

MEMENTO UTILISATION TIREUSE

- « Percuter » le fût

Il faut pour cela insérer la « tête de tirage » tout autour du fût, la poignée bien relevée jusqu'au bout. Une fois autour du fût, il faut baisser la poignée.

- Brancher la tireuse à une alimentation électrique
- Enclencher le bouton sur « ON » et tourner le bouton de la température au plus froid (sur « 7 »)
- Enclencher le bec de tirage vers vous jusqu'à ce qu'un petit peu de bière sorte

Attention ! Cette étape est crucial est doit être fait dès le branchement de la tireuse. En effet, un résidu d'eau dû au lavage de la tireuse est présent dans les tuyaux. Si cette eau n'est pas purgée, les tuyaux gèleront et il sera alors impossible de faire couler la bière...

- Attendre environ 10min (lorsqu'il n'y a plus de bruit de compresseur et de réfrigérateur) avant de servir
- Gérer le débit grâce à la languette à côté du bec (tout en haut = fermé, tout en bas = débit à fond)

Il est normal d'avoir un excès de mousse les premiers verres. Le problème ne doit pas persister

Astuces :

- Commencer par servir à débit bien modéré. Une fois le fût stabilisé et le geste maîtrisé, vous pouvez augmenter petit à petit le débit
- Mettre un contenant type tupperware en dessous des becs, il y a toujours quelques gouttes qui tombent
- Pour servir comme un pro :
 - Pencher le verre à 45°, puis le redresser petit à petit à mesure du remplissage
 - Laisser couler la 1^{ère} demi-seconde la bière et mettre seulement ensuite le verre (les 1^{er} millilitres de liquides sortent sous forme de mousse)

N'hésitez pas à me contacter en cas de besoin, par téléphone ou par SMS au 0659953873

Problèmes	Causes possible	Solution
Rien ne sort	Eau qui gèle dans les tuyaux	Aucune, si ce n'est d'arrêter la tireuse et attendre longtemps
	Débit fermé (languette tout en haut)	Abaissier la languette de débit située à côté du bec de tirage
	Tireuse pas branchée	Brancher la tireuse
Trop de mousse	Débit excessif	Mettre le débit au minimum. Augmenter progressivement si le problème de mousse diminue
	Fûts secoué ou trop chaud	Mettre le fût à l'abri de la chaleur et de la lumière Attendre quelques heures si le fût a été secoué Attendre que la partie réfrigérant de la tireuse ne fasse plus de bruit, espacer les verres servis afin de s'assurer que la tireuse ait le temps de refroidir correctement la bière Utiliser des verres en verre plutôt que des ecocup, rincer à l'eau froide