

GÄRKELLER GÄRKELLER PRO

Fermentierkessel
Conical Fermenter
Cuve de fermentation
Caldera de fermentación
Caldaia di fermentazione

10033674 10033675



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Produkts. 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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

**ARTIKEL**

Artikelnummer	Artikel
10033674	Gärkeller
10033675	Gärkeller Pro

Hinweise

- Befolgen Sie die Hinweise zur Zusammensetzung des Fermentierkessels genau.
- Lesen Sie die alle Bedienhinweise sorgfältig und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum zukünftigen Nachschlagen auf.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)**Hersteller:**

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

Importeur für Großbritannien:

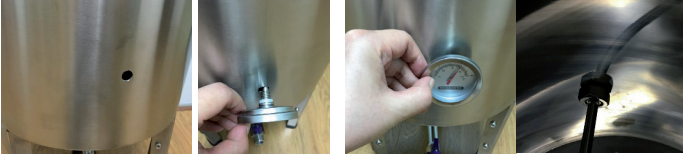
Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

MONTAGETEILE

Nr.	Bezeichnung	Bild	Anzahl
1	Gärspund		1
2	Gärspunddichtung		1
3	Thermometer		1
4	Thermometer-Dichtring		1
5	Thermometer-Mutter M10		1
6	Ablaufventil		1
7	Ventilmutter M12		1
8	Ablaufarm		1
9	½ " Ablassventil (nur 10033675)		1
10	Standfüße (nur 10033675)		3
11	Schraube M6 (nur 10033675)		12
12	Mutter M6 (10033675)		12

MONTAGEANLEITUNG

Bitte stecken Sie das Thermometer in die Thermometerbohrung und ziehen Sie es mit einer Mutterschraube (M10) an. Die Bohrung befindet sich auf der Vorderseite des Fermenters (siehe Abbildung). Stecken Sie zuerst den Dichting auf den Temperaturfühler.



Stecken Sie das Ablaufventil in die entsprechende Bohrung. Ziehen Sie es mit einer Mutter (M12) an.

Die Ausrichtung des Ablaufarms kann durch das vorsichtige Drehen des Ablaufventils während des Fermentiervorgangs eingestellt werden. Wenn das Hefesediment über die Höhe des Ablaufventils hinausreicht, können Sie klares Bier zapfen, indem Sie den Ablaufarm so drehen, dass sich sein Ende oberhalb des Sediments befindet.



Nur für 10033675

Montieren Sie die Standfüße mit jeweils vier Schrauben (M6) und vier Muttern (M6) pro Fuß, um genügend Abstand zum Boden zu gewinnen.

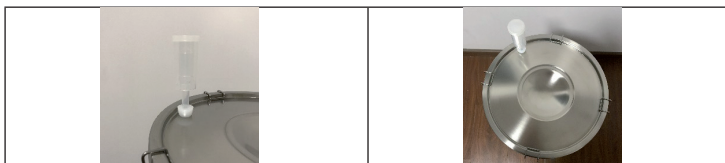


Schrauben Sie das Ablassventil ($\frac{1}{2}$ ") an das L-förmige Rohr am Boden des Fermenters. Verwenden Sie ein Gewindedichtband (nicht im Lieferumfang enthalten), um Undichtigkeiten zu verhindern.

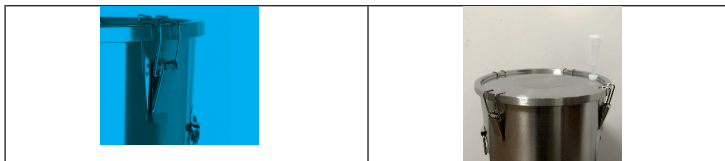
FERMENTIERUNG

Vorbereitung

1. Vor der Fermentation ist es unerlässlich, den Fermenter und das Zubehör zu sterilisieren. Sie können den Fermenter mit einem Desinfektionsmittel in Lebensmittelqualität reinigen oder den Fermenter für 20-30 Minuten in Wasser mit Sterilisationstabletten einweichen.
2. Bitte befüllen Sie den Kessel mit Wasser und vergewissern Sie sich, dass kein Leck vorhanden ist, bevor Sie die Würze hineingeben.
3. Befüllen Sie den Kessel nicht über 30 Liter hinaus mit Würze. Somit wird gewährleistet, dass genügend Platz zur Schaumbildung vorhanden ist.
4. Setzen Sie den Gärspund mit seiner Dichtung wie abgebildet in den Deckel ein und füllen Sie ihn zu ca. 1/3 mit Wasser.



5. Sichern Sie den Deckel mit Hilfe der vier Klemmbügel.



6. Stellen Sie den Fermentierkessel auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf.

Nach dem Fermentieren

1. Reinigen und sterilisieren Sie den Fermenter und das Zubehör (einschließlich der Ventile) nach Gebrauch.
2. Verwenden Sie keine scharfen Metallgeräte, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Scheuerschwamm, um die Innenseite des Kessels zu reinigen.
3. Es können geeignete Reinigungsmittel verwendet werden wie Geschirrpulver, Essig oder Natron.
4. Lagern Sie den Fermentierkessel an einem trockenen Ort.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Kessel und alle Zubehörteile vor dem nächsten Gebrauch sauber und sterilisiert sind.

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.



PRODUCT

Item number	Item
10033674	"Gärkeller"
10033675	"Gärkeller Pro"

Notes

- Please follow the instructions below to mounting your fermenter.
- Read all the operating instructions carefully and save this manual for future reference.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

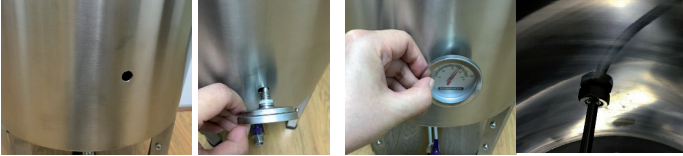
Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

ASSEMBLY PIECES

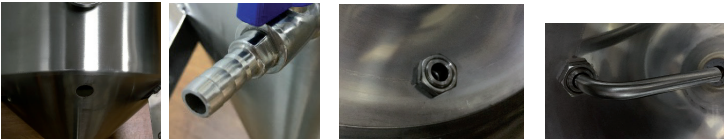
No.	Parts	Picture	Quantity
1	Fermentation lock		1
2	Fermentation lock seal		1
3	Thermometer		1
4	O ring (white)		1
5	Thermometer M10		1
6	Drain valve + O ring (black)		1
7	Valve nut M12		1
8	Racking arm		1
9	½ " dump valve (only 10033675)		1
10	Detachable stand (only 10033675)		3
11	M6 screw (only 10033675)		12
12	M6 nut (only 10033675)		12

ASSEMBLY

Please insert the thermometer into the thermometer bore and tighten it with a nut screw (M10). This is located in front of the boiler, as shown. First, insert the sealing ring into the temperature sensor.



Insert the drain valve into the corresponding hole. Tighten it with a nut (M12). This is located on the fermenting kettle on the arched part. Insert the lever into the valve inlet. The orientation of the arm can be adjusted by turning the drain valve during the fermentation process. If the yeast sediment is above the valve level, you can tap the clear beer out of the fermenter as you rotate the arm so that it reaches above the yeast tube).



Only for 10033675

Assembly of 3 removable stands with 4 screws (M6) and 4 nuts per stand (M6).

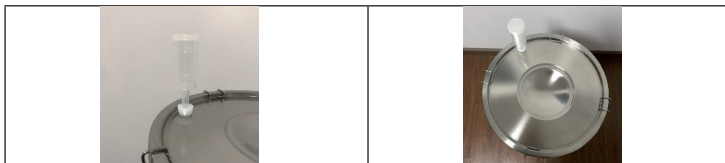


Mount the dump valve (1/2") to the L-shaped pipe at the bottom of the fermenter. Use thread sealing tape (not included) to prevent leaks.

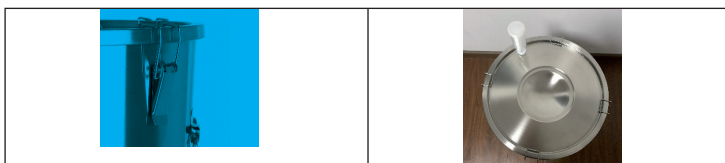
FERMENTATION

Preparation

1. Before fermentation, it is essential to sterilize the fermenter as well as its accessories. You can clean the fermenter with a food-grade disinfectant or soak the fermenter in water with sterilization tablets for 20-30 minutes.
2. Please fill the boiler up to the top with water and make sure that there are no leaks before adding the wort.
3. Do not fill the kettle with more than 30 liters of wort. Make sure there is enough room to blow off the air bubbles.
4. Insert the water seal into the lid as shown and fill with a little water in the water seal



5. Secure the lid with 4 clamps.



6. Place the fermentation vessel on a stable table.

After fermentation

1. Clean and sterilize the fermenter and accessories (including the valves) after use.
2. Do not use sharp metal tools to remove debris. Use a soft cloth or a soft scouring pad to clean the inside of the kettle.
3. Suitable detergents can be used, such as dishwashing detergent, vinegar or soda.
4. Store the fermentation vessel in a dry place.
5. Make sure the kettle and all accessories are clean and sterilized before next use.

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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



ARTICLE

Numéro d'article	Article
10033674	Cuve de fermentation
10033675	Cuve de fermentation Pro

Remarques

- Suivez précisément les instructions pour l'assemblage de la cuve de fermentation.
- Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation et conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

PIÈCES D'ASSEMBLAGE

N°	Description	Schéma	Nombre
1	Bonde de fermentation		1
2	Joint de la bonde de fermentation		1
3	Thermomètre		1
4	Bague d'étanchéité du thermomètre		1
5	Ecrou M10 du thermomètre		1
6	Robinet de vidange		1
7	Ecrou de robinet M12		1
8	Bras de vidange		1
9	Robinet de vidange ½ " (10033675 uniquement)		1
10	Pieds de support (10033675 uniquement)		3
11	Vis M6 (10033675 uniquement)		12
12	Ecrou M6 (10033675)		12

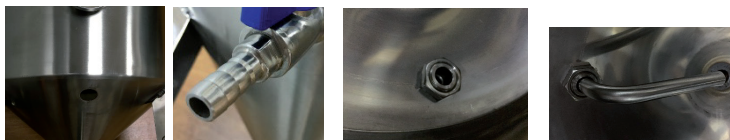
GUIDE DE MONTAGE

Insérez le thermomètre dans son logement et serrez-le à l'aide d'un écrou (M10). Le trou est situé à l'avant de la cuve de fermentation (voir photo). Placez d'abord la bague d'étanchéité sur le capteur de température.



Insérez le robinet de vidange dans le trou correspondant. Fixez-le avec un écrou (M12).

Vous pouvez ajuster l'orientation du bras de vidange en tournant doucement le robinet de vidange pendant le processus de fermentation. Si les sédiments de levure dépassent la hauteur du robinet de vidange, vous pouvez tirer de la bière claire en tournant le bras de vidange pour que son extrémité soit au-dessus des sédiments.



Pour l'article 10033675

Montez les pieds avec quatre vis (M6) et quatre écrous (M6) par pied pour obtenir une hauteur suffisante par rapport au sol.

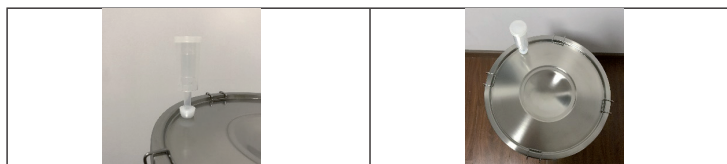


Vissez le robinet de vidange (de ½") sur le tube en forme de L au bas de la cuve de fermentation. Utilisez un ruban d'étanchéité pour filetage (non inclus) pour éviter les fuites.

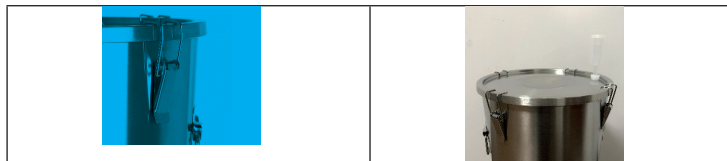
FERMENTATION

Préparation

1. Avant la fermentation, il est essentiel de stériliser la cuve et ses accessoires. Vous pouvez nettoyer la cuve de fermentation avec un désinfectant de qualité alimentaire ou la faire tremper dans l'eau avec des comprimés de stérilisation pendant 20 à 30 minutes.
2. Remplissez la cuve d'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite avant d'ajouter le moût.
3. Ne remplissez pas la cuve avec plus de 30 litres de moût. Cela garantit qu'il y a suffisamment d'espace pour la formation de mousse.
4. Insérez le bouchon de fermentation avec son joint dans le couvercle comme indiqué et remplissez-le d'eau jusqu'au 1/3 environ.



5. Fixez le couvercle à l'aide des quatre pinces.



6. Placez la cuve de fermentation sur une surface plane et stable.

Après la fermentation

1. Nettoyez et stérilisez la cuve de fermentation et les accessoires (y compris les vannes) après utilisation.
2. N'utilisez pas d'outils métalliques tranchants pour retirer les débris. Utilisez un chiffon doux ou un tampon à récurer doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
3. Vous pouvez utiliser des détergents appropriés tels que du liquide vaisselle, du vinaigre ou du soda.
4. Rangez le récipient de fermentation dans un endroit sec.
5. Assurez-vous que la cuve et tous les accessoires sont propres et stérilisés avant la prochaine utilisation.

Estimado cliente,

Estimado cliente, le felicitamos por la compra de su producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que resulten del incumplimiento de las instrucciones y del uso inadecuado. Escanee el código QR para acceder a las instrucciones de uso más recientes y a más información sobre el producto.



ARTÍCULO

Número de artículo	Artículo
10033674	Gärkeller
10033675	Gärkeller Pro

Avisos

- Siga atentamente las instrucciones relativas a la composición de la caldera de fermentación.
- Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento y conserve el manual de funcionamiento para poder consultarlo en el futuro.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

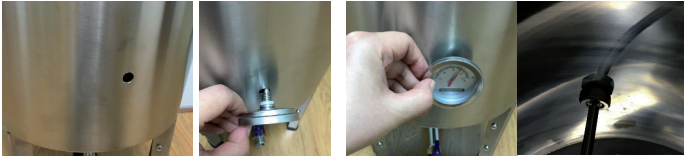
Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

PIEZAS DE MONTAJE

Núm.	Descripción	Imagen	Cantidad
1	Tapón de fermentación		1
2	Sello del tapón de fermentación		1
3	Termómetro		1
4	Anillo de sellado del termómetro		1
5	Tuerca del termómetro M10		1
6	Válvula de vaciado		1
7	Tuerca de válvula M12		1
8	Brazo de extracción		1
9	½ " Válvula de drenaje (sólo 10033675)		1
10	Pies (sólo 10033675)		3
11	Tornillo M6 (sólo 10033675)		12
12	Tuerca M6 (10033675)		12

INSTRUCCIÓN DE MONTAJE

Introduzca el termómetro en el orificio del termómetro y apriételo con un tornillo de tuerca (M10). El orificio se encuentra en la parte delantera del fermentador (ver ilustración). En primer lugar, coloque el anillo de sellado en el sensor de temperatura.



Inserte la válvula de drenaje en el orificio correspondiente. Apriételo con una tuerca (M12).

La alineación del brazo de drenaje se puede ajustar girando cuidadosamente la válvula de drenaje durante la fermentación. Si el sedimento de levadura se extiende más allá de la altura de la válvula de drenaje, puede extraer la cerveza clara girando el brazo de drenaje para que su extremo quede por encima del sedimento.



Sólo para 10033675

Monte las patas con cuatro tornillos (M6) y cuatro tuercas (M6) por pie para ganar suficiente distancia al suelo.

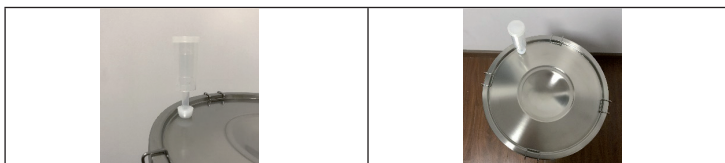


Atornille la válvula de drenaje (1/2") a la tubería en forma de L en la parte inferior del fermentador utilizando una cinta selladora roscada (no suministrada) para evitar fugas.

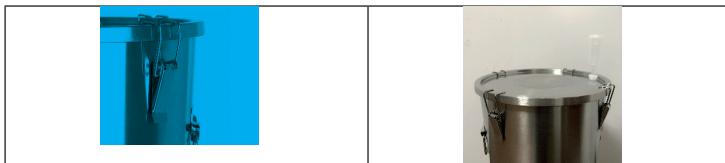
FERMENTACIÓN

Preparación

1. Antes de la fermentación, es esencial esterilizar el fermentador y los accesorios. Puede limpiar el fermentador con un desinfectante de grado alimenticio o remojar el fermentador en agua con pastillas de esterilización durante 20-30 minutos.
2. Por favor, llene el hervidor con agua y asegúrese de que no haya fugas antes de añadir el mosto.
3. No llene el hervidor más de 30 litros de mosto. Esto asegurará que haya suficiente espacio para que se forme la espuma.
4. Insertar el tapón de fermentación con su sello en la tapa como se muestra y rellenarlo hasta aprox. 1/3 con agua.



5. Asegure la tapa con las cuatro abrazaderas.



6. Coloque el fermentador sobre una superficie nivelada y estable.

Después de la fermentación

1. Limpie y esterilice el fermentador y los accesorios (incluidas las válvulas) después de su uso.
2. No utilice utensilios metálicos afilados para eliminar los residuos. Utilice un paño suave o una esponja suave para limpiar el interior del recipiente.
3. Se pueden utilizar detergentes adecuados, como detergente para lavavajillas, vinagre o bicarbonato de sodio.
4. Guarde el hervidor de fermentación en un lugar seco.
5. Asegúrese de que el hervidor y todos los accesorios estén limpios y esterilizados antes de volver a usarlos.

Gentile cliente,

congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto. Leggere attentamente le seguenti istruzioni e seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere alla guida utente più recente e a maggiori informazioni sul prodotto:



ARTICOLO

Codice articolo	Articolo
10033674	Gärkeller
10033675	Gärkeller Pro

Note

- Seguire attentamente le istruzioni relative al montaggio del fermentatore.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di future consultazioni.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
 PO Box 42
 272 Kensington High Street
 London, W8 6ND
 United Kingdom

PEZZI DI MONTAGGIO

Num.	Denominazione	Immagine	Quantità
1	Tappo di fermentazione		1
2	Guarnizione del tappo di fermentazione		1
3	Termometro		1
4	Anello di tenuta del termometro		1
5	Dado M10 per la tenuta del termometro		1
6	Valvola di drenaggio		1
7	Dado M12 per la valvola		1
8	Braccio di drenaggio		1
9	Valvola di scarico da 1/2" (solo 10033675)		1
10	Basi di supporto (solo 10033675)		3
11	Vite M6 (solo 10033675)		12
12	Dado M6 (10033675)		12

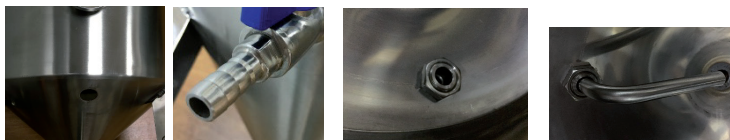
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Inserire il termometro nel foro del termometro e serrarlo con un bullone con dado (M10). Il foro si trova sul lato anteriore del fermentatore (vedi immagine). Posizionare per primo l'anello di tenuta sul sensore di temperatura.



Inserire la valvola di drenaggio nel foro corrispondente. Serrare con un dado (M12).

La posizione del braccio di drenaggio può essere regolata ruotando attentamente la valvola di drenaggio durante la fermentazione. Se il sedimento di lievito supera il livello della valvola, è possibile estrarre la birra chiara ruotando il braccio di drenaggio in modo che la sua estremità sia al di sopra del sedimento.



Solo per 10033675

Montare i piedi di supporto con quattro viti (M6) e quattro dadi (M6) per piede in modo da ottenere una distanza sufficiente dal pavimento.

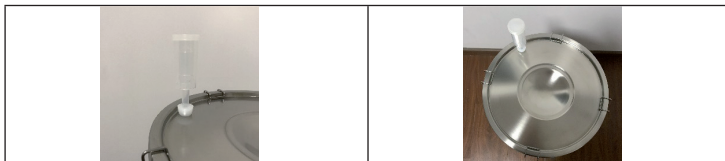


Avvitare la valvola di scarico (1/2") al tubo a forma di L sul fondo del fermentatore. Utilizzare un nastro sigillante per filettature (non incluso) per evitare perdite.

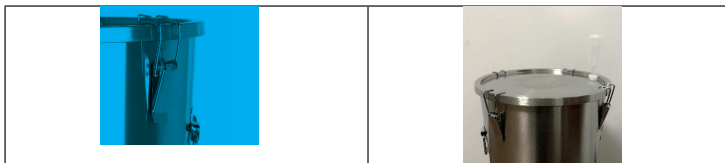
FERMENTAZIONE

Preparazione

1. Prima della fermentazione, è essenziale sterilizzare il fermentatore e i suoi accessori. È possibile pulire il fermentatore con un disinfettante alimentare o immergere il fermentatore in acqua con compresse sterilizzanti per 20-30 minuti.
2. Riempire d'acqua la caldaia e assicurarsi che non ci siano perdite prima di aggiungere il mosto di malto.
3. Non riempire la caldaia con più di 30 litri di mosto di malto. In questo modo ci sarà lo spazio sufficiente per la formazione della schiuma.
4. Inserire il tappo di fermentazione con la sua guarnizione nel coperchio, come mostrato nell'immagine. Poi, riempirlo di acqua per circa 1/3.



5. Fissare il coperchio con i quattro morsetti.



6. Posizionare il fermentatore su una superficie piana e stabile.

Dopo la fermentazione

1. Lavare e sterilizzare sia il fermentatore che gli accessori (comprese le valvole) dopo l'uso.
2. Non utilizzare utensili metallici taglienti per rimuovere i residui. Pulire l'interno della caldaia con un panno o una spugna abrasiva morbidi.
3. È consentito l'uso di detersivi adatti, come detersivo per piatti, aceto o bicarbonato di sodio.
4. Conservare il fermentatore in un luogo asciutto.
5. Assicurarsi che la caldaia e tutti gli accessori siano puliti e sterilizzati prima dell'uso successivo.



KLARSTEIN