

MAISCHFEST

Maischekessel

Mash Kettle

Cuve de brassage

Cuba de maceración

Pentola per birra artigianale

10032121 10033340 10033341



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	
Geräteübersicht 5	
Tastenfunktionen 5	
Display und Displaytasten 6	
Bedienung 6	
Fehlermeldungen 8	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 9	
Hinweise zur Entsorgung 11	
Hersteller & Importeur (UK) 11	

English 13
Français 21
Español 29
Italiano 37

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032121	10033340	10033341
Volumen	25 L	28 L	35 L
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz		

SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- 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.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät sicher in die Mitte der Arbeitsfläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen.
- 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.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- 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.

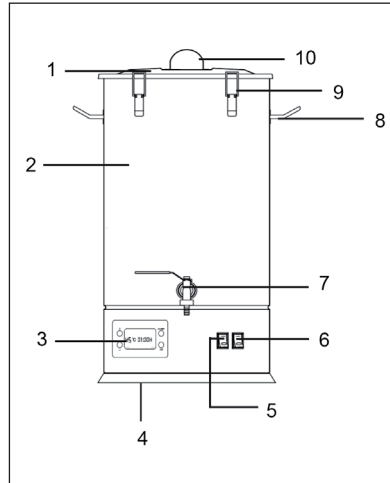


VORSICHT

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

GERÄTEÜBERSICHT

- 1 Deckel
- 2 Kessel
- 3 Display
- 4 Reset-Taste (auf der Geräte-Unterseite)
- 5 Leistungs-Schalter (3000 W/1500 W)
- 6 Ein/Aus
- 7 Hahn aus Edelstahl
- 8 Griff
- 9 Verschluss
- 10 Griff



TASTENFUNKTIONEN

ON/OFF-Schalter

Gerät ein- und ausschalten.

Hinweis: Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Wasser in Betrieb, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Reset-Taste

Falls sich das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Füllen Sie Wasser nach und drücken Sie auf die Reset-Taste (auf der Geräte-Unterseite), um das Gerät erneut zu starten.

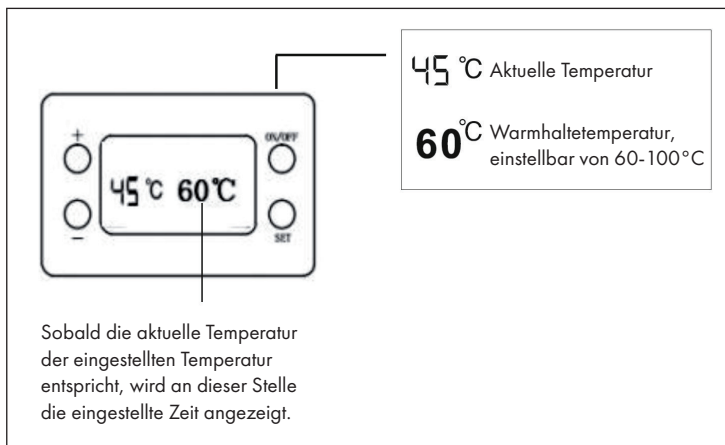
Leistungs-Schalter

Stellen Sie den Schalter auf 1500 W, die entsprechende Kontrollleuchte geht an und der Kessel wechselt in den Warmhalte-Modus. Stellen Sie den Schalter auf 3000 W, die entsprechende Kontrollleuchte geht an und der Kessel wechselt in den Heizmodus.

Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius:

Drücken Sie nach dem Start 10 Sekunden lang die SET-Taste und drücken Sie dann auf die Taste [+] oder [-], um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln.

DISPLAY UND DISPLAYTASTEN



- **[ON/OFF]:** Display ein- und ausschalten.
- **[+/-]:** Zum einstellen der Warmhaltetemperatur zwischen 60-100 °C.
- **[SET]:** Taste drücken, um Warmhaltetemperatur und Zeit einzustellen. Erneut auf SET drücken, um die eingestellten Werte zu bestätigen.

Hinweis: Die Temperatur wird am Boden des Geräts gemessen.

BEDIENUNG

Herstellung von Maische

Setzen Sie den Filtereimer in den Maischkessel. Fügen Sie Wasser hinzu. Schroten Sie das Malz (z. B. Gerstenmalz) und erhitzen Sie den Kessel von 55-65 °C. Erhöhen Sie während der drei Stunden die Temperatur allmählich. Rühren Sie es alle 30 Minuten um. Entnehmen Sie nach drei Stunden einen Löffel Maische und testen Sie die Maische mit Hilfe von Iod auf den Stärkegehalt. Wenn es sich nach 10 Minuten nicht mehr färbt, bedeutet das, dass die Stärke sich in Malz verwandelt hat. Ansonsten führen Sie den Prozess fort und testen wieder.

Kochen Sie die Würze 30 Minuten lang. Beginnen Sie dann mit dem Sedimentieren. Wiederholen Sie den Filtrvorgang, bis Sie eine klare Flüssigkeit erhalten. Lassen Sie die Flüssigkeit auf 10-12 °C abkühlen.



Vorgärung

Bereiten Sie die Hefe vor, die Dosis beträgt 10 % der Würze. Bereiten Sie 250 ml Würze vor und mischen Sie sie mit der Hefe in einem desinfizierten Gefäß und rühren Sie die Flüssigkeit um. Achten Sie darauf, dass die Umgebungstemperatur 20-25 °C beträgt. Kultivieren Sie die Mixtur für 12-24 Stunden. Je mehr Hefe Sie der Mischung zugegeben haben, desto schneller ist der Gärungsprozess. Rühren Sie die Mischung, wenn der Gärprozess beendet ist. Geben Sie die Mischung in den Kessel. Vermengen Sie die Mischung mit der gesamten zubereiteten Würze.

Hauptgärung

Die Hauptgärung dauert 5 bis 7 Tage. Die Temperatur bei der Hauptgärung sollte 8-12 °C betragen.

Nach 18-24 Stunden	Bläschen entstehen an der Oberfläche der Flüssigkeit
2.-3. Tag	Bläschen nehmen zu
4.-6. Tag	Bläschen sinken

Kosten Sie das gegorene Gebräu, wenn die Bläschen gesunken sind. Wenn der Trank weich ist und einen Hefegeschmack hat, ist das (Jung-)Bier fertig.

FEHLERMELDUNGEN

E1	Offener Schaltkreis am Heißeiter	Der Heißeiter ist beschädigt, hat einen schlechten Kontakt, ist abgefallen oder wird abgeklemmt. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachbetrieb.
E2	Kurzschluss am Heißeiter	Der Heißeiter ist beschädigt oder wurde kurzgeschlossen. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachbetrieb.
E3	Gerät läuft trocken	Der eingebaute Trockenlaufschutz hat das Gerät aufgrund von zu hohen Temperaturen zurückgesetzt. Bitte prüfen Sie, dass bei zu hoher Viskosität der Flüssigkeit diese besonders im Bereich des Temperaturfühlers regelmäßig umgerührt werden muss, um Thermostatprobleme zu vermeiden. Drücken Sie auf den Rückstellstift an der Unterseite des Kessels. Wenn ein Ton zu hören ist, ist der Kessel wieder betriebsbereit.
E4	Temperatur am Sensor zu hoch	Die Temperatur im Kessel steigt um mehr als 30°C in einer Minute oder es ist zu wenig Wasser im Kessel. Bei zu hoher Viskosität der Flüssigkeit muss diese regelmäßig umgerührt werden, besonders im Bereich des Temperatursensors, um Probleme mit dem Thermostat zu vermeiden; eventuell muss mehr Wasser nachgefüllt werden. Drücken Sie auf den Rückstellstift an der Unterseite des Kessels. Wenn ein Ton zu hören ist, ist der Kessel wieder betriebsbereit.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions 14
Product Description 15
Key Functions 15
Display and Display Keys 16
Operation 16
Error Messages 18
Disposal Considerations 19
Manufacturer & Importer (UK) 19

TECHNICAL DATA

Item number	10032121	10033340	10033341
Volume	25 L	28 L	35 L
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz		

SAFETY INSTRUCTIONS

- Children are not allowed to use the device! Mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have previously been familiarized in detail with the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them and understand the associated risks.
- Check the voltage on the device label before use. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Do not use the device with a damaged power cord. If the power cord or plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Switch off the device after each use and disconnect the plug from the socket.
- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning and allow the unit to cool completely.
- Place the unit securely in the center of the work surface.
- Do not let the power cord hang over the work surface.
- Do not turn the unit on when the tank is empty.
- Do not place the appliance near gas stoves, electric stoves or ovens.
- Be careful not to get the plug and power cord wet in case the unit leaks.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for use in household and similar environments. This includes kitchens in offices, farms, hotels, motels and establishments offering bed & breakfast.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not remove the lid while the contents are cooking.
- When removing the lid, hold it so that the steam flows away from you.
- Do not move the unit while liquid is in it.
- Do not overfill the unit to prevent the liquid from overflowing.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Make sure that children do not play with the device.
- Do not place the device near water or in damp rooms.
- Do not clean the device with a high-pressure cleaner and do not immerse the device in water.

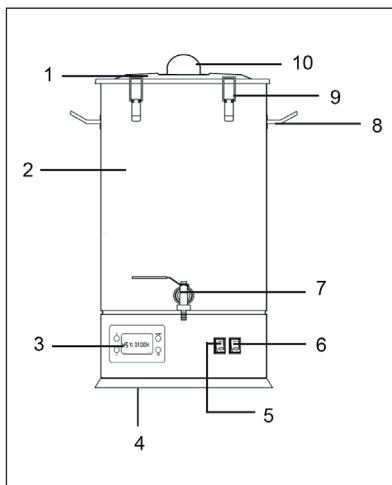


CAUTION

Risk of burns! The device parts can become very hot during use. Do not touch the surfaces during use.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Body
- 3 Display
- 4 Reset button (on the underside of the device)
- 5 Power switch (3000 W/1500 W)
- 6 On/Off
- 7 Stainless steel tap
- 8 Handle
- 9 Lock
- 10 Handle



KEY FUNCTIONS

ON/OFF switch

Start or stop the unit.

Note: Never operate the appliance without water to avoid damage to the appliance.

Reset button

The boiler will auto switch off as overheat protection. Please refill water and push the reset button (at the bottom of boiler) for re-start.

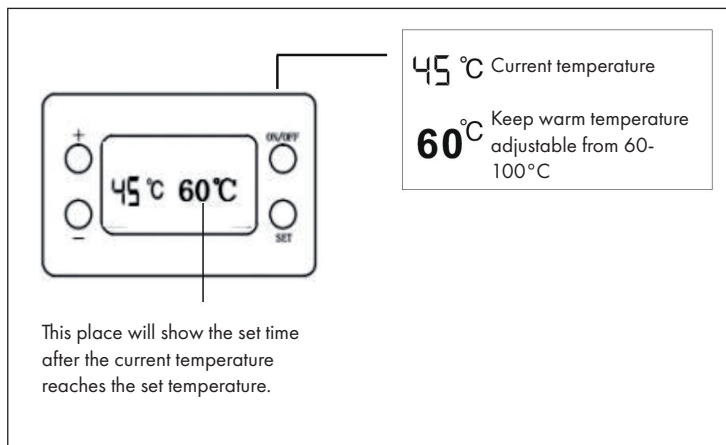
Power adjust switch

Plug on the 1500W switch, indicator light turns on, boiler keeps warm. Plug on the 3000W switch, indicator light turns on, boiler is heating with power 3000W.

Fahrenheit and Celsius conversion method

After start, press the SET button for 10 seconds, and then press [+] or [-] button to switch.

DISPLAY AND DISPLAY KEYS



- **[ON/OFF]:** the switch of the LCD display.
- **[+/-]:** use to set keep warm temperature from 60-100 °C.
- **[SET]:** set the keep warm temperature, then press „SET“ button to confirm.

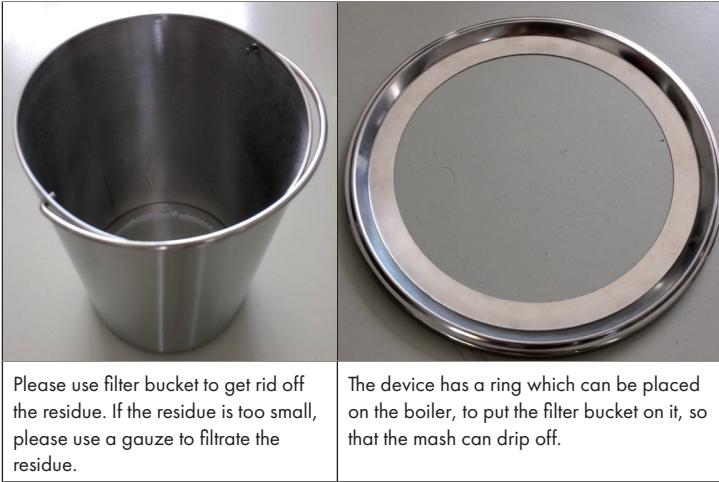
Note: The temperature is measured at the bottom of the unit.

OPERATION

How to make wort

The element cover should be put in the urn, as it prevents the „stuffs“ caking onto element and burn out the urn. Pour water into the urn. Grind the malt, and heat it up to 55-65 °C, keep heating it up constantly in 3 hours. Strain it every 30mins. After 3 hours, get a spoon of „wort“ and use iodine to test it every 10mins. If it not shows „light blue“, it means the starch turn into Malt. Opposite, please keep the above instruction and do the testing again.

Please boil the „wort“ for 30 mins. And then do the sediment process. Please re-do the filtrate step again until you get lucid liquid. Please cool it down to 10-12 °C.



Please use filter bucket to get rid off the residue. If the residue is too small, please use a gauze to filtrate the residue.

The device has a ring which can be placed on the boiler, to put the filter bucket on it, so that the mash can drip off.

Pre-fermentation

Please prepare yeast, the yeast dosage is 10% of „wort“ liquid. Please prepare 250ml „wort“ and mix it with yeast in a disinfectant content and stir it. Make sure you the „mixture“ under 20-25 environment temperature to cultivate for 12-24 hours. (the more yeast you put, the fermentation process is faster). always string the „mixture“, when the fermentation is done, put it in a big urn and mixture it will all „wort“ which had been prepared.

Main Fermentation

The main fermentation takes 5 to 7 days. The temperature should be kept at 8-12 °C.

18-24 hours later: bubbles will be on the liquid surface.
 2nd-3rd day: there will be more bubbles
 4th-6th day: the bubbles will start to sink

After the bubble finish sinking, please taste the fermentation juice, when you feel the taste is smooth, and with yeast taste, the (young) beer is ready!

ERROR MESSAGES

E1	Open circuit on the hot conductor	The hot conductor is damaged, has a poor contact, has fallen off or is disconnected. Contact a specialist company for repair.
E2	Short circuit on the hot conductor	The hot conductor is damaged or has been short-circuited. Contact a specialist company for repair.
E3	Device runs dry	The built-in dry-running protection has reset the unit due to excessive temperatures. Please check that, if viscosity of liquid is too high, it must be stirred regularly especially in area of temperature sensor to avoid thermostat issues. Press on the reset pin on the bottom of the boiler. When a sound is heard, the boiler is ready for operation again
E4	Temperature at sensor too high	The temperature in the boiler rises by more than 30°C in one minute or too little water in the boiler. Please check that, if viscosity of liquid is too high, it must be stirred regularly especially in area of temperature sensor to avoid thermostat issues and more water may need to be added. Press on the reset pin on the bottom of the boiler. When a sound is heard, the boiler is ready for operation again.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	22
Descripción del aparato	23
Funciones de los botones	23
Display y botones del display	24
Utilización	24
Mensajes de error	26
Indicaciones sobre la retirada del aparato	27
Fabricante e importador (Reino Unido)	27

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032121	10033340	10033341
Volumen	25 L	28 L	35 L
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz		

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños no podrán utilizar el aparato. Las personas con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad y los riesgos que entraña su uso.
- 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.
- 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.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente después de cada uso.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Coloque el aparato en medio de la superficie de trabajo de un modo seguro.
- No deje que el cable quede colgando de la superficie de trabajo.
- No encienda el aparato cuando el depósito esté vacío.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor ni hornos.
- Cerciórese de que el cable de alimentación y el enchufe no se mojen si el aparato presenta fugas.
- 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 de alojamiento y desayuno.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- 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 sobrecargue el aparato para que el líquido no rebese.
- 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 de agua ni de entornos húmedos.
- No limpie el aparato con un limpiador a presión ni lo sumerja en agua.

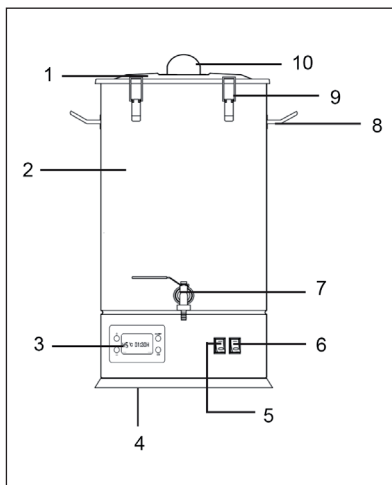


ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Tapa
- 2 Cuba
- 3 Display
- 4 Botón reset (en la parte inferior del aparato)
- 5 Interruptor de potencia (3000 W/ 1500 W)
- 6 On/off
- 7 Grifo de acero
- 8 Asa
- 9 Cierre
- 10 Asa



FUNCIONES DE LOS BOTONES

Interruptor on/off

Encender y apagar el aparato.

Nota: Nunca haga funcionar el aparato sin agua para evitar que se dañe.

Botón RESET

Si el aparato se sobrecalienta, se apagará automáticamente. Rellene agua y pulse el botón reset (en la parte inferior del dispositivo) para reiniciar el aparato.

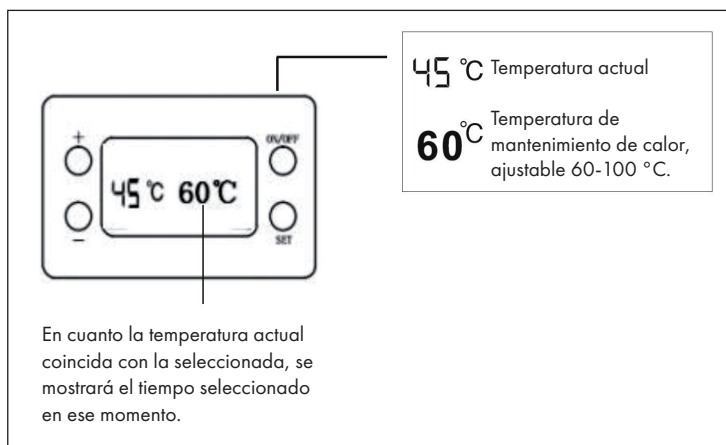
Interruptor de potencia

Ajuste el interruptor a 1500 W, el indicador luminoso correspondiente se enciende y el recipiente pasa al modo de mantenimiento de calor. Ajuste el interruptor a 3000 W, el indicador luminoso correspondiente se enciende y el recipiente pasa al modo calefacción.

Cambiar entre Fahrenheit y Celsius

Después de comenzar, presione el botón SET durante 10 segundos, luego presione el botón [+] o [-] para alternar entre Fahrenheit y Celsius.

DISPLAY Y BOTONES DEL DISPLAY



- **[ON/OFF]:** Encender y apagar el display.
- **[+/-]:** Para ajustar la temperatura de mantenimiento de calor entre 60-100 °C.
- **[SET]:** Pulse el botón para regular el tiempo y la temperatura de mantenimiento de calor. Pulse de nuevo SET para confirmar los valores ajustados.

Nota: La temperatura se mide en la parte inferior de la unidad.

UTILIZACIÓN

Preparación del mosto

Coloque el recipiente del filtro en la cuba de maceración. Añada el agua. Machaque el mosto (p. ej. cebada) y caliente la cuba a 55-65 °C. Aumente la temperatura paulatinamente durante las tres horas. Remuévalo durante 30 minutos. Tras tres horas, coja una cuchara de mosto y compruebe su contenido de fécula utilizando yodo. Si no se tiñe tras 10 minutos, significa que la fécula se ha convertido en malta. De lo contrario, continúe con el proceso.

Continúe hirviendo el mosto durante 30 minutos. Comience con la sedimentación. Repita el proceso de filtrado hasta que obtenga un líquido claro. Deje que el líquido se enfríe a 10-12 °C.



Utilice el recipiente del filtro que se encuentra en la cuba para filtrar los restos (malta). Si los restos son muy pequeños para el recipiente del filtro, utilice un colador.

El aparato dispone de una anilla que se puede colocar en la cuba para colocar el recipiente del filtro y poder escurrir el mosto.

Precocción

Prepare la levadura, la dosis es del 10 % del total de mosto. Prepare 250 ml de mosto y mézclelos con la levadura en un recipiente desinfectado y remueva el líquido. Asegúrese de que la temperatura ambiente sea de 20-25 °C. Cultive la mezcla durante 12-24 horas. Cuanta más levadura añada a la mezcla, más rápido será el proceso de cocción. Remueva la mezcla cuando haya finalizado el proceso de cocción. Añada la mezcla la cuba. Junte la mezcla con el mosto ya preparado.

Cocción principal

La cocción principal dura de 5 a 7 días. La temperatura de la cocción principal es de 8-12 °C.

Tras 18-24 horas	Se forman burbujas en la superficie del líquido
2º-3º día	Las burbujas aumentan
4º-6º día	Las burbujas se hunden

Pruebe el brebaje cocinado cuando las burbujas se hayan hundido. Si la bebida es suave y tiene un sabor a levadura, la cerveza estará lista.

MENSAJES DE ERROR

E1	Circuito eléctrico abierto en el conducto de calentamiento	El conducto de calentamiento está dañado, falla en el contacto, se ha caído o está atrapado. Contacte con un servicio técnico para reparar el aparato.
E2	Cortocircuito en el conducto de calentamiento	El conducto de calentamiento está dañado o ha sufrido un cortocircuito. Contacte con un servicio técnico para reparar el aparato.
E3	El aparato está funcionando sin líquido	La protección contra el funcionamiento en seco incorporada ha reiniciado la unidad debido a las temperaturas excesivas. Por favor, compruebe que, si la viscosidad del líquido es demasiado alta, debe agitarse regularmente, especialmente en la zona del sensor de temperatura, para evitar problemas con el termostato. Presione sobre la clavija de rearme situada en la parte inferior de la caldera. Cuando se escuche un sonido, la caldera está lista para funcionar de nuevo.
E4	Temperatura demasiado elevada en el sensor	La temperatura en la caldera aumenta más de 30°C en un minuto o hay muy poca agua en la caldera. Por favor, compruebe que, si la viscosidad del líquido es demasiado alta, hay que removerlo regularmente, especialmente en la zona del sensor de temperatura, para evitar problemas con el termostato y puede ser necesario añadir más agua. Presione la clavija de reinicio situada en la parte inferior de la caldera. Cuando se oiga un sonido, la caldera estará lista para funcionar de nuevo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 30
Aperçu de l'appareil 31
Fonctions des touches 31
Écran et touches de l'écran 32
Utilisation 32
Messages d'erreur 34
Informations sur le recyclage 35
Fabricant et importateur (UK) 35

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032121	10033340	10033341
Contenance	25 L	28 L	35 L
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes souffrant de handicap mental, sensoriel ou physique ne peuvent utiliser l'appareil que si elles ont été parfaitement familiarisées avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil avant utilisation. Ne connectez l'appareil qu'à des prises qui correspondent à la tension de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation et débranchez la fiche de la prise.
- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Placez l'appareil en sécurité au centre du plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord du plan de travail.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le réservoir est vide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières à gaz, de cuisinières ou de fours électriques.
- Assurez-vous que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas mouillés au si l'appareil fuit.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à une utilisation domestique et dans des environnements similaires. Il s'agit notamment des cuisines des bureaux, des fermes, des hôtels, des motels et des installations qui offrent des services d'hébergement de type bed and breakfast.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne retirez pas le couvercle pendant que le contenu est en ébullition.
- Lorsque vous retirez le couvercle, tenez-le de façon à ce que la vapeur s'échappe loin de vous.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient du liquide.
- Ne remplissez pas trop l'appareil pour éviter que le liquide ne déborde.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil près de l'eau ou dans des pièces humides.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur haute pression et ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

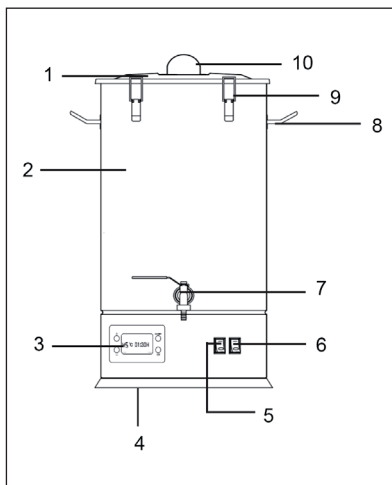


ATTENTION

Risque de brûlure ! Les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas la surface pendant l'utilisation.

APERÇU DE L'APPAREIL

- 1 Couvercle
- 2 Cuve
- 3 Ecran
- 4 Touche reset (sur la face inférieure de l'appareil)
- 5 Commutateur de puissance (3000 W / 1500 W)
- 6 Marche/arrêt
- 7 Robinet en inox
- 8 Poignée
- 9 Serrure
- 10 Poignée



FONCTIONS DES TOUCHES

Interrupteur ON/OFF

Pour allumer et éteindre l'appareil.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans eau pour éviter d'endommager l'appareil.

Touche Reset

Si l'appareil surchauffe, il s'éteint automatiquement. Rajoutez de l'eau et appuyez sur la touche Reset (sur la face inférieure de l'appareil) pour redémarrer l'appareil.

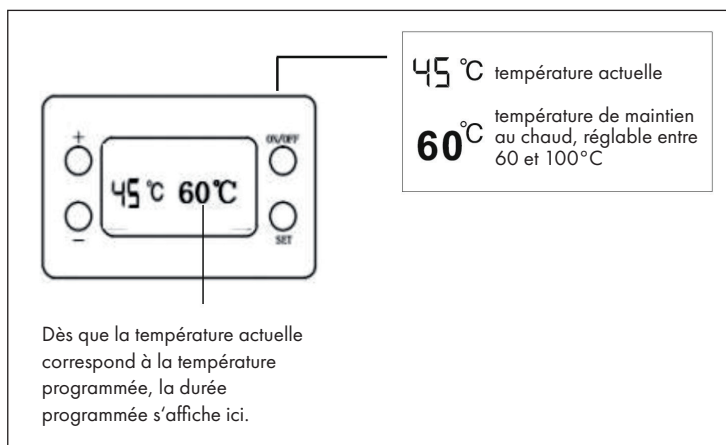
Commutateur de puissance

Réglez le commutateur sur 1500 W, le témoin lumineux correspondant s'allume et la cuve passe en mode de maintien au chaud. Réglez le commutateur sur 3000 W, le témoin lumineux correspondant s'allume et la cuve passe en mode chauffage.

Basculer entre Fahrenheit et Celsius

Après le démarrage, appuyez sur le bouton SET pendant 10 secondes, puis appuyez sur le bouton [+] ou [-] pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.

ÉCRAN ET TOUCHES DE L'ÉCRAN



- **[ON/OFF]** : allumer ou éteindre l'écran.
- **[+/-]** : pour régler la température de maintien au chaud entre 60 et 100 °C.
- **[SET]** : appuyez sur la touche pour régler la température de maintien au chaud et la durée. Appuyez de nouveau sur SET pour confirmer les valeurs saisies.

Remarque : La température est mesurée au bas de l'appareil.

UTILISATION

Fabrication de la maïche

Installez le seau à filtrer dans la cuve de brassage. Ajoutez l'eau. Émiettez le malt (par ex. du malt d'orge) et chauffez la cuve entre 55 et 65 °C. Augmentez peu à peu la température pendant les trois heures. Mélangez toutes les 30 minutes. Au bout de trois heures, retirez une cuillère de maïche et testez la maïche à l'iode pour mesurer sa teneur en amidon. Si la coloration ne change plus pendant 10 minutes, cela signifie que l'amidon s'est transformé en malt. Sinon, poursuivez le processus et testez à nouveau.

Faites bouillir les épices pendant 30 minutes. Commencez ensuite la sédimentation. Répétez le filtrage jusqu'à obtenir un liquide clair. Faites refroidir le liquide jusqu'à 10-12 °C.



Utilisez le seau de filtrage qui se trouve dans la cuve pour filtrer les restes (drêches). Si les restes sont trop petits pour être filtrés, utilisez un tamis.

L'appareil dispose d'un anneau qui peut être installé sur la cuve pour y poser le seau à filtrer et laisser la maîche s'égoutter.

Pré fermentation

Préparez la levure, la dose correspond à 10% de l'assaisonnement. Préparez 250 ml D'assaisonnement et mélangez-les avec la levure dans un récipient stérilisé et remuez le liquide. Veillez à ce que la température ambiante soit entre 20 et 25 °C. Cultivez le mélange pendant 12 à 24 heures. Plus vous aurez ajouté de levure au mélange, plus rapide sera le processus de pré fermentation. Remuez le mélange une fois le processus de pré fermentation terminé. Versez le mélange dans la cuve. Incorporez l'assaisonnement préparé au mélange.

Fermentation principale

La fermentation principale dure de 5 à 7 jours. La température de la fermentation principale doit être de 8 à 12°C.

Au bout de 18 à 24 heures : des petites bulles apparaissent à la surface du liquide

2.-3. jour : les petites bulles se développent

4.-6. jour : les bulles coulent

Goûtez le brassage fermenté lorsque les bulles ont coulé. Si la boisson est douce et a un goût de levure, votre (jeune) bière est prête.

MESSAGES D'ERREUR

E1	Circuit ouvert sur la thermistance NTC	La thermistance est endommagée, a un mauvais contact, est tombée ou est pincée. Contactez une entreprise spécialisée pour faire réparer l'appareil.
E2	Court-circuit sur la thermistance	La thermistance est endommagée ou a été court-circuitée. Contactez une entreprise spécialisée pour faire réparer l'appareil.
E3	Marche à vide	La protection intégrée contre le fonctionnement à sec a permis de réinitialiser l'appareil en raison de températures excessives. Veuillez vérifier que, si la viscosité du liquide est trop élevée, il faut le remuer régulièrement, en particulier dans la zone du capteur de température, pour éviter les problèmes de thermostat. Appuyez sur la goupille de réinitialisation située au fond de la chaudière. Lorsqu'un bruit se fait entendre, la chaudière est à nouveau prête à fonctionner.
E4	Température du capteur trop élevée	La température dans la chaudière augmente de plus de 30°C en une minute ou il y a trop peu d'eau dans la chaudière. Veuillez vérifier que, si la viscosité du liquide est trop élevée, il faut le remuer régulièrement, en particulier dans la zone du capteur de température, pour éviter les problèmes de thermostat, et il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau. Appuyez sur la goupille de réarmement située au fond de la chaudière. Lorsqu'un bruit se fait entendre, la chaudière est à nouveau prête à fonctionner.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	38
Descrizione del prodotto	39
Funzione dei tasti	39
Display e tasti display	40
Utilizzo	40
Avvisi di errore	42
Avviso di smaltimento	43
Produttore e importatore (UK)	43

DATI TECNICI

Articolo numero	10032121	10033340	10033341
Volume	25 L	28 L	35 L
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz		

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- I bambini non devono utilizzare il dispositivo! Persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile della loro supervisione sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente a quella del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo con cavo di alimentazione danneggiato. Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Dopo ogni uso, spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.
- Poggiare il dispositivo al centro del piano di lavoro.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal piano di lavoro.
- Non accendere il dispositivo se il serbatoio è vuoto.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli a gas, piani cottura elettrici o forni.
- Assicurarsi che spina e cavo di alimentazione non si bagnino, se il dispositivo dovesse avere perdite.
- Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo casalinghi e in contesti simili. Tra questi si trovano cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e bed & breakfast.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Non togliere il coperchio mentre il contenuto è in cottura.
- Quando si toglie il coperchio, tenerlo in modo che il vapore in uscita sia direzionato lontano da voi.
- Non spostare il dispositivo se contiene liquido.
- Non riempire eccessivamente il dispositivo, in modo da evitare che il liquido trabocchi.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo vicino ad acqua o in locali umidi.
- Non lavare il dispositivo con pulitori ad alta pressione e non immergerlo in acqua.

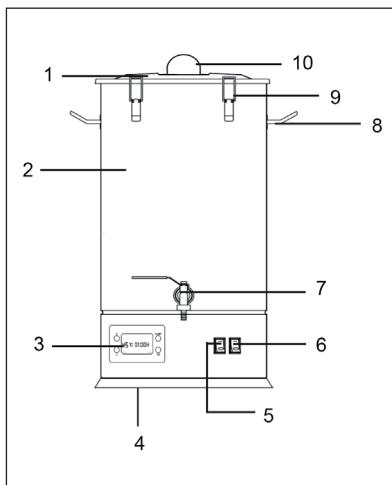


ATTENZIONE

Pericolo di ustione! I componenti del dispositivo possono diventare estremamente caldi durante l'uso! Non toccare le superfici durante il funzionamento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Coperchio
- 2 Pentola
- 3 Display
- 4 Tasto reset (sul lato inferiore del dispositivo)
- 5 Interruttore potenza (3000 W/1500 W)
- 6 On/Off
- 7 Rubinetto in acciaio inox
- 8 Impugnatura
- 9 Chiusura
- 10 Impugnatura



FUNZIONE DEI TASTI

Interruttore ON/OFF

Per accendere e spegnere il dispositivo.

Nota: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua per evitare danni all'apparecchio.

Tasto Reset

In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegne automaticamente. Riempire con acqua e premere il tasto reset (sul lato inferiore dell'apparecchio) per riavviare il dispositivo.

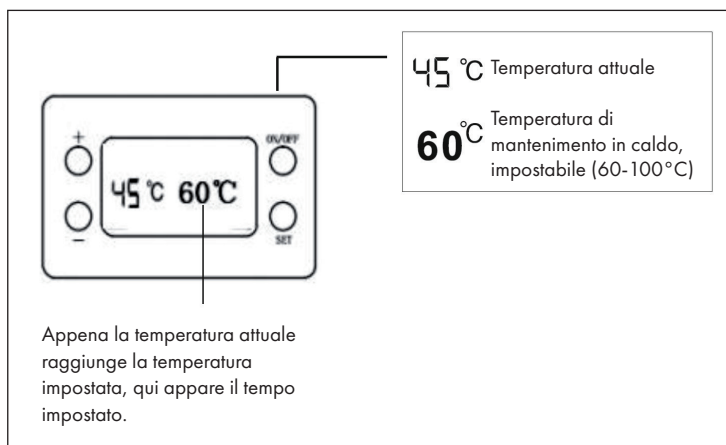
Interruttore potenza

Impostare l'interruttore su 1500 W, la spia corrispondente si accende e il dispositivo passa in modalità di mantenimento in caldo. Impostare l'interruttore su 3000 W, la spia corrispondente si accende e il dispositivo passa in modalità di riscaldamento.

Passa da Fahrenheit a Celsius

Dopo l'avvio, premere il pulsante SET per 10 secondi, quindi premere il pulsante [+] o [-] per passare da Fahrenheit a Celsius.

DISPLAY E TASTI DISPLAY



- **[ON/OFF]**: accendere e spegnere il display.
- **[+/-]**: per impostare la temperatura di mantenimento in caldo (60-100°C).
- **[SET]**: premere il tasto per impostare la temperatura di mantenimento in caldo e l'ora. Premere nuovamente SET per confermare i valori impostati.

Nota: La temperatura viene misurata sul fondo dell'unità.

UTILIZZO

Produzione del mosto di birra

Posizionare il cestello del filtro nella pentola. Aggiungere acqua. Macinare il malto (per es. malto d'orzo) e riscaldare la pentola a 55-65°C. Aumentare gradualmente la temperatura durante le tre ore. Mescolare ogni 30 minuti. Trascorse tre ore, prendere un cucchiaino di mosto e testare, per mezzo dello iodio, il contenuto di amido. Se dopo 10 minuti non si colora più, significa che l'amido si è trasformato in malto. Altrimenti, continuare il processo e provare di nuovo.

Far bollire il mosto per 30 minuti. Iniziare poi con la sedimentazione. Ripetere il processo di filtraggio fino ad ottenere un liquido chiaro. Far raffreddare il liquido a 10-12°C.



Utilizzare il cestello del filtro situato nella pentola per filtrare i residui (malto). Se i residui sono troppo pochi, utilizzare una piastra filtrante.

Il dispositivo è dotato di un anello (da posizionare sulla pentola) per poter collocare il cestello del filtro e far gocciolare il mosto di birra.

Pre-fermentazione

Preparare il lievito, la dose è 10% del mosto. Preparare 250 ml di mosto e aggiungerlo al lievito in un recipiente disinfettato e mescolare il liquido. Assicurarsi che la temperatura ambiente sia di 20-25°C. Coltivare la miscela per 12-24 ore. Più lievito è stato aggiunto alla miscela, più veloce è il processo di fermentazione. Mescolare la miscela al termine del processo di fermentazione. Versare la miscela nella pentola. Mescolare la miscela con il mosto preparato.

Fermentazione principale

La fermentazione principale dura da 5 a 7 giorni. Durante la fermentazione principale la temperatura deve essere compresa tra 8 e 12°C.

Dopo 18-24 ore	Si formano delle bolle sulla superficie del liquido
2-3° giorno	Le bolle aumentano
4-6° giorno	Le bolle diminuiscono

Assaggiare la bevanda quando le bolle sono diminuite. Quando la bevanda è morbida e ha sapore di lievito, la birra è pronta.

AVVISI DI ERRORE

E1	Circuito del conduttore caldo aperto.	Il conduttore caldo è danneggiato, ha un cattivo contatto, si è staccato o è scollegato. Rivolgersi a un'azienda tecnica specializzata per la riparazione.
E2	Cortocircuito del conduttore caldo.	Il conduttore caldo è danneggiato o cortocircuitato. Rivolgersi a un'azienda tecnica specializzata per la riparazione.
E3	Il dispositivo funziona a secco.	La protezione incorporata contro il funzionamento a secco ha resettato l'unità a causa di temperature eccessive. Si prega di controllare che, se la viscosità del liquido è troppo alta, deve essere mescolato regolarmente soprattutto nella zona del sensore di temperatura per evitare problemi al termostato. Premete il perno di reset sul fondo della caldaia. Quando si sente un suono, la caldaia è di nuovo pronta per funzionare.
E4	Temperatura sul sensore troppo elevata.	La temperatura nella caldaia aumenta di più di 30°C in un minuto o c'è troppo poca acqua nella caldaia. Controllare che, se la viscosità del liquido è troppo alta, deve essere mescolato regolarmente soprattutto nella zona del sensore di temperatura per evitare problemi al termostato e potrebbe essere necessario aggiungere più acqua. Premere il perno di reset sul fondo della caldaia. Quando si sente un suono, la caldaia è di nuovo pronta per funzionare.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN