



## F.A.Q. zum Thema Hausmosterei





## Inhalt

<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE FRAGEN ZUM THEMA HAUSMOSTEREI .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE – ART.-NR. 22200.....</b>	<b>4</b>
2.1	Allgemeine Informationen zur KOSM.....	4
2.2	Verkaufsargumente zur KOSM.....	4
2.3	F.A.Q. zur KOSM .....	5
<b>3</b>	<b>HYDROPRESSEN – ART.-NR. 22620-01, 22600-01, 22690-01, 22690, 22618.....</b>	<b>6</b>
3.1	Allgemeine Informationen zur Hydropresse .....	6
3.2	Verkaufsargumente zur Hydropresse.....	6
3.3	F.A.Q. zur Hydropresse .....	7
<b>4</b>	<b>MOSTFÄSSER / PE-GETRÄNKEFÄSSER.....</b>	<b>8</b>
4.1	Allgemeine Informationen zu den Mostfässern / PE-Getränkefässer .....	8
	Erhältliche Fassgrößen und Maße (LxBxH), oval:.....	8
4.2	Verkaufsargumente zu den PE-Getränkefässern .....	9
4.3	F.A.Q. zu den PE-Getränkefässern.....	9
<b>5</b>	<b>SAFTFÄSSER – ART.-NR. 47050 + 47051 + 47052 &amp; SETS .....</b>	<b>10</b>
5.1	Allgemeine Informationen zu den Saftfässern .....	10
5.2	Verkaufsargumente zum Saftfass .....	11
5.3	F.A.Q. zu den Saftfässern.....	11
<b>6</b>	<b>DRUCKFASS – ART.-NR. 47014.....</b>	<b>13</b>
6.1	Allgemeine Informationen zum Druckfass.....	13
6.2	Verkaufsargumente zum Druckfass.....	13
6.3	F.A.Q. zum Druckfass .....	14



## 1 Allgemeine Fragen zum Thema Hausmosterei

Die häufigsten Fragen im Allgemeinen beziehen sich auf die richtige Wahl der Produkte, gerade im Bereich der Hydropressen und deren Größe.

Um hier dem Kunden die bestmögliche Größe empfehlen zu können, ist es wichtig zu wissen, wie viele Äpfel in etwa wie viel Saft ergeben und wie viel Kilogramm Äpfel in etwa ein Baum ergibt.

Je nach Größe und Alter eines Apfelbaums trägt dieser ca. 150-250kg Äpfel pro Saison im Durchschnitt, wobei ein Apfel in etwa zwischen 150 und 250gr wiegt.

Die durchschnittliche Saftausbeute unserer Hydropressen beträgt in etwa zwischen 67-70% des gepressten Gewichts – sprich ein Baum ergibt in etwa 100 – 175 Liter Saft. Dies wird natürlich auch durch die Sorte der Äpfel beeinflusst.

Nun muss der Kunde entscheiden, wie viel Obst er verarbeiten möchte und wie viele Pressvorgänge für ihn akzeptabel sind. Bis zu 500kg Äpfeln reicht in der Regel die 40 Liter Hydropresse zur Verarbeitung aus. Hier wären in etwa 10-15 Pressvorgänge von Nöten.

In einem konkreten Beispiel würde das bedeuten:

Der Kunde hat in seinem Garten einen Apfelbaum welcher 15 Jahre alt ist. Bei diesem Baum können wir davon ausgehen, dass er in etwa 250kg Äpfel pro Saison trägt.

Der Kunde möchte für seine Familie daraus Saft zum Eigenverbrauch herstellen und möchte wissen was er benötigt.

In diesem Fall können wir dem Kunden zu folgenden Produkten raten um sein Obst zu verarbeiten:

*1x Kernobstschneidemühle*

*1x Hydropresse 40 Liter*

*1x Komplettsset Saftfass 170 Liter*

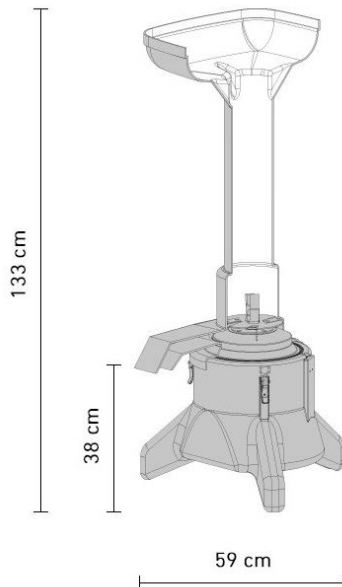
*(Eventuell auch Zubehör wie Edelstahlwanne)*

Wir können dem Kunden also Maßgeschneidert auf seinen Bedarf die nötigen Produkte anbieten – frei unserem Motto, „**Vom Baum bis ins Glas**“!

Im Folgenden eine Übersicht über die entsprechenden Produkte mit technischen Daten, Lieferumfang, Maßen und den am häufigsten gestellten Fragen.

## 2 Kernobstschneidemühle – Art.-Nr. 22200

### 2.1 Allgemeine Informationen zur KOSM



#### Technische Daten:

Motor: 230 Volt, 50Hz, Leistung 2,2kW

Drehzahl: 2.800 U/min

Anschluss: Schukostecker

Stundenleistung bis zu 1.000kg

- Trichter aus lebensmittelechtem, zweifarbigem PE-Kunststoff
- Unterteil aus schwarz eingefärbtem PE-Kunststoff
- Nachschleifbare Wendemesser aus gehärtetem Edelstahl

Die Mühle entspricht allen europäischen Sicherheitsnormen und trägt das CE-Prüfzeichen.

Zudem verfügt das Gerät über einen Motorschutzschalter welcher bei Überlastung anspricht, einen Einschaltenschutzschalter der verhindert, dass die KOSM ohne richtig sitzenden Trichter eingeschaltet wird.

Eine PE-Schürze vor Messer und Motor schützt gegen unbefugten Eingriff und Spritzwasser.

### 2.2 Verkaufsargumente zur KOSM

Die Kernobstschneidemühle überzeugt durch Qualität, Funktionalität und Sicherheit. Das Gerät wird komplett in Deutschland aus lebensmittelechtem, hochwertigen und nahezu unverwüstlichem PE-Kunststoff gefertigt, was für eine extreme Langlebigkeit sorgt.

Selbst der Motor welcher verbaut wird ist ein Qualitätsprodukt Made in Germany.

Durch die integrierte Rolle ist die KOSM einfach zu transportieren und der große Einfülltrichter sorgt für ein einfaches Einfüllen des Mahlguts.

Auch die Reinigung der KOSM ist sehr einfach und geht schnell von der Hand – einfach den Trichter abnehmen und Messerwerk und Trichter mit Wasser abspritzen.

Die Wartung der Mühle beschränkt sich auf das Nachschleifen des Messerwerks, was das Gerät nahezu wartungsfrei macht.



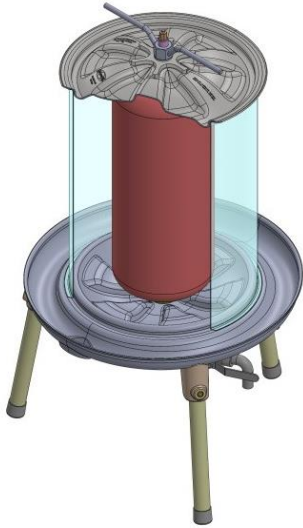
Das häufigste Argument, oder der häufigste Kritikpunkt – nämlich der im Vergleich zu Mitbewerbern höhere Preis – lässt sich mit diesen Punkten, der durchweg hohen Qualität und der Tatsache „Made in Germany“ und extremer Langlebigkeit entkräften.

### 2.3 F.A.Q. zur KOSM

- **Welche Menge kann mit der Mühle in welcher Zeit verarbeitet werden?**  
Mit der Kernobstschneidemühle können in etwa 1.000kg / Stunde verarbeitet werden
  
- **Die Mühle schaltet im laufenden Betrieb einfach ab.**
  1. Zu viel Mahlgut, Mühle möglicherweise überhitzt und muss kurz abkühlen - Mahlgut langsamer zuführen.
  2. Einfülltrichter sitzt nicht richtig - Einschaltsicherung wird nicht mehr betätigt - Sitz des Trichters und Einstellung der Spannverschlüsse prüfen.
  3. Überlast auf der Leitung - Sicherung prüfen
  
- **Welche Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden?**  
Die Mühle ist nahezu wartungsfrei. Einzig die Messer sollten von Zeit zu Zeit nachgeschliffen werden

### 3 Hydropressen – Art.-Nr. 22620-01, 22600-01, 22690-01, 22690, 22618

#### 3.1 Allgemeine Informationen zur Hydropresse



##### Maße und (ØxH) und Gewicht:

- 20 Liter VA – 22620-01 – 44cm x 83cm – 14kg
- 40 Liter VA – 22600-01 – 52cm x 92cm – 20kg
- 90 Liter VA – 22690-01 – 62cm x 104cm – 32,7kg
- 90 Liter Aluguss – 22690 – 59cm x 107cm – 28kg
- 180 Liter Aluguss – 22618 – 72cm x 94cm x 132cm – 72kg

##### Besonderheiten der 180 Liter Hydropresse:

Die 180 Liter Presse wird mit Schwenkwagen ausgeliefert. Dieser sorgt für eine bequemere Transportierbarkeit – zudem lässt sich durch die Schwenkfunktion der Trester nach dem Pressen leichter aus dem Einlegesack entleeren.

##### Lieferumfang:

- Presse
- Einlegesack
- Spritzschutzhaube
- Adapter GEKA auf G3/4“ AG

#### 3.2 Verkaufsargumente zur Hydropresse

Die Hydropresse hat im Vergleich zu anderen Pressen nicht nur eine höhere Saftausbeute (~65-70%), sondern kommt völlig ohne Strom und größeren Kraftaufwand aus.

Die Presse kann an jedem Hauswasseranschluss betrieben werden welcher mindestens 2,5 bar liefert. Der Pressdruck und die Pressdauer lassen sich bequem durch den Wasserzufluss regulieren.

Die Pressen sind zudem extrem pflegeleicht und sehr schnell gereinigt was den Arbeitsaufwand weiter reduziert.

Auch hier setzen wir komplett auf Made in Germany und setzen sehr hohe Qualitätsstandards, was in einer enormen Langlebigkeit der Pressen resultiert.

Im Vergleich zu vielen Mitbewerbern setzen wir auf Schlitz-, anstatt Lochblech bei unseren Presskörben, was die Ausbeute weiter erhöht und ein Zusetzen der Fließwege verhindert.

Der Anschaffungspreis amortisiert sich durch die lange Lebensdauer, die Arbeitserleichterung und die hohe Ausbeute beim Pressen.



### 3.3 F.A.Q. zur Hydropresse

- **Können die Pressen mit Druckluft betrieben werden?**  
Klares NEIN! – Es handelt sich um Hydropressen, welche nur mit Wasser betrieben werden dürfen. Beim Betrieb mit Druckluft besteht beim Bersten der Membran durch Überdruck oder Beschädigungen Explosionsgefahr und sehr hohes Verletzungsrisiko.
- **Wird ein Mindestwasserdruck benötigt?**  
Um die Funktion und die bestmögliche Ausbeute zu gewährleisten, sollte ein Mindestwasserdruck von 2-2,5 bar an der Presse anliegen.
- **Was wenn der Wasseranschluss mehr als 3 bar liefert?**  
Dies ist grundsätzlich kein Problem, da bei Überschreiten von 3 bar Wasserdruck innerhalb der Presse das Überdruckventil öffnet und es somit zu keinen druckbedingten Schäden kommen kann.
- **Wieviel Äpfel ergeben wieviel Saft?**  
Im Schnitt ergeben 50kg Äpfel etwa 30-35 Liter Saft, abhängig von Sorte und Qualität der Äpfel.

## 4 Mostfässer / PE-Getränkefässer

### 4.1 Allgemeine Informationen zu den Mostfässern / PE-Getränkefässer



#### Erhältliche Fassgrößen und Maße (ØxH), rund:

- 12 Liter - Artikel 21047 - Ø 26cm x 35cm
- 20 Liter - Artikel 21052 - Ø 31cm x 42cm
- 30 Liter - Artikel 21006 - Ø 34cm x 47cm
- 60 Liter - Artikel 21007 - Ø 40cm x 61cm
- 120 Liter - Artikel 21008 - Ø 50cm x 80cm

#### Erhältliche Fassgrößen und Maße (LxBxH), oval:

- 60 Liter - Artikel 21001 - 51cm x 35cm x 52cm
- 100 Liter - Artikel 21002 - 61cm x 40cm x 62cm
- 200 Liter - Artikel 21004 - 80cm x 49cm x 77cm
- 300 Liter - Artikel 21005 - 87cm x 57cm x 87cm
- 500 Liter - Artikel 21042 - 110cm x 66cm x 104cm

#### Lieferumfang (rund und oval):

- das Fass selbst
- Deckel inkl. Dichtung
- eine Verschlusskappe

**Auslaufhähne müssen separat erworben werden!**



## 4.2 Verkaufsargumente zu den PE-Getränkefässern

Wir verwenden für unsere Getränkefässer ausschließlich ungefärbten und lebensmittelechten PE-Kunststoff in höchster Qualität.

Der im Vergleich zu manchen Mitbewerbern höheren Preis resultiert aus unserer Fertigung mit besonders dicken Wandstärken was das Aroma und auch den Alkohol besonders lange bewahrt. Somit bleibt das gelagerte Getränk sehr lange frisch.

Die Fässer verfügen über eine zertifizierte Lebensmittelechtheit, stabile Tragegriffe und sind seit vielen Jahrzehnten bewährt und extrem langlebig.

## 4.3 F.A.Q. zu den PE-Getränkefässern

- **Können gefüllte Fässer an den Griffen getragen werden?**  
Je nach Gewicht – Fässer bis 30 Liter problemlos – 60 Liter stellen die Grenze dar und sollte wenn vermeidbar nicht komplett gefüllt getragen werden.  
**Pro Griff sind 30kg zugelassen!**
- **Gibt es eine Obergrenze den Alkoholgehalt der gelagerten Flüssigkeit betreffend?**  
Prinzipiell nicht. Man sollte allerdings beachten, dass je höher der Alkoholgehalt, desto schneller verschleiben die Dichtungen und in geringem Maße auch das Fass selbst.
- **Bis zu welcher Temperatur sind die Fässer belastbar?**  
Die Fässer sind kurzzeitig bis zu 80°C belastbar. Dies stellt die kurzzeitige Spitzenbelastung dar und heißere Flüssigkeiten sollten nicht eingefüllt werden!  
Dauerbelastbar sind die Fässer bis zu 60°C.

## 5 Saftfässer – Art.-Nr. 47050 + 47051 + 47052 & Sets

### 5.1 Allgemeine Informationen zu den Saftfässern



#### Erhältliche Varianten:

- 47050 – 65 Liter – 77cm hoch, Ø35cm, 8kg
- 47051 – 110 Liter – 77cm hoch, Ø44cm, 10kg
- 47052 – 170 Liter – 77cm hoch, Ø55cm, 15kg

#### Die Saftfässer sind auch als Komplettssets mit Tauchsieder (Art.-Nr. 47059) erhältlich.

- 65 Liter – 47150
- 110 Liter – 47151
- 170 Liter – 47152

#### Vorteile eines Saftfasses:

- Optimale Hygiene durch geschweißten, nicht verschraubten Auslauf
- Durch die spiegelglatte Oberfläche sehr leicht zu reinigen
- Belüfteter Deckel

#### Lieferumfang der Saftfässer:

- Das Fass selbst, oben mit Verstärkungsrand, ca. 10mm breit
- PE-Zapfhahn mit 3/4" Gewinde, NW10
- Edelstahl Schwimmdeckel mit Kugelknopf
- Edelstahl-Stülpdeckel mit Belüftung und Kugelknopf
- 1 Liter Vaselineöl

#### Optional als Zubehör erhältlich, Edelstahlablasshahn (Artikel 65276)

Das Saftfass ist die optimale Lösung um Obstsäfte für mehrere Monate zu lagern, ohne dass die Säfte gären oder bitter werden.

Das Saftfass nutzt einen Ölschwimmdeckel als Luftabschluss, welcher immer oben auf dem Saft schwimmt - somit muss das Fass auch nicht komplett gefüllt werden.



## 5.2 Verkaufsargumente zum Saftfass

Die Saftfässer sind komplett aus Edelstahl gefertigt, verfügen über einen geschweißten, nicht verschraubten Gewindestutzen mit 3/4" Innengewinde, welcher optimale Hygiene in Bereich des Auslaufs gewährleistet.

Durch die spiegelglatte Oberfläche sind die Fässer zudem extrem leicht zu reinigen. Im Behälter gelagerte Säfte können monatelang darin gelagert und frischgehalten werden, ohne dass der Saft zu gären beginnt.

Der Behälter kann beliebig befüllt werden und muss nicht komplett voll sein da der Schwimmdeckel immer oben aufschwimmt und sich somit dem Inhalt anpasst. Der Dichtring aus medizinisch reinem und lebensmittelechtem Vaseline-Öl hält den Luftsauerstoff vom Saft fern und bildet somit einen Luftabschluss.

Auch diese Fässer sind komplett Made in Germany und in bester Verarbeitungsqualität.

## 5.3 F.A.Q. zu den Saftfässern

- **Wie lange dauert es den Saft im Saftfass mit dem Tauchsieder (47059) zu erhitzen?**

Je nach Behältergröße und Anfangstemperatur des Saftes unterschiedlich – folgend ca. Werte:

- 65 Liter Inhalt – ca. 2 – 2 ½ Stunden
- 110 Liter Inhalt – ca. 3 ½ - 4 Stunden
- 170 Liter Inhalt – ca. 6 Stunden

- **Gibt es eine Mindestmenge an Saft die im Saftfass sein muss um diesen zu erhitzen?**

Um eine sichere Verwendung des Tauchsieders zu gewährleisten sollte das Fass zu einem guten Drittel, bzw. auf jeden Fall bis zur Minimalmarkierung des Tauchsieders gefüllt sein.

- **Wie kann es zu Schimmelbildung oberhalb des Schwimmdeckels kommen und was muss getan werden?**

Da bei sinkendem Pegelstand im Behälter Saftreste an der Wand des Behälters verbleiben können, kann es zu Schimmelbildung kommen. Solange der Saft seinen normalen Geschmack beibehalten hat, ist dies nicht weiter schlimm. Der Saft kann weiterhin verbraucht werden und der Schimmel muss nicht zwingend entfernt werden - allerdings ist nach Benutzung eine gründliche Reinigung durchzuführen!

Der Schimmel kann auch vorsichtig mit einem trockenen Tuch (z.B. Küchenrolle) entfernt werden - dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass keine Schimmelpartikel in den Ölfilm fallen - dies könnte zur Kontamination des Saftes führen und diesen verderben lassen.



- **Der Saft hält sich nur kurze Zeit und verändert seinen Geschmack/wird schlecht. Woran kann das liegen?**
  - Der Saft wurde nicht gleichmäßig auf die benötigte Temperatur von 85°C - 90°C erhitzt.

**Lösung:** Saft sorgfältiger erhitzen. Tauchsieder gelegentlich vertikal im Saftfass bewegen, um die Bildung von Schichten mit verschiedenen Temperaturen im Saft zu verhindern.

- Das Saftfass wurde vor Gebrauch nicht gründlich genug gereinigt.

**Lösung:** Das Saftfass vor Gebrauch gründlicher reinigen und sicherstellen, dass keine Verunreinigungen darin verbleiben.

- Es sind Verunreinigungen durch den Hahn in den Saft eingedrungen.

**Lösung:** Nach dem Abzapfen des Saftes aus dem Saftfass den Hahn mit einem trockenen, sauberen Tuch abwischen (Innen), um zu verhindern, dass sich Verunreinigungen im Hahn bilden welche beim Öffnen des Hahn in den Saft eindringen und diesen verderben lassen könnten.

## 6 Druckfass – Art.-Nr. 47014

### 6.1 Allgemeine Informationen zum Druckfass



#### Technische Daten:

- Ø 40cm x 54cm (ohne Armatur), 83cm (mit Armatur)
- Gewicht 12kg (ohne Armatur), 13,5kg (mit Armatur)
- Maximaler Betriebsdruck von 10 bar

#### Lieferumfang:

- Edelstahl-Druckfass
- Ansticheinheit (Steigrohr mit Dichtung und Kugelhahn, Manometer (0-15bar), baumustergeprüftes Sicherheitsventil, Blindstopfen für den Anschluss des Gas-Set)

#### Wichtige Hinweise:

- Das Fass nur in belüfteten Räumen verwenden, da sonst bei freiwerdendem CO<sub>2</sub> (z.B. durch Auslösen des Überdruckventils) Erstickungsgefahr besteht
- Bei Verwendung eines Druckminderer (bei Verwendung des Gas-Sets) ist darauf zu achten, dass dieser auf einen maximalen Arbeitsdruck von 10 bar einstellbar ist
- Die Armatur nur handfest anziehen - nicht mit Werkzeug!
- Bei Verwendung einer CO<sub>2</sub> Flasche ist alle 10 Jahre eine TÜV-Prüfung selbstverantwortlich vom Kunden durchzuführen
- Das Fass nie bis zum Rand befüllen!
- Keinen Sauerstoff in das Druckfass einbringen
- Das Druckfass nur drucklos transportieren und entsprechend sichern
- Das Fass nur auf einer stabilen und standsicheren, waagrechten Oberfläche aufstellen **Achtung:** Fass wiegt in gefülltem Zustand bis zu 60kg

### 6.2 Verkaufsargumente zum Druckfass

Das Druckfass ist der ideale Behälter um Saft (alkoholarmer Süßmost) zu lagern, ohne dass dieser erhitzt werden muss oder sonstige chemische Konservierungsmittel zugesetzt werden müssen.

Zudem kann auch der Gärgrad und Alkoholgehalt individuell bestimmt werden, da bei Erreichen des gewünschten Grades durch Beaufschlagung von CO<sub>2</sub> die weitere Gärung unterbunden werden kann.

Auch Sodawasser kann mit dem Druckfass unter Beaufschlagung von CO<sub>2</sub> selbst hergestellt werden.

Das Fass selbst erfüllt die höchsten Sicherheitsnormen und ist TÜV geprüft. Auch hier gilt Qualität Made in Germany.

### 6.3 F.A.Q. zum Druckfass

- Die CO2 Flasche hält nur eine Druckfassfüllung, ist das normal?

Ja, das kann durchaus der Fall sein, da man, je weniger Inhalt im Druckfass verbleibt, immer wieder CO2 nachgeben muss.

- Der Druck im Fass verringert sich am Anfang, obwohl nichts abgelassen wird, ist das Fass undicht?

Hierbei handelt es sich um den normalen Sättigungsprozess des Mediums mit Kohlensäure. Der Druck kann durchaus von 9 auf 4 bar fallen. Während dieser Zeit den Druck wieder auf 9 bar beaufschlagen bis dieser nicht weiter abfällt (Fass möglichst kühl stellen um den Prozess zu beschleunigen). Dauert in der Regel 1-3 Tage.

- Beim Zapfen kommt der Most als Schaum aus dem Hahn, gibt es dafür eine Lösung?

Durch den relativ hohen Druck im Fass kommt das Medium sehr schaumig aus dem Hahn, das ist normal. Man kann dem bedingt entgegenwirken, indem langsam abgezapft wird und das Druckfass möglichst kühl gelagert wird.

- Kunde sagt das Druckfass ist an der Unterseite beschädigt.



An der Unterseite der Druckfässer ist eine Sollbruchstelle angebracht. Im Falle, dass das Überdruckventil versagt und nicht auslöst, bricht das Fass an dieser Stelle. Diese Sollbruchstelle dient der Sicherheit und ist vorgeschrieben - Es liegt also kein Defekt vor!



- **Wo bekommen Kunden CO2?**

Die leeren CO2 Flaschen können meist in Baumärkten und Zoofachgeschäften aufgefüllt werden. Es gibt auch diverse Internetanbieter über welche die Befüllung bequem abgewickelt werden kann. Die Mehrkosten sind in der Regel nicht so hoch und die Füllung ist in wenigen Tagen erledigt. (Bsp. [www.sodabaer.de](http://www.sodabaer.de) oder auch Amazon)

**Achtung:** *Bei den Flaschen welche von uns vertrieben werden handelt es sich um Eigentumsflaschen. Der Kunde ist dafür verantwortlich alle 10 Jahre eine Prüfung der Flasche durchführen zu lassen, beginnend mit dem Erstprüfungsdatum welches auf der Flasche eingepreßt ist.*

- **Wie kann das Druckfass am besten gereinigt werden?**

1. Vor der ersten Inbetriebnahme soll das Fass mehrmals mit heißem Wasser ausgespült werden.
2. Die gründliche Reinigung wird durch die separat erhältliche Reinigungsbürste (Artikel 47009) erleichtert. Mit dieser sind auch angetrocknete Reste zu entfernen.
3. Wir empfehlen zusätzlich Backpulver als Reinigungsmittel zu verwenden. Dazu soll das Fass mit Wasser gefüllt werden und dann werden 2-3 Päckchen Backpulver hinzugegeben und das Fass mit dem Steigrohr verschlossen. Dieses dann 1-2 Tage stehen lassen und dann gründlich ausspülen.
4. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen kann auch Zitronensäure verwendet werden.
5. In Extremfällen kann das Fass auch mit dem Hochdruckreiniger von innen gereinigt werden (eventuell am einfachsten mit einer Winkellanze).

**Achtung:** Auf keinen Fall chlorhaltige Reinigungsmittel zur Reinigung des Fasses oder der Ansticheinheit verwenden! Der Edelstahl wird durch das Chlor beschädigt!

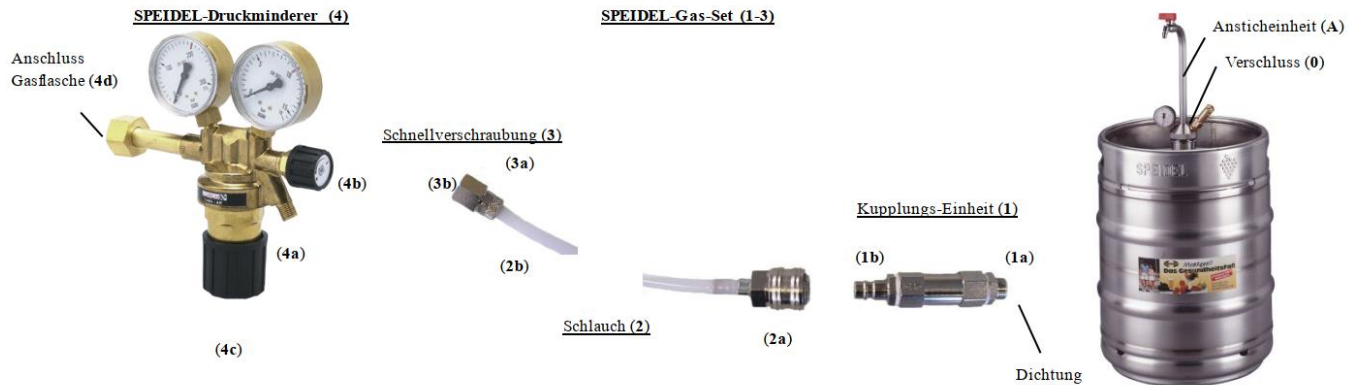
- **Es hat sich Rost außen am Fass gebildet, wie kann das sein und kann dieser entfernt werden?**

1. Dies kann durch die Reinigung mit säurehaltigen Reinigern passieren
2. Durch Kontakt mit eisenhaltigen oder rostigen Gegenständen
3. Durch die Reinigung mit einer Drahtbürste

**Entfernung:** Es gibt spezielle Edelstahlreiniger, mit denen sich der Flugrost entfernen lässt (z.B. Stahlfix)

**Vermeidung:** Das Fass nach Gebrauch trocken lagern und den Kontakt zu anderen Metallen und Rostpartikeln vermeiden. Keine säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden!

- Wie wird das Gas-Set richtig angeschlossen?



1. Sicherstellen, dass das Druckfass drucklos ist!
2. Blindstopfen im Verschluss (0) der Ansticheinheit (A) mit einem Inbus-Schlüssel der Größe 6 ausdrehen
3. Die Kupplungseinheit (1) wird am unteren ende (1a) mit Dichtung in Verschluss (0) eingeschraubt
4. Schlauchverschraubung (3b) am Druckminderer-Ausgang (4a) festschrauben
5. Nun den Schlauch mit Schnellkupplung (2a) auf den Anschluss (1b) drücken (rastet ein)