



## Vorwort und WICHTIGE Informationen

Wir sind stets bemüht Ihnen gereinigte Schankanlagen und gespülte Gläser auszuliefern. Zu Ihrer Sicherheit als Betreiber der Schankanlage und somit dem Haftenden, bitten wir Sie jedoch nachfolgende Hinweise zu beachten.

Wir weisen Sie ebenfalls ausdrücklich darauf hin, dass Sie den Betrieb einer Getränkeschankanlage für eine öffentliche Veranstaltung beim zuständigen Amt für Ordnung anzeigen müssen und die Anlage erst nach Abnahme durch einen Sachkundigen in Betrieb gehen darf.

### Vor der Montage

Spülen Sie bitte zu Ihrer Sicherheit die Getränkeleitungen und das Gerät mit klarem Wasser durch (Zapfhahn am Gerät öffnen, Garten-(Wasser-)Schlauch auf Zapfhahnstecken, Vorsicht am Leitungsanschluss kommt das Wasser raus). Die Gläser / Mehrwegbecher bitten wir Sie ebenfalls nochmals **nur mit klarem, heißen Wasser** zu spülen, da wir Verschmutzungen durch den Transport nicht ausschließen können.

### Montage der Schankanlage

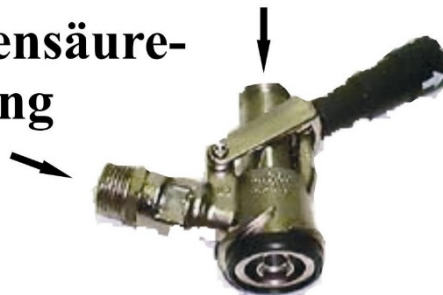
Stellen Sie den Durchlaufkühler auf einen dafür geeigneten Tisch/Theke und achten Sie darauf dass die Lüftungsschlitze frei (10cm Abstand) sind. Achten Sie darauf, dass Dichtungen an jedem Schlauchende (meist weiss) und am Druckminderer (meist rot oder schwarz) vorhanden sind.

#### Bierleitung:

Nehmen Sie den Zapf-(KEG-)Kopf und schließen Sie die Getränkeleitung (beschriftet) am **oberen** Ende des Zapf-Kopfes an. Verbinden Sie das zweite Leitungsende mit der Schankanlage (Anschluss seitlich).

## Bierleitung

**Kohlensäure-  
Leitung**



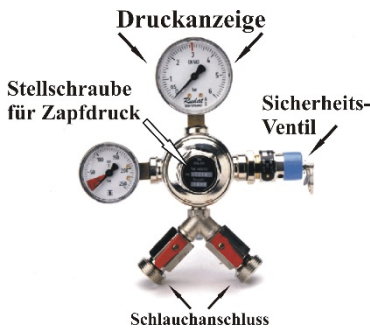
„KEG-Zapf-Kopf“ Typen und Modelle sämtlicher Brauereien)

(Abbildung symbolisch für alle

#### Kohlensäureleitung:

Diese Leitung ist nicht beschriftet, hat aber im Gegensatz zur Getränkeleitung größere Anschlüsse. Nehmen Sie den Schlauch und verbinden Sie ihn mit dem Zapf-Kopf (seitlicher Anschluss, hat ein „Schauglas“).

## Kohlensäureflasche:



Stellen Sie die Flasche **senkrecht** auf, montieren Sie den Druckminderer mit Hilfe eines 30er Gabelschlüssels bzw. einer Wasserpumpenzange und ziehen Sie ihn fest. Befestigen Sie das noch freie Ende der Kohlensäureleitung am Ausgang des Druckminderers unten und schließen Sie den Absperrhahn. Sichern Sie die Flasche gegen umfallen (z.B. mit Draht oder Spanngurt am Tischbein festbinden). Öffnen Sie nun das Flaschenventil und beobachten Sie die Druckanzeige. Stellen Sie den Zapfdruck mit Hilfe der Stellschraube (vorne in der Mitte des Druckminderers) je nach Biertyp (siehe unten) ein und öffnen den Absperrhahn des Druckminderers wieder. Weiter Hinweise im Umgang mit Kohlensäure entnehmen Sie bitte der auf dem Durchlaufkühler angebrachten **Betriebsanweisung**.

## Die Tipps des Team Getränke Schmidt

### Zapfdruck:

Bitte verwenden Sie für die von uns gemieteten Durchlaufkühler **AUSSCHLIESSLICH** die unten angegebenen Druck-Einstellungen, die allgemein bekannten 0,5 – 0,8 bar sind für unsere Schanktechnik (Kompensator-Technik) viel zu wenig !!!

Kölsch- und Altbiere:	ca. 1,2 – 1,5 bar
Pils- und Export-Biere:	ca. 1,5 – 2,0 bar
Weizenbiere:	ca. 2,0 – 2,8 bar

Generell gilt bei unseren Anlagen:

Wenn das Bier schäumt ist der Druck zu niedrig, also erhöhen Sie diesen bis kurz vor auslösen des Sicherheitsventils (hochdrehen, wenn das Ventil „abbläst“ wieder ein Stück zurück drehen bis es nicht mehr „zischt“ !!!)

### Lagerung:

Prinzipiell sollte Bier kühl gelagert werden und das Fass 1 Stunde vor Anstich am Anstich-Ort aufgestellt werden (zur Beruhigung des Bieres). Um Ihr Bier kühl zu halten, empfehlen wir Ihnen einen nassen Lappen über das Fass zu legen und es an einem „kühlen“, schattigen und bestenfalls zugigem Ort zu lagern. Aufgrund der Leistung unserer Durchlaufkühler muss das Bier nicht zwingend im Kühlhaus stehen, es sollte jedoch auch nicht der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzt werden.

### Spülen:

Spülen Sie Biergläser **niemals mit haushaltsüblichem Spülmittel**, dieses enthält Silikon-Verbindungen, die das Glas zwar zum glänzen, jedoch auch den Schaum auf Ihrem Bier zum einfallen bringen. Spezielle Spültabletten erhalten Sie bei uns.

### Einstellen:

Um optimal und schnell zapfen zu können muss der Durchlaufkühler vorher eingestellt werden. Die Temperaturregler sollte auf dem mittleren Wert stehen, damit Sie nach Bedarf nachregulieren können. Drehen Sie den kleinen Hahn am Zapfhahn ganz zu (i.d.R. nach oben!). Schliessen Sie jetzt das Fass an. Nun öffnen Sie den Zapfhahn (vorher ein Glas unterstellen!) und öffnen langsam den kleinen Hahn am Zapfhahn so weit bis am Zapfhahn das Bier „Blank“ läuft. Sollte aufgrund der eingestellten, Zapf-Temperatur kein Schaum entstehen (das ist normal, wenn das Bier richtig kalt ist!), dann drücken Sie den Zapfhahn nach hinten (über den „Null-Punkt“ des Zapfhahnes) und es kommt reiner Schaum.

### Zapfen:

Vor dem eingießen Glas tauchen oder spülen Sie das Glas kurz in/mit klarem, kaltem Wasser, dann „flutscht“ das Bier besser ins Glas. Halten Sie das Glas möglichst schräg, dadurch kommt es zu weniger Verwirbelungen im Glas und somit zu weniger Schaum. Öffnen Sie den Zapfhahn immer ganz, auch beim „Nachzapfen“, damit es zu weniger Schaumbildung kommt und sich Ihr Glas gleichmäßig mit Bier füllt.

## **KEG-Übersicht der bei uns häufigst verwendeten KEG's**

### Flach-Fitting:



### Der Flach-Fitting ist regional der am weitest verbreiteten Fassanschlüsse:

Bitburger, Warsteiner, Eichbaum, Krusovice, Andechser, Apostelbräu, Diebels, Dinkelacker, Sanwald, Franziskaner, Paulaner, Jever, Pfungstädter, Julius Echter, Weiss Rössl (Kaiser), Karlsberg, Spaten, Löwenbräu, Maisel's, Früh, Dom, Krombacher, Hannen, Reissdorf, Weihenstephaner, Küppers, Hövels, Bräu Wirts, etc.

### Kombi-Fitting:



### Der Kombi-Fitting ist in unsere Region nur wenig verbreitet:

- Veltins, Sion-Kölsch, etc.

## **Korb-Fitting:**



## **Der Korb Fitting ist bei uns ebenfalls regional stark im Einsatz:**

Binding, DAB, Schöffelhofer, Clausthaler. Henninger, Bischoff, Kirner, Erdinger, Radeberger, Kutscher Alt, Erbacher, Licher, Königsbacher, Beck's, Pilsner Urquell, etc.

## **Sachkundiger für Getränkeschanalagen:**

Holzner Schanktechnik, Wörrstadt, Tel: 06732 / 919870 (Hotline Abends und am Wochenende)