

# Pop's

LOCATION

## Mode d'emploi



## Tireuse à bière

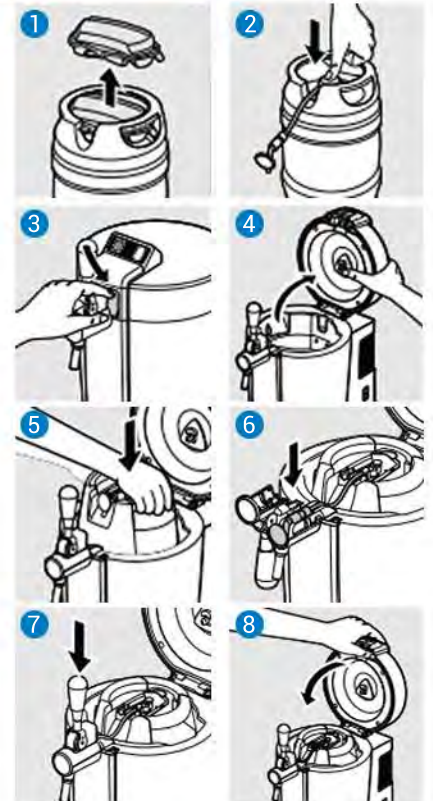
### Mode d'emploi :

- 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.
- Placer le robinet sur la tête de connexion du fût jusqu'au « clic » (cf image 2).
- Ouvrir le capot supérieur de la machine (cf images 3 et 4)
- Placer le fût dans la machine (cf image 5)
- Insérer le tuyau souple dans le corps du robinet (cf image 6).
- S'assurer vous que la poignée du robinet est en position verticale, puis refermer le couvercle doucement (cf images 7 et 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 :

61 watts.

Compatible fûts de 5L.

Dimensions : 30 x 45.2 x 49.4 cm

Poids unitaire: 6.7 Kg