



ZAPFANLEITUNG

Bedingung für einen einwandfreien Anstich ist eine kühle Lagerung des Fässlis. Anschliessend kann das Bier dank der guten Fassisolation während einiger Stunden frisch ausgeschenkt werden. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 11° Celsius. Ein angezapftes Fässli sollte in wenigen Stunden konsumiert werden, weil das Bier nicht unter Kohlendruck steht und deshalb schal würde.

- Rollen oder schütteln Sie das Fässli vor dem Anstecken nicht. Unruhiges Bier schäumt stark.
- Spülen Sie den Hahn vor dem Gebrauch durch und feuchten Sie Hahn und Gummiring an.
- Stossen Sie den roten Gummiring (A) mit der flachen Seite voran in die Metallbuchse. Er dient als Dichtung.
- Drücken Sie nun den Hahn (B) fest in die Anstichöffnung.
- Nach dem Ausschanken mehrerer Gläser läuft das Bier nicht mehr nach. Öffnen Sie nun das Füllventil mit dem Belüfter (C).