



Series X kegerator Instruksjonsmanual



ADVARSEL



Om skapet har vært flyttet på, må ikke kjøleskapet bli slått på før den har stått oppreist i minst 24 timer. Om dette ikke har vært gjort, vil garantien bli ugyldig. La kjøleskapet stå i stående stilling i 24 timer før du kobler til stikkontakten.



ADVARSEL



CO2 gass kan være farlig. Bruk alltid CO2 på en godt ventilert plass. Bruk aldri mer enn 2.7 bar/40psi i fatet ditt.

Skyll ut kjemikalier fra tappelinjen før den blir tatt i bruk.

Vær alltid nøye med å se etter lekkasjer for CO2 gass når du setter opp ditt system. Følg alltid bruksanvisning ved montering og bruk.



ADVARSEL



Pass på at det er minst 100mm klaring på begge sider av kjøleskapet, for tilstrekkelig luftgjennomstrømning og ventilasjon

Ved bruk av Corneliusfat

Hvert fat trenger en tilkobling for øl(sort) og en for CO2(hvit). På grunn av designet på fatet der stigrøret er kun på den ene koblingen på fatet (out), så må ball lock koblingen bli brukt på denne og på koblingen (in) må ball lock for CO2 bli brukt.

Ball lock hurtigkoblinger kommer i to forskjellige varianter. Den ene varianten har slangenippel (Art: 100187 og 100189) og den andre har MFL gjenger (Art: 100223 og 100188)

Feste EVABarrier slangen på slangenippel

Dytt slangenippelen på EVABarrier slangen helt til hele slangenippelen er festet til slangen. Slangen som følger med har en ID(indre diameter) på 4mm, noe som kan være vanskelig å få på slangenippelen. Om du ikke klarer å dytte den på slangenippelen må du utvide slangen. Dette kan gjøres ved å varme opp EVABarrier slangen i varmt(ikke kokende) vann og deretter stikke en nesetang inn og åpne tangen for å utvide slangen. Da vil det bli enklere å få festet på slangen på slangenippelen.

For å sikre deg mot lekkasje, trenger du en trinnløs slangeklemme(art: 101625) som du fester på slangen over slangenippelen. En trinnløs slangeklemme er å foretrekke da den klemmer like mye rundt hele slangen, dette vil forhindre lekkasje. For å bruke trinnløs slangeklemme anbefales det å bruke et klemmeverktøy (art:101631) for å stramme klemmen på slangeklemmen helt igjen. Det er også mulig å bruke en avbitertang til dette.

Feste EVABarrier slangen på MFL-Hurtigkobling

Skrue en duotight 8mm x FFL på MFL-koblingen. Pass på at enden på EVABarrier slangen er kuttet rett. Den beste måten å få et rett kutt på er å bruke en slangekutter (art:102819) eller en veldig skarp kniv. Dytt EVABarrier slangen godt inn i duotight koblingen, og trekk deretter litt tilbake for å forsikre deg om at den sitter godt.

Fjerne EVABarrier slangen fra en duotight-kobling

Dytt inn kragen på duotight-koblingen mens du trekker ut slangen. Om enden er ødelagt, kuttes den med en slangekutter en skarp kniv.

Ølslange-diameter og lengde-anbefaling

For å sikre at du får riktig mengde skum er det viktig at EVABarrier ølslangen er i den anbefalte lengden og diameteren. Den anbefalte lengden på ølslangen din tilpasset diameteren finner du her:

Indre diameter	Lengde
4mm	1,5 meter - 2 meter
5mm	2 meter - 3 meter
6 mm	3 meter - 4 meter

Kegland Ferdige pakker kommer med forhåndskuttet øl og CO2 slange. Hver av ølslangene er ID 4mm og 1,5 meter lang. Dette skal ikke kuttes ned. Om du kutter dine egne lengder er det lurt å begynne med den lengste lengden og prøve deg frem slik at du oppnår ønsket hellingshastighet. For eks. om du bruker 4mm ID ølslange, så start med å kutt 2 meter og kutt gradvis ned til du når ønsket hellingshastighet. 4mm ID-ølslange er ofte det beste valget for bruk at Kegeratorer, da det betyr kortere slanger som fører til et mindre rotete kjøleskap. Det reduserer også mengden øl som blir sittende i slangene.

Indre diameter	lengde	Øl pr meter i slangen	Total ølmengde i slangen
4 mm	1,5 m	12,5 ml	18,75 ml
5 mm	2 m	20 ml	40 ml
6 mm	3 m	28 ml	84 ml

Siden 4mm ID-Ølsange anbefales, og dette kan være vanskelig å få på en slangenippel, anbefales det å bruke duotight koblinger som er like enkle å bruke til ølslange på 4mm som 5mm.

Justere riktig CO2-trykk på dine fat

For å få den perfekte flyten på tappingen, må du justere flere forskjellige variabler, inkludert ølslangelengde, karboneringsnivå på ølet og lagringstemperatur på fatet. Ølets karboneringsnivå følger temperaturen på fatet, da en lavere temperatur resulterer i at mer CO2 blir oppløst i ølet og dermed blir et mer karbonisert øl enn et som er varmere, men med likt trykk.

For de fleste ølstiler bør du sikte deg mot karboneringsnivå på mellom 2,3-2,8 CO2 volum. Se tabellen i lenken nedenfor for hjelp med å samkjøre temperatur og CO2 trykk for å oppnå et spesifikt karboneringsnivå i ølet ved CO2 tilføring.

www.olbrygging.no/kullsyre

Merknad: Om tappehastigheten er for rask eller sen, ikke prøv å fikse dette ved å justere serveringstrykket. Dette vil føre til at ølet enten blir flatt eller overkarbonert. Den beste løsningen er å justere lengden eller diameteren på ølslangen.

Produkter inkludert i Series X:

- 1 x Rekkverk på toppen i rustfritt stål
- 1 x Dryppbrett i sort plast
- 1 x Standard hjul (2stk med lås, 2 uten)
- 16 x skruer til hjulene
- 1 x CO2 sylindrer holder (designet for å passe 2.6Kg CO2 sylindrer)

Se egen instruks for oppsett av pakker.

Innstillingssteg

Steg 1. Forberedelser

- Fjern alle delene fra innsiden av kjøleskapet.
- Sjekk at alle delene følger med.
- Fjern alt av beskyttelsesplast fra kjøleskapet før det blir tatt i bruk.

Steg 2. Installere hjul

- Pass på at kjøleskapet er tomt.
- Legg kjøleskapet forsiktig ned på siden med et mykt underlag som feks et teppe eller håndkle.
- Fjern alle 4 ben fra undersiden av kjøleskapet.
- Fest hvert hjul til undersiden av kjøleskapet ved bruk av 4 skruer.
- De to hjulene med lås skal festes nærmest døren av kjøleskapet.
- Reis kjøleskapet opp til stående posisjon og la det stå i minst 1 time slik at gassen i kjøleskapet får satt seg.

NOTAT: Skruehullene kan være fylt med skum eller folie. Om dette er tilfellet skru skruen gjennom dette. Skruene vil finne gjengene når den blir skrudd godt nok inn.

Steg 3. Installer rekkverket

- Plasser rekkverket slik at alle bena passer med hullene på toppen av kjøleskapet.
- Dytt alle bena godt ned i hullene.

Steg 4. Fest CO2 branketten (valgfritt)

- Juster de 4 hullene etter de fire piggene på baksiden av kjøleskapet.
- Plasser de 4 hullene over de 4 piggene og dytt hele branketten den for å sikre den.

Steg 5. Fest CO2 sylindren til branketten (om den ble montert)

CO2 sylindrer

- Plasser CO2 sylindren på basen på branketten.
- Sikre CO2 sylindren til branketten ved å bruke stroppen på branketten.

NOTAT: Ikke fest en sylindrer på 6 kg på branketten, da den er kun beregnet til å holde en sylindrer på maks 2,6kg. Om du har en sylindrer på 6kg, sett den på gulvet rett ved kjøleskapet.

Justere temperaturen av Series X

- Hold inne knappen for varmere eller kaldere for minst 3 sekunder.
- Dette vil føre til at den viste temperaturen begynner å blinke, og indikerer at den innstilte temperaturen nå kan justeres.
- Juster innstilt temperatur ved å trykke på kjøle- eller varmeknappen.
- Etter at du har oppnådd ønsket temperatur, vil den bli satt om du lar den være og ikke rører flere knapper.

Kalibrering av temperatur

- hold inne både varmere og kaldere knappene inne samtidig i 3 sekunder til "SC" begynner å blinke på displayet.
- Mens "SC" blinker trykk på "C/°F" knappen for å gå i kalibreringsmodus
- Et tall mellom -10 og +10 vil blinke på displayet
- Bruk varmere eller kaldere knappene for å justere kalibreringsverdien
- Ved å øle kalibreringsverdien vil kalibrere skapet til å vise er høyere temperatur. Feks: om displayet viser 2°C, men det i realiteten er 7°C, øker du kalibreringsverdien til +5.

Minimums klaring rundt Series X

Series X kegerator har en radiatorer i veggene på høyre og venstre side. Disse må derfor være godt ventilert slik at varmen ledes vekk fra kegeratoren. Det kreves minimum 100mm klaring på begge sider og baksiden av kegeratoren. Om dette ikke opprettholdes kan gjøre garantien ugyldig da det er viktig med riktig kjøling og kan forårsake høyt støyforbruk og kan føre til at kegeratoren svikter for tidlig.

Feilsøking av problemer med Series X

Ølet har for mye skum eller det kommer ikke øl når kranen åpnes

- Kontroller at trykket på regulatoren er satt til riktig PSI, og at ølet på fatet ikke er overkarbonert. Om ølet er overkarbonert kan du slippe ut trykket ved å dra i overtrykksventilen på fatet, og så sette regulatoren til riktig PSI.
- Om ølslangen er for kort kan det komme for mye skum. Da må du vurdere å bytte til en lengre slange.
- Sjekk ølslangen om den inneholder frosset øl. Om ølslange kommer i kontakt med kjøleplaten kan det blokkere linjen.
- Om ølet inneholder mye humle kan det humlerester sitte fast i stigrøret. For å sjekke dette må du slippe ut alt trykket fra fatet ved å dra i overtrykksventilen. Fjern ventilen for øl ved å bruke korrekt vektøy. Ta ut stigrøret og sjekk at det ikke sitter humlerester i det.

Kegeator kjøler ikke til satt temperatur

- Om kjøleskapet står et sted i et varmt område, fjern fontrøret fra tappetårnet og la det være i kegeratoren for å forbedre luftstrømmen gjennom kjøleskapet.
- Plasser en vannkanne i kjøleskapet og mål temperaturen på vannet etter 12 timer i kjøleskapet, for å avgjøre om termostaten leser riktig temperatur.
- Forsikre deg om at det er minst 100mm klaring på alle sider av skapet.
- Om skapet står på et veldig varmt sted, kan temperaturen bli mer stabil om man lar kjøleslangene gå i skapet istedenfor opp i tårnet.