

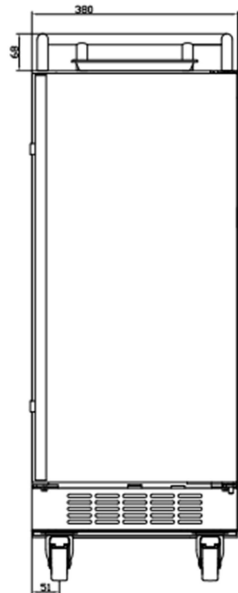
空冷サーバーの使用方法

オリエンタルブルーイング
Ver2.0 2018/10/29

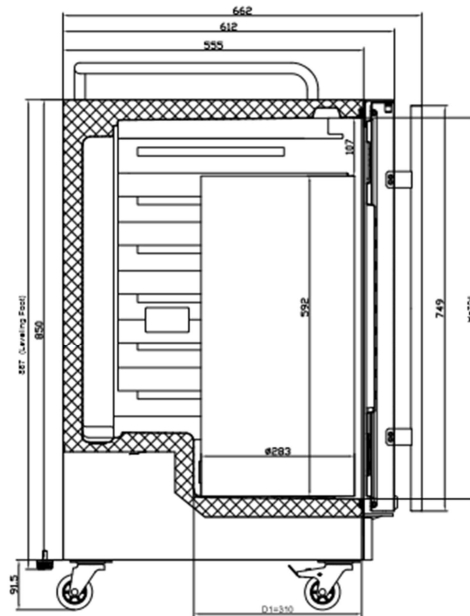
空冷サーバについて

10Lのケグ樽を2本と炭酸ガスのボンベを収容できます。
100Vの電源が一つあれば使うことができます。

Front



Side



Close

Open



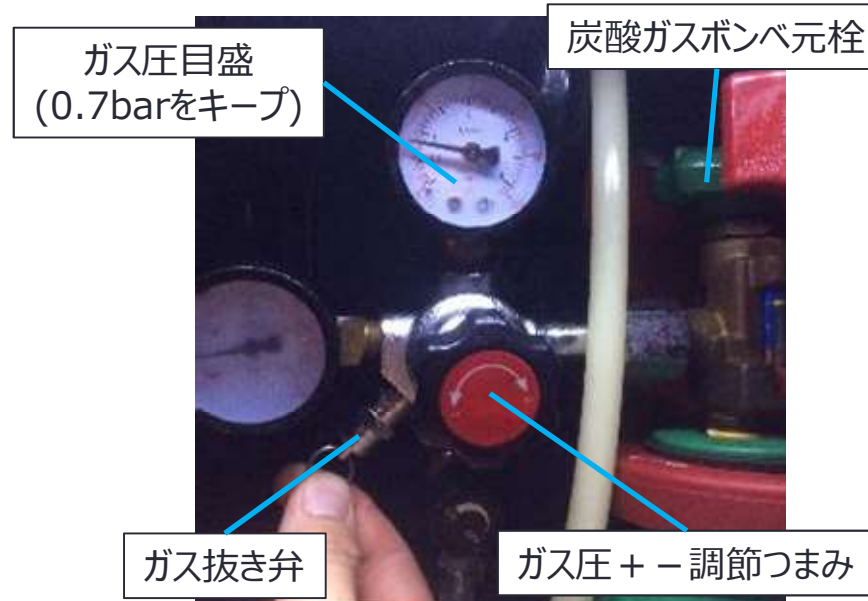
※ワット数：120W

※サイズ：W380*D612*H867（ビアタワーを除く）

※無償提供の条件として、①他社ビールには用いないこと、②50L/月の販売が目安

※炭酸ガスは取引のある酒屋さんから購入をお願いします

各部位の説明



起動方法

- ①電源をコンセントに差ししてください。
- ②自動で電源が入ります。入らない場合は電源ボタンを押して電源を入れてください。
- ③温度表示が「℃」になっていることを確認してください。「°F」になっている場合は、温度表示切替ボタンを押して「℃」にしてください。
- ④温度設定変更ボタンの上下で、「0 - 2℃」に設定してください。
- ⑤炭酸ポンベの元栓を開けてください。
- ⑥右側の目盛で「0.7bar」になるように＋－のつまみで調整します。
0.7より低い場合は、＋方向に回して圧力を上げてください。
0.7より高い場合は、－方向に少し回し、ガス抜き弁を引く、を繰り返して0.7に合わせてください。
- ⑦カプラーを樽に接続してください。接続すると圧力が変動するので、再度0.7barに調整してください。

お手入れ方法

- ①一週間に一度、水を通して洗浄してください。タップ取付ねじを回してタップを外し、パーツを分解して水洗浄してください。
- ②庫内にビールや水分がこぼれたときは拭き取ってください。

停止方法（使用しない期間があった場合）

- ①カプラーを樽から外してください。
- ②洗浄缶につないで水を通してください。
- ③炭酸ガスボンベの元栓を締めてください。
- ④電源スイッチを押し、コンセントを抜いてください。
- ⑤冷蔵庫内に**水分や糖分が付着したまま常温放置しておく**と、**カビが生えます**。電源を切る際は、庫内の汚れや水分をよく拭き取ってきれいにし、扉を開けておくなどして、内部をよく乾燥させてから扉を閉めて保管してください。

泡が多い時の対処法

①樽内のビールの温度が高い

温度が高いと、ビールの炭酸は液体から溶け出します。配達直後のビールはぬるくなっているため、8時間以上サーバー内もしくは冷蔵庫内で冷やしてから使用してください。

8時間たっても泡が多い場合、冷蔵庫が機能していない可能性があります。（この場合、ビールがぬるいです）以下2点を確認してください。

- 1.凍っていて冷気が弱い → 常温に戻して霜取りを行ってください
- 2.排気ができていない → 冷蔵庫を壁から10cm離してください

また、どうしても緊急でビールを出す必要がある場合は、氷で樽を直接冷やしてください。

泡が多い時の対処法

②ビールの炭酸ガス含有量が多い

タップ横についている流量調節レバーを上下させて、流量を調整してください。

それでも泡が収まらない場合は、一時的に圧力を上げてください(上限1.5bar)。その後、徐々に0.7barまで落としていってください。

ビールを注ぐことがないまま、サーバーにつなぎっぱなしにしておくと、炭酸ガスがビールに溶け込んでいってしまいます。長時間(24時間以上)ビールを注ぐことがないような場合は、樽からカプラーを外してください。

ガス漏れの原因と対処法

炭酸ガスの減りが異常に速い場合、
ガス漏れしている可能性があります。

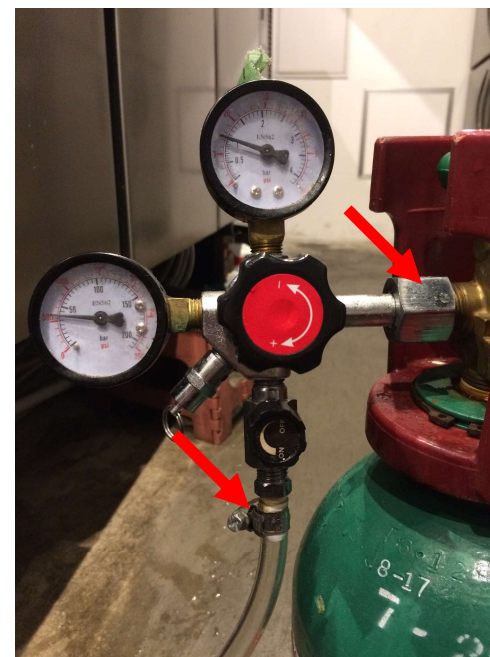
①減圧弁とガスボンベの接続部に パッキンが入っていない

白いパッキンが入っていない場合、
ご連絡ください。



②ホースバンド、ナットの締め付け が弱い

ホースバンドを＋ドライバーで、
ナットをレンチでしっかり締め付け
てください。



ガス漏れの原因と対処法

③カプラーをケグから外した後、バルブが下りている

カプラーを樽から外している場合、ガスボンベの元栓が開いた状態で、かつカプラーのバルブが下りているままだとガスが抜けていきます。

カプラーを外した時はしっかりバルブが上がっていることを確認し、ガスボンベの元栓は必ず締めてください。

