

# Vejledning

## Hvad er Fadøl og hvordan fungerer det:

Fadøl er øl tappet på fustager, hvorefter der tilsluttes tryk fra kulsyre som presser øllet ud, anlægget køler øllet ned til ca. 4-5 grader og en normal fadøl tager ca. 8-15 sekunder at tappe for at anlægget kan følge med til at køle øllet fra fustagen.

## Hvordan tilsluttes anlægget:

Alle anlæg der bliver leveret fra NHTec Udlejning er rensset og testet, anlægget er efter prøvet og indstillet inden levering/afhentning, alle betjeningsfejl er for eget ansvar.

- 1) Når anlægget er leveret/afhentet placeres det på rette sted, et plant sted hvor anlægget står lige, anlægget må ikke flyttes fra sted til sted, da det kan skade anlægget. Når anlægget er placeret fyldes der vand på anlægget (gælder kun nogle få anlæg, så kun ved instruks herom)
- 2) Nu tilsluttes der øl og kulsyre til anlægget (øllet beskytter slangerne mod at fryse til) og kulsyren indstilles på det rigtige tryk fx ved en omgivelse temperatur på 22 grader indstilles kulsyre på ca. 2,2bar og (25c = 2,5bar)  
Typisk er alle vores anlæg indstillet til omkring 2,5-2,8bar og dette er OK
- 3) Der køres nu øl gennem anlægget til slanger er fyldt, og det er stoppet med at sprutte med luft ca. 1-2 liter.
- 4) Anlægget tilsluttes nu strøm og lader det køle min. 2 timer ved vandkølet anlæg og 20min ved luftkølede anlæg.
- 5) Nu er anlægget klar til brug, der køres øl igennem anlægget til der kommer klart øl ud af hanerne. Evt. juster tryk på side af nogle modeller tappehaner.
- 6) Vigtig anlægget skal have strøm hele tiden, ellers skal der gå yderligere 2 timer inden brug.
- 7) Opbevare fustagerne så køligt som muligt, aldrig i direkte sol eller for varmt.

## Betjening af anlægget:

Hold glasset på skrå og åben helt for hanen, så skummer øllet ikke så meget.

## Problemer og fejlfinding:

- 1) Øllet er varmt og skummer. - Er der strøm til anlægget, og har det kølet længe nok?
- 2) Øllet løber langsomt og skummer. - Er der tændt for kulsyren og er der tryk på, ca. 2,2-2,8 bar.
- 3) Intet øl ud af hanen "sprutter" - Er der øl i fustagen og er koblings håndtag trykket ned?
- 4) Øllet skummer når det kommer i glasset. - Er det originale fadølskrus/bæger, eller rigtige glas skal skylles inden brug, det er meget vigtigt.

**Kan der ikke tappes øl fra anlægget, skal punkterne under problemer og fejlfinding gennemgås inden der ringes på telefon 24488370**

