

# Tireuse à bière pression bi-mode

## Guide d'installation rapide des fûts PRESSURISÉS

**\*\* REMARQUE :** L'adaptateur pour fût pressurisé arrivera pré-assemblé de l'usine. Prière de consulter la page 6 de la notice d'utilisation pour savoir comment assembler le système de soutirage pour fût pressurisé.

### Il y a deux façons de refroidir le fût au préalable :

**Option 1 :** Placer le fût dans la tireuse à bière pression Chambrer, puis mettre celle-ci sous tension et laisser refroidir pendant 24 heures avant de servir.

**Option 2 :** Mettre le fût au réfrigérateur pendant dix heures avant de le placer dans la tireuse à bière pression Chambrer.

**(Ne JAMAIS mettre le fût au congélateur!)**

La tireuse à bière pression Chambrer gardera un fût de 5 litres froid pendant 30 jours après l'ouverture.

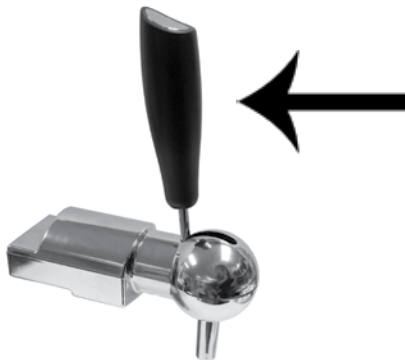
Son système réfrigérant est équipé de capteurs qui ont été programmés pour maintenir la bière à une température qui se situe entre 2 °C et 5 °C (37 °F et 42 °F). Donc, la bière sera toujours à la température de service idéale.

### Étape 1

Placer la rondelle rouge sur le dessus du fût et peser légèrement dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

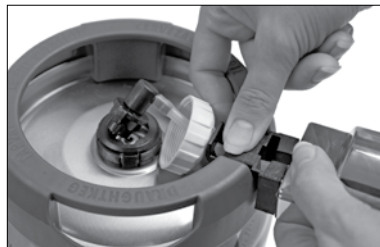


**\*Vérifier que le robinet est en position fermée.**



### Étape 2

Poser l'adaptateur sur le dessus du fût, en pesant dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.



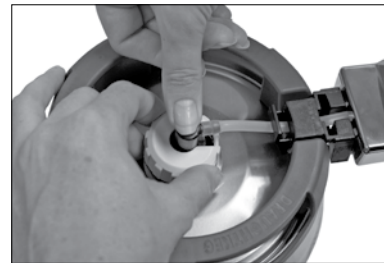
### Étape 3

Insérer le raccord bleu dans le trou sur le dessus du fût et aligner les ergots à l'intérieur de la rondelle rouge.



### Étape 4

Glisser la rondelle blanche sur le raccord. Pousser sur le raccord tout en resserrant la rondelle. Éviter de serrer à l'excès.



### Étape 5

Soulever le fût avec précaution en prenant par les poignées et le glisser dans la chambre isolée de l'appareil. Fermer le couvercle en douceur.

**Tout est prêt pour tirer  
une bonne bière fraîche.  
Santé!**

Prière de consulter la notice d'utilisation pour obtenir tous les renseignements utiles sur l'installation, le soin et l'entretien de la tireuse à bière Chambrer.

# Tireuse à bière pression bi-mode

## Guide d'installation rapide des fûts NON PRESSURISÉS

**\*\* REMARQUE :** L'adaptateur pour fût pressurisé arrivera pré-assemblé de l'usine. Prière de consulter la page 8 de la notice d'utilisation pour savoir comment assembler le système de soutirage pour fût non pressurisé.

### Étape 1

Il faut évacuer l'excès de pression d'un fût non pressurisé avant d'insérer le dispositif de soutirage.

Suivre les instructions sur le fût et verser la moitié d'un verre de bière.

Une fois l'excès de pression évacué, il est préférable de laisser le fût reposer pendant 20 à 30 minutes avant d'y insérer le dispositif de soutirage.

### Étape 2

Raccorder le tube de soutirage au dispositif de soutirage. Insérer le tube raccordé au dispositif de soutirage dans le fût après l'avoir lubrifié au préalable avec de l'eau fraîche pour faciliter l'opération.

Consulter la page 8 de la notice d'utilisation pour savoir comment assembler le système de soutirage.



### Étape 3

Insérer le tube raccordé au dispositif de soutirage lentement par le bouchon sur le dessus du fût.

Il faudra enfoncer dans le fût une petite languette qui se trouve à l'intérieur du bouchon de mise à l'air libre; cela ne changera rien au goût de la bière.

Insérer le tube dans le fût jusqu'à ce que les pinces du dispositif de soutirage soient solidement fixées au fût.

Insérer le fût dans la chambre isolée de la tireuse en le soulevant à l'aide de la poignée sur le dispositif de soutirage.



### Étape 4

Raccorder le tube d'admission de CO<sub>2</sub> (qui se trouve au dos du dispositif de soutirage) dans l'appareil.

Vérifier que le tube est parfaitement raccordé à l'appareil afin de prévenir les fuites de CO<sub>2</sub>!



### Étape 5

Mettre le bouton de réglage de la pression sur le côté de l'appareil est à la position 0!



**\*Vérifier que le robinet est en position fermée.**

Ouvrir la trappe d'accès de la cartouche CO<sub>2</sub> et faire pivoter le support de cartouche vers l'extérieur. Dévisser le support et insérer la cartouche de 16 g de CO<sub>2</sub> dedans.



Exécuter cette opération rapidement pour éviter les pertes excessives de CO<sub>2</sub>. Au moment de la perforation, une petite explosion d'air se fait entendre. Remettre le support à sa position initiale et fermer la trappe d'accès

Avant de régler la pression, attendre 10 à 30 minutes, le temps que le CO<sub>2</sub> soit distribué dans le système.

Ne pas oublier de remettre le bouton de réglage de la pression à 0 au moment de remplacer un fût.

### Étape 6

Régler la pression. La quantité de pression nécessaire varie selon le type de bière. Une faible pression convient à la plupart des bières (lager et pilsen); le bouton de réglage de la pression doit alors être mis à la position de la petite icône de verre de bière; une pression plus importante est nécessaire pour les bières de blé ou les Guinness; le bouton de réglage de la pression doit alors être mis à la position de la grosse icône.

lager/pilsen



bières de blé



**Tout est prêt pour tirer une bonne bière fraîche. Santé!**

Prière de consulter la notice d'utilisation pour obtenir tous les renseignements utiles sur l'installation, le soin et l'entretien de la tireuse à bière Chambrier.