

KLARSTEIN NIETSTEIN NIET
KLAR KLAR KLAR KLAR
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET
KLAR KLAR KLAR KLAR
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET
KLAR KLAR KLAR KLAR
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET

KLARSTEIN

Maischekessel

Microbrewery

Máquina para elaborar cerveza y mosto

Brasseuse

Pentola per birra artigianale

10030521 10031629

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.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang und Zusammenbau	4
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	10030521	10031629
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Leistung	2500 W	3000 W

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**Hersteller:**

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

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

Hinweise zum Aufbau

- Das Gerät muss vor der Verwendung auf einem stabilen, sicheren und horizontalen Untergrund platziert werden.
- Ein voller Behälter heißer Maische kann bis zu 40 kg wiegen. Ein ebener Untergrund ist die Voraussetzung für das Umpumpen während dem Brauen.
- Das Gerät darf während des Brauvorgangs nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur für den Transport des Gerätes in einem leeren Zustand gedacht.
- Halten Sie Kinder, gebrechliche Personen und Tiere während des Betriebs vom Gerät fern. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile des Kessels. Hygiene ist zwingend erforderlich, um gute Brauergebnisse zu erzielen.

LIEFERUMFANG UND ZUSAMMENBAU

Aufbau der Anlage

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

Lieferumfang

Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:

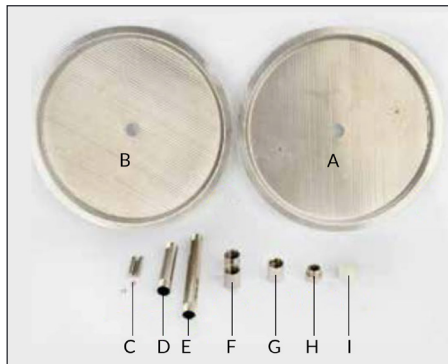



- 1 Kessel 30 Liter
- 2 Zirkulationsleitung mit Kugelhahn, Edelstahl
- 3 ½" Kugelhahn aus Edelstahl
- 4 Digitale programmierbare Steuerung
- 5 Deckel aus Glas
- 6 Überlaufrohr
- 7 Lochsieb
- 8 Malzrohr
- 9 Schalter
- 10 Griff für das Malzrohr
- 11 Bogenrohr für die Zirkulation
- 12 Filter
- 13 Zubehör

Zusammenbau des Malzrohrs

Zuerst müssen die Lochsiebe zusammengebaut werden. Hierzu werden folgende Teile benötigt:

- A Lochblech oben mit 2 kleinen Löchern
- B Lochblech unten
- C 2 Griffe
- D Kurzes Rohr
- E Langes Rohr
- F 2 Muffen mit Durchgangsgewinde
- G Muffe mit Gewinde
- H Nippel mit Außengewinde
- I Kappe



1		
		
<p>Schieben Sie das Bauteil H mittig durch das Bauteil B und befestige es mit Bauteil F</p>		
2		3
		
<p>Je nach Rezeptur und Ausschlagmenge macht es Sinn, die Siebe mit dem kurzen (D) oder mit dem langen Rohr (E) aufzubauen.</p>		<p>Befestigen Sie als nächstes die Griffe (C) am oberen Lochsieb (B).</p>
4	5	6
		
<p>Schrauben Sie dann das Bauteil F auf das kurze oder lange Rohr. In diesem Beispiel wurde es auf das lange Rohr geschraubt.</p>	<p>Schrauben Sie nun das obere Lochblech inkl. der vormontierten Griffe fest.</p>	<p>Die zusammengebauten Siebe sind nun fertig und können in das Rohr eingesetzt werden. Die Kombination sollte nun so aussehen. Das Malzrohr ist nun fertig montiert und kann in den Braukessel gesetzt werden.</p>

Zusammenbau der Zirkulationsleitung



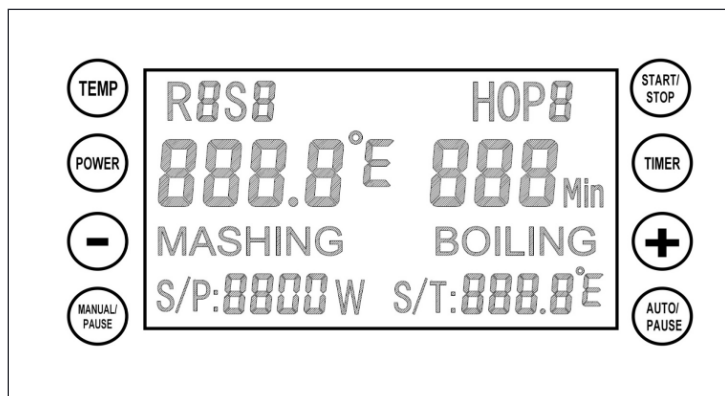
- Wir empfehlen, die Pumpe nicht ohne Wasser laufen zu lassen. Der Kessel muss vor dem Einschalten der Pumpe mit Wasser gefüllt werden.
- Wir empfehlen, die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden.
- Vor dem Einschalten der Pumpe ist darauf zu achten, dass das Bogenrohr (11) montiert wird. Montiere das Bogenrohr (11), indem du es auf die Zirkulationsleitung (2) legst. Überprüfe, ob der schwarze Dichtungsring installiert ist und verriegele das Bogenrohr (11), indem du die beiden Griffe nach unten drückst. Wenn du den Glasdeckel (5) beim Maischen verwenden möchtest, musst du den Deckel (5) vor der Montage des Bogenrohres (11) aufsetzen. Das Bogenrohr (11) sollte zuerst durch das Loch im Deckel (5) eingeführt werden.
- Stelle die Durchflussmenge mit dem blauen Ventil an der Zirkulationsleitung für eine korrekte Umlaufgeschwindigkeit ein.
- Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in horizontaler Position schließt den Kugelhahn. Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in vertikaler Position öffnet den Kugelhahn.
- Lasse die Pumpe nicht laufen, während die Würze kocht.
- Es wird nicht empfohlen, die Pumpe zum Pumpen der Bierwürze nach dem Abkühlen zu verwenden, da kein Filter am Pumpeneingang vorhanden ist. Dies kann dazu führen, dass Brauablagerungen in die Pumpe eindringen, wodurch das System blockiert und beschädigt werden kann.

Hinweis: Steht das zusammengebaute Malzrohr im Braukessel und ist alles korrekt abgeschlossen, kann mit der Reinigung begonnen werden.

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 20 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

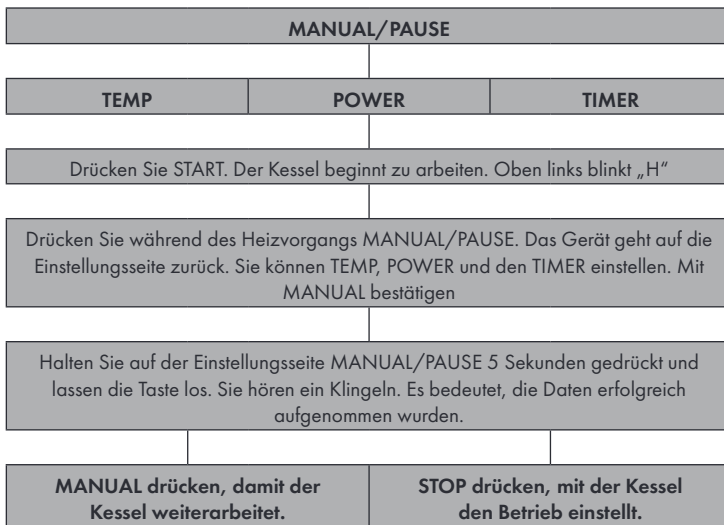
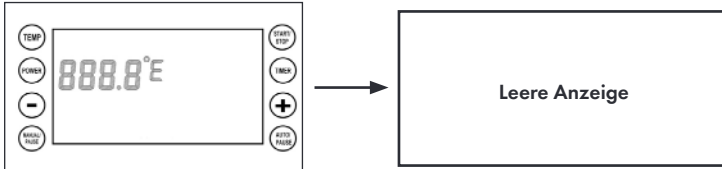


Manueller Modus

- 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]7[F!] anzeigt. Die Temperatur kann dann um bis zu 10 °C nach oben oder unten korrigiert werden.
- 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 wiederherzustellen.



Auto Modus

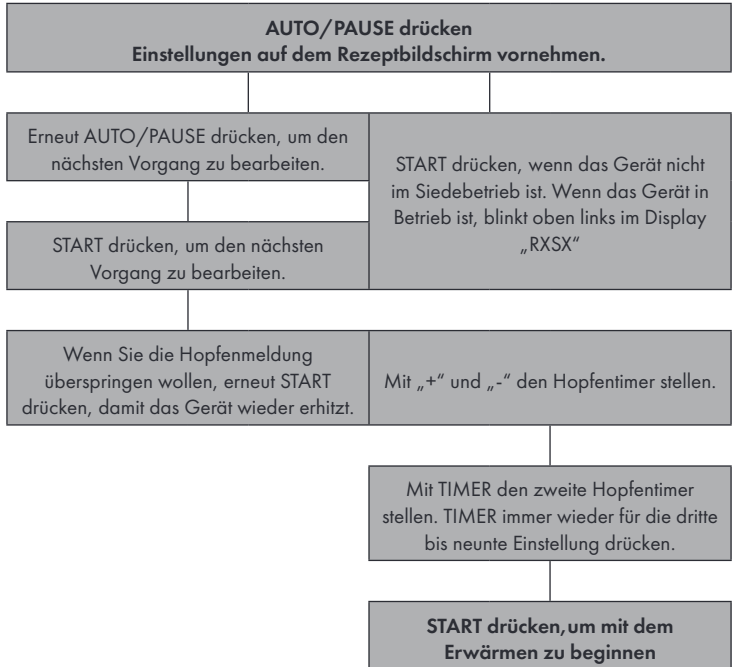
- 1 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie auf AUTO.
- 2 Oben links im Display erscheint [S1]. Geben Sie nun die gewünschten Werte für Temperatur, Timer und Power ein.
- 3 Nachdem Sie alle Werte für das erste Programm eingegeben haben, drücken Sie auf AUTO und geben sie die Werte für das zweite Programm ein. Das gleiche gilt für das dritte bis sechste Programm.
- 4 Sie können bis zu 9 Programmschritte eingegeben. Drücken Sie dann auf START, um die Maischprogramme 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 unterstützt 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 Kochvorgangs 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. Es ist eine Warnung vor Untertemperatur. Das Sensorkabel ist lose. Unten öffnen und den Sensor überprüfen. Falls lose, erneut verbinden.
Das Display zeigt ERR-2 an.	Die Temperatur liegt über 120 °C. Überhitzungs- und Trockenlaufwarnung. Der Sensor ist defekt. Bitte austauschen lassen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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