



Mode d'emploi



Tireuse à bière

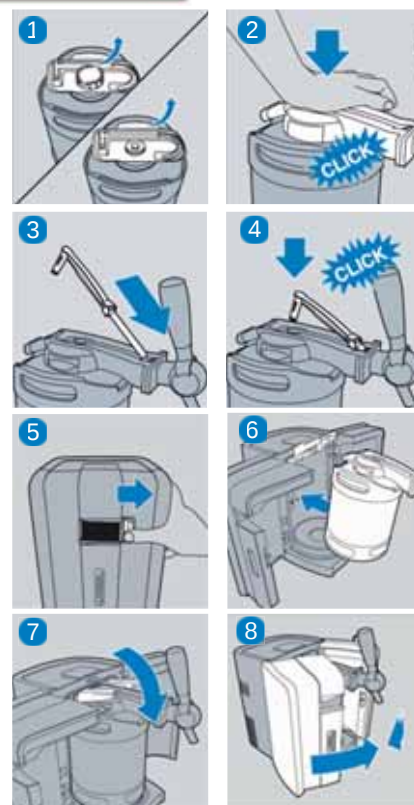
Mode d'emploi :

- Placer l'appareil sur une surface plane avec un espace libre d'au moins 10 cm derrière et sur les côtés.
- Brancher la machine.
- Retirer le capot de protection et le tuyau du fût (cf image 1).
- Humidifier les parties en caoutchouc avant la fixation du robinet sur le fût.
- Vérifier que le bouton de déverrouillage fonctionne correctement.
- Placer le robinet sur la tête de connexion du fût jusqu'au «clic» ((cf image 2).
- Vérifier que les boutons de déverrouillage dépassent de manière identique.
- Insérez le tuyau souple dans le corps du robinet (cf images 3 et 4).
- Placez le fût dans la machine (cf images 5 à 8).

Bon à savoir :

A température ambiante de 23°C, 12 à 15 heures sont nécessaires pour refroidir un fût. Si la pompe se met fréquemment en marche sans utilisation de la machine, réinstaller le fût.

Les fûts de bière de 5L sont disponibles en grandes surfaces. La tireuse à bière est compatible avec les marques Heineken, Pelforth, Affligem, Desperados.



**Idée
du Chef
Monaco**

15 cl de bière, 1 cl de sirop de grenadine, 5 cl de limonade (soda, sprite, 7up).
Versez la grenadine et la limonade dans un verre et allongez de bière.

Picon bière

12 cl de bière, 3 cl de picon.
Versez le picon directement dans le verre et allongez de bière. Agitez légèrement

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Caractéristiques :

70 watts.

Compatible fûts de 5L.

Dimensions: H 41,2 cm l 33,5 cm P 52,5 cm.

Poids unitaire: 8,30 Kg