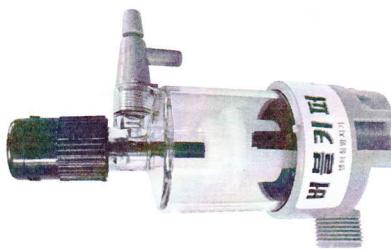


# 버블 키퍼

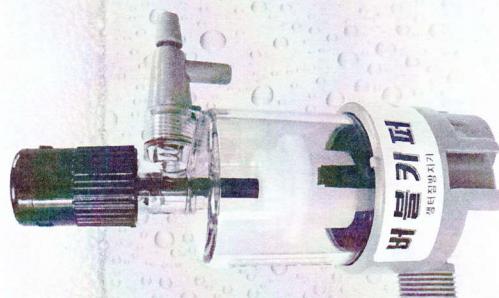
생터짐방지기



MADE IN CANADA

# 버블 키퍼

설치 및 사용설명서



## '버블 키퍼'를 사용해야만 하는 이유

### 버블 키퍼 기능

생맥주통내의 맥주가 모두 소진되었을때, 떄있던 부레가 가라 앉으면서 CO<sub>2</sub>기소의 공급을 자동으로 차단하여 맥주가 터지는 현상을 근본적으로 막아줍니다.

### 버블 키퍼 사용시 장점

- 맥주의 첫잔 주출이나 마지막 잔 주출시 발생하는 터짐 현상을 방지 합니다.
- 맥주 주출시 버블 키퍼 내의 맥주를 육안으로 확인하여 맥주의 상태를 확인할 수 있습니다.

1. 손잡이
2. 버튼(밴트)
3. CO<sub>2</sub> / 거품분출구
4. 맥주 Out 연결구
5. 맥주 In 연결구
6. 부레
7. 벽부착기

수입 및 판매원 : (주)비어라인

경기도 고양시 일산동구 위시티1로 6-70

TEL : 1600-BEER(2337)

[www.beerline.co.kr](http://www.beerline.co.kr)

- 통내의 미지막 잔 주출시 CO<sub>2</sub>로 인해 맥주가 사방으로 튀는 현상을 방지하여 업장 주변을 청결한 상태로 유지할 수 있습니다.

## 설치방법

## 사용방법

### [헤드부착 타입]

- 맥주가 나오지 않도록 생맥주통에서 헤드를 분리하고, CO<sup>2</sup> 뱀브를 짚습니다.
- 헤드 윗부분의 맥주라인을 연결니플과 함께 분리합니다.
- 버클키퍼를 헤드 윗부분에 올려놓고 시계방향으로 돌려 맥주 방출구가 CO<sup>2</sup> 라인과 일직선이 되도록 결합합니다.
- 맥주라인을 나플에 최대한 가깝게 기워를 이용 직각이 되도록 절라냅니다.

\*주의 : 맥주라인을 직각으로 자르지 않으면 경우 누주의 원인이 될 수 있습니다.

- 제품에 동봉되어 있는 휴팅을 버클키퍼의 맥주 방출구에 시계 방향으로 돌려 결합합니다.
- 질라놓은 맥주라인을 버클키퍼에 연결된 휴팅에 최대한 끌까지 연결합니다.

\*주의 : 연결이 바르게 되지 않았을경우 누주의 원인이 될 수 있습니다.  
7. 설치가 완료되었으면, CO<sup>2</sup> 압력을 충전보다 7~10 psi 정도 높게 사용합니다.

### [벽면부착 타입]

- 벽면부착기를 부착할 장소에 설치합니다.
- 제품에 동봉된 휴팅을 4번과 5번에 시계방향으로 돌려 연결 합니다.
- 생맥주통으로부터 시작된 라인을 5번 맥주주입구에 연결하고, 나머지 라인을 4번 맥주배출구에 연결합니다.
- 버클키퍼 본체를 설치된 부착기에 연결합니다.

## 응급조치 요령

1. 측면의 밴트를 가볍게 눌러, 버클키퍼내의 CO<sup>2</sup>와 거품을 빼어 맥주가 완전히 체워지도록 합니다.

- 손잡이를 반시계방향으로 돌려 부레가 완전히 위로 올라오게 합니다.
- 부레가 완전히 올라오면, 손잡이를 시계방향으로 돌려 완전히 잠궈줍니다.

- 버클키퍼 안에 맥주가 덜 채워져 있거나, 부레가 내려가 있으면 1~3 번을 다시 반복합니다.

## 청소방법

- 맥주가 나오지 않도록 헤드를 생맥주통과 분리합니다.
- 버클키퍼의 밴트를 눌러서 버클키퍼 안의 CO<sup>2</sup>를 충분히 빼냅니다.
- 부착기에서 제품을 빼낸 뒤, 물체중앙을 반시계 방향으로 돌려서 분리합니다.
- 손잡이의 고정핀을 빼낸 뒤, 물체중앙을 반시계 방향으로 돌려서 분리합니다.
- 제품의 하단내부에 있는 검정색 브리켓을 분리합니다.

\*주의 : 연결이 바르게 되지 않았을경우 누주의 원인이 될 수 있습니다.  
7. 설치가 완료되었으면, CO<sup>2</sup> 압력을 충전보다 7~10 psi 정도 높게 사용합니다.

### \* 고정핀 제거 요령

손잡이 상단중 오목한 부분을 놀려 반 시계 방향으로 돌려 손잡이를 분리합니다.

### \* 고정핀 결합 요령

- 부레의 중심축을 위로 끌까지 올린후 시계 방향으로 돌려 결합시킵니다.

### \* 청소시 주의사항

- 스푼지등 부드러운 것을 사용하시고, 중성세제를 사용 하시기 바랍니다.
- (수세미등은 제품 표면에 손상을 줄 수 있으므로 사용금지)

## [1 Bar = 14 psi]

거품이 많이 나거나, 자꾸 차단되어 맥주를 주출할 수 없다.

- 여름철등 실내의 온도가 높을 경우 자주 발생합니다.
- 생맥주통을 손으로 만져보면, 차갑지 않고 미지근하다.
- 헤드와 연결된 호스를 보면 생맥주통 자체에서 기포가 많이 올라온다. 이로 인해, 제품의 통안에 기포가 고이면서 맥주가 꽉 차 있지 않아 거품이 발생하면서 부레가 내려간다.

## 원인

- CO<sup>2</sup>압력이 낮다.
  - 급속냉각기 주변이 너무 덥다. (특히 판매량이 급증하는 시간 대의 경우 심함)
  - 생맥주통 자체에서 발생한 기포가 제품의 통안에 고이면서 거품이 발생함.
- CO<sup>2</sup>압력을 더 올려주세요. 30→40 psi, 40→50 psi, 50→60 psi (평상시보다 여름철에는 5~10 psi의 압력을 더 올려야 됩니다.)
- 급속냉각기 통풍구가 막히지 않도록 주변을 정리하여 주세요. 특히 판매가 둘리는 시간대의 경우 급속냉각기의 품프레셔가 계속 가동하면서 더운바람을 3방향으로 송풍하는데, 이때 생맥주 통을 송풍방향에 놓으시면 안됩니다.

- 주류 도매상에서 입고된 생맥주통은 항상 예비방장 또는 서늘한 곳에 보관하여 주세요. 날씨가 더운 날의 경우 생맥주 온도가 급증하여 제품과 관계없이 거품을 유발시키는 주된 원인입니다.