



## DraughtMaster™ // draught beer dispenser //



Serve cold beer  
in your own  
home //



Ideal for parties,  
dinners and  
barbeques //



5 litre beer  
keg is easily  
installed //



Cooling element  
ensures right  
temperature //



The beer will  
stay fresh for  
app. 21 days //



Type 6500

<b>Brugsanvisning - dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>3 - 17</b>
<b>Brugsanvisning - svenska.....</b>	<b>side</b>	<b>18 - 32</b>
<b>Brugsanvisning - norsk.....</b>	<b>side</b>	<b>33 - 47</b>
<b>Instruction manual - english .....</b>	<b>page</b>	<b>48 - 63</b>

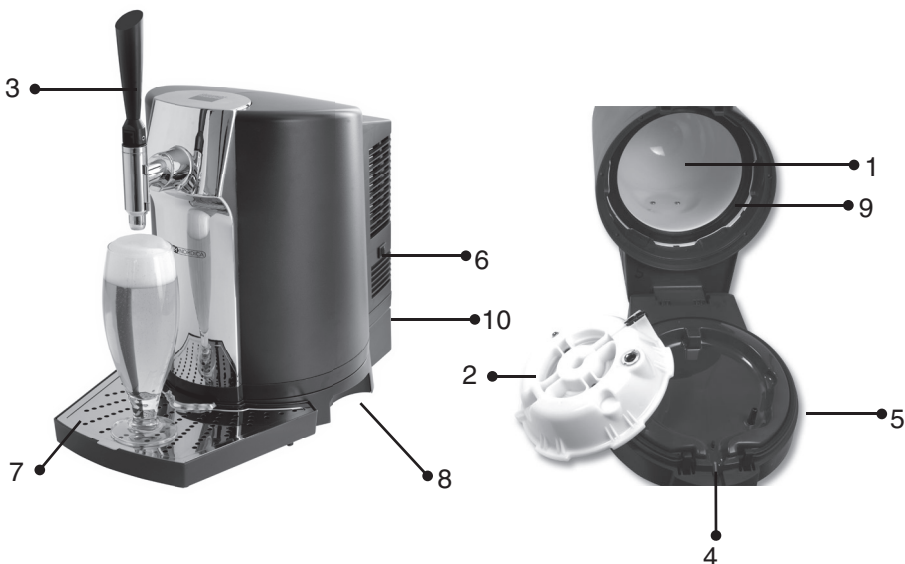
# DraughtMaster™

## Før brug

Før fadølsanlægget tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Dette anlæg er beregnet til udskænkning af fadøl i private hjem og må ikke anvendes professionelt.

## Generel beskrivelse



Fadølsanlægget består af følgende dele:

- 1) Beholder (i aluminium)
- 2) Tryklåg til beholder
- 3) Tappehane med håndtag
- 4) Udløserknap til åbning af beholder
- 5) Base (med afbryder)
- 6) Tænd/sluk-knap
- 7) Drypbakke m. metalplade
- 8) Bæregreb
- 9) Gummipakning
- 10) Ventilatorregulering

**Vigtigt!** Anlægget står, når det er tændt (og der er isat fustage), under konstant tryk.

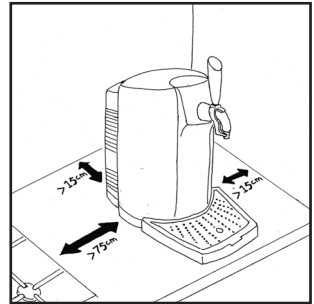
**Forsigtig:** Anlægget har relativ stor vægt med fyldt fustage (ca. 12 kg), sørg derfor for ikke at ryste eller tabe det. Anlægget må heller ikke udsættes for direkte sollys eller temperaturer over +28°C. Apparatet skal opbevares frostfrit.

## Klargøring af fadølsanlægget

Anlægget må ikke løftes i tappehanen, men skal i stedet løftes i bæregrebene (8) på siderne.

Før brug anbefales det, at drypbakken og metalpladen (7) vaskes af i varmt vand tilsat lidt sulfo. Sørg for, at begge dele er grundigt aftørret inden brug. Ydermere bør selve anlægget tørres af med en let fugtig klud tilsat lidt sulfo.

Anlægget placeres på en stabil og plan overflade. Fadølsanlægget må ikke placeres i direkte sollys. For at sikre optimal køling af fustagen skal der være min. 15 cm luft over anlægget, til siderne samt til bagsiden. Afstanden til komfurer og andre varmekilder skal være min. 75 cm (jf. illustrationen)



Tappehanen med håndtag (3), som leveres løst med fadølsanlægget, skal herefter påmonteres. Under tappehanen sidder en lille skrue, som først skrues af. Herefter kan hele tappehanen nemt klikkes på anlæggets kromfront, jf. illustrationen. Skruen fæstnes herefter igen under tappehanen for at sikre, at tappehanen sidder helt fast. Pas på med ikke at overspænde skruen.



## Ventilatorregulering

Fadølsanlægget er designet til at fungere ved rumtemperaturer mellem 15-24°C på ventilator trin 1. Ved rumtemperaturer mellem 25-28°C bør ventilator trin 2 vælges. Knappen til indstilling af ventilator-hastigheden er placeret på den modsatte side af tænd/sluk-knappen og har to indstillinger:

1 = normal hastighed

2 = høj hastighed.

Støjen fra ventilatoren vil være noget højere på trin 2.

Hvis fadølsanlægget anvendes i rumtemperaturer under 15°C, er der risiko for, at øllet fryser i fustagen. Ved rumtemperaturer over 24-28°C (afhængigt af ventilator hastigheden) kan øllets temperatur være for høj, hvilket vil få øllet til at skumme for meget.

## For-køling af fadølsanlægget

Det er muligt at for-køle fadølsanlægget en til to timer før brug. Tænd for anlægget (uden fustage), og det vil nu påbegynde nedkøling af beholderen. Anlægget må aldrig anvendes uden tryklåg. Anlægget skal altid være komplet samlet, når for-køling anvendes. Husk, altid at slukke for apparatet ved åbning idet kølefunktionen er under drift når apparatet er tilsluttet.

## Klargøring af fustagen

Tag fustagen ud af papkartonen og nedkøl den i et køleskab eller i en spand med isterninger/koldt vand. Nedkøl fustagen i køleskab i min. 12 timer (v. 6°C) med placering i køleskabets koldeste zone. Såfremt man er i tvivl om, hvorvidt fustagen er tilstrækkeligt kold, bør man lade fustagen stå i fadølsanlægget under drift i 3-4 timer, inden der tappes øl.

Husk at fjerne papkartonen, da dette vil fremme nedkølingen.

Det anbefales at øllet nedkøles til ca. 6°C når fustagen anbringes i anlægget. Såfremt temperaturen i fustagen er for høj, vil øllet skumme for meget. De første 1-2 glas fra en ny fustage, som tappes, kan danne for meget skum, hvilket er helt normalt. Det anbefales at skylle glasset i koldt vand, inden der tappes øl. Det er vigtigt, at glasset er rent, og en fordel hvis det er afkølet.

## Montering af fustagen

**VIGTIGT!** Der må kun anvendes originale "Draught Master™" fustager til fadøls-anlægget. Såfremt andre fustager forsøges anvendt, bortfalder reklamationsretten.

Sørg for at kontrollere holdbarhedsdatoen angivet på fustagen. Anvend aldrig fustager, hvor holdbarhedsdatoen er overskredet. Holdbarheden på fustagen er ca. 6 mdr. uåbnet. Holdbarheden på en brudt fustage er ca. 21 dage, hvis fustagen har været opbevaret i fadølsanlægget, og det har været tændt. Anvend aldrig en brudt fustage i anlægget.

Inden fadølsanlægget åbnes, er det vigtigt at sikre sig, at strømmen til anlægget er afbrudt. Sluk for tænd-/sluk- knappen (6).

**Vigtigt!** Gummipakningen skal skylles i lunkent vand inden brug samt hver gang lige før, der isættes en ny fustage og startes op.

1. Når fustagen skal placeres i fadølsanlægget, trykkes på udløserknappen (4) for åbning af anlægget.



2. Fadølsanlæggets beholder vippes bagover, til den hviler på bordpladen.



3. Herefter fjernes tryklåget (2). Dette gøres bedst med 2 hænder. Med venstre hånd trækkes låget i pilens retning. Samtidig presses låget med højre hånd imod urets retning (som vist på illustrationen).



4. Tag den store gummipakning i beholderen ud og skyl den i lunkent vand. Ryst overskydende vand af – gummipakningen skal ikke tørres af. Placér gummipakningen i beholderen igen og sørg for, at den sidder korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipakningen skal vende nedad mod apparatets base, når det er lukket.



5. Placér fustagen i beholderen (den sorte plastkrave skal vende udad).



6. Fjern beskyttelseshætten på fustagens sorte plastkrave og tag slangen ud. Slangen føres igennem hullet i midten af tryklåget. Det er vigtigt, at hele slangen føres igennem tryklåget.



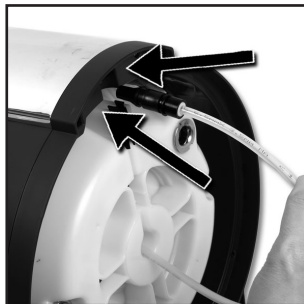
7. Tryklåget placeres nu i beholderen som vist på illustrationen. Tryklåget må ikke placeres anderledes end angivet i illustrationen, da slangen ellers kan blive beskadiget. Tryklåget skrues nu på beholderen. Med venstre hånds tommelfinger skubbes låget i pilens retning (se illustrationen). Samtidig drejes låget med højre hånd i urets retning (som vist på illustrationen).



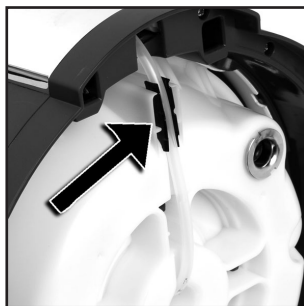
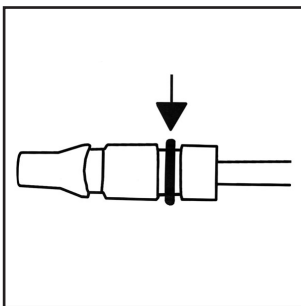
8. Tappehanen (3) åbnes som vist på illustrationen.



9. Slangen bøjes forsigtigt udad en smule, så indføring i tappehanen lettes. Før slangen ind i hullet i beholderens kromfront.



10. Slangens ventil føres helt ud til tappehanens spids og ventilens krave fastgøres i hanens spor. Tappehanen lukkes igen. Sørg for, at slangen ikke sidder for stramt, så den i givet fald kan blive beskadiget. Vigtigt: Placér slangen i rillen i bunden af tryklåget, idet denne aktiverer afbryderen i anlæggets base (5).



Herefter lukkes beholderen ved at vippe den forover. Der skal lyde et klik, når beholderen lukkes. Nu er fadølsanlægget klar til brug.

Sæt stikket i stikkontakten og tænd. Tænd herefter på anlæggets tænd-/sluk-knap (6). Pumpen i anlægget vil nu påbegynde opbygningen af tryk i apparatet og vil derfor stå og "brumme", så længe trykket opbygges (ca. 2 min. v. fuld fustage). Når trykket er opbygget, stopper denne lyd, og der kan nu skænkes øl fra fadølsanlægget.

Så længe der er øl i fadølsanlægget, skal strømmen altid være tilsluttet.

### Skænkning af øl

For at få det perfekte glas fadøl er det vigtigt, at glasset er helt rent (ingen urenheder eller sæberester). Glasset holdes op under hanen og vinkles lidt for således at få det perfekte skum.





**OBS!** Træk i håndtaget, så det placeres i en 90 grader vinkel (se illustration) og fyld glasset til kanten. Det er vigtigt at håndtaget trækkes helt i bund.



### Udskiftning af fustage

Når fustagen er tom, bør den fjernes. Dette gøres på følgende måde:

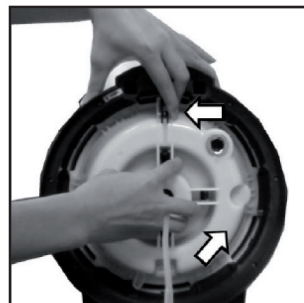
Sluk for tænd-/sluk- knappen, da det er vigtigt at sikre sig, at strømmen til anlægget er afbrudt, inden anlægget åbnes.

Tryk på udløserknappen (4) for at åbne anlægget. Trykket i beholderen vil nu blive udløst, når beholderen løftes, hvorfor der vil lyde et pift samt en susen. Dette er ganske normalt , og ikke tegn på, at anlægget er defekt. Tryklåget må ikke tages af, før trykket i beholderen er helt udlignet (ca. 10 sek. efter udløserknappen blev aktiveret).

1. Fadølsanlæggets beholder vippes bagover, til den hviler på bordpladen.



2. Herefter fjernes tryklåget (2). Dette gøres bedst med 2 hænder. Med venstre hånd trækkes låget i pilens retning. Samtidig trækkes låget med højre hånd imod urets retning (som vist på illustrationen).



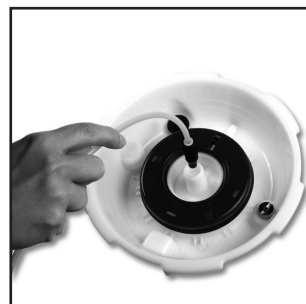
3. Fjern den tomme fustage, som vil være presset helt sammen grundet trykket i beholderen.
4. Tag den store gummipakning i beholderen ud og skyl den i lunkent vand. Ryst overskydende vand af – gummipakningen skal ikke tørres af. Placér gummipakningen i beholderen igen og sørg for, at den sidder korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipakningen skal vende nedad mod apparatets base, når det er lukket.



5. Placér den nye fustage i beholderen (den sorte plastkrave skal vende udad).



6. Fjern beskyttelseshætten på fustagens sorte plastkrave og tag slangen ud. Slangen føres igennem hullet i midten af tryklåget. Det er vigtigt, at hele slangen føres i gennem tryklåget.



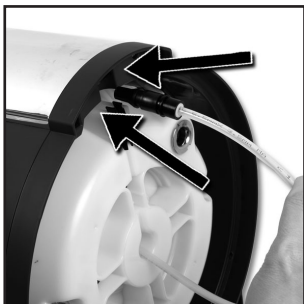
7. Tryklåget placeres nu i beholderen som vist på illustrationen. Tryklåget må ikke placeres anderledes end angivet i illustrationen, da slangen ellers kan blive beskadiget. Tryklåget skrues nu på beholderen. Med venstre hånds tommelfinger skubbes låget i pilens retning (se illustrationen). Samtidig drejes låget med højre hånd i urets retning (som vist på illustrationen).



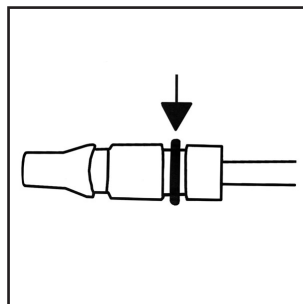
8. Tappehanen åbnes som vist på illustrationen.



9. Slangen bøjes forsigtigt udad en smule, så indføring i tappehanen lettes. Før slangen ind i hullet i beholderens kromfront.



10. Slangens ventil føres helt ud til tappehanens spids og ventilens krave fastgøres i hanens spor. Tappehanen lukkes igen. Sørg for, at slangen ikke sidder for stramt, så den i givet fald kan blive beskadiget. Placer slangen i rillen i bunden af tryklåget.



Herefter lukkes beholderen ved at vippe den forover. Der skal lyde et klik, når beholderen lukkes. Nu er fadølsanlægget klar til brug.

Sæt stikket i stikkontakten og tænd. Tænd herefter på anlæggets tænd-/sluk-knap (6). Som nævnt tidligere, vil pumpen i anlægget nu påbegynde opbygningen af tryk i apparatet og vil derfor stå og ”brumme”, så længe trykket opbygges (ca. 2 min. v. fuld fustage). Når trykket er opbygget, stopper denne lyd, og der kan nu skænkes øl fra fadølsanlægget.

**Vigtigt!** Fustagen må ikke fjernes fra anlægget, medmindre den er tom. Såfremt det alligevel skulle blive nødvendigt at tage en ikke helt tom fustage ud (f.eks. hvis øllet er blevet for gammelt), bør man tappe alt øllet af fustagen. Herefter kan fustagen tages ud af anlægget, og en ny isættes.

### **Bortskaffelse af fustage**

Fustagen skal bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald.

### **Rengøring af fadølsanlægget**

Fadølsanlægget bør rengøres regelmæssigt, samt når der isættes en ny fustage. Derudover anbefales det at rengøre drybakken og dennes metalplade hver gang, anlægget har været brugt.

Før rengøring slukkes fadølsanlægget, og stikket tages ud af kontakten. Anvend aldrig skræppe rengøringsmidler, opløsningsmidler, ovnrens eller lign. Det kan skade de ud- og indvendige overflader. Følgende dele kan rengøres med en fugtig klud evt. tilsat lidt sulfo:

Udvendige flader

Tappehanen med håndtag

Drybakke

Metalplade til drybakke

Det er vigtigt at rense anlæggets pakninger jævnlige for at undgå, at der sætter sig støv eller snavs, som kan ødelægge pakningerne. Pakningerne er placeret i anlæggets base (5), i tryklåget samt i kanten af aluminiumsbeholderen. Pakningerne i anlæggets base og i tryklåget rengøres med en fugtig klud evt. tilsat lidt sulfo. Gummipakningen i beholderen

rengøres ved at skylle den i lunkent vand. Ryst overskydende vand af – undlad at tørre pakningen af med en klud, da det kan afsætte ”fnuller”, som kan forhindre gummipakningen i at fungere optimalt.

Apparatets aluminiumsbeholder rengøres med en fugtig klud tilsat lidt sulfo. Beholderen må IKKE fyldes med vand, da den i så fald kan beskadiges. Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler, opløsningsmidler, ovenrens eller lign til rengøring af beholderen.

**VIGTIGT!** Fadølsanlægget må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Undgå også, at der kommer vand ind i ventilationsåbningerne på bagsiden af anlægget.

Ventilationsåbningerne på bagsiden af anlægget tørres af for støv med en tør klud. Man kan også støvsuge ventilationsåbningerne med en støvsuger på lav styrke.

### **Fadølsanlæggets funktion**

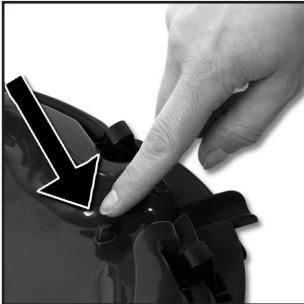
Fadølsanlægget skal, når der er isat en fustage, være tilsluttet strøm konstant for at kunne holde øllet koldt og vedvarende holde den optimale temperatur på øllet. Når anlægget er tændt, vil det afgive en vis støj i forbindelse med køling af fustagen samt opretholdelse af tryk i aluminiumsbeholderen.

**Køling:** Når anlægget køler, vil der lyde en svag støj fra ventilatoren.

**Opretholdelse af tryk:** Anlægget er udstyret med en pumpe, som sørger for at opretholde det korrekte tryk i beholderen. Det er nødvendigt at opretholde trykket i beholderen for, at det vil være muligt at tappe fadøl samt for at sikre den optimale kvalitet af øllet. Når pumpen kører, vil en noget højere ”brumme”lyd kunne høres. Pumpen vil blive aktiveret i tre situationer:

- Når der isættes ny fustage: Pumpen vil begynde opbygning af tryk i beholderen og vil køre i ca. 2 min. v. fuld fustage.
- Når der tappes øl: I forbindelse med aftapning af øl, vil trykket i beholderen falde, hvorfor pumpen vil blive aktiveret kort (max. 2 min.), hvorefter trykket vil være re-etableret.
- Når anlægget er ”stand-by” (dvs. når der ikke tappes øl): For at sikre den optimale kvalitet af øllet, er det vigtigt at opretholde det rette tryk i beholderen. Pumpen vil derfor blive aktiveret ganske kort fra tid til anden.

## Fejlfinding / Trouble-shooting

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Fadølsanlægget virker ikke	<p>Manglende strøm</p> <p>Der er ikke isat fustage</p>	<p>Sæt stikket i stikkontakten og tænd på anlæggets tænd-/slukknop</p> <p>Anlægget kan ikke startes uden isat fustage. Isæt ny, afkølet fustage</p>
Der kan ikke skænkes øl	<p>Manglende strøm</p> <p>Manglende tryk i beholderen</p> <p>Manglende tryklåg</p> <p>Defekt fustage</p>	<p>Kontrollér el-tilslutning</p> <p>Fadølsanlægget åbnes som beskrevet under punktet "Montering af fustagen". Når afbryderen i basen</p>  <p>(Illustration 14) trykkes ned, skal pumpen starte. Såfremt dette er tilfældet, bør alle pakninger efterses for utætheder.</p> <p>Isæt tryklåget som beskrevet</p> <p>De synlige dele må ikke være beskadiget, og den sorte del skal indeholde slange og ventil.</p>

<p>Øllet skummer for meget</p>	<p>Øllet er for varmt. Den ideelle temperatur for øllet er 4-6°C.</p> <p>Fustagen er blevet rystet inden den blev sat i anlægget..</p> <p>Fustagen er ved at være tom.</p> <p>Rumtemperaturen overstiger 25°C</p>	<p>Lad fustagen stå i apparatet, til øllet har den rette temperatur (skænk evt. noget øl ind imellem for at se, om øllet har opnået rette temperatur), hvorefter det ikke vil skumme for meget.</p> <p>Lad apparatet stå og vent med at tappe øl, til øllet ikke skummer for meget.</p> <p>Udskift den tomme fustage med en ny.</p> <p>Placer anlægget et køligere sted og vent, til øllet har den rette temperatur. Indstil evt. ventilatoren på trin 2.</p>
<p>Øllet løber for langsomt ud af tappehanen</p>	<p>Manglende tryk i beholderen.</p> <p>Slangen er defekt.</p>	<p>Kontrollér afbryder i basen. Denne skal brumme og starte pumpen, når den trykkes ned.</p> <p>Efterse slangen for evt. beskadigelse.</p>
<p>Apparatet har opbygget tryk, men der er ikke kommet øl ud i ølslangen.</p>	<p>Der er muligvis en defekt i fustagen</p>	<p>Udskift fustagen og få den byttet til en ny i den forretning, hvor den er købt.</p>
<p>Pumpen kører uregelmæssigt.</p>	<p>Manglende tryk i beholderen grundet defekt pumpe eller utætte pakninger</p>	<p>Kontrollér alle pakninger og rengør disse.</p>
<p>Anlægget kan ikke opbygge trykket i beholderen</p>	<p>Defekt pumpe eller utætte pakninger</p>	<p>Kontrollér alle pakninger og rengør disse. Efterse: Gummipakning (ref 9). Gummipakning i tryklåg (ref. 2)</p>
<p>Øllet smager ikke godt</p>	<p>Øllet er blevet for gammelt.</p>	<p>Udskift fustagen med en ny. Inden fustagen tages ud af apparatet, bør man aktivere håndtaget på tappehanen, indtil der ikke længere løber øl ud af hanen. Herefter kan fustagen tages ud af apparatet, og en ny isættes. Dette gøres som beskrevet under punktet "Udskiftning af fustage" tidligere i denne brugsanvisning.</p>

Vær opmærksom på, at såfremt strømmen til fadølsanlægget har været afbrudt, vil dette have en indvirkning på øllets temperatur, idet der er risiko for, at øllet bliver for varmt. Tilslut strømmen til anlægget og vent til fustagen er kølet ned til rette temperatur. Prøv evt. en gang imellem at skænke noget øl for at se, om øllet har opnået rette temperatur. Hvis øllet er for varmt, vil det skumme for meget. Det vil tage ca. 30 timer at nedkøle en fustage med en rumtemperatur på ca. 22°C til ca. 5°C i fadølsanlægget.

### Udskiftning af dele


Fadølsanlægget er konstrueret således, at man har mulighed for selv at skifte enkelte dele, såfremt disse skulle blive defekte. Dette drejer sig om pumpen samt diverse pakninger. Kontakt OBH Nordica på telefon 43 350 350 eller [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk) for yderligere oplysninger. Service kits rekvireres hos den forhandler, hvor anlægget er købt.

### Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun anlægget til 230 volt vekselstrøm, og brug kun anlægget til det formål, det er beregnet til.
3. Anlægget må ikke køle i åben tilstand og uden tryklåg.
4. Tag altid stikket ud af kontakten, når anlægget ikke er i brug, såfremt der ikke er øl i anlægget.
5. Anlægget må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
6. Anlægget må ikke anvendes af børn og unge under 18 år samt berusede eller psykisk ustabile personer.
7. El-apparater er ikke legetøj og bør derfor altid anbringes uden for børns rækkevidde. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig anlægget på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Efterse altid anlæg, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
11. Det anbefales, at el-installationen ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet med fejlstrømsafbryder (HFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA eller PFI / HPFI-relæ). Kontakt evt. en autoriseret el-installatør herom.
12. Anlægget er kun til husholdningsbrug.
13. Benyttes anlægget til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

### Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet  for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

### Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.



**OBH Nordica Denmark A/S**

Ole Lippmanns Vej 1  
2630 Taastrup  
Tlf.: 43 350 350  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

**Tekniske data**

OBH Nordica 6500.1  
230V, 50Hz  
80 watt  
Kapacitet: 5 liter



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

# OBH Nordica Draught Master™

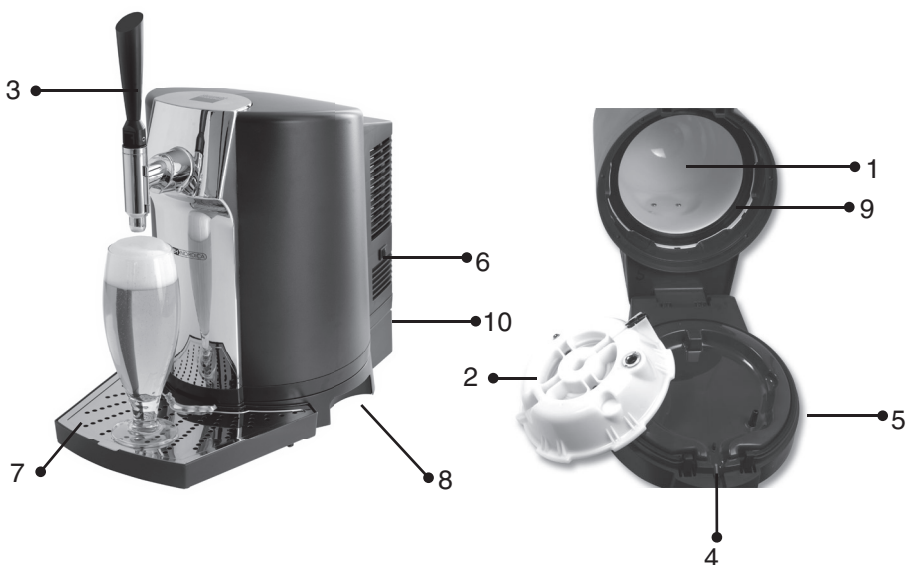
## Innan användning

Innan fatölsanläggningen tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas grundligt och därefter sparas för framtida användning.

Denna fatölsanläggning är beräknad för utskänkning av fatöl i hemmet och bör ej användas i annan verksamhet.

## Beskrivning

Fatölsanläggningen består av följande delar:



- 1) Behållare (aluminium)
- 2) Trycklock till behållare
- 3) Tappkran med handtag
- 4) Öppningsknappen för öppning av behållare
- 5) Bas (med avbrytare)
- 6) Strömbrytare
- 7) Droppbricka med metallplatta
- 8) Bärhandtag
- 9) Gummipackning
- 10) Fläkreglering

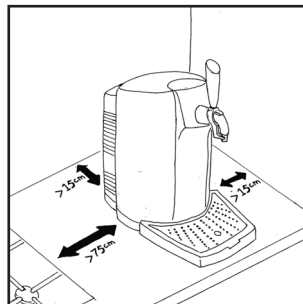
**Viktigt!** Fatölsanläggningen står under konstant tryck när den är ansluten (om minifat är monterat i anläggningen). Varning: Anläggningen väger relativt mycket (ca 12 kg) med fullt minifat. Se därför till att inte skaka eller tappa den. Anläggningen får heller inte utsättas för direkt solljus eller temperaturer över +28°C. Anläggningen ska förvaras frostfritt.

## Förberedelser

Fatölsanläggningen får inte lyftas i tappkranen utan ska lyftas i bärhandtagen (8) på sidorna.

Innan användning bör droppbrickan och metallplattan (7) sköljas i varmt vatten med lite diskmedel. Se till att båda delarna torkas noga innan användning. Själva höljet bör torkas av med en lätt fuktad trasa.

Fatölsanläggningen placeras på en stabil och plan yta. Den skall inte placeras i direkt solljus. För att säkerställa optimal kylning av minifatet måste det finnas minimum 15 cm fri luftcirkulation ovanför fatölsanläggningen, runt sidorna samt på baksidan. Avståndet till spis och andra värmekällor skall vara minimum 75 cm (se illustration).



Tappkranen med handtag (3) som levereras löst med fatölsanläggningen ska nu monteras. Under tappkranen sitter en liten skruv som först ska skruvas bort. Därefter kan hela tappkranen lätt klickas på anläggningens kromfront. Skruva sedan fast skruven under tappkranen igen för att försäkra att den sitter riktigt fast. Var noga med att inte skruva fast skruven för hårt.



## Fläktröglering

Fatölsanläggningen är utformad för att fungera i rumstemperaturer mellan +15-24°C på fläktläge 1. Vid rumstemperaturer mellan +25-28°C bör fläktläge 2 väljas. Knappen för inställning av fläkthastigheten är placerad på den motsatta sidan av strömbrytaren och har två inställningar.

1 = normal hastighet

2 = hög hastighet

Ljudet från fläkten på läge 2 är något högre.

Om fatölsanläggningen används i rumstemperaturer under +15°C finns det risk att ölet fryser i minifatet. Vid rumstemperaturer över +25-28°C (beroende på fläkstens hastighet) kan ölets temperatur vara för hög, vilket medför att ölet kommer skumma för mycket.

## Kylning i förväg av fatölsanläggningen

Det är lämpligt att i förväg kyla fatölsanläggningen 1-2 timmar innan användning. Sätt på strömbrytaren (utan minifat) och nedkylning av behållaren kommer nu påbörjas. Fatölsanläggningen får aldrig användas utan trycklock. Anläggningen skall alltid vara komplett monterad under för-kylningen. Kom ihåg att alltid stänga av apparaten om den skall öppnas eftersom kylningsfunktionen fortsätter så länge anläggningen är igång.

## Innan montering av minifatet

Ta ur minifatet ur pappkartongen och kyl minifatet i kylskåpet eller i en hink med istärningar och kallt vatten. Kyl minifatet minst 12 timmar i kylskåpet (6°C), placera minifatet i kylskåpets kallaste sektion. Är man osäker på om minifatet är tillräckligt kylt bör man låta minifatet stå i fatölsanläggningen på kylning ytterligare 3-4 timmar innan öl tappas upp.

Se till att ta bort pappkartongen då denna fördröjer nedkylningen.

Ölet ska ha en temperatur på ca +6°C när minifatet placeras i fatölsanläggningen. Om temperaturen är för hög riskerar ölet att skumma för mycket. 1:a och 2:a glaset som tappas upp när man satt i ett nytt minifat ger alltid mer skum, vilket är helt normalt. Skölj gärna glaset i kallt vatten innan ni tappar upp. Det är viktigt att glaset är rent och en fördel att det är kylt.

## Ett tips!

Om ni är flera i ett sällskap som dricker öl tillsammans och kommer att förbruka mer än ett (1 st) minifat, tänk då på att samtliga minifat som skall förbrukas måste kylas ner 12 timmar i kylskåp innan de skall användas i maskinen.

## Montering av minifat

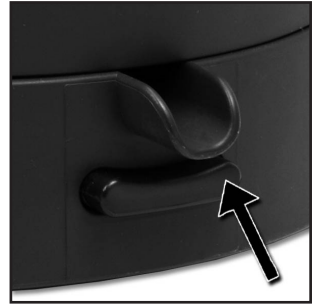
**VIKTIGT!** Endast original DraughtMaster minifat får användas till fatölsanläggningen. Om andra minifat används gäller ej reklamationsrätten.

Kontrollera alltid sista förbrukningsdatum som anges på minifatet. Använd aldrig ett minifat där förbrukningsdatumet har gått ut. Hållbarheten är ca 6 månader för oöppnat minifat och ca 21 dagar för öppnat minifat om det har förvarats i fatölsanläggningen och anläggningen varit ansluten. Placera aldrig ett tidigare öppnat minifat i anläggningen.

Innan fatölsanläggningen öppnas är det viktigt att försäkra sig om att strömmen till anläggningen är bruten. Stäng av apparaten med strömbrytaren (6).

**Viktigt!** Den stora gummipackningen i behållaren skall sköljas i ljummet vatten innan bruk och efter varje byte av minifat.

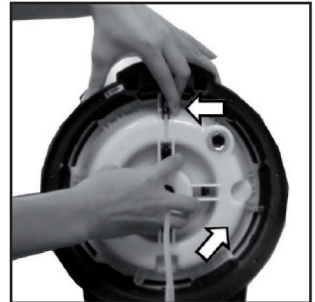
1. När minifatet ska placeras i fatölsanläggningen trycker man på öppningsknappen (4) för öppning av anläggningen



2. Fatölsanläggningens behållare vickas bakåt tills den vilar på bänkytan.



3. Ta därefter bort trycklocket (2). Detta görs enklast med 2 händer. Med vänster hand trycks locket i pilens riktning. Samtidigt pressas locket med höger hand moturs (som visas på illustrationen).



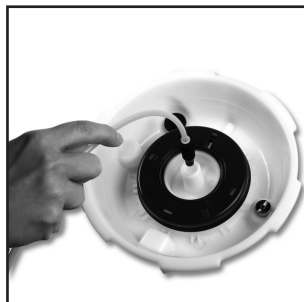
4. Ta loss den stora gummipackningen som är placerad inne i behållaren. Skölj packningen i ljummet vatten och skaka av den (skall ej torkas). Sätt tillbaka gummipackningen i behållaren och kontrollera att den sitter korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipackningen skall vara placerad nedåt när apparaten är stängd.



5. Placera minifatet i behållaren (den svarta plastkragen ska vändas utåt).



6. Ta bort skyddshatten på minifatets svarta plastkrage och dra ut slangen. Slangen förs igenom hålet i mitten av trycklocket. Det är viktigt att hela slangen förs genom locket.



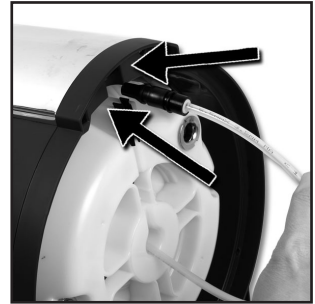
7. Locket placeras nu i behållaren enligt illustrationen. Locket får inte placeras på annat sätt än så som visas på illustrationen, då slangen kan skadas. Skruva fast trycklocket på behållaren. Med vänster hands tumme skjuts locket i pilens riktning (se illustrationen). Samtidigt vrids locket med höger hand medurs (som visas på illustrationen).



8. Tappkranen (3) öppnas enligt illustrationen.



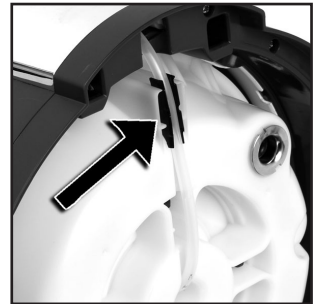
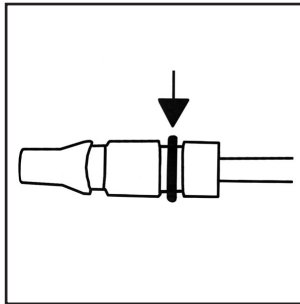
9. Innan slangen förs upp i behållaren bör den försiktigt böjas utåt en aning så att den lättare går ut genom tappkranen. För slangen in i hålet på behållarens kromfront.



**OBS!** Tryck eller dra inte i den svarta ventilen, den kan då öppnas och öl kan rinna ut.

10. Slangens ventil förs ut helt till tappkranens spets och kragen (se illustrationen i mitten) på ventilens ovandel skall passas in i spåret på tappkranens insida och tryckas till. Ett klick hörs när den är på plats. Vik sedan ned tappkranens lock. Se till att slangen inte sitter för spänt så att den kan skadas.

**Viktigt:** Placera alltid slangen i utrymmet i botten av trycklocket då denna aktiverar avbrytaren i fatölsanläggningens bas (5).



Därefter stängs behållaren genom att vicka den tillbaka. Ett klick bekräftar när behållaren stängs. Nu är fatölsanläggningen färdig att använda.

Sätt i kontakten och starta apparaten med strömbrytaren (6). Pumpen i fatölsanläggningen börjar nu bygga upp ett tryck i apparatens kompressor. Det låter så länge trycket byggs upp (ca 2 minuter vid fullt minifat). När trycket är uppbyggt slutar anläggningen att låta och det kan nu serveras öl från fatölsanläggningen.

Så länge det finns öl i maskinen skall den **alltid** vara påslagen.

### Servering av öl

För att få det perfekta glaset fatöl är det viktigt att glaset är helt rent (inga orenheter eller diskmedelsrester). Glaset hålls under kranen och vinklas lite för att få det perfekta skummet. Öppna tappkranen helt och fyll glaset upp till kanten.



## OBS!

Vid tappning trycks handtaget framåt så det placeras i en 90 graders vinkel (se illustration) och fyll glaset mot kanten. Det är viktigt att handtaget trycks helt i botten.



## Utbyte av minifatet

När minifatet är tomt bör det avlägsnas. Detta görs på följande sätt:

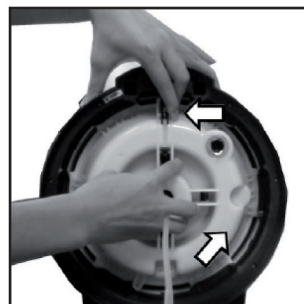
Stäng av apparaten med strömbrytaren, det är viktigt att försäkra sig om att strömmen till fatölsanläggningen är bruten innan anläggningen öppnas.

Tryck på öppningsknappen (4) för att öppna fatölsanläggningen. Trycket i behållaren släpper när behållaren lyfts och därmed hörs ett visslande ljud. Detta är normalt och inte ett tecken på att anläggningen skulle vara defekt. Trycklocket får inte tas av innan trycket i behållaren är helt utjämnat (ca 10 sek efter att man tryckt på öppningsknappen).

1. Fatölsanläggningens behållare vickas bakåt tills den vilar på bänkytan.



2. Ta bort trycklocket (2). Detta görs enklast med 2 händer. Med vänster hand trycks locket i pilens riktning. Samtidigt trycks locket med höger hand moturs (som visas på illustrationen).





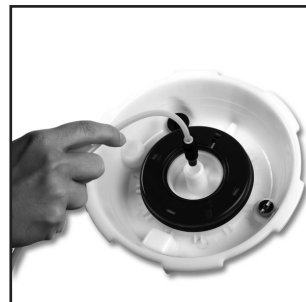
3. Ta bort det tomma minifatet som är helt ihoppressat på grund av trycket i behållaren.
4. Ta loss den stora gummipackningen som är placerad inne i behållaren. Skölj packningen i ljummet vatten och skaka av den (skall **ej** torkas). Sätt tillbaka gummipackningen i behållaren och kontrollera att den sitter korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipackningen skall vara placerad nedåt när apparaten är stängd.



5. Placera det nya minifatet i behållaren (den svarta plastkragen ska vändas utåt).



6. Ta bort skyddshatten på minifatets svarta plastkrage och ta ur slangen. Slangen förs igenom hålet i mitten av trycklocket. Det är viktigt att hela slangen förs igenom trycklocket.



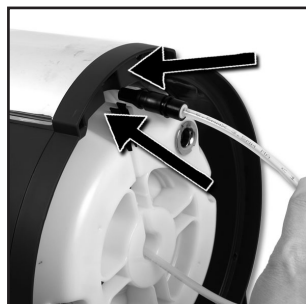
7. Trycklocket placeras nu i behållaren som visat på illustrationen. Trycklocket får inte placeras på annat sätt än som visas i illustrationen då slangen annars kan skadas. Skruva fast trycklocket på behållaren. Med vänster hands tumme skjuts locket i pilens riktning (se illustrationen). Samtidigt vrids locket med höger hand medurs (som visas på illustrationen).



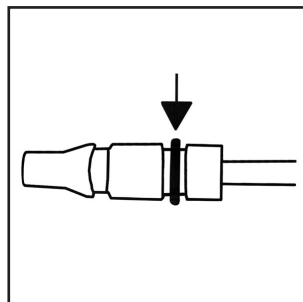
8. Tappkranen öppnas så som visas i illustrationen.



9. Innan slangen förs upp i behållaren bör den försiktigt böjas utåt en aning så att den lättare går ut genom tappkranen. För slangen in i hålet i behållarens kromfront.



10. Slangens ventil förs ut helt till tappkranens spets och kragen (se höger illustration) på ventilens ovandel skall passas in i spåret på tappkranens insida och tryckas till. Ett klick hörs när den är på plats. Vik sedan ned tappkranens lock. Se till att slangens inte sitter för spänt så att den kan skadas.



Därefter stängs behållaren genom att vicka den tillbaka. Ett klick bekräftar när behållaren stängs. Nu är fatölsanläggningen färdig att använda.

Sätt i kontakten. Starta fatölsanläggningen med strömbrytaren (6). Som nämnts tidigare börjar pumpen i anläggningen att bygga upp ett tryck i apparaten och står därför och låter så länge trycket byggs upp (ca 2 min vid fullt minifat). När trycket är uppbyggt slutar anläggningen att låta och det kan nu serveras öl från fatölsanläggningen.

**Viktigt!** Minifatet får inte tas ur fatölsanläggningen innan den är tömd. Om det ändå skulle bli nödvändigt att ta ur ett inte helt tömt minifat (t ex om ölet blivit för gammalt), bör man öppna tappkranen och tappa ur allt öl ifrån minifatet. Därefter kan minifatet tas ur anläggningen och ett nytt sättas i.

### **Kassering/återvinning av tomt minifat**

Vi rekommenderar att återvinning av minifat sker i plaståtervinningscontainer. Kartongen återvinns i kartongåtervinningscontainer

### **Rengöring av fatölsanläggningen**

Fatölsanläggningen bör rengöras när det sätts i ett nytt minifat. Därutöver bör man rengöra droppbricka och metallplattan efter varje användning.

Innan rengöring stängs fatölsanläggningen av och kontakten dras ur. Använd aldrig starka rengöringsmedel, skurpulver eller liknande, de kan skada de ut- och invändiga ytorna. Följande delar kan rengöras med en fuktig trasa och ev. lite diskmedel:

Utvändiga ytor

Tappkranen med handtag

Droppbricka

Metallplattan till droppbrickan

Det är viktigt att rengöra fatölsanläggningens packningar med jämna mellanrum för att undvika att damm eller smuts förstör packningarna. Packningarna är placerade i anläggningens bas (5) i trycklocket samt i kanten av aluminiumbehållaren. Packningarna i anläggningens bas och i trycklocket rengörs med en fuktig trasa och eventuellt lite diskmedel. Den stora

gummipackningen i behållaren rengörs genom att sköljas i ljummet vatten och sedan skakas av - undvik att torka av packningen med handduk/trasa då textilt fibrer/noppor från denna kan fastna på packningen och förhindra att denna fungerar optimalt.

Apparatens aluminiumbehållare rengörs med en fuktig trasa och lite diskmedel. Behållaren får INTE fyllas med vatten då den kan förstöras av detta. Använd aldrig starka rengöringsmedel, skurpulver o dyl. till rengöring av behållaren.

**VIKTIGT!** Fatölsanläggningen får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Undvik också att det kommer in vatten i ventilationsöppningarna på baksidan av anläggningen.

Ventilationsöppningarna på baksidan av fatölsanläggningen torkas fria från damm med en torr trasa. Man kan också dammsuga ventilationsöppningarna med en dammsugare på låg sugeffekt.

### **Fatölsanläggningens funktion**

För att kunna hålla optimal temperatur på ölet måste fatölsanläggningen vara konstant påslagen. Anläggningen avger ljud hela tiden den är påslagen. Dels ett konstant svagt ljud från fläkten till kylaggregatet och dels ett högre tillfälligt ljud då pumpen sätts igång för att bygga upp trycket (detta sker varje gång man tappat upp öl, samt av och till under övrig tid då apparaten är i bruk).

**Kylning:** När fatölsanläggningen kyles uppstår ett svagt ljud från ventilationen.

**Upprätthållande av tryck:** Fatölsanläggningen är utrustad med en pump som ser till att upprätthålla korrekt tryck i behållaren. Det är nödvändigt att upprätthålla trycket i behållaren för att kunna tappa upp öl samt för att försäkra optimal kvalitet på ölet. När pumpen körs, hörs ett något högre "brummande" ljud. Pumpen aktiveras i tre situationer:

- När man sätter i ett nytt minifat: Pumpen börjar bygga upp tryck i behållaren och detta pågår i ca 2 minuter vid fullt minifat.
- När det tappas öl: i samband med upptappning av öl faller trycket i behållaren och pumpen aktiveras kort (max 2 min), därefter är trycket återetablerat.
- När fatölsanläggningen är i "stand-by" (dvs. när det inte tappas öl): För att försäkra optimal kvalitet på ölet är det viktigt att upprätthålla rätt tryck i behållaren. Pumpen aktiveras därför med jämna mellanrum en kort stund då och då.

<b>Felsökning / Trouble shooting</b>		
<b>Fel</b>	<b>Möjlig orsak</b>	<b>Lösning</b>
Fatölsanläggningen fungerar inte.	Ström saknas.	Sätt i kontakten och starta med strömbrytaren.
Det går inte att tappa öl.	Ström saknas.	Kontrollera anslutningen.
	Inget tryck i behållaren.	Fatölsanläggningen öppnas som beskrivs under punkt "Montering av minifat". När avbrytaren i basen <div data-bbox="714 434 1021 733" data-label="Image"> </div> trycks ner, ska pumpen starta. Om så inte är fallet, bör alla packningar ses över.
	Trycklocket saknas.	Sätt dit trycklocket som beskrivet.
	Defekt Minifat.	De synliga delarna får inte vara skadade, och den svarta delen ska ha slang och ventil.

<p>Ölet skummar för mycket.</p>	<p>Ölet är för varmt. Den ideala temperaturen för ölet är 4-6°C.</p> <p>Minifatet har ruskats innan det har monterats i anläggningen.</p> <p>Minifatet är tomt.</p> <p>Rumstemperaturen överstiger + 25°C</p>	<p>Låt minifatet stå i apparaten tills ölet har den rätta temperaturen (kontrollera emellanåt om ölet har uppnått rätt temperatur), då skummar inte ölet så mycket.</p> <p>Låt apparaten stå tills ölet slutat skumma.</p> <p>Byt ut det tomma minifatet mot ett nytt.</p> <p>Placera anläggningen på ett kallare ställe och vänta tills ölen har den rätta temperaturen. Ställ ev. in fläkten på läge 2.</p>
<p>Ölet rinner för långsamt ur tappkranen.</p>	<p>För lite tryck i behållaren.</p> <p>Slangen är defekt.</p>	<p>Kontrollera brytaren i basen. Kompressorn skall alltid starta när den trycks ner.</p> <p>Kontrollera slangen och se om den är skadad.</p>
<p>Apparaten har byggt upp ett tryck men det kommer inget öl i slangen</p>	<p>Det är något fel på minifatet.</p>	<p>Byt ut minifatet mot ett nytt där det är inköpt.</p>
<p>Pumpen går oregelbundet.</p>	<p>För lite tryck i behållaren beroende på defekt pump eller otäta packningar.</p>	<p>Kontrollera alla packningar och rengör dessa.</p>
<p>Anläggningen kan inte bygga upp trycket i behållaren.</p>	<p>Defekt pump eller otäta packningar.</p>	<p>Kontrollera alla packningar och rengör dessa.</p>
<p>Ölet smakar inte gott.</p>	<p>Ölet har blivit för gammalt. Se hållbarhet på minifatet.</p>	<p>Byt ut minifatet mot ett nytt. Innan minifatet tas ut ur apparaten bör man aktivera handtaget på tappkranen tills det inte längre rinner öl ur kranen. Därefter kan minifatet tas ut ur apparaten och bytas mot ett nytt. Detta görs som beskrivet under "Utbyte av minifat".</p>

Var uppmärksam på att om strömmen har varit bruten till fatölsanläggningen påverkar detta ölets temperatur och ölet riskerar att bli varmt. Anslut apparaten och vänta till minifattet har kylts ner till rätt temperatur. Prova emellanåt och se om ölet har uppnått rätt temperatur. Om ölet är för varmt skummar det mycket vid tappning. Det tar ca 30 timmar att kyla ner ett minifat som har en temperatur på ca 22°C till ca 5°C i fatölsanläggningen. Obs! skall inte förväxlas med tiden att kyla ner ett minifat i kylskåpet.

### Byte av delar


Fatölsanläggningen är konstruerad så att man själv enkelt kan byta ut vissa delar, om dessa skulle bli defekta. Detta gäller pumpen samt diverse packningar. Kontakta OBH Nordica på telefon 08-445 79 00 eller [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se) för ytterligare upplysningar. Servicepaket kan rekquireras hos återförsäljaren där anläggningen är inhandlad.

### Säkerhetsföreskrifter

1. Läs noga igenom bruksanvisningen innan användning och spar den till senare tillfälle.
2. Anslut endast apparaten till 230V växelström och använd apparaten endast till det den är avsedd för.
3. Anläggningen får inte stå på kylning i öppet tillstånd eller utan trycklock.
4. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte är i bruk, förutsatt att det inte finns öl kvar i anläggningen.
5. Fatölsanläggningen får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
6. Fatölsanläggningen får inte användas av barn och unga under 18 år samt berusade eller psykiskt instabila personer.
7. Elapparater är inga leksaker och bör därför alltid placeras utom barns räckvidd. Barn kan inte alltid förstå och värdera möjliga risker, därför är det bra att lära dom ansvar runt elektriska apparater.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bordskanten.
9. Ställ aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
11. Extra skydd kan erhållas genom installation av en jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
12. Apparaten är endast för privat bruk.
13. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

### Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för  avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

### Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

**OBH Nordica Sweden AB**

Box 58

163 91 Spånga

Tfn 08-445 79 00

[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

**Tekniska data**

OBH Nordica 6500.1

230V, 50Hz

80 watt

Kapacitet 5 liter



Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.



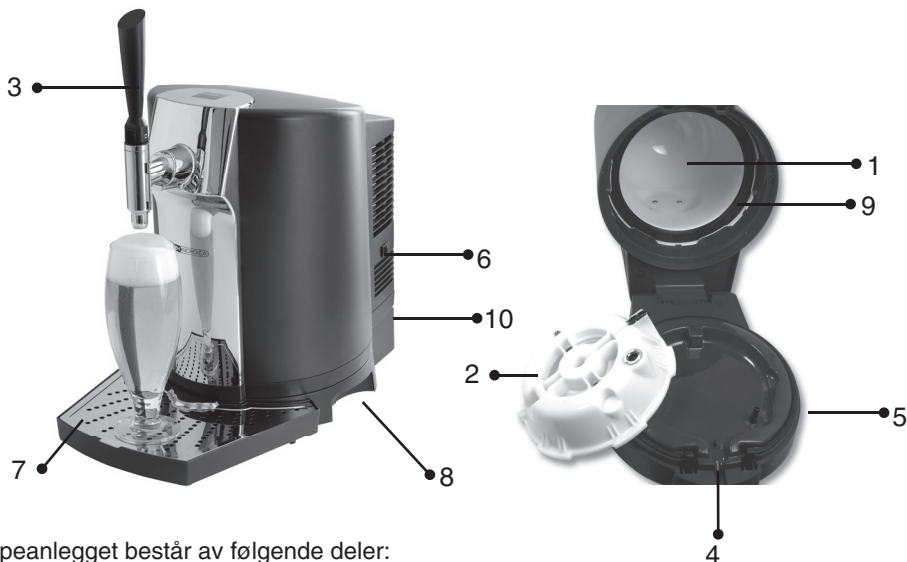
# OBH Nordica Draught Master™

## Før bruk

Før tappeanlegget tas i bruk bør bruksanvisningen leses grundig og deretter spares til senere bruk.

Dette tappeanlegget er beregnet til bruk i private hjem og skal ikke brukes profesjonelt.

## Generell beskrivelse



Tappeanlegget består av følgende deler:

- 1) Beholder (aluminium)
- 2) Trykklokk til beholder
- 3) Tappekran med håndtak
- 4) Utløserknapp for åpning av beholder
- 5) Base (med avbryter)
- 6) Av/på knapp
- 7) Dryppbeholder m/metallplate
- 8) Bærehåndtak
- 9) Gummipakning
- 10) Ventilatorregulering

**Viktig!** Tappeanlegget står under konstant trykk når det er tilkoblet og 5 l beholderen er satt på plass.

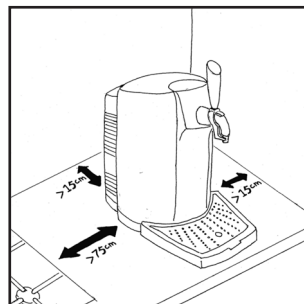
**Forsiktig!** Tappanlegget har en relativ høy vekt med full beholder (ca.12 kg), pass derfor på å ikke riste eller miste anlegget. Tappeanlegget må ikke utsettes for direkte sollys eller temperaturer over +28°C. Apparatet skal oppbevares frostfritt.

## Klargjøring av tappeanlegget

Tappanlegget må ikke løftes i tappekranen. Bruk bærehåndtakene (8) på sidene.

Før bruk anbefales det å vaske dryppbeholderen og metallplaten (7) i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Pass på at begge delene er grundig tørket før bruk. Selve beholderen bør tørkes av med en fuktig klut.

Anlegget plasseres på en stabil og slett overflate. Tappeanlegget må ikke plasseres i direkte sollys. For å sikre optimal kjøling av fatet skal det være minst 15 cm luft over anlegget, til sidene og bak. Avstand til komfyrer eller andre varmekilder skal være minst 75 cm (jf. illustrasjonen)



Tappekranen med håndtak (3) som leveres løst med tappeanlegget, skal deretter monteres på plass. Under tappekranen sitter en liten skue som først må skues av. Deretter kan hele tappekranen enkelt klikkes på i tappanleggets kromfront, jf. illustrasjonen. Skruen settes på plass under tappekranen for å sikre at tappekranen sitter ordentlig fast. Vær forsiktig med å stramme skruen for hardt.



## Ventilatorregulering

Tappanlegget er designet til å fungere med romtemperaturer mellom 15-24°C på ventilator trinn 1. Med romtemperatur mellom 25-28°C bør ventilator trinn 2 velges. Knappen for innstilling av ventilatorhastigheten har to innstillinger og er plassert på den motsatte siden av der av/på knappen.

1 = normal hastighet

2 = høy hastighet

Støyen fra ventilatoren vil være noe høyere på trinn 2.

Hvis tappeanlegget brukes i romtemperatur under 15°C er det en fare for at ølet fryser i fatet. Ved romtemperatur over 24-28° (avhengig av ventilatorhastigheten) kan ølets temperatur være for høy, dette vil få ølet til å skumme for mye.

### **Avkjøling av tappeanlegget**

Det er mulig å avkjøle tappeanlegget en til to timer før bruk. Slå på anlegget (uten 5 l fat) og det vil nå starte avkjøling av beholderen. Tappanlegget må aldri brukes uten trykklokket. Anlegget skal alltid være komplett sammensatt når avkjøling brukes. Husk alltid å slå av apparatet når den kal åpnes, da kjølefunksjonen er under drift når apparatet er tilkoblet.

### **Klargjøring av fatet**

Ta fatet ut av pappkartongen og legg den i kjøleskapet eller i en bøtte med isbiter / kaldt vann. Avkjøl fatet i kjøleskapets kaldeste sone i minst 12 timer (ved 6°C). Hvis man er i tvil om fatet er kaldt nok, bør man la fatet stå i anlegget under drift i 3-4 timer før det tappes.

Husk å fjerne pappkartongen da dette forsinker avkjølingen.

Det anbefales å avkjøle ølet til ca. 6°C før fatet settes i anlegget. Hvis temperaturen i fatet er for høyt vil ølet skumme for mye. De første 1-2 glassene fra et nytt fat som tappes kan ha for mye skum, dette er helt normalt. Det anbefales å skylle glasset i kaldt vann før det tappes øl. Det er viktig at glasset er rent og en fordel hvis det er avkjølt.

### **Montering av fatet**

**VIKTIG!** Det må kun brukes originale "DraughtMaster™ fat på anlegget. Hvis andre fat brukes bortfaller reklamasjonsretten.

Pass på å kontrollere holdbarhetsdatoen som er angitt på fatet. Bruk aldri fat hvor holdbarhetsdatoen er gått ut. Holdbarheten på et uåpnet fat er ca. 6 mnd. Holdbarheten på et åpnet fat er ca. 21 dager, hvis fatet har vært oppbevart i anlegget og det har vært tilkoblet. Monter aldri et tidligere åpnet fat i anlegget.

Før tappeanlegget åpnes er det viktig å forsikre seg om at strømmen til tappeanlegget er avslått. Slå på knappen (6).

Viktig! Gummipakningen skal skylles i lunket vann før bruk og hver gang det byttes nytt fat.

- 1 Når fatet skal settes på plass i tappeanlegget trykkes det på utløserknappen (4) for åpning av tappeanlegget



2. Tappanleggets beholder vippes bakover, slik at den hviler på bordplaten.



3. Deretter fjernes trykklokket (2). Dette gjøres best med 2 hender. Med venstre hånd skyves lokket i pilens retning. Samtidig presses lokket med høyre hånd mot klockens retning (som vist på illustrasjonen).



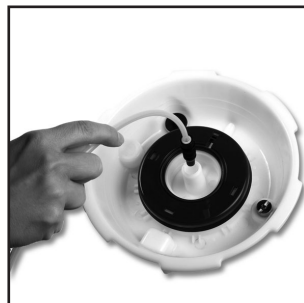
4. Ta ut den store gummipakningen i beholderen og skyll den i lunket vann. Rist av overflødig vann – gummipakningen skal ikke avtørkes. Plasser gummipakningen i beholderen igjen og pass på at den sitter korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipakningen skal vende ned mot apparatets base når den er lukket.



5. Monter fatet i beholderen (den sorte kragen skal vende ut)



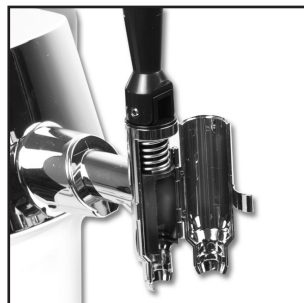
6. Fjern beskyttelseshetten på fatets svarte plastkrage og ta ut slangen.. Slangen føres gjennom hullet i midten på trykklokket. Det er viktig at hele slangen føres gjennom trykklokket.



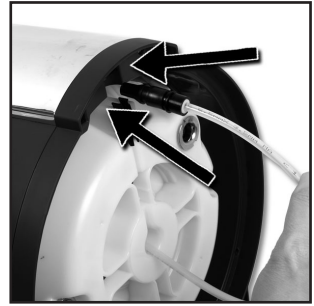
7. Trykklokket plasseres nå i beholderen som vist på illustrasjonen. Trykklokket må ikke plasseres på annen måte enn vist på illustrasjonen, da slangen ellers kan skades. Trykklokket skrues nå på beholderen. Med venstre hånds tommel skyves lokket i pilens retning (se illustrasjonen). Samtidig skrues lokket med høyre hånd i klokkenes retning (som vist på illustrasjonen).



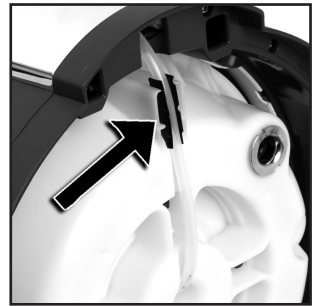
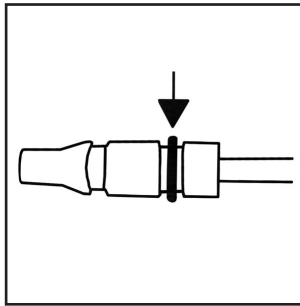
8. Tappekranen (3) åpnes som vist på illustrasjonen.



9. Bøy ut slangen forsiktig slik at innføring til tappkranen blir lettere. Før slangen inn i hullet på beholderens kromfront.



10. Slangens ventil føres helt ut i spissen på tappekranen og ventilens krage gjøres fast i kranens spor. Lukk igjen tappekranen. Pass på at slangen ikke sitter for stramt, slik at den kan bli skadet. Viktig: Plasser slangen i rillen på bunnen i trykklokket, da den aktiverer anlegget i base (5)



Deretter lukkes beholderen ved å vippe den fremover. Det skal høres et klikk når beholderen lukkes. Nå er tappeanlegget klar til bruk.

Sett støpslet i kontakten og slå deretter på anlegget med av/på knappen (6). Pumpen i anlegget vil nå starte oppbygging av trykket i apparatet og vil nå stå å "brumme" så lenge trykket oppbygges (ca. 2 min med fullt fat). Når trykket er oppbygget stopper denne lyden og det er nå klart for tapping fra fatet.

Så lenge der er øl i anlegget skal strømmen alltid være tilkoblet.

### Tapping av øl

For å få det perfekte glasset med øl, er det viktig at glasset er helt rent (ingen urenheter eller såperester). Glasset holdes i en liten vinkel opp under kranen for å få perfekt skum.



**OBS!** Åpne tappekranen slik at den står i 90° vinkel (se illustrasjon) og fyll opp glasset. Det er viktig at håndtaket føres helt i bunnen.



### Utskifting av fat

Når fatet er tomt bør det fjernes. Dette gjøres på følgende måte:

Slå av apparatet da det er viktig at strømmen er avbrutt før apparatet åpnes.

Trykk på utløserknappen (4) for å åpne anlegget. Trykket i beholderen vil utløses når beholderen løftes opp, det vil høres et "piff" og det begynner å suse. Dette er helt normalt og ikke tegn på at apparatet er defekt. Trykklokket må ikke tas av før trykket i beholderen er helt borte. (ca. 10 sek. etter at utløserknappen er aktivert).

1. Tappanleggets beholder vippes bakover, slik at den hviler på bordplaten.



2. Deretter fjernes trykklokket (2). Dette gjøres best med 2 hender. Med venstre hånd skyves lokket i pilens retning. Samtidig presses lokket med høyre hånd mot klokken retning (som vist på illustrasjonen).



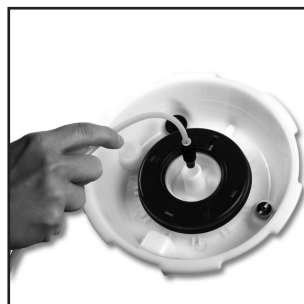
3. Fjern det tomme fatet, som nå vil være sammenpresset pga. trykket i beholderen.
4. Ta ut den store gummipakningen i beholderen og skyll den i lunket vann. Rist av overflødig vann – gummipakningen skal ikke avtørkes. Plasser gummipakningen i beholderen igjen og pass på at den sitter korrekt. Markeringen "NED / DOWN" på gummipakningen skal vende ned mot apparatets base når den er lukket.



5. Plasser det nye fatet i beholderen (den svarte plastkrage skal vende ned).



6. Fjern beskyttelseshetten på fatets svarte plastkrage og ta ut slangen.. Slangen føres gjennom hullet i midten på trykklokket. Det er viktig at hele slangen føres gjennom trykklokket.





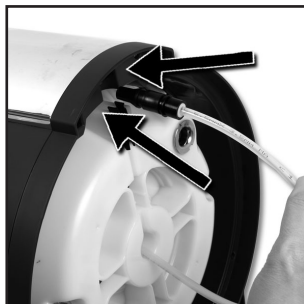
7. Trykklokket plasseres nå i beholderen som vist på illustrasjonen. Trykklokket må ikke plasseres på annen måte enn vist på illustrasjonen, da slangen ellers kan skades. Trykklokket skrues nå på beholderen. Med venstre hånds tommel skyves lokket i pilens retning (se illustrasjonen). Samtidig skrues lokket med høyre hånd i klokkenes retning (som vist på illustrasjonen).



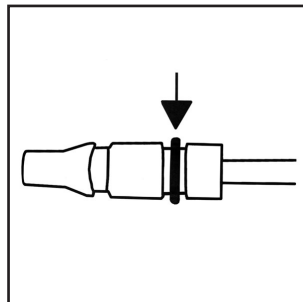
8. Tappekranen (3) åpnes som vist på illustrasjonen.



9. Bøy ut slangen forsiktig slik at innføring til tappkranen blir lettere. Før slangen inn i hullet på beholderens kromfront.



10. Slangens ventil føres helt ut i spissen på tappekranen og ventilens krage gjøres fast i kranens spor. Lukk igjen tappekranen. Pass på at slangen ikke sitter for stramt, slik at den kan bli skadet. Viktig: Plasser slangen i rillen på bunnen i trykklokket, da den aktiverer anlegget i base (5)



Deretter lukkes beholderen ved å vippe den fremover. Det skal høres et klikk når beholderen lukkes. Nå er tappeanlegget klar til bruk.

Sett støpslet i kontakten og slå deretter på anlegget med av/på knappen (6). Pumpen i anlegget vil nå starte oppbygging av trykket i apparatet og vil nå stå å "brumme" så lenge trykket oppbygges (ca. 2 min med fullt fat). Når trykket er oppbygget stopper denne lyden og det er nå klart for tapping fra fatet.

**Viktig!** Fatet må ikke fjernes fra anlegget hvis det ikke er tomt. Hvis det likevel skulle være nødvendig å ta ut et ikke helt tomt fat (f.eks hvis ølet har blitt for gammelt), bør man tappe ut alt ølet fra fatet. Deretter kan fatet tas ut av anlegget og en ny settes inn.

#### **Avlevering av fatet**

Fatet skal avleveres sammen med plastavfall og emballasjen med pappavfall.

#### **Rengjøring av tappeanlegget**

Tappeanlegget bør rengjøres regelmessig og når det skiftes til nytt fat. Det anbefales å rengjøre dryppbeholder og metallplaten hver gang anlegget har vært i bruk.

Før rengjøring av tappeanlegget må støpslet tas ut av kontakten. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, oppløsningsmidler, ovnsrens el. Dette kan skade ut- og innvendige flater. Følgende deler kan rengjøres med en fuktig klut tilsatt litt oppvaskmiddel:

Utvendige flater

Tappekran med håndtak

Dryppbeholder

Metallplate til dryppbeholder

Det er viktig å rense pakningene jevnlig for at det ikke fester seg støv og skitt som kan ødelegge pakningene. Pakningene er plassert i anleggets base (5), i trykklokket og i kanten av aluminiumsbeholderen. Pakningene i anleggets base og i trykklokket rengjøres med en fuktig. Gummipakningen i beholderen rengjøres ved å skylle den i lunket vann. Rist av overflødig vann og unngå å tørke av pakningen med en klut, da dette avgir støv som

forhindrer gummipakningen i å fungere optimalt. Apparatets aluminiumsbeholder rengøres med en fuktig klud tilsatt lidt sulfo. Beholderen må IKKE fylles med vand, da den i så fald kan beskadiges. Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler, opløsningsmidler, ovenrens eller lign til rengøring af beholderen.

Apparatets aluminiumsbeholder rengjøres med en fuktig klud tilsatt litt oppvaskmiddel. Beholderen må IKKE fylles med vann, da den kan bli skadet. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, oppløsningsmidler, ovenrens el. til rengjøring av beholderen.

**Viktig!** Tappeanlegget må ikke dyppes i vann eller andre væsker. Unngå også at det kommer vann inni ventilasjonsanlegget på baksiden av anlegget.

Ventilasjonsåpningen på baksiden av anlegget tørkes av for støv med en tørr klut. Man kan også støvsuge (med lav styrke) ventilasjonsåpningen.

### **Tappeanleggets funksjon**


Når fatet er satt på plass i tappeanlegget må strømmen være tilkoblet hele tiden, for å kunne holde ølet kaldt og holde riktig temperatur på ølet. Når tappeanlegget er slått på, vil det være litt støy i forbindelse med kjøling av fatet og opprettelse av trykket i aluminiumsbeholderen.

**Kjøling:** Når tappeanlegget kjølnes, vil det være litt støy fra ventilatoren.

**Opprettholdelse av trykk:** Tappanlegget er utstyrt med en pumpe som sørger for å opprettholde korrekt trykk i beholderen. Det er nødvendig å opprettholde trykket i beholderen for at det skal være mulig å tappe øl og for å sikre den optimale kvaliteten på ølet. Pumpen aktiveres i tre situasjoner:

- Når det settes i et nytt fat: Pumpen vil starte oppbygging av trykk i beholderen og vil kjøre i ca. 2 min. ved fullt fat.
- Når det tappes øl: I forbindelse med tapping av øl vil trykket i beholderen falle og pumpen aktiveres en liten stund, deretter vil trykket være gjenopprettet.
- Når tappeanlegget er i "stand-by" (dvs. når det ikke tappes øl): For å sikre optimal kvalitet på ølet, er det viktig å opprettholde riktig trykk i fatet. Pumpen vil derfor aktiveres i korte perioder.

## Feilsøking / Trouble-shooting

Feil	Mulig årsak	Løsning
Tappeanlegget virker ikke.	Ingen strøm.  Det er ikke fat i anlegget.	Sett støpslet i kontakten og slå på anlegget med av/på knappen.  Anlegget kan ikke starte, hvis det ikke er satt inn et avkjølt fat
Det kan ikke tappes øl.	Ingen strøm.  Ikke trykk i beholderen             Mangler trykklokk  Defekt fat  Fatet er ikke satt på pakningen i trykklokket	Kontroller strømtilførselen.  Tappeanlegget åpnes som beskrevet under punktet "Montering av fat". Når bryteren i basen    trykkes ned, skal pumpen starte. Skulle ikke dette hjelpe bør alle pakninger kontrolleres for utettheter  Sett i trykklokket som beskrevet  De synlige delene må ikke være skadet og den svarte delen skal inneholde slange og ventil.  Trykk fatet i bunn på trykklokket.

<p>Ølet skummer for mye.</p>	<p>Ølet er for varmt. Den ideelle temperatur for ølet er 4-6°C..</p> <p>Fatet er blitt ristet på før det ble satt på plass i anlegget.</p> <p>Fatet er tomt.</p> <p>Romtemperaturen overstiger 25°C</p>	<p>La fatet stå i apparatet til ølet har fått den riktige temperaturen (tapp evt. noen øl innimellom for å se om ølet har fått riktig temperatur), da skummer ikke ølet så mye.</p> <p>La apparatet stå og vent med å tappe øl, inntil ølet har sluttet å skumme.</p> <p>Skift ut det tomme fatet med et nytt.</p> <p>Plasser anlegget på et kjøligere sted og vent til ølet har den riktige temperaturen. Innstill evt. ventilatoren på trinn 2.</p>
<p>Ølet renner for langsomt. .</p>	<p>Manglende trykk i beholderen...</p> <p>Slangen er defekt.</p>	<p>Kontroller bryter i basen. Det skal brumme og pumpen skal starte, når den trykkes ned.</p> <p>Se etter skader på slangen.</p>
<p>Apparatet har bygd opp et trykk, men det kommer ikke øl ut av slangen.</p>	<p>Det er muligens en feil med fatet.</p>	<p>Ta ut fatet og få det byttet til et nytt i butikken der det er kjøpt.</p>
<p>Pumpen går uregelmessig.</p>	<p>Mangler trykk i beholderen pga. defekt pumpe eller utette pakninger.</p>	<p>Kontroller alle pakninger og rengjør disse.</p>
<p>Anlegget kan ikke bygge opp trykket i beholderen.</p>	<p>Defekt pumpe eller utette pakninger.</p>	<p>Kontroller alle pakninger og rengjør disse.</p>

Vær oppmerksom på at hvis strømmen til tappeanlegget har vært borte, vil dett ha en innvirkning på ølets temperatur da det er fare for at ølet har blitt for varmt. Tilkoble strømmen til anlegget og vent til fatet er avkjølt til riktig temperatur. Prøv eventuelt å tappe noen øl for å se om ølet har fått riktig temperatur. Hvis ølet er for varmt vil det skumme for mye. Det vil ta ca. 30 timer å nedkjøle et fat med romtemperatur på ca. 22°C til ca. 5°C i tappeanlegget.

### Utskifting av deler


Tappeanlegget er konstruert slik at man har mulighet til selv å skifte ut enkelte deler, hvis noe skulle bli ødelagt. Dette gjelder pumpen og diverse pakninger. Kontakt LG Elektro AS på telefon 55 10 40 55 eller [www.lgelektro.net](http://www.lgelektro.net) for flere opplysninger og for eventuelt å få tilsendt en servicepakke.

### Sikkerhet og el- apparater

1. Les bruksanvisningen grundig før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble anlegget kun til 230V vekselstrøm og bruk anlegget kun til det formål det er beregnet for.
3. Anlegget må ikke avkjøles i åpen tilstand eller uten trykklokk.
4. Ta alltid støpslet ut av kontakten når anlegget ikke er i bruk og fatet er tom.
5. Anlegget må ikke dyppes i vann eller andre væsker.
6. Anlegget må ikke brukes av barn og unge under 18 år eller berusede eller psykisk stabile personer.
7. El- apparater er ikke leketøy og bør derfor alltid oppbevares utenfor barns rekkevidde. Barn er ikke alltid i stand til å oppfatte og vurdere mulig fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevist forhold med el- apparater.
8. Pass på at ledningen ikke henger ned fra bordkanten.,
9. Sett aldri tappeanlegget på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild el.
10. Sjekk alltid at apparatet, ledningen og støpsel er skadefri før bruk. Hvis ledningen er blitt skadet, skal den skiftes av fabrikanten, serviceverksted eller en annen autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
11. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømreglementet med jordfeilbryter (HFI-rele brytestrøm maks. 30mA eller PFI/HPFI-rele). Kontakt evt. en autorisert el- installatør.
12. Tappeanlegget er kun beregnet for husholdningsbruk.
13. Brukes anlegget til annet formål enn det er beregnet for eller bruken ikke er i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det hele og fulle ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

### Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn, og deler av apparatet gjenbrukes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for  avfallshåndtering skal leveres på en kommunal gjenvinningsplass.

### Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse-/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der det er kjøpt.

**OBH Nordica Norway AS**  
Postboks 5334, Majorstuen  
0304 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

**Tekniske data**  
OBH Nordica 6500.1  
230V, 50Hz  
80 watt  
Kapasitet: 5 liter



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

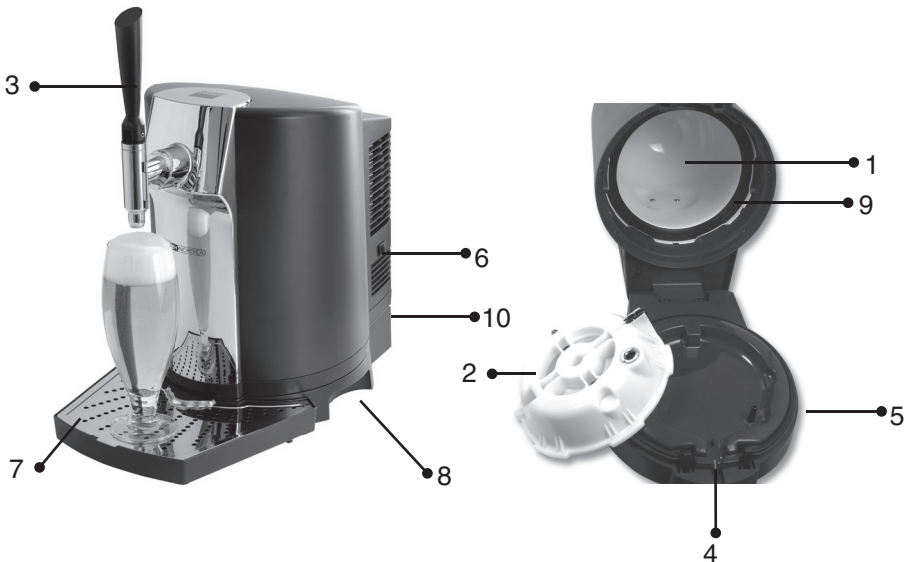
# Draught Master™

## Important information before use

Before using the draught beer dispenser for the first time, please carefully read these instructions for use and save them for future reference.

The draught beer dispenser has been designed for dispensing beer in private homes only and may not be used professionally.

## General description



The draught beer dispenser consists of the following parts:

- 1) Container (in aluminium)
- 2) Pressure lid for container
- 3) Tap unit with handle
- 4) Release button for opening of container
- 5) Base (with switch)
- 6) On-/off main switch
- 7) Drip tray with stainless steel plate
- 8) Handles
- 9) Sealing ring
- 10) Fan speed regulator

**Important!** When the draught beer dispenser is switched on, the keg installed in the dispenser is under constant pressure.

**Caution:** The draught beer dispenser with a full keg installed is rather heavy (about 12 kgs.) - do not shake or drop it. Do not expose to direct sunlight or temperatures above +28°C during use. Always store the draught beer dispenser in a frost-free environment.

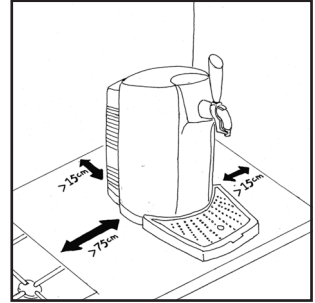


## Preparation of the draught beer dispenser

Do not lift the draught beer dispenser by the tap. Instead it should be lifted by the handles (8) on either side of the dispenser.

Before use we recommend to clean the drip tray and the stainless steel plate (7) with hot water and detergent. Make sure that both parts are carefully wiped off before use. Also the appliance itself should be wiped off with a damp cloth and detergent.

The appliance must be placed on a flat and stable surface and not exposed to direct sun light. To ensure necessary cooling of the keg you must allow a minimum distance of 15 cm above the appliance, to the sides and to the rear. The distance to a stove or other heat generating sources must be kept at a minimum of 75 cm. See picture.



The tap unit with handle (3), which is enclosed separately in the box, is easily mounted on the draught beer dispenser. Unscrew the small screw which is located underneath the tap unit. The complete tap unit easily clicks on to the chromium front of the draught beer dispenser (cf. the illustration). Fasten the screw to make sure that the tap handle is securely mounted. Be careful not to tighten the screw too much. .



## Fan speed regulator

The DraughtMaster™ dispenser is designed to operate at ambient temperatures of 15-24°C at fan speed setting 1. At ambient temperatures of 25 - 28°C fan speed setting 2 should be used. The switch for the fan speed is positioned on the opposite side of the on/off switch and has two settings

1 = normal speed

2 = high speed

The fan noise will be somewhat higher at pos. 2.

If the DraughtMaster™ is used at ambient temperatures below 15°C there is a risk of freezing the beer. At ambient temperatures above 24-28°C respectively (depending on the fan speed setting), the serving temperature of the beer may be too high, which may cause excessive foam in the glass.

### **Pre-cool feature**

The DraughtMaster™ dispenser can be pre-cooled 1 to 2 hours before use. By switching on the unit (without keg), the appliance will cool down and prepare for insert of a pre-cooled keg.

Never operate the unit with open lid, but always keep the appliance fully assembled in pre-cool condition. This will ensure optimum performance.

### **Preparation of the keg**

Remove the keg from the cardboard packaging and pre-chill it in a refrigerator or in a bucket with ice cubes/cold water. Pre-chill the keg for min. 12 hours positioned in the coldest area of the refrigerator (at 6°C). If you are in doubt as to whether the keg is cold enough, leave it in the draught beer dispenser for 3-4 hours before dispensing beer.

Remember to remove the cardboard packaging as this will speed up the cool down process.

It is recommended that the beer has a temperature of 6°C when the keg is placed in the draught beer dispenser. If the temperature in the keg is too high, too much foam will be produced when the beer is dispensed. The first 1-2 glasses of beer may produce too much foam which is quite normal. It is recommended to rinse the glass in cold water before dispensing beer. It is important that the glass is clean and it is also a good idea to pre-chill the glass.

### **Installing the keg in the draught beer dispenser**

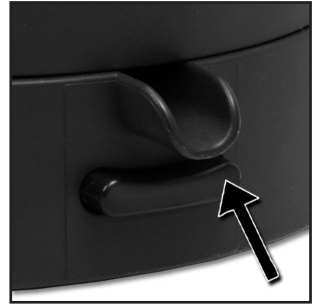
**IMPORTANT!** Only original “DraughtMaster™” kegs may be used with the draught beer dispenser. If attempts are made to use other kegs, the warranty will be invalidated.

Before installing a keg in the draught beer dispenser, check the best before date shown on the keg. Never use a keg with an exceeded best before date. The durability of an unopened keg is about 6 months. Once a keg has been opened, the beer stays fresh for about 21 days if the keg has been stored in the draught beer dispenser and the appliance has been switched on. Never re-install a previously opened keg in the draught beer dispenser.

Before opening the draught beer dispenser please make sure that the power supply is switched off. Turn off the On/-off main switch (6).

**Important!** The sealing ring (9) must be rinsed in luke-warm water before use and every time a new keg is installed.

1. In order to install a keg in the draught beer dispenser push the release button (4) and open the appliance.



2. Tip the container backwards until it rests on the table top.



3. Remove the pressure lid (2) by turning it anticlockwise using both hands (as illustrated).



4. Remove the sealing ring from the container and rinse it in luke-warm water. Shake off any excess water – do not dry with a piece of cloth. Reposition the sealing ring in the container and make sure it is positioned correctly. The wording “NED / DOWN” on the sealing ring should face downwards when the unit is closed.



5. Place the keg inside the container (the base plate should face outwards).



6. Remove the protection cap from the base plate of the keg and take out the tube. Slide the tube through the centre hole of the pressure lid. It is very important that the whole tube is led through the pressure lid.



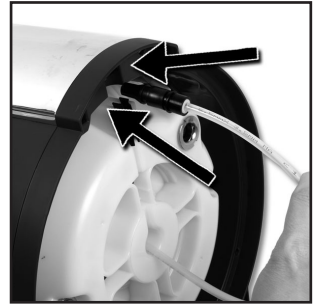
7. Attach the pressure lid to the container as shown in the illustration. Do not position the pressure lid differently than illustrated as this may damage the tube. Fasten the pressure lid to the container by turning clockwise using both hands.



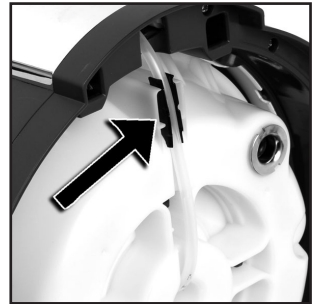
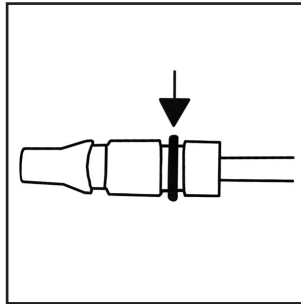
8. The tap unit (3) is opened as illustrated.



9. The tube is bent outwards slightly to allow for easier insertion in the tap. Slide the tube through the channel in the chromium front of the container.



10. Position the valve of the tube at the point of the spout and insert the valve in the groove of the tap. Close the tap again. Make sure that the tube is not fitted too tightly as this may cause damage. **Important:** The tube must be placed in the slot in the bottom of the pressure lid as this activates the switch in the base of the draught beer dispenser (5).



Close the container by tipping it forwards. A click will indicate that the container is closed properly. The draught beer dispenser is now ready for use.

Insert the plug into a wall socket and turn it on. Turn on the draught beer dispenser by pressing the On/off main switch (6) to "1". The pump now starts to build up pressure inside the appliance (this will take up to app. 2 minutes with a full keg). When the pressure is built up, the pump will stop and the draught beer dispenser is now ready for serving.

Make sure the appliance is switched on all the time when a keg is installed.

**Important!** When a keg is installed inside the draught beer dispenser, the appliance must be turned on and the keg installed is therefore under constant pressure. When the release button is activated, a high-pitch noise followed by a hissing sound will be heard. This is quite normal and does not indicate that the draught beer dispenser is defective. Do not turn the pressure lid until this hissing sound stops.

## How to pour beer

In order to pour a perfect glass of draught beer, it is essential to start with a completely clean glass (without any residue of soap or detergent). Position the glass beneath the tap and keep it tilted in order to get a perfect foam head. Pull the handle forward and secure it in a 90° angle (as illustrated) and fill the glass to the brim. .



## Replacing the keg

When the keg is empty, it should be discarded. Please follow these instructions:

Turn off the On-/off main switch as it is very important to make sure that the power supply to the draught beer dispenser is interrupted before the appliance is opened.

Press the release button (4) to open the draught beer dispenser. When the container is lifted, the pressure inside the container will be released and a high-pitch noise followed by a hissing sound will be heard. Do not remove the pressure lid before the pressure in the container is completely released (about 10 seconds after the release button was activated).

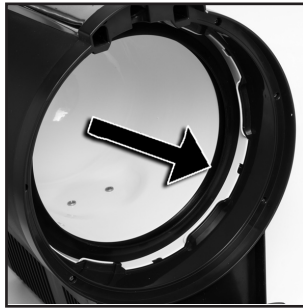
1. Tip the container backwards until it rests on the table top.



2. Remove the pressure lid (2) by turning it anticlockwise using both hands (as illustrated).



3. Remove the empty keg which is completely pressed together due to the pressure in the container.
4. Remove the sealing ring from the container and rinse it in luke-warm water. Shake off any excess water – do not dry with a piece of cloth. Reposition the sealing ring in the container and make sure it is positioned correctly. The wording “NED / DOWN” on the sealing ring should face downwards when the unit is closed.



5. Place the new keg into the container (the base plate should face outwards).



6. Remove the protection cap from the base plate of the keg and take out the tube. Slide the tube through the centre hole of the pressure lid. It is very important that the whole tube is led through the pressure lid.



7. Attach the pressure lid to the container as shown in the illustration. Do not position the pressure lid differently than illustrated as this may damage the tube. Fasten the pressure lid to the container by turning clockwise using both hands.

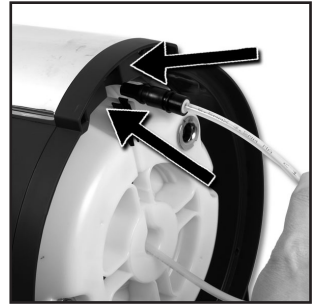


8. The tap unit (3) is opened as illustrated.

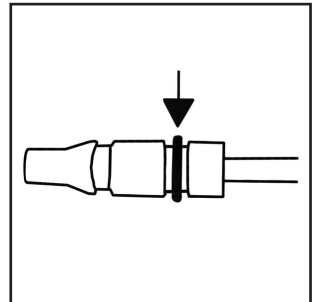




9. The tube is bent outwards lightly to allow for easier insertion in the tap. Slide the tube through the inlet in the chromium front of the container.



10. Position the valve of the tube at the point of the spout and insert the valve in the groove of the tap. Close the tap again. Make sure that the tube is not fitted too tightly as this may cause damage. Place the tube in the slot in the bottom of the air pressure lid.



Close the container by tipping it forwards. A click will indicate that the container is closed properly. The draught beer dispenser is now ready for use.

Insert the plug into a wall socket and turn it on. Turn on the draught beer dispenser by pressing the On-/off main switch (6) to "1". As mentioned earlier, the pump now starts to build up pressure inside the appliance (this will take up to app. 2 minutes with a full keg). When the pressure is built up, the pump will stop and the draught beer dispenser is now ready for serving.

**Important!** The keg should not be removed from the draught beer dispenser unless it is empty. However, if this should become necessary (for instance if the beer has become stale), the tap handle should be activated until no more beer is running out. Afterwards the keg can be removed from the draught beer dispenser and a new one can be installed.

### Disposal of keg

The keg should be disposed with normal household waste.

## **Cleaning of the draught beer dispenser**

The draught beer dispenser should be cleaned on a regular basis and also when a new keg is installed. Furthermore it is recommended to clean the drip tray and the stainless steel plate after each use of the draught beer dispenser.

Before cleaning the draught beer dispenser must be turned off and the plug should be removed from the power supply. Never use abrasive agents, solvent or the like as this may harm both external and internal surfaces. The following parts can be cleaned with a damp cloth and detergent:

External surfaces

Tap unit with handle

Drip tray

Stainless steel plate for drip tray

It is very important to clean the sealing rings of the draught beer dispenser regularly as these may be damaged by dust and dirt. Sealing rings are positioned in the base of the draught beer dispenser (5), in the pressure lid and at the rim of the aluminium container. The sealing rings at the base and in the pressure lid can be cleaned with a damp cloth and detergent. The sealing ring at the rim of the container should be rinsed in cold water. Shake off excess water – do not dry with a piece of cloth as this may leave lint on the sealing ring which may prevent the sealing ring from functioning properly.

The aluminium container can also be cleaned with a damp cloth and detergent. Do NOT fill the container with water as this may result in permanent damage. Never use abrasive agents, solvents or the like to clean the container.

**IMPORTANT!** Do not immerse the draught beer dispenser in water or other liquids. Also avoid water in the vent holes on the back of the draught beer dispenser.

The vent holes on the back should be dusted off with a dry cloth. A vacuum cleaner (at low power) can also be used to vacuum the vent holes.


## **Noise emitted from the draught beer dispenser**

When a keg is installed, the draught beer dispenser has to be switched on constantly in order to keep the beer cold and to continuously keep the optimum temperature of the beer. When the draught beer dispenser is switched on, noise is generated due to cooling of the keg and maintaining pressure inside the container.

Cooling: When the draught beer dispenser is cooling, a low noise from the fan at the back can be heard continuously.

Maintaining of pressure: The draught beer dispenser is equipped with a pump which maintains the right pressure inside the container. It is necessary to maintain pressure inside the container in order to dispense beer and to preserve optimum beer quality. When the pump is activated, a “buzzing” sound will be heard. The pump will be activated in three situations:

- When a new keg is installed: The pump will start to build up pressure in the container and will run up to app. 2 minutes with a full keg
- When beer is dispensed: When beer is dispensed, the pressure inside the container will drop and the pump will be activated for a short period of time (max. 2 min.) to re-establish right pressure.
- When the draught beer dispenser is stand-by (i.e. when beer is not dispensed): To maintain optimum beer quality it is very important to maintain the right pressure in the container. In this respect the pump will run shortly on an “on/off” basis.

<b>Trouble-shooting</b>		
<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solution</b>
The draught beer dispenser does not function	<p>The draught beer dispenser does not function</p> <p>No keg is installed</p>	<p>Connect the draught beer dispenser to the power supply and make sure that the On-/off main switch is "On"</p> <p>The unit cannot be switched on if no keg is installed. Install new, pre-chilled keg</p>
No beer is dispensed	<p>No power supply</p> <p>No pressure inside the container</p> <p>No pressure lid</p> <p>Defective keg</p>	<p>Check the power supply</p> <p>Open the draught beer dispenser as described in "Placing the keg into the draught beer dispenser". When the switch at the base is pushed down, (Illustration 14)the pump should start working. If this is not the case, all sealing rings should be checked for leakage.</p>  <p>(Illustration 14)the pump should start working. If this is not the case, all sealing rings should be checked for leakage.</p> <p>Install the pressure lid as described.</p> <p>Check all visible parts for damages. The base plate should be equipped with a tube and a valve.</p>

<p>The draught beer dispenser produces too much foam when dispensing beer</p>	<p>The beer inside the keg is too warm. The ideal temperature of the beer is 4-6°C.</p> <p>The keg has been shaken before being installed in the draught beer dispenser.</p> <p>The keg is almost empty.</p> <p>The ambient temperature is above 25°C</p>	<p>Leave the keg inside the draught beer dispenser until correct temperature has been reached (try pouring some beer in between to check if correct temperature has been reached).</p> <p>Leave the draught beer dispenser and do not dispense beer until the keg no longer produces too much foam.</p> <p>Replace the keg with a new one.</p> <p>Move the dispenser til a colder room and wait until the beer has the right temperature. Alternatively, the fan speed can be set a setting 2 for higher speed.</p>
<p>The beer flows out too slowly</p>	<p>Low pressure in the container</p> <p>The tube is defective</p>	<p>Check the switch at the base. When this is activated it should make a “buzzing” sound and the pump should start working</p> <p>Check the tube for any damages.</p>
<p>Pressure has been built up inside the draught beer dispenser but no beer can be dispensed</p>	<p>The keg might be defective</p>	<p>Replace the keg with a new one and return the defective keg for replacement to the store where it was bought</p>
<p>The pump runs irregularly</p>	<p>No pressure inside the container due to defective pump or leaking sealing rings</p>	<p>Check and clean all sealing rings</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sealing ring (ref. 9)</li> <li>- Sealing ring messure lid (ref.2)</li> </ul>
<p>The draught beer dispenser cannot build up pressure inside the container</p>	<p>Defective pump or leaking sealing rings</p>	<p>Check and clean all sealing rings.</p>

The beer does not taste good	The beer has become stale	Replace the keg with a new one. Before the keg is removed from the draught beer dispenser, the tap handle should be activated until no more beer can be dispensed. Afterwards the keg can be removed from the draught beer dispenser and a new one can be inserted. Please follow earlier instructions as described in "Replacing the keg".
------------------------------	---------------------------	---

Please note that if the mains power supply for the draught beer dispenser has been interrupted, this will have an effect on the temperature of the beer as there may be a risk that the beer will become too warm. Connect the draught beer dispenser to the mains power supply and wait until correct temperature has been reached. Try pouring some beer in between to check if correct temperature has been reached. If the beer is too warm, too much foam will be generated. It takes about 30 hours to cool down a keg with a room temperature of about 22°C to about 5°C in the draught beer dispenser.

### Replacement of parts

The draught beer dispenser has been designed in a way so that it is possible to replace some of the parts if these should become defective. The parts in question are the pump as well as different sealing rings. Please contact OBH Nordica by telephone: +45 43 350 350 or go to [www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk) for further information. Service kits can be obtained from the store where the appliance was purchased.

### Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 230V only, and use the appliance only for the intended use.
3. The appliance must not operate when open and with pressure lid removed.
4. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use provided no keg is installed in the appliance.
5. The appliance must not be immersed into water or other liquids.
6. The appliance may only be used by adults in full possession of both mental and physical capacities.
7. An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Do not let children use the appliance.
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
10. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

11. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
12. The appliance is for domestic use only.
13. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

### **Disposal of the appliance**



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

### **Warranty**

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

### **OBH Nordica Norway AS**

Postboks 5334, Majorstuen  
0304 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

### **Technical data**

OBH Nordica 6500.1  
230 V, 50Hz  
80 watt  
Capacity: 5 litres



These instructions are subject to alterations or improvements.



DK/LHJ/6500/0508