

Профессиональная пивоварня Easy Brew

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



www.beermachines.ru

Благодарим Вас за приобретение мини пивоварни «Easy Brew».

Для обеспечения оптимальной работы аппарата необходимо следовать данной инструкции.

Рекомендации даны для справки. Помните, что различные рецепты требуют разных условий. Вы можете регулировать настройки пивоварни исходя из своих запросов и требований.

Удачного Вам пивоварения!

Меры предосторожности

- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните это руководство.
- Не используйте аппарат, если провод или вилка повреждены. Перед использованием не исправные детали нужно заменить.
- Не используйте адаптер, а также избегайте перегрузки электрического питания.
- Не используйте удлинители меньше 13 А.
- Убедитесь, что рабочее напряжение пивоварни и сети сопоставимы.
- Используйте аппарат только по назначению, соблюдая все меры предосторожности, перед каждым использованием проверяйте вышеперечисленные условия.
- Данный аппарат снабжен штепселем 13-16 А.

Подробную инструкцию по сборке пивоварни можно посмотреть на youtube канале (MirBeerTV).

Подготовка к варке пива.

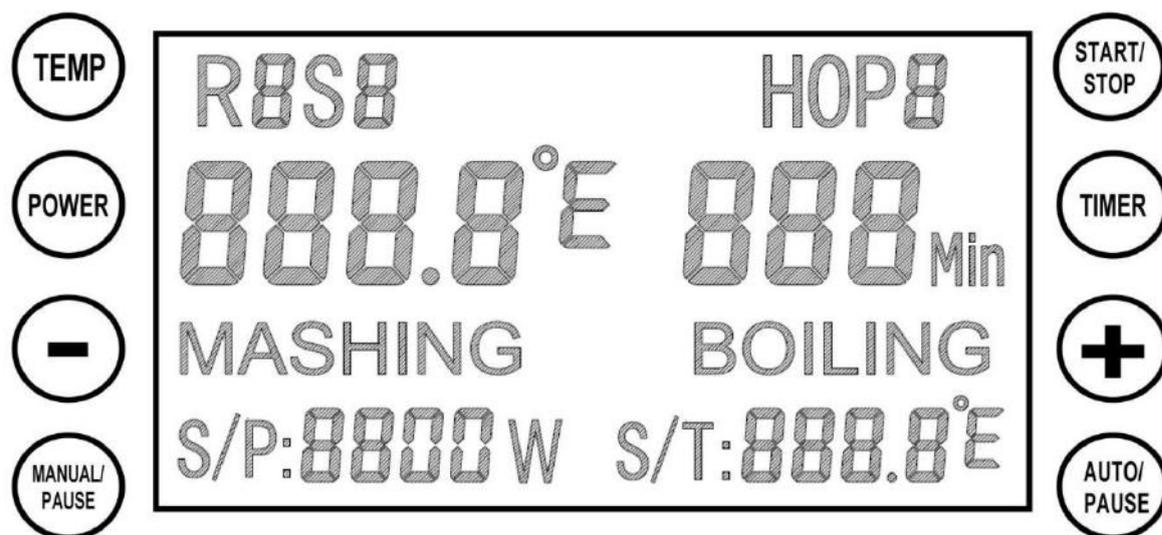
- Аппарат устанавливается на стабильной, прочной, горизонтальной опоре.
- Вес наполненной пивоварни может составлять от 40 кг до 50 кг.
- Аппарат нельзя передвигать во время процесса пивоварения. Ручки предназначены только для транспортировки аппарата, когда он пуст.
- Во время работы аппарат следует держать подальше от детей и животных, так как его поверхность может быть очень горячей.
- После каждого использования необходимо тщательно промыть все детали – гигиена важна для получения хороших результатов.
- Перед использованием желательно нагреть небольшое количество воды в пивоварне для стерилизации.

Сборка сливной трубки.

- Трубка состоит из двух деталей разной длины. Используйте необходимое сочетание трубок исходя из объема засыпи солода.
- Сетчатый диск с 1 отверстием в центре – это нижняя деталь. Перед тем, как ставить фальшдно в корзину, прикрепите удлинительные трубки, как это показано на рисунках. Не закручивайте детали слишком сильно.
- Затем установите фальшдно и сливную трубку в корзину.
- Прикрутите 2 небольшие ручки из нержавеющей стали к верхнему диску, как показано на фото ниже.
- Поместите белую крышку на трубку, перед засыпью солода.
- После добавления ингредиентов в корзину снимите белую крышку и наденьте сетчатый диск на центральную трубу, при этом 2 ручки должны смотреть вверх.
- Оборудование готово к работе!



Настройка программы

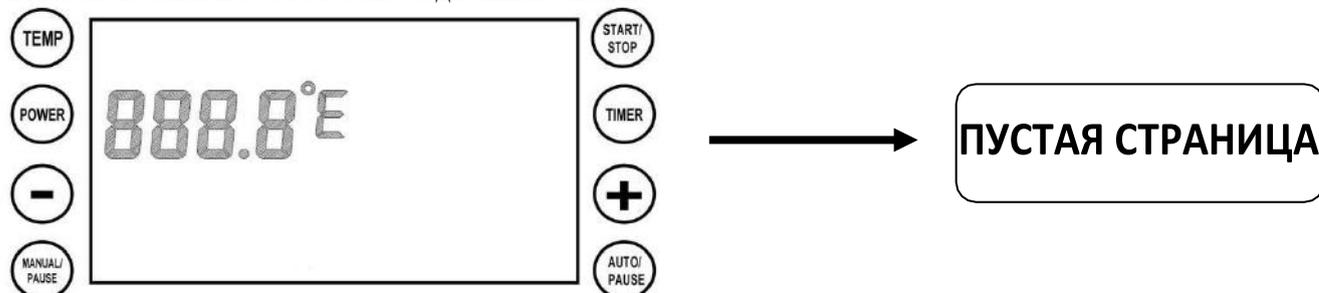


Настройка ручного режима

1. Включите пивоварню в сеть, затем нажмите кнопку **MANUAL**.
2. **TEMP**– настройка температуры, **POWER**– настройка мощности, **TIMER**– для задачи времени. Все эти три функции необходимо задать до запуска аппарата. Их можно настраивать в любой последовательности.
3. После этого нажмите кнопку **START**, и ручной режим запустится. В левом верхнем углу будет мигать кнопка **H**– это значит, что аппарат нагревается.
4. По умолчанию температура кипения равна 100 градусам. Таймер не запустится, если температура не достигла этого значения. В случае, если таймер не запускается, необходимо закрыть пивоварню крышкой на 1-2 минуты до достижения необходимой температуры.
5. Если в аппарате началось кипение, но на дисплее показывается не 100 градусов, сделайте следующее:
Одновременно нажимайте кнопки **"-"** и **"+"**, пока на дисплее не загорится **C1/F1**. Диапазон температурной поправки - от -10 до +10 градусов. Доведите до нужной температуры.
6. Нажатие кнопки Manual/Pause во время нагрева вернет Вас на страницу редактирования. Вы можете отрегулировать температуру/мощность/таймер, а затем снова нажать Manual/button для подтверждения – аппарат продолжит нагреваться.
7. Нажмите **TEMP** и подержите 5 секунд, чтобы переключиться с Цельсия на Фаренгейты или обратно. Это можно сделать только после включения аппарата, но до ввода настроек.

Функция памяти в ручном режиме

1. Нажмите кнопку **MANUAL/PAUSE** на странице редактирования и подержите 5 секунд, затем отпустите. Вы можете записать последние настройки. Об успешном начале записи Вас оповестит звуковой сигнал.
2. Нажмите **START** после вышеописанной операции, аппарат вернется к работе, теперь вводите данные.
3. Нажмите **STOP**, аппарат перестанет работать.
4. Нажмите и подержите **AUTO/PAUSE** на **ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ**, как показано ниже (на дисплее показывается только текущая температура), в течение 5 секунд, чтобы восстановить заводские настройки – об успешном восстановлении Вас оповестит медленный сигнал.





Настройка автоматического режима

1. Включите аппарат, затем нажмите кнопку **AUTO**.
2. В верхнем левом углу загорится S1, для ввода 3 параметров – **TEMP**, **TIMER** и **POWER** (как показано выше).
3. Установив первую программу, снова нажмите кнопку **AUTO**, а затем войдите во вторую программу.
4. После введения всех необходимых этапов (максимум 9), нажмите кнопку **START** для подтверждения настроек.
5. Этап после кипячения нужно пропустить, если Вам нужно менее 9 этапов. В каждой варке может быть только один этап кипячения.
6. Когда заполнение программы S1 будет закончено, раздастся сигнал, программа не перейдет ко второму этапу, пока Вы не нажмете кнопку **AUTO** для подтверждения. Этот сигнал напоминает о том, что нужно добавить солод.
7. Напоминание о кипячении звучит так же. Когда аппарат завершает этап перед кипячением, раздастся сигнал, и программа не войдет в стадию кипячения, пока Вы не нажмете кнопку **AUTO**. Сигнал напоминает о начале процесса фильтрации.
8. Кнопка **PAUSE** временно остановит работу элемента и таймер, и Вы можете изменить данные, а затем нажать **AUTO** для продолжения.
9. Нажав кнопку **START** во время работы авто-режима, Вы можете пропустить этап, который не нужен.
10. Для настройки напоминаний о добавлении хмеля в процессе кипячения, нажимайте - или + для настройки счетчика. Нажмите кнопку **TIMER** для настроек 2, 3...9 этапов. Таймер обратного отсчета должен быть сроком кипячения **≥1 мин >2 мин >3 мин ...>9 мин**. Нажмите кнопку **START** для запуска нагрева.
11. Нажмите и подержите кнопки **POWER** и **TIMER** 5 секунд на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ, чтобы перейти к выбору рецепта. Нажимайте "-" или "+" чтобы выбрать нужный рецепт. Можно сохранять до 9-ти рецептов. Нажмите кнопку **START** чтобы подтвердить выбранный рецепт, ПУСТАЯ СТРАНИЦА не будет гореть на дисплее, затем нажмите кнопку **AUTO/PAUSE**, чтобы войти на страницу редактирования выбранного рецепта. Можно нажать **START**, чтобы сразу же запустить выбранную программу или нажать **AUTO/PAUSE**, чтобы отредактировать/проверить программу поэтапно.

12. Если Вы нажмете кнопку **STOP**, чтобы пропустить весь этап, аппарат перестанет работать, и на дисплее загорится **END**, сигнал будет звучать 30 секунд, снова нажмите **STOP**, чтобы войти на **ПУСТУЮ СТРАНИЦУ**.

Функция памяти в авторежиме.

1. Установив все нужные Вам данные в автоматическом режиме, нажимайте **STOP**, пока не перейдете на **ПУСТУЮ СТРАНИЦУ**. Не отключайте аппарат! Для записи сделайте следующее:
2. Нажмите кнопку **MANUAL**, чтобы войти на страницу редактирования, затем нажмите **MANUAL** и подержите ее 5 секунд, затем отпустите. Вы можете записать последние настройки ручного и автоматического режима. Об успешной записи Вас оповестит звонок.
3. Выключите/включите аппарат, затем нажмите кнопку **AUTO**, первый этап последней выбранной программы будет отображаться на дисплее.
4. Нажмите **START**, аппарат начнет работать.

Нажмите **AUTO/PAUSE**, чтобы войти на страницу редактирования рецепта. Вы можете отрегулировать температуру/мощность/таймер.

Снова нажмите **AUTO**, чтобы отредактировать/проверить следующий этап

Нажмите **START** не на этапе кипячения, аппарат начнет нагреваться. В левом верхнем углу будет мигать **RXSX**, когда аппарат работает.

Нажмите **START** на этапе кипячения, чтобы настроить напоминание о добавлении хмеля

Если хотите пропустить вышеописанный этап, снова нажмите **START**, аппарат начнет нагреваться

Нажмите "-" или "+", чтобы выбрать обратный отсчет для внесения хмеля

Нажмите **TIMER**, чтобы установить второе напоминание о хмеле. Снова нажмите **TIMER** для 3-го, 4-го...9-го напоминания. Настройки счетчика для хмеля должны быть 1-ый>2-ой>3-ий...>9-ый.

Нажмите **START**, чтобы начать нагревание

Выбор рецепта в авто режиме

Нажмите кнопки Power и Timer и подержите 5 секунд на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ, чтобы перейти к выбору рецепта

Нажимайте "-" или "+", чтобы выбрать рецепт.

Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы подтвердить выбранный рецепт. Пожалуйста, не отключайте аппарат.

Нажмите кнопку Auto/Pause, чтобы перейти на страницу редактирования выбранного рецепта. Вы можете отредактировать мощность/таймер/температуру или нажать Start/Stop для запуска аппарата.

Процесс пивоварения (пример)

- Всегда мойте аппарат перед использованием и по окончании работы.
- Перед включением поставьте фильтр-базуку на кран и добавьте требуемое количество воды.
- Нагрейте воду до 66-68 градусов, затем добавьте зерно в корзину и медленно перемешайте.
- Запустите циркуляционный насос после достижения нужной температуры, отрегулируйте подачу насоса (как показано ниже).
- Стандартный период нагрева – 60 минут для первого затириания (зависит от рецепта).
- Температура второго затириания составляет 78-80 градусов, период нагрева – 20 минут (зависит от рецепта).
- После затириания осторожно приподнимите корзину с помощью отдельной ручки и поставьте «ушки» корзины на опорное кольцо на ободке бойлера.
- Используйте горячую (не менее 75 градусов) воду для промывки дробины (объем воды, согласно рецепта).
- Нагрейте воду до температуры кипения (это можно начать делать, идет фильтрация), период кипения – 60 - 90 минут (зависит от рецепта).
- Добавляйте хмель и другие ингредиенты согласно времени в рецепте.
- Погрузите охладитель сусла минут за 15 до окончания кипения, чтобы простерилизовать оборудование.
- После кипения охладите сусло до 20 градусов, прежде чем переносить его в ферментер через сливной кран / базуку-фильтр на лицевой стороне бойлера.



Поднимите корзину с помощью ручки



Базука-фильтр с клампом



Циркуляционный насос

- **Запускать насос без воды запрещено!**
- **Не рекомендуется использовать насос для выкачивания сусла после охлаждения, т.к. на входном отверстии насоса нет фильтра. Это может привести к засорению насоса остатками дробины и хмеля и, соответственно, повреждению системы.**
- Вода должна быть в баке до включения насоса.
- **Не запускайте насос во время кипения сусла.**
- Закройте (синий) клапан на циркуляционном насосе.
- Вставьте изогнутую трубку. Прижмите две ручки на соединителе, чтобы вставить трубку на место.
- Включите насос после всего вышперечисленного.
- Отрегулируйте расход с помощью синего клапана до нужной скорости циркуляции. (Если скорость насоса слишком большая, корзина перельется через край по центральной трубе, и дно бойлера может пересохнуть, что приведет к подгоранию ингредиентов и перегреву элемента).
- Отрегулируйте расход до достижения нужной скорости циркуляции.
- Отключите насос после затириания. Не убирайте изогнутую трубку, пока не закроете клапан и не отключите насос. (Если не хотите промочить ноги!)



Техническое обслуживание

- Очень важно почистить аппарат после использования. Сухие ингредиенты могут прилипнуть к металлическим стенкам и засорить насос.
- Промывайте аппарат 5-10 л воды 60°C в течение 15 минут или больше, пока не убедитесь, что он чист. Во время чистки включите насос и промойте его.
- Не используйте острые предметы для удаления осадков. Используйте мягкую тряпку или губку для чистки внутренней части пивоварни.
- Любые остатки суслу необходимо очищать перед следующим использованием.
- Очистите насос противотоком, подключив шланг к изогнутой трубке.
- Можно использовать подходящие чистящие средства (проверяйте этикетки).
- Избегайте попадания воды на электронные части аппарата.
- Не погружайте аппарат в воду.
- Храните аппарат в сухом месте, не включайте в розетку, когда он не используется.

Устранение неполадок

1	Ингредиенты застряли в насосе	А: Промойте насос, подключив шланг к изогнутой трубке. Б: Разберите насос, чтобы удалить ингредиенты.
2	Не достигается температура в 100 градусов	А: Накройте крышкой на 1-2 минуты. Б: Откорректируйте температуру кипения.
3	C1-- корректировка температуры в Цельсиях	А: Нажимайте "-" и "+" одновременно, чтобы войти в настройки Корректировки температуры C1. Диапазон настроек—от-10до+10 градусов.
4	F1-- корректировка температуры в Фаренгейтах	А: Нажимайте "-" и "+" одновременно, чтобы войти в настройки Корректировки температуры C1. Диапазон настроек—от-50 до+50°F.
5	На дисплее горит ERR-1	А: Температура ниже -20 , это предупреждение о низкой температуре. Б: Соединитель датчика расшатался. В: Откройте дно и проверьте датчик. Подключите повторно.
6	На дисплее горит ERR-2	А: Температура выше 120 , это предупреждение о перегреве/выпаривании. Б: Датчик неисправен, пожалуйста, обратитесь к дилеру за заменой.

Технические данные

№ модели:	BM-S400M-1	BM-S500M-1
Объем:	40 л до верха, 30 л до полной линии	52 л до верха, 45 л до полной линии
Напряжение:	220В-240В	220В-240В
Мощность:	2500Вт	3000Вт
Частота:	50Гц/60Гц	50Гц/60Гц

Электрическая схема

