



Maischekessel

10030521 10031629

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

Artikelnummer	10030521	10031629
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2500 W	3000 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen an, um eine Überladung zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen, an die bereits andere Geräte angeschlossen sind.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nur an Orten, wo es von Fachkräften überwacht wird.

Hinweise zum Aufbau

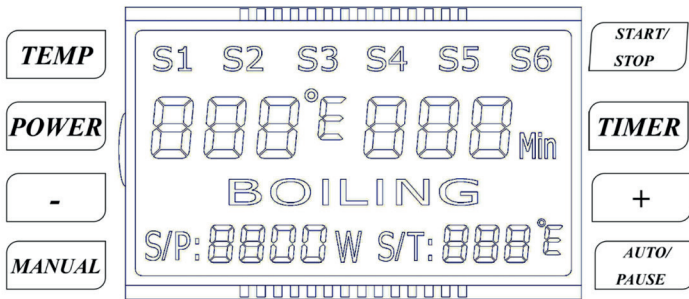
- Das Gerät muss vor der Verwendung auf einem stabilen, sicheren und horizontalen Untergrund platziert werden.
- Ein voller Behälter heißer Maische kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Voraussetzung für das Umpumpen während dem Brauen.
- Das Gerät darf während des Brauvorgangs nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur für den Transport des Gerätes in einem leeren Zustand gedacht.
- Halten Sie Kinder, gebrechliche Personen und Tiere während des Betriebs vom Gerät fern. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile des Kessels. Hygiene ist zwingend erforderlich, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Erhitzen Sie vor dem ersten Vor dem Gebrauch etwas Wasser im Kessel zu erhitzen, das Sie zum Sterilisieren der Einzelteile verwenden können.

Installation des Überlaufrohrs

- Das Zubehör enthält unterschiedlich lange Rohre für die Montage. Verwenden Sie die notwendige Kombination von Rohren, abhängig von der Getreidemenge im Korb.
- Der Gittereinsatz mit dem Loch in der Mitte ist das Unterteil. Bevor Sie den Einsatz in den Kornkorb legen, befestigen Sie die Verlängerungsröhre am Einsatz, wie auf der Abbildung gezeigt. Ziehen Sie die Röhre nicht zu stark an.
- Setzen Sie den unteren Gittereinsatz und das Überlaufrohr in den Kornkorb.
- Schrauben Sie die weiße Abdeckung auf das Rohr, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Nehmen Sie die weiße Kappe nach dem Hinzufügen der Zutaten wieder ab und schieben Sie den oberen Gittereinsatz auf das Mittelrohr. Befestigen Sie den Griff am Kornkorb und und senken Sie das Getreide mit Hilfe des Griffs ab. Der Griff zeigt dabei nach oben. Sie sind nun bereit zu Brauen.



Display und Einstellungen



Manueller Modus

- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf MANUAL.
- Mit der TEMP-Taste stellen Sie die Temperatur ein, mit der POWER-Taste die Leistung und mit der TIMER-Taste die Zeit für den Durchgang. Alle drei Werte müssen vor dem Brauvorgang eingestellt werden. Sie können die drei Einstellungen in beliebiger Reihenfolge vornehmen.
- Wenn Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie auf START, um den Vorgang zu starten.
- Die voreingestellte Brautemperatur beträgt 100 °C. Der Timer startet nicht, bevor die Temperatur nicht 100 °C anzeigt. Setzen Sie in diesem Fall für 1-2 Minuten den Deckel auf, damit die 100 °C erreicht werden.
- Falls das Gerät mit dem Brauen startet, obwohl das Display weniger als 100 °C anzeigt, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um den Timer zu starten: Drücken Sie gleichzeitig die [+] und [-] Taste, bis das Display [C1] anzeigt. Die Temperatur kann dann um bis zu 10 °C korrigiert werden.

Auto Modus

- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf AUTO.
- Oben links im Display erscheint [S1]. Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein. Nachdem Sie alle Werte für das erste Programm eingegeben haben, drücken Sie auf AUTO und geben sie die Werte für das zweite Programm ein. Das gleiche gilt für das dritte bis sechste Programm.
- Sie können bis zu 6 Programmschritte eingeben. Drücken Sie dann auf START, um die Maischprogramme durchlaufen zu lassen. Das Maischen beginnt mit Programm 1.

HINWEIS: Mit der PAUSE-Taste können sie den Maischvorgang und den Timer temporär stoppen. Drücken Sie die PAUSE-Taste erneut, um fortzufahren. Diese Funktion ist nur im Auto Modus verfügbar.

Der Brauprozess (Beispiel)

- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch.
- Legen Sie den Gittereinsatz in den Kessel und geben Sie die erforderliche Menge Wasser hinzu, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Heizen Sie das Wasser auf 66-68 °C auf, geben Sie dann das Getreide in den Kornkorb und rühren Sie einmal gut durch.
- Wenn die korrekte Temperatur erreicht ist, starten Sie die Umwälzpumpe und regulieren Sie den Fluss, wie im nächsten Absatz beschrieben.
- Die Standard-Zeit für den 1. Durchlauf beträgt 60 Minuten (je nach Rezept).
- Die Temperatur für den 2. Durchlauf beträgt 78-80 °C, die Durchlaufzeit 20 Minuten (je nach Rezept).
- Heben Sie nach dem Maischen vorsichtig den Kornkorb am Griff an und befestigen Sie ihn am Kesselrand.
- Besprenkeln Sie den Korb mit Wasser, um Zuckerreste vom Getreide im Korb zu trennen und lassen Sie den Korb dann noch 10 Minuten abtropfen. Entfernen Sie ihn danach.
- Heizen Sie das Gerät auf Siedetemperatur auf. Die Kochzeit beträgt 90 Minuten (je nach Rezept).
- Geben Sie die restlichen Zutaten entsprechend Ihrem Rezept zur richtigen Zeit hinzu.
- Tauchen Sie die Kühlspirale 15 Minuten vor Ende des Kochvorgangs ein, um sie zu sterilisieren.
- Nach dem Kochen, kühlen Sie die Maische mit Hilfe der Kühlspirale auf 20 °C ab, bevor Sie sie über den Ablasshahn an der Kesselvorderseite in ein Fermentationsgefäß abfüllen.

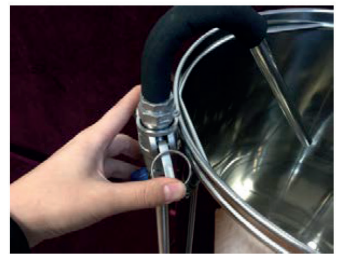
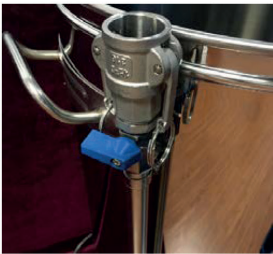
Umwälzpumpe

Wichtige Hinweise

Lassen Sie die Pumpe nicht ohne Wasser laufen! Benutzen Sie die Pumpe nicht, um die Maische nach dem Abkühlen abzupumpen, da sie keine Filter enthält. Dadurch können Rückstände in die Pumpe gelangen und die blockieren oder beschädigen. Schalten Sie die Pumpe auch nicht ein, während die Maische kocht.

Bedienung

- Achten vor dem Einschalten darauf, dass sich Wasser im Kessel befindet.
- Schließen Sie das blaue Ventil an der Umwälzpumpe.
- Schalten Sie die Pumpe ein.
- Benutzen Sie das blaue Ventil, um die Flussgeschwindigkeit zu regulieren. Wenn die Flussgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Kornkorb über und ins Zentralrohr. Dadurch kann der Kessel trockenlaufen, was dazu führt dass Zutaten anbrennen und sich das Heizelement überhitzt.
- Passen Sie die Flussgeschwindigkeit langsam an, bis sie stimmt.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen ab. Entfernen Sie das abgerundete Rohr erst, nachdem Sie das Ventil geschlossen und die Pumpe ausgeschaltet haben.



Reinigung und Pflege

- Es ist wichtig, die Maschine nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die trockenen Zutaten können sonst auf dem Metall und in der Pumpe haften bleiben.
- Verwenden Sie keine scharfen Metall-Geräte, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm, zur Reinigung des inneren Kessels zu reinigen. Sie können dazu auch eine verdünnte Essiglösung zugeben.
- Entfernen Sie auch alle Rückstände auf dem Kesselfuß.
- Spülen Sie auch die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur milde Reinigungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektronischen Teile der Maschine eindringt.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf und lassen Sie es aussteckt, bis es wieder benutzt wird.

Tipps zur Problembehandlung

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Zutaten stecken in der Pumpe fest.	Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen. Nehmen Sie die Pumpe auseinander und entfernen Sie die Rückstände.
Es werden keine 100 °C erreicht.	Setzen Sie für 1-2 Minuten den Deckel auf.
Temperatur muss korrigiert werden.	Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [-], um in den Korrektur-Modus [C1] zu gelangen und korrigieren Sie den Temperaturwert.
Das Display zeigt E1 an.	Der Sensorkabel Kreislauf ist nicht geschlossen. Öffnen Sie die Unterseite und prüfen Sie, ob der Sensor zu dicht anliegt. Ziehen Sie ihn etwas heraus und schließen Sie die Unterseite.
Das Display zeigt E2 an.	Der Sensor wurde kurzgeschlossen. Öffnen Sie die Unterseite und prüfen Sie, ob der Sensor zu lose anliegt. Ziehen Sie ihn etwas heraus und schließen Sie die Unterseite.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

Item number	10030521	10031629
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2500 W	3000 W

Safety Instructions

- Read all the instruction carefully, and keep this manual for future further reference.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged. It should be replaced before used.
- Do not use a multi-sockets as power output of this device is too high. Overloading the electric diffuse must be avoided. As the device requires extra power, do not use the same fuse to protect other „ Large Consumers“.
- Check the products rating label and make sure the water urn voltage is fit for your outlet voltage before using
- The device must be only used as intended. It must be operated in a safe, fault-free condition. Ensure to check the proper condition prior to each use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses, By clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use this appliance outdoor.
- The appliance is only to be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.

Setting Up The Device

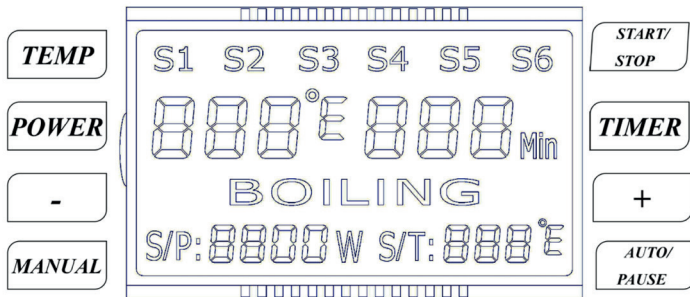
- The device must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 40kg. Horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady base.
- The device may not be moved during the brewing process. The handles are only meant for transporting the device in an empty state.
- It is imperative to keep children, frail persons, and animals away from the device while it is in operation. Remember boiling water is very dangerous.
- Always clean all the parts of your brewing equipment, hygiene is imperative to get good brewing results.
- Before use, it is acceptable to heat a quantity of hot water in the boiler to use for sterilizing brewing equipment etc.

Over Flow Pipe Assembly

- There are 2 different length pieces to the tube assembly, use the necessary length combination of pipes for the amount of grain used in the basket.
- The mesh disc with 1 hole in the centre is the bottom piece. Before placing the false bottom into the grain basket, please attach the extension tubes as required, as shown in the pictures. No need to over tighten.
- After the above steps, place the false bottom and over flow pipe into grain basket.
- Screw the 2 small stainless handles to the upper disc as shown in the picture below.
- Place the white screw cap cover onto the pipe when adding the brewing ingredients.
- After adding your ingredients to the basket, remove the white cap and slide the upper mesh disc onto the central pipe, and lower onto the grain, with the 2 handles facing upwards.
- You are now ready to brew.



Display and Settings



Manual Mode Setting

- Switch on the power switch, then press the MANUAL button.
- TEMP is for Temperature setting, POWER is for Wattage setting, TIMER is for session timing. - All 3 of these must be set before machine will start. These can be set in any order.
- Press START button when all 3 settings have been made, and the manual session will start.
- The default boiling temperature is 100°C in our program, the timer will not be triggered if temperature does not indicate 100°C. In this case, please put the cover on for 1-2mins. (or see below) to achieve 100°C on the display.
- If the machine starts to boil, but shows a lower temp on the display, make the following adjustment to set the temp at 100°C and trigger the timer.
- Press „-“ and „+“ button together until the display shows the C1 sign. Temperature correction range is from -10°C to +10°C.

Auto Mode Setting

- Switch on the device, then press AUTO button.
- S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - TEMP, TIMER and POWER. (as above)
- After you have set the 1st program, press AUTO button again then enter into 2nd program setting. 3rd to 6th programs are set as 1st and 2nd.
- When you have entered up to 6 steps as you require, press the START button to confirm the above step mashing settings.
- The machine will then start from S1

NOTE: PAUSE button will stop the element and timer working temporarily until you repress it. PAUSE function will only operate during Auto mode.

Brewing Process (example)

- Always Clean the machine before and after use.
- Assemble the Bazooka filter to the tap, and add the required quantity of water before switching on.
- Heat up the water to 66-68°C, then add the grain into grain basket and stir it gently.
- Start your circulation pump when the correct temperature is reached, regulate the pump flow (as shown in the section below)
- The standard heat session time is 60 mins for the 1st mashing (recipes may vary)
- 2nd mashing temperature is 78-80°C, session time is 20 mins (recipes may vary)
- After mashing, carefully lift up the grain basket with the separate handle, and locate the grain basket lugs onto support ring on the boiler rim.
- Use your sparging water to extract left over sugars from the grain in the basket. (leave basket to drain into boiler for appx 10 mins after sparging)
- Heat up the water to boiling temperature, (which can be done while basket is draining) boiling session time is 90mins.(recipes may vary)
- Add the hops etc. at correct timings according to your recipe.
- Immerse your wort chiller appx. 15 mins before the boil has finished, this sterilises the equipment.
- After the boil, cool down the wort to 20°C before transferring to your fermenting vessel via the drain tap / bazooka filter on the boiler front.

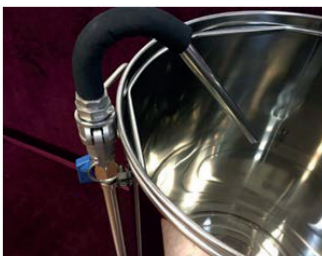
Circulation Pump

Important Hints

Running the pump without water is forbidden! It is not recommended to use the pump for pumping out the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet. This can cause brew debris to enter the pump, potentially blocking and damaging the system. Do not run the pump during wort boiling.

Operation

- Water must be in the boiler before switching on the pump.
- Close the (blue) valve on the circulation pipe.
- Insert the curved pipe. Press down the two handles on the connector to lock the pipe into place.
- Switch on the pump after above operation.
- Adjust the flow rate using the blue valve for correct circulation speed. (If the pump speed is too fast, the grain basket will overflow down the central pipe, and the bottom of the boiler may run dry and cause ingredients to burn and overheat the element.)
- You need to adjust the flow until a happy rate of circulation is achieved.
- Switch off the pump after mashing. Please do not remove the curved pipe before you close the valve and switch off the pump. (unless you want wet feet) !!!



Cleaning and Care

- It is very important to clean the machine after use. The dry ingredients may stick on the metal and stick inside the pump.
- Rise the machine with 5L-10L 60c water for 15mins or more until you make sure it is clean. Turn on the pump during cleaning.
- Do not use any sharp metal implement to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler. (vinegar can be good for this)
- Any wort residue marks on the boiler base should be cleaned off before next use.
- Reverse flush the pump by connecting a hose to the curved pipe.
- Suitable cleaning products can be used. (please check suitability)
- Do not splash any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- Store the machine in a dry place. do not plug in when not in use.

Troubleshooting Tips

Problem	Possible cause and Solution
Ingredients stuck in the pump.	Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe. Dismantle the pump to remove the ingredients.
Failing to reach 100°C.	Put cover on for 1 to 2 mins.
Temperature correction.	Do temperature correction. Press „-“ and „+“ at the same time enter into C1 temperature correction setting. Setting range is from -10°C to +10°C.
E1 shown on display.	Sensor is open circuit, please open the underneath and check if sensor is too tight, then pull in out and re-connect it.
E2 shown on display.	Sensor is short circuit, please open the underneath and check if sensor is too loosen, then pull in out and re-connect it.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Datos técnicos

Número de artículo	10030521	10031629
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2500 W	3000 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el aparato.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No conecte el aparato a una toma múltiple para evitar sobrecargas. No conecte el aparato a tomas de corriente donde ya se encuentran conectados otros dispositivos.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Instale el aparato solamente en lugares en donde esté supervisado por un especialista.

Indicaciones sobre el montaje

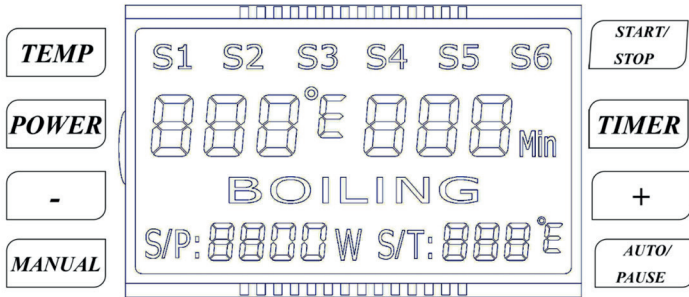
- El aparato debe colocarse en una superficie estable, segura y horizontal antes de su utilización.
- Un recipiente lleno de mosto caliente puede pesar hasta 40 kg. Una superficie plana es un requisito fundamental para el bombeo durante la elaboración.
- El aparato no debe moverse durante la fabricación de la cerveza o mosto. Las asas están concebidas para transportar el aparato cuando este se encuentre vacío.
- Mantenga a los niños, a los ancianos y a las mascotas alejados del aparato mientras este se encuentre en funcionamiento. Piense que el agua hirviendo es muy peligrosa.
- Limpie todas las piezas del hervidor. La higiene es necesaria para conseguir buenos resultados.
- Antes del primer uso, caliente un poco de agua en el recipiente que puede utilizar para esterilizar cada una de las piezas.

Instalación de la tubería de rebose

- El accesorio contiene distintos largos de tuberías para el montaje. Utilice la combinación necesaria de tuberías en función de la cantidad de cereales del cesto.
- La rejilla con el orificio en medio es la parte inferior. Antes de utilizar el cesto de cereales, fije el conducto de alargamiento a la pieza adicional como se muestra en la ilustración. No apriete demasiado los conductos.
- Coloque la rejilla inferior en la tubería de rebose del cesto para cereales.
- Atornille la cubierta blanca en el conducto antes de añadir los ingredientes.
- Retire la tapa blanca tras añadir los ingredientes de nuevo y desplace la rejilla superior hasta el conducto intermedio. Fije el asa en el cesto de cereales y baje los cereales con ayuda del asa. El asa apunta hacia arriba. Está listo para comenzar a preparar la cerveza o el mosto.



Display y ajustes



Modo manual

- Encienda el aparato y pulse MANUAL.
- Con el botón TEMP ajuste la temperatura, con el botón POWER la potencia y con el botón TIMER el tiempo del proceso. Los tres valores deben ajustarse antes del proceso de fabricación de cerveza. Puede realizar los tres ajustes en el orden que desee.
- Si introduce todos los valores, pulse START para iniciar el proceso.
- La temperatura predeterminada de elaboración es de 100 °C. El temporizador no se inicia antes de haberse alcanzado dicha temperatura. En ese caso, coloque la tapa durante 1-2 minutos para que se alcancen los 100 °C.
- Si inicia el aparato para que comience la elaboración aunque el display muestre menos de 100 °C, realice los siguientes ajustes para iniciar el temporizador: Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] hasta que el display muestre [C1]. La temperatura puede corregirse hasta en 10 °C.

Modo Auto

- Encienda el aparato y pulse AUTO.
- En el display aparecerá [S1]. Añada los valores deseados para la temperatura, temporizador y potencia. Después de haber introducido todos los valores para el primer programa, pulse AUTO e indique los valores para el segundo programa. Se aplica el mismo proceso para los programas tres a seis.
- Puede introducir hasta 6 pasos de programa. Pulse START para ejecutar el programa de elaboración. La elaboración comienza con el programa 1.

ADVERTENCIA: Con el botón PAUSE puede detener temporalmente el proceso de elaboración y el temporizador. Pulse el botón PAUSE de nuevo para continuar. Esta función solo está disponible en modo Auto.

El proceso de elaboración (ejemplo)

- Limpie el aparato antes y después de cada uso.
- Coloque la rejilla en el recipiente y añada la cantidad necesaria de agua antes de encender el aparato.
- Caliente el agua a 66-68 °C, añada a continuación los cereales en el cesto para cereales y remuévalos bien.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta, inicie la bomba de circulación y regule el flujo como se describe en el siguiente párrafo.
- El tiempo estándar para el primer ciclo es de 60 minutos (en función de la receta).
- La temperatura para el segundo ciclo es de 78-80 °C, el tiempo del ciclo es de 20 minutos (según receta).
- Levante el mosto con cuidado del cesto para cereales por el asa y fíjelo al borde del recipiente.
- Pulverice el cesto con agua, para separar los restos de azúcar de los cereales del cesto y deje este a remojo 10 minutos más. Retírelo a continuación.
- Caliente el aparato hasta que llegue a ebullición. El tiempo de cocción es de 90 minutos (según receta).
- Añada el resto de los alimentos según la receta en el momento correcto.
- Sumerja la espiral de refrigeración 15 minutos antes del final del proceso de cocción para esterilizarla.
- Tras la cocción, enfríe el mosto con ayuda de la espiral de refrigeración a 20 °C antes de transferirlo al recipiente de fermentación a través del grifo de drenaje situado en la parte delantera del hervidor.

Bomba de circulación

Indicaciones importantes

Nunca ponga en marcha la bomba sin agua. No utilice la bomba para bombear el mosto tras enfriarlo, pues no contiene filtros. Podrían llegar restos a la bomba y bloquearla o averiarla. No encienda tampoco la bomba mientras el mosto hierve.

Manejo

- Antes del encendido, asegúrese de que haya agua dentro del hervidor.
- Cierre la válvula azul de la bomba de circulación.
- Encienda la bomba.
- Utilice la válvula azul para regular la velocidad del flujo. Si la velocidad del flujo es demasiado alta, el cesto de los cereales rebosará hasta el conducto central. En esta situación el recipiente puede funcionar en seco, lo que quemaría los alimentos y sobrecalentaría la resistencia.
- Adapte la velocidad del flujo lentamente hasta que consiga la óptima.
- Apague la bomba tras la elaboración del mosto. Retire el conducto redondeado después de haber cerrado la válvula y apagado la bomba.



Limpieza y cuidado

- Es importante limpiar la máquina después de cada uso. Los ingredientes secos pueden quedarse pegados en el metal y en la bomba.
- No utilice aparatos afilados de metal para eliminar los restos. Utilice un paño suave o esponja para limpiar el hervidor interior. También puede añadir una solución diluida de vinagre.
- Retire también todos los restos del fondo del hervidor.
- Enjuague también la bomba conectando un conducto a la tubería doblada.
- Utilice solamente productos de limpieza neutros para limpiar el aparato.
- Asegúrese de que el agua no se filtre a los componentes electrónicos.
- No sumerja el aparato en agua.
- Guarde el aparato en un lugar seco y desenchúfelo hasta volver a utilizarlo.

Consejos de resolución de problemas

Problema	Posible causa y solución
No se alcanzan los 100 °C.	Enjuague también la bomba conectando un conducto a la tubería doblada. Desmonte la bomba y retire los restos.
Debe corregirse la temperatura.	Coloque la tapa durante 1-2 minutos.
El display muestra E1.	Pulse simultáneamente [+] y [-] para acceder al modo corrección [C1] y corrija el valor de temperatura.
El display muestra E2.	El cable del sensor del circuito no está conectado. Abra la parte inferior y compruebe si el sensor está demasiado apretado. Extráigalo un poco y cierre la parte inferior.
El display muestra E2.	El sensor ha sufrido un cortocircuito. Abra la parte inferior y compruebe si el sensor está suelto. Extráigalo un poco y cierre la parte inferior.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Fiche technique

Numéro d'article	10030521	10031629
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2500 W	3000 W

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement tous les conseils avant d'utiliser l'appareil.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, un service professionnel agréé ou un professionnel qualifié.
- Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise pour éviter une surcharge de tension. Ne branchez pas l'appareil sur une prise à laquelle plusieurs autres appareils sont déjà reliés.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne branchez l'appareil que sur des prises dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial mais à une utilisation domestique et dans des conditions similaires.
- Installez l'appareil uniquement dans des lieux où il sera surveillé par des professionnels.

Conseils pour le montage

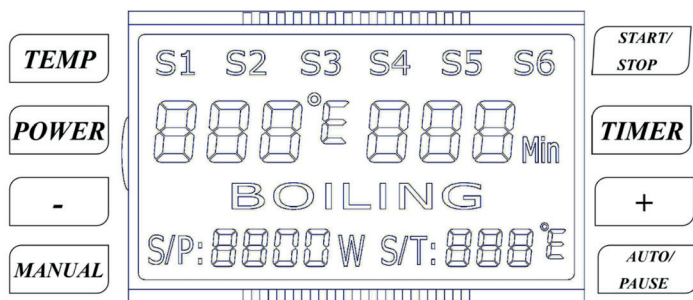
- Avant de l'utiliser, vous devez placer cet appareil sur une surface stable, sûre et horizontale.
- Un récipient plein de moût chaud peut peser jusqu'à 40 kg. Un sol bien horizontal est la condition pour l'efficacité de la pompe pendant le brassage.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant le processus de brassage. Les poignées ne doivent servir qu'au transport de l'appareil vide.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil pendant qu'il fonctionne, ainsi que les personnes limitées et les animaux. N'oubliez pas que l'eau bouillante est très dangereuse.
- Nettoyez toujours toutes les pièces de la cuve. L'hygiène est absolument impérative pour obtenir de bons résultats de brassage.
- Avant la première utilisation, chauffez un peu d'eau dans la cuve, que vous pourrez utiliser pour stériliser les éléments de l'appareil.

Installation du tuyau de trop plein

- Divers tuyaux longs font partie des accessoires pour le montage. Utilisez la combinaison de tuyaux nécessaire en fonction de la quantité de grains dans le panier.
- La grille trou en son milieu est la pièce inférieure. Avant de poser la grille dans le panier à grains, fixez-lui les tuyaux de rallonge comme le montrent les photos ci-dessous. Ne serrez pas trop les tuyaux.
- Installez la grille inférieure et le tuyau de trop plein dans le panier à grain.
- Vissez le capuchon blanc sur le tuyau avant d'ajouter les ingrédients.
- Retirez le capuchon blanc après avoir ajouté les ingrédients et glissez la grille supérieure sur le tuyau central. Fixez la poignée sur le panier à céréales et descendez les graines à l'aide de la poignée. La poignée est tournée vers le haut. Vous êtes maintenant prêt à brasser.



Écran et réglages



Mode manuel

- Allumez l'appareil et appuyez sur MANUAL.
- Avec la touche TEMP, réglez la température, avec la touche POWER la puissance, et avec la touche TIMER la durée du cycle. Les trois valeurs doivent être réglées avant de lancer le brassage. Vous pouvez procéder à ces réglages dans l'ordre de votre choix.
- Une fois que vous avez entré toutes les valeurs, appuyez sur START pour démarrer le processus.
- La température de brassage pré-réglée est de 100 °C. La minuterie ne débute que lorsque la température de 100 °C est affichée. Pour favoriser la montée en température jusqu'à 100 °C, fermez avec le couvercle pendant 1-2 minutes.
- Si toutefois l'appareil commence à brasser alors que la température est encore inférieure à 100 °C à l'écran, procédez aux réglages suivants pour démarrer la minuterie : appuyez en même temps sur les touches [+] et [-] jusqu'à ce que l'écran affiche [C1]. La température peut alors être corrigée de 10°C maximum.

Mode Auto

- Allumez l'appareil et appuyez sur AUTO.
- En haut à gauche, l'écran affiche [S1]. Entrez maintenant les valeurs souhaitées pour la température, la durée et la puissance. Une fois que vous avez entré toutes les valeurs pour le premier programme, appuyez sur AUTO et entrez les valeurs pour le second programme. Faites de même pour le troisième et jusqu'au sixième programme.
- Vous pouvez entrer jusqu'à six étapes de programme. Appuyez ensuite sur START pour lancer le programme de brassage. Le brassage commence par le programme 1.

REMARQUE : avec la touche PAUSE vous pouvez arrêter le processus de brassage et la minuterie temporairement. Appuyez de nouveau sur la touche PAUSE pour continuer. Cette fonction est disponible uniquement en mode Auto.

Processus de brassage (exemple)

- Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation.
- Installez la grille dans la cuve et ajoutez la quantité d'eau nécessaire avant d'allumer l'appareil.
- Chauffez l'eau jusqu'à 66-68 °C, ajoutez ensuite les céréales dans le panier à céréales et remuez bien.
- Lorsque la bonne température est atteinte, démarrez la pompe à recirculation et réglez le flux, tel que décrit dans le prochain paragraphe.
- La durée standard du premier passage est de 60 minutes (suivant la recette).
- La température du second passage est de 78-80 °C, la durée de passage de 20 minutes (suivant la recette).
- Après le brassage, soulevez délicatement le panier à céréales par sa poignée et fixez-le au bord de la cuve.
- Arrosez le panier avec de l'eau pour séparer les restes de sucre des céréales, et laissez le panier ségoutter 10 minutes. Retirez-le ensuite.
- Chauffez l'appareil à température d'ébullition. la durée de cuisson est de 90 minutes (suivant la recette).
- Ajoutez les ingrédients suivants en fonction de votre recette, au bon moment.
- Plongez le serpentin de refroidissement 15 minutes avant la fin de la cuisson pour le stériliser.
- Après la cuisson, refroidissez le mûit à l'aide du serpentin jusqu'à 20 °C avant de le verser dans un fermenteur par le robinet de vidange situé en façade de la cuve.

Pompe à recirculation

Remarques importantes

Ne faites pas fonctionner la pompe sans eau ! N'utilisez pas la pompe pour pomper le moût après le refroidissement, car elle ne comporte pas de filtre. Ce faisant, des restes pourraient se trouver dans la pompe et la bloquer ou l'endommager. N'allumez pas non plus la pompe pendant la cuisson du moût.

Utilisation

- Avant d'allumer l'appareil, veillez à ce qu'il y ait de l'eau dans la cuve.
- Fermez la soupape bleue de la pompe à recirculation.
- Utilisez la soupape bleue pour réguler la vitesse du flux. Si la vitesse de flux est trop élevée, le panier à céréales déborde dans le tuyau central. Cela risque de faire tourner la cuve à sec, ce qui peut faire brûler les ingrédients et surchauffer l'élément chauffant.
- Adaptez lentement la vitesse du flux jusqu'à ce qu'elle convienne.
- Eteignez la pompe après le brassage. Retirez d'abord le tuyau arrondi, après avoir fermé la soupape et arrêté la pompe.



Nettoyage et entretien

- Le nettoyage de la machine après chaque utilisation est important. Les ingrédients secs pourraient rester collés au métal et à la pompe.
- N'utilisez aucun outil en métal coupant pour retirer les restes. Utilisez un chiffon doux ou une éponge douce pour nettoyer l'intérieur de la cuve. Vous pouvez ajouter une solution légèrement vinaigrée.
- Retirez également tous les restes sur le pied de la cuve.
- Rincez également la pompe en branchant un tuyau sur le tube coudé.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits doux.
- Veillez à ce que l'eau ne soit jamais en contact avec les composants électroniques de la machine.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec, et laissez-le débranché jusqu'à la prochaine utilisation.

Astuces et résolution des problèmes

Problème	Cause possible et solution
Les ingrédients restent coincés dans la pompe.	Rincez la pompe en branchant un tuyau sur le tube coudé.
	Démontez la pompe et retirez les restes.
Impossible d'atteindre 100 °C.	Mettez le couvercle pendant 1 à 2 minutes.
La température doit être rectifiée.	Appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au mode de modification [C1] et corriger la valeur de la température.
L'écran affiche E1.	Le circuit du câble du capteur n'est pas fermé. Ouvrez le dessous de l'appareil et vérifiez que le capteur n'est pas trop serré. Tirez-le quelque peu vers vous puis refermez le cache.
L'écran affiche E2.	Le capteur est en court-circuit. Ouvrez le dessous de l'appareil et vérifiez que le capteur ne soit pas trop desserré. Serrez-le légèrement et remettez le cache.

Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE (DEEE) s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Dati tecnici

Articolo numero	10030521	10031629
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2500 W	3000 W

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico qualificato.
- Non collegare il dispositivo a prese multiple per evitare un sovraccarico. Non collegare il dispositivo ad una presa alla quale sono già collegati altri apparecchi.
- Verificare prima dell'uso la tensione sulla targhetta identificativa. Collegare il dispositivo solo a prese la cui tensione corrisponde a quella indicata.
- Il dispositivo non è per uso commerciale bensì per un uso domestico e in ambienti simili.
- Scegliere un luogo di installazione idoneo dove persone competenti possono sorvegliare il dispositivo.

Note per l'installazione

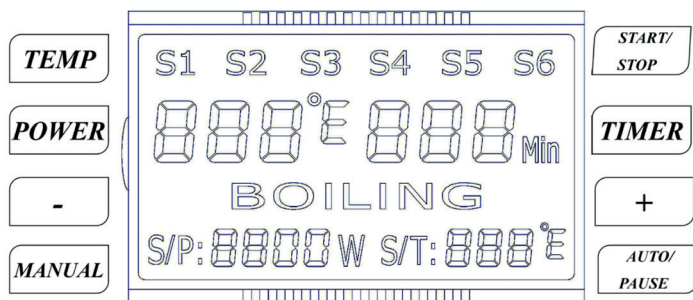
- Il dispositivo deve essere collocato su una superficie stabile, sicura e piana.
- La pentola piena di mosto può pesare fino a 40 kg. Una superficie piana è pertanto un requisito fondamentale per il processo di produzione della birra.
- Non spostare il dispositivo durante il processo di produzione della birra. Le impugnature sono concepite solo per il trasporto del dispositivo vuoto.
- Tenere lontani dal dispositivo i bambini, le persone anziane e gli animali. Tenere presente che l'acqua bollente è molto pericolosa.
- Pulire sempre tutti i componenti del contenitore. L'igiene è fondamentale per ottenere risultati ottimali.
- Prima del primo utilizzo riscaldare un po' di acqua nel contenitore per sterilizzare i componenti.

Installazione del tubo di troppopieno

- Gli accessori comprendono tubi di lunghezza diversa. Utilizzare la combinazione necessaria di tubi in base alla quantità di cereali nel cestello.
- Il disco con il foro al centro è il componente inferiore. Prima di inserire il disco nel cestello, fissare i tubi di prolungamento nel disco come mostrato nella figura. Non serrare i tubi troppo saldamente.
- Inserire nel cestello il disco inferiore e il tubo di troppopieno.
- Prima di introdurre gli ingredienti, avvitare il tappo bianco sul tubo.
- Dopo aver introdotto gli ingredienti nel cestello, rimuovere il tappo bianco e inserire il disco superiore sul tubo centrale. Fissare l'impugnatura e abbassare il disco sui cereali. L'impugnatura è rivolta verso l'alto. Ora è possibile preparare la birra.



Display e impostazioni



Modalità manuale

- Accendere il dispositivo e premere MANUAL.
- Con il tasto TEMP si imposta la temperatura, con il tasto POWER la potenza e con il tasto TIMER la durata. Tutti e tre i valori devono essere impostati prima di iniziare a preparare la birra. E' possibile effettuare le tre impostazioni nella sequenza preferita.
- Dopo aver inserito tutti i valori, premere START per avviare il processo.
- La temperatura predefinita è di 100°C. Il timer si avvia solo quando la temperatura indica 100°C. In questo caso mettere per 1-2 minuti il coperchio per raggiungere la temperatura di 100°C.
- Se il dispositivo avvia il processo di preparazione della birra nonostante il display indichi meno di 100°C, eseguire le seguenti impostazioni per avviare il timer: premere contemporaneamente il tasto [+] e [-] fino a quando il display indica [C1] e correggere la temperatura.

Modalità auto

- Accendere il dispositivo e premere AUTO.
- In alto a sinistra sul display appare [S1]. Inserire i valori desiderati per la temperatura, il timer e la potenza. Dopo aver inserito tutti i valori per il primo programma, premere AUTO e inserire i valori per il secondo programma. Lo stesso vale per gli altri programmi.
- E' possibile inserire fino a 6 fasi di programma. Premere START per confermare le impostazioni. La preparazione inizia con il programma 1.

NOTA: con il tasto PAUSE è possibile arrestare temporaneamente il processo di preparazione della birra e il timer. Premere di nuovo il tasto PAUSE per continuare. Questa funzione è disponibile solo in modalità Auto.

Preparazione della birra (esempio)

- Pulire il dispositivo prima e dopo ogni utilizzo.
- Inserire il disco nel contenitore e versare la quantità necessaria di acqua prima di accendere il dispositivo.
- Riscaldare l'acqua a 66-68°C, introdurre i cereali nel cestello e mescolare di nuovo.
- Al raggiungimento della temperatura corretta, avviare la pompa di ricircolo e regolare il flusso come descritto nel paragrafo successivo.
- Il tempo standard del primo ciclo è di 60 minuti (in base alla ricetta).
- La temperatura del secondo ciclo è di 78-80°C, la durata del ciclo è di 20 minuti (in base alla ricetta).
- Al termine sollevare con cautela il cestello tramite l'impugnatura e fissarlo al bordo del contenitore.
- Versare un po' di acqua nel cestello per rimuovere i residui di zucchero dai cereali e far gocciolare il cestello per 10 minuti. In seguito rimuoverlo.
- Portare il dispositivo a temperatura di ebollizione. Il tempo di cottura è di 90 minuti (in base alla ricetta).
- Aggiungere gli altri ingredienti al momento giusto in base alla ricetta.
- Immergere le serpentine di raffreddamento 15 minuti prima della fine della cottura per sterilizzarle.
- Dopo la cottura, raffreddare a 20°C il mosto di birra prima di trasferirlo nel recipiente di fermentazione attraverso il rubinetto di scarico posto sulla parte frontale del contenitore.

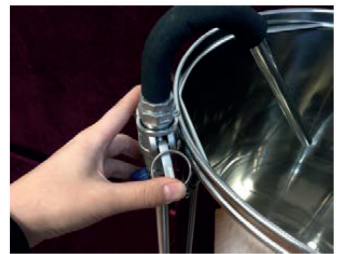
Pompa di ricircolo

Note importanti

Non mettere in funzione la pompa senza acqua! Non utilizzare la pompa per scaricare il mosto di birra dopo il raffreddamento, poiché non contiene filtro. In questo modo potrebbero finire nella pompa dei residui e causarne il blocco o il danneggiamento. Non accendere la pompa mentre il mosto sta bollendo.

Utilizzo

- Prima di accendere il dispositivo, accertarsi che ci sia acqua nel contenitore.
- Chiudere la valvola blu sulla pompa di ricircolo.
- Accendere la pompa.
- Utilizzare la valvola blu per regolare la velocità del flusso. Se la velocità del flusso è troppo elevata, il cestello trabocca nel tubo centrale. Se il contenitore resta in funzione senza acqua, gli ingredienti si bruciano e l'elemento riscaldante si surriscalda.
- Regolare lentamente la velocità del flusso.
- Al termine spegnere la pompa. Rimuovere il tubo curvo solo dopo aver chiuso la valvola e aver spento la pompa.



Pulizia e manutenzione

- È importante pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. In caso contrario gli ingredienti incrostati possono restare incollati sul metallo e nella pompa.
- Non utilizzare dispositivi in metallo appuntiti per rimuovere eventuali residui. Usare un panno morbido o una spugna morbida per pulire il contenitore interno. È possibile anche aggiungere un po' di aceto.
- Rimuovere anche tutti i residui sulla base del contenitore.
- Lavare anche la pompa collegando un tubo al tubo curvo.
- Utilizzare solo detersivi delicati.
- Prestare attenzione che l'acqua non penetri nelle parti elettroniche del dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e lasciare la spina disinserita fino all'utilizzo successivo.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile e soluzione
Gli ingredienti rimangono attaccati alla pompa.	Lavare la pompa collegando un tubo al tubo curvo.
	Smontare la pompa e rimuovere i residui.
Non vengono raggiunti i 100°C.	Mettere il coperchio per 1-2 minuti.
La temperatura deve essere corretta.	Premere contemporaneamente [+] e [-] per accedere alla modalità di correzione [C1] e correggere il valore della temperatura.
Sul display compare E1.	Problema con il cavo sensore. Aprire la parte inferiore e verificare che il sensore non sia troppo stretto. Tirarlo un po' e chiudere la parte inferiore.
Sul display compare E2.	Il sensore è in cortocircuito. Aprire la parte inferiore e verificare se il sensore è allentato. Tirarlo un po' e chiudere la parte inferiore.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)