



## Bierbraugerät - Maischekessel

10028505

**KLARSTEIN**

**Sehr geehrter Kunde,**

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

## Inhalt

Technische Daten 2  
Sicherheitshinweise 2  
Bedienung 4  
Hinweise zur Entsorgung 5  
Konformitätserklärung 5

## Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	<b>10028505</b>
Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2500 W
Volumen	30 Liter

## Sicherheitshinweise



**Warnung: Verbrennungsgefahr.**

Die Oberfläche des Gerätes wird während der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie die Oberfläche nicht.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, z. B.
  - in Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - in Gutshäusern, Hotels, Motels und anderen Beherbungen
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen vorgesehen (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen; außer sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen erhalten.

gen für den Gebrauch des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.

### **Stromanschluss**

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Überprüfen Sie das Typenschild auf dem Gerät und achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes zu der Stromversorgung des Stromanschlusses passt.
- Der Stecker sollte geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel defekt ist.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt ist.
- Schalten Sie das Gerät am Schalter aus, bevor Sie den Netzstecker entfernen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es umstellen.
- Halten Sie den Stecker fest, wenn Sie das Netzkabel entfernen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischplatte hängen.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf die Mitte des Tisches.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Wassertank leer ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einen Gaskocher, elektrisches Heizgerät oder einen beheizten Ofen.
- Das Netzkabel und der Stecker dürfen im Falle eines Überlaufens nicht in Wasser geraten.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Schalten Sie nach der Benutzung das Gerät ab, und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät erfordert ein Steckdose mit 10-16 A.
- Dieses Gerät darf nur im Umgebungen aufstellt werden, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.

### **Technische Sicherheit**

- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Kochens.
- Drehen Sie den Deckel so, dass der Dampf nicht an den Griffen austritt.
- Tragen Sie das Gerät nicht, wenn es gefüllt ist.
- Falls das Gerät überfüllt ist, kann kochendes Wasser zu Überlaufen führen.
- Dieses Gerät darf nicht in Umgebungen aufgestellt werden, wo ein Wasserstrahl gebraucht wird.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
- Überhitzungs- und Trockengehschutz: Das Gerät hat einen Trockengehschutz. Wenn das Gerät trockenläuft, wird diese Schutzfunktion automatisch aktiviert. Wenn das Gerät sich überhitzt schaltet der Thermostat sich aus. Füllen Sie in dem Fall Wasser nach oder warten Sie, bis sich das Gerät abkühlt. Achten Sie darauf, dass nach einem Ausschalten mindestens 3 Liter Wasser im Behälter sind.
- Die Maische wird heiß, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie die Griffe anfassen.
- Tauchen Sie den Maischebottich nicht in Wasser. Schützen Sie das Netzkabel vor Feuchtigkeit.

*Hinweis: In einigen Ländern ist es gesetzlich vorgeschrieben, die Herstellung von Bier für den Eigenbedarf bei den Behörden zu registrieren.*

# Bedienung

## Herstellung von Maische

Legen Sie den Gittereinsatz in den Maischekessel. Fügen Sie Wasser hinzu. Schrotten Sie das Malz (z. B. Gerstenmalz) und erhitzen Sie den Kessel von 55 bis 65° C. Erhöhen Sie während der drei Stunden die Temperatur allmählich. Rühren Sie es alle 30 Minuten um. Entnehmen Sie nach drei Stunden einen Löffel Maische und testen Sie die Maische mit Hilfe von Iod auf den Stärkegehalt. Wenn es sich nach 10 Minuten nicht mehr färbt, bedeutet das, dass die Stärke sich in Malz verwandelt hat. Ansonsten führen Sie den Prozess fort und testen wieder.

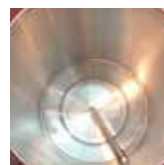
Verwenden Sie den Filter, der sich im Kessel befindet, um Rückstände (Malztreber) herauszufiltern. Wenn die Rückstände für den Filter zu klein sind, verwenden Sie ein Siebblech.

Kochen Sie die Würze 30 Minuten lang. Beginnen Sie dann mit dem Sementieren. Wiederholen Sie den Filtervorgang, bis Sie eine klare Flüssigkeit erhalten. Lassen Sie die Flüssigkeit auf 10-12 °C abkühlen.



Stellen Sie bei Bedarf die Zeitschaltuhr. Sein Bereich ist 10-120 Minuten und er verfügt über zwei Modi.

1. Modus automatische Zeitschaltuhr: Sie können eine beliebige Zeit von 10 bis 120 Minuten einstellen. Drehen Sie den Regler der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn.
2. Modus Dauerbetrieb: Die Taste ist in der Position AN.



## Vorgärung:

Bereiten Sie die Hefe vor, die Dosis beträgt 10 % der Würze. Bereiten Sie 250 ml Würze vor und mischen Sie sie mit der Hefe in einem desinfizierten Gefäß und rühren Sie die Flüssigkeit um. Achten Sie darauf, dass die Umgebungstemperatur 20-25 °C beträgt. Kultivieren Sie die Mixtur für 12-24 Stunden. Je mehr Hefe Sie der Mischung zugegeben haben, desto schneller ist der Gärungsprozess. Rühren Sie die Mischung, wenn der Gärprozess beendet ist. Geben Sie die Mischung in den Kessel. Vermengen Sie die Mischung mit der gesamten zubereiteten Würze.

## Hauptgärung

Die Hauptgärung dauert 5 bis 7 Tage. Die Temperatur bei der Hauptgärung sollte 8-12 °C betragen.

Nach 18-24 Stunden	Bläschen entstehen an der Oberfläche der Flüssigkeit
2.-3. Tag	Bläschen nehmen zu
4.-6. Tag	Bläschen sinken

Kosten Sie das gegorene Gebräu, wenn die Bläschen gesunken sind. Wenn der Trank weich ist und einen Heffeschmack hat, ist das (Jung-)Bier fertig.

## Beispielrezepte

Biersorte	Erste Maische	Zweite Maische
Märzen	12,5 - 13 °C	6,5 - 7 l
Pilsner	11 - 11,5 °C	7,5 l
Bock	15 - 16 °C	7,5 l
Weizen	12 - 12,5 °C	6,5 - 7 l
Ale	13 - 15 °C	6,5 - 7 l
Gerstengold	12 - 12,5 °C	6,5 - 7 l

## Maische (Anleitung)

Minuten	Temperatur	Anmerkung
10	45 °C	pH-Wert messen, Malz hinzufügen
20	62 °C	Ständig rühren
25	68 °C	Ständig rühren
30	72 °C	Ständig rühren, Stärkewandlungstest
5	78 °C	Ständig rühren

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. 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 Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

## Contents

Technical Data	6
Security Instructions	6
Operation	8
Disposal Considerations	9
Declaration of Conformity	9

## Technical Data

<b>Item Number</b>	<b>10028505</b>
Rated voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Power consumption	2500 W
Volume	30 Litres

## Security Instructions



**WARNING: Danger of burns**

The surface of the water boiler gets very hot during use. Do not touch the surface

### Intended 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
- In farm houses; -By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Do not use this appliance outdoor.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## Power supply

- Read all instructions carefully.
- Check the products rating label and make sure the water urn voltage is fit for your outlet voltage before using.
- The plug should be connected to the earth block.
- Do not use the water boiler if the cord or plug is damaged.
- If the water boiler malfunctions or is damaged, please call customer services for checking and repairing.
- Switch off the button before removing the plug.
- Always switch off before trying to move the water boiler.
- Grasp the plug when you remove it. Do not pull the cord.
- Do not let the power cord hang over edge of a table.
- Place the water boiler securely at the center of table.
- Do not switch on the water boiler if the water tank is empty.
- Do not place the water boiler near gas cooker, electric burner or heated oven.
- Power cord and plug can not touch water in the case of a leakage.
- Please remove the plug from outlet, and cool off the plug before cleaning.
- Press the Switch Off button, and remove the plug after using.
- The appliance requires a 10-16 A plug.
- The appliance is only to be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.

## Technical Safety

- Do not remove the lid while boiling.
- Position the lid so that steam is directed away from the handle.
- Do not carry the urn while water inside.
- If the appliance is overfilled, boiling water may be overspill.
- BOIL DRY: The Urn has a preventive boil dry function, when the appliance burns out, this function will be activated automatically. First the boil-dry thermostat will cut out while the element over heat. At that time, please fill some water inside or wait until the element cool down, then turn on the switch again. In case of burn out, please always make sure there is at least 3 litres liquid inside.
- The mash tun becomes hot when in operation! Always use heat-insulation pot holders when gripping the handles.
- Never dip the mash tun into water. Always protect the electric power cable from misture.

*Note: In some countries, it is required by law to register the production of beer of self-use with the authorities.*

# Operation

## How to make wort

The element cover should be put in the urn, as it prevents the „stuffs“ caking onto element and burn out the urn. Pour water into the urn.



Grind the malt, and heat it up to 55-65 °C, keep heating it up constantly in 3 hours. String it every 30mins. After 3 hours, get a spoon of „wort“ and use iodine to test it every 10mins. If it not shows „light blue“, it means the starch turn into Malt. Opposite, please keep the above instruction and do the testing again. Please use filter to get rid off the residue. There is filter in the urn, if the residue is too small, please use a gauze to filtrate the residue.



Please boil the „wort“ for 30 mins. And then do the sediment process. Please re-do the filtrate step again until you get lucid liquid. Please cool it down to 10-12 °C.

Clockwise the timer when you need it. The timer range is from 10-120 min.

There are two modes of timer:

1. Automatic timer mode: you can select any time between 10-120 min (turn timer knob clockwise.)
2. Continuous operation mode: The switch is set to „ON“ position.



## Pre-fermentation:

Please prepare yeast, the yeast dosage is 10% of „wort“ liquid. Please prepare 250ml „wort“ and mix it with yeast in a disinfected content and stir it. Make sure you the „mixture“ under 20-25° environment temperature to cultivate for 12-24 hours. (the more yeast you put, the fermentation process is faster). always string the „mixture“, when the fermentation is done, put it in a big urn and mixture it will all „wort“ which had been prepared.

## Main Fermentation

The main fermentation takes 5 to 7 days. The temperature should be kept at 8-12 °C.

18-24 hours later: bubbles will be on the liquid surface.

2<sup>nd</sup>-3<sup>rd</sup> day: there will be more bubbles

4<sup>th</sup>-6<sup>th</sup> day: the bubbles will start to sink

After the bubble finish sinking, please taste the fermentation juice, when you feel the taste is smooth, and with yeast taste, the (young) beer is ready!



## Sample Recipe

Beer type	Original wort	Second wort
Märzen	12.5-13 °C	6.5-7 l
Pilsner	11-11.5 °C	7.5 l
Bock	15-16 °C	7.5 l
Wheat Bier	12-12.5 °C	6.5-7 l
Ale	13-15 °C	6.5-7 l
Gerstengold	12-12.5 °C	6.5-7 l

## Mash (Instruction)t

Minutes	Temperature	Comments
10	45 °C	Measure pH, add malt
20	62 °C	Stir constantly
25	68 °C	Stir constantly
30	72 °C	Stir constantly, starch conversion test
5	78 °C	Stir constantly

## Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC 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.

## Declaraton 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)