

# TIREUSE 1 BEC



## NOTICE D'UTILISATION

.1988.  
**CAVES RAFFAULT**  
LA CHATRE - CHATEAUROUX



# MISE EN PLACE

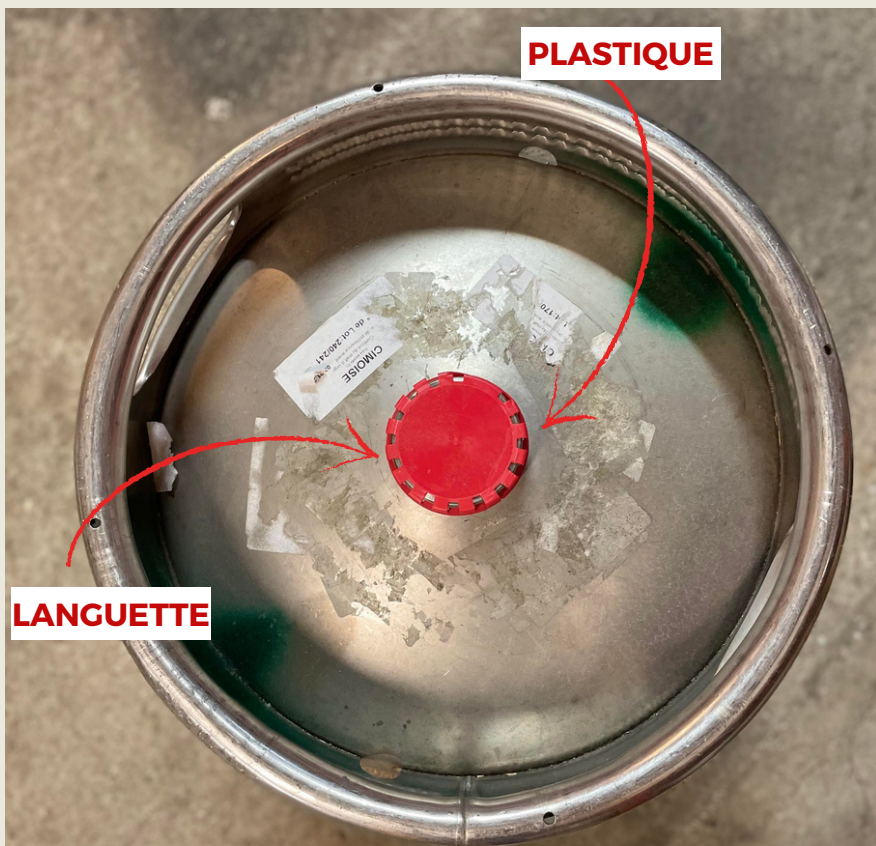


## 1. SORTIR LA TIREUSE DE SA CAISSE

## 2. POSER LA TIREUSE SUR UN SUPPORT SOLIDE

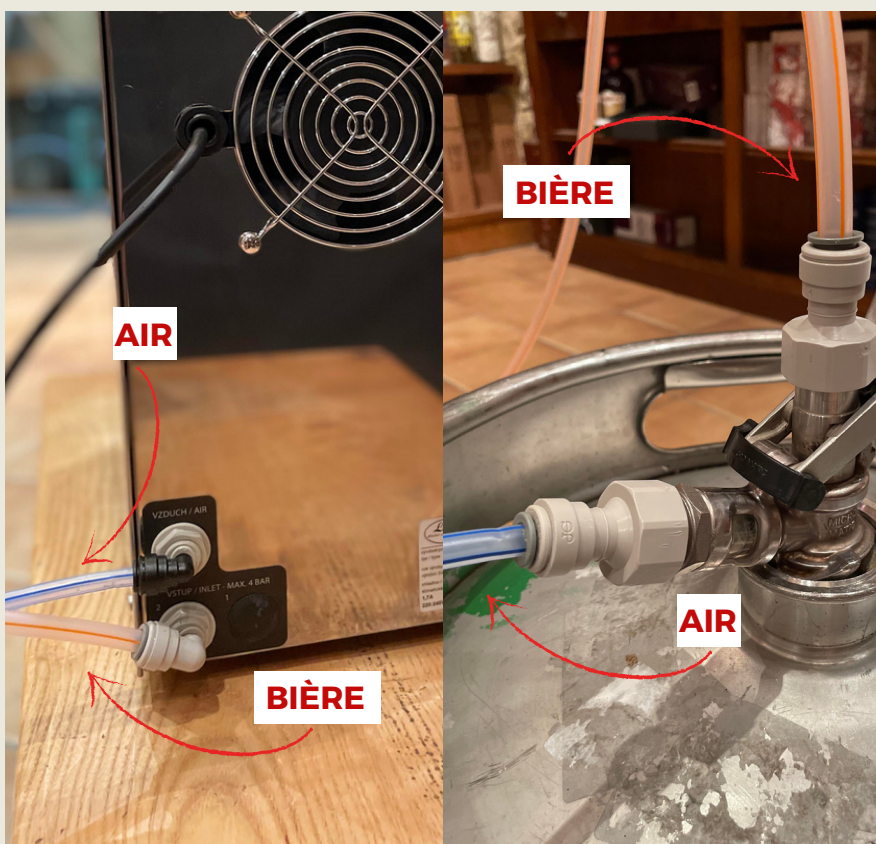
## 3. PLACER LA GRILLE SUR LA TIREUSE

La grille permet de contenir l'excédent de bière qui pourrait couler lors du service



## 4. DÉCAPSULER LE FÛT

Il faut enlever tout le plastique rouge en tirant sur la petite languette se trouvant sur le côté

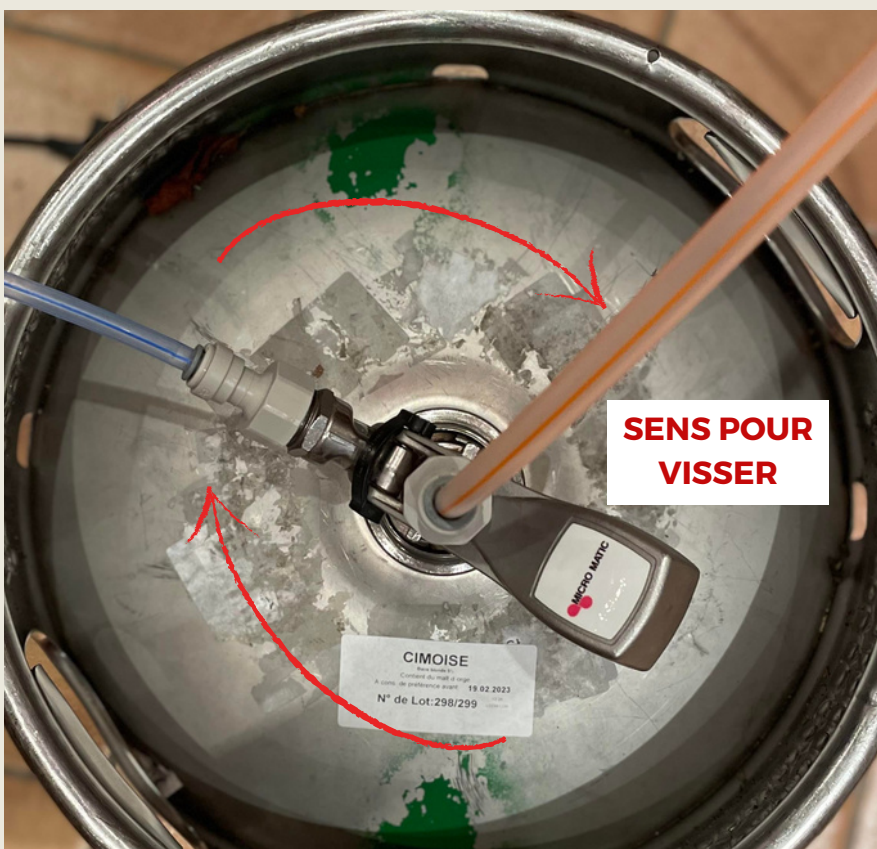


## 5. BRANCHER LES TUYAUX DE LA TIREUSE

LE TUYAU BLEU CORRESPOND A L'AIR

LE TUYAU ORANGE CORRESPOND A LA BIÈRE

La plupart du temps cette étape est optionnelle car nous nous occupons de brancher les tuyaux à l'avance



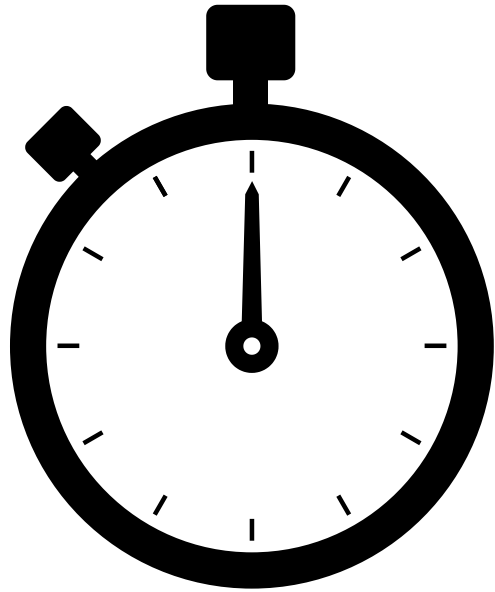
**6. VISSER ET ENCLANCHER LA TÊTE  
DE REMPLISSAGE SUR LA TÊTE DU  
FÛT**



**7. BRANCHER LA TIREUSE SUR  
SECTEUR**

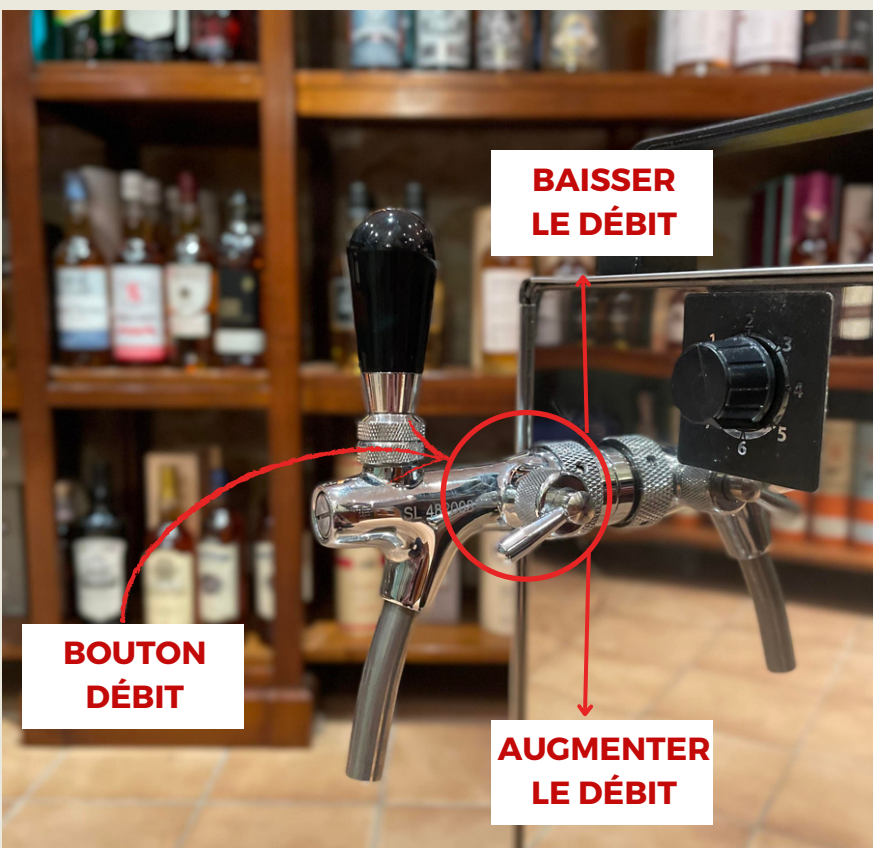


**8. POUR ALLUMER LA TIREUSE : À  
L'ARRIÈRE, APPUYER SUR LE  
BOUTON "ON"**



**15 minutes**

## 9. ATTENDRE 15 MINUTES



**BAISSER  
LE DÉBIT**

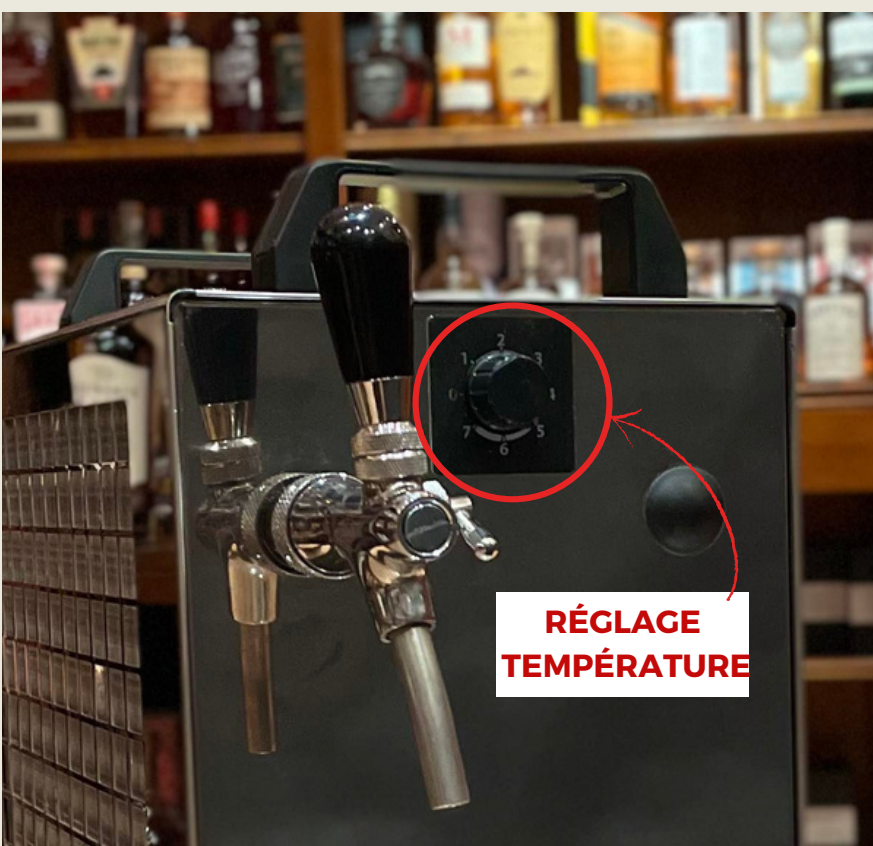
**BOUTON  
DÉBIT**

**AUGMENTER  
LE DÉBIT**

## 10. AUGMENTER LE DÉBIT

Pour augmenter le débit : actionner le bouton vers le bas (voir photo)  
Pour baisser le débit : actionner le bouton vers le haut (voir photo)

En début de fût, il y a beaucoup de pression il faut donc mettre le débit au minimum, puis l'augmenter par la suite.



**RÉGLAGE  
TEMPÉRATURE**

## 11. CE BOUTON PERMET DE RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA BIÈRE

Il faut donc l'activer pour lancer le processus de refroidissement de la bière (le mettre au minimum sur 1.)



**LEVIER A  
TIRER**

## **12. SOUTIRER LA BIÈRE EN TIRANT LE LEVIER VERS SOI**

Il faut reproduire cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau se transforme en bière



## **13. SERVEZ VOUS VOTRE PREMIÈRE BIÈRE !**



# RANGEMENT



**1. ETEINDRE LA TIREUSE EN  
APPUYANT SUR LE BOUTON "OFF"  
QUI SE SITUE À L'ARRIÈRE DE LA  
TIREUSE**



**2. DÉBRANCHER LA TIREUSE**



**3. DÉCLIPSER LA TÊTE DE  
REPLISSAGE DE LA TÊTE DU FÛT**

Prévoir un récipient pour vider la bière qui  
est stockée dans les tuyaux



### 3. NETTOYER LA GRILLE



### 4. RANGER LA TIREUSE DANS SA CAISSE

Nous nous chargeons du rinçage de la tireuse. Vous n'avez pas de besoin de le faire

# CONDITIONS DE LOCATION DE LA TIREUSE 1 BEC

- La tireuse ne peut être louée seule. Nous la proposons à la **location uniquement avec nos fûts** de 16L ou de 30L.
- Une **caution de 1000 €** vous sera demandé lors du retrait du matériel. Nous acceptons les cautions par **chèque ou carte bancaire**. Le montant sera encaissé uniquement si le matériel est rendu **endommagé**.
- La tireuse ne peut être reliée qu'à **un seul fût à la fois**.
- Elle est équipée d'un **compresseur et d'un rafraîchisseur d'air**, ce qui permet de tirer de la **bière fraîche quasi instantanément**. Il n'y pas besoin de mettre les fûts au frais, il faut juste les poser dans un endroit **protégé** du soleil et de la chaleur.
- Nous ne **livrons pas et n'installons pas** le matériel. Une **notice** est fourni avec la tireuse.
- Le **retrait** et le **retour** du matériel doit se faire uniquement dans l'un de nos **magasins**.



## **NOS MAGASINS**

### **CAVES RAFFAULT, LA CHÂTRE**

6 Avenue du Lion d'Argent,  
36400 La Châtre  
02 54 06 06 63

### **CAVES RAFFAULT, CHÂTEAUROUX**

12 Rue de la Poste,  
36000 Châteauroux  
02 54 27 18 75

### **LA CAVE BY RAFFAULT GUÉRET**

65 Avenue du Docteur Manouvrier  
23000 Guéret  
05 55 81 33 61

### **CENTRAL VIN BY RAFFAULT LE POINÇONNET**

Allée du Forum,  
36330 Le Poinçonnet  
02 54 35 41 30



[www.caves-raffault.com](http://www.caves-raffault.com)

