



Betjeningsvejledning til Fadølsanlæg

FØR

Placer fadølsanlægget på en solid plan flade. Husk at benytte løftehåndtagene øverst på anlægget. Fadølsanlægget skal helst stå i skygge og med frirum til alle sider. Fustagerne må ikke stå i direkte sollys, da de kan overophede. Placer fustagerne i umiddelbar nærhed af fadølsanlægget. Det er uden betydning, hvorvidt fustagerne står ved siden af eller under fadølsanlægget. Sørg for, at fadkoblingshullet er fri for støv og snavs

Sørg for, at der ikke er "knæk" på slangerne, og at fadkoblingen ikke bliver beskidt.

Fjern pose fra fadkoblingen – og tilslut fadkoblingen på fustagerne: - Sæt fadkoblingen over hullet i fustagen – håndtaget skal være oppe – drej koblingen med uret – pres håndtaget ned. Se evt. billede illustration nederst.

Sørg for, at termostaten foran på anlægget er på 0.  Tilslut anlægget til alm. 230 v husstrøm.



Tryk air kompressoren over på ON (bag på anlægget). Den vil selv regulere efter behov. OBS på kompressoren naturligt støjer, når den arbejder.

Placer drypbakken under taphanerne.

Tap en "prøveøl" af hver af hanerne for at sikre dig, at øllet kommer frem til taphanerne.

Alternativt blive ved med at tappe øl, indtil der kommer "ren" øl ud af taphanerne.

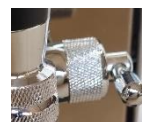
Slå herefter termostaten foran på anlægget over på 7. 

Vent ca. 10-15 minutter - og du er nu klar til øl i stride strømme. Den første øl kan godt skumme lidt.

UNDER

Fadøllen tappes fra hanerne på forsiden af anlægget.

Der sidder en hastighedsregulator foran ved siden af taphanerne, som kan indstilles i forhold til, hvor hurtigt du ønsker øllen løber ned i kruset/glasset. Jo hurtigere det løber, jo større risiko for skumning.



Hold glasset/ kruset tæt mod hanen og på skrå, træk i hanen og fyld på - husk at tage højde for evt. skumning. Husk at trække taphanerne tilbage igen, når kruset / glasset er fyldt. Hvis du gerne vil have lidt mere skum – kan taphanerne evt. skubbes ind mod anlægget.

Løbende udskiftning af fustager, når de tømmes. Se evt. billede illustration nederst. Ved udskiftning af fustager, er det **ikke** nødvendigt at slukke for air kompressoren bag på anlægget.

EFTER

Tryk air kompressoren over på OFF (bag på anlægget). Tag trykket af taphanerne.

Løft håndtaget på fustagen – drej mod uret – løft fadkoblingen af. Se evt. billede illustration nederst. Placer pose over fadkoblingerne.

Aftør anlægget af med fugtig klud og tør efter med en ren tør klud. Afvask af drypbakken. INGEN DELE TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE.



Tomme fustager er som udgangspunkt engangsemballage og skal ikke returneres, medmindre andet er oplyst.

VED PROBLEMER

Kontakt da Kølemanden på tlf. 40 17 58 52.

Tips & tricks:

Den perfekte fadølstapning – En perfekt skænket fadøl handler om mere end bare selve øllet. Udvælg dig det helt rigtige glas. Skænk øllet med en vinkel på 45 grader. Sørg for, at tapdysen ikke rammer øllet. Først når glasset er 2/3 dele fyldt op retter du glasset op fra den 45 grader vinkel. Skumhovedet på øllet skal max have en højde på 2 cm.

Server aldrig skummet, når det har lagdelt sig til øl igen - det smager forkert.

Fejlfinding:

Der kommer ikke øl ud af taphanerne – Tjek, at fustagen ikke er rendt tom for øl, at fustagerne er tilkoblet korrekt, at hastighedsregulatoren ikke er slukket eller om der er sket et knæk på slangerne - Følg vejledningen for tilkobling.

Der kommer kun skum ud – Tjek om du har fået sat strøm til køleren eller om fustagen er tom.

Øllet løber meget langsomt ud af hanen – En af slangerne kan være klemt, og derfor er der ikke frit flow i slangerne. Tjek evt. hastighedsregulatoren ved taphanerne. Her kan du selv regulere hastigheden på øllets tapning.

Der siver øl ud af fustagerne – Prøv af afmonter og genmonter fustagerne igen. Husk at slukke for anlægget først, tag trykket af taphanerne, og følg betjeningsvejledningen.

Der er ikke strøm på anlægget – Tjek at fadølsanlægget er tilsluttet brugbar strøm, og tjek at stikkontakten til anlægget er tilsluttet og virker. Prøv evt. at tilslutte noget andet til kontakten for at se om problemet fortsætter.

Der kommer kun skum periodisk – Hvis anlægget står ubrugt over længere tid, alt efter lufttemperaturen, skyldes det, at øllet i slangerne bliver opvarmet af luften, og dermed bliver til varm øl = altså skum. Tap et par øl af og se om du så ikke efterfølgende får klar og koldt øl af hanerne.

Spørgsmål:

Hvor lang tid tager det før fadølsanlægget er klar – Det tager blot små 10-15 minutter - herefter er det party-time.

Må jeg bruge mine egne fustager – Ja det må du gerne. Det er ikke et krav, at du sammen med fadølsanlægget tilkøber fustager - dem må du gerne selv indkøbe anden steds - dog skal du være opmærksom på, at dine indkøbte fustager har **S-kobling**, og kan benyttes til et fadølsanlæg uden behov for kulsyretilførsel.

Hvor mange fustager skal jeg bruge – Som udgangspunkt svarer 1 fustage på 20 liter til ca. 40-50 personer, og man beregner ca. 4 fadøl pr. indtagende gæst. Men efterspørgslen på dine fadøl kan være meget svingende. Det kommer nemlig an på, hvilken slags fest der afholdes, om der tilbydes andre drikkevarer, om vejret er med dig etc.

0 = OFF

1 = Max. temp. (8 grader) på det udtagne produkt

7 = Min. temp. (2 grader) på det udtagne produkt



Tilkobling:



Frakobling:

