

Gebrauchsanweisung MBB *Hersteller Franz Leisinger & Klaus-Peter Morath*

1.)

Zuerst alle Schläuche am Bierkoffer / Druckminderer verschrauben.

2.)

Bierhähnen geschlossen halten und gekühlte 5 L Dose mit Stechdegen anzapfen. Den Stechdegen am besten etwas anfeuchten und gerade aufsetzen. Die Halteklammern müssen am Fassrand richtig einrasten. Das Bier sollte eine Eisschranktemperatur von max 6-8 Grad C haben.

3.)

Die Flasche immer senkrecht aufstellen, damit eine mögliche Ventilvereisung verhindert wird.

4.)

Druckeinstellung

Öffnen Sie die CO² Flasche (eine Ventildrehung reicht).

Drehen Sie die Einstellschraube am Druckminderer im Uhrzeigersinn langsam rein, bis das Arbeitsmanometer einen Druck von 1 Bar anzeigt.

Der Kompensatorschankhahn benötigt je nach Kühlung des Bieres 1,2 Bar, max 1,5-1,6 Bar (nicht höher) da sonst das Bier karbonisiert und es gibt nur noch Schaum.

Wurde der Druck versehentlich zu hoch eingestellt, so kann der Druck durch kräftiges ziehen am Ablassventil (Ring) abgelassen werden.

Am Kompensatorschankhahn kann die Durchflussmenge mit dem seitlichen Hebel eingestellt werden, sodass man ein Glas in einem Zug füllen kann.

Bei Weizenbier sollte der Druck auf 2,0 Bar eingestellt werden.

Die Schaumtaste wird durch einen leichten Druck nach hinten betätigt.

Nach überstandener Bierprobe alle Schläuche und Stechdegen gründlich ausspülen. Bierhahn zerlegen, spülen und bewegliche Teile mit Schankhahnfett dünn einfetten.

Na dann Post !