



**Brasserie La Croustillante**

**Timothé Bland & Marie Bourgnon**  
Sur les Rochets 77 | CH-2902 Fontenais  
+41 (0) 79 509 59 67 | +41 (0) 78 641 57 25

CHE-495.764.227  
www.lacroustillante.ch  
brasserie@lacroustillante.ch

## Instructions d'utilisation des tireuses à pression

La tireuse que nous installons est prête à l'emploi. Il faut toutefois respecter les points suivants :

<p><b>Démarrage</b></p> <p>→ <b>Tireuse avec gaz</b> : ouvrir le gaz (2-3 tours complets). <b>Ne pas enclencher le compresseur</b> (le bouton à l'arrière doit rester sur <b>0</b>).</p> <p>→ <b>Tireuse sans gaz</b> : enclencher le compresseur (bouton à l'arrière sur <b>I</b>).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Enclencher le <b>frigo</b> (molette à l'avant).</li><li>2. <b>Attendre</b> 4-5 minutes que la tireuse soit réfrigérée.</li><li>3. Régler le débit au <b>minimum</b> (valve du bec verseur contre le haut et ouvrir 1-2mm).</li><li>4. Tirer une bière, verre <b>bien penché</b>. Vérifier la proportion mousse/liquide avant d'augmenter le débit.</li></ol>	<p><b>Arrêt</b></p> <p>→ <b>Tireuse avec gaz</b> : fermer le gaz à fond.</p> <p>→ <b>Tireuse sans gaz</b> : arrêter le compresseur (bouton sur <b>0</b>).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Arrêter le <b>frigo</b> (sens inverse des aiguilles, jusqu'au cran).</li><li>2. Ne <b>pas dérégler</b> le débit. Au démarrage, d'abord tester avec le débit actuel, et sinon repartir au point 3. du démarrage.</li></ol>
<p><b>Changer un fût</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Fermer le gaz</b> à fond.</li><li>2. Déconnecter le fût : <b>d'abord relever</b> la poignée sécurisée, et <b>ensuite</b> la dévisser.</li><li>3. Connecter un nouveau fût : la poignée <b>relevée</b>, visser la poignée au fût, jusqu'en butée. Appuyer sur la poignée (<b>clac</b>) jusqu'au fond. Le fût est connecté.</li><li>4. <b>Ouvrir</b> à nouveau le gaz.</li><li>5. Tirer une bière, verre <b>bien penché</b>. Vérifier la proportion mousse/liquide. Si besoin, repartir au point 3. du démarrage.</li></ol>	<p><b>Ça mousse ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les 1-2 premières bières après une pause peuvent naturellement un peu mousser.</li><li>• Toujours ouvrir la poignée de <b>service</b> à fond.</li><li>• Toujours <b>bien pencher</b> le verre.</li><li>• Le débit n'est-il pas <b>trop ouvert</b> ? Patience est mère des vertus.</li><li>• Event. régler le <b>frigo au maximum</b>.</li><li>• Le fût a-t-il été bousculé ou est tombé ? Le laisser <b>reposer</b> une bonne heure.</li><li>• Event. <b>rincer</b> les verres à l'eau fraîche, surtout s'ils sont en plastique.</li><li>• C'est le drame ? Nous contacter.</li></ul>