

# Gebruikershandleiding

## (mobiele) Biertap

### Inhoud:

- 1x Mobiele biertap
- 1x Schuimspaan, borstel en bierglasreiniger
- 1x Water afvoerslang
- 1x Biertapkoppeling, aangesloten met slangen
- 1x Koolzuurfles en manometer  
*koolzuurfles bij afname bier of op bestelling*



### Gegevens:

.. Watt  
230 Volt

### Vorbereiding gebruik:

- Plaat de biertap op een stevige ondergrond en zet de remmen van de zwenkwielen vast.
- Klap de bar links er rechts optioneel uit, de bar is nu maximaal 2 meter.
- Optioneel kunt u een waterslang met gardenakoppeling op de kraan aansluiten. Nu kunt u het waterkraantje gebruiken om de spoelbak te vullen.
- Optioneel kunt u de afvoer met de groene afvoerslang verlengen. U kunt ook een emmer onder de bestaande afvoerslang plaatsen om zo overtollig water en bier op te vangen.
- Die biertapkoeler is een gesloten systeem en al gevuld met water.
- Stop de stekker in een geaard stopcontact. Afhankelijk van de omgevingstemperatuur duurt het koelen 0,5 - 2 uur. De biertapkoeler / waterbak is optimaal gekoeld als de koeler uit gaat.
- Sluit de koolzuurfles aan op de slang vanaf de manometer. De fles nog niet open draaien.
- Sluit een bierfust aan. Afhankelijk van het merk bier of biertapkoppeling, schuift of draait u de koppeling op het fust en drukt u de hendel naar beneden totdat deze vast klikt.
- Draai de koolzuurfles open. Druk op de manometer instellen op 1,5 - 2,0 bar, dit is vaak al voor u gedaan. 1,5 bar is de beste druk om te beginnen met bier tappen.
- Begin met tappen en laat de kraan stromen totdat al het water uit de leidingen is getapt en er bier uit stroomt.
- U kunt met het waterkraantje de spoelbak vullen en het bierzeepblokje op de boden van de waterbak plakken. Zolang het zeepblokje nog niet opgelost is ontvet het water de glazen.

### Gebruik:

- Koolzuurdruk niet aanpassen tenzij noodzakelijk. Wees hier voorzichtig mee. Met 0,1 bar de druk aanpassen geeft al verschil in de druk tijdens het bier tappen. Als de druk op de meter naar beneden ingesteld wordt neemt de daadwerkelijke druk pas geleidelijk af tijdens het bier tappen. ***(is de tap niet in gebruik - koolzuurfles dicht) Blijft zoveel mogelijk van alle meters af!!***
- Bij het wisselen van een leeg fust altijd eerst de koolzuur dicht draaien.
- Tap altijd met schoon gespoeld glaswerk voor het mooiste resultaat.

# PAGINA 2

## Gebruikershandleiding

### (mobiele) Biertap

#### Na gebruik:

- Altijd direct na gebruik de koolzuurfles dicht draaien.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Koppel de koolzuurfles los.
- Koppel het bierfust los.
- Leeg de spoelbak en spoel deze schoon.
- Maak de tap en de onderdelen schoon en neem alles af met een licht vochtige doek.
- **Gebruik GEEN:** agressieve, bijtende of sterk ontvettende schoonmaakmiddelen.
- Het intensief reinigen en spoelen van de biertapleiding wordt gedaan door Vogelzang Tent en Horecaverhuur.

#### Vragen of storing:

##### Fusten bewaren?

Sla fusten op bij voorkeur tussen 5 en 20 graden. Hoe kouder hoe beter. Staan fusten op een erg warme dag in de zon dan kan het bier te warm worden en kan het zijn de biertap te weinig capaciteit heeft op het bier te kunnen koelen.

##### Er stroomt geen of weinig bier uit de tap:

Controleer of de koppeling goed op het fust is aangesloten;

Controleer of alle kranen open staan, controleer ook het kleine reduceerkraantje naast de tapkraan;

Controleer of de koolzuurfles is open gedraaid.

Alles OK? Controleer of er nog koolzuur in de fles zit door de meter af te lezen, meter op 0 = koolzuurfles vervangen.

##### Het bier is niet koud genoeg:

Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of er stroom op het stopcontact zit;

Zorg dat de biertap vrij staat om goed te kunnen ventileren;

Wacht met tappen totdat de koeler is gestopt met koelen, op dit moment tapt u koud bier;

Zorg dat de bierfusten niet te warm zijn bij het aansluiten aan de tap. 5 - 20 graden is aan te raden, hoe kouder hoe beter;

Het kan zijn dat er teveel bier wordt getapt, zorg dat de fusten kouder zijn of tap minder snel achter elkaar.

##### Er ontstaat veel schuim bij het tappen:

Controleer volgende punten: Tapt u met de tapkraan volledig open?;

Zit de stekker in een stopcontact en staat er stroom op het stopcontact? *(als het bier niet koud is tapt er schuim);*

Is de biertap nog aan het koelen, wacht dan totdat de tap niet meer koelt, nu tapt u koud bier en geen schuim;

Staat de koolzuurdruk tussen 1,5 - 2,0 bar? Te hoge of te lage druk betekent meer kans op schuim tijdens het tappen;

Doordat het fust gerold is of gevallen kan het bier te `wild` zijn. Draai de koolzuurfles dicht en tap tot het bier rustig wordt.

##### Koolzuurdruk is te hoog:

Door de meter terug te draaien verandert de druk op de meter en in het fust **niet direct**;

Draai de druk van de meter terug, door nu te gaan bier tappen zal de druk langzaam zakken.

Zodra de druk tijdens het tappen weer laag is kan de manometer weer ingesteld worden op 1,5 bar.

##### Er zit geen schuim op het bier:

Het bierglas is niet schoon of ontvet. Spoel het glas in koud water met bierglasreiniger, eventueel het water verversen;

Is de koolzuurfles open gedraaid? Staan de beide meters op de manometer nu toch nog op 0, vervang dan de koolzuurfles;

Vaak is de koolzuurdruk te laag, draai de schroef op de manometer totdat de meter minimaal 1,5 bar aangeeft;

Het bier is bedorven. Bedorven bier geeft geen schuim, kan iets donkerder of troebel zijn en smaakt niet vers.