

Sladidlový kotol

10030521 10031629

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

gratulujeme Vám ku kúpe Vášho prístroja. Prečítajte si starostlivo nasledovné pokyny, a dodržiavajte ich, aby ste predišli možným škodám. Neručíme za škody, ktoré vzniknú nedodržaním bezpečnostných pokynov a nesprávnym použitím.

Technické údaje

Číslo produktu	10030521	10031629
Napájanie prúdom	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon	2500 W	3000 W

Bezpečnostné pokyny

- Pred použitím si prečítajte starostlivo všetky pokyny.
- V prípade, že sieťový kábel alebo zástrčka sú poškodené, musia byť vymenené výrobcom, autorizovanou odbornou dielňou alebo podobne kvalifikovanou osobou.
- Nepripájajte prístroj do viacnásobných zásuviek, aby ste predišli preťaženiu. Nepripájajte prístroj na zásuvky, na ktoré sú už pripojené iné prístroje.
- Skontrolujte pred použitím napätie na štítku prístroja. Pripájajte prístroj len na zásuvky, ktoré zodpovedajú napätiu prístroja.
- Prístroj nie je určený pre komerčné použitie, ale len pre použitie v domácnosti a podobných prostrediach.
- Inštalujte prístroj len na miestach, kde naň budú dohliadať odborné sily.

Pokyny pre montáž

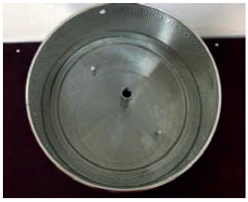
- Prístroj musí byť pred použitím umiestnený na stabilnom, bezpečnom a horizontálnom podklade.
- Plná nádoba horúcej zápary môže vážiť až 40 kg. Rovný podklad je predpokladom pre prečerpávanie počas varenia.
- Vyhýbajte sa šikmým podkladom. Najlepšie sa hodí drevená debna alebo stôl, ktorý nie je príliš vysoký.
- Nepohybujte prístrojom počas varenia.
- Rúčky sú určené len na prepravu prístroja v prázdnom stave.
- Držte deti a zraniteľné osoby nevyhnutne preč od prístroja počas prevádzky.

Návod na varenie

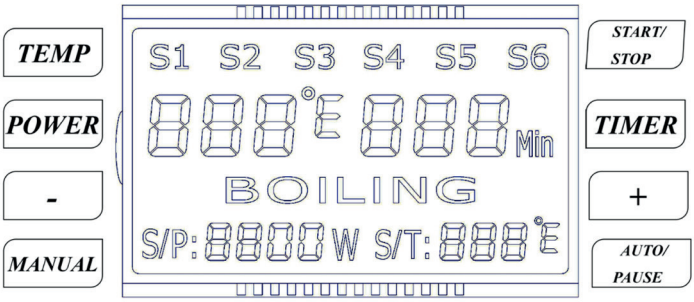
1. Vyčistite najskôr všetky časti, ktoré neskôr prídu do kontaktu s pivom. Čistenie je dôležité, aby ste neskôr vyrobili kvalitatívne vysoko-hodnotné pivo.
2. Vložte mriežkovú vložku do kotla. Dajte potom zásobník zrna do kotla.
3. Pridajte vodu. Nastavte teplotu, výkon a čas zodpovedajúce receptu na pivo.
4. Keď sa dosiahne teplota zápary, pridajte slad, kým nepokryje vodu a jedenkrát poriadne premiešajte.
5. Premiešavajte záparu pravidelne počas záparového procesu.
6. Po zaparení nadvihnite trochu zásobník zrna a otočte ho, bude držaný kruhom. Nechajte slad 5 minút odkvapkať. Pokropte potom slad so 72 stupňov Celzia horúcou vodou, aby ste dostali viac sladiny.

7. Zmerajte sladinu s hydrometrom. Keď ukáže vysokú pôvodnú sladinu, kropte slad ďalej, až kým pôvodná sladina nevykazuje hodnotu správnu pre Váš recept.
8. Keď ste s kropením hotoví, vyberte zásobník zrna za rúčku z kotla a postavte ho nabok. Zrno by sa nemalo počas varenia nachádzať v kotli.
9. V náväznosti na predchádzajúce kroky, pridajte k sladine chmeľ v želanom množstve. Dĺžka procesu varenia sa mení podľa pivnej receptúry a väčšinou je cca. 60 minút. Pozor! Počas varenia neuvádzajte do prevádzky čerpací mechanizmus.
10. Dajte do kotla chladiacu špirálu 5 minút predtým, než je proces varenia ukončený, slúži na dezinfekciu.
11. Nechajte cez chladiacu špirálu tiecť studenú vodu, aby sa obsah kotla schladil na 20 stupňov Celzia tak rýchlo, ako je to možné.
12. Naplňte obsah kotla potom do predtým vyčistenej kade. Pridajte zodpovedajúce množstvo droždia (podľa receptu). Teplota fermentácie a čas fermentácie sú závislé od receptu. Použite krátko pred koncom fermentácie vlhkomer, aby ste určili konečnú pôvodnú sledinu. Upozornenie: Kaďa a vlhkomer nie sú obsiahnuté v rozsahu dodávky!






Displej a ukazovatele



KLARSTEIN

Manuálny režim

1. Stlačte MANUAL, aby ste naštartovali manuálny režim.
2. Prístroj vykoná 1 skupinové nastavenie. Každé skupinové nastavenie obsahuje faktory - teplotu, výkon a čas.
3. Stlačte START, aby ste potvrdili zadané hodnoty a naštartovali prístroj.
4. V prípade ak nestlačíte + ani - , preberie prístroj hodnoty po 5 sekundách.
5. Potom, ako bolo nastavenie vykonané, môžete zadať ďalšie 3 hodnoty.
6. Hneď ako boli údaje prevzaté, nemôžu už byť zmenené, iba ak prístroj kompletne vypnete.
7. Stlačte STOP, aby ste prístroj vypli alebo prerušili program.

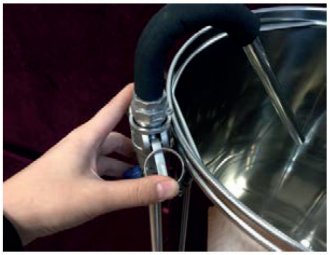
Auto-režim

1. Stlačte AUTO, aby ste naštartovali záparový program.
2. Každý záparový krok kombinuje 3 prvky: teplotu, výkon a čas. Program umožňuje 6 skupinových nastavení. Je potrebné vždy zadať všetky 3 hodnoty a potom stlačiť AUTO, aby ste sa dostali k ďalšiemu kroku. Keď ste hotoví, stlačte START, aby ste potvrdili zadanie a naštartovali prístroj.
3. V prípade ak nestlačíte + ani - , preberie prístroj hodnoty po 5 sekundách.
4. Hneď ako boli údaje prevzaté, nemôžu už byť zmenené, iba ak prístroj vypnete a znovu zapnete. Zadávajte preto údaje veľmi starostlivo.
5. Zadávajte záparové kroky (maximálne 6) podľa špecifík receptu. V prípade, že 6 krokov nestačí, rozdeľte program na zaparovanie a varenie. Zohrejte vodu na 70 stupňov Celzia, keďže teplota klesne, hneď ako sa zrno namočilo. Počiatočná teplota závisí od teploty okolia a množstva zrna. Nastavte teplotu potom na 62-68 stupňov Celzia. Tento druhý krok slúži ľahkej tvorbe cukru. Tretí krok slúži k tvorbe cukru, teplota by mala byť medzi 68-75 stupňami Celzia. Udávané teploty sú len referenčnými hodnotami. Potom, ako sa cukor vytvoril, môžete trochu podvihnúť kôš a pokropiť horúcou vodou, aby ste dosiahli viac sladiny. Predtým než nadvihnete kôš a pokropíte, stlačte tlačidlo PAUSE, aby program neprešiel priamo ku kroku 4. Teplota vody na pokropenie by mala mať 72 stupňov Celzia. V kroku 4 sa zmes silne zahreje. Čím vyšší výkon nastavíte, tým
viac sa zahreje. V kroku 5 sa zmes mierne zahreje. Čím nižší výkon nastavíte, tým miernejšie sa zahreje.
Keď sa však výkon nastaví príliš nízko, nemusí sa dosiahnuť teplota varu kvôli odpadovému teplu. UPOZORNENIE:
Všetky menované hodnoty sú len referenčné.
6. 110 stupňov Celzia znamená konštantné varenie.
7. AUTO-program vykonáva zadané kroky automaticky krok za krokom.
8. Aby ste program ukončili, stlačte tlačidlo STOP.
9. Použite tlačidlo PAUSE, keď nadvihujete kôš, kropíte slad alebo pridávate chmeľ. Aby ste pokračovali
v procese, stlačte znovu tlačidlo PAUSE.

Obehové čerpadlo

1. Pripevnite najskôr pripájaciu rúru čerpadla.
2. Predtým, než zapnete čerpadlo, uistite sa, že sa v prístroji nachádza voda.
3. Nenechajte čerpadlo bežať bez tekutiny, inak sa poškodí.
4. Počas varenia nie je potrebná cirkulácia. Nezapínajte čerpadlo, zatiaľ čo sa varí obsah kotla.
5. V prípade, že čerpadlo jednoducho zastane, môže byť, že je upchané. Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku.
Vyprázdnite všetku tekutinu a počkajte, kým sa prístroj neochladí. Otvorte potom plastový kryt, vyberte čerpadlo,
odskrutkujte ho a odstráňte všetky zvyšky.
6. Vyčistite čerpadlo vždy po každom použití, aby sa v ňom nezbierali a neuschli žiadne zvyšky.
7. Nechajte po každom procese varenia premyť 5 minút teplou vodou, kým nie je všetko čisté





Cistenie starostlivosť

- Čistite prístroj bezprostredne po procese varenia. Zabráňte uschnutiu sladiny a zvyškov sladu na povrchu.
- Všetky komponenty z ušľachtilej ocele môžu byť čistené konvenčnými čistiacimi prostriedkami.
- Nepoužívajte žiadne brusivá, drôtenky alebo kefy, ktoré spôsobujú škrabance. Čistite podlahový prvok s čističom fajok.
- Keď čistíte kotol, dbajte na to, aby sa do elektroniky nedostala voda. Dbajte rovnako na to, aby sa nenamočila zástrčka.
- Odstráňte pred každým použitím z kotla prach a špinu tým, že ho vymyjete vlažnou vodou. Vymyte aj čerpadlo a vedenie prostredníctvom prečerpania.

POZOR: Nenechajte nikdy bežať čerpadlo bez vody.

- Čistite aj ventil a všetky iné komponenty, ako vodné potrubie, kryt a mriežkovú vložku, keďže prach a špina
by mohli mať negatívny vplyv na stabilitu peny piva.
- Odložte prístroj po použití na suché miesto.

-Chybové hlásenia
E1 Senzorový kábel obehu nie je uzavretý.
E2 Senzor bol skratovaný.
C1 Stlačte zároveň + a - , aby ste upravili teplotu. Teplota môže byť upravená o +- 10 stupňov Celzia.

Likvidácia



Ak sa nachádza obrázok vľavo (prečiarknutá nádoba na odpadky na kolesách) na výrobku, platí Európska smernica 2012/19/EU. Tieto výrobky sa nemôžu likvidovať s normálnym komunálnym odpadom. Informujte sa o miestnych predpisoch o separovanom zbere elektrických a elektronických zariadení. Orientujte sa podľa miestnych predpisov a nelikvidujte staré prístroje cez komunálny odpad. Prostredníctvom likvidácie starých prístrojov v súlade s predpismi sa chráni životné prostredie a zdravie obyvateľov pred možnými negatívnymi následkami. Recyklácia materiálov napomáha znižovať spotrebu surovín.

Vyhlásenie o zhode

CE

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

Tento výrobok zodpovedá nasledovným Európskym smerniciam:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)