



REGULATEUR TEMPÉRATURE



BIÈRE BLONDE BELGE SUPÉRIEURE 5,7°

Testez la Tireuse la veille ou le matin. Prévoir minimum 15 Minutes avant la mise en Service.

Interdiction d'ouvrir le couvercle et de modifier la pression ou les différents éléments.

MERCI DE RESTITUER LA TIREUSE, PROPRE À L'EXTÉRIEUR, AVEC LES TUYAUX ET LA PRISE ENROULÉS AUTOUR DES BECS DE TIRAGE.

Etapes Installation Tireuse à Bière

1 - VERROUILLEZ LA « TÊTE » sur le Fût : Appuyez à fond sur la poignée, jusqu'au CRAN du bas, afin de percer le fût.

2 - BRANCHEZ GAZ CO2

Vissez le Tuyau Noir sur la Bonbonne de Gaz et donner un petit coup de serrage avec une pince multiple.

« Ouvrir » le Gaz d'un seul quart de tour. Inutile d'ouvrir à fond.

2 - TIREUSE LINDR : OUVREZ la VANNE NOIRE situé sur le Tuyau rouge « OUVERT » DANS LE SENS DU TUYAU →



3 - TIREZ SUR LE MANCHE DU « BEC » pour purger votre Tireuse : De l'eau s'écoulera... ensuite de la mousse...

La Bière, ainsi tirée depuis le fût, fera un circuit dans un serpentin où elle aura le temps de se rafraîchir avant d'arriver dans le verre.

Les Fûts de Bière n'ont pas besoin d'être mis au frais mais s'il y a de la place dans une chambre froide, ce n'est que mieux, surtout lors de fortes chaleurs.

4 - RÉGLEZ LE DÉBIT : Molette située à droite du « Bec »

Trop de débit fera mousser la bière, il est important de trouver le juste équilibre et ne plus y toucher...

5 - TIREUSE LINDR : Positionner le REGULATEUR DE TEMPÉRATURE ENTRE « 3 » et « 5 maximum », SURTOUT PAS SUR « 7 » AU RISQUE DE GELER LE SYSTEME !

6 - BRANCHEZ LA PRISE SUR LE SECTEUR... le système froid se met en route.

Attendre 15 MINUTES que le système de refroidissement soit bien actif... il s'arrêtera et redémarrera selon la sonde thermique.

7 - SERVEZ UNE BIÈRE : Inclinez le verre et faites glisser la Bière sur la paroi du gobelet. Inclinez le verre jusqu'à la fin du remplissage.

Si un verre présente trop de mousse, laissez-le patienter une dizaine de secondes : la mousse s'atténuera.

- Si la Tireuse ne se met pas en marche : Vérifiez les prises de l'enrouleur ou le branchement d'une rallonge.
- Si la Bière s'écoule mal ou « crache » : La Tête est peut-être mal verrouillée sur le fût. Vérifiez qu'il n'y a pas de saleté sur la valve du fût ou dans la tête (morceau de plastique bleue issu de la capsule du Fût, herbe, terre, gravier...) ou le Fût est vide ?
- Si ça persiste changez de tête ou utilisez un autre fût : Dans ce cas il ne sera facturé que ce qui a été tiré, nous évaluerons la quantité de bière consommée grâce au poids du fût.
- Si du gaz fuit par une tête non-utilisée : Relevez la poignée de la tête non-utilisée jusqu'au CRAN du HAUT.

TIREUSE CORNELIUS : Ouvrez le capot et fermez le Robinet bleu. **TIREUSE LINDR :** Fermez LA VANNE NOIRE sur le Tuyau Rouge.

Problème de Mousse

- La Tireuse est-elle toujours bien branchée sur le secteur ? Vérifiez Rallonge ou Prises de l'enrouleur.
- Le système de refroidissement est-il bien actif ? Bruit de ventilation et air sur le côté.
- **TIREUSE LINDR :** Sur le tuyau rouge, vérifiez que la vanne noire soit bien ouverte (dans le sens du tuyau) passage du gaz. « OUVERT » →
- Vérifiez que la « Tête » soit bien verrouillée sur le Fût : Poignée descendue sur le CRAN du BAS pour le perçage du fût
- Vérifiez que le Gaz soit bien ouvert. Pression entre 2 et 3 bars.
- Vérifiez que la molette de débit ne soit pas bloquée vers le haut ou vers le bas, et verrouillerait l'écoulement de la bière.
- S'il fait très orageux, la pression atmosphérique influe sur la pression du fût, faire couler doucement, pas d'autre solution !

