

# GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE TIREUSE BRASSERIE DU COMTE

Elles sont équipées d'un Compresseur à Air pouvant tirer entre 20L et 120L/Heure selon modèle :

- L'air compressé pousse la bière à l'extérieur du fût => pas besoin de gaz CO2
- Un puissant refroidisseur rafraîchit la bière => pas besoin de remplir un bac à eau glacée

**LES PRECOS D'UTILISATION : N'attendez-pas le dernier moment. Testez la tireuse avant ... quand vous voulez si vous avez des fûts plastique et ½ journée avant si ce sont des fûts Inox afin de garder la qualité de la bière.**

- Ne jamais coucher la tireuse et ne pas secouer les fûts.
- Branchez la tireuse sur une prise électrique 230V + terre 10A.
- Ne pas donner de chocs aux têtes de tirage qui sont fragiles.
- Attention à la manipulation des tuyaux, les raccords sont aussi fragiles et il faut éviter de laisser rentrer de l'air dans les tuyaux ... sinon ça va mousser !!!
- Mettre les fûts le plus au frais possible en stockage (idéalement chambre froide)
- Après le branchement, toutes les vannes doivent être ouvertes (dans le sens des tuyaux)
- Après utilisation, merci de nettoyer avec une éponge propre sur l'extérieur de la tireuse, les sorties de robinets et les têtes de tirage.
- Évitez au maximum l'utilisation de ruban adhésif, marqueur ... merci de respecter la tireuse !

POUR DÉCOUVRIR LES RECOMMANDATIONS EN VIDÉO, SCANNEZ LE CODE CI - DESSOUS AVEC VOTRE SMARTPHONE !

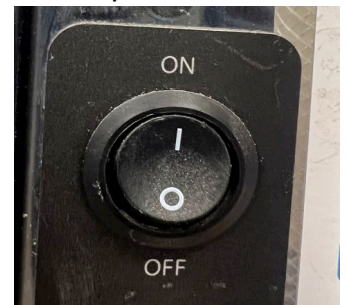


## L'INSTALLATION :



Vérifier que le **Thermostat** est éteint avant de brancher la tireuse (Position 0 – Bouton tourné à gauche au max - Photo de gauche). Une fois la machine branchée, vous pouvez percuter un fût. Pour cela, vous glissez la tête de tirage sur la tête du fût et appuyez sur la manette pour percuter. Vous pouvez alors ouvrir le robinet présent sur la tête de tirage.

La première des choses à faire **avant d'allumer le thermostat** (le bouton noir COLDER devant), est d'allumer l'interrupteur derrière la machine en Position ON, puis de tirer un fond de bière sur tous les becs, même ceux pas utilisés, afin de s'assurer qu'il n'y a plus d'eau dans le circuit qui pourrait geler et boucher le tirage. Ces tireuses ont besoin d'être branchées juste 20 minutes maximum avant le service.



## Sur la tireuse :

1. **Le bouton rond noir du thermostat** situé entre les 2 robinets doit être entre 4 et 7 (**Position 1 = 9°C et Position 7 = 2°C**). Commencer son utilisation en position 6, par la suite si la mousse est trop faible, augmenter la température en tournant le bouton vers thermostat 4.
2. **Le petit robinet compensateur du débit de bière**, à droite de chaque Bec de tirage, est le robinet le plus important, il bouge sur ¼ de tour.



Si le robinet est au plus haut (photo de gauche), il coupe le débit ; inversement s'il est au plus bas (photo de droite), la pression est trop forte et il y aura trop de mousse.... Idéalement partez du haut et descendez d'un 1/3, mais ne pas dépasser pas la position horizontale. Le système est simple, plus le robinet est vers le haut, - la bière coule, ce qui évite trop de mousse, moins de perte au tirage, et inversement. !



Cette étape passée, ouvrir le robinet de votre bec (poignée vers le bas) pour actionner la tireuse. Cette 1ère fois est destinée à faire couler l'excès de mousse jusqu'à l'obtention d'une bière claire.

## LE SERVICE :

Servir une bière au fût ? Pas bien compliqué me dites-vous ? Et pourtant vous vous retrouvez avec un verre rempli de...mousse. Suivez les conseils suivants, et devenez maître en la matière !

Vous allez devoir jouer régulièrement entre le bouton **Thermostat** et les **petits Robinets compensateur** du débit de chaque bec pour trouver le bon réglage. Les positions seront à changer en cours d'utilisation selon la fréquence d'utilisation de la tireuse, le type de bière dans les fûts et le temps extérieur (chaud, froid, soleil...).

Pour servir dans des verres en plastique ou gobelets Eco-cup, privilégiez un débit faible (le robinet à droite du bec vers le haut), car la bière mousse plus facilement dans ces contenants. Un verre sec produira aussi plus de mousse qu'un verre déjà utilisé et/ou humide. **L'idéal est d'avoir donc un verre frais mais surtout propre et rincé à l'eau claire juste avant de le remplir.**

Actionnez la poignée du Bec vers le bas pour faire couler le petit filet de mousse du départ à côté du verre, puis présentez rapidement le verre penché à 45°, et remplissez-le ainsi sans interruption, verre collé au robinet. Au fur et à mesure qu'il se remplit redressez le verre jusqu'à former une belle collerette de mousse !

- Si vous trouvez qu'il manque de mousse, terminez le remplissage en actionnant un dernier petit coup sec de la poignée du bec en arrière.
- Si à contrario, la mousse est trop dense et persiste malgré les tentatives de réglage, n'hésitez pas à remplir 1 à 2 carafes d'avance pour laisser le temps à la mousse de se réduire et servir ensuite directement dans les verres.

## CHANGEMENT DE FUT :

1. La bière « fait des ratés » et plus rien ne s'écoule, **votre fût est donc bientôt vide.**
2. Pesez-le pour vous en assurer avant de le remplacer.
3. Couper la vanne d'arrivée de bière située sur la tête de tirage juste avant le départ des tuyaux au niveau du fût.
4. Soulever la poignée (manette) sur le fût et glisser la tête vers l'arrière.
5. Débrancher la bière et essuyer le surplus à l'aide d'un torchon.
6. Rebranchez votre nouveau fût
7. Ouvrir la vanne de la tête qui a percé le fût
8. Selon le modèle et la taille tireuse, vous aller servir encore 1 à 3 verres provenant du fût précédent présent encore dans les tuyaux et la machine, puis la bière va « tousser » à nouveau, il faut alors purger le fut avec un récipient (verre pinte ou carafe) pour laisser passer l'air et la mousse jusqu'à ce que le filet devienne aussi limpide.

### *Que faire en cas de problèmes ?*

- *Vous pouvez tout d'abord vérifier que le bec soit bien frais afin de voir si la prise est branchée ou que le courant ne passe pas. Vérifier alors la puissance de votre installation, notamment si c'est une Tireuse 70K ou 155K et aussi votre rallonge qui doit être complètement déroulée... et évitez trop de multiprises !*
- *Également que les petits robinets compensateurs ne soient pas tout en haut sinon rien ne coule !*
- *Vérifier que la molette noire, au-dessus des têtes de tirage soit bien dans le sens du tuyau pour que la bière puisse bien couler.*
- *Et en dernier recours, vérifier qu'il n'y a pas de prise d'air au niveau de la tête de soutirage et au niveau de l'arrière-tireuse.*



**Toute l'équipe de la Brasserie du Comté, vous souhaite un bon moment !**