

Utilisation de la tireuse

Eau + CO2



Merci de bien lire la totalité du mode d'emploi avant la mise en place

LES BRASSEURS
DE LA JONTE

Mise en fonction : 5h minimum avant utilisation

- Tireuse sur table solide, stable, droite, à l'ombre et dans un endroit ventilé.
- Remplir le bac intérieur d'eau, jusqu'à avoir recouvert le serpentin en cuivre.
 - Veiller à ne pas arroser ou immerger le moteur électrique de l'agitateur qui se trouve en plein milieu.
- Raccorder la bouteille de Co2. Vérifier la présence du joint pour le gaz, puis visser le raccord à la main sans utiliser d'outil. Ajouter le câble de sécurité.
- Raccorder ensuite un fût de bière : décrocher l'opercule du fût puis engager la tête de tirage, abaisser la poignée fermement jusqu'à son blocage en position basse.
- Amorcer le circuit :
 - Ouvrir la bouteille de gaz (1/2 tour).
 - Ouvrir la vanne sur la tête de tirage.
 - Abaisser le bec et faire couler jusqu'à la bière.
- Enfin (et seulement maintenant), branchez la prise électrique.
- Vérifier après 2h qu'un bloc de glace se soit formé dans la tireuse, si oui, la bière est prête à être servie.

Changement de fût

- Fermer la vanne de la tête de tirage.
- Appuyer sur la poignée pour la débloquer et la soulever.
- Réengager la tête de tirage sur le nouveau fût et abaisser la poignée.
- Ouvrir la vanne de la tête de tirage.
- Ouvrir le bec de tirage jusqu'à l'arrivée de la nouvelle bière.

Désinstaller/ déplacer la machine

- Débrancher la tireuse, fermer la bouteille de gaz et la vanne de la tête de tirage.
- Vider l'eau de la machine grâce au robinet sur le côté droit.
- Désengager la tête de tirage du fût, réenclencher la poignée dans le vide afin de vider le circuit de sa pression.
- Dévisser lentement le raccord de gaz.
- Faire couler le reste de bière des tuyaux en tirant sur le bec.

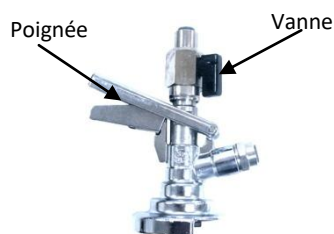
La plupart des tireuses sont équipées d'un robinet compensateur sur la droite du bec de tirage afin de régler la vitesse d'écoulement.

En cas de problème à l'installation ou à l'usage
07 87 20 88 68 ou 06 76 58 98 42

Cette tireuse vous est livrée propre et fonctionnelle, merci de faire le nécessaire pour nous la rendre dans un état comparable à celui dans lequel vous l'avez reçue.

Nous nous réservons le droit de facturer toutes détériorations ou pièces manquantes.

Merci



Tête de tirage



Bec

Problèmes techniques – Eau + Tireuse CO2

Si après avoir vérifié tous les points ci-dessous vous rencontrez toujours un problème 2 numéros d'urgence sont présents sur le mode d'emploi.

La bière ne coule pas ou très peu

- Vérifier que la tête de fût est bien enclenchée, percutée et que la vanne est ouverte.
- Vérifier la bonne alimentation en Co2, bouteille pleine et vanne ouverte.
- Avez-vous mis la machine en eau, avant de la brancher électriquement ? (Si non, un bouchon de glace d'eau de rinçage peut s'être formé dans le circuit de bière, si c'est le cas, versez de l'eau chaude sur le serpentin couleur argent).
- Vérifier si le fût est vide et si oui le remplacer.
- Augmenter le débit grâce au robinet compensateur du bec.

La bière mousse de façon trop importante

- Vérifier que de la glace est présente dans le serpentin. Une tireuse sans glace ne peut pas refroidir de la bière et une bière chaude mousse.
- Régler à la baisse le robinet compensateur de débit sur le bec de service, plus le débit de service est élevé plus la bière pourra produire de la mousse.
- Vérifier que la bouteille de Co2 et la vanne rouge du manomètre soient bien ouvertes. (Lire la pression).
- Vérifier qu'il n'y ait pas de pincement des câbles d'arrivée de bière et de Co2 et qu'ils soient bien serrés (pas de fuite).
- Si la température ambiante est élevée (20° ou +), vous pouvez augmenter un peu la pression du circuit de gaz, jusqu'à environ 2.5 bars, procédez par ¼ de tour et attendez de tirer deux verres pour lire la pression, au besoin, remontez d'¼ ou ½ tour supplémentaire.
- Pencher le verre à 45° en servant, puis le redresser progressivement sur la fin. Privilégier des verres en verre ou en PVC réutilisables aux verres en plastique jetables, éviter les verres sales ou mal rincés.

Ma bière n'est pas fraîche, pourquoi ?

- Vérifier que la tireuse soit bien branchée, entendez-vous son moteur tourner ? (il ne tourne pas en continu mais au besoin par intermittence).
- Vérifier éventuellement la multiprise, le tableau électrique et le disjoncteur.
- **Ne pas exposer la tireuse et les fûts à une chaleur excessive (chauffage, plein soleil), les maintenir au frais le plus possible. La chaleur altère le bon fonctionnement de la tireuse.**

De la bière fuit, quel est le problème ?

- De la bière fuit au niveau de la tête de fût et des raccordements tuyaux : Resserrer fermement les raccords à la main et avec un outil en dernier recours, le transport et la manipulation de la tireuse peuvent provoquer un desserrage de certains éléments.
- De l'intérieur de la tireuse : ouvrir le capot et resserrer les raccords au niveau de la fuite.
- Si cela continu à fuir, vérifier si les joints de raccordement ne sont pas défectueux.