

# Notice d'utilisation: Pompe à bière Froid sec

- Etape 1, Percuter le fut : Faites coulisser la poignée en position relevée sur la tête du fut. Une fois en butée, abaissez la au maximum (jusqu'au « clic »)
- Etape 2, Branchement électrique : brancher la machine sur le secteur, et positionner l'interrupteur sur « 1 » (a l'arrière du premix)
- Etape 3, Purge : le circuit contient de l'eau de rinçage. Pour le purger, tirer la poignée du bec vers vous jusqu'à ce que la bière coule
- Etape 4, Reglage : le premix froid sec est opérationnel au bout de 5 minutes. Il est important d'attendre avant de commencer les réglages !
  - - réglage de température : le bouton de réglage se situe en façade du premix. Plus vous l'augmentez, plus la bière sera fraîche. Le réglage optimal se situe entre 4.5 et 6.5 selon les bières.
  - Remarque : une bière peu fraîche moussera beaucoup, et à l'inverse, une bière trop fraîche moussera peu
  - - réglage de débit : sur le coté de la poignée du bec, il y a un réglage (petite manette chromée) qui ajuste le débit. Plus elle sera vers le bas, plus la bière coulera vite et inversement.
  - Remarque : une bière qui coule trop vite risque de mousser d'avantage.

**Bières - Vins - Champagnes - Eaux - Sodas - Jus de fruits**

**Retrait sur place ou Livraison**

**Reprises invendus - Événementiel**

Du mardi au samedi • 10h-12h / 14h-18h

Rue Daniel Douay – 02880 Crouy

03 23 53 30 71 - [contact@menut-boissons-services.com](mailto:contact@menut-boissons-services.com)

