

METTRE EN ROUTE UNE TIREUSE

À FROID SEC



1. BRANCHEZ LA TIREUSE AU SECTEUR

min 10/15min avant l'arrivée des convives.

2. CLIPSEZ ET PERCEZ LE FÛT

Directement après avoir branché la tireuse :

Retirez la capsule du fût, tirez la pince vers le haut pour que le joint rentre bien à l'intérieur, glissez jusqu'au bout puis percutez le fût.

Ouvrez la vanne (noire ou rouge) entre le fût de bière et la tireuse.

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.

Ouvrez ensuite la vanne (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 (env 15min après le branchement au secteur), 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 30 litres.



6. DÉBRANCHEZ LA TIREUSE

- Débranchez la tireuse
- Fermez les vannes du CO₂ et fermer la bouteille de CO₂
- Fermez les vannes entre le fût de bière et la tireuse
- Dépercutez le fût
- Débranchez 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.

