

# METTRE EN ROUTE UNE TIREUSE

À FROID SEC

## 1. BRANCHER LA TIREUSE

Dix minutes avant l'utilisation, branchez la tireuse à bière au secteur.

## 2. CLIPSER ET PERCER LE FÛT

Branchez le fût de bière 30 litres à la tireuse en serrant bien la poignée de la tête de fût.

S'il y a un robinet entre le fût de bière et la tireuse à bière, ouvrez-le.

## 3. VISSER LE CO2

Reliez la bonbonne de Co2 à la tireuse à bière et ouvrez la bonbonne jusqu'à lire une pression d'environ 2,2 bars sur le manomètre.

## 4. TIRER UN PEU DE BIÈRE

Prenez une bouteille, tirez sur la poignée pour faire couler de la bière, au début de l'eau coule, laissez passer l'eau puis un peu de bière afin d'enlever le surplus de pression et la mauvaise mousse (un petit litre).

Sur certaines des machines, il y a un robinet compensateur sur le bec de tirage. Celui-ci sert à freiner la bière et donc à diminuer le débit. N'hésitez pas à le fermer relativement, la bière coulera moins vite et vous aurez moins de perte au tirage.

## 5. BOIRE

Une fois votre tireuse à bière de location fraîche, vous n'avez plus qu'à servir vos invités. N'oubliez pas de bien pencher le verre, si vous vous débrouillez correctement, il est possible de servir plus d'une centaine de bières avec un fût de bière de 30 litres.

## 6. DÉBRANCHER LA TIREUSE

- Éteindre la tireuse
- Fermer la vanne du CO2
- Fermer la vanne entre le fût de bière et la tireuse à bière
- Débrancher le fût
- Débrancher le Co2

