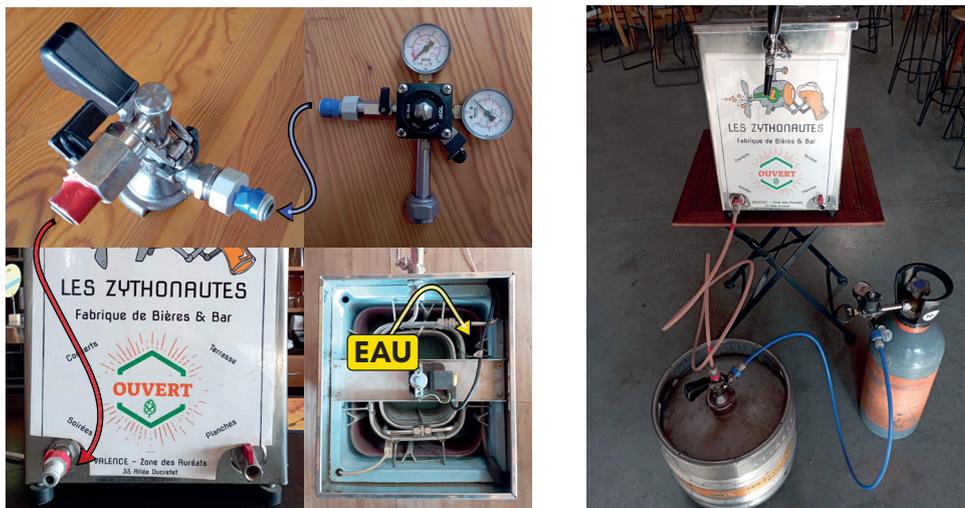


## Tireuse à eau



**⚠ NE PAS BRANCHER LA TIREUSE ! ⚠**

Connecter les **tuyaux rouges** à la tête de fût, et à l'**entrée rouge** de la tireuse.  
Connecter les **tuyaux bleus** au détendeur de la bouteille de gaz, et à l'**entrée bleue** de la tête de fût.



**Percuter un fût de bière et faire couler un peu de mousse dans la tireuse afin d'évacuer des restes d'eau et produit de nettoyage.**

Ne pas laisser la tireuse au soleil.

Remplir le **bac d'eau** puis brancher la tireuse et attendre plusieurs heures (minimum 4 heures, l'idéal est le jour avant l'évènement) pour que le glaçon se forme.

Faire couler la bière à volonté, vous pouvez régler la **vanne du bec** pour avoir plus ou moins de mousse. Si cette vanne est tout en haut, elle est fermée, la bière ne coulera pas.



La pression initiale de la bouteille de CO2 est 2,5 bar, mais il est possible d'augmenter la pression (en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à 3,5 bar s'il y a beaucoup de mousse. Pour cela, tournez la **vis** du manomètre.



Pour démonter les John Guest, dépressuriser en tirant sur l'anneau et appuyer sur l'anneau gris puis tirer les tuyaux.

Si vous avez emprunté des ecocups, merci de nous les ramener **propres et secs**. Dans le cas contraire nous serons contraints de vous les laisser et de vous les facturer.

Les retours de tireuse s'effectuent à la brasserie les lundi et mardi de 9h30 à 17h.