

# PROFESJONELL MIKROØLBRYGGER BRUKSANVISNING



## MODELLNR.:

Takk for at du kjøpte dette mikrobryggesettet.

Følg instruksjonene nedenfor for få mest mulig ut av apparatet ditt. Prosessen som beskrives, er bare en veiledning siden vi er klar over at ulike bryggeoppskrifter og -forhold varierer. Apparatet er utformet for at du skal kunne justere innstillingene slik at de passer til dine egne krav til brygging.

# \* Lykke til med bryggingen \*

## 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 en adapter fordi wattstyrken til dette apparatet er høy.
- Unngå å overbelaste strømmettet.
- Fordi apparatet trenger ekstra strøm kan du ikke bruke uttak på mindre enn 13 A. Ikke koble andre produkter til dette uttaket.
- Før produktet brukes, må du kontrollere merkeetiketten og forvisse deg om at spenningen for kjelen er kompatibel med utgangsspenningen.
- Bruk kun apparatet til de formålene det er beregnet til. Det må brukes under trygge, feilfrie forhold. Kontroller at forholdene er riktige før hver bruk.
- Dette apparatet er utstyrt med et 13–16 A støpsel.
- Apparatet må kun installeres på steder hvor det står trygt.

## Forberedelser til ølbrygging

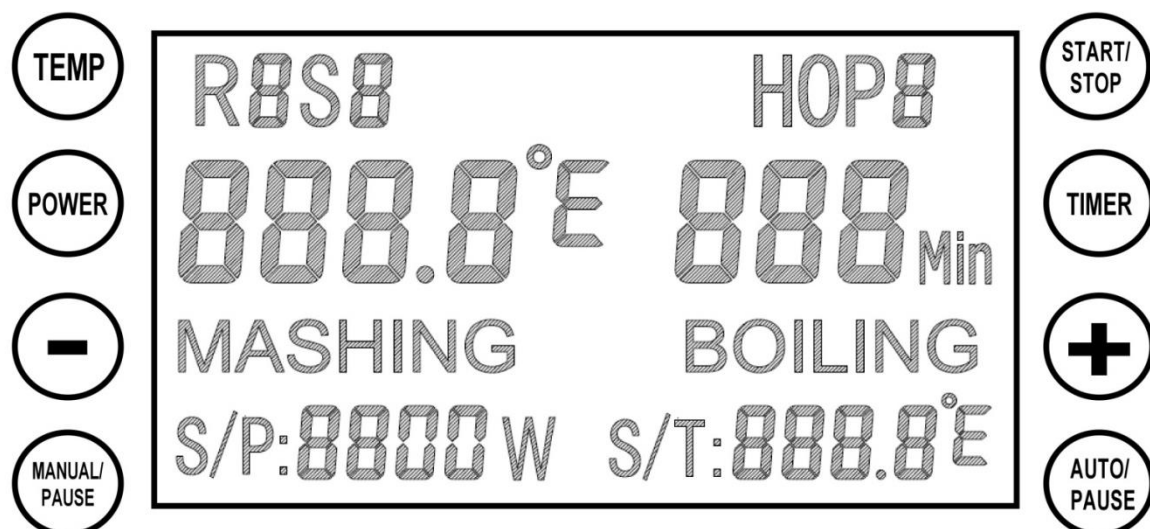
- Apparatet må plasseres på et stabilt, sikkert og vannrett underlag før bruk.
- Når kjelen er fylt med kokende væske, kan den veie inntil 40 kg. 50 liter opptil 50 kilo. En vannrett plassering er en forutsetning for overføringspumping under bryggeprosessen. Ikke bruk et ustabil underlag.
- Apparatet skal ikke flyttes under bryggeprosessen. Håndtakene skal kun brukes til å flytte apparatet når det er tomt.
- Det er ytterst viktig å holde barn, fysisk svake personer og dyr unna apparatet når det er i bruk. Husk at kokende vann er svært farlig.
- Du må alltid rengjøre delene i bryggesettet, for god hygiene er nøkkelen til et godt bryggeresultat.
- Før bruk kan du godt varme litt varmt vann i bryggekjelen til å sterilisere bryggeutstyr osv.

## Montere overløpsrøret

- Røret består av to deler i ulike lengder. Sett sammen rørene med riktig lengde for mengden malt som er brukt i kurven.
- Nettinglokket med ett hull i midten er den nederste delen. Før du plasserer den falske bunnen i maltkurven, må du montere forlengelsesrørene som ønsket, som vist på bildene. Du trenger ikke å feste dem veldig hardt.
- Når du har fullført trinnene ovenfor, plasserer du den falske bunnen og overløpsrøret i maltkurven.
- Skru fast de to små rustfrie håndtakene til det øverste lokket, som vist på bildet nedenfor.
- Plasser det hvite skruedekselet på røret når du tilsetter bryggeingrediensene.
- Når du har tilsatt ingrediensene i kurven, fjerner du det hvite dekselet og skyver det øverste nettinglokket til røret i midten og senker det mot maltet mens de to håndtakene vender oppover.
- Nå er du klar til å brygge!



## Programinnstilling

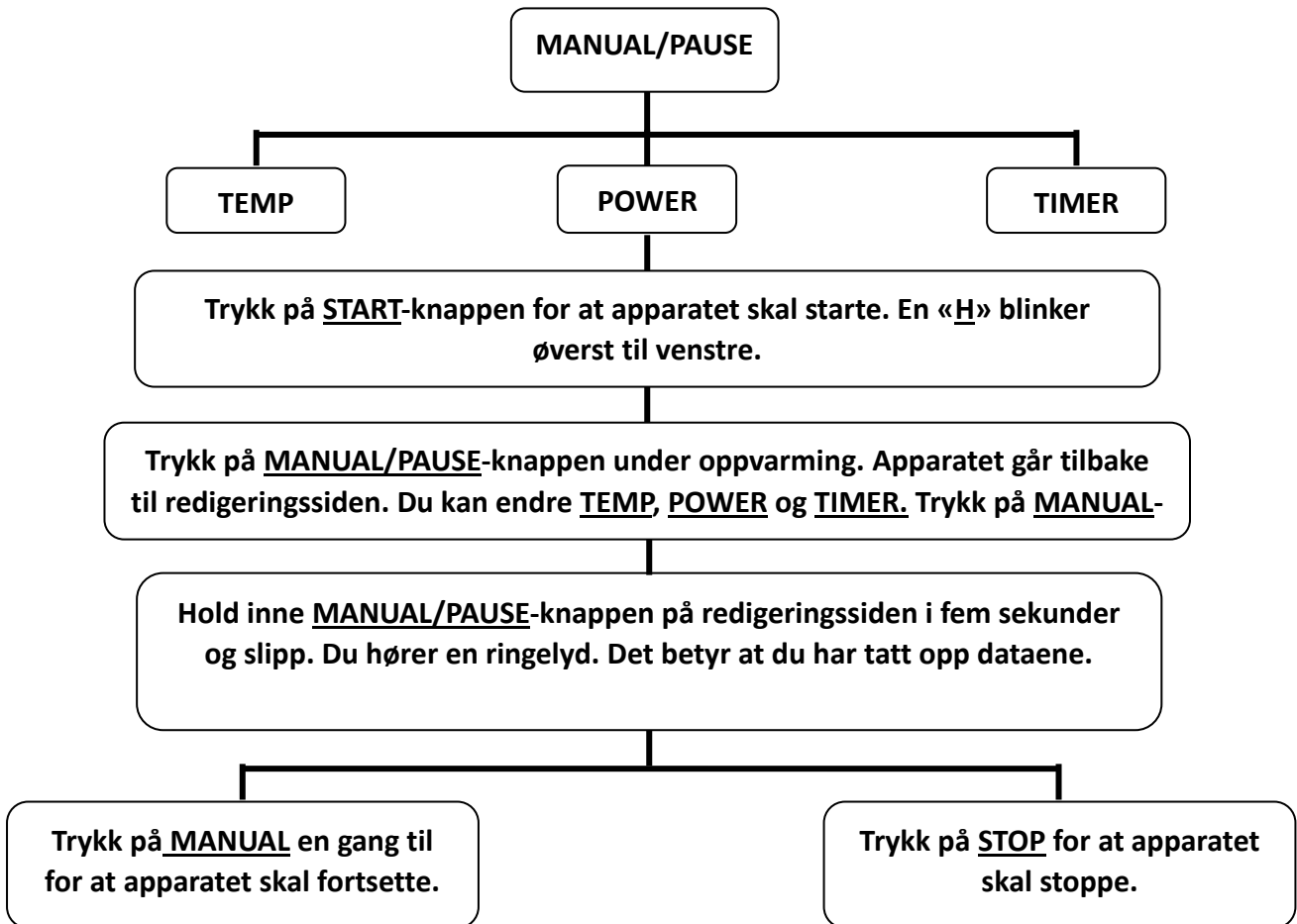
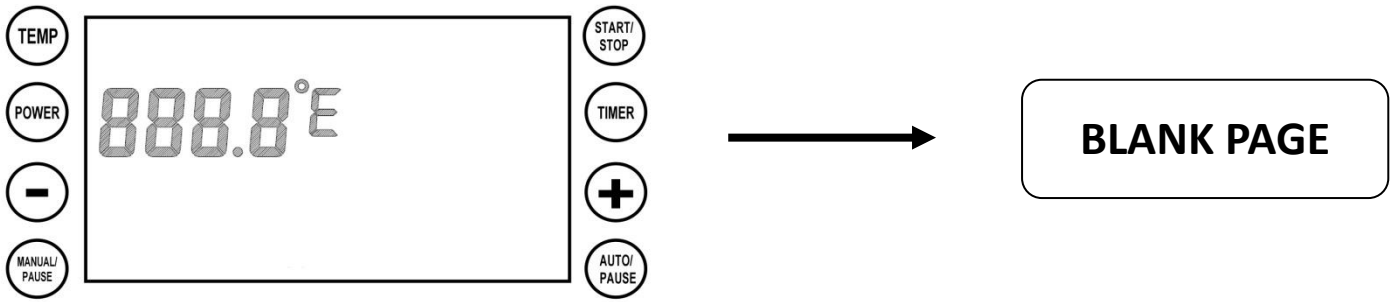


## Manuell modus

1. Slå på strømbryteren, og trykk deretter på **MANUAL**.
2. **TEMP** er for innstilling av temperatur, **POWER** er for innstilling av wattstyrke og **TIMER** er for tidsinnstilling. Alle disse tre innstillingene må angis før apparatet kan starte. De kan angis i en hvilken som helst rekkefølge.
3. Trykk på **START**-knappen når du har angitt de tre innstillingene, og den manuelle økten starter. En «**H**» blinker øverst til venstre når apparatet varmes opp.
4. Kokepunktet er 100 °C i programmet vårt. Tidtageren aktiveres ikke hvis temperaturen ikke viser 100 °C. I så fall setter du på lokket i ett til to minutter (se nedenfor) for at det skal vises 100 °C på displayet.
5. Hvis det begynner å koke, men det vises en lavere temperatur på displayet, gjør du følgende justering for å angi temperaturen til 100 °C og utløse tidtageren.
6. Trykk på «**-**» og «**+**» samtidig til displayet viser **C1/F1**-symbolet. Temperaturen kan justeres fra -10 °C til +10 °C eller -50 °F til +50 °F. Trykk på **TEMP**-knappen når du er ferdig med å justere temperaturen.
7. Trykk på Manual/Pause-knappen under oppvarmingen for å gå tilbake til redigeringssiden. Du kan endre Temp/Power/Timer og deretter trykke på Manual-knappen en gang til for å bekrefte, og så går apparatet tilbake til oppvarming.
8. Hold inne **TEMP** i fem sekunder for å bytte fra celsius til fahrenheit. Denne operasjonen kan bare utføres hvis du slår på apparatet før du gjør noen innstillinger.

## Minnefunksjon i manuell modus

1. Hold inne **MANUAL/PAUSE**-knappen på redigeringssiden i fem sekunder og slipp. Du kan ta opp den siste innstillingen. Du hører en ringelyd når opptaket er ferdig.
2. Trykk på **START**-knappen etter operasjonen ovenfor for at apparatet skal fortsette prosessen og bruke de verdiene du har angitt.
3. Trykk på **STOP**-knappen for at apparatet skal stoppe.
4. Hold inne **AUTO/PAUSE**-knappen på **BLANK PAGE** som vist nedenfor (displayet viser bare gjeldende temperatur som nedenfor) i fem sekunder for å gjenopprette fabrikkinnstillingene. Du hører en saktere ringelyd når gjenopprettingen er fullført.



## Automatisk modus

1. Slå på apparatet og trykk på AUTO-knappen.
2. S1 vises øverst til venstre. Angi de tre innstillingene for TEMP, TIMER og POWER(som ovenfor).
3. Når du har angitt det første programmet, trykker du på AUTO-knappen en gang til og går deretter til innstilling av det andre programmet. Det tredje til niende programmet angis som det første og andre.
4. Når du har angitt opptil ni trinn som du ønsker, trykker du på START-knappen for å bekrefte meskingsinnstillingene ovenfor.
5. Trinnet etter koking hoppes over hvis ni trinn er for mye for deg. Dette programmet støtter bare én kokeinnstilling i hver oppskrift. Du kan når som helst justere hvor høy temperatur du vil ha på kokingen.
6. Når S1-temperaturen nås, hører du en ringelyd. Tidtakeren teller ikke ned med mindre du trykker på AUTO-knappen for å bekrefte. Dette er en påminnelse om å tilsette ingredienser.
7. Kokepåminnelsen er den samme som ovenfor. Når apparatet har fullført trinnet før koking, hører du en ringelyd. Programmet starter ikke på koketrinnet uten at du trykker på AUTO-knappen for å bekrefte. Dette er en påminnelse om skylking.

8. **PAUSE**-knappen stopper elementet og tidtakeren midlertidig, og du kan endre dataene. Etterpå trykker du på **AUTO** for å fortsette.
9. Trykk på **START**-knappen når automatisk modus kjører. Du kan hoppe over det trinnet du ikke trenger, øyeblikkelig.
10. For å angi en påminnelse om å tilsette humle i kokeprosessen trykker du på **-** eller **+** for innstilling av nedtellingen. Trykk på **TIMER**-knappen for innstilling av andre, tredje ... niende program. Nedtelleren må være **koketiden >1. >2.>3...>9**. Trykk på **START**-knappen for å slå på varmen.
11. Hold inne **POWER-** og **TIMER**-knappen i fem sekunder på **BLANK PAGE** for å gå til valg av oppskrift. Trykk på **«-»** eller **«+»** for velge ønsket oppskrift. Lagring av oppskrifter gjelder for opptil ni programmer. Trykk på **Start**-knappen for å bekrefte den valgte oppskriften. **BLANK PAGE** vises på displayet. Trykk deretter på **AUTO/PAUSE**-knappen for å gå til redigeringssiden for den valgte oppskriften. Du kan trykke på **START**-knappen for å kjøre det valgte programmet øyeblikkelig eller trykke på **AUTO/PAUSE**-knappen for å endre/kontrollere programmet trinn for trinn.
12. Hvis du trykker på **STOP**-knappen, hopper du over alle trinnene, apparatet stopper opp og displayet viser **END**. Alarmen høres i 30 sekunder. Trykk på **STOP**-knappen en gang til for å gå til **BLANK PAGE**.

## Minnefunksjon i automatisk modus

1. Når du har angitt alle dataene du trenger i Auto-modus, trykker du på **STOP**-knappen til **BLANK PAGE** vises. Ikke slå av apparatet! Følg trinnene nedenfor for ta opp.
2. Trykk på **MANUAL**-knappen for å gå til siden for manuell redigering, og hold deretter **MANUAL**-knappen inne i fem sekunder. Du kan ta opp den siste innstillingen i manuell og automatisk modus. Du hører en ringelyd når opptaket er ferdig.
3. Slå på/av apparatet, og trykk deretter på **AUTO**-knappen. Det første trinnet i det sist valgte programmet vises på displayet.
4. Trykk på **START**-knappen for å starte apparatet.
5. Programmet vårt støtter ikke masselagring. Hvert opptak må gjøres ved å følge veiledningen ovenfor.

Trykk på **AUTO/PAUSE** for å gå til redigeringssiden for oppskriften. Du kan endre

Trykk på **AUTO** en gang til for å endre eller kontrollere neste

Trykk på **START** når apparatet ikke er i koketrinnet for å få det til å starte oppvarmingen. **RXSX** øverst til venstre fortsetter å blinke når

Trykk på **AUTO** i koketrinnet for innstilling av påminnelse for

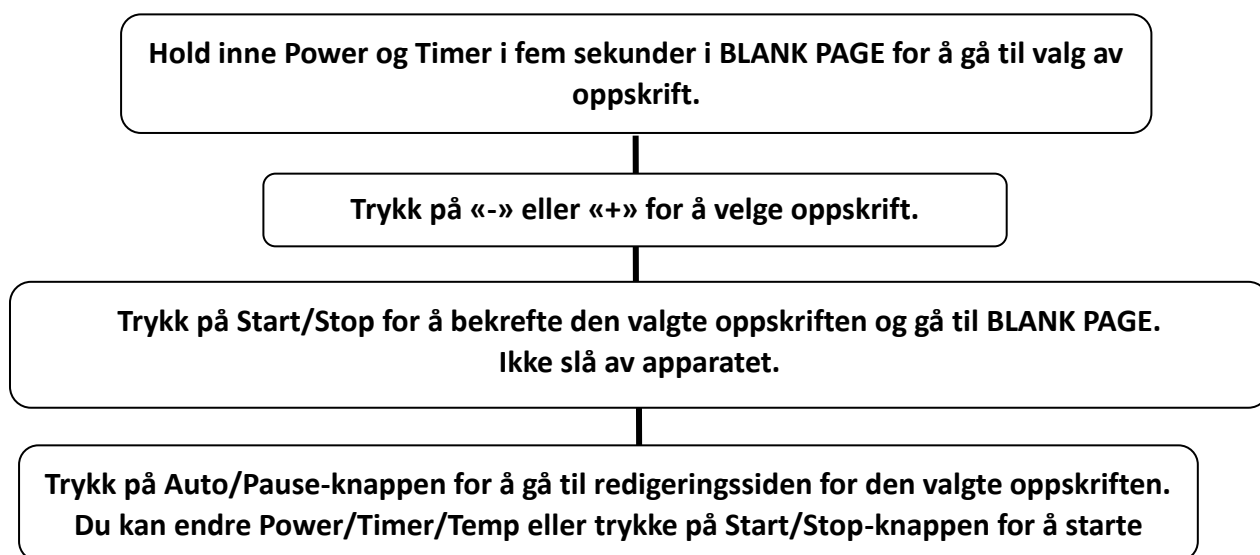
Hvis du vil hoppe over påminnelsen for humle, trykker du på **START** en gang

Trykk på **«-»** eller **«+»** for å angi

Trykk på **TIMER**-knappen for å angi den andre påminnelsen for humle. Trykk på Timer en gang til for 3., 4., 5.... 9. innstilling. Innstillingen for nedtelling for

Trykk på **START**-knappen for å starte

## Velge oppskrift i automatisk modus



## Bryggeprosessen (eksempel)

- Du må alltid rengjøre apparatet før og etter bruk.
- Monter Bazooka-filteret til kranen og tilsett nødvendig mengde vann før du slår på apparatet.
- Varm opp vannet til 66–68 °C, og tilsett deretter malt i maltkurven og bland forsiktig.
- Start sirkulasjonspumpen når riktig temperatur er oppnådd, og reguler pumpestrømmen (som vist i avsnittet nedenfor).
- Vanlig oppvarmingstid er 60 minutter for den første meskingen (varierer etter oppskrift).
- Temperaturen for den andre meskingen er 78–80 °C, og den varer i 20 minutter (varierer etter oppskrift).
- Etter meskingen løfter du forsiktig opp maltkurven med det separate håndtaket og fester maltkurvens ansats til støttingen på kjelens kant.
- Bruk skyllevannet til å trekke ut rester av sukker fra maltet i kurven (la kurven stå og renne av i kjelen i omtrent ti minutter etter skylling).
- Varm opp vannet til koketemperatur (som kan gjøres mens kurven renner av). Koketiden er 90 minutter (varierer etter oppskrift).
- Tilsett humle osv. til riktig tid i henhold til oppskriften.
- Senk ned vørterkjøleren omtrent 15 minutter før koketiden er over. Dette steriliserer utstyret.
- Etter kokingen kjøler du ned vørteren til 20 °C før du overfører den til gjæringsbeholderen via tappekranen/bazooka-filteret på forsiden av kjelen.

## Sirkulasjonspumpe

- Ikke bruk pumpen uten vann.
- Det anbefales ikke å bruke pumpen til å pumpe ut vørteren etter avkjøling fordi det ikke er noe filter i pumpeinnløpet. Dette kan føre til at avfallsrester fra bryggingen kommer inn i pumpen, og det kan blokkere og skade systemet.
- Vannet må være i kjelen når du slår på pumpen.
- Ikke bruk pumpen under koking av vørter.
- Lukk den blå ventilen på sirkulasjonsrøret.
- Sett inn det buede røret. Trykk ned de to håndtakene på koblingsstykket for å låse røret på plass.
- Slå på pumpen når du har utført operasjonen ovenfor.
- Juster gjennomstrømningsmengden ved hjelp av den blå ventilen for riktig sirkulasjonshastighet. (Hvis pumpehastigheten er for rask, blir maltkurven overfylt i røret i midten, og bunnen av kjelen kan tørrkoke og føre til at ingrediensene brenner seg fast og overoppheter elementet.)
- Du må justere gjennomstrømningen til du er fornøyd.
- Slå av pumpen etter meskingen. Ikke fjern det buede røret før du har lukket ventilen og slått av pumpen – med mindre du vil bli våt på beina!



## Vedlikehold

- Det er veldig viktig å rengjøre apparatet etter bruk. De tørre ingrediensene kan sette seg fast i metallet og inni pumpen.
- Rens apparatet med 5–10 liter vann med en temperatur på 60 °C i 15 minutter eller mer til du er sikker på at det er rent. Slå på pumpen under rensingen.
- Ikke bruk skarpt metall til å fjerne slagg. Bruk en myk klut eller en myk skuresvamp til å rengjøre innsiden av kjelen (eddik kan også være effektivt).
- Eventuelt vørterslag i kjelen bør fjernes før den brukes igjen.
- Skyll pumpen ved å koble en slange til det buede røret.
- Egnede rengjøringsprodukter kan brukes (husk å kontrollere at de er egnet til slik bruk).
- Ikke søl på de elektroniske delene av apparatet.
- Ikke sett apparatet i vann.
- Oppbevar apparatet på et tørt sted. Ikke koble det til når det ikke er i bruk.

## Tips for problemløsning

1	Ingredienser sitter fast i pumpen	A: Skyll pumpen ved å koble en slange til det buede røret. B: Demonter pumpen for å fjerne ingrediensene.
2	Når ikke 100 °C	A: Sett på lokket i ett til to minutter. B: Utfør en temperaturkorrigering.
3	C1 – temperaturkorrigering i celsius	A: Trykk på «-» og «+» samtidig for å gå til C1-temperaturinnstillingen. Kan angis fra -10 °C til +10 °C. Trykk på TEMP-knappen for å bekrefte.
4	F1 – temperaturkorrigering i fahrenheit	A: Trykk på «-» og «+» samtidig for å gå til C1-temperaturinnstillingen. Kan angis fra -50 °C til +50 °F. Trykk på TEMP-knappen for å bekrefte.
4	ERR-1 vises på displayet	A: Temperaturen er under -20 °C. Det er en advarsel om lav temperatur. B: Sensorkontakten er løs. C: Åpne undersiden og kontroller sensoren. Fest den igjen om den er løs.
5	ERR-2 vises på displayet	A: Temperaturen er over 120 °C. Det er en advarsel om overoppheting/tørrkoking. B: Det har oppstått en feil med sensoren. Kontakt forhandleren for å bestille en ny del.
6	Slår seg plutselig av under oppvarming	A: Reduser oppvarmingseffekten. B: Bytt ut termostaten.

## Teknisk informasjon

MODELLNR.:	BM-S400M-1	BM-S500M-1
<b>Volum:</b>	40 liter opp til toppen, 30 liter til streken	52 liter opp til toppen, 45 liter til streken
<b>Spenning:</b>	220–240 V	220–240 V
<b>Effekt:</b>	2500 W	3000 W
<b>Frekvens:</b>	50/60 Hz	50/60 Hz



# Strømkrets

