



## Guide tireuse à bière

Modèle : DAV 55

*L'équipe Aquae Maltae vous remercie de nous avoir fait confiance et vous propose de vous guider pas à pas dans l'installation, l'utilisation et la désinstallation du matériel loué.*

Dans le cas où vous rencontrez un problème que ce magnifique manuel ne vous permet pas de résoudre, voici 3 numéros à contacter (l'un des trois devrait bien répondre !).

06 78 13 52 13

06 10 27 66 08

04 42 21 37 03

### Présentation générale du matériel

Le matériel loué comprend :

- 1 tireuse à bière

Cette tireuse est dite « à froid sec » : un moteur refroidit en direct la bière présente dans les canalisations de la tireuse. Il se met en route quand cela est nécessaire.

- 1 bouteille de CO<sub>2</sub>

Le CO<sub>2</sub> va permettre de pousser la bière depuis le(s) fût(s) vers la tireuse. La pression du CO<sub>2</sub> est visible sur le manomètre présent à l'arrière de la tireuse.

- Des fûts de bière 30L à « tête plate »

... avec de la bière dedans !

# Installation

*Il est important de respecter l'ordre dans lequel les étapes sont énoncées ci-dessous.*

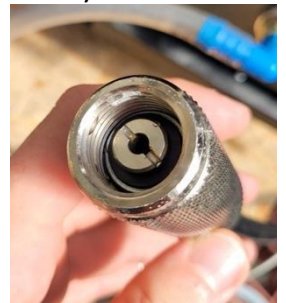
- 1) Positionner la tireuse sur une surface horizontale, stable et à l'ombre. Assurez-vous qu'aucun mur/objet n'empêche l'aération de la tireuse.
- 2) Soulever le couvercle de la tireuse pour extraire : le câble électrique, le tuyau d'arrivée de gaz et les deux têtes plates + tuyaux d'arrivée de bière.
- 3) Vérifier à l'intérieur de la tireuse :



- a) Que le bouton ON/OFF est sur ON
  - b) Que le thermostat est réglé au plus froid (sens horaire à fond).
- 4) Repositionner le couvercle sur la tireuse.
  - 5) Brancher la tireuse sur une **prise électrique** (Le moteur doit démarrer).
  - 6) Brancher la tireuse sur la **bouteille de CO<sub>2</sub>** grâce au tuyau d'arrivée de gaz (après avoir vérifié qu'un joint est bien positionné sur l'embout du tuyau de gaz).



- 7) Brancher le ou les **fût(s)** sur la tireuse :
  - a) Retirer l'opercule plastique de la tête du fût
  - b) Présenter la tête du tuyau et la faire glisser horizontalement sur la tête du fût (ne pas forcer).
  - c) Actionner la poignée vers le bas pour percuter le fût.



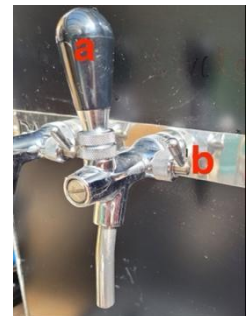
- 8) Attendre 15 minutes avant la mise en fonctionnement

## Mise en fonctionnement

- 1) Ouvrir la bonbonne de CO<sub>2</sub> (tourner la poignée en haut de la bouteille en suivant les flèches)
- 2) Tourner d'un quart de tour le robinet noir présent au-dessus de chaque branchement de fût (Parallèle au tuyau = ouvert)
- 3) Contrôler la pression à l'aide du manomètre présent à l'arrière de la tireuse. Nous réglons systématiquement nos tireuses à 2,8 bars. Si ce n'est pas le cas, munissez-vous d'un tournevis plat et tournez la vis présente à l'intérieur de la tireuse. Une sous/surpression entraînerait un surplus de mousse.



- 4) Purger la tireuse : la tireuse ayant été nettoyée au préalable, ses canalisations contiennent de l'eau.
  - a) Ouvrir au maximum le robinet compensateur et actionner le bras de tirage jusqu'à ce que de la mousse commence à couler.
  - b) Diminuer le débit à l'aide du robinet compensateur et continuer de faire couler la mousse jusqu'à ce que la bière apparaisse.
  - c) Régler le robinet compensateur de manière à avoir un débit suffisant tout en limitant la quantité de mousse au service.



*a = bras de tirage : l'actionner permet le tirage de la bière.  
b = robinet compensateur : il sert à gérer le débit de tirage de la bière (fermé en haut, complètement ouvert en bas)*

## Utilisation

- 1) Présenter le verre en l'inclinant autant que possible et actionner le bras de tirage (en tirant au maximum).
- 2) Durant le service, le moteur de la tireuse se déclenche dès que nécessaire. Il est donc normal que la tireuse soit silencieuse par moment.
- 3) Si la bière commence à mousser en excès (ex : plusieurs pintes ont été servies d'affilée et la tireuse est en surrégime), diminuer le débit à l'aide du robinet compensateur.

## Fin d'utilisation / Désinstallation

Scénario A - Le matériel ne sera plus utilisé le jour même, mais sera utilisé de nouveau le lendemain

- 1) Fermer tous les robinets (bouteille de CO<sub>2</sub> et robinets noirs au-dessus des fûts). *Si ce n'est pas fait, un risque de sur-carbonatation du fût est à craindre.*
- 2) NE PAS DÉBRANCHER L'ARRIVÉE ÉLECTRIQUE. *Environ 1L de bière est présent dans les canalisations de la tireuse. Si cette bière n'est pas maintenue au frais, une oxydation se produira et cette bière ne sera plus consommable.*

Scénario B - Fin définitive d'utilisation du matériel

- 1) Débrancher l'arrivée électrique
- 2) Fermer tous les robinets (bouteille de CO<sub>2</sub> et robinets noirs au-dessus des fûts).
- 3) Débrancher l'arrivée de CO<sub>2</sub>
- 4) Débrancher les fûts : relever la poignée au-dessus de la tête du fût et faire glisser à l'horizontal.
- 5) Retirer le couvercle de la tireuse et ranger les câbles et tuyaux à l'intérieur, puis refermer.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

*Organiser un événement, quel qu'il soit, c'est souvent un peu de stress. Nous avons rassemblé ici les problèmes rencontrés le plus fréquemment. Problèmes sans gravité, souvent liés à un petit oubli.*

### **1) La tireuse à bière ne semble pas s'allumer quand je la branche**

*On vous voit venir, vous allez accuser la tireuse. En réalité, des vérifications doivent d'abord être faites :*

- a) Mon arrivée électrique est-elle réellement fonctionnelle ? Pas de faux contact ?
- b) Le bouton à l'intérieur de la tireuse est-il bien sur ON?  
*Dans tous les cas, une tireuse n'est pas bruyante, vibre peu et ne le fait que par intermittence.*

### **2) Rien ne sort de la tireuse**

- a) Vérifier que toutes les vannes sont ouvertes, si ce n'est pas le cas, les ouvrir.
- b) Peut-être le fût est-il vide ? Dans ce cas, il faut le changer. Tu n'en as pas en stock ? Envoie ton copain Sam en racheter à la brasserie.

### **3) Mon verre se remplit uniquement de mousse, que faire ?**

*Pour servir une bière artisanale : on penche le verre au maximum et on le colle au bec de la tireuse. Si le verre est froid c'est encore mieux.*

- a) Remonter le robinet compensateur afin de réduire le débit.
- b) Vérifier que l'arrivée électrique fonctionne et que toutes les vannes sont ouvertes.
- c) Regarder la pression du manomètre. Si ce n'est pas le cas, la régler à 2,8 bars et évaluer l'impact. L'excès de mousse continue ? Monter à 3 bars, puis 3,2 bars. *(La pression du manomètre doit correspondre à la pression à l'intérieur du fût : cette pression peut varier en fonction de la situation atmosphérique, de la température, de l'altitude, etc).*
- d) J'ai utilisé la tireuse la veille et je n'ai pas fermé l'arrivée de gaz quand je suis parti me coucher. Pendant la nuit, le fût s'est donc sur-carbonaté. Remonter un peu la pression du manomètre.

#### **4) Je n'ai pas du tout de mousse dans mon verre, c'est normal ?**

*Bien que les divers styles de bières signifient des quantités et des aspects de mousses divers, une bière sans mousse ça déçoit toujours.*

- a) Lors de l'installation de la tireuse, ai-je bien purgé l'eau qui était dans les conduits ? *Pour rappel : il faut évacuer environ ½ litre d'eau des canalisations avant utilisation.*
- b) Vérifier que la bouteille de CO<sub>2</sub> n'est pas vide (plus de 11kg) et qu'elle est ouverte.

**Le problème rencontré n'est pas évoqué dans ce guide ?**

**N'hésite pas à appeler l'un des numéros indiqués sur la première page.**

## **MISSION ACCOMPLIE**

L'intégralité du matériel doit être rapportée à la brasserie Aquae Maltae  
Rue de l'Ancienne Minoterie, 13090, AIX-EN-PROVENCE