

Brugervejledning til Lund Teknik tappeanlæg til Fest Fad med fast CO2 enhed (varenr 034,023)



Tillykke med købet af dit nye tappesystem. Dette tappesystem er et meget kompakt system, der er velegnet, hvis man ønsker at servere sit øl til en fest eller lignende. Denne vejledning er et supplement til den medfølgende vejledning på engelsk.

Anstikning af Fest Fad:

Først skrues anstikkerrøret på tappeanlægget, så monteres den lille, skrå tud for enden af tappesystemet. Tappehåndtaget skal være helt i bund (trukket bagover) før anstikning. Dernæst skal anstikker og Fest Fad desinficeres. Det er meget vigtigt med omhyggelig desinfektion ved anstikning, specielt hvis Fest Fadet ikke forventes tømt samme dag, som det er anstukket. Ved omhyggelig desinfektion kan et anstukket Fest Fad holde sig friskt i 2 uger, eller mere. Til desinfektion anbefaler vi en sprayflaske med 70 % isopropanol (varenr. 050,130) men en iodophor opløsning, kan også anvendes. Anstikker røret og bungen sprayeres med isopropanol indtil begge dele har været i kontakt med isopropanol.

Placer Fest Fadet på et stabilt underlag og placer anstikker røret ovenpå proppen i bungen. Derefter presses forsigtigt ned, indtil proppen falder ned i Fest Fadet. Nu presses anstikkeren helt i bund i Fest Fadet, og til sidst klikkes tappesystemet fast på Fest Fadet. Hvis ikke røret kan presses helt i bund, skyldes det at proppen til bungen er faldet ned, lige under anstikker røret. Det ordnes nemt ved at løfte røret et par cm op, og holde Fest Fadet på skrå, så proppen falder ud til siden. Derefter kan anstikkeren presses i helt i bund.

Nu monteres CO2 patronen. Sørg for at justeringsskruen til CO2 tryk er helt lukket (skruet helt til venstre) og skru så plastikhåndtaget, til CO2 patronen af. Placer CO2 patronen i håndtaget og skru det på igen. Lige når CO2 patronen perforeres vil der løbe en smule CO2 ud. Det er helt normalt.

Servering af øl fra Fest Fad:

Vigtigt: Festfad systemet fungerer på samme måde som et rigtigt fadølssystem, og derfor har serveringstemperaturen stor betydning for skumdannelsen. Et forsøg på at servere øl ved stuetemperatur fra et festfad vil altid ende med en masse skum, mens øl serveret ved 5-10 grader vil give et fint skum.

OBS: Lad være med at sætte festfad med anstikker i fryseren for at opnå en hurtig nedkøling. Der kan opstå utætheder i tappesystemet hvis det udsættes for frost.

Et glas placeres under hanen, og håndtaget vippes helt frem så øllet løber. Når glasset er ved at være fyldt trækkes håndtaget tilbage, indtil det står i en 45 graders vinkel. Her løber det sidste øl i tappesystemet og, og efter 1-2 sekunder kan håndtaget trækkes helt tilbage.

Et nyanstukket Fest Fad vil ofte indeholde tilstrækkeligt CO2 til servering af 1-2 glas øl, men for at få resten af øllet ud, skal der åbnes for CO2 forsyningen. Det sker ved at dreje på justeringsskruen. En 16g CO2 patron er tilstrækkeligt til servering af et Fest Fad.

Rengøring:

Når Fest Fadet er tømt skal tappesystemet rengøres. Rengøring kan ske i varmt (ikke kogende) vand, men det anbefales at man jævnligt bruger et fødevaregodkendt rengøringsmiddel, som fx Keg Clean. Først skrues anstikkeren af tappesystemet og den skylles igennem. Så åbnes for tappehåndtaget og resten af tappesystemet skylles igennem.