

KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK

# KLARSTEIN

## Maischekessel

Microbrewery

Máquina para elaborar cerveza y mosto

Brasseuse

Pentola per birra artigianale

10030521 10031629



**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.

---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang und Zusammenbau	4
Display und Einstellungen	8
Der Brauprozess (Beispiel)	12
Rezeptwahl im Automodus	13
Tipps zur Problembehandlung	14
Hinweise zur Entsorgung	14

English	15
Español	27
Français	39
Italiano	51

---

## TECHNISCHE DATEN

---

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

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

**Hersteller:**

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



**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

2014/30/EU (EMV)  
2011/65/EU (RoHS)

---

## 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.

---

## LIEFERUMFANG UND ZUSAMMENBAU

---

### Aufbau der Anlage

Mit dem Mundschenk können nahezu alle Bierstile gebraut werden. Damit das erfolgreich gelingt, muss die Anlage korrekt aufgebaut sein. Mache dich mit den Eigenheiten der Anlage unbedingt vertraut.

## Lieferumfang

Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:

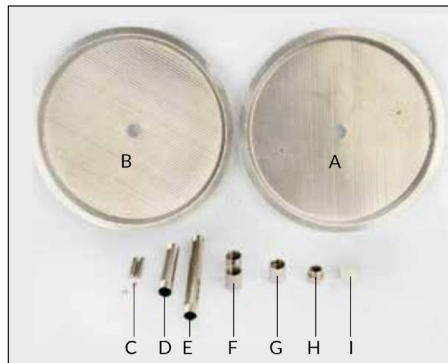




- 1 Kessel 30 Liter
- 2 Zirkulationsleitung mit Kugelhahn, Edelstahl
- 3 ½" Kugelhahn aus Edelstahl
- 4 Digitale programmierbare Steuerung
- 5 Deckel aus Glas
- 6 Überlaufrohr
- 7 Lochsieb
- 8 Malzrohr
- 9 Schalter
- 10 Griff für das Malzrohr
- 11 Bogenrohr für die Zirkulation
- 12 Filter
- 13 Zubehör



## Zusammenbau des Malzrohrs

Zuerst müssen die Lochsiebe zusammengebaut werden. Hierzu werden folgende Teile benötigt:

- A Lochblech oben mit 2 kleinen Löchern
- B Lochblech unten
- C 2 Griffe
- D Kurzes Rohr
- E Langes Rohr
- F 2 Muffen mit Durchgangsgewinde
- G Muffe mit Gewinde
- H Nippel mit Außengewinde
- I Kappe



1	
	
Schieben Sie das Bauteil H mittig durch das Bauteil B und befestige es mit Bauteil F	

2	3
	
Je nach Rezeptur und Ausschlagmenge macht es Sinn, die Siebe mit dem kurzen (D) oder mit dem langen Rohr (E) aufzubauen.	Befestigen Sie als nächstes die Griffe (C) am oberen Lochsieb (B).

4	5	6
		
Schrauben Sie dann das Bauteil F auf das kurze oder lange Rohr. In diesem Beispiel wurde es auf das lange Rohr geschraubt.	Schrauben Sie nun das obere Lochblech inkl. der vormontierten Griffe fest.	Die zusammengebauten Siebe sind nun fertig und können in das Rohr eingesetzt werden. Die Kombination sollte nun so aussehen. Das Malzrohr ist nun fertig montiert und kann in den Braukessel gesetzt werden.

## Zusammenbau der Zirkulationsleitung



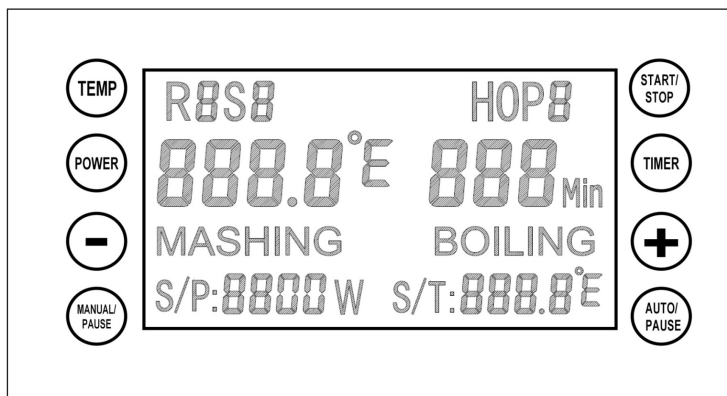
- Wir empfehlen, die Pumpe nicht ohne Wasser laufen zu lassen. Der Kessel muss vor dem Einschalten der Pumpe mit Wasser gefüllt werden.
- Wir empfehlen, die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden.
- Vor dem Einschalten der Pumpe ist darauf zu achten, dass das Bogenrohr (11) montiert wird. Montiere das Bogenrohr (11), indem du es auf die Zirkulationsleitung (2) legst. Überprüfe, ob der schwarze Dichtungsring installiert ist und verriegele das Bogenrohr (11), indem du die beiden Griffe nach unten drückst. Wenn du den Glasdeckel (5) beim Maischen verwenden möchtest, musst du den Deckel (5) vor der Montage des Bogenrohres (11) aufsetzen. Das Bogenrohr (11) sollte zuerst durch das Loch im Deckel (5) eingeführt werden.
- Stelle die Durchflussmenge mit dem blauen Ventil an der Zirkulationsleitung für eine korrekte Umlaufgeschwindigkeit ein.
- Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in horizontaler Position schließt den Kugelhahn. Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in vertikaler Position öffnet den Kugelhahn.
- Lasse die Pumpe nicht laufen, während die Würze kocht.
- Es wird nicht empfohlen, die Pumpe zum Pumpen der Bierwürze nach dem Abkühlen zu verwenden, da kein Filter am Pumpeneingang vorhanden ist. Dies kann dazu führen, dass Brauablagerungen in die Pumpe eindringen, wodurch das System blockiert und beschädigt werden kann.

Hinweis: Steht das zusammengebaute Malzrohr im Braukessel und ist alles korrekt angeschlossen, kann mit der Reinigung begonnen werden.

## Reinigung der Anlage

Bevor die Brauanlage zum Bier brauen benutzt wird, sollte diese gründlich gereinigt werden. Hierzu müssen die Einzelteile auf Verunreinigungen überprüft werden. Sollten welche vorhanden sein, müssen diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt werden. Nach dem Zusammenbau der Anlage ist die Anlage mit etwa 20 Liter Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel zu befüllen. Dieses Reinigungsgemisch sollte bei ca. 60 Grad eine halbe Stunde zirkulieren. Danach ist das Gerät inkl. aller Leitungen mit Wasser zu spülen. Nach diesem Vorgang kann der Braukessel zum Bier brauen verwendet werden.

## DISPLAY UND EINSTELLUNGEN



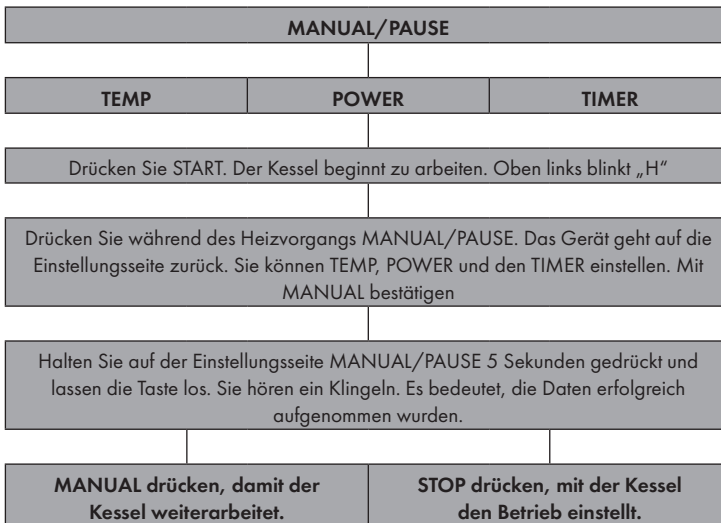
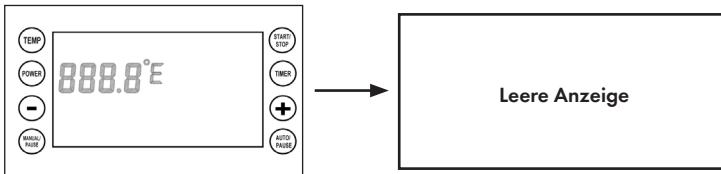
### Manueller Modus

- 1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf MANUAL.
- 2 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.
- 3 Wenn Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie auf START, um den Vorgang zu starten.
- 4 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.
- 5 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:
- 6 Drücken Sie gleichzeitig die [+] und [-] Taste, bis das Display [C1]7[F!] anzeigt. Die Temperatur kann dann um bis zu 10 °C nach oben oder unten korrigiert werden.
- 7 Drücken Sie während des Heizens die Tasten MANUAL/PAUSE. Das Display setzt sich auf die Bearbeitungsseite zurück. Sie können die Temperatur, die Leistungsstufe und den Timer einstellen. Zum Bestätigen die Taste erneut drücken. Das Gerät geht in den Heizmodus zurück.
- 8 Die Taste TEMP für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Diese Einstellung kann vorgenommen werden, wenn das Gerät eingeschaltet wurde und noch keine anderen Einstellungen gemacht wurden.



## Einstellungsaufzeichnung im manuellen Betrieb

- 1 Die Taste MANUAL/PAUSE in der Einstellungsanzeige drücken und loslassen. Die letzte Einstellung kann gespeichert werden. Bei erfolgreicher Speicherung ertönt ein Signal.
- 2 Nach dem vorigen Schritt die START-Taste drücken. Das Gerät geht wieder in den Betrieb und führt die gespeicherten Einstellungen aus.
- 3 Zum Anhalten des Geräts STOP drücken.
- 4 Die Taste AUTO/PAUSE 5 Sekunden bei leeren Display gedrückt halten (es wird nur die aktuelle Temperatur angezeigt.), um die Werkseinstellungen wiederherzustellen.



## Auto Modus

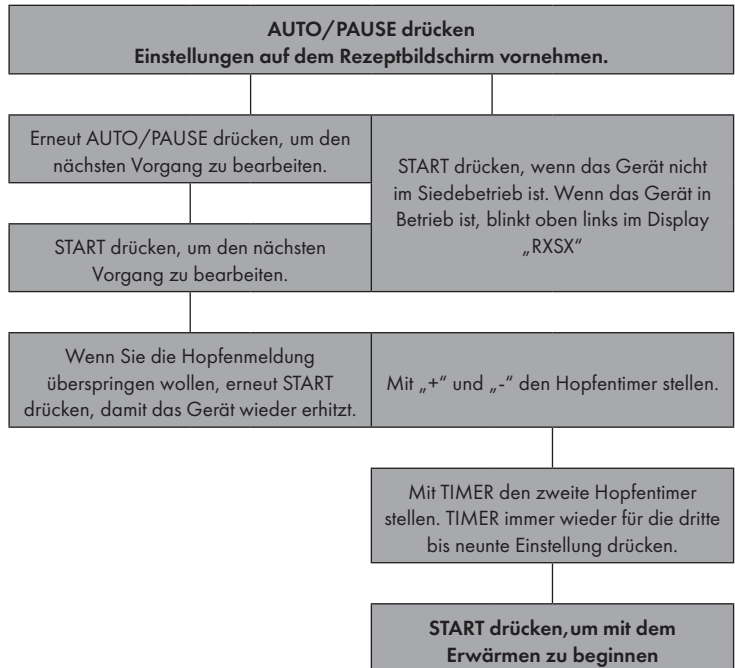
- 1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf AUTO.
- 2 Oben links im Display erscheint [S1]. Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein.
- 3 Nachdem Sie alle Werte für das erste Programm eingegeben haben, drücken Sie auf AUTO und geben sie die Werte für das zweite Programm ein. Das gleiche gilt für das dritte bis sechste Programm.
- 4 Sie können bis zu 9 Programmschritte eingegeben. Drücken Sie dann auf START, um die Mischprogramme zu bestätigen.
- 5 Der Schritt nach dem Sieden wird ausgelassen, wenn Ihnen 9 Schritte zu viel sind. Das Programm unterstützt nur eine Siede-Einstellung in jedem Rezept. Sie können die Siedeleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.
- 6 Wenn die Temperatur „S1“ erreicht wurde, ertönt ein Erinnerungssignal. Der Timer startet nicht, bevor Sie zur Bestätigung die Taste AUTO gedrückt haben. Es erinnert an das Hinzufügen der Zutaten.
- 7 Das Siedesignal ist mit dem obigen identisch. Wenn das Gerät den Schritt vor dem Sieden vollendet hat, ertönt ein Signal. Das Programm geht nicht zum Siedeschritt über, es sei denn, Sie drücken zur Bestätigung AUTO. Diese Funktion ist nur im Auto Modus verfügbar. Es erinnert an die Begasung.
- 8 Mit PAUSE halten Sie den Vorgang an und der Timer setzt vorübergehend aus. Sie können die Eingaben ändern und danach die Taste AUTO drücken, um fortzufahren.
- 9 Im Auto-Betrieb die Taste START drücken, um den Schritt zu überspringen, den Sie nicht unmittelbar benötigen.
- 10 Einstellung der Hopfen-Erinnerung im Siedevorgang: Die Tasten „-“ oder „+“ drücken, um den Timer einzustellen. Die Taste TIMER für die zweite bis neunte Einstellung drücken. START drücken, um mit der Erwärmung zu beginnen.
- 11 Die Tasten POWER und TIMER 5 Sekunden bei leerer Anzeige gedrückt halten, um zur Rezeptwahl zu gelangen. Mit den Tasten „+“ und „-“ das benötigte Rezept wählen. Der Rezeptspeicher kann bis zu 9 Programme speichern. Dann START drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen. Die Anzeige ist leer. Mit AUTO/PAUSE zum Rezept-Einstellungsbildschirm gelangen. Mit START starten Sie das gewählte Programm sofort. Alternativ drücken Sie AUTO/PAUSE, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten.
- 12 Wenn Sie STOP drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät den Betrieb an. In der Anzeige erscheint „END“. Das Signal ertönt 30 Sekunden lang. Drücken Sie anschließend STOP, um zum leeren Display zurückzukehren.

## Einstellungsaufzeichnung im automatischen Betrieb

- 1 Nach der Eingabe aller Werte, die Sie im Auto-Betrieb benötigen, drücken Sie STOP, bis im Display die leere Seite erscheint. Das Gerät bitte nicht ausschalten. Gehen Sie vor Speicherung der Einstellungen die folgenden Schritte durch.
- 2 Die Taste MANUAL drücken, um den Manuelle-Einstellungen-Bildschirm zu bearbeiten. MANUAL 5 Sekunden gedrückt halten und loslassen. Sie können die letzten manuellen und automatischen Einstellungen speichern. Es gibt einen Signalton, der signalisiert, dass die Einstellung erfolgreich war.
- 3 Schalten Sie das Gerät ein und drücken AUTO. Der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint im Display.
- 4 START drücken. Das Gerät beginnt zu laufen.
- 5 Das Programm unterstützt keine Stapelverarbeitung. Jede Aufnahme muss nach den vorher genannten Schritten durchgeführt werden.

## 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.



## REZEPTWAHL IM AUTOMODUS

Den Ein/Aus-Schalter und TIMER 5 Sekunden gedrückt halten, um in die Rezeptwahl zu gelangen.

Mit „+“ und „-“ das Rezept wählen.

START/STOP drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen.  
Der Bildschirm wird leer. Schalten Sie das Gerät nicht aus.

AUTO/PAUSE drücken, um zur gewählten Rezeptseite zu gelangen und zu bearbeiten. Mit POWER/TIMER/TEMP oder START/STOP drücken, um das Gerät zu starten.

- 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 Kühlschleife 15 Minuten vor Ende des Kochvorgangs ein, um sie zu sterilisieren.
- Nach dem Kochen, kühlen Sie die Maische mit Hilfe der Kühlschleife auf 20 °C ab, bevor Sie sie über den Ablasshahn an der Kesselvorderseite in ein Fermentationsgefäß abfüllen.

**Läutern**

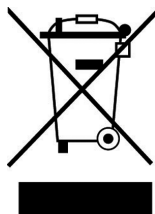


Den Siebeinsatz am Griff anheben

## 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. Der Einstellungsbereich ist von -10 °C bis +10 °C bzw. -50 °F bis +50 °F). Die Temp-Taste drücken, um die Einstellungen zu bestätigen und die Einstellungsseite zu verlassen.
Das Display zeigt ERR-1 an.	Die Temperatur liegt unter -20 °C. Es ist eine Warnung vor Untertemperatur. Das Sensorkabel ist lose. Unten öffnen und den Sensor überprüfen. Falls lose, erneut verbinden.
Das Display zeigt ERR-2 an.	Die Temperatur liegt über 120 °C. Überhitzungs- und Trockenlaufwarnung. Der Sensor ist defekt. Bitte austauschen lassen.

## 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.

**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.

---

## CONTENT

---

Safety Instructions 16  
 Delivery and Assembly 16  
 Display and Settings 20  
 Brewing Process (example) 24  
 Recipe Selection in Auto Mode 25  
 Troubleshooting 26  
 Hints on Disposal 26

---

## TECHNICAL DATA

---

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

---

## 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)  
 2011/65/EU (RoHS)

---

## 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.

---

## DELIVERY AND ASSEMBLY

---

### Structure of the system

With the vessel, almost all styles of beer can be brewed. To do this successfully, the system must be correctly set up. Make yourself familiar with the features of the system.



## Scope of delivery

The following parts are included in delivery:

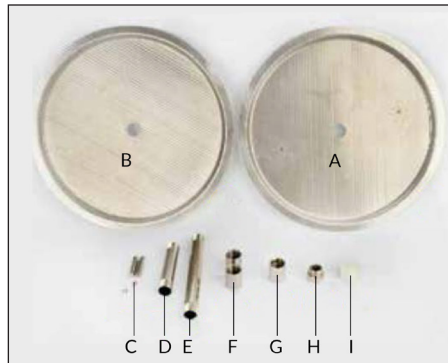


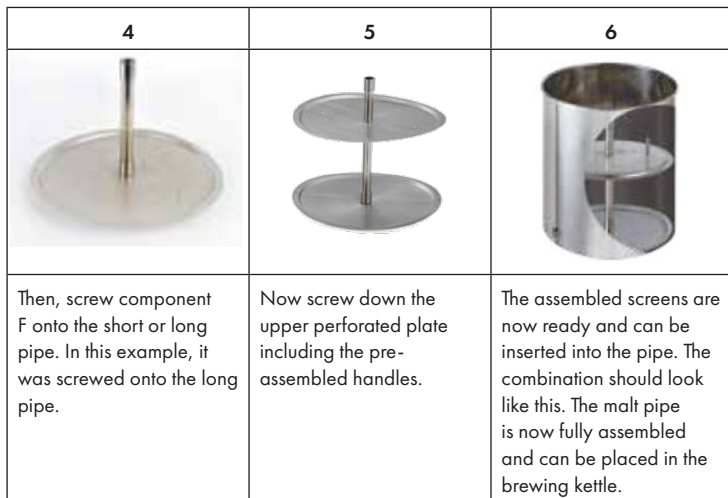
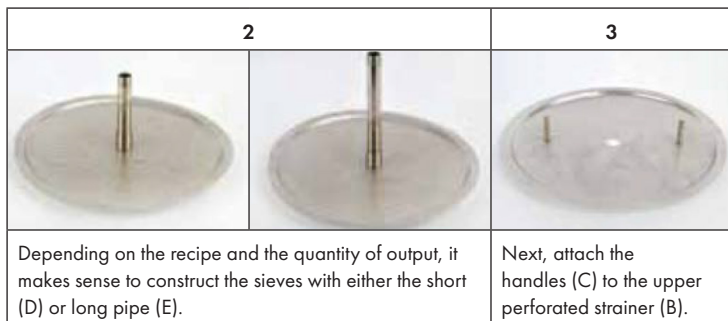
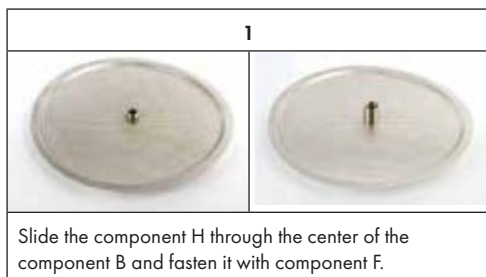
- 1 Boiler 30 liters
- 2 Circulation line with ball valve, stainless steel
- 3 1/2" stainless steel ball valve
- 4 Digital programmable control
- 5 Glass lid
- 6 Overflow tube
- 7 Perforated strainer
- 8 Malt pipe
- 9 Switches
- 10 Handle for the malt tube
- 11 Curved pipe for circulation
- 12 Filter
- 13 Accessories

## Assembly of the malt pipe

First, the perforated screens must be assembled. For this the following parts are needed:

- A Perforated sheet above with 2 small holes
- B Perforated plate below
- C 2 handles
- D Short pipe
- E Long pipe
- F 2 sleeves with through thread
- G Sleeve with thread
- H Nipple with external thread
- I Cap





## Assembly of the circulation pipe



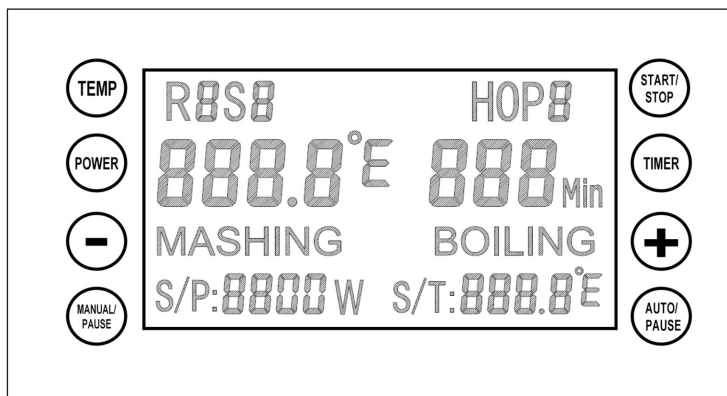
- We recommend that you do not run the pump without water. The boiler must be filled with water before switching on the pump.
- We recommend using the pump during the mashing process.
- Before switching on the pump, make sure that the curved pipe (11) is mounted. Mount the curved pipe (11) by placing it on the circulation pipe (2). Check that the black gasket is installed and lock the curved pipe (11) by pushing the two handles down. If you want to use the glass lid (5) when mashing, you must put on the lid (5) before assembling the curved pipe (11). The curved pipe (11) should first be inserted through the hole in the lid (5).
- Set the flow rate on the circulation pipe with the blue valve for a correct circulation speed.
- The blue valve on the circulation pipe in horizontal position closes the ball valve. The blue valve on the circulation line in vertical position opens the ball valve.
- Do not run the pump while the wort is cooking.
- It is not recommended to use the pump to pump the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet. This can cause brewing deposits to enter the pump, which can block and damage the system.

Note: When the assembled malt tube is in the brewing kettle and everything is correctly connected, cleaning can begin.

## Cleaning the system

Before the brewing machine is used to brew beer, it should be thoroughly cleaned. To this end, the items must be checked for contamination. If any exist, they must be removed with a suitable cleaning agent. After assembling the system, fill the system with about 20 liters of water and a suitable cleaning agent. This cleaning mixture should circulate at about 60 degrees for half an hour. Afterwards, the device including all lines must be rinsed with water. After this process, the brewing kettle can be used to brew beer.

## DISPLAY AND SETTINGS

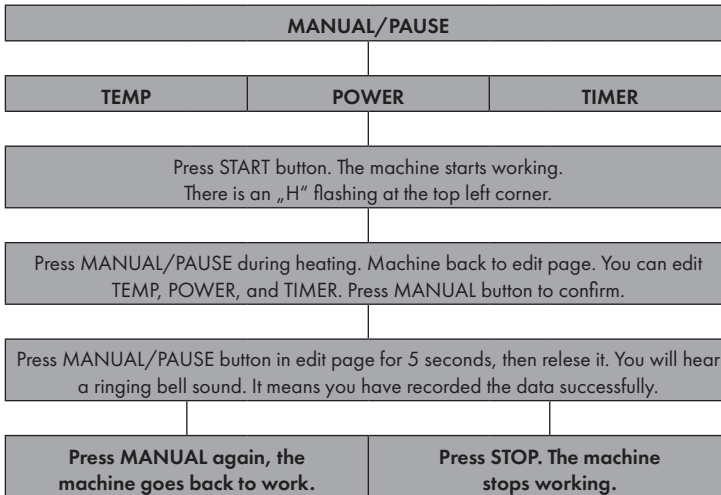
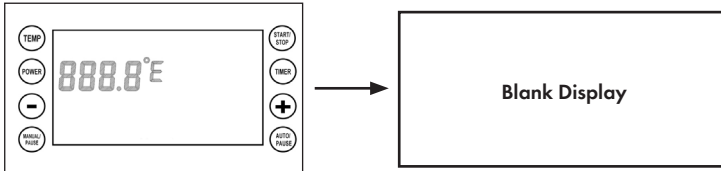


### Manual Mode Setting

- 1 Switch on the power switch, then press the MANUAL button.
- 2 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.
- 3 Press START button when all 3 settings have been made, and the manual session will start.
- 4 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 1-2 minutes (or see below) to achieve 100°C on the display.
- 5 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.
- 6 Press „-“ and „+“ button together until the display shows the C1/F1 sign. Temperature correction range is from -10 °C to +10 °C.
- 7 Press Manual/Pause button during heating, machine back to edit page. You can edit Temp/Power/Timer, then press Manual/button again to confirm and machine back to heating.
- 8 Long press TEMP for 5 seconds, switch degree centigrade to Fahrenheit. This operation only can be proceeded when you switch on the machine before any setting.

## Memory Function in Manual Mode

- 1 Press MANUAL/PAUSE button in edit page for 5 seconds, and release it. You can record the last setting, There is ringing sound of bell for successful recording.
- 2 Press START button after above operation, machine back to work, and carry out the input data.
- 3 Press STOP button, machine stop working.
- 4 Long press AUTO/PAUSE button in BLANK PAGE as below (display shown current temperature only as below) for 5 seconds to restore factory settings, there's a slower ringing for restoring successfully.



## Auto Mode Setting

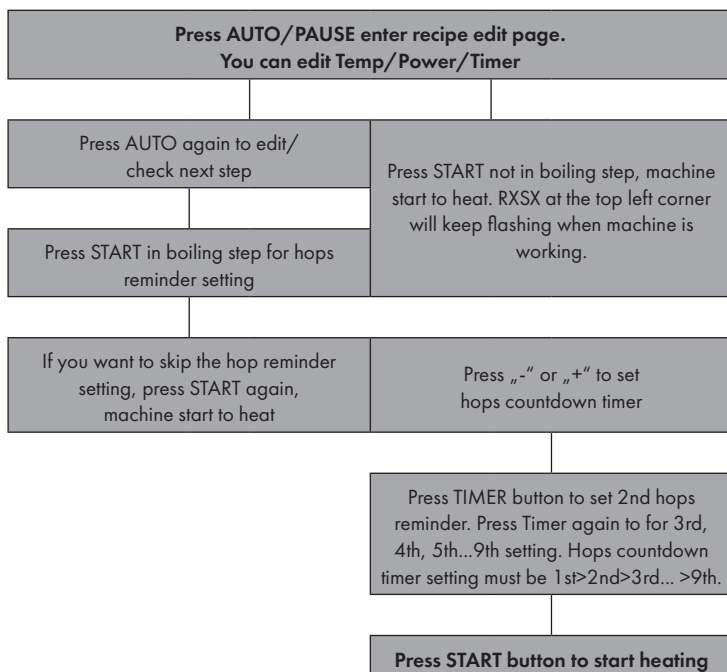
- 1 Switch on the device, then press AUTO button.
- 2 S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - TEMP, TIMER and POWER. (as above)
- 3 After you have set the 1st program, press AUTO button again then enter into 2nd program setting. 3rd to 6th programs are set as 1st and 2nd.
- 4 When you have entered up to 9 steps as you require, press the START button to confirm the above step mashing settings.
- 5 When you have entered up to 9 steps as you require, press the START button to confirm the above step. This program only support one boiling setting in each Recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime. The step after boiling will be skipped if 9 steps is too much for you. This program only support one boiling setting in each Recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime.
- 6 When S1 temperature is reached, there's reminder ringing, timer will not countdown unless you press auto button to confirm. It is ingredients filling reminder.
- 7 The boiling reminder is same as above, when machine finish the step before boiling, there is reminder ringing, program will not enter boiling step unless you press AUTO button for confirmation. It is sparging reminder.
- 8 PAUSE button will stop the element and timer working temporarily, and you can amend the data, afterward, press AUTO to continue.
- 9 Press START button when auto mode is running, you can skip the step you do not need instantly.
- 10 Setting hop reminder in boiling process, press - or + for countdown timer setting. Press TIMER button for 2nd, 3rd...9th setting. The countdown timer must be boiling leads time>1st >2nd>3rd...>9th. Press START button start to heat.
- 11 Long pressing POWER and TIMER buttons for 5s in BLANK PAGE, operation enter to recipe selection. Press "-" or "+" to choose required recipe. Recipe storage is up to 9 programs. Press Start button to confirm the selected recipe, BLANK PAGE will be shown on display, then press AUTO/PAUSE button enter the chosen recipe edit page. You can press START button to run the picked up program instantly or press AUTO/PAUSE button to edit/check the program step by step
- 12 If you press STOP button to skip all the step, machine stop working, and display shown END, bell ringing for 30s, press the STOP button again enter to BLANK PAGE.

### Memory Function in Auto Mode

- 1 After setting all the data you need in auto mode, press STOP button until BLANK PAGE. Please do not switch off the machine! Follow below step for recording.
- 2 Press MANUAL button enter manual edit page, then long press MANUAL button for 5 seconds then release it. You can record the last manual and auto mode setting. There is ringing sound of bell for successful recording.
- 3 Switch off/on the machine, then press AUTO button, the 1st step of last chosen program will be shown on the display.
- 4 Press START button, machine start working.
- 5 Our program not support batch storage. Each recording need to repeat above instruction.

## 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.
- When the correct temperature is reached, start the circulation pump and regulate the flow as described in the next paragraph.





## RECIPE SELECTION IN AUTO MODE

Press Power & Timer for 5seconds in BLANK PAGE,  
enter to Recipe selection operation

Press „-“ or „+“ for recipe selection.

Press Start/Stop to confirm the chosen Recipe enter BLANK PAGE.  
Please do not switch off the machine.

Press Auto/Pause button enter chosen recipe edit page.  
You can edit Power/Timer/Temp or press Start/Stop button to start the machine.

- The default time for the 1st pass is 60 minutes (depending on the recipe).
- The temperature for the 2nd pass is 78-80 ° C, the run time is 20 minutes (depending on the recipe).
- After mashing, carefully lift the grain basket by the handle and attach it to the rim of the kettle
- Sprinkle the basket with water to remove any sugar residue from the grain in the basket, and then drain the basket for another 10 minutes. Remove it afterwards
- Heat the appliance up to boiling temperature. The cooking time is 90 minutes (depending on the recipe).
- Add the remaining ingredients at the right time according to your recipe.
- Immerse the cooling coil 15 minutes before the end of the cooking process to sterilize it.
- After cooking, cool the mash to 20 ° C with the help of the cooling coil before filling it into a fermentation vessel via the drain tap on the front of the boiler.

### Refining

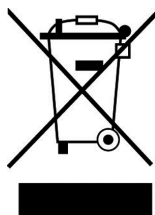


Lift up the grain basket using  
the basket handle

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and suggested 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. Do temperature correction.
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 (or -50 °F. to +50 °F, respectively). Press Temp button to confirm the setting and exist the temperature correction page
ERR-1 shown on display.	Temperature is lower than -20 °C, it is low temperature warning. Sensor connector is loosen. Open the underneath and check the sensor. Re-connect it if loosen.
ERR-2 shown on display.	Temperature is higher than 120 °C, it is overheat/boil-dry warning. Sensor is failure, please contact dealer for replacement.

## 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.

**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.

---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Indicaciones de seguridad	28
Envío y montaje	28
Display y ajustes	32
El proceso de elaboración (ejemplo)	36
Selección de recetas en el modo automático	37
Consejos de resolución de problemas	38
Retirada del aparato	38

---

## DATOS TÉCNICOS

---

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

---

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

**Fabricante:**

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



**Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:**

2014/30/UE (EMC)  
2011/65/UE (refundición RoHS)

---

## 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.

---

## ENVÍO Y MONTAJE

---

### Montaje de la instalación

Con el Mundschenk pueden elaborarse prácticamente todo tipo de cervezas. Para poder alcanzar un buen resultado, el aparato debe montarse correctamente. Familiarízate con los componentes y características del aparato.

## Incluido en el envío

El envío incluye las siguientes piezas:

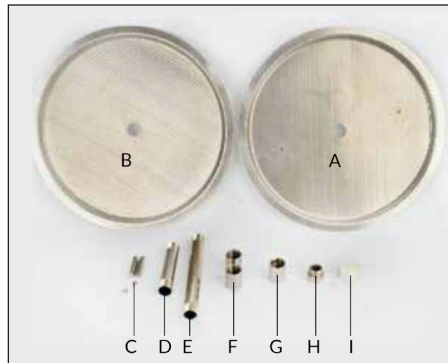




- 1 Caldera de 30 litros
- 2 Conducto de circulación con grifo, acero inoxidable
- 3 Grifo de 1/2" de acero inoxidable
- 4 Control digital programable
- 5 Tapa de cristal
- 6 Tubo de desagüe
- 7 Tamiz
- 8 Cubo de maceración
- 9 Interruptor
- 10 Asa para el cubo de fermentación
- 11 Tubo curvado para la circulación
- 12 Filtro
- 13 Accesorio


## Montaje del cubo de maceración

Primero deben montarse los tamices de agujero. Para ello necesitará las siguientes piezas.

- A Plancha con agujero superior con 2 pequeños agujeros
- B Plancha inferior
- C 2 asas
- D Tubo corto
- E Tubo largo
- F 2 manguitos con rosca pasante
- G Manguito con rosca
- H Conector con rosca exterior
- I Tapón



1	
	
<p>Coloque la pieza H a través del medio de la pieza B y asegúrela con la pieza F.</p>	

2	3
	
<p>Dependiendo de la receta y de la cantidad a preparar debe utilizarse el tubo corto (D) o el largo (E).</p>	
<p>A continuación asegure el asa (C) al tamiz superior (B).</p>	

4	5	6
		
<p>Atornille la pieza F al tubo corto o largo. En este ejemplo se ha utilizado el largo.</p>	<p>Atornille ahora el tamiz superior con las asas pre montadas.</p>	<p>Los tamices están montados y deben colocarse dentro del tubo. La combinación debe lucir así. El tubo de fermentación está terminado y puede montarse en la caldera.</p>

## Montaje del conducto de circulación



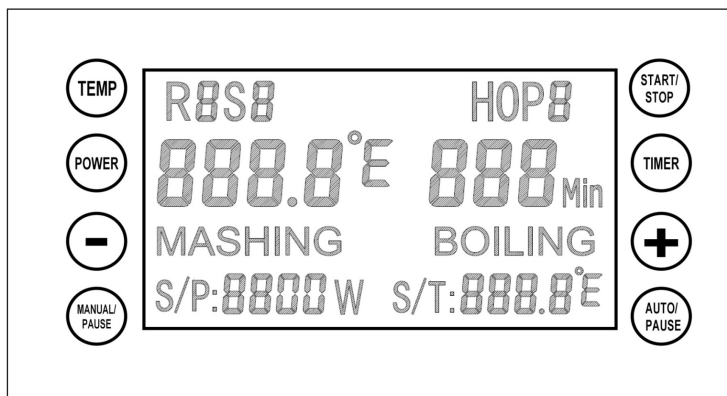
- Recomendamos no hacer funcionar la bomba sin agua. Llene la caldera de agua antes de encender la bomba.
- Recomendamos utilizar la bomba durante el proceso de preparación.
- Antes de encender la bomba asegúrese de que el tubo curvado (11) esté montado. Para montar el tubo curvado (11) colóquelo sobre el conducto de circulación (2). Compruebe que las anillas herméticas negras están colocadas y cierra el tubo curvado (11) presionando las dos asas hacia abajo. Si quiere utilizar la tapa de cristal (5) durante el proceso, esta debe colocarse antes de montar el tubo curvado (11). El tubo curvado (11) debe pasar por el agujero en la tapa (5).
- Ajuste el flujo de circulación por medio de la llave azul para asegurar una correcta velocidad de circulación.
- La llave azul en posición horizontal cierra el grifo. La llave azul en posición vertical abre el grifo.
- No deje la bomba abierta durante la cocción.
- No se recomienda utilizar la bomba para bombear el mosto una vez enfriado, dado que no cuenta con ningún filtro. Esto puede ocasionar que los sedimentos del mosto se introduzcan en la bomba y bloqueen y dañen el sistema.

Nota: una vez montado el tubo de fermentación en la caldera y ajustadas todas las piezas, se puede comenzar con la limpieza.

## Limpieza del equipo

Antes de utilizar el equipo para preparar cerveza debe ser limpiado cuidadosamente. Debe verificarse que cada pieza se encuentre completamente limpia. En caso de encontrar suciedades, estas deben ser eliminadas con un producto de limpieza adecuado. Una vez montado el equipo, debe llenarse el tanque con 20 litros de agua y un adecuado líquido de limpieza. Esta preparación de limpieza debe circular durante media hora a 60 grados de temperatura. Una vez finalizado este proceso debe limpiarse el aparato y todas las conexiones con agua. Una vez terminado este proceso el macerador de cerveza está listo para usarse.

## DISPLAY Y AJUSTES



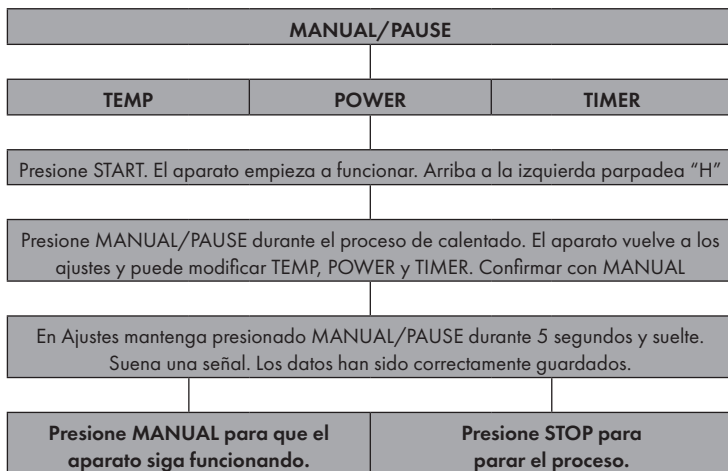
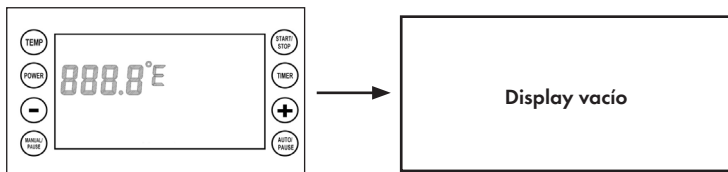
### Modo manual

- 1 Encienda el aparato y seleccione MANUAL.
- 2 Con la tecla TEMP seleccione la temperatura, con la tecla POWER la potencia y con la tecla TIMER el tiempo. Tiene que indicar los tres datos antes de empezar con el proceso. Pueden indicarse en cualquier orden.
- 3 Una vez indicados todos los valores, presione la tecla START para empezar el proceso.
- 4 La temperatura de maceración por defecto es de 100 °C. El Timer no comienza hasta que se alcanza la temperatura de 100°C. Coloque la tapa durante uno o dos minutos para alcanzar la temperatura de 100°C.
- 5 Si la preparación comienza a pesar de que el indicador no llega a marcar los 100°C, siga estos pasos para configurar el timer:
- 6 Presione de modo simultáneo el [+] y el [-], hasta que el Display indique [C1]7[F!]. La temperatura puede corregirse en un rango de hasta 10°C hacia arriba o hacia abajo.
- 7 Si presiona la tecla MANUAL/PAUSE durante el proceso de calentado para volver el display al modo de preparación. Puede ajustar la temperatura, la potencia y el timer. Para confirmar presione nuevamente la tecla. El aparato vuelve al modo de calentamiento.
- 8 Si presiona la tecla TEMP durante 5 segundos cambia la indicación entre grados Celsius y Fahrenheit. Esta modificación puede hacerse al encender el aparato y aún no se han ajustado otros parámetros.



## Configuración en funcionamiento manual

- 1 Presione y suelte la tecla MANUAL/PAUSE en el indicador de configuración. Pueden guardarse las últimas configuraciones. Una vez guardada suena una señal.
- 2 Una vez realizado este paso, presione la tecla START. El aparato vuelve a funcionamiento siguiendo los ajustes guardados.
- 3 Para parar el aparato, presione la tecla STOP.
- 4 Presione la tecla AUTO/PAUSE durante 5 segundos con el panel vacío (se indica le temperatura actual) para volver a los ajustes preestablecidos.



## Modo automático

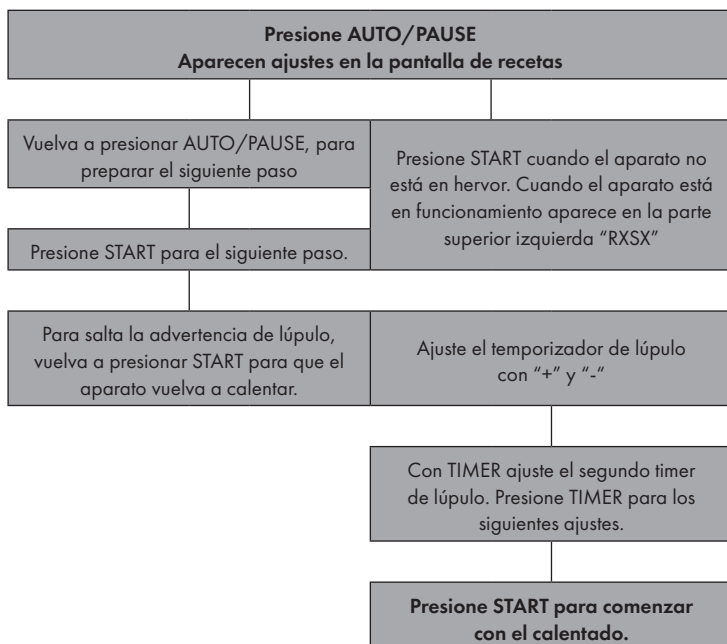
- 1 Encienda el aparato y presione AUTO.
- 2 En la parte superior izquierda del display aparece [S1]. Introduzca los valores deseados de temperatura, timer y power.
- 3 Una vez introducidos los valores para el primer programa presione AUTO e introduzca los datos para el segundo programa. Siga el mismo procedimiento para los siguientes programas del tercero al sexto.
- 4 Pueden establecerse hasta 9 programas. Presione la tecla START para confirmar el proceso.
- 5 Se descarta el paso después de hervir en el caso de que 9 pasos sean demasiados. El programa acepta solo un proceso de hervido por receta. Puede ajustar la potencia del hervor durante el proceso.
- 6 Cuando se alcanza la temperatura "S1" suena una señal. El timer no comienza hasta que no presione la tecla AUTO para confirmar. Sirve como recordatorio para añadir ingredientes.
- 7 Lo mismo sucede con la señal de hervir. Una vez terminado el paso anterior, suena una señal. El programa no empieza el paso de hervir hasta que se presiona la tecla AUTO para confirmar. Esta función solo está disponible en el modo Auto y es un recordatorio para la gasificación.
- 8 Con la tecla PAUSE se pausa el procedimiento y el Timer. Puede ajustar los datos y presionar la tecla AUTO para continuar.
- 9 En el modo Auto, presione la tecla START para saltar un paso en caso de no ser necesario.
- 10 Ajuste del recordatorio de Lúpulo en el proceso de hervido: presione la tecla "-" o "+" para abrir el menú timer. Presione la tecla Timer desde el segundo hasta el noveno lugar. Presione START para comenzar con el calentamiento.
- 11 Presione las teclas POWER y TIMER por 5 segundos con el display vacío para llegar a la selección de recetas. Utilice las teclas "+" y "-" para seleccionar la receta deseada. La memoria de recetas puede memorizar hasta 9 recetas. Luego presione la tecla START para confirmar la receta deseada. El indicador está vacío. Con AUTO/PAUSE se abre la pantalla de recetas. Con START empieza el programa deseado. Presione AUTO/PAUSE para ajustar paso a paso la receta.
- 12 Si presiona STOP, para saltar todos los pasos, el aparato finaliza su funcionamiento. En el indicador aparece "END". Suena una señal por 30 segundos. Presione finalmente STOP para volver al display vacío.

## Configuración en funcionamiento automático

- 1 Una vez introducidos todos los valores necesarios en el funcionamiento automático presione STOP hasta que el display quede vacío. Por favor no apague el aparato. Siga los siguientes pasos para guardar los ajustes:
- 2 Presione la tecla MANUAL para abrir los ajustes manuales en la pantalla. Mantenga MANUAL presionado durante 5 segundos para guardar los últimos ajustes manuales y automáticos. Suena una señal que indica que se han guardado exitosamente.
- 3 Encienda el aparato y presione AUTO. Aparece en la pantalla el primer paso del último programa seleccionado.
- 4 Presione START. El aparato comienza a funcionar.
- 5 El aparato no tolera procesamiento por lotes. Cada proceso debe realizarse por medio de los pasos indicados.

## 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.



## SELECCIÓN DE RECETAS EN EL MODO AUTOMÁTICO

Mantenga presionado el interruptor de encendido/apagado y el TIMER durante 5 segundos para acceder a las recetas.

Con "+" y "-" seleccione la receta

Presione START/STOP para confirmar la selección de receta. El display queda vacío. No apague el aparato.

Presione AUTO/PAUSE para abrir la receta y acceder a los ajustes. Accesa a la página de recetas y realice los ajustes. Con POWER/TIMER/TEMP o START/STOP el aparato se pone en funcionamiento.

- El tiempo estándar de duración del 1er ciclo es 60 minutos (dependiendo de la receta).
- La temperatura para el segundo ciclo es de 78-80°C, la duración 20 minutos (dependiendo de la receta).
- Después de la maceración suba el cesto del grano cuidadosamente por el asa y asegúrelo en el borde del tanque.
- Rocíe el cesto con agua para desprender restos de azúcar del grano y deje escurrir durante 10 minutos. Retírelo.
- Caliente el aparato a temperatura de hervor. El tiempo de cocción es de 90 minutos (dependiendo de cada receta).
- Añada los ingredientes oportunos de acuerdo con su receta en el momento indicado..
- Hunda la espiral de enfriado 15 minutos antes de terminar el programa de cocción para esterilizarla.
- Después de la cocción, enfríe el mosto con la espiral de enfriado hasta 20°C antes de dejarlo salir por el grifo para colocarla en un recipiente de fermentación.

**Filtrado**

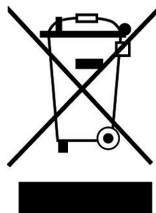


Suba el tamiz cogiéndolo por el asa

## CONSEJOS DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
Los alimentos se quedan pegados a la bomba.	Enjuague también la bomba conectando un conducto a la tubería doblada.
	Desmonte la bomba y retire los restos.
No se alcanzan los 100 °C.	Coloque la tapa durante 1-2 minutos.
Debe corregirse la temperatura.	Pulse simultáneamente [+] y [-] para acceder al modo corrección [C1] y corrija el valor de temperatura.
El display muestra E1.	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.

## 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.

**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation 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.

---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	40
Livraison et assemblage	40
Écran et réglages	44
Processus de brassage (exemple)	48
Choisissez la recette en mode auto	49
Astuces et résolution des problèmes	50
Conseils pour le recyclage	50

---

## FICHE TECHNIQUE

---

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

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

**Fabricant :**

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



**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

2014/30/UE (CEM)

2011/65/UE (RoHS)

---

## 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.

---

## LIVRAISON ET ASSEMBLAGE

---

### Installation du système

Avec le Mundschenk, vous pourrez brasser pratiquement tout type de bière. Pour que l'opération soit un succès, le système doit être installé correctement. Prenez le temps de vous familiariser avec les particularités du système.



## Livraison

La livraison comprend les pièces suivantes :

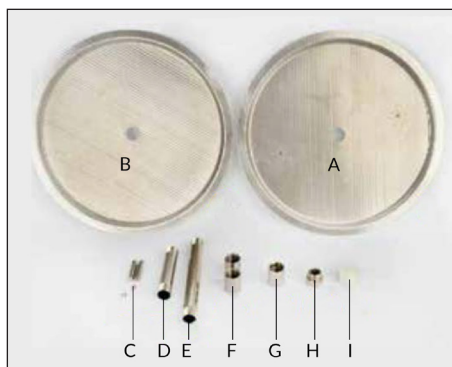




- 1 Cuve 30 litres
- 2 Conduite de circulation avec robinet à boisseau
- 3 Robinet inox à boisseau ½"
- 4 Panneau de contrôle numérique programmable
- 5 Couvercle de verre
- 6 Tuyau de trop plein
- 7 Tamis perforé
- 8 Tuyau de malt
- 9 Interrupteur
- 10 Poignée pour le tuyau de malt
- 11 Tuyau coudé pour la circulation
- 12 Filtre
- 13 Accessoires



## Assemblage du tuyau de malt

Vous devez d'abord assembler tamis perforés. Pour cela, vous aurez besoin des pièces suivantes :

- A Plaque perforée supérieure avec 2 petits trous
- B Plaque perforée inférieure
- C 2 poignées
- D Tuyau court
- E Tuyau long
- F 2 manchons avec filetage traversant
- G Manchon avec filetage
- H Raccord avec filetage externe
- I Capuchon



1	
	
Glissez l'élément H à travers le centre de l'élément B et fixez-le avec l'élément F.	

2	3
	
<p>Selon la recette et la quantité brassée, il sera plus adapté d'assembler les tamis avec le tube court (D) ou long (E).</p>	<p>Ensuite, fixez les poignées (C) sur le tamis perforé supérieur (B).</p>

4	5	6
		
<p>Vissez ensuite l'élément F sur le tuyau court ou long. Dans cet exemple, l'élément a été vissé sur le tuyau long.</p>	<p>Vissez maintenant le tamis supérieur avec les poignées précédemment installées.</p>	<p>Les tamis assemblés sont maintenant prêts et peuvent être installés sur le tuyau. Le montage doit ressembler à cette image. L'assemblage du tuyau de malt est maintenant terminé et peut être installé dans la cuve de brassage.</p>

## Assemblage de la conduite de circulation



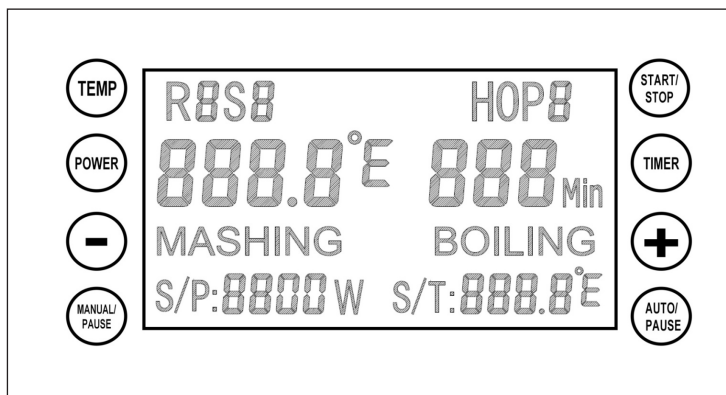
- Nous vous conseillons de ne pas faire fonctionner la pompe à vide sans eau. La cuve doit être remplie d'eau avant la mise en marche de la pompe.
- Nous vous conseillons d'utiliser la pompe pendant le brassage.
- Avant de mettre la pompe en marche, vérifiez que le tuyau coudé (11) est installé. Installez le tuyau coudé (11) en le posant sur la conduite de circulation (2). Vérifiez que le joint circulaire noir a bien été installé et verrouillez le tuyau coudé (11) en abaissant les deux poignées. Si vous souhaitez utiliser le couvercle en verre (5) pendant le brassage, installez le couvercle (5) avant de poser le tuyau coudé (11). Le tuyau coudé (11) doit d'abord être passé à travers le trou dans le couvercle (5).
- Réglez le débit à l'aide de la vanne bleue sur la ligne de circulation pour obtenir une vitesse de circulation correcte.
- La vanne bleue située sur la ligne de circulation ferme le robinet à boisseau lorsqu'elle est en position horizontale. En position verticale, la vanne bleue sur la ligne de circulation ouvre le robinet.
- Ne faites pas fonctionner la pompe pendant que le moût bout.
- Il est déconseillé d'utiliser la pompe pour pomper le moût après refroidissement, car aucun filtre n'est présent à l'entrée de la pompe. Cela peut conduire à une accumulation de dépôts de brassage dans la pompe, ce qui risque de bloquer le système et de l'endommager.

Remarque : Une fois que le tube de malt assemblé est installé dans la cuve de brassage et que tout est correctement branché, le nettoyage peut commencer.

## Nettoyage du système

Avant d'utiliser la brassouse pour brasser de la bière, vous devez la nettoyer consciencieusement. À cette fin, la propreté des différentes pièces doit être contrôlée. Si elles ne sont pas parfaitement saines, enlevez les salissures avec un produit de nettoyage approprié. Après l'assemblage du système, remplissez-le avec environ 20 litres d'eau et un produit de nettoyage approprié. Faites circuler ce mélange de nettoyage à environ 60 degrés pendant une demi-heure. Ensuite, rincez l'appareil et toutes les conduites à l'eau. Après ce nettoyage, vous pouvez utiliser la cuve de brassage pour brasser de la bière.

## ÉCRAN ET RÉGLAGES

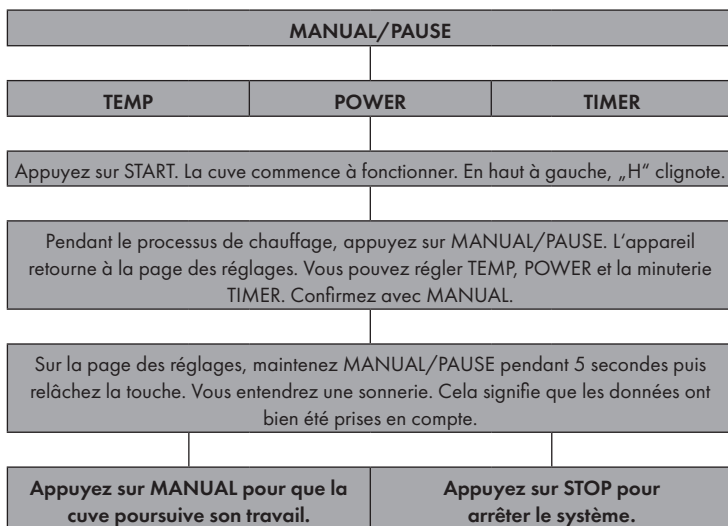
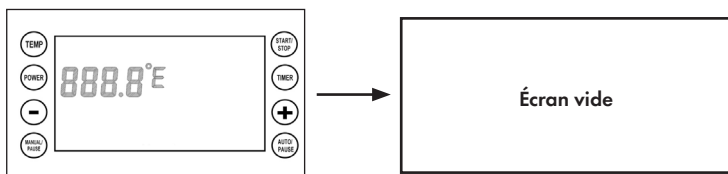


### Mode manuel

- 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. Vous pouvez procéder à ces trois 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. Le décompte de la durée ne débute que lorsque la température de 100 °C est affichée. Pour favoriser la montée en température jusqu'aux 100 °C, installez 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]7[F !]. La température peut alors être corrigée de 10 °C maximum vers le haut ou vers le bas.
- Pendant le chauffage, appuyez sur les touches MANUAL/PAUSE. L'écran se remet sur la page des réglages. Vous pouvez régler la température, la puissance et la minuterie. Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche. L'appareil retourne en mode de chauffage.
- Maintenez la touche TEMP pendant 5 secondes pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit. Vous pouvez effectuer ce réglage dès l'allumage de l'appareil avant même d'avoir effectué d'autres réglages.

## Fonction mémoire en mode manuel

- Sur la page des réglages, appuyez sur la touche MANUAL/PAUSE et relâchez-la. Vous pouvez sauvegarder le dernier réglage. Un signal est émis lorsque le réglage a été sauvegardé avec succès.
- Après l'étape précédente, appuyez sur la touche START. L'appareil se remet en marche et suit les réglages mémorisés.
- Appuyez sur STOP pour arrêter l'appareil.
- Sur l'écran vide (affichage de la température actuelle seulement), maintenez la touche AUTO/PAUSE pendant 5 secondes pour retourner aux paramètres d'usine. Un bip long confirme la réinitialisation.



## Mode Auto

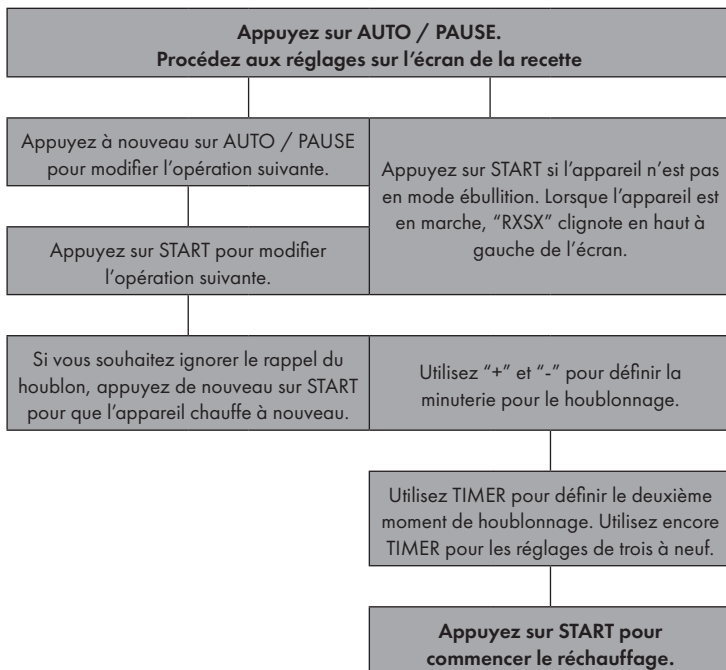
- 1 Allumez l'appareil et appuyez sur AUTO.
- 2 En haut à gauche, l'écran affiche [S1]. Entrez maintenant les valeurs souhaitées pour la température, la durée et la puissance.
- 3 Une fois que vous avez entré toutes les valeurs pour le premier programme, appuyez sur AUTO et entrez les valeurs pour le second programme. Faites de même pour le troisième et jusqu'au sixième programme.
- 4 Vous pouvez entrer jusqu'à neuf étapes de programme. Appuyez ensuite sur START pour confirmer le programme de brassage.
- 5 L'étape suivant l'ébullition est abandonnée si neuf étapes sont de trop. Ce programme ne peut comporter qu'une phase d'ébullition par recette. Vous pouvez ajuster la puissance en phase d'ébullition à tout moment.
- 6 Lorsque la température « S1 » est atteinte, un signal rappel retentit. La minuterie ne démarre pas avant que vous n'ayez confirmé par un appui sur la touche AUTO. Ce signal vous rappelle que vous devez ajouter les ingrédients.
- 7 Le signal d'ébullition est identique à celui mentionné ci-dessus. Lorsque l'appareil a terminé l'étape avant l'ébullition, un signal retentit. Le programme ne passe pas à la phase d'ébullition, sauf si vous confirmez en appuyant sur la touche AUTO. Cette fonction n'est disponible qu'en mode AUTO. Elle vous rappelle le gazage.
- 8 Avec la touche PAUSE, vous suspendez le processus, et la minuterie s'arrête immédiatement. Vous pouvez alors modifier les paramètres et appuyer sur la touche AUTO pour continuer.
- 9 En mode AUTO, appuyez sur la touche START pour sauter cette étape si vous n'en avez pas besoin.
- 10 Réglage de rappel pour le houblon à la phase d'ébullition. Appuyez sur la touche «-» ou «+» pour régler la minuterie. Appuyez sur la touche TIMER pour les réglages de la deuxième à la neuvième étape. Appuyez sur START pour démarrer le chauffage.
- 11 Appuyez pendant 5 secondes sur POWER et TIMER lorsque l'écran est vide pour accéder au choix des recettes. Choisissez votre recette à l'aide des touches «-» et «+». La mémoire des recettes peut enregistrer jusqu'à 9 programmes. Appuyez ensuite sur START pour confirmer la recette choisie. L'écran est vide. Accédez à l'écran de paramétrage des recettes grâce à AUTO/PAUSE. Démarrez le programme choisi en appuyant sur START. Ou bien appuyez sur la touche AUTO/PAUSE pour exécuter le programme pas à pas.
- 12 Lorsque vous appuyez sur STOP pour ignorer toutes les étapes, l'appareil cesse de fonctionner. L'écran affiche «END». Le signal retentit pendant 30 secondes. Terminez en appuyant sur STOP pour retourner à l'écran vide.

### Fonction mémoire en mode automatique.

- 1 Une fois que vous avez saisi tous les paramètres dont vous avez besoin en mode AUTO, appuyez sur STOP jusqu'à ce que l'écran affiche une page vide. N'éteignez pas l'appareil. Pour mémoriser les réglages procédez comme suit.
- 2 Appuyez sur la touche MANUAL pour modifier la page des réglages manuels. Maintenez la touche MANUAL 5 secondes puis relâchez-la. Vous pouvez mémoriser les derniers réglages manuels et automatiques. Un signal sonore vous confirme que les paramètres ont bien été sauvegardés.
- 3 Allumez l'appareil et appuyez sur AUTO. La première étape du dernier programme choisi s'affiche.
- 4 Appuyez sur START. L'appareil se met en marche.
- 5 Le programme ne prend pas en charge le traitement par lots. Chaque séquence doit être réalisée en suivant les étapes mentionnées précédemment.

## 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.





## CHOISISSEZ LA RECETTE EN MODE AUTO

Maintenez 5 secondes le bouton de marche/arrêt et TIMER pour accéder au choix des recettes.

Choisissez la recette avec "+" et "-" ..

Appuyez sur START/STOP pour confirmer votre choix de recette. L'écran affiche une page vide. N'éteignez pas l'appareil.

Appuyez sur AUTO/PAUSE pour accéder à la page de la recette choisie et pour la travailler. Appuyez sur POWER/TIMER/TEMP ou START/STOP pour démarrer l'appareil.

- La durée standard du 1er passage est de 60 minutes (selon la recette).
- La température du 2e passage est de 78-80 °C, la durée du passage est de 20 minutes (selon la recette).
- Après le brassage, soulevez le panier de céréales avec précaution par la poignée et fixez-le sur le bord de la cuve.
- Aspergez le panier avec de l'eau pour enlever tout reste de sucre des grains dans le panier, puis égouttez le panier pendant 10 minutes supplémentaires. Retirez-le ensuite.
- Chauffez l'appareil à la température d'ébullition. Le temps de cuisson est de 90 minutes (selon la recette).
- Ajouter les ingrédients restants au moment voulu selon votre recette.
- Plongez le serpentin de refroidissement 15 minutes avant la fin de la cuisson pour le stériliser.
- Après la cuisson, refroidissez le moût à 20 ° C à l'aide du serpentin de refroidissement avant de le verser dans un récipient de fermentation via le robinet de vidange situé à l'avant de la cuve.

**Purification**

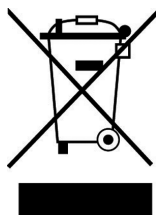


Soulevez le tamis par la poignée

## ASTUCES ET RÉOLUTION 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 corrigée.	Appuyez simultanément sur «+» et «-» pour accéder au mode de correction [C1], et corrigez la valeur de la température. La plage de réglage va de -10 °C à +10 °C soit de -50°F à +50°F. Appuyez sur la touche Temp pour confirmer les réglages et quitter la page des réglages.
L'écran affiche ERR-1	La température est inférieure à -20°C. Il s'agit d'un avertissement pour température trop basse. Le câble du capteur est desserré. Ouvrez en dessous et contrôlez le capteur. S'il est desserré, rebranchez-le..
L'écran affiche ERR-2.	La température est supérieure à 120°C. Avertissement de surchauffe et de marche à vide ! Le capteur est défectueux. Faites-le remplacer.

## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). 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.

**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. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza 52  
 Volume di consegna e montaggio 52  
 Display e impostazioni 56  
 Preparazione della birra (esempio) 60  
 Selezione ricette in modalità automatica 61  
 Risoluzione dei problemi 62  
 Smaltimento 62

---

**DATI TECNICI**


---

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

---

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**


---

**Produttore:**

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



**Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:**

2014/30/UE (EMC)  
 2011/65/UE (RoHS)

---

## 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.

---

## VOLUME DI CONSEGNA E MONTAGGIO

---

### Montare l'impianto

Con la caldaia di ammostamento è possibile preparare praticamente tutti i tipi di birra. Per fare in modo che il risultato sia un successo, è necessario che l'impianto sia montato correttamente. Prendi confidenza con le peculiarità dell'impianto.

## Volume di consegna

I seguenti componenti sono contenuti nel volume di consegna:

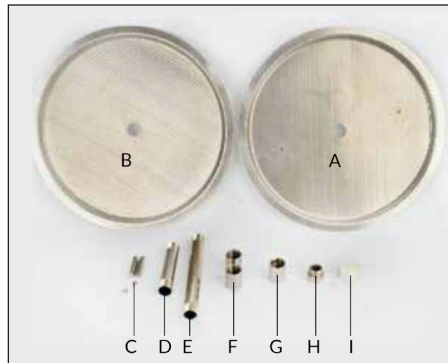




- 1 Pentola da 30 litri
- 2 Condotto di circolazione con rubinetto a sfera, acciaio inox
- 3 Rubinetto a sfera da 1/2" in acciaio inox
- 4 Controllo digitale programmabile
- 5 Coperchio in vetro
- 6 Tubo di traboccamento
- 7 Setaccio forato
- 8 Cilindro per il malto
- 9 Interruttore
- 10 Impugnatura per il cilindro per il malto
- 11 Tubo curvo per la circolazione
- 12 Filtro
- 13 Accessori

## Montaggio del cilindro per il malto

Per prima cosa vanno montati i setacci forati. A tal fine sono necessari i seguenti componenti:

- A Lamiera superiore con 2 piccoli fori
- B Lamiera forata inferiore
- C 2 impugnature
- D Tubo corto
- E Tubo lungo
- F 2 manicotti con filettatura di passaggio
- G Manicotto con filettatura
- H Nipplo con filettatura esterna
- I Tappo



1	
	
<p>Inserire il componente H attraverso il componente B e fissare con il componente F.</p>	

2		3
		
<p>A seconda della ricetta e della quantità da produrre ha senso montare i colini con il tubo corto (D) o con quello lungo(E).</p>		<p>In seguito, fissare le impugnature (C) al setaccio forato superiore (B).</p>

4	5	6
		
<p>Avvitare poi il componente F sul tubo corto o lungo. In questo esempio viene avvitato sul tubo lungo.</p>	<p>Avvitare ora la lamiera forata superiore, inclusa l'impugnatura premontata.</p>	<p>I colini montati sono ora pronti e possono essere posizionati sul cilindro. La combinazione dovrebbe avere questo aspetto. Il cilindro per il malto è completamente montato e può essere inserito nella pentola di preparazione.</p>

## Montaggio del condotto di circolazione



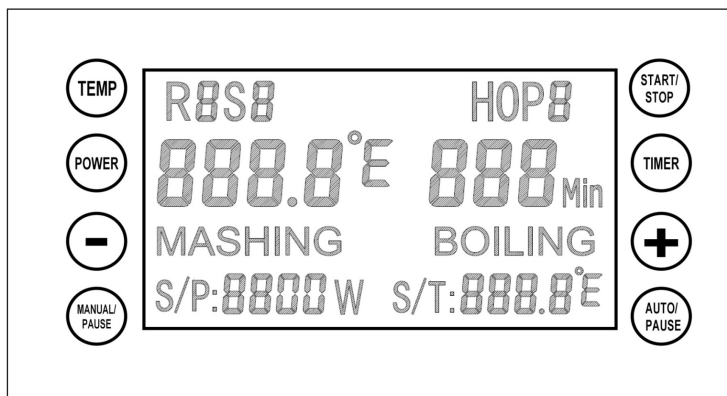
- Consigliamo di non attivare la pompa senz'acqua. La pentola deve essere riempita d'acqua prima di accendere la pompa.
- Consigliamo di utilizzare la pompa durante la preparazione del mosto da birra.
- Prima di accendere la pompa, assicurarsi che il tubo curvo (11) sia montato. Montare il tubo curvo (11) posizionandolo sul condotto di circolazione (2). Controllare che la guarnizione ad anello nera sia installata e fissare il tubo curvo (11), premendo verso il basso entrambe le impugnature. Se si desidera usare il coperchio in vetro (5) durante la preparazione del mosto, è necessario posizionare il coperchio (5) prima di montare il tubo curvo (11). Il tubo curvo (11) deve essere inserito prima nel foro sul coperchio (5).
- Impostare la quantità di flusso con la valvola blu sul condotto di circolazione per una velocità corretta.
- La valvola blu sul condotto di circolazione in posizione orizzontale chiude il rubinetto a sfera. La valvola blu sul condotto di circolazione in posizione verticale apre il rubinetto a sfera.
- Non lasciare in funzione la pompa, mentre il mosto cuoce.
- Non è consigliato utilizzare la pompa per il pompaggio del mosto da birra dopo il raffreddamento, dato che non c'è filtro sull'ingresso della pompa. Questo può causare la penetrazione di depositi del processo nella pompa, provocando il blocco del sistema e danneggiamenti.

Nota: se il cilindro per il malto è inserito nella pentola e tutto è collegato correttamente, è possibile iniziare con la pulizia.

## Pulizia dell'impianto

Prima di utilizzare l'impianto per la preparazione della birra è necessario pulirlo con cura. A tal fine è necessario controllare i singoli componenti per impurità. Se dovessero essercene, devono essere rimosse con detergenti appropriati. Dopo il montaggio, l'impianto deve essere riempito con circa 20 litri d'acqua e detergente. Questa soluzione detergente deve circolare per una mezz'ora ad una temperatura di circa 60 °C. In seguito il dispositivo e tutti i condotti devono essere risciacquati con acqua. Dopo questo procedimento, la pentola può essere utilizzata per la preparazione della birra.

## DISPLAY E IMPOSTAZIONI



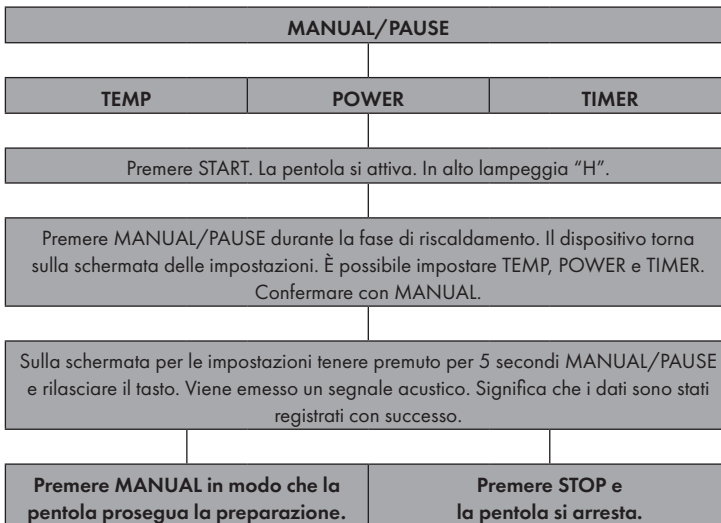
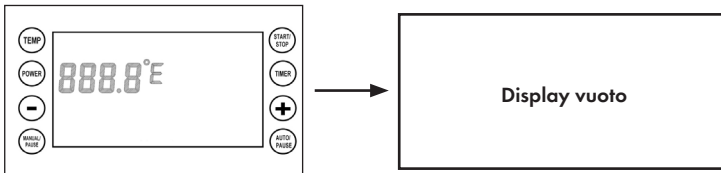
### Modalità manuale

- 1 Accendere il dispositivo e premere MANUAL.
- 2 Il tasto TEMP serve a impostare la temperatura, il tasto POWER serve a impostare la potenza e il tasto TIMER il tempo. Tutti e tre i valori devono essere impostati prima di iniziare processo. È possibile effettuare le tre impostazioni in qualsiasi ordine.
- 3 Dopo aver inserito tutti i valori, premere START per avviare il processo.
- 4 La temperatura predefinita è di 100°C. Il timer non si avvia finché la temperatura non raggiunge 100°C. Per raggiungere i 100°C, mettere il coperchio per 1-2 minuti.
- 5 Se il dispositivo inizia a produrre la birra nonostante il display indichi meno di 100°C, procedere nel seguente modo per avviare il timer:
- 6 Premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] fino a quando il display indica [C1] 7 [F1]. La temperatura può quindi essere corretta fino a 10°C.
- 7 Premere i tasti MANUAL/PAUSE durante il riscaldamento. Il display torna alla schermata di modifica. È possibile impostare la temperatura, il livello di potenza e il timer. Premere nuovamente il tasto per confermare. Il dispositivo ritorna alla modalità di riscaldamento.
- 8 Tenere premuto il tasto TEMP per 5 secondi per passare dai gradi Celsius a Fahrenheit. Questa impostazione può essere effettuata quando il dispositivo è stato acceso e non sono state effettuate altre impostazioni



## Registrazione dell'impostazione in modalità manuale

- 1 Premere e rilasciare il tasto **MANUAL/PAUSE** nella schermata delle impostazioni. E' possibile salvare l'ultima impostazione. Un segnale acustico indica che la memorizzazione è avvenuta con successo.
- 2 Premere il tasto **START** dopo la fase sopracitata. Il dispositivo torna al normale funzionamento ed esegue le impostazioni salvate.
- 3 Premere **STOP** per arrestare il dispositivo.
- 4 Tenere premuto il dispositivo **AUTO/PAUSE** per 5 secondi con il display vuoto (viene visualizzata solo la temperatura corrente) per ripristinare le impostazioni di fabbrica.



## Modalità automatica

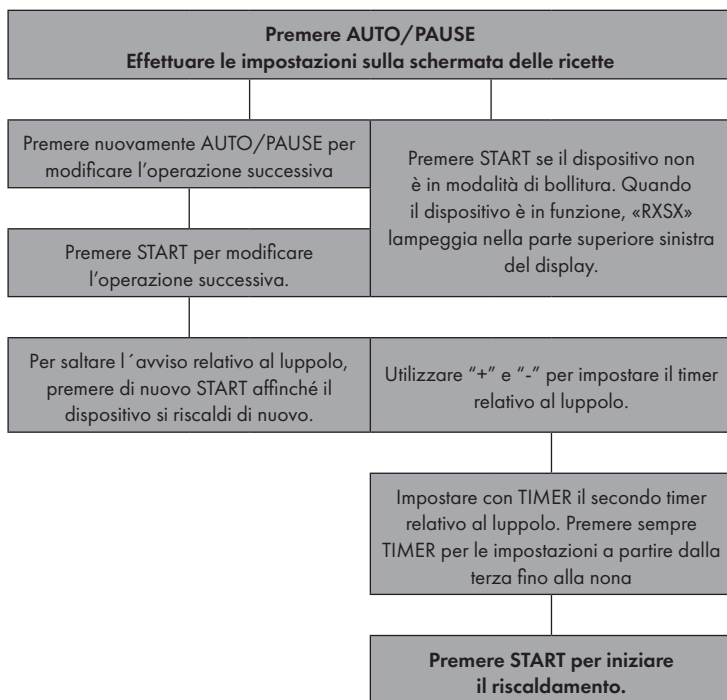
- 1 Accendere il dispositivo e premere AUTO.
- 2 Nella parte superiore sinistra del display appare [S1]. Inserire i valori desiderati per la temperatura, per il timer e per la potenza.
- 3 Dopo aver inserito tutti i valori del primo programma, premere AUTO e inserire i valori del secondo programma. Lo stesso vale per i programmi dal terzo fino al sesto.
- 4 È possibile inserire fino a 9 programmi. In seguito premere START per confermare i programmi.
- 5 La fase dopo la bollitura viene tralasciata se le 9 fasi sono troppe. Il programma supporta solo un'impostazione di ebollizione per ogni ricetta. È possibile regolare la capacità di ebollizione in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- 6 Quando è stata raggiunta la temperatura "S1", viene emesso un segnale acustico. Il timer non si avvia se non si preme il tasto AUTO per confermare. Il segnale ricorda di aggiungere gli ingredienti.
- 7 Il segnale di bollitura è identico al segnale indicato sopra. Quando il dispositivo ha completato la fase precedente alla bollitura, viene emesso un segnale acustico. Il programma non va oltre la fase di ebollizione, a meno che non si preme AUTO per confermare. Questa funzione è disponibile solo in modalità Auto.
- 8 Con il tasto PAUSE si arresta il processo e il timer si interrompe temporaneamente. È possibile modificare le impostazioni e premere in seguito il tasto AUTO per continuare.
- 9 In modalità automatica, premere il tasto START per saltare un passaggio che non è necessario.
- 10 Impostazione del promemoria del luppolo nel processo di ebollizione: Premere i tasti "+" o "-" per impostare il timer. Premere il dispositivo TIMER per le impostazioni a partire dalla seconda fino alla nona. Premere START per avviare il riscaldamento.
- 11 Tenere premuti i tasti POWER e TIMER per 5 secondi quando il display è vuoto per accedere alla selezione delle ricette. Usare i tasti "+" e "-" per selezionare la ricetta. La memoria può salvare fino a 9 programmi. Quindi premere START per confermare la ricetta selezionata. Il display è vuoto. Premere AUTO/PAUSE per accedere alla schermata di impostazione delle ricette. Premere START per avviare immediatamente il programma selezionato. In alternativa, premere AUTO/PAUSE per modificare il programma passo dopo passo.
- 12 Se si preme STOP per saltare tutti i passaggi, il dispositivo si arresta. Sul display appare "END". Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi. Quindi premere STOP per tornare al display vuoto

## Registrazione dell'impostazione in modalità automatica

- 1 Dopo aver inserito tutti i valori necessari in modalità automatica, premere STOP fino a visualizzare la schermata vuota sul display. Non spegnere il dispositivo. Attenersi alla seguente procedura prima di salvare le impostazioni.
- 2 Premere il tasto MANUAL per modificare la schermata Impostazioni manuali. Tenere premuto il tasto MANUAL per 5 secondi. È possibile salvare le ultime impostazioni manuali e automatiche. Viene emesso un segnale acustico che indica che l'impostazione è avvenuta con successo.
- 3 Accendere il dispositivo e premere AUTO. Sul display appare la prima fase dell'ultimo programma selezionato.
- 4 Premere START. Il dispositivo si mette in funzione.
- 5 Il programma non supporta l'elaborazione batch. Ogni registrazione deve essere eseguita secondo le fasi elencate sopra.

## 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.



## SELEZIONE RICETTE IN MODALITÀ AUTOMATICA

Tenere premuto l'interruttore on/off e TIMER per 5 secondi per accedere alla selezione delle ricette.

Selezionare la ricetta con "+" e "-".

Premere START/STOP per confermare la ricetta selezionata. Lo schermo è vuoto. Non spegnere il dispositivo.

Premere AUTO/PAUSE per accedere alla schermata delle ricette selezionata e per modificarla. Premere POWER/TIMER/TEMP oppure START/STOP per avviare il dispositivo.

- Il tempo standard per il primo processo corrisponde a 60 minuti (a seconda della ricetta).
- La temperatura per il secondo processo è di 78-80 °C e la durata è di 20 minuti (a seconda della ricetta).
- Dopo la preparazione del mosto, sollevare attentamente il cesto delle granaglie con l'impugnatura e fissarlo al bordo della pentola.
- Schizzare acqua sul cesto, in modo da separare residui di zucchero dai cereali e lasciar gocciolare il cesto per altri 10 minuti. In seguito rimuoverlo.
- Portare il dispositivo a temperatura di ebollizione. Il tempo di cottura corrisponde a 90 minuti (a seconda della ricetta).
- Aggiungere i restanti ingredienti al momento esatto in base alla ricetta.
- Immergere la spirale di raffreddamento 15 minuti prima della fine del processo di cottura, in modo da sterilizzarla.
- Dopo la cottura, raffreddare il mosto con la spirale fino a 20 °C, prima di versarlo in un contenitore per la fermentazione attraverso il rubinetto di uscita sulla parte frontale della pentola.

**Depurare**

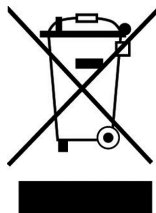


Sollevare il setaccio dall'impugnatura.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile e soluzione
Gli ingredienti rimangono attaccati alla pompa.	Sciacquare la pompa collegando un tubo flessibile al tubo piegato.
	Rimuovere 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. L'intervallo di impostazione va da -10°C a +10°C oppure da -50°F a +50°F. Premere il tasto Temp per confermare le impostazioni e uscire dalla schermata delle impostazioni.
Sul display compare E1.	La temperatura è inferiore a -20°C. Si tratta di un avviso contro la temperatura troppo bassa. Il cavo del sensore è allentato. Aprire la parte inferiore e controllare il sensore. Se è allentato, ricollegarlo
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 2012/19/UE. 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.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK