

PROFESJONELL ØLBRYGGER TIL HJEMMEBRUK

BRUKSANVISNING



MODELLNR.:

Volum for full linje: 30 liter

Volum for full urne: 40 liter

Spenning: 220–240 V

Frekvens: 50 Hz/60 Hz

Maks. effekt: 2500 W

Sikkerhetsinstruksjoner

- Les nøye igjennom alle instruksjonene og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpslet er skadet. Ved eventuell skade må ledningen eller støpslet skiftes ut før bruk.
- Ikke bruk forgrener da utgangseffekten for denne enheten er for høy. Unngå å overbelaste strømmettet. Fordi enheten trenger ekstra strøm må ikke den samme sikringen brukes til å beskytte andre «strømslukere».
- Før apparatet brukes, kontroller merkeetiketten og forviss deg om at spenningen for vannurnen er kompatibel med utgangsspenningen.
- Bruk kun apparatet til de formålene den er beregnet til. Det må brukes under trygge, feilfrie forhold. Kontroller at forholdene er riktige før hver bruk.
- Dette apparatet er beregnet til bruk hjemme og på liknende steder, som på pauserom for ansatte i butikker, på kontorer eller andre arbeidsplasser, i driftsbygninger, på hoteller, moteller eller andre typer gjestgiverier, som bed and breakfast. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Dette apparatet er utstyrt med et 13–16 A støpsel.
- Apparatet må kun installeres på steder hvor det er under oppsyn av personer som har fått opplæring.

Montere apparatet

Apparatet må plasseres på et stabilt, sikkert og vannrett underlag før bruk. Når beholderen er fylt med kokende vørter, kan den veie inntil 40 kg. En vannrett plassering er en forutsetning for overføringspumping under bryggeprosessen. Ikke bruk et ustabil underlag. Det beste alternativet er en stadig trekasse eller et bord som ikke er for høyt. APPARATET må ikke flyttes under bryggeprosessen. Håndtakene skal kun brukes til å flytte apparatet når det er tomt. Det er ytterst viktig å holde barn og fysisk svake personer unna apparatet når det er i bruk.

Instruksjoner for ølbrygging:

1. Rengjør først alle delene i bryggeutstyret. Dette er svært viktig for en riktig bryggeprosess og godt øl.
2. Installer overløpsrøret. (Deler til overløpsrøret: langt rør x 1, kort rør x 1, gjengete koblingsstykker x 2, gjenget koblingsstykke x 1, forlengelsesstykke x 1, rørløkk x 1). Det følger med to rør for forskjellige maltmengder. Du kan kombinere dem ved bruk av to gjengete koblingsstykker, som vist på bildet nedenfor.



Når du har installert overløpsrøret, fester du det ved å bruke skruen for forlengelsesstykket til høyre for røret på den falske bunnen. Den nederste falske bunnen har ett hull for røret, mens den øverste falske bunnen har tre hull: ett for røret og to for håndtaket. Du må sette lokket på røret når du fyller på malt. Deretter kan du bruke det ene gjengete røret istedenfor lokket.



3. Legg den falske bunnen med overløpsrøret inn i maltbeholderen, og sett deretter maltkurven ned i vanntanken. Fyll på med malt, og sett deretter på den falske bunnen. Det er svært vanskelig å løfte ut kurven uten håndtak. Ikke trekk ut overløpsrøret når du fjerner den kokte malten fra kurven. Da vil malten komme inn i vanntanken.

4. Fyll vann i apparatet og juster mesketemperaturen, kraften og tiden i henhold til ølloppskriften du bruker.

5. Når meskingstemperaturen er nådd, tilfører du malten til den dekker meskevannet. Rør forsiktig.

6. Det er nødvendig med sirkulasjon under meskingen (men ikke under kokingen).

7. Når meskingen er fullført, må du løfte opp maltkurven og dreie den slik at den holdes oppe av ringen. La malten renne ut i 5 minutter. Skyll deretter malten med varmt vann som har en temperatur på 72 °C for å få en sterkere vørter.

8. Mål vørteren med et hydrometer. Hvis det viser høy SG (Starting Gravity), må du skylle mer til du oppnår riktig SG. (Hva som er riktig SG, kommer an på oppskriften du bruker.)

9. Når du er ferdig med å skylle vørteren, løfter du ut maltkurven med håndtaket og fjerner den. Maltbeholderen skal ikke være i bryggeapparatet under kokeprosessen.

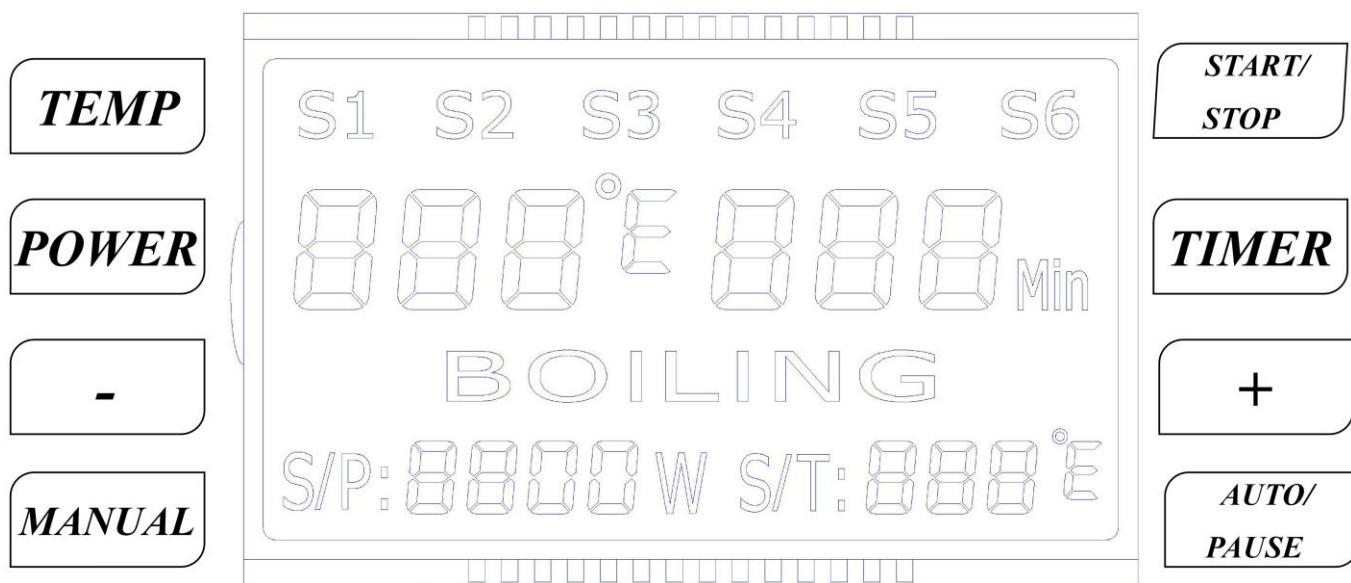
10. Kok vørteren når du har fullført alle foregående trinn. Tilsetningstiden for humle og koketiden er avhengig av oppskriften. (Ikke bruk pumpen under koking.) Koketiden er normalt 60 minutter.

11. Legg kjølespiralen i vørteren de siste 5 minuttene av koketiden. (For å desinfisere.)

12. La det kalde vannet skylles gjennom spiralen til vørteren når 20 °C så raskt som mulig.

13. Flytt deretter vørteren til gjæringsflasken. (Vask gjæringsflasken før bruk.) Tilsett gjær i henhold til oppskriften. Gjæringstemperaturen og bryggetiden er avhengig av oppskriften. Bruk et hydrometer til å måle FG (Final Gravity) når gjæringsprosessen er nesten ferdig. (Gjæringsflaske og hydrometer er ikke inkludert.)

Instruksjoner for bruk av automatisk meskingsfunksjon



Forklaring av hvert symbol på LCD-displayet

S1 S2 S3 S4 S5 S6	888°C/888°F	888 min
Mesketrinn	Innstilt temperatur	Innstilt varmetemperatur
KOKING	S/P:8800W	S/T:888
Kokeprosess for maskin	Innstilt styrke	Innstilt temperatur

1. Automatisk modus

- 1.1 Trykk på «Auto Mode»-knappen for å åpne meskingprogrammet.
- 1.2 Hvert meskingstrinn består av tre elementer: Temperatur, kraft og tid. Dette programmet tillater seks gruppeinnstillinger. Det er viktig å stille inn de tre verdiene og deretter trykke på «Auto Mode»-knappen på nytt for å gå videre til neste meskingstrinn. Du kan trykke på «Start»-knappen for å bekrefte verdiene du har stilt inn og starte maskinen.
- 1.3 Systemet vil bekrefte verdiene hvis du ikke trykker på «+»- eller «-»-knappen i løpet av 5 sekunder.
- 1.4 Når verdiene er bekreftet, kan du ikke endre dem igjen før du har slått maskinen helt av. Vær derfor nøyaktig når du stiller inn de tre verdiene.
- 1.5 Antall meskingstrinn (maks. 6 trinn) kan stilles inn i henhold til øllopskriften. Hvis det ikke er tilstrekkelig med 6 trinn, kan du vie programmet til mesking og utføre koking i et annet program.
 - 1.5.1 Kok opp vannet til 70 °C (fordi vanntemperaturen vil synke når du har i malten). Den første

koketemperaturen avgjøres av romtemperaturen og maltmengden (første trinn).

1.5.2 Still temperaturen til mellom 62 og 68 °C. Dette trinnet brukes for å oppnå lite gjærbart sukker (andre trinn).

1.5.3 I det tredje trinnet stilles det inn en høy sukkertemperatur, normalt mellom 68 og 75 °C.

1.5.4 Alle temperaturer oppgitt ovenfor er kun til referanseformål. Kurven kan løftes opp når det oppnådd en tilstrekkelig sukkermengde. Deretter må det utføres en skylleprosess for å få mer vørter fra malten. Før du starter skylleprosessen, må du trykke på «Pause»-knappen for å unngå at maskinen går direkte til trinn 4. Tips: Vanntemperaturen for skylning er ca. 72 °C.

1.5.5 I det fjerde trinnet skal væsken koke kraftig i 30 minutter. Jo høyere temperatur du bruker, desto kraftigere vil kokingen være.

1.5.6 I det femte trinnet skal væsken småkoke. Jo mindre varme du bruker, desto svakere vil kokingen være. Hvis du derimot bruker for lav varme, vil ikke vørteren nå kokepunktet på grunn av varmetap.

1.5.7 De ovennevnte temperaturene, tidene og styrkene er kun anbefalinger.

1.6 110 °C betyr konstant KOKING.

1.7 Dette apparatet vil automatisk utføre programmet trinnvis.

1.8 For å slå av eller tilbake stille programmet, trykk på «Stop»-knappen.

1.9 Trykk på «PAUSE»-knappen slik at du kan løfte opp maltkurven, utføre skylleprosessen og tilføre humlen. Elementet, tidsuret og alle funksjonene vil være stoppet til du trykker på «PAUSE»-knappen på nytt.

2. Manuell modus

1.1 Trykk på «Manuell Mode»-knappen for å åpne det manuelle programmet.

1.2 Maskinen vil utføre 1 gruppeinnstilling. Hver gruppeinnstilling inkluderer temperatur, styrke og tid.

1.3 Trykk på «Start»-knappen for å bekrefte verdiene og starte maskinen.

1.4 Systemet vil bekrefte verdiene hvis du ikke trykker på «+»- eller «-»-knappen i løpet av 5 sekunder.

1.5 Du kan stille inn den neste verdien etter at maskinen har utført det avanserte arbeidsprogrammet.

1.6 Når verdiene er bekreftet, kan du derimot ikke endre dem igjen før du har slått maskinen helt av.

1.7 For å slå av eller tilbake stille programmet, trykk på «Stop»-knappen.

Sirkulasjon

Følg instruksjonene nedenfor for å bruke og vedlikeholde pumpen.

1.1 Monter tilkoblingsrøret for pumpen først.

1.2 Kontroller at maskinen er fylt med vann før du slår på pumpen.

1.3 Pumpen må ikke brukes uten vann da det vil skade den.

1.4 Det er ikke nødvendig med sirkulering under kokingen. Ikke slå på pumpen mens apparatet koker.

1.5 Hvis pumpen slutter å virke, kan den være tett av slagg. Slå av apparatet og trekk ut ledningen.

Kontroller at det ikke er vann i apparatet og at det er nedkjølt før du åpner plastlokket på

undersiden. Ta ut pumpen, skru den fra hverandre og fjern slagget som har festet seg.

1.6 Pumpen må rengjøres umiddelbart etter bruk for å forhindre at vørter samler seg og tørker på innsiden av pumpen.

1.7 Skyll pumpen i lunkent vann i 5–10 minutter etter hver brygging for å forvise deg om at den er helt ren.

Vedlikeholde apparatet

1. Rengjøring

Apparatet må rengjøres umiddelbart etter bryggeprosessen. Unngå at vørter og malt tørker i apparatet, da det vil gjøre det langt vanskeligere å rengjøre det. Alle ståldeler kan rengjøres ved bruk av normalt rengjøringsmiddel. Skuremidler og svamper/børster som kan lage riper må ikke brukes. Du bør bruke en piperenser for å rengjøre den nedre delen på elementet. Når du rengjør bryggepannen, må du passe på at de elektriske komponentene ikke utsettes for vannsprut eller fuktighet. Beskytt støpslet under rengjøring. Fjern alt støv og smuss fra apparatet og alle de interne delene med varmt vann før du starter bryggeprosessen. Skyll også pumpen og slangene ved å pumpe. Forsiktig: Ikke bruk pumpen uten vann. I tillegg må ventilen og alle andre deler, som vannslange, deksel og falsk bunn, rengjøres, fordi støv eller smuss kan gi et flatt øl uten skum.

2. Oppbevaring

Apparatet må oppbevares på et tørt sted. Unngå kontakt med gjenstander som kan ruste, eller som er laget av jern.

Signal på kretskortet

E1: Sensoren har åpen krets

E2: Sensoren er kortsluttet

C1: Trykk på «-» og «+» samtidig for å korrigere temperaturen. Temperaturen kan korrigeres fra -10 til +10 °C.

Riktig avhending av produktet



Dette symbolet indikerer at produktet ikke kan kastes sammen med vanlig husholdningsavfall i EU-land. For å unngå miljø- og helseskade fra ukontrollert avfallsdeponering skal produktet resirkuleres på riktig måte slik at materialene kan gjenbrukes. For å kaste det brukte apparatet må du benytte deg av tilgjengelige retur- og innleveringsplasser eller ta kontakt med forhandleren som du kjøpte produktet fra. De kan ta imot produktet for miljøvennlig resirkulering.