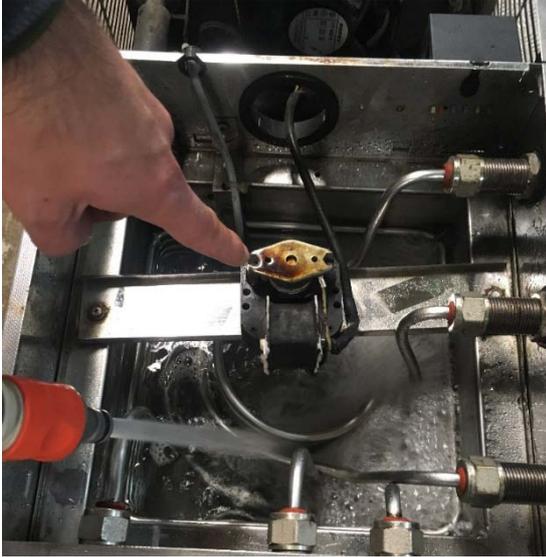


Guide d'installation d'une tireuse à bière

Les 7 étapes à respecter pour installer votre tireuse à bière :

- 1- Si votre tireuse à bière de location a un refroidissement à eau, lever le couvercle et remplir le réservoir d'eau jusqu'au-dessus du dernier serpentín en faisant attention à ne pas arroser le moteur.



- 2- Dans l'idéal brancher la tireuse sur secteur électrique 6 heures avant l'utilisation pour être sûr que la glace soit bien formée. Pour une tireuse à froid sec (sans eau) 1 heure avant suffit.



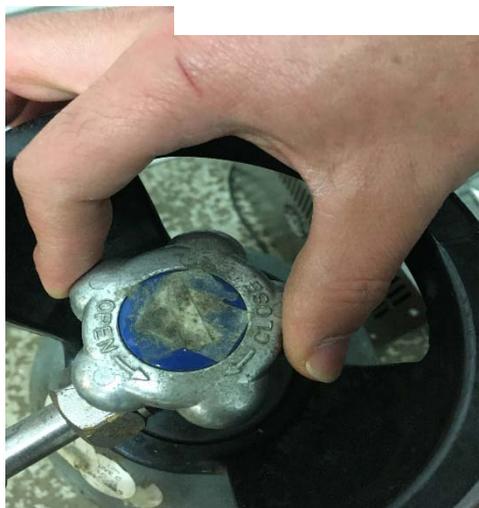
- 3- Raccorder la tête de fût au fût de bière en l'insérant par le côté puis percuter le fût en serrant et poussant la poignée vers le bas jusqu'à entendre un « clic ».



- 4- Raccorder le tuyau d'arrivée de Co2, de la tête de fût à une entrée du manomètre déjà visé sur la bouteille de Co2. Recommencer l'opération sur la deuxième entrée dans le cas où vous voudriez brancher un deuxième fût sur votre tireuse à tirage multiple.
Ouvrir le ou les robinets rouges du manomètre.
Ouvrir la bouteille de CO2 et vérifier que la pression lue est comprise entre 2,5 et 3 bars.



- 5- Purger votre tireuse en prenant par exemple un sceau que vous placez sous votre robinet de tirage puis tirez la poignée vers vous comme pour servir, jusqu'à ce que la bière coule de façon fluide et sans à-coups.



- 6- Une fois votre tireuse à bière bien fraîche, vous n'avez plus qu'à servir vos invités.
N'oubliez pas de bien pencher le verre au service.
Sur le côté du robinet de tirage vous avez un variateur de débit. Plus vous poussez le levier vers le bas, plus le débit sera important et inversement.
Préférez un débit relativement faible si vous servez la bière dans des gobelets en plastique (un verre sec produira plus de mousse qu'un verre déjà utilisé et/ou humide).



- 7- Une fois le fût vide, il vous suffit de le changer. Pincez et levez ou tirez et levez la poignée de la tête de fût (selon le type de poignée), tirez-la sur le côté et réitérez l'opération « 3 » pour percuter un nouveau fût.



Si vous vous débrouillez correctement, il est possible de servir plus d'une centaine de bières avec un fût de bière de 30 litres. Bonne dégustation !
N'oubliez pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

