



GRAINFATHER G30

Bedienungsanleitung

powered by

mash  camp



Sicherheitsinformationen

1. Lies vor der Verwendung des Grainfather G30 alle Anweisungen.
2. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, Servicepartner oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
3. Das Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, z. B. Personalküchen, Büros, Bauernhäuser, Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast, Catering und vergleichbare Anwendungen.
4. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.
5. Nicht in Bereichen installieren, in denen ein Wasserstrahl verwendet wird.
6. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
7. Das Gerät muss während des Betriebs immer aufrecht stehen.
8. Nur an Orten installieren, an denen geschultes Personal Aufsicht führen kann.
9. Installation eines FI-Schutzschalters (RCD) mit Auslösestrom ≤ 30 mA wird empfohlen.
10. Der A-bewertete Schalldruckpegel sollte unter 70 dB liegen.
11. Vor Reinigung, Lagerung oder bei einer Störung stets den Netzstecker ziehen.
12. Kessel, Deckel und Leitungen können bis 100 °C (212 °F) heiß werden. Gerät nicht während des Betriebs bewegen.
13. Zugang zum Servicebereich nur für Personen mit Fachkenntnissen. Zulässige Umgebungstemperatur: 40 °C bis -20 °C.
14. Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
15. Niemals trockenkochen. Siehe Warnhinweis auf Seite 14.

HINWEIS FÜR GRAINFATHER PRODUKTE, DIE IN EUROPA VERKAUFT WERDEN:

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung zur sicheren Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

HINWEIS:

Unabhängig von den obigen Sicherheitshinweisen empfehlen wir nicht, dieses Produkt von Kindern nutzen zu lassen. Eine Missachtung der oben genannten Sicherheitsinformationen kann zu schweren Verletzungen führen und die Garantie erlöschen lassen.

AUFBAUDIAGRAMM

&



TEILELISTE



VORMONTAGE

VOR DEM BRAUEN

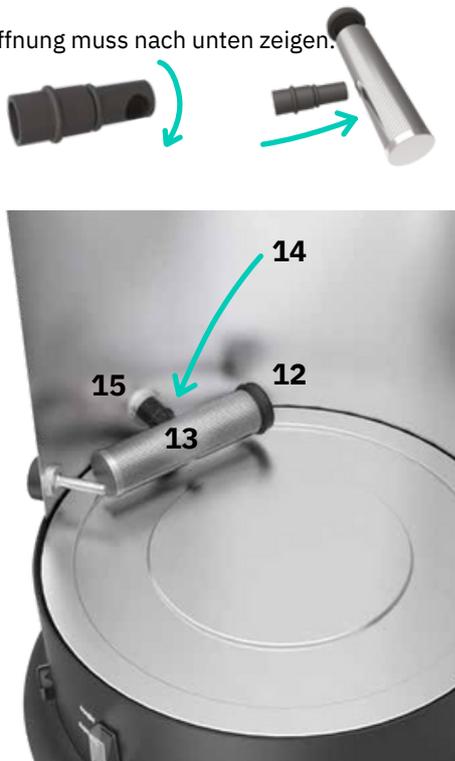
Vor der Verwendung empfehlen wir, den G30 und alle seine Komponenten mit dem Grainfather High Performance Cleaner zu reinigen.

Detaillierte Reinigungshinweise findest du auf Seite 14.

1. Montage des Filters

Mit bereits eingesetztem Silikoneinsatz (14) und Silikonkappe (12) den Filter (13) in den Kessel einsetzen, indem du den Silikoneinsatz in die Überwurfmutter des Zulaufrohrs (15) drückst.

Die Öffnung muss nach unten zeigen.



2. ANBRINGEN DES CONTROLLERS

Führe das am unteren Ende des Controllers (20) befestigte Temperaturfühlerkabel wie abgebildet durch den Griff des G30. Setze die Rastnasen auf der Rückseite des Controllers in die Öffnungen der Halterung ein und positioniere den Controller in der Aufnahme.



Das Temperaturfühlerkabel muss durch den Griff geführt werden

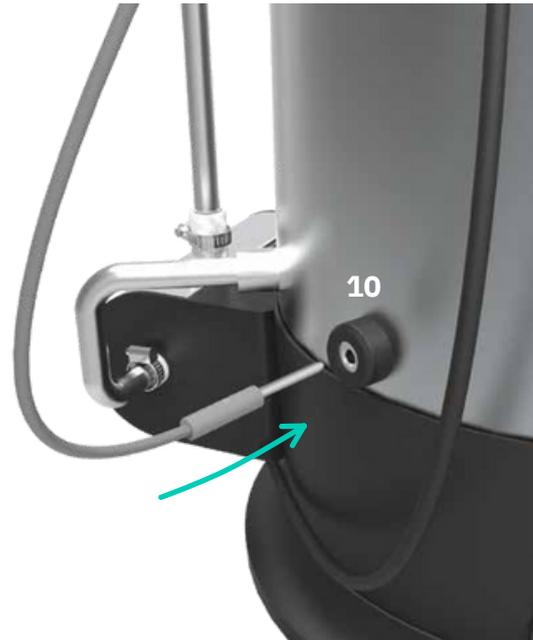
Rastnasen rasten in der Halterung des G30 ein



Stecke den Pumpenstecker (23) und den Heizelementstecker (21) wie unten gezeigt in die entsprechenden Buchsen an der Unterseite des Controllers.



Setze anschließend den Temperaturfühler in das am Boden des G30 befindliche Tauchrohr (10) ein, wie in der Abbildung unten gezeigt.



3. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Stecke den Controller-Netzstecker (22) in die mittlere Buchse an der Unterseite des Controllers. Verbinde das andere Kabelende mit einer für deinen G30 geeigneten Steckdose. Das Display des Controllers sollte nun aufleuchten. Falls dies nicht der Fall ist, überprüfe, ob sowohl die Verbindung am Controller als auch an der Steckdose korrekt und fest sitzt.

HINWEIS: Der G30 ist in manchen Märkten sowohl in 110 V- als auch in 220 V-Ausführung erhältlich – stelle sicher, dass deine Steckdose für dein G30-Modell geeignet ist.



BLUETOOTH- STEUERUNG & APP-INTEGRATION

Der G30 verfügt über integriertes Bluetooth und ist damit mit der Grainfather App kompatibel, sodass du dein Mobilgerät als Fernbedienung für ein vollständig vernetztes Brauerlebnis nutzen kannst.

1. **Stelle sicher**, dass dein G30 eingeschaltet ist und sich in Sichtweite zu deinem Mobilgerät befindet.

HINWEIS: Du kannst deinen G30 auch mit WLAN verbinden und den Brauvorgang mit dem separat erhältlichen GCAST nahezu von überall steuern. Erhältlich im Grainfather Onlineshop: shop.grainfather.com

2. **Lade die Grainfather App** aus dem App Store oder Google Play Store auf dein Mobilgerät und registriere ein Konto, falls du die App zum ersten Mal nutzt.



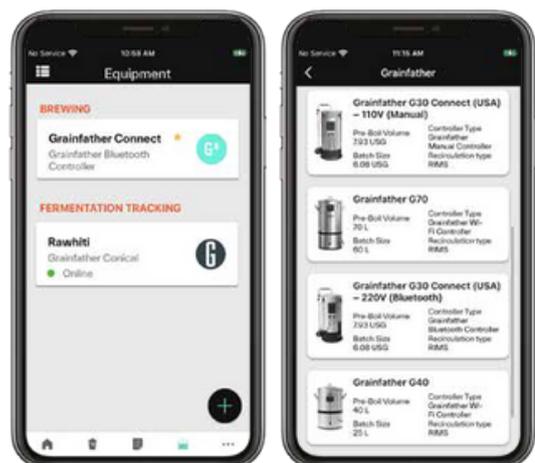
SCAN AND
EXPLORE THE **FREE**
GRAINFATHER APP

3. Öffne in der App den Gerätebildschirm. Dort werden alle Brau- und Gärgeräte angezeigt, die in deinem Konto hinterlegt sind.

HINWEIS: Die folgenden Bildschirmansichten zeigen ein iOS-Gerät und können sich bei Android leicht unterscheiden.

4. Um ein neues Gerät hinzuzufügen, tippe unten rechts auf das „+“-Symbol und wähle „Braugeräte“ aus.

5. Wähle in der Markenliste „Grainfather“ und anschließend in der Geräteliste „Grainfather G30“. Dein G30 ist nun bereit, über die Grainfather App zu brauen. Du kannst ein vorhandenes Rezept auswählen oder ein eigenes erstellen und mit dem Schritt-für-Schritt-Brauprogramm sicher brauen.



MANUELLES BRAUEN

MIT DEM G30

Verwende den G30 Smart Controller im manuellen Braumodus, wenn keine Verbindung zu deinem Mobilgerät benötigt wird. Wähle im Hauptmenü zwischen Rastenprogramm (Step Mashing) oder verzögertem Aufheizen, um zu starten.

STANDARDANZEIGE

Die Standardanzeige zeigt die aktuelle Temperatur und die Zieltemperatur, das Einheitensymbol (Celsius oder Fahrenheit), den Timer (falls aktiv) sowie die Drahtlosverbindung und das Statussymbol.

HAUPTMENÜ			
BUTTON	EINMAL DRÜCKEN	3 SEKUNDEN GEDRÜCKT HALTEN	6 SEKUNDEN GEDRÜCKT HALTEN
PUMP	Pumpe ein/aus (Taste leuchtet bei eingeschalteter Pumpe)		
HEAT	Heizung ein/aus (Taste leuchtet bei eingeschalteter Heizung)	Direkt zum Kochmodus wechseln / Zieltemperatur auf 100 °C (212 °F) setzen	Spannungsregelmodus für das Destillieren
SET	Alarmer ausschalten	Timer einstellen (halten, bis die Zeiteinheit blinkt, dann Zeit mit den Pfeiltasten einstellen)	Wechsel zwischen °C und °F
UP	Zieltemperatur/Zeit erhöhen	Zieltemperatur um 2 °C (3,6 °F) bzw. Zeit um 5 Minuten erhöhen	
DOWN	Zieltemperatur/Zeit verringern	Zieltemperatur um 2 °C (3,6 °F) bzw. Zeit um 5 Minuten verringern	
MENU	Pfeil nach oben und Pfeil nach unten gleichzeitig drücken, um den Menümodus zu öffnen		

AUFRUF DES MENÜS

1. Drücke Pfeil nach oben und Pfeil nach unten gleichzeitig einmal, um den Menümodus zu öffnen.



2. Drücke die Pfeil nach oben- oder Pfeil nach unten-Taste, um eine Option auszuwählen, und bestätige mit der HEAT-Taste, um fortzufahren.



RASTENPROGRAMM (STEP MASHING)

In diesem Modus kannst du bis zu vier Rasten deines Brautags im Controller programmieren.

1. Wähle mit den Pfeiltasten die gewünschte Anzahl an Rasten und bestätige mit HEAT, um fortzufahren.



2. Drücke Pfeil nach oben oder Pfeil nach unten, um die Temperatur zu ändern.



3. Drücke SET, um die Zeit zu bearbeiten.



4. Drücke Pfeil nach oben oder Pfeil nach unten, um die Zeit für diese Rast zu ändern.



5. Drücke die HEAT-Taste, um zur nächsten Rast zu wechseln. Wiederhole dies entsprechend der von dir gewählten Anzahl an Rasten.



6. Drücke bei der letzten benötigten Rast die HEAT-Taste, um den Brauvorgang zu starten.



VERZÖGERTES AUFHEIZEN

Du kannst den Grainfather-Controller so einstellen, dass das Aufheizen zu einem späteren Zeitpunkt beginnt. Zum Beispiel kannst du einstellen, dass er in sieben Stunden mit dem Aufheizen startet, wie unten gezeigt.

1. Drücke Pfeil nach oben oder Pfeil nach unten, um die Zeitverzögerung einzustellen.



2. Drücke die SET-Taste, um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln.



3. Drücke die HEAT-Taste, um zu starten. Auf dem Display wird der Countdown angezeigt.

HINWEIS: Die Zieltemperatur kann sowohl vor als auch nach dem Start des Timers für das verzögerte Aufheizen eingestellt werden.



BRAUEN MIT DEM **G30**³

Du bist nun bereit, mit dem Brauen zu starten! Folge diesen Anweisungen, um Schritt für Schritt mit dem G30 zu brauen.

1. HAUPTGUSS HINZUFÜGEN

Stelle sicher, dass dein G30 auf einer ebenen, stabilen Fläche steht, bevor du mit dem Brauen beginnst. Wir empfehlen, den G30 auf dem Boden zu platzieren, da später im Brauprozess schweres Heben erforderlich ist. Fülle die im Rezept angegebene Menge an Maischwasser ein – du kannst dafür die erweiterten Rechner in der Grainfather App nutzen.

HINWEIS: Achte darauf, dass das Kugelventil für den Würzrücklauf in diesem Schritt geöffnet ist, um eine Luftblase in der Pumpe zu vermeiden

2. MAISCH- / EINMAISCHTEMPERATUR EINSTELLEN

Stelle über den Controller oder dein Mobilgerät die gewünschte Maischtemperatur ein und drücke die HEAT-Taste, um mit dem Aufheizen zu beginnen. Setze den Glasdeckel (17) auf den G30, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Falls dein G30 mit der Grainfather App verbunden ist, kannst du den Brauprozess an diesem Punkt auch aus der Ferne steuern.

HINWEIS: Die seitlichen Klammern des G30 dürfen nicht zum Fixieren des Glasdeckels verwendet werden, sondern nur in Verbindung mit Destillationsaufsätzen.

3. MONTAGE DES MALZKORBS

Setze die Malzplatte (26) in den Malzkorb (27) ein und achte darauf, dass die Platte fest auf dem Boden des Korbs sitzt.



4. MALZKORB EINSETZEN

Führe den montierten Malzkorb langsam in den G30 ein. Achte darauf, dass die Oberkante des Malzkorbs flach auf dem Tragrings (19) aufliegt.



5. MALZ EINFÜLLEN UND RÜHREN

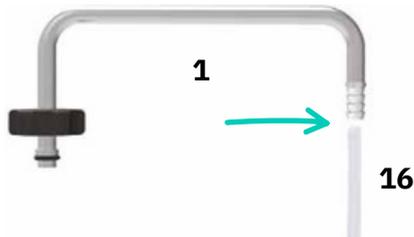
Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, gib das Malz langsam in den Malzkorb und rühre gründlich um, um trockene Klumpen zu vermeiden.

HINWEIS: Anders als bei früheren Grainfather G30-Modellen benötigt der G30 weder eine obere Siebplatte noch ein Überlaufrohr. Der Malzkorb verfügt nun über zusätzliche Ablauföffnungen, sodass diese Teile entfallen. Du kannst jedoch bei Suden mit höherem Alkoholgehalt eine obere Siebplatte verwenden, um die maximale Malzmenge im G30 zu nutzen. In diesem Fall hilft die obere Platte, das Malz im Korb zu halten, wenn der Würzestand hoch ist, und verhindert, dass Würze durch die Hebestangenöffnungen an der Korbseite abläuft. Eine zusätzliche Malzplatte ist im Grainfather Onlineshop oder bei deinem Fachhändler erhältlich.

Die maximale Malzmenge, die der Malzkorb aufnehmen kann, beträgt 9 kg. Dies hängt jedoch vom Schroten, der Malzart und -sorte ab. Oft ist es einfacher, mit einer zusätzlichen Malzplatte auf der Maische zu arbeiten. Wenn du unsicher bist, ob deine Schüttung vollständig passt, empfehlen wir, bis zu 8 kg einzumaischen.

6. REZIRKULATIONSARM MONTIEREN

Prüfe, ob der O-Ring im Kunststoffknäuf unterhalb der umlaufenden Nut des Arms eingesetzt ist. Schiebe anschließend den Silikonschlauch (16) auf das Tüllenende des Rezirkulationsarms (1).



Setze den Deckel auf den G30 und führe den Silikonschlauch durch die Öffnung im Deckel. Schraube den Rezirkulationsarm fest auf das Sicherheitsventil (2). Das Ende des Silikonschlauchs soll auf dem Malzbett aufliegen.



7. MAISCHEN REZIRKULIEREN

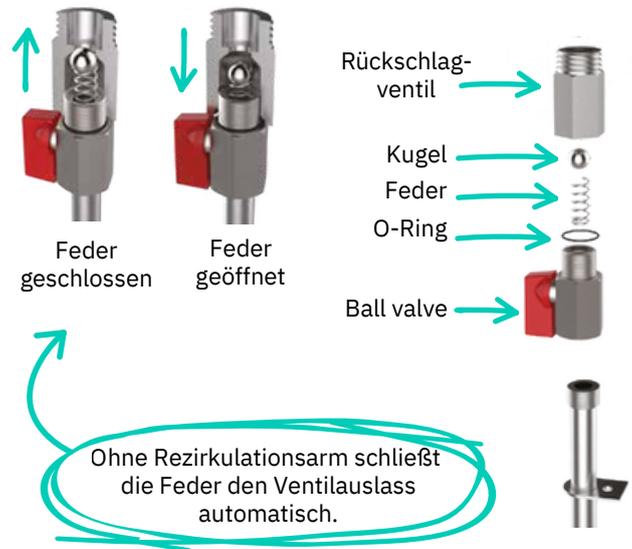
Stelle sicher, dass das Kugelventil (4) an der Seite des Geräts geöffnet ist. Drücke dann die PUMP-Taste am Controller oder in der Grainfather App, um die Rezirkulation zu starten. Falls die Rezirkulation nicht beginnt, drücke die PUMP-Taste zum Ausschalten, blase in den Schlauch, um die Luftblase zu lösen, und starte die Pumpe erneut. Mit dem Kugelventil kannst du den Durchfluss so einstellen, dass der Würzespiegel etwa 2 cm über dem Malzbett liegt.

HINWEIS: Um Zeit zu sparen, empfehlen wir, während des Maischens bereits das Nachgusswasser vorzubereiten.

KUGEL- UND SICHERHEITSVENTIL



SICHERHEITSVENTIL AM ABLASSROHR



HINWEIS: Falls die Ventile verstopfen, schalte die Pumpe aus, zerlege die Ventile und reinige sie. Es ist empfehlenswert, die Ventile nach jedem Sud auseinanderzunehmen und gründlich zu säubern, um Rückstände zu vermeiden.

8. HERAUSHEBEN DES MALZKORBES

Wenn die Maische beendet ist, schalte die Pumpe aus und entferne den Rezirkulationsarm sowie den Deckel. Schließe das Kugelventil und setze die Hebestange (25) in die beiden gegenüberliegenden Öffnungen des Malzkorb ein. Hebe den Malzkorb an und drehe ihn um 45°, sodass die Füße am Boden sicher auf dem Tragring aufliegen.



ACHTUNG

Sei äußerst vorsichtig und verdrehe den Malzkorb nicht in der Läuterposition, da er sonst vom Tragrings rutschen könnte. Wenn der Nachguss nicht abläuft, senke den Korb ab und schneide das Malzbett mit einem Edelstahlschaufelrührer oder Ähnlichem von der Mitte nach außen mehrmals ein, bis es sich löst. Setze den Korb anschließend wieder in die Läuterposition, um den Nachguss fortzusetzen.

Achte stets darauf, dass der Tragrings fest in seiner Nut sitzt und vom Halteclip (18) gesichert wird. Wenn du den Tragrings zur Reinigung entfernst, setze ihn danach immer zusammen mit dem Halteclip korrekt wieder ein.



9. LÄUTERN UND ENTFERNEN DES MALZKORBS

Lass die Würze in den Kessel ablaufen. Gieße dann das Nachgusswasser vorsichtig und gleichmäßig über das Malzbett, bis das Wasser wenige Millimeter über dem Malz steht, und lass es ablaufen. Sobald das Läutern abgeschlossen ist, entferne den Malzkorb mithilfe der Hebestange aus dem G30.

TIPP: Um Zeit zu sparen, kannst du jetzt bereits mit dem Aufheizen zur Kochtemperatur beginnen. Bei großen Schüttungen empfehlen wir, etwas Malz aus dem Korb zu entnehmen, um das Gewicht vor dem Anheben zu reduzieren.

10. HOPFENKOCHEN

Nach dem Entfernen des Malzkorbs kochst du die Würze und deinen Hopfen laut deinem Rezept.

ACHTUNG

Das Gerät darf nicht kochen, solange der Malzkorb eingesetzt ist. Beim Würzekochen den Glasdeckel nicht verwenden, da Überkochen droht.

ACHTUNG

Wenn der G30 trockenkocht, verfügt er über einen automatischen Reset-Schalter an der Unterseite des Kessels, der sich nach dem Abkühlen selbst zurückstellt.

Ältere Modelle des G30 haben stattdessen einen Reset-Knopf unter dem Gerät; drücke diesen, sobald es sicher ist, um das Thermostat zurückzusetzen. Sollte diese Abschaltung einmal versagen, bietet eine Thermosicherung zusätzlichen Schutz: Sie unterbricht den Stromfluss, wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet.

Bei aktuellen Geräten mit automatischem Reset ist kein manueller Eingriff möglich – in diesem Fall muss der Kessel durch einen Fachbetrieb überprüft werden.

WÜRZEKÜHLEN MIT DEM GEGENSTROMKÜHLER



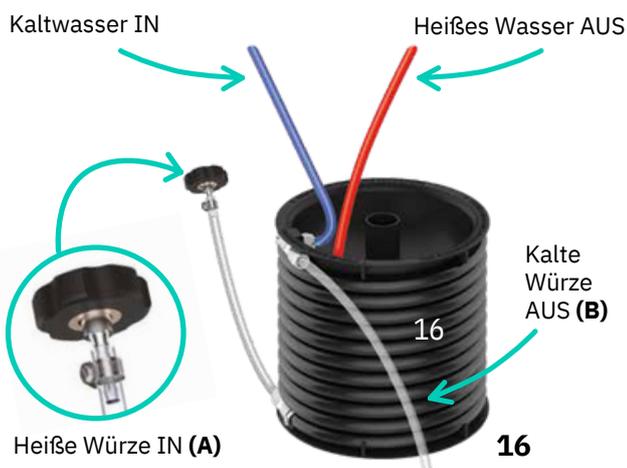
Der G30 ist mit einem Gegenstromkühler (28) ausgestattet. Dieser wurde entwickelt, um deine Würze effizient zu kühlen und einen einfachen sowie hygienischen Transfer direkt in den Gärbehälter zu ermöglichen.

REINIGUNG

Vor der ersten Nutzung den Gegenstromkühler mit Reiniger durchspülen (Details siehe Seite 16). Achte außerdem darauf, dass der Gärbehälter sauber und desinfiziert ist, bevor du die Würze kühlst und überträgst.

DURCHFLUSSRATEN

Der maximale Durchfluss durch den Gegenstromkühler beträgt 1,5 L (0,4 US-Gal). Bei 20 °C Leitungswasser erreicht die Würze im Gärbehälter etwa 25 °C. Mit reduziertem Durchfluss und Einstellung des ½"-Kugelventils (23) lässt sich die Temperatur auf ca. 3 °C über der Wassertemperatur senken.



1. Schalte am Ende des Würzekochens das Heizelement aus. Erzeuge mit dem Rührpaddel einen Whirlpool, indem du die Würze kräftig umrührst.

2. Stelle den Gegenstromkühler auf den G30 oder auf einen nahestehenden Tisch bzw. eine Arbeitsfläche und schraube den Kunststoffknopf des heißen Würze-Eingangsschlauchs (A) auf das Sicherheitsventil.

HINWEIS: Stelle den Kühler nicht auf Schläuche, da sich Flüssigkeit stauen und ein Schlauch platzen könnte.

3. Die farbigen Schläuche kennzeichnen den Wasserkreislauf: Blau für Kaltwasser-Einlass, Rot für Heißwasser-Auslass. Schließe den blauen Schlauch mit dem Gardena-Adapterset (24) an den Wasserhahn an. Über den roten Schlauch läuft das warme Wasser ab. Der Schlauch „Kalte Würze aus (B)“ führt die gekühlte Würze aus dem Gegenstromkühler. Achte darauf, dass der rote Schlauch sicher in ein Gefäß oder einen Ablauf führt.

TIPP: Nutze einen Teil des heißen Wassers aus dem roten Schlauch nach dem Kühlen zum Reinigen.

4. Zur Reinigung den Schlauch „Kalte Würze aus (B)“ in den G30 legen. Pumpe einschalten und heiße Würze ca. 30–60 Sekunden zurück in den G30 leiten, danach Pumpe ausschalten.

HINWEIS: Der G30 ist zum gleichzeitigen Kühlen und Umfüllen in den Gärbehälter gedacht. Eine reine Rückführung in den G30 vermindert die Effizienz und kann den Kühler beschädigen.

5. Achte auf knickfreie Schläuche und freien Wasserfluss. Kühlwasser langsam öffnen und Durchfluss regulieren. Lass es ca. 2 Minuten laufen, dann die Pumpe einschalten. Sobald der Schlauch „Kalte Würze aus (B)“ kühl läuft, Pumpe kurz ausschalten, Schlauch in den gereinigten und desinfizierten Gärbehälter legen und Pumpe wieder starten. Halte die Öffnung des Gärbehälters möglichst abgedeckt, um Verunreinigungen zu vermeiden.

ACHTUNG

Der Gegenstromkühler ist nicht für eine dauerhafte Zirkulation heißer Würze ohne Kühlwasserfluss vorgesehen. Verwende ihn nicht bei Vorgängen wie Whirlpool oder Hopfenstand. Eine falsche Nutzung kann den Gegenstromkühler beschädigen.

HINWEIS: Miss die Stammwürze der gekühlten Würze, bevor du die Hefe gemäß der im Rezept vorgesehenen Anstelltemperatur zugibst. Verschließe den Gärbehälter anschließend mit einem Stopfen und Gärspund, um ihn vor Verunreinigungen zu schützen.

HINWEISE ZUR REINIGUNG & LAGERUNG



Niemand putzt gerne – aber für ein gutes Bier lohnt es sich!

HINWEISE ZUR REINIGUNG UND LAGERUNG

- Den G30 vor jeder Reinigung vom Strom trennen.
- Nach der Nutzung den G30 und alle Komponenten sofort reinigen und gründlich trocknen.
- Verwende den Grainfather High Performance Cleaner oder Five Star PBW, um mühsames Schrubben zu vermeiden.
- Alle Edelstahlteile können mit einem herkömmlichen, unparfümierten Reiniger gesäubert werden.
- Scheuermittel, raue Schwämme oder Bürsten können Kratzer verursachen und sind nicht geeignet. Nutze idealerweise eine Spülbürste, um den Boden zu reinigen.
- Nicht in feuchter Umgebung lagern, da dies Schäden verursachen kann.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen, zusammensetzen und lagern.

REINIGUNG DES G30

1. Entferne Trub und Feststoffe durch gründliches Ausspülen und Entleeren des G30.
2. Fülle den Kessel mit 10 L Wasser (2 US-Gal) und gib 1 Kappe Grainfather High Performance Cleaner hinzu.
3. Erhitze das Wasser auf 60 °C (140 °F) und reinige das Gerät mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm.
4. Schließe den Gegenstromkühler an und leite den Schlauch „Kalte Würze aus (B)“ in ein 5-L-Gefäß (1,3 US-Gal). Schalte die Pumpe ein und lass das Wasser laufen, bis es klar austritt. Leite den Schlauch dann zurück in den G30 (über den Anschluss des Gegenstromkühlers), sodass das Wasser weiter zirkuliert, und lasse dies für 10–15 Minuten laufen.

5. Nach Abschluss die Heizung und die Pumpe ausschalten, den Gegenstromkühler abkoppeln und den Inhalt entleeren.

6. Wiederhole die Schritte 2–5, diesmal jedoch nur mit klarem Wasser, um den G30 und den Gegenstromkühler zu spülen.

ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR

Verwende während dieses Vorgangs hitzebeständige Brauhandschuhe oder andere geeignete Schutzhandschuhe.

REINIGUNG DER PUMPE

Wir empfehlen, die Pumpe alle 5–10 Sude zu reinigen. Dies sollte nach der Reinigung des G30 erfolgen.

1. Entferne die Pumpenabdeckung (6), um die Pumpe im Pumpengehäuse freizulegen.
2. Schiebe die Schlauchschellen vom Pumpen-Einlass und -Auslass weg.
3. Entferne die beiden Schrauben, mit denen die Pumpe befestigt ist, und löse die Einlass- und Auslassschläuche.
4. Entferne die Schrauben des Laufradgehäuses an der Pumpe.
5. Nimm die Abdeckung des Laufradgehäuses ab, sodass das Laufrad sichtbar wird. HINWEIS: Die Magnetkreislumpe muss nicht geöffnet werden.
6. Reineige das Laufrad und das Gehäuse mit einer Rohrbürste oder einem ähnlichen Werkzeug. HINWEIS: Die Pumpe nicht in Wasser eintauchen.
7. Trockne alle Bauteile und setze das Gerät wieder zusammen.

UPGRADES

für deinen

G30



Hol das Beste aus deinem G30 Brausystem heraus – mit diesen optionalen Upgrades. Jedes Upgrade ist separat im Onlineshop erhältlich:

www.mashcamp.shop

GCAST

Verbinde deinen G30-Controller mit WLAN und vermeide so die Reichweitenbegrenzung von Bluetooth. Zusätzlich kannst du Daten deines Tilt™ einsehen, ohne weiteres Zubehör oder zusätzliche Software zu benötigen.



WORTOMETER

Verwende das Wortometer zusammen mit dem Thermometer des G30-Controllers, um die Würzetemperatur beim Transfer durch den Gegenstromkühler zu überwachen und zu steuern.



Edelstahlhaube PRO – mit Dampfkondensator

Das **Dampfkondensator-Kit** ist die Lösung für Brauen in geschlossenen Räumen ohne Lüftungssystem, passend für den Grainfather G30 in Kombination mit der **Edelstahlhaube Pro**. Mit kaltem Wasser kondensiert der Dampfkondensator den Kochdampf (bis 1,6 l/min bei ca. 6,8 bar) und leitet ihn kontrolliert in einen Eimer oder Abfluss.



WICHTIGE

SICHERHEITSHINWEISE

ALLE ANWEISUNGEN LESEN UND BEFOLGEN

- ACHTUNG**
- Risiko von Brand und Stromschlag
 - Nur mit originalem Grainfather-Netzkabel ersetzen
 - Nicht ins Wasser tauchen

Alle Warnhinweise und Anweisungen für zukünftige Nutzung aufbewahren.

Nur für gewerbliche Nutzung und Innenräume.



SCANNE UND ENTDECKE
DIE KOSTENLOSE
GRAINFATHER APP



RESSOURCEN: Sieh dir den Grainfather YouTube-Kanal mit hilfreichen Videos an. Weitere Informationen findest du im Help Centre: help.grainfather.com

Noch fragen? Wende dich an den MashCamp Kundensupport unter welcome@mashcamp.shop

