



HAUSBAR.®

CRAFTMEISTER

kunstmann®



HAUSBAR

Siempre ha sido nuestro sueño poder llevar la experiencia cervecera al interior del hogar. Kunstmann comenzó así, como una forma de compartir mi pasión por la cerveza con la familia y amigos.

Sin duda una buena cerveza alegra el espíritu, pero lo alegra aún más cuando ha sido servida directamente desde el barril. El ritual de servir y servirse un schop, de llenar el vaso mientras la cerveza espumante libera sus aromas y secretos. Con Hausbar queremos entregarte una experiencia cervecera, la de tu propio schop en casa.

*Disfruta junto a los tuyos.
Armin Kunstmann.*

Armin Kunstmann



HAUSBAR®

BIENVENIDO A UNA NUEVA FORMA DE TOMAR CERVEZA.

Al momento de idear Hausbar, nos basamos en tres conceptos para lograr la mejor experiencia cervecera en casa:

CALIDAD

Hausbar está fabricada con materiales de primer nivel y estándares internacionales. Robusta en su armado y fina en sus terminaciones, está pensada para un fácil uso y óptima performance que te permiten disfrutar y concentrarte en la cerveza más que en el servido.

CERVEZA DE BARRIL

¿Qué es lo que más nos gusta de tener Hausbar en la casa? Que podemos disfrutar de la mejor cerveza de barril, fresca y al vacío para tener una experiencia cervecera de primer nivel.

REUNIÓN

Hausbar es mucho más que una máquina de schop, es un elemento que acerca a las personas. El ritual de abrir el grifo y llenar los vasos de espumante cerveza ya no está reservado exclusivamente para el bar. Con Hausbar podemos compartir cerveza fresca mientras conversamos y nos reímos con nuestros seres queridos en la comodidad de nuestros hogares.





SUSCRÍBETE

Para comprar barriles de cerveza sólo debes ingresar tus datos en:
www.hausbar.cl

Acá encontrarás las diferentes variedades disponibles en formatos de 10 y 20 litros.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ADVERTENCIAS & RECOMENDACIONES

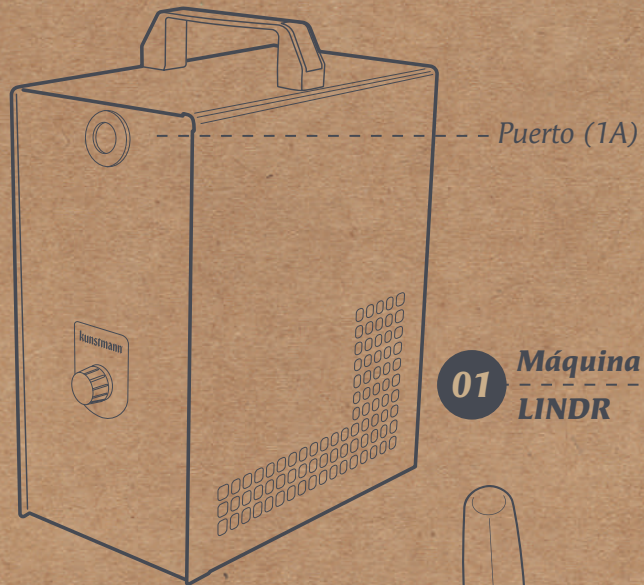
- Voltaje: Máquina con funcionamiento único de 220 volts.
- Se recomienda mantener Hausbar encendida y conectada a la corriente.
- Mantener alejado de agentes de limpieza como alcalinos, hidróxidos cáusticos o productos de limpieza jabonosos con $\text{pH} > 9$.
- Mantener Hausbar y Keykeg alejados del fuego y otros cuerpos calientes.
- Antes de manipular y cambiar el Keykeg leer el manual de uso.
- No perforar, cortar, ni manipular el Keykeg con objetos filosos.
- No rodar ni agitar el Keykeg.



De no ser bien manipulado, la presión del Keykeg puede ocasionar accidentes graves.



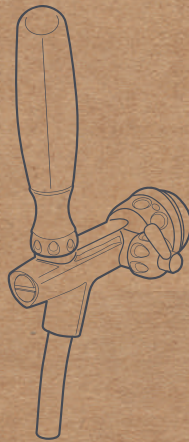
ELEMENTOS HAUSBAR



01 **Máquina
LINDR**

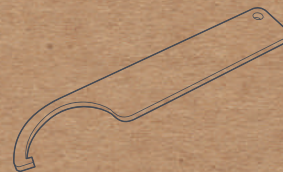
Grifo

02



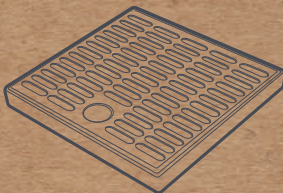
03

Llave



04

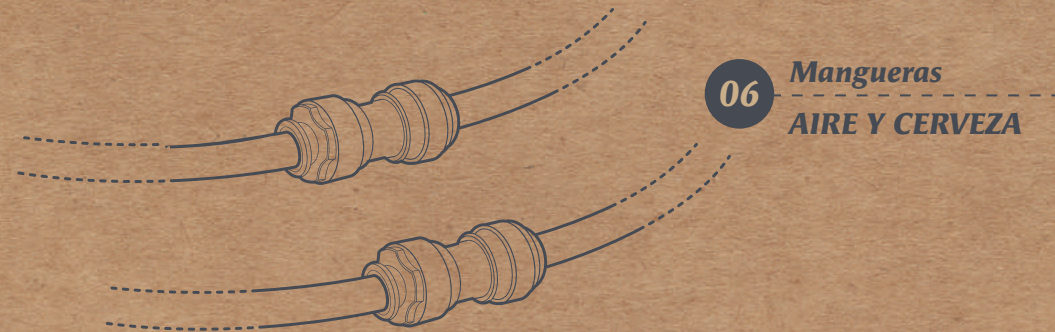
Bandeja
LINDR



Keykeg*

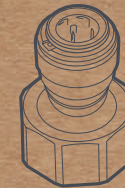
05

*no incluido en la caja principal.



06

Mangueras
AIRE Y CERVEZA

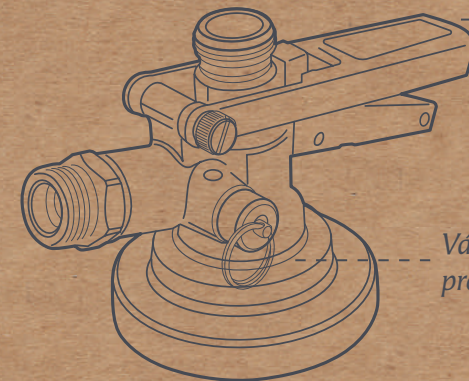
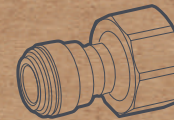


07

Conector 1

Conector 2

08



09

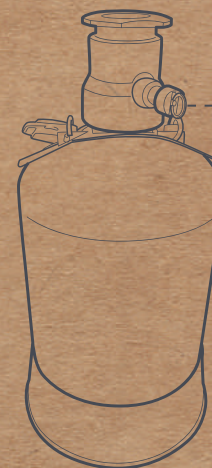
Pinchador

Válvula de
presión (9B)

Palanca de
seguridad (9A)

Bombona

10

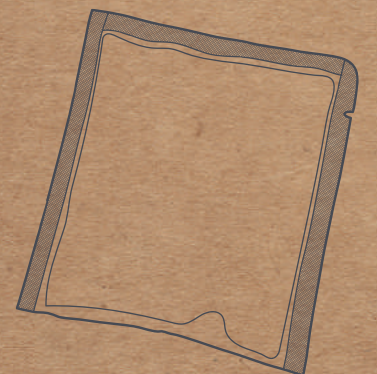


Válvula de
presión (10A)

11

Sobre de sanitización

*no incluido en la caja principal.



12

Hisopo de limpieza*



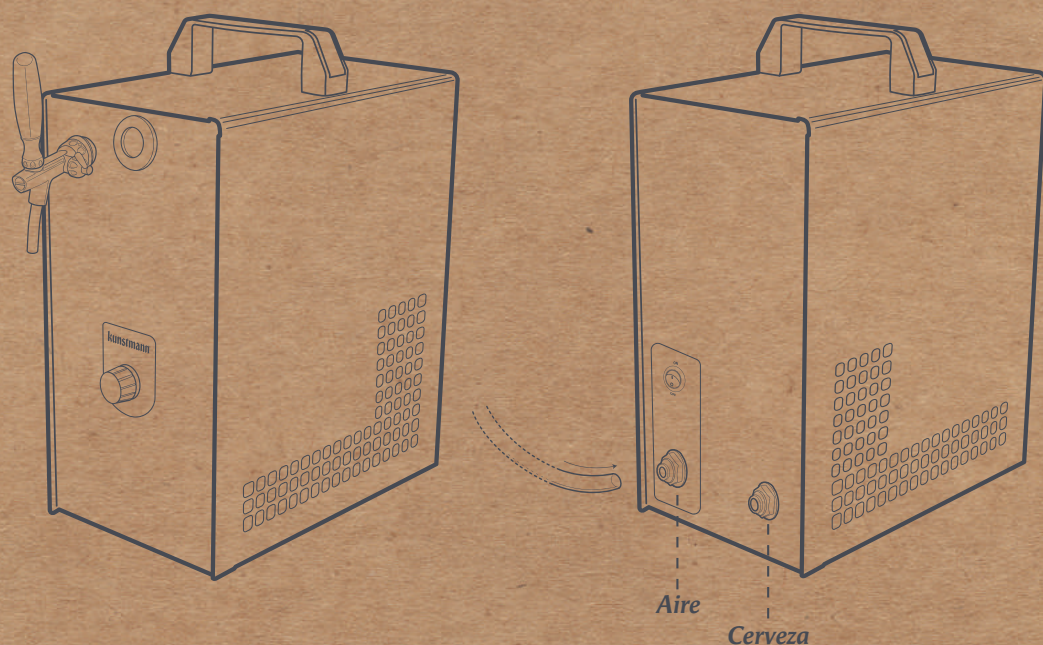


CÓMO FUNCIONA

Instalación:

1. Conecta el grifo (02) al puerto (1A) de la máquina Lindr (01) y asegúrate de fijarlo con la llave incluida (03), evitando el exceso de fuerza.

2. Conecta la manguera de aire y la de cerveza (06) a la parte trasera de la máquina Lindr. Cerciórate de conectarlas en las entradas correspondientes (la manguera de aire tiene un diámetro menor que la manguera de cerveza).



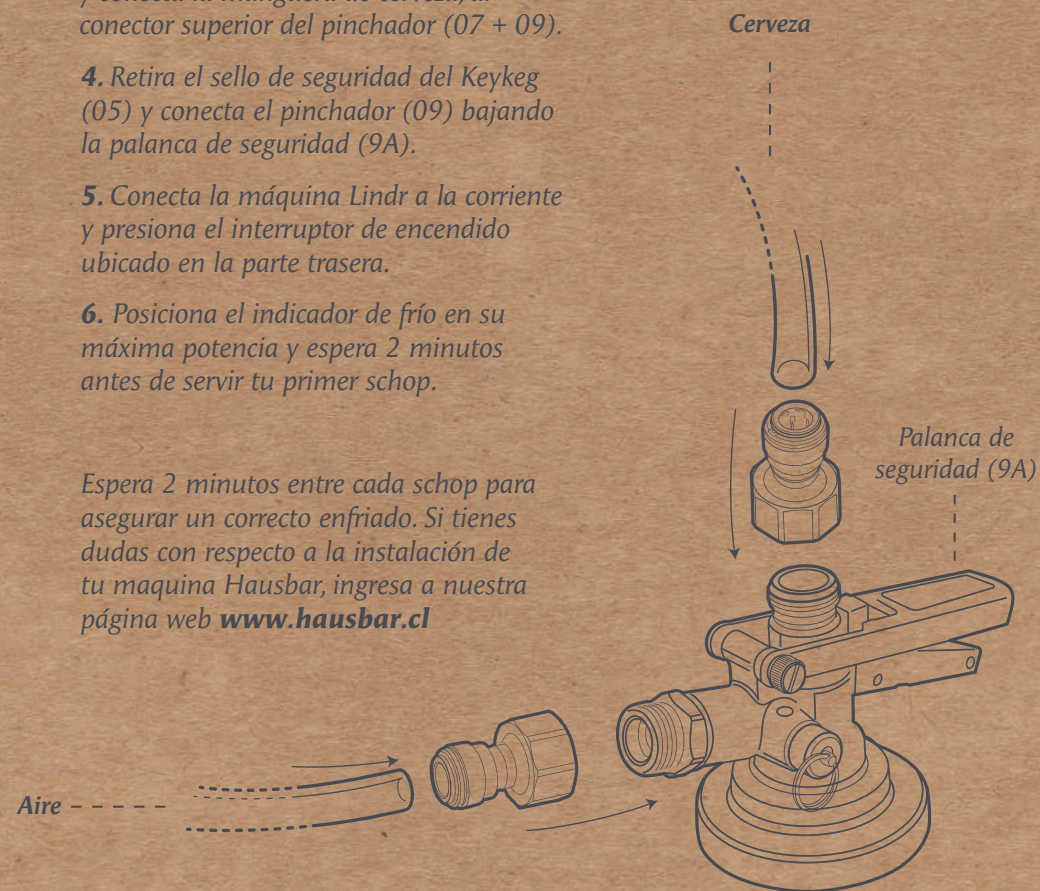
3. Conecta la manguera de aire al conector lateral del pinchador (08 + 09) y conecta la manguera de cerveza, al conector superior del pinchador (07 + 09).

4. Retira el sello de seguridad del Keykeg (05) y conecta el pinchador (09) bajando la palanca de seguridad (9A).

5. Conecta la máquina Lindr a la corriente y presiona el interruptor de encendido ubicado en la parte trasera.

6. Posiciona el indicador de frío en su máxima potencia y espera 2 minutos antes de servir tu primer schop.

Espera 2 minutos entre cada schop para asegurar un correcto enfriado. Si tienes dudas con respecto a la instalación de tu máquina Hausbar, ingresa a nuestra página web www.hausbar.cl





SANITIZACIÓN

El proceso de sanitización debe realizarse cada vez que se acaba un Keykeg, incluso si no se conecta uno nuevo de inmediato. Los residuos de cerveza que quedan en el interior de la máquina y de las mangueras pueden asentarse generando impurezas y fauna micótica (hongos), lo que genera malos aromas y sabores, alterando así las propiedades de la cerveza del Keykeg que se instale a continuación.

1. Vierte el sobre de sanitización (11) en la bombona (10) y llénala hasta la mitad con agua, luego tápala. El agua va a adquirir un color violeta al mezclarse con el contenido del sobre.
2. Despresuriza el Keykeg (05) tirando con cuidado de la anilla de la válvula de presión del pinchador (9B), ya que la presión del Keykeg (05) puede ocasionar accidentes graves.
3. Desconecta el Keykeg (05) vacío.
4. Conecta el pinchador (09) a la bombona (10).
5. Ubica un contenedor debajo del grifo (02) y coloca la palanca en posición de vertido.
6. Mantén el grifo (02) abierto hasta que salga todo el líquido limpiador de la bombona (10).
7. Vacía el contenedor y colócalo nuevamente debajo del grifo (02).
8. Despresuriza el pinchador (09) tirando de la anilla de la válvula de presión (9B). La presión de la bombona puede ocasionar accidentes graves.
9. Desconecta el pinchador (09).
10. Despresuriza la bombona (10) tirando la anilla de su válvula de presión (10A).



11. Vacía y enjuaga la bombona (10) eliminando todo residuo de líquido limpiador y llénala con agua hasta la mitad de su capacidad.

12. Conecta el pinchador (09) a la bombona de limpieza (10).

13. Coloca la palanca del grifo (02) en posición de vertido.

14. Mantén el grifo (02) abierto hasta que salga toda el agua de la bombona (10).

15. Es muy importante que salga todo el líquido violeta ya que no es apto para el consumo humano.

16. Saca y vacía el contenedor.

17. Despresuriza el pinchador (09) tirando de la anilla de la válvula de presión (9B). La presión de la bombona puede ocasionar accidentes graves.

18. Desconecta el pinchador (09)

19. Despresuriza la bombona (10) tirando la manilla de su válvula de presión (10A).

20. Guarda la bombona limpia y seca hasta su próxima utilización.



Recuerda que un Craftmeister se preocupa de tener su máquina siempre en óptimas condiciones. Puede que la lista de pasos te parezca abrumadora, pero en la práctica es un proceso bastante rápido y simple.

Para mayor información ingresa a www.hausbar.cl donde puedes encontrar el video tutorial con el proceso de sanitización.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Limpieza externa:

- Para limpiar las superficies externas de Hausbar usa un paño húmedo con agua y seca con una toalla de papel.
- Nunca mojes los motores ni las partes eléctricas de Hausbar.

Mantención:

- Te recomendamos no apagar Hausbar, porque la manguera de cerveza pierde presión y el siguiente schop que te sirvas podría salir con mucha más espuma de la deseada.
- En general, Hausbar no requiere mantención, Si llega a presentar algún tipo de desperfecto contáctate con nosotros a través de nuestra página web:
www.hausbar.com/contacto
- No manipules el interior ni intentes abrir la máquina Lindr, espera la revisión técnica de nuestro equipo especializado.
- Siempre estamos atentos para contestar tus dudas e inquietudes.





*hausbar@cerveza-kunstmann.com
Más información en www.hausbar.cl*