



MARQUE: KRUPS

REFERENCE: VB4150FR BEERTENDER

CODIC: 2289997



KRUPS



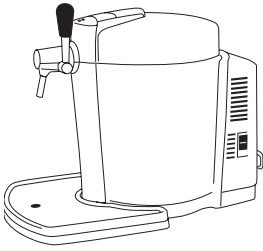
Mode d'emploi

BeerTender®



1- Généralités	4
Pour faciliter la lecture	
Utilisation de ce mode d'emploi	
2 - Caractéristiques techniques	5
3 - Normes de sécurité	6
4 - Avertissement	9
Emploi du BeerTender	
Emploi du fût BeerTender	
5 - Préparation du Système BeerTender	11
Refroidissement du fût BeerTender	
Installation de la tireuse à bière BeerTender	
Branchement électrique	
6 - Emploi du BeerTender	14
Emploi du fût BeerTender	
Introduction du fût BeerTender	
Panneau de commande	
Les bruits de la tireuse à bière Beertender	
7 - Tirage de la bière	16
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	
8 - Nettoyage	18
Nettoyage après l'utilisation quotidienne	
Nettoyage lors de l'installation du nouveau fût BeerTender	
Nettoyage régulier	
9 - Entretien	20
Protection enfant	
10 - Information à caractère juridique	20
11 - Elimination	21
12 - Problèmes, causes, remèdes	22

1 Généralités



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

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



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

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

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

Pour faciliter la lecture



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur.

Respectez scrupuleusement ces indications pour éviter toute erreur d'utilisation et blessure graves!



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



Les illustrations correspondant au texte se trouvent sur le volet de la couverture ; gardez cette page ouverte pendant la lecture du mode d'emploi.

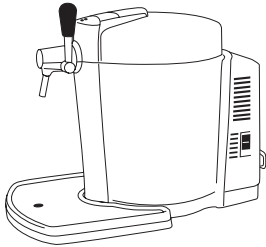
Ce symbole met en évidence les informations qui méritent une attention particulière pour une meilleure utilisation de la machine.

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 au 0800 000 888 ou rendez-vous sur le site internet www.beertender.fr.

2 Caractéristiques techniques



Tension nominale	Voir plaque au dos de l'appareil
Puissance nominale	Voir plaque au dos de l'appareil
Alimentation	Voir plaque au dos de l'appareil
Classe d'isolation	II
Classe de refroidissement	N
Matériel du boîtier	Thermoplastique
Dimensions (l x a x p) (mm)	335,5 x 436,5 x 525,7
Poids	6,7 kg
Longueur du câble	1,4 m
Conteneur bière	Fût Beertender
Panneau de commande	Arrière
Conditions de fonctionnement	Avec 80% d'humidité relative ; min 12°C, max 30°C

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la construction et l'exécution de l'appareil dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92) sur la compatibilité électromagnétique.

3 Normes de sécurité



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 d'échéance marquée ; n'installez ni n'utilisez les fûts BeerTender après la date indiquée.

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

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

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

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

Alimentation en courant

Branchez la tireuse à bière uniquement sur une prise de courant adéquate.

La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.

Câble d'alimentation

N'utilisez jamais la tireuse à bière si le câble d'alimentation est défectueux.

Faites remplacer immédiatement le câble et/ou la fiche défectueux par un centre d'après-vente agréé.

Ne faites pas passer le câble d'alimentation par des coins et des arêtes aiguës ni sur des objets très chauds ; évitez le contact avec l'huile.

Ne soulevez ni tirez la tireuse à bière en le tenant par le câble.

Ne sortez pas la fiche en la tirant par le câble ; ne la touchez pas avec les mains ou les pieds mouillés.

Évitez de faire pencher librement le câble d'alimentation à travers des tables ou des étagères.

Protection d'autres personnes



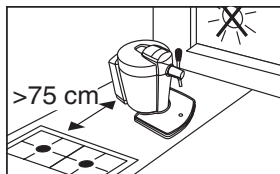
Assurez-vous qu'aucun enfant ne peut jouer avec la tireuse à bière.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés aux appareils électroménagers.

Ne laissez pas le matériel d'emballage de la machine à la portée des enfants.

Afin d'empêcher que la machine soit utilisée par des enfants, vous pouvez enlever la poignée du robinet. Pour ôter la poignée, assurez-vous qu'elle se trouve dans une position verticale et tirez-la vers le haut.

Un bon endroit pour l'emploi et l'entretien



Installez la tireuse à bière en position verticale dans un lieu sûr, où personne ne peut la renverser ou se blesser.

Pour que la tireuse à bière fonctionne correctement, il est recommandé ce qui suit :

- * Choisissez un plan d'appui bien nivelé ;
- * Choisissez un environnement suffisamment éclairé, hygiénique et disposant d'une prise de courant facile à atteindre ;
- * Prévoyez une distance minimum des parois de l'appareil, comme il est indiqué dans la figure.
- * Conservez le fût Beertender à une température ambiante.
- * Protégez-le de l'exposition directe aux rayons de

soleil.

- * N'utilisez pas la tireuse à bière en plein air.
- * N'installez pas la tireuse à bière sur des surfaces très chaudes ni à proximité de flammes libres pour éviter que le corps de l'appareil bâti ne fonde ou ne s'abîme.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, il faut absolument débrancher l'interrupteur marche/arrêt et ensuite débrancher la fiche de la prise de courant.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau!

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de l'appareil.

Comment conserver la machine

Lorsque la machine reste inutilisée pendant une période prolongée, éteignez-la en utilisant l'interrupteur marche/arrêt et débranchez la fiche de la prise.

Gardez la machine dans un lieu sec et non accessible aux enfants.

Protégez la machine de la poussière et de la saleté.

Réparations / Entretien

En cas de problèmes, défauts ou défauts redoutés après une chute, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.

Ne mettez jamais en fonction une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Après-Vente agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

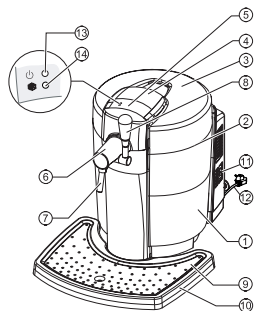
En cas d'interventions qui ne sont pas effectuées par les Centres d'Après-Vente agréés, le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à des personnes et/ou objets dus au mauvais fonctionnement de l'appareil.

Incendie

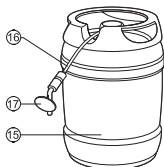
En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utilisez pas d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Légende des composants de la machine

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
13. Voyant machine allumée
14. Voyant refroidissement bière



Fût BeerTender

15. Fût BeerTender
16. Conduite de bière
17. Robinet du fût BeerTender

4 Avertissements

Emploi du BeerTender



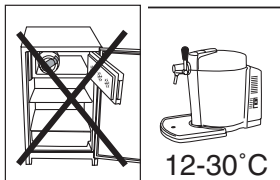
Pour obtenir une bière pression d'une qualité parfaite, deux éléments sont particulièrement importants : la température de la bière et les conditions d'hygiène.

1. La température de la bière a un impact direct sur son niveau de mousse : pour obtenir un col de mousse parfait lors du service, la bière doit être servie suffisamment fraîche. Vous devez donc porter une attention particulière au rafraîchissement du fût et respectez les temps de refroidissement (voir chapitre "Rafraîchir les fûts "Compatible BeerTender""). N'hésitez pas non plus à pré-rafraîchir le système BeerTender avant d'y introduire un fût.
2. Nettoyez toujours la tireuse à bière après utilisation. La bière est un produit naturel qui peut se dégrader. Votre tireuse à bière doit par

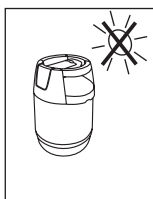


conséquent rester propre pour maintenir un excellent niveau de qualité de la bière et éviter les odeurs (Voir "Nettoyage"). L'embout de robinet doit être lavé avant d'installer un nouveau fût Beertender, le plateau récolte-gouttes et la grille doivent être vidés après chaque utilisation.

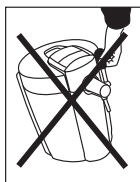
D'autres aspects doivent être pris en ligne de compte lors de l'utilisation du système BeerTender :



1. Ne refroidissez pas le fût Beertender dans le congélateur ; le fût Beertender risque d'éclater tout comme une bouteille en verre. La bière perdra de sa qualité une fois congelée.
2. 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.



Attention! N'exposez pas le fût Beertender au soleil pour éviter son échauffement.



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



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




Emploi du fût Beertender



Les fûts "Compatible BeerTender" produits et commercialisés par le groupe Heineken constituent les cartouches de recharge du système BeerTender. Grâce à un système unique et breveté de pression intégré, il vous permettent de profiter de la qualité pression sans avoir à ajouter régulièrement du dioxyde de carbone à l'intérieur du fût. Le système BeerTender présente le double avantage de conserver ces fûts dans des conditions optimales (pour une bière toujours fraîche et une qualité



toujours parfaite du produit jusqu'à 30 jours après ouverture), et de vous permettre de tirer chez vous une bière comme au café, comme un véritable expert.

 **Important** : Avant d'installer un fût dans le système BeerTender, contrôlez sa date limite d'utilisation. Cette date est une information fiable à partir du moment où le fût n'a pas été exposé à des températures excédant la température ambiante pendant la durée de sa conservation.




L'utilisation des fûts "Compatible BeerTender" dans le système BeerTender nécessite l'emploi de tubes de service. Un sachet de 10 tubes de service est fourni dans le carton d'emballage du système BeerTender. Pour recevoir gratuitement des tubes supplémentaires, contactez le 0800 000 888 ou rendez-vous sur www.beertender.fr.



Fixez un tube de service au sommet du fût simplement en pressant le bouton "Poussez".



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

5 Préparation du Système BeerTender



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

Rafraîchir les fûts "Compatible Beertender"

Souvenez-vous que le rafraîchissement des fûts "Compatible BeerTender" est très important pour obtenir une bière parfaite (la température idéale d'une bière est comprise entre 4°C et 6°C) et un col de mousse idéal.

Si vous utilisez un fût “Compatible BeerTender” avant qu’il n’ait été suffisamment rafraîchi, vous risquez d’avoir des difficultés à contrôler le niveau de mousse à l’intérieur du verre lors du service.

Il existe deux moyens pour rafraîchir les fûts “Compatible BeerTender” :

1. En plaçant le fût à l’intérieur du système BeerTender, vous laissez celui-ci rafraîchir pour vous le fût à la température idéale. Le rafraîchissement complet du fût prendra environ 10h si le fût a préalablement été stocké à une température de 20°C, et environ 15h pour une température de stockage de 23°C.
2. Vous pouvez également choisir de rafraîchir le fût au préalable au réfrigérateur pour une utilisation immédiate du système. Le rafraîchissement complet du fût prendra environ 12h selon les capacités de votre réfrigérateur.



Conseil : Nous vous recommandons de toujours conserver un fût “Compatible BeerTender” au réfrigérateur. Ainsi, vous aurez toujours un fût prêt à consommer disponible.

Installation de la tireuse à bière BeerTender




L’emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine.


Il est conseillé de le conserver pour tout transport futur.

Sortez la tireuse à bière KRUPS de son emballage et posez-la sur une surface plane, sèche, propre et suffisamment grande. La température de l’environnement doit être supérieure à 12°C et peut arriver jusqu’à 30°C au maximum. A des températures inférieures la bière dans le fût peut congeler.



Installez le plateau récolte-gouttes et la grille devant l’appareil. Assurez-vous que la cuvette est appliquée et placée correctement.

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

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

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




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



Il est essentiel de laver l'embout de robinet avant la première utilisation et au moins chaque fois qu'un nouveau fût Beertender est installé dans la tireuse à bière de Krups. L'embout peut être lavé dans le lave-vaisselle.

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

Branchement électrique

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

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

La tension de l'appareil a été prédéfinie à l'usine. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien aux



indications figurant sur la plaque d'identification au dos de l'appareil.

Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt, sur le côté droit, soit placé sur "0" avant de connecter la machine BeerTender au réseau électrique.

Introduisez la fiche dans une prise de courant ayant une tension appropriée et allumez l'appareil en positionnant l'interrupteur marche/arrêt sur "1".



Attention! Évitez d'éteindre la tireuse à bière de Krups lorsqu'il 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.

6 Emploi du BeerTender



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

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

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

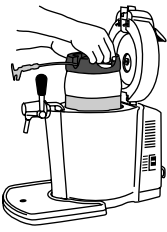
La tireuse à bière commencera immédiatement à refroidir la cuve dès que l'interrupteur marche/arrêt sera placé sur "1".



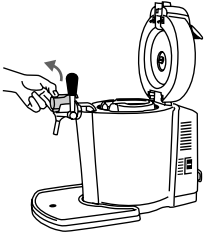
Pour ouvrir la tireuse à bière BeerTender, relevez la poignée placée sur le dessus de l'appareil. Lorsque la poignée est relâchée, tirez-la jusqu'à la butée.

Remarque : ne forcez pas le couvercle au-delà de la course préétablie, car il pourrait s'abîmer.

Lorsque le couvercle est entièrement ouvert, introduisez le fût Beertender comme indiqué sur la figure.

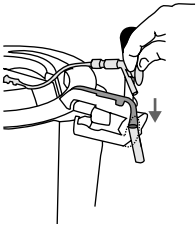


Ouvrez la loupe du robinet en la tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.



Remarque : vous pouvez retirer la loupe pour la nettoyer.

Au-dessous de cette loupe se trouve un robinet qui est relié au fût Beertender par une conduite très fine ; prenez le robinet placé dans la partie supérieure du fût Beertender afin de l'introduire dans le logement placé sous la loupe du robinet.



Refermez la loupe du robinet en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Refermez le couvercle doucement et baissez la poignée pour fermer/isoler l'appareil.



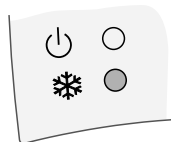
Panneau de commande



Sur le dessus du couvercle se trouvent deux indicateurs lumineux qui identifient les informations les plus importantes :

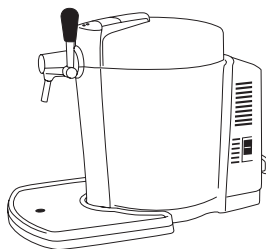


Voyant vert : si il est allumé, il indique que l'appareil est en fonction.



Voyant orange : si il est allumé, il indique que l'appareil refroidit la bière contenue dans le fût Beertender ; lorsque le fût Beertender a atteint la température idéale, le voyant s'éteint et l'appareil passera en mode de veille ("Stand-by").

Les bruits de la tireuse à bière BeerTender



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

Refroidissement

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

1. refroidissement de veille, utilisé dans des conditions normales de fonctionnement. Dans ce cas, le son du ventilateur est à peine audible ;
2. refroidissement actif qui se produit lorsque la température du fût et de la chambre de refroidissement est trop élevée. Une fois le fût Beertender ramené à la bonne température, la tireuse à bière passe en refroidissement de veille.

7 Tirage de la bière

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



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

Phase 1 – Préparation du verre



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

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



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



Phase 2 – Tirage de la bière

Maintenez le verre incliné sous le robinet (voir photo). Évitez tout contact entre l'embout de robinet et le verre, car cela pourrait produire trop de mousse. Tirez vers l'avant la poignée de 45 degrés et d'un geste ferme ; versez la bière dans le verre.



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

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



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



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

Phase 3 – Votre verre de bière

Disposez le verre de bière sur la grille et attendez que la mousse soit retombée.



Phase 4 – La qualité de votre verre de bière

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

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 6-8°C.



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

8 Nettoyage

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



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

Nettoyage après l'utilisation quotidienne



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

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



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



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

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



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

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



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



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



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



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

Nettoyage régulier



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



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



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



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

9 Protection enfant



Pour éviter que des enfants mettent l'appareil en marche, on peut retirer la poignée du robinet. Pour cela, assurez-vous que la poignée a été installée verticalement et tirez-la vers le haut.

10 Informations à caractère juridique

- Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.
- Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de

la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

- Si vous souhaitez recevoir des renseignements supplémentaires, ou en cas de problèmes particuliers qui n'ont pas été, à votre avis, suffisamment traités dans ce mode d'emploi, vous êtes priés de vous adresser au Centre Technique (tél. 02 32 06 80 81).
- En outre, il est à noter que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie d'une convention précédente ou déjà existante, ni d'un accord ou d'un contrat légal et qu'il n'en modifie donc pas la substance.
- Toutes les obligations du constructeur se basent sur le contrat d'achat et vente correspondant qui comprend également le règlement complet et exclusif concernant les prestations de garantie.
- Ces explications ne limitent ni élargissent les normes de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une autre langue sans l'accord préalable du Constructeur.

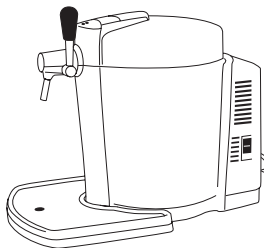
11 Élimination

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

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



- 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.
- La "TEM - Module" o (cellule de Peltier) doit être éliminée selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

12 Problèmes – causes – remèdes		
--	--	--

Problème	Causes possibles	Remède
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée au réseau électrique.	Connecter la machine au réseau électrique.
La machine ne donne pas de bière.	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
	Le fût Beertender est vide.	Remplacer le fût Beertender par un nouveau.
	Le fût Beertender n'est pas dans l'appareil.	Installer un BeerTender Keg dans le BeerTender.
	La poignée du BeerTender Keg n'est pas installée/placée correctement.	Installer/placer correctement le robinet.

Le BeerTender produit trop de mousse lorsque on tire la bière.	Le fût Beertender n'a pas atteint la température optimale de fonctionnement.	Refroidir convenablement le fût Beertender.
	Le fût Beertender a été secoué.	Attendre 4 heures avant de tirer la bière.
(voir aussi le chapitre 7 "Tirage de la bière").	La poignée du robinet est tournée lentement.	Placer la poignée en position horizontale d'un geste ferme de 90°.
Le débit de la bière est trop lent.	La poignée du robinet n'est pas complètement ouverte (position à 45° 90).	Ouvrir complètement le robinet.
Il y a de la glace dans la chambre de refroidissement.	La tireuse à bière a été installée dans un environnement humide.	Installer la tireuse à bière dans un environnement sec.
	La tireuse à bière a été installée dans un environnement où la température est inférieure à 12°C.	Installer la tireuse à bière dans un environnement où la température est supérieure à 12°C.
	Le système de refroidissement ne fonctionne pas correctement.	Faire réparer la tireuse à bière BeerTender dans un centre d'après-vente agréé.

	Il est normal qu'il y ait une couche fine de glace au dos de la chambre de refroidissement (près des vis).	
La machine donne de la bière chaude.	Le fût Beertender est resté trop peu au réfrigérateur et n'a pas atteint la température optimale.	Laisser le fût Beertender au réfrigérateur environ 12 heures.
(voir aussi le chapitre 5 "Refroidissement du Fût" et "Installation de la tireuse à bière BeerTender).	Le fût Beertendera été introduit encore chaud dans le BeerTender.	Laisser refroidir le fût Beertender dans la tireuse à bière pendant environ 15 heures jusqu'à ce que le voyant orange soit éteint.
Le couvercle de la tireuse à bière ne se ferme pas.	La loupe du robinet n'est pas bien fermée.	Fermer correctement la loupe du robinet.
	Le robinet du Fût Beertender n'est pas bien en place.	Installer correctement le robinet du Fût Beertender.

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 Krups (Tel : 0800 000 888) ou consulter le site internet : www.beertender.fr.