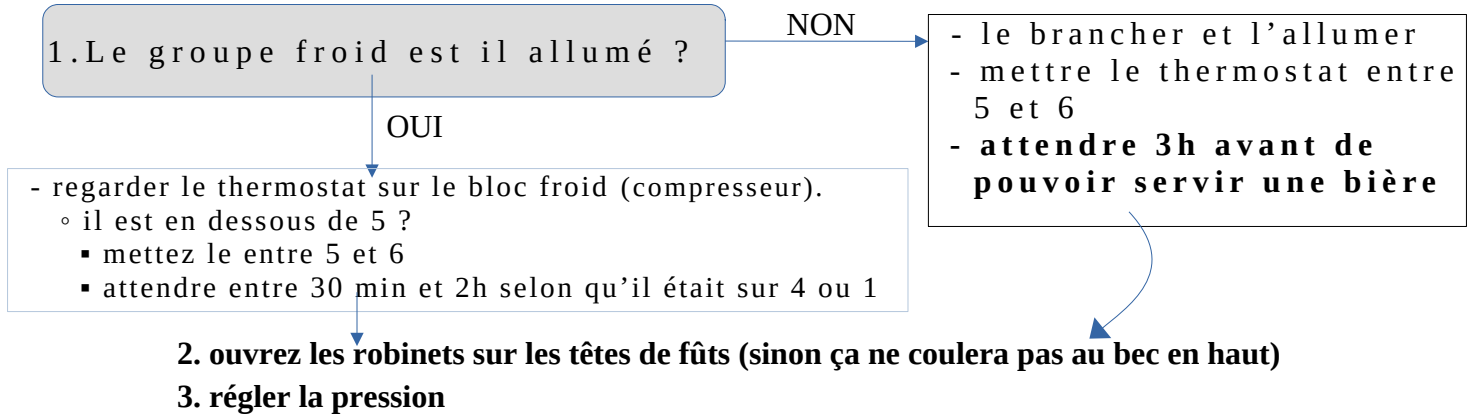


MODOP TIREUSE HYDRE

Allumage



Réglage de la pression

Manomètre Général

globalement pas besoin d'y toucher, c'est le manomètre de sortie de bouteille de gaz

sur le général, quand ça arrive dans le rouge c'est que la bouteille de CO2 approche de la fin (*mais il y en a encore pour un moment, changer la bouteille quand elle est vraiment vide*)

Réglages

Idéalement vérifier pression a chaque changement de fut.

LA PRESSION SE RÈGLE EN MONTANT

Pour diminuer la pression il faut baisser plus bas que voulu, puis remonter.

La limonade c'est pénible a régler

Tableau de réglage

pression selon température de l'air. Regarder le thermomètre

+il y a de co2 dans le liquide et + il fait chaud + il faut pousser "fort".

à Gauche "G" = Bière

→ regarder la ligne verte du tableau pour réglage pression.

à droite "D"

Limonade ligne du bas ou avant dernière selon saturation en CO2 (demander au Gens sérieux leur saturation)

réglage du débit au bec

tourner la rondelle vers la droite pour fermer. ouvrez jusqu'à avoir un débit satisfaisant sans trop de mousse.

(réglage à ajuster à chaque utilisation, en fonction de la pression en bas)

changer un fût

1. débrancher le fût
2. **OBLIGATOIRE rincer le tuyau*** :
 - a. brancher la tête sur le robinet d'eau,
 - b. allumer le robinet
 - c. tirer l'eau à l'étage depuis le bec
3. nettoyer le téton du nouveau fût
4. brancher le nouveau fût,
5. **NOTER LA DATE D'OUVERTURE SUR LE FÛT !**
6. vérifier la pression

**si vous êtes pressé (en plein service), tirer juste un peu d'eau (un demi litre ou 1 litre ?) cela permet de créer un bouchon d'eau dans le circuit. La bière du nouveau fût ayant quelque chose à pousser (et pas que de la mousse donc de l'air), elle ne moussera quasiment pas*

Après le service:

1. nettoyer le rince-verre et le tuyau d'évacuation :
 - a. faire chauffer un litre d'eau avec la bouilloire d'eau
 - b. verser le litre d'eau chaude dans le réceptacle du rince-verre
2. nettoyer bien les becs et l'ensemble des colonnes
3. *(vider le marc de la machine à café et nettoyer le bac sinon il pourri)*
4. **d'une manière générale, vérifier la pression interne des fûts avec l'outil dédié** (tête de fût seule avec manomètre intégré).
 - a. si la pression est plus élevée que la pression indiquée par le tableau (au plus froid de la grille) , dégazer jusqu'à être en dessous de la pression de consigne.
 - b. indiquer sur le fût la date de dégazage (24 h de repos mini) "dégazer le ... utilisable le..."

! S'il y a plus de pression dans le fût qu'à la sortie de la bouteille de gaz ÇA MOUSSE !

Si vous n'avez pas 24h pour dégazer ... solution = monter la pression sortie bouteille au dessus de la pression du fût (MAX 3bars)

Si ça ressort dans les XX jours qui suivent,

Pas besoin de rincer les tuyaux (on évite ainsi de jeter la bière qui reste dedans). Laisser thermostat entre 5 et 6 (à ajuster selon taille glaçon). *venir périodiquement vérifier la taille du glaçon.*

Couper les robinets sur les têtes de fûts pour qu'on ne puisse pas se servir a l'étage.

Les tuyaux restent réfrigérés.

Un fut de bière entamé se conserve 15 jours max a 20degrés dans la cave. Plus longtemps s'il fait plus froid.

Si ça ne sert pas tout de suite (15 jours, 1 mois?)

(ATTENTION SI LES TUYAUX GÈLENT dans le bloc froid, RISQUE DE CASSE.)

on peut laisser allumer aussi... mais... en dessous de thermostat 5 suivre procédure dessous :

Si on veut juste refroidir moins

Dans le but de consommer un peu moins d'électricité, mais de pouvoir remettre en route assez rapidement la prochaine fois.

1. Baisser le thermostat
2. Rincer complètement les tuyaux à l'eau et nettoyer les tétons des fûts ainsi que les têtes (**pas assez réfrigéré = développement bactéries**)

Si on veut éteindre complètement la machine

****** il faut TRÈS bien rincer les tuyaux, les tétons de fûts, les têtes également.

ATTENTION, SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE ET QUE LA TEMPÉRATURE MONTE DANS LA CAVE (canicule), RISQUE DE DÉTÉRIORATION du bloc froid (dû a expansion gaz).

Désinfection et nettoyage périodique des tuyaux

Nettoyage des circuits, idéalement, tous les trois mois. Mais annuel peut suffire?

Le top, c'est de demander a Cyril (Craftsbeer) de venir avec sa machine (après l'été ?). Sinon, il faut passer un produit à base de Chlore ou bien du vinaigre (mais il en faut quand même beaucoup, les tuyaux sont long)