

Consignes de nettoyage – compléments d'infos

=> 1. Marche à suivre avant de débrancher votre Braumeister

S'il vous plaît, remplissez votre Braumeister d'eau jusqu'à 2 cm au-dessus du serpentin de chauffage puis...

Appuyez sur "à la main"

Appuyez sur "température"

Mettez ensuite avec les touches fléchées 35°C et confirmez avec "choix".

Appuyez sur "chauffage » pour démarrer le processus et l'annonce s'allume en haut à droite

Appuyez sur "pompe" -

ATTENTION : purger la pompe en activant et désactivant l'interrupteur à plusieurs reprises. L'annonce s'allume en haut à droite.

Débranchez ensuite le Braumeister et continuez le nettoyage selon les consignes.

=>>2. Désinfection

Ici l'eau douce doit être chauffée à 60 ° C.

La/les pompe(s) (2 pour Braumeister 50 litres) doivent fonctionner parfaitement.

Une cuillère à soupe d'halapur doit être ajoutée à l'eau chauffée.

Laissez maintenant la/les pompe(s) en marche pendant 30 minutes.

S'il vous plaît, gardez le Halapur hors de la portée des enfants. Assurez-vous de bien nettoyer la cuillère à soupe avant de l'utiliser à nouveau pour des produits alimentaires.

Au bout de 30 minutes, arrêtez le chauffage et la/les pompe(s) et videz complètement le Braumeister.

À ce moment-là, il suffit d'enlever tout reste de débris à l'aide de la brosse.

La section d'infusion et les pompes Braumeister doivent être soigneusement rincées à l'eau douce.

IMPORTANT: Ce rinçage complet à l'eau douce est très important car tout résidu de Halapur aura une influence négative sur votre prochain lot de bière.

Nous sommes ravis de pouvoir vous aider en vous fournissant ces instructions pour le nettoyage de votre Braumeister et nous tenons à vous informer que nous sommes disponibles pour toute question que vous pourriez avoir.