

## Gebruikershandleiding

### Biertap (tafelmodel)

#### Inhoud:

- 1x Biertap tafelmodel + lekbak
- 1x Schuimspaan, borstel, bierglasreiniger
- 1x Grijs transportbak + RVS spoelbak
- 1x Aangesloten biertapkoppeling + manometer
- 1x (Koolzuurfles) *koolzuurfles bij afname bier of op bestelling*

#### Gegevens:

.. Watt  
230 Volt



#### Vorbereiding gebruik:

- Plaats de biertap op een stevige tafel.
- De biertapkoeler is altijd klaar voor gebruik.
- Stop de stekker in een geaard stopcontact. Afhankelijk van de omgevingstemperatuur duurt het koelen 5 - 20 minuten. Stel de draaiknop op de voorkant van de tap, stand 7 = meest koud.
- Sluit de koolzuurfles aan op de manometer. 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 de RVS-bak met water vullen, het bierzeepblokje op de bodem plakken en de borstel in het water plaatsen. Zolang het zeepblokje niet volledig is opgelost 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. **(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.
- Naast de tapkraan zit een klein kraantje. Hiermee is de kraan extra af te stellen en kunt u het bier sneller of langzamer laten stromen.
- TIP: tap zoveel mogelijk als de biertap niet meer aan het koelen is. Daarnaast hoe minder er achter elkaar getapt wordt hoe mooier en kouder het biertje! PROOST!

# PAGINA 2

## Gebruikershandleiding

### Biertap (tafelmodel)

#### 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 het lekbakje 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;

De tap staat niet koud genoeg ingesteld, op de voorkant zit een draaiknop: 0 = uit. 1 t/m 7 = aan. Stand 7 is meest koud;

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.