

# Mode d'emploi : tirage pression

FROID À EAU



**La Fontaine Aux Vins**  
**SARL TRUPCEVIC**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Installation de la tireuse

1

## Au Préalable



Par sécurité, il est recommandé d'installer et de tester la tireuse la veille afin d'anticiper toute panne éventuelle.



- Mettre les fûts et les gobelets au frais, à **l'abri de la chaleur.**
- Ne pas secouer les fûts, ni les taper par terre.

2

## Remplissage du bac



- Remplir le bac d'eau froide **sans toucher le moteur** jusqu'au niveau de trop plein.

# 3

## Installation du fût

- Poser le fût à l'endroit prévu : sol plat, à **l'abri du soleil**.
  - En cas de fortes chaleurs, prévoir un bac d'eau et/ou de glace pour y plonger le fût.
  - **Déclipser la capsule** située sur le fût.
  - **Percuter la tête de tirage** sur le fût.
- Faire un quart de tour et percuter.

### Têtes creuses ou S



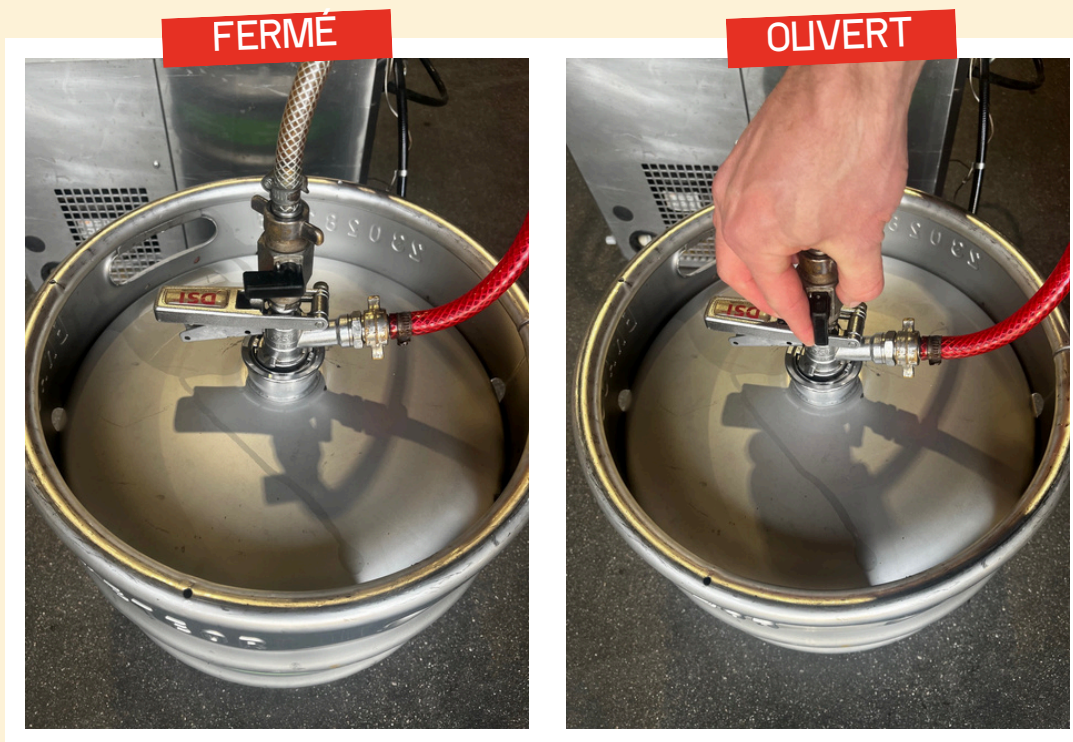
### Têtes plates ou A

- Faire glisser la tête et percuter.



- Ouverture du robinet noir

Il est fermé quand il est **parallèle au sol** et ouvert quand il est dans le **sens du tuyau de bière**.



## 4

## Branchement du gaz

Visser le tuyau de CO<sub>2</sub> à **la main** sur la bouteille.



Ouvrir la bouteille de gaz **à fond**.



*La pression sur le manomètre doit être comprise entre 1,8 et 2,2 bars (pré-réglée).*

5

## Mise en route de la machine



Brancher le tirage pression au moins **3 à 4 heures** avant de s'en servir.

**IMPORTANT**

Baisser la canne pour purger l'eau présente à l'intérieur du tuyau jusqu'à l'apparition de la bière.



*Ne pas toucher le thermostat, le laisser sur 6.*

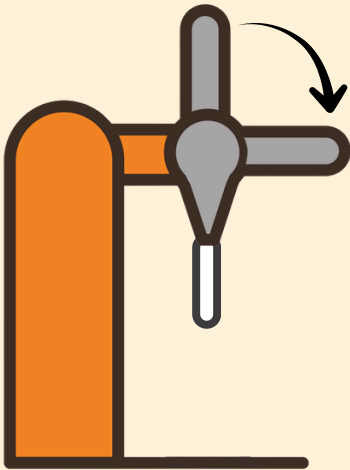
*Laisser les aérations de l'appareil libres.*

## 6

## Premier tirage



*Il est conseillé de conserver les gobelets au froid.*



- Prendre un gobelet et baisser d'un seul coup la canne.
- Laisser couler la mousse blanche dans un récipient.



- Dès que la bière (jaune) apparaît, placer le gobelet à l'horizontal et le redresser au fur et à mesure que le gobelet se remplit.



- Remonter la canne quand votre gobelet est plein.

# 7

## Changement de fût



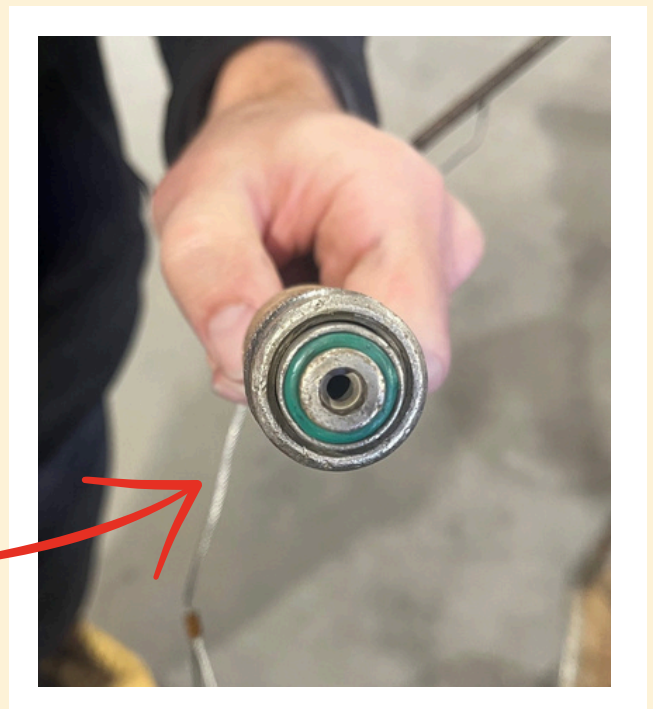
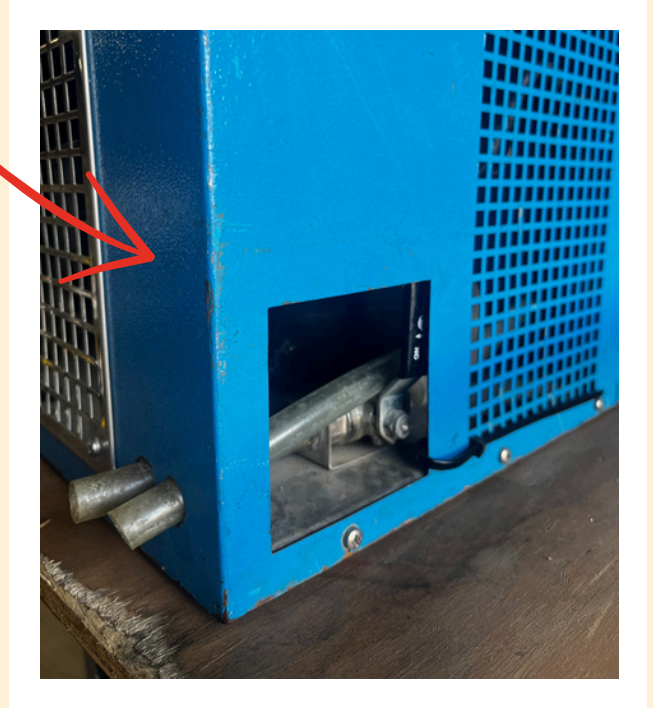
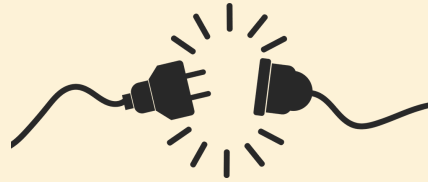
- Fermer d'abord le robinet noir (parallèle au sol).
- Baisser la canne pour évacuer la pression.
- Retirer la tête de tirage du fût vide.
- Placer la tête sur un fût plein, percuter et rouvrir le robinet noir.
- Baisser la canne (pour évacuer l'air) jusqu'à l'arrivée de la bière du nouveau fût.





## Après utilisation

- Débrancher la prise électrique.
- Vidanger le bac d'eau à l'aide du robinet de purge situé à l'arrière de l'appareil.
- Fermer la bouteille de gaz.
- Fermer le robinet noir (parallèle au sol).
- Baisser la canne pour évacuer la pression.
- Retirer la tête de tirage du fût.
- Ouvrir la tête dans le vide pour libérer la pression dans le tuyau rouge.
- Dévisser le tuyau de CO<sub>2</sub>.
- Vérifier que le joint vert ou noir du gaz soit toujours là.
- Passer un coup d'éponge sur l'appareil.



Toute l'équipe de La Fontaine Aux Vins vous remercie d'avoir choisi notre tireuse à bière. Nous espérons que vous avez passé un agréable moment et restons à votre disposition : en cas de besoin, n'hésitez pas à nous contacter pour toute assistance.

Horaires : Lundi après -midi : 14h00 - 19h00

Mardi au Vendredi : 9h00 - 12h00 / 14h00 - 19h00

Samedi : 9h00 - 12h00 / 14h00 - 18h30

Fermé le Dimanche et le Lundi matin

Téléphone : 03 84 75 41 95