

# Notice d'utilisation

## Tireuse froid sec avec CO2

### MATÉRIEL FOURNI

1 TIREUSE FROID SEC  
LINDR



thermostat

robinet compensateur  
réglage du débit bière

1 BOUTEILLE CO2  
+ MANOMÈTRE

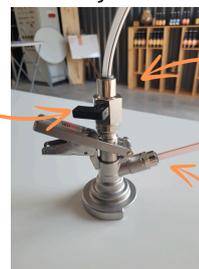


manomètre

vis réglage  
pression  
(2 - 3,5 bar max)

robinet (open/close)

TÊTE DE FÛTS avec vanne + 2 TUYAUX  
(1 bière dessus & 1 gaz/CO2 sur le côté)



vanne bière

Sortie bière

Entrée de CO2

1



**Placez la tireuse sur une surface plane et stable, dans un endroit bien aéré. Ne la branchez pas tout de suite !**  
(Ne pas couvrir les grilles d'aération ni le ventilateur !)

2



### Installation de la bouteille de CO2

Le manomètre est déjà installé sur la bouteille de CO2 (attention : il est **fragile**, ne jamais le déconnecter de la bouteille.)

Connectez le tuyau de CO2 entre le Mano et l'entrée de gaz CO2 sur le côté de la tête de fûts.

S'assurer que la tête de fût est en position relevée. (comme sur la photo ci dessus)

Ouvrez le robinet noir sur la bouteille CO2 et réglez la pression du manomètre à 2 bar.

3



### Connexion du fût de bière

Connectez le tuyau bière à la fois sur la tête de fût (arrivée du dessus) et sur l'arrière de la tireuse.



bec droit

bec gauche

Enlevez l'opercule orange du fût et percutez la tête de fût sur le fût.

Pensez à ouvrir la vanne noire sur la tête de fûts pour la sortie de la bière du fût vers la tireuse.

4



### Avant la mise sous tension de la machine :

La tireuse vous a été fournie lavée, elle est donc sous eau. Évacuer l'eau par le robinet avant la mise sous tension sinon la machine va geler : pour cela, tirer jusqu'à voir apparaître de la bière mousseuse (environ 0,5 L d'eau à évacuer).

La tireuse est maintenant sous bière : vous pouvez la brancher à une prise électrique. Réglez le thermostat de la tireuse sur 4 ou 5. Le ventilateur se met en route et commence à refroidir. Attendez 10 à 15 minutes pour servir et avoir une bière bien fraîche.

### CONSEILS

- Servez la bière en tenant le verre incliné à 45°, puis redressez-le lentement en le remplissant.
- Si le débit est trop rapide et que la bière mousse trop : jouez sur le robinet compensateur à droite du robinet de la tireuse.
- Trop de mousse : montez légèrement la pression de la bouteille CO2 **SANS DÉPASSER 3,5 BAR**. La bière peut ne pas être assez froide en période de forte chaleur : régler le thermostat plus fort sur 6 ou 7.
- Ne pas faire tomber les fûts ni incliner la tireuse lors de son déplacement.
- Manipulez la bouteille de CO2 avec soin et rangez-la en position verticale (faites attention au détendeur qui ne doit pas subir de choc).
- Après utilisation **fermez la bouteille de gaz !**
- Contactez-nous en cas de besoin : nous sommes à votre disposition pour toute question ou assistance.