

Utilisation de la Tireuse à Bière à Froid sec

- Branchement électrique : brancher la machine 15min à 1h avant l'utilisation sur le secteur, laissez l'interrupteur au dos de la machine sur « off » (mettre « on » quand une utilise la machine sans bouteille de gaz).

Sur le devant de la machine placer le bouton de réglage sur « 0 » (ce bouton sert à régler le refroidissement de la bière).



-Mettre la tireuse sur une surface plane, à l'abris de la chaleur et du soleil.

-Raccorder la bouteille de CO2, en vissant le tuyau au détendeur à la main, vous pouvez vous aider d'une clé, mais ne forcez pour serrer. Ouvrir la vanne noir ou rouge (dans le sens du tuyau)

-Ouvrir la bonbonne de gaz (un quart de tour suffit), le manomètre doit indiquer 2,5 bar. (Si la machine est fournie sans bouteille de gaz, sauter cette étape)



- Percuter le fut : Faites coulisser la poignée en position relevée sur la tête du fut. Une fois en butée, abaissez-la au maximum (jusqu'au « clic »). Ouvrir la vanne noir (dans le sens du tuyau)

-Purger le circuit : les tuyaux contiennent de l'eau de rinçage. Pour le purger, tirer la poignée du bec vers vous jusqu'à ce que la bière coule.

-Attendez 5mn le temps que la machine commence à créer du froid.

-Régler la température : Plus vous augmentez, plus votre bière sera fraîche, le réglage optimal se situe entre 4 et 6, en cas de forte chaleur augmenter à fond.

(Remarque : une bière tiède moussera beaucoup, et à l'inverse, une bière trop fraîche moussera peu)

-Attendez 10mn que le froid se fasse.

-Réglage du débit : sur le côté de la poignée du bec, il y a une petite manette qui ajuste le débit. Position haut : bas débit, position basse : haut débit.

Il est conseillé de la mettre entre le milieu et la position haute.

(Remarque : une bière qui coule trop vite risque de mousser d'avantage)



-Appeler vos amis pour tester la bière ☺ !

-Pour servir une belle bière : abaisser la poignée d'un coup sec et laisser couler ½ seconde, puis placer votre verre sous le bec et le pencher à 45°, le redresser lorsqu'il est presque plein. Remonter la poignée d'un coup sec. Plus vous hésitez, plus il peut avoir de la mousse.

-Y a plus qu'à lancer les festivités !

-Changer de Fût :

Fermer le robinet noir de la tête de soutirage. Appuyer sur la manette de la tête de soutirage, faite glisser et débrancher le fût.

Brancher le nouveau fût et ouvrir le robinet

Recommencer à servir après avoir purgé la mousse.

-Fin de la mise en service ou déplacer la machine :

Commencer, par débrancher la prise électrique, ensuite fermer la bombonne de gaz, tirer sur la soupape du manomètre pour enlever l'air dans les tuyaux, dévisser la bouteille et débrancher le fût.

Ramener la tireuse à la brasserie, en lui donnant un coup de propre , ainsi qu'au Eco-cup si vous en aviez pris.