



Mise en Bière

échoppe de bières artisanales

Location de Tireuses: Conseils d'Utilisation



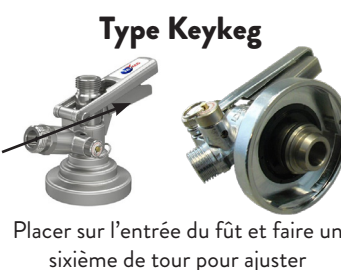
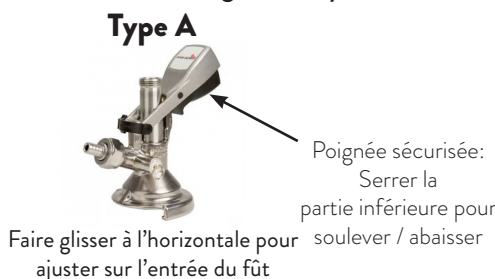
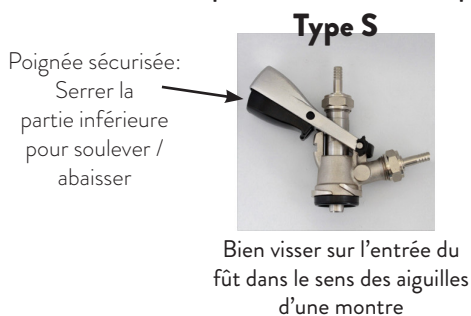
Les tireuses à bière de la marque Lindr sont plutôt simples à utiliser, avec un système de branchement relativement intuitif. Voici toutefois une liste de points à suivre en vue d'une utilisation optimale:

Transport & Entreposage

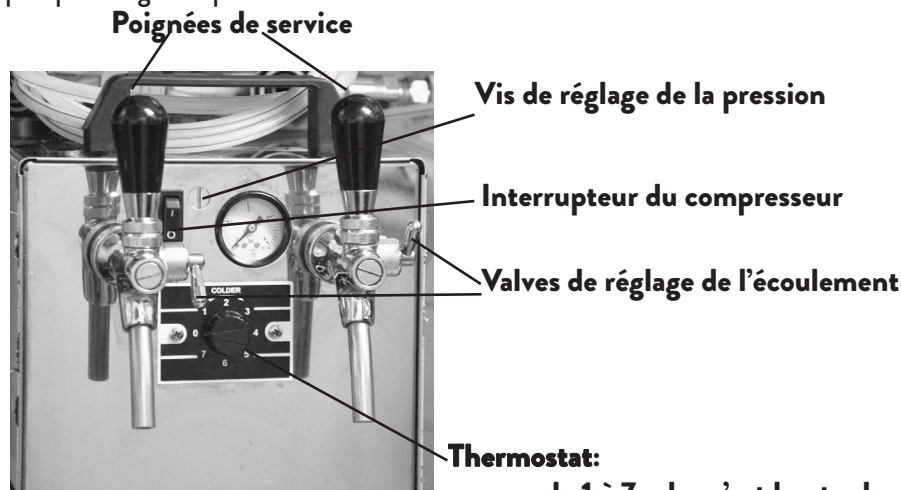
- Lors du transport de la tireuse, veiller à la maintenir debout: ne surtout pas la coucher afin de garantir le bon fonctionnement du système de refroidissement.
- Suite au déplacement, laisser les fûts se reposer idéalement quelques heures avant leur consommation pour éviter les problèmes lors de l'écoulement de la bière, effervescence extrême, etc.
- Pour l'utilisation, placer la machine et les fûts dans un lieu à l'abri du soleil et des chaleurs excessives. Beaucoup de bières artisanales sont non-filtrées et doivent être conservées au frais pour éviter qu'elles ne moussent.

Branchement & Utilisation

- Vérifier que le bouton du thermostat à l'avant soit sur la position 0 et que les valves de réglage de l'écoulement (situées sur la droite des robinets) soient fermées (fermé = position haute). Ne pas couvrir l'espace de ventilation.
- Veiller à ce que les tuyaux ne soient pliés à aucun endroit et bien enfoncés à chaque port.
- Brancher le câble d'alimentation électrique
- Placer la tête de soutirage sur l'entrée du fût en veillant toujours à ce que la poignée de la tête de soutirage soit levée avant de la placer sur le fût. Chaque type de tête de soutirage a son système de branchement:



- Une fois la tête de soutirage fermement fixée sur l'entrée du fût, abaisser la poignée pour percer le fût.
- Enclencher l'interrupteur situé sur l'avant de la tireuse (parfois à l'arrière) pour allumer le compresseur.
- Servir en tirant la poignée de service au maximum (jamais à mi-chemin!) jusqu'à ce que l'eau de rinçage dans le système fasse place à de la bière. Régler le débit en ouvrant/fermant les valves situées sur le côté droit du robinet - Allumer le thermostat. Régler le bouton de température de 1 à 7 selon les envies: plus c'est haut, plus c'est froid.
- Donner 10 minutes à la tireuse avant d'être en mesure de servir de la bière fraîche.
- L'utilisation de gobelets en plastique peut parfois provoquer beaucoup de mousse lors du service. Rincer verres et gobelets à l'eau fraîche avant de les remplir afin de minimiser ce problème.
- En cas de problème d'écoulement lié à la pression, et si la tireuse est munie d'un compresseur réglable, utiliser un tournevis plat pour régler la pression en serrant/desserrant la vis. La valeur habituelle est fixée à 2.5 bar.



de 1 à 7: plus c'est haut, plus c'est froid

Débranchement & fin d'utilisation

- Désenclencher l'interrupteur du compresseur avant de débrancher la tête de soutirage. Un fût non terminé ne risque pas de fuir s'il est débranché: attention à bien lever la poignée de la tête de soutirage avant d'essayer de l'enlever! Fermer la/les valve(s) d'écoulement pour éviter les fuites lors du transport.