

Braukessel 50,70,100,140L

Diese Anweisungen gelten für Kessel jeder Serie, wie „CHEF“, „Solid“ und andere. Abbildung kann abweichen.

Eigenschaften:

Material Edelstahl



Geringfügige Bearbeitungsspuren lassen sich nicht verhindern und stellen keinen Mangel dar.

Ausstattung gem. Kundenwunsch

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der/die Braukessel darf ausschließlich zum Brauen von Bier verwendet werden. Es dürfen damit keine anderen Flüssigkeiten außer Bierwürze, Maische und Wasser erhitzt, bzw. gekocht werden. Die maximale Betriebstemperatur für den Inhalt ist 100°C.

Der/die Braukessel dürfen nur von Personen verwendet werden, die geistig und körperlich in der Lage sind diese gem. dieser Sicherheitshinweise und allgemein gültiger Sicherheitsvorschriften/Empfehlungen zu verwenden, sowie ein Grundwissen über den Ablauf beim heimischen Bierbrauen besitzen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Braukessel **darf nicht in über 50% gefüllten Zustand per Hand** an den Griffen hochgehoben oder transportiert werden. VERLETZUNGSGEFAHR! Ansonsten entsprechend der eigenen Körperkräfte.
- Braukessel **nie unbeaufsichtigt** erhitzen.
- Braukessel **nie LEER erhitzen!** BRANDGEFAHR, VERLETZUNGSGEFAHR, SCHWERE BESCHÄDIGUNG AM Braukessel ist die Folge. Max. Temperatur 100°C (Für Bierbrauen übliche Temperaturen). Wenn der Topf überhitzt wurde, Herd ausschalten, **Topf nicht per Hand vom Kochgerät herunternehmen**. Langsam abkühlen lassen, dann entfernen! Zwischenzeitlich vom Braukessel fernhalten.
- Hände vor Hitze schützen!

- Je nach Topfgröße können dieser **sehr schwer sein**. Der Käufer muss auf **standfeste, geeignete Abstellflächen** achten!
- Ventile und Dichtungen VOR Erhitzen auf Dichtigkeit prüfen!
- Kinder vom Kessel bei Verwendung fernhalten!

REINIGUNGSHINWEISE

- Erstreinigung mit Spiritus zum entfernen evtl. vorhandener fetthaltiger Produktionsrückstände, dann mit normalen Spülmittel. Ein ca. 10 min langes Ausspülen mit verdünnter Zitronensäure (Drogerie) ist empfehlenswert. Danach GRÜNDLICH klar spülen!
- Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden. Korrosionsgefahr!
- Kein Inhalt mit erhöhten Salzgehalt einfüllen oder kochen! Korrosionsgefahr (Salz=Natriumchlorid)
- Reste von Reinigungsmittel dürfen nicht im Topf verbleiben. Auch Edelstahl kann rosten, wenn aggressive Lösungen lange einwirken können.
- Immer sofort nach Verwendung reinigen. Angetrocknete Würze, Malzreste etc. erschweren die spätere Reinigung enorm und beeinträchtigen langfristig die Hygiene.
- Nach dem Reinigen stets an belüfteter Stelle abtropfen lassen, oder mit weichen Tuch trockenen.
- Bei Einlagerung Ventile immer aufdrehen. Ventile in regelmäßigen Abständen entfernen und Kontrollieren.

TIPP: Wer seine Brausachen nach Reinigung TROCKNET, hat immer die halbe Miete um eine lange Lebensdauer sicherzustellen. Auch Edelstahl kann Schaden nehmen (z.B. Chloridreste von Wasseraufbereitung, Reinigungsmitteln, Fremdeisen aus der Leitung, Scharfe Reinigungsmittel nicht durch spülen entfernt usw....) Durch trocknen (weiches Handtuch und anschließend an luftiger Stelle lagern.) minimieren Sie selbst in diesen Fällen das Beschädigungsrisiko. Ausserdem sammeln sich dann keine lästigen Wasserflecken an und alles bleibt glänzend und schön.

Von Zeit zu Zeit sind Anschlüsse und Dichtungen zu überprüfen (Dichtigkeit, Beschädigung usw..)

Verschraubungen sind **vor dem Brauen** auf Dichtigkeit und Festigkeit zu prüfen.

Brewpaganda.com

Triftäcker 19

93155 Hemau

info@brewpaganda.com / 09491 6130170 / 0176 38817327