

DE Bedienungsanleitung Hobby-Brausystem

GB Hobby Beer Brewing System Instruction Manual

FR Manuel d'utilisation Système de brassage Hobby

IT Istruzioni d'uso sistema di fabbricazione di birra per il tempo libero

ES Instrucciones de uso de sistema de elaboración de cerveza para aficionados

CZ Návod k obsluze Hobby-Pivní systém



BHG 405
Hobby-Brausystem

Inhalt

10	Der Umwelt zuliebe bitte beachten	19
13	Wichtig!	19
13	Sicherheitshinweise	22
14	Allgemeine Informationen	24
15	Bedienung	
15	Montage	26
16	Reinigung	27
17	Thermostat	28
17	Temperatureinstellungen	28
17	Thermostateinstellung 100°C	29
18	Der Brauvorgang	

Index

10	Please Help Preserve our Environment	38
33	Important!	39
33	Important Safety Instructions	39
34	General Information	42
35	Operating Instructions	44
35	Assembly	46
36	Cleaning and Maintenance	47
37	Thermostat	48
37	Setting the temperature	48
37	Thermostat setting 100°C	49

Contenu

10	Pour l'amour de l'environnement:	59
53	Important!	59
53	Consignes de Sécurité	62
54	Informations Générales	64
55	Utilisation	
55	Montage	66
56	Nettoyage et Entretien	67
57	Thermostat	68
57	Réglage de la Température	68
57	Réglage du Thermostat 100°C	
58	Le Processus de Brassage	69

DE

Das Brauverfahren	19
Schroten	19
Maischen	19
Läutern	22
Würzekochung, Whirlpool, Abfüllung	24
Flaschen (12 bar) füllen	26
Zeit / Temperatur	27
Technische Angaben	28
Angaben zur Gärung	28
Garantie	29

GB

The Brewing Process	38
The Brewing Method	39
Milling	39
Masching	39
Lautering	42
Wort Boil, Whirlpool, Filling	44
Bottling (12 bar)	46
Time / Temperature	47
Technical Data	48
Fermentation Information	48
Warranty	49

FR

Le Procédé de Brassage	59
Concassage	59
Brassage	59
Filtrage	62
Cuisson du mout, bain bouillonnant, remplissage	64
Mise en bouteille (12 bars)	66
Temps / Temperature	67
Données techniques	68
Données concernant la fermentation	68
Garantie	69

Indice

10	Indicazioni sulla tutela dell'ambiente:	78
73	Importante!	79
73	Avvertenze per la sicurezza	79
74	Informazioni generali	82
75	Uso	84
75	Montaggio	
76	Pulizia	86
77	Termostato	87
77	Impostazione della temperatura	88
77	Impostazione del termostato 100°C	88
		89

Índice

10	Por amor al medio ambiente	99
93	¡Importante!	
93	Indicaciones de seguridad	99
94	Informaciones generales	99
95	Manejo	102
95	Montaje	104
96	Limpieza	
97	Termostato	106
97	Ajustes de temperatura	107
97	Ajuste del termostato en 100°C	108
98	El proceso de elaboración de cerveza	108
		109

Obsah

10	Pakyny k ochraně životního prostředí:	118
113	Důležité!	118
113	Bezpečnostní Upozornění	119
114	Všeobecné informace	119
115	Obsluha	122
115	Montáž	124
116	Údržba	126
117	Termostat	127
117	Nastavení Teploty	128
117	Nastavení Termostatu 100°C	128
		129

IT

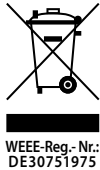
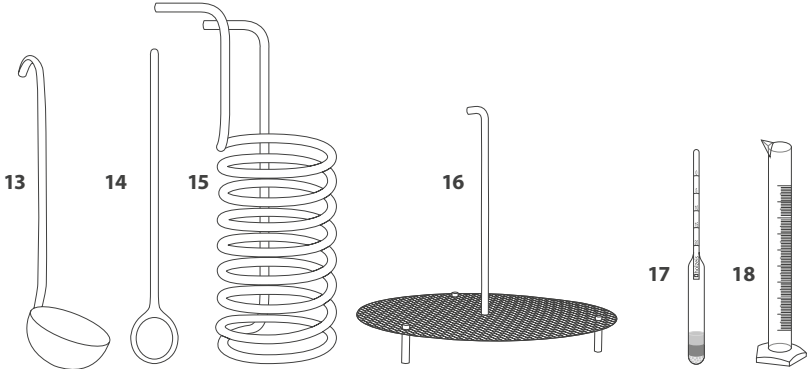
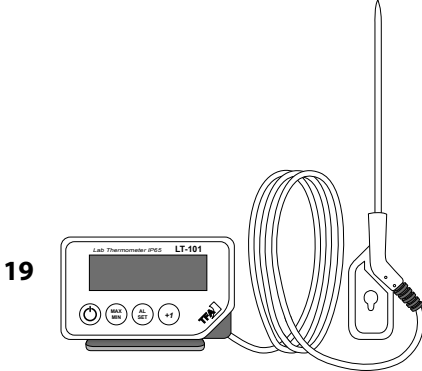
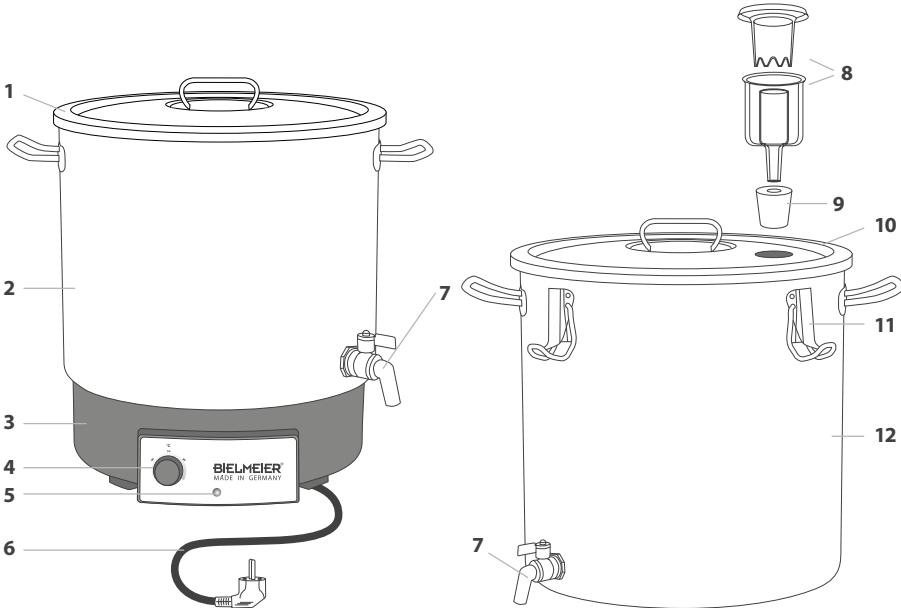
Come fare la birra	78
Procedimento per fare la birra	79
Macinare	79
Ammostatura	79
Filtraggio	82
Cottura del mosto, whirlpool, riempimento	84
Imbottigliamento (12 bar)	
Tempo/Temperatura	86
Dati tecnici	87
Indicazioni per la fermentazione	88
Garanzia	88
	89

ES

El procedimiento de elaboración de cerveza	99
Molturación	
Maceración	99
Filtración	99
Cocción del mosto, baño, embotellado	102
Llenado de botellas (12 bar)	104
Tiempo/Temperatura	106
Datos técnicos	107
Datos para la fermentación	108
Garantía	108
	109

CZ

Vaření Piva	118
Technologie Vaření Piva	118
Šrotování	119
Rmutování	119
Scezování	122
Vaření Sladiny, Whirlpool, Plnění	124
Plnění Lahví (12 bar)	126
Doba/Teplota	127
Technické Údaje	128
Údaje ke k vašení	128
Zaruční list	129



DE

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Deckel | 12. Bottich |
| 2. Kessel | 13. Schöpfer |
| 3. Unterteil mit Heizelement | 14. Bierpaddel |
| 4. Thermostat | 15. Kühlspirale (Würzekühlung)
(Nicht im System inkludiert!) |
| 5. Kontrollleuchte | 16. Siebboden |
| 6. Netzanschlusskabel | 17. Bierspindel |
| 7. Auslaufhahn | 18. Messzylinder |
| 8. Gärspund | 19. Digital-Thermometer mit Mess-
fühler |
| 9. Adapter | |
| 10. Deckel | |
| 11. Verschlussklammer | |

Änderungen vorbehalten.

GB

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Lid | 11. Sealing clamp |
| 2. Vessel | 12. Pot |
| 3. Base unit with heating element | 13. Ladle |
| 4. Thermostat | 14. Spoon |
| 5. Indicator light | 15. Spiral Cooler (wort cooling)
(not included in the system!) |
| 6. Mains plug | 16. Strainer insert |
| 7. Drain tap | 17. Hydrometer |
| 8. Airlock | 18. Measuring Cylinder |
| 9. Adapter | 19. Digital Thermometer with sensor |
| 10. Lid | |

Product may be subject to change.

FR

- | | |
|---|---|
| 1. Couvercle | 11. Clip de fermeture |
| 2. Cuve | 12. Cuve |
| 3. Partie inférieure avec élément de
chauffage | 13. Louche |
| 4. Thermostat | 14. Spatule de brassage |
| 5. Voyant lumineux | 15. Serpentin de refroidissement
(refroidissement du moût)
(Non inclus dans le système !) |
| 6. Câble de raccordement au
réseau | 16. Fond à tamis |
| 7. Vanne d'évacuation | 17. Hydromètre à bière |
| 8. Bonde de fermentation | 18. Eprouvette graduée |
| 9. Adaptateur | 19. Thermomètre numérique avec
capteur |
| 10. Couvercle | |

Sous réserves de modification.

IT

- | |
|-----------------------------------|
| 1. Coperchio |
| 2. Caldaia |
| 3. Parte inferiore con resistenza |
| 4. Termostato |
| 5. Spia luminosa |
| 6. Cavo di alimentazione |
| 7. Rubinetto di scarico |
| 8. Gorgogliatore |
| 9. Riduttore |
| 10. Coperchio |
| 11. Clip di chiusura |
| 12. Tino |

- | |
|--|
| 13. Ramaiolo |
| 14. Paletta per birra |
| 15. Serpentina di raffreddamento
(raffreddamento del mosto)
(Non incluso nel sistema!) |
| 16. Fondo perforato |
| 17. Densimetro |
| 18. Cilindro graduato |
| 19. Termometro digitale con sonda
di misurazione |

Il prodotto può essere soggetto a
modifiche.

ES

- | |
|----------------------------------|
| 1. Tapa |
| 2. Olla |
| 3. Parte inferior con calentador |
| 4. Termostato |
| 5. Lámpara de testigo |
| 6. Cable de conexión a red |
| 7. Grifo de descarga |
| 8. Tapón de fermentación |
| 9. Adaptador |
| 10. Tapa |
| 11. Abrazadera de cierre |

- | |
|---|
| 12. Cuba |
| 13. Cucharón |
| 14. Pala de cerveza |
| 15. Serpentin de refrigeración
(enfriado del mosto)
(¡No incluido en el sistema!) |
| 16. Fondo de filtrado |
| 17. Densímetro de cerveza |
| 18. Probeta graduada |
| 19. Termómetro digital con sensor |

Se reserva el derecho a efectuar
modificaciones.

CZ

- | |
|---------------------------------|
| 1. Víko |
| 2. Kotel |
| 3. Spodní část s topným tělesem |
| 4. Termostat |
| 5. Světelná kontrolka |
| 6. Síťový kabel |
| 7. Výpustný ventil |
| 8. Zátka |
| 9. Adaptér |
| 10. Víko |

- | |
|--|
| 11. Svorka |
| 12. Kád' |
| 13. Naběračka |
| 14. Pivní vařečka |
| 15. Chladicí spirála (chlazení mladiny)
(V systému neobsaženo!) |
| 16. Síťové dno |
| 17. Pivní hustoměr |
| 18. Odměrný válec |
| 19. Digitální teploměr s čidlem |

Změny vyhrazeny.

Der Umwelt zuliebe bitte beachten DE

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die **BIELMEIER** Kundendienstzentrale.

Indicazioni sulla tutela dell'ambiente: IT

Non disperdere nell'ambiente il materiale d'imballaggio e l'apparecchio da rottamare, ma destinarli ad operazioni di riciclo. Si prega di richiedere presso la propria amministrazione comunale informazioni sui punti di raccolta differenziata e smaltimento di rifiuti. Per usufruire delle prestazioni di garanzia La preghiamo di rivolgersi al Suo rivenditore o alla centrale assistenza clienti di **BIELMEIER**.

Please Help Preserve our Environment GB

Please recycle packaging and old appliances. Please consult your local government for information about the nearest recycling centre. For warranty claims, please contact your dealer or the **BIELMEIER** customer service centre.

Por amor al medio ambiente ES

No tire simplemente a la basura el material de embalaje y el aparato fuera de servicio, sino entreguelo para su reciclaje. Pregunte en su administracion local por la estacion de reciclaje competente o el punto limpio mas proximo. Para tener derecho a los servicios de garantia, por favor, dirijase a su comerciante o a la central de atencion de al cliente de **BIELMEIER** en su pais.

Pour l'amour de l'environnement: FR

Ne pas jeter les emballages et les appareils usagés aux ordures ménagères, mais les faire recycler. Veuillez consulter le point de recyclage ou de collecte de votre commune. Pour l'application de vos droits relatifs à la garantie, veuillez contacter votre revendeur ou le centre de service client **BIELMEIER**.

Pakyny k ochraně životního prostředí: CZ

Obalový materiál a starý přístroj nevyhazujte, ale dovezte k recyklaci. Na příslušné recyklační místo nebo sběrný dvůr se informujte na vašem obecním nebo městském úřadě. Pro uplatnění záručních nároků se prosím obraťte na svého prodejce nebo centrálu zákaznického servisu společnosti **BIELMEIER**.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die Sicherheit von **BIELMEIER**-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Bestimmungen. Das **BIELMEIER Hobby-Brausystem** besteht aus dem Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) mit eingebauter Heizung und dem Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) mit Siebboden. Alle diese Komponenten sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Im Lieferumfang enthalten sind weiters ein Schöpfer, Bierpaddel, Digitalthermometer, Bierspindel und Messzylinder.

Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen **BIELMEIER Hobby-Brausystem** haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten.

Wichtig!

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über Gebrauch und Wartung Ihres neuen Gerätes. Lesen Sie die Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Bei sorgfältiger Wartung werden Sie viele Jahre Freude an Ihrem Gerät haben.

Sicherheitshinweise

- **Der Maische-/Sudkessel darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:**
 - das Anschlusskabel beschädigt ist,
 - das Gerät sichtbare Schäden aufweist,
 - das Gerät heruntergefallen sein sollte,
 - das Gerät außen nass oder feucht ist.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät bzw. Zuleitung lassen Sie das Gerät von einem Fachmann oder dem **BIELMEIER** Kundendienst prüfen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Typenschild an (Schuko-Steckdose).

- Wickeln Sie die Zuleitung vollständig ab.
- Lassen Sie jedoch die Zuleitung nie herunterhängen.
- Ziehen Sie den Netzstecker (6):
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und freie Fläche.
- Stellen Sie Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenem Feuer, Gaskochern, etc.
- **⚠ Achtung!** Platzieren Sie Ihr Gerät dort, wo Sie es verwenden wollen. Denken Sie daran, dass die Maische mit dem Schöpflöffel vom Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) in den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) gefüllt wird. Das Gerät sollte also nicht zu hoch platziert sein. Befüllen Sie erst den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) mit Wasser, wie unter „Maischen“ (S. 19) angegeben. Stecken Sie erst dann den Stecker (6) in eine geerdete Steckdose.
- Transportieren Sie das Gerät nur im leeren und kalten Zustand! Befüllt hat der Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) ein hohes Gewicht, wodurch Verletzungsgefahr besteht!

- Das Gerät nur im kalten und vollständig geleerten Zustand an den Griffen anheben! Andernfalls droht die Gefahr von Verbrühungen und/oder Verbrennungen.
- Entleeren Sie das Gerät im heißen Zustand niemals durch Kippen des Gerätes. Im heißen Zustand ist der Inhalt ausschließlich mit dem Schöpflöffel (Maischen) oder durch den Auslaufhahn (7) (Würzekochen) zu entnehmen. Beim Kippen des Geräts im befüllten und heißen Zustand besteht die Gefahr von Verbrennungen und/oder Verbrühungen.
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser ein, da sonst die Emailierung und der beschichtete Auflagerost (nicht im Lieferumfang enthalten) beschädigt werden könnten. Sollte dies trotz aller Vorsicht doch passieren, muss mit dem Einfüllen von Wasser gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist, ansonsten könnte die plötzliche Dampfentwicklung zu Verbrühungen führen.
- Füllen Sie den Kessel (2) höchstens bis 4 cm unterhalb des Randes. Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.
- **Vorsicht!**
Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- **Vorsicht!**
Das Gerät wird im Betrieb heiß! Fassen Sie es daher ausschließlich mit wärmeisolierenden Topflappen an den Griffen an.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die

beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.

- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

Allgemeine Informationen

- Fassungsvermögen: Der **BIELMEIER** Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) fasst 29 l. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.
- Flüssigkeiten mit Zucker- oder Stärkegehalt neigen zum Anbrennen. Beim Erhitzen ist ständiges Umrühren erforderlich.
- Sollte Ihr Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehsschutz Schäden am Heizelement. Lassen Sie das Gerät dann gut abkühlen, bevor Sie es wieder befüllen. Es besteht ansonsten Verbrühungsgefahr durch Dampfentwicklung. Außerdem kann sich dadurch der Behälterboden verziehen.
- Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 6 l Wasser einmal auskochen – Thermostat (4) auf Maximum stellen. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich aber nach kurzer Betriebsdauer verliert.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

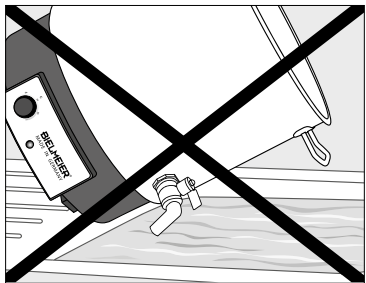
Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseiten beider Kessel (2), (12) sorgfältig reinigen. Bitte beachten Sie hierzu den Abschnitt „Reinigung“ (S. 14).
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Überfüllen Sie den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) (2) nicht! Füllen Sie den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) (2) bis maximal 4 cm unterhalb des Randes. **Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.**
- Flüssigkeiten müssen abgeschöpft oder über den Auslaufhahn (7) abgelassen werden. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

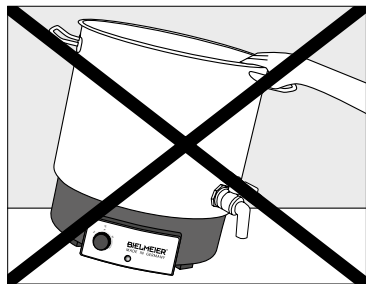
Montage

Die Auslaufhähne (7) für den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) und den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) liegen bei.

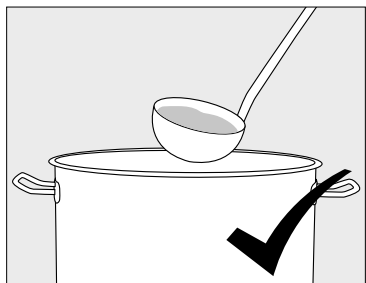
Montieren Sie die Hähne so, dass die Silikondichtung jeweils an der Innen- und Außenseite des Behälters in der Ausnehmung der Befestigungsmutter liegt. Im Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) muss die Mutter so angezogen werden, dass eine flache Seite des 6-Kant nach oben zeigt, damit der Siebboden waagrecht im Bottich liegt.



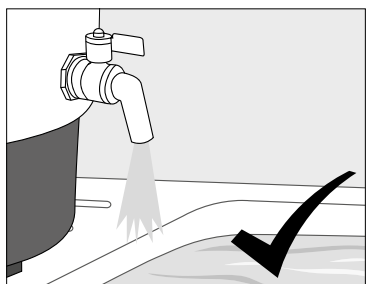
(Abb. 1)



(Abb. 2)



(Abb. 3)



(Abb. 4)

Reinigung

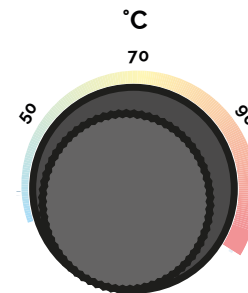
Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker (6) aus der Steckdose. Tauchen Sie den beheizten Mäse-/Sudkessel (BHG 415.000) nie ins Wasser (Abb. 1)! Wischen Sie ihn bei gezogenem Stecker (6) außen feucht ab und waschen ihn innen aus. Etwa auftretende Kalkrückstände können Sie mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker von Zeit zu Zeit beseitigen – anschließend mit klarem Wasser auskochen!

Schöpfen Sie die Reinigungsflüssigkeit ab (Abb. 3) oder lassen Sie sie über den Auslaufhahn (7) ab (Abb. 4). Kippen Sie das Gerät nicht (Abb. 2)!

Nach jeder Verwendung muss der Auslaufhahn (7) mit heißem Wasser – dem Spülmittel oder Soda zugesetzt werden kann – gereinigt werden. Sie können zusätzlich Pfeifenputzer verwenden und den Auslaufhahn (7) mit Ethanol 70 % desinfizieren.

Thermostat

Der Mäse-/Sudkessel (BHG 415.000) ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) (4) ausgerüstet. (Abb. 5)



(Abb. 5)

Der Thermostat (4) ist von ca. 30°C bis zum Siedepunkt stufenlos einstellbar. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Für das exakte Einhalten der Temperaturstufen beim Brauen ist die begleitende Kontrolle mit einem Thermometer erforderlich.

Temperatureinstellungen

- Drehen Sie den Thermostat (4) nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur zurück.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostat (4) ganz nach links (gegen den Uhrzeigersinn) und ziehen Sie den Netzstecker (6).

Thermostateinstellung 100°C

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhe abhängig. Wird also der Thermostat (4) am Gerät (BHG 415.000) höher als nötig eingestellt, heizt das Gerät ständig und es entsteht starke Dampfbildung, d. h. Wasserverlust im Kessel und Energieverschwendung.

So finden Sie die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht heraus:

- Drehen Sie den Thermostat (4) im Uhrzeigersinn nach rechts bis ca. 90 °C.
- Drehen Sie den Thermostat langsam nach rechts weiter, bis der Siedepunkt erreicht ist und das Wasser zu kochen beginnt.

Der Brauvorgang

Selbst gebrautes Bier ist ein hochwertiges Naturprodukt. Beste Qualität wird durch hohe Güte und Frische der Rohstoffe erzielt. Ein wichtiger Rohstoff ist das Brauwasser: Es soll frei von Fremd-aromen (z. B. Chlor) sein und eine Härte von etwa 10–12°dH aufweisen (Ihr Wasserversorger gibt Ihnen diesen Wert bekannt). Entspricht das Leitungswasser nicht Ihren Anforderungen, kann in der Zuleitung Ihrer Wasserarmatur ein Filtersystem für einwandfreies Trinkwasser installiert werden.

Malz, Hopfen und Brauhefe sind als eingewogene Rezeptur für 6 unterschiedliche Biersorten bei **BIELMEIER** erhältlich.

Bierbrauen lässt sich, vereinfacht gesagt, in einige wenige Schritte zusammenfassen:

- Zuerst muss, falls notwendig, das Braumalz geschrotet, d.h. vermahlen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass nicht zu fein, aber auch nicht zu grob geschrotet wird.
- Das geschrotete Malz wird dann mit Brauwasser vermengt und über verschiedene Zeiträume bei bestimmten Temperaturen bis auf 78–80°C erhitzt. Dieser Vorgang wird als Maischen bezeichnet (siehe Brauverfahren, S. 18).
- Anschließend folgt der Schritt des Läuterns, d.h. die festen Bestandteile der Maische (Treber) werden von den flüssigen (Würze) im Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) getrennt.
- Die so erhaltene Würze wird im Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) über einen bestimmten Zeitraum (60–90

min) gekocht. Bei diesem Vorgang erfolgt auch die Hopfung der Würze.

- Nach Beendigung der Würzekochung folgt der sogenannte Whirlpool, bei dem durch starke Rotation der Würze feine Trübeile, die während der Kochung entstanden sind, sich in der Mitte des Maische-/Sudkessels (BHG 415.000) absetzen und somit zu einer weitgehenden Klärung der Würze führen.
- Anschließend wird die Würze auf Gärtemperatur gekühlt, in den Gärtank überführt und mit Hefe versetzt, welche den gewonnenen Zucker aus der Würze in Ethanol und CO₂ umwandelt. Dieser Vorgang dauert, je nach verwendeter Hefe, 3–7 Tage.
- Zuletzt wird das Jungbier in Flaschen abgefüllt, die für 12 bar Druck geeignet sind. Wir empfehlen hierbei unsere separat erhältliche **BIELMEIER** Flaschen. Nach der Abfüllung wird das Bier für 4–8 Wochen gelagert. Dabei erfolgt eine natürliche Klärung und Aromamentwicklung sowie die Produktion von CO₂ (Kohlensäure) und Ethanol (Alkohol). Dieser Prozess wird als Nachgärung bezeichnet.

Sauberkeit und Hygiene sind unerlässlich für den Brauvorgang. Sorgfältiges Reinigen und Desinfizieren der Brau-Ausrüstung und insbesondere der Flaschen (12 bar) ist die Voraussetzung für die erfolgreiche Bierherstellung.

Achtung!

In manchen Ländern ist gesetzlich vorgeschrieben, die Bierherstellung für den eigenen Verbrauch bei der Behörde anzumelden.

Das Brauverfahren

Was Sie zur optimalen Kontrolle des Brauprozesses noch benötigen:

- Indikatorpapier für das Bestimmen des pH-Wertes Ihres Brauwassers
- 80%ige Milchsäure zum Einstellen des richtigen pH-Wertes
- Jodlösung für die Verzuckerungsprobe (Stärkenachweis)

Die folgende Beschreibung ist beispielhaft, bitte folgen Sie den für die jeweilige Rezeptur geltenden Angaben.

Bedenken Sie, dass es Verfahrensschritte gibt, in denen die heiße Flüssigkeit von einem Bottich in den anderen laufen soll. Positionieren Sie die Bottiche bereits vor diesen Schritten so, dass Sie niemals den vollen Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) anzuheben brauchen – es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrühen!

Schroten

Füllen Sie den Aufsatz der Mühle und drehen Sie die Kurbel. Die Spelzen (Schalen der Körner) werden geöffnet und die Körner aufgebrochen. Die Spelzen bleiben beim Schrot und bilden beim Läutern einen natürlichen Filter. Verwenden Sie geschrotetes Malz innerhalb der nächsten Tage; es ist nur begrenzt haltbar und verliert schnell an Qualität.

Sammeln Sie das geschrotete Malz z. B. in einer großen Schüssel, damit die gesamte Menge Malz in einem Zug eingemaischt werden kann. Für das Schroten benötigen Sie 1½–2 Stunden.

Maischen

Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) auf einem Arbeitstisch (Abb. 8) ca. 40 cm Höhe standsicher aufstellen.

Es können bis zu 25 l Brauwasser in den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) vorgelegt werden (Aufheizen auf Einmaischtemperatur: 45–55°C; sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, den Temperaturregler auf 50°C einstellen).

Am mitgelieferten Digital-Thermometer (19) kann das Erreichen der Temperatur durch einen Signalton angezeigt werden:

- AL SET – Taste drücken und mit der +1 – Taste die gewünschte Temperatur einstellen.
- Alarm mit der MAX/MIN – Taste aktivieren und mit der AL SET – Taste bestätigen.
- Ausschalten des Alarms durch Drücken einer beliebigen Taste.

Achtung!

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Digital-Thermometers (19) die schwarze Lasche an der Rückseite. Damit ist das Digital-Thermometer betriebsbereit.

Mit 80%-iger Milchsäure, falls notwendig, einen pH-Wert von ca. 5,5–6 (Überprüfung mit pH-Papier) einstellen.

Einrühren von geschrotetem Malz mit dem Bierpaddel (14) Temperatur 10 Minuten lang, unter ständigem Rühren, auf ca. 50°C halten.

Alle angeführten Haltezeiten und Temperaturen können je nach Rezept variiert werden. Die hier angeführten Zeiten und Temperaturen sind beispielhaft.

Aufheizen auf 62°C

Temperatureinstellung (4): 60°C
Haltezeit: 20 min

Ständiges Umrühren ist notwendig, da sich sonst das Malz absetzt und eine ungleichmäßige Temperaturverteilung herrscht. Mit dem Bierpaddel den Boden des Maische-/Sudkessels frei von Ablagerungen halten!

Sobald die Temperatur von ca. 62°C erreicht ist (Überprüfung mit Digital-Thermometer (19)), wird der Temperaturregler (4) auf ca. 60°C eingestellt und die Haltezeit von 20 min beginnt.

Während der Haltezeit ständig rühren und die Temperatur kontrollieren. Bei diesem Verfahrensschritt wird die β -Amylase aktiviert.

Aufheizen auf 68°C

Temperatureinstellung (4): 68°C
Haltezeit: 25 min

Ständiges Umrühren ist notwendig, da sich sonst das Malz absetzt und eine ungleichmäßige Temperaturverteilung herrscht. Mit dem Bierpaddel den Boden des Maische-/Sudkessels frei von Ablagerungen halten!

Sobald die Temperatur von ca. 68°C erreicht wird (Überprüfung mit Digital-Thermometer (19)), wird der Temperaturregler (4) auf ca. 70°C eingestellt und die Haltezeit von 25 min beginnt.

Während der Haltezeit ständig rühren und die Temperatur kontrollieren (α - und β -Amylase).

Aufheizen auf 72°C

Temperatureinstellung (4): 72°C
Haltezeit: 30 min

Ständiges Umrühren ist notwendig, da sich sonst das Malz absetzt und eine ungleichmäßige Temperaturverteilung herrscht. Mit dem Bierpaddel den Boden des Maische-/Sudkessels frei von Ablagerungen halten!

Sobald die Temperatur von ca. 72°C erreicht wird (Überprüfung mit Digital-Thermometer (19)), wird der Temperaturregler (4) auf ca. 75°C eingestellt und die Haltezeit von 30 min beginnt.

Während der Haltezeit ständig rühren und die Temperatur kontrollieren (α -Amylase).

Nach Ende der Haltezeit wird die Verzuckerungsprobe durchgeführt (etwas Maische auf einen weißen Teller schöpfen und ein paar Tropfen Jodlösung zugeben):

- Bei Gelbfärbung ist die Verzuckerung abgeschlossen.
- Bei Blau-Violett färbung ist die Verzuckerung unvollständig. In diesem Fall noch einige Minuten auf 72°C halten und die Verzuckerungsprobe dann wiederholen.

Aufheizen auf 80°C

Temperatureinstellung (4): 80°C
Haltezeit: 5 min

Ständiges Umrühren ist notwendig, da sich sonst das Malz absetzt und eine ungleichmäßige Temperaturverteilung herrscht. Mit dem Bierpaddel den Boden des Maische-/Sudkessels frei von Ablagerungen halten!

Sobald die Temperatur von ca. 80°C erreicht wird (Überprüfung mit Digital-Thermometer (19)), beginnt die 5 min Haltezeit.

Während der Haltezeit ständig rühren, die Dauer auch mit einer Uhr kontrollieren.

Anschließend wird abgemaischt (Überführung der Maische in den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) mit dem Schöpflöffel (9)); siehe „Läutern“ (S. 22).

Sorgfältige Reinigung des Maische-/Sudkessels (2) ist wichtig!

Achtung

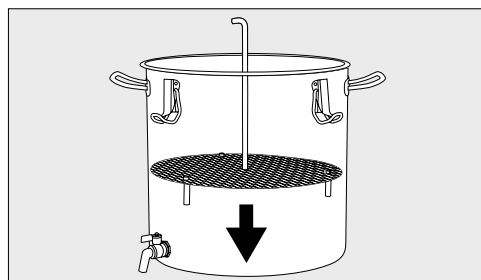
Verwenden Sie immer den Schöpfer (13) zum Überführen der Maische, keinesfalls den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) hochheben – es besteht Verletzungsgefahr!

Läutern

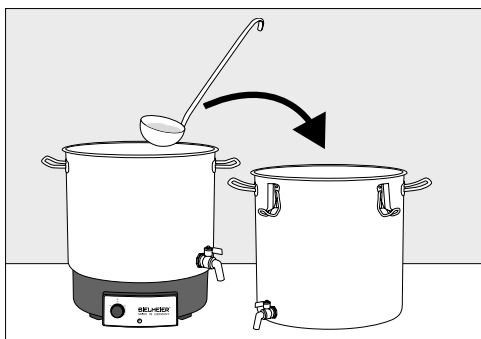
Für das Läutern werden bis zu 12 l heißes Wasser benötigt.

Vorbereitung des Läuter-/Gärbottichs (BHG 425.000) neben dem Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) (Abb. 7):

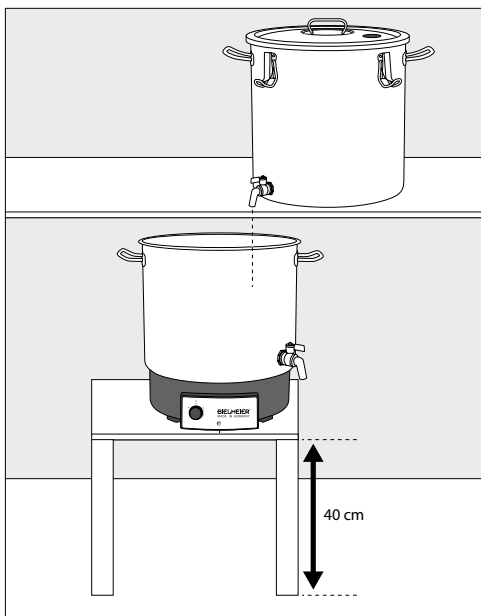
- Einsetzen des Siebbodens (11) in den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) (Auslaufhahn (7) geschlossen) und Einfüllen von heißem Wasser (70–80°C) bis dieses den gelochten Siebboden (16) erreicht (ca. 5 l) (Abb. 6).
- Überführen der Maische in den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) mit dem Schöpflöffel (9) (Abb. 7) Auf keinen Fall darf dazu der Auslaufhahn (7) geöffnet werden (Verstopfungsgefahr) oder der Maische- und Sudkessel (BHG 415.000) angehoben oder gekippt werden – es besteht Verbrühungsgefahr (Abb. 2)!
- Nach dem Überführen den Deckel (10) des Läuter-/Gärbottichs (BHG 425.000) auflegen zur Läuerrast von 10–15 min. Den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) dazu am besten so aufstellen, dass die Würze über den Auslaufhahn (7) in den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) laufen kann, beispielsweise auf einem Arbeitstisch. Den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) auf ca. 40 cm Höhe platzieren (Abb. 8).
- Halten Sie die für den Nachguss benötigte Menge an heißem Wasser (70–80°C) bereit.



(Abb. 6)



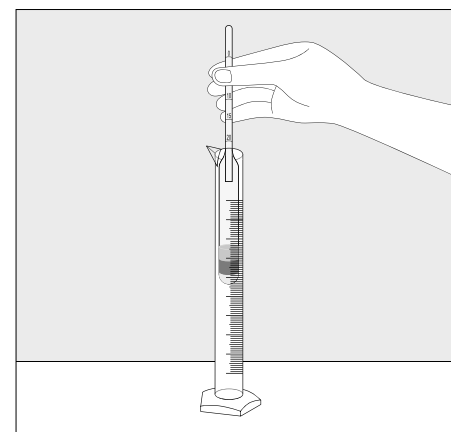
(Abb. 7)



(Abb. 8)

Anschließend beginnt das Läutern:

- Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) sorgfältig reinigen und unter den Auslaufhahn des Läuter-/Gärbottichs (BHG 425.000) stellen.
- Diesen langsam öffnen und ca. 1–2 l „Trübwürze“ in einem Behälter auffangen.
- Sobald die Flüssigkeit klar erscheint, lässt man, ohne den Auslaufhahn (7) nochmals zu schließen, die Würze in den gereinigten Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) fließen.
- Die Trübwürze wird langsam wieder in den Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) zurückgeleert.
- Nach ca. 5–7 l wird der Stammwürzegehalt der „Vorderwürze“ bestimmt: Messzylinder (18) nicht bis zum Rand mit Würze füllen, rasch auf 20°C abkühlen und die trockene Bierspindel (17) vorsichtig hineingleiten lassen. Dazu die Bierspindel am dünnen Ende halten und langsam eintauchen, damit sie nicht am Boden des Messzylinders aufschlägt. Ablesen des Stammwürzegehaltes wo die Flüssigkeitsoberfläche die Skala schneidet (Abb. 9).



(Abb. 9)

Falls es zu einem Stillstand des Auslaufens kommt, obwohl noch Flüssigkeit über dem Treberkuchen steht, den Auslaufhahn (7) schließen, mit dem Bierpadel (14) den Treber aufrühren und ca. 5 min warten. Anschließend verfährt man wie zu Beginn des Läuterns (außer der Stammwürzemessung).

- Wenn der Treberkuchen sichtbar wird kann man, je nach gewünschtem Stammwürzegehalt, ca. 25–30% des ursprünglich vorgelegten Brauwassers als sogenannten Nachguss (=Gewinn des noch in den Trebern vorhandenen Zuckers) über dem Treberkuchen gleichmäßig verteilen, am besten verwenden Sie dazu den Schöpfer (13).

Dabei ist zu beachten, dass dieses Wasser eine Temperatur von ca. 70–80°C aufweisen muss, da ansonsten eine Viskositätssteigerung stattfindet und die Fließeigenschaften der Würze dadurch verschlechtert werden!

Ist die Würze abgelassen, wird der Auslaufhahn geschlossen, der Treber mit dem Schöpfer (13) aus dem Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) entnommen und dieser anschließend sorgfältig gereinigt. Auch den Auslaufhahn gut durchspülen!

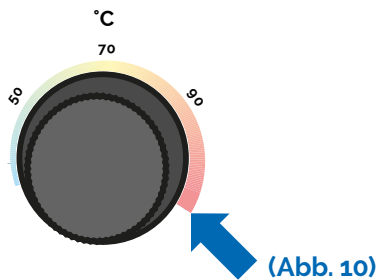
Werte für Stammwürze und Nachguss für die BIELMEIER-Rezepturen:

Biertyp	Stammwürze	Nachguss
Märzen	12,5 - 13°	6,5 - 7 l
Pils	11 - 11,5°	7,5 l
Bock	15 - 16°	7,5 l
Weißbier	12 - 12,5°	6,5 - 7 l
Ale	13 - 15°	6,5 - 7 l
Gerstengold	12 - 12,5°	6,5 - 7 l

Würzekochung, Whirlpool, Abfüllung

Nach Abschluss des Läutervorgangs wird die Würze gekocht.

Temperatureinstellung (4): max.



- Während des Aufheizens den Deckel (1) auf den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) geben und nur zum Umrühren alle 2–3 min öffnen. Darauf achten, dass sich die Inhaltsstoffe nicht am Kesselboden anlegen. Würze mit hohem Zuckergehalt häufiger umrühren, ein Anbrennen beeinträchtigt den Geschmack!

- Sobald die Würze wallend kocht, wird Bitterhopfen nach und nach unter Rühren zugegeben, da ansonsten die Gefahr des Übersäumens besteht.
- In der Regel wird der Deckel (1) des Maische-/Sudkessels (BHG 415.000) nicht aufgesetzt. Die Kochzeit beträgt 60 bis 90 Minuten, dabei immer wieder umrühren.
- Fünf bis zehn Minuten vor Ende des Kochvorgangs wird die gewünschte Menge Aromahopfen unter Rühren zugegeben.
- Am Ende der Kochzeit wird die Heizung ausgeschaltet und der Netzstecker (6) gezogen.

Sobald keine „Siedewallungen“ mehr vorhanden sind (=glatte, ruhige Flüssigkeitsoberfläche), kann der Verfahrensschritt „Whirlpool“ durchgeführt werden:

- Den gereinigten und mit 70%-igem Ethanol desinfizierten Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) ohne Siebboden (16) unter den geschlossenen Auslaufhahn (7) des Maische-/Sudkessels

(BHG 415.000) stellen. Durch kreisförmiges Rühren mit dem Bierpaddel (14) die Würze in starke Rotation versetzen und das Bierpaddel (14) aus der rotierenden Würze ziehen. Den Deckel (1) auf den Maische-/Sudkessel (BHG 415.000) auflegen (Abb. 11).

- Sobald sich die Flüssigkeit nicht mehr in Rotation befindet (nach ca. 10–15 min), den Auslaufhahn (7) langsam öffnen und die Würze in den gereinigten Läuter-/Gärbottich (BHG 425.000) laufen lassen.
- Nach dem Überführen die Flüssigkeit auf Gärtemperatur abkühlen (obergärig: ca. 15–20°C, untergärig: ca. 10–15°C). Dazu z. B. die Kühlspirale (15), die vorher durch Besprühen mit 70%-igem Ethanol zu desinfizieren ist, durch Anschluss an die Wasserleitung verwenden. Ist die richtige Gärtemperatur erreicht, die laut Herstellerangaben angesetzte Hefe in die Würze geben. Achten Sie beim Kühlprozess darauf, nicht mehr Kühlwasser als nö-

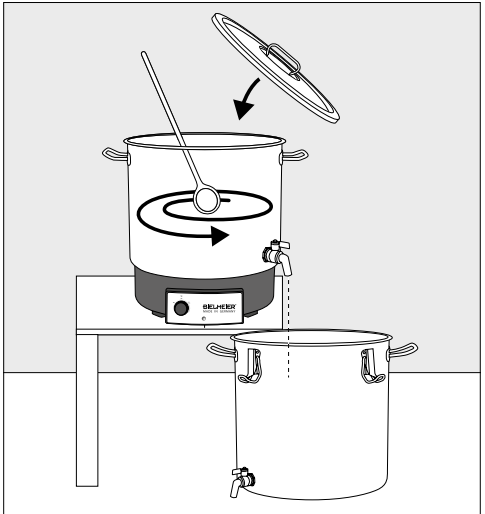
tig zu verbrauchen: Das abfließende Wasser sollte bis kurz vor dem Ende des Kühlprozesses wärmer als das zufließende Wasser sein. Bewegen Sie die Kühlspirale (15) in der Würze, um den Wärmeübergang zu verbessern. Zum schnellen Erreichen einer niedrigen Gärtemperatur können auch Kühlakkus eingesetzt werden. Auf Sauberkeit und Keimfreiheit achten!

- Mit dem Deckel (10) verschließen, in den Gärspond (8) bis zur Markierung 70%-iges Ethanol geben und bei der gewünschten Gärtemperatur lagern. Eine höhere Gärtemperatur beschleunigt den Gärprozess (Abb. 12).

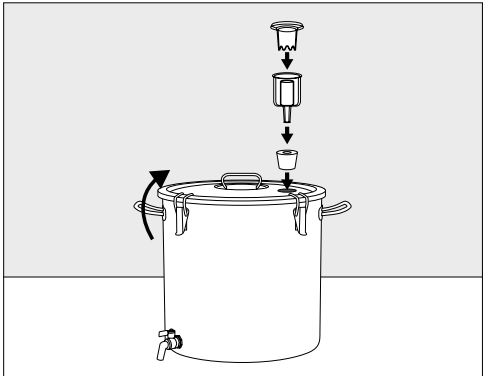
Durch den Gärspond (8) entweicht während der Gärung das CO₂.

Achtung!

Auf gute Durchlüftung des Raumes achten! CO₂ ist ungiftig aber schwerer als Luft und führt zum Ersticken, wenn es eingeatmet wird!



(Abb. 11)



(Abb. 12)

Flaschen (12 bar) füllen

Kann man keine Gasblasen mehr im Gärspund (8) beobachten, ist die Gärung abgeschlossen. Das Jungbier kann nun zur Nachgärung in die vorbereiteten Flaschen (12 bar) gefüllt werden (Abb. 13).

Vorbereiten der Flaschen (12 bar):

Gummiringe der Bügelverschlüsse in 70%-igen Ethanol einlegen Flaschen (12 bar) mit heißem Wasser gut ausspülen, anschließend 4 Stunden bei 160°C im Backofen sterilisieren und mit Alufolie verschließen. Keine Geschirrspülmittel verwenden, diese setzen die Oberflächenspannung herab und verhindern so, dass Ihr Bier beim Einschenken eine Schaumkrone entwickelt.

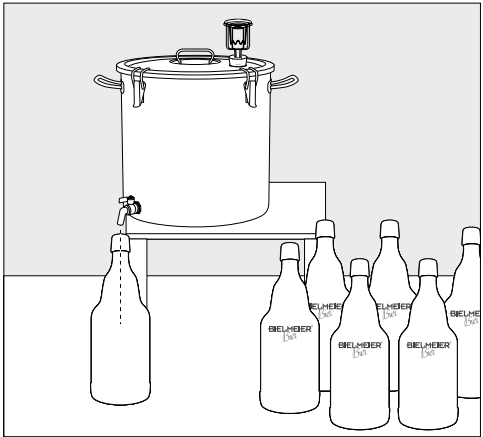
Die Zeitspanne zwischen der Flaschenreinigung und dem Abfüllen sollte so kurz wie möglich sein, und die Umgebungstemperatur der Flaschen (12 bar) so kühl wie möglich.

Damit die erforderliche Nachgärung für die Entwicklung der Kohlensäure (CO₂) in Gang kommt, wird dem Jungbier Zucker zugegeben:

Lösen der entsprechenden Zuckermenge gemäß Tabelle in 1 l kochendem Wasser (Sterilität!), abkühlen und in das Jungbier einrühren, anschließend das Bier in gereinigte Flaschen/Fässer (12 bar) abfüllen.

Das Jungbier kann auch vor dem Ende der Hauptgärung in Flaschen (12 bar) gefüllt werden (Reststammwürze: ca. 4°) In

diesem Fall keinen Zucker zugeben. Während und gegen Ende der Gärung muss gespindelt werden, um den richtigen Zeitpunkt für die Flaschenfüllung zu erkennen. Dazu wie bereits beim Läutern (S. 20) beschrieben vorgehen. Der Zeitpunkt ist gekommen, wenn der Gärschaum eine braune Färbung erreicht hat und die Hefe sich zum größten Teil am Boden abgesetzt hat. Die Spindelung sollte einen Wert von etwa 4° Plato (kommt auf das Rezept an) ergeben.



(Abb. 13)

Achtung!

Wird das Jungbier zu früh in Flaschen (12 bar) gefüllt oder eine zu hohe Zuckermenge zugegeben, können durch den Druck des CO₂ Flaschen (12 bar) explodieren!

Verwenden Sie ausschließlich **BIELMEIER** Bierflaschen bzw. druckfeste Flaschen (12 bar) aus dem Fachhandel.

Dauer der Nachgärung: 4–6 Wochen

Zeit / Temperatur

Tabellen für die Original-Rezepturen

Märzen, Bock, Ale:

- Brauwasser: 23 l

Gerstengold:

- Brauwasser: 24 l

Pils, Weizen:

- Brauwasser: 25 l

Maischen (Anleitung ab S. 17)

Min.	Temp. (°C)	Bemerkungen
10	45	pH-Wert messen, Malz zugeben
20	62	Ständig rühren
25	68	Ständig rühren
30	72	Ständig rühren, Ver- zuckerungsprobe
5	78	Ständig rühren

Technische Angaben

Modell:	BHG 405.000
Stromquelle:	Wechselstrom 220 - 240 V / 50 Hz
Heizleistung	2000 W
Kesselvolumen:	29 l

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 2014/30/EU für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

Angaben zur Gärung

Biertyp	Temp.	CO ₂ -natürl.gelöst	Nötige CO ₂ -Menge	Zugabe Zucker
Märzen	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Märzen	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Pils	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Pils	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Bock	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Bock	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Weißbier	10°C	2,28 g/l	7 - 9 g/l	9,2 - 13 g/l
Weißbier	20°C	1,67 g/l	7 - 9 g/l	10,4 - 14,25 g/l
Ale	10°C	2,28 g/l	3,5 - 4,5 g/l	2,4 - 4,3 g/l
Ale	20°C	1,67 g/l	3,5 - 4,5 g/l	3,6 - 5,5 g/l
Gerstengold	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Gerstengold	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5 - 7,45 g/l

Diese Mengen beziehen sich auf endvergorenes Jungbier; d.h. wenn keine CO₂-Entwicklung nach der Hauptgärung mehr vorhanden ist (kein „Blubbern“ im Gärspond (8) feststellbar)!

Garantie

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

- Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
- Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
- Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
- Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

We are very pleased that you have decided to buy this **BIELMEIER** product. Thank you for putting your trust in us. **BIELMEIER** products comply with generally accepted engineering safety standards and with statutory requirements.

The **BIELMEIER hobby brewing system** consists of a mash tun (BHG 415.000) with a built-in heater, which is used for mashing and wort boiling, and a lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) with a removable strainer insert, which is used for lautering and fermenting. All of these items are made of high-quality stainless steel. The set also includes a ladle, spoon, digital thermometer, hydrometer and measuring cylinder.

In order to ensure the maximum of satisfaction with your new **BIELMEIER hobby brewing system**, please pay careful attention to the following safety instructions.

Important!

These operating instructions contain important information about the use and maintenance of your new beer brewing system. Please read this information carefully before using the system and keep this booklet in a safe place for further reference. If properly maintained, this appliance will provide years of enjoyment.

Important Safety Instructions

- **Do not use the appliance if:**
 - the electric power cable is damaged,
 - the appliance is visibly damaged in any way,
 - the appliance has fallen or been dropped,
 - the appliance is wet or damp on the outside
- If there is visible damage to the mash tun (BHG 415.000) or the electric power cable, you should have them inspected by a qualified technician or by a **BIELMEIER** customer service agent.
- Connect the mash tun (BHG 415.000) only to alternating current (AC) power sources which match the parameters indicated on the mash tun's (BHG 415.000) rating plate. Use only safety power sockets (schuko sockets).
- Unwind the electric power cable completely.
- Do not let the power cable hang down where you could trip over it or it could become tangled.
- Always remove the power plug (6) from the socket:
 - if there is a malfunction during operation,
 - before cleaning or maintenance,
 - when you are finished using the mash tun (BHG 415.000).
- The pots must be placed on a stable, level surface free from obstructions.
- Never place the mash tun (BHG 415.000) or the electric power cable on a hot surface or near open flames, gas stoves, etc.
- **⚠ Caution!**

Set up your brewing pots so that you do not need to move them during operation. Remember that you will

need to ladle the mash from the mash tun (BHG 415.000) into the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000). Make sure that both are at a height where you can access them comfortably and safely from above. First fill the mash tun (BHG 415.000) with water and malt, as described in "Mashing" (p. 39). Only after the water and malt are in the mash tun (BHG 415.000) should you plug the electric power cable (6) into an earthed mains socket.

- Move the pots only when they are empty and cool! When the pots are full, they are very heavy, and moving them is dangerous!
- Lift the pots by their handles only when they are cool and completely empty! If you move the pots when they are hot or contain hot liquid, there is a danger of burning or scalding.
- Never attempt to pour hot liquid out of the pots by tipping them. Hot liquid should be removed from the pots or transferred between them only using the ladle (mashing) or the tap (7) (wort boiling). If you attempt to tip the pots when they contain hot liquid, there is a danger of burning and scalding.
- Fill the mash tun (BHG 415.000) (2) before you switch on the power.
- Fill the mash tun (BHG 415.000) (2) to a maximum level of 4 cm below the rim. Overflowing of liquid is dangerous and can damage the appliance.
- **⚠ Caution!**
Steam escaping from the vessel presents a scalding hazard!
- **⚠ Caution!**
The mash tun (BHG 415.000) becomes hot when in operation! Always use heat-insulating pot holders when grip-

ping the handles.

- Never dip the mash tun (BHG 415.000) into water. Always protect the electric power cable from moisture.
- Children do not understand the dangers of electrical appliances. Never leave children unsupervised in the same room as the electrical appliance, and exercise special caution when children are nearby.
- This appliance is intended for domestic use only and not for professional/commercial use.
- The manufacturer accepts no liability for use of the appliance for other purposes than those described in the Instructions for Use or for improper use.

General Information

- Volume: the **BIELMEIER** mash tun (BHG 415.000) holds a volume of 29 L. The maximum allowed liquid level is 4 cm below the upper rim.
- Liquids containing sugar or starch tend to burn on to the vessel. When heating such liquids, constant stirring is necessary.
- In the event that your mash tun (BHG 415.000) boils dry, a builtin circuit breaker will protect the heating element from overheating. Allow the appliance to cool down completely before adding any liquid. If you add liquid to the hot, dry vessel, there is a danger of scalding by steam, and a risk of damage (deformation) to the bottom of the vessel.
- For hygienic reasons, you should boil about 6 l of water for about 15 minutes in the mash tun (BHG 415.000) before using it the first time – set the thermostat (4) to the maximum power output.

- The mash tun (BHG 415.000) may produce a slight smell on first use, which should go away after it has been in operation for a short while.

- Improper use and disregard of the instruction manual will lead to the loss of any warranty claim.

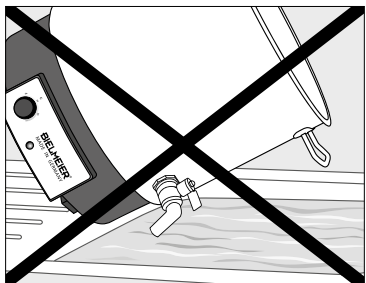
Operating Instructions

- Please clean the inside of the pots (2), (12) before using them for the first time. Follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section (p. 36).
- Fill the mash tun (BHG 415.000) (2) before switching it on.
- Do not over-fill the mash tun (BHG 415.000) (2). Fill it so that the liquid is no higher than 4 cm below the rim. **Overflowing liquid is dangerous and can damage the mash tun.**
- Liquids can be removed from the pots by scooping out or via the drain tap (7). **Never tip the pots!**

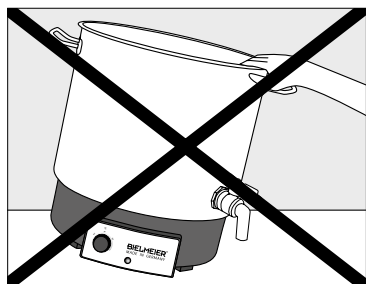
Assembly

The taps (7) for the mash tun (BHG 415.000) and the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) are included in the package.

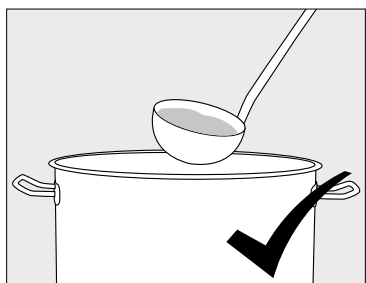
Please install the taps such that the silicone gaskets are placed on the inside as well as the outside of the vessel in the recess of the fastening nut. The nut must be tightened in the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) with one flat side of the six-edged nut facing upward, so that the strainer insert can sit horizontally in the vessel.



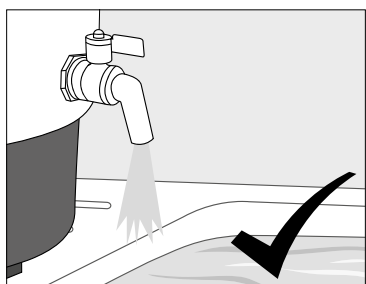
(fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)



(fig. 4)

Cleaning and Maintenance

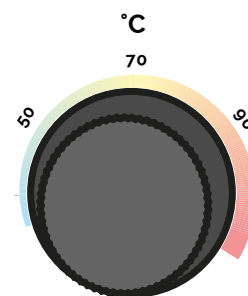
Drag always the power plug (6) from the socket before cleaning. Never dip the mash tun (BHG 415.000) into water (fig. 1)! To clean it, first unplug the mains plug (6). Wipe the outside of the mash tun (BHG 415.000) with a damp cloth. The inside of the mash tun (BHG 415.000), the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) and the strainer insert should all be washed with water, adding detergent if necessary and rinsing well. Any limescale deposits (e.g. from using the appliance to boil preserves) can be removed periodically using a solution of vinegar or a descaling agent. After descaling, always rinse the vessel out by boiling some plain water in it.

Remove the cleaning liquid by scooping it out (fig.3) or via the drain tap (7) (fig.4). **never tip the pots** (fig.2)!

After every use, the drain tap (7) must be rinsed with hot water. You may add detergent or soda to the water. It is also possible to clean the inside of the tap with pipe cleaners and to sterilize it using 70% ethanol.

Thermostat

The mash tun (BHG 415.000) is equipped with a precision capillary tube thermostat (fig.5).



(fig. 5)

The thermostat control knob (4) can be adjusted continuously from approx. 30 °C to boiling point. The mash tun (BHG 415.000) automatically regulates the temperature inside the vessel. However, for precision control of the temperature steps during the brewing process, we recommend using a thermometer as well.

Setting the temperature

- Turn the thermostat control knob (4) clockwise as far as it goes, then back to the temperature you want to achieve.
- Whenever you finish using the appliance, turn the thermostat control knob (4) anti-clockwise as far as it goes and unplug the mains plug.

Thermostat setting 100°C

The exact boiling point of water depends on the atmospheric pressure and the altitude. If the thermostat control knob (4) on the appliance (BHG 415.000) is set too high, the heater will operate continuously and generate excessive steam. Water will be lost from the contents of the vessel, and energy will be wasted.

You can easily find the right setting to keep the contents exactly at the boiling point:

- Turn the thermostat control knob (4) clockwise to the 90°C mark.
- Slowly keep turning the thermostat control knob to the right until the liquid in the vessel begins to boil.

The Brewing Process

Self-brewed beer is a high-quality natural product. High quality can be assured by using premium and fresh ingredients. Brewing water is an important ingredient. It should be free of odors (such as chlorine) and should feature a hardness of approx. 10–12°dH (German degrees). Your water supplier will inform you about your water hardness. If your tap water does not meet these requirements, you may want to install a filter system in the supply pipe of your water tap to ensure impeccable tap water.

Pre-weighed quantities of malt, hops and brewer's yeast for 6 different beer recipes are available at **BIELMEIER**.

The brewing process consists of a few main stages:

- If the recipe uses whole malted grain, the first step is cracking the malt, which means milling it roughly (usually in a roller mill) so that the grains are broken open. Care is needed to mill the grain neither too fine nor too coarse.
- The cracked malt is then mixed with brewing water and warmed to a series of temperatures (up to a final temperature of 78–80°C) for exact times (see Brewing Method, p. 39). This step is called mashing.
- The next step is lautering, in which the liquid in the mash is separated from the solids in a lautering tun.
- The liquid, called wort, is then boiled in the mash tun (BHG 415.000) for a specific period (60–90 minutes). During this time, hops are added

- When the wort boil is finished, the wort is swirled in the kettle, which allows particles formed during the boil to settle out in the centre of the pot. This procedure is called the "whirlpool".
- The wort is then cooled down to fermenting temperature and transferred into the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000). Yeast is added, and over a period of 3–7 days, the yeast ferments the sugar in the wort to ethanol and CO₂.
- The "green beer" is then transferred to bottles, that are capable of withstanding 12 bar of pressure. We recommend the separately available **BIELMEIER** bottles. After the filling the beer will be stored for 4–8 weeks, where a natural process of clarification, aroma development, and CO₂ and ethanol production occurs; this is called the secondary fermentation or conditioning.

Cleanliness and hygiene are essential for successful brewing: careful cleaning and sanitising of all equipment that comes into contact with the beer, and especially of the bottles (12 bar), is very important.

Attention!

In some countries, it is required by law to register the production of beer for self-use with the authorities.

The Brewing Method

For an optimal control of the brewing process you need:

- Indicator paper to determine the pH value of your brewing water
- 80% lactic acid to adjust to the correct pH value
- Iodine solution for the sugar analysis (determination of starch)

The following method is intended as an example and will need to be adapted depending on the specific beer recipe. Please follow the instructions included with your ingredients pack.

Before you start, remember that the process will involve transferring hot liquid from one pot into the other. Make sure you position the pots such that you will never need to lift a container full of hot liquid. If you attempt to move a pot full of hot liquid, there is a danger of burning or scalding.

Milling

Fill the hopper of the mill and turn the handle. The husks (grain shells) are opened and the grains are broken up.

The husks remain in the malt and create a natural filter bed during lautering. Use milled malt within a few days; it has a limited lifespan and quickly deteriorates in quality.

Collect the crushed malt (e.g. in a large bowl), so that the entire amount can be mashed at once. You will probably need 1½ - 2 hours for milling.

Masching

Set up the mash tun (BHG 415.000) on a steady and level platform (fig. 8) approx. 40 cm off the floor.

You can fill the mash tun (BHG 415.000) with a maximum of 25 l of brewing water. Heat the water up to the mashing temperature of 45–55°C; when this temperature is reached, set the thermostat control knob to 50°C.

The included digital thermometer (19) will help you regulate the temperature by signaling the desired temperature with a beep/signal tone:

- Press the AL SET button and set the desired temperature with the +1 – button
- Activate the alarm with the MAX/Min button and confirm with the AL SET button
- Turn off the alarm by pressing any button.

Attention!

Before using the digital thermometer (19), remove the black bracket on the backside. This makes the thermometer ready for use.

If necessary, adjust the pH of the water to 5–5.5 using 80% lactic acid solution (use pH paper to test the pH value).

Stir in a maximum of 5 kg of cracked malt using the large spoon. Maintain the temperature at approx. 50°C for 10 minutes with constant stirring using the spoon (14).

The following temperature steps and hold times are just one example; different recipes will call for different temperatures and/or times.

Heat to 62°C

Temperature setting (4): 60°C
Hold time: 20 min

Constant stirring is necessary to prevent the malt from settling and causing an uneven temperature distribution in the liquid. Use the spoon to prevent the malt from burning on to the bottom of the masch tun (BHG 415.000)!

As soon as the temperature reaches 62°C (monitor with digital thermometer (19)), set the thermostat (4) to approx. 60°C and start the 20 minutes hold time.

During the hold time, stir the mash constantly and monitor the temperature. This step activates the "β-amylase".

Heat to 68°C

Temperature setting (4): 68°C
Hold time: 25 min

Constant stirring is necessary to prevent the malt from settling and causing an uneven temperature distribution in the liquid. Use the spoon to prevent the malt from burning on to the bottom of the masch tun (BHG 415.000)!

As soon as the temperature reaches 68°C (monitor with digital thermometer (19)), set the thermostat (4) to approx. 70°C and start the 25 minutes hold time.

During the hold time, stir the mash constantly and monitor the temperature (α- and β-amylase).

Heat to 72°C

Temperature setting (4): 72°C
Hold time: 30 min

Constant stirring is necessary to prevent the malt from settling and causing an uneven temperature distribution in the liquid. Use the spoon to prevent the malt from burning on to the bottom of the masch tun (BHG 415.000)!

As soon as the temperature reaches 72°C (monitor with digital thermometer (19)), set the thermostat (4) to approx. 75°C and start the 30 minutes hold time.

During the hold time, stir the mash constantly and monitor the temperature (α-amylase).

At the end of this hold time, test the starch conversion (put a small sample of the mash on a white plate and add a few drops of iodine solution):

- If the iodine turns yellow, the starch has been fully converted to sugar.
- If it turns a blue-purple colour, the conversion is not yet complete. If this is the case, hold the mash at 72°C for several minutes more and repeat the test with iodine.

Heat to 80°C

Temperature setting (4): 80°C
Hold time: 5 min

Constant stirring is necessary to prevent the malt from settling and causing an uneven temperature distribution in the liquid. Use the spoon to prevent the malt from burning on to the bottom of the masch tun (BHG 415.000)!

As soon as the temperature reaches 80°C (monitor with digital thermometer (19)), start the 5 minutes hold time.

Stir constantly during the hold time and monitor the duration with a watch.

At the end of this hold time, the mash is transferred into the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) using the ladle (see Lautering p. 42).

Thorough cleaning of the mash tun (BHG 415.000) is important!

Caution!

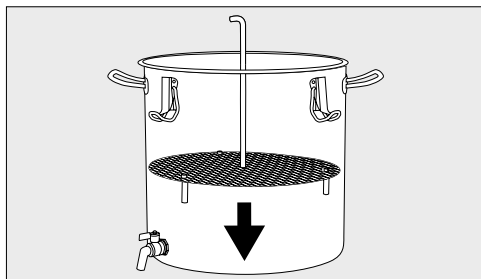
Always use the ladle (13) to transfer the mash. Danger – Never lift the full mash tun (BHG 415.000)!

Lautering

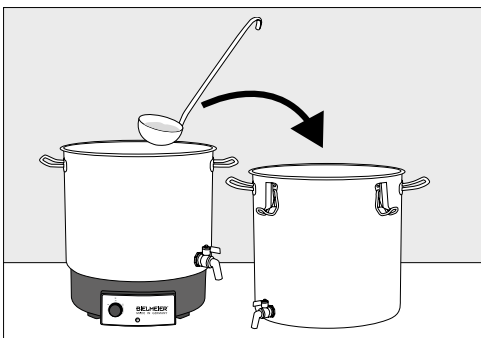
The lautering process requires up to 12 l of hot water.

First prepare the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000), which you will now use as a lautering tun. Set the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) up next to the mash tun (BHG 415.000) (fig. 7):

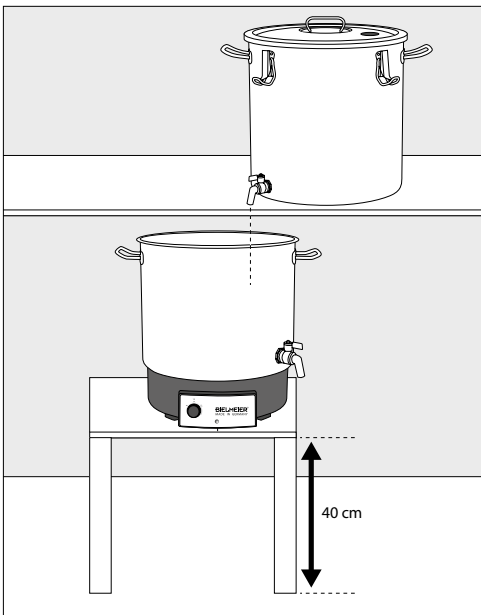
- Insert the strainer (16) into the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000). Make sure the drain tap (7) is closed. Then add hot water (70–80°C) until the water is level with the bottom of the strainer (16) (approx. 5 l) (fig. 6).
- Now use the ladle (13) to scoop out the mash and transfer it to the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) (fig. 7). Do not open the drain tap (7) (it will become blocked), and never lift or tip the mash tun (BHG 415.000) (danger of scalding) (fig. 2)!
- When all the liquid has been transferred, put the lid on the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) and allow the mash to stand for 10–15 minutes. Ideally, you should set up the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) so that you can transfer the wort via the drain tap into the mash tun (BHG 415.000), e.g. on a work table. Place the mash tun (BHG 415.000) again approx. 40 cm above the floor (fig. 8).
- Have plenty of hot water (70–80°C) ready for the second wort.



(fig. 6)



(fig. 7)



(fig. 8)

The lautering can now begin:

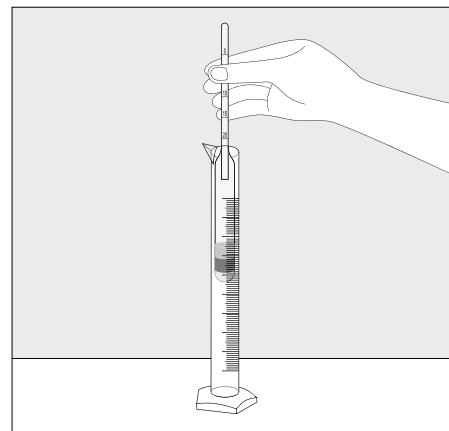
- Clean the mash tun (BHG 415.000) thoroughly and place it below the drain tap of the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000).
- Open the tap slowly and collect the first 1–2 l of cloudy liquid (trub) in the jug.
- As soon as the liquid runs clear, let it flow into the well-cleaned mash tun (BHG 415.000) without closing the drain tap.
- Pour the trub gently back into the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000).
- After 5–7 l, test the specific gravity of the first wort (fill the measuring cylinder (18) with wort, cool it to 20°C and use the hydrometer (17) to measure the specific gravity). To do so, hold the hydrometer at its thin end and immerse it gently, so that it does not touch the bottom of the measuring cylinder. Read the gravity where the surface of the liquid crosses the scale (fig. 9).

If the flow of liquid stops while there is still some liquid above the grain bed, close the drain tap (7), stir up the grain with the large spoon (14) and allow it to settle again for approx. 5 minutes. Then repeat the procedure from the beginning (without the specific gravity measurement)

- When the grain bed is exposed, you can wash it (called sparging) with approx. 25–30% of the original amount of brewing water, depending on the specific gravity you are aiming for. This allows you to extract more sugar from the mash. Make sure to add the water evenly and gently over the grain bed. Use the ladle (13) for this task.

The sparging water must be at a temperature of 70–80°C, otherwise the wort can become too viscous!

Once the wort has been collected, close the drain tap of the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000). Scoop out the used grain with the ladle (13). Clean the lauter-/fermenting tun (BHG 425.000) thoroughly. Remember to rinse the drain tap well!



(fig. 9)

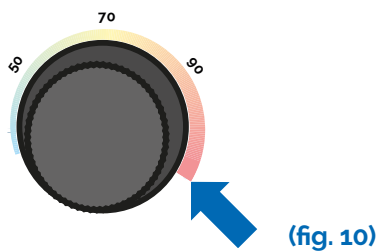
Values for original wort and second wort of the BIELMEIER recipes:

Beer Type	Original Wort	Second Wort
Maerzen	12,5 - 13°	6,5 - 7 l
Pilsner	11 - 11,5°	7,5 l
Bock	15 - 16°	7,5 l
Wheat Beer	12 - 12,5°	6,5 - 7 l
Ale	13 - 15°	6,5 - 7 l
Gerstengold	12 - 12,5°	6,5 - 7 l

Wort Boil, Whirlpool, Filling

When the lautering process has been completed you can begin with the wort boil.

Temperature setting (4): max.



- While the wort is heating up, keep the lid (1) on the mash tun (BHG 415.000), opening it only every 3–5 minutes to stir the wort. Stir enough to make sure that nothing burns onto the bottom of the pot. The higher the sugar content of the wort, the more you will need to stir it. Burning is bad for the flavour of the beer!

- Once the wort has reached a rolling boil, add the bitter hops. Do this slowly and carefully while stirring the wort because it can foam up and boil over at this point.
- Normally, you should leave the lid (1) off the mash tun (BHG 415.000), after adding the bitter hops. Continue the boil for between 60 and 90 minutes, stirring repeatedly.
- 5–10 minutes before the end of the boil, stir the aroma hops into the wort.
- At the end of the boil, switch off the heater and unplug the mains plug (6).

Once the wort has stopped boiling hard (the surface is quiet and smooth), you can perform the whirlpool step:

- Place the cleaned (with 70% ethanol) lauter-/fermenting tun (BHG 425.000), without the strainer insert (16), under the closed drain tap (7) of the mash tun (BHG 415.000). Stir the wort vigorously with the large spoon (14) to set it swirling. Take the spoon out and put the lid on the mash tun (BHG 415.000) (fig. 11).

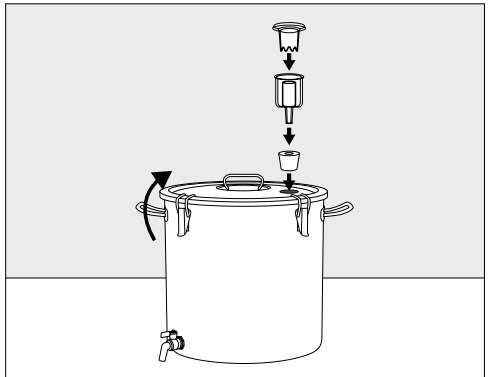
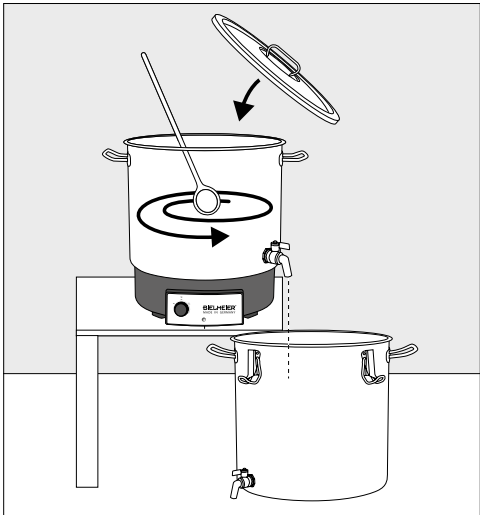
- When the liquid stops swirling (after 10–15 minutes), open the drain tap (7) carefully and let the wort flow into the cleaned lauter-/fermenting tun (BHG 425.000).
- When all the liquid has been transferred, cool the wort to the fermentation temperature (top fermentation: 15–20°C; bottom fermentation: 10–15°C) using the sanitised spiral cooler (spray it with 70% ethanol) by connecting the cooler to the cold water supply. When the wort reaches the fermentation temperature, prepare the yeast according to the supplier's instructions / recipe, and then add it to the wort. Make sure you do not use more cooling water than necessary during the cooling process. The draining water should be warmer than the feeding water almost

until the end of the cooling process. Move the spiral cooler in the wort in order to improve the heat transfer. You may also use cold packs to accelerate the cooling process. Be sure to ensure absolute cleanliness and sterility!

- Close the straining pot with the lid (10). Fill the airlock (8) up to the mark with 70% ethanol and allow the mixture to ferment at the desired fermentation temperature (fig. 12).

The CO₂ produced during fermentation escapes through the airlock (8).

⚠ Caution!
Ensure that the room in which the fermentation occurs is well ventilated. CO₂ is nontoxic but heavier than air and causes asphyxiation if it is breathed in!



Bottling (12 bar)

If no more gas bubbles are passing through the airlock (8), the fermentation is complete. The green beer can now be filled into bottles (12 bar) for conditioning (secondary fermentation) (fig. 13).

Preparation of bottles:

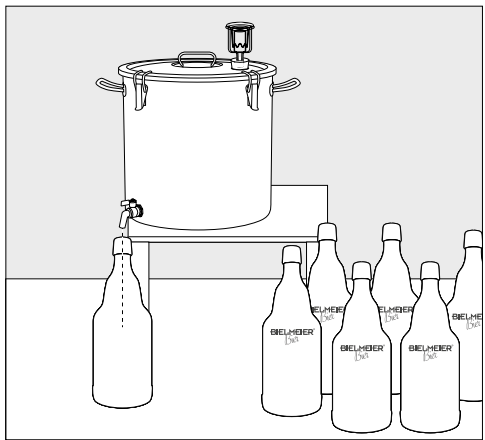
Soak the rubber bands of the swing tops in 70% ethanol. Rinse the bottles (12 bar) well with hot water, then sterilise them in the oven at 160°C for 4 hours and cover the openings with aluminium foil. Do not use any dishwashing detergent since these reduce the surface tension and therefore prevent the beer from getting a perfect head when pouring.

The bottle (12 bar) should be washed as shortly before filling as possible, and the ambient temperature should be as cool as possible.

To support the secondary fermentation (which carbonates the beer), sugar (called priming sugar) is added to the green beer before filling:

Dissolve the amount of sugar indicated in the table in 1l of boiling water (to ensure sterility), allow it to cool, and stir it into the green beer. Then fill the beer into cleaned bottles (12 bar) or kegs. The green beer can also be filled in bottles (12 bar) before the end of the main fermentation (original wort approx. 4°) In this case, do not add any sugar.

During and towards the end of the fermentation, use the hydrometer to identify the ideal moment for bottling (see Lautering p. 42). The time is right when the fermentation foam has turned brown and the yeast has largely settled on the bottom. The beer should have a value of approx. 4° Plato (depending on the recipe)



(fig. 13)

Caution!

If the green beer is bottled too soon, or if you add too much sugar, the pressure created by the secondary fermentation can make the bottles (12 bar) explode!

Use only **BIELMEIER** beer bottles or pressure-tight bottles (12 bar) from specialist retailers.

Duration of secondary fermentation:
4–6 weeks

Time / Temperature

Tables for the original recipes

Maerzen, Bock, Ale:

- Brew water: 23 l

Gerstengold:

- Brew water: 24 l

Pilsner, wheat Beer:

- Brew water: 25 l

Mash (Instructions on p. 39)

Min.	Temp. (°C)	Bemerkungen
10	45	Measure pH, add malt
20	62	Stir constantly
25	68	Stir constantly
30	72	Stir constantly, starch conversion test
5	78	Stir constantly

Technical Data

Model:	BHG 405.000
Current source:	alternating current 220 - 240 V / 50 Hz
Power rating	2000 W
Mash tun capacity:	29 l

This appliance conforms to the EEC directive 2014/30/EU for radio interference level and electromagnetic compatibility (EMC), as well as the low voltage directive 2014/35/EU.

Fermentation Information

Beer Type	Temp.	Natural CO ₂ Concentration ²	Required CO Amount ²	Priming sugar
Maerzen	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Maerzen	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Pilsner	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Pilsner	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Bock	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Bock	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5-7,45 g/l
Wheat Beer	10°C	2,28 g/l	7 - 9 g/l	9,2 - 13 g/l
Wheat Beer	20°C	1,67 g/l	7 - 9 g/l	10,4 - 14,25 g/l
Ale	10°C	2,28 g/l	3,5 - 4,5 g/l	2,4 - 4,3 g/l
Ale	20°C	1,67 g/l	3,5 - 4,5 g/l	3,6 - 5,5 g/l
Gerstengold	10°C	2,28 g/l	4,5 - 5,5 g/l	4,3 - 6,3 g/l
Gerstengold	20°C	1,67 g/l	4,5 - 5,5 g/l	5,5 - 7,45 g/l

These amounts are suitable for fully fermented green beer, i.e. when no detectable fermentation is taking place at the end of the primary fermentation (no bubbles rising in the airlock (8)).

Warranty

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

- Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.
- The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.
- This warranty is only valid for the first owner of the device.
- No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.
- Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).
- Within the first 6 months after the purchase/ delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. The warranty does not apply to:

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e.g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. The warranty shall be deemed void:

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:

Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

Bielmeier Hausgeräte GmbH

Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel	+49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax	+49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail	info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet	www.bielmeier-hausgeraete.com