



LA BRAXEENNE

Microbrasserie Artisanale

MODE D'EMPLOI DE NOS TIREUSES À FROID SEC

ÉTAPE 1 : 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 2 : BRANCHER LA TIREUSE



15 min

Branchez la tireuse seulement 15 minutes avant de l'utiliser.

Nb : Lorsque la machine est à température, elle s'arrête automatiquement.



ÉTAPE 3 : OUVRIR LE CO2



1. Ouvrir le robinet de la bouteille de CO2

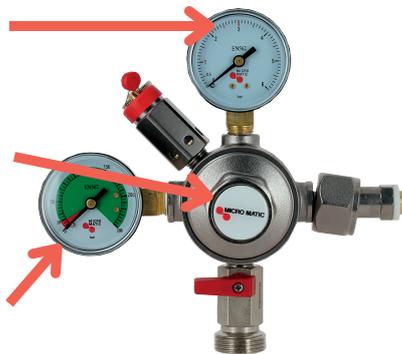
2. Ouvrir le robinet du tuyau (languette parallèle au tuyau)

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 1)

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