












CONSIGNES D'UTILISATION DE LA POMPE A BIERE

AIR COMPRIME

Tel : 03.20.41.58.48

Email : contact@moulinsdascq.fr

L'appareil est réglé et en parfait état de fonctionnement

A) Mise en service	
a. Brancher sur le secteur le premix	
b. Mise en service du compresseur : Basculer l'interrupteur en position 1	
c. Mise en perce du fût	
i. Positionner la tête du perçage sur le fût en la glissant en position haute (poignée position haute)	
ii. Baisser la poignée de la tête de perçage et ouvrir la vanne de bière (petite vanne noire)	
iii. Ouvrir la vanne d'arrivée de bière	
iv. Régler la température de refroidissement de la bière ; à l'avant du premix on peut régler la température de 0 à 7 (du moins froid au plus froid).	
v. Régler le débit de service : en position haute la vanne est fermée, la bière ne passe pas ; en position basse la vanne est ouverte au maximum et la bière passe.	
vi. Préférez une position mi-ouverte quand le public utilisateur est novice et pour limiter les pertes en mousse.	
vii. Au début du tirage ne soyez pas surpris, un volume d'eau est à purger. Environ 1 Litre d'eau se trouve dans le circuit jusqu'à apparition de la bière	
viii. Pour servir actionner le levier de tirage, laisser couler 1 seconde la bière puis placer un verre en le collant au bec de tirage et en le penchant	

B) Pour changer de fût

a. Refermer la vanne de bière



b. Relever la poignée de perçage en la tirant sur le nouveau fût en la glissant vers vous
c. Repositionner la tête de soutirage sur le nouveau fût en la glissant



a. Rabaisser la poignée



b. Ouvrir la vanne de bière



C) En fin d'utilisation

a. Débrancher l'appareil du secteur



b. Fermer la vanne de bière