



Maischekessel

---

10030521

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

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

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

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

### Hinweise zum Aufbau

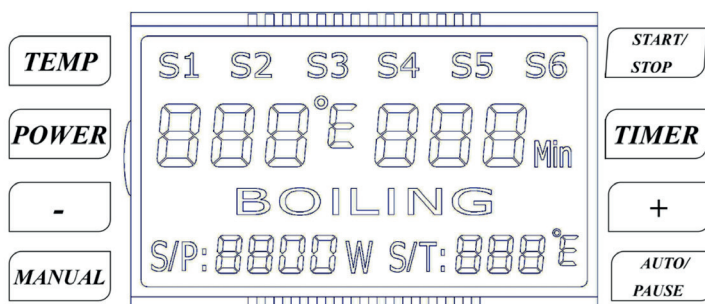
- Das Gerät muss vor der Verwendung auf einem stabilen, sicheren und horizontalen Untergrund platziert werden. Eine volle Behälter heißer Maische kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Voraussetzung für das Umpumpen während dem Brauen.
- Vermeiden Sie schiefe Untergründe. Am besten eignet sich eine Holzkiste oder ein Tisch, der nicht zu hoch ist.
- Bewegen Sie das Gerät während dem Brauen nicht.
- Die Griffe sind nur für den Transport des Gerätes in einem leeren Zustand gedacht.
- Halten Sie Kinder und gebrechliche Personen während des Betriebs unbedingt vom Gerät fern.

## Brauanleitung

1. Reinigen Sie zuerst alle teile, die später mit Bier in Kontakt kommen. Die Reinigung ist wichtig, um später qualitativ hochwertiges Bier herzustellen.
2. Legen Sie den Gittereinsatz in den Kessel. Geben Sie dann den Getreidebehälter in den Kessel.
3. Geben Sie Wasser hinzu. Stellen Sie Temperatur, Leistung und Timer entsprechend dem Bierrezept ein.
4. Wenn die Maischtemperatur erreicht ist, geben Sie das Malz hinzu, bis es das Wasser bedeckt und rühren Sie einmal gut durch.
5. Rühren Sie die Maische während dem Maischvorgang regelmäßig durch.

6. Heben Sie nach dem Maischen den Getreidebehälter etwas an und drehen Sie ihn, er wird durch den Ring gehalten. Lassen Sie das Malz 5 Minuten abtropfen. Besprenkeln Sie das Malz danach mit 72 °C heißem Wasser, um mehr Würze zu erhalten.
7. Messen Sie die Würze mit einem Hydrometer. Wenn es ein hohe Stammwürze anzeigt wird besprenkeln Sie das Malz weiter, bis die Stammwürze den für ihr Rezept korrekten Wert aufweist.
8. Wenn Sie mit dem Besprenkeln fertig sind, nehmen Sie den Getreidebehälter am Griff aus dem Kessel und stellen Sie ihn beiseite. Das Getreide sollte sich während dem Kochen nicht im Kessel befinden.
9. Im Anschluss an die vorangegangenen Schritte, fügen Sie der Würze Hopfen in der gewünschten Menge hinzu. Die Dauer des Kochvorgangs variiert nach der Bierrezeptur und beträgt typischerweise ca. 60 Minuten. **Achtung!** Während dem Aufkochen den Pumpmechanismus nicht in Betrieb nehmen.
10. Geben Sie 5 Minuten bevor der Kochvorgang abgeschlossen ist die Kühlspirale in den Kessel, sie dient der Desinfektion.
11. Lassen Sie kaltes Wasser durch die Kühlspirale laufen, damit der Kesselinhalt so schnell wie möglich auf 20 °C heruntergekühlt wird.
12. Füllen Sie den Kesselinhalt dann in das vorher gereinigte Gärgefäß um. Geben Sie die entsprechende Menge Hefe (je nach Rezept) hinzu. Die Gärtemperatur und Gärzeit sind vom Rezept abhängig. Benutzen Sie kurz vor Ende der Gärung das Hygrometer, um die finale Stammwürze zu bestimmen. **Hinweis:** Gärgefäß und Hygrometer sind nicht im Lieferumfang enthalten!

## Display und Anzeigen



S1 / S2 / S3 / S4 / S5 / S6	888 °C / 888 °F	888 Min
Maisch-Schritte	Eingestellte Temperatur	Eingestellte Zeit für den Warmhalte-Timer
BOILING	S/P: 8800 W	S/T: 888
Der Kesselinhalt kocht gerade	Eingestellte Leistung	Eingestellte Temperatur

## Auto-Modus

1. Drücken Sie auf AUTO, um das Maischprogramm zu starten.
2. Jeder Maisch-Schritt kombiniert 3 Elemente: Temperatur, Leistung und Zeit. Das Programm erlaubt 6 Gruppeneinstellungen. Es ist nötig immer alle 3 Werte einzugeben und dann auf AUTO zu drücken, um zum nächsten Schritt zu gelangen. Wenn sie fertig sind, drücken Sie auf Start, um die Eingabe zu bestätigen und das Gerät zu starten.
3. Falls Sie weder [+] noch [-] drücken, übernimmt das Gerät die Werte nach 5 Sekunden.
4. Sobald die Daten übernommen wurden, können Sie nicht mehr geändert werden, außer sie schalten das Gerät aus und erneut ein. Geben Sie die Daten daher sehr sorgfältig ein.
5. Geben Sie die Maisch-Schritte (maximal 6) gemäß den Rezeptvorgaben ein. Falls 6 Schritte nicht ausreichen, teilen Sie das Programm in Maischen und Kochen ein. Erhitzen Sie das Wasser auf 70 °C, da die Temperatur fällt, sobald sich das Getreide vollgesogen hat. Die Start-Erhitzungstemperatur hängt von der Umgebungstemperatur und der Getreidemenge ab. Stellen Sie die Temperatur dann auf 62-68 °C. Dieser 2. Schritt dient der leichten Zuckerbildung. Der 3. Schritt dient der Zuckerbildung, die Temperatur sollte zwischen 68-75 °C liegen. Die eben angegebenen Temperaturen sind nur Referenzwerte. Nachdem sich Zucker gebildet hat können Sie den Korb etwas anheben und mit heißem Wasser besprenkeln, um mehr Würze zu erhalten. Bevor Sie den Korb anheben und besprenkeln, drücken Sie auf die PAUSE-Taste, damit das Programm nicht direkt zu Schritt 4 wechselt. Die Wassertemperatur zum Besprenkeln sollte 72 °C betragen. Im 4. Schritt wird die Mischung stark erhitzt. Je mehr Leistung sie einstellen, desto intensiver wird erhitzt. Im 5. Schritt wird die Mischung leicht erhitzt. Je weniger Leistung Sie einstellen, desto sanfter wird erhitzt. Wenn die Leistung jedoch zu gering eingestellt wird, kann die Siedetemperatur wegen der Abwärme möglicherweise nicht erreicht werden. HINWEIS: Alle genannten Werte dienen lediglich der Referenz.
6. 110 °C bedeutet konstantes Kochen.
7. Das AUTO-Programm führt die eingegebenen Schritte automatisch Schritt für Schritt aus.
8. Um das Programm zu beenden, drücken Sie auf die STOP-Taste.
9. Benutzen Sie die PAUSE-Taste, wenn Sie den Korb anzuheben, das Malz zu besprenkeln oder den Hopfen hinzugeben. Um im Prozess fortzufahren, drücken Sie erneut auf die PAUSE-Taste.

## Manueller Modus

1. Drücken Sie auf MANUAL, um den manuellen Modus zu starten.
2. Das Gerät führt 1 Gruppeneinstellung aus. Jede Gruppeneinstellung beinhaltet die Faktoren Temperatur, Leistung und Zeit.
3. Drücken Sie START, um die eingegebenen Werte zu bestätigen und das Gerät zu starten.
4. Falls Sie weder [+] noch [-] drücken, übernimmt das Gerät die Werte nach 5 Sekunden.
5. Nachdem die Einstellung ausgeführt wurde, können Sie die nächsten 3 Werte eingeben.
6. Sobald die Werte vom Gerät übernommen wurden, können Sie nicht mehr geändert werden, außer Sie schalten das Gerät komplett aus.
7. Drücken Sie STOP, um das Gerät auszuschalten oder das Programm abubrechen.

## Umwälzpumpe

1. Befestigen Sie zuerst das Pumpenanschlussrohr.
2. Bevor Sie die Pumpe einschalten, versichern Sie sich, dass sich Wasser im Gerät befindet.
3. Lassen Sie die Pumpe nicht ohne Flüssigkeit laufen, da sie sonst beschädigt wird.
4. Während dem Kochen ist keine Umwälzung nötig. Schalten Sie die Pumpe nicht ein, während der Kesselinhalt kocht.
5. Falls die Pumpe einfach stoppt kann es sein, dass sie verstopft ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Entleeren Sie jegliche Flüssigkeit und warten Sie bis sich das Gerät abgekühlt hat. Öffnen Sie dann die Plastikabdeckung, entnehmen Sie die Pumpe, schrauben Sie sie auf und entfernen Sie alle Rückstände.
6. Reinigen Sie die Pumpe direkt nach jedem Gebrauch, damit sich keine Rückstände ansammeln und antrocknen.
7. Lassen nach jedem Brauvorgang 5 Minuten lang lauwarmes Wasser durchlaufen, bis alles sauber ist.

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach dem Brauprozess. Vermeiden das Antrocknen von Würze und Malzresten an der Oberfläche. Alle Edelstahlkomponenten können mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Bürsten, die Kratzer verursachen. Reinigen Sie das Bodenelement mit einem Pfeifenreiniger.
- Wenn Sie den Kessel reinigen, achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Elektronik eindringt. Achten Sie ebenfalls darauf, dass der Stecker nicht nass wird.
- Entfernen Sie vor jeder Benutzung Staub und Schmutz aus dem Kessel, indem Sie ihn mit lauwarmem Wasser ausspülen. Spülen Sie auch die Pumpe und die Leitungen durch Umpumpen aus.

**ACHTUNG:** Lassen Sie die Pumpe niemals ohne Wasser laufen!

- Reinigen Sie auch das Ventil und alle anderen Komponenten, wie Wasserleitung, Abdeckung und Gittereinsatz, da Staub und Schmutz einen negativen Einfluss auf die Schaumstabilität des Bieres haben könnte.
- Verstauen Sie das Gerät nach dem Gebrauch an einem Trockenen Ort.

### Fehlermeldungen

E1	Der Sensorkabel Kreislauf ist nicht geschlossen.
E2	Der Sensor wurde kurzgeschlossen.
C1	Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [-], um die Temperatur zu korrigieren. Die Temperatur kann um $\pm 10^\circ\text{C}$ korrigiert werden.

## Hinweise zur Entsorgung



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

## Konformitätserklärung

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



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

Dear Customer,

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

## Technical Data

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

## Safety Instructions

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

### Setting Up The Device

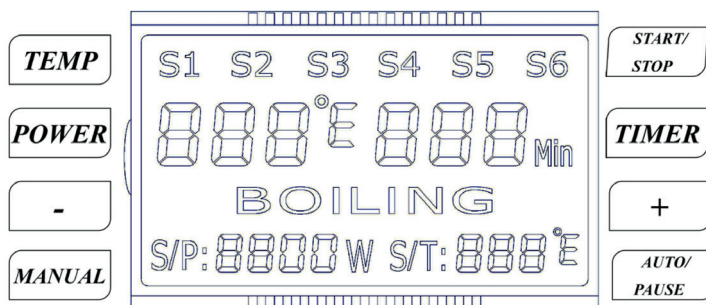
The device must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use. A full vessel containers boiling hot beer wort and can weigh up to 40kg. Horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady base. Most Suitable are a stable wooden box or a table that is not too high. The GUTEN 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 and frail persons away the device while it is operation.

## Beer Brewing Instruction

1. First clean all the parts of your brewing equipment, it is very important for brewing and get the good beer.
2. Put the false bottom into grain tun, then put the grain basket into grain tun.
3. Fill water inside the machine, and adjust the mashing temperature, power and timer according different beer recipe.
4. When the mashing temperature is reached. Add the malt until it cover the mash water and stir it gently.
5. Circulation is necessary during mashing (but not for boiling)

6. After mashing, user just need to lift up the grain basket and rotate it and it will be held up by the ring. Drain out the malt for 5mins. Then you must sparge with 72°C hot water on the malt to get a stronger wort.
7. Measure the wort with a „Hydrometer“. If it shows high SG(Starting Gravity), sparge more until you get the correct SG. (Correct SG is decided by your receipt.)
8. After finish sparging the wort, lift up the grain basket with handle, and take it away. The grain tun should not be inside the brewer when boiling.
9. Boiling the wort after all above step. The hops adding time, and boiling leads time is subjected to beer receipt. (Do not use the pump during boiling). Boiling leads time normally is 60mins.
10. Put the cooling coil inside the wort 5mins in advance before the boiling is done. (It's for disinfection purpose).
11. Let the cold water go through the coil until the wort reached to 20°C as fast as possible.
12. Then you can transfer the wort to fermentation bottle. (Please clean the fermentation bottle before used). Add the yeast according to receipt. Fermentation temperature and leads time are decided by beer receipt. Use Hydrometer to measure the FG (Final gravity) when the fermentation is nearly done. (Fermentation bottle and Hydrometer is not including in DEVICE set).

## Display and Signs



S1 / S2 / S3 / S4 / S5 / S6	888 °C / 888 °F	888 Min
Mashing Step	Temperature set value	Keep warm timer set value
BOILING	S/P:8800W	S/T:888
Machine in boiling process	Power set value	Temperature set value



## Auto Mode

1. Press "Auto Mode" button to enter step mashing program.
2. Each mashing step is combined with 3 elements: Temperature, Power and Timer. This program allow 6 groups setting. It is necessary to input those 3 data then press "Auto Mode" button again to enter into next mashing step setting up. User can press "Start" button to confirm the input data and machine will start working.
3. System will confirm the input data if user do not press "+" or "-" button after 5 seconds.
4. But once the data had been confirmed, it is not allowed to amend the data again until you switch off the full machine power. So, please set every data carefully.
5. Mashing step quantity (max is 6 steps) can be set under customer beer recipe. If 6 steps is not enough for use, please divide the program to mashing, and boiling for another program. Heat up the water to 70°C, cause water temperature will drop once the grain been filled. The first boiling water temperature is decided by environment temperature, grain quantity. (First step). Set the temperature to 62°C-68°C. This step is for getting little sugar (Second step). The third step is for heavy sugar temperature setting, it is normally from 68°C to 75°C. All above temperature are only for reference. After getting enough sugar, the basket can be lifted up, and user need to do sparging step for getting more wort from the grain. Before you do the sparging process, please press the „Pause“ button in case of the program directly enter in step 4th. Tips: Sparging water temperature is about 72°C. The fourth step is for fierce boiling for 30mins. The stronger power you set, the boiling will be more intense. The fifth step is for weak boiling, the lower power you set, the boiling will be more gently, but if the power is too low, the wort can not be reached to boiling temperature due to the heat waste. All above temperature, time, power data are only recommendation.
6. 110°C means constantly BOILING.
7. This device will carry out the input program automatically step by step.
8. To turn off or reset the program, press „Stop“ button.
9. The mainly purpose of „PAUSE“ button is for customer lifting up the grain basket to do sparging process and adding the hops. The element, timer, all device will start working until you press the „PAUSE“ button again.

## Manual Modus

1. Press "Manual Mode" button to enter manual program
2. The machine will carry out 1 group setting. Each groups setting is including Temperature, Power and Timer.
3. Press "Start" button confirm the data and machine will start working
4. System will confirm the input data if user do not press "+" or "-" button after 5 seconds.
5. User can input next working data after the machine carry out the advance working program.
6. But once the data had been confirmed, it is not available for revising the data again until user switch off the full machine power.
7. To turn off or reset the program, press „Stop“ button.

## Circulation

1. First set up the pump connection pipe.
2. Before switch on the pump, make sure the device had been filled with water.
3. Dry running the pump is forbidden, it will damage the pump if working without water go through.
4. Circulation is not necessary for boiling process. Please do not switch on the pump while the device carry on boiling.
5. If the pump stop working, it may be blocked by residue. Please switch off the machine and un-plug it. Make sure there is no liquid in the device, and machine had been cool down, then open the plastic cover. Take the pump out, un-screw it and remove the residue.
6. The pump should be cleaned after used immediately incase of the wort stay inside of it and get dry.
7. Use luke-warm water to go through it for 5mins after each brewing until you make sure inside is cleaned.

## Cleaning and Care

- The device must be cleaned immediately after the brewing process. Avoid surface drying of wort and malt remnants, as this will significantly impair the cleaning process.
- All stainless steel components can be cleaned using a conventional detergent.
- Abrasive agents and sponges/brushes that cause scratching are not suitable. Ideally use a pipe cleaner thread to clean the bottom element part.
- When cleaning the brewing vessel ensure that no water spray or moisture comes into contact with the electrical components. The Plug must be protected for performing cleaning activities.
- Before starting the brewing process, remove all dust and dirt from the device and all internal fitting by means of warm water. Also rinse the pump and lines by means of transfer pumping.

**Caution:** Never run the pump without water.

- The valve also need to be cleaned, all the components like water pipe, cover and false bottom had to be cleaned, as these could have a negative impact on the foam stability of the beer if with dirt on.
- The device must be stored in dry location. Avoid contact with ferrous or rusty objects.

### Error Codes

E1	Sensor is open circuit.
E2	Sensor is short circuit.
C1	Press "-" and "+" at the same time, for temperature correction. Temperature correction range is from -10°C to +10°C.

## Hints on Disposal



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

## Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

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

## Datos técnicos

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

## Indicaciones de seguridad

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

Indicaciones sobre el montaje

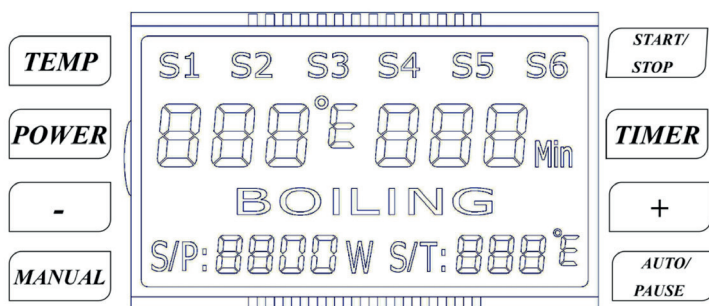
- El aparato debe colocarse en una superficie estable, segura y horizontal antes de su utilización. Un recipiente lleno de mosto de cerveza caliente puede pesar hasta 40 kg. Una superficie plana es un requisito fundamental para el bombeo durante la elaboración.
- Evite superficies inclinadas. La superficie más adecuada es una caja de madera o una mesa que no sea demasiado alta.
- No mueva el aparato durante la elaboración de la cerveza.
- Las asas están concebidas para transportar el aparato cuando este se encuentre vacío.
- Mantenga a los niños y a las personas con movilidad reducida alejados del aparato mientras este se encuentre en funcionamiento.

## Instrucciones de fabricación de cerveza

1. Limpie primero todas las piezas que posteriormente entrarán en contacto con la cerveza. La limpieza es importante para fabricar posteriormente una cerveza de alta calidad.
2. Coloque la rejilla en el recipiente. Añada a continuación el recipiente para los cereales dentro de la máquina.
3. Añada agua. Ajuste la temperatura, la potencia y el temporizador según la receta para la elaboración de la cerveza.
4. Cuando se haya alcanzado la temperatura del mosto, añada la malta hasta que quede cubierta por el agua y remuévalo todo bien.
5. Remueva el mosto regularmente durante el proceso.

6. Tras el proceso de mezcla, levante el recipiente para los cereales un poco y gírelo, quedará sujetado por la anilla. Deje que la malta se escurra durante 5 minutos. Rocíe la malta con agua caliente a 72 °C para conseguir un mosto más fuerte.
7. Mida el mosto con un higrómetro. Si se muestra gravedad inicial alta, continúe rociando la malta hasta conseguir el valor adecuado de acuerdo con la receta.
8. Cuando haya terminado con el rociado, coja el recipiente para cereales por el asa, extráigalo de la máquina y colóquelo a un lado. El cereal no debe encontrarse dentro del recipiente durante la ebullición.
9. En combinación con los pasos anteriores, añada lúpulo al mosto en la cantidad deseada. La duración del proceso de cocción varía en función de la receta de la cerveza y normalmente comprende 60 minutos. Advertencia: durante la cocción, no ponga en marcha el mecanismo de bombeo.
10. 5 minutos antes de finalizar el proceso de cocción, añada la espiral de refrigeración al recipiente para desinfectarla.
11. Deje que el agua fría corra por la espiral de refrigeración para que el mosto se enfríe hasta los 20 °C lo más rápido posible.
12. Trasvase el contenido del recipiente al recipiente de fermentado limpio. Añada la cantidad correspondiente de levadura (según cada receta). La temperatura y el tiempo de cocción varían en función de la receta. Utilice el higrómetro minutos antes de finalizar la cocción para determinar la gravedad final. Advertencia: el recipiente de fermentado y el higrómetro no están incluidos en el envío.

## Display e indicadores



S1 / S2 / S3 / S4 / S5 / S6	888 °C / 888 °F	888 min
Pasos de mezcla	Temperatura seleccionada	Tiempo seleccionado para el temporizador de mantenimiento de calor
<b>BOILING</b>	<b>S/P:8800W</b>	<b>S/T:888</b>
El contenido de la máquina se está cociendo	Potencia seleccionada	Temperatura seleccionada

## Modo AUTO

1. Pulse AUTO para iniciar el programa de mezclado.
2. Cada paso de mezcla combina 3 elementos: temperatura, Potencia y tiempo. El programa permite 6 ajustes de grupo. Es necesario introducir siempre los 3 valores y a continuación pulsar AUTO para acceder al siguiente paso. Cuando haya terminado, pulse Start para confirmar los datos e iniciar el aparato.
3. Si pulsa [+] o [-], el aparato aceptará los valores tras 5 segundos.
4. Cuando se hayan aceptado los datos, no puede cambiarlos a menos que apague y vuelva a encender el aparato. Por ello, introduzca los datos con cuidado.
5. Introduzca los pasos de mezcla (máximo 6) según la receta correspondiente. Si 6 pasos no son suficientes, separe el programa entre mezclar y cocer. Caliente el agua a 70 °C, pues la temperatura descende en cuanto sumerja el cereal. La temperatura de calentamiento inicial depende de la temperatura ambiente y de la cantidad de cereales. Por ello, ajuste a la temperatura a 62-68 °C. Este segundo paso se utiliza para una ligera formación de azúcar. El tercer paso se utiliza para la formación de azúcar, la temperatura debe situarse entre 68-75 °C. Las temperaturas anteriores son meramente orientativas. Cuando se haya formado el azúcar, puede levantar un poco el cesto y rociarlo con agua caliente para obtener más mosto del cereal. Antes de levantar y rociar el cesto, pulse el botón PAUSE para que el programa no pase directamente al paso 4. La temperatura del agua para rociar debe ser de 72 °C. En el cuarto paso la mezcla se calienta. Cuanta más potencia, más intensiva será la cocción. En el quinto paso la mezcla se calienta ligeramente. Cuanta menos potencia, menos intensiva será la cocción. Si a pesar de ello ajusta la potencia a un nivel bajo, es posible que no se alcance la temperatura de cocción a causa del calor de escape. ADVERTENCIA: todos los valores anteriores deben entenderse como una referencia.
6. 110 °C implica una cocción constante.
7. El programa AUTO realiza los pasos indicados automáticamente y uno tras otro.
8. Pulse el botón STOP para finalizar el programa.
9. Utilice el botón PAUSE cuando levante el cesto, rociar la malta o añadir el lúpulo. Para continuar con el proceso, vuelva a pulsar PAUSE.

## Modo manual

1. Pulse MANUAL para iniciar el modo manual.
2. El aparato realiza un ajuste en grupo. Cada ajuste en grupo contiene los factores temperatura, potencia y tiempo.
3. Cuando haya terminado, pulse Start para confirmar los datos e iniciar el aparato.
4. Si pulsa [+] o [-], el aparato aceptará los valores tras 5 segundos.
5. Cuando haya realizado los ajustes, puede introducir los 3 valores siguientes.
6. Cuando el aparato haya aceptado los datos, no puede cambiarlos a menos que apague y vuelva a encender el aparato.
7. Pulse STOP para apagar el aparato o interrumpirlo.

## Bomba de circulación

1. Fije primero el conducto de conexión de la bomba.
2. Antes de encender la bomba, asegúrese de que el aparato contenga agua.
3. No ponga en marcha la bomba sin líquido, se averiará.
4. Durante la cocción no será necesaria la circulación del líquido. No encienda la bomba mientras se cueza el contenido del recipiente.
5. Si la bomba se detiene, es posible que se halle obstruida. Apague el aparato y desconecte el enchufe. Vacíe el líquido y espere hasta que el aparato se haya enfriado. Abra la cubierta de plástico, retire la bomba, desatornillela y retire todos los restos.
6. Limpie la bomba después de cada uso para evitar que se acumulen y se sequen los restos.
7. Tras cada proceso de elaboración de cerveza, deje que corra agua tibia durante 5 minutos para limpiar el aparato.

## Limpieza y cuidado

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada proceso de fabricación. Evite que se seque el mosto y los restos de malta en la superficie. Todos los componentes de acero inoxidable pueden limpiarse con un limpiador tradicional.
- No utilice productos abrasivos, lana de acero ni cepillos que puedan provocar arañazos. Limpie el fondo con un limpiador de pipa.
- Cuando limpie el recipiente, asegúrese de que el agua no se filtre a los componentes electrónicos. Asegúrese de que el enchufe no se moje.
- Después de cada uso, retire el polvo y la suciedad del recipiente enjuagándolo con agua tibia. Enjuague también la bomba y los conductos de bombeo.

**ADVERTENCIA:** nunca ponga en marcha la bomba sin agua.

- Limpie también la válvula y el resto de componentes, como el conducto del agua, la cubierta y la rejilla, pues el polvo y la suciedad pueden tener una influencia negativa en la estabilidad de la espuma de la cerveza.
- Guarde el aparato en un lugar seco tras su uso.

### Avisos de error

<b>E1</b>	El circuito del cable del sensor no está cerrado.
<b>E2</b>	El sensor ha sufrido un cortocircuito.
<b>C1</b>	Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para corregir la temperatura. La temperatura se ha corregido en $\pm 10^{\circ}\text{C}$ .

## Indicaciones para la retirada del aparato



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

## Declaración de conformidad

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)



Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Fiche technique

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

## Consignes de sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions de ce mode d'emploi.
- Si le cordon et la fiche d'alimentation sont endommagés, les faire remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Ne pas brancher l'appareil à une multiprise pour éviter toute surtension. Ne pas brancher l'appareil à une prise qui est déjà utilisée pour d'autres appareils.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier sa tension sur la plaque signalétique et le brancher uniquement à une prise de terre correspondant à la tension supportée par l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais à une utilisation domestique ou dans un environnement semblable.
- Installer l'appareil à un endroit où il peut être surveillé par un personnel qualifié.

### Conseils d'installation

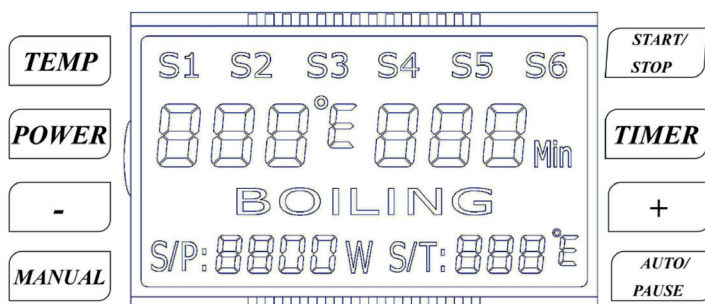
- L'appareil doit être placé sur une surface stable, sécurisée et horizontale avant de pouvoir être utilisé. Un contenant entièrement rempli de moût peut peser jusqu'à 40 kg. Un support plat est une condition requise pour le transvasement pendant le brassage.
- Éviter les surfaces en pente. Dans l'idéal, une caisse en bois ou une table pas trop haute conviennent parfaitement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le brassage.
- Les poignées servent uniquement au transport de l'appareil à vide.
- Tenir impérativement les enfants et les personnes âgées éloignées de l'appareil pendant son fonctionnement.

## Instructions de brassage

1. Nettoyer préalablement tous les éléments susceptibles d'entrer en contact avec la bière. Le nettoyage est important par la suite pour la fabrication de bière de qualité.
2. Introduire la grille dans la cuve. Puis introduire le récipient des céréales dans la cuve.
3. Ajouter de l'eau. Régler la température, la puissance et le minuteur en fonction de la recette de bière.
4. Lorsque la maîche (mélange de céréales concassées et d'eau) a atteint la température paramétrée, ajouter le malt jusqu'à ce qu'il recouvre l'eau et bien mélanger.
5. Mélanger régulièrement la maîche pendant le brassage.

6. Une fois le brassage terminé, soulever un peu le récipient à céréales et le faire pivoter de sorte à ce qu'il soit retenu par l'anneau. Laisser le malt s'égoutter pendant 5 minutes. Asperger ensuite le malt avec de l'eau à 72 degrés pour obtenir plus de moût.
7. Mesurer la densité primitive du moût avec un hydromètre. S'il affiche une trop grande densité, continuer à asperger le malt jusqu'à ce que le moût primitif présente la valeur correspondant à la recette.
8. Après avoir aspergé le malt, saisir le récipient des céréales par la poignée, le sortir et le mettre de côté. Les céréales ne doivent pas se trouver dans la cuve pendant la cuisson.
9. Après cette étape, ajouter la quantité souhaitée de houblon. La durée de la cuisson varie en fonction de la recette de bière et elle est en règle générale de 60 minutes. Attention ! Ne pas faire fonctionner le mécanisme de pompage pendant la cuisson.
10. Installer la spirale de refroidissement dans la cuve 5 minutes avant la fin de la cuisson ; elle sert à désinfecter.
11. Faire couler de l'eau à travers la spirale de refroidissement pour que le contenu de la cuve refroidisse le plus vite possible et atteigne 20 °C.
12. Transvaser ensuite le contenu de la cuve de brassage dans la cuve de fermentation préalablement lavé. Ajouter la quantité appropriée de levure (en fonction de la recette). La température et la durée de fermentation varient en fonction de la recette. Utiliser l'hydromètre peu de temps avant la fin de la fermentation pour déterminer la densité finale du moût. Remarque : la cuve de fermentation et l'hydromètre ne sont pas fournis avec l'appareil !

## Écran et affichages



S1 / S2 / S3 / S4 / S5 / S6	888 °C / 888 °F	888 Min
Phases de brassage	Température paramétrée	Temps paramétré pour le minuteur de maintien au chaud
<b>BOILING</b>	<b>S/P:8880W</b>	<b>S/T:888</b>
Le contenu de la cuve cuit	Puissance paramétrée	Température paramétrée

## Mode auto

1. Appuyer sur AUTO pour démarrer le programme de brassage du maïs.
2. Chaque étape de brassage combine trois éléments : la température, la puissance et la durée. Le programme permet 6 réglages groupés. Il est nécessaire de toujours donner 3 valeurs puis d'appuyer sur AUTO pour accéder à la prochaine étape. Une fois cette étape terminée, appuyer sur Start pour confirmer la saisie et démarrer l'appareil.
3. Lorsque les touches [+] ou [-] sont appuyées, l'appareil prend en compte la nouvelle valeur donnée 5 secondes plus tard.
4. Lorsque les valeurs ont été prises en compte par l'appareil, il n'est plus possible de les modifier autrement qu'en éteignant l'appareil et en le rallumant.
5. Sélectionner les étapes de brassage (maximum 6) en fonction de la recette. Si 6 étapes ne suffisent pas, diviser le programme entre brassage et cuisson. Faire chauffer l'eau à 70 °C car la température chute à partir du moment où les céréales sont complètement imbibées. La température de chauffage de départ dépend de la température ambiante et de la quantité de céréales. Régler ensuite la température sur 62-68 °C. Cette 2e étape sert à la légère saccharification. La 3e étape sert à la saccharification, la température doit se situer entre 68 et 75 degrés. Les températures indiquées ne sont données qu'à titre indicatif. Une fois que le sucre s'est formé, il est possible de soulever un peu le panier et de l'asperger d'eau chaude pour obtenir plus de moût. Avant de soulever le panier et de l'asperger, appuyer sur la touche PAUSE pour que le programme ne passe pas automatiquement à l'étape 4. La température de l'eau à asperger doit être de 72 °C. Lors de la 4e étape, le mélange est très fortement chauffé. Plus la puissance est élevée, plus le réchauffement sera intense. Lors de la 5e étape, le mélange est faiblement chauffé. Plus la puissance est basse, plus le réchauffement est doux. Si la puissance est cependant réglée à un niveau trop bas, il se peut que la température d'ébullition ne puisse être atteinte pendant la chauffe. REMARQUE : toutes les valeurs données ne le sont qu'à titre indicatif.
6. 110 °C signifie cuisson constante.
7. Le programme AUTO procède automatiquement aux étapes indiquées, pas-à-pas.
8. Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche STOP.
9. Utiliser la touche PAUSE au moment de soulever le panier à céréales, asperger le malt ou ajouter le houblon. Pour reprendre le processus, appuyer de nouveau sur la touche PAUSE.

## Mode manuel

1. Appuyer sur la touche MANUAL pour démarrer le mode manuel.
2. L'appareil procède à 1 réglage groupé. Chaque réglage groupé comprend les facteurs de température, puissance et temps.
3. Appuyer sur START pour confirmer la valeur indiquée et démarrer l'appareil.
4. Lorsque les touches [+] ou [-] sont appuyées, l'appareil prend en compte la nouvelle valeur donnée 5 secondes plus tard.
5. Une fois réglage effectué, il est possible d'entrer les 3 prochaines valeurs.
6. Lorsque les valeurs ont été prises en compte par l'appareil, il n'est plus possible de les modifier autrement qu'en éteignant l'appareil et en le rallumant.
7. Appuyer sur STOP pour éteindre l'appareil ou arrêter le programme.

## Pompe de brassage

1. Fixer tout d'abord le tuyau de raccordement de la pompe.
2. Avant d'allumer la pompe, s'assurer que l'appareil contient de l'eau.
3. Ne pas faire fonctionner la pompe sans eau pour éviter qu'elle ne soit endommagée.
4. Aucun brassage n'est possible pendant la cuisson. Ne pas allumer la pompe pendant que le contenu de la cuve cuit.
5. Si la pompe s'arrête soudainement de fonctionner, cela peut signifier qu'elle est bouchée. Éteindre l'appareil et le débrancher. Vider le liquide qu'il contient et attendre que l'appareil ait refroidi. Puis ouvrir le couvercle en plastique, sortir la pompe, la dévisser et retirer les dépôts qui la bouchent.
6. Nettoyer la pompe après chaque utilisation pour éviter que des dépôts ne s'accumulent et n'y sèchent.
7. Après chaque brassage, faire fonctionner l'appareil pendant 5 minutes avec de l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit propre.

## Nettoyage et entretien

- Nettoyer l'appareil immédiatement après le brassage. Éviter de laisser sécher le moût ou les restes de malt sur la surface. Tous les composants en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage classiques.
- Ne pas utiliser de produit abrasif, d'éponge abrasive ou de brosse susceptible de provoquer des rayures. Nettoyer le fond avec un cure-pipe.
- Lors du nettoyage de la cuve, s'assurer que l'eau ne s'infiltre pas dans le circuit électronique. Veiller de la même manière à ne pas mouiller la fiche d'alimentation.
- Éliminer la poussière et la saleté de la cuve avant toute utilisation en rinçant celle-ci à l'eau tiède. Rincer également la pompe et les conduits en y faisant circuler de l'eau de pompage.

**ATTENTION** : ne jamais faire fonctionner la pompe sans eau !

- Nettoyer également la soupape et tous les autres composants tels que les conduits d'eau, le couvercle et la grille, car la poussière et la saleté peuvent avoir une influence négative sur la stabilité de la mousse à bière.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec après utilisation.

### Messages d'erreur

E1	Le câble du capteur n'est pas raccordé au circuit.
E2	Le capteur a été l'objet d'un court-circuit.
C1	Appuyer simultanément sur [+] et [-] pour corriger la température. La température peut être modifiée dans le panel de -10 °C à +10 °C.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

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



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

Gentile cliente,

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

## Dati tecnici

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

## Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o da un tecnico competente.
- 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 un uso commerciale bensì solo per un uso domestico e in ambienti simili.
- Scegliere un luogo di installazione idoneo dove persone competenti possono sorvegliare il dispositivo.

### Avvertenze per l'installazione

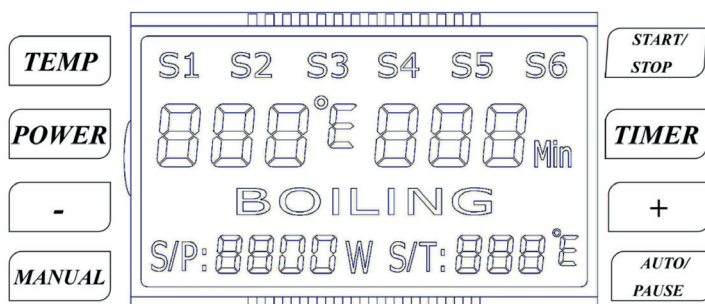
- Prima dell'uso collocare il dispositivo su una superficie stabile, sicura e orizzontale. La pentola piena di mosto di birra può pesare fino a 40 kg. Una superficie piana è pertanto un requisito importante per il processo di produzione della birra.
- Non collocare il dispositivo su superfici oblique. Sono adatti una cassetta in legno oppure un tavolo non troppo alto.
- Non spostare il dispositivo durante il processo di produzione della birra.
- Le impugnature sono concepite per il trasporto del dispositivo quando è vuoto.
- Tenere i bambini e le persone fragili lontano dal dispositivo mentre è in funzione.

## Istruzioni per l'uso

1. Per prima cosa lavare tutti i componenti a contatto con la birra. La pulizia è importante per ottenere una birra di qualità.
2. Mettere la griglia nella pentola. Mettere poi il cestello dei cereali nella pentola.
3. Versare l'acqua. Impostare la temperatura, la potenza e il timer in base alla ricetta della birra.
4. Al raggiungimento della temperatura di ammostamento, aggiungere il malto fino a quando questo copre l'acqua e mescolare bene.
5. Mescolare regolarmente il mosto durante la fase di ammostamento.

6. Dopo l'ammostamento, sollevare il cestello dei cereali e ruotarlo, il cestello viene mantenuto dall'anello. Far gocciolare il malto per 5 minuti. Ora cospargere il malto con acqua ad una temperatura di 72°C per ottenere un mosto più forte.
7. Misurare il mosto con un idrometro. Se viene rilevata una densità iniziale elevata, continuare a cospargere il malto fino a quando viene indicata la densità corretta stabilita dalla ricetta.
8. Al termine di questa operazione, rimuovere il cestello dei cereali tramite l'impugnatura e metterlo da parte. I cereali non devono essere nella pentola durante la bollitura.
9. In aggiunta alla procedura finora eseguita, aggiungere il luppolo nella quantità desiderata. La durata del processo di bollitura varia in base alla ricetta della birra e di solito è di circa 60 minuti. Attenzione! Non mettere in funzione il meccanismo della pompa durante la bollitura.
10. 5 minuti prima del termine del processo di bollitura, introdurre nella pentola la serpentina di raffreddamento, quest'ultima serve a disinfettare.
11. Lasciare scorrere l'acqua fredda attraverso la serpentina di raffreddamento in modo che il mosto raggiunga il prima possibile una temperatura di 20°C.
12. Travasare ora il mosto nel recipiente di fermentazione (lavare il recipiente prima dell'uso). Aggiungere la quantità di lievito necessaria (in base alla ricetta). Attenersi alle indicazioni contenute nella ricetta per la temperatura e il tempo di fermentazione. Poco prima della fine della fermentazione, utilizzare l'idrometro per misurare la densità finale. Nota: il recipiente di fermentazione e l'idrometro non sono inclusi nella consegna!

## Display e spie



S1 / S2 / S3 / S4 / S5 / S6	888 °C / 888 °F	888 Min
Fasi di ammostamento	Temperatura impostata	Temperatura impostata per il timer mantenimento in caldo
<b>BOILING</b>	<b>S/P: 8800W</b>	<b>S/T: 888</b>
Processo di bollitura in corso	Potenza impostata	Temperatura impostata

## Modalità Auto

1. Premere AUTO per avviare il programma di ammostamento.
2. Ogni fase combina tre elementi: temperatura, potenza e tempo. Il programma consente 6 impostazioni di gruppo. E' necessario inserire sempre 3 valori e poi premere AUTO per accedere alla fase successiva. Al termine, premere START per confermare e avviare il dispositivo.
3. Se non si preme né [+] né [-], il dispositivo memorizza i valori dopo 5 secondi.
4. Appena i dati sono stati memorizzati, non possono essere più modificati a meno che non si spenga il dispositivo e lo si riavvii. Pertanto inserire i dati con molta cautela.
5. Impostare le fasi di ammostamento (massimo 6) in base alla ricetta. Se 6 fasi non sono sufficienti, suddividere il programma in ammostamento e bollitura. Riscaldare l'acqua a 70°C. La temperatura di bollitura iniziale dipende dalla temperatura ambiente e dalla quantità dei cereali (prima fase). Impostare ora la temperatura a 62-68°C. Questa seconda fase serve ad una leggera formazione dello zucchero. La fase 3 serve per la formazione dello zucchero, la temperatura deve essere compresa tra i 68 e i 75°C. Le temperature citate sono solo indicative. Dopo che lo zucchero si è formato, sollevare il cestello e cospargere con acqua calda. Prima di sollevare il cestello e di cospargere con acqua, premere il tasto PAUSE affinché il programma non passi direttamente alla fase 4. La temperatura dell'acqua che viene cosparsa deve essere di 72°C. Nella fase 4 la miscela si riscalda notevolmente. Maggiore è la potenza impostata, maggiore è il riscaldamento. Nella fase 5 la miscela si riscalda leggermente. Minore è la potenza impostata, minore è il riscaldamento. Se la potenza impostata tuttavia è troppo bassa, la temperatura di ebollizione può non essere raggiunta a causa del calore perduto. NOTA: tutti i valori citati sono solo indicativi.
6. 110°C significa bollitura costante.
7. Il programma AUTO esegue le fasi indicate automaticamente passo per passo.
8. Per terminare il programma, premere il tasto STOP.
9. Utilizzare il tasto PAUSE per sollevare il cestello, per aggiungere il malto o il luppolo. Per continuare il processo, premere di nuovo il tasto PAUSE.

## Modalità manuale

1. Premere MANUAL per avviare la modalità manuale.
2. Il dispositivo esegue un'impostazione di gruppo. Ogni impostazione di gruppo contiene i fattori temperatura, potenza e tempo.
3. Premere START per confermare i valori inseriti ed avviare il dispositivo.
4. Se non si preme né [+] né [-], il dispositivo memorizza i valori dopo 5 secondi.
5. Dopo aver eseguito l'impostazione, inserire i 3 valori successivi.
6. Appena i valori sono stati memorizzati dal dispositivo, non possono essere più modificati a meno che non si spenga completamente il dispositivo.
7. Premere STOP per spegnere il dispositivo oppure per interrompere il programma.



## Pompa di circolazione

1. Fissare per prima cosa il tubo di collegamento della pompa.
2. Prima di accendere la pompa, assicurarsi che ci sia acqua nel dispositivo.
3. Non lasciare in funzione la pompa senza acqua poiché può danneggiarsi.
4. La pompa di circolazione non è necessaria per il processo di bollitura. Non accendere la pompa mentre il contenuto della pentola sta bollendo.
5. Se la pompa si arresta, può essere che sia ostruita. Spegnere il dispositivo e staccare la spina. Svuotare il liquido e attendere che il dispositivo si raffreddi. Aprire il coperchio in plastica, togliere la pompa, avvitare e rimuovere tutti i residui.
6. Lavare la pompa subito dopo ogni utilizzo per evitare che si accumulino residui di mosto e che questi si incrostino.
7. Al termine di ogni processo far scorrere per 5 minuti acqua tiepida fino a quando tutto è pulito.

## Pulizia e manutenzione

- Pulire il dispositivo subito dopo il processo di produzione della birra. Evitare che si incrosti il mosto e residui di malto sulla superficie. Tutti i componenti in acciaio inossidabile possono essere lavati con un detersivo tradizionale.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spugnette in acciaio per evitare di graffiare il dispositivo.
- Quando si pulisce la pentola, prestare attenzione che non penetri acqua nelle parti elettroniche. Inoltre prestare attenzione che la spina non si bagni.
- Prima di ogni utilizzo rimuovere la polvere e lo sporco dalla pentola sciacquando con acqua tiepida. Sciacquare anche la pompa e i tubi.

**ATTENZIONE:** non lasciare mai la pompa in funzione senza acqua!

- Pulire anche la valvola e tutti gli altri componenti come il tubo dell'acqua, il coperchio e la griglia, poiché la polvere e lo sporco influiscono negativamente sulla stabilità della schiuma della birra.
- Dopo l'uso conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

### Messaggi di errore

E1	Il circuito del cavo sensore non è chiuso.
E2	Il sensore è in corto circuito.
C1	Premere contemporaneamente [+] e [-] per correggere la temperatura. La temperatura può essere corretta di $\pm 10^{\circ}\text{C}$ .

## Smaltimento



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

## Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)