www.krups.com

KRUPS

BeerTender® VB32

FR ..... P. 1

EN..... P. 17

DE..... P. 32

ES..... P. 49

IT ..... P. 65

EL ..... P. 81

FR

EN

DE

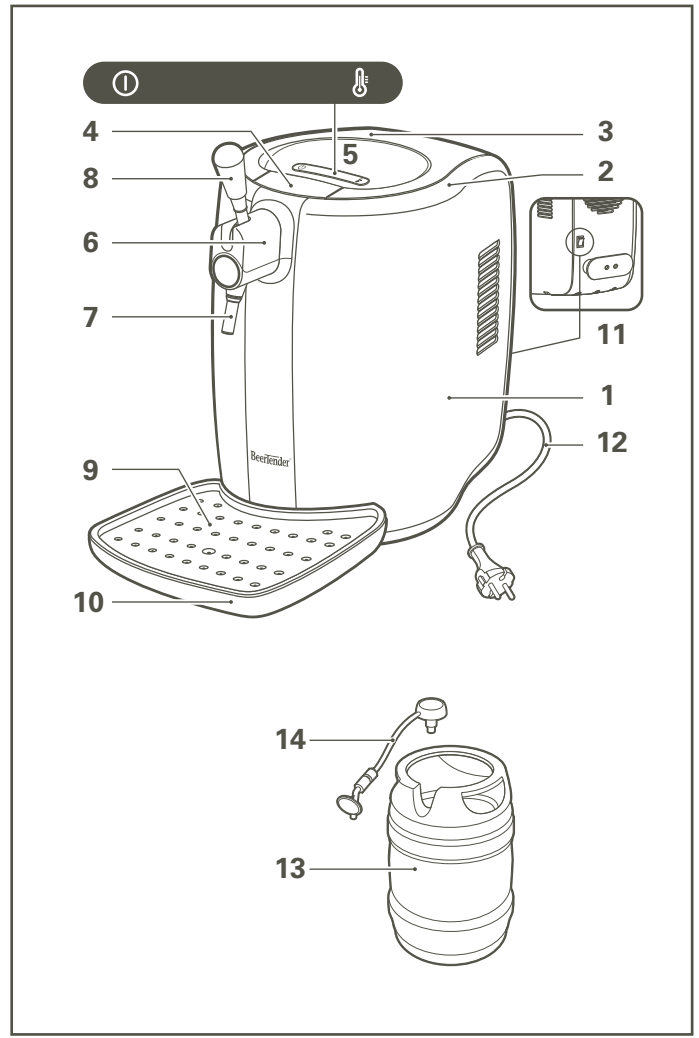
ES

IT

EL

NC00141905-02

WWW.KRUPS.COM



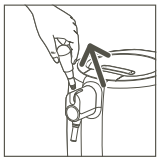


fig. 1

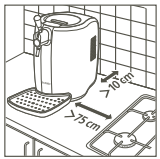


fig. 2

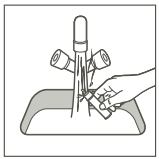


fig. 3

fig. 4

fig. 5

fig. 6

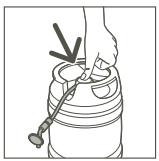


fig. 7

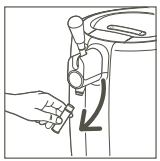


fig. 8

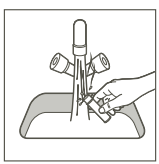


fig. 9

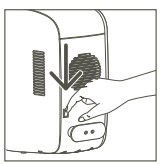


fig. 10

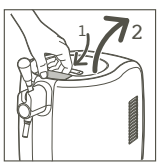


fig. 11

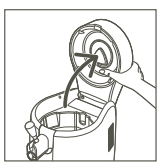


fig. 12

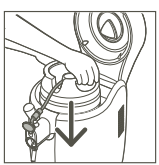


fig. 13

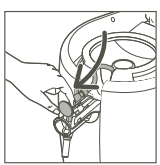


fig. 14

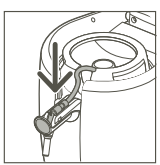


fig. 15

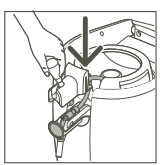


fig. 16

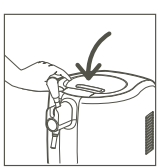


fig. 17

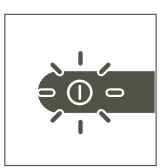


fig. 18

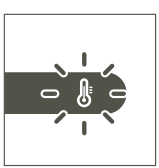


fig. 19

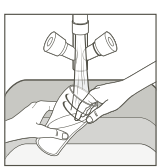


fig. 20

fig. 21

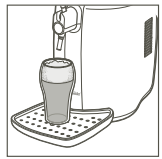


fig. 22

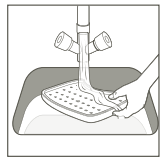


fig. 23

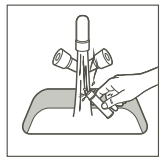


fig. 24

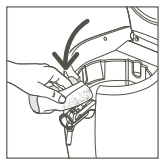


fig. 25

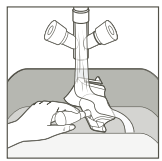


fig. 26

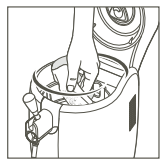


fig. 27

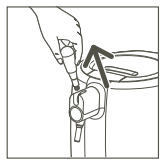


fig. 28

À NE PAS FAIRE - DO NOT - NIEMALS - COSA NON FARE - CUIDAR PARA EVITAR RIESGOS - MHN

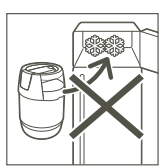


fig. 29

fig. 30

fig. 31

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'usager 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.

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, à cause des risques que cela entraînerait !
- Seuls des adultes dans des conditions psychophysiques normales peuvent utiliser la tireuse à bière.

Consignes de sécurité 1

Généralités 5
Pour faciliter la lecture
Utilisation de ce mode d'emploi

Caractéristiques techniques 6

Avertissement 7
Emploi du BeerTender
Utilisation du fût

Préparation du Système BeerTender 8
Refroidissement du fût BeerTender
Installation de la tireuse à bière BeerTender
Branchement électrique

Emploi du BeerTender 10
Installer le fût "compatible BeerTender"à l'intérieur du système
Ecran de contrôle
Les bruits de la tireuse à bière Beertender

Tirage de la bière 11
Phase 1 : Préparation du verre
Phase 2 : Tirage de la bière
Phase 3 : Votre verre de bière
Phase 4 : La qualité de votre verre de bière

Nettoyage 12
Nettoyage après l'utilisation quotidienne
Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût BeerTender
Nettoyage régulier

Protection enfant 13

Information à caractère juridique 13

Élimination 14

Problèmes, causes, remèdes 14

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 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

L'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 BeerTender.

(Voir les détails par pays à la fin de ce manuel)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Puissance nominale	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Alimentation	Voir l'inscription sur le dessous de l'appareil
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	SN
Matériel du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	274 x 452 x 505 (419 sans plateau récoltegouttes)
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. 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. Couvercle du fût BeerTender
14. Conduite de bière

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 tout comme une bouteille en verre. 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 - **fig. 6**.

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

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

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 - **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 dans le 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.

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**.

ATTENTION ! Évitez d'éteindre la tireuse à bière 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.

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

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 "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 le couvercle du robinet 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 en place.

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

- Positionnez le tube comme indiqué sur l'illustration - **fig. 15**.
- Remettez le couvercle du robinet dans sa position initiale.

Remarque : le couvercle du robinet ne peut pas être refermé si le robinet du fût BeerTender n'a pas été correctement mis en place.

- Assurez-vous que la poignée du robinet est positionnée dans le mécanisme de la tireuse avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que la poignée du robinet 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 - **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 ramené à la bonne température, la tireuse à bière repasse en refroidissement de veille.

TIRAGE DE LA BIÈRE

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

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

Phase 1 – Préparation du verre

- Pour verser une bière idéale, il est essentiel 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) - **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 de 45 degrés et 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 avoir la transparence du cristal avec des bulles de gaz carbonique sur les côtés et au fond du verre ;
  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.

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

- Gardez 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 - **fig. 23**.

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 - **fig. 24**.

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

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 : utilisez de la ouate pour nettoyer convenablement toutes les parties - **fig. 26**.

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 - **fig. 27**.

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. 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.

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 - **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.
Le couvercle du robinet 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 le couvercle.	Le couvercle du robinet n'a pas été positionné correctement.	Positionnez le couvercle du robinet correctement.
La quantité de mousse est trop importante (voir également la section "Servir la bière").	Le fût BeerTender n'a pas atteint la température de service appropriée.	Laissez le 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.
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)