



Gebrauchsanweisung / Manual BT 3500 Bierhahn / Beer Tap

Deutsch

1. Bevor mit dem Bierhahn gezapft werden kann, muss der Betriebsdruck der Schankanlage richtig eingestellt werden.
2. Haben Sie keine Tabelle oder keinen Rechenschieber zur Bestimmung des richtigen Betriebsdruckes zur Hand, gilt die Faustregel:

Erst wenn der Bierstrahl "RUND" und klar (ohne Blasen) aus dem Hahn läuft, ist der Betriebsdruck richtig eingestellt

3. Betriebsdrücke zwischen 1 bar und 3 bar (Weizenbier) sind für den Bierhahn nichts Außergewöhnliches.
4. Hat man den richtigen Betriebsdruck eingestellt, so kann gezapft werden, indem der Hahngriff L E I C H T nach vorn gezogen wird. So sollte man das Glas 2/3 füllen.
5. Durch wiederum L E I C H T E S zurückdrücken des Hahngriffs wird der Bierfluss gestoppt.
6. Indem man jetzt den senkrecht nach oben stehenden Hahngriff weiter nach hinten drückt, kann nun das Glas mit Schaum ganz gefüllt werden.
7. Der Schaumfluss stoppt sofort, lässt man den Hahngriff los.
8. Man wartet nun, bis sich der Schaum etwas gesetzt hat und kann dann durch nochmaliges "Schaumzapfen" dem Bier eine schöne Schaumkrone aufsetzen.
9. Auf diese Art und Weise gezapft, braucht ein frisches, gut gezapftes Pils nur noch 1 - 2 Minuten.

English

1. Before dispensing any drink from the beer tap, the operating pressure of the dispensing unit must properly be set up.
2. If you don't have any value table or slide rule for determining the operating pressure, please use the following rule of thumb:

Only once the pressurised drink flows in a clear and "round" beam from the tap (without any bubbles), the operating pressure is properly set up.

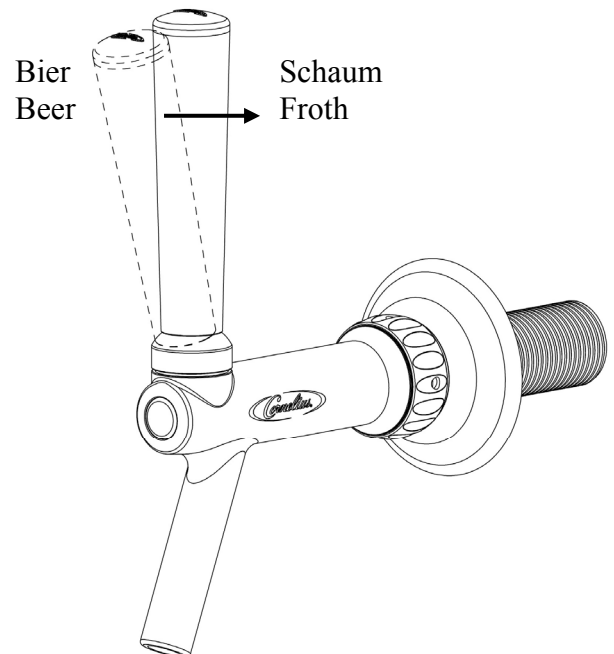
3. An operating pressure of 1 to 3 bar for the beer tap (for wheat beer) is not unusual.

4. Once the correct operating pressure is set up, you can start filling a glass by GENTLY pulling the tap handle towards you. This way, you should fill the glass only by 2/3.



CO₂ Rechenschieber
CO₂ Beverage calculator
Part no. 14 7525 000

5. The beer flow is stopped by GENTLY returning the tap lever in its original position.
6. The rest of the glass can now be filled up to the top with froth by pushing the tap handle gently further back from its vertical position.
7. The forth stops flowing immediately once you released the tap handle.
8. head on top by dispensing some more froth. Now wait until the froth has settled a bit. Then put a nice froth The froth stops flowing immediately once you release the
9. If drawn in this way, a fresh and well drawn Pilsner beer will only have to stand 1-2 minutes until it is ready for consumption.



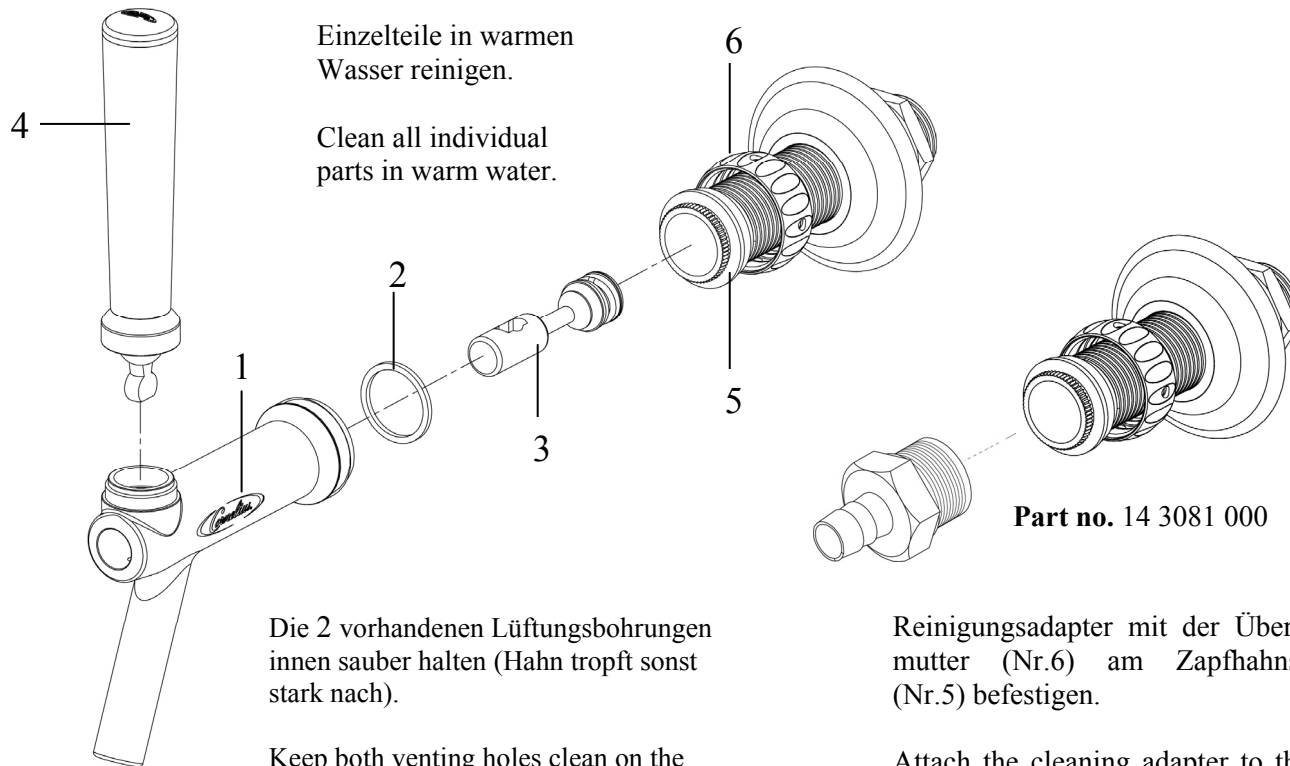
IMI CORNELIUS DEUTSCHLAND GmbH

Carl-Leverkus-Str. 15
D-40764 Langenfeld
Tel.: 0049 (0)2173 7930
Fax: 0049 (0)2173 77438
E-Mail: info@imi-cornelius.de
www.imi-cornelius.com



Montage des Hahnes Reihenfolge 1-8! Einfetten nicht erforderlich!

Tap assembly – work steps 1-8! No lubrication required!



Einzelteile in warmen
Wasser reinigen.

Clean all individual
parts in warm water.

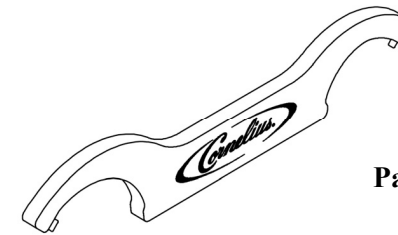
Die 2 vorhandenen Lüftungsbohrungen
innen sauber halten (Hahn tropft sonst
stark nach).

Keep both venting holes clean on the
inside (or the tap will drip severely after
closing).

Part no. 14 3081 000

Reinigungsadapter mit der Überwurf-
mutter (Nr.6) am Zapfhahnschaft
(Nr.5) befestigen.

Attach the cleaning adapter to the tap
shaft (No.5) by using the swivel nut
(No.6).

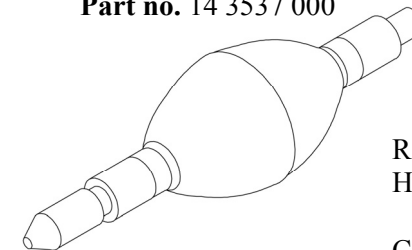


Part no. 14 7619 001

Zur Reinigung des Hahnes bzw. der Leitung
Überwurfmutter (Nr.6) mit Hahnschlüssel im
Uhrzeigersinn lösen und den Hahnkörper vom
Zapfhahnschaft abnehmen.

For cleaning the tap or pipeline, loosen the
swivel nut (No.6) by applying the tap key in a
clockwise direction. Then remove the tap body
from the tap shaft.

Part no. 14 3537 000



Reinigungsball zur
Hahnreinigung

Cleaning ball for
manual cleaning

IMI CORNELIUS DEUTSCHLAND GmbH

Carl-Leverkus-Str. 15

40764 Langenfeld

Tel.: 02173 / 793-0

Fax: 02173 / 77438

E-Mail: info@imi-cornelius.de

www.imi-cornelius.com