

METTRE EN ROUTE UNE TIREUSE

À FROID SEC

1. BRANCHEZ LA TIREUSE

10/20 minutes avant l'utilisation, branchez la tireuse à bière au secteur.

2. CLIPSEZ ET PERCEZ LE FÛT

Retirez la capsule et percez le fût de bière à la tireuse. S'il y a une vanne (noire ou rouge) entre le fût de bière et la tireuse à bière, ouvrez-la. (qu'elle soit dans le même sens que le tuyau).

3. VISSEZ LE CO₂

Vissez le détendeur à la bouteille de CO₂.

ATTENTION : BIEN SERRER LE DÉTENDEUR À LA BOUTEILLE DE CO₂ EN S'AIDANT DES AILETTES POUR EMPÊCHER LES FUITES DE GAZ

Puis ouvrez la bouteille de gaz. S'il y a une vanne (noire ou rouge), ouvrez-la (qu'elle soit dans le même sens que le tuyau).

4. TIREZ UN PEU DE BIÈRE

Tirez sur la poignée pour faire sortir l'eau (environ 1L par bec), puis la mousse (environ 1L par fût aussi). Il y a un robinet compensateur au niveau du bec. Celui-ci sert à contrôler le débit. Nous vous conseillons de commencer avec un débit très bas (petit filet de bière), puis d'augmenter doucement le débit au fur et à mesure que vous êtes à l'aise.

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, et d'abaisser la poignée au maximum, il est possible de servir plus d'une centaine de bières avec un fût de bière de 30 litres.

6. DÉBRANCHER LA TIREUSE

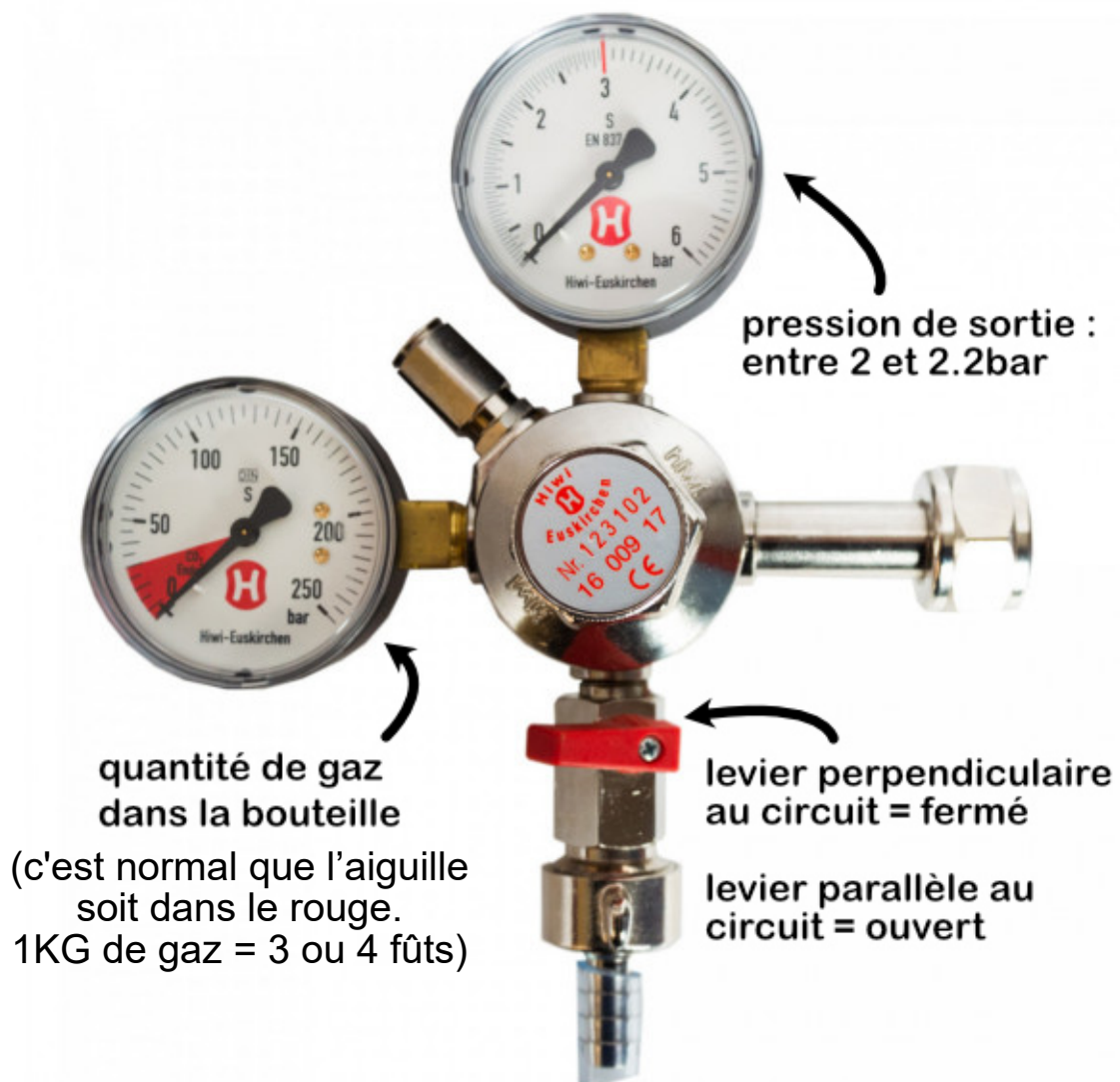
- Éteindre la tireuse
- Fermer les vannes du CO₂ et fermer la bouteille de CO₂
- Fermer les vannes entre le fût de bière et la tireuse à bière
- Débrancher le fût
- Débrancher le CO₂ (si difficile : tirer sur la goupille)





robinet compensateur.
Levé vers le haut : fermé.

Conseil : commencez avec un petit débit puis augmentez petit à petit.



pression de sortie :
entre 2 et 2.2bar

quantité de gaz
dans la bouteille
(c'est normal que l'aiguille
soit dans le rouge.
1KG de gaz = 3 ou 4 fûts)

levier perpendiculaire
au circuit = fermé

levier parallèle au
circuit = ouvert