

GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE TIREUSE

Recommandations préalables :

- **Attention, il est important de ne pas avoir branché la tireuse avant sa vidange (cf. installation étape 7). Le circuit intérieur pourrait geler, ce qui a pour conséquence de favoriser la formation de mousse, voire, de boucher complètement le circuit.**
- Les tireuses sont équipées d'un groupe froid qui permet de refroidir la bière → pas de bac d'eau à remplir
- Si possible, testez votre tireuse la veille, pour éviter de mauvaises surprises au début de votre évènement
- Si vous utilisez une rallonge, veillez à la dérouler intégralement (et ne pas brancher de multiprise en série)
- Ne pas coucher la tireuse
- Ne pas secouer les fûts
- Ne pas exposer la tireuse et les fûts au soleil
- La tête de tirage, les tuyaux et le détendeur sont fragiles
- Mettre les fûts les plus au frais possible
- Après utilisation, merci de nettoyer, avec une éponge propre : l'extérieur de la tireuse, les sorties de robinets et les têtes de tirage.

Merci de respecter la tireuse : ne rien démonter, ne rien écrire dessus, ne pas utiliser de scotch ni de stickers.

Installation :

- 1 - Brancher le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 2 - Raccorder le tuyau bleu (CO2) à la sortie du détendeur et le tuyau orange (bière) à l'arrière de la tireuse
- 3 - Percuter le fût : faire glisser le percuteur sur la tête de fût. Une fois en place appuyer vers le bas sur la poignée de la tête de fût. La poignée doit rester en position basse
- 4 - Ouvrir la bouteille de gaz - le détendeur est déjà réglé, merci de ne pas y toucher
- 5 - Ouvrir le robinet rouge (CO2) sous le détendeur et ouvrir le robinet au-dessus de la tête de tirage (bière)
- 6 - Le robinet compensateur sur la droite du bec de la tireuse permet de régler le débit (en haut il est fermé / en bas débit max). Pour la vidange de la tireuse vous pouvez le mettre en position basse
- 7 - Vidange de la tireuse : équipez-vous d'une carafe et tirez le bec de la tireuse. Arrêtez vous dès que de la mousse commence à sortir en flot régulier et sans crachoter.
- 8 - La tireuse est maintenant en bière
- 9 - Vous pouvez brancher la tireuse et tourner le thermostat sur la position 5 (6 ou 7 si la température extérieure est élevée)
- 10 - Attendre 15-20 min que l'ensemble du système soit bien refroidi
- 11 - Tirez à nouveau le bec de la tireuse vers le bas, pour évacuer l'excès de mousse restant dans le système jusqu'à l'obtention d'une bière claire

Service :

Pour éviter la mousse, le service doit être réalisé dans des verres frais, propres et rincés à l'eau claire juste avant le service.

Pour gérer la quantité de mousse, il va falloir jouer avec le thermostat (bouton noir) et le robinet compensateur (à droite du bec). Il peut être nécessaire de modifier les réglages en cours de service (compenser la température extérieure, modifier le débit de bière, changement de fût,...). Pour commencer, placez le robinet du compensateur à l'horizontal et le thermostat sur 5 (6 ou 7 en cas de température élevée).

Actionnez la poignée du bec vers le bas pour faire couler le petit filet de mousse du départ à côté du verre, puis présentez rapidement le verre penché à 45°, et remplissez-le ainsi sans interruption, verre collé au robinet. Au fur et à mesure qu'il se remplit, redressez le verre jusqu'à former une belle collerette de mousse !

- S'il manque de mousse, terminez le remplissage en actionnant un dernier petit coup sec de la poignée du bec en arrière. Vous pouvez également réduire le thermostat (plus la bière est froide, moins elle mousse).
- Si au contraire, vous avez trop de mousse : augmentez le thermostat de la tireuse 6 ou 7 et attendez qu'elle refroidisse / réduisez le débit de tirage en levant le robinet du compensateur vers le haut.

Changement de fût :

- 1 - La tireuse crache de la mousse et plus rien ne s'écoule, votre fût est donc vide.
- 2 - Sous pesez-le pour vous en assurer avant de le remplacer. Le fût doit-être facile à soulever d'une main s'il est vide.
- 3 - Couper la vanne d'arrivée de bière située sur la tête de tirage
- 4 - Soulever la poignée sur le fût et glisser la tête vers l'arrière.
- 5 - Essuyer la tête de fût avec un torchon propre
- 6 - Rebranchez votre nouveau fût
- 7 - Ouvrir la vanne sur la tête de fût
- 8 - Purger la mousse à l'aide d'une carafe en tirant sur le bec jusqu'à ce que de la bière claire coule

Démontage :

- 1 - Débrancher la tireuse et mettre le thermostat sur 0
- 2 - Vidanger la bière restant dans la tireuse en tirant sur le bec
- 3 - Fermer les 3 robinets : tête de fût, détendeur, bouteille CO2
- 4 - Soulever la poignée sur le fût et glisser la tête vers l'arrière.
- 5 - Purger le CO2 restant dans le circuit en tirant sur la goupille rouge située sur le détendeur
- 6 - Dévisser le détendeur
- 7 - Retirer le tuyau bleu du détendeur et orange de la tireuse
- 8 - Passer une éponge propre sur la tireuse et sur le bec

En cas de problème :

1) La bière ne coule pas :

- Vérifiez que la bouteille de CO2 est ouverte (le détendeur doit indiquer entre 2 et 2,5 bars)
- Vérifiez que la vanne rouge sous le détendeur est ouvert
- Vérifiez que la vanne sur la tête de tirage est ouverte
- Vérifiez que la poignée de la tête de tirage est bien abaissée, dans le doute débranchez et percez à nouveau le fût

2) La bière mousse :

- Vérifiez que la tireuse est bien alimentée électriquement
- Vérifiez que le bec de la tireuse est froid
- Si le thermostat n'est pas à 7 mettez le à 7 et attendez 10 min
- Vérifiez que rien n'encombre la tireuse sur les côtés
- Vérifiez que les tuyaux de CO2 et de bière sont bien connectés pour éviter la fuite de CO2 et/ou l'entrée d'air

Si le problème persiste appelez le 06 69 70 85 13 **(en dernier recours et si tous les points ci-dessus ont bien été contrôlés).**