



# LA BRAXEENNE

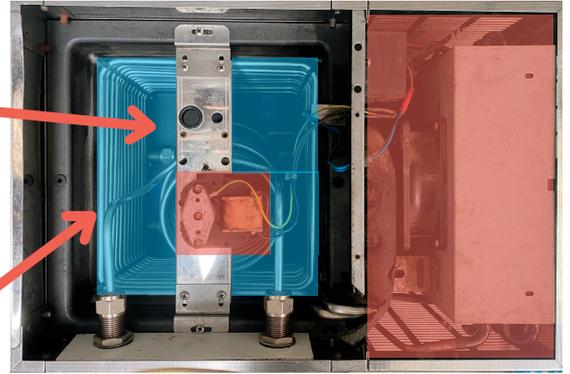
Microbrasserie Artisanale

## MODE D'EMPLOI DE NOS TIREUSES À EAU

### ÉTAPE 1 : METTRE EN EAU ET BRANCHER LA TIREUSE

Remplir le réservoir d'eau sans mouiller le moteur (en rouge).

Le niveau doit recouvrir le serpentín



Brancher sur le secteur, un glaçon va se former autour du tuyau de cuivre (compter environ 6h)

### ÉTAPE 2 : BRANCHER LE FÛT ET LA BOUTEILLE DE CO2

Branchez le tuyau de la tireuse (clip noir) sur la sortie **OUT** du fût



Branchez le tuyau de la bouteille de CO2 (clip gris clair) sur la sortie **IN** du fût

### ÉTAPE 3 : OUVRIR LE CO2

1. Ouvrir le robinet de la bouteille de CO2



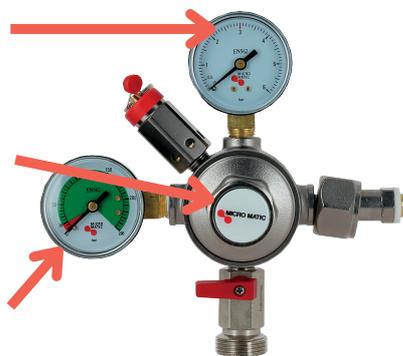
2. Ouvrir le robinet du tuyau (languette parallèle au tuyau)

### ÉTAPE 4 : RÉGLER LA PRESSION

Régler la pression à 2,2 bars

Permet d'augmenter ou diminuer la pression

Indique la quantité de gaz restant dans la bouteille



### ÉTAPE 5 : RÉGLEZ LE ROBINET COMPENSATEUR

Vers le haut :  
La bière coule lentement

Vers le bas :  
La bière coule rapidement mais risque de mousser



### ÉTAPE 6 : SERVEZ-VOUS!...

Lors de la première utilisation, purgez les tuyaux en laissant couler l'eau, puis la levure, puis la mousse...

La bière peut à présent être servie...

Bonne dégustation...





# LA BRAXEENNE

Microbrasserie Artisanale

## FOIRE AUX QUESTIONS

*Avant toute chose, vous avez entre vos mains de la bière artisanale...  
Un produit vivant, non pasteurisé et non filtré...*

*Donc si la bière est trouble, c'est normal!*

### LA BIÈRE NE SORT PAS OU S'ÉCOULE TROP LENTEMENT

- Il n'y a pas de pression : vérifiez que vous avez bien ouvert le robinet de la bouteille de CO2 et le robinet du tuyau qui relie la bouteille de CO2 au fût (voir étape 3)
- Baissez le robinet compensateur à l'aide la molette (voir étape 5)
- Vérifiez que les 2 têtes (grise et noire) sont bien clipsées sur le fût (voir étape 2)

### LA BIÈRE NE MOUSSE PAS

- Lorsque vous servez la bière et que vous arrivez aux 3/4 du verre, arrêtez de tirer sur le robinet et poussez-le vers la tireuse quelques secondes.

### LA BIÈRE MOUSSE TROP

- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite aux différents raccords
- Pas assez de pression : augmentez la pression sans dépasser 2,5 bars (voir étape 4)
- Relevez doucement le robinet compensateur pour réduire le débit de bière (voir étape 5)
- Lorsque vous servez la bière, penchez le verre à 45 degrés en appuyant le bec de la tireuse sur les parois intérieures et redressez doucement pour terminer de servir.

### POUR TOUTE AUTRE QUESTION, APPELEZ-NOUS!...

- Eric : 06 89 27 22 67
- Xavier : 06 66 60 94 68
- Si personne ne répond, Véronique : 06 72 00 86 72