</b>	<b>3</b>
<b>2 - General Information</b>	<b>6</b>
Guidelines for reading these instructions	
Using these operating instructions	
<b>3 - Technical specifications</b>	<b>7</b>
<b>4 - Cautionary notes</b>	<b>8</b>
Using the BeerTender system	
Using the keg	
<b>5 - Getting the BeerTender ready</b>	<b>10</b>
Cooling the Beertender keg	
Installing the BeerTender appliance	
Connecting to the power supply	
<b>6 - Using the BeerTender system</b>	<b>12</b>
Inserting a BeerTender keg	
Control display	
Sound emitted by the BeerTender appliance	
<b>7 - Dispensing beer</b>	<b>14</b>
Phase 1: Preparing a glass	
Phase 2: Dispensing beer	
Phase 3: Beer in the glass	
Phase 4: The quality of a glass of beer	
<b>8 - Cleaning</b>	<b>16</b>
Cleaning after daily use	
Cleaning after installation of a new BeerTender keg	
Routine cleaning	
<b>9 - Children's safety</b>	<b>17</b>
<b>10 - Information of a legal nature</b>	<b>18</b>
<b>11 - Disposal</b>	<b>18</b>
<b>12 - Troubleshooting</b>	<b>19</b>



**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 centers;
- \* 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 warranty will be invalidated in such cases.

### **Guidelines for reading these instructions**



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

Please adhere strictly to these directions to ensure proper use and avoid serious injury!



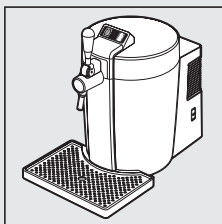
This symbol highlights information that is especially important for making the best use of the machine.

### **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 expert help and advice.

(see details per country at the end of this manual)



### 3 Technical specifications

Rated voltage:	220-240 V
Rated power:	61W
Power supply:	50Hz
Insulation class:	II
Cooling class:	SN
Casing material:	Thermoplastic
Size (w x h x d) (mm)	300 x 452 x 494 (419 without drip tray)
Weight:	6,1 kg. (5,6 kg. without drip tray)
Cord length:	1.4 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.

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



#### Intended use



This appliance has been manufactured exclusively for dispensing beer in a domestic setting. Only original BeerTender Kegs mentioning “Compatible BeerTender” can be used with the appliance; you should not use any other commercially available beer containers. Before using a keg, check the “best before end” date shown at the bottom of the keg. Do not insert or use BeerTender Kegs after the date shown. You should not use the appliance for purposes or with containers other than those specified above. You should not introduce any materials other than BeerTender Kegs inside the appliance. You should not make technical changes or use the appliance in any manner other than as directed, due to the risks involved!

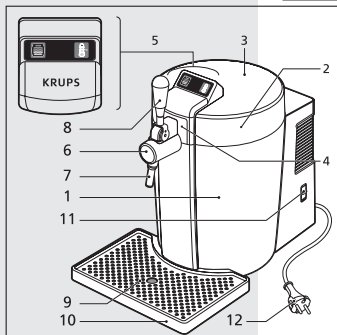
The appliance should be used solely by adults in full possession of their mental and physical capacities.

#### **Cleaning**

Before cleaning the appliance, it is essential to turn off the main switch and then pull the plug out of the socket. Never immerse the appliance in water!

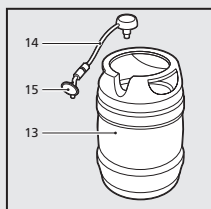
Please note that too much dust can affect the efficiency of the cooling system of your BeerTender. It is possible that dust enters in the machine through the vent grid at the rear of the machine. We recommend that, using a vacuum cleaner, you clean regularly this particular area. This will allow your BeerTender to last longer and remain efficient over time.  
You should never attempt to access internal parts of the appliance.

## Machine Components



### **BeerTender**

1. BeerTender dispensing system
2. Refrigerating chamber
3. Lid
4. Lid opening handle
5. LED control panel
6. Tap cover
7. Dispensing spout
8. Beer tap handle
9. Drip grate
10. Drip tray
11. Main switch
12. Power cord with plug



### **BeerTender Keg**

13. BeerTender Keg
14. Beer tube
15. BeerTender Keg tap

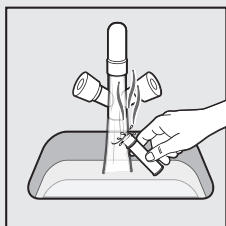
## **4 Cautionary Notes**

### Using the BeerTender system

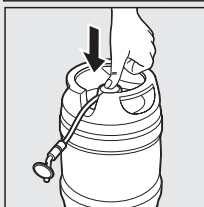
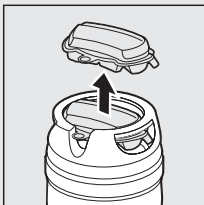
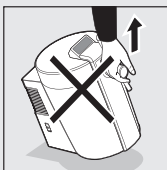
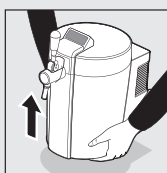
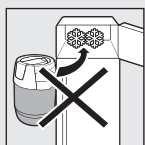


To obtain draft beer of optimal quality you should keep two basic factors in mind, the temperature of the beer and hygienic conditions.

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 avoid 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.







You should also follow these other rules when using the BeerTender system:

1. Do not attempt to chill a BeerTender Keg in your freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer;
2. Your BeerTender uses a technology that delivers ultimate cooling results when the ambient temperature is between 12°C and 30°C. At colder temperature, the appliance cooling system could be damaged. At warmer temperature, the cooling system will not be able to reach the set regulation temperature of 3°C.

**Warning!** To avoid overheating, always keep the BeerTender keg out of direct sunlight. To obtain good cooling performance, never install your machine in a room with an ambient temperature above 30°C.

3. Always hold the appliance by the bottom edge when lifting it.

**Warning!** Do not use the handle or power cord to lift the BeerTender.

### 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. A bag of tubes is delivered with the BeerTender appliance. To receive, free of charge, additional beer tubes please contact our customer service via.

(see details per country at the end of this manual)



Fix a beer tube at the top of the keg by simply pressing firmly on the push button.

**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.

## 5 Getting the BeerTender ready

For your own and others' safety, please keep meticulously to the "Safety rules" described in chap.3.

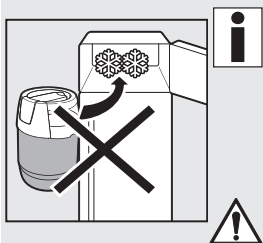


### Cooling the BeerTender Keg

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 3°C if the BeerTender Keg and the appliance are stabilized at a room temperature of 20°C.
2. In a refrigerator. This will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.



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

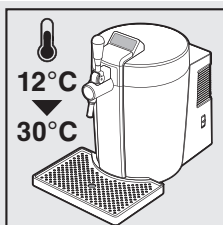
We also recommend you to switch the appliance at least one hour before intended use to get full benefit from the pre-cooling of the keg.

**Warning!** Do not attempt to chill the keg in a freezer. Just like glass bottles, a keg may burst when placed in the freezer. Moreover, freezing diminishes the quality of the beer.

### Installing the BeerTender appliance

The original packing is designed and made to protect the appliance.

You are recommended to keep it for future transport.



Remove the BeerTender appliance from the packing container and place it on a dry, clean, level, stable surface that is sufficiently large to accommodate it. The temperature of the room must be between 12°C and 30°C. If ambient temperatures is outside these brackets, your BeerTender will not be able to deliver the set regulation temperature of 3°C.

Set the drip tray and grate in place at the front of the appliance. Make sure the drip tray is properly fitted and positioned.

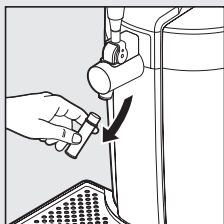
Do not install the appliance near sources of heat or in places exposed to direct sunlight.



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

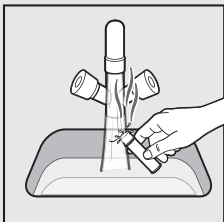


**Warning!** The drip tray must be positioned on a level surface and must not jut out from the surface it is resting on.



After installing the BeerTender appliance you must clean the dispensing spout; this is the only part of the appliance that will come into contact with the beer.

It is vital that you wash the dispensing spout before using the appliance for the first time and at least every time a new keg is connected inside the BeerTender system. This part can also be washed in a dishwasher.



To clean the spout, remove it from its housing.

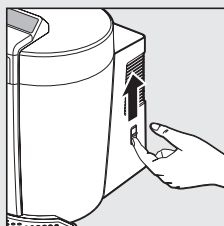
After washing the spout, screw it back into place.

### **Connecting to the power supply**



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

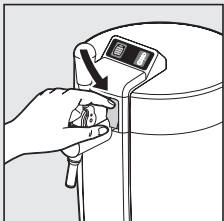
The appliance must be plugged into a suitable, properly installed electric socket with an earth connection. The voltage of the appliance has been set in the factory. Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the rating plate on the rear of the appliance.



Make sure the main switch on the right is set on “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”.

## 6 Using the BeerTender system

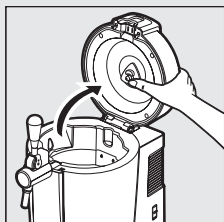
### Inserting a BeerTender Keg



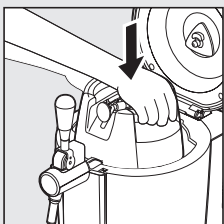
**Note:** the BeerTender may only be used with BeerTender Kegs “Compatible BeerTender” containing beer sold by the Heineken group. The appliance can only be used if it contains a BeerTender Keg and only if the main switch is set on “I”.

The control display on top of the lid, when illuminated, tells you that the appliance is switched on.

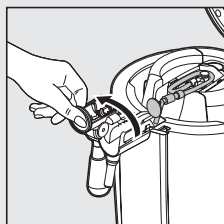
The appliance will immediately start cooling the inner chamber as soon as the main switch is moved to “I”.



You can open the appliance by pushing the front handle. When the handle is released, you can lift the lid up. **Note:** do not force the lid beyond the set opening position as this could damage it.

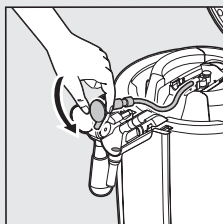


When the lid is completely open, insert a BeerTender Keg as shown in the figure.

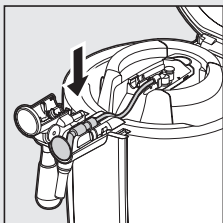


Open the tap cover by turning it anti-clockwise.

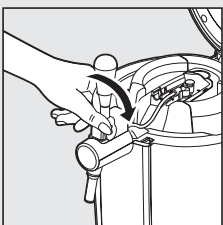
**Note:** this cover can be removed for cleaning.



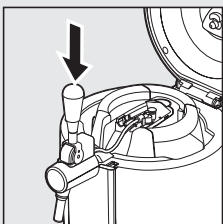
Take the tap of the BeerTender Keg “Compatible BeerTender” and fit it into place.



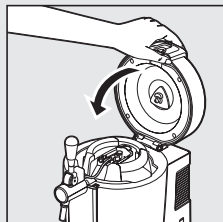
Position the beer tube as shown on drawing.



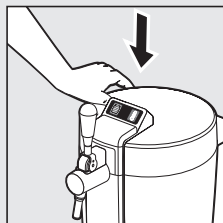
Close the tap cover by turning it clockwise.

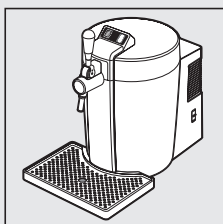
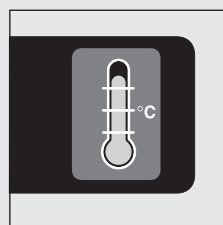
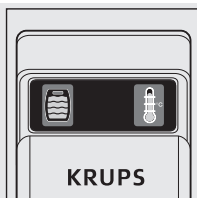


Make sure the tap handle is positioned vertically before lid is closed.



Carefully close the appliance lid.





## Control display

Your appliance features a large display providing you with important and useful information.

On the left side of the display:

### a. Volume indicator

The BeerTender Keg volume is indicated with 4 levels. The 4 levels are visible when the keg is full. They disappear progressively while emptying the keg. The last level starts to blink when only two glasses of beer (+ / - one) are left in the keg. This gives you the possibility to prepare in advance a new keg to be inserted in the appliance.

### b. Temperature indicator

The temperature indicator goes from red, for a beer which is too warm, to orange when cooling of the beer is almost complete. The perfect draught beer temperature is attained when the indicator is green.

**Warning:** never use your BeerTender with ambient temperature above 30°C. Above that level, the 3°C set regulation temperature can not be attained and the temperature indicator will never reach the green level.

## 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, which is used in normal operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
2. Active cooling, which is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. As soon as the cooling chamber reaches the right temperature, the appliance will switch back into the stand-by mode.

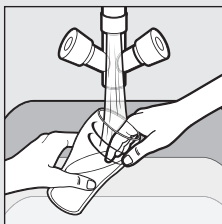
## **7 Dispensing beer**

**Note:** always check the “best before end” date shown at the bottom of the BeerTender Keg. Do not use the BeerTender Keg beyond this date.

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



### Step 1 - Preparing a glass



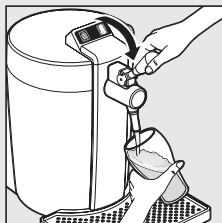
In order to obtain perfect draft beer, it is essential to start with a clean, cool glass.

Rinse the glass in cold water before dispensing beer (the colder the glass the better).



**Tip:** we recommend using 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:** verify on the control display 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).

Avoid contact between the dispensing spout and the glass. This could cause excessive foaming.

Firmly and quickly pull the handle down as far as it will go. Let the beer run into the glass.

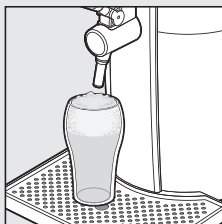
Avoid contact between the dispensing spout, glass and beer already in the glass.



**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, fill up 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 grate and wait for the foam to settle.

## 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 and adhering to the surface of the beer;
3. A crystal clear colour, with bubbles of carbon dioxide escaping from the sides and bottom of the glass;



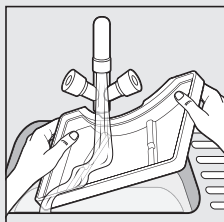
**Note:** to prevent excessive foam from forming, always use a pre-chilled BeerTender Keg and a clean glass rinsed in cold water.

### 8 Cleaning

In addition to routine cleaning, the BeerTender should be cleaned after daily use and when you install a new BeerTender Keg.



**Warning!** Do not dry the appliance and/or its components in a microwave and/or conventional oven. Keep clean the ventilation grid at the back of the machine.



#### Cleaning after daily use

The drip tray and grate should be cleaned after every use.

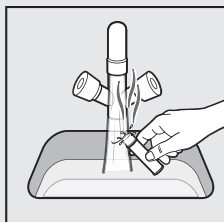
Remove the grate before emptying out the drip tray. The grate must be set back in place during normal use of the BeerTender.



**Note:** You can wash the drip tray with warm water and a mild detergent. The drip tray is also dishwasher safe.



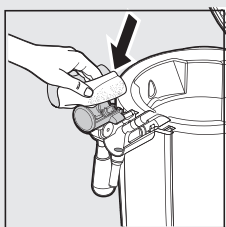
**Warning!** Never use aggressive cleaning agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.



#### Cleaning after installation of a new BeerTender Keg

When you install a new BeerTender Keg you must clean the dispensing spout. The spout is the only part of the appliance that comes into contact with the beer. It is essential to wash the spout either normally by hand or in a dishwasher.





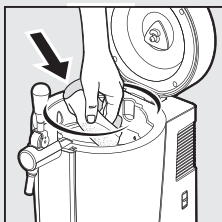
**Note:** the dispensing spout comprises plastic and metal parts that are permanently joined together and do not pose any problems of hygiene. Do not attempt to separate these parts.

The beer dispensing mechanism must be cleaned using a damp cloth and a mild detergent.

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



**Warning!** Do not attempt to clean the mechanism using hard and/or sharp objects: it is a precision component and you will risk damaging it.

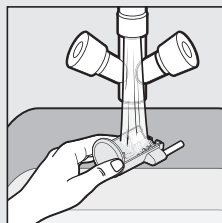


### Routine cleaning

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



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



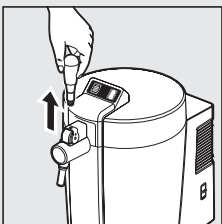
The tap cover can be removed. Open the cover and remove it. Clean it with warm water and a mild detergent.



**Warning!** Do not wash the tap cover in a dishwasher, as it could be damaged and lose its shine. Never use aggressive agents such as vinegar, acids, solvents or petrol.

## 9 Children's safety

To prevent children from using the appliance, you can remove the tap handle.



To remove the handle, make sure it is in an upright position and pull it upwards.

## 10 Information of a legal nature

- 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.

## 11 Disposal



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.

## 12 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.
You can not fit the BeerTender Keg tap in the tapping unit.	The BeerTender Keg tap has been activated by hand.	Put the BeerTender Keg tap back in its original position.
You can not close the tap cover.	The BeerTender Keg tap is not inserted correctly.	Remove the BeerTender Keg tap from the appliance and fit it again following chapter 6 – Using the BeerTender.
No beer is being dispensed.	The BeerTender Keg is empty (last level of volume indicator is blinking).	Replace the BeerTender Keg with a new one.
	There is no keg inside the BeerTender appliance (the 4 levels of the volume indicator are blinking).	Install a keg inside the BeerTender appliance.
	The BeerTender appliance tap handle is not correctly installed/positioned.	Install/position the tap correctly.
The BeerTender appliance produces too much foam when dispensing beer (see also chapter 7: 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 display of your BeerTender appliance.

	The BeerTender Keg has been shaken.	Wait 4 hours before dispensing beer.
	The tap handle is being moved too slowly.	Firmly and quickly pull the handle down and forward as far as it will go.
Beer flows out too slowly.	The tap handle is not open all the way.	Open the tap completely.
The BeerTender appliance is dispensing warm beer.	The BeerTender Keg has not been chilled for long enough in the refrigerator and is thus not at the right serving temperature.	Allow the BeerTender Keg to cool in the refrigerator for about -12 hours.
	The beer has been tapped before it has attained the right drinking temperature (see temperature indicator).	Allow the BeerTender Keg to cool long enough in the appliance.
The temperature indicator on the control display never reaches a ready-to-drink level.	The BeerTender appliance is exposed at a too hot temperature or to direct sunlight (see also chapter 5 – “Cooling the keg” and “Installing the BeerTender”).	Use the appliance indoor and move it in a room where ambient temperature does not exceed 30°C.
The control display shows an increasing temperature.	A warm keg was installed in a cold appliance.	Allow the BeerTender system to compensate effect of the temperature change. Displayed temperature should start decreasing after 1 hour maximum.
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. (see details per country at the end of this manual)

## 1 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 a été conçu pour un usage domestique seulement.

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

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnement à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

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.

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.

Pour protéger les personnes contre le feu, les électrocutions et les blessures, évitez de plonger le câble secteur, les fiches de 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.

Ne nettoyez jamais la machine à l'état humide 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.

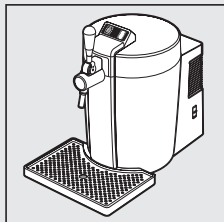
Ne placez pas la machine sur une cuisinière à gaz, électrique ou à proximité de telles sources de chaleur, ni dans un four chauffé. Avant de débrancher la machine, réglez le bouton marche/arrêt sur OFF, puis enlevez la fiche de la prise de courant. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le câble.

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.

<b>1 - Consignes de sécurité</b>	<b>21</b>
<b>2 - Généralités</b>	<b>24</b>
Pour faciliter la lecture	
Utilisation de ce mode d'emploi	
<b>3 - Caractéristiques techniques</b>	<b>25</b>
<b>4 - Avertissement</b>	<b>27</b>
Emploi du BeerTender	
Utilisation du fût	
<b>5 - Préparation du Système BeerTender</b>	<b>28</b>
Refroidissement du fût BeerTender	
Installation de la tireuse à bière BeerTender	
Branchement électrique	
<b>6 - Emploi du BeerTender</b>	<b>31</b>
Installer le fût "compatible BeerTender" à l'intérieur du système	
Ecran de contrôle	
Les bruits de la tireuse à bière Beertender	
<b>7 - Tirage de la bière</b>	<b>33</b>
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>8 - Nettoyage</b>	<b>35</b>
Nettoyage après l'utilisation quotidienne	
Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût BeerTender	
Nettoyage régulier	
<b>9 - Protection enfant</b>	<b>37</b>
<b>10 - Information à caractère juridique</b>	<b>37</b>
<b>11 - Elimination</b>	<b>38</b>
<b>12 - Problèmes, causes, remèdes</b>	<b>38</b>



## 2 Généralités

La tireuse à bière BeerTender de Krups est destinée uniquement au tirage de la bière fraîche contenue dans le fût prévu à cet effet (appelé fût BeerTender) installé dans la tireuse à bière.

Cette machine au design élégant a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.



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

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

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

### Pour faciliter la lecture



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur. Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toute erreur d'utilisation et blessure graves !



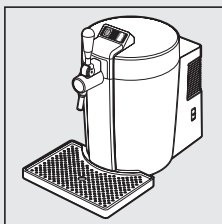
Toute référence à des illustrations, des parties de l'appareil ou des éléments de commande, etc. est indiquée par des chiffres ou des lettres ; dans ce cas, on renvoie le lecteur à l'illustration.

### Utilisation de ce mode d'emploi

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr et joignez-le à la machine si une autre personne doit l'utiliser.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas ou pas suffisamment traités dans ce mode d'emploi, contactez le service consommateurs. (Voir les détails par pays à la fin de ce manuel)





### 3 Caractéristiques techniques

Tension nominale	220-240 V
Puissance nominale	61W
Alimentation	50Hz
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	SN
Matériel du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	300 x 452 x 494 (419 sans le plateau égouttoir)
Poids	6,1 kg. (5,6 kg. sans le plateau égouttoir)
Longueur du câble	1.4 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.



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, n'installez ni n'utilisez les fûts BeerTender après la date indiquée.

Il est interdit d'utiliser la tireuse à bière pour des usages et avec des conteneurs différents par rapport à ce qui a été indiqué au préalable.



Il est interdit d'introduire dans la tireuse à bière tout matériel sauf les fûts BeerTender.

Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite de l'appareil, à cause des risques que cela entraînerait !

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

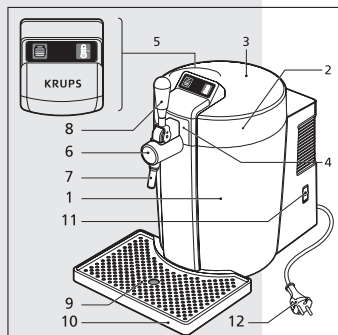
### Branchement électrique

La tireuse à bière Beertender doit être branchée sur une prise de courant ayant une tension appropriée et installée correctement.

Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque signalétique située sous l'appareil et sur son emballage.

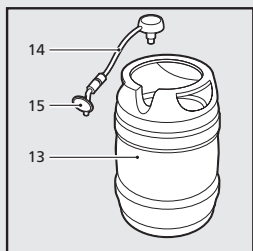
**IMPORTANT :** Laissez toujours allumée la tireuse à bière tant que vous avez un fût à l'intérieur de la machine.

### Composants de l'appareil



#### BeerTender

1. Tireuse à bière BeerTender
2. Emplacement de réfrigération de la machine
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture du couvercle
5. Panneau de commande
6. Loupe du robinet
7. Embout de robinet
8. Poignée du robinet
9. Grille
10. Plateau récolte-gouttes
11. Interrupteur marche/arrêt
12. Câble d'alimentation avec fiche



#### Fût BeerTender

13. Fût BeerTender
14. Conduite de bière
15. Robinet du fût BeerTender

## 4 Avertissements

### Emploi du BeerTender

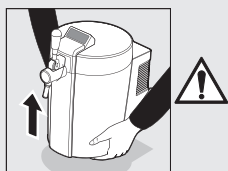
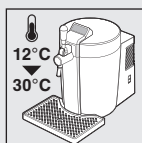
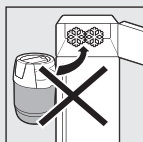
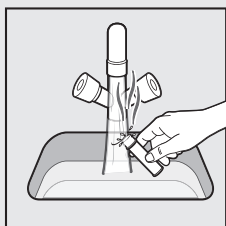
Pour obtenir une bière pression d'une qualité parfaite, deux éléments sont particulièrement importants : la température de la bière et les conditions d'hygiène.

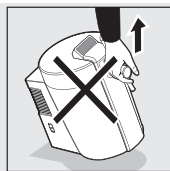
1. La température de la bière a un impact direct sur son niveau de mousse : pour obtenir un col de mousse parfait lors du service, la bière doit être servie suffisamment fraîche. Vous devez donc porter une attention particulière au rafraîchissement du fût et respecter les temps de refroidissement (voir chapitre «Rafraîchir les fûts « Compatible BeerTender »»). N'hésitez pas non plus à pré-rafraîchir 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.

D'autres aspects doivent être pris en compte lors de l'utilisation du système BeerTender.

1. Ne refroidissez pas le fût Beertender dans le congélateur ; le fût Beertender risque d'éclater tout comme une bouteille en verre. La bière perdra de sa qualité une fois congelée,
2. Votre tireuse à bière utilise une technologie qui assure un refroidissement correct de la bière lorsque la température se situe entre 12°C et 30°C. Avec une utilisation à des températures plus basses, le système de refroidissement peut être endommagé. L'utilisation à des températures supérieures ne permettra pas au système de refroidissement de délivrer la température de régulation de 3°C affectant ainsi la qualité de votre bière.

**Attention :** N'exposez pas le fût BeerTender au soleil pour éviter son échauffement. Pour obtenir un bon refroidissement de la bière, n'installez jamais votre machine dans une pièce où la température ambiante est supérieure à 30°C.





3. Soulevez toujours la tireuse à bière BeerTender par sa base.

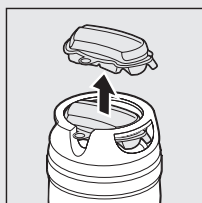
**Attention !** Ne soulevez pas la tireuse à bière par la poignée ou le câble d'alimentation.

### **Utilisation du fût**

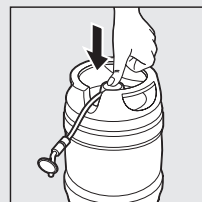


Réfrigérez bien le fût avant utilisation. Si le fût n'est pas suffisamment froid, une quantité de mousse trop importante se formera lorsque vous commencerez à servir la bière.

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 gratuitement des tubes supplémentaires, contactez le service consommateur BeerTender. (Voir les détails par pays à la fin de ce manuel) Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton "Poussez".



**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.

## **5 Préparation du Système BeerTender**

Pour votre sécurité et celle des autres, respectez scrupuleusement les "Normes de sécurité" contenues dans le chapitre 3.

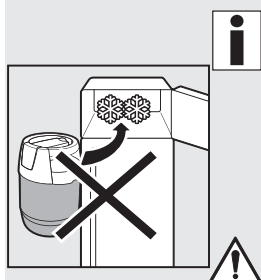
## Refroidissement du fût BeerTender



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 3°C dure environ 15 heures si le fût et l'appareil se trouvent à 20°C.
2. au réfrigérateur. Le refroidissement du fût dure environ 12 heures selon la capacité de refroidissement de votre réfrigérateur.

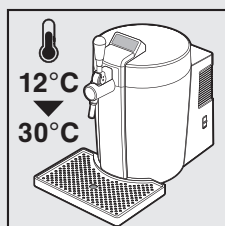


**Conseil :** nous préconisons de toujours conserver un fût BeerTender d'avance au réfrigérateur. De cette manière, vous aurez toujours un fût réfrigéré disponible. Nous recommandons également de mettre l'appareil sous tension au moins une heure avant de l'utiliser, pour tirer pleinement avantage du refroidissement préalable du fût.

**Avertissement !** Ne placez pas un fût au congélateur pour le refroidir. Tout comme les bouteilles en verre, les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés. En outre, la congélation altère la qualité de la bière.

## 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 KRUPS de son emballage et posez-la sur une surface plane, sèche, propre et suffisamment grande. La température de l'environnement doit être supérieure à 12°C et peut arriver jusqu'à 30°C au maximum. Si la température ambiante se situe en deçà ou au delà de ces limites, votre tireuse à bière ne pourra délivrer la température de régulation de 3°C.

Installez le plateau récolte-gouttes et la grille devant l'appareil. Assurez-vous que celui-ci est placé correctement.

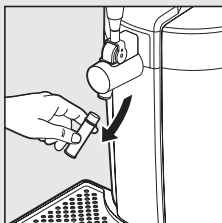
N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou à des endroits exposés à la lumière directe du soleil. La température ambiante ne doit pas dépasser 30°C.



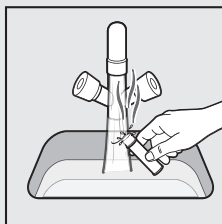
**Remarque :** le plateau récolte-gouttes doit être vidé et nettoyé à intervalles réguliers pendant l'utilisation. Lorsque vous n'utilisez pas la tireuse à bière de Krups, vous pouvez retirer le plateau récolte-gouttes et le ranger dans un endroit approprié pour gagner de l'espace.



**Attention !** Le plateau récolte-gouttes doit être placé sur une surface plane et ne doit pas sortir du plan de travail.



Après avoir installé la tireuse à bière BeerTender, il faudra procéder au nettoyage de l'embout de robinet, car c'est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.



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 de Krups. L'embout peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement. Après avoir lavé l'embout, revissez-le dans son logement.

### **Branchement électrique**



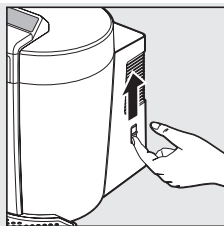
Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, respectez scrupuleusement les normes de sécurité.

La tireuse à bière doit être branchée sur une prise de courant appropriée et installée correctement.

La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque d'identification au dos de l'appareil.

Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, sur le côté droit, 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".

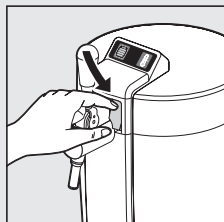


**Attention !** Évitez d'éteindre la tireuse à bière de Krups lorsqu'elle contient un fût Beertender. Cela induira une montée en température de la bière et une perte de pression, ce qui pourrait entraîner une perte de fraîcheur. L'indicateur de volume situé sur le côté gauche de l'écran de contrôle clignote. Ce clignotement s'arrête lorsqu'un fût de bière est inséré dans l'appareil.

## 6 Emploi du BeerTender

### Installer le fût "Compatible Beertender" à l'intérieur du système

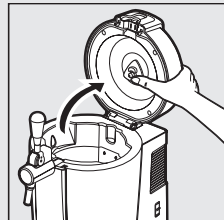
**Rappel :** Le système BeerTender fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention "Compatible BeerTender" produits et commercialisés par le groupe Heineken.



L'appareil peut être utilisé uniquement s'il contient un fût Beertender et si l'interrupteur marche/arrêt est placé sur "1".

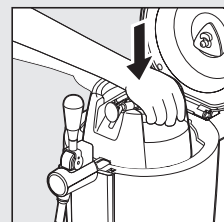
La tireuse à bière commencera immédiatement à refroidir la cuve dès que l'interrupteur marche/arrêt sera placé sur "1".

L'écran de contrôle sur le dessus du couvercle s'illumine lorsque l'appareil est sous tension.

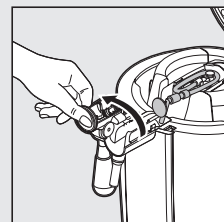


Pour ouvrir l'appareil, poussez la poignée située à l'avant. Relâchez la poignée, vous pouvez relever le couvercle.

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

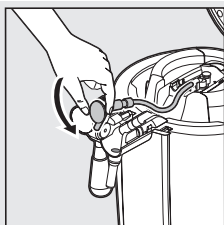


Lorsque le couvercle est complètement ouvert, insérez un fût BeerTender comme indiqué sur la figure.



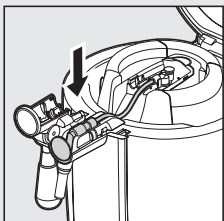
Ouvrez le couvercle du robinet en le faisant tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

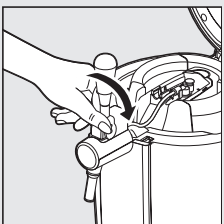


Installez le robinet du fût BeerTender en place.

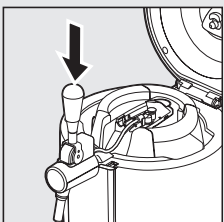
**Remarque :** n'essayez pas d'actionner le robinet du fût BeerTender manuellement.



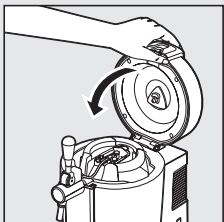
Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration.



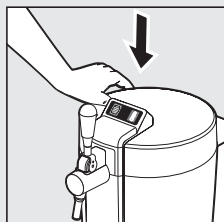
Fermez le couvercle du robinet en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



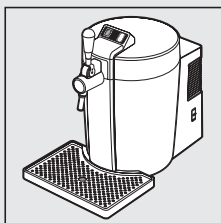
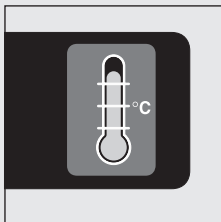
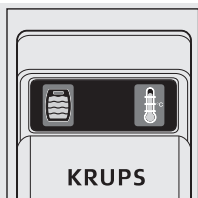
Assurez-vous que la poignée du robinet est en position verticale.



Refermez doucement le couvercle de l'appareil.







## Écran de contrôle

Le grand écran dont est muni votre appareil vous fournira des informations importantes et utiles.

### a. Indicateur de volume

Le volume du fût BeerTender est indiqué par 4 niveaux. Les 4 barres sont visibles lorsque le fût est plein. Elles disparaissent progressivement à mesure que le fût se vide. La dernière barre commence à clignoter lorsque le fût ne contient plus que quelques verres de bière. Ces indications permettent de préparer un nouveau fût à l'avance.

### b. Indicateur de température

L'indicateur de température est rouge lorsque la bière est trop chaude et orange lorsque le refroidissement de la bière touche à sa fin. La température idéale de la bière pression est atteinte lorsque l'indicateur est vert.

**Attention** : N'utilisez jamais votre tireuse à bière dans une température ambiante supérieur à 30°C. Au dessus de ce niveau la température de régulation de 3°C ne peut être atteinte et l'indicateur de température ne peut atteindre le niveau vert.

## 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, utilisé dans des conditions normales de fonctionnement. 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 Beertender ramené à la bonne température, la tireuse à bière passe en refroidissement de veille.

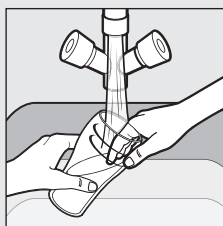
## **7 Tirage de la bière**



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



**Remarque** : la bière doit être servie dans des verres appropriés, le service commence et s'arrête manuellement.



### Phase 1 – Préparation du verre

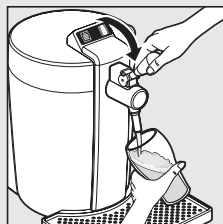
Pour verser une bière idéale, il est essentiel de commencer par un verre propre et frais.

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



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

### Phase 2 – Tirage de la bière



**Conseil :** vérifiez à l'écran que la bière a atteint la température souhaitée.

Maintenez le verre incliné sous le robinet (Cf illustration). Évitez tout contact entre l'embout de robinet et le verre, car cela pourrait produire trop de mousse.

Tirez vers l'avant la poignée de 45 degrés et d'un geste ferme ; versez la bière dans le verre.

Évitez tout contact entre l'embout de robinet, le verre et la bière déjà versée dans le verre.

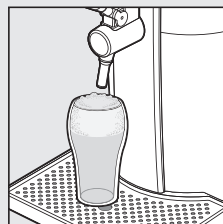
Lorsque la bière/mousse atteint le bord du verre, redressez ce dernier et refermez le robinet d'un geste ferme.



**Remarque :** après avoir installé le fût Beertender dans la tireuse à bière KRUPS, 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 la grille et attendez que la mousse soit retombée.

## Phase 4 – La qualité de votre verre de bière

Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez les verres dont les formes sont similaires à celles qui sont illustrées sur les dessins.

Une excellente bière pression doit présenter les qualités suivantes :

1. un col de mousse d'environ deux doigts de hauteur ;
2. la mousse doit être uniforme sur toutes les parois du verre et doit s'unir à la bière ;
3. la bière doit avoir la transparence du cristal avec des bulles de gaz carbonique sur les côtés et au fond du verre ;



**Remarque :** pour éviter un surplus de mousse, utilisez toujours un fût Beertender pré-refroidi et un verre propre rincé à l'eau froide.

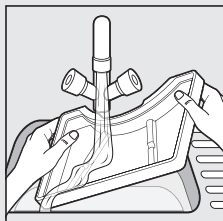
### 8 Nettoyage

Le nettoyage de la tireuse à bière BeerTender se fait en trois étapes : après l'utilisation quotidienne, lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender et à intervalles réguliers.



**Attention !** Ne séchez pas l'appareil et/ou ses composants à l'aide d'un four micro-ondes et/ou un four traditionnel.

Garder toujours propre la grille de ventilation située à l'arrière de la machine



#### **Nettoyage après l'utilisation quotidienne**

Nettoyez le plateau récolte-gouttes et la grille après chaque utilisation.

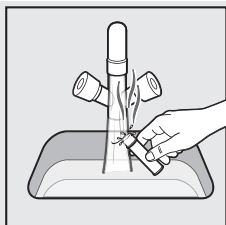
Pour vider le plateau récolte-gouttes, retirez d'abord la grille ; celle-ci devra être replacée pendant l'utilisation normale du BeerTender.



**Remarque :** le plateau récolte-gouttes peut être lavé à l'eau chaude et avec un détergent doux. Il peut également être lavé dans le lave-vaisselle.



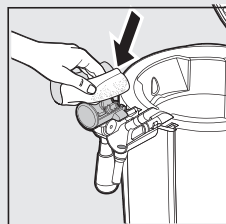
**Attention !** N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.



### **Nettoyage lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender**

Lorsque vous installez un nouveau fût Beertender, nettoyez d'abord l'embout de robinet. L'embout de robinet est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière.

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



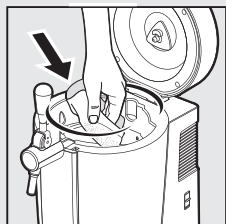
**Remarque :** la partie en plastique et en métal sont jointes de façon permanente et ne posent aucun problème d'hygiène. Il ne faut pas essayer de les séparer.

Le mécanisme du robinet doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.

**Remarque :** utilisez de la ouate pour nettoyer convenablement toutes les parties.



**Attention !** N'essayez pas de nettoyer le mécanisme avec des objets durs et/ou pointus, car les objets de précision du mécanisme pourraient s'abîmer.

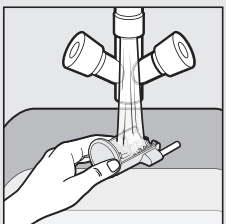


### **Nettoyage régulier**

Nettoyez régulièrement la chambre de refroidissement de la tireuse à bière BeerTender à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un détergent doux.



**Attention !** Ne remplissez pas d'eau la chambre de refroidissement, car cela pourrait endommager l'appareil de façon permanente. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

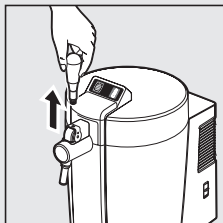


La loupe du robinet peut être enlevée. Il suffit de l'ouvrir et de l'extraire. Après avoir retiré la loupe, lavez celle-ci à l'eau chaude et avec un détergent doux.



**Attention !** Ne lavez pas la loupe du robinet dans le lave-vaisselle, car elle pourrait s'abîmer et ne plus être brillante. N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

## 9 Protection enfant



Pour éviter que des enfants mettent l'appareil en marche, on peut retirer la poignée du robinet.

Pour cela, assurez-vous que la poignée a été installée verticalement et tirez-la vers le haut.

## 10 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.

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

## 12 Problèmes – causes – remèdes

Problème	Causes possibles	Remède
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connectez la machine au réseau électrique.
Le robinet du fût BeerTender ne s'adapte pas à son logement.	Le robinet du fût BeerTender a été actionné manuellement.	Remplacez le robinet du fût BeerTender dans sa position initiale.
Le couvercle de la machine BeerTender ne se ferme pas.	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 6 – Utilisation de la tireuse à bière BeerTender.

La bière ne coule pas.	Le fût BeerTender est vide (la dernière barre de l'indicateur de volume clignote).	Remplacez le fût BeerTender.
	Il n'y a pas de fût à l'intérieur de la machine BeerTender (les quatre barres de l'indicateur de volume clignent).	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 correctement.
La quantité de mousse est trop importante (voir également la section 7 : 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 votre tireuse à bière BeerTender.
	Le fût Beertender a été secoué.	Laissez reposer le fût durant 4 heures avant de servir la bière.
	La poignée du robinet est actionnée trop lentement.	Tirez fermement et rapidement la poignée à fond vers le bas et vers l'avant.
La bière coule trop lentement.	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement le robinet.

La tireuse à bière BeerTender sert de la bière tiède.	Le fût BeerTender n'a pas été refroidi suffisamment longtemps au réfrigérateur ; il n'est donc pas à la bonne température de service.	Laissez refroidir le fût BeerTender environ 12 heures au réfrigérateur.
	La bière a été servie avant d'avoir atteint la température fixée (voir l'indicateur de température).	Laissez le fût BeerTender refroidir assez longtemps dans la machine.
L'indicateur de température sur l'écran de contrôle n'atteint jamais le niveau de bière prête à servir.	L'appareil BeerTender se trouve exposé à une température excessive ou à la lumière directe du soleil (voir également la section 5 « 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.
L'écran de contrôle indique une température croissante.	Un fût tiède a été installé dans la machine froide.	Laissez le système BeerTender compenser l'effet du changement de température.
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)



## 1 NORMAS DE SEGURIDAD

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 diseñado únicamente para un uso doméstico.

La garantía no cubre el uso del aparato:

- en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- granjas y la utilización por clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial;
- en entornos de tipo habitaciones rurales.
- restaurantes y otras aplicaciones similares, fuera de la venta al minoreo.

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.

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.

Para proteger a las personas contra el fuego, electrocución y quemaduras, evite sumergir el cable y los enchufes del aparato en agua o en otros líquidos. 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. No limpie nunca la máquina cuando esté húmeda ni la sumerja en un 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 traspíe). No tome nunca el cable eléctrico con las manos húmedas.

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

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.

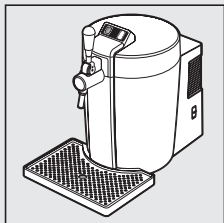
Si se utilizan prolongadores respete las reglas de seguridad correspondientes.

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.

<b>1.</b>	<b>Normas de seguridad</b>	<b>41</b>
<b>2.</b>	<b>Información general</b>	<b>44</b>
	Directrices para leer estas instrucciones	
	Uso de estas instrucciones de funcionamiento	
<b>3.</b>	<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>45</b>
<b>4.</b>	<b>Indicaciones de precaución</b>	<b>47</b>
	Uso del sistema BeerTender	
	Uso del barril	
<b>5.</b>	<b>Preparación del BeerTender</b>	<b>49</b>
	Enfriamiento del barril BeerTender	
	Instalación del dispensador BeerTender	
	Conexión de la alimentación eléctrica	
<b>6.</b>	<b>Uso del sistema BeerTender</b>	<b>51</b>
	Introducción de un barril BeerTender	
	Display de control	
	Sonido emitido por el dispensador BeerTender	
<b>7.</b>	<b>Dispensación de cerveza</b>	<b>53</b>
	Paso 1 – Preparación de un vaso	
	Paso 2 – Dispensación de la cerveza	
	Paso 3 – Cerveza en el vaso	
	Paso 4 – La calidad de un vaso de cerveza	
<b>8.</b>	<b>Limpieza</b>	<b>55</b>
	Limpieza después del uso diario	
	Limpieza después de la colocación de un nuevo barril BeerTender	
	Limpieza rutinaria	
<b>9.</b>	<b>Seguridad de los niños</b>	<b>57</b>
<b>10.</b>	<b>Información legal</b>	<b>57</b>
<b>11.</b>	<b>Eliminación</b>	<b>57</b>
<b>12.</b>	<b>Búsqueda y solución de averías</b>	<b>58</b>



## 2. Información general

El BeerTender está diseñado para dispensar cerveza fría desde un envase especial (barril BeerTender) montado dentro del propio dispensador.

Esta máquina de elegante diseño ha sido diseñada para uso doméstico y no es adecuada para uso profesional continuado.

**Advertencia:** El fabricante no aceptará responsabilidades por daños causados a resultas de:

- \* Uso inadecuado o para fines distintos de los previstos.
- \* Reparaciones no realizadas en un servicio técnico autorizado.
- \* Manipulación del cable de alimentación eléctrica.
- \* Manipulación de cualquier componente del dispensador BeerTender.
- \* Uso de repuestos y accesorios que no sean los suministrados por el fabricante.
- \* Intentos de acceder a partes internas del dispensador.

La garantía quedará invalidada en cualquiera de estos casos.

### Directrices para leer estas instrucciones

El triángulo de advertencia indica instrucciones que son importantes para la seguridad del usuario.

¡Siga estrictamente estas directrices para asegurar un uso correcto del dispensador y evitar lesiones graves!

Este símbolo resalta información que es especialmente importante para hacer el mejor uso de la máquina.

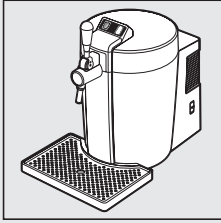
### Uso de estas instrucciones de funcionamiento

Mantenga estas instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro y téngalas a disposición de todas aquellas personas que utilicen la máquina.

Si tiene algún problema o consultas que hacer, diríjase en primer lugar al Equipo de Atención al Cliente para solicitar ayuda y el asesoramiento de expertos.

(Ver detalles para países al final del manual).





### 3. Especificaciones técnicas

Tensión nominal:	220-240 V
Potencia nominal:	61W
Alimentación eléctrica:	50Hz
Clase de aislamiento:	II
Clase de enfriamiento:	SN
Material de la caja:	Termoplástico.
Dimensiones (ancho x alto x fondo):	300 x 452 x 494 mm (419 mm sin bandeja de goteo).
Peso:	6,1 kg. (5,6 kg. sin bandeja de goteo).
Longitud del cable:	1,4 m.
Envase de cerveza:	Barril BeerTender.
Placa de mandos:	Parte superior.
Condiciones de uso:	Con 80% de humedad relativa, 12°C mín., 30°C máx.

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

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

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 que los especificados anteriormente.

No se deberá introducir en el dispensador ningún otro material que no sean los barriles BeerTender.

¡No se deberán hacer cambios técnicos ni utilizar el dispensador de otra manera que para la que está destinado, debido a los riesgos que supone!

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

### **Limpieza**

Antes de limpiar el dispensador, es esencial apagar el interruptor de corriente principal y luego desenchufar el cable de la toma de corriente.

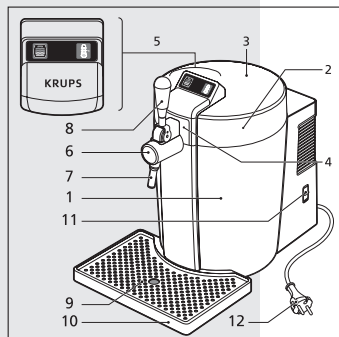
¡No sumerja nunca el dispensador en agua!

No intente nunca acceder a partes internas del dispensador.

### **Componentes de la máquina**

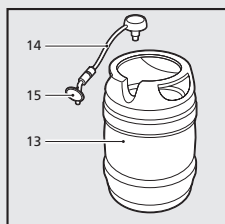
#### **BeerTender**

1. Sistema dispensador BeerTender.
2. Cámara de refrigeración.
3. Tapa.
4. Asa para abrir la tapa.
5. Placa de mando con display.
6. Tapa del grifo.
7. Grifo dispensador.
8. Empuñadura del grifo de cerveza.
9. Rejilla de goteo.
10. Bandeja de goteo.
11. Interruptor principal.
12. Cable de corriente con enchufe.



#### **Barril BeerTender**

13. Barril BeerTender
14. Tubo para cerveza.
15. Grifo del barril BeerTender.



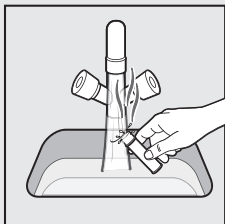
## 4. Indicaciones de precaución

### Uso del sistema BeerTender



Para obtener cerveza de barril de una calidad óptima, debe tener dos factores básicos en cuenta: la temperatura de la cerveza y las condiciones higiénicas.

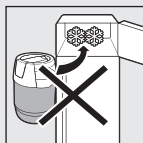
1. Enfríe previamente el barril de cerveza para prevenir un exceso de espuma. Utilice siempre un barril frío. Si no enfría el barril lo suficiente, se producirá demasiada espuma cuando empiece a servir la cerveza.
2. Limpie siempre el dispensador después de utilizarlo. La cerveza es un producto natural que puede echarse a perder. Por lo tanto, debe conservar el dispensador siempre limpio para mantener la calidad de la cerveza servida y evitar olores desagradables (ver "Limpieza"). El grifo dispensador debe limpiarse antes de instalar un nuevo barril y la bandeja y rejilla de goteo deben vaciarse después de cada utilización.

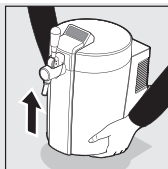


Cuando utilice el sistema BeerTender deberá seguir también estas otras normas:

1. No intente enfriar un barril BeerTender en el congelador. Al igual que las botellas de cristal, un barril colocado en el congelador puede reventar. Además, la congelación disminuye la calidad de la cerveza.
2. Su Dispensador de Cerveza utiliza una tecnología que aporta unos resultados de última generación para enfriar, cuando la temperatura ambiente está entre 12°C y 30°C. A una temperatura más baja, el sistema de frío del aparato podría resultar dañado. A una temperatura más alta, el sistema de frío no será capaz de alcanzar la temperatura de regulación establecida de 3°C.

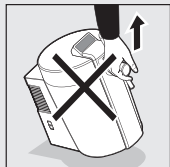
**¡Advertencia!** Para evitar el sobrecalentamiento, mantenga siempre el barril alejado de la luz directa del sol. Para obtener unos buenos resultados de enfriamiento, no instale nunca la máquina en una habitación con una temperatura ambiente de más de 30°C





3. Sujete siempre el dispensador por el borde de la base cuando vaya a levantarlo.

**¡Advertencia!** No utilice el asa ni el cable de corriente para alzar el BeerTender.



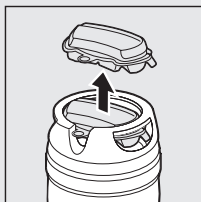
### Uso del barril

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!



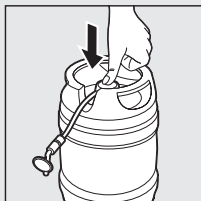
El barril BeerTender “Compatible BeerTender” dispone de un sistema patentado para almacenar y dispensar cerveza, garantizando una cerveza de la mayor calidad y duración y un sistema BeerTender muy fácil y agradable de usar.



**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.



Sujete el tubo para cerveza a la parte superior del barril simplemente presionando con fuerza el botón del extremo.



**¡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.



## 5. Preparación del BeerTender



Para su propia seguridad y la de los demás, siga meticulosamente las “Normas de seguridad” que se describen en el capítulo 3.

### 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 3°C llevará aproximadamente 15 horas, siempre que el barril BeerTender y el dispensador estén estabilizados a una temperatura ambiente de 20°C.
2. En un frigorífico: Llevará aproximadamente 12 horas, dependiendo de la capacidad de enfriamiento del frigorífico.

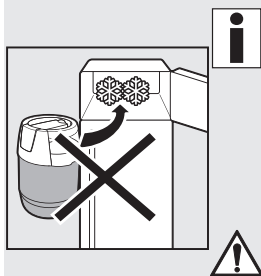
**Sugerencia:** Recomendamos tener siempre un barril BeerTender extra en el frigorífico. De esta forma siempre tendrá un barril frío disponible.

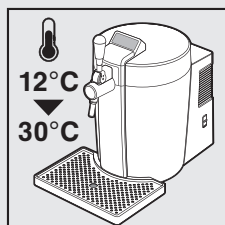
También es recomendable encender el dispensador al menos una hora antes de utilizarlo, para disfrutar de todas las ventajas del enfriamiento previo del barril.

**¡Advertencia!** No intente enfriar el barril en el congelador. Al igual que las botellas de cristal, un barril colocado en el congelador puede reventar. Además, la congelación disminuye la calidad de la cerveza.

### Instalación del dispensador BeerTender

El embalaje original está diseñado y fabricado para proteger el dispensador. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje para un futuro transporte.





Saque el dispensador del embalaje de transporte y colóquelo sobre una superficie seca, limpia, nivelada y estable que sea lo suficientemente grande para acomodarlo.

La temperatura de la estancia debe estar entre 12°C y 30°C. Si la temperatura ambiente se sale de estos márgenes, su Dispensador de Cerveza no podrá alcanzar la temperatura de regulación establecida de 3°C.

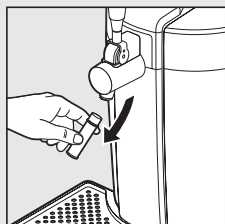
Coloque la rejilla y la bandeja de goteo en su lugar, en la parte frontal del dispensador. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté correctamente posicionada y sujeta.

No instale el dispensador cerca de fuentes de calor ni en lugares expuestos a la luz directa del sol.



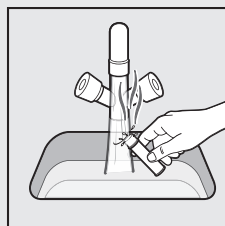
**Nota:** Tenga en cuenta que, con el uso, la bandeja de goteo tendrá que ser vaciada y lavada con regularidad. Cuando el sistema BeerTender no esté siendo utilizado, puede retirar la bandeja de goteo y colocarla en otro sitio para ahorrar espacio.

**¡Advertencia!** La bandeja de goteo debe colocarse sobre una superficie nivelada y no debe sobresalir de la superficie sobre la que se apoya.



Después de instalar el dispensador BeerTender, debe limpiar el grifo dispensador; ésta es la única parte del dispensador que está en contacto con la cerveza.

Es esencial que lave el grifo dispensador antes de utilizar el dispensador por primera vez y, por lo menos, cada vez que se conecta un nuevo barril al sistema BeerTender. Esta pieza también se puede lavar en un lavavajillas.



Para limpiar el grifo, sáquelo de su alojamiento.

Después de lavar el grifo, vuelva a enroscarlo en su lugar.

### **Conexión de la alimentación eléctrica**

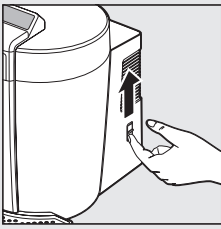


¡La electricidad puede ser peligrosa! Por lo tanto, deberá respetar siempre escrupulosamente las normas de seguridad.

El dispensador debe enchufarse en una toma de corriente eléctrica adecuada y correctamente instalada con conexión a tierra.

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 el lado derecho – está en la posición “0” 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 “1”.

## 6. Uso del sistema BeerTender

### Introducción de un barril BeerTender

**Nota:** El BeerTender sólo puede ser utilizado con barriles BeerTender “Compatible BeerTender” que contengan cerveza vendida por el grupo Heineken.

El dispensador sólo puede ser utilizado si contiene un barril BeerTender y únicamente estando el interruptor principal en la posición “1”.

El display de color situado en la parte superior de la tapa, cuando se enciende, nos indica que el dispensador está encendido.

El dispensador empezará a enfriar la cámara interior inmediatamente después de accionar el interruptor principal a “1”.

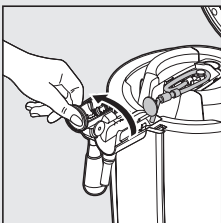
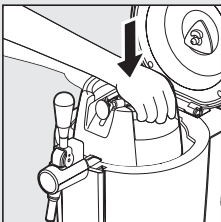
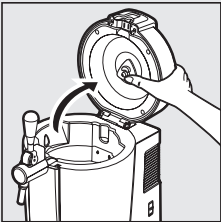
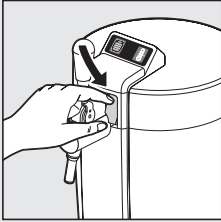
Puede abrir el dispensador empujando la empuñadura frontal. Al soltar la empuñadura, podrá alzar la tapa hacia arriba.

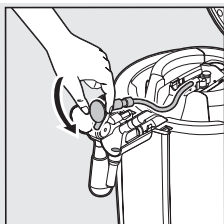
**Nota:** No fuerce la tapa más allá de la posición de apertura ajustada, ya que podría estropearla.

Una vez que la tapa esté completamente abierta, introduzca un barril BeerTender tal y como se muestra en la figura.

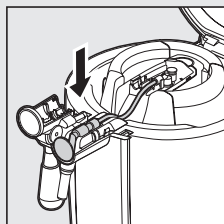
Abra la tapa del grifo girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

**Nota:** Esta tapa se puede quitar para limpiarla.

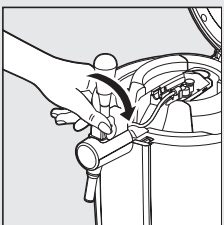




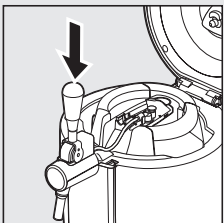
Coja la espita del barril BeerTender "Compatible BeerTender" y ajústela en su lugar.



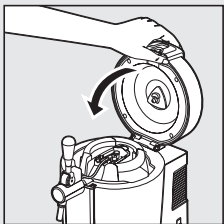
Coloque el tubo para cerveza como se indica en la figura.



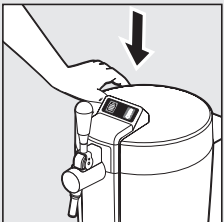
Cierre la tapa de la espita girándola en el sentido de las agujas del reloj.

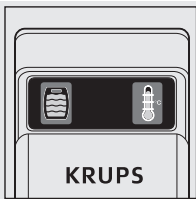


Asegúrese de que la empuñadura de la espita está en posición vertical antes de cerrar la tapa.



Cierre cuidadosamente la tapa del dispensador.





## Display de control

El dispensador posee un gran display que le proporcionará información importante y útil.

En la parte izquierda del display:

### a. Indicador de volumen

El volumen del barril BeerTender aparece indicado con 4 niveles. Los 4 niveles son visibles cuando el barril está lleno. Luego van desapareciendo progresivamente mientras se vacía el barril. El último nivel empieza a parpadear cuando sólo quedan dos jarras de cerveza ( $\pm 1$ ) en el barril. Esto le brinda la posibilidad de tener preparado de antemano un nuevo barril para colocarlo en el dispensador.

### b. Indicador de temperatura

El indicador de temperatura va del rojo, correspondiente a una cerveza que está demasiado caliente, al naranja cuando el enfriamiento de la cerveza casi ha finalizado. La temperatura perfecta de la cerveza de barril se obtiene cuando el indicador está en verde.

**¡Aviso!** no use nunca su Dispensador de Cerveza con una temperatura ambiente de más de 30°C. Por encima de ese nivel, la temperatura de regulación de 3°C no podrá alcanzarse y el indicador de temperatura no alcanzará nunca el nivel verde.

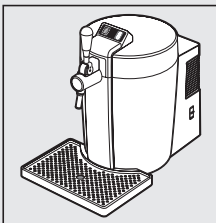
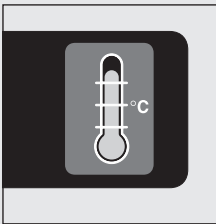


## Sonido emitido por el dispensador BeerTender

La función de enfriamiento del BeerTender produce cierto ruido.

El BeerTender tiene un sistema de enfriamiento que controla la temperatura del barril BeerTender. Existen dos modos de enfriamiento:

1. Enfriamiento de reserva, que se utiliza en condiciones normales de funcionamiento. En este modo de enfriamiento, el ventilador de enfriamiento produce un ruido apenas audible.
2. Enfriamiento activo, que se activa cuando la temperatura dentro de la cámara de enfriamiento es demasiado alta. Tan pronto como la cámara de enfriamiento alcance la temperatura correcta, el dispensador volverá al modo de enfriamiento de reserva.



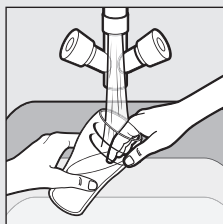
## 7. Dispensación de cerveza



**Nota:** Compruebe siempre la fecha "Consumir preferentemente antes de" indicada en el fondo del barril BeerTender. No utilice el barril BeerTender más allá de dicha fecha.



**Nota:** La cerveza se debe servir en recipientes adecuados; la función de dispensación es iniciada y detenida manualmente por el usuario.



### Paso 1 – Preparación de un vaso

Para obtener una perfecta cerveza de barril, es esencial empezar por un vaso de cristal limpio.

Lave el vaso con agua fría antes de servir la cerveza (cuanto más frío esté el vaso, mejor).

**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.

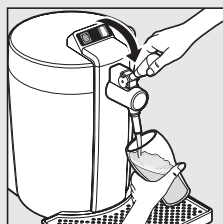
### Paso 2 – Dispensación de la cerveza

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

Coloque un vaso debajo del grifo, sujetándolo en un ángulo de 45° (ver figura).

Evite que el grifo dispensador entre en contacto con el vaso. Esto podría producir excesiva espuma.

Tire hacia abajo de la empuñadura fuerte y rápido hasta el tope. Deje que la cerveza llene el vaso.



Evite el contacto entre el grifo dispensador, el vaso y la cerveza ya en el vaso.

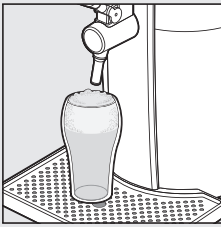


**Nota:** Cada vez que coloque un nuevo barril en el BeerTender, el primer vaso de cerveza se llenará con demasiada espuma. Cuando ocurra esto, deje reposar el vaso sobre la bandeja de goteo. Tan pronto como la espuma se haya asentado, llene el vaso.



**Nota:** También se producirá demasiada espuma si se abre la empuñadura del grifo 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.

### Paso 4 – La calidad de un vaso de cerveza

Una excelente cerveza de barril tiene las siguientes características:

1. Una cabeza de aproximadamente 3 cm.
2. Una cabeza distribuida uniformemente alrededor de las paredes del vaso y adherida a la superficie de la cerveza.
3. Un color cristal claro, con burbujas de anhídrido carbónico escapando de los lados y del fondo del vaso.



**Nota:** Para evitar la excesiva formación de espuma, utilice siempre un barril BeerTender enfriado previamente y un vaso limpio lavado en agua fría.

## 8. Limpieza

Además de la limpieza rutinaria, el BeerTender deberá limpiarse después del uso diario y cuando se le coloque un nuevo barril BeerTender.

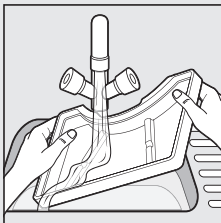


**¡Advertencia!** No seque el dispensador ni/o sus componentes en un microondas ni/o en un horno convencional.

Limpie la rejilla de ventilación ubicada en la parte posterior del aparato.

### 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.

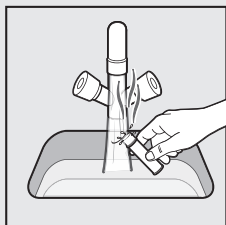


**Nota:** Puede lavar la bandeja de goteo con agua caliente y un detergente suave. La bandeja de goteo también se puede lavar con seguridad en el lavavajillas.



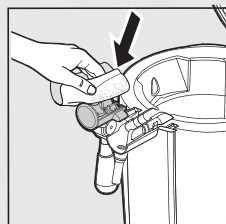
**¡Advertencia!** No utilice nunca productos de limpieza agresivos, como por ejemplo el vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.

**Limpieza después de la colocación de un nuevo barril BeerTender**



Cuando coloque un nuevo barril BeerTender, debe limpiar el grifo dispensador. El grifo es la única parte del dispensador que entre en contacto con la cerveza. Es esencial lavar el grifo, normalmente a mano o bien en un lavavajillas.

**Nota:** El grifo dispensador está formado por partes de plástico y metálicas que están permanentemente unidas y no representan ningún problema de higiene. No intente separar estas piezas.

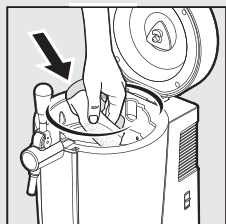


El mecanismo dispensador de cerveza debe limpiarse utilizando un paño húmedo y un detergente suave.

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



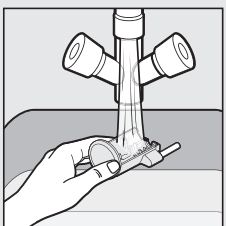
**¡Advertencia!** No intente limpiar el mecanismo utilizando objetos duros y/o afilados. Se trata de un dispositivo de precisión y correrá el riesgo de estropearlo.



**Limpieza rutinaria**

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

**¡Advertencia!** No llene la cámara de enfriamiento con agua, ya que podría causarle daños permanentes. No utilice nunca productos agresivos como vinagre, ácidos, disolventes o petróleo.



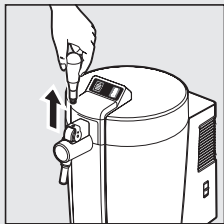
La tapa del grifo se puede quitar.

Abra la tapa y retírela. Límpiela con agua caliente y un detergente suave.



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





## 9. Seguridad de los niños

Para evitar que los niños utilicen el dispensador, puede quitar la empuñadura del grifo.

Para quitar la empuñadura, asegúrese de que está en posición vertical y tire de ella hacia arriba.

## 10. 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 copiarse ni traducirse a otro idioma sin la autorización previa por escrito del fabricante.

## 11. Eliminación



Esta marca indica que este producto no se puede eliminar con los demás residuos domésticos en todo el ámbito de la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los servicios de devolución y recogida o consulte al minorista donde adquirió el producto. Ellos se pueden encargar del reciclaje medioambientalmente seguro de este producto.

- Los aparatos que ya no se van a seguir utilizando deberían inutilizarse.
- Desenchufe el dispensador y corte el cable de corriente.
- Los aparatos que ya no están en uso deben llevarse a una planta de recogida de residuos adecuada, de modo que los componentes especiales contenidos en el dispensador puedan ser eliminados debidamente.
- El “módulo TEM” (o célula de Peltier) debe eliminarse según las normativas actualmente en vigor en el país del usuario.

## 12. Búsqueda y solución 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.
El grifo del barril BeerTender no se puede instalar en su sitio.	El grifo del barril BeerTender ha sido activada a mano.	Vuelva a colocar el grifo del barril BeerTender en su posición original.
La tapa del grifo no se puede cerrar.	El grifo o el tubo del barril BeerTender no están insertados correctamente.	Retire del dispensador el grifo del barril BeerTender y vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones del capítulo 6 “Utilización del BeerTender”.
La cerveza no sale.	El barril BeerTender está vacío (el último nivel del indicador de volumen del display está parpadeando).	Sustituya el barril BeerTender por uno nuevo.

	No hay ningún barril instalado en el dispensador BeerTender (los 4 niveles del indicador de volumen del display están parpadeando).	Coloque un barril dentro del dispensador BeerTender.
	La empuñadura del grifo del dispensador BeerTender no está correctamente colocada / instalada.	Coloque / instale la espita correctamente.
El dispensador BeerTender produce demasiada espuma al servir cerveza (ver también capítulo 7: “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 display 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 del grifo es demasiado lento.	Empuje la empuñadura con firmeza y rapidez hacia abajo y adelante hasta el tope.
La cerveza sale con demasiada lentitud.	La empuñadura del grifo no está bien abierta.	Abra el grifo completamente.

<p>El dispensador BeerTender está sirviendo cerveza caliente.</p>	<p>El barril BeerTender no ha estado bastante tiempo enfriando en el frigorífico y por ese motivo no está a la temperatura adecuada para servir.</p>	<p>Deje enfriar el barril BeerTender en el frigorífico durante unas 12 horas.</p>
	<p>La cerveza ha sido dispensada antes de que alcanzara la temperatura adecuada para beberla (ver indicador de temperatura).</p>	<p>Deje enfriar el barril BeerTender el tiempo suficiente en el dispensador.</p>
<p>El indicador de temperatura del display de control no alcanza nunca el nivel “listo para beber”.</p>	<p>El dispensador BeerTender está expuesto a una temperatura demasiado alta o a la luz directa del sol (ver también el capítulo 5: “Enfriado del barril” e “Instalación del BeerTender”).</p>	<p>Utilice el dispensador en interiores y llévalo a un recinto donde la temperatura ambiente no pase de 30°C.</p>
<p>El display de control indica que la temperatura va en aumento.</p>	<p>Se colocó un barril caliente en un dispensador frío.</p>	<p>Deje que el sistema BeerTender compense el efecto del cambio de temperatura. La temperatura indicada por el display empezará a bajar después de 1 hora como máximo.</p>
<p>El aparato calienta la cerveza en vez de enfriarla.</p>	<p>El Beertender tiene un problema de enfriamiento.</p>	<p>Desenchufe el aparato y llévalo al centro de servicio posventa.</p>

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 para países al final del manual).

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

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

Αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιηθεί στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- σε κουζίνες που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
- σε αγροκτήματα και για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων οικιστικών περιβαλλόντων,
- σε περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενώνων,
- σε εφαρμογές εστίασης και άλλες παρεμφερείς εφαρμογές, εκτός της λιανικής πώλησης.

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

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, ζητήστε υποχρεωτικά να σας γίνει αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία σέρβις μετά την πώληση του κατασκευαστή ή από πρόσωπα με παρεμφερή προσόντα.

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Η τάση του δικτύου πρέπει να αντιστοιχεί σε εκείνη που υποδεικνύεται επάνω στην επιγραφή στοιχείων. Η λανθασμένη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση και μπορεί να παρουσιάσει κινδύνους.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή αθέτησης των οδηγιών, ο κατασκευαστής αποποιείται πάσας ευθύνης και η εγγύηση ακυρώνεται. Χρησιμοποιείτε μόνο βαρέλια μύρας συμβατά με το «BeerTender».

Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη συσκευή επάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα, προστατευμένη από πηγές θερμότητας ή ριπές νερού.

Για να προστατέψετε τα άτομα από την πυρκαγιά, την ηλεκτροπληξία και τους τραυματισμούς, μη βυθίζετε σε νερό ή άλλα υγρά το καλώδιο τροφοδοσίας και το φινις της συσκευής. Μη βγάλετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, βγάλτε αμέσως το φινις από την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς στόμιο και σχάρα σταξίματος. Μετά τη χρήση της συσκευής, αδειάζετε και καθαρίζετε καθημερινά το στόμιο ροής.

Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε.

Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα πριν να την καθαρίσετε. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή σε υγρή κατάσταση και μην την βυθίζετε σε υγρό. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τη βρύση. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τη συσκευή. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με μαλακά σφουγγάρια/βούρτσες.

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

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

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

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

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται (κίνδυνος ανατροπής).

Μην αγγίζετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας με υγρά χέρια.

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

Πριν να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα, ρυθμίστε το πλήκτρο ON/OFF στο OFF, κατόπιν βγάλτε το φινις από την πρίζα. Μη βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.

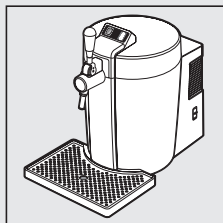
Αν χρησιμοποιείτε μακριές επεκτάσεις, τηρείτε τους αντίστοιχους κανόνες ασφαλείας.

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

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

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

<b>1 - Κανονισμοί ασφαλείας</b>	<b>61</b>
<b>2 - Γενικές πληροφορίες</b>	<b>64</b>
Οδηγίες για την ανάγνωση του παρόντος εγχειριδίου Χρήση των οδηγιών λειτουργίας	
<b>3 - Τεχνικές προδιαγραφές</b>	<b>65</b>
<b>4 - Σημειώσεις προειδοποίησης</b>	<b>68</b>
Χρήση του συστήματος BeerTender Χρήση του βαρελιού	
<b>5 - Προετοιμασία του BeerTender</b>	<b>70</b>
Ψύξη του βαρελιού BeerTender Εγκατάσταση της συσκευής BeerTender Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος	
<b>6 - Χρήση του συστήματος BeerTender</b>	<b>73</b>
Τοποθέτηση του βαρελιού BeerTender Οθόνη ελέγχου Ήχοι που παράγει η συσκευή BeerTender	
<b>7 - Σερβίρισμα μπίρας</b>	<b>76</b>
Βήμα 1 – Προετοιμασία του ποτηριού Βήμα 2 – Σερβίρισμα μπίρας Βήμα 3 – Μπίρα στο ποτήρι Βήμα 4 – Ποιότητα ενός ποτηριού μπίρας	
<b>8 - Καθαρισμός</b>	<b>77</b>
Καθαρισμός μετά από καθημερινή χρήση Καθαρισμός μετά την εγκατάσταση καινούργιου βαρελιού BeerTender Τακτικός καθαρισμός	
<b>9 - Ασφάλεια των παιδιών</b>	<b>79</b>
<b>10 - Πληροφορίες νομικής φύσης</b>	<b>79</b>
<b>11 - Απόρριψη</b>	<b>80</b>
<b>12 - Επίλυση προβλημάτων</b>	<b>81</b>



## 2 Γενικές πληροφορίες

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

**Προειδοποίηση:** Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία νομική ευθύνη για βλάβες που προκαλούνται από:

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

Η εγγύηση ακυρώνεται στις ανωτέρω περιπτώσεις.

### **Οδηγίες για την ανάγνωση του παρόντος εγχειριδίου**

Το τρίγωνο προειδοποίησης υποδηλώνει οδηγίες που είναι σημαντικές για την ασφάλεια του χρήστη.

Τηρήστε αυστηρά αυτές τις οδηγίες για να διασφαλίσετε τη σωστή χρήση και να αποφύγετε σοβαρό τραυματισμό!



Αυτό το σύμβολο επισημαίνει πληροφορίες που είναι ιδιαίτερα σημαντικές για την καλύτερη χρήση της συσκευής.



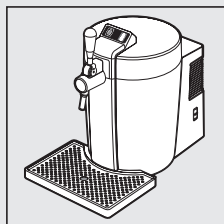
## Χρήση των οδηγιών λειτουργίας

Διατηρήστε τις οδηγίες λειτουργίας σε ασφαλές μέρος και φροντίστε να είναι διαθέσιμες σε οποιονδήποτε χρησιμοποιεί τη συσκευή.

Σε περίπτωση προβλημάτων ή ερωτήσεων (συμπεριλαμβανομένου του εγχειριδίου χρήσης), παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών για επαγγελματική βοήθεια και συμβουλές.

ΤΗΛΕΦ. ΓΡΑΜΜΗ ΒΟΗΘΕΙΑΣ: 801 22 20000

[www.beertender.gr](http://www.beertender.gr)



### 3 Τεχνικές προδιαγραφές

Όνομαστική τάση	220-240 V
Όνομαστική ισχύς	61 W
Τροφοδοσία ρεύματος	50 Hz
Κλάση μόνωσης	II
Κλάση ψύξης	SN
Υλικό πλαισίου	Θερμοπλαστικό
Διαστάσεις (π x υ x β) (mm)	300 x 452 x 494 (419 χωρίς το δίσκο συλλογής)
Βάρος	6,1 kg (5,6 kg χωρίς το δίσκο συλλογής)
Μήκος καλωδίου	1,4 m
Δοχείο μπίρας	Βαρέλι BeerTender
Πίνακας ελέγχου	Επάνω
Συνθήκες λειτουργίας	Σχετική υγρασία 80% ελάχ. θερμ. 12°C, μέγ. θερμ. 30°C

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

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

Μην τοποθετείται ποτέ εξαρτήματα από τα οποία περνάει ηλεκτρικό ρεύμα σε επαφή με νερό. Υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος.



### **Προβλεπόμενη χρήση**

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

Με τη συσκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο τα αυθεντικά βαρέλια BeerTender που φέρουν τη σήμανση «Συμβατά BeerTender». Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε κανένα άλλο δοχείο μπίρας που διατίθεται στο εμπόριο. Προτού χρησιμοποιήσετε ένα βαρέλι, ελέγξτε την ημερομηνία «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» που αναγράφεται στη βάση του βαρελιού. Μην εισάγετε ή χρησιμοποιείτε βαρέλια BeerTender μετά την αναγραφόμενη ημερομηνία.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς ή με διαφορετικά δοχεία από αυτά που καθορίζονται παραπάνω.

Δεν πρέπει να εισάγετε άλλα υλικά εκτός από τα βαρέλια BeerTender μέσα στη συσκευή.

Δεν πρέπει να εκτελείτε καμία τεχνική αλλαγή ή χρήση της συσκευής κατά οποιονδήποτε τρόπο εκτός από αυτόν που ενδείκνυται, καθώς μπορεί να περιλαμβάνει κινδύνους!

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

### **Επισκευή / Συντήρηση**

Σε περίπτωση βλάβης, ελαττώματος ή πιθανής βλάβης μετά από συμπτωματική πτώση της συσκευής, αποσυνδέστε άμεσα την πρίζα.

Μην θέτετε σε λειτουργία ελαττωματική συσκευή.

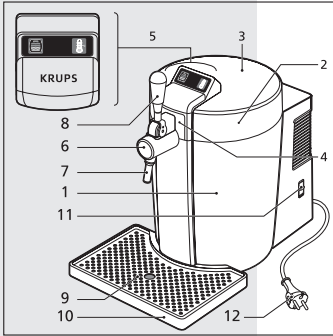
Κάθε επισκευή και επιδιόρθωση πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης.

Ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος για οποιονδήποτε τραυματισμό ή ζημιά σε άτομα και/ή περιουσιακά στοιχεία λόγω κακής λειτουργίας της συσκευής, σε περίπτωση που οι επισκευές δεν έχουν πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

## Πρόληψη πυρκαγιάς

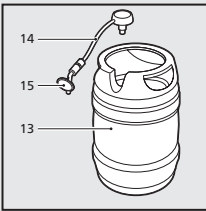
Σε περίπτωση πυρκαγιάς, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρες διοξειδίου του άνθρακα (CO<sup>2</sup>). Μη χρησιμοποιείτε πυροσβεστήρες νερού ή σκόνης.

## Μέρη της συσκευής



### **Συσκευή BeerTender**

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



### **Βαρέλι BeerTender**

13. Βαρέλι BeerTender
14. Σωλήνας μπύρας
15. Κρουνός για το βαρέλι BeerTender

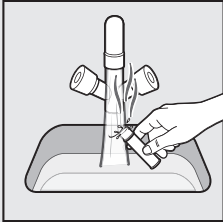
## 4 Σημειώσεις προειδοποίησης

### Χρήση του συστήματος BeerTender



Για βαρελίσια μπύρα άριστης ποιότητας, πρέπει να προσέχετε δύο πράγματα: τη θερμοκρασία της μπύρας και τις συνθήκες υγιεινής.

1. Τοποθετήστε στο ψυγείο το βαρέλι μπύρας για να αποφύγετε τον υπερβολικό αφρό. Χρησιμοποιείτε πάντα κρύο βαρέλι. Εάν δεν ψύξετε το βαρέλι επαρκώς, θα παραχθεί υπερβολικός αφρός όταν ξεκινήσετε το σερβίρισμα της μπύρας.
2. Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από τη χρήση. Η μπύρα είναι φυσικό προϊόν, το οποίο μπορεί να αλλοιωθεί. Συνεπώς, πρέπει να διατηρείτε πάντα τη συσκευή καθαρή για να διατηρείτε την ποιότητα της μπύρας και να αποφύγετε δυσάρεστες οσμές (βλ. «Καθαρισμός»). Το ακροφύσιο πρέπει να καθαρίζεται πριν τοποθετήσετε νέο βαρέλι και ο δίσκος και η σχάρα συλλογής υγρών πρέπει να αδειάζουν μετά από κάθε χρήση.

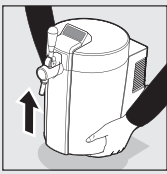


Πρέπει επίσης να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα BeerTender:

1. Μην επιχειρήσετε να ψύξετε το βαρέλι στην κατάψυξη. Όπως ακριβώς οι γυάλινες φιάλες, στο βαρέλι ενδέχεται να προκληθεί ρήξη όταν τοποθετηθεί στην κατάψυξη. Επιπλέον, η κατάψυξη αλλοιώνει την ποιότητα της μπύρας.
2. Το BeerTender χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που προσφέρει τα βέλτιστα αποτελέσματα ψύξης όταν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ των 12°C και 30°C. Σε χαμηλότερη θερμοκρασία, το σύστημα ψύξης της συσκευής μπορεί να υποστεί βλάβη. Σε υψηλότερη θερμοκρασία, το σύστημα ψύξης δεν θα μπορέσει να επιτύχει την καθορισμένη θερμοκρασία των 3°C.

**Προειδοποίηση!** Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, να διατηρείτε πάντοτε το βαρέλι BeerTender μακριά από την άμεση έκθεση στον ήλιο. Για να είναι καλή η απόδοση ψύξης, ποτέ μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε δωμάτιο όπου η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι άνω των 30°C.

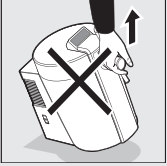




3. Συγκρατείτε πάντα τη συσκευή από την κάτω πλευρά όταν τη σηκώνετε.

**Προσοχή!** Μη χρησιμοποιείτε τη λαβή ή το καλώδιο του ρεύματος για να σηκώσετε το BeerTender.

### Χρήση του βαρελιού



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

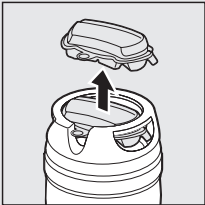
Λάβετε επίσης υπόψη ότι το πρώτο ποτήρι που θα σερβίρετε από κάθε καινούργιο βαρέλι θα περιέχει ως επί το πλείστον αφρό. Η βαρελίσια μύρα σε ένα μπαρ συμπεριφέρεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο!



Το «Συμβατό με BeerTender» βαρέλι διαθέτει ένα κατοχυρωμένο σύστημα αποθήκευσης και σερβιρίσματος μύρας. Εγγυάται μύρα ανώτερης ποιότητας που διαρκεί και ένα σύστημα BeerTender που είναι πολύ εύκολο και ευχάριστο στη χρήση.



**Σημαντικό:** Πριν τοποθετήσετε ένα βαρέλι στο εσωτερικό της συσκευής, ελέγξτε την ημερομηνία «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» που εμφανίζεται στο πλάι του βαρελιού.





Τοποθετήστε έναν σωλήνα μύρας στο επάνω μέρος του βαρελιού, απλώς πιέζοντας σταθερά το κουμπί στερέωσης.

**Προσοχή:** Περιεχόμενο υπό πίεση. Μην το ανακινείτε και προσέξτε να μην το ρίξετε κάτω. Μην το εκθέτετε στον ήλιο ή σε θερμοκρασίες άνω των 30°C. Ακόμα και αν το βαρέλι είναι κενό, μην επιχειρήσετε να το ανοίξετε με τη βία και μην το εκθέτετε σε φλόγα ή φωτιά.

## 5 Προετοιμασία του BeerTender

Για τη δική σας ασφάλεια και την ασφάλεια των άλλων, ακολουθήστε επιμελώς τους «Κανονισμούς ασφαλείας» που περιγράφονται στην ενότητα 3.

### Ψύξη του βαρελιού BeerTender

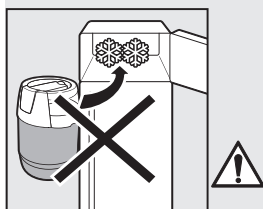
Τα βαρέλια BeerTender πρέπει να ψυχθούν πριν από τη χρήση. Αν χρησιμοποιήσετε ένα βαρέλι BeerTender που είναι υπερβολικά ζεστό, θα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή υπερβολικής ποσότητας αφρού.

Μπορείτε να ψύξετε το βαρέλι BeerTender με δύο τρόπους:

1. Μέσα στη συσκευή BeerTender (βλ. «Χρήση του BeerTender»). Θα χρειαστούν περίπου 15 ώρες για να ψυχθεί το βαρέλι στους 3°C, αν το βαρέλι BeerTender και η συσκευή βρίσκονται σε σταθερή θερμοκρασία δωματίου στους 20°C.
2. Στο ψυγείο. Θα χρειαστούν περίπου 12 ώρες για να ψυχθεί το βαρέλι ανάλογα με την ικανότητα ψύξης του ψυγείου σας.



**Συμβουλή:** Σας προτείνουμε να διατηρείτε πάντα ένα επιπλέον βαρέλι BeerTender στο ψυγείο. Με αυτόν τον τρόπο, θα έχετε πάντα ένα παγωμένο βαρέλι στη διάθεσή σας.



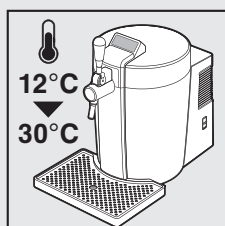
Επίσης, σας συνιστούμε να ενεργοποιείτε τη συσκευή τουλάχιστον μία ώρα πριν από τη χρήση, για να εκμεταλλευτείτε πλήρως τη δυνατότητα πρόψυξης του βαρελιού.

**Προσοχή!** Μην επιχειρήσετε να ψύξετε το βαρέλι στην κατάψυξη. Όπως ακριβώς οι γυάλινες φιάλες, στο βαρέλι ενδέχεται να προκληθεί ρήξη όταν τοποθετηθεί στην κατάψυξη. Επιπλέον, η κατάψυξη μειώνει την ποιότητα της μύρας.

### **Εγκατάσταση της συσκευής BeerTender**

Η αρχική συσκευασία είναι σχεδιασμένη και κατασκευασμένη για να προστατεύει τη συσκευή.

Συνιστάται να την κρατήσετε για μελλοντική αναφορά.



Αφαιρέστε τη συσκευή BeerTender από τη συσκευασία και τοποθετήστε τη σε στεγνή, καθαρή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, και αρκετά μεγάλη για να τη χωρέσει.

Η θερμοκρασία δωματίου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 12°C και 30°C. Εάν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι εκτός αυτών των επιπέδων, το BeerTender δεν θα μπορέσει να επιτύχει την καθορισμένη θερμοκρασία των 3°C.

Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής υγρών στη θέση του στο μπροστινό μέρος της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής υγρών είναι σωστά τοποθετημένος.

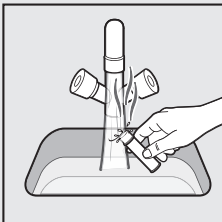
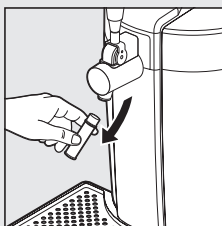
Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πηγές θερμότητας ή σε μέρη με άμεση έκθεση στον ήλιο.



**Σημείωση:** Έχετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια της χρήσης, ο δίσκος συλλογής υγρών πρέπει να αδειάζει και να ξεπλένεται τακτικά. Όταν το σύστημα BeerTender δεν χρησιμοποιείται, μπορείτε να αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής υγρών και να τον τοποθετήσετε σε άλλο μέρος για εξοικονόμηση χώρου.



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



Μετά την τοποθέτηση της συσκευής BeerTender, πρέπει να καθαρίσετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος. Αυτό είναι το μόνο μέρος της συσκευής που έρχεται σε επαφή με την μπίρα.

Είναι πολύ σημαντικό να πλένετε το ακροφύσιο σερβιρίσματος πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και τουλάχιστον κάθε φορά που τοποθετείτε ένα καινούργιο βαρέλι στο σύστημα BeerTender. Αυτό το μέρος μπορεί να πλυθεί και σε πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε το ακροφύσιο, αφαιρέστε το από τη θέση του.

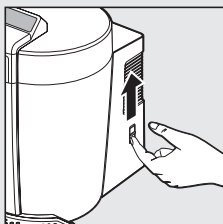
Αφού πλένετε το ακροφύσιο, βιδώστε το ξανά στη θέση του.

### **Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**



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

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη και σωστά εγκατεστημένη ηλεκτρική πρίζα με γείωση. Η τάση της συσκευής έχει οριστεί από το εργοστάσιο. Ελέγξτε ότι η τάση της πρίζας ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών στο πίσω μέρος της συσκευής.

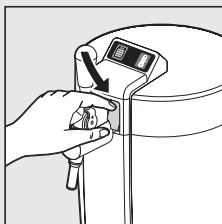


Βεβαιωθείτε ότι ο κύριος διακόπτης στα δεξιά είναι στη θέση «0» πριν συνδέσετε τη συσκευή BeerTender στην πρίζα. Εισάγετε το φις σε πρίζα με τη σωστή τάση και ενεργοποιήστε τη συσκευή, μετακινώντας τον κύριο διακόπτη στη θέση «I».



## 6 Χρήση του συστήματος BeerTender

### Τοποθέτηση του βαρελιού BeerTender

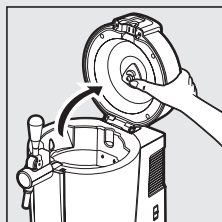


**Σημείωση:** Η συσκευή BeerTender μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά με βαρέλια BeerTender που είναι «Συμβατά με BeerTender», τα οποία περιέχουν μύρα του ομίλου Heineken.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν περιέχει ένα βαρέλι BeerTender και μόνο εάν ο κύριος διακόπτης βρίσκεται στη θέση «I».

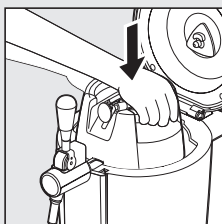
Όταν είναι αναμμένη η οθόνη ελέγχου στο πάνω μέρος του καπακιού, σημαίνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Η συσκευή θα ξεκινήσει αμέσως την ψύξη του εσωτερικού θαλάμου, μόλις ο κύριος διακόπτης μετακινηθεί στη θέση «I».

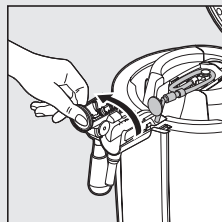


Μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή, σπρώχνοντας την μπροστινή λαβή. Όταν η λαβή απελευθερωθεί, μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι.

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

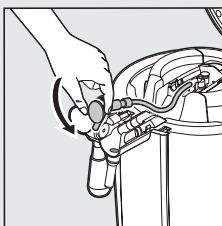


Όταν το καπάκι είναι τελείως ανοιχτό, τοποθετήστε το βαρέλι BeerTender, όπως φαίνεται στην εικόνα.

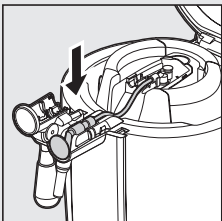


Ανοίξτε το καπάκι του κρουνού, γυρίζοντάς το αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

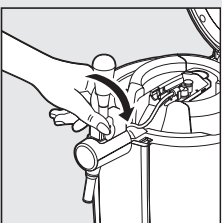
**Σημείωση:** Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί και να πλυθεί.



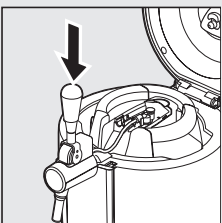
Τοποθετήστε τον κρουνό του βαρελιού που είναι «Συμβατό με BeerTender» και εφαρμόστε τον στη θέση του.



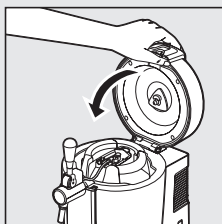
Τοποθετήστε τον σωλήνα της μπίρας όπως φαίνεται στην εικόνα.



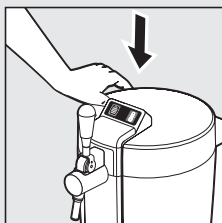
Κλείστε το καπάκι του κρουνού, γυρίζοντάς το κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

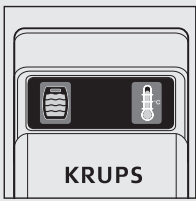


Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του κρουνού βρίσκεται σε κάθετη θέση προτού κλείσετε το καπάκι.

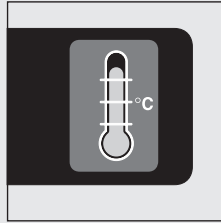
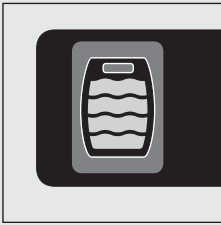


Κλείστε το καπάκι της συσκευής προσεκτικά.





KRUPS



## Οθόνη ελέγχου

Η συσκευή διαθέτει μεγάλη οθόνη ενδείξεων, η οποία παρέχει σημαντικές και χρήσιμες πληροφορίες. Στην αριστερή πλευρά της οθόνης ενδείξεων:

### α. Ένδειξη όγκου

Ο όγκος του βαρελιού BeerTender εμφανίζεται σε 4 επίπεδα. Τα 4 επίπεδα είναι ορατά όταν το βαρέλι είναι γεμάτο και μεταβάλλονται σταδιακά, καθώς το βαρέλι αδειάζει. Το τελευταίο επίπεδο αρχίζει να αναβοσβήνει όταν στο βαρέλι έχουν απομείνει μόνο δύο ποτήρια μπύρας (+/- ένα). Αυτό σας δίνει τη δυνατότητα να προετοιμάσετε το καινούργιο βαρέλι που θα τοποθετήσετε στη συσκευή.

### β. Ένδειξη θερμοκρασίας

Η ένδειξη θερμοκρασίας είναι κόκκινη όταν η θερμοκρασία της μπύρας είναι υψηλότερη από 5°C, και γίνεται πορτοκαλί όταν η ψύξη της μπύρας έχει σχεδόν ολοκληρωθεί. Η ένδειξη πρασινίζει όταν η θερμοκρασία έχει φτάσει τους 4°C.

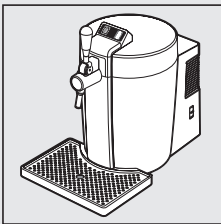
**Προειδοποίηση:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το BeerTender σε θερμοκρασία περιβάλλοντος άνω των 30°C. Όταν η θερμοκρασία είναι υψηλότερη από αυτό το επίπεδο, η καθορισμένη θερμοκρασία των 3°C δεν θα επιτευχθεί και η ένδειξη θερμοκρασίας δεν θα φτάσει ποτέ στο πράσινο επίπεδο.

## Ήχοι που παράγει η συσκευή BeerTender

Η λειτουργία ψύξης του BeerTender παράγει ένα ηχητικό σήμα.

Το BeerTender διαθέτει ένα σύστημα ψύξης, το οποίο ελέγχει τη θερμοκρασία του βαρελιού BeerTender. Υπάρχουν δύο λειτουργίες ψύξης:

1. Ψύξη σε αναμονή, η οποία χρησιμοποιείται σε κανονικές συνθήκες λειτουργίας. Σε αυτή τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης παράγει έναν θόρυβο που ακούγεται ελάχιστα.
2. Ενεργή ψύξη, η οποία ενεργοποιείται όταν η θερμοκρασία εντός του θαλάμου ψύξης είναι υπερβολικά υψηλή. Μόλις η θερμοκρασία στο θάλαμο ψύξης φτάσει στο σωστό επίπεδο, η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία ψύξης σε αναμονή.



## 7 Σερβίρισμα μύρας

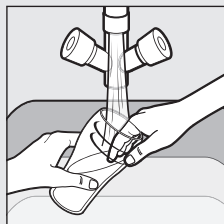


**Σημείωση:** Ελέγχετε πάντα την ημερομηνία «ανάλωσης κατά προτίμηση πριν από», που αναγράφεται στο πλάι του βαρελιού BeerTender. Μη χρησιμοποιείτε ένα βαρέλι BeerTender πέρα από την αναγραφόμενη ημερομηνία.



**Σημείωση:** Η μύρα πρέπει να σερβίρεται σε κατάλληλα δοχεία. Η λειτουργία του σερβιρίσματος δεν είναι αυτόματη και ξεκινάει και σταματάει από τον χρήστη.

### Βήμα 1 – Προετοιμασία του ποτηριού



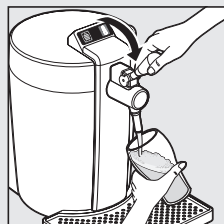
Για να έχετε μια τέλεια βαρελίσια μύρα, είναι σημαντικό να ξεκινήσετε με ένα καθαρό, κρύο ποτήρι.

Ξεπλύνετε το ποτήρι με κρύο νερό πριν σερβίρετε την μύρα (όσο πιο κρύο είναι το ποτήρι, τόσο το καλύτερο).



**Συμβουλή:** Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα ποτήρια μύρας μόνο για να πίνετε μύρα. Μερικά ροφήματα, όπως το γάλα, αφήνουν κατάλοιπα στα ποτήρια, γεγονός που μειώνει τη γεύση της μύρας.

### Βήμα 2 – Σερβίρισμα της μύρας



**Συμβουλή:** Βεβαιωθείτε από την οθόνη ελέγχου ότι η μύρα βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για να την πιείτε. Τοποθετήστε το ποτήρι κάτω από τον κρουνό, κρατώντας το σε γωνία 45 μοιρών (βλ. εικόνα). Αποφύγετε την επαφή μεταξύ του ακροφυσίου και του ποτηριού. Μπορεί να προκληθεί υπερβολικός αφρός. Τραβήξτε τη λαβή προς τα κάτω σταθερά και γρήγορα μέχρι τέρμα. Αφήστε την μύρα να κυλίσει στο ποτήρι.

Αποφύγετε την επαφή μεταξύ του ακροφυσίου και της μύρας που βρίσκεται ήδη στο ποτήρι.



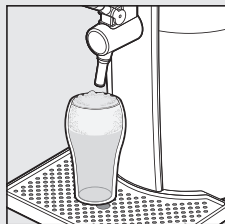
**Σημείωση:** Κάθε φορά που τοποθετείτε ένα νέο βαρέλι στη συσκευή BeerTender, το πρώτο ποτήρι μύρας θα περιέχει πολύ αφρό. Όταν συμβεί αυτό, τοποθετήστε το ποτήρι πάνω στο δίσκο συλλογής υγρών. Μόλις καθίσει ο αφρός, γεμίστε το ποτήρι.



**Σημείωση:** Θα παραχθεί υπερβολικός αφρός εάν η λαβή του κρουνού ανοίξει ελάχιστα ή αργά, μπορούν να σερβιριστούν διαδοχικά περισσότερες από μία μύρες όταν η λαβή του κρουνού είναι ανοικτή. Η μύρα θα ρέει πιο αργά αφού γεμίσει το πρώτο ποτήρι.

### Βήμα 3 – Μύρα στο ποτήρι

Τοποθετήστε το ποτήρι μύρας στη σχάρα και περιμένετε να καθίσει ο αφρός.



### Βήμα 4 – Ποιότητα ενός ποτηριού μύρας

Η τέλεια βαρελίσια μύρα διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Αφρό περίπου 3 εκατοστά.
2. Πλούσιο και σταθερό αφρό, ομοιόμορφα κατανεμημένο στην επιφάνεια της μύρας.
3. Καθαρό κρυστάλλινο χρώμα, με φυσαλίδες να ανεβαίνουν από το κάτω μέρος και τα πλάγια του ποτηριού.



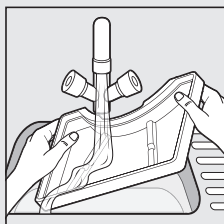
**Σημείωση:** Για να αποφύγετε τον υπερβολικό αφρό, χρησιμοποιείτε πάντα βαρέλι BeerTender που έχει προψυχθεί, καθώς και ένα καθαρό ποτήρι, ξεπλυμένο με κρύο νερό.

## 8 Καθαρισμός

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



**Προσοχή!** Μη στεγνώνετε τη συσκευή και/ή τα μέρη της σε φούρνο μικροκυμάτων και/ή συμβατικό φούρνο. Διατηρείτε καθαρή τη γρίλια εξαερισμού στην πίσω πλευρά της μηχανής.



### **Καθαρισμός μετά από καθημερινή χρήση**

Ο δίσκος συλλογής υγρών και η σχάρα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση.

Αφαιρέστε τη σχάρα πριν αδειάσετε τον δίσκο συλλογής. Η σχάρα πρέπει να τοποθετείται στη θέση της κατά την κανονική χρήση του BeerTender.

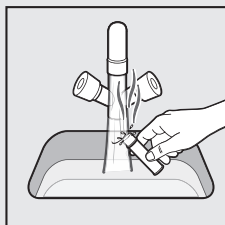


**Σημείωση:** Μπορείτε να πλύνετε τον δίσκο συλλογής με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Ο δίσκος συλλογής μπορεί επίσης να πλυθεί με ασφάλεια και σε πλυντήριο πιάτων.



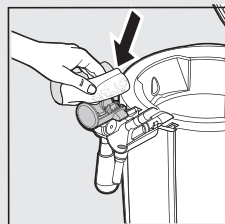
**Προσοχή!** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά, όπως ξύδι, οξέα, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.

### **Καθαρισμός μετά την εγκατάσταση καινούργιου βαρελιού BeerTender**



Όταν τοποθετείτε ένα καινούργιο βαρέλι BeerTender, πρέπει να καθαρίζετε το ακροφύσιο. Το ακροφύσιο αποτελεί το μόνο μέρος της συσκευής που έρχεται σε επαφή με την μύρα.

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



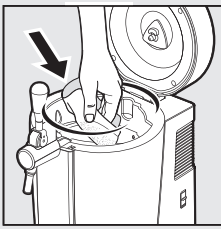
**Σημείωση:** Το ακροφύσιο αποτελείται από πλαστικά και μεταλλικά μέρη, τα οποία είναι μόνιμα συνδεδεμένα για καλύτερη υγιεινή. Μην επιχειρήσετε να διαχωρίσετε αυτά τα μέρη.

Ο μηχανισμός χορήγησης μύρας πρέπει να καθαρίζεται, χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.

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



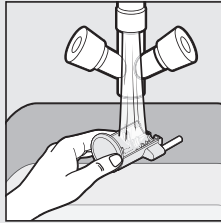
**Προσοχή!** Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε τον μηχανισμό χρησιμοποιώντας σκληρά και/ή αιχμηρά αντικείμενα, καθώς αποτελεί εξάρτημα ακριβείας και υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί βλάβη.



## **Τακτικός καθαρισμός**

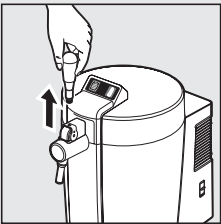
Καθαρίστε τον θάλαμο ψύξης της συσκευής σε τακτά χρονικά διαστήματα, χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.

**Προσοχή!** Μη γεμίσετε τον θάλαμο ψύξης με νερό, καθώς ενδέχεται να προκληθεί μόνιμη βλάβη. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, όπως ξύδι, οξέα, διαλυτικές ουσίες ή πετρέλαιο.



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

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



## **9 Ασφάλεια των παιδιών**

Για να μην επιτρέψετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή, μπορείτε να αφαιρέσετε τη λαβή του κρουνού.

Για να αφαιρέσετε τη λαβή, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε όρθια θέση και τραβήξτε την προς τα πάνω.

## **10 Πληροφορίες νομικής φύσης**

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

- Οι παρούσες οδηγίες λειτουργίας περιέχουν πληροφορίες που προστατεύονται με κατοχυρωμένα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας.
- Απαγορεύεται η αντιγραφή ή η μετάφρασή τους σε άλλη γλώσσα χωρίς την προηγούμενη έγγραφη συγκατάθεση του κατασκευαστή.

## 11 Απόρριψη



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι εντός της ΕΕ, το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Για την αποφυγή πιθανής πρόκλησης βλάβης στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία λόγω μη ελεγχόμενης απόρριψης αποβλήτων, ανακυκλώστε το προϊόν με υπεύθυνο τρόπο προς προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου την αγοράσατε. Εκεί θα αναλάβουν την ασφαλή περιβαλλοντική ανακύκλωση του προϊόντος.

- Οι συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον πρέπει να αποσύρονται.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή και κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.
- Οι συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλη εγκατάσταση συλλογής απορριμμάτων, έτσι ώστε τα ειδικά μέρη που περιέχονται στη συσκευή να μπορούν να ανακυκλωθούν/ καταστραφούν.
- Το «TEM – Module» (ή κυψέλη Peltier) πρέπει να ανακυκλωθεί/ καταστραφεί σύμφωνα με τους τρέχοντες ισχύοντες κανονισμούς της χώρας του χρήστη.



## 12 Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Δεν μπορείτε να τοποθετήσετε τον κρουνό του βαρελιού BeerTender στη μονάδα κρουνού.	Ο κρουνός του βαρελιού BeerTender έχει γυρίσει με το χέρι.	Επαναφέρετε τον κρουνό του βαρελιού BeerTender στην αρχική του θέση.
Δεν μπορείτε να κλείσετε το κάλυμμα του κρουνού.	Δεν έχει εισαχθεί σωστά ο κρουνός ή ο σωλήνας του βαρελιού BeerTender.	Αφαιρέστε τον κρουνό του βαρελιού BeerTender από τη συσκευή και τοποθετήστε τον ξανά σύμφωνα με το κεφάλαιο 6 – Χρήση του BeerTender.
Δεν μπορείτε να σερβίρετε μύρα.	Το βαρέλι BeerTender είναι κενό (αναβοσβήνει το τελευταίο επίπεδο της ένδειξης όγκου).	Αντικαταστήστε το βαρέλι BeerTender με ένα καινούργιο.
	Δεν υπάρχει βαρέλι εντός της συσκευής BeerTender (αναβοσβήνουν και τα 4 επίπεδα της ένδειξης όγκου).	Τοποθετήστε ένα βαρέλι εντός της συσκευής BeerTender.
	Η λαβή του κρουνού της συσκευής BeerTender δεν έχει εγκατασταθεί/τοποθετηθεί σωστά.	Εγκαταστήστε/τοποθετήστε τον κρουνό σωστά.

<p>Η συσκευή BeerTender παράγει υπερβολικό αφρό όταν σερβίρετε την μπύρα (βλ. επίσης το κεφάλαιο 7: Σερβίρισμα της μπύρας).</p>	<p>Η θερμοκρασία σερβίρισματος του βαρελιού BeerTender δεν είναι σωστή.</p>	<p>Αφήστε το βαρέλι BeerTender να ψυχθεί μέχρι να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία. Παρακολουθήστε τη θερμοκρασία από την οθόνη ελέγχου της συσκευής BeerTender.</p>
	<p>Έχετε ανακινήσει το βαρέλι BeerTender.</p>	<p>Περιμένετε 4 ώρες πριν σερβίρετε μπύρα.</p>
	<p>Η λαβή του κρουνού μετακινείται αργά.</p>	<p>Τραβήξτε τη λαβή προς τα κάτω σταθερά και γρήγορα μέχρι τέρμα.</p>
<p>Η μπύρα ρέει πολύ αργά.</p>	<p>Η λαβή του κρουνού δεν έχει ανοίξει πλήρως.</p>	<p>Ανοίξτε πλήρως τον κρουνό.</p>
<p>Η συσκευή BeerTender σερβίρει ζεστή μπύρα.</p>	<p>Το βαρέλι BeerTender δεν έχει ψυχθεί αρκετά στο ψυγείο και συνεπώς δεν βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία για σερβίρισμα.</p>	<p>Ψύξτε το βαρέλι BeerTender στο ψυγείο για περίπου 12 ώρες.</p>
	<p>Σερβίρατε την μπύρα πριν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία (δείτε την ένδειξη θερμοκρασίας).</p>	<p>Ψύξτε το βαρέλι BeerTender για αρκετό χρόνο εντός της συσκευής.</p>
<p>Η ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη ελέγχου δεν φτάνει ποτέ στο επίπεδο «έτοιμο προς κατανάλωση».</p>	<p>Η συσκευή BeerTender είναι εκτεθειμένη σε υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία ή στον ήλιο (βλ. επίσης το κεφάλαιο 5 - «Ψύξη του βαρελιού» και «Εγκατάσταση του BeerTender»).</p>	<p>Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους και μετακινήστε την σε δωμάτιο όπου η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν ξεπερνά τους 30°C.</p>

<p>Η θερμοκρασία στην οθόνη ελέγχου αυξάνεται.</p>	<p>Έχει τοποθετηθεί ζεστό βαρέλι σε κρύα συσκευή.</p>	<p>Επιτρέψτε στο σύστημα BeerTender να αντισταθμίσει το αποτέλεσμα της αλλαγής θερμοκρασίας. Η θερμοκρασία στον πίνακα ενδείξεων θα πρέπει να αρχίσει να μειώνεται μετά από 1 ώρα το πολύ.</p>
<p>Η συσκευή ζεσταίνει την μπίρα αντί να την κρυώνει.</p>	<p>Το Beertender έχει πρόβλημα ψύξης.</p>	<p>Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και φέρτε την στο τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.</p>

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

## 1 REGOLE DI SICUREZZA

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

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

Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per un utilizzo domestico.

La garanzia non copre l'impiego della macchina:

- In angoli cucina riservati al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
- In ambienti di tipo "bed and breakfast".
- nella ristorazione e in altre applicazioni simili eccetto la vendita al dettaglio.

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

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

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini

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

Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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

Per proteggere le persone contro eventuali incendi, scosse e infortuni, evitare di immergere il cavo di alimentazione, le spine dell'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi. Non staccare mai il cavo elettrico con le mani umide. In caso di emergenza, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Non utilizzare la macchina senza cassetta e griglia di sgocciolamento.

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

Scollegare la macchina dall'alimentazione se non viene utilizzata.

Scollegare la macchina dalla presa di corrente prima di pulirla.

Non pulire mai la macchina con acqua e non immergerla in liquidi.

Non pulire mai la macchina sotto l'acqua del rubinetto. Non utilizzare mai detersivi per pulire la macchina. Pulire la macchina unicamente con spugne/spazzole morbide.

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

Qualsiasi funzionamento, pulizia e manutenzione che fuoriesca dall'impiego normale deve essere effettuato esclusivamente da personale di un centro Assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio e non ostruire in nessun modo le aperture.

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

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

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

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

Prima di scollegare la macchina, regolare il pulsante avvio/arresto su OFF, poi scollegare la spina dalla presa di corrente. Non scollegare la spina tirando il cavo.

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

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

L'imballaggio è formato da materiali riciclabili. Contattare l'autorità locale per maggiori informazioni sui programmi di riciclaggio.

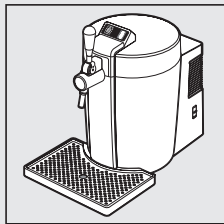
La macchina contiene materiali di valore, che possono essere recuperati o riciclati.

La macchina contiene materiali di valore, che possono essere recuperati o riciclati.

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

<b>1 - Norme di sicurezza</b>	<b>84</b>
<b>2 - Informazioni generali</b>	<b>87</b>
Per facilitare la lettura	
Impiego delle istruzioni per l'uso	
<b>3 - Caratteristiche tecniche</b>	<b>88</b>
<b>4 - Avvertenze</b>	<b>90</b>
Uso del BeerTender	
Utilizzo del fusto	
<b>5 - Preparazione del sistema BeerTender</b>	<b>91</b>
Raffreddamento del fusto BeerTender	
Installazione dello spillatore di birra BeerTender	
Collegamento alla corrente elettrica	
<b>6 - Uso del BeerTender</b>	<b>94</b>
Installare il fusto "compatibile BeerTender" all'interno del sistema	
Display di controllo	
I rumori dello spillatore di birra BeerTender	
<b>7 - Spillare la birra</b>	<b>96</b>
Fase 1 – Preparare il bicchiere	
Fase 2 – Spillare la birra	
Fase 3 – Il vostro bicchiere di birra	
Fase 4 – La qualità de vostro bicchiere di birra	
<b>8 - Pulizia</b>	<b>98</b>
Pulizia dopo l'uso quotidiano	
Pulizia in occasione dell'installazione del nuovo fusto BeerTender	
Pulizia ordinaria	
<b>9 - Sicurezza bambini</b>	<b>100</b>
<b>10 - Informazioni di carattere legale</b>	<b>100</b>
<b>11 - Smaltimento</b>	<b>100</b>
<b>12 - Problemi, cause, rimedi</b>	<b>101</b>

## 2 Informazioni generali



Lo spillatore di birra BeerTender di Krups è destinato soltanto all'erogazione della birra fresca contenuta nell'apposito fusto (chiamato fusto BeerTender) inserito all'interno dello spillatore di birra stesso. Questa macchina dall'elegante design è stata progettata per un uso domestico e non è adatta per un funzionamento continuo di tipo professionale.



**Attenzione.** Il fabbricante non si assume nessuna responsabilità in caso di danni causati da:

- \* utilizzo improprio e non conforme agli usi previsti;
- \* riparazioni effettuate al di fuori dai centri di assistenza autorizzati;
- \* manomissione del cavo di alimentazione;
- \* manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- \* uso di pezzi di ricambio e di accessori non originali;
- \* interventi all'interno dell'apparecchio.

In questi casi la garanzia decade.

### Per facilitare la lettura



Il triangolo di avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utilizzatore.

Rispettate rigorosamente queste indicazioni per evitare qualsiasi errore d'utilizzo e gravi lesioni!



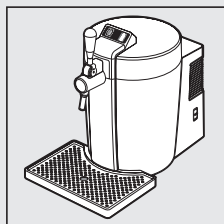
Qualsiasi riferimento ad illustrazioni, delle parti dell'apparecchio o degli elementi di comando, ecc., è indicato da cifre o lettere; in questo caso, si rimanda il lettore all'illustrazione.

### Utilizzo delle istruzioni per l'uso

Conservate queste istruzioni per l'uso in un posto sicuro e allegatele alla macchina se un'altra persona dovesse usarla.

Per maggiori informazioni o in caso di problemi che non sono trattati o sono trattati in modo non esauriente in queste istruzioni per l'uso, contattate il servizio consumatori.

(vedere i dettagli per ogni paese alla fine di questo manuale)



### 3 Caratteristiche tecniche

Tensione nominale	220-240 V
Potenza nominale	61W
Alimentazione	50Hz
Classe di isolamento	II
Classe di raffreddamento	SN
Materiale della struttura	termoplastica
Dimensioni (l x a x p) (mm)	300 x 452 x 494 (419 senza vassoio raccogliocce)
Peso	6,1 kg. (5,6 kg. senza vassoio raccogliocce)
Lunghezza del cavo	1,4 mt.
Contenitore birra	Fusto BeerTender
Pannello di comando	Posteriore
Condizioni di funzionamento	Con 80% di umidità relativa min. 12°C, max. 30°C

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche alla costruzione e alla realizzazione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

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

Non mettete mai a contatto con l'acqua i componenti sotto tensione, potreste causare un cortocircuito!

#### Uso previsto

La macchina è stata concepita esclusivamente per la spillatura di birra per uso domestico.

Il sistema BeerTender funziona esclusivamente con i fusti che portano la scritta "Compatibile BeerTender" prodotti e commercializzati dal gruppo Heineken; è impossibile e vietato usare altri fusti all'interno del sistema BeerTender.

Prima di usare un fusto BeerTender, controllate la data di scadenza indicata, non inserite né usate i fusti BeerTender dopo la data indicata.

È vietato usare lo spillatore di birra per scopi diversi e con contenitori diversi rispetto a ciò che è stato indicato in precedenza.





È vietato inserire nello spillatore di birra qualsiasi materiale diverso dai fusti BeerTender.

È vietato apportare modifiche tecniche e fare un uso illecito dell'apparecchio, a causa dei rischi che comporterebbe!

Solo adulti in condizioni psicofisiche normali possono usare lo spillatore di birra.

### **Pulizia**

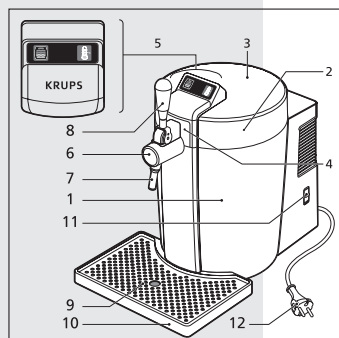
Prima di pulire l'apparecchio, bisogna assolutamente spegnere l'interruttore on/off e poi togliere la spina dalla presa.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua!

Avete cura di notare che la troppa polvere potrebbe intaccare il sistema di refrigerazione del vostro BeerTender. E' possibile che la polvere entri nella macchina attraverso la griglia di ventilazione posizionata sul retro del prodotto. Vi raccomandiamo di pulire regolarmente quell'area servendovi di un aspirapolvere. Questo permetterà al vostro BeerTender di durare più a lungo e rimanere efficiente nel tempo.

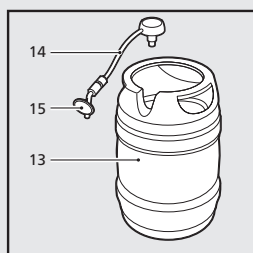
È severamente vietato cercare di intervenire all'interno dell'apparecchio.

### **Componenti dell'apparecchio**



#### **BeerTender**

1. Spillatore di birra BeerTender
2. Vano di refrigerazione della macchina
3. Coperchio
4. Maniglia apertura coperchio
5. Pannello di controllo
6. Coprirubinetto
7. Beccuccio del rubinetto
8. Manopola del rubinetto
9. Griglia
10. Vassoio raccogli-gocce
11. Interruttore on/off
12. Cavo di alimentazione con spina



#### **Fusto BeerTender**

13. Fusto BeerTender
14. Tubo passaggio birra
15. Rubinetto del fusto BeerTender

## 4 Avvertenze

### Uso del BeerTender

Per ottenere una birra alla spina di ottima qualità, sono particolarmente importanti due fattori:

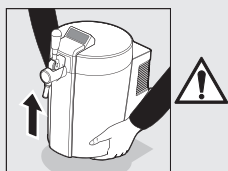
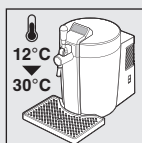
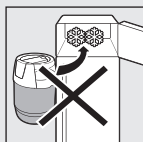
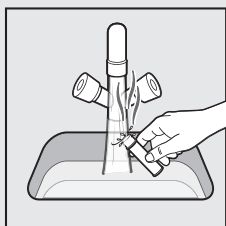
la temperatura della birra e le condizioni igieniche.

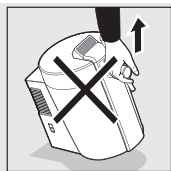
1. La temperatura della birra ha un effetto diretto sul suo livello di schiuma: per ottenere un colletto di schiuma perfetto quando servite la birra, questa deve essere servita sufficientemente fresca. Dovete quindi fare particolarmente attenzione al raffreddamento del fusto e rispettare i tempi di raffreddamento (vedere capitolo “Raffreddamento dei fusti con la scritta «compatibile BeerTender»”). Non esitate nemmeno a pre-raffreddare il sistema BeerTender prima di inserirvi un fusto.
2. Pulite sempre lo spillatore di birra dopo l'uso. La birra è un prodotto naturale che può deteriorarsi. Lo spillatore di birra deve di conseguenza restare pulito per mantenere un eccellente livello di qualità della birra di ottima ed evitare gli odori (Vedere “Pulizia”). Il beccuccio del rubinetto deve essere lavato prima d'installare un nuovo fusto e il vassoio raccogliogocce e la griglia devono essere vuotati dopo ogni uso.

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

1. Non raffreddate il fusto BeerTender nel congelatore; il fusto BeerTender rischia di scoppiare come una bottiglia di vetro. E inoltre il congelamento diminuisce la qualità della birra.
2. Lo spillatore di birra usa una tecnologia che assicura un raffreddamento corretto della birra quando la temperatura è compresa tra 12°C e 30°C. Utilizzandolo a temperature più basse, il sistema di raffreddamento può rovinarsi. L'uso a temperature superiori non permetterà al sistema di raffreddamento di raggiungere la temperatura di regolazione di 3°C influenzando così la qualità della birra.

**Attenzione:** Non esponete il fusto BeerTender al sole per evitare il suo surriscaldamento. Per ottenere un buon raffreddamento della birra, non installate mai la macchina in una stanza in cui la temperatura ambiente è superiore a 30°C.





3. Sollevate sempre lo spillatore di birra afferrandolo per la sua base.

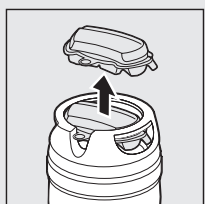
**Attenzione!** Non sollevate lo spillatore di birra afferrandolo per la manopola o il cavo d'alimentazione.

### Utilizzo del fusto

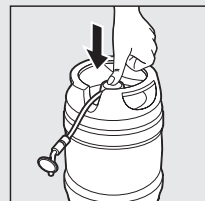


Refrigerate bene il fusto prima di usarlo. Se il fusto non è abbastanza freddo, si formerà un'eccessiva quantità di schiuma quando inizierete a servire la birra.

Ricordate anche che il primo bicchiere servito da un nuovo fusto contiene soprattutto schiuma. Questo succede anche con la birra alla spina servita nei bar!



Il fusto BeerTender è dotato di un sistema brevettato di conservazione e di distribuzione della birra. Garantisce birra di alta qualità e di lunga durata e un uso al tempo stesso facile e comodo dello spillatore di birra BeerTender.



**Importante:** prima di inserire un fusto nell'apparecchio, controllate la data di scadenza indicata sul fondo del fusto. Non usate il fusto BeerTender oltre questa data.

L'uso di fusti che riportano la dicitura "Compatibile BeerTender" nel sistema BeerTender richiede l'impiego di tubi di erogazione. Un sacchetto di tubi di erogazione è fornito nello scatolone d'imballaggio del sistema BeerTender. Per ricevere gratuitamente dei tubi supplementari, contattate il Servizio consumatori BeerTender.

(Vedere i dettagli per ogni paese alla fine di questo manuale)

Fissate un tubo di erogazione in cima al fusto semplicemente premendo il pulsante "Spingere".



**Attenzione:** Recipiente sotto pressione. Non agitare o lasciare cadere. Non esporre ai raggi del sole o a temperature superiori a 30°C. Non forare né bruciare nemmeno dopo l'uso.

## **5 Preparazione del sistema BeerTender**

Per la vostra sicurezza e quella degli altri, osservate scrupolosamente le "Norme di sicurezza" descritte nel capitolo 3.

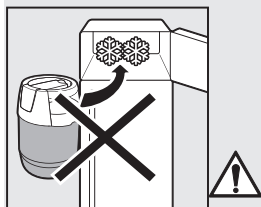
## Raffreddamento del fusto BeerTender



I fusti BeerTender devono essere raffreddati prima dell'uso. L'uso di un fusto BeerTender troppo caldo comporta un'eccessiva produzione di schiuma.

Potete raffreddare il fusto BeerTender in due modi:

1. All'interno dello spillatore di birra BeerTender (cfr. paragrafo "Uso dello spillatore di birra BeerTender"). Per il raffreddamento del fusto BeerTender ad una temperatura di 3°C ci vogliono circa 15 ore se il fusto e l'apparecchio si trovano a 20°C.
2. in frigorifero. Per il raffreddamento del fusto ci vorranno circa 12 ore a seconda della capacità di raffreddamento del vostro frigorifero.



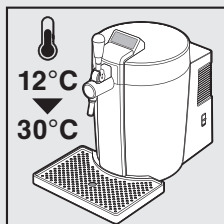
**Suggerimento:** vi raccomandiamo di tenere sempre in frigorifero un fusto BeerTender di scorta. In questo modo

avrete sempre a disposizione un fusto raffreddato. Raccomandiamo anche di accendere l'apparecchio almeno un'ora prima dell'uso previsto per trarre pieno beneficio dal raffreddamento preliminare del fusto.

**Avvertimento!** Non mettete il fusto nel congelatore per raffreddarlo.

Proprio come le bottiglie di vetro, i fusti rischiano di scoppiare se sono congelati. Inoltre, il congelamento altera la qualità della birra.

## Installazione dello spillatore di birra BeerTender



Estraete lo spillatore di birra KRUPS dal suo imballo e appoggiatelo su una superficie piana, asciutta, pulita e sufficientemente ampia.

La temperatura ambiente deve essere superiore a 12°C e può arrivare fino a massimo 30°C. Se la temperatura ambiente è inferiore o superiore a questi limiti, lo spillatore di birra non potrà raggiungere la temperatura di regolazione di 3°C.

Installate il vassoio raccogliocce e la griglia sulla parte anteriore dell'apparecchio. Accertatevi che siano sistemati correttamente.

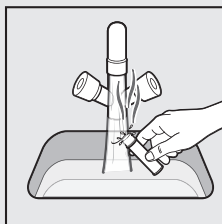
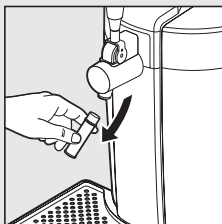
Non mettete l'apparecchio vicino a fonti di calore o in luoghi esposti alla luce diretta del sole. La temperatura ambiente non deve superare i 30°C.



**Nota:** il vassoio raccogliocce deve essere svuotato e pulito regolarmente durante l'uso. Quando non usate lo spillatore di birra di Krups, potete togliere il vassoio raccogliocce e riporlo in un posto adeguato per guadagnare spazio.



**Attenzione!** Il vassoio raccogliocce deve essere messo su una superficie piana e non deve sporgere dal piano di lavoro.



Dopo avere installato lo spillatore di birra BeerTender bisognerà procedere alla pulizia del beccuccio del rubinetto che è l'unica parte dell'apparecchio che entra a diretto contatto con la birra.

È importante lavare il beccuccio del rubinetto prima di usare l'apparecchio per la prima volta e almeno ogni volta che un nuovo fusto BeerTender è installato nello spillatore di birra di Krups.

Il beccuccio può anche essere lavato in lavastoviglie. Per pulirlo, toglietelo dal suo alloggiamento. Dopo avere lavato il beccuccio, avvitarlo di nuovo al suo posto.

### **Collegamento alla corrente elettrica**

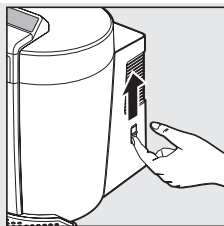


La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica.

Controllate che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni che riportate sulla targhetta di identificazione situata sul retro dell'apparecchio.

Accertatevi che l'interruttore on/off sul lato destro sia posizionato su "0" prima di collegare la macchina BeerTender alla rete elettrica.

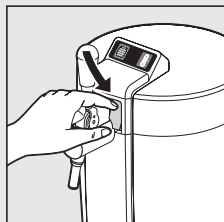
Inserite la spina in una presa di corrente con la tensione giusta e accendete l'apparecchio posizionando l'interruttore on/off su "1".



**Attenzione!** Evitate di spegnere lo spillatore di birra di Krups quando contiene un fusto BeerTender. Questa operazione comporterà un aumento della temperatura della birra e la perdita di pressione, fatto che potrebbe provocare una perdita di freschezza. L'indicatore di volume situato sul lato sinistro del display di controllo lampeggia. Questo lampeggiamento termina quando viene inserito un fusto di birra nell'apparecchio.

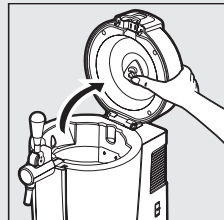
## 6 Uso del BeerTender

### Installare il fusto "Compatibile BeerTender" all'interno del sistema

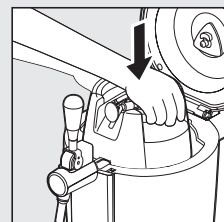


**Avviso:** il sistema BeerTender funziona esclusivamente con i fusti che riportano la dicitura "Compatibile BeerTender" prodotti e commercializzati dal gruppo Heineken.

L'apparecchio può essere usato esclusivamente se contiene un fusto BeerTender e se l'interruttore on/off è posizionato su "I".

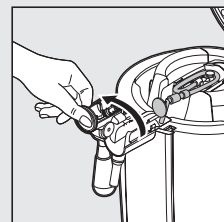


Lo spillatore di birra inizierà immediatamente a raffreddare il vano non appena l'interruttore on/off sarà messo su "I". Il display di controllo sulla parte superiore del coperchio si illumina quando l'apparecchio è acceso. Per aprire l'apparecchio, spingete la maniglia situata sul fronte: quando rilascerete la maniglia potete sollevare il coperchio.



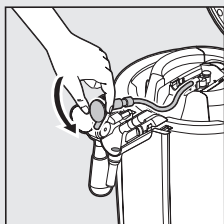
**Nota:** non tentate di forzare l'apertura del coperchio perché potreste danneggiarlo.

Quando il coperchio è completamente aperto, inserite un fusto BeerTender come mostrato nella figura.



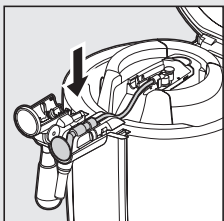
Aprire il coprirusinnetto girandolo in senso antiorario.

**Nota:** questo coperchio può essere tolto per facilitare la pulizia.

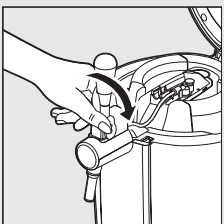


Installate al suo posto il rubinetto del fusto BeerTender.

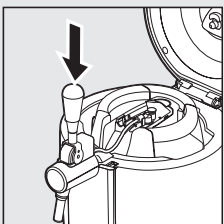
**Nota:** non cercate di azionare il rubinetto del fusto BeerTender manualmente.



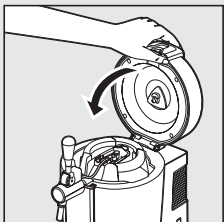
Posizionate il tubo come mostrato nell'illustrazione.



Chiudete il coprirubinetto girandolo in senso orario.

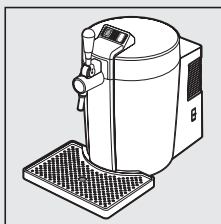
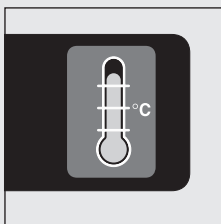
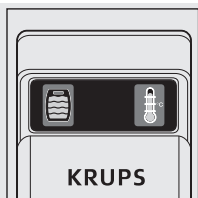


Accertatevi che la manopola del rubinetto sia in posizione verticale.



Richiudete delicatamente il coperchio dell'apparecchio.





## Display di controllo

Il grande display di cui è munito l'apparecchio fornirà informazioni importanti e utili.

### a. Indicatore di volume

Il volume del fusto BeerTender è indicato da 4 livelli. Le 4 barre sono visibili quando il fusto è pieno. Scompaiono progressivamente mano a mano che il fusto si svuota.

L'ultima barra inizia a lampeggiare quando nel fusto sono rimasti solo pochi bicchieri di birra. Queste indicazioni permettono di preparare in anticipo un nuovo fusto.

### b. Indicatore di temperatura

L'indicatore di temperatura è rosso quando la birra è troppo calda e arancione quando il raffreddamento della birra è quasi completo. La temperatura ideale della birra alla spina è raggiunta quando l'indicatore è verde.

**Attenzione:** Non usate mai lo spillatore di birra con una temperatura ambiente superiore a 30°C. Al di sopra di questo livello la temperatura di regolazione di 3°C non può essere raggiunta e l'indicatore di temperatura non può raggiungere il livello verde.

## I rumori dello spillatore di birra BeerTender

Lo spillatore di birra BeerTender compie una funzione che è accompagnata da rumore: il raffreddamento.

Lo spillatore di birra BeerTender contiene un sistema di raffreddamento che regola la temperatura del fusto. Questo sistema presenta due livelli di raffreddamento:

1. Raffreddamento in modalità stand-by, usato in normali condizioni di funzionamento. In questo caso il suono della ventola è appena percettibile;
2. Raffreddamento attivo, che si attiva quando la temperatura del fusto e della camera di raffreddamento è troppo alta. Non appena il fusto BeerTender è riportato alla giusta temperatura, lo spillatore di birra tornerà in modalità stand-by.

## 7 Spillare la birra



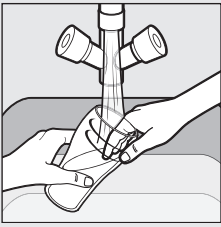
**Nota:** controllate sempre la data di scadenza della birra indicata sul fusto BeerTender. Non usate il fusto BeerTender oltre questa data.



**Nota:** la birra deve essere servita in bicchieri adatti, l'erogazione inizia e si ferma manualmente



## Fase 1 – Preparare il bicchiere



Per ottenere una birra ideale, è fondamentale iniziare con un bicchiere pulito e freddo.

Sciacquate il bicchiere con acqua fredda prima di servire la birra (più l'acqua è fredda migliore sarà il risultato).



**Nota:** si consiglia di usare sempre gli stessi bicchieri per spillare la birra: alcune bevande infatti, come per esempio il latte, lasciano nel bicchiere dei piccoli residui che riducono la quantità di schiuma.

## Fase 2 – Spillare la birra



**Suggerimento:** verificate sul display che la birra abbia raggiunto la temperatura desiderata.

Tenete il bicchiere inclinato sotto il rubinetto (cfr. illustrazione). Evitate ogni contatto tra il beccuccio del rubinetto e il bicchiere, perché questo potrebbe produrre troppa schiuma.

Tirare la manopola in avanti di 45 gradi con un gesto deciso; versate la birra nel bicchiere.

Evitate ogni contatto tra il beccuccio del rubinetto, il bicchiere e la birra già versata nel bicchiere.

Quando la birra/schiuma raggiunge il bordo del bicchiere, raddrizzatelo e richiudete il rubinetto con un gesto deciso.

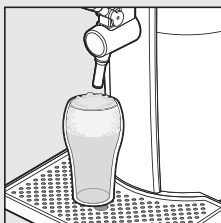


**Nota:** dopo avere inserito il fusto BeerTender nello spillatore di birra KRUPS, è assolutamente normale che con l'erogazione del primo bicchiere di birra si formi troppa schiuma. In questo caso, lasciate il bicchiere sul vassoio raccogliogocce. Riempite poi il bicchiere non appena la schiuma si è depositata.



**Nota:** Sarà prodotta troppa schiuma anche se si apre il rubinetto leggermente o lentamente. Si possono servire più bicchieri di birra di seguito lasciando il rubinetto aperto. Il flusso di erogazione sarà però più lento dopo la spillatura del primo bicchiere di birra.

## Fase 3 – Il vostro bicchiere di birra



Mettete il bicchiere di birra sulla griglia e aspettate che la schiuma si sia depositata.

## Fase 4 – La qualità del vostro bicchiere di birra

Per ottenere un migliore risultato, usate i bicchieri con forme simili a quelle illustrate sui disegni.

Un'ottima birra alla spina deve presentare le seguenti caratteristiche:

1. un colletto di schiuma alto circa due dita;
2. la schiuma deve essere distribuita uniformemente sulle pareti del bicchiere e deve essere unita alla birra;
3. la birra deve essere cristallina, con bollicine di anidride carbonica sui lati e sul fondo del bicchiere.



**Nota:** per evitare un eccesso di schiuma, usate sempre un fusto BeerTender pre-raffreddato e un bicchiere pulito risciacquato con acqua fredda.

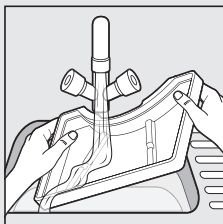
### 8 Pulizia

La pulizia dello spillatore di birra BeerTender si fa in tre tappe: dopo l'uso quotidiano, al momento dell'installazione di un fusto nuovo e a intervalli regolari.



**Attenzione!** Non asciugate l'apparecchio e/o i suoi componenti in un forno a microonde e/o un forno tradizionale.

Mantenere pulita la griglia di ventilazione sul retro dell'apparecchio.



#### Pulizia dopo l'uso quotidiano

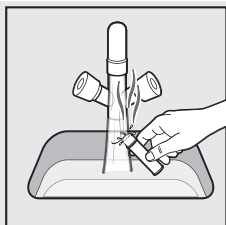
Pulite il vassoio raccogli gocce e la griglia dopo ogni uso. Per svuotare il vassoio raccogli gocce, togliete innanzitutto la griglia; questa dovrà essere rimessa al suo posto durante il normale uso del BeerTender.



**Nota:** potete lavare il vassoio raccogli gocce con acqua calda e un detergente delicato. Può essere lavato anche in lavastoviglie.



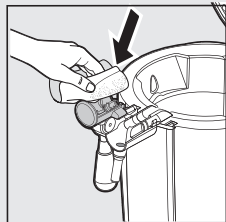
**Attenzione!** Non usate mai detergenti aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.



## Pulizia al momento dell'installazione di un nuovo fusto BeerTender

Quando installate un nuovo fusto BeerTender pulite innanzitutto il beccuccio del rubinetto. Il beccuccio del rubinetto è l'unica parte dell'apparecchio che entra a diretto contatto con la birra.

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



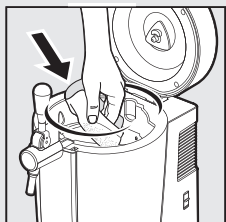
**Nota:** la parte in plastica e quella in metallo sono collegate in modo fisso e non pongono nessun problema di igiene. Non bisogna cercare di separarle.

Il meccanismo del rubinetto deve essere pulito con un panno umido e un detergente delicato.

**Nota:** usate un batuffolo di cotone per pulire adeguatamente tutte le parti.



**Attenzione!** Non cercate di pulire il meccanismo usando oggetti duri e/o appuntiti, perché i componenti di precisione del meccanismo potrebbero rovinarsi.

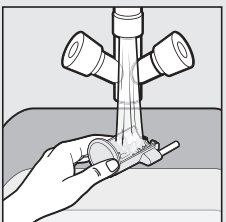


## Pulizia ordinaria

Pulite regolarmente la camera di raffreddamento dello spillatore di birra BeerTender usando uno straccio umido imbevuto di un detergente delicato.



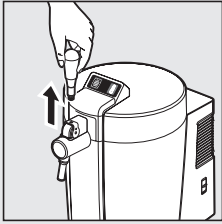
**Attenzione!** Non riempite d'acqua la camera di raffreddamento perché potreste danneggiare l'apparecchio in modo permanente. Non usate mai detersivi aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.



Il coprirusinnetto può essere tolto. Basta aprirlo e toglierlo. Dopo avere tolto il coprirusinnetto, lavatelo con acqua calda e un detergente delicato.



**Attenzione!** Non lavate il coprirusinnetto in lavastoviglie, poiché potrebbe rovinarsi e perdere la sua brillantezza. Non usate mai detersivi aggressivi come aceto, acidi, solventi o benzina.



## 9 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini mettano in funzione l'apparecchio, potete togliere la manopola del rubinetto.

Per farlo, accertatevi che la manopola sia stata installata/posizionata verticalmente e tiratela verso l'alto.

## 10 Informazioni di carattere legale

- Queste istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per un uso corretto, per le funzioni operative e per un'accurata manutenzione dell'apparecchio.
- Queste informazioni e il rispetto di queste istruzioni rappresentano la condizione necessaria per un uso corretto e senza pericoli nel rispetto della sicurezza per il funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio.
- Vi preghiamo di osservare, inoltre, che il contenuto di queste istruzioni per l'uso non fa parte di una convenzione precedente o già esistente, né di un accordo o contratto legale precedente o già esistente, e che non ne cambia la sostanza
- Tutti gli obblighi del fabbricante sono basati esclusivamente sul contratto di acquisto e vendita corrispondente, che comprende anche il regolamento completo ed esclusivo riguardante le prestazioni di garanzia.
- Queste spiegazioni non limitano né ampliano le norme di garanzia contrattuali.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette da diritto d'autore.
- È vietato fotocopiare o tradurre queste istruzioni per l'uso in un'altra lingua senza il previo consenso scritto del fabbricante.

## 11 Smaltimento



Questo simbolo indica che, nell'Unione Europea, il prodotto non deve essere smaltito insieme con altri rifiuti domestici.

Per evitare qualsiasi danno all'ambiente e alla salute pubblica, non smaltite mai l'apparecchio in modo inopportuno, ma contribuite in modo responsabile al

suo riciclaggio per promuovere il riutilizzo duraturo delle risorse di materie prime.

Se l'apparecchio diventa inutilizzabile, portatelo agli enti preposti alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti o contattate il rivenditore presso il quale l'avete acquistato: possono occuparsi del suo riciclaggio in condizioni sicure ed ecologiche.

- Bisogna rendere inutilizzabili gli apparecchi che non funzionano più.
- Bisogna staccare la spina della presa e tagliare il cavo di alimentazione.
- Gli apparecchi non più in uso devono essere ritirati da un centro di raccolta rifiuti per lo smaltimento dei componenti speciali utilizzati nella costruzione della macchina.
- Il "Modulo TEM" (o cella di Peltier) deve essere smaltito in conformità con le norme in vigore nel Paese di utilizzo della macchina.

## 12 Problemi – cause - rimedi

Problema	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegate la macchina alla rete elettrica.
Il rubinetto del fusto BeerTender non si adatta al suo alloggiamento.	Il rubinetto del fusto BeerTender è stato azionato a mano.	Rimettete il rubinetto del fusto BeerTender nella sua posizione iniziale.
Il coperchio della macchina BeerTender non si chiude.	Il rubinetto del fusto BeerTender o il tubo non sono inseriti correttamente.	Togliete il rubinetto del fusto BeerTender dall'apparecchio e rimettetelo a posto seguendo le istruzioni della sezione 6 – Uso dello spillatore di birra BeerTender.

La birra non viene erogata.	Il fusto BeerTender è vuoto (l'ultima barra dell'indicatore di volume sta lampeggiando).	Sostituite il fusto BeerTender.
	Non c'è nessun fusto all'interno della macchina BeerTender (le quattro barre dell'indicatore di volume stanno lampeggiando).	Inserite un fusto all'interno della macchina BeerTender.
	La manopola del rubinetto dello spillatore di birra BeerTender non è correttamente installata/posizionata.	Installate/posizionate correttamente la manopola.
La quantità di schiuma è eccessiva (vedere anche capitolo 7: Spillare la birra).	Il fusto BeerTender non ha raggiunto la giusta temperatura di servizio.	Lasciate raffreddare il fusto BeerTender fino alla temperatura adeguata. Potete controllare l'indicatore di temperatura sul display del vostro spillatore di birra BeerTender.
	Il fusto BeerTender è stato agitato.	Lasciate riposare il fusto per 4 ore prima di servire la birra.
	La manopola del rubinetto è stata azionata troppo lentamente.	Tirate a fondo con un movimento rapido e deciso la manopola in basso e in avanti.
L'erogazione della birra è troppo lenta.	La manopola del rubinetto non è aperta completamente.	Aprite completamente il rubinetto.

Lo spillatore di birra BeerTender sta erogando birra tiepida.	Il fusto BeerTender non è stato raffreddato abbastanza a lungo in frigorifero e così non ha raggiunto la giusta temperatura di servizio.	Lasciate raffreddare il fusto BeerTender in frigorifero per circa 12 ore.
	La birra è stata servita prima di avere raggiunto la temperatura fissata (vedere l'indicatore di temperatura).	Lasciate raffreddare il fusto BeerTender abbastanza a lungo nella macchina.
L'indicatore di temperatura sul display di controllo non raggiunge mai il livello di birra pronta per essere servita.	L'apparecchio BeerTender si trova esposto ad una temperatura troppo alta o alla luce diretta del sole (vedere anche la sezione 5 – “Raffreddamento del fusto” e “Installazione dello spillatore di birra BeerTender”).	Usate la macchina al chiuso e mettetela in una stanza in cui la temperatura ambiente non superi 30°C.
Il display di controllo indica una temperatura in aumento.	È stato installato un fusto tiepido nella macchina fredda.	Lasciate che il sistema BeerTender compensi l'effetto del cambio di temperatura.
L'apparecchio riscalda la birra invece di raffreddarla.	Il Beertender ha un problema di raffreddamento.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e portarlo presso un centro di assistenza.

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

## 1 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

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 ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Die Garantie gilt nicht für die Benutzung des Geräts in folgenden Bereichen:

- In Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
- auf Bauernhöfen landwirtschaftlichen Anwesen und durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in Umfeldern wie Gästezimmern.
- durch Restaurants und ähnliche Einrichtungen mit Ausnahme des Einzelhandels.

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

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen oder Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder wenn sie Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher verwendet



wird, und sie die impliziten Risiken verstehen.

Kindern dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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.

Um Personen vor Feuer, Stromschlägen und Verletzungen zu schützen, vermeiden Sie, das Gerät, das Stromkabel oder die Stecker des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. 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.

Reinigen Sie die Anlage nie in nassem Zustand und tauchen Sie sie nicht in Flüssigkeit. 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.

### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

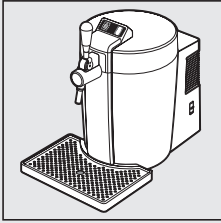


① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

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

<b>1 - Sicherheitsbestimmungen</b>	<b>104</b>
<b>2 - Allgemeine Informationen</b>	<b>107</b>
Zum leichteren Lesen	
Gebrauch dieser Bedienungsanleitung	
<b>3 - Technische Daten</b>	<b>108</b>
<b>4 - Hinweise</b>	<b>110</b>
Benutzung des BeerTendersystems	
Gebrauch des Fasses	
<b>5 - Vorbereitung des BeerTendersystems</b>	<b>111</b>
Kühlen des BeerTender Fasses	
Installation der BeerTender Zapfanlage	
Elektrischer Anschluss	
<b>6 - Benutzung des BeerTender</b>	<b>114</b>
Das „BeerTender-kompatible Fass“ im	
System installieren	
Kontroll-Display	
Die Geräusche der BeerTender Zapfanlage	
<b>7 - Bier zapfen</b>	<b>116</b>
1.Stufe : Vorbereiten des Glases	
2.Stufe : Bier zapfen	
3.Stufe : Ihr Bierglas	
4.Stufe : Die Qualität Ihres Bieres	
<b>8 - Reinigung</b>	<b>118</b>
Reinigung nach täglichem Gebrauch	
Reinigung beim Einsetzen eines	
neuen BeerTender Fasses	
Regelmäßige Reinigung	
<b>9 - Kindersicherung</b>	<b>120</b>
<b>10 - Rechtliche Informationen</b>	<b>120</b>
<b>11 - Entsorgung</b>	<b>120</b>
<b>12 - Probleme, Ursachen, Abhilfen</b>	<b>124</b>

## 2 Allgemeine Informationen



Das BeerTender Zapfgerät von Krups dient ausschließlich dem Zapfen von frischem Bier aus dem zugehörigen Behälter (BeerTender Fass), der im Inneren der Zapfanlage installiert ist.

Die Maschine mit elegantem Design wurde für den häuslichen Gebrauch in geschlossenen Räumen entwickelt und ist nicht für professionelle Dauerbenutzung geeignet.



**Achtung:** Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die zurückzuführen sind auf:

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

In allen diesen Fällen ist die Garantie nicht mehr gültig.

### Zum leichteren Lesen



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Anleitungen. Halten Sie sich strikt an diese Hinweise, um jegliche Bedienungsfehler und schwere Verletzungen zu vermeiden!

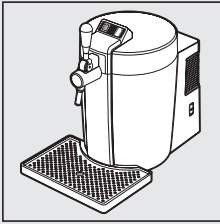


Der Verweis auf Illustrationen, Teile des Geräts oder Steuerelemente usw. wird durch Nummern oder Buchstaben gegeben; in diesem Fall wird auf die Illustration verwiesen.

### **Benutzung dieser Gebrauchsanleitung**

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie zum Gerät, wenn eine andere Person es benutzen soll.

Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung gar nicht oder nur ungenügend behandelt sind, wenden Sie sich an den Verbraucherservice BeerTender. (Details für jedes Land am Ende dieser Anleitung)



### 3 Technische Daten

Nennspannung	220-240 V
Nennleistung	61W
Energiezufuhr	50Hz
Isolierklasse	II
Kühlklasse	SN
Gehäusematerial	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen (B x H x T) (mm)	300 x 452 x 494 (419 ohne die Tropfschale)
Gewicht	6,1 kg. (5,6 kg. ohne die Tropfschale)
Kabellänge	1.4 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.

Strom führende Teile nie mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschlussgefahr!



#### **Bestimmungszweck**

Das Gerät wurde ausschließlich zum Zapfen von Bier für den Hausgebrauch konstruiert.

Das Beertender System funktioniert nur mit Fässern mit der Aufschrift „Kompatibel BeerTender“, hergestellt und vertrieben von der Gruppe Heineken.

Es ist unmöglich und verboten, andere Fässer im Beertender System zu benutzen.

Bevor man das BeerTender Fass einsetzt, ist das Haltbarkeitsdatum auf dem Boden des Fasses zu prüfen; bitte keine BeerTender Fässer nach Ablauf des angegebenen Datums mehr einsetzen und benutzen.



Es ist verboten, das Zapfgerät zu anderen Zwecken und mit anderen Behältern als den oben genannten zu verwenden.

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

## **Reinigung**

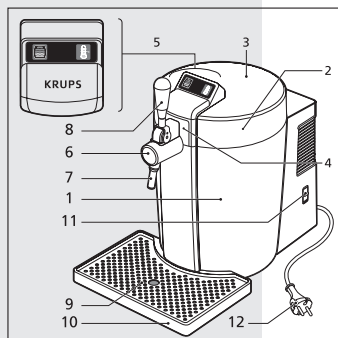
Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt am An/Ausschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Das Gerät darf nie ins Wasser getaucht werden!  
Bitte beachten Sie, dass zu viel Staub die Kühlleistung Ihres BeerTender beeinflussen kann. Es ist möglich, dass Staub über das Ventilationsgitter auf der Rückseite des BeerTender in das Gerät eindringen kann. Wir empfehlen mit einem Staubsauger mit Fugendüse regelmäßig diese Stelle zu reinigen. Dadurch wird die Lebensdauer Ihres BeerTender verlängert und die Kühlleistung bleibt auf Dauer konstant.

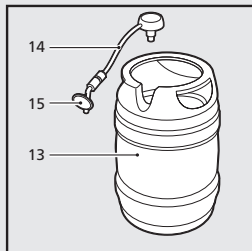
Eingriffsversuche im Inneren der Maschine sind strengstens verboten.

## **Bestandteile des Geräts**

### **BeerTender**



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



### **BeerTender-Fass**

13. Deckel BeerTender Fass
14. Bierleitung
15. Hahn des BeerTender Fasses

## 4 Hinweise

### Gebrauch des BeerTender

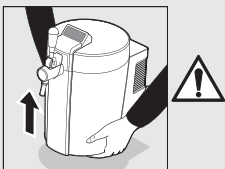
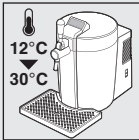
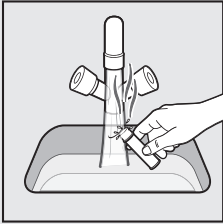
Für ein optimal gezapftes Bier sind insbesondere zwei Elemente sehr wichtig: die Biertemperatur und die Hygiene.

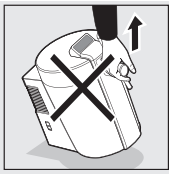
1. Die Temperatur des Bieres hat einen direkten Einfluss auf die Schaumbildung: um einen perfekten Schaum beim Einschenken zu erreichen, muss das Bier kühl genug serviert werden. Sie müssen also besonders die Kühlung des Fasses und die Kühlungszeiten beachten (siehe Kapitel „Die kompatiblen BeerTender 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 Biers 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.

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

1. Kühlen Sie Ihr BeerTender Fass nicht in der Tiefkühltruhe. Genau wie Glasflaschen kann ein BeerTender Fass in der Tiefkühltruhe platzen. Außerdem sinkt die Qualität des Biers, wenn es einmal gefroren war,
2. Ihr Zapfgerät benutzt eine Technologie die eine korrekte Kühlung des Bieres bei einer Umgebungstemperatur zwischen 12°C - 30°C sicherstellt. Bei einem Gebrauch mit tieferen Temperaturen kann das Kühlsystem beschädigt werden. Ein Gebrauch mit höheren Temperaturen ermöglicht es dem Kühlsystem nicht, die Regeltemperatur von 3°C zu liefern und schränkt dadurch die Qualität des Bieres ein.

**Achtung !** Setzen Sie das BeerTender Fass keiner direkten Sonneneinstrahlung aus, um seine Überhitzung zu vermeiden. Um eine gute Kühlung des Bieres zu erreichen, stellen sie nie das Gerät in einen Raum mit einer Umgebungstemperatur von über 30°.





3. Heben Sie das Zapfgerät immer nur am unteren Rand des Gerätes an.

**Achtung !** Heben Sie das Zapfgerät nicht am Zapfhahn-Griff oder am Stromkabel an.

### **Benutzung des Fasses**

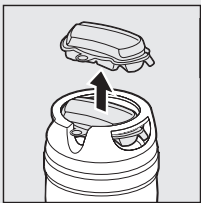


Kühlen Sie das Fass gut vor Gebrauch.

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.

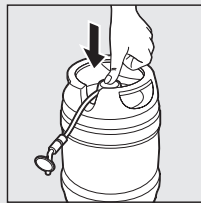
Bei Bier vom Fass in einer Bar tritt genau das gleiche Phänomen auf!



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 5 Service-Rohren wird im Karton des BeerTender Systems mitgeliefert. Um gratis zusätzliche Rohre zu bekommen, wenden Sie sich bitte an Verbraucherdienst BeerTender

(Details für jedes Land am Ende dieser Anleitung).

Befestigen Sie ein Service-Rohr oben auf dem Fass einfach indem Sie den Knopf „Poussez“ (Drücken) betätigen.

**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.



## **5 Vorbereitung des BeerTendersystems**

Für Ihre eigene Sicherheit und der Dritter halten Sie sich genauestens an die in Kap. 3 aufgeführten “Sicherheitsbestimmungen”.

## Kühlen des BeerTender Fasses



Die BeerTender Fässer müssen vor Gebrauch gekühlt werden. Der Gebrauch eines zu warmen Fasses führt zu einer Überproduktion von Schaum.

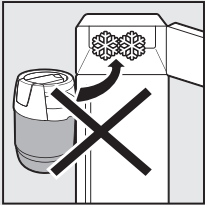
Es gibt zwei Möglichkeiten, das BeerTender Fass zu kühlen:

1. im BeerTender Zapfgerät (siehe 'Bedienung des BeerTender'). Die Kühlung auf 4°C dauert ca. 15 Stunden wenn Fass und Gerät bei 20 ° C sind.
2. im Kühlschrank. Die Kühlung des Fasses dauert ungefähr 12 Stunden, je nach Kühlleistung Ihres Kühlschranks.



**Tipp:** bewahren Sie stets ein zusätzliches Fass Beertender im Kühlschrank auf (nicht im Gefrierfach). So steht immer ein gut gekühltes Fass zur Verfügung.

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



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

## Installation des BeerTender Zapfgerätes

Die Originalverpackung wurde zum Schutz der Maschine entwickelt und realisiert.

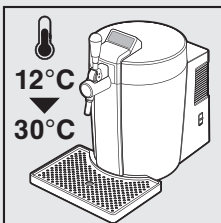
Es wird empfohlen, sie für einen eventuellen späteren Transport aufzubewahren.

Nehmen Sie das Bierzapfgerät von KRUPS 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. Bei tieferen oder höheren Temperaturen kann das Kühlsystem nicht die Regeltemperatur von 3°C liefern.

Installieren Sie die Tropfschale und das Tropfblech vor dem Gerät.

Vergewissern Sie sich, dass die Schale richtig positioniert ist.

Installieren Sie den Apparat nicht in der Nähe von Heizquellen oder an Stellen, die direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind. Die Raumtemperatur darf 30° C nicht überschreiten.



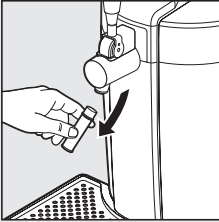




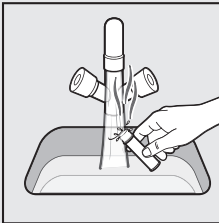
**Bemerkung:** Die Tropfschale ist während der Verwendung regelmäßig zu leeren und zu spülen. Wenn das Zapfgerät nicht in Betrieb ist, kann die Tropfschale entfernt und an einem anderen Ort verstaut werden um Platz zu sparen.



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



Nach der Installation des BeerTender Zapfgerätes ist die Reinigung des Ausschankröhrchens durchzuführen, dieses Röhrchen ist das einzige Geräteteil, das direkt mit Bier in Berührung kommt.



Es ist sehr wichtig, das Ausschankröhrchen vor der ersten Benutzung zu waschen und mindestens jedes Mal, wenn ein neues Beertender Fass in das Bierzapfgerät von KRUPS installiert wird.

Das Ausschankröhrchen kann in der Spülmaschine gewaschen werden.

Zum Reinigen schrauben Sie das Ausschankröhrchen heraus.

Nachdem Sie das Röhrchen gewaschen haben, schrauben Sie es wieder an seinen Platz.

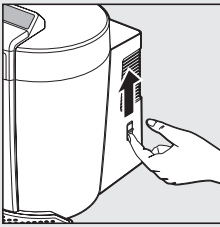
### Elektrischer Anschluss



Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Halten Sie sich daher immer genauestens an die Sicherheitsbestimmungen. Das Zapfgerät muss an eine geeignete und korrekt installierte Steckdose angeschlossen werden.

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



**ACHTUNG !** Machen Sie das Bierzapfgerät von KRUPS nicht aus, wenn ein Beertender Fass installiert ist. Die Biertemperatur würde ansteigen und der Druck würde verloren gehen, was zu einem Verlust der Bierfrische führen könnte. Die Inhaltsanzeige, links auf dem Kontrolldisplay, blinkt. Sobald ein Bierfass in das Gerät eingesetzt wird, hört das Blinken auf.

## 6 Bedienung des BeerTender

### Einsetzen des BeerTenderFasses 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 Zapfgerät beginnt sofort zu kühlen, sobald der An/Ausschalter auf „I“ steht. Das Kontrolldisplay auf dem Deckel leuchtet, wenn das Gerät angeschaltet ist.

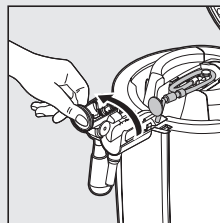
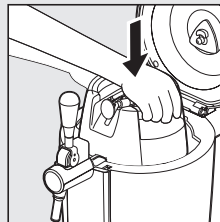
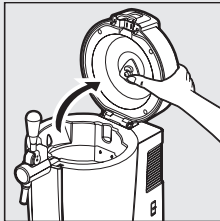
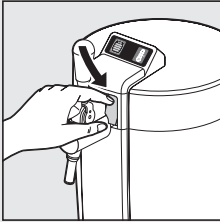
Zum Öffnen des Geräts drücken Sie auf den Griff der sich vorne befindet. Lassen Sie den Griff los und Sie können den Deckel hochheben.

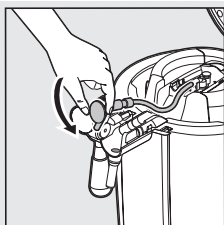
**Bemerkung:** versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, er könnte beschädigt werden.

Sobald der Deckel vollständig geöffnet ist, setzen Sie das BeerTender Fass ein, wie es in der Abbildung gezeigt wird.

Öffnen Sie den Deckel des Zapfhahns, indem Sie ihn im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen.

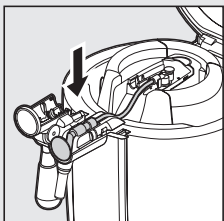
**Bemerkung:** dieser Deckel kann entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.



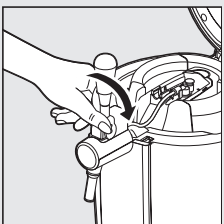


Installieren Sie den Hahn des BeerTender Fasses.

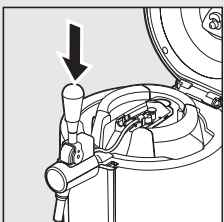
**Bemerkung:** versuchen Sie nicht, den Hahn des BeerTender Fasses manuell zu betätigen.



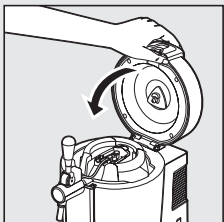
Positionieren Sie das Rohr wie in der Abbildung angegeben.



Schließen Sie den Deckel des Zapfhahns indem sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

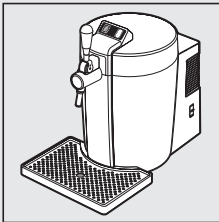
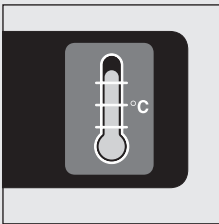
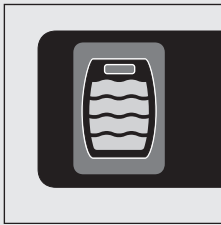
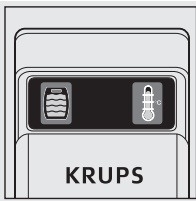


Vergewissern Sie sich, dass der Griff des Zapfhahns senkrecht positioniert ist.



Schließen Sie den Deckel des Geräts vorsichtig.





### **Kontrolldisplay**

Das große Display mit dem Ihr Gerät ausgestattet ist, liefert Ihnen wichtige und nützliche Informationen.

#### **a. Inhaltsanzeige**

Das Volumen des BeerTender Fasses wird in 4 Stufen angezeigt.

4 Balken sind sichtbar, wenn das Fass voll ist. Sie verschwinden schrittweise wenn sich das Fass leert. Der letzte Balken fängt an zu blinken sobald das Fass nur noch einige Gläser Bier enthält. Durch diese Anzeigen kann ein neues Fass im Voraus vorbereitet werden.

#### **b. Temperaturanzeige**

Die Temperaturanzeige ist rot, wenn das Bier zu warm ist und orange wenn die Kühlung des Bieres zu Ende geht. Die ideale Temperatur des Fassbieres ist erreicht, wenn die Anzeige grün ist.

**Achtung!** Benutzen Sie Ihre Bierzapfanlage nie bei einer Umgebungstemperatur von über 30°C. Darüber hinaus können die Regeltemperatur von 3°C und eine grüne Temperaturanzeige nicht erreicht werden.

### **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. Dieses System hat 2 Kühlstufen:

1. Standby-Kühlung, die der häufigsten Betriebsbedingung entspricht. Dabei ist das Kühlgebläse kaum zu hören ;
2. Aktive Kühlung, die dann einsetzt, wenn die Temperatur des Fasses und der Kühlkammer zu hoch ist. Sobald das BeerTender Fass auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Zapfgerät wieder auf den Standby-Kühlungs-Modus um.

## **7 Bier zapfen**

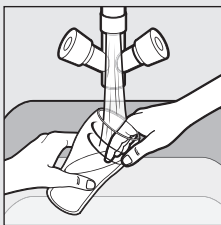


**Bemerkung:** Immer das am Boden des BeerTender Fasses angegebene Haltbarkeitsdatum des Bieres kontrollieren. Das BeerTender Fass nicht nach diesem Datum benutzen.



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

## Schritt 1 – Vorbereiten des Glases



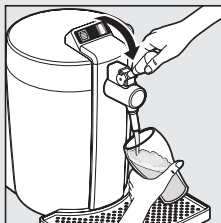
Zum perfekten Zapfen eines schönen Biers benötigt man unbedingt ein sauberes, kühles Bierglas.

Spülen Sie das Glas mit frischem kaltem Wasser (je kälter, desto besser), bevor Sie Bier zapfen.



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

## Schritt 2 – Bier zapfen



**Tipp:** vergewissern Sie sich auf dem Kontroll-Display, dass das Bier die gewünschte Temperatur erreicht hat. Halten Sie das Glas schräg unter das Zapfgerät (siehe Abbildung).

Den Zapfgriff mit einer entschiedenen Bewegung um 45 Grad nach vorne ziehen; das Bier in das Glas zapfen. Vermeiden Sie jede Berührung zwischen der Ausschankröhrchen-Mündung, dem Glas und dem bereits gezapften Bier, sonst könnte zu viel Schaum entstehen.

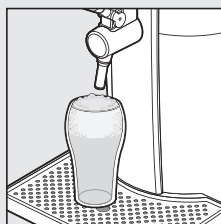
Sobald das Bier/Schaumkrone den Glasrand erreicht, halten Sie das Glas gerade und schließen Sie den Hahn mit einer entschiedenen Bewegung.



**Bemerkung:** Nach dem Einsetzen des BeerTender Fasses in das Zapfgerät KRUPS 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.

## Schritt 4 – Die Qualität Ihres Biers

Um ein besseres Ergebnis zu erreichen, benutzen Sie Gläser mit ähnlichen Formen wie auf den Zeichnungen.

Ein ausgezeichnetes Bier muss folgende Qualitäten vorweisen:

1. eine Schaumkrone ungefähr 2 Fingerbreit hoch;
2. der Schaum muss gleichmäßig an der Wand des Glases und mit dem Bier verbunden sein ;
3. das Bier muss klar wie Kristall sein mit Kohlendioxid-Bläschen an der Glaswand und dem Glasboden ;



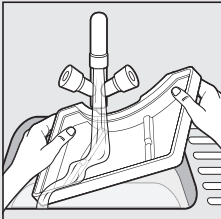
**Bemerkung:** um zuviel Schaum zu vermeiden, benutzen Sie immer ein vorgekühltes Beertender Fass und ein sauberes, mit kaltem Wasser abgspültes Glas.

### 8 Reinigung

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



**Achtung!** Trocknen Sie nicht das Gerät und/oder seine Komponenten mit einem Mikrowellen- und/oder traditionellen Herd.  
Lüftungsgitter an der Rückseite des Gerätes sauber halten.



#### Reinigung nach alltäglichem Gebrauch

Die Tropfschale und das Tropfblech sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

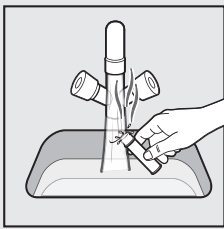
Um die Tropfschale zu leeren, entfernen Sie zuerst das Tropfblech; dieses sollte zum normalen Gebrauch des BeerTender Zapfgerätes wieder angebracht werden.



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



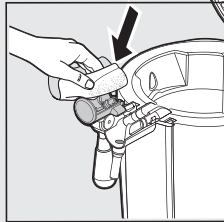
**Achtung !** Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdünner oder Benzin.



## 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.

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



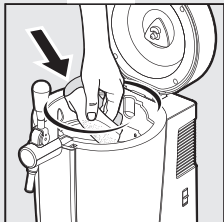
**Bemerkung:** Die Metall- und Kunststoffteile des Ausschankröhrchens sind dauerhaft miteinander verbunden und stellen kein Hygieneproblem dar. Versuchen Sie nicht, sie voneinander zu trennen.

Der Zapfmechanismus sollte mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gesäubert werden.

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



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

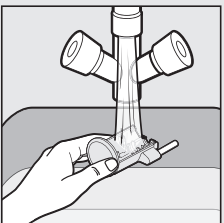


## Regelmäßige Reinigung

Die Kühlkammer sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gereinigt werden.



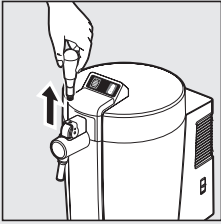
**Achtung !** Füllen Sie die Kühlkammer nicht mit Wasser auf, da das Gerät auf diese Weise dauerhaft beschädigt werden kann. Benutzen Sie nie aggressive Mittel wie Essig, Säuren, Verdüner oder Benzin.



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

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

## 9 Kindersicherung



Um zu verhindern, dass Kinder das Gerät laufen lassen, können Sie den Zapfhahn-Griff entfernen.

Dazu vergewissern Sie sich, dass der Griff senkrecht steht, dann ziehen Sie ihn einfach nach oben ab.

## 10 Rechtliche Informationen

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

## 11 Entsorgung



Dieses Symbol weist darauf hin, dass in der Europäischen Union das Produkt nicht mit dem anderen Hausmüll weggeworfen werden darf.

Um jegliche Gefährdung der Umwelt und der Gesundheit zu vermeiden, werfen Sie dieses Gerät nicht unbedacht weg sondern tragen Sie verantwortlich zu seiner Wiederverwertung bei, um die dauerhafte Wiederverwendung der Ressourcen an Rohstoffen zu fördern.



Wenn Ihr Gerät unbrauchbar wird, vertrauen Sie es den Organisationen an, die Müll abholen und sammeln oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben; sie können sich um seine Wiederaufbereitung unter gesicherten und ökologischen Bedingungen kümmern.

- Geräte, die nicht mehr in Gebrauch sind, müssen unbenutzbar gemacht werden.
- Stecker ausstecken und elektrische Kabel abschneiden.
- Die Geräte außer Gebrauch müssen zu einer Sammelstelle gebracht werden, die die spezifischen Komponenten, die beim Bau des Gerätes verwendet wurden beseitigt.
- Das TEC Modul (Peltier-Element) muss nach den gültigen Normen des Benutzungslands des Gerätes entsorgt werden.

## 12 Probleme, Ursachen, Abhilfen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
Der Hahn des BeerTender Fasses passt sich nicht an.	Der Hahn des BeerTender Fasses wurde von Hand betätigt.	Stellen Sie den Hahn des BeerTender Fasses in seine ursprüngliche Position zurück.
Sie können die Zapfhahn Griffblende nicht schließen.	Der Zapfhahn oder das Rohr des BeerTender Fasses ist nicht richtig eingelegt.	Entfernen Sie den Hahn des BeerTender Fasses aus dem Gerät und setzen Sie ihn erneut ein (siehe Kapitel 6 – 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(die vier Balken der Inhaltsanzeige blinken).	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.
Es entsteht zuviel Schaum (siehe auch Kapitel 7 „Bier zapfen“).	Das Beertender Fass hat nicht die richtige Trinktemperatur erreicht.	Lassen Sie das BeerTender Fass bis zur passenden Temperatur abkühlen. Achten Sie auf die Temperaturanzeige auf dem Display Ihres BeerTender Zapfgeräts.
	Das BeerTender Fass wurde geschüttelt.	Warten Sie 4 Stunden, bevor Sie erneut Bier zapfen.
	Der Griff des Zapfhahns wird zu langsam bewegt.	Ziehen Sie den Griff fest und schnell ganz nach unten und nach vorne.
Das Bier fließt zu langsam.	Der Griff des Zapfhahns ist nicht ganz geöffnet.	Machen Sie den Hahn ganz auf.

Das BeerTender Gerät gibt warmes Bier ab.	Das BeerTender Fass wurde nicht lang genug gekühlt und hat deshalb nicht die richtige Trinktemperatur erreicht.	Kühlen Sie das BeerTender Fass ca. 12 Stunden im Kühlschrank.
	Das Bier ist gezapft worden bevor die richtige Temperatur erreicht wurde (siehe Temperaturanzeige).	Kühlen Sie das BeerTender Fass lang genug im Gerät.
Die Temperaturanzeige auf dem Kontroll-Display zeigt nie die Stufe „Bier fertig zum Zapfen“ 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 einen Raum, in dem die Temperatur 30° C nicht übersteigt.
Das Kontroll-Display gibt eine steigende Temperatur an.	Ein lauwarmes Fass ist in das kalte Gerät eingesetzt worden.	Lassen Sie das BeerTender System die Temperaturänderung ausgleichen.
Das Gerät erhitzt das Bier, anstatt es zu kühlen.	Die Kühlung des Beertenders funktioniert nicht.	Stecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen Gerät zum Kundendienst bringen.

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)

**BeerTender®**