

Manual de Instrucciones

Modelo: Línea Advance



BIENVENIDO/A

Muchas gracias por su compra, usted ha comprado una chopera MYBEER la cual es compatible con todos los barriles de cerveza que se encuentran actualmente en el mercado aplicando los distintos tipos de conectores.

Por favor lea este manual de instrucciones atentamente y siga todos los procesos antes de poner el aparato en funcionamiento. Guarde estas instrucciones para un uso futuro junto con su factura y recibo de pago para consultas, o si necesitase hacer uso del servicio de garantía.

NOTA IMPORTANTE

La cerveza es fácilmente accesible, sin embargo, no es nuestra intención el hacerla disponible para personas menores de edad. MYBEER no se hace responsable del consumo o uso ilegal de la cerveza.

INDICE

1.- Bienvenida.....	2
2.- Índice.....	3
3.- Instrucciones importantes de seguridad.....	4
4.- Precauciones al trabajar con tubos de CO2.....	5
5.- Componentes.....	6
5.1.- Capacidad.....	7
6.- Instalación y Modo de uso.....	8
7.- Instrucciones de Armado.....	9
7.1.- Colocación.....	9
7.2.- Amurado de la Torre.....	9
7.3.- Conexión circuito de cerveza.....	10
7.4.- Conexión Tubo de CO2.....	11
7.5.- Regular la Presión.....	11
7.6.- Pinchar el Barril.....	12
7.7.- Ilustración.....	12
8.- Temperatura de la Cerveza.....	13
9.- Técnica para servir cerveza.....	13
10.- Limpieza y Mantenimiento.....	14
10.1.- Limpieza del sistema de cerveza.....	14
11.- Problemas y Soluciones.....	15
12.- Contacto.....	17

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor, lea antes de usar.

Cuando use aparatos eléctricos, siga las precauciones de seguridad siguientes:

PRECAUCION: para reducir riesgos o daños, siga las siguientes indicaciones importantes:

- 1- Lea todo el manual de instrucciones antes de usar el aparato.
- 2- Esta unidad deberá estar conectada al adaptador de corriente adecuado.
- 3- Instale la unidad de acuerdo a lo establecido en las instrucciones.
- 4- Utilice la unidad dándole el uso apropiado que indica el manual. No use productos químicos o corrosivos. Este aparato está específicamente diseñado para enfriar y colocar solamente bebidas.
- 5- No intente manipular o modificar la choperera MYBEER.
Esta unidad deberá ser reparada UNICAMENTE por servicio técnico autorizado por la empresa.
- 6- No utilice la unidad si tiene el cable de corriente dañado o roto.
- 7- No use el producto cerca del agua o en lugares húmedos, por ejemplo cerca de un lava manos, piscina, un sótano húmedo o lugares similares.
- 8- No sumerja el cable de corriente o el aparato.
- 9- Mantenga tanto el cable como el aparato lejos de fuentes de calor.
- 10- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No lo use en el exterior.
- 11- Desconecte el aparato antes de limpiarlo o secar líquidos derramados.

¡PRECAUCIONES AL TRABAJAR CON TUBOS DE CO2!

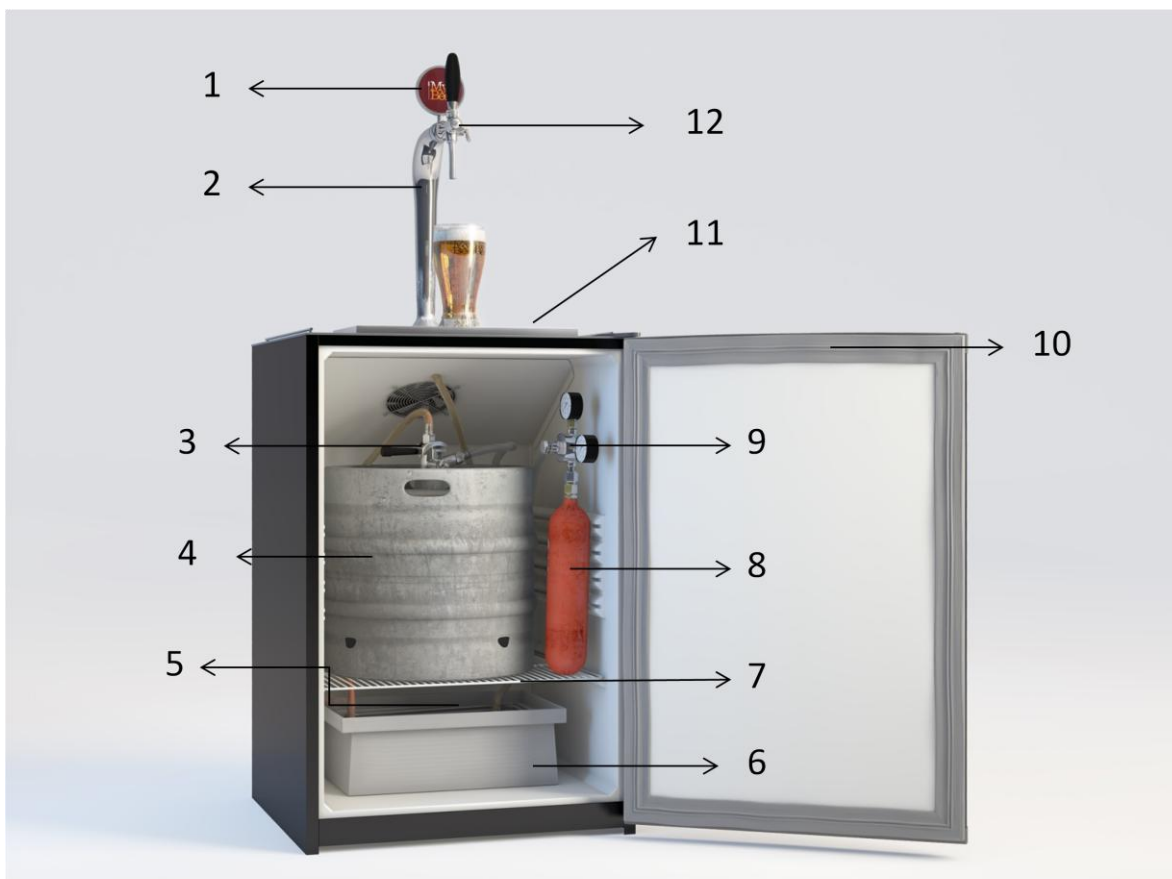
1. Siempre conecte el tubo de CO2 a un regulador. El no hacerlo podría provocarle graves lesiones.
2. Nunca conecte directamente un tubo de CO2 al barril de cerveza.
3. Siempre coloque el tubo de CO2 en posición "vertical".
4. Mantenga siempre el tubo de CO2 lejos de una fuente de calor.
5. Nunca deje caer o arroje el tubo de CO2.
6. Nunca conecte un conector a menos que tenga dos (2) mecanismos de seguridad en el sistema a presión:
 - (a) Uno en el regulador de CO2
 - (b) Uno en el acople del contenedor de producto, en la línea de gas a presión.
7. Los tubos de CO2 deben guardarse en el lugar más frío posible y deben estar sujetos en posición vertical preferentemente.
8. Siempre ventile el área tras una pérdida de CO2.

ADVERTENCIA: En el caso que pueda haber una concentración anormal de dióxido de carbono (CO2) en el área, cierre la válvula general del tubo de CO2 y ventile bien el sitio.

EL TUBO DE CO2 ESTA INCLUIDO EN LA COMPRA DE SU CHOPERA MYBEER. USTED PUEDE CONSEGUIR EL TUBO DE CO2 EN NUESTRA PÁGINA WEB.

www.mybeer.com.ar

La chopera **MYBEER** cuenta con los siguientes componentes:



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1.- Medallón (*) | 7.- Soporte para Barriles |
| 2.- Torre | 8.- Tubo de CO2 |
| 3.- Conector | 9.- Regulador de Presión de CO2 |
| 4.- Barriles de 20 ó 30 litros. | 10.- Puerta |
| 5.- Serpentina de 20 mts. | 11.- Bandeja para desagote |
| 6.- Recipiente plástico | 12.- Canilla |
- (*) Mod. Petronas/BigBen

COMPONENTES:

Una vez recibida la chopera revise que todos los accesorios de esta unidad están presentes y en buenas condiciones.

El producto incluye:

- 1 Conector para barril tipo S/G/A
(a elección)
- 1 Torre con canilla
- 1 Regulador de Presión para CO2
- 1 Tubo de CO2
- 1 Bandeja de goteo de líquidos
- 1 Termostato Digital
- 1 Recipiente plástico para hielo
- 1 Serpentina de 20mts de largo
- 1 Soporte para barriles
 - Abrazaderas
 - Mangueras Transparentes para cerveza
 - Mangueras Rojas para gas.

NO INCLUYE BARRIL DE CERVEZA

CAPACIDAD

Puede usar tres tamaños de barril que se encuentran actualmente en el mercado:

-9L/20L/30L

Un cilindro de CO2 dependiendo de la carga del mismo le rendirá aproximadamente:

- 350gr= 75 litros

-500gr= 100 litros

-NOTA: Recomendamos el cambio de tubo de CO2 cada vez que se realice el cambio del barril.

INSTALACION Y MODO DE USO

ANTES DE USAR SU APARATO:

Si el aparato ha sido recientemente transportado o inclinado, déjelo en posición vertical durante una hora antes de enchufarlo a la red eléctrica. Esto reducirá la posibilidad de un fallo en el sistema de refrigeración.

IMPORTANTE:

- Asegúrese de que todos los accesorios incluidos están presentes y en buenas condiciones.
- Asegúrese de haber leído y entendido toda la información importante de seguridad.
- La cerveza tiene una vida útil dentro de nuestro equipo entre 30/45 días como plazo máximo mientras se encuentre encendida. Una vez transcurrido el plazo recomendamos no ingerir.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

1.- COLOCACIÓN

Verifique primero que su chopera MYBEER será colocada en el lugar correcto, siguiendo las normas indicadas:

- La parte trasera del equipo deben contar con un espacio entre 5-10 centímetros para mantener un enfriamiento adecuado.
- Deberá estar conectada al adaptador de corriente adecuada.
- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No lo use en el exterior.

2.- AMURADO DE LA TORRE

Primero coloque la torre de su chopera, dependiendo del modelo adquirido siga las instrucciones correspondientes:

Modelo Pisa / Pisa con Compensador (FOTO 1)

Introduzca la manguera que se encuentra sujeta a la torre dentro del agujero y atornille los (4) cuatro tornillos que ha recibido con el producto. Haga coincidir los agujeros y apriételes firmemente con un destornillador.

Modelo Petronas / BigBen: (FOTO 2)

Coloque la torre insertando el caño roscado en el agujero y enrosque la tuerca provista del lado interno del aparato hasta que quede fija.



(Foto 1)



(Foto 2)

3.- CONEXIÓN DEL CIRCUITO DE CERVEZA

Introduzca la rejilla dentro de su chopera asegurándose que quede firme ya que ésta es la que soportará el peso del barril. Coloque la serpentina dentro del recipiente plástico y ubíquelo en la parte inferior de la chopera por debajo de la rejilla. Conecte la manguera transparente proveniente de la torre a uno de los extremos de la serpentina ajustándola con una de las abrazaderas (*recomendamos pasar la manguera por dentro de una de las ranuras de la rejilla*) (ver foto 1)

Tome la otra manguera transparente que se encuentra provista y conecte uno de sus extremos a la serpentina y el otro a la espiga superior del conector de barril, también ajustándolas con abrazaderas. (ver foto 2).

Por último instale la manguera de color rojo utilizada para el suministro de CO₂. Conectándola a la espiga lateral del conector y a la salida sobrante del regulador.

NOTA IMPORTANTE: Chequee que cada abrazadera y la rosca de las espigas queden correctamente firmes ya que de no ser así podría generar una pérdida de CO₂.



(Foto 1)



(Foto 2)



4.- CONEXIÓN TUBO CO2

Una vez conectada la torre y chequeado que la misma quedo correctamente pasaremos a la instalación del tubo de CO2. Preste atención antes de realizar cualquier tipo de conexión que todas las llaves estén cerradas. (FOTO 1). Confirmado esto introduzca el tubo de CO2 dentro de la entrada del regulador y enrosque hasta notar que ha hecho tope o sentido un leve ruido de entrada de gas. ATENCION: *Una vez conectado si escucha que pierde CO2 retire el tubo y coloque previamente teflón sobre la entrada (FOTO 2)*



(Foto 1)



(Foto 2)

5.- REGULAR LA PRESIÓN

Conectado ya el tubo de CO2 pasará a regular su presión. Con todas las llaves cerradas empiece a girar la rosca en sentido a las agujas del reloj. Gire hasta que note que la rosca comienza a endurecer y la aguja de la presión empieza a moverse.

Lleve la aguja hasta que se ubique entre los 0,5 y 1kg. La presión a utilizar varia según el tipo de cerveza.

Una vez regulada la presión, abra la llave de paso para permitir el ingreso de CO2 al barril.

(RECOMENDACIÓN: cierre la llave de paso cuando no utilice la choppera para evitar la excesiva gasificación de la misma)

El regulador tiene dos indicadores de presión (foto 3). El superior nos informa la presión que ingresa al barril y debe ajustarse en no más de (1) un kg girando la rosca del regulador (hacia la derecha sube la presión y hacia la izquierda la baja). El indicador inferior nos muestra el nivel de carga del tubo de CO2 y funciona como un medidor para saber cuándo cambiarlo.



(Foto 3)

6.- PINCHAR EL BARRIL

Antes de pinchar el barril asegúrese que el grifo de la torre está cerrado, quite la tapa del barril, inserte el conector en el cuello del barril y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta su final, empuje de la manija hacia abajo hasta que oiga un clic, ésta activa ambas líneas de presión (la de la cerveza y la del CO2)

NOTA: Durante el transporte, la cerveza de barril puede haberse agitado, o bien su temperatura haber variado, por lo que recomendamos dejarlo enfriar 24 horas para evitar exceso de espuma. Si usted desea colocar un barril a temperatura ambiente, puede colocar una bolsa de hielo dentro del envase plástico, donde se encuentra la serpentina, hasta que quede completamente lleno. Esto permite que la cerveza salga bien fría dándole tiempo a que el barril se enfríe totalmente.



(despinchado)



(pinchado)



7.- ILUSTRACIÓN FINAL DEL ARMADO DE SU CHOPERA

TEMPERATURA DE LA CERVEZA

La temperatura óptima para servir la cerveza oscila entre los 0-5 grados.

Las temperaturas muy altas o muy bajas pueden influir en el sabor o el aspecto de la cerveza y causar problemas al servirla. Controle la temperatura del interior del aparato y mantenga la puerta cerrada para evitar excesivos cambios de temperatura. La cerveza puede congelarse por debajo de los -2 grados.

TECNICA PARA SERVIR CERVEZA

- 1- Enjuague el vaso con agua fría.
- 2- Coloque el vaso debajo del grifo con unos 45 grados de inclinación dejando aproximadamente tres dedos entre el vaso y la canilla del grifo.
- 3- Nivele el vaso y termine de llenarlo dejando caer la cerveza en el centro del vaso.
- 4- Asegúrese de cerrar el grifo de la torre una vez terminado.
- 5- Disfrute su vaso de cerveza

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza y el mantenimiento periódicos son muy importantes para la vida útil de un barril de cerveza.

Transcurrido un tiempo es recomendable descongelar el aparato ya que el hielo acumulado se descongela por sí solo. El agua del deshielo se acumula en el caño de drenaje saliendo a una bandeja ubicada sobre el compresor, donde se evapora.

Siempre desconecte el aparato de la toma eléctrica antes de limpiarlo y/o repararlo. No use limpiadores muy fuertes ya que podría dañar el interior y las superficies pintadas.

Limpie el exterior y el interior del aparato con agua templada y un detergente liviano. Después de limpiarlo conecte el aparato a la toma de corriente.

Si no piensa usar el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo, límpielo y deje la puerta ligeramente entreabierta para evitar la acumulación de hongos/moho dentro de ésta.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE CERVEZA

La limpieza regular de las cañerías es muy importante e indispensable si quiere disfrutar de una buena calidad en su cerveza.

La cerveza es una materia viva, los tubos deben limpiarse periódicamente debido a la acumulación de restos orgánicos en los accesorios, mangueras y conectores. Si estos restos de cerveza no se quitan correctamente durante el proceso de limpieza pueden quedar microorganismos que darán un sabor indeseable a la cerveza y perjudicarán la vida de esta.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas	Debido a	Procedimiento
<i>Mucha Espuma</i>	Barril agitado en transporte	Dejar reposar el barril al menos dos horas antes de utilizarlo
	Regulador de CO2 mal seteado	Verifique que la presión del regulador esté entre 0.5 a 1 kg
	Temperatura de la chopera o del barril muy alta	Comprobar que la chopera esté entre 0 a 2 grados y dejar enfriar un tiempo
<i>Sin Espuma</i>	Regulador de CO2 mal seteado	Verifique que la presión del regulador esté entre 0.5 a 1 kg
	Vaso inadecuado	Comprobar que el vaso antes de servir no posea restos de jabón, detergente, etc...
	Tubo de CO2 vacío	Compruebe el reloj de carga y si está en cero cambie el tubo
<i>No sale cerveza de la canilla</i>	Llave de CO2 o llave de salida de cerveza cerradas	Compruebe que ambas estén abiertas

	Tubo de CO2 vacío	Compruebe el reloj de carga y si está en cero cambie el tubo
	Barril de cerveza vacío	Reemplace el barril
	Mangueras obstruidas	Compruebe que las mangueras se encuentren libre de sedimentos, obstrucciones o congeladas
	Conexiones incorrectas	Compruebe que todas las conexiones estén correctamente
<i>La cerveza sale chisporroteando</i>	Conector del barril mal instalado	Compruebe la conexión entre el barril y el conector
	Mangueras obstruidas	Compruebe que las mangueras se encuentren libre de sedimentos, obstrucciones o congeladas
<i>La canilla pierde cerveza</i>	No se cerró correctamente	Asegúrese que se ha cerrado correctamente
<i>El tubo de CO2 se vacía muy rápido</i>	Conexión incorrecta	Compruebe que se hayan hecho bien las conexiones del regulador y que las mangueras no tienen fugas

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Web: www.mybeer.com.ar

E-mail: mybeer@inbeerwetrust.com.ar

Teléfono: (011) 4544-6539

Dirección: Capital Federal – Buenos Aires