



En cas de pannes consulter en premier lieu la liste ci-après.
Si le problème ne peut pas être solutionné à l'aide de cette liste,
consulter alors notre service après-vente.

AVERTISSEMENTS

Lorsque l'appareil doit être ouvert, pour une réparation par exemple,
il faut toujours tout d'abord débrancher la fiche de la prise !

1 La bière ne coule pas ou très peu

2 De la bière fuit

3 Ma bière n'est pas fraîche

4 J'ai trop de mousse quand je sers la bière

1 LA BIÈRE NE COULE PAS OU TRÈS PEU

- Vérifier si le fût est vide et si oui le remplacer.
- Vérifier que la tête de fût soit bien enclenchée et percutée.
- Vérifier que la bouteille de Co2 ne soit pas vide.
- Vérifier la bonne alimentation en Co2, bouteille et vanne ouverte.
- Si le matériel (bec de tirage) est équipé d'un variateur de débit : Augmenter le débit en poussant vers le bas le variateur de débit situé sur le bec de service.

2 DE LA BIÈRE FUIT, QUEL EST LE PROBLÈME ?

- **De la bière fuit au niveau de la tête de fût et des raccords tuyaux :**
Resserrer fermement les raccords à la main et avec un outil en dernier recours, le transport et la manipulation de la tireuse peuvent provoquer un desserrage de certains éléments. De l'intérieur de la tireuse : ouvrir le capot et resserrer les raccords au niveau de la fuite. Si cela continue à fuir, vérifier si les joints de raccordement ne sont pas défectueux (Ne s'applique pas aux tirages froid sec «Fiesta»).
Si c'est le cas, appelez-nous pour un dépannage sur place.

3 MA BIÈRE N'EST PAS FRAÎCHE, POURQUOI ?

- Vérifier que la tireuse soit bien branchée, entendez-vous son moteur tourner ? (il ne tourne pas en continu mais au besoin par intermittence).
- Vérifier éventuellement la multiprise (hors humidité), le tableau électrique et le disjoncteur.
- Ne pas exposer la tireuse, les fûts et les verres à une chaleur excessive (chauffage, plein soleil, etc...), les maintenir au frais le plus longtemps possible. La chaleur altère le bon fonctionnement de la tireuse.
- Ne pas dérégler le thermostat de température de sortie de la bière sur la tireuse.

4 LA BIÈRE MOUSSE DE FAÇON TROP IMPORTANTE.

- Ne pas exposer la tireuse, les fûts et les verres à une chaleur excessive (chauffage, plein soleil, etc...), les maintenir au frais le plus longtemps possible. La chaleur altère le bon refroidissement de la bière et provoque de la mousse.
- Avant de tirer la bière : Humidifier ou rincer le verre et éviter les verres sales ou mal rincés.
- Pencher le verre à 45° en servant, puis le redresser progressivement sur la fin.
- Privilégier les verres en verre ou les verres en PVC réutilisables.
- Vérifier que la bouteille de Co2 et la vanne rouge ou noire du manomètre soient bien ouvertes.
- Vérifier qu'il n'y ait pas de pincement des tuyaux d'arrivée de bière et de Co2. Vérifier qu'ils soient bien serrés (pas de fuite).
- S'il y a des bulles dans le tuyau de bière en sortie de fût, **monter le co2 très progressivement** jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles. La soupape de sécurité du détendeur peut monter **au maximum à 3.2 bars**.
- Si le matériel (bec de tirage) est équipé d'un variateur de débit : Régler à la baisse le robinet compensateur de débit sur le bec de service, plus le débit de service est élevé plus la bière pourra produire de la mousse.

Si malgré ces conseils vous rencontrez toujours un problème, n'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour vous dépanner.

www.maisonpernet.com