

Notice d'utilisation

Tireuse froid sec avec compresseur

MATÉRIEL FOURNI

1 TIREUSE FROID SEC LINDR
avec compresseur intégré



interrupteur
on/off compresseur

Entrée air (a relier avec entrée air tête)

2 Entrées bière (a relier avec tuyau
bière - sortie bière de tête de fût)

TÊTE DE FÛTS + 2 TUYAUX
(1 pour la bière dessus & 1 pour l'air sur le côté)



Sortie bière

Entrée d'air

1



Placez la tireuse sur une surface plane et stable, dans un endroit bien aéré.

(Ne pas couvrir les grilles d'aération ni le ventilateur !)

2



Mise en marche du compresseur

Branchez le réseau air / tuyau blanc transparent a l'arriere de la tireuse et sur l'entrée d'air de la tête. (voir photo dessus)

Branchez la tireuse à une prise électrique et vérifiez que la molette à l'avant de la tireuse soit sur 0 (ne pas lancer le refroidissement pour le moment).

Appuyer sur l'interrupteur on-off à l'arrière de la machine pour lancer le compresseur. (ON) Le compresseur intégré s'activera automatiquement pour maintenir la pression nécessaire à un service optimal.

3



Connexion du fût de bière

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



bec droit

bec gauche

Enlevez l'opercule orange du fût et percez 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



SERVICE DE LA BIÈRE :

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

Tournez la molette de la tireuse (celle qui se trouve à l'avant de la machine) 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.
- 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.
- Contactez-nous en cas de besoin : nous sommes à votre disposition pour toute question ou assistance.