Manuel d'utilisation
Refroidisseur / Tireuse à bière fûts de 5 litres

METEOR DRAFT

Index :

Sécurité

Composition de la machine

Spécifications

Mise en place de la tireuse

Conseils et astuces

Nettoyage de la tireuse

Services & Garantie

Avertissements de sécurité

A lire avec beaucoup d'attention

Les symboles suivants sont utilisés

	Avertissement de sécurité: Eviter tous dommages à l'appareil.
	Avertissement de sécurité : Courant électrique ! Eviter toutes blessures personnelles.

Avertissements.

	La garantie n'est pas effective dans les cas suivants : - En utilisant des fûts autres que METEOR - Dommage physique de la machine ou surcharge électrique. - Utilisation hors conditions ou à des fins non précisées dans ce manuel.
	Avertissement ! - Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures de ventilation. - Remplacer le câble électrique endommagé. - Dans le cas d'un dommage extérieur, ne pas utiliser le produit. - Réparations et services se réalisent uniquement par des personnes certifiées par DSI. - Débranchez le système d'alimentation principale avant le nettoyage. - Les personnes mineures ne doivent pas utiliser cet appareil. - Ne pas tirer sur le câble électrique

Instructions de sécurité pendant l'utilisation.

	- Vérifier que l'appareil, le cordage ainsi que la prise soient secs. - Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur excessive. - Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni le pulvériser d'eau. - Vérifier la puissance électrique avec la puissance indiquée sur l'appareil. - Ne pas soulever l'appareil par le robinet ou le plongeur. - Laisser l'appareil sur une surface plane et stable. - S'assurer que les fentes de ventilation ne soient pas couvertes. - Ce produit est prévu pour une utilisation d'intérieur uniquement. - Transport, utilisation et stockage de l'appareil en position verticale.

En utilisant cet appareil l'utilisateur accepte les conditions mises en places par le fournisseur et le constructeur.

Avertissements de sécurité – fûts de bière METEOR

	- Ne pas secouer le fût. - Ne pas utiliser les fûts de 5 litres qui ont été congelés. - Vérifier la date de validité de la bière. - Suivre les instructions de stockage de la bière.

Avertissements de sécurité – cartouche de CO^2

	- Lire et suivre les consignes de sécurité des cartouches de CO^2. - Les cartouches de CO^2 sont pressurisées et contiennent du gaz. - La température maximale d'exposition des cartouches est de 50°C. - Les personnes mineures ne doivent pas manipuler les cartouches de CO^2. - Les cartouches de gaz ont tendance à geler sur une période prolongée. - La Brasserie METEOR décline toute responsabilité en cas de non utilisation de cartouches **alimentaires** distribuées par cette dernière.

A noter :

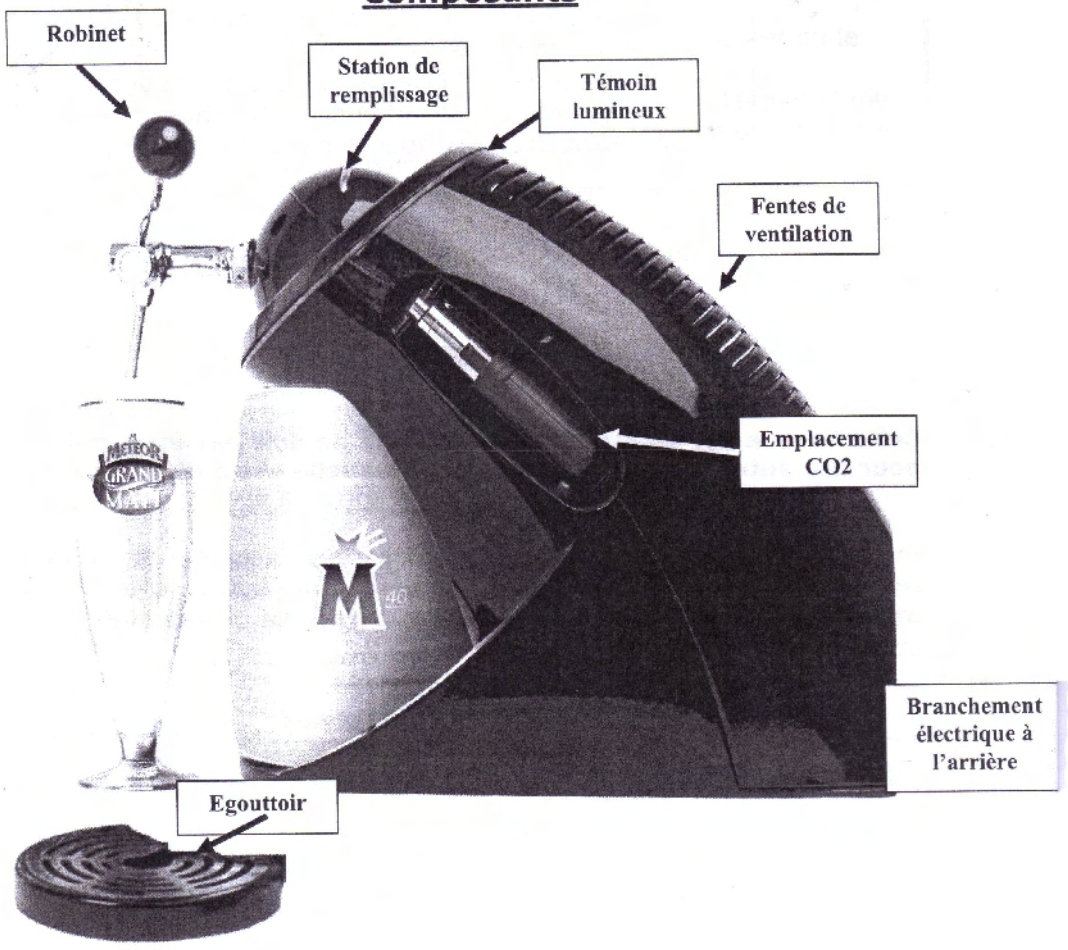
Cette tireuse est un produit électrique et ne doit pas être utilisée pour une autre fonction que celle pour laquelle elle a été conçue.

En utilisant cet équipement, l'utilisateur accepte la totale responsabilité d'un dommage corporel ou autre lors d'une utilisation incorrecte. L'utilisation de ce matériel est strictement réservée à des fûts METEOR.

Introduction

Cette tireuse à bière est conçue pour fournir un service durable et pour faciliter l'utilisation des fûts de 5 litres. Sa conception reprend la même technologie de refroidissement de la bière que celle utilisée dans les bars et restaurants d'Europe. Parmi la plus rapide de sa catégorie, la machine DSI fournit une qualité professionnelle.

Composants



Spécifications techniques

Poids : 17kg

Temps de mise en place : 5-10 min

Sortie : 5 litres en 20min à température de 5°C

Consommation de CO^2 : 16 g/ 5L a 20°C max.

Consommation de CO^2 au lavage : 16 g/ 4 L*

Température idéale de mise en perce des fûts de 5 litres : < 20°C

Température des fûts maximum (testée) : 25°C

Pression de service maximale autorisée : 2.5 bar

* Le nettoyage à l'eau est également possible. Voir partie instruction de nettoyage

Informations électriques

Consommation pendant la marche du compresseur: 320W

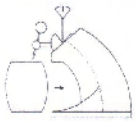
Ampérage : 1.3A

Voltage : 220-240V 50 Hz

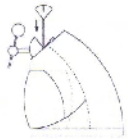
Mise en place

Bien lire et suivre les instructions de sécurité

- Tirez vers le haut la station de remplissage en utilisant la poignée métallique. Fermer la tireuse.



- Préparer le fût de bière : Tirez (lift) la languette rouge pour desceller la sécurité et tournez la de la position 0 à 1. Retirez la languette rouge dès que le gaz contenu s'est échappé. Préparez la mise en perce : Insérer le fût dans la machine.

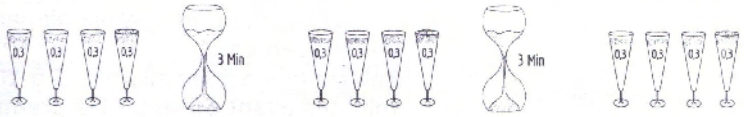


- Enclencher la station de remplissage en poussant la poignée fermement dans le fût de bière. La partie basse du bouchon tombera alors dans le fût. La poignée en métal doit s'installer dans le fût de bière.

- Charger une cartouche de 16 g de CO^2 dans l'emplacement prévu pour. Finaliser en vissant la cartouche jusqu'à entendre le gaz se diffuser dans la machine, **puis serrer la poignée noire fortement.**

- Faire un test dans un verre à bière.
- Connecter l'appareil à une prise de courant alimentée. Allumer l'appareil en plaçant le bouton à l'arrière de l'appareil sur le position **« ON ».**

- La tireuse sera prête à verser de la bière fraîche après quelques minutes. Une lumière indicative s'allumera lorsque le système sera prêt. La lumière rouge passe au bleu lorsque la bonne température est atteinte.



- Pour nettoyer ou recharger l'appareil d'un autre fût de 5 litres, il est impératif de vider le reste de CO^2 en laissant le robinet ouvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gaz qui sorte. Soulever alors la poignée métallique pour retirer le plongeur et dégazer le fût vide. Installer le nouveau fût de bière ainsi que la nouvelle cartouche.

Conseils et astuces :

- Laisser toujours la machine en position verticale
- La bière est toujours fraîche tant que l'interrupteur est en position « ON »
- Il est conseillé de laisser la machine se reposer pendant deux heures après l'avoir transporté.
- La température idéale de la bière est de 5 degrés. L'appareil est programmé pour atteindre cette température.
- Rincer le verre avec de l'eau avant de servir la bière.

Problèmes rencontrés

Problèmes	Raisons possibles et solutions
La station de remplissage ne s'insert pas complètement dans la machine	Vérifier l'insertion du fût dans la machine.
	Connecter la cartouche de CO^2 **impérativement après** avoir installé le fût.
Trop grande quantité de mousse	Vérifier si la machine est branchée électriquement.
	Vérifier si la machine est allumée.
	Vérifier que la cartouche de gaz soit pleine et bien installée.
	La cartouche est peut être gelée, toujours attendre quelques secondes après avoir servi dix verres.
La bière est chaude	La machine n'a pas reposée après le transport.
	Vérifier que la machine est alimentée électriquement.
	Laisser la machine allumée 5 à 10 minutes avant de servir les premières bières. Attendre que le témoin lumineux passe au bleu.
	La Machine peut écouler au maximum 5 litres en 30 minutes. Laisser la machine se reposer un instant.
La station de remplissage ne s'ouvre plus pour permettre le remplacement du fût	L'ouverture de la station de remplissage est uniquement possible si la pression a été vidée auparavant en ouvrant le robinet.

Instructions de nettoyage

La conception de cette tireuse est basée sur la même technologie que celle utilisée dans l'hôtellerie et la restauration. Elle peut être nettoyée de la même façon.

Pour maintenir le complet potentiel de la machine ainsi qu'une entière satisfaction il est vivement recommandé de laver la machine après chaque utilisation :

Avant stockage :
La machine devrait avoir été lavée complètement (intérieur et extérieur) après son utilisation.

Après stockage :
Pour une optimisation maximale il est conseillé de répéter le processus de nettoyage avec de l'eau avant l'utilisation.

Détergent :
La machine peut être nettoyée avec le même détergent utilisé pour le nettoyage des verres. Lorsque vous utilisez un détergent, lire les recommandations du fournisseur.

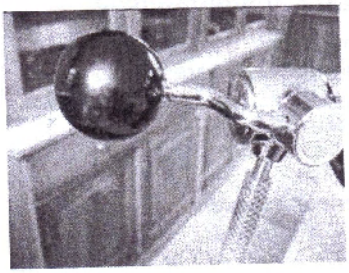
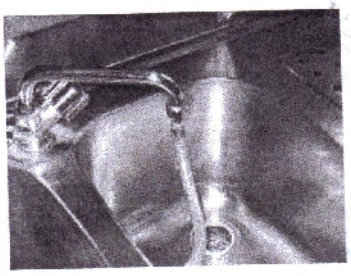
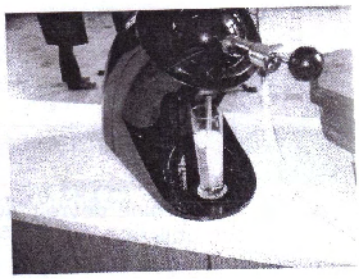
Nettoyage interne :
Un nettoyage efficace est obtenu lorsque l'on utilise un fût rempli d'eau.

Première solution :

- Déconnecter la prise électrique.
- Remplir le fût avec de l'eau.
- Du détergent peut être ajouté à l'eau si on le désire.
- Placer le fût dans la machine et verrouiller la station de remplissage.
- Ouvrir la tireuse et laisser couler jusqu'à la vidange complète du fût.
- Si du détergent a été utilisé, répéter l'opération avec un fût remplit d'eau uniquement.
- Nettoyer l'appareil si possible une fois par semaine.

Deuxième solution : La plus économique

- Raccordez le tuyau de nettoyage fournit avec l'appareil à un robinet d'eau.
- Ouvrir le robinet à bière sur l'appareil METEOR DRAFT
- Mette un récipient sous la tige ou placer un fût vide.
- Ouvrir le robinet d'eau.

Le cheminement inverse de l'eau nettoie ainsi le mécanisme interne de la machine.

Nettoyage externe :

- Déconnecter la prise électrique.
- Essuyer l'excès de liquide sur la surface de la tireuse.
- Ouvrir la station de nettoyage et nettoyer de la même façon que les verres à bières. Eponger tous excès de bières et d'eau restant, puis remettre la station de remplissage en place.

Un bon nettoyage préserve la qualité de la bière !

Transport :

Le transport s'effectue uniquement en position verticale
Au sec

Stockage :

A stocker dans un endroit sec uniquement

Service et garantie :

Contactez prioritairement votre revendeur

Pour tout complément d'information:
BRASSERIE METEOR – SAV METEOR DRAFT
6 Rue du général Lebocq
67270 HOCHFELDEN
FRANCE
Tel. : +33 (0)3.88.02.22.22
Fax : +33 (0)3.88.02.22.00
contact@brasserie-meteor.fr