






Bruksanvisning tappetårn Sagene Bryggeri

Start opp prosessen i god tid før servering, gjerne en time før øl skal serveres for optimalt resultat.

	<p>Oppstart tårn</p> <ul style="list-style-type: none">• Skru kjøling til 0 NB!• Koble til strøm og skru på strømbryter• Trykket skal bygge seg opp til ca. 2-4 bar <p>Manglende trykk, sjekk at alle slangekoblinger sitter godt fast</p>
 <p>Stengt ventil Åpen ventil</p>	<p>Koble på koblingshode på key keg (passer bare til Key key systemet)</p> <ul style="list-style-type: none">• Fjern beskyttelsesdeksel på keg• Håndtak på koblingen skal stå opp• Sett kobling på keg og roter til den faller på plass i spor• Klem håndtaket bestemt ned til det «klikker» på plass
<p>Viktig!</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ikke tapp øl før trykk har bygget seg opp (første pkt)• Ved trykk, tapp ut litt øl før kjøling settes på! (Hindre ispropper i øl kanalen(e) pga. fryst skyllevann)
	<p>Kjøling</p> <ul style="list-style-type: none">• Når litt øl er tappet ut, still kjølekapasitet til ønsket nivå (vri mot høyre)• Vi har erfart at nivå 4 kan være et ok kjølingsnivå
 <p>Stengt ventil</p>	<p>Tapping</p> <ul style="list-style-type: none">• Åpne ventil (vri ned). Juster tempo på øl tapping ved åpne/lukke ventil• Trekk tappehåndtak mot deg for tapping, hold glasset på skrå• Dytt håndtak fra deg for å lage skum
	<p>Troubleshooting</p> <p>Tappetårnet har en kjølekapasitet på 30-40l øl/t. Noe skum må påregnes ved oppstart og bytte av keg.</p> <p>Ved større skumproblemer:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Sjekk at kjøling er skrudd på (varmt øl skummer)✓ At trykket er ok og at koblingshode er montert riktig på✓ At man ikke tapper for fort og utover maskinens kapasitet✓ Ring oss på 22 68 04 00 ved spørsmål <p>Ha et fint arrangement!</p>