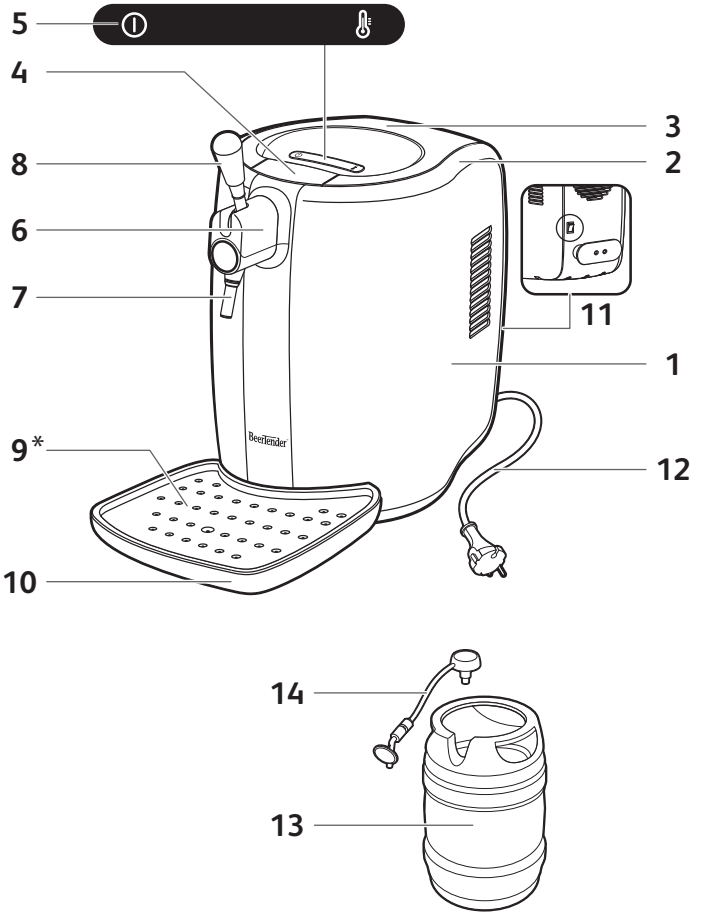
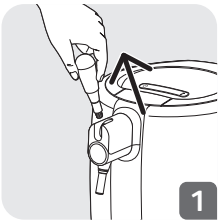
FR
EN

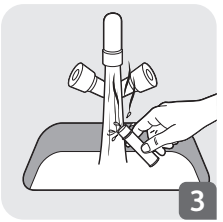
BeerTender® VB31/VB32



*depending on model - selon modèle

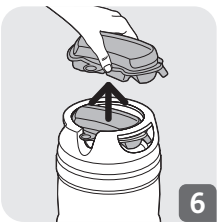

1

>10 cm
>75 cm
2

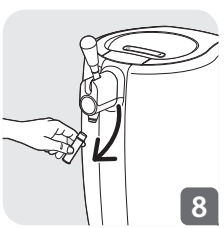

3

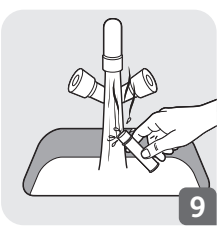
12°C
30°C
4

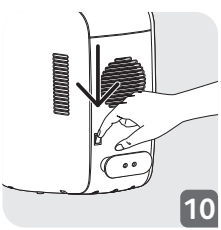
5


6

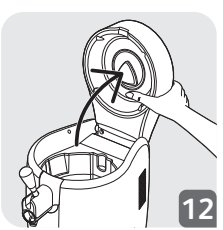
7

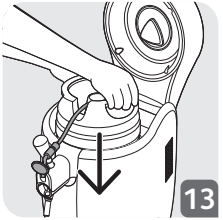

8


9


10

1
2
11

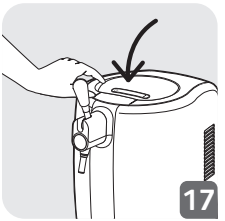

12

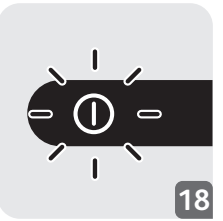

13

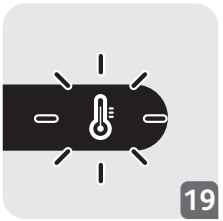
14

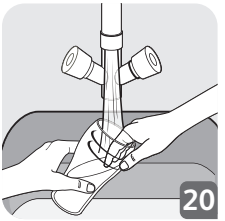
15

16


17

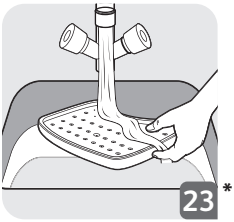

18

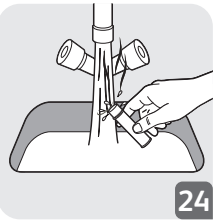

19

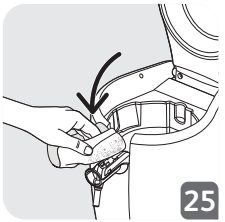

20

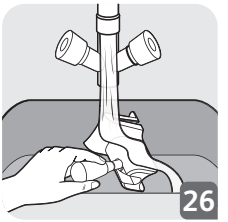
21

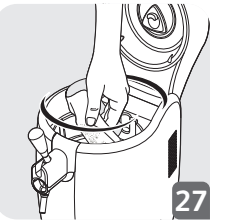
22

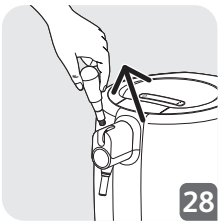

23 *


24

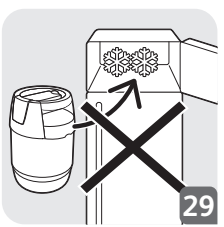


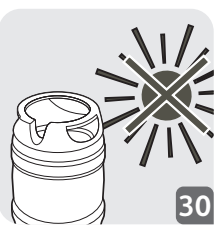






À NE PAS FAIRE - DO NOT





*depending on model - selon modèle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000m.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans les coins de cuisine réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans les fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels, et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambre d'hôte.

- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé, ni endommagé.

- AVERTISSEMENT : Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation à l'arrière de l'appareil.
- La tension secteur doit concorder avec celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement incorrect invalide la garantie et peut s'avérer dangereuse.
- En cas d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie devient nulle. Utilisez seulement des fûts « compatibles Beer Tender ».
- Utilisez toujours la machine sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur, à l'abri de sources de chaleur ou de projections d'eau.
- AVERTISSEMENT : Gardez propre la grille de ventilation située à l'arrière de la machine et dépoussiérez-la régulièrement à l'aide d'un aspirateur.
- Pour protéger les personnes contre le feu, les électrocutions et les blessures, évitez de plonger le câble secteur, les fiches de l'appareil ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'enlevez jamais le câble électrique avec des mains humides. En cas d'urgence, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- N'utilisez pas la machine sans bac et grille d'égouttage.
- Après l'utilisation de la machine, videz et nettoyez le bac d'égouttage tous les jours.
- Débranchez la machine du secteur si vous ne l'utilisez pas.
- Débranchez la machine de la prise de courant avant le nettoyage. La

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

- En cas de non-utilisation prolongée (vacances, etc.), videz, nettoyez et débranchez la machine. Tout fonctionnement, nettoyage et entretien sortant du cadre d'utilisation normal est réservé au personnel des centres SAV agréés. Ne désassemblez pas l'appareil et ne mettez rien dans les ouvertures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des bords tranchants.
- Ne laissez pas pendre le câble (risque de trébuchement). Ne touchez jamais le câble d'alimentation avec des mains humides.
- Ne placez pas la machine sur une cuisinière à gaz, électrique ou à proximité de telles sources de chaleur, ni dans un four chauffé.
- Avant de débrancher la machine, réglez le bouton marche/ arrêt sur OFF, puis enlevez la fiche de la prise de courant. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le câble.
- En cas d'utilisation de rallonges longues, respectez les règles de sécurité correspondantes.
- Si la prise de courant ne concorde pas avec la fiche de la machine, faites remplacer la fiche par un centre SAV agréé.
- L'emballage est formé de matières recyclables. Contactez l'autorité locale pour plus d'informations sur les programmes de recyclage. Votre machine contient des matériaux de haute valeur susceptibles d'être récupérés ou recyclés.

Ne mettez jamais les parties sous tension en contact avec l'eau : risque de court-circuit !

Emploi prévu

- La machine a été conçue uniquement pour le tirage de la bière pour usage domestique.
- Le système Beertender® fonctionne exclusivement avec les fûts portant la mention "Compatible Beertender®" produits et commercialisés par le groupe Heineken ; il est impossible et interdit d'utiliser d'autres fûts à l'intérieur du système Beertender®.
- Avant d'utiliser un fût Beertender®, vérifiez la date limite de consommation marquée sur le fond du fût. Veuillez ne pas installer ni utiliser les fûts Beertender® après la date indiquée.
- Il est interdit d'utiliser la tireuse à bière pour des usages et avec des conteneurs différents par rapport à ce qui a été indiqué au préalable.
- Il est interdit d'introduire dans la tireuse à bière tout matériel sauf les fûts Beertender®.
- Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite de l'appareil.
- Seuls des adultes dans des conditions psychophysiques normales peuvent utiliser la tireuse à bière.

GÉNÉRALITÉS

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

! **Attention.** Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages provoqués par :
- l'emploi erroné et non conforme aux utilisations prévues ;
- des réparations effectuées en dehors des centres d'après-vente agréés ;
- la détérioration du câble d'alimentation ;
- la détérioration de tout composant de la machine ;
- l'utilisation de pièces détachées et d'accessoires non originaux ;
- des interventions à l'intérieur de l'appareil.

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

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

Pour faciliter la lecture

L'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur.

- Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toutes erreurs d'utilisation et blessures graves.

Toute référence à des illustrations, des parties de l'appareil ou des éléments de commande, etc. est indiquée par des chiffres ou des lettres.

Utilisation de ce mode d'emploi

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

* selon modèle

Caractéristiques techniques	
Tension nominale	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Puissance nominale	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Alimentation	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	SN
Matériau du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	VB31/VB32 : 273 x 453 x 505
Poids	5,5 kg. (5,3 kg. sans plateau récolte-gouttes)
Longueur du câble	1.1 m
Conteneur bière	Fût Beertender®
Panneau de commande	Arrière
Conditions de fonctionnement avec 80 % d'humidité relative	min 12°C, max 30°C

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

Composants de l'appareil

Appareil Beertender®

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

Fût Beertender®

13. Fût Beertender®
14. Tube

* selon modèle

AVERTISSEMENTS

Emploi du Beertender®

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

1. La température de la bière a un impact direct sur son niveau de mousse : pour obtenir un col de mousse parfait lors du service, la bière doit être servie suffisamment fraîche. Vous devez donc porter une attention particulière au rafraîchissement du fût et respecter les temps de refroidissement (voir chapitre "Rafraîchir les fûts "Compatible Beertender®"). N'hésitez pas non plus à prérafraîchir le système Beertender® avant d'y introduire un fût.

2. Nettoyez toujours la tireuse à bière après utilisation. La bière est un produit naturel qui peut se dégrader. Votre tireuse à bière doit, par conséquent, rester propre pour maintenir un excellent niveau de qualité de la bière et éviter les odeurs (Voir “Nettoyage”). L’embout de robinet doit être lavé avant d’installer un nouveau fût Beertender®, le plateau récolte gouttes et la grille doivent être vidés après chaque utilisation - **fig. 3.**

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

1. Ne refroidissez pas le fût Beertender® dans le congélateur ; le fût Beertender® risque d’éclater. La bière perdra de sa qualité une fois congelée - **fig. 29**.
2. La tireuse à bière doit être utilisée dans un lieu où la température est comprise entre 12°C et 30°C ; à des températures plus basses, le système Beertender® risque de congeler la bière, à des températures plus élevées le système ne peut pas atteindre la température idéale pour le tirage de la bière. Conservez les fûts Beertender® à une température ambiante - **fig. 4**.

Attention. N’exposez pas le fût Beertender® au soleil pour éviter son échauffement - **fig. 30**.

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

Attention. Ne soulevez pas la tireuse à bière par la poignée ou le câble d’alimentation - **fig. 31**.

Utilisation du fût

- Réfrigérez bien le fût avant utilisation. Si le fût n’est pas suffisamment froid, une quantité de mousse trop importante se formera lorsque vous commencerez à servir la bière.
- Notez également que le premier verre servi d’un nouveau fût contient surtout de la mousse. Cela se produit également avec la bière pression servie dans les bars !
- Le fût Beertender® est équipé d’un système breveté de conservation et de distribution de la bière. Il garantit une bière de qualité supérieure durable, ainsi qu’une utilisation à la fois simple et confortable de la tireuse Beertender®.

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

- L'utilisation des fûts "Compatible Beertender®" dans le système Beertender® nécessite l'emploi de tubes de service. Un sachet de tubes de service est fourni dans le carton d'emballage du système Beertender®. Pour recevoir des tubes supplémentaires, contactez notre service après-vente ou le site internet La Bière Pression. (Voir les détails par pays à la fin de ce manuel) Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton - **fig. 7**.

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

PRÉPARATION DU SYSTÈME BEERTENDER®

Pour votre sécurité et celle des autres, respectez scrupuleusement les "Normes de sécurité".

Refroidissement du fût Beertender®

- Les fûts Beertender® doivent être réfrigérés avant usage.
- L'utilisation d'un fût Beertender® trop chaud entraîne une production excessive de mousse.
- Vous pouvez refroidir le fût Beertender® de deux manières :

1. à l'intérieur de la tireuse à bière Beertender® (cf. paragraphe "Utilisation de la tireuse à bière Beertender®"). Le refroidissement du fût Beertender® à une température de 4°C dure environ 15 heures si le fût et l'appareil se trouvent à 20°C.
2. au réfrigérateur. Le refroidissement du fût dure environ 12 heures selon la capacité de refroidissement de votre réfrigérateur.

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

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

Avertissement ! Ne placez pas un fût au congélateur pour le refroidir. Les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés. En outre, la congélation altère la qualité de la bière - **fig. 29**.

Installation de la tireuse à bière Beertender®

- L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine. Il est conseillé de le conserver pour tout transport futur.
- Sortez la tireuse à bière de son emballage et posez-la sur une surface plane, sèche, propre et suffisamment grande.
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur du produit.
- La température de l'environnement doit être supérieure à 12°C et peut arriver jusqu'à 30°C au maximum. À des températures inférieures, la bière dans le fût peut congeler. À des températures supérieures à 30°C le système ne sera pas en mesure de refroidir suffisamment la bière - **fig. 4**.
- Installez le plateau récolte-gouttes et la grille devant l'appareil. Assurez-vous que celui-ci est placé correctement.
- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou à des endroits exposés à la lumière directe du soleil. La température ambiante ne doit pas dépasser 30°C.

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

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

- Après avoir installé la tireuse à bière Beertender®, il faudra procéder au nettoyage de l'embout de robinet, car c'est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière - **fig. 8**.
- Il est essentiel de laver l'embout de robinet avant la première utilisation et au moins chaque fois qu'un nouveau fût Beertender® est installé dans la tireuse à bière. L'embout peut être lavé au lave-vaisselle - **fig. 9**.
- Pour le nettoyage, sortez l'embout de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir lavé l'embout, revissez-le dans son logement - **fig. 8.**

Branchement électrique

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

- La tireuse à bière doit être branchée sur une prise de courant appropriée et installée correctement.
- La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux indications figurant sur la plaque d'identification en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, situé à l'arrière de la machine, soit placé sur "0" avant de connecter la machine Beertender® au réseau électrique. Introduisez la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée et allumez l'appareil en positionnant l'interrupteur marche/arrêt sur "I" - **fig. 10**.

Remarque : Évitez d'éteindre la tireuse à bière lorsqu'elle contient un fût Beertender®. Cela induira une montée en température de la bière.

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

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

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

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

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

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

- Installez le robinet du fût Beertender®.

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

- Positionnez le tube comme indiqué sur l’illustration - **fig. 15**.
- Remettez la partie supérieure de la tête de distribution dans sa position initiale.

Remarque : La partie supérieure de la tête de distribution ne peut pas être repositionnée **fig.16** si le robinet du fût Beertender® n’a pas été correctement mis en place.

- Assurez-vous que la partie supérieure de la tête de distribution est positionnée dans le mécanisme de la tireuse avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que la partie supérieure de la tête de distribution se trouve dans une position conforme à l’illustration afin de ne pas endommager la conduite de bière - **fig. 16**.

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

Ecran de contrôle

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

Les bruits de la tireuse à bière Beertender®

- La tireuse à bière Beertender® remplit une fonction qui s'accompagne de bruit : le refroidissement.
- La tireuse à bière Beertender® comporte un système de refroidissement régulant la température du fût. Ce système présente deux niveaux de refroidissement :

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

Remarque : vérifiez toujours la date limite de consommation de la bière indiquée sur le fond du fût Beertender®. N'utilisez pas le fût Beertender® après cette date.
Remarque : la bière doit être servie dans des verres appropriés, le service commence et s'arrête manuellement.

Phase 1 – Préparation du verre

- Pour verser une bière idéale, il est essentiel d'utiliser par un verre propre et frais. Rincez le verre à l'eau froide avant de servir la bière (plus l'eau est froide, mieux ce sera) - **fig. 20**.

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

Phase 2 – Tirage de la bière

Conseil : vérifiez sur l'écran de contôle que la bière a atteint la température souhaitée.

- Maintenez le verre incliné sous le robinet - **fig. 21**.
- Évitez tout contact entre l'embout de robinet, le verre et la bière déjà servie dans le verre, car cela pourrait produire trop de mousse.
- Tirez vers l'avant la poignée en avant jusqu'en butée d'un geste ferme ; versez la bière dans le verre.
- Lorsque la bière/mousse atteint le bord du verre, redressez ce dernier et refermez le robinet d'un geste ferme.

Remarque : après avoir installé le fût Beertender® dans la tireuse à bière, il est tout à fait normal que le premier verre produise trop de mousse. Dans ce cas, laissez le verre sur le plateau récolte-gouttes. Ensuite, remplissez le verre une fois que la mousse est retombée.

Remarque : il y aura davantage de mousse si l'on ouvre le robinet légèrement ou lentement. On peut verser plusieurs bières de suite en laissant le robinet ouvert. Le débit de la bière sera toutefois plus lent après le tirage de la première bière.

Phase 3 – Votre verre de bière

- Disposez le verre de bière sur le plateau récolte-gouttes et attendez que la mousse soit retombée - **fig. 22**.

Phase 4 – La qualité de votre verre de bière

- Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez les verres dont les formes sont similaires à celles qui sont illustrées sur les dessins.
- Une excellente bière pression doit présenter les qualités suivantes :

1. un col de mousse d'environ deux doigts de hauteur ;
2. la mousse doit être uniforme sur toutes les parois du verre et doit s'unir à la bière ;
3. La bière doit être transparente avec des bulles.
4. une température dans le verre de 4-6°C.

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

NETTOYAGE

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

Nettoyage après l'utilisation quotidienne

- Nettoyez le plateau récolte-gouttes et la grille après chaque utilisation. Pour vider le plateau récolte-gouttes, retirez d'abord la grille ; celle-ci devra être replacée pendant l'utilisation normale du Beertender® - **fig. 23.**

Remarque : le plateau récolte-gouttes peut être lavé à l'eau chaude et avec un détergent doux.

Remarque : N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme le vinaigre, les acides, les solvants ou l'essence.

Nettoyage lors de l'installation d'un nouveau fût Beertender®

- Lorsque vous installez un nouveau fût Beertender®, nettoyez d'abord l'embout de robinet. L'embout de robinet est la seule partie de l'appareil en contact direct avec la bière - **fig. 24**.

Il est essentiel de laver l'embout de robinet à l'eau chaude.

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

- Le mécanisme du robinet doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux - **fig. 25.**

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

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

Nettoyage régulier

- Nettoyez régulièrement la chambre de refroidissement de la tireuse à bière Beertender® à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un détergent doux - **fig. 27**.

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

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

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

PROTECTION ENFANT

- Pour éviter que des enfants n'utilisent, on peut retirer la poignée du robinet.
- Pour cela, assurez-vous que la poignée a été installée verticalement et tirez-la vers le haut - **fig. 28**.

INFORMATIONS À CARACTÈRE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.
- Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.
- En outre, il est à noter que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie d'une convention précédente ou déjà existante, ni d'un accord ou d'un contrat légal et qu'il n'en modifie donc pas la substance.
- Toutes les obligations du constructeur se basent sur le contrat d'achat et vente correspondant qui comprend également le règlement complet et exclusif concernant les prestations de garantie.
- Ces explications ne limitent ni élargissent les normes de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.

- Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une autre langue sans l'accord préalable du Constructeur.

ÉLIMINATION

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

Problèmes – causes – remèdes		
Problèmes	**Causes possibles**	**Remèdes**
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connectez la machine au réseau électrique.
La partie supérieure de la tête de distribution ne se positionne pas correctement.	Le robinet du fût Beertender® a été actionné manuellement.	Replacez le robinet du fût Beertender® dans sa position initiale.
	Le robinet du fût Beertender® ou le tube n'est pas inséré correctement.	Retirez le robinet du fût Beertender® de l'appareil et remettez-le en place en suivant les instructions de la section "Utilisation de la tireuse à bière Beertender®".
La bière ne coule pas.	Le fût Beertender® est vide.	Remplacez le fût Beertender®.
	Il n'y a pas de fût à l'intérieur de la machine Beertender®.	Installez un fût à l'intérieur de la machine Beertender®.
	La poignée du robinet de la tireuse à bière Beertender® n'est pas correctement installée/positionnée.	Installez/positionnez la poignée du robinet correctement.
Vous ne pouvez pas fermer la partie supérieure de la tête de distribution.	La partie supérieure de la tête de distribution n'a pas été positionné correctement.	Positionnez la partie supérieure de la tête de distribution correctement.

Problèmes – causes – remèdes		
La quantité de mousse est trop importante (voir également la section “Servir la bière”).	Le fût Beertender® n’a pas atteint la température de service appropriée.	Laissez le fûtBeertender® refroidir jusqu’à la température adéquate. Vous pouvez vous fier à l’indicateur de température sur l’écran de contrôle de votre tireuse à bière Beertender®.
	Le fût Beertender® a été secoué.	Laissez reposer le fût durant 4 heures avant de servir la bière.
	La poignée du robinet est actionnée trop lentement.	Tirez fermement et rapidement la poignée à fond vers le bas et vers l’avant.
	Le verre n'est pas propre ou n'a pas été rincé à l'eau froide.	Utilisez un verre propre préalablement rincé à l'eau froide
	L'embout de distribution est sale	Nettoyez l'embout de distribution
La bière coule trop lentement.	La poignée du robinet n’est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement le robinet.
La tireuse à bière Beertender® sert de la bière tiède.	Le fût Beertender® n’a pas été refroidi suffisamment longtemps ; il n’est donc pas à la bonne température de service.	Laissez le fût Beertender® refroidir suffisamment longtemps dans la machine.
L’indicateur de température sur l’écran de contrôle ne s’illumine jamais.	L’appareil Beertender® se trouve exposé à une température excessive ou à la lumière directe du soleil (voir également la section “Refroidissement du fût” et “Installation de la tireuse à bière Beertender®”).	Utilisez la machine à l’intérieur et placez-la dans une pièce où la température ambiante ne dépasse pas 30°C.
La machine réchauffe la bière au lieu de la refroidir.	La machine présente une anomalie.	Débranchez la machine et amenez-la dans un centre de service agréé.

Si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas traités par cette liste, ou si les remèdes conseillés ne les résolvent pas, veuillez contacter le Service Consommateurs. (Voir les détails par pays à la fin de ce manuel)

SAFETY RULES

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

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

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

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

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

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

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

Intended use

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

GENERAL INFORMATION

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

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

The guarantee will be invalidated in such cases.

Guidelines for reading these instructions

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

- Strictly follow these instructions to avoid any usage errors and serious injuries.

This symbol highlights information that is especially important for getting the best out of the machine.

Using these operating instructions

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

* depending on model

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

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

The manufacturer reserves the right to make constructive and engineering changes as warranted by technological advances.
Appliance complying with European Directive 89/336/EEC (Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

Machine Components

Beertender®

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

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

Beertender® keg

13. Beertender® keg
14. Tube

* depending on model

CAUTIONARY NOTES

Using the Beertender® system

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

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

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

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

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

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

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

Using the Keg

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

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

- The use of kegs "Compatible Beertender®" in the Beertender® system necessitate the use of beer tubes - **fig.7**. A bag of tubes is delivered with the Beertender® appliance. To receive additional tubes, contact our after-sales service or the La Bière Pression website. (See details at the end of this manual).

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

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

Cooling the Beertender® Keg

- Beertender® kegs must be chilled before use.
- Using a Beertender® keg that is too warm will result in too much foam.
- There are two ways to chill the Beertender® Keg:

1. inside the Beertender® (see "Using the Beertender®"). It will take about 15 hours to cool the keg down to 4°C if the Beertender® Keg and the appliance are stabilized at a room temperature of 20°C.
2. in a refrigerator. This will take about 12 hours depending on the cooling capacity of your refrigerator.

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

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

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

Installing the Beertender® appliance

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

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

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

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

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

Connecting to the power supply

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

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

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

Inserting a Beertender® Keg

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

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

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

Note: this cover can be removed for cleaning.

- Install the Beertender® keg tap.

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

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

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

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

Control panel

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

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

Sound emitted by the Beertender® appliance

- The cooling function of the Beertender® produces sound.
- The Beertender® features a cooling system which controls the temperature of the Beertender® Keg. There are two cooling modes:

1. stand-by cooling corresponds to the main operating conditions. In this mode the cooling fan produces a barely audible noise;
2. active cooling is triggered when temperature inside the cooling chamber is too high. Once the beer keg reaches the target temperature, the beer pump shifts into standby cooling mode.

DISPENSING BEER

Note: always check the "best before end" date shown on the bottom of the Beertender® Keg. Do not use the Beertender® Keg beyond this date.
Note: the beer must be dispensed into suitable containers; the dispensing function is started and stopped manually by the user.

Step 1 – Preparing a glass

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

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

Step 2 – Dispensing beer

Tip: Look at the control panel to check that the beer has reached the right drinking temperature.

- Position a glass beneath the tap, holding it at an angle of 45 degrees (see picture) - **fig. 21**.

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

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

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

Step 3 – Beer in the glass

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

Step 4 – The quality of a glass of beer

- An excellent draft beer has the following characteristics:

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

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

CLEANING

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

Cleaning after daily use

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

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

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

Cleaning after installation of a new Beertender® Keg

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

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

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

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

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

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

Routine cleaning

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

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

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

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

CHILDREN'S SAFETY

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

LEGAL INFORMATION

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

DISPOSAL AND ENVIRONMENT PROTECTION

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

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

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

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

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر **EGYPT**	16622	**VIETNAM**	1800-555521	**МАКЕДОНИЈА** **MACEDONIA**	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	010 55-76-07	**EESTI** **ESTONIA**	668 1286	**SLOVENIJA** **SLOVENIA**	02 234 94 90	**MALAYSIA**	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	**SUOMI** **FINLAND**	09 8946 150	**ELLADA** **GREECE**	2106371251	**MEXICO**	(55) 52839354
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	01 890 3476	**FRANCE Continentale** **+ Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin**	09 74 50 47 74	**香港** **HONG KONG**	8130 8998	**MOLDOVA**	22 224035
البحرين **BAHRAIN**	17716666	**DEUTSCHLAND** **GERMANY**	0212 387 400	**MAGYARORSZÁG** **HUNGARY**	06 1 801 8434	**NEDERLAND** **The Netherlands**	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	017 2239290	سلطنة عمان **OMAN**	24703471	**INDONESIA**	+62 21 5793 7007	**NEW ZEALAND**	0800 700 711
BELGIQUE **BELGIE** **BELGIUM**	070 23 31 59	**POLSKA** **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	**ITALIA** **ITALY**	1 99 207 354	**NORGE** **NORWAY**	22 96 39 30
BOSNA I **HERCEGOVINA**	Info-linija za potrošače 033 551 220	**PORTUGAL**	808 284 735	**日本** **JAPAN**	0570-077772	**ESPAÑA** **SPAIN**	933 06 37 65
BRASIL **BRAZIL**	11 2915-4400	قطر **QATAR**	44485555	الأردن **JORDAN**	5665505	**SVERIGE** **SWEDEN**	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	0700 10 330	**REPUBLIC OF** **IRELAND**	01 677 4003	**ҚАЗАҚСТАН** **KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	**SUISSE SCHWEIZ** **SWITZERLAND**	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	**ROMANIA**	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	**ประเทศไทย** **THAILAND**	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	**РОССИЯ** **RUSSIA**	495 213 32 30	الكويت **KUWAIT**	1807777 Ext :2104	**TÜRKIYE** **TURKEY**	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	920023701	**LATVIJA** **LATVIA**	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة **UAE**	8002272
HRVATSKA **CROATIA**	01 30 15 294	**SRBIJA** **SERBIA**	060 0 732 000	لبنان **LEBANON**	4414727	**Україна** **UKRAINE**	044 300 13 04
ČESKÁ **REPUBLIKA** **CZECH REPUBLIC**	731 010 111	**SINGAPORE**	6550 8900	**LIETUVA** **LITHUANIA**	5 214 0057	**UNITED** **KINGDOM**	0345 602 1454
DANMARK **DENMARK**	43 350 350	**SLOVENSKO** **SLOVAKIA**	232 199 930	**LUXEMBOURG**	0032 70 23 31 59	**U.S.A.**	800-395-8325
24/10/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառքի տեղի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR p. 6 – 25
EN p. 26 – 43