

ИНСТРУКЦИЯ

BEERMACHINES.RU



**Пивоварня электрическая BrewZilla 35 л
версия контролера 3.1.1**

Внимание! Важная информация

1. Пожалуйста, прочитайте эту инструкцию **ПОЛНОСТЬЮ**, прежде чем пользоваться устройством BrewZilla. Если вы не уверены в каком-либо аспекте использования этой пивоварни, пожалуйста, обратитесь к сделанным нами видео на YouTube или свяжитесь с вашим локальным дистрибьютором.
2. Если BrewZilla каким-либо образом повреждена, не пользуйтесь ей. Свяжитесь с дистрибьютором.
3. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не включайте насос, не подключив трубку рециркуляции. Если эта трубка не установлена, возникает риск разбрызгивания в воздух горячего сусла, что может привести к увечьям.
4. Пожалуйста, **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не включайте насос, не подключив сначала циркуляционную трубку. Также не оставляйте насос на сухом ходу продолжительное время. Это может повредить насос.
5. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не поднимайте BrewZilla, когда она наполнена; мы настоятельно рекомендуем использовать для наполнения устройства шланг. Используйте насос или шаровый кран для переливания сусла. Поднимание тяжелой/горячей BrewZilla может привести не только к повреждению устройства, но и к серьезным увечьям.
6. Прежде чем отсоединять трубку рециркуляции, всегда проверяйте, что шаровой кран закрыт (см. инструкцию ниже).
7. Не выпаривайте пивоварню досуха. Не включайте нагревательные элементы, если в ёмкости находится меньше 4 л жидкости. Это обязательный минимальный уровень наполнения.
8. Для мойки и дезинфекции используйте только рекомендованные в этой инструкции химические средства.



Комплектация

- Ёмкость устройства BrewZilla
- Шаровой кран
- Стеклопанельная крышка, две круглые ручки (вкручиваются в крышку)
- Погружной змеевик (охладитель)
- Поворотная трубка рециркуляции с быстроразъемным соединением типа «Камлок», силиконовая прокладка-шайба, отрезок силиконового шланга (натягивается на трубку рециркуляции)
- Перфорированное фальш-дно для BrewZilla, включая ручку-кольцо с гайкой и шайбой
- Корзина для солода, состоящая из следующих элементов:
 - Корпус корзины
 - Ручка
 - Нижняя трубка корзины для солода резьбой
 - Верхняя трубка корзины для солода с фиксаторами
 - Нижняя перфорированная пластина с внутренней резьбой
 - Дополнительная фильтрующая сетка на дно корзины
 - Верхняя перфорированная пластина
 - Металлический фиксатор для установки поверх верхней пластины с отверстием в форме конуса
 - Черная силиконовая затычка для верхней трубки

Прежде чем начать

Пивоварня BrewZilla даст вам свободу в изготовлении вашего собственного крафтового пива.

В этом руководстве изложены основы работы, чтобы вы смогли сварить первую партию собственного зернового крафтового пива.

Пивоварня BrewZilla была создана с целью приобщения большего количества людей к зерновому пивоварению, без необходимости изготавливать собственное оборудование. С опорой на службу поддержки мирового уровня и постоянно растущее сообщество дружелюбных и отзывчивых пивоваров, от любителей до профессионалов, мы стремимся добиться, чтобы пиво каждого из нас получалось лучшим из возможных.

Прежде всего, нужно обсудить несколько моментов, касающихся безопасности.

Учитывая, что мы будем иметь дело с электричеством, горячими жидкостями, насосами и т.д., перед началом работы нужно принять во внимание некоторые естественно вытекающие из этого опасности. Всегда используйте надежную поверхность, с которой BrewZilla не сможет упасть. Не занимайтесь варкой в помещениях без вентиляции, в местах передвижения людей и местах, где дети смогут получить доступ к устройству BrewZilla.

Перед началом использования пивоварни убедитесь, что располагаете всеми перечисленными в инструкции компонентами.

Также, пожалуйста, перед наполнением BrewZilla убедитесь, что шаровой краник на трубке для рециркуляции закрыт и находится в горизонтальном положении (показан на изображении справа).



Фальш-дно

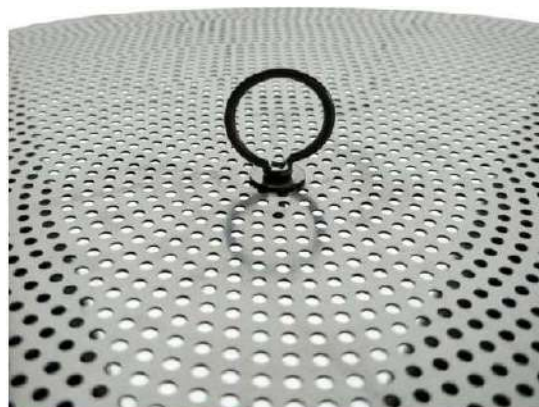
Данная модель BrewZilla оснащена перфорированным фальш-дном (с ножками). Данное фальш-дно, однако, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО для того, чтобы насыпать зерно непосредственно на него. Фальш-дно призвано защитить насос от твердых частиц и собрать остатки вроде шишек хмеля, цветков, специй, зерен и т.д. Данное фальш-дно значительно повышает надежность работы BrewZilla, и рекомендуется всегда устанавливать данную сетку, если планируется использовать насос.

Фальш-дно имеет ножки, которые возвышают его примерно на 2 см над дном бойлера, так что вся жидкость, уходящая в насос или шаровой кран, будет фильтроваться этой сеткой.

Ручку в форме кольца нужно установить в центр фальш-дна при помощи шайбы и гайки. Эти детали входят в комплект.

С помощью этой ручки вы сможете устанавливать и извлекать фальш-дно из ёмкости BrewZilla.

Когда фальш-дно установлено, вы можете наполнить ёмкость пивоварни необходимым объёмом воды для затирания и включить нагрев.



Снятие и установка шарового крана

Шаровой кран BrewZilla легко снимается и устанавливается. Перед установкой убедитесь, что силиконовый уплотнитель находится на кране (см. изображение ниже). Гайка затягивается изнутри ёмкости.



Сборка корзины для солода

Корзина для солода располагается внутри ёмкости и вмещает в себя зерно.

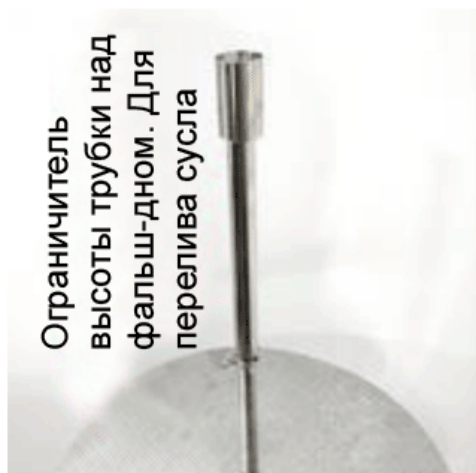
Как видно на фото, нижняя перфорированная пластина (дно) немного отличается от верхней: она имеет резьбу, в которую вкручивается трубка. Вкрутите трубку в дно, как показано на фото.

Нижнюю пластину вместе с вкрученной в неё трубкой установите внутрь корзины для солода.

Пивоварни BrewZilla оснащены дополнительной сеткой, устанавливаемой поверх нижней перфорированной пластины, как показано на фото. Эта дополнительная сетка увеличивает скорость течения сусла через корзину для солода и ускоряет процесс фильтрации по сравнению с прошлой моделью.

Когда нижняя пластина вместе с установленной на неё трубкой и сеткой, размещены внутри корзины, наденьте вторую трубку с фиксаторами поверх трубки, которую только что присоединили к нижней перфорированной пластине. Надевать эту трубку полностью, до самого низа, необязательно.





Мы рекомендуем установить ручку на корзину для солода, прежде чем добавлять зерно и устанавливая корзину для солода в BrewZilla.

Чтобы установить ручку, проденьте один ее конец в одно из отверстий в корзине для солода. Протолкните рукоятку внутрь с одной стороны настолько, чтобы этой длины хватило, чтобы продеть рукоятку в противоположное отверстие.

Когда рукоятка установлена, вы можете с большей легкостью поднимать корзину для солода и перемещать её.



Затирание

Мы рекомендуем установить ручку в корзину для солода до засыпания в неё зерна.

Поместите собранную корзину в ёмкость пивоварни. Установите на трубку ограничитель высоты. Закройте трубку чёрной силиконовой пробкой (входит в комплект), это предотвратит попадание в неё солода. Теперь корзина готова для засыпания в неё зерна.

Корзина для солода вмещает до 9 кг зерна, но для большинства рецептов вы, вероятно, будете использовать лишь 4–5 кг.

Когда зерно засыпано в корзину, важно перемешать зерно и разбить все «комки». Тщательное перемешивание может занять 2–5 минут.

Когда зерно перемешано, удалите силиконовую пробку и установите верхнюю перфорированную пластину (показано на фото).

Верхняя пластина должна плотно лежать на зерне.

Когда верхняя перфорированная пластина установлена, установите ограничитель высоты трубки (деталь с отверстием в форме конуса) на трубку широкой стороной вверх.

Надавливайте на конус, пока он не окажется в контакте с верхней сеткой (показано на фотографии).

Обратите внимание: При установленной корзине для солода используйте для повышения температуры только нагревательный элемент на 500 ватт. Использование элемента на 1900 ватт может привести к образованию нагара на дне BrewZilla.



Соединение элементов «Камлок»

Циркуляция сусла может быть легко организована с помощью насоса, встроенного в BrewZilla.

Мы рекомендуем приобрести дополнительные силиконовые шланги, так как это поможет в перемещении сусла из BrewZilla в ёмкость для брожения, используя насос или шаровой кран.

При циркуляции в ходе затирания, рекомендуется использовать только нагревательный элемент на 500 ватт. Обычно его одного достаточно для нагрева затора.

Скоростью циркуляции можно управлять, используя шаровой краник на циркуляционной трубке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Циркуляционная трубка должна быть установлена при любом использовании насоса. Следуйте данным указаниям, чтобы установить циркуляционную трубку.

Перед установкой циркуляционной трубки, пожалуйста, убедитесь, что во внутреннем соединении камлок («мама») находится силиконовая прокладка. Если она повреждена или выпала, соединение будет негерметичным (будет протекать) при использовании насоса.

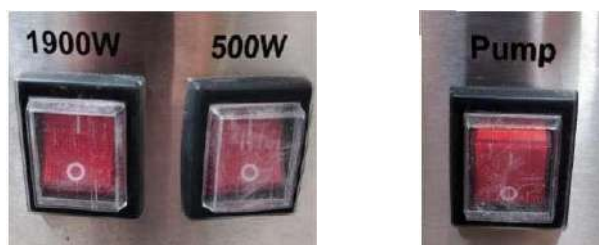
Обращаем особое внимание: не следует поворачивать присоединённую трубку при закрытом соединении камлок. Если необходимо повернуть трубку, пожалуйста, сначала отключите насос, разомкните соединение камлок, установите трубку в необходимое положение, а затем снова зафиксируйте соединение.



Температура

Температура на дисплее отражает температуру в нижней части бойлера, где установлен нагревательный элемент. Важно понимать, что это не та же температура, что внутри затора. При циркуляции температура затора в итоге приблизится к отображаемой на дисплее. Учитывая это, если вы хотите увеличить температуру затора, обычно быстрее и проще всего это сделать, превысив желаемую температуру на пару градусов, используя при этом термометр с щупом, чтобы следить за температурой внутри затора.

Фотография показывает расположение сенсора для снятия температуры. Расположение выбрано таким, так как это не дает нагревательным элементам перегреться, и предотвращает подгорание сусла. Поэтому вам следует особо следить за тем, чтобы температура начала затирания была точной!



Промывание и фильтрация

Через 60–90 минут после начала затирания наступает время промывки дробины.

С помощью ручки поднимите корзину для солода из ёмкости пивоварни, поверните на 90 градусов вокруг своей оси, пока ножки корзины не окажутся над проволочной опорой (см. изображение). Когда ножки окажутся в нужном положении, опустите корзину для солода и убедитесь, что она надежно установлена.

Лейте тёплую воду (примерно 75–80°C) на зерно внутри корзины для солода: это вымоет большую часть оставшихся сахаров. Этот процесс, вероятно, потребует 5–15 литров воды в зависимости от рецепта и желаемой плотности сусла.

Настоятельно рекомендуется предварительно подготовить воду для промывки в другой ёмкости.



Кипячение

Кипячение — один из заключительных этапов варки сусла в BrewZilla. Установите температуру на 120°C и включите оба элемента. Когда сусло закипит, обычно достаточно мощности 1900 ватт для поддержания кипения.

Добавьте хмель согласно рецепту.

Охлаждение

В комплект BrewZilla входит погружной охладитель.

Погружной охладитель достаточно прост в применении. Просто подсоедините шланги к каждому из концов и пропускайте через него холодную воду, пока он погружен в сусло внутри бойлера.

Чтобы ускорить процесс охлаждения, вы также можете помешивать сусло при охлаждении или использовать насос, чтобы вызвать циркуляцию сусла. Это значительно увеличит скорость отведения тепла через погружной охладитель.

Вы можете также использовать противоточный охладитель, однако он сложнее в использовании и продаётся отдельно.

Другой отличный метод охлаждения сусла, позволяющий сэкономить воду и, в некотором смысле, время — это так называемый *Hot-Cubing* или *NoChill* метод. Если наполнить пластиковый контейнер (канистру) горячим суслом, а затем быстро закупорить его крышкой, это позволит сохранить сусло в санитарных условиях. Просто оставьте куб при температуре окружающей среды остывать на 24 часа.

Используя этот метод необходимо удалить весь оставшийся воздух из контейнера.

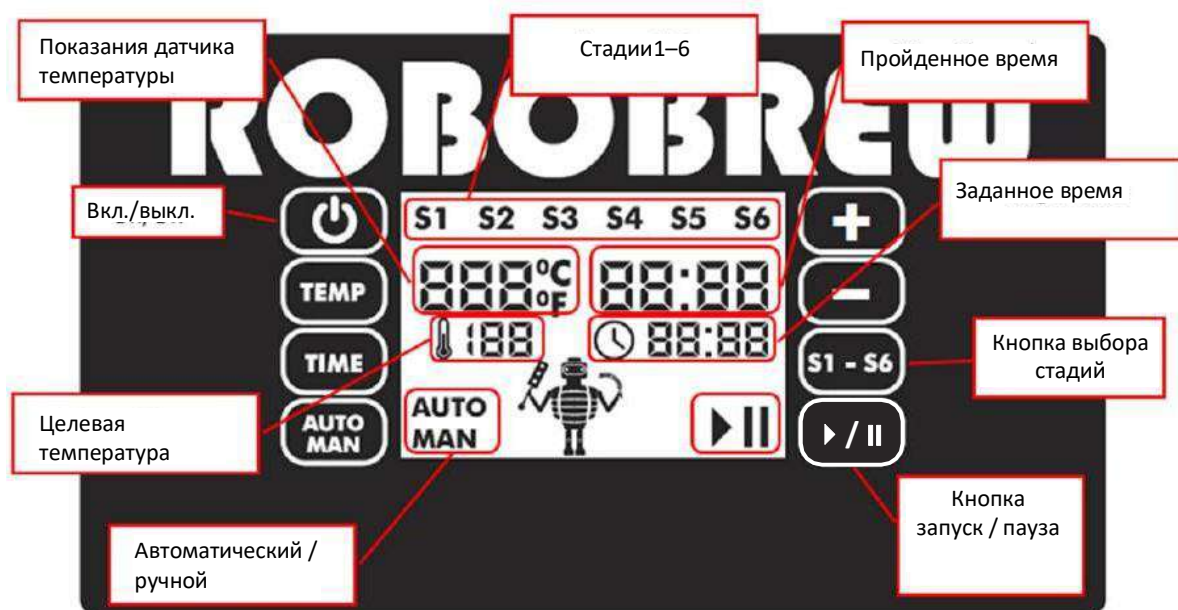


Хотя погружной охладитель предназначен для пропускания через него холодной воды, стоит упомянуть также и другой метод. А именно — пропускание горячего сусла через змеевик, который погружается в ледяную ванну.

Если вы предпочитаете использовать этот метод, присоедините к циркуляционной трубке дополнительный силиконовый шланг, а другой конец — к погружному охладителю. Позвольте горячему суслу циркулировать сквозь змеевик обратно в бойлер по крайней мере в течение 5 минут, чтобы убедиться, что сам змеевик прогрелся и все потенциально оставшиеся в нем бактерии подверглись воздействию высокой температуры сусла.

Лишь затем поместите змеевик охладителя в ведро с ледяной водой. Используйте шаровой кран на циркуляционной трубке, чтобы настроить скорость потока. Настройка скорости потока на циркуляционной трубке повлияет на температуру на выходе из змеевика. Используйте это, чтобы достичь желаемой температуры сусла, чтобы оно имело подходящую температуру при наливании в ёмкость для брожения.

Цифровой контроллер и настройки температуры



В контроллере 3.1.1 можно выбрать один из вариантов отсчёта времени:

- 1) Отсчитывать время паузы только после достижения целевой температуры
- 2) Отсчитывать время сразу после начала работы сусловарни

Выбор режима работы осуществляется долгим нажатием на кнопку "S1-S6". Если прозвучал один звуковой сигнал, значит сусловарня будет осуществлять отсчет времени, заданного на каждую температурную паузу только после достижения заданной для этой паузы температуры. Если прозвучало два звуковых сигнала, значит время начнет отсчитываться сразу после начала работы сусловарни.

Дисплей

Показания датчика температуры. Отображает текущую температуру. Пожалуйста, обратите внимание, что эта температура снимается с нижней части BrewZilla, вблизи от нагревательного элемента. В результате данная температура часто будет отличаться от температуры в центре зерновой массы в корзине для солода. Обычно, если вы хотите повысить температуру внутри зерновой массы в корзине для солода, следует установить целевую температуру на несколько градусов выше желаемой температуры затора.


Целевая температура. Температура, до которой будут работать нагревательные элементы. Как только будет достигнута целевая температура, элементы отключатся.

Пройденное время. Прошедшее с начала работы время. Оно будет отображаться только в автоматическом режиме.

Заданное время. Целевое время; время, выделенное на конкретную стадию процесса. Оно будет отображаться только в автоматическом режиме. Когда значение прошедшего времени достигнет значения целевого времени, устройство перейдет к следующей стадии цикла.

Стадии 1-6. Данная модель имеет 6 различных стадий, для которых вы можете настраивать время и температуру. Когда будет достигнуто время конца одной стадии, устройство перейдет к следующей стадии. Когда будут выполнены все стадии, прозвучит звуковой сигнал. Если вы установите время определенной стадии на 00:00, данная стадия будет пропущена.

Кнопки

 Кнопка включения и отключения питания.

TEMP Нажатие этой кнопки позволит менять температуру. Нажмите эту кнопку быстро один раз, и значение целевой температуры начнет мигать. Затем используйте кнопки **+** и **—**, чтобы настроить температуру. BrewZilla может переключаться между показателями в градусах Цельсия и Фаренгейта: просто нажмите и удерживайте кнопку температуры в течение нескольких секунд.

TIME Нажатие этой кнопки позволит менять целевое время.

AUTO /MAN Эта кнопка переключается между автоматическим переключением стадий и ручным управлением.

+
— Кнопки «плюс» и «минус» позволяют увеличивать и уменьшать настройки времени температуры.

S1–S6 Эта кнопка позволяет переключаться между различными стадиями. Эта кнопка будет работать только в автоматическом режиме, не вручную.

▶ / II Эта кнопка будет продолжать или приостанавливать процесс варки. Когда нажата кнопка паузы, элементы выключаются, а таймеростанавливается.

Режим «кипячение»

Нажмите на кнопку «TEMP» и повышайте температуру до тех пор, пока под текущей температурой не высветится код «НН». Код «НН» означает, что суловарня переведена в режим «кипячение», и включенный нагревательный элемент (элементы) работают в полную мощность.

Сброс к заводским настройкам

Чтобы сбросить все настройки BrewZilla и очистить все стадии с максимальной скоростью, быстро нажмите кнопки **+** и **—** в одно и то же время. Чтобы сброс сработал, обе кнопки должны быть нажаты точно в одно и то же время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это также сбросит настройки калибровки.

Калибровка

Данная модель пивоварни имеет возможность калибровки температурного датчика. Если показания датчика температуры на экране контроллера не соответствуют действительности, вы можете провести калибровку. Как правило, эта процедура не требуется и нормальное состояние величины поправки это 0.

Инструкция для установки величины температурной поправки:

1. Включите устройство и нажмите кнопку **▶ / II**.
2. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку **TIME** до тех пор, пока на экране не отобразится величина температурной поправки.
3. Установите величину поправки от -10 до $+10^{\circ}\text{C}$. Положительное значение величины будет увеличивать отображаемое на экране значение температуры, отрицательное — наоборот.
4. Нажмите кнопку **TIME** для подтверждения установки.

Калибровка при эксплуатации на местности выше 300 м над уровнем моря

Если местность, на которой электро-сусловарня Brewzilla будет эксплуатироваться, расположена высоко относительно уровня моря (выше 300 м), то требуется откалибровать датчик температуры. Температура кипения снижается с повышением высоты. На уровне моря температура кипения воды составляет 100°C, при повышении высоты на каждые 150 м температура кипения воды снижается на 0,5°C. Это значит, что на высоте 300 м над уровнем моря, вода кипит при температуре 99°C, а не 100°C.

Сусловарня начинает отсчет времени, отведенного на паузу «кипячение» только после того, как суслик нагрелось до 100°C. Если вы находитесь на высоте 300 м над уровнем моря и выше, чтобы отсчет времени отведенного на кипячение начался, необходимо откалибровать температурный датчик.

Следуйте прописанной выше инструкции по калибровке.

Примечание: калибровочная поправка задается в градусах Цельсия, но работает и при отображении температуры в градусах Фаренгейта.

При эксплуатации сусловарни на высоте, превышающей 300 м над уровнем моря, необходимо задать калибровочную поправку -1, поскольку температура кипения на такой высоте 99°C, а не 100°C.

Следует иметь в виду, что калибровочная поправка отражается и на температуре затирания. С повышением высоты температура воды не меняется, меняется лишь температура кипения. Поэтому, задав калибровочную поправку -1 (чтобы компенсировать снижение температуры кипения), температура на контроллере будет на 1°C ниже реальной температуры суслика в данный момент. Задавая на контроллере температуру 65°C, температура затора по факту повысится до 66°C. Поэтому, находясь на высоте более 300 м над уровнем моря, на контроллере следует задавать температуру ниже требуемой. Если калибровочная поправка равна -1, а затирание требуется провести при 65°C, на контроллере следует задать 64°C. При эксплуатации сусловарни на высоте более 600 м над уровнем моря, калибровочная поправка равна -2, чтобы достигнуть температуры затирания 65°C, на контроллере следует задать 63°C.

Также в рецепте следует учитывать, что при варке на высоте эффективность охмеления снижается.

Ручной режим работы

В ручном режиме работы управление производится 4 кнопками: **TEMP**, **+**, **-**, **▶ / ||**.

Для настройки температуры необходимо приостановить работы, нажать кнопку **TEMP**, затем кнопками **+** и **-** установить необходимую температуру.

Автоматический режим работы

В автоматическом режиме работы вы можете настроить до 6 стадий работы устройства.

После нажатия кнопки **▶ / ||** устройство начнет выполнять программу от стадии S1 к стадии S6. Стадии с настройкой времени 00:00 пропускаются.

Для настройки стадии следуйте инструкции:

1. Нажмите кнопку **▶ / ||** и переведите устройство в автоматический режим работы нажатием кнопки **AUTO/MAN**.
2. При помощи кнопки **S1–S6** выберите стадию, которую необходимо настроить.
3. Используйте кнопки **TEMP**, **TIME**, **+**, **-** для установки целевой температуры и продолжительности этапа.
4. Повторите шаг 2 и 3 необходимое число раз.
5. Нет необходимости настраивать все 6 стадий. Если продолжительность стадии установлена в 00:00, то стадия будет пропущена.
6. После завершения настройки выберите стадию, с которой необходимо начать выполнение программы (обычно S1), затем нажмите кнопку **▶ / ||** и пивоварня начнет работать по

заданной вами программе.

7. Во время работы можно прервать выполнение программы и перейти к выполнению любой из стадий программы. Для этого нажмите кнопку ▶ / || , при помощи кнопки **S1–S6** выберите стадию, к выполнению которой необходимо перейти, а затем нажмите кнопку ▶ / || для начала выбранной стадии.
8. На экране подсвечивается номер стадии, которая выполняется в данный момент времени.
9. После того, как программа завершена, BrewZilla начнёт издавать звуковой сигнал, и продолжит поддерживать целевую температуру последней стадии программы.

Пример: как задать добавление хмеля на 30-ой минуте кипячения, если все время кипячения составляет 60 минут. С помощью кнопки «TEMP» задайте максимальную температуру «НН», затем задайте время 30 минут.

Чтобы далее задать добавление хмеля на 45-ой минуте кипячения (после добавления хмеля на 30-ой минуте), с помощью кнопки «TEMP» задайте максимальную температуру «НН», затем задайте время 15 минут.

Примечание: по окончании паузы, после которой задана температура кипячения «НН», сушловарня будет поддерживать температуру, издаст продолжительный звуковой сигнал и перейдет на следующую паузу только после нажатия кнопки «Play/Stop».

Коды ошибок

- E1** Нет связи с датчиком температуры: датчик поврежден, не подключен или поврежден соединительный провод.
- E2** Короткое замыкание датчика температуры. Возможно повреждение соединительного провода или проблема с коннекторами.
- E3** Сработала защита от перегрева. Это может произойти по нескольким причинам:
- Нагрев был включен в то время, как ёмкость BrewZilla не была наполнена водой, или объём воды был менее минимально допустимого.
 - Насос откачал всю жидкость из пространства под корзиной. В случае, если трубка для перелива в корзине перекрыта, может случиться так, что вся жидкость будет перекачана в корзину для солода, что станет причиной перегрева и возникновению данной проблемы. Следите за тем, чтобы в ёмкости BrewZilla было достаточно жидкости, в том числе и во время работы насоса.
 - Частицы на дне BrewZilla, такие как хмель, сахар и т.д. препятствуют отводу тепла от нагревательных элементов. Например, если за раз высыпать в пивоварню килограмм сахара, он может покрыть дно пивоварни подобно одеялу. В результате температура нагревательных элементов превысит допустимую, и в результате сработает защита.
- E4** Перегрев. Ошибка может произойти по тем же причинам, что и ошибка E3. Также необходимо проверить, что вентиляционные отверстия в основании пивоварни неперекрыты.

Гарантия

На устройство предоставляется гарантия на период 12 месяцев с момента покупки.

Гарантийный ремонт изделия проводится при соблюдении следующих условий:

1. Устройство должно использоваться исключительно в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
2. Несвоевременное техническое обслуживание аннулирует гарантию.
3. Продолжительность непрерывного использования устройства не должна превышать 6 часов.
4. Гарантия не распространяется:
 - на повреждения, возникшие из-за перегрева, вызванного неправильной эксплуатацией, из-за использования при внешней температуре более 30°C, из-за образовавшихся на дне устройства отложений.
 - на появление коррозии в результате неправильной эксплуатации, вызвавшей нарушение пассивационного слоя нержавеющей стали.
 - на естественный износ деталей устройства, в том числе прокладок.
 - на повреждения, возникшие в результате природных катаклизмов, на механические повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.
 - на изделия, отремонтированные не уполномоченным лицом.
 - на устройства, которые были каким-либо образом модифицированы или использованы не по прямому назначению.

Замена предохранителя, чистка и техобслуживание не подпадают под гарантии.

В случае наличия претензий по гарантии, предъявите изделие в чистом виде, в полной комплектации с оригинальной упаковкой, документом, подтверждающим дату покупки и данным гарантийным талоном торговой точке, продавшей это изделие.

Модель: KL05821

Дата продажи:.....

Подпись продавца:.....

м.п.

BEERMACHINES.RU

