



FICHE 1 - Allumage de la Tireuse

1. Le groupe froid est-il allumé ?

NON

- le brancher et l'allumer
- mettre le thermostat entre 5 et 6
- **attendre 3h avant de pouvoir servir une bière**

OUI

- regarder le thermostat sur le bloc froid (compresseur).
 - il est en dessous de 5 ?
 - > mettez le entre 5 et 6
 - > attendre entre 30 min et 2h selon qu'il était sur 4 ou 1

Bouton du Thermostat



2. ouvrez les robinets sur les têtes de fûts + la bouteille de CO2 (sinon ça ne coulera pas au bec en haut)

Ouvrez la petite vanne, située sur la tête de fût, alignée avec le tuyau, pour laisser passer la bière.

FERMÉ



OUVERT



3. régler la pression
(voir FICHE 2 –
réglage de la pression)

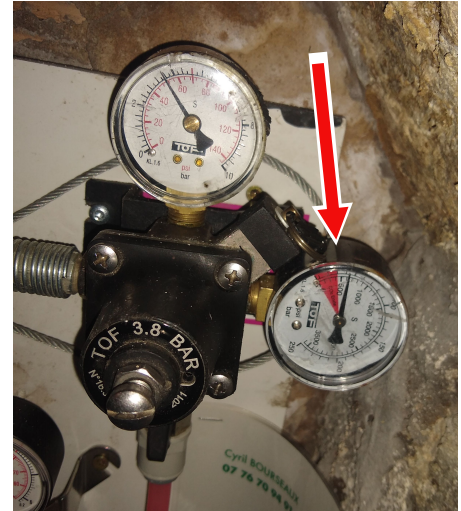


Fiche 2 - Réglage de la pression

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 la pression à 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 à régler



Tableau de réglage

pression selon température de l'air. Regarder le thermomètre et lisez le tableau.

+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 (au bar)

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)



Fiche 3 - Changer un fût

1. débrancher le fût

2. OBLIGATOIRE rincer le tuyau* :

- brancher la tête sur le robinet d'eau,
- allumer le robinet
- tirer l'eau à l'étage depuis le bec
- refermer le robinet

**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. (moins de gâchis bière et gaz)*



3. nettoyer le téton du nouveau fût et la tête de fût

4. Percuter le fût de bière

- Glissez la tête de fût latéralement sur le fût, puis abaissez la poignée jusqu'à entendre un « clic » – cela assure l'amorçage correct du système.
- Ouvrez ensuite la petite vanne, située sur la tête de fût, alignée avec le tuyau, pour laisser passer la bière.

5. NOTER LA DATE D'OUVERTURE SUR LE FÛT !

6. Vérifier et régler la pression (voir Fiche 2)

7. DÉGAZER LE FÛT VIDE !

- glisser la tête de vérification pression
- maintenir la poignée vers le bas
- tirer sur la goupille





Fiche 4 - Après le service:

1. nettoyer le rince-verre et le tuyau d'évacuation :

- faire chauffer un litre d'eau avec la bouilloire d'eau
- 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. fermer la bouteille de CO2

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

6. d'une manière générale, vérifier la pression interne des fûts avec l'outil dédié (tête de fût seule avec manomètre intégré).

- 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.
- 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.*

Les tuyaux restent réfrigérés, et les bactéries sont gérées.

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, d'éviter le gel de la bière, mais de pouvoir remettre en route assez rapidement la prochaine fois.

- Baisser le thermostat
- 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).



Fiche 5 - 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)