



LA GERVOISE
LA GERVOISE
LA GERVOISE
LA GERVOISE
LA GERVOISE

UTILISATION DE LA TIREUSE

Brasserie ETIENNE - Quartier le Peyron - 30200 St Gervais
06 62 88 03 71 - contact@brasserie-etienne.com





Attention

© 2014 Hilti (France) SA

Brancher la tireuse au moins quatre heures avant l'utilisation

**Ne jamais coucher la tireuse pour la vider, en cas de
dommage, la caution ne sera pas rendue.**



1/ visser l'embout sur la bouteille de CO2 bien à fond sans oublier le bracelet de sécurité.



2/ remplir la tireuse avec de l'eau propre jusqu'au au tuyau (ou trou selon modèle) noir, l'eau ne doit pas rentrer dedans.



3/ Soulever la poignée de la tête pour que l'intérieur ne dépasse pas puis faire coulisser sur la colerette du fût jusqu'au bout et clipser en appuyant des deux côtés.

4/ Brancher la tireuse



5/ Ouvrir le robinet du fût et le robinet du gaz.



6/ Installer le tuyau de purge sous la grille et la tireuse et le laisser pendre dans un seau sous la tireuse.

7/ Tirer la bière, le premier liquide à couler sera de l'eau, ce qui est normal puisqu'elle est sous eau depuis la dernière sanitation. La bière va arriver ensuite.

Quand la fête est finie :



1 / Refermer le gaz pour éviter que la bouteille de CO2 ne se vide en cas de fuite
(la bouteille est pesée au départ et à l'arrivée, une bouteille vidée sera facturée)



2/ Refermer le robinet du fût



3/ Purger le gaz restant dans le tuyau en appuyant sur la poignée jusqu'à ce qu'il ne fasse plus de bruit.
Vous pourrez dévisser le tuyau du gaz seulement après cette opération.



4/ Rincer la tête du fût et enrouler les flexibles CO2 et bière ainsi que le fil électrique.
Remettre le couvercle