

# NOTICE SIMPLIFIÉE

## *Mini* STATION

---

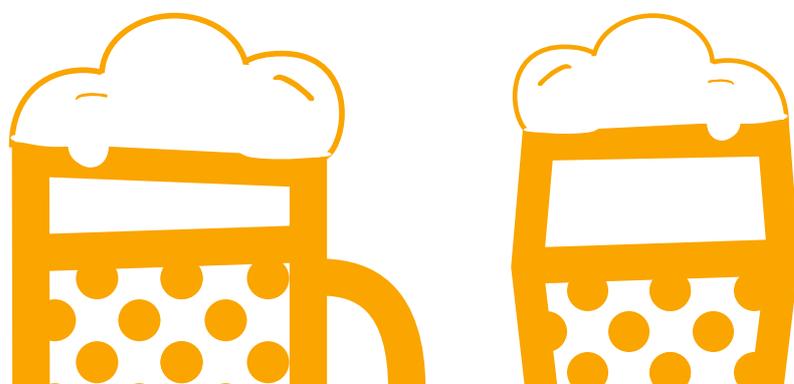


**Jean  
Bouteille**

**SAV : 09 86 21 95 05  
sav@jeanbouteille.fr**

# SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....	4
Transport et stockage.....	5
Avertissement pour la mise au rebut.....	5
<b>SCHÉMA DE PRINCIPE .....</b>	<b>6</b>
<b>1 Matériel nécessaire.....</b>	<b>6</b>
Informations Conservation de la bière en bouteille.....	6
<b>2 Comment brancher la bombonne de CO2.....</b>	<b>7</b>
Étapes de connexion de la bouteille .....	8
<b>3 Comment brancher la bombonne de CO2.....</b>	<b>9</b>
Étapes de connexion de la bouteille .....	9
<b>4 Comment brancher l'évacuation .....</b>	<b>10</b>
<b>5 Réglage de la pression du détendeur .....</b>	<b>10</b>
<b>6 Réglage du débit de sortie bière de Ministation .....</b>	<b>11</b>
<b>7 Utilisation .....</b>	<b>12</b>
Prérequis .....	12
Service classique .....	13
Rinçage journalier .....	14





Dans ce guide nous vous précisons les conditions d'utilisation et les limites d'emploi. Vous pouvez retrouver les informations nécessaires à l'installation, à la mise en service, à l'utilisation, et à toutes les opérations de réglage et d'entretien.

Lisez ce guide qui contient des informations importantes relatives à la sécurité et à la santé concernant le produit Jean Bouteille que vous avez. Une installation, une utilisation et un entretien incorrects de ce produit peuvent présenter des risques pour votre intégrité physique et peuvent sérieusement endommager le produit. Lisez ce guide et conservez tous les guides imprimés pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

☞ Pour en obtenir un nouvel exemplaire, contactez le service après-vente Jean Bouteille au **09 86 21 95 05** ou par mail **sav@jeanbouteille.fr**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

☞ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

☞ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.  
*Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 12 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.*

☞ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

☞ Utilisez seulement des contenants primaires appropriés à l'équipement et répondent aux normes en vigueur.

☞ Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur, à l'abri de sources de chaleur. Ne désassemblez pas l'appareil et ne mettez rien dans les ouvertures. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de la machine peut entraîner des blessures.

☞ Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite ou non conforme du produit.

☞ Seuls des adultes dans des conditions psychophysiques normales peuvent utiliser le produit.

☞ Ne jamais monter au-dessus des 3 bars sur le détendeur

☞ Ne pas enlever / changer le détendeur sans connaissance préalable sur l'équipement»

☞ Compte-tenu de la nature de l'installation relié à du CO<sub>2</sub>, nous préconisons que la MINI STATION soit stockée / mise en place dans un endroit aéré»

☞ **En cas d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie est exclue.**

## ➔ **TRANSPORT ET STOCKAGE**

Pour éviter tout dommage, un soin particulier doit être pris lors du transport et du stockage (pas de chocs) et attention particulière au manomètre qui dépasse de la Ministation.

**Ne pas :**

- ☞ **Renverser le produit**
- ☞ **Faire glisser le produit avec des cordes ou similaire**
- ☞ **Secouer le produit et son emballage.**
- ☞ **Le produit doit être stocké dans une pièce sèche où la température reste entre 0°C et 40°C.**

## ➔ **AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION**

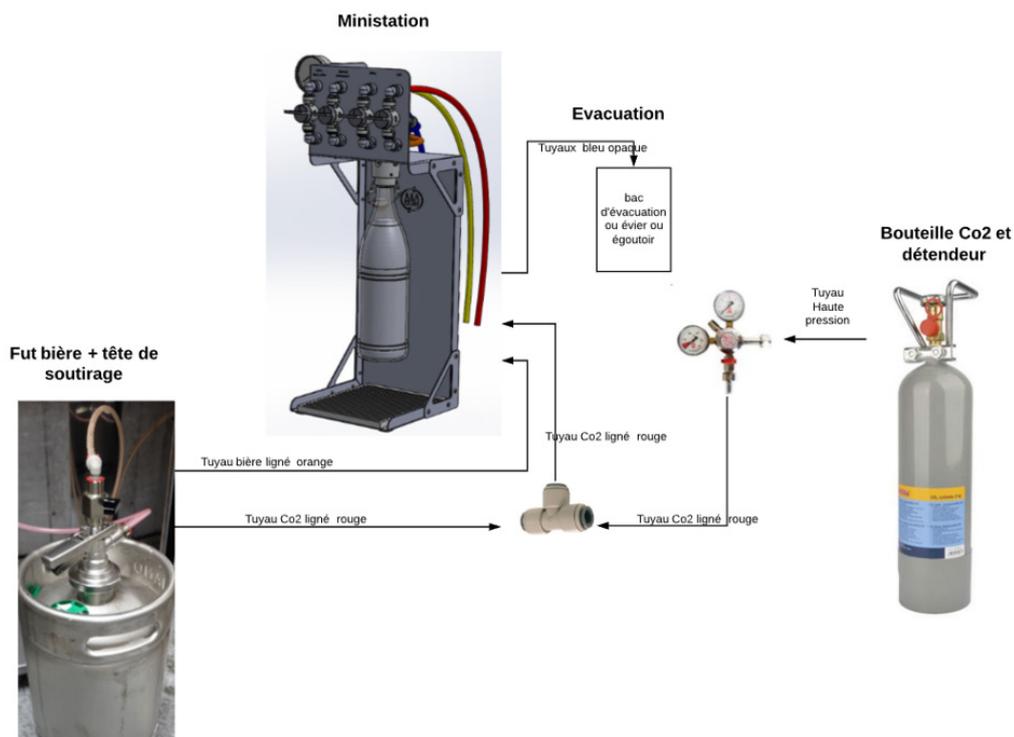
L'emballage de l'équipement est formé de matières recyclables. Contactez l'autorité locale pour plus d'informations sur les programmes de recyclage. Votre produit contient des matériaux de haute valeur susceptibles d'être récupérés ou recyclés. Le symbole apposé sur l'équipement indique qu'ils ne doivent pas être éliminés comme des déchets ordinaires. ; ils doivent être éliminés conformément aux dispositions de la directive européenne 2002/96/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques) et de toute législation nationale en résultant, afin d'éviter toute conséquence négative possible sur l'environnement et la santé.

☞ Pour une mise au rebut correcte de l'équipement, contactez le service après-vente de Jean Bouteille 09 86 21 95 05.

## ➔ SCHÉMA DE PRINCIPE

Il y a 5 grandes étapes pour pouvoir commencer à se servir de Ministation

- 👉 Le raccordement du Co2 à la Ministation à travers un détendeur
- 👉 La connexion du fut de bière et sa mise en pression Co2
- 👉 Le raccordement à l'évacuation
- 👉 Le réglage de la pression du détendeur
- 👉 Le réglage du débit de sortie bière de Ministation
- 👉 Rinçage quotidien ou sanitation

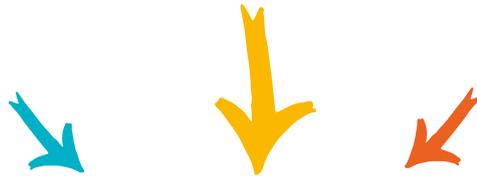


## 1 MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- 👉 1 Ministation
- 👉 1 bouteille de Co2 (en option non fournie)
- 👉 1 Détendeur Co2 (en option non fourni)
- 👉 1 tête de soutirage adaptée à votre fut (en option non fournie)
- 👉 Bouteilles à bouchon mécanique jean bouteille (disponibles à l'achat <https://commande.jeanbouteille.fr/>)
- 👉 Les équipements de protection individuelle fournis

## ➔ INFORMATIONS CONSERVATION DE LA BIÈRE EN BOUTEILLE

- 👉 Une fois la bière mise en bouteille, la conservation doit se faire au frigo et à l'abris de la lumière.
- 👉 Nous vous conseillons une consommation rapide dans les 72h jusqu'à 15 jours pour éviter la perte du pétillant de la bière.



## IMPORTANT

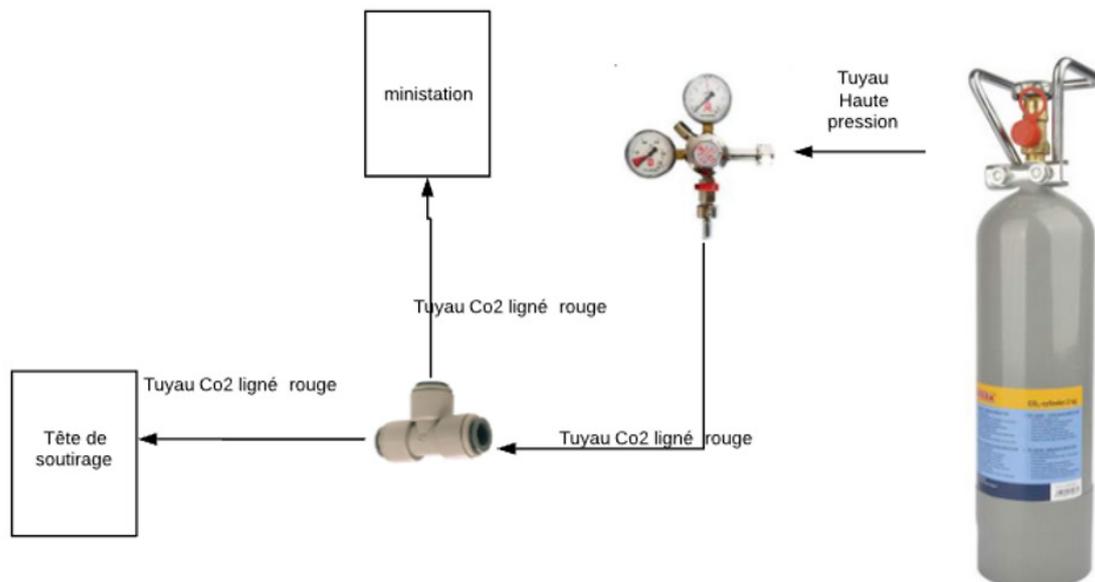
**ATTENTION APPAREIL SERVANT À LA MISE SOUS PRESSION DE BOUTEILLES :  
NE JAMAIS DÉCONNECTER LA BOUTEILLE TANT QUE  
LE MANOMÈTRE N'EST PAS À ZÉRO (0 BAR).**

☞ *L'utilisation de la ministration doit se faire en portant les équipements de protection adéquats et uniquement par les personnes ayant été formées à l'utilisation de l'équipement*

☞ *Veillez à lire la notice avant toute manipulation sur la ministration*

## 2 BRANCHEMENT BOMBONNE DE CO<sub>2</sub>

Le principe est de connecter la bonbonne de Co<sub>2</sub> au détendeur avec un tuyau haute pression. La sortie de détendeur va venir alimenter en pression le fut de bière et la Ministration.



## ➔ VOICI LES ÉTAPES DE CONNEXION DE LA BOUTEILLE

1

Vérifiez que la sortie du détendeur pour le Co2 soit fermée



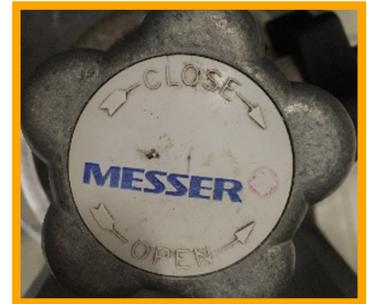
2

Vérifiez que le flexible pour le Co2 soit bien branché en entrée du détendeur



3

Vérifiez que le robinet de la bonbonne de Co2 soit fermé



4

Arrachez la sécurité de la bonbonne de Co2



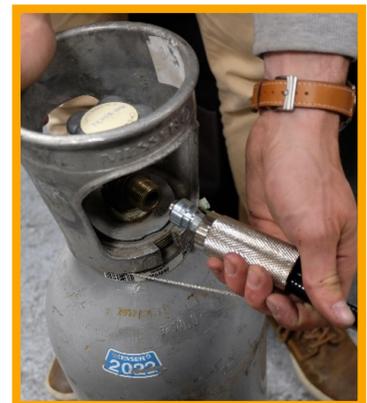
5

Installez le câble anti arrachement du flexible de Co2 autour de la bonbonne de Co2



6

Vissez fort le flexible de Co2 sur la tête de la bonbonne de Co2



7

Ouvrez la vanne de la bonbonne de Co2. Contrôlez qu'il n'y a pas de fuite au niveau de la connexion au point 6



8

Vérifiez sur le détendeur Co2 que la bouteille soit bien remplie (manomètre entouré en vert, l'aiguille ne doit pas être dans la zone rouge)

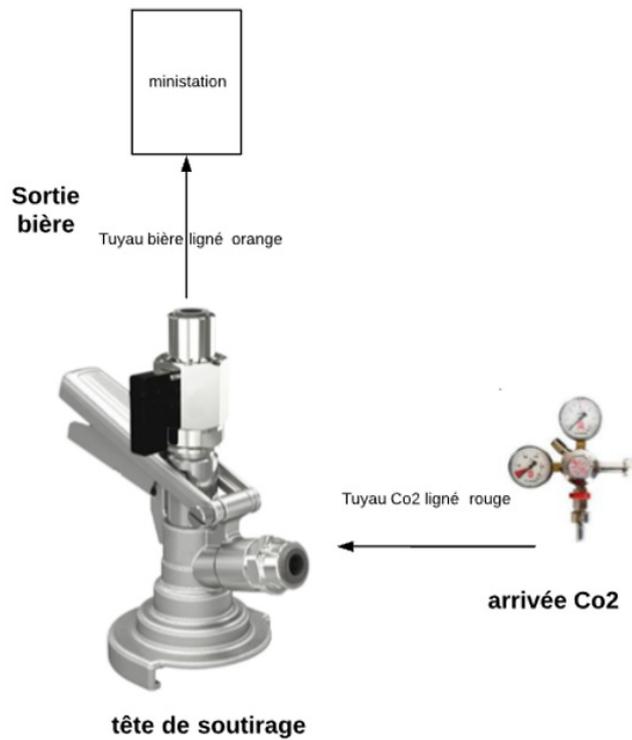


6

Réglage préliminaire du détendeur. Effectuer un premier réglage sur le détendeur à 0.5bar en sortie (aiguille sur le manomètre entouré en vert)



## 3 BRANCHEMENT FÛT DE BIÈRE



Le principe est de connecter la tête de soutirage :

- ☞ Le tuyau 3/8 ligné orange doit relier la sortie de la tête de soutirage à la Ministation pour amener la bière
- ☞ Le tuyau 3/8 ligné rouge va mettre en pression le fût avec le Co2 venant du détendeur.

### ➔ VOICI LES ÉTAPES DE CONNEXION DU FÛT DE BIÈRE

- 1 ☞ Connecter le tuyau 3/8 ligné orange arrivant de la Ministation sur le haut de votre tête de soutirage.
- 2 ☞ Connecter le tuyau 3/8 ligné rouge arrivant de la Ministation sur le coté de votre tête de soutirage.
- 3 ☞ Fermer le robinet de votre tête de soutirage.
- 4 ☞ Connecter la tête de soutirage à votre fût.



## 4) BRANCHER L'ÉVACUATION

Le principe est de connecter le tuyau 3/8 opaque bleu sortant de la Ministation à une évacuation. Plusieurs options possibles en fonction de la configuration de votre bar :

- ☞ Installer le tuyau bleu opaque d'évacuation dans une bouteille
- ☞ Laisser s'écouler ce tuyau bleu opaque d'évacuation dans votre évier ou égouttoir

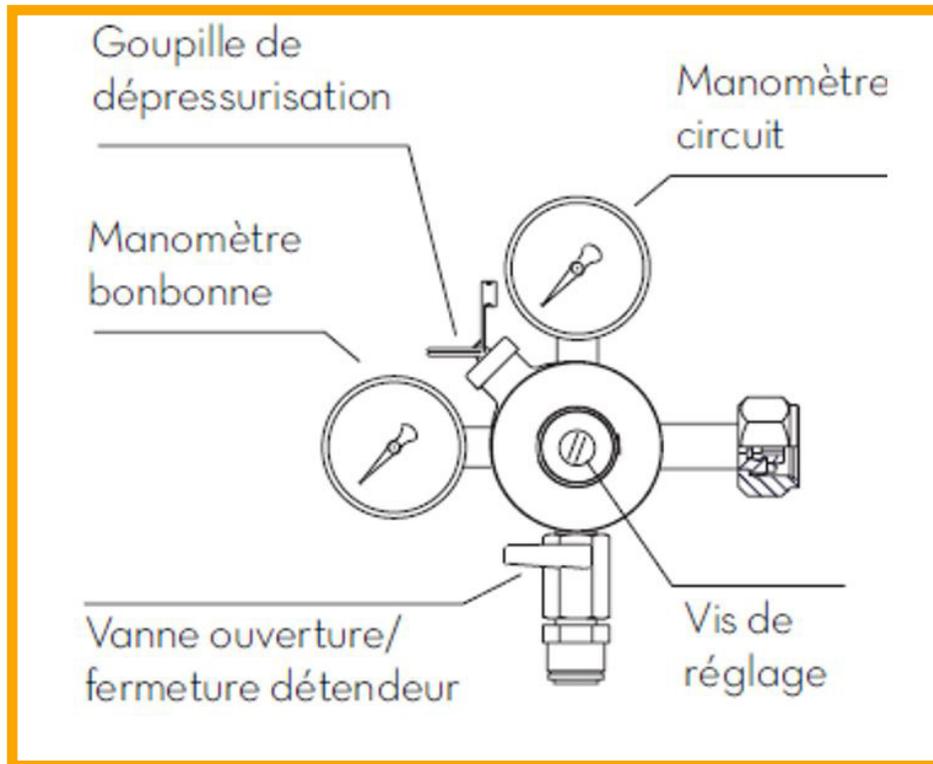
## 5) RÉGLAGE DE LA PRESSION DU DÉTENDEUR

Le principe est de régler la pression dans le fût en fonction de sa température et du taux de saturation de la bière. Pour cela il faut régler la pression en sortie du détendeur en suivant le tableau ci-dessous.

- ☞ **Exemple 1 :** votre bière est une bière blonde standard, la température du fût est de 20 degrés (température ambiante) alors régler la pression du détendeur sur 2 Bars.
- ☞ **Exemple 2 :** votre bière est une bière spéciale triple, votre fût sort du frigo, la température interne du fut est de 5 degrés (température frigo) alors régler la pression du détendeur sur 0,9 Bars.
- ☞ **Exemple 3 :** votre bière est une bière blonde standard, la température du fut est de 20 degrés (température ambiante) mais votre bière passe par un circuit de refroidissement alors régler malgré tout la pression du détendeur sur 2 Bars.

	Bière spéciale (Basse saturation)	Bière standard	Bière spéciale (Haute saturation)
T°	4,6 Gr/L	4,8 Gr/L	5,2 Gr/L
1	0,45	0,55	0,65
2	0,55	0,65	0,7
3	0,65	0,7	0,8
4	0,7	0,8	0,85
5	0,8	0,85	0,9
6	0,85	0,9	1,00
7	0,90	1,00	1,10
8	0,95	1,05	1,15
9	1,00	1,10	1,20
10	1,10	1,20	1,30
12	1,20	1,30	1,45
14	1,32	1,50	1,60
16	1,50	1,65	1,80
18	1,65	1,80	2,00
20	1,85	2,00	2,20
22	2,00	2,15	2,35
24	2,15	2,30	2,55
26	2,30	2,50	2,75
28	2,45	2,70	3,00
30	2,60	2,85	3,25

- ☞ Vérifier que la sortie du détendeur soit fermée.
  - ☞ Ouvrir ensuite le robinet de la bonbonne de Co2.
  - ☞ Réglez la pression avec la vis de réglage, la pression est visible sur le Manomètre du circuit à la pression. La pression doit être la pression déterminée au-dessus dans le tableau.
- Si la pression monte trop haut alors dévissez la vis de réglage à fond ou utiliser la goupille de dépressurisation puis reprendre le réglage de la pression jusqu'à obtenir la pression désirée.



## 6 RÉGLAGE DU DÉBIT DE SORTIE BIÈRE DE MINISTATION

Le robinet de réglage de débit présent sur la Ministation doit dans un premier temps être complètement fermé. Il sera par la suite ajusté pour permettre un écoulement régulé pour un service sans mousse.



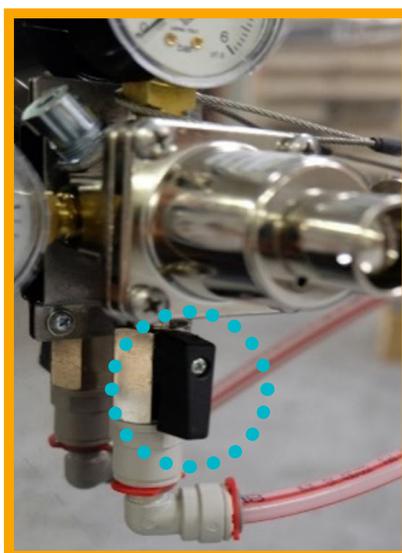
## 7 UTILISATION

### ➔ PRÉREQUIS :

- ☞ La bombonne de Co2 est branchée au détendeur
- ☞ Le sortie du détendeur est connecté à la tête de soutirage et à la Ministation.
- ☞ Le détendeur est réglé par rapport à la température & type de votre bière.
- ☞ La tête de soutirage est branchée au fut de bière
- ☞ Les 4 robinets de Ministation sont fermés



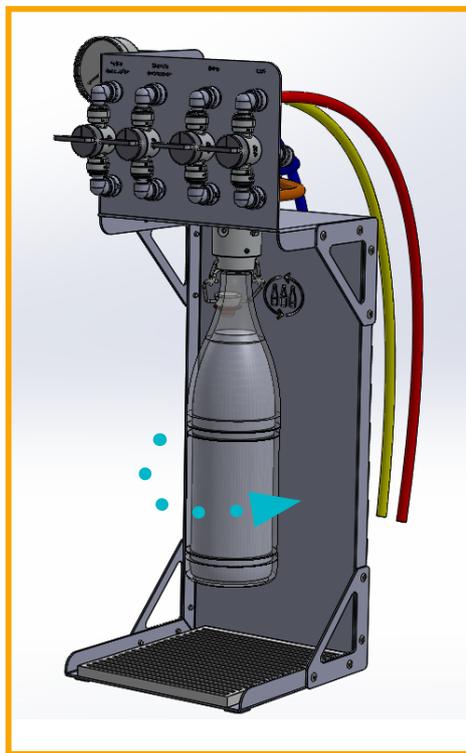
- ☞ Mettre en pression le circuit Co2 (ouvrir le robinet du détendeur pour amener le CO2 à Ministation et au fût de bière)



- ☞ Ouvrir le robinet de la tête de soutirage

## ➔ SERVICE CLASSIQUE :

- 1 ➔ Insérer la bouteille dans la buse et effectuer une rotation vers la droite pour verrouiller la bouteille. (Ouvrir le bouchon mécanique au préalable)



- 2 ➔ Appuyer sur le bouton Co2 (4) (voir le manomètre de la Ministation monter à la pression du détendeur) puis relâcher le bouton Co2 (4)
- 3 ➔ Appuyer sur le bouton Grande évacuation pour évacuer l'oxygène de la bouteille et le refermer (2 fermé)
- 4 ➔ Appuyer à nouveau sur le bouton Co2 (4) puis relâcher le bouton
- 5 ➔ Actionner la vanne (3)
- 6 ➔ Ouvrir la vanne 1 (petit échappement) pour que la bière coule (réglage du débit avec la petite vis du régulateur sur le côté gauche, voir réglage ci-dessous)
- 7 ➔ Attendre le remplissage de la bouteille
- 8 ➔ Fermer le robinet bière 3
- 9 ➔ Attendre que la pression s'échappe de la bouteille (contrôler le manomètre)
- 10 ➔ S'il reste de la pression dans la bouteille (voir manomètre) appuyer sur le bouton Grande évacuation (2)
- 11 ➔ Récupérer la bouteille remplie une fois que les petites bulles ne remontent plus le long de la paroi et reboucher la bouteille au plus vite.

## ➔ NOTE CONCERNANT LE RÉGLAGE DU DÉBIT DE BIÈRE :

Lors de la première utilisation ou en cas de changement de fût, il sera nécessaire de régler le débit de sortie de la bière par le petit robinet sur la gauche de votre Ministation. (Voir étape 6 ci-dessus)

### Pour un réglage optimal :

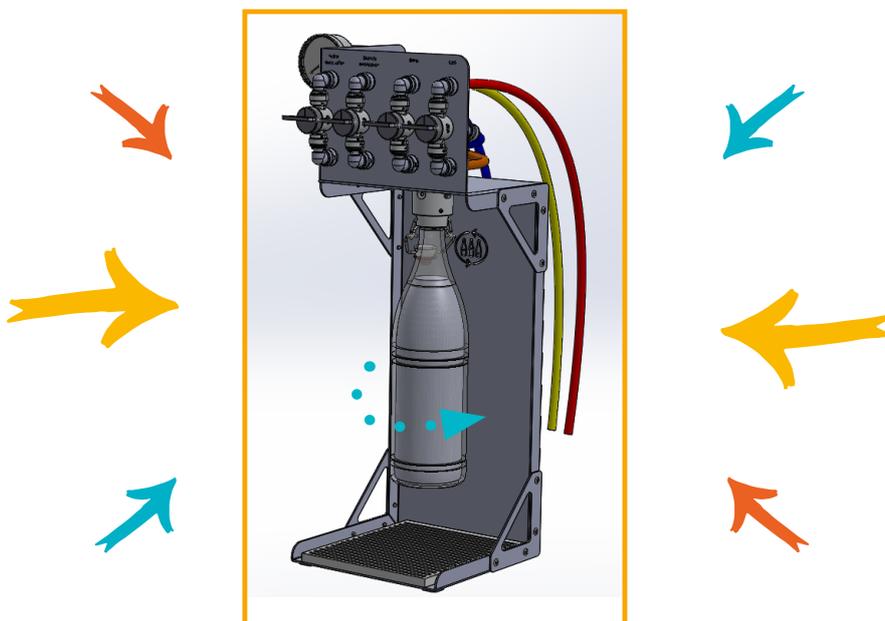
- ☞ À l'étape 6 avant d'ouvrir la vanne 1, refermer complètement le robinet de réglage de débit.
- ☞ Ouvrez la vanne 1 (la bière ne doit pas couler)
- ☞ Ouvrez progressivement le robinet de réglage jusqu'à obtenir un débit correct (environ 1mn pour remplir une bouteille de 1L)



## ➔ RINÇAGE JOURNALIER :

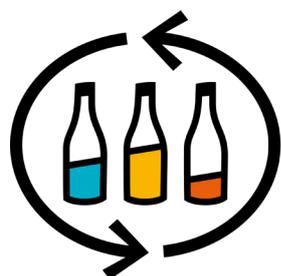
Il est nécessaire de rincer quotidiennement l'équipement. Pour cela vous aurez besoin d'un fût de sanitation rempli d'eau claire ainsi qu'un spray de désinfection.

- 1 ☞ Connecter le fût de sanitation rempli d'eau à la place du fût de bière.
- 2 ☞ Insérer la bouteille dans la buse et effectuer une rotation vers la droite pour verrouiller la bouteille. (Ouvrir le bouchon mécanique au préalable)



- 3  Actionner le robinet bière (3)
- 4  Ouvrir la vanne 1 (petit échappement) appuyer sur le bouton Grande évacuation (2) pour que l'eau rince le circuit bière
- 5  Attendre le remplissage complet de la bouteille et laisser couler l'eau 2 à 3 secondes dans l'évacuation pour rincer les tuyaux d'évacuation.
- 6  Fermer le robinet bière 3
- 7  Attendre que la pression s'échappe de la bouteille (contrôler le manomètre)
- 8  Récupérer la bouteille remplie d'eau et la vider
- 9  Appuyer brièvement sur le bouton Co2 pour vider les tuyaux d'évacuation
- 10  Couper la pression Co2
- 11  Vider le tuyau bière
- 12  Nettoyer les parties de la Ministation salies par la bière à l'eau chaude et les pièces détachables de la buse à l'eau chaude et au produit désinfectant.

Pour la sanitation en cas de non utilisation prolongée ou tous les 6 semaines, suivre la procédure de rinçage mais remplacer l'eau par un produit de sanitation (exemple Desanamax®) puis effectuer un rinçage à l'eau claire.



# Jean Bouteille

## CONTACT

**SAV : 09 86 21 95 05**  
**sav@jeanbouteille.fr**

[www.sauvonslabiere-mobilisation.fr](http://www.sauvonslabiere-mobilisation.fr)



Port fluvial de Lille  
3<sup>ème</sup> rue - Bâtiment E  
59000 Lille