



## BIÈRE BLONDE BELGE SUPÉRIEURE 5,7°



TIREUSE avec  
GAZ EXTERNE

## REGULATEUR TEMPÉRATURE



TIREUSE SANS GAZ



TÊTE PLATE TÊTE CREUSE



Molette



## BIÈRE BLONDE BRETONNE 4,5°

**Testez la Tireuse le matin ou l'après-midi. Prévoir 1/2 Heure 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.

### Etapas Installation Tireuse à Bière

**IMPORTANT >>> NE PAS BRANCHER LA TIREUSE AVANT D'AVOIR MIS DE LA BIÈRE À L'INTÉRIEUR, AU RISQUE DE GELER LE SYSTEME !**

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

#### 2 - TIREUSE avec GAZ EXTERNE : 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 SANS GAZ : OUVREZ la VANNE NOIRE** situé sur le Tuyau rouge (Arrivée Air Comprimé) →



**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 serpentín où elle aura le temps de se rafraichir 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 SANS GAZ :** Positionner le **REGULATEUR DE TEMPÉRATURE SUR « 3 »**,  
**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 1/4 d'Heure que le système de refroidissement soit bien actif... il s'arrêtera et redémarrera selon la sonde thermique.

**7 - TIREUSE SANS GAZ : Mettre le compresseur en route** (Derrière la Tireuse sans gaz, mettre l'interrupteur sur « ON »)

*Après branchement, le Compresseur se remettra parfois en route et s'arrêtera selon les tirages.*

**8 - 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.

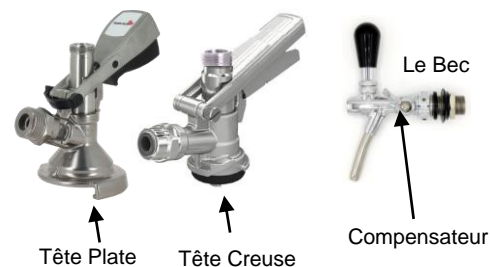
- Si la Tireuse ne se met pas en marche : Vérifiez les prises de l'enrouleur ou le branchement d'une rallonge.
- Si la Bière s'écoule mal ou « crache » : La Tête est peut-être mal verrouillée sur le fût. Vérifiez qu'il n'y a pas de saleté sur la valve du fût ou dans la tête (morceau de plastique bleu ou jaune 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 avec GAZ EXTERNE :** Ouvrez le capot et fermez le Robinet bleu. **TIREUSE SANS GAZ :** Fermez l'Arrivée d'Air comprimé 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 SANS GAZ :** Derrière la Tireuse sans gaz, Veillez à ce que l'interrupteur soit sur « ON » pour activer le compresseur.
- Vérifiez que la « Tête » soit bien verrouillée sur le Fût : Poignée descendue sur le CRAN du BAS pour le perçage du fût
- **TIREUSE avec GAZ EXTERNE :** 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 !

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Vente interdite aux Mineurs.



**BIERE BLONDE BELGE SUPERIEURE 5,7°**



**BIERE BLONDE BRETONNE 4,5°**

**Merci de restituer la tireuse, propre à l'extérieur, avec les tuyaux et la prise enroulés autour des becs de tirage.**  
**Testez la Tireuse le matin ou l'après-midi. Prévoir 1 Heure avant la mise en Service**  
**Interdiction d'ouvrir le capot et de modifier la température, la pression ou les différents éléments.**

## Etapes Installation TIREUSE à EAU

- Branchez la Prise sur le secteur... le système froid se met en route.

- Verrouillez la « Tête » sur le Fût :

Appuyez à fond sur la poignée, jusqu'au CRAN du bas, afin de percer le fût.

- Branchez le Gaz :

Vissez le Tuyau sur la Bonbonne de Gaz et donner un petit coup de serrage avec une pince multiple.  
« Ouvrir » le Gaz Externe d'un seul quart de tour. Inutile d'ouvrir à fond.

Attendre 1 Heure que le système de refroidissement soit bien actif et, dans le bac de refroidissement, que l'eau soit bien fraîche.

*La Bière ainsi tirée dans le fût fera un circuit dans un serpentin où elle aura le temps de se rafraichir 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 pour les tirages  
d'une dizaine de fûts et/ou pendant les grosses chaleurs en été.*

...Au bout d'1 Heure :

Tirez à fond sur le manche du « Bec » : de l'eau de rinçage s'écoulera... ensuite de la mousse....

- Réglez le débit avec le compensateur, situé à droite du « Bec »

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

La bière s'écoule :

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 de la 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 ou jaune issu de la capsule du Fût, herbe, terre, gravier...)

- **Si ça persiste, 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.

## 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 eau bien fraîche dans le bac de refroidissement.

- 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.

- Vérifiez que le Compensateur ne soit pas bloqué 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 !