

# Reinigungsanleitung Braumeister 20l und 50l



## Einleitung:

Das von Ihnen erworbene Reinigungs-Set eignet sich im Besonderen für die Reinigung des Braumeisters. Der Braumeister sollte spätestens nach jedem 5 Sud gereinigt und desinfiziert werden. Der Reinigungsablauf wird im Folgenden beschrieben.

## Inhalt Reinigungs-Set:



1 Kg Halapur

1 Lochbürste für Zu- und Ablauf der Pumpe

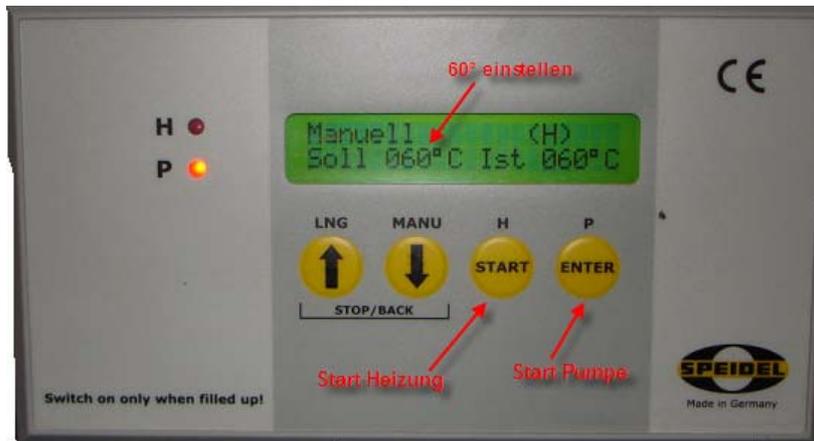
1 Fass und Pfannenbürste

## Vorbereitungen für die Reinigung:

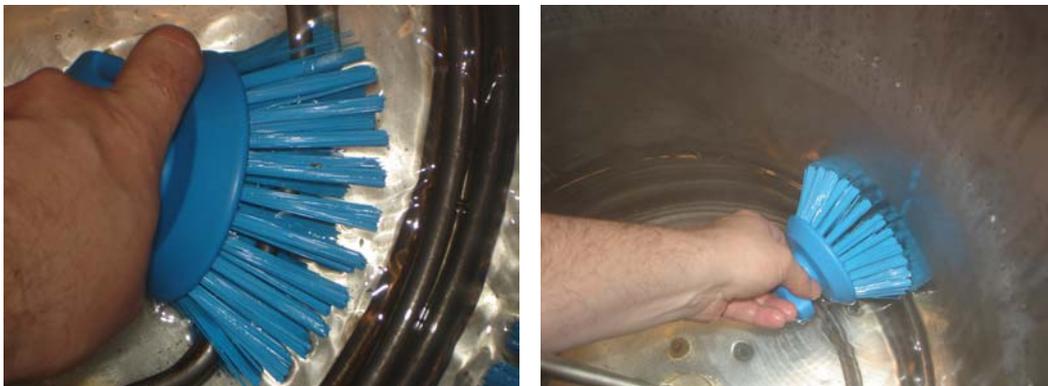
Bitte befüllen Sie Ihren Braumeister so, dass die Heizspiralen mit ca. 2 cm Wasser überdeckt sind. Stellen Sie die Steuerung auf manuelle Bedienung ein, indem Sie die Taste „Manu“ für einen Moment gedrückt halten.



Stellen Sie die Temperatur manuell auf 60° ein und starten Sie bitte die Pumpen mehrmals manuell, so dass sich erwärmt und die Pumpen entlüftet und gespült werden mit warmem Wasser.



Nachdem das Wasser eine angenehm warme Temperatur erreicht hat (nicht warten bis die 60° erreicht sind), können Sie bereits die erste mechanische Reinigung der Heizspiralen und der Innenwand vornehmen. Schalten Sie dazu bitte die Pumpe und die Heizung manuell aus.



Auch die Innenwand wird mit der Bürste gereinigt.

Reinigen Sie die Pumpenlöcher bitte vorsichtig mit der mitgelieferten Lochbürste. Sie werden bemerken, dass die Bürste zu einem Anschlag kommt. Wenn Sie am Anschlag sind bitte auf keinen Fall mit Kraft weiter drücken.



Maximaltiefe

Wenn Sie die erste Reinigung der Heizspiralen, der Innenwand und der Pumpenzu- und Abläufe abgeschlossen haben, spülen Sie diese mit Frischwasser und entleeren Sie anschließend das Wasser. Stellen Sie den Braumeister, nachdem Sie den Stecker des Gerätes gezogen haben, auf den Kopf.

Dort befinden sich die Pumpen, bei welchen die große Verschraubung zu öffnen ist. Falls diese etwas schwer von Hand zu lösen sind, können Sie mit einem Kantholz o.ä. und einem kleinem Hammer nachhelfen. Bitte nicht mit dem Hammer direkt auf die Verschraubungen schlagen. Benützen Sie ein Kanthholz für den direkten Kontakt mit der Verschraubung. Lösen Sie durch leichte Schläge auf das Kanthholz die Verschraubung so weit wie nötig, und öffnen Sie den Rest von Hand.



Lösen von Hand, Pumpe öffnen, darin befindet sich das Pumpenrad



Bitte entfernen Sie das Pumpenrad und reinigen Sie dieses zusammen mit dem Pumpengehäuse feinsäuberlich  
Setzen Sie die Pumpe im umgekehrten Sinne wieder zusammen.

→**Wichtig:** Bitte nur von Hand die Verschraubung anziehen, keinesfalls das Kantholz und den Hammer zum Anziehen benützen.

Nehmen Sie bitte diese Reinigung beim 50 ltr Braumeister Modell an beiden Pumpen vor. Stellen Sie den Braumeister wieder zurück auf Füße und spülen ihn kurz wie folgt dargestellt mit Frischwasser.



Mit dem Wasserstrahl alles feinsäuberlich ausspülen, auch die Pumpenlöcher durchspülen.

Bitte schliessen Sie den Braumeister wieder an die Stromversorgung an und füllen Sie diesen erneut bis ca. 2 cm über die Heizspiralen. Schalten Sie die Steuerung wieder auf Manuell und heizen Sie das Wasser bitte auf 60° auf. Die Pumpen sollen ebenfalls eingeschaltet und durch mehrmaliges starten zuvor entlüftet werden, so dass diese nochmals mit Frischwasser gespült werden.

### Desinfektion

Der Braumeister ist nun einer ersten mechanischen Reinigung unterzogen worden und es wurde frisches Wasser auf 60° aufgeheizt. Die Pumpen fördern einwandfrei.

Entnehmen Sie der Büchse Halapur einen Esslöffel Pulver und schütten Sie dieses in das aufgeheizte und umgewälzte Wasser. Lassen Sie nun die Pumpen während 15 Minuten arbeiten.

➔ **WICHTIG:** Bitte das Halapur für Kinder unzugänglich aufbewahren. Reinigen Sie den Esslöffel ausgiebig, bevor Sie diesen wieder für Lebensmittel gebrauchen.



Stoppen Sie die Heizung und die Pumpen und entleeren Sie den Braumeister komplett. Sie können jetzt ohne Probleme noch eventuell vorhandenen Rückstände ganz einfach mit der Fassbürste entfernen. Spülen Sie den Braumeister komplett durch mit Frischwasser, inkl. der Pumpenverrohrung. Sehr wichtig ist, dass die Pumpen und auch der komplette Braumeister innen sauber mit Frischwasser gespült worden sind.

➔ **WICHTIG:** Sämtliche Restrückstände von Halapur entfernen, da diese sonst den nächsten Sud und das fertige Bier negativ beeinflussen.

Der Braumeister ist nun vollständig gereinigt und kann für den nächsten Sud eingesetzt werden.

