

BEERFEST

Maischekessel
Mash Kettle
Cuve de brassage
Cuba de maceración
Pentola per birra artigianale

10028505



COOKINGCO
OKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienung	5
Beispielrezepte	7
Reinigung und Pflege	7
Hinweise zur Entsorgung	8
Hersteller & Importeur (UK)	8
Safety Instructions	10

English	9
Français	15
Español	21
Italiano	27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028505
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2500 W
Volumen	30 Liter

SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zum Anschluss

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel. Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät, das Kabel oder den Stecker selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen.
- Stellen Sie das Gerät sicher in die Mitte der Arbeitsfläche.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Tank leer ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasherden, Elektroherden oder Öfen.
- Achten Sie darauf, dass Stecker und Netzkabel nicht nass werden, falls das Gerät leckt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Dieses Gerät erfordert ein Steckdose mit 10-16 A.
- Dieses Gerät darf nur im Umgebungen aufgestellt werden, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

Hinweise zum sicheren Gebrauch



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Geräteteile können während der Benutzung sehr heiß werden. Fassen Sie die Oberflächen während dem Gebrauch nicht an.

- Nehmen Sie den Deckel nicht ab, während der Inhalt kocht.
- Halten Sie den Deckel beim Abnehmen so, dass der Dampf von Ihnen weg strömt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während sich Flüssigkeit darin befindet.

- Überfüllen Sie das Gerät nicht, damit die Flüssigkeit nicht überläuft.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wasser oder in feuchte Räume.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Hinweis: Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch 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 und die damit verbundenen Risiken verstehen.

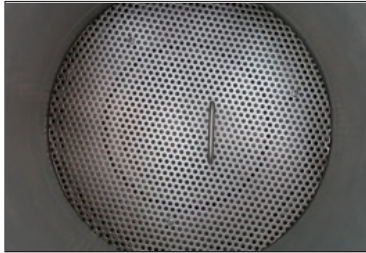
BEDIENUNG

Herstellung von Maische

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



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



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

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

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

Vorgärung

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

Hauptgärung

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

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

Kosten Sie das gegorene Gebräu, wenn die Bläschen gesunken sind. Wenn der Trank weich ist und einen Hefeschmack hat, ist das Bier fertig.

BEISPIELREZEPTE

Biersorte	Stammwürze	Nachguss
Märzen	12,5 - 13 °P	6,5 - 7 L
Pilsner	11 - 11,5 °P	7,5 L
Bock	15 - 16 °P	7,5 L
Weizen	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L
Ale	13 - 15 °P	6,5 - 7 L
Gerstengold	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L

Maische (Anleitung)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Benutzung. Lassen Sie Maische und Malzreste nicht antrocknen, da Sie sich die Reinigung damit unnötig erschweren.
- Alle Edelstahlteile können mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel gereinigt werden. Vermeiden Sie Scheuermittel oder harte Schwämme und Bürsten, die Kratzer verursachen. Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um das untere Element zu reinigen.
- Achten Sie bei der Reinigung des Kessel ist darauf, dass kein Wasser mit den elektrischen Bauteilen in Berührung kommt. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Bevor Sie den Brühvorgang starten, entfernen Sie den Staub und den Schmutz vom Gerät und reinigen Sie die innenliegenden Teile mit warmem Wasser.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions 10
Operation 11
Sample Recipes 13
Cleaning and Care 13
Disposal Considerations 14
Manufacturer & Importer (UK) 14

TECHNICAL DATA

Item Number	10028505
Rated voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	2500 W
Volume	30 Liters

SAFETY INSTRUCTIONS

Hints on Connection

- Read all instructions carefully.
- Check the product rating label and make sure the water urn voltage is fit for your outlet voltage before using.
- The plug should be connected to the earth block.
- Do not use the water boiler if the cord or plug is damaged, it should be replaced before using.
- If the water boiler malfunctions or is damaged, please call customer services for checking and repairing.
- Switch off the button before removing the plug.
- Always switch off before trying to move the water boiler.
- Grasp the plug when you remove it. Do not pull the cord.
- Do not let the power cord hang over edge of a table.
- Place the water boiler securely at the centre of the table.
- Do not switch on the water boiler if the water tank is empty.
- Do not place the water boiler near a gas cooker, electric burner or heated oven.
- Power cord and plug must not touch water in the case of a leakage.
- Please remove the plug from outlet, and cool off the plug before cleaning.
- Press the Switch Off button, and remove the plug after using.
- 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 outdoors.
- The appliance requires a 13Amp - 16Amp plug.
- The appliance is only to be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- Never leave the unit unattended.

Instructions for safe use



CAUTION

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

- Do not remove the lid while boiling.
- Position the lid so that steam is directed away from the handle.
- Do not carry the urn while it contains water.

- If the appliance is overfilled, boiling water may overflow.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance must not be cleaned by a water jet. The appliance must not be immersed in water or liquid.

Note: Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the device if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the device.

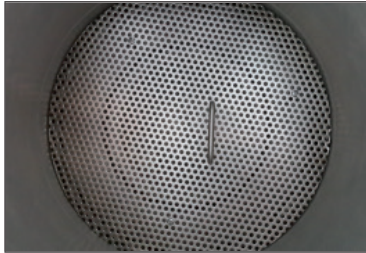
OPERATION

How to make wort

The element cover should be put in the urn, as it prevents the „stuffs“ caking onto element and burn out the urn. Pour water into the urn. Grind the malt, and heat it up to 55-65 °C, keep heating it up constantly in 3 hours. String it every 30mins. After 3 hours, get a spoon of „wort“ and use iodine to test it every 10mins. If it not shows „light blue“, it means the starch turn into Malt. Opposite, please keep the above instruction and do the testing again.



Please use filter to get rid off the residue. There is filter in the urn, if the residue is too small, please use a gauze to filtrate the residue.



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

Clockwise the timer when you need it. The timer range is from 10-120 min. There are two modes of timer:

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

Pre-fermentation

Please prepare yeast, the yeast dosage is 10% of „wort“ liquid. Please prepare 250ml „wort“ and mix it with yeast in a disinfectant 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.

- 18-24 hours later: bubbles will be on the liquid surface.
- 2nd-3rd day: there will be more bubbles.
- 4th-6th 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 beer is ready.

SAMPLE RECIPES

Beer type	Original gravity	Refill
Märzen	12,5 - 13 °P	6,5 - 7 L
Pilsner	11 - 11,5 °P	7,5 L
Bock	15 - 16 °P	7,5 L
Wheat Bier	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L
Ale	13 - 15 °P	6,5 - 7 L
Gerstengold	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L

Mash (Instruction)

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

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 disconnected for performing cleaning activities.
- Before starting the brewing process, remove all dust and dirt from the device and all internal fittings by means of warm water.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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. 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. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	16
Utilisation	17
Exemples de recettes	19
Nettoyage et entretien	19
Informations sur le recyclage	20
Fabricant et importateur (UK)	20

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028505
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance consommée	2500 W
Volume	30 litres

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes pour le branchement

- Lisez attentivement tous les conseils avant d'utiliser l'appareil.
- 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.
- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre uniquement.
- N'utilisez pas l'appareil avec un câble secteur endommagé. 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.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, le câble ou la fiche. Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un atelier professionnel agréé.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la fiche de la prise.
- Ne tirez pas sur le câble, saisissez toujours le corps de la fiche pour le débrancher.
- Ne faites pas pendre le câble au bord du plan de travail.
- Posez l'appareil en sécurité au milieu du plan de travail.
- N'allumez pas l'appareil si le réservoir est vide.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières à gaz ou électriques, ou de fours.
- Veillez à ne pas mouiller la fiche ou le câble secteur si l'appareil fuit.
- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation et débranchez la fiche de la prise.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial mais seulement domestique ou équivalent. En font partie les cuisines de bureaux, les fermes, hôtels, motels et lieux d'hébergement qui proposent des services de type Bed & Breakfast.
- Cet appareil nécessite une prise de 10-16 A.
- Cet appareil ne doit être installé que dans des lieux où il peut être surveillé par du personnel formé.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Conseils pour une utilisation sûre



ATTENTION

Danger de brûlure ! Les parties de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces externes pendant le fonctionnement.

- Ne retirez pas le couvercle pendant que le contenu bout.
- Lorsque vous retirez le couvercle, tenez-le de sorte que la vapeur ne soit pas dirigée vers vous.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il contient du liquide.

- Ne remplissez pas trop l'appareil afin d'éviter les débordements de liquide.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de l'eau ou dans des lieux humides.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à haute pression et ne le plongez pas dans l'eau.

Note: Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénués d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que si la personne responsable de leur sécurité leur en a expliqué le fonctionnement, ou s'ils sont supervisés et comprennent les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

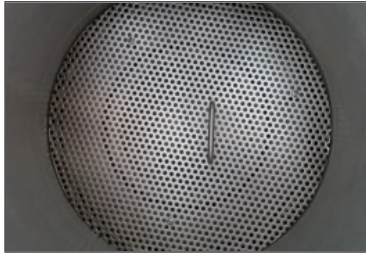
UTILISATION

Préparation du moût

Placez la grille dans la cuve à moût. Rajoutez de l'eau. Concassez le malt (ou le malt d'orge) et chauffez la cuve à 55 - 65° C. augmentez progressivement la température durant trois heures. Mélangez toutes les 30 minutes. Au bout de trois heures retirez une cuillère de moût et testez le moût avec de l'iode pour mesurer la teneur en amidon. S'il ne se colore plus au bout de 10 minutes, cela signifie alors l'amidon s'est transformé en malt. Dans le cas contraire, poursuivez le processus et testez à nouveau.



Utilisez le filtre qui se trouve dans la cuve pour exfiltrer les restes (les drêches). Si les particules sont trop fines pour le filtre, utilisez un tamis.



Faites bouillir le moût pendant 30 minutes. Commencez ensuite la sédimentation. Renouvelez le processus de filtrage jusqu'à obtenir un liquide clair. Laissez refroidir le liquide jusqu'à 10-12 °C.

Réglez la minuterie si nécessaire. Elle couvre des durées de 10-120 minutes et dispose de deux modes.

- Mode minuterie automatique : vous pouvez régler une durée de 120 minutes maximum. Tournez le bouton de réglage de la minuterie en sens horaire.
- Mode de fonctionnement continu : la touche est en position marche.

Macération

Préparez la levure, la dose correspond à 10 % du moût. Préparez 250 ml de moût et mélangez-le avec la levure dans un récipient stérilisé et mélangez ce liquide. Veillez à ce que la température ambiante soit comprise entre 20-25 °C. Laissez ce mélange se développer pendant 12-24 heures. Plus vous aurez ajouté de levure à la préparation, plus vite le processus de fermentation se déroulera. Mélangez la préparation à la fin du processus de fermentation. Versez la préparation dans la cuve. Mélangez la préparation avec l'ensemble du moût.

Fermentation primaire

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

- Après 18-24 heures : des bulles se forment à la surface du liquide
- 2e-3e jour : les bulles grossissent
- 4e-6e jour : les bulles coulent

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

EXEMPLES DE RECETTES

Types de bières	Gravité originelle	Recharger
Bière de mars	12,5 - 13 °P	6,5 - 7 L
Pilsner	11 - 11,5 °P	7,5 L
Bock	15 - 16 °P	7,5 L
Bière de froment	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L
Ale	13 - 15 °P	6,5 - 7 L
Orge	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L

Moût (instructions)

Minutes	Température	Remarque
10	45 °C	Mesurez le pH, rajoutez du malt
20	62 °C	Remuez constamment
25	68 °C	Remuez constamment
30	72 °C	Remuez constamment, échantillon d'iode
5	78 °C	Remuez constamment

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation. Ne laissez pas sécher les restes de malt et de moût car ils vous rendront le nettoyage inutilement plus difficile.
- Toutes les pièces en inox peuvent se nettoyer avec les produits de nettoyage courants. Evitez les produits abrasifs et les éponges et brosses dures qui provoquent des rayures. Utilisez un cure-pipe pour nettoyer l'élément bas.
- Lors du nettoyage de la cuve, faites attention à ce que l'eau ne soit jamais en contact avec les parties électriques. Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise.
- Avant de commencer le brassage, retirez la poussière et les saletés de l'appareil et nettoyez les éléments intérieurs à l'eau chaude.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	22
Utilización	23
Ejemplos de recetas	25
Limpieza y cuidado	25
Indicaciones sobre la retirada del aparato	26
Fabricante e importador (Reino Unido)	26

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028505
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	2500 W
Capacidad	30 litros

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones para la conexión a la red eléctrica

- Lea atentamente estas indicaciones antes de usar el aparato.
- 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.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra.
- No utilice el aparato con un cable defectuoso. 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 intente reparar el cable de alimentación ni el enchufe usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal cualificado.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No deje que el cable quede colgando de la superficie de trabajo.
- Coloque el aparato en medio de la superficie de trabajo con seguridad.
- No encienda el aparato cuando el depósito esté vacío.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor ni de hornos.
- Cerciórese de que el cable de alimentación y el enchufe no se mojen si el aparato presenta fugas.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente después de cada uso.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares. Entre estos se encuentran oficinas, granjas, hoteles, moteles e instalaciones que ofrecen servicio bed&breakfast.
- Este aparato requiere una toma de corriente con 10-16 A.
- Este aparato solo debe colocarse en entornos donde esté supervisado por personal cualificado.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.

Indicaciones para una utilización segura



AVISO

Riesgo de quemaduras. Las piezas del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante su uso. No toque las superficies durante el funcionamiento.

- No levante la tapa mientras el contenido hierve.
- Al retirar la tapa, colóquela de tal manera que el vapor no llegue hacia usted.
- No mueva el aparato si hay líquido en su interior.

- No llene el aparato en exceso para que el líquido no rebese.
- 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.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No coloque el aparato cerca del agua ni de entornos húmedos.
- No limpie el aparato con un limpiador a presión ni lo sumerja en agua.

Nota: Los niños no deben utilizar el aparato! Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

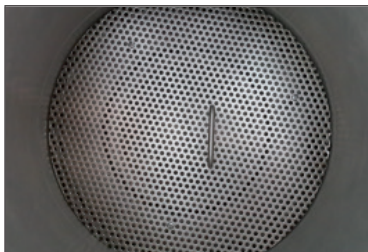
UTILIZACIÓN

Preparación del mosto

Coloque la rejilla en el recipiente para el mosto. 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.



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



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.

Regule el temporizador en caso necesario. Puede configurarlos entre 10-120 minutos y dispone de dos modos.

- Modo temporizador automático: Puede configurar la hora que desee de 10 a 120 minutos. Gire el regulador del temporizador en el sentido de las agujas del reloj.
- Modo funcionamiento continuado: La tecla se encuentra en la posición ON.

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 a 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.
- 2-3º día: Las burbujas aumentan.
- 4-6º día: Las burbujas se hundan.

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.

EJEMPLOS DE RECETAS

Tipos de cerveza	Mosto original	Recarga
Märzen	12,5 - 13 °P	6,5 - 7 L
Pilsner	11 - 11,5 °P	7,5 L
Bock	15 - 16 °P	7,5 L
Trigo	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L
Ale	13 - 15 °P	6,5 - 7 L
Gerstengold	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L

Mosto (instrucciones)

Minutos	Temperatura	Observaciones
10	45 °C	Medir nivel de pH, añadir malta
20	62 °C	Remover continuamente
25	68 °C	Remover continuamente
30	72 °C	Remover continuamente, prueba de yodo
5	78 °C	Remover continuamente

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el aparato después de cada uso. No deje que el mosto y los restos de malta se sequen, pues eso dificultará la limpieza.
- Todos los componentes de acero inoxidable pueden limpiarse con un limpiador tradicional. No utilice productos, ni esponjas abrasivas ni cepillos que provoquen arañazos. Utilice un limpiador con boquilla para limpiar la resistencia inferior.
- Para la limpieza del hervidor, asegúrese de que el agua no entre en contacto con los componentes eléctricos. Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Antes de comenzar con el proceso de ebullición, retire el polvo y la suciedad del aparato y limpie las partes interiores con agua tibia.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 28

Utilizzo 29

Ricette di esempio 31

Pulizia e manutenzione 31

Avviso di smaltimento 32

Produttore e importatore (UK) 32

DATI TECNICI

Codice articolo	10028505
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	2500 W
Volume	30 litri

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze per il collegamento

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Prima dell'uso verificare la tensione sulla targhetta identificativa. Collegare il dispositivo solo ad una presa la cui tensione corrisponde alla tensione indicata.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa dotata di messa a terra.
- Non utilizzare il dispositivo con un cavo di alimentazione danneggiato. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato.
- Non tentare di riparare autonomamente il dispositivo o il cavo di alimentazione. Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico qualificato.
- Spegnerne prima il dispositivo e poi staccare la spina dalla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina, bensì afferrare la spina alla base.
- Posizionare il dispositivo al centro della superficie di lavoro.
- Non mettere in funzione il dispositivo se il serbatoio è vuoto.
- Non collocare il dispositivo vicino a fornelli a gas, fornelli elettrici o forni.
- Assicurarsi che la spina e il cavo di alimentazione non entrino in contatto con l'acqua nel caso in cui si verifichi una perdita.
- Prima di eseguire la pulizia staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo.
- Spegnerne il dispositivo dopo ogni utilizzo e staccare la spina dalla presa.
- Il dispositivo non è per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili come ad esempio cucine di uffici, hotel, motel e bed & breakfast.
- Questo dispositivo richiede una presa con 10-16 A.
- Installare il dispositivo in un luogo dove può essere sorvegliato da una persona esperta.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

Avvertenze per un utilizzo sicuro del dispositivo



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! I componenti del dispositivo diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici durante l'uso.

- Non rimuovere il coperchio mentre il dispositivo è in funzione.
- Rimuovere il coperchio in modo che il vapore fuoriesca nella direzione opposta dell'utente.
- Non spostare il dispositivo se ci sono liquidi all'interno.

- Non riempire eccessivamente il dispositivo per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non collocare il dispositivo vicino ad acqua o in ambienti umidi.
- Non pulire il dispositivo con un'idropulitrice e non immergere il dispositivo in acqua.

Nota: I bambini non devono usare il dispositivo! Questo dispositivo può essere utilizzato dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.

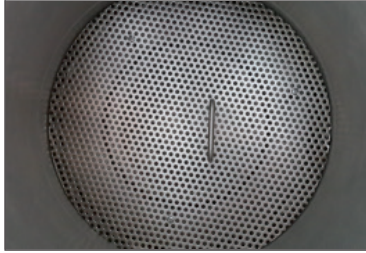
UTILIZZO

Come fare il mosto

Posizionare l'inserto della griglia nel mash tun. Aggiungere acqua. Macinare il malto (ad es. malto d'orzo) e riscaldare il bollitore da 55 a 65° C. Aumentare gradualmente la temperatura durante le tre ore. Mescolare ogni 30 minuti. Dopo tre ore, rimuovere un cucchiaino di purea e testare il contenuto di amido con lo iodio. Se non cambia colore dopo 10 minuti, significa che l'amido si è trasformato in malto. Altrimenti continuare il processo e testare di nuovo.



Utilizzare il filtro che si trova nel paiolo per filtrare i resti (residui di malto). Se i resti sono troppo piccoli per il filtro, utilizzare un colino.



Cuocere il mosto per 30 minuti per iniziare poi a sedimentare. Ripetere il processo di filtrazione fino a ottenere un liquido chiaro. Lasciare che si raffreddi a 10-12 °C.

All'occorrenza impostare il timer che va da 10 a 120 minuti e dispone di due modalità.

- Modalità timer automatico: è possibile impostare una durata da 10 a 120 minuti. Girare la manopola del timer in senso orario.
- Modalità funzionamento continuo: il tasto è in posizione ON.

Prefermentazione

Preparare il lievito, la dose corrisponde al 10% dell'infuso di malto. Preparare 250 ml dell'infuso mescolandolo con il lievito in un contenitore disinfettato. Assicurarsi che la temperatura ambiente sia 20-25 °C. Coltivare la miscela per 12-24 ore. Più lievito è stato aggiunto alla miscela e più veloce è il processo di fermentazione. Mescolare la miscela quando si è concluso il processo di fermentazione. Versare la miscela nel paiolo amalgamandola con l'infuso preparato.

Fermentazione principale

La fermentazione principale dura da 5 a 7 giorni. La temperatura deve essere 8-12 °C.

- Dopo 18-24 ore: sulla superficie del liquido si formano delle bolle.
- Secondo-terzo giorno: le bolle aumentano.
- Quarto-sesto giorno: le bolle diminuiscono.

Assaggiare l'intruglio fermentato quando le bolle sono diminuite. Quando il beverage è molle e sa di lievito significa che la birra è pronta.

RICETTE DI ESEMPIO

Tipo di birra	Gradazione	Estratto
Märzen	12,5 - 13 °P	6,5 - 7 L
Pilsner	11 - 11,5 °P	7,5 L
Bock	15 - 16 °P	7,5 L
Weizen	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L
Ale	13 - 15 °P	6,5 - 7 L
Gerstengold	12 - 12,5 °P	6,5 - 7 L

Mosto (istruzioni)

Minuti	Temperatura	Nota
10	45 °C	Misurare il pH, aggiungere malto
20	62 °C	Mescolare continuamente
25	68 °C	Mescolare continuamente
30	72 °C	Mescolare continuamente, test con lo iodio
5	78 °C	Mescolare continuamente

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo ogni utilizzo pulire subito il dispositivo per evitare che i residui di malto e di mosto si incrostino.
- Tutti i componenti in acciaio inossidabile possono essere lavati con un detersivo tradizionale. Evitare tuttavia prodotti abrasivi o spazzole dure che possono graffiare le superfici. Utilizzare uno scovolino per pulire l'elemento inferiore.
- Quando si pulisce il contenitore, prestare attenzione che non l'acqua non entri in contatto con i componenti elettrici. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa.
- Prima di iniziare il processo di preparazione della birra, rimuovere la polvere e lo sporco dal dispositivo e pulire i componenti interni con acqua calda.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN