

BRAUHELD PRO

30/35/45/65

Maischkessel

Mash Kettle

Cuve de brassage

Cuba de maceración

Pentola per birra artigianale

10034586 10034587 10034588 10035516



COOKING
COOKING
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
Geräteübersicht	5
Zusammenbau	6
Bedienung	9
Bedienfeld und Inbetriebnahme	10
Manueller Modus	11
Rezeptmodus	12
Weitere Funktionen	13
Fehlerbehebung	15
Reinigung und Pflege	16
Hinweise zur Entsorgung	16
Hersteller & Importeur (UK)	16

English	17
Español	31
Français	45
Italiano	59

TECHNISCHE DATEN

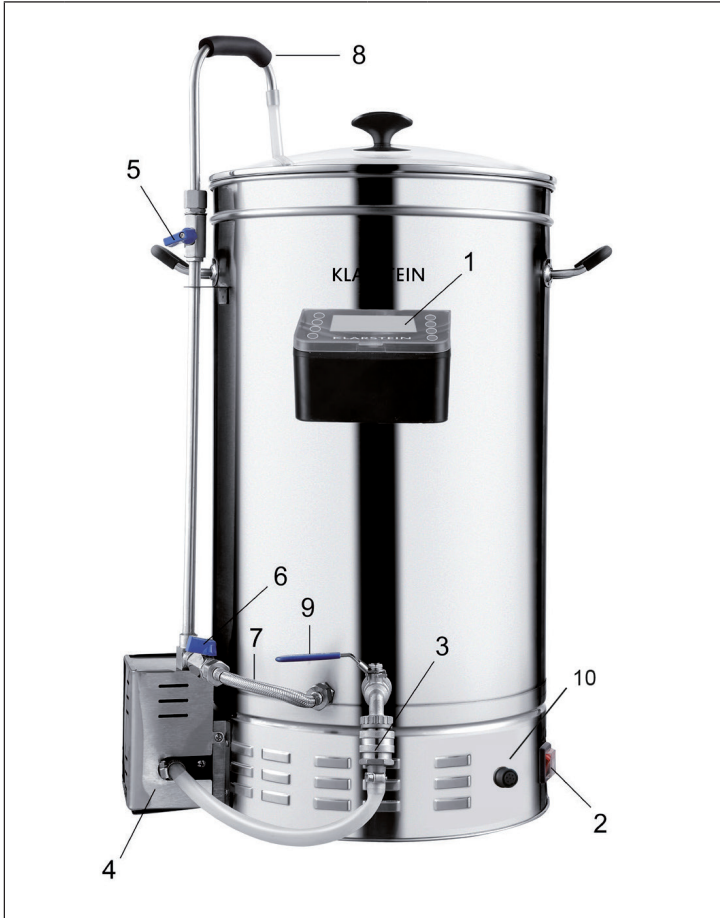
Artikel	Strom	Max. Füllmenge (nur Flüssigkeit)	Max Füllmenge (Flüssigkeit und Malz)	Leistung
10034586	220-240 V 50/60 Hz	30 L	25 L	100-2500 W
10034587		35 L	30 L	100-2500 W
10034588		45 L	35 L	100-3300 W
10035516		65 L	55 L	100-3300 W

SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Überprüfen Sie das Typenschild auf dem Gerät und achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes zu der Stromversorgung des Stromanschlusses passt.
- Der Stecker sollte geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel defekt ist.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls das Gerät nicht funktioniert oder beschädigt ist.
- Schalten Sie das Gerät am Schalter aus, bevor Sie den Netzstecker entfernen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es umstellen.
- Halten Sie den Stecker fest, wenn Sie das Netzkabel entfernen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischplatte hängen.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf die Mitte des Tisches.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Wassertank leer ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einen Gaskocher, elektrisches Heizgerät oder einen beheizten Ofen.
- Das Netzkabel und der Stecker dürfen im Falle eines Überlaufens nicht in Wasser geraten.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Schalten Sie nach der Benutzung das Gerät ab, und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät erfordert ein Steckdose mit 10-16 A.
- Dieses Gerät darf nur in Umgebungen aufgestellt werden, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Kochens.
- Drehen Sie den Deckel so, dass der Dampf nicht an den Griffen austritt.
- Tragen Sie das Gerät nicht, wenn es gefüllt ist.
- Falls das Gerät überfüllt ist, kann kochendes Wasser zu Überlaufen führen.
- Dieses Gerät darf nicht in Umgebungen aufgestellt werden, wo ein Wasserstrahl gebraucht wird.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
- Überhitzungs- und Trockenlaufschutz: Das Gerät hat einen Trockenlaufschutz. Wenn das Gerät trockenläuft, wird diese Schutzfunktion automatisch aktiviert. Wenn das Gerät sich überhitzt schaltet der Thermostat sich aus. Füllen Sie in dem Fall Wasser nach oder warten Sie, bis sich das Gerät abkühlt. Achten Sie darauf, dass nach einem Ausschalten mindestens 3 Liter Wasser im Behälter sind.
- Die Maische wird heiß, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie die Griffe anfassen.
- Tauchen Sie den Maischebottich nicht in Wasser. Schützen Sie das Netzkabel vor Feuchtigkeit.

Hinweis: In einigen Ländern ist es gesetzlich vorgeschrieben, die Herstellung von Bier für den Eigenbedarf bei den Behörden zu registrieren.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Bedienfeld	6	Ventil gegen Anbrennen (Anti-Burn-Circulation)
2	Schalter	7	Leitung gegen Anbrennen (Anti-Burn-Circulation)
3	Schnellanschluss	8	Kreislaufleitung (Mash Flow Technology)
4	220 V Pumpe	9	Auslasshahn
5	Kreislaufventil (Mash Flow Technology)	10	Bedienfeld-Sockel

ZUSAMMENBAU

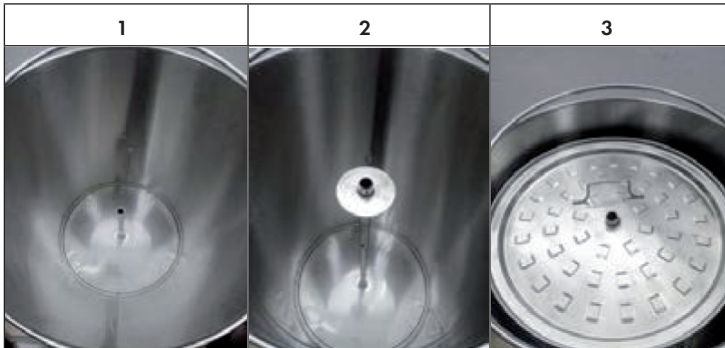
Einzelteile

		
Lochblech	Filterrohr	Filterbehälter
		
Stopper	Kreislaufleitung	Schnellanschluss

Anschließen des Filterrohrs



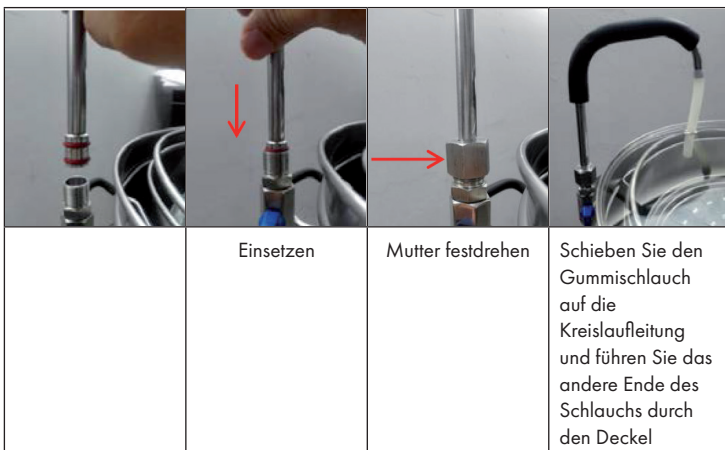
Einbau des Lochblechs



Einbau des Filterbehälters



Einbau der Zirkulationsleitung




Verwendung des Schnellanschlusses

1	2
	
<p>Verschlussring nach unten ziehen</p>	<p>Auf den Hahn schieben und Verschlussring loslassen. Prüfen Sie, ob der Anschluss richtig eingerastet ist. Andernfalls kann Wasser auslaufen.</p>

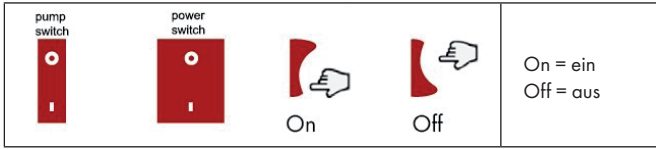
BEDIENUNG

Anschluss des Bedienfelds

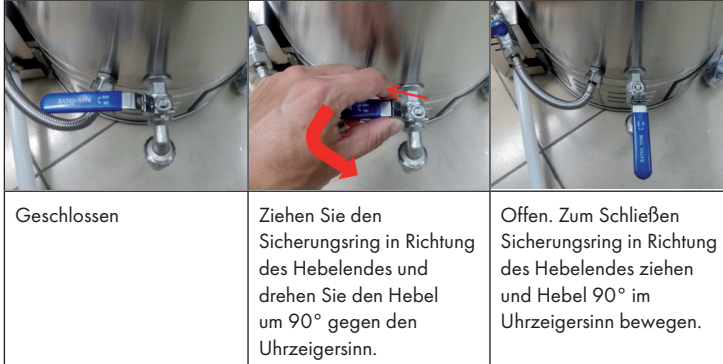
			
<p>Socket</p>	<p>Stecker</p>	<p>Einstecken</p>	<p>Festdrehen & Sichern</p>

Hinweis: Drehen Sie den Stecker nicht zu stark fest, andernfalls könnte sich der Sockel lösen oder beschädigt werden.

Bedienung des Schalters

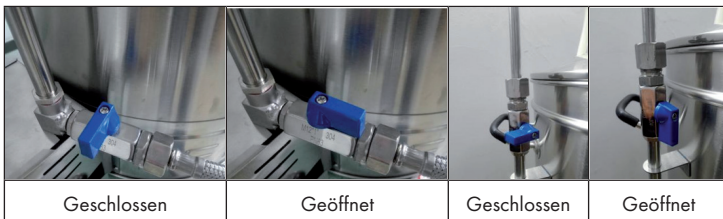


Bedienung des Auslasshahns



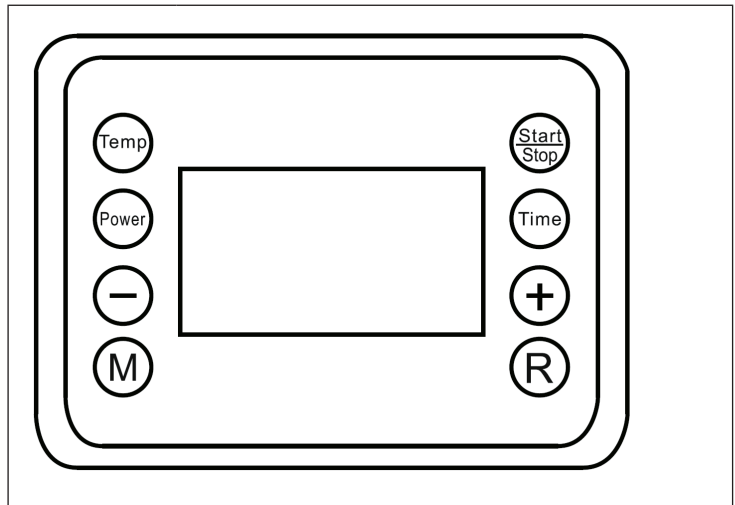
Bedienung des Ventils

Hinweis: Öffnen Sie das Kreislaufventil niemals vor Einbau der Kreislaufleitung und führen Sie die Leitung durch den Deckel. Anderenfalls können heißes Wasser oder Würze zu Verbrennungen führen.



BEDIENFELD UND INBETRIEBNAHME

Bedienfeld









Temp	Stellen Sie die Temperatur von 30 °C bis 100 °C ein.
Power	Stellen Sie die Leistung von 100 W bis maximale Leistung ein.
Time	Stellen Sie die Zeit von 1 Minute bis 99 Minuten ein.
Start/Stop	Programm starten/stoppen.
M	Gehen Sie in den manuellen Modus oder zum nächsten Schritt.
R	Gehen Sie in den Rezeptmodus oder zum nächsten Schritt.
+	Wert verringern
-	Wert erhöhen

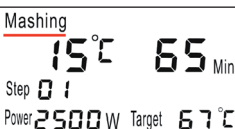
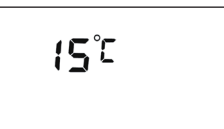
Gerät einschalten

	Nach dem Einstecken und Einschalten zeigt das Display die aktuelle Temperatur an.
--	---

MANUELLER MODUS

1	2	3
 <p>Step 01 Power 00W Target 00°C</p>	 <p>Step 01 Power 00W Target 67°C</p>	 <p>Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>
Drücken Sie einmal die Taste M, um in den Manuellen Modus zu wechseln. Die Standardeinstellung von Temp, Power und Time ist [0].	Drücken Sie einmal die Taste TEMP und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Benutzen Sie die Tasten (+/-), um die Temperatur in 1 °C-Schritten anzupassen.	Drücken Sie einmal die Taste POWER und stellen Sie die gewünschte Leistung ein. Benutzen Sie die Tasten (+/-), um die Temperatur in 100 W-Schritten anzupassen.

4	5	6
 <p>Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>	 <p>Step 02 Power 00W Target 00°C</p>	 <p>Step 08 Power 1000W Target 90°C</p>
Drücken Sie einmal die Taste TIME und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Benutzen Sie die Tasten +/-, um die Temperatur in 1-Minuten-Schritten anzupassen.	Nachdem Sie alle 3 Werte eingestellt haben, drücken Sie erneut die Taste M. Sie können maximal 11 Schritte programmieren.	Auf dem Display werden die eingestellten Werte angezeigt.

7	8
 <p>Mashing Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>	 <p>15°C</p>
Drücken Sie einmal die Taste START. Auf dem Display erscheint [Mashing] und signalisiert, dass das Gerät arbeitet.	Drücken Sie lang auf STOP, um den Betrieb zu stoppen und neu zu starten. Drücken Sie kurz auf STOP, um den Countdown für das Läutern während des Betriebs zu unterbrechen.

REZEPTMODUS

1	2	3
<p>Recipe 01</p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step 02</p> <p>Power --00W Target --°C</p>
<p>Drücken Sie einmal die Taste R, um in den Rezeptmodus zu wechseln. Auf dem Display erscheint [Recipe].</p>	<p>Drücken Sie nacheinander auf die Tasten TEMP, POWER und TIME und stellen Sie die gewünschten Werte für den ersten Schritt ein. Benutzen Sie die Tasten (+/-), um die Temperatur in 1 °C/100 W/1-Minuten-Schritten anzupassen.</p>	<p>Drücken Sie erneut die Taste R, um zum nächsten Schritt zu gelangen.</p>
4	5	6
<p>Recipe 01</p> <p>15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p>Mashing Recipe 01</p> <p>15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Drücken Sie nacheinander die Tasten TEMP, POWER und TIME und stellen Sie die gewünschten Werte für den zweiten Schritt ein. Sie können maximal 11 Schritte programmieren.</p>	<p>Drücken Sie dann 3 Sekunden lang gleichzeitig auf POWER und TIME, um das Rezept zu speichern.</p>	<p>Drücken Sie einmal die Taste START. Auf dem Display erscheint [Mashing] und signalisiert, dass das Gerät arbeitet.</p>
7	8	
<p>15°C</p>	<p>Recipe 02</p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	
<p>Drücken Sie lang auf STOP, um den Betrieb zu stoppen und neu zu starten. Drücken Sie kurz auf STOP, um den Countdown für das Läutern während des Betriebs zu unterbrechen.</p>	<p>Um ein gespeichertes oder voreingestelltes Rezept auszuwählen, drücken Sie gleichzeitig auf TEMP und POWER und benutzen Sie die Tasten +/-, um ein Rezept auszuwählen. Sie können maximal 9 Rezepte speichern.</p>	

WEITERE FUNKTIONEN

Hinweis: Wenn Sie im manuellen Modus während des Betriebs die Einstellung eines beliebigen Schrittes (Temperatur/Leistung/Zeit) ändern möchten, drücken Sie einmal die Taste TEMP/POWER oder TIME und drücken Sie zum Ändern die Taste (+/-).

Hopfenalarm einstellen

<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 01 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Wenn während des Betriebs für einen bestimmten Schritt einen Timer einstellen möchten, der sie daran erinnert den Hopfen hinzuzufügen, drücken Sie lang auf die Taste TIME und benutzen Sie die Taste (+/-), um die Zeit einzustellen.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 10 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Die Zahl rechts neben Hop Alert zeigt die Zeit an. Während Sie blinkt, kann der Wert eingestellt werden. Drücken Sie dann einmal die Taste TIME, um zum nächsten Hopfenalarm zu gelangen oder warten Sie kurz, bis der Hopfenalarm automatisch startet. Sie können insgesamt 10 Hopfenalarme einstellen. Drücken Sie einmal die Taste TIME, um den nächsten Hopfenalarm einzustellen. Hinweis: Hopfenalarm 1 wird erst nach Erreichen einer Temperatur von 100°C aktiv.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 04 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Nach dem Start des Hopfenalarms zeigt Zahl rechts neben Hop Alert die Sequenz. So steht Hop Alert 04 beispielsweise für den vierten Hopfenalarm. Wenn ein Hopfenalarm abgelaufen ist, ertönt ein Signal und der nächste Hopfenalarm startet. Drücken Sie die Taste TIME, um den Signalton zu stoppen.</p>

Rezepteinstellungen löschen

<p>15°C</p>	<p>Wenn Sie im Rezeptmodus die Einstellung eines beliebigen Rezepts löschen möchten, kehren Sie in den Standby-Modus zurück und drücken Sie die Taste START für 3 Sekunden. Nach dem Ertönen eines Signals wird die Einstellung gelöscht.</p>
--	---

Temperatur kalibrieren

<p>-01</p>	<p>Wenn die Siedetemperatur nicht mit der im Thermometer angezeigten Temperatur übereinstimmt, Halten Sie die Tasten (+/-) gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt und korrigieren Sie die angezeigte Temperatur um bis zu +/- 10°C. Drücken Sie dazu die Taste (+/-). Warten Sie dann 5 Sekunden, um den ausgewählten Wert zu speichern. Sie können die Temperatur auch vor der Inbetriebnahme der Maschine korrigieren. Sobald sie korrigiert ist, wird sie gespeichert und Sie müssen es beim nächsten Mal nicht mehr korrigieren, es sei denn, die Temperatur ist wieder ungenau.</p>
------------	---

Rezeptvorschläge

Rezept 1: Leichtes Bier			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	40 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Rezept 2: Vollmundiges Bier			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	20 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	20 Min.	1500 W

Rezept 3: Lager			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	61 °C	35 Min.	1500 W
4	69 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Rezept 4: Weizenbier			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	44 °C	20 Min.	1500 W
3	52 °C	20 Min.	1500 W
4	63 °C	35 Min.	1500 W
5	73 °C	35 Min.	1500 W
6	78 °C	10 Min.	1500 W

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Kein Strom nach Anschalten des An-/Aus-Schalters.	Das Kabel des Bedienfelds ist nicht an die Platine angeschlossen .	Verbinden Sie das Kabel des Bedienfelds mit der Platine.
	Erhitzen vor der Wasserzugabe und das Thermostat war überlastet .	Warten Sie bis sich die Brauanlage auf unter 175 °C abgekühlt hat.
Die Anzeige des Bedienfelds zeigt E1.	Das Kabel des Temperatursensors ist nicht an die Platine angeschlossen.	Verbinden Sie das Sensorkabel wieder mit der Platine.
Kein Aufheizen nach Beenden der Einstellschritte.	Die Starttaste wurde nicht lange genug gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste 3 Sekunden lang.
	Kabel nicht ordnungsgemäß verbunden.	Verbinden Sie das Kabel ordnungsgemäß.
Das Wasser wird nicht aus dem Auslasshahn abgepumpt.	Der Auslasshahn ist nicht geöffnet.	Öffnen Sie den Auslasshahn.
	Pumpe und Auslass sind nicht verbunden.	Verbinden Sie die Pumpe mit dem Auslass über den Schnellanschluss.
	Luft oder Blasen in der Pumpe.	Sorgen Sie dafür, dass der Wasserstand über der Auslassöffnung liegt, stellen Sie die Pumpe ab, öffnen Sie eines der Ventile und öffnen Sie den Auslasshahn, um die Luft aus der Pumpe entweichen zu lassen.
Die Würze wird nicht abgepumpt.	Luft oder Blasen in der Pumpe.	Sorgen Sie dafür, dass der Wasserstand über der Auslassöffnung liegt, stellen Sie die Pumpe ab, öffnen Sie eines der Ventile und öffnen Sie den Auslasshahn, um die Luft aus der Pumpe entweichen zu lassen.
	Filterrohr oder Filterbehälter sind verstopft.	Schalten Sie die Brauanlage aus, entnehmen Sie die gesamte Würze, sobald sie abgekühlt ist, und reinigen Sie Filterrohr und Filterbehälter.
	Die Würze ist zu dickflüssig und klebrig.	Füllen Sie Wasser nach.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Sämtliche Teile, die mit der Würze in Kontakt waren, sollten nach dem Brauvorgang gereinigt werden.
- Reinigen Sie kleine Teile nicht im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine säurehaltigen, alkalischen oder salzhaltigen Flüssigkeiten.
- Geeignet sind Wasser und milde Reinigungsmittel.
- Die Leitungen können gereinigt werden, indem Sie heißes Wasser hindurchpumpen.

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	18
Product Overview	19
Assembly	20
Operation	23
Control Panel and Commissioning	24
Manual Mode	25
Recipe Mode	26
Further Functions	27
Troubleshooting	29
Cleaning and Care	30
Hints on Disposal	30
Manufacturer & Importer (UK)	30

TECHNICAL DATA

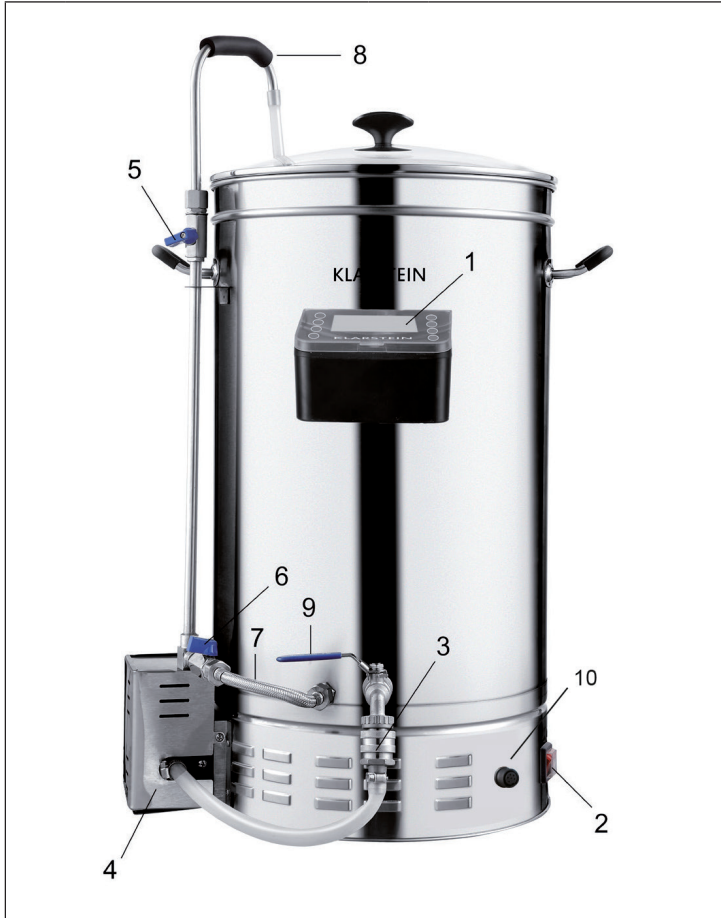
Item number	Power supply	Max Capacity (Liquid only)	Max Capacity (Liquid and malt)	Power consumption
10034586	220-240 V 50/60 Hz	30 L	25 L	100-2500 W
10034587		35 L	30 L	100-2500 W
10034588		45 L	35 L	100-3300 W
10035516		65 L	55 L	100-3300 W

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Read all instructions carefully.
- Check the nameplate on the device and make sure that the power supply of the device matches the power supply of the power connector.
- The plug should be earthed.
- Do not use the unit if the power cord is defective.
- Contact your service representative if the unit does not work or is damaged.
- Switch off the unit by the switch before removing the power plug.
- Turn off the appliance before moving it.
- Hold the plug firmly when removing the power cord. Do not pull the power cord.
- Do not let the power cord hang over a table top.
- Place the unit securely in the middle of the table.
- Do not turn on the appliance when the water tank is empty.
- Do not place the appliance next to a gas cooker, electric heater or heated oven.
- Do not overflow the power cord or plug with water.
- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance to cool.
- After use, turn off the power and unplug the appliance.
- This appliance requires a 10-16 A power outlet.
- This equipment should only be installed in an environment where it can be supervised by trained personnel.
- Do not remove the lid while cooking.
- Turn the lid so that the steam does not escape from the handles.
- Do not carry the appliance when it is full.
- If the appliance is overfilled, boiling water may overflow.
- This appliance must not be installed in environments where a jet of water is required.
- This appliance must not be cleaned with a water jet or immersed in water.
- Protection against overheating and dry running: The unit has dry running protection. This protection is automatically activated when the unit is running dry. If the appliance overheats, the thermostat switches off. In this case, top up with water or wait until the unit cools down. Make sure that there is at least 3 litres of water in the container after switching off.
- The mash becomes hot when the appliance is in operation. Always use heat-resistant oven gloves when handling the handles.
- Do not immerse the mash tun in water. Protect the power cord from moisture.

Note: In some countries it is required by law to register the production of beer for personal consumption with the authorities.

PRODUCT OVERVIEW



1	Controller	6	Anti-burn valve (Anti-Burn-Circulation)
2	Switch	7	Anti-burn tube (Anti-Burn-Circulation)
3	Connector	8	Circulation tube (Mash Flow Technology)
4	220V Pump	9	Tap
5	Circulation valve (Mash Flow Technology)	10	Socket of controller

ASSEMBLY

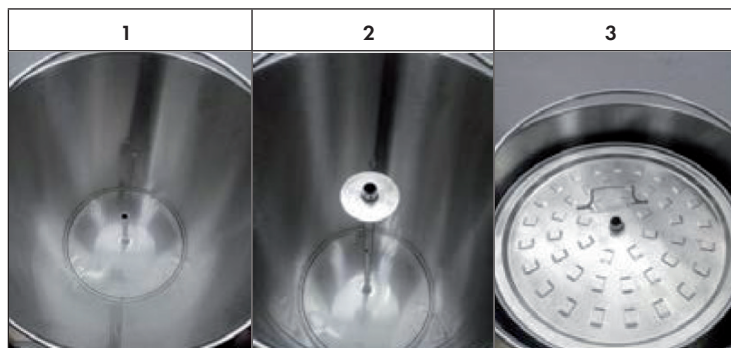
Parts

		
Sparger plate	Filter tube	Filter basket
		
Stopper	Circulation tube	Quick connector

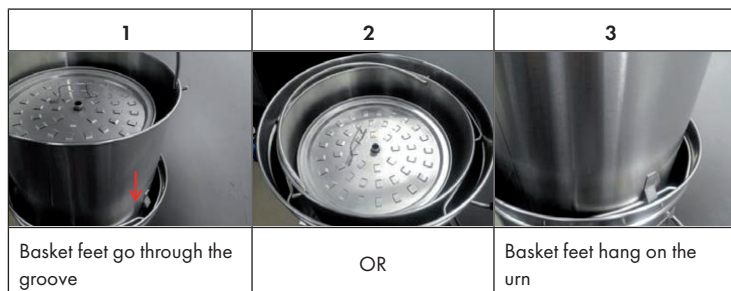
Filter tube assembly



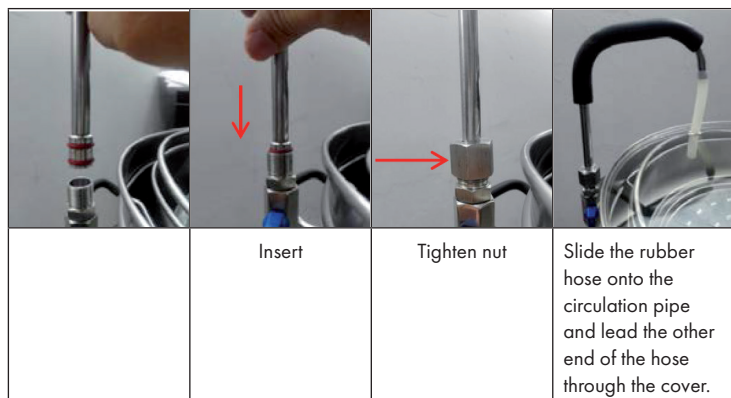
Sparge plate assembly





Filter basket assembly



Circulation tube assembly


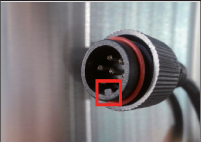




Quick connector assembly

1	2
	
<p>Pull the locking ring downwards</p>	<p>Push onto the tap and release the locking ring. Check that the connection is correctly engaged. Otherwise, water may leak.</p>

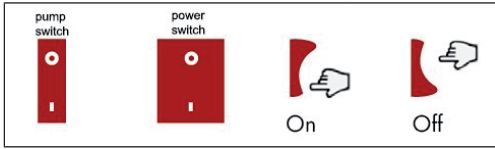
OPERATION

Controller Operation

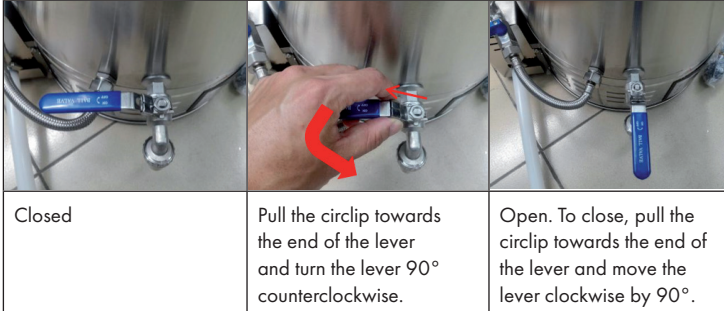
			
Socket	Plug	Insert	Screw & lock

Note Never screw too much and lock too tight. Otherwise it would damage the socket and make it loose.

Switch operation

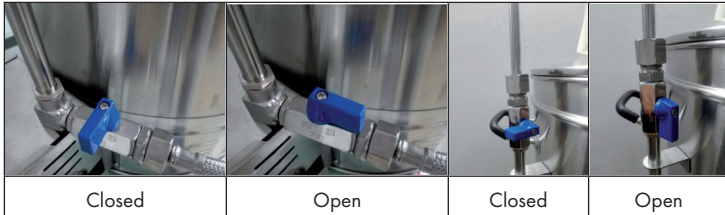


Tap operation



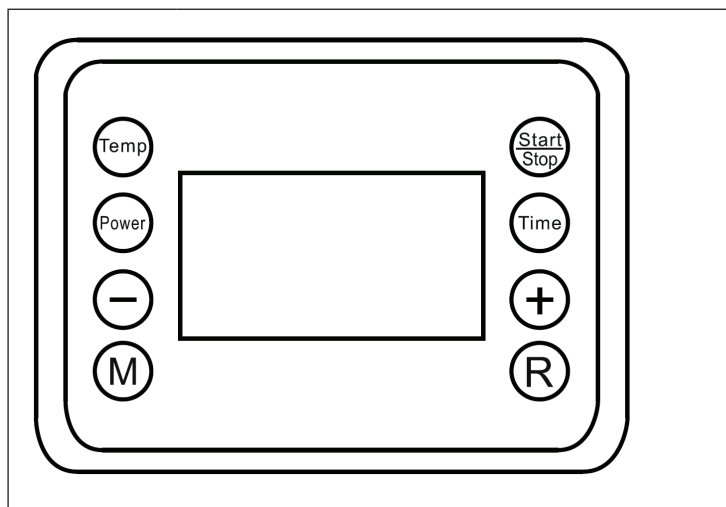
Valve operation

Note: Never open the circulation valve before assembling the circulation tube and make the tube go through the lid. Otherwise the hot water or wort may cause burns.



CONTROL PANEL AND COMMISSIONING

Control Panel



Temp	Adjust the temperature from 30°C to 100°C.
Power	Set the power from 100 W to maximum power.
Time	Set the time from 1 minute to 99 minutes.
Start/Stop	Start/stop program.
M	Enter the manual mode or go to the next step.
R	Go to the recipe mode or to the next step.
+	Decrease value
-	Increase value

Switch on the device

	After plugging in and switching on, the display shows the current temperature.
--	--

MANUAL MODE

1	2	3
<p>Press the M button once to switch to Manual mode. The default setting of Temp, Power and Time is [0].</p>	<p>Press the TEMP button once and set the desired temperature. Use the (+/-) buttons to adjust the temperature in 1 °C increments.</p>	<p>Press the POWER button once and set the desired power. Use the (+/-) buttons to adjust the temperature in 100W increments.</p>
4	5	6
<p>Press the TIME button once and set the desired time. Use the +/- buttons to adjust the temperature in 1-minute increments.</p>	<p>After you have set all 3 values, press the M button again. You can program a maximum of 11 steps.</p>	<p>The display will show the set values.</p>
7	8	
<p>Mashing</p>		
<p>Press the START button once. The display will show [Mashing], indicating that the unit is operating.</p>	<p>Long press STOP button to stop running and restart. Short press STOP button to pause the countdown for sparging during running.</p>	

RECIPE MODE

Save recipes manually

1	2	3
<p>Recipe <u>01</u></p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C <u>65</u> Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power <u>2500</u>W Target <u>67</u>°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step <u>02</u></p> <p>Power --00W Target --°C</p>
<p>Press the R button once to switch to recipe mode. [Recipe] appears on the display.</p>	<p>Press the TEMP, POWER, and TIME buttons one after the other to set the desired values for the first step. Use the (+/-) buttons to adjust the temperature in 1 °C/100 W/1 minute increments.</p>	<p>Press the R button again to move to the next step.</p>
4	5	6
<p>Recipe 01</p> <p>15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p>Recipe 01</p> <p>15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p>Mashing Recipe 01</p> <p>15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Press the TEMP, POWER, and TIME buttons one after the other to set the desired values for the second step. You can program a maximum of 11 steps.</p>	<p>Then press POWER and TIME simultaneously for 3 seconds to save the recipe.</p>	<p>Press the START button once. The display will show [Mashing], indicating that the machine is operating.</p>
7	8	
<p>15°C</p>	<p>Recipe <u>02</u></p> <p>15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	
<p>Long press STOP button to stop running and restart. Short press STOP button to pause the countdown for sparging during running.</p>	<p>To select a stored or preset recipe, press TEMP and POWER simultaneously and use the +/- buttons to select a recipe. You can save up to 9 recipes.</p>	

FURTHER FUNCTIONS

Note: If you want to change the setting of any step (temperature/power/time) in manual mode during operation, press the Temp/Power or Time button once and press the (+/-) button to change.

Setting the hop alarm

<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 01 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>If, during operation, you want to set a timer for a particular step to remind you to add the hop, long press the TIME button and use the (+/-) button to set the time.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 10 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>The number to the right of Hop Alert indicates the time. While it is flashing, the value can be adjusted. Then press the TIME button once to move to the next Hop Alert or wait briefly for the Hop Alert to start automatically. You can set a total of 10 hop alarms. Press the TIME button once to set the next hop alarm. Note: Hop alarm 1 only becomes active after a temperature of 100 °C has been reached.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 04 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>After the hop alarm starts, Number to the right of Hop Alert shows the sequence. For example, Hop Alert 04 stands for the fourth hop alarm. When a hop alarm has expired, a signal sounds and the next hop alarm starts. Press the TIME button to stop the beep.</p>

Delete recipe settings

<p>15°C</p>	<p>If you want to delete the setting of any recipe in recipe mode, return to standby mode and press the START button for 3 seconds. After a signal sounds, the setting is cleared.</p>
-------------	--

Calibrating the temperature

<p>-01</p>	<p>If the boiling temperature does not match the temperature displayed in the thermometer, press and hold (+/-) the buttons simultaneously for 3 seconds and correct the displayed temperature by up to +/- 10 °C. Press the (+/-) button. Then wait 5 seconds to save the selected value. You can also correct the temperature before putting the machine into operation. Once corrected, it will be stored and you will not need to correct it next time unless the temperature is inaccurate again.</p>
------------	--

Recipe suggestions

Recipe 1: Light beer			
Step	Temperature	Time	Power
1	40 °C	1 min.	2500 W
2	52 °C	20 min.	1500 W
3	63 °C	40 min.	1500 W
4	73 °C	35 min.	1500 W
5	78 °C	10 min.	1500 W

Recipe 2: Full body beer			
Step	Temperature	Time	Power
1	40 °C	1 min.	2500 W
2	52 °C	20 min.	1500 W
3	63 °C	20 min.	1500 W
4	73 °C	35 min.	1500 W
5	78 °C	20 min.	1500 W

Recipe 3: Lager			
Step	Temperature	Time	Power
1	40 °C	1 min.	2500 W
2	52 °C	20 min.	1500 W
3	61 °C	35 min.	1500 W
4	69 °C	35 min.	1500 W
5	78 °C	10 min.	1500 W

Recipe 4: Wheat beer			
Step	Temperature	Time	Power
1	40 °C	1 min.	2500 W
2	44 °C	20 min.	1500 W
3	52 °C	20 min.	1500 W
4	63 °C	35 min.	1500 W
5	73 °C	35 min.	1500 W
6	78 °C	10 min.	1500 W

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
No power after turning on the power switch	Controller cord is not connected to the PCB	Reconnect controller cord to PCB
	Dry burn before adding water and the thermostat overload has cut off	Wait for the brewer to cool down to below 175°C
Controller display E1	Temperature sensor cord is not connected to the PCB	Reconnect sensor cord to PCB
Not heating up after you have finished setting the steps	The start button wasn't held down for long enough	Hold down the start button for 3 seconds
	Wire connected incorrectly	Reconnect wire correctly
Water not being pumped from the tap	Tap not open	Open the tap
	Pump and tap not connected	Connect the pump to tap with quick connector
	Air or bubbles in the pump	Make sure the water level is higher than the tap inlet, turn off the pump, open one of the valves and then open the tap to get the air out of the pump
Wort not pumped out	Air or bubbles in the pump	Make sure the water level is higher than the tap inlet, turn off the pump, open one of the valves and then open the tap to get the air out of the pump
	Filter tube or filter basket is blocked	Power off the brewer, take all the wort out when it is cool enough and clean the filter tube or filter basket
	Wort is too thick and sticky	Fill with water

CLEANING AND CARE

- Each part that has been in contact with the wort should be cleaned after brewing.
- Do not use a dish washer to clean small parts.
- Do not use acidic, alkaline or salty liquids to clean.
- Water or cleanser essence is suitable for cleaning.
- Pumping hot water through the circulation tube and anti-burn tube to clean is suitable.

HINTS ON DISPOSAL



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

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	32
Vista general del aparato	33
Montaje	34
Funcionamiento	36
Panel de control y puesta en funcionamiento	38
Modo manual	39
Modo receta	40
Otras funciones	41
Detección y resolución de anomalías	43
Limpieza y cuidado	44
Retirada del aparato	44
Fabricante e importador (Reino Unido)	44

DATOS TÉCNICOS

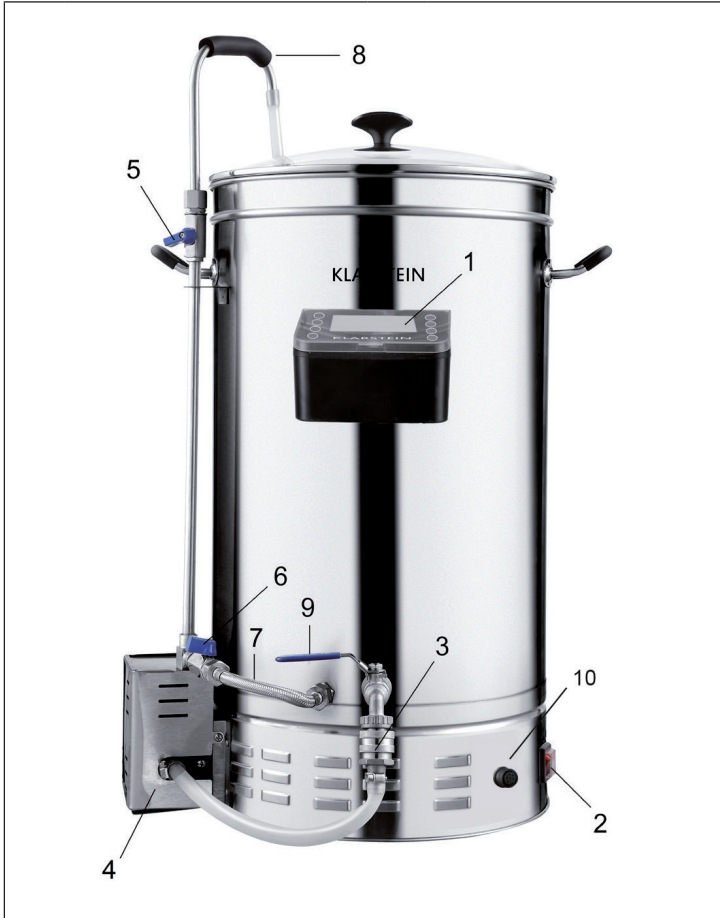
Artículo	Alimentación	Capacidad de llenado máximo (solo líquido)	Capacidad de llenado máximo (líquido y malta)	Potencia
10034586	220-240 V 50/60 Hz	30 L	25 L	100-2500 W
10034587		35 L	30 L	100-2500 W
10034588		45 L	35 L	100-3300 W
10035516		65 L	55 L	100-3300 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- 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.
- Lea atentamente todas las indicaciones
- Compruebe la placa de características del aparato y asegúrese de que la fuente de alimentación del aparato coincide con la de la toma de corriente.
- El enchufe debe estar conectado a tierra.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está defectuoso.
- Póngase en contacto con el servicio técnico si el aparato no funciona o está dañado.
- Apague el aparato con el interruptor antes de desconectarlo de la red eléctrica.
- Apague el aparato antes de moverlo.
- Sujete firmemente la clavija cuando retire el cable de alimentación. Nunca tire del cable de alimentación.
- No deje que el cable quede colgando del borde de la encimera.
- Coloque el aparato en el centro de la mesa.
- No encienda el aparato cuando el depósito de agua esté vacío.
- No coloque el aparato cerca de una cocina de gas, un calentador eléctrico o un horno caliente.
- El cable de alimentación y la clavija no deben estar en contacto con agua en caso de un desbordamiento.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- Después de su uso, apague el aparato y desconecte la clavija de la toma de corriente.
- Este aparato debe estar conectado a una toma de corriente de 10-16 A.
- Instale el aparato solo en entornos donde pueda ser supervisado por un personal capacitado.
- No retire la tapa mientras el aparato está en marcha.
- Gire la tapa de tal manera que el vapor no salga por los mangos.
- No mueva el aparato cuando esté lleno.
- Si el aparato está sobrecargado, el agua hirviendo puede provocar un desbordamiento.
- No instale este aparato en lugares donde se requiera un chorro de agua.
- No limpie el aparato con chorro de agua ni sumérjalo en agua.
- Protección contra sobrecalentamiento y funcionamiento en seco: el aparato cuenta con protección contra funcionamiento en seco. Cuando el aparato funciona en seco, esta función de protección se activa automáticamente. Si el aparato se sobrecalienta, el termostato se apaga automáticamente. En este caso, añada agua o espere hasta que el aparato se enfríe. Asegúrese de que haya al menos 3 litros de agua en el recipiente después de apagarlo.
- El mosto se calienta cuando el aparato está en funcionamiento. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor cuando toque los mangos.
- No sumerja la planta cervecera en agua. Proteja el cable de alimentación contra la humedad.

Nota: En algunos países es necesario registrar la producción de cerveza para el consumo personal ante las autoridades

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Panel de control	6	Válvula contra quemaduras (Antiburn circulation)
2	Interruptor	7	Conducto contra quemaduras (Antiburn circulation)
3	Conector rápido	8	Conducto de retorno (Mash Flow Technology)
4	Bomba de 220 V	9	Grifo de salida
5	Válvula de retorno (Mash Flow Technology)	10	Enchufe del panel de control

MONTAJE

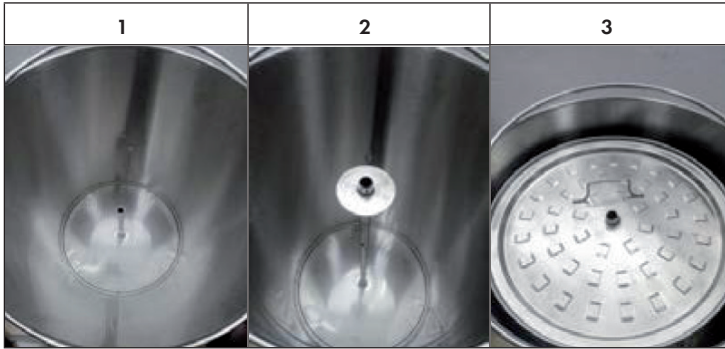
Piezas individuales

		
Chapa perforada	Tubo de filtro	Recipiente de filtración
		
Tapón	Tubo de circulación	Conector rápido

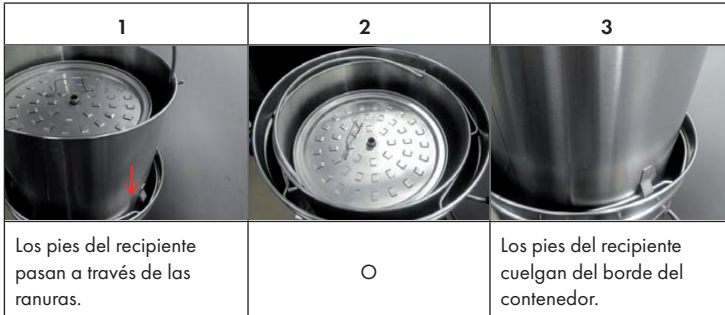
Conexión del tubo de filtro



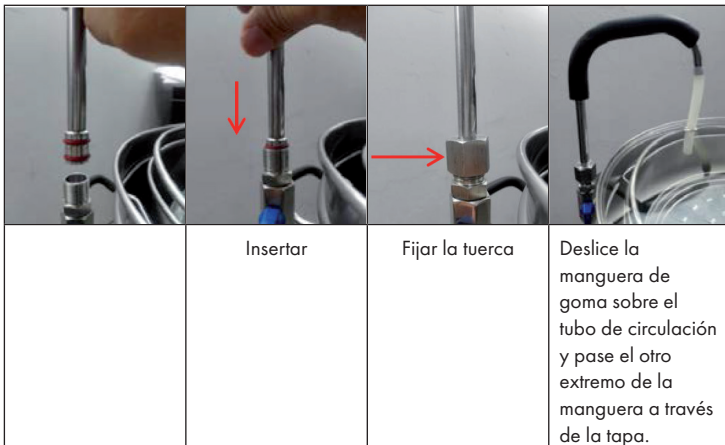
Instalación de la chapa perforada





Instalación del recipiente de filtración



Instalación del tubo de circulación



Uso del conector rápido

1	2
	
<p>Tire el anillo de bloqueo hacia abajo.</p>	<p>Deslícelo sobre el grifo y suelte el anillo de bloqueo. Compruebe que la conexión está bien conectada. De lo contrario, puede haber fugas de agua.</p>

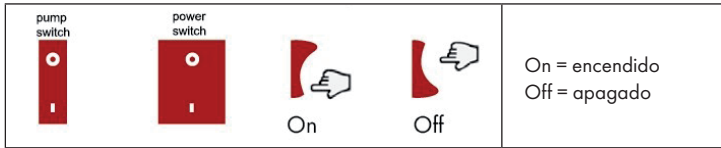
FUNCIONAMIENTO

Conexión del panel de control

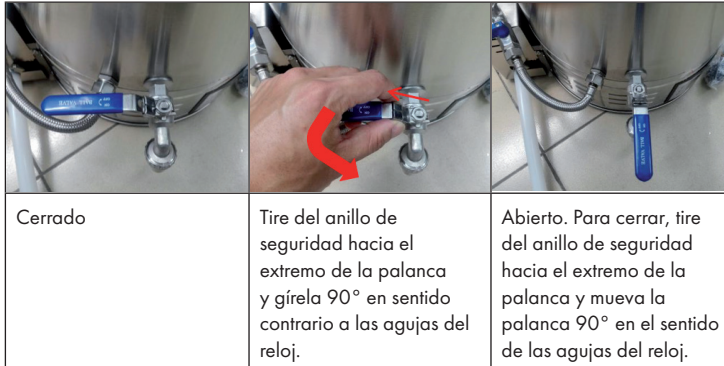
			
Zócalo	Conector	Encajar	Apretar y asegurar

Nota: no apriete demasiado el conector; de lo contrario el zócalo podría soltarse o dañarse.

Funcionamiento del interruptor

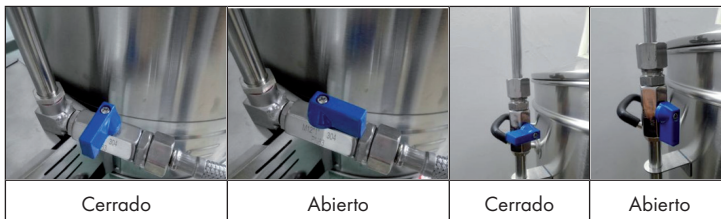


Funcionamiento del grifo de salida



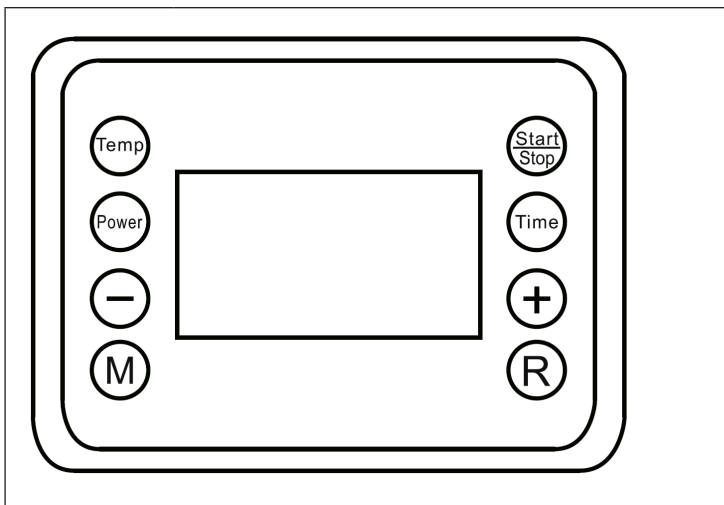
Funcionamiento de la válvula

Nota: Nunca abra la válvula de circulación antes de instalar el tubo de circulación y pase el tubo a través de la tapa. De lo contrario, el agua caliente o el mosto pueden causar quemaduras.



PANEL DE CONTROL Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Panel de control







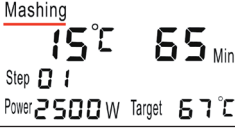
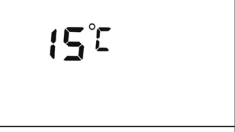


Temp	Ajustar la temperatura entre 30 °C y 100 °C.
Power	Ajustar la potencia entre 100 W y el valor máximo.
Time	Ajustar el tiempo entre 1 y 99 minutos.
Start/Stop	Iniciar/detener un programa
M	Entrar en el modo Manual o ir al siguiente paso.
R	Entrar en el modo Receta o ir al siguiente paso.
+	Disminuir un valor
-	Aumentar un valor

Encender el aparato

	Después de conectar y encender el aparato, la pantalla muestra la temperatura actual.
--	---

MODO MANUAL

1	2	3
 <p>Step 01 Power 00W Target 00°C</p>	 <p>Step 01 Power 00W Target 67°C</p>	 <p>Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Pulse una vez el botón M para cambiar al modo Manual. La configuración estándar de Temperatura, Potencia y Tiempo es [0].</p>	<p>Pulse una vez el botón TEMP y elija la temperatura deseada con los botones (+/-). La temperatura se ajusta en pasos de 1 °C.</p>	<p>Pulse una vez el botón POWER y elija la potencia deseada. Utilice los botones (+/-), para ajustar la potencia en pasos de 100 W.</p>
4	5	6
 <p>Step 01 Power 2500W Target 67°C Time 65 Min</p>	 <p>Step 02 Power 00W Target 00°C</p>	 <p>Step 08 Power 1000W Target 90°C</p>
<p>Pulse una vez el botón TIME y elija el tiempo deseado. Utilice los botones (+/-) para configurar el tiempo en pasos de 1 minuto.</p>	<p>Después de configurar los 3 valores, pulse de nuevo el botón M. Puede programar un máximo de 11 pasos.</p>	<p>En la pantalla verá los valores configurados.</p>
7	8	
 <p>Mashing Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>	 <p>15°C</p>	
<p>Pulse una vez el botón START. En la pantalla aparecerá [Mashing], lo que indica que el aparato está en marcha.</p>	<p>Mantenga pulsado el botón STOP para detener o restablecer el funcionamiento. Pulse brevemente el botón STOP, para interrumpir la cuenta atrás durante el funcionamiento.</p>	

MODO RECETA

1	2	3
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 02</p> <p>Power --00W Target --°C</p>
<p>Pulse una vez el botón R para cambiar al modo Receta. En la pantalla aparecerá [Recipe].</p>	<p>Pulse los botones TEMP, POWER y TIME, para configurar los valores deseados para el paso 1. Utilice los botones [+/-] para configurar la temperatura en pasos de 1 °C, 100 W o 1 minuto.</p>	<p>Pulse el botón R para ir al siguiente paso.</p>
4	5	6
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Mashing Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Pulse los botones TEMP, POWER y TIME, para configurar los valores deseados para el paso 2. Puede programar hasta 11 pasos.</p>	<p>Mantenga pulsados durante 3 segundos los botones POWER y TIME para guardar la receta.</p>	<p>Pulse una vez el botón START. En la pantalla aparecerá [Mashing], lo que indica que el aparato está en marcha.</p>
7	8	
<p style="text-align: center;">15°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 02</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	
<p>Mantenga pulsado el botón STOP para detener o restablecer el funcionamiento. Pulse brevemente el botón STOP, para interrumpir la cuenta atrás durante el funcionamiento.</p>	<p>Para seleccionar una receta almacenada o preestablecida, pulse TEMP y POWER simultáneamente y utilice los botones +/- para seleccionar una receta. Puede guardar hasta 9 recetas.</p>	

OTRAS FUNCIONES

Nota: Si desea cambiar el ajuste de cualquier paso (temperatura/potencia/tiempo) en modo Manual durante el funcionamiento, pulse el botón TEMP/POWER o TIME una vez y luego el botón (+/-).

Ajustar la alarma de lúpulo

	<p>Si, durante el funcionamiento, desea configurar un temporizador para un paso en particular que le recuerde que debe añadir el lúpulo, mantenga pulsado el botón TIME y utilice el botón (+/-) para ajustar la hora.</p>
	<p>El número a la derecha de Hop Alert indica la hora. Puede ajustar el valor mientras este parpadea. A continuación, pulse el botón TIME una vez para pasar a la siguiente alarma de lúpulo o espere brevemente hasta que la alarma de lúpulo se active automáticamente. Puede configurar un total de 10 alarmas. Pulse el botón TIME para configurar la siguiente alarma. Nota: La alarma de lúpulo 1 sólo se activa cuando se alcanza una temperatura de 100 °C.</p>
	<p>Después de que la alarma de lúpulo se haya activado, el número a la derecha de Hop Alert muestra la secuencia. Por ejemplo, Hop Alert 04 significa la alarma de cuarto lúpulo. Cuando una alarma de lúpulo ha terminado, suena una señal y se activa la siguiente alarma de lúpulo. Pulse otra vez el botón TIME para detener la señal acústica.</p>

Borrar valores de receta

	<p>Si desea borrar los valores de cualquier receta en el modo Receta, vuelva al modo Standby y mantenga pulsado el botón START durante 3 segundos. Después de que suena una señal, los valores se borrarán.</p>
--	---

Calibrar temperatura

	<p>Si la temperatura de ebullición no coincide con la temperatura indicada en el termómetro, mantenga pulsados los botones (+/-) a la vez durante 3 segundos y corrija la temperatura indicada hasta +/- 10 °C. Pulse los botones (+/-). Espere 5 segundos para guardar los valores elegidos. También puede corregir la temperatura antes de la puesta en marcha del aparato. Una vez corregida, se guardará y no tendrá que corregirla la próxima vez a menos que la temperatura vuelva a ser inexacta.</p>
--	--

Sugerencias de recetas

Receta 1: Cerveza ligera			
Paso	Temperatura	Tiempo	Potencia
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	40 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Receta 2: Cerveza con mucho cuerpo			
Paso	Temperatura	Tiempo	Potencia
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	20 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	20 Min.	1500 W

Receta 3: Cojinete			
Paso	Temperatura	Tiempo	Potencia
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	61 °C	35 Min.	1500 W
4	69 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Receta 4: Cerveza de trigo			
Paso	Temperatura	Tiempo	Potencia
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	44 °C	20 Min.	1500 W
3	52 °C	20 Min.	1500 W
4	63 °C	35 Min.	1500 W
5	73 °C	35 Min.	1500 W
6	78 °C	10 Min.	1500 W

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalia	Posible causa	Posible solución
No hay alimentación después de encender el interruptor de encendido/apagado.	El cable del panel de control no está conectado a la placa.	Conecte el cable del panel de control a la placa.
	Calentamiento antes de añadir agua y el termostato estaba sobrecargado.	Espere hasta que la planta de cocción se haya enfriado por debajo de los 175 °C.
La pantalla del panel de control muestra E1.	El cable del sensor de temperatura no está conectado a la placa.	Conecte el cable del sensor a la placa de circuito.
No se calienta después de completar los pasos de ajuste.	La tecla de inicio no se ha pulsado por un tiempo suficiente.	Mantenga pulsado el botón de inicio durante 3 segundos
	El cable no está conectado correctamente.	Conecte el cable correctamente.
El agua no bombea a través del grifo de salida.	El grifo de salida no está abierto.	Abra el grifo de salida.
	La bomba y el grifo de salida no están conectados.	Conecte la bomba al grifo de salida a través del conector rápido.
	Hay aire o burbujas en la bomba.	Asegúrese de que el nivel del agua esté por encima del grifo de salida, apague la bomba, abra una de las válvulas y abra el grifo de salida para dejar salir el aire de la bomba.
El mosto no es bombeado.	Hay aire o burbujas en la bomba.	Asegúrese de que el nivel del agua esté por encima del grifo de salida, apague la bomba, abra una de las válvulas y abra el grifo de salida para dejar salir el aire de la bomba.
	El tubo del filtro o el recipiente del filtro están obstruidos.	Desconecte la planta cervecera, retire todo el mosto en cuanto se haya enfriado y limpie el tubo y el recipiente del filtro.
	El mosto es demasiado espeso y pegajoso.	Añada más agua.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie todas las partes que estuvieron en contacto con el mosto después del proceso de maceración.
- No limpie las piezas pequeñas en el lavavajillas.
- No utilice líquidos ácidos, alcalinos o salinos para la limpieza.
- Utilice el agua y los detergentes suaves.
- Puede limpiar los tubos bombeando agua caliente a través de ellos.

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:

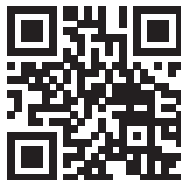
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

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	46
Aperçu de l'appareil	47
Assemblage	48
Opération	50
Panneau de commande et mise en marche	52
Mode manuel	53
Mode recettes	54
Autres fonctions	55
Résolution des problèmes	57
Nettoyage et entretien	58
Informations sur le recyclage	58
Fabricant et importateur (UK)	58

FICHE TECHNIQUE

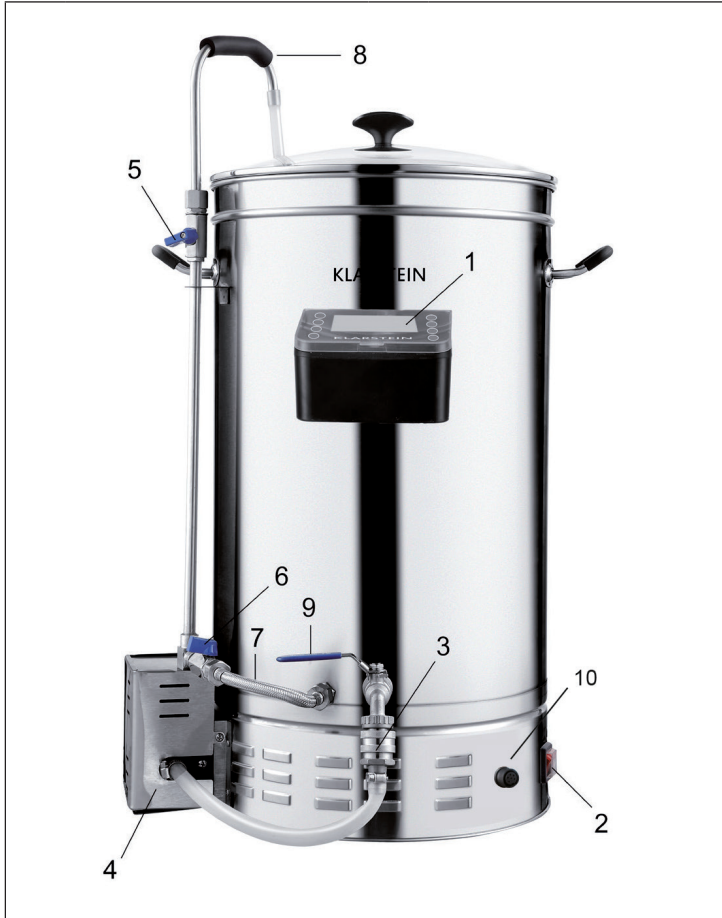
Article	Courant	Capacité max. (liquide uniquement)	Capacité max. (liquide et malt)	Puissance
10034586	220-240 V 50/60 Hz	30 L	25 L	100-2500 W
10034587		35 L	30 L	100-2500 W
10034588		45 L	35 L	100-3300 W
10035516		65 L	55 L	100-3300 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Lisez toutes les instructions attentivement.
- Vérifiez la plaque signalétique de l'appareil et assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil correspond à celle de votre secteur.
- La fiche doit être mise à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est défectueux.
- Contactez le service clientèle si l'appareil ne fonctionne pas ou est endommagé.
- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur avant de débrancher la fiche secteur.
- Éteignez l'appareil avant de le déplacer.
- Tenez la fiche lorsque vous retirez le cordon d'alimentation. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table.
- Placez l'appareil en sécurité au centre de la table.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz, d'un radiateur électrique ou d'un four chauffé.
- Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas tomber dans l'eau en cas de débordement.
- Débranchez la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Après utilisation, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- Cet appareil nécessite une prise de courant avec 10-16 A.
- Cet appareil ne doit être installé que dans un environnement où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Tournez le couvercle pour que la vapeur ne s'échappe pas des poignées.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est plein.
- Si l'appareil est surchargé, de l'eau bouillante peut déborder.
- Cet appareil ne doit pas être installé dans les endroits où un jet d'eau est utilisé.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ni immergé dans l'eau.
- Protection contre la surchauffe et la marche à vide : l'appareil est doté d'une protection contre la marche à vide. Lorsque l'appareil fonctionne à vide, cette fonction de protection s'active automatiquement. Si l'appareil surchauffe, le thermostat s'éteint. Dans ce cas, ajoutez de l'eau ou attendez que l'appareil refroidisse. Après avoir coupé le courant, vérifiez que le récipient contient au moins 3 litres d'eau.
- Le moût devient chaud lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur quand vous manipulez les poignées.
- Ne plongez pas la cuve de moût dans l'eau. Protégez le cordon d'alimentation de l'humidité.

Remarque : dans certains pays, la loi exige que la production de bière destinée à un usage personnel soit déclarée aux autorités.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Panneau de commande	6	Valve contre la sur cuisson (Anti-Burn-Circulation)
2	Interrupteur	7	Conduite contre la sur cuisson (Anti-Burn-Circulation)
3	Raccord rapide	8	Conduite de circuit (Mash Flow Technology)
4	Pompe 220 V	9	Robinet de vidange
5	Vanne de circulation (Mash Flow Technology)	10	Base du panneau de contrôle

ASSEMBLAGE

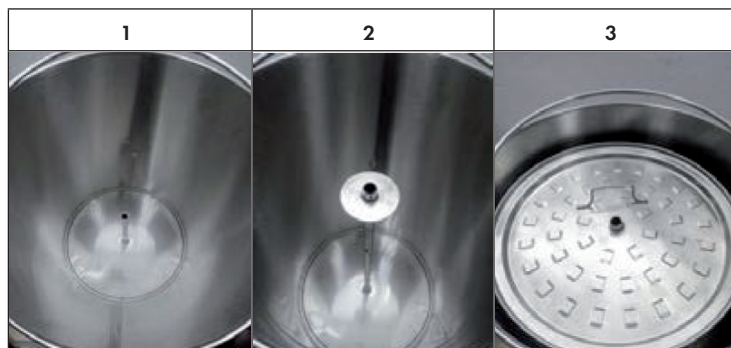
Pièces détachées

		
Plaque percée	Tube filtrant	Récipient filtre
		
Butée	Conduite de circuit	Raccord rapide

Branchement du tube filtrant



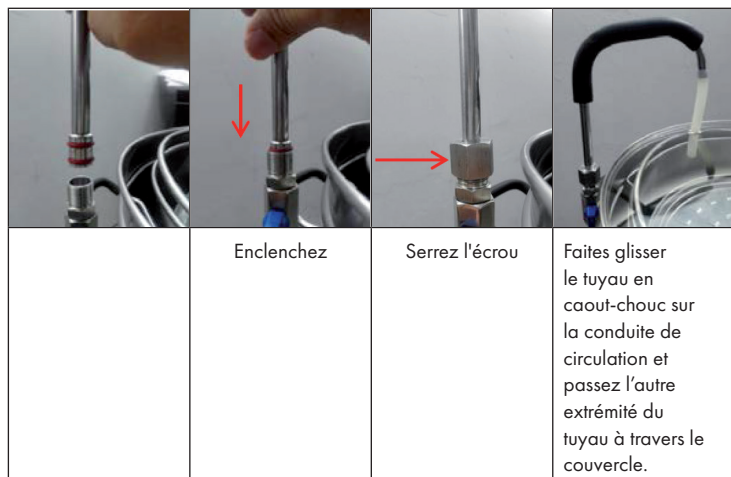
Installation de la plaque percée





Installation du récipient filtre



Installation de la conduite de circulation


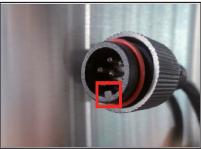




Utilisation du raccord rapide

1	2
	
<p>Tirez la bague de verrouillage vers le bas</p>	<p>Faites glisser le robinet et libérez la bague de verrouillage. Vérifiez si la connexion est correctement engagée. Sinon, l'eau risque de fuir.</p>

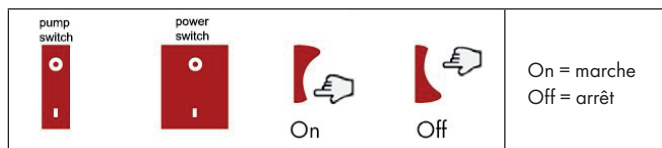
OPÉRATION

Connexion du panneau de contrôle

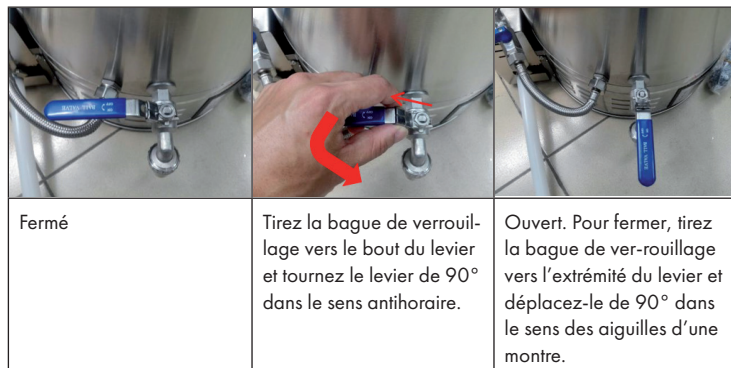
			
Socket	Connecteur	Brancher	Serrer et verrouiller

Remarque : ne serrez pas trop la fiche, sinon la prise peut se détacher ou être endommagée.

Fonctionnement de l'interrupteur

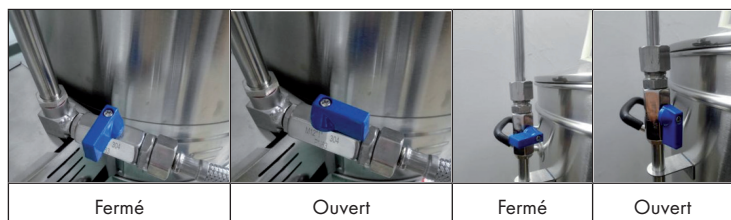


Fonctionnement du robinet de vidange



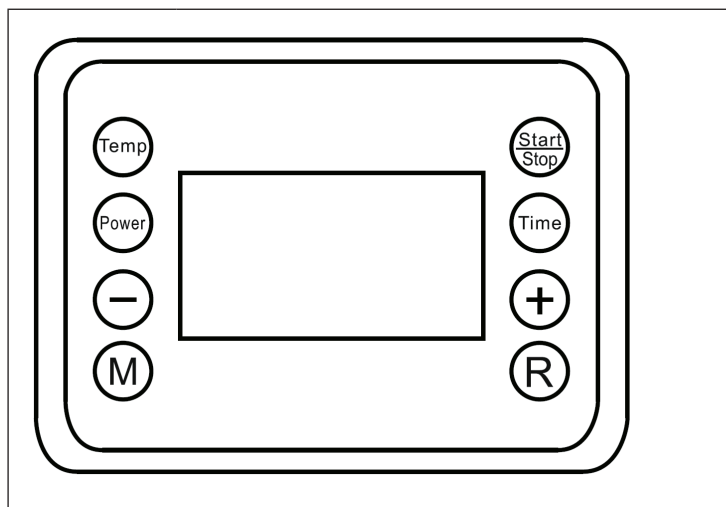
Fonctionnement de la vanne

Remarque : N'ouvrez jamais la vanne de circulation avant d'installer la conduite de circulation et guidez la conduite à travers le couvercle. Sinon, l'eau chaude ou les épices peuvent causer des brûlures.



PANNEAU DE COMMANDE ET MISE EN MARCHÉ

Panneau de commande



Temp	Réglez la température entre 30 °C et 100 °C.
Power	Réglez la puissance entre 100 W et la puissance maximale.
Time	Réglez la dure entre 1 minute et 99 minutes.
Start/Stop	Démarrer/arrêter le programme
M	Passez en mode manuel ou à l'étape suivante.
R	Passez en mode recettes ou à l'étape suivante.
+	Pour réduire la valeur
-	Pour augmenter la valeur

Pour allumer l'appareil

	Lorsque vous branchez et allumez l'appareil, l'écran affiche la température actuelle.
--	---

MODE MANUEL

1	2	3
Appuyez une fois sur la touche M pour passer en mode manuel. Le réglage par défaut pour Temp, Power et Time est [0].	Appuyez une fois sur la touche TEMP et réglez la température souhaitée. Utilisez les touches (+/-) pour régler la température par incréments de 1 °C.	Drücken Sie einmal die Taste POWER und stellen Sie die gewünschte Leistung ein. Benutzen Sie die Tasten (+/-), um die Temperatur in 100 W-Schritten anzupassen.

4	5	6
Appuyez une fois sur la touche TIME et définissez l'heure souhaitée. Utilisez les touches +/- pour régler la durée par incréments de 1 minute.	Après avoir réglé les 3 valeurs, appuyez à nouveau sur la touche M. Vous pouvez programmer un maximum de 11 étapes.	Les valeurs définies sont affichées à l'écran.

7	8
Appuyez une fois sur la touche START. L'écran affiche [Mashing] et signale que l'appareil fonctionne.	Appuyez longuement sur STOP pour arrêter et redémarrer. Appuyez brièvement sur STOP pour interrompre le compte à rebours de l'affinage pendant le fonctionnement.


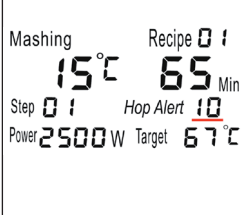

MODE RECETTES

1	2	3
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 02</p> <p>Power --00W Target --°C</p>
<p>Appuyez une fois sur la touche R pour passer en mode Recette. L'écran affiche [Recipe].</p>	<p>Appuyez successivement sur les touches TEMP, POWER et TIME et définissez les valeurs souhaitées pour la première étape. Utilisez les touches (+/-) pour régler la température par incréments de 1 °C / 100 W / 1 minute.</p>	<p>Appuyez à nouveau sur la touche R pour passer à l'étape suivante.</p>
4	5	6
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Mashing Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Appuyez successivement sur les touches TEMP, POWER et TIME et définissez les valeurs souhaitées pour la deuxième étape. Vous pouvez programmer un maximum de 11 étapes.</p>	<p>Appuyez simultanément sur les touches POWER et TIME pendant 3 secondes pour enregistrer la recette.</p>	<p>Appuyez une fois sur la touche START. L'écran affiche [Mashing] et signale que l'appareil fonctionne.</p>
7	8	
<p style="text-align: center;">15°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 02</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	
<p>Appuyez longuement sur STOP pour arrêter et redémarrer. Appuyez brièvement sur STOP pour interrompre le compte à rebours de l'affinage pendant le fonctionnement.</p>	<p>Pour sélectionner une recette enregistrée ou prédéfinie, appuyez simultanément sur TEMP et POWER et utilisez les touches +/- pour sélectionner une recette. Vous pouvez enregistrer un maximum de 9 recettes.</p>	


AUTRES FONCTIONS

Remarque : Si vous souhaitez modifier le réglage d'une étape (température / puissance / durée) en mode manuel pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur la touche TEMP / POWER ou TIME, puis sur la touche (+/-) pour le modifier.

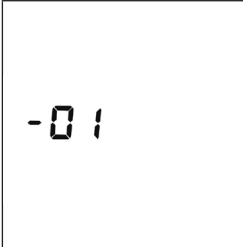
Réglage de l'alarme de houblon

	<p>Si, pendant le fonctionnement, vous souhaitez définir une minuterie pour vous rappeler de rajouter du houblon, appuyez longuement sur la touche TIME et utilisez les touches (+/-) pour régler l'heure.</p>
	<p>Le nombre à droite de Hop Alert indique l'heure. Pendant qu'il clignote, vous pouvez régler la valeur. Appuyez ensuite une fois sur la touche TIME pour passer à l'alarme de houblon suivante ou attendez que l'alarme de houblon se déclenche automatiquement. Vous pouvez régler 10 alarmes de houblon au total. Appuyez une fois sur la touche TIME pour régler l'alarme de houblon suivante. Remarque : l'alarme de houblon 1 ne s'active qu'à partir de 100 °C.</p>
	<p>Après le démarrage de l'alerte de houblon, le numéro à droite de Hop Alert indique la séquence. Par exemple, Hop Alert 04 représente la quatrième alarme de houblon. Quand une alarme de houblon est passée, un signal retentit et l'alarme suivante démarre. Appuyez sur la touche TIME pour arrêter le bip.</p>

Effacer les paramètres de recette

	<p>Si vous souhaitez effacer une recette en mode recette, retournez en mode veille et appuyez sur la touche START pendant 3 secondes. Lorsqu'un signal est émis, le réglage est effacé.</p>
---	---

Etalonnage de la température

	<p>Si la température d'ébullition ne correspond pas à la température affichée dans le thermomètre, appuyez simultanément sur les touches (+/-) pendant 3 secondes et corrigez la température affichée jusqu'à +/- 10 °C. Pour ce faire, appuyez sur la touche (+/-). Attendez ensuite 5 secondes pour enregistrer la valeur sélectionnée. Vous pouvez également corriger la température avant de démarrer la machine. Une fois corrigée, elle est enregistrée et vous n'avez plus besoin de la modifier à moins que la température ne soit à nouveau inexacte.</p>
--	--

Idées de recettes

Recette 1: Bière légère			
Étape	Température	Durée	Puissance
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	40 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Recette 2: Bière corsée			
Étape	Température	Durée	Puissance
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	20 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	20 Min.	1500 W

Recette 3: Bière blonde			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	61 °C	35 Min.	1500 W
4	69 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Recette 4: bière de blé			
Schritt	Temperatur	Zeit	Leistung
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	44 °C	20 Min.	1500 W
3	52 °C	20 Min.	1500 W
4	63 °C	35 Min.	1500 W
5	73 °C	35 Min.	1500 W
6	78 °C	10 Min.	1500 W

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Pas de courant lorsqu'on appuie sur l'interrupteur de marche/arrêt	Le câble du panneau de commande n'est pas connecté à la carte mère	Connectez le câble du panneau de commande à la carte-mère.
	Chauffage avant d'ajouter de l'eau et ther-mostat surchargé	Attendez que le système de bras-sage ait refroidi en dessous de 175 °C
L'écran du panneau de commande affiche E1	Le câble du capteur de température n'est pas connecté à la carte mère	Rebranchez le câble du capteur à la carte-mère
Pas de chauffage après les étapes de réglage	Vous avez appuyé trop brièvement sur la touche de démarrage	Appuyez sur la touche de démar-rage pendant 3 secondes
	Le câble n'est pas connecté correctement	Connectez le câble correctement
L'eau n'est pas pompée du robinet de vidange	Le robinet de vidange n'est pas ouvert	Ouvrez le robinet de vidange
	La pompe et la sortie ne sont pas connectées	Connectez la pompe à la sortie via le connecteur rapide
	De l'air ou des bulles dans la pompe	Assurez-vous que le niveau d'eau est au-dessus de l'ouverture de sortie, fermez la pompe, ouvrez l'une des vannes et ouvrez le robinet de sortie pour laisser l'air s'échapper de la pompe.
Les épices ne sont pas pompées	De l'air ou des bulles dans la pompe	Assurez-vous que le niveau d'eau est au-dessus de l'ouverture de sortie, fermez la pompe, ouvrez l'une des vannes et ouvrez le robinet de sortie pour laisser l'air s'échapper de la pompe.
	Le tube filtrant ou le récipient filtrant sont bouchés	Arrêtez le système de brassage, retirez tout le moût dès qu'il a refroidi et nettoyez le tube filtrant et le récipient filtrant.
	Le moût est trop épais et collant	Rajoutez de l'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toutes les pièces en contact avec le moût doivent être nettoyées après le processus de brassage.
- Ne nettoyez pas les petites pièces au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de liquides acides, alcalins ou salins pour le nettoyage.
- L'eau et les détergents doux sont les produits nettoyants adaptés.
- Les tuyaux peuvent être nettoyés en pompant de 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

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

Istruzioni di sicurezza	60
Panoramica del dispositivo	61
Montaggio	62
Utilizzo	64
Pannello di controllo ed accensione	66
Modalità manuale	67
Modalità ricetta	68
Altre funzioni	69
Risoluzione dei problemi	71
Pulizia e cura	72
Smaltimento	72
Produttore e importatore (UK)	72

DATI TECNICI

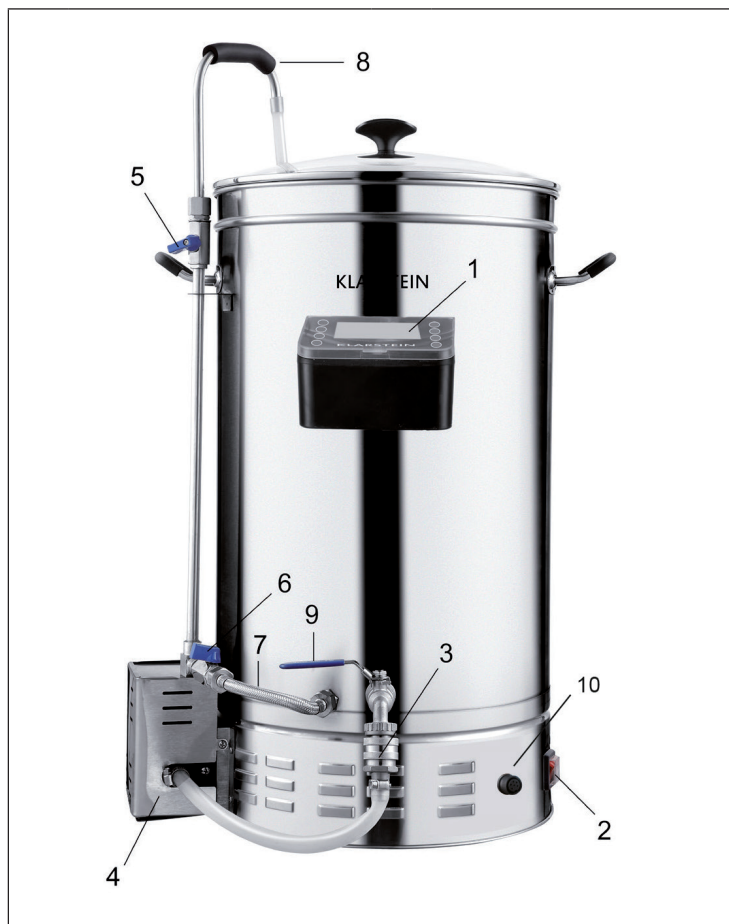
Articolo	Elettricità	Max. Quantità di riempimento (solo liquido)	Capacità massima (liquido e malto)	Potenza
10034586	220-240 V 50/60 Hz	30 L	25 L	100-2500 W
10034587		35 L	30 L	100-2500 W
10034588		45 L	35 L	100-3300 W
10035516		65 L	55 L	100-3300 W

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Controllare la targhetta dei dati sul dispositivo e assicurarsi che l'alimentazione del dispositivo corrisponda all'alimentazione della connessione di alimentazione.
- La spina deve essere messa a terra.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è difettoso.
- Contattare l'assistenza clienti se il dispositivo non funziona o è danneggiato.
- Spegnerne il dispositivo tramite l'interruttore prima di rimuovere la spina.
- Spegnerne il dispositivo prima di spostarlo.
- Tenere la spina quando si rimuove il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da un tavolo.
- Posizionare il dispositivo in modo sicuro al centro del tavolo.
- Non accendere il dispositivo quando il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Non posizionare l'unità accanto a una cucina a gas, una stufa elettrica o un forno riscaldato.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono entrare nell'acqua in caso di tracimazione.
- Prima di effettuare la pulizia, rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa.
- Questo apparecchio richiede una presa di corrente da 10-16 A.
- Questo apparecchio può essere installato solo in un'area in cui può essere sorvegliato da personale qualificato.
- Non rimuovere il coperchio durante la cottura.
- Ruotare il coperchio in modo che il vapore non fuoriesca dalle maniglie.
- Non trasportare il dispositivo quando è pieno.
- Se il dispositivo è troppo pieno, l'acqua bollente può traboccare.
- Non collocare questa unità in ambienti in cui è necessario un getto d'acqua.
- Questo dispositivo non deve essere pulito con un getto d'acqua o immerso in acqua.
- Protezione da surriscaldamento e funzionamento a secco: il dispositivo ha una protezione da funzionamento a secco. Quando il dispositivo funziona a secco, questa funzione di protezione si attiva automaticamente. Se il dispositivo si surriscalda, il termostato si spegne. In tal caso, aggiungere acqua o attendere che l'unità si raffreddi. Assicurarsi che dopo aver spento ci siano nel contenitore almeno 3 litri di acqua.
- Il mosto si surriscalda quando l'apparecchio è in funzione. Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si maneggiano le impugnature.
- Non immergere il bollitore in acqua. Proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.

Nota: in alcuni paesi, è richiesto per legge di registrare presso le autorità la produzione di birra per uso proprio.

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



1	Pannello di controllo	6	Valvola contro la combustione (Anti-Burn-Circulation)
2	Interruttori	7	Linea contro la combustione (Anti-Burn-Circulation)
3	Connessione rapida	8	Linea di circolazione (Mash Flow Technology)
4	Pompa 220 V	9	Rubinetto di scarico
5	Valvola di circolazione (Mash Flow Technology)	10	Presa del pannello di controllo

MONTAGGIO

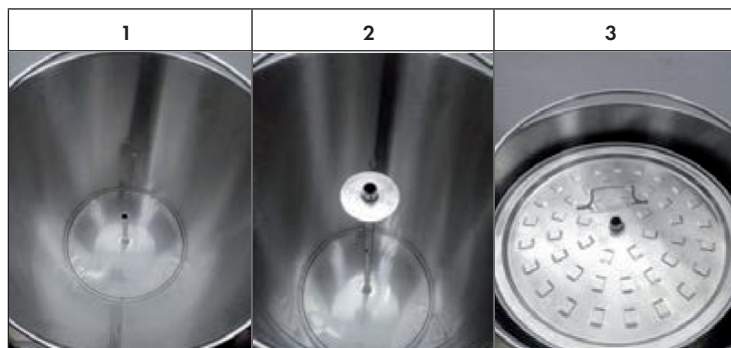
Singoli articoli

		
Lamiera forata	Tubo del filtro	Contenitore di filtro
		
Tappo	Circuito linea	Connessione veloce

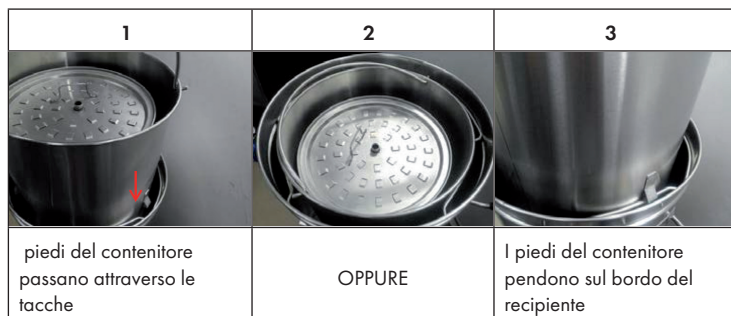
Collegamento del tubo del filtro



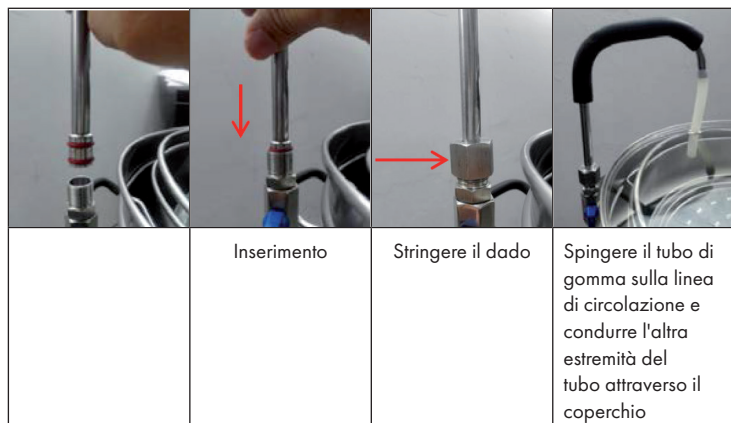
Installazione della piastra perforata




Installazione del serbatoio del filtro



Installazione della linea di circolazione


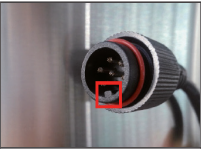




Utilizzazione del connettore rapido

1	2
	
<p>Tirare verso il basso l'anello di bloccaggio</p>	<p>Fai scorrere il rubinetto e rilascia l'anello di blocco. Verificare che la connessione sia correttamente inserita. Altrimenti, potrebbe fuoriuscire acqua.</p>

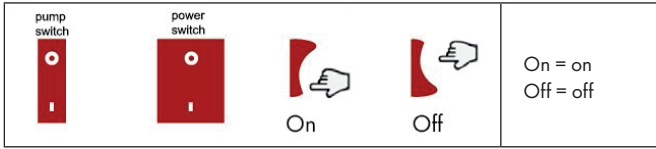
UTILIZZO

Collegamento del pannello di controllo

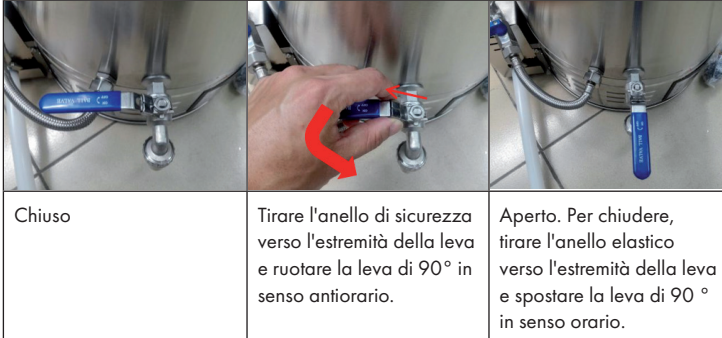
			
<p>Presà</p>	<p>Spina</p>	<p>Inserire</p>	<p>Avvitare & Stringere saldamente</p>

Nota: non avvitare la spina eccessivamente per evitare che la presa si stacchi o che si danneggi.

Funzionamento dell'interruttore

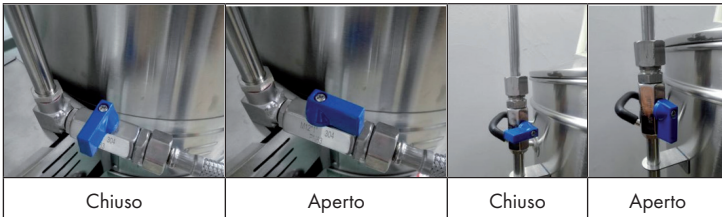


Funzionamento del rubinetto di scarico



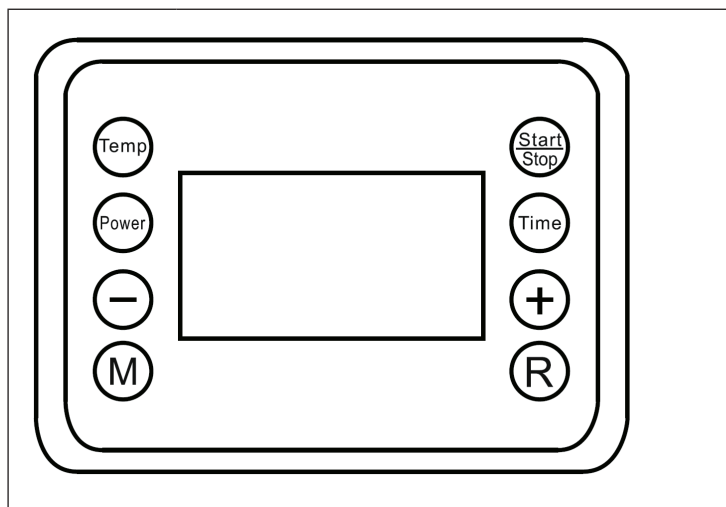
Funzionamento della valvola

Nota: non aprire mai la valvola di circolazione prima di installare la valvola di ciclo e condurre il cavo attraverso il coperchio. Altrimenti, l'acqua calda o il condimento possono causare ustioni.



PANNELLO DI CONTROLLO ED ACCENSIONE

Pannello di controllo


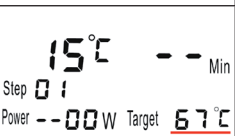
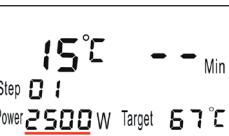

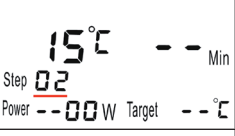





Temp	Imposta la temperatura da 30° C a 100° C.
Power	Regola la potenza da 100 W fino alla massima potenza.
Time	Imposta l'ora da 1 minuto a 99 minuti.
Start/Stop	Avvia/arresta il programma.
M	Passare alla modalità manuale o al passaggio successivo.
R	Passare alla modalità ricetta o andare al passaggio successivo.
+	Diminuisce il valore
-	Aumenta il valore

Accendere il dispositivo

	Dopo aver collegato e acceso il dispositivo, il display mostra la temperatura corrente.
--	---

MODALITÀ MANUALE

1	2	3
 <p>Step 01 Power --00W Target --°C</p>	 <p>Step 01 Power --00W Target <u>67°C</u></p>	 <p>Step 01 Power <u>2500W</u> Target 67°C</p>
<p>Premere una volta il pulsante M per passare alla modalità manuale. L'impostazione predefinita per Temp, Potenza e Tempo è [0].</p>	<p>Premere una volta il pulsante TEMP e impostare la temperatura desiderata. Utilizzare i pulsanti (+/-) per regolare la temperatura con incrementi di 1°C.</p>	<p>Premere una volta il pulsante POWER e impostare la potenza desiderata. Utilizzare i pulsanti (+/-) per regolare la temperatura con incrementi di 100 W.</p>
4	5	6
 <p>Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>	 <p>Step <u>02</u> Power --00W Target --°C</p>	 <p>Step 08 Power 1000W Target 90°C</p>
<p>Premere una volta il pulsante TIME e impostare l'ora desiderata. Utilizzare i pulsanti +/- per regolare la temperatura con incrementi di 1 minuto.</p>	<p>Dopo aver impostato tutti e 3 i valori, premere nuovamente il tasto M. È possibile programmare un massimo di 11 passaggi.</p>	<p>I valori impostati sono visualizzati sul display.</p>
7	8	
 <p><u>Mashing</u> Step 01 Power 2500W Target 67°C</p>	 <p>15°C</p>	
<p>Premere il pulsante START una volta. Il display mostrerà [Mashing] e segnalerà che il dispositivo sta funzionando.</p>	<p>Tenere premuto STOP per interrompere e riavviare. Premere brevemente STOP per interrompere il conto alla rovescia della raffinazione durante il funzionamento.</p>	

MODALITÀ RICETTA

1	2	3
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 02</p> <p>Power --00W Target --°C</p>
<p>Premi una volta il tasto R per accedere alla modalità Ricetta. Il display mostrerà [Recipe].</p>	<p>Premere uno dopo l'altro i pulsanti TEMP, POWER e TIME e impostare i valori desiderati per il primo passo. Utilizzare i pulsanti (+/-) per regolare la temperatura con incrementi di 1°C/100 W/ 1 minuto.</p>	<p>Premere di nuovo il tasto R per andare al passaggio successivo.</p>
4	5	6
<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 30 Min</p> <p>Step 08</p> <p>Power 1000W Target 90°C</p>	<p style="text-align: center;">Mashing Recipe 01</p> <p style="text-align: center;">15°C 65 Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power 2500W Target 67°C</p>
<p>Premere uno dopo l'altro i pulsanti TEMP, POWER e TIME e impostare i valori desiderati per il secondo passaggio. È possibile programmare un massimo di 11 passaggi.</p>	<p>Premere contemporaneamente POWER e TIME per 3 secondi per salvare la ricetta.</p>	<p>Premere il pulsante START una volta. Il display mostrerà [Mashing] e segnalerà che il dispositivo sta funzionando.</p>
7	8	
<p style="text-align: center;">15°C</p>	<p style="text-align: center;">Recipe 02</p> <p style="text-align: center;">15°C -- Min</p> <p>Step 01</p> <p>Power --00W Target --°C</p>	
<p>Tenere premuto STOP per interrompere e riavviare. Premere brevemente STOP per interrompere il conto alla rovescia della raffinazione durante il funzionamento.</p>	<p>Per selezionare una ricetta salvata o preimpostata, premere contemporaneamente TEMP e POWER e utilizzare i pulsanti +/- per selezionare una ricetta. Puoi salvare un massimo di 9 ricette.</p>	

ALTRE FUNZIONI

Nota: se si desidera modificare l'impostazione di qualsiasi passaggio (temperatura/potenza/tempo) in modalità manuale durante il funzionamento, premere una volta il pulsante TEMP/POWER o TIME e premere il pulsante (+/-) per modificare.
Hopfenalarm einstellen

Imposta l'allarme hop

<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 01 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Se, durante il funzionamento, si desidera impostare un timer per un determinato passaggio per ricordare di aggiungere i salti, premere a lungo il pulsante TIME e utilizzare il pulsante (+/-) per impostare l'ora.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 10 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Il numero a destra di Hop Alert indica l'ora. Mentre lampeggia, è possibile impostare il valore. Quindi premere il pulsante TIME una volta per passare all'allarme hop successivo o attendere l'avvio automatico dell'allarme hop. È possibile impostare un totale di 10 allarmi hop. Premere una volta il pulsante TIME per impostare l'allarme hop successivo. Nota: l'allarme hop 1 diventa attivo solo dopo aver raggiunto una temperatura di 100°C.</p>
<p>Mashing Recipe 01 15°C 65 Min Step 01 Hop Alert 04 Power 2500 W Target 67°C</p>	<p>Dopo aver avviato l'avviso hop, il numero a destra di Hop Alert mostra la sequenza. Ad esempio, Hop Alert 04 sta per il quarto allarme hop. Quando un allarme hop è scaduto, viene emesso un segnale e inizia l'allarme hop successivo. Premere il pulsante TIME per interrompere il segnale acustico.</p>

Eliminare le impostazioni della ricetta

<p>15°C</p>	<p>Se si desidera cancellare la ricetta di una ricetta in modalità ricetta, tornare in modalità di attesa e premere il pulsante START per 3 secondi. Dopo che viene emesso un segnale, l'impostazione viene cancellata.</p>
--	---

Calibrare la temperatura

<p>-01</p>	<p>Se la temperatura di ebollizione non corrisponde alla temperatura visualizzata nel termometro, premere i pulsanti (+/-) contemporaneamente per 3 secondi e correggere la temperatura visualizzata fino a +/- 10°C. Per fare ciò, premere il pulsante (+/-). Quindi attendere 5 secondi per salvare il valore selezionato. È inoltre possibile correggere la temperatura prima di avviare la macchina. Una volta corretto, verrà salvato e non devi correggerlo la prossima volta, a meno che la temperatura non sia di nuovo inaccurata.</p>
------------	--

Proposte di ricette

Ricetta 1: birra leggera			
Fase	Temperatura	Tempo	Potenza
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	40 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Ricetta 2: Birra corposa			
Fase	Temperatura	Tempo	Potenza
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	63 °C	20 Min.	1500 W
4	73 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	20 Min.	1500 W

Ricetta 3: Fase di conservazione			
Fase	Temperatura	Tempo	Potenza
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	52 °C	20 Min.	1500 W
3	61 °C	35 Min.	1500 W
4	69 °C	35 Min.	1500 W
5	78 °C	10 Min.	1500 W

Ricetta 4: birra di frumento			
Fase	Temperatura	Tempo	Potenza
1	40 °C	1 Min.	2500 W
2	44 °C	20 Min.	1500 W
3	52 °C	20 Min.	1500 W
4	63 °C	35 Min.	1500 W
5	73 °C	35 Min.	1500 W
6	78 °C	10 Min.	1500 W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessuna alimentazione dopo aver acceso l'interruttore on/off.	Il cavo del pannello di controllo non è collegato alla scheda.	Collegare il cavo del pannello di controllo alla scheda.
	Riscaldamento prima di aggiungere acqua e il termostato era sovraccarico.	Attendere che il sistema di infusione si sia raffreddato a una temperatura inferiore a 175 ° C.
Il display del pannello di controllo mostra E1.	Il cavo del sensore di temperatura non è collegato alla scheda	Ricollegare il cavo del sensore alla scheda.
Nessun riscaldamento dopo aver completato le fasi di impostazione.	Il pulsante di avvio non è stato premuto abbastanza a lungo.	Premere il pulsante di avvio per 3 secondi.
	Cavo non collegato correttamente.	Collegare il cavo correttamente.
L'acqua non viene pompata dal rubinetto di uscita.	Il rubinetto di uscita non è aperto.	Aprire il rubinetto di scarico.
	La pompa e l'uscita non sono collegate.	Collegare la pompa all'uscita tramite il connettore rapido.
	Aria o bolle nella pompa.	Accertarsi che il livello dell'acqua sia sopra l'apertura di uscita, spegnere la pompa, aprire una delle valvole e aprire il rubinetto di uscita per far uscire l'aria dalla pompa.
Il mosto non viene pompato.	Aria o bolle nella pompa.	Accertarsi che il livello dell'acqua sia sopra l'apertura di uscita, spegnere la pompa, aprire una delle valvole e aprire il rubinetto di uscita per far uscire l'aria dalla pompa.
	Il tubo del filtro o il contenitore del filtro sono intasati.	Spegnere il sistema di infusione, rimuovere tutto il mosto non appena si è raffreddato e pulire il tubo del filtro e il contenitore del filtro.
	Il mosto è troppo denso e appiccicoso.	Riempire con acqua.

PULIZIA E CURA

- Tutte le parti a contatto con il mosto devono essere pulite dopo il processo di fermentazione.
- Non pulire le piccole parti in lavastoviglie.
- Non utilizzare liquidi acidi, alcalini o salini per la pulizia.
- Sono adatti acqua e detersivi delicati.
- I tubi possono essere puliti pompando acqua calda attraverso di essi.

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