

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Maischkessel

Mash Kettle

Cuve de brassage

Cuba de maceración

Pentola per birra artigianale

10032121 10033340 10033341

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

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Hinweise zur Entsorgung	4
Geräteübersicht	5
Tastenfunktionen	5
Display und Displaytasten	6
Bedienung	6

English	8
Français	13
Español	18
Italiano	23

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032121	10033340	10033341
Volumen	25 L	28 L	35 L
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz		

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)

SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen schiefen Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht wenn es in Betrieb ist.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Geräteoberfläche wird während der Benutzung sehr heiß, berühren Sie sie nicht.

- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät enthält manuellen Thermoschalter, der automatisch umgelegt wird, sobald sich das Gerät überhitzt. Sollte die zugehörige Sicherung kaputt gehen, muss sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

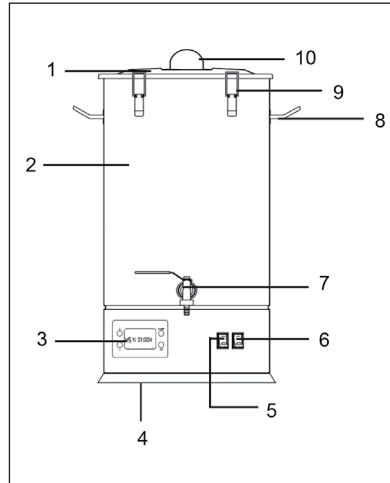
HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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.

GERÄTEÜBERSICHT

- 1 Deckel
- 2 Kessel
- 3 Display
- 4 Reset-Taste (auf der Geräte-Unterseite)
- 5 Leistungs-Schalter (3000 W/1500 W)
- 6 Ein/Aus
- 7 Hahn aus Edelstahl
- 8 Griff
- 9 Verschluss
- 10 Griff



TASTENFUNKTIONEN

ON/OFF-Schalter

Gerät ein- und ausschalten.

Hinweis: Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Wasser in Betrieb, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Reset-Taste

Falls sich das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Füllen Sie Wasser nach und drücken Sie auf die Reset-Taste (auf der Geräte-Unterseite), um das Gerät erneut zu starten.

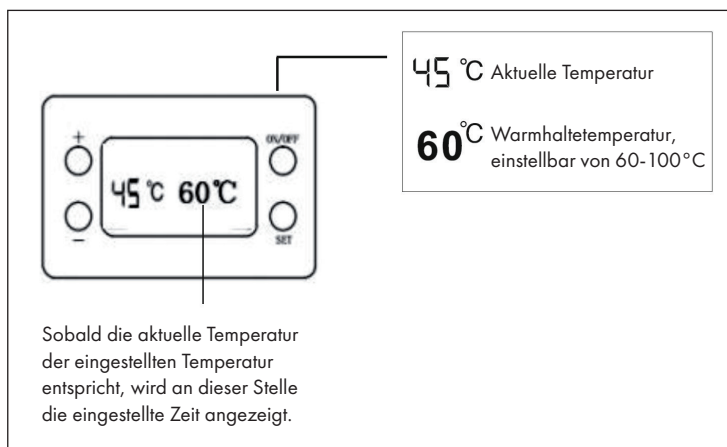
Leistungs-Schalter

Stellen Sie den Schalter auf 1500 W, die entsprechende Kontrollleuchte geht an und der Kessel wechselt in den Warmhalte-Modus. Stellen Sie den Schalter auf 3000 W, die entsprechende Kontrollleuchte geht an und der Kessel wechselt in den Heizmodus.

Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius:

Drücken Sie nach dem Start 10 Sekunden lang die SET-Taste und drücken Sie dann auf die Taste [+] oder [-], um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln.

DISPLAY UND DISPLAYTASTEN



- **[ON/OFF]:** Display ein- und ausschalten.
- **[+/-]:** Zum einstellen der Warmhaltetemperatur zwischen 60-100°C.
- **[SET]:** Taste drücken, um Warmhaltetemperatur und Zeit einzustellen. Erneut auf SET drücken, um die eingestellten Werte zu bestätigen.

Hinweis: Die Temperatur wird am Boden des Geräts gemessen.

BEDIENUNG

Herstellung von Maische

Setzen Sie den Filtereimer in den Maischkessel. Fügen Sie Wasser hinzu. Schrotten Sie das Malz (z. B. Gerstenmalz) und erhitzen Sie den Kessel von 55-65° 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.

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



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 Hefegeschmack hat, ist das (Jung-)Bier fertig.

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

Technical Data 8
 Declaration of Conformity 8
 Safety Instructions 9
 Hints on Disposal 9
 Product Description 10
 Key Functions 10
 Display and Display Keys 11
 Operation 11

TECHNICAL DATA

Item number	10032121	10033340	10033341
Volume	25 L	28 L	35 L
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz		

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should not be left unattended during operation.
- Te appliance should be operated on a flat stable surface, NEVER on an incline.
- Do not move the boiler when it is in use.



CAUTION

Risk of burns! Be aware that the walls of the boiler are hot when operation and could cause burns. Do not touch them.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance contains a manual reset thermal cutout. It also contains a thermal fuse. The thermal fuse must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Appliance not intended to be immersed for cleaning.

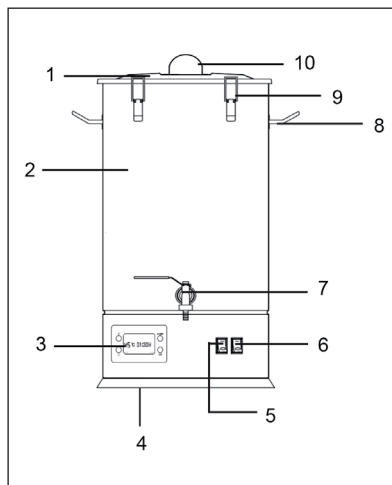
HINTS ON DISPOSAL



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.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Body
- 3 Display
- 4 Reset button (on the underside of the device)
- 5 Power switch (3000 W/1500 W)
- 6 On/Off
- 7 Stainless steel tap
- 8 Handle
- 9 Lock
- 10 Handle



KEY FUNCTIONS

ON/OFF switch

Start or stop the unit.

Note: Never operate the appliance without water to avoid damage to the appliance.

Reset button

The boiler will auto switch off as overheat protection. Please refill water and push the reset button (at the bottom of boiler) for re-start.

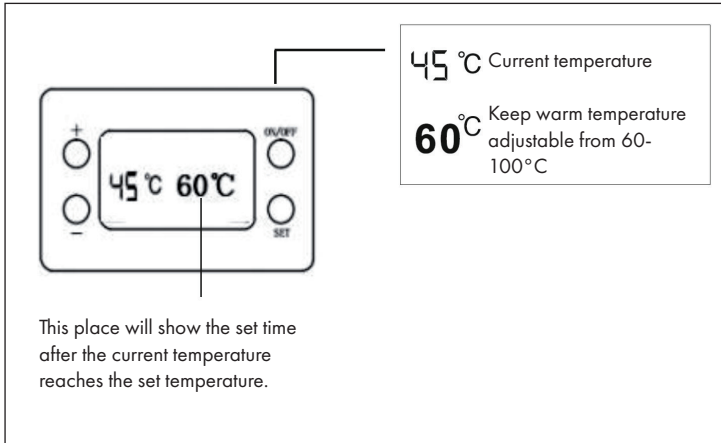
Power adjust switch

Plug on the 1500W switch, indicator light turns on, boiler keeps warm. Plug on the 3000W switch, indicator light turns on, boiler is heating with power 3000W.

Fahrenheit and Celsius conversion method

After start, press the SET button for 10 seconds, and then press [+] or [-] button to switch.

DISPLAY AND DISPLAY KEYS



- **[ON/OFF]:** the switch of the LCD display.
- **[+/-]:** use to set keep warm temperature from 60-100 °C.
- **[SET]:** set the keep warm temperature, then press „SET” button to confirm.

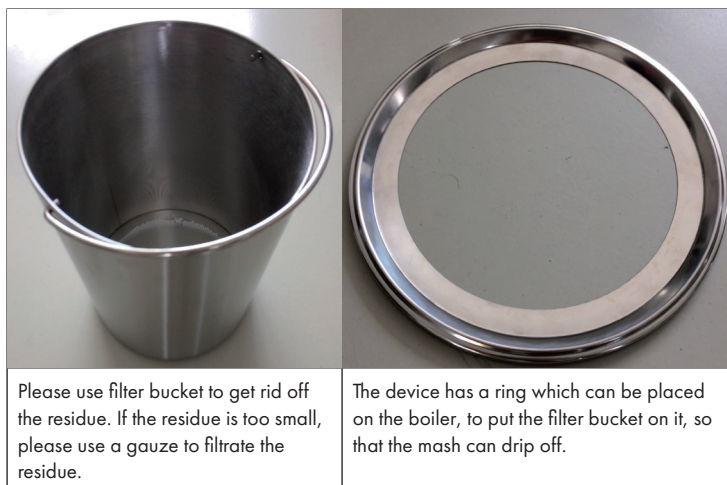
Note: The temperature is measured at the bottom of the unit.

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 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.



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 nd -3 rd day:	there will be more bubbles
4 th -6 th 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!

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

Fiche technique 13
 Déclaration de conformité 13
 Consignes de sécurité 14
 Conseils pour le recyclage 14
 Aperçu de l'appareil 15
 Fonctions des touches 15
 Écran et touches de l'écran 16
 Utilisation 16

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032121	10033340	10033341
Contenance	25 L	28 L	35 L
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz		

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir assimilé au préalable les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil transmises par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants, ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Installez l'appareil sur un support stable et horizontal. N'installez jamais l'appareil sur un support en pente.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.



ATTENTION

Risque de brûlure ! La surface de l'appareil devient très chaude pendant le fonctionnement, ne la touchez pas.

- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Cet appareil est équipé d'un thermo contact manuel qui s'ouvre automatiquement si l'appareil surchauffe. Si le fusible associé est hors service, faites-le remplacer par le fabricant, un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides pour le nettoyer.

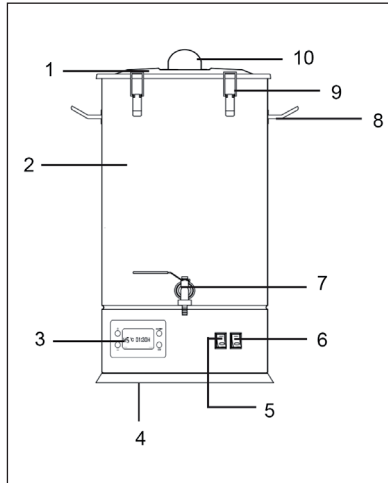
CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



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.

APERÇU DE L'APPAREIL

- 1 Couvercle
- 2 Cuve
- 3 Ecran
- 4 Touche reset (sur la face inférieure de l'appareil)
- 5 Commutateur de puissance (3000 W / 1500 W)
- 6 Marche/arrêt
- 7 Robinet en inox
- 8 Poignée
- 9 Serrure
- 10 Poignée



FONCTIONS DES TOUCHES

Interrupteur ON/OFF

Pour allumer et éteindre l'appareil.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans eau pour éviter d'endommager l'appareil.

Touche Reset

Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement. Rajoutez de l'eau et appuyez sur la touche Reset (sur la face inférieure de l'appareil) pour redémarrer l'appareil.

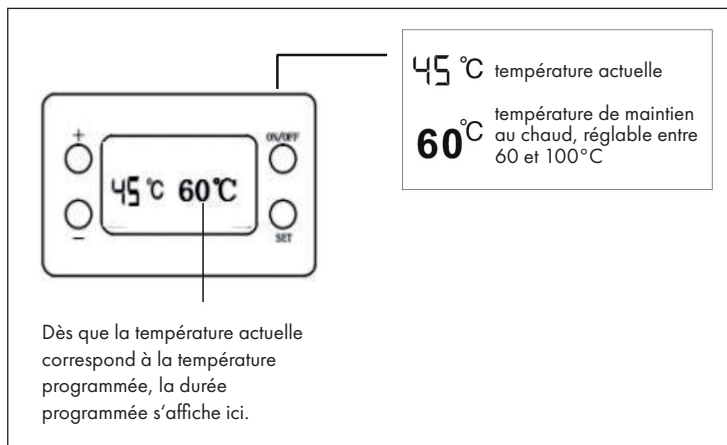
Commutateur de puissance

Réglez le commutateur sur 1500 W, le témoin lumineux correspondant s'allume et la cuve passe en mode de maintien au chaud. Réglez le commutateur sur 3000 W, le témoin lumineux correspondant s'allume et la cuve passe en mode chauffage.

Basculer entre Fahrenheit et Celsius

Après le démarrage, appuyez sur le bouton SET pendant 10 secondes, puis appuyez sur le bouton [+] ou [-] pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.

ÉCRAN ET TOUCHES DE L'ÉCRAN



- **[ON/OFF]** : allumer ou éteindre l'écran.
- **[+/-]** : pour régler la température de maintien au chaud entre 60 et 100°C.
- **[SET]** : appuyez sur la touche pour régler la température de maintien au chaud et la durée. Appuyez de nouveau sur SET pour confirmer les valeurs saisies.

Remarque : la température est mesurée au bas de l'appareil.

UTILISATION

Fabrication de la maïche

Installez le seau à filtrer dans la cuve de brassage. Ajoutez l'eau. Émiettez le malt (par ex. du malt d'orge) et chauffez la cuve entre 55 et 65° C. Augmentez peu à peu la température pendant les trois heures. Mélangez toutes les 30 minutes. Au bout de trois heures, retirez une cuillère de maïche et testez la maïche à l'iode pour mesurer sa teneur en amidon. Si la coloration ne change plus pendant 10 minutes, cela signifie que l'amidon s'est transformé en malt. Sinon, poursuivez le processus et testez à nouveau.

Faites bouillir les épices pendant 30 minutes. Commencez ensuite la sédimentation. Répétez le filtrage jusqu'à obtenir un liquide clair. Faites refroidir le liquide jusqu'à 10-12 °C.



Utilisez le seau de filtrage qui se trouve dans la cuve pour filtrer les restes (drêches). Si les restes sont trop petits pour être filtrés, utilisez un tamis.

L'appareil dispose d'un anneau qui peut être installé sur la cuve pour y poser le seau à filtrer et laisser la maïche s'égoutter.

Pré fermentation

Préparez la levure, la dose correspond à 10% de l'assaisonnement. Préparez 250 ml D'assaisonnement et mélangez-les avec la levure dans un récipient stérilisé et remuez le liquide. Veillez à ce que la température ambiante soit entre 20 et 25 °C. Cultivez le mélange pendant 12 à 24 heures. Plus vous aurez ajouté de levure au mélange, plus rapide sera le processus de pré fermentation. Remuez le mélange une fois le processus de pré fermentation terminé. Versez le mélange dans la cuve. Incorporez l'assaisonnement préparé au mélange.

Fermentation principale

La fermentation principale dure de 5 à 7 jours. La température de la fermentation principale doit être de 8 à 12°C.

Au bout de 18 à 24 heures : des petites bulles apparaissent à la surface du liquide

2.-3. jour : les petites bulles se développent

4.-6. jour : les bulles coulent

Goûtez le brassage fermenté lorsque les bulles ont coulé. Si la boisson est douce et a un goût de levure, votre (jeune) bière est prête.

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

Datos técnicos	18
Declaración de conformidad	18
Indicaciones de seguridad	19
Retirada del aparato	19
Descripción del aparato	20
Funciones de los botones	20
Display y botones del display	21
Utilización	21

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032121	10033340	10033341
Volumen	25 L	28 L	35 L
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz		

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable. No coloque el aparato sobre superficies inclinadas.
- No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento.



AVISO:

riesgo de quemaduras. La superficie del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante su uso, no las toque.

- 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.
- Este aparato contiene un interruptor termomagnético manual que se apaga automáticamente cuando el aparato se sobrecalienta. Si salta el fusible correspondiente, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No sumerja el aparato en agua ni en líquido para limpiarlo.

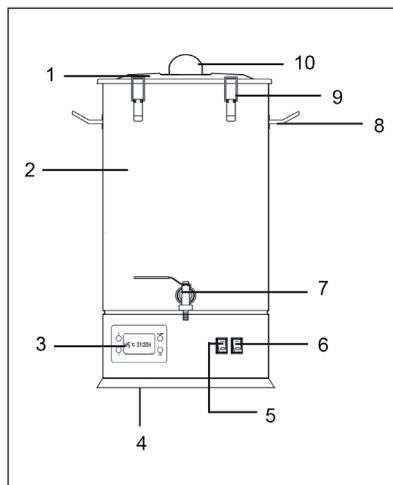
RETIRADA DEL APARATO



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.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Tapa
- 2 Cuba
- 3 Display
- 4 Botón reset (en la parte inferior del aparato)
- 5 Interruptor de potencia (3000 W/ 1500 W)
- 6 On/off
- 7 Grifo de acero
- 8 Asa
- 9 Cierre
- 10 Asa



FUNCIONES DE LOS BOTONES

Interruptor on/off

Encender y apagar el aparato.

Nota: Nunca haga funcionar el aparato sin agua para evitar que se dañe.

Botón RESET

Si el aparato se sobrecalienta, se apagará automáticamente. Rellene agua y pulse el botón reset (en la parte inferior del dispositivo) para reiniciar el aparato.

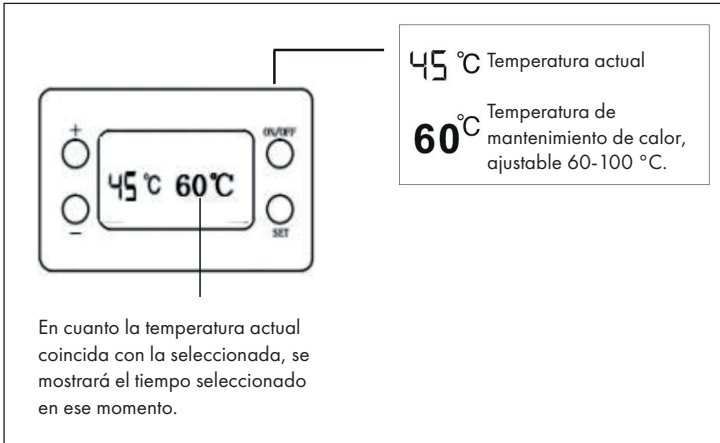
Interruptor de potencia

Ajuste el interruptor a 1500 W, el indicador luminoso correspondiente se enciende y el recipiente pasa al modo de mantenimiento de calor. Ajuste el interruptor a 3000 W, el indicador luminoso correspondiente se enciende y el recipiente pasa al modo calefacción.

Cambiar entre Fahrenheit y Celsius

Después de comenzar, presione el botón SET durante 10 segundos, luego presione el botón [+] o [-] para alternar entre Fahrenheit y Celsius.

DISPLAY Y BOTONES DEL DISPLAY



- **[ON/OFF]:** Encender y apagar el display.
- **[+/-]:** Para ajustar la temperatura de mantenimiento de calor entre 60-100°C.
- **[SET]:** Pulse el botón para regular el tiempo y la temperatura de mantenimiento de calor. Pulse de nuevo SET para confirmar los valores ajustados.

Nota: La temperatura se mide en la parte inferior de la unidad.

UTILIZACIÓN

Preparación del mosto

Coloque el recipiente del filtro en la cuba de maceración. Añada el agua. Machaque el mosto (p. ej. cebada) y caliente la cuba a 55-65 °C. Aumente la temperatura paulatinamente durante las tres horas. Remuévalo durante 30 minutos. Tras tres horas, coja una cuchara de mosto y compruebe su contenido de fécula utilizando yodo. Si no se tiñe tras 10 minutos, significa que la fécula se ha convertido en malta. De lo contrario, continúe con el proceso.

Continúe hirviendo el mosto durante 30 minutos. Comience con la sedimentación. Repita el proceso de filtrado hasta que obtenga un líquido claro. Deje que el líquido se enfríe a 10-12 °C.



Utilice el recipiente del filtro que se encuentra en la cuba para filtrar los restos (malta). Si los restos son muy pequeños para el recipiente del filtro, utilice un colador.

El aparato dispone de una anilla que se puede colocar en la cuba para colocar el recipiente del filtro y poder escurrir el mosto.

Precocción

Prepare la levadura, la dosis es del 10 % del total de mosto. Prepare 250 ml de mosto y mézclelos con la levadura en un recipiente desinfectado y remueva el líquido. Asegúrese de que la temperatura ambiente sea de 20-25 °C. Cultive la mezcla durante 12-24 horas. Cuanta más levadura añada a la mezcla, más rápido será el proceso de cocción. Remueva la mezcla cuando haya finalizado el proceso de cocción. Añada la mezcla la cuba. Junte la mezcla con el mosto ya preparado.

Cocción principal

La cocción principal dura de 5 a 7 días. La temperatura de la cocción principal es de 8-12 °C.

Tras 18-24 horas	Se forman burbujas en la superficie del líquido
2º-3º día	Las burbujas aumentan
4º-6º día	Las burbujas se hunden

Pruebe el brebaje cocinado cuando las burbujas se hayan hundido. Si la bebida es suave y tiene un sabor a levadura, la cerveza estará lista.

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

Dati tecnici 23
 Dichiarazione di conformità 23
 Avvertenze di sicurezza 24
 Smaltimento 24
 Descrizione del prodotto 25
 Funzione dei tasti 25
 Display e tasti display 26
 Utilizzo 26

DATI TECNICI

Articolo numero	10032121	10033340	10033341
Volume	25 L	28 L	35 L
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz		

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- I bambini a partire dagli 8 anni, le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Non posizionare il dispositivo su una superficie inclinata.
- Non spostare il dispositivo quando è in funzione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Le superfici del dispositivo diventano molto calde durante l'uso: non toccarle.

- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät enthält manuellen Thermoschalter, der automatisch umgelegt wird, sobald sich das Gerät überhitzt. Sollte die zugehörige Sicherung kaputt gehen, muss sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

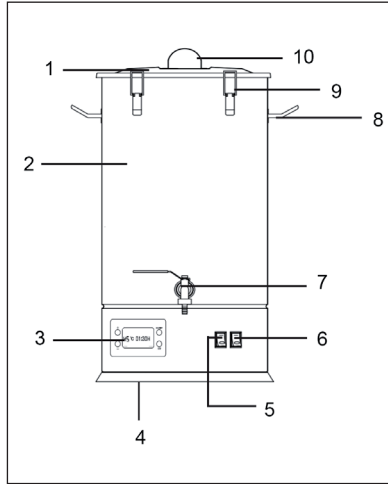
SMALTIMENTO



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.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Coperchio
- 2 Pentola
- 3 Display
- 4 Tasto reset (sul lato inferiore del dispositivo)
- 5 Interruttore potenza (3000 W/1500 W)
- 6 On/Off
- 7 Rubinetto in acciaio inox
- 8 Impugnatura
- 9 Chiusura
- 10 Impugnatura



FUNZIONE DEI TASTI

Interruttore ON/OFF

Per accendere e spegnere il dispositivo.

Nota: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua per evitare danni all'apparecchio.

Tasto Reset

In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegne automaticamente. Riempire con acqua e premere il tasto reset (sul lato inferiore dell'apparecchio) per riavviare il dispositivo.

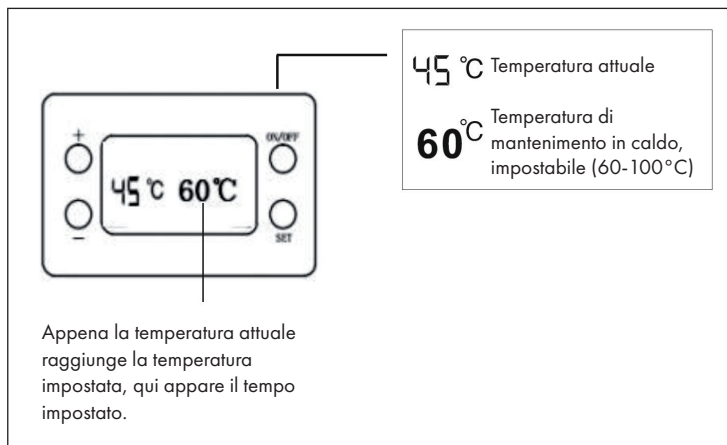
Interruttore potenza

Impostare l'interruttore su 1500 W, la spia corrispondente si accende e il dispositivo passa in modalità di mantenimento in caldo. Impostare l'interruttore su 3000 W, la spia corrispondente si accende e il dispositivo passa in modalità di riscaldamento.

Passa da Fahrenheit a Celsius

Dopo l'avvio, premere il pulsante SET per 10 secondi, quindi premere il pulsante [+] o [-] per passare da Fahrenheit a Celsius.

DISPLAY E TASTI DISPLAY



- **[ON/OFF]**: accendere e spegnere il display.
- **[+/-]**: per impostare la temperatura di mantenimento in caldo (60-100°C).
- **[SET]**: premere il tasto per impostare la temperatura di mantenimento in caldo e l'ora. Premere nuovamente SET per confermare i valori impostati.

Nota: La temperatura viene misurata sul fondo dell'unità.

UTILIZZO

Produzione del mosto di birra

Posizionare il cestello del filtro nella pentola. Aggiungere acqua. Macinare il malto (per es. malto d'orzo) e riscaldare la pentola a 55-65°C. Aumentare gradualmente la temperatura durante le tre ore. Mescolare ogni 30 minuti. Trascorse tre ore, prendere un cucchiaino di mosto e testare, per mezzo dello iodio, il contenuto di amido. Se dopo 10 minuti non si colora più, significa che l'amido si è trasformato in malto. Altrimenti, continuare il processo e provare di nuovo.

Far bollire il mosto per 30 minuti. Iniziare poi con la sedimentazione. Ripetere il processo di filtraggio fino ad ottenere un liquido chiaro. Far raffreddare il liquido a 10-12°C.



Utilizzare il cestello del filtro situato nella pentola per filtrare i residui (malto). Se i residui sono troppo pochi, utilizzare una piastra filtrante.

Il dispositivo è dotato di un anello (da posizionare sulla pentola) per poter collocare il cestello del filtro e far gocciolare il mosto di birra.

Pre-fermentazione

Preparare il lievito, la dose è 10% del mosto. Preparare 250 ml di mosto e aggiungerlo al lievito in un recipiente disinfettato e mescolare il liquido. Assicurarsi che la temperatura ambiente sia di 20-25°C. Coltivare la miscela per 12-24 ore. Più lievito è stato aggiunto alla miscela, più veloce è il processo di fermentazione. Mescolare la miscela al termine del processo di fermentazione. Versare la miscela nella pentola. Mescolare la miscela con il mosto preparato.

Fermentazione principale

La fermentazione principale dura da 5 a 7 giorni. Durante la fermentazione principale la temperatura deve essere compresa tra 8 e 12°C.

Dopo 18-24 ore	Si formano delle bolle sulla superficie del liquido
2-3° giorno	Le bolle aumentano
4-6° giorno	Le bolle diminuiscono

Assaggiare la bevanda quando le bolle sono diminuite. Quando la bevanda è morbida e ha sapore di lievito, la birra è pronta.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK