

# MUNDSCHENK 3XL

Maischekessel

Mash Kettle

Cuve de brassage

Cuba de maceración

Pentola per birra artigianale

10035022



COOKING  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

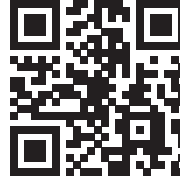
## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://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  
 Zusammenbau 6  
 Reinigung der Anlage 7  
 Display und Einstellungen 8  
 Der Brauprozess (Beispiel) 12  
 Rezeptwahl im Automodus 13  
 Tipps zur Problembehandlung 14  
 Hinweise zur Entsorgung 14

English 15  
 Español 27  
 Français 39  
 Italiano 51

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10035022
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	3000 W
Fassungsvermögen	70 L bis zum Kesselrand
	65 L bis zur Maximalmarkierung

---

## 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

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Hinweise zum Anschluss

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

## Hinweise zum sicheren Gebrauch



### VORSICHT

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

- Nehmen Sie den Deckel nicht ab, während der Inhalt kocht.
- Halten Sie den Deckel beim Abnehmen so, dass der Dampf von Ihnen weg strömt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während sich Flüssigkeit darin befindet.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, damit die Flüssigkeit nicht überläuft.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wasser oder in feuchte Räume.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

**Hinweis:** Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

---

## ZUSAMMENBAU

---

### Aufbau der Anlage

Mit dem Mundschenk können nahezu alle Bierstile gebraut werden. Damit das erfolgreich gelingt, muss die Anlage korrekt aufgebaut sein. Machen Sie sich mit den Eigenheiten der Anlage unbedingt vertraut.

### Zusammenbau von Teleskoprohr und Siebeinsatz

- 1 Schrauben Sie das Teleskoprohr an das untere Filtersieb (das Sieb ohne die zwei kleinen Handgriffe).
- 2 Legen Sie das untere Filtersieb mit dem Teleskoprohr in den Korb.
- 3 Setzen Sie den Korb mit Hilfe des Korbgriffs in den Tank ein.
- 4 Stellen Sie die ideale Höhe des Teleskoprohrs entsprechend des Malzvolumens ein.
- 5 Während Sie die Zutaten hinzufügen, setzen Sie die schwarze Kappe auf das Teleskoprohr, damit es nicht verstopft.
- 6 Setzen Sie dann das obere Filtersieb (das Sieb mit den zwei kleinen Handgriffen) in den Korb und führen Sie das Teleskoprohr durch das zentrale Loch des oberen Filtersiebs.



## Zusammenbau der Zirkulationsleitung



**Hinweis:** Lassen Sie die Pumpe nicht ohne Wasser laufen. Der Kessel muss vor dem Einschalten der Pumpe mit Wasser gefüllt werden. Wir empfehlen, die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden.

- 1 Identifizieren Sie das dickere Ende des gebogenen Zirkulationsrohrs. Diese Seite dient zum Anschluss an das an der Außenseite des Braukessels befestigte Zirkulationsrohr.
- 2 Setzen Sie das dickere Ende des gebogenen Zirkulationsrohrs in das Verbindungsstück ein. Drücken Sie die beiden Griffe am Verbindungsstück nach unten, um das Rohr an seinem Platz zu fixieren.
- 3 Schalten Sie die Pumpe nach dem obigen Vorgang ein.
- 4 Stellen Sie mit dem blauen Ventil die korrekte Zirkulationsgeschwindigkeit ein. Wenn die Fließgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidekorb über und der Boden des Kessels kann trocken laufen, was dazu führt, dass Bestandteile verbrennen und das Gerät überhitzt.
- 5 Passen Sie den Durchfluss an, bis eine zufriedenstellende Zirkulationsgeschwindigkeit erreicht ist.
- 6 Schalten Sie die Pumpe nach dem Maischen aus. Entfernen Sie das gebogene Rohr nicht, bevor das Ventil geschlossen und die Pumpe ausgeschaltet ist.

---

## REINIGUNG DER ANLAGE

---

Bevor die Brauanlage zum Bier brauen benutzt wird. Sollte diese gründlich gereinigt werden. Hierzu müssen die Einzelteile auf Verunreinigungen überprüft werden. Sollten welche vorhanden sein, müssen diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt werden. Nach dem Zusammenbau der Anlage ist die Anlage mit etwa 5-10 Liter Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel zu befüllen. Dieses Reinigungsgemisch sollte bei ca. 60 Grad eine halbe Stunde zirkulieren. Danach ist das Gerät inkl. aller Leitungen mit Wasser zu spülen. Nach diesem Vorgang kann der Braukessel zum Bier brauen verwendet werden.

## DISPLAY UND EINSTELLUNGEN



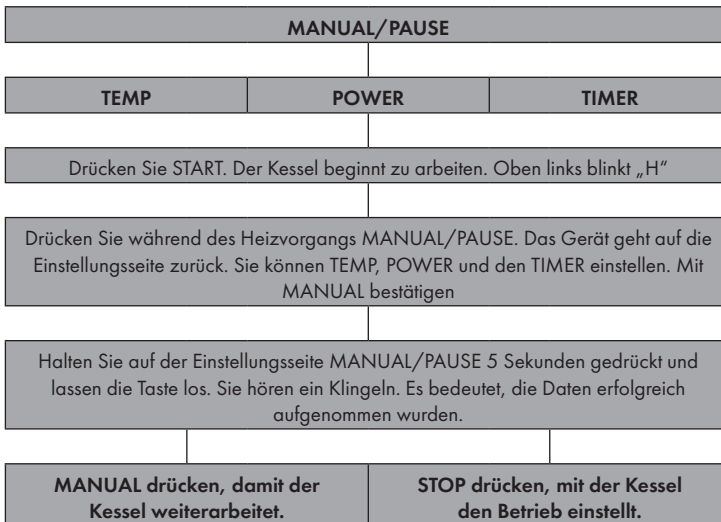
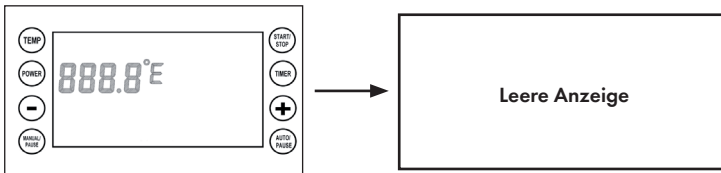
### Manueller Modus

- 1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf MANUAL.
- 2 Mit der TEMP-Taste stellen Sie die Temperatur ein, mit der POWER-Taste die Leistung und mit der TIMER-Taste die Zeit für den Durchgang. Alle drei Werte müssen vor dem Brauvorgang eingestellt werden. Sie können die drei Einstellungen in beliebiger Reihenfolge vornehmen.
- 3 Wenn Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie auf START, um den Vorgang zu starten.
- 4 Die voreingestellte Brautemperatur beträgt 100 °C. Der Timer startet nicht, bevor die Temperatur nicht 100 °C anzeigt. Setzen Sie in diesem Fall für 1-2 Minuten den Deckel auf, damit die 100 °C erreicht werden.
- 5 Falls das Gerät mit dem Brauen startet, obwohl das Display weniger als 100 °C anzeigt, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um den Timer zu starten:
- 6 Drücken Sie gleichzeitig die [+] und [-] Taste, bis das Display [C1]/[F1] anzeigt. Die Temperatur kann dann um bis zu 10 °C nach oben oder unten korrigiert werden. Drücken Sie dann TEMP, um die Korrektur zu bestätigen.
- 7 Drücken Sie während des Heizens die Tasten MANUAL/PAUSE. Das Display setzt sich auf die Bearbeitungsseite zurück. Sie können die Temperatur, die Leistungsstufe und den Timer einstellen. Zum Bestätigen die Taste erneut drücken. Das Gerät geht in den Heizmodus zurück.
- 8 Die Taste TEMP für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Diese Einstellung kann vorgenommen werden, wenn das Gerät eingeschaltet wurde und noch keine anderen Einstellungen gemacht wurden.



## Einstellungsaufzeichnung im manuellen Betrieb

- 1 Die Taste MANUAL/PAUSE in der Einstellungsanzeige drücken und loslassen. Die letzte Einstellung kann gespeichert werden. Bei erfolgreicher Speicherung ertönt ein Signal.
- 2 Nach dem vorigen Schritt die START-Taste drücken. Das Gerät geht wieder in den Betrieb und führt die gespeicherten Einstellungen aus.
- 3 Zum Anhalten des Geräts STOP drücken.
- 4 Die Taste AUTO/PAUSE 5 Sekunden bei leeren Display gedrückt halten (es wird nur die aktuelle Temperatur angezeigt.), um die Werkseinstellungen wieder herzustellen. Nachdem die Werkseinstellungen wieder hergestellt wurden, ertönt ein tiefer Signalton.



## Auto Modus

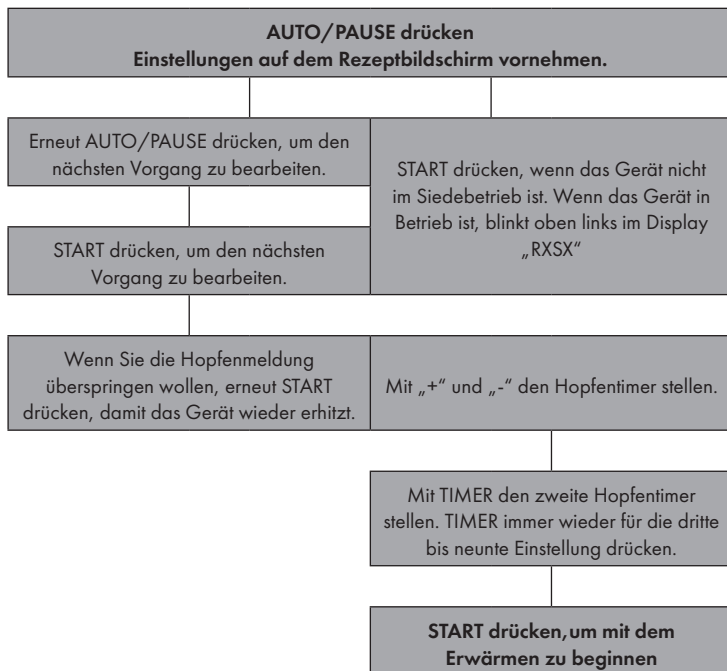
- 1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf AUTO.
- 2 Oben links im Display erscheint [S1]. Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein.
- 3 Nachdem Sie alle Werte für das erste Programm eingegeben haben, drücken Sie auf AUTO und geben sie die Werte für das zweite Programm ein. Das gleiche gilt für das dritte bis sechste Programm.
- 4 Sie können bis zu 9 Programmschritte eingeben. Drücken Sie dann auf START, um die Mischprogramme zu bestätigen.
- 5 Der Schritt nach dem Sieden wird ausgelassen, wenn Ihnen 9 Schritte zu viel sind. Das Programm unterstützt nur eine Siede-Einstellung in jedem Rezept. Sie können die Siedeleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.
- 6 Wenn die Temperatur „S1“ erreicht wurde, ertönt ein Erinnerungssignal. Der Timer startet nicht, bevor Sie zur Bestätigung die Taste AUTO gedrückt haben. Es erinnert an das Hinzufügen der Zutaten.
- 7 Das Siedesignal ist mit dem obigen identisch. Wenn das Gerät den Schritt vor dem Sieden vollendet hat, ertönt ein Signal. Das Programm geht nicht zum Siedeschritt über, es sei denn, Sie drücken zur Bestätigung AUTO. Diese Funktion ist nur im Auto Modus verfügbar. Es erinnert an die Begasung.
- 8 Mit PAUSE halten Sie den Vorgang an und der Timer setzt vorübergehend aus. Sie können die Eingaben ändern und danach die Taste AUTO drücken, um fortzufahren.
- 9 Im Auto-Betrieb die Taste START drücken, um den Schritt zu überspringen, den Sie nicht unmittelbar benötigen.
- 10 Einstellung der Hopfen-Erinnerung im Siedevorgang: Die Tasten „-“ oder „+“ drücken, um den Timer einzustellen. Die Taste TIMER für die zweite bis neunte Einstellung drücken. START drücken, um mit der Erwärmung zu beginnen.
- 11 Die Tasten POWER und TIMER 5 Sekunden bei leerer Anzeige gedrückt halten, um zur Rezeptwahl zu gelangen. Mit den Tasten „+“ und „-“ das benötigte Rezept wählen. Der Rezeptspeicher kann bis zu 9 Programme speichern. Dann START drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen. Die Anzeige ist leer. Mit AUTO/PAUSE zum Rezept-Einstellungsbildschirm gelangen. Mit START starten Sie das gewählte Programm sofort. Alternativ drücken Sie AUTO/PAUSE, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten.
- 12 Wenn Sie STOP drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät den Betrieb an. In der Anzeige erscheint „END“. Das Signal ertönt 30 Sekunden lang. Drücken Sie anschließend STOP, um zum leeren Display zurückzukehren.

## Einstellungsaufzeichnung im automatischen Betrieb

- 1 Nach der Eingabe aller Werte, die Sie im Auto-Betrieb benötigen, drücken Sie STOP, bis im Display die leere Seite erscheint. Das Gerät bitte nicht ausschalten. Gehen Sie vor Speicherung der Einstellungen die folgenden Schritte durch.
- 2 Die Taste MANUAL drücken, um den Manuelle-Einstellungen-Bildschirm zu bearbeiten. MANUAL 5 Sekunden gedrückt halten und loslassen. Sie können die letzten manuellen und automatischen Einstellungen speichern. Es gibt einen Signalton, der signalisiert, dass die Einstellung erfolgreich war.
- 3 Schalten Sie das Gerät ein und drücken AUTO. Der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint im Display.
- 4 START drücken. Das Gerät beginnt zu laufen.
- 5 Das Programm unerstützt keine Stapelverarbeitung. Jede Aufnahme muss nach den vorher genannten Schritten durchgeführt werden.

## DER BRAUPROZESS (BEISPIEL)

- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch.
- Legen Sie den Gittereinsatz in den Kessel und geben Sie die erforderliche Menge Wasser hinzu, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Heizen Sie das Wasser auf 66-68 °C auf, geben Sie dann das Getreide in den Kornkorb und rühren Sie einmal gut durch.
- Wenn die korrekte Temperatur erreicht ist, starten Sie die Umwälzpumpe und regulieren Sie den Fluss, wie im nächsten Absatz beschrieben.



---

## REZEPTWAHL IM AUTOMODUS

---

Den Ein/Aus-Schalter und TIMER 5 Sekunden gedrückt halten, um in die Rezeptwahl zu gelangen.

Mit „+“ und „-“ das Rezept wählen.

START/STOP drücken, um das gewählte Rezept zu bestätigen.  
Der Bildschirm wird leer. Schalten Sie das Gerät nicht aus.

AUTO/PAUSE drücken, um zur gewählten Rezeptseite zu gelangen und zu bearbeiten. Mit POWER/TIMER/TEMP oder START/STOP drücken, um das Gerät zu starten.

- Die Standard-Zeit für den 1. Durchlauf beträgt 60 Minuten (je nach Rezept).
- Die Temperatur für den 2. Durchlauf beträgt 78-80 °C, die Durchlaufzeit 20 Minuten (je nach Rezept).
- Heben Sie nach dem Maischen vorsichtig den Kornkorb am Griff an und befestigen Sie ihn am Kesselrand.
- Besprenkeln Sie den Korb mit Wasser, um Zuckerreste vom Getreide im Korb zu trennen und lassen Sie den Korb dann noch 10 Minuten abtropfen. Entfernen Sie ihn danach.
- Heizen Sie das Gerät auf Siedetemperatur auf. Die Kochzeit beträgt 90 Minuten (je nach Rezept).
- Geben Sie die restlichen Zutaten entsprechend Ihrem Rezept zur richtigen Zeit hinzu.
- Tauchen Sie die Kühlspirale 15 Minuten vor Ende des Kochenvorgangs ein, um sie zu sterilisieren.
- Nach dem Kochen, kühlen Sie die Maische mit Hilfe der Kühlspirale auf 20 °C ab, bevor Sie sie über den Ablasshahn an der Kesselvorderseite in ein Fermentationsgefäß abfüllen.

## TIPPS ZUR PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Zutaten stecken in der Pumpe fest.	Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.
	Nehmen Sie die Pumpe auseinander und entfernen Sie die Rückstände.
Es werden keine 100 °C erreicht.	Setzen Sie für 1-2 Minuten den Deckel auf.
Temperatur muss korrigiert werden.	Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [-], um in den Korrektur-Modus [C1] zu gelangen und korrigieren Sie den Temperaturwert. Der Einstellungsbereich ist von -10 °C bis +10 °C bzw. -50 °F bis +50 °F). Die Temp-Taste drücken, um die Einstellungen zu bestätigen und die Einstellungsseite zu verlassen.
Das Display zeigt ERR-1 an.	Die Temperatur liegt unter -20 °C. Möglicher Defekt des Temperatursensors. Bitte Kundenservice kontaktieren.
Das Display zeigt ERR-2 an.	Die Temperatur liegt über 120 °C. Möglicher Defekt des Temperatursensors. Bitte Kundenservice kontaktieren.
Während des Eritzens geht das Gerät plötzlich aus.	Verringern Sie die Aufheiztemperatur.

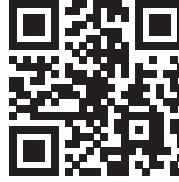
## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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.

**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	16
Assembly	18
Cleaning the System	19
Display and Settings	20
Brewing Process (example)	24
Recipe Selection in Auto Mode	25
Troubleshooting	26
Hints on Disposal	26

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10035022
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Performance	3000 W
Capacity	70 L to the top
	65 L to the „max“ line

---

## 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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Hints on Connection

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



## Instructions for safe use



### CAUTION

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

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

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

---

## ASSEMBLY

---

### Structure of the system

With the vessel, almost all styles of beer can be brewed. To do this successfully, the system must be correctly set up. Make yourself familiar with the features of the system.

### Assembly of telescopic tube and strainer insert

- 1 Screw the telescopic tube to the lower filter screen (the screen without the two small handles).
- 2 Place the lower filter screen with the telescopic tube in the basket.
- 3 Insert the basket into the tank using the basket handle.
- 4 Adjust the ideal height of the telescopic tube according to the volume of malt.
- 5 While adding the ingredients, place the black cap on the telescopic tube to prevent it from clogging.
- 6 Then place the upper filter sieve (the sieve with the two small handles) in the basket and insert the telescopic tube through the central hole of the upper filter sieve.



## Assembly of the circulation line



**Note:** Do not run the pump without water. The boiler must be filled with water before the pump is switched on. We recommend using the pump during the mashing process.

- 1 Identify the thicker end of the bent pipe. This is the end that you connect to the circulation pipe that runs along the outside of the brewer.
- 2 Insert the bent pipe. Push down the two handles on the connector to fix the pipe in place.
- 3 Switch the pump on after the above procedure.
- 4 Set the correct circulation speed with the blue valve. If the pump speed is too high, the grain basket will overflow down the central pipe and the bottom of the boiler can run dry, causing components to burn and the appliance to overheat.
- 5 Adjust the flow rate until a satisfactory circulation speed is achieved.
- 6 Switch off the pump after mashing. Do not remove the bent pipe until the valve is closed and the pump is switched off.

---

## CLEANING THE SYSTEM

---

Before the brewing machine is used to brew beer, it should be thoroughly cleaned. To this end, the items must be checked for contamination. If any exist, they must be removed with a suitable cleaning agent. After assembling the system, fill the system with about 5-10 liters of water and a suitable cleaning agent. This cleaning mixture should circulate at about 60 degrees for half an hour. Afterwards, the device including all lines must be rinsed with water. After this process, the brewing kettle can be used to brew beer.

## DISPLAY AND SETTINGS

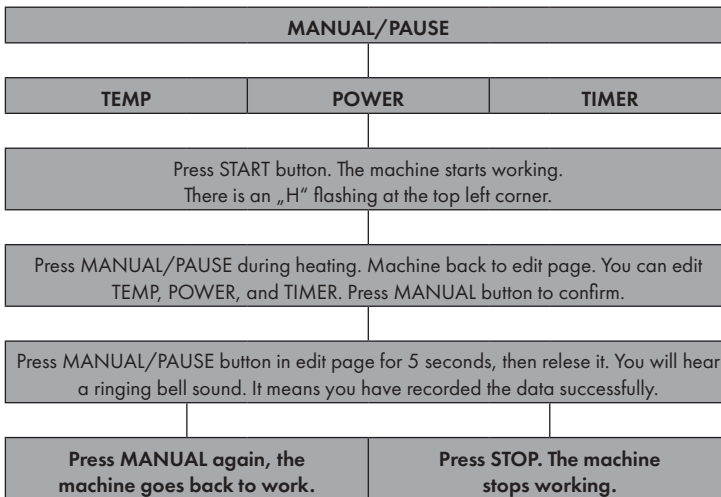
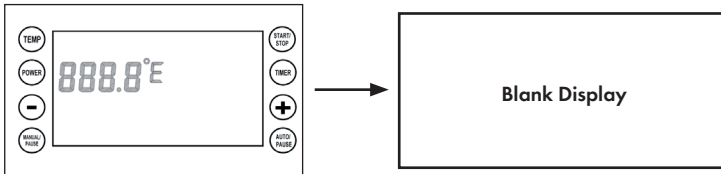


### Manual Mode Setting

- 1 Switch on the power switch, then press the MANUAL button.
- 2 TEMP is for Temperature setting, POWER is for Wattage setting, TIMER is for session timing. All 3 of these must be set before machine will start. These can be set in any order.
- 3 Press START button when all 3 settings have been made, and the manual session will start.
- 4 The default boiling temperature is 100 °C in our program, the timer will not be triggered if temperature does not indicate 100°C. In this case, please put the cover on for 1-2 minutes (or see below) to achieve 100°C on the display.
- 5 If the machine starts to boil, but shows a lower temp on the display, make the following adjustment to set the temp at 100°C and trigger the timer.
- 6 Press „-“ and „+“ button together until the display shows the C1/F1 sign. Temperature correction range is from -10 °C to +10 °C. Press TEMP button after finishing the temperature correction.
- 7 Press Manual/Pause button during heating, machine back to edit page. You can edit Temp/Power/Timer, then press Manual/button again to confirm and machine back to heating.
- 8 Long press TEMP for 5 seconds, switch degree centigrade to Fahrenheit. This operation only can be proceeded when you switch on the machine before any setting.

## Memory Function in Manual Mode

- 1 Press MANUAL/PAUSE button in edit page for 5 seconds, and release it. You can record the last setting, There is ringing sound of bell for successful recording.
- 2 Press START button after above operation, machine back to work, and carry out the input data.
- 3 Press STOP button, machine stop working.
- 4 Long press AUTO/PAUSE button in BLANK PAGE as below (display shown current temperature only as below) for 5 seconds to restore factory settings, there's a slower ringing for restoring successfully. There's a slower ringing for restoring successfully.



## Auto Mode Setting

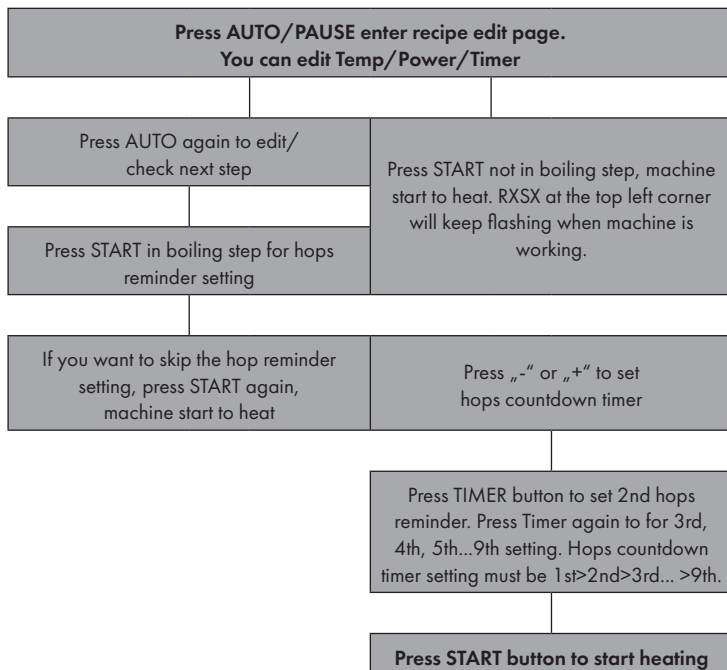
- 1 Switch on the device, then press AUTO button.
- 2 S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - TEMP, TIMER and POWER. (as above)
- 3 After you have set the 1st program, press AUTO button again then enter into 2nd program setting. 3rd to 6th programs are set as 1st and 2nd.
- 4 When you have entered up to 9 steps as you require, press the START button to confirm the above step mashing settings.
- 5 When you have entered up to 9 steps as you require, press the START button to confirm the above step. This program only support one boiling setting in each Recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime. The step after boiling will be skipped if 9 steps is too much for you. This program only support one boiling setting in each Recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime.
- 6 When S1 temperature is reached, there's reminder ringing, timer will not countdown unless you press auto button to confirm. It is ingredients filling reminder.
- 7 The boiling reminder is same as above, when machine finish the step before boiling, there is reminder ringing, program will not enter boiling step unless you press AUTO button for confirmation. It is sparging reminder.
- 8 PAUSE button will stop the element and timer working temporarily, and you can amend the data, afterward, press AUTO to continue.
- 9 Press START button when auto mode is running, you can skip the step you do not need instantly.
- 10 Setting hop reminder in boiling process, press - or + for countdown timer setting. Press TIMER button for 2nd, 3rd...9th setting. The countdown timer must be boiling leads time>1st >2nd>3rd...>9th. Press START button start to heat.
- 11 Long pressing POWER and TIMER buttons for 5s in BLANK PAGE, operation enter to recipe selection. Press "-" or "+" to choose required recipe. Recipe storage is up to 9 programs. Press Start button to confirm the selected recipe, BLANK PAGE will be shown on display, then press AUTO/PAUSE button enter the chosen recipe edit page. You can press START button to run the picked up program instantly or press AUTO/PAUSE button to edit/check the program step by step
- 12 If you press STOP button to skip all the step, machine stop working, and display shown END, bell ringing for 30s, press the STOP button again enter to BLANK PAGE.

### Memory Function in Auto Mode

- 1 After setting all the data you need in auto mode, press STOP button until BLANK PAGE. Please do not switch off the machine! Follow below step for recording.
- 2 Press MANUAL button enter manual edit page, then long press MANUAL button for 5 seconds then release it. You can record the last manual and auto mode setting. There is ringing sound of bell for successful recording.
- 3 Switch off/on the machine, then press AUTO button, the 1st step of last chosen program will be shown on the display.
- 4 Press START button, machine start working.
- 5 Our program not support batch storage. Each recording need to repeat above instruction.

## BREWING PROCESS (EXAMPLE)

- Always Clean the machine before and after use.
- Assemble the Bazooka filter to the tap, and add the required quantity of water before switching on.
- Heat up the water to 66-68 °C, then add the grain into grain basket and stir it gently.
- When the correct temperature is reached, start the circulation pump and regulate the flow as described in the next paragraph.





## RECIPE SELECTION IN AUTO MODE

Press Power & Timer for 5seconds in BLANK PAGE,  
enter to Recipe selection operation

Press „-“ or „+“ for recipe selection.

Press Start/Stop to confirm the chosen Recipe enter BLANK PAGE.  
Please do not switch off the machine.

Press Auto/Pause button enter chosen recipe edit page.  
You can edit Power/Timer/Temp or press Start/Stop button to start the machine.

- The default time for the 1st pass is 60 minutes (depending on the recipe).
- The temperature for the 2nd pass is 78-80 ° C, the run time is 20 minutes (depending on the recipe).
- After mashing, carefully lift the grain basket by the handle and attach it to the rim of the kettle
- Sprinkle the basket with water to remove any sugar residue from the grain in the basket, and then drain the basket for another 10 minutes. Remove it afterwards
- Heat the appliance up to boiling temperature. The cooking time is 90 minutes (depending on the recipe).
- Add the remaining ingredients at the right time according to your recipe.
- Immerse the cooling coil 15 minutes before the end of the cooking process to sterilize it.
- After cooking, cool the mash to 20 ° C with the help of the cooling coil before filling it into a fermentation vessel via the drain tap on the front of the boiler.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and suggested solution
Ingredients stuck in the pump.	Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe.
	Dismantle the pump to remove the ingredients.
Failing to reach 100 °C.	Put lid on for 1 to 2 mins. Do temperature correction.
Temperature correction.	Do temperature correction. Press „-“ and „+“ at the same time enter into C1 temperature correction setting. Setting range is from -10 °C to +10 °C (or -50 °F. to +50 °F, respectively). Press Temp button to confirm the setting and exit the temperature correction page
ERR-1 shown on display.	Temperature is lower than -20 °C, low temperature warning. Possible sensor failure. Please contact Customer Service.
ERR-2 shown on display.	Temperature is higher than 120 °C, overheat/boil-dry warning. Sensor failure, please contact dealer for replacement.
During the heating process, the device suddenly goes off.	Reduce the heating temperature.

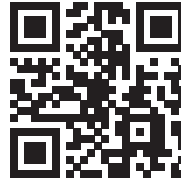
## HINTS ON DISPOSAL



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.

**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	28
Montaje	30
Limpieza del producto	31
Display y ajustes	32
El proceso de elaboración (ejemplo)	36
Selección de recetas en el modo automático	37
Consejos de resolución de problemas	38
Retirada del aparato	38

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10035022
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	3000 W
Capacidad	70 L al borde de la caldera.
	65 L a la marca máxima

---

## 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

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

### Indicaciones para la conexión a la red eléctrica

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

## Indicaciones para una utilización segura



### AVISO

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

- No levante la tapa mientras el contenido hierve.
- Al retirar la tapa, colóquela de tal manera que el vapor no llegue hacia usted.
- No mueva el aparato si hay líquido en su interior.
- No llene el aparato en exceso para que el líquido no rebose.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No coloque el aparato cerca del agua ni de entornos húmedos.
- No limpie el aparato con un limpiador a presión ni lo sumerja en agua.

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

## MONTAJE

### Estructura del producto

Con el copero se pueden elaborar casi todos los estilos de cerveza. Para tener éxito, el sistema debe ser ajustado correctamente. Es esencial que se familiarice con las características del producto.

### Montaje del tubo telescópico y del filtro de inserción

- 1 Atornillar el tubo telescópico a la pantalla de filtro inferior (la pantalla sin las dos pequeñas asas).
- 2 Coloque la pantalla de filtro inferior con el tubo telescópico en la cesta.
- 3 Inserte la cesta en el tanque usando el asa de la cesta.
- 4 Ajuste la altura ideal del tubo telescópico según el volumen de malta.
- 5 Mientras se añaden los ingredientes, ponga la tapa negra en el tubo telescópico, para que no se obstruya.
- 6 Luego coloque la pantalla de filtro superior (la pantalla con las dos pequeñas asas) en la cesta e inserte el tubo telescópico a través del agujero central de la pantalla de filtro superior.



## Montaje de la línea de circulación



**Nota:** No haga funcionar la bomba sin agua. La caldera debe estar llena de agua antes de encender la bomba. Recomendamos utilizar la bomba durante el proceso de maceración.

- 1 Identificar el extremo más grueso del tubo de circulación doblado. Este lado se utiliza para la conexión con el tubo de circulación que se encuentra en el exterior de la caldera de cocción.
- 2 Inserte el extremo más grueso del tubo de circulación doblado en el conector. Empuje hacia abajo las dos manijas del conector para fijar el tubo en su lugar.
- 3 Encienda la bomba después del procedimiento anterior.
- 4 Ajuste la velocidad de circulación correcta con la válvula azul. Si la velocidad del flujo es demasiado alta, la cesta de granos se desbordará y el fondo de la caldera puede secarse, haciendo que los componentes se quemen y que el aparato se sobrecaliente.
- 5 Ajuste la tasa de flujo hasta alcanzar una velocidad de circulación satisfactoria.
- 6 pague la bomba después de la maceración. No retire el tubo doblado hasta que la válvula esté cerrada y la bomba apagada.

---

## LIMPIEZA DEL PRODUCTO

---

Antes de utilizar el aparato, debe ser limpiado a fondo. Para ello, se debe comprobar si existe suciedad en cada una de las partes. Si hay, debe ser eliminada con un agente de limpieza adecuado. Después de montar el sistema, el sistema debe ser llenado con unos 5-10 litros de agua y un agente de limpieza adecuado. Esta mezcla de limpieza debe circular a unos 60 grados durante media hora. Después, la unidad incluyendo todas las tuberías debe ser enjuagada con agua. Después de este proceso, la cuba puede usarse para fabricar cerveza.

## DISPLAY Y AJUSTES



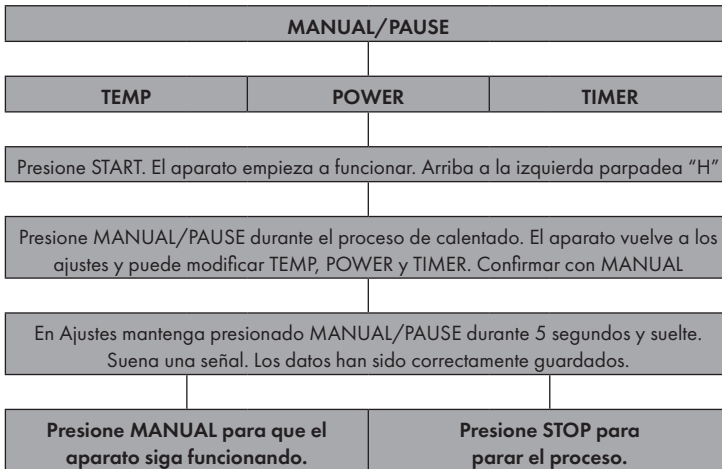
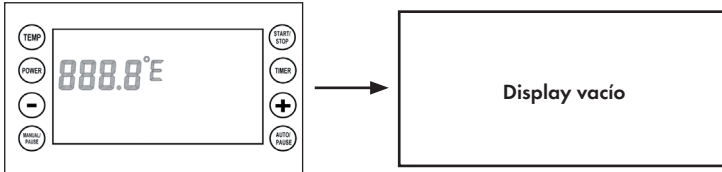
### Modo manual

- 1 Encienda el aparato y seleccione MANUAL.
- 2 Con la tecla TEMP seleccione la temperatura, con la tecla POWER la potencia y con la tecla TIMER el tiempo. Tiene que indicar los tres datos antes de empezar con el proceso. Pueden indicarse en cualquier orden.
- 3 Una vez indicados todos los valores, presione la tecla START para empezar el proceso.
- 4 La temperatura de maceración por defecto es de 100 °C. El Timer no comienza hasta que se alcanza la temperatura de 100°C. Coloque la tapa durante uno o dos minutos para alcanzar la temperatura de 100°C.
- 5 Si la preparación comienza a pesar de que el indicador no llega a marcar los 100°C, siga estos pasos para configurar el timer:
- 6 Presione de modo simultáneo el [+] y el [-], hasta que el Display indique [C1]/[F1]. La temperatura puede corregirse en un rango de hasta 10°C hacia arriba o hacia abajo.
- 7 Si presiona la tecla MANUAL/PAUSE durante el proceso de calentado para volver el display al modo de preparación. Puede ajustar la temperatura, la potencia y el timer. Para confirmar presione nuevamente la tecla. El aparato vuelve al modo de calentamiento.
- 8 Si presiona la tecla TEMP durante 5 segundos cambia la indicación entre grados Celsius y Fahrenheit. Esta modificación puede hacerse al encender el aparato y aún no se han ajustado otros parámetros.



**Configuración en funcionamiento manual**

- 1 Presione y suelte la tecla MANUAL/PAUSE en el indicador de configuración. Pueden guardarse las últimas configuraciones. Una vez guardada suena una señal.
- 2 Una vez realizado este paso, presione la tecla START. El aparato vuelve a funcionamiento siguiendo los ajustes guardados.
- 3 Para parar el aparato, presione la tecla STOP.
- 4 Presione la tecla AUTO/PAUSE durante 5 segundos con el panel vacío (se indica le temperatura actual) para volver a los ajustes preestablecidos.



## Modo automático

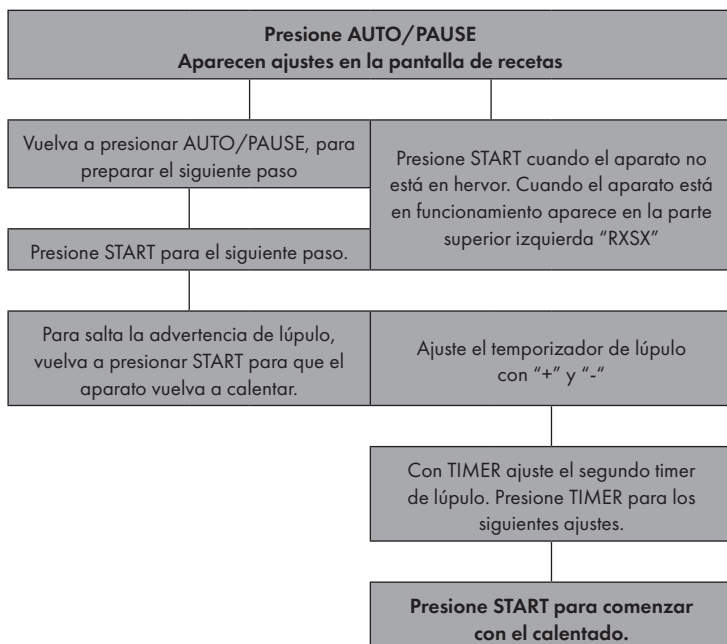
- 1 Encienda el aparato y presione AUTO.
- 2 En la parte superior izquierda del display aparece [S1]. Introduzca los valores deseados de temperatura, timer y power.
- 3 Una vez introducidos los valores para el primer programa presione AUTO e introduzca los datos para el segundo programa. Siga el mismo procedimiento para los siguientes programas del tercero al sexto.
- 4 Pueden establecerse hasta 9 programas. Presione la tecla START para confirmar el proceso.
- 5 Se descarta el paso después de hervir en el caso de que 9 pasos sean demasiados. El programa acepta solo un proceso de hervido por receta. Puede ajustar la potencia del hervor durante el proceso.
- 6 Cuando se alcanza la temperatura "S1" suena una señal. El timer no comienza hasta que no presione la tecla AUTO para confirmar. Sirve como recordatorio para añadir ingredientes.
- 7 Lo mismo sucede con la señal de hervir. Una vez terminado el paso anterior, suena una señal. El programa no empieza el paso de hervir hasta que se presiona la tecla AUTO para confirmar. Esta función solo está disponible en el modo Auto y es un recordatorio para la gasificación.
- 8 Con la tecla PAUSE se pausa el procedimiento y el Timer. Puede ajustar los datos y presionar la tecla AUTO para continuar.
- 9 En el modo Auto, presione la tecla START para saltar un paso en caso de no ser necesario.
- 10 Ajuste del recordatorio de Lúpulo en el proceso de hervido: presione la tecla "-" o "+" para abrir el menú timer. Presione la tecla Timer desde el segundo hasta el noveno lugar. Presione START para comenzar con el calentamiento.
- 11 Presione las teclas POWER y TIMER por 5 segundos con el display vacío para llegar a la selección de recetas. Utilice las teclas "+" y "-" para seleccionar la receta deseada. La memoria de recetas puede memorizar hasta 9 recetas. Luego presione la tecla START para confirmar la receta deseada. El indicador está vacío. Con AUTO/PAUSE se abre la pantalla de recetas. Con START empieza el programa deseado. Presione AUTO/PAUSE para ajustar paso a paso la receta.
- 12 Si presiona STOP, para saltar todos los pasos, el aparato finaliza su funcionamiento. En el indicador aparece "END". Suena una señal por 30 segundos. Presione finalmente STOP para volver al display vacío.

## Configuración en funcionamiento automático

- 1 Una vez introducidos todos los valores necesarios en el funcionamiento automático presione STOP hasta que el display quede vacío. Por favor no apague el aparato. Siga los siguientes pasos para guardar los ajustes:
- 2 Presione la tecla MANUAL para abrir los ajustes manuales en la pantalla. Mantenga MANUAL presionado durante 5 segundos para guardar los últimos ajustes manuales y automáticos. Suena una señal que indica que se han guardado exitosamente.
- 3 Encienda el aparato y presione AUTO. Aparece en la pantalla el primer paso del último programa seleccionado.
- 4 Presione START. El aparato comienza a funcionar.
- 5 El aparato no tolera procesamiento por lotes. Cada proceso debe realizarse por medio de los pasos indicados.

## EL PROCESO DE ELABORACIÓN (EJEMPLO)

- Limpie el aparato antes y después de cada uso.
- Coloque la rejilla en el recipiente y añada la cantidad necesaria de agua antes de encender el aparato.
- Caliente el agua a 66-68 °C, añada a continuación los cereales en el cesto para cereales y remuévalos bien.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta, inicie la bomba de circulación y regule el flujo como se describe en el siguiente párrafo.



## SELECCIÓN DE RECETAS EN EL MODO AUTOMÁTICO

Mantenga presionado el interruptor de encendido/apagado y el TIMER durante 5 segundos para acceder a las recetas.

Con "+" y "-" seleccione la receta

Presione START/STOP para confirmar la selección de receta. El display queda vacío. No apague el aparato.

Presione AUTO/PAUSE para abrir la receta y acceder a los ajustes. Accesa a la página de recetas y realice los ajustes. Con POWER/TIMER/TEMP o START/STOP el aparato se pone en funcionamiento.

- El tiempo estándar de duración del 1er ciclo es 60 minutos (dependiendo de la receta).
- La temperatura para el segundo ciclo es de 78-80°C, la duración 20 minutos (dependiendo de la receta).
- Después de la maceración suba el cesto del grano cuidadosamente por el asa y asegúrelo en el borde del tanque.
- Rocíe el cesto con agua para desprender restos de azúcar del grano y deje escurrir durante 10 minutos. Retírelo.
- Caliente el aparato a temperatura de hervor. El tiempo de cocción es de 90 minutos (dependiendo de cada receta).
- Añada los ingredientes oportunos de acuerdo con su receta en el momento indicado..
- Hunda la espiral de enfriado 15 minutos antes de terminar el programa de cocción para esterilizarla.
- Después de la cocción, enfríe el mosto con la espiral de enfriado hasta 20°C antes de dejarlo salir por el grifo para colocarla en un recipiente de fermentación.

## CONSEJOS DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
Los alimentos se quedan pegados a la bomba.	Enjuague también la bomba conectando un conducto a la tubería doblada.
	Desmonte la bomba y retire los restos.
La temperatura debe ser corregida.	Pulse [+] y [-] simultáneamente para entrar en el modo de corrección [C1] y corregir el valor de la temperatura. El rango de ajuste es de -10 °C a +10 °C o de -50 °F a +50 °F). Pulse el botón Temp para confirmar los ajustes y salir de la página de ajustes.
Debe corregirse la temperatura.	Pulse simultáneamente [+] y [-] para acceder al modo corrección [C1] y corrija el valor de temperatura.
El display muestra E1.	El cable del sensor del circuito no está conectado. Abra la parte inferior y compruebe si el sensor está demasiado apretado. Extráigalo un poco y cierre la parte inferior.
El display muestra E2.	El sensor ha sufrido un cortocircuito. Abra la parte inferior y compruebe si el sensor está suelto. Extráigalo un poco y cierre la parte inferior.

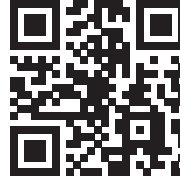
## RETIRADA DEL APARATO



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.

**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 40  
 Assemblage 42  
 Nettoyage du système 43  
 Écran et réglages 44  
 Processus de brassage (exemple) 48  
 Choisissez la recette en mode auto 49  
 Astuces et résolution des problèmes 50  
 Conseils pour le recyclage 50

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Article numéro	10035022
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	3000 W
Capacité	70 L jusqu'au bord e la cuve
	65 L jusqu'à la marque maximum

---

## 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

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Consignes pour le branchement

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



## Conseils pour une utilisation sûre



### ATTENTION

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

- Ne retirez pas le couvercle pendant que le contenu bout.
- Lorsque vous retirez le couvercle, tenez-le de sorte que la vapeur ne soit pas dirigée vers vous.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il contient du liquide.
- Ne remplissez pas trop l'appareil afin d'éviter les débordements de liquide.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de l'eau ou dans des lieux humides.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à haute pression et ne le plongez pas dans l'eau.

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

## ASSEMBLAGE

### Montage de l'installation

Presque tous les styles de bière peuvent être brassés avec le Mundschenk. Pour réussir, le système doit être correctement configuré. Familiarisez-vous avec les caractéristiques de l'appareil.

### Assemblage du tube télescopique et du tamis

- 1 Vissez le tube télescopique sur le tamis du filtre inférieur (le tamis sans les deux petites poignées).
- 2 Placez le tamis filtrant inférieur avec le tube télescopique dans le panier.
- 3 Utilisez la poignée du panier pour l'insérer dans le réservoir.
- 4 Réglez la hauteur idéale du tube télescopique en fonction du volume de malt.
- 5 Lors de l'ajout des ingrédients, placez le capuchon noir sur le tube télescopique afin qu'il ne se bouche pas.
- 6 Ensuite, placez le tamis supérieur du filtre (le tamis avec les deux petites poignées) dans le panier et guidez le tube télescopique à travers le trou central du tamis supérieur du filtre.



## Assemblage de la conduite de circulation



**Remarque :** Ne faites pas fonctionner la pompe sans eau. La cuve doit être remplie d'eau avant de mettre la pompe en marche. Nous recommandons d'utiliser la pompe pendant le processus de brassage.

- 1 Identifiez l'extrémité la plus épaisse du tuyau de circulation incurvé. Ce côté est utilisé pour le raccordement au tuyau de circulation fixé à l'extérieur de la cuve de brassage.
- 2 Insérez l'extrémité la plus épaisse du tuyau de circulation incurvé dans le connecteur. Appuyez sur les deux poignées du connecteur pour fixer le tube en place.
- 3 Allumez la pompe après la procédure ci-dessus.
- 4 Réglez la vitesse de circulation correcte avec la valve bleue. Si le débit est trop élevé, le panier à céréales déborde et le fond de la cuve peut sécher, brûlant les composants et provoquant une surchauffe de l'appareil.
- 5 Ajustez le débit jusqu'à atteindre un débit de circulation satisfaisant.
- 6 Arrêtez la pompe après le brassage. Ne retirez pas le tuyau coudé tant que la vanne n'est pas fermée et que la pompe n'est pas arrêtée.

---

## NETTOYAGE DU SYSTÈME

---

Avant d'utiliser le système de brassage pour fabriquer de la bière, nettoyez-le à fond. Pour cela, vous devez contrôler que les pièces individuelles sont exemptes de toute contamination. Dans le cas contraire, elles doivent être enlevées avec un produit de nettoyage approprié. Après avoir assemblé le système, remplissez-le avec environ 5 à 10 litres d'eau et un produit de nettoyage approprié. Ce mélange de nettoyage doit circuler à environ 60 degrés pendant une demi-heure. Ensuite, l'appareil avec toutes les conduites doit être rincé à l'eau. Après ce processus, la cuve de brassage peut être utilisée pour brasser de la bière.

## ÉCRAN ET RÉGLAGES

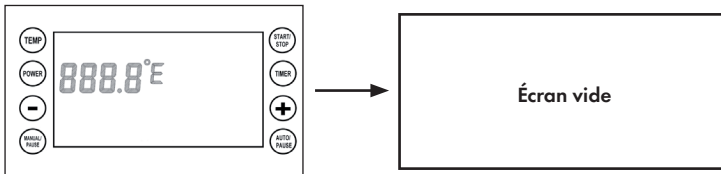


### Mode manuel

- Allumez l'appareil et appuyez sur MANUAL.
- Avec la touche TEMP, réglez la température, avec la touche POWER la puissance, et avec la touche TIMER la durée du cycle. Vous pouvez procéder à ces trois réglages dans l'ordre de votre choix.
- Une fois que vous avez entré toutes les valeurs, appuyez sur START pour démarrer le processus.
- La température de brassage préréglée est de 100 °C. Le décompte de la durée ne débute que lorsque la température de 100 °C est affichée. Pour favoriser la montée en température jusqu'aux 100 °C, installez le couvercle pendant 1-2 minutes.
- Si toutefois l'appareil commence à brasser alors que la température est encore inférieure à 100 °C à l'écran, procédez aux réglages suivants pour démarrer la minuterie :
- Appuyez en même temps sur les touches [+] et [-] jusqu'à ce que l'écran affiche [C1]/[F1]. La température peut alors être corrigée de 10°C maximum vers le haut ou vers le bas.
- Pendant le chauffage, appuyez sur les touches MANUAL/PAUSE. L'écran se remet sur la page des réglages. Vous pouvez régler la température, la puissance et la minuterie. Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche. L'appareil retourne en mode de chauffage.
- Maintenez la touche TEMP pendant 5 secondes pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit. Vous pouvez effectuer ce réglage dès l'allumage de l'appareil avant même d'avoir effectué d'autres réglages.

## Fonction mémoire en mode manuel

- Sur la page des réglages, appuyez sur la touche MANUAL/PAUSE et relâchez-la. Vous pouvez sauvegarder le dernier réglage. Un signal est émis lorsque le réglage a été sauvegardé avec succès.
- Après l'étape précédente, appuyez sur la touche START. L'appareil se remet en marche et suit les réglages mémorisés.
- Appuyez sur STOP pour arrêter l'appareil.
- Sur l'écran vide (affichage de la température actuelle seulement), maintenez la touche AUTO/PAUSE pendant 5 secondes pour retourner aux paramètres d'usine. Un bip long confirme la réinitialisation.



### MANUAL/PAUSE

TEMP

POWER

TIMER

Appuyez sur START. La cuve commence à fonctionner. En haut à gauche, „H“ clignote.

Pendant le processus de chauffage, appuyez sur MANUAL/PAUSE. L'appareil retourne à la page des réglages. Vous pouvez régler TEMP, POWER et la minuterie TIMER. Confirmez avec MANUAL.

Sur la page des réglages, maintenez MANUAL/PAUSE pendant 5 secondes puis relâchez la touche. Vous entendrez une sonnerie. Cela signifie que les données ont bien été prises en compte.

Appuyez sur **MANUAL** pour que la cuve poursuive son travail.

Appuyez sur **STOP** pour arrêter le système.

## Mode Auto

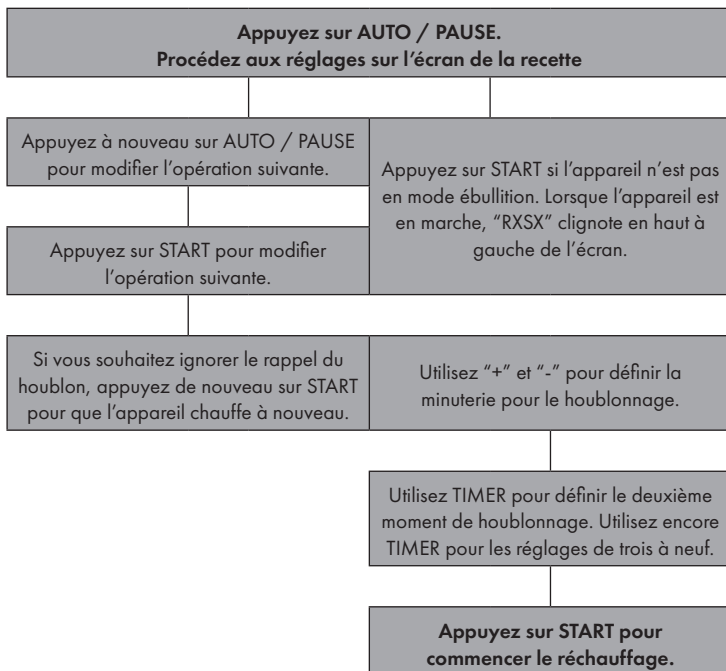
- 1 Allumez l'appareil et appuyez sur AUTO.
- 2 En haut à gauche, l'écran affiche [S1]. Entrez maintenant les valeurs souhaitées pour la température, la durée et la puissance.
- 3 Une fois que vous avez entré toutes les valeurs pour le premier programme, appuyez sur AUTO et entrez les valeurs pour le second programme. Faites de même pour le troisième et jusqu'au sixième programme.
- 4 Vous pouvez entrer jusqu'à neuf étapes de programme. Appuyez ensuite sur START pour confirmer le programme de brassage.
- 5 L'étape suivant l'ébullition est abandonnée si neuf étapes sont de trop. Ce programme ne peut comporter qu'une phase d'ébullition par recette. Vous pouvez ajuster la puissance en phase d'ébullition à tout moment.
- 6 Lorsque la température « S1 » est atteinte, un signal rappel retentit. La minuterie ne démarre pas avant que vous n'ayez confirmé par un appui sur la touche AUTO. Ce signal vous rappelle que vous devez ajouter les ingrédients.
- 7 Le signal d'ébullition est identique à celui mentionné ci-dessus. Lorsque l'appareil a terminé l'étape avant l'ébullition, un signal retentit. Le programme ne passe pas à la phase d'ébullition, sauf si vous confirmez en appuyant sur la touche AUTO. Cette fonction n'est disponible qu'en mode AUTO. Elle vous rappelle le gazage.
- 8 Avec la touche PAUSE, vous suspendez le processus, et la minuterie s'arrête immédiatement. Vous pouvez alors modifier les paramètres et appuyer sur la touche AUTO pour continuer.
- 9 En mode AUTO, appuyez sur la touche START pour sauter cette étape si vous n'en avez pas besoin.
- 10 Réglage de rappel pour le houblon à la phase d'ébullition. Appuyez sur la touche «-» ou «+» pour régler la minuterie. Appuyez sur la touche TIMER pour les réglages de la deuxième à la neuvième étape. Appuyez sur START pour démarrer le chauffage.
- 11 Appuyez pendant 5 secondes sur POWER et TIMER lorsque l'écran est vide pour accéder au choix des recettes. Choisissez votre recette à l'aide des touches «-» et «+». La mémoire des recettes peut enregistrer jusqu'à 9 programmes. Appuyez ensuite sur START pour confirmer la recette choisie. L'écran est vide. Accédez à l'écran de paramétrage des recettes grâce à AUTO/PAUSE. Démarrez le programme choisi en appuyant sur START. Ou bien appuyez sur la touche AUTO/PAUSE pour exécuter le programme pas à pas.
- 12 Lorsque vous appuyez sur STOP pour ignorer toutes les étapes, l'appareil cesse de fonctionner. L'écran affiche «END». Le signal retentit pendant 30 secondes. Terminez en appuyant sur STOP pour retourner à l'écran vide.

**Fonction mémoire en mode automatique.**

- 1 Une fois que vous avez saisi tous les paramètres dont vous avez besoin en mode AUTO, appuyez sur STOP jusqu'à ce que l'écran affiche une page vide. N'éteignez pas l'appareil. Pour mémoriser les réglages procédez comme suit.
- 2 Appuyez sur la touche MANUAL pour modifier la page des réglages manuels. Maintenez la touche MANUAL 5 secondes puis relâchez-la. Vous pouvez mémoriser les derniers réglages manuels et automatiques. Un signal sonore vous confirme que les paramètres ont bien été sauvegardés.
- 3 Allumez l'appareil et appuyez sur AUTO. La première étape du dernier programme choisi s'affiche.
- 4 Appuyez sur START. L'appareil se met en marche.
- 5 Le programme ne prend pas en charge le traitement par lots. Chaque séquence doit être réalisée en suivant les étapes mentionnées précédemment.

## PROCESSUS DE BRASSAGE (EXEMPLE)

- Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation.
- Installez la grille dans la cuve et ajoutez la quantité d'eau nécessaire avant d'allumer l'appareil.
- Chauffez l'eau jusqu'à 66-68 °C, ajoutez ensuite les céréales dans le panier à céréales et remuez bien.
- Lorsque la bonne température est atteinte, démarrez la pompe à recirculation et réglez le flux, tel que décrit dans le prochain paragraphe.





---

## CHOISISSEZ LA RECETTE EN MODE AUTO

---

Maintenez 5 secondes le bouton de marche/arrêt et TIMER pour accéder au choix des recettes.

Choisissez la recette avec "+" et "-" ..

Appuyez sur START/STOP pour confirmer votre choix de recette. L'écran affiche une page vide. N'éteignez pas l'appareil.

Appuyez sur AUTO/PAUSE pour accéder à la page de la recette choisie et pour la travailler. Appuyez sur POWER/TIMER/TEMP ou START/STOP pour démarrer l'appareil.

- La durée standard du 1<sup>er</sup> passage est de 60 minutes (selon la recette).
- La température du 2<sup>e</sup> passage est de 78-80 °C, la durée du passage est de 20 minutes (selon la recette).
- Après le brassage, soulevez le panier de céréales avec précaution par la poignée et fixez-le sur le bord de la cuve.
- Aspergez le panier avec de l'eau pour enlever tout reste de sucre des grains dans le panier, puis égouttez le panier pendant 10 minutes supplémentaires. Retirez-le ensuite.
- Chauffez l'appareil à la température d'ébullition. Le temps de cuisson est de 90 minutes (selon la recette).
- Ajouter les ingrédients restants au moment voulu selon votre recette.
- Plongez le serpentin de refroidissement 15 minutes avant la fin de la cuisson pour le stériliser.
- Après la cuisson, refroidissez le moût à 20 ° C à l'aide du serpentin de refroidissement avant de la verser dans un récipient de fermentation via le robinet de vidange situé à l'avant de la cuve.#

## ASTUCES ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible et solution
Les ingrédients restent coincés dans la pompe.	Rincez la pompe en branchant un tuyau sur le tube coudé.
	Démontez la pompe et retirez les restes.
Impossible d'atteindre 100 °C.	Mettez le couvercle pendant 1 à 2 minutes.
La température doit être corrigée.	Appuyez simultanément sur «+» et «-» pour accéder au mode de correction [C1], et corrigez la valeur de la température. La plage de réglage va de -10 °C à +10 °C soit de -50°F à +50°F. Appuyez sur la touche Temp pour confirmer les réglages et quitter la page des réglages.
L'écran affiche ERR-1	La température est inférieure à -20°C. Il s'agit d'un avertissement pour température trop basse. Le câble du capteur est desserré. Ouvrez en dessous et contrôlez le capteur. S'il est desserré, rebranchez-le..
L'écran affiche ERR-2.	La température est supérieure à 120°C. Avertissement de surchauffe et de marche à vide ! Le capteur est défectueux. Faites-le remplacer.

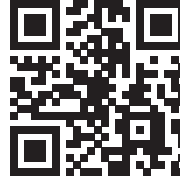
## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



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.

**Gentile cliente,**

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




---

## INDICE

---

Avvertenze di sicurezza	52
Montaggio	54
Pulizia dell'impianto	55
Display e impostazioni	56
Preparazione della birra (esempio)	60
Selezione ricette in modalità automatica	61
Risoluzione dei problemi	62
Smaltimento	62

---

## DATI TECNICI

---

Codice articolo	10035022
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	3000 W
Capacità	70 L fino al bordo della pentola
	65 L fino alla tacca del livello massimo

---

## 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

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### Avvertenze per il collegamento

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

## Avvertenze per un utilizzo sicuro del dispositivo



### ATTENZIONE

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

- Non rimuovere il coperchio mentre il dispositivo è in funzione.
- Rimuovere il coperchio in modo che il vapore fuoriesca nella direzione opposta dell'utente.
- Non spostare il dispositivo se ci sono liquidi all'interno.
- Non riempire eccessivamente il dispositivo per evitare che il liquido fuoriesca.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non collocare il dispositivo vicino ad acqua o in ambienti umidi.
- Non pulire il dispositivo con un'idropulitrice e non immergere il dispositivo in acqua.

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

## MONTAGGIO

### Montaggio dell'impianto

Con il Mundschen è possibile preparare praticamente tutti i tipi di birra. Per fare in modo che il risultato sia un successo, è necessario che l'impianto sia montato correttamente. Prendere confidenza con le peculiarità dell'impianto.

### Montaggio del tubo telescopico e dell'elemento filtrante

- 1 Avvitare il tubo telescopico al setaccio inferiore (si tratta del setaccio senza i due manici piccoli).
- 2 Sistemare il setaccio inferiore con il tubo telescopico nel cestello.
- 3 Inserire il cestello nella pentola prendendolo dal manico.
- 4 Regolare l'altezza del tubo telescopico a seconda del volume del malto.
- 5 Mentre si aggiungono gli ingredienti, chiudere il tubo telescopico con il tappo nero per evitare che si ostruisca.
- 6 Inserire poi il setaccio superiore (si tratta del setaccio con i due manici piccoli) nel cestello e spingere il tubo telescopico attraverso il foro centrale del setaccio superiore.



## Montaggio del condotto di circolazione



**Nota:** Non attivare la pompa senz'acqua. La pentola deve essere riempita d'acqua prima di accendere la pompa. Consigliamo di utilizzare la pompa durante la preparazione del mosto da birra.

- 1 Cercare l'estremità più spessa del tubo di circolazione curvo. Questo va allacciato al tubo di circolazione fissato al lato esterno della pentola per birra.
- 2 Inserire l'estremità spessa del tubo di circolazione curvo nel raccordo. Premere entrambe le impugnature del raccordo verso il basso per fissare il tubo.
- 3 Accendere la pompa seguendo il suddetto procedimento.
- 4 Impostare la quantità di flusso con la valvola blu per una velocità corretta. Se la velocità è troppo elevata, il cestello dei cereali deborda e il fondo della pentola può funzionare a secco. Ciò può causare la bruciatura di componenti e il sovrariscaldamento del dispositivo.
- 5 Regolare il flusso finché non si raggiunge una velocità soddisfacente.
- 6 Spegnerla pompa dopo l'ammostatura. Non rimuovere il tubo curvo prima di chiudere la valvola e spegnere la pompa.

---

## PULIZIA DELL'IMPIANTO

---

Prima di utilizzare l'impianto per la preparazione della birra è necessario pulirlo con cura. A tal fine bisogna controllare che i singoli componenti non siano sporchi. Se dovessero esserci delle impurità, vanno rimosse con detergenti appropriati. Dopo il montaggio l'impianto deve essere riempito con circa 5-10 litri d'acqua e detergente. Questa soluzione detergente deve circolare per mezz'ora a una temperatura di circa 60 °C. In seguito il dispositivo e tutti i condotti vanno risciacquati con acqua. Dopo questo procedimento la pentola può essere utilizzata per la preparazione della birra.

## Modalità automatica

- 1 Accendere il dispositivo e premere AUTO.
- 2 Nella parte superiore sinistra del display appare [S1]. Inserire i valori desiderati per la temperatura, per il timer e per la potenza.
- 3 Dopo aver inserito tutti i valori del primo programma, premere AUTO e inserire i valori del secondo programma. Lo stesso vale per i programmi dal terzo fino al sesto.
- 4 È possibile inserire fino a 9 programmi. In seguito premere START per confermare i programmi.
- 5 La fase dopo la bollitura viene tralasciata se le 9 fasi sono troppe. Il programma supporta solo un'impostazione di ebollizione per ogni ricetta. È possibile regolare la capacità di ebollizione in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- 6 Quando è stata raggiunta la temperatura "S1", viene emesso un segnale acustico. Il timer non si avvia se non si preme il tasto AUTO per confermare. Il segnale ricorda di aggiungere gli ingredienti.
- 7 Il segnale di bollitura è identico al segnale indicato sopra. Quando il dispositivo ha completato la fase precedente alla bollitura, viene emesso un segnale acustico. Il programma non va oltre la fase di ebollizione, a meno che non si preme AUTO per confermare. Questa funzione è disponibile solo in modalità Auto.
- 8 Con il tasto PAUSE si arresta il processo e il timer si interrompe temporaneamente. È possibile modificare le impostazioni e premere in seguito il tasto AUTO per continuare.
- 9 In modalità automatica, premere il tasto START per saltare un passaggio che non è necessario.
- 10 Impostazione del promemoria del luppolo nel processo di ebollizione: Premere i tasti "+" o "-" per impostare il timer. Premere il dispositivo TIMER per le impostazioni a partire dalla seconda fino alla nona. Premere START per avviare il riscaldamento.
- 11 Tenere premuti i tasti POWER e TIMER per 5 secondi quando il display è vuoto per accedere alla selezione delle ricette. Usare i tasti "+" e "-" per selezionare la ricetta. La memoria può salvare fino a 9 programmi. Quindi premere START per confermare la ricetta selezionata. Il display è vuoto. Premere AUTO/PAUSE per accedere alla schermata di impostazione delle ricette. Premere START per avviare immediatamente il programma selezionato. In alternativa, premere AUTO/PAUSE per modificare il programma passo dopo passo.
- 12 Se si preme STOP per saltare tutti i passaggi, il dispositivo si arresta. Sul display appare "END". Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi. Quindi premere STOP per tornare al display vuoto

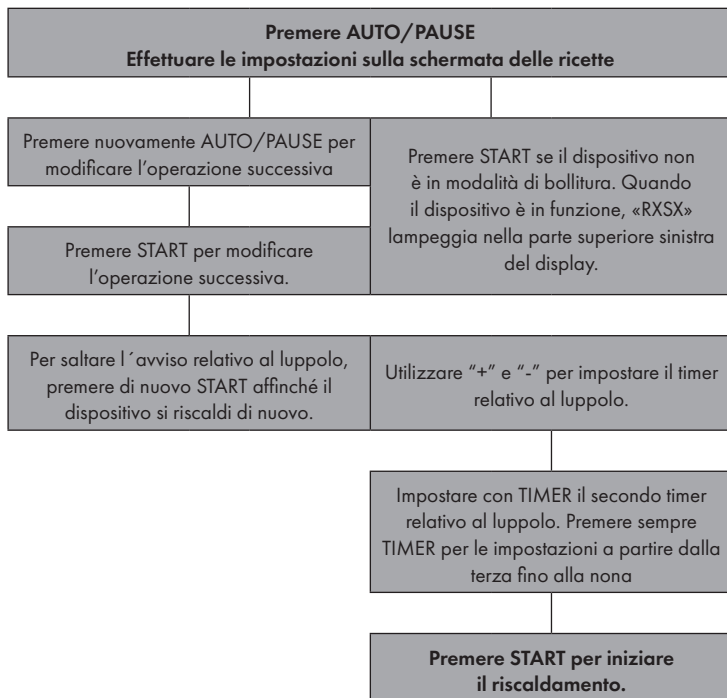


## Registrazione dell'impostazione in modalità automatica

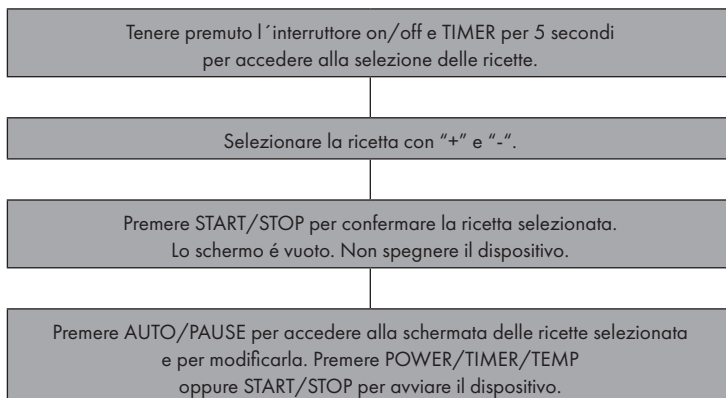
- 1 Dopo aver inserito tutti i valori necessari in modalità automatica, premere STOP fino a visualizzare la schermata vuota sul display. Non spegnere il dispositivo. Attenersi alla seguente procedura prima di salvare le impostazioni.
- 2 Premere il tasto MANUAL per modificare la schermata Impostazioni manuali. Tenere premuto il tasto MANUAL per 5 secondi. È possibile salvare le ultime impostazioni manuali e automatiche. Viene emesso un segnale acustico che indica che l'impostazione è avvenuta con successo.
- 3 Accendere il dispositivo e premere AUTO. Sul display appare la prima fase dell'ultimo programma selezionato.
- 4 Premere START. Il dispositivo si mette in funzione.
- 5 Il programma non supporta l'elaborazione batch. Ogni registrazione deve essere eseguita secondo le fasi elencate sopra.

## PREPARAZIONE DELLA BIRRA (ESEMPIO)

- Pulire il dispositivo prima e dopo ogni utilizzo.
- Inserire il disco nel contenitore e versare la quantità necessaria di acqua prima di accendere il dispositivo.
- Riscaldare l'acqua a 66-68°C, introdurre i cereali nel cestello e mescolare di nuovo.
- Al raggiungimento della temperatura corretta, avviare la pompa di ricircolo e regolare il flusso come descritto nel paragrafo successivo.



## SELEZIONE RICETTE IN MODALITÀ AUTOMATICA



- Il tempo standard per il primo processo corrisponde a 60 minuti (a seconda della ricetta).
- La temperatura per il secondo processo è di 78-80 °C e la durata è di 20 minuti (a seconda della ricetta).
- Dopo la preparazione del mosto, sollevare attentamente il cesto delle granaglie con l'impugnatura e fissarlo al bordo della pentola.
- Schizzare acqua sul cesto, in modo da separare residui di zucchero dai cereali e lasciar gocciolare il cesto per altri 10 minuti. In seguito rimuoverlo.
- Portare il dispositivo a temperatura di ebollizione. Il tempo di cottura corrisponde a 90 minuti (a seconda della ricetta).
- Aggiungere i restanti ingredienti al momento esatto in base alla ricetta.
- Immergere la spirale di raffreddamento 15 minuti prima della fine del processo di cottura, in modo da sterilizzarla.
- Dopo la cottura, raffreddare il mosto con la spirale fino a 20 °C, prima di versarlo in un contenitore per la fermentazione attraverso il rubinetto di uscita sulla parte frontale della pentola.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile e soluzione
Gli ingredienti rimangono attaccati alla pompa.	Sciacquare la pompa collegando un tubo flessibile al tubo piegato.
	Rimuovere la pompa e rimuovere i residui
Non vengono raggiunti i 100°C.	Mettere il coperchio per 1-2 minuti.
La temperatura deve essere corretta.	Premere contemporaneamente [+] e [-] per accedere alla modalità di correzione [C1] e correggere il valore della temperatura. L'intervallo di impostazione va da -10°C a +10°C oppure da -50°F a +50°F. Premere il tasto Temp per confermare le impostazioni e uscire dalla schermata delle impostazioni.
Sul display compare E1.	La temperatura è inferiore a -20°C. Si tratta di un avviso contro la temperatura troppo bassa. Il cavo del sensore è allentato. Aprire la parte inferiore e controllare il sensore. Se è allentato, ricollegarlo
Sul display compare E2.	Il sensore è in cortocircuito. Aprire la parte inferiore e verificare se il sensore è allentato. Tirarlo un po' e chiudere la parte inferiore.

## 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.









**KLARSTEIN**