



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

HOME BREW MESH TUN

- **RCBM-40N**



Deutsch	3
English	8
Polski	12
Česky	17
Français	22
Italiano	27
Español	32

NAZWA PRODUKTU PRODUKTNAME PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO NÁZEV VÝROBKU	KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA BIERBRAU SET MAISCHEKESSEL HOME BREW MESH TUN FERMENTEUR DE BIÈRE FERMENTATORE PER BIRRA FERMENTADORA DE CERVEZA MLADINOVÝ KOTEL
MODEL PRODUKTU MODELL PRODUCT MODEL MODÈLE MODELLO MODELO MODEL VÝROBKU	RCBM-40N
NAZWA PRODUCENTA NAME DES HERSTELLERS MANUFACTURER NAME NOM DU FABRICANT NOME DEL PRODUTTORE NOMBRE DEL FABRICANTE NÁZEV VÝROBCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ADRES PRODUCENTA ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL FORNITORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE ADRESA VÝROBCE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU

SYMBOLE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig.
- Elektrische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Das Gerät entspricht der CE-Erklärung.
- Achtung! Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

HINWEIS! In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können. Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

Bitte befolgen Sie diese Anleitung genau, um das Bierbrauset so effektiv wie möglich nutzen zu können. Die beschriebenen Prozesse dienen nur zu Informationszwecken; die detaillierten Beschreibungen und Bedingungen zum Brauen von Bier können voneinander abweichen. Das Gerät wurde so entworfen, um die individuellen Bedürfnisse zum Brauen zu erfüllen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten:

Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag gering zu halten, bitten wir Sie, einige grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten, wenn Sie dieses Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass keine Fragen offen bleiben. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig in der Nähe des Produktes auf, um bei Fragen auch später noch einmal nachschlagen zu können. Verwenden Sie stets einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung (siehe Anleitung oder Produktschild). Sollten Sie bezüglich des Anschlusses Zweifel haben, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benutzen Sie niemals ein defektes Stromkabel! Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, ebenso nicht mit nassen oder feuchten Händen. Außerdem sollten Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Betreiben Sie das Gerät nur an geschützten Orten, sodass niemand auf Kabel treten, über sie stürzen und/oder sie beschädigen kann. Sorgen Sie darüber hinaus für ausreichende Luftzirkulation, wodurch die Kühlung des Gerätes gewährleistet, und Wärmestaus vermieden werden. Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eintritt, bzw. darin verbleibt. Das Innere dieses Gerätes enthält keine für den Benutzer wartungspflichtigen Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs verfällt der Gewährleistungsanspruch!

II. SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch falschen Gebrauch zu vermeiden!
2. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

3. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und nur in Innenräumen.
4. Im Falle von unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
5. Vor dem ersten Gebrauch prüfen Sie bitte, ob die Art des Stroms und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Produktschild kompatibel sind.
6. Dieses Gerät ist nicht für Personen, einschließlich Kindern sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten, sowie mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen geeignet. Als Ausnahme gilt, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden, oder Gebrauchsanweisungen erhalten haben.
7. **STROMSCHLAGEGEFAHR!** Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie stattdessen das Gerät im Störfall nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel. Sollte das Netzkabel beschädigt werden, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnliche Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
9. Verhindern Sie eine Beschädigung des Netzkabels durch Quetschen, Knicken oder Anschlagen an scharfen Kanten und halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
10. **ACHTUNG LEBENSGEFAHR!** Tauchen und Halten Sie das Gerät während des Reinigens oder des Betriebes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse.

III. ANWENDUNGSGEBIET

Das Bierbrau Set mit dem Maischekessel dient zur Herstellung von Maische und der Bierwürze.

Bitte verwenden Sie das Bierbrau Set nicht für:

- das Zubereiten von Getränken und flüssigen Speisen
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

IV. AUFBAU DES GERÄTES



1. Hauptbehälter
2. Behälter mit Sieben
3. Oberes Sieb
4. Unteres Sieb
5. Haltestange
6. Überlaufrohr (gebogen)
7. Griff für den Behälter mit Sieben
8. Deckel

V. TECHNISCHE DETAILS

Produktname	Bierbrau Set Maischekessel
Modell	RCBM-40N
Kapazität	40L
Nennspannung/ Frequenz	230V~ / 50 Hz
Stärke	von 100 W bis 2500 W alle 100W
Temperaturbereich	von 25.0°C bis 100°C alle 0.1°C
Zeitbereich	von 1 Min. bis 180 Min. jede 1 Min.

VI. VORBEREITUNGEN FÜR DAS BRAUEN

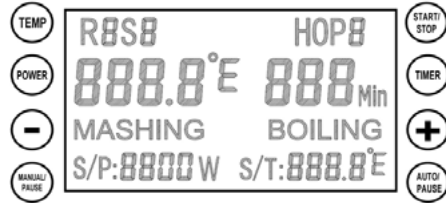
- Vor der Verwendung muss das Gerät auf eine ebene, stabile und sichere Fläche gestellt werden.
- Das gefüllte Gerät enthält kochende, heiße Flüssigkeit und wiegt bis zu 50 Kilogramm. Eine stabile Position des Gerätes muss unbedingt gegeben sein, damit während des Brauvorgangs das Umpumpen stattfinden kann. Nicht stabile Positionen sind zu vermeiden.
- Das Gerät darf während des Brauprozesses nicht umgestellt werden. Die Griffe sind nur zum Tragen des leeren Gerätes vorgesehen.
- Hygiene ist eine Grundvoraussetzung für gelungenes Brauen, deswegen müssen die Teile dieses Gerätes immer gereinigt sein.
- Zum Sterilisieren des Zubehörs kann in einem Boiler heißes Wasser vorbereitet werden.

VII. MONTAGE DES ÜBERLAUFKANALS

- Für die Montage des Kanals sind zwei Rohre mit verschiedenen Längen vorhanden. Die Länge des benötigten Rohres hängt hierbei von der Menge des Wassers / Malzes im Behälter ab.
- Das runde Sieb mit der Öffnung in der Mitte ist das Bodenteil des Geräts. Vor Anbringen des doppelten Bodens im Behälter muss das Rohr je nach Bedarf verlängert angebracht werden (siehe Bilder). Es besteht keine Notwendigkeit, das Rohr mit aller Kraft bis zum Widerstand festzudrehen.
- Danach bringen Sie den doppelten Boden und das Überlaufrohr im Behälter an.
- Drehen Sie nun die 2 Griffe aus Edelstahl, wie auf dem Bild gezeigt, am oberen Deckel fest.
- Drehen Sie die weiße Mutter auf dem Rohr fest, wenn Sie die Zutaten für den Brauvorgang eingefüllt haben.
- Wenn die Zutaten im Behälter sind, drehen Sie die weiße Mutter ab, ziehen das obere Netz auf das Rohr und lassen es auf das Korn herunter, wobei die Griffe nach oben zeigen.
- Jetzt kann mit dem Brauen begonnen werden.



VIII. PROGRAMMIEREN DER EINSTELLUNGEN

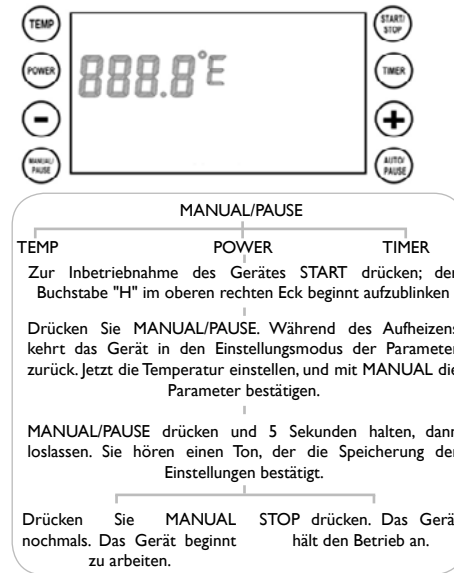


IX. EINSTELLEN DES MANUELLEN MODUS

1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste MANUAL.
2. Die Taste TEMP dient zur Einstellung der Temperatur, POWER zur Einstellung der Wattzahl, und TIMER stellt die Dauer des Brauens ein. Alle 3 Parameter müssen vor Inbetriebnahme des Gerätes eingestellt werden. Die Reihenfolge des Einstellens ist hierbei beliebig.
3. Die Taste START drücken, wenn alle 3 Parameter eingestellt sind. Dann setzt sich der Handmodus in Betrieb. Der aufblinkende Buchstabe "H" in der linken oberen Ecke bedeutet, dass das Gerät mit dem Aufheizen beginnt.
4. Die Standard-Siedetemperatur ist auf 100°C programmiert, daher startet der Timer erst dann, wenn die Temperatur von 100°C erreicht ist. Hierzu den Deckel für 1 – 2 Minuten auflegen, bis auf dem Display 100°C angezeigt werden.
5. Wenn das Gerät mit dem Sieden beginnt, das Display aber eine niedrigere Temperatur anzeigt, muss die Temperatur erneut auf 100°C eingestellt werden. Anschließend aktivieren Sie bitte den Timer.
6. Drücken Sie die Tasten "-" und "+" gleichzeitig, bis auf der Anzeige das Zeichen C/F/I zu sehen ist. Der konkrete Temperaturbereich beträgt von -10°C bis +10°C oder von -50°F bis +50°F.
7. Durch Drücken der Taste Manual/Pause während des Erhitzens wird das Gerät auf die ursprünglichen Einstellungen zurückgesetzt. Dann können Temp (Temperatur)/Power (Kraft)/Timer (Zeit) geändert werden. Danach die Taste Manual drücken, um die Wahl zu bestätigen und zum Aufheizen zurückzugehen.
8. Wenn die Taste TEMP gedrückt und für 5 Sekunden gehalten wird, ändert sich die Temperatureinheit von Celsius in Fahrenheit. Dies kann nur nach dem Einschalten des Gerätes und vor der Einstellung der sonstigen Arbeitsparameter vorgenommen werden.

X. MEMORY-FUNKTION IM MANUELLEN MODUS

1. Halten Sie die Taste MANUAL/PAUSE im Programmiermodus für 5 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie dann los. So werden die letzten Einstellungen im Gerät abgespeichert. Dieser Vorgang wird durch einen Klingelton signalisiert.
2. Danach START drücken; das Gerät ist jetzt so einsatzbereit und wie in den letzten Einstellungen gespeichert.
3. Durch Drücken von STOP wird die Arbeit des Gerätes angehalten.
4. Wird die Taste AUTO/PAUSE im Standby-Modus für 5 Sekunden gedrückt, wird das Gerät – wie unten gezeigt (die Anzeige gibt die aktuelle Temperatur an) – wieder auf die fabrikmäßige Einstellung zurückgestellt. Die Bestätigung wird durch einen langsameren Klingelton signalisiert.

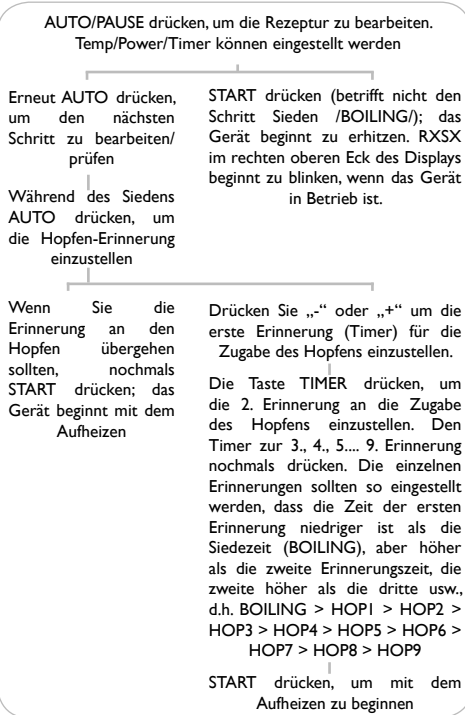


XI. EINSTELLUNG IM AUTO-MODUS

1. Das Gerät einschalten und dann die Taste AUTO drücken.
2. R0S1 wird im rechten oberen Eck des Displays angezeigt. Jetzt folgende Parameter festlegen: TEMP (Temperatur), TIMER (Zeit) und POWER (Kraft) (wie oben).
3. Nach Einstellen des ersten Schrittes (R0S1) die Taste AUTO drücken und den zweiten Schritt (R0S2) einstellen. Die weiteren Schritte 3 bis 9 werden analog zum ersten und zweiten eingestellt. Fabrikmäßig ist das Gerät so eingestellt, dass Schritt 3 die Siedeprozedur (BOILING) darstellt und der letzte Schritt des gesamten Arbeitsganges ist. Nach Abschluss des Siedens stellt das Gerät den Betrieb automatisch ein. Wenn zwischen Schritt Nr. 2 und dem Siedevorgang andere Schritte notwendig sein sollten, ist in Schritt Nr. 3 der Temperaturwert zu ändern und das Sieden ist dann in einem der folgenden Schritte einzustellen. Hierbei ist daran zu denken, dass die Temperatur in den folgenden Schritten höher sein muss als in den vorangegangenen. Im Schritt des Siedens (BOILING) können POWER (Kraft) und TIMER (Zeit) eingestellt werden, die Temperatur ist standardmäßig auf 100°C eingestellt. Nach Einstellen von Kraft und Zeit bitte AUTO drücken – das Gerät geht in den Modus der Einstellung zur Erinnerung der Hopfenzugabe über – beschrieben in Pkt. 9 oben.
4. Nach Einstellen sämtlicher erforderlicher Schritte (nach Bedarf – maximal bis zu 9 Schritten) die Taste START drücken, um alle eingestellten Schritte zu bestätigen. Das Gerät beginnt den Betrieb bei dem ersten eingestellten Schritt R0S1. In dieser Zeit leuchtet auf dem Display R0S1 auf. Das Wasser im Behälter wird auf die für diesen Schritt (R0S1) eingestellte Temperatur aufgeheizt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt ein Tonsignal – R0S1 und MASHING beginnen, auf dem Display zu blinken – dies ist die Erinnerung an das Hinzufügen von Zutaten. Nach Hinzufügen der Zutaten drücken Sie AUTO. Das Gerät führt nun den weiteren Verlauf von R0S1 durch; d.h. das Aufheizen auf die eingestellte Temperatur in der eingestellten Zeit. Nach Abschluss von Schritt R0S1 geht das Gerät zum nächsten Schritt über; also über R0S2 bis hin zum letzten Schritt, der im Sieden (BOILING) besteht.
5. Die Programmeinstellung berücksichtigt nur einen Siedeprozess – wenn das Sieden z.B. in Schritt 3 eingestellt wird, so werden die Schritte 4 – 9 übergangen. Die Siedestärke (POWER) kann während des laufenden Betriebs eingestellt werden.
6. Die Erinnerung an den Schritt BOILING (Sieden) funktioniert grundsätzlich wie die Erinnerung an das Hinzufügen von Zutaten. Wenn das Gerät den Schritt abschließt, der dem Sieden vorausgeht, wird ein Tonsignal in Gang gesetzt. Das Programm beginnt nicht mit dem Schritt Sieden, wenn dies nicht über die Taste AUTO bestätigt wird. Dies ist die Erinnerung an das Entzuckern.
7. Die Taste PAUSE hält den Vorgang und den Timer an. Dann können die Parameter geändert werden. Durch Drücken der Taste AUTO wird die Arbeit des Geräts fortgesetzt.
8. Drücken der Taste START während des Betriebs im Auto-Modus bewirkt das Auslassen des aktuell ausgeführten Schrittes; das heißt das Gerät geht zum nächsten Schritt über.
9. Einstellung zur Erinnerung an die Zugabe des Hopfens für den Siedeprozess: in Schritt R0S3 (BOILING) (dieser Schritt ist fabrikmäßig als Sieden eingestellt; dieses kann in jedem weiteren der 9 verfügbaren Schritte eingestellt werden) kann die Erinnerung an das Hinzufügen des Hopfens eingestellt werden (und somit auch die Siedezeit). Nach Einstellen der Heizstärke und der Heizedauer in Schritt R0S3 (BOILING) erscheint auf dem Display „HOP1“ und der Zeitwert blinkt auf. Die Zeit mit den Tasten – oder + einstellen. Um weitere Erinnerungen für die Zugabe von Hopfen hinzuzufügen, drücken Sie die Taste TIMER. Somit lassen sich 9 Erinnerungen einstellen. Achten Sie darauf, dass die Siededauer (BOILING) länger sein muss als beim ersten Sieden des Hopfens (HOP1); die erste Heizedauer des Hopfens (HOP1) muss länger sein als die zweite Heizedauer usw. D.h. Siedezeit (BOILING) > Siedezeit des Hopfens HOP1 > Siedezeit des Hopfens HOP2 > Siedezeit des Hopfens HOP3 > Siedezeit des Hopfens HOP4 > Siedezeit des Hopfens HOP5 > Siedezeit des Hopfens HOP6 > Siedezeit des Hopfens HOP7 > Siedezeit des Hopfens HOP8 > Siedezeit des Hopfens HOP9. Drücken Sie START, um den Heizvorgang zu beginnen.
10. Bei Drücken und Halten von POWER und TIMER auf leerem Display, geht das Gerät in die Option der Rezeptauswahl über. Drücken Sie „-“ oder „+“, um die gewünschte Rezeptur zu wählen. Es können bis zu 10 Rezepturen programmiert werden. Drücken Sie die Taste Start, um die gewählte Rezeptur zu bestätigen. Das Display bleibt leer. Danach drücken Sie die Taste AUTO/PAUSE, um in den Modus zur Änderung der Rezepte zu gelangen. Es kann auch die Taste START gedrückt werden, um sofort die gewünschte Rezeptur aufzurufen oder man drückt AUTO/PAUSE um zu bearbeiten und das Programm Schritt für Schritt zu prüfen.
11. Bei Drücken der Taste STOP werden sämtliche Arbeitsphasen übergangen. Das Gerät schaltet sich ab und zeigt END an, wobei dies über einen 30 Sekunden anhaltenden Ton signalisiert wird. Wird nun erneut STOP gedrückt, wird der Standby-Status auf dem Display aufgerufen (leerer Bildschirm).

XII. MEMORY-FUNKTION IM AUTO-MODUS

- Nach Einstellen aller Parameter im Auto-Modus drücken Sie die Taste STOP bis das Display einen leeren Bildschirm anzeigt. Das Gerät nicht ausschalten! Halten Sie sich an die nachstehenden Schritte, um das Programm zu speichern.
- Drücken Sie die Taste MANUAL, um in die manuelle Bearbeitung zu gehen. Drücken Sie dann MANUAL und halten Sie die Taste 5 Sek. lang. Auf diese Weise können die letzten Einstellungen im manuellen Modus (Manual) und dem automatischen Modus (AUTO) gespeichert werden. Die gespeicherten Programme werden durch einen Klingelton bestätigt.
- Das Gerät durch Drücken der Taste AUTO aus – und dann erneut einschalten. Auf dem Display erscheint Schritt 1 des zuletzt ausgewählten Programms.
- Die Taste START drücken – das Gerät wird in Betrieb genommen.
- Das Gerät speichert Programme nicht „gesammelt“ ab. Jeder Speichervorgang muss gemäß den oben beschriebenen Schritten vorgenommen werden.

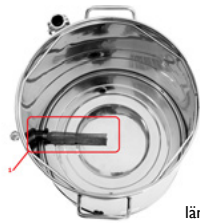


XIII. AUSWAHL DER REZEPTUR IM AUTO-MODUS

- Power und Timer drücken und bei leerem Display 5 Sek. halten, um in die Rezeptwahl zu gelangen
- Zu Wahl des Rezepts „-“ oder „+“ drücken
- Start/Stop drücken, um die gewählte Rezeptur zu bestätigen. Das Gerät nicht ausschalten.
- Auto/Pause drücken, um zur Bearbeitung der Rezeptur zu gelangen. Power/Timer/Temp können bearbeitet werden oder durch Drücken von Start/Stop kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

XIV. BRAUPROZESS (BEISPIEL)

- Vor und nach jeder Benutzung bitte das Gerät gründlich reinigen.
- Den länglichen Filter am Zapfhahn (innen im Kessel) anbringen und die gewünschte Wassermenge einfüllen.



länglicher Filter

- Das Wasser auf 66°C-68°C aufheizen, dann Malz in den Tank füllen und vorsichtig umrühren.
- Wenn die entsprechende Temperatur erreicht ist, die Kreislumpumpe in Betrieb setzen, den Durchflussstrom festlegen (wie im folgenden Abschnitt beschrieben).
- Die Standard-Heizzeit beträgt 60 Minuten für den ersten Ansatz (je nach Rezept).
- Die Temperatur für den zweiten Ansatz beträgt 78-80°C, Zeit: 20 Minuten (je nach Rezept).
- Wenn sich der Ansatz gebildet hat, den Behälter mit den Sieben vorsichtig anheben und ihn auf den Stützringen am Band des Haupttanks platzieren.
- Das Malz im Korb mit Wasser besprühen (Nachguss). Danach den Korb 10 Minuten abtropfen lassen.
- Das Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen (dies kann getan werden, während der Korb abtropft). Die Siedezeit beträgt 90 Minuten (je nach Rezept).
- Hopfen usw. zum lt. Rezept richtigen Zeitpunkt hinzufügen.
- Nach dem Kochen der Maische auf 20°C abkühlen lassen und danach durch den Kran mit dem länglichen Filter vorne am Tank in den Gärbehälter einfüllen.

XV. KREISELPUMPE

- Die Pumpe nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen!
- Es wird davon abgeraten, die Pumpe zum Umpumpen der Maische nach dem Abkühlen zu verwenden, weil sich am Pumpeneingang kein Filter befindet. Dies kann dazu führen, dass der Sud in die Pumpe gelangt, diese blockiert und das System beschädigt.
- Vor dem Einschalten der Pumpe dafür sorgen, dass sich Wasser im Boiler befindet.
- Die Pumpe während des Aufheizens der Maische nicht anschalten.
- Das Ventil (blaues Ventil) am Kreislaufrohr anschließen.
- Das gekrümmte Überlaufrohr einsetzen. Die zwei Griffe an die Verbindung drücken, um sie an dieser Stelle zu verriegeln.
- Erst jetzt die Pumpe einschalten.
- Mit dem blauen Ventil den entsprechenden Durchlaufwert einstellen (wenn das Durchpumptempo zu hoch ist, läuft der Sud aus dem Netz in das zentrale Rohr; der Boden des Tanks kann austrocknen, wodurch die Zutaten anbrennen können und das Heizelement der Gefahr des Überhitzens ausgesetzt ist).
- Es muss der entsprechende Durchflusswert eingestellt werden.
- Die Pumpe nach Vorbereitung des Ansatzes ausschalten. Das Überlaufrohr (gekrümmtes Rohr) vor Verschließen des Ventils und Ausschalten der Pumpe nicht entfernen!!!



XVI. WARTUNG

- Nach Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden. Trockene Bestandteile können am Metall oder im Inneren der Pumpe festkleben.
- Gießen Sie 5 – 10 l Wasser mit einer Temperatur von 60°C für 15 Min. in das Gerät. Während des Reinigens die Pumpe laufen lassen.
- Keine scharfen Gegenstände zum Entfernen von Rückständen verwenden. Zum Reinigen der Tanks einen weichen Lappen oder einen Reinigungsschwamm zu Hilfe nehmen (es kann etwas Essig verwendet werden).
- Rückstände im Boiler müssen vor dem nächsten Verbrauch entfernt werden.
- Die Pumpe bitte durchspülen. Hierzu den Wasserschlauch an das Überlaufrohr (gekrümmtes Rohr) anschließen und die Pumpe währenddessen nicht anschalten.
- Es können geeignete Reinigungsmittel verwendet werden (bitte vorher prüfen, welchem Zweck diese dienen).
- Die Elektroteile des Gerätes nicht mit Wasser in Berührung bringen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz aufbewahren.

XVII. PROBLEMLÖSUNGEN

Die Zutaten verstopfen die Pumpe	A: Die Pumpe durchspülen; dabei das Rohr an den gekrümmten Schlauch anbringen B: Die Pumpe zerlegen und die Bestandteile entfernen.
Die Temperatur erreicht keine 100°C	A: Mit dem Decken 1-2 Min. abdecken. B: Die Temperatureinstellung ändern.
C1-Korrektur der Temp. in Celsius	A: Drücken Sie „-“ i „+“ in den Einstellungen zur Temperaturkorrektur C1 gleichzeitig. Der Einstellungsbereich beträgt – 10°C bis +10°C
F1-Korrektur der Temp. in Fahrenheit	A: Drücken Sie „-“ i „+“ in den Einstellungen zur Temperaturkorrektur C1 gleichzeitig. Der Einstellungsbereich beträgt – 50°F bis +50°F
ERR-1 erscheint auf dem Display	A: Temperatur von mehr als – 20°C – Niedrigtemperaturwarnung. B: Die Verbindung des Sensors hat sich gelockert. C: Den Boden des Geräts öffnen und den Sensor prüfen. Wenn sich dieser gelöst hat, wieder korrekt verbinden.

ERR-2 erscheint auf dem Display	A: Temperatur höher als 120°C – Warnung vor Überhitzen/ Austrocknen des Boilers. B: Beschädigter Sensor – Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.
Das Gerät schaltet sich während des Heizens von selbst aus	A: Die Heizkraft verringern. B: Das Sicherheitsthermostat (Überhitzungsthermostat) austauschen.

XVIII. REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes eventuelle Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Wenden Sie sich umgehend an Ihren Verkäufer, um das Gerät reparieren zu lassen.





Was tun im Problemfall?

Kontaktieren Sie den Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs – und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Produktschild)
- ggf. ein Foto des defekten Teils
- Der Servicemitarbeiter kann das Problem besser erkennen, wenn Sie dieses so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie beispielsweise „das Gerät heizt nicht“ können missverständlich oder mehrdeutig sein.

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann Ihren Gewährleistungsanspruch beeinträchtigen!

SYMBOLS

-  The operation manual must be reviewed.
-  Never dispose of electrical equipment together with household waste.
-  This machine conforms to CE declarations.
-  Attention! Hot surface may cause burns.

PLEASE NOTE! Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it may differ from the actual machine. The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German. For optimal results follow these instructions. The processes described below are only a guideline – detailed recipes and beer brewing methods may differ. You can configure the device to match the needs of your own brewing.

USER MANUAL

I. SAFETY INSTRUCTIONS

General safety information for the use of electrical devices: To avoid injury from fire or electric shock, please ensure compliance with safety instructions when using this device. Please read the instructions carefully and make sure that you have understood them well. Keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground and providing the necessary voltage (indicated on the label on the device). If you have any doubt, let an electrician check that your outlet is properly grounded. Never use a damaged power cable. Do not open the unit in damp or wet environment, or if your hands or body are damp or wet. Protect the unit from solar radiation. Use the device in a protected location to avoid damaging the equipment or endangering others. Make sure the device is able to cool and avoid placing it too close to other devices that produce heat. Before cleaning, disconnect it from the power source. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergents and make sure that no liquid enters the unit. No internal element of this device needs to be maintained by the user. Opening the device without our approval leads to a loss of warranty!

II. SAFETY GUIDELINES

1. Please read and understand these instructions carefully before operating the device! Please observe the safety guidelines carefully in order to prevent damages through improper use!
2. Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to third parties, the manual must be passed on with it.
3. Only use this device indoors and for its intended use.
4. We do not offer any warranty for damages resulting from improper use or incorrect operation.
5. Before the first use, please check whether the main voltage type and current comply with the indicated data on the type plate.
6. This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction from this person as to how the device is used.
7. **ELECTRIC SHOCK HAZARD!** Do not attempt to repair the unit yourself. In case of device failures, repairs must be done by qualified experts.

8. Please check the main plug and the power cable regularly. If the power cable for this device is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or its customer service or another qualified person in order to prevent hazards.
9. Prevent damages to the power cable by avoiding squeezing or bending it or rubbing it on sharp edges. Also keep the power cable away from hot surfaces and open flames.
10. **ATTENTION! DANGER TO LIFE!** While cleaning, never immerse the device in water or other liquids.
11. Under no circumstances should the housing be opened.

III. SCOPE OF APPLICATION

Home brew mesh tun is designed for preparing mash and wort. Do not use the device to:

- cook soups or other drinks;
- warm or heat flammable, noxious, particularly volatile, or any other toxic substances.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device!

IV. THE DEVICE



1. Main tank
2. Tank with sieves
3. Top sieve
4. Bottom sieve
5. Central tube
6. Overflow tube (curved)
7. Handle on tank with sieves
8. Lid

V. TECHNICAL DATA

Product name	Home brew mesh tun
Model	RCBM-40N
Volume	40L
Voltage/Frequency	230V~ / 50 Hz
Power	From 100 W to 2500 W, increments of 100 W
Temperature range	From 25.0°C to 100 °C, increments of 0.1°C
Time range	From 1 min to 180 min, increments of 1 min

VI. BREWING PREPARATION

- Ensure the device is standing on a safe, stable horizontal surface.
- When full, the device holds hot, boiling liquid, and may weigh up to 50 kg. A stable horizontal position is required to ensure successful pumping during the brewing process. Avoid unstable surfaces.

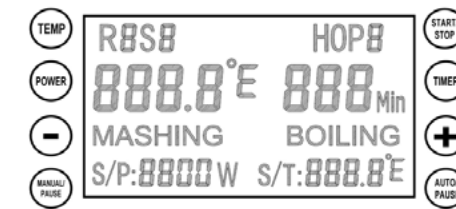
- Do not move the device during the brewing process. The handles are only designed to transport an empty device.
- Always clean all device elements as hygiene is essential for a successful brewing process.
- To sterilise the accessories, heat up some hot water in the boiler before use.

VII. OVERFLOW CHANNEL ASSEMBLY

- Two tubes of different lengths are required to assemble the channel – use the required combination of tube lengths depending on the quantity of used water / malt in the tank.
- The bottom of the device includes a sieve with a central opening. Before inserting the double bottom into the tank, install extension tubes as required according to the attached images. There is no need to fully tighten them.
- Then insert the double bottom and the tank overflow tube.
- Screw on the 2 stainless steel handles to the top lid – as shown on the image below.
- When adding brewing ingredients, screw on the white cap onto the tube.
- Once the ingredients are in the tank, remove the white cap, slide on the top sieve onto the central tube and lower onto the grain with the handles facing up. You can start the brewing process.
- You can start the brewing process.



VIII. PROGRAMMING SETTINGS



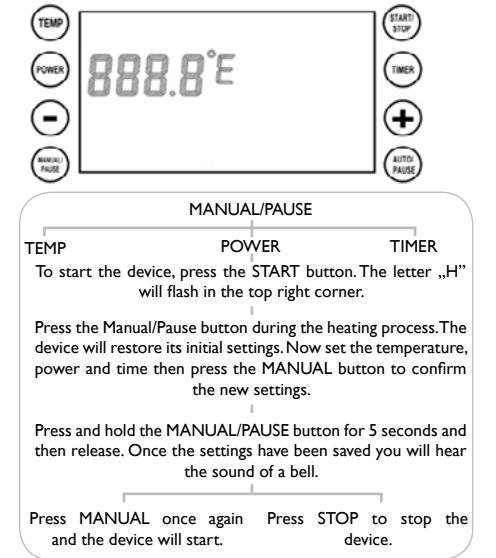
IX. MANUAL MODE SETTINGS

1. Turn the power on and then press the MANUAL button.
2. Use the TEMP button to set the temperature, POWER button to set the power and the TIMER button to set the process timer – all 3 parameters have to be configured to start the device. You can configure them in any order.
3. Once all 3 parameters have been configured, press the START button to activate manual mode. The flashing „H“ letter in the top left corner means the device has begun heating up.
4. The pre-programmed default boiling temperature is 100°C, and the Timer will not start before the temperature reaches 100°C. To do that cover with a lid for 1-2 minutes for the display to reach 100°C.
5. When the device begins boiling, but a lower temperature is displayed, perform the following temperature configuration to set the temperature to 100°C and start the Timer.
6. Press the „-“ and „+“ buttons simultaneously until C/F appears on the display. The temperature can be adjusted by between - 10°C and +10°C or - 50°F to +50°F.

7. Press the Manual/Pause button during the heating process to restore the device to its initial settings. Then the temperature, power and timer settings can be changed. Press the Manual button to continue heating up.
8. To change the temperature units from Celsius to Fahrenheit press and hold the TEMP button for 5 seconds. This setting can be changed only directly after the device is turned on, before changing any other parameters.

X. MEMORY FUNCTION IN MANUAL MODE

1. Press and hold the MANUAL/PAUSE button for 5 seconds in programming mode and then release. This will store the last settings to the memory. A bell will sound once the most recent settings have been saved to memory.
2. Press the START button after performing the above sequence and the device will be ready to be used according to the most recently saved parameters.
3. Press the STOP button to stop the device.
4. To restore factory settings, press and hold the AUTO/PAUSE button for 5 seconds in standby mode, as shown below (only the current temperature is shown on the display). A slower bell sounds confirms this operation.



XI. AUTO MODE SETTINGS

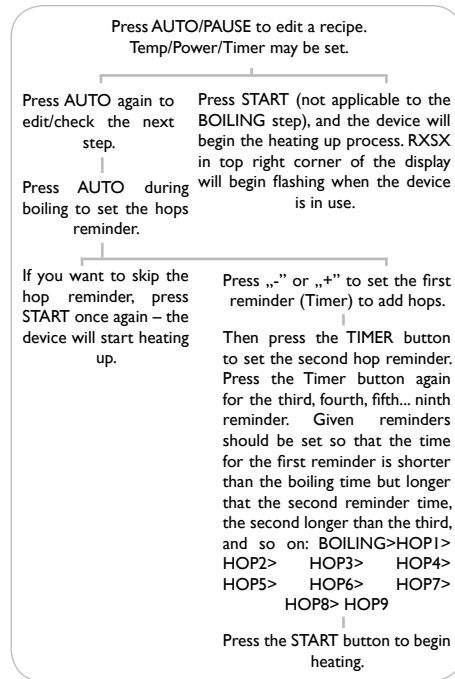
1. Turn on the device then press the AUTO button.
2. R0S1 will be displayed in the top right corner of the display. Enter the following parameters: temperature, time, and power (as above).
3. Once the first step (R0S1) has been configured, press the AUTO button, and configure the second step (R0S2). Programme subsequent steps (3 to 9) analogously to step one and two. The factory settings of the device are such that step 3 is the BOILING procedure and it is the last step of the entire process – once boiling is over the device will stop working. If any additional steps are required between step 2 and the boiling step, then change the temperature setting in step 3 and configure one of the subsequent steps as the boiling process. Remember for the temperature in subsequent steps to be higher than in the preceding step.

In the BOILING stage, POWER and TIMER may also be set. The default temperature is set to 100°C. After setting the power and timer press AUTO – the device will switch to hop adding reminder mode – described in section 9 below.

- Once all the needed steps have been configured (as required – up to 9 steps), press the START button to confirm all settings. The device will start with R0S1, the first configured step. R0S1 will flash on the display during that time and the device will heat up the water to the temperature set for that step (R0S1). Once the pre-set temperature has been reached, an acoustic signal will sound, R0S1 and MASHING will flash on the display – this is a reminder to add ingredients. Once the ingredients have been added, press AUTO and the device will continue with step R0S1 – heating at a pre-set temperature and for a pre-set time. Once step R0S1 ends, the device will move onto the next step – R0S2 and so on until the last configured step which should entail BOILING.
- Only one boiling process may be programmed – once complete no more steps will be performed. The boiling POWER can be set during operation.
- The reminder in the BOILING step works on a similar principle to the reminder to add ingredients. Once the device ends the step before boiling – an acoustic signal will sound. Press the AUTO button to confirm start of the boiling step. This is a reminder for spraying (sparging)
- The PAUSE button will stop the device and timer. Now the parameters can be adjusted. Press the AUTO button again to continue operation.
- To skip the current step in auto mode and go to the next step press the START button.
- To set a reminder to add hops during the boiling process: during step R0S3 (BOILING) (according to factory settings, step R0S3 is pre-set as the boiling step, but any other out of the 9 available steps can be configured as boiling) a reminder to add hops may be configured (and also its boiling time) – once the heating power and boiling time on step R0S3 (BOILING) have been set, „HOP 1” will be shown on the display and a flashing time value. Use – or + buttons to set the time. In order to add further hop reminders, press the TIMER button – 9 such reminders can be set, however remember that the boiling time (BOILING) has to be longer than the first hop boiling time (HOP1), and the first hop boiling time (HOP1) has to be longer than the second hop boiling time (HOP2) and so on. Therefore, boiling time (BOILING) > hop boiling time HOP1 > hop boiling time HOP2 > hop boiling time HOP3 > hop boiling time HOP4 > hop boiling time HOP5 > hop boiling time HOP6 > hop boiling time HOP7 > hop boiling time HOP8 > hop boiling time HOP9. Press the START button to begin heating.
- Press and hold the POWER and TIMER buttons for 5 seconds with the display empty to switch to recipe selection mode. Press „-” or „+” to choose the required recipe. Up to 10 recipes may be pre-programmed. Press the Start button to select the chosen recipe, the display will be empty, then press the AUTO/PAUSE button to enter recipe edition mode. Press the START button to begin the selected recipe immediately or press the AUTO/PAUSE button to edit or check the pre-set programme step-by-step.
- Press the STOP button to skip all steps and the device will turn off, END will be displayed and a bell will sound for 30s. Press the STOP button again to go into stand-by mode (empty display).

XII. MEMORY FUNCTION IN AUTO MODE

- Once all parameters have been set in Auto mode, press the STOP button until the display is empty. Do not turn the device off! Follow the step below to save a programme.
- Press the MANUAL button to enter manual editing mode, then press and hold the MANUAL button for 5 seconds. This will store the last settings to the memory both in manual and auto mode. A bell will sound to confirm that the programme has been saved.
- Turn the device off and on, then press the AUTO button and step one from the most recently selected programme will appear on the display.
- Press the START button to activate the device.
- This device does not remember programmes in batches. Each save has to be performed in accordance with the steps described above.

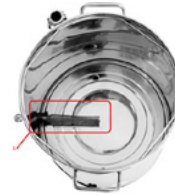


XIII. RECIPE SELECTION IN AUTO MODE

- Press and hold the Power and Timer buttons for 5 seconds when the display is empty to enter recipe selection mode
- Press „-” or „+” to choose a recipe.
- Press Start/Stop to select the chosen recipe. Do not turn the device off.
- Press the Auto/Pause button to enter options for the selected recipe. Power/Timer/Temp can be edited or press the Start/Stop button to start the device.

XIV. THE BREWING PROCESS (SAMPLE)

- Clean the device before and after every use.
- Attach the long filter to the discharge tap (inside the boiler) and pour the required volume of water into the tank.



long filter

- Heat up the water to 66°C-68°C, add malt to the tank and then stir gently.
- Activate the circulation pump and once the required temperature has been reached, set the flow stream (follow the steps in the subsequent paragraph).
- The standard heating time for the first mash is 60 minutes (depending on the recipe).
- The temperature and time for the second mash are 78 -80°C, and 20 min (depending on the recipe).
- Once the mash is made, gently lift the container with the sieves and place it on the support rings on the ring on the main tank.
- Cool the malt in the basket by spraying it with water. Leave the bask to drip for 10 minutes after spraying.
- Heat up water to boiling temperature (you can do this whilst the basked is dripping) – boiling time is 90 min (depending on the recipe).
- Add hops etc. at the correct moment (according to recipe).
- Once the wort has boiled, cool it to 20°C. The pour it into the fermentation tank using the tap with the long filter on the front of the tank.

XV. CIRCULATION PUMP

- Do not start the pump without water!
- Using the pump to pump out wort after cooling is NOT recommended, as there is no filter at pump inlet. This could lead to the brew contaminating the pump, which might potentially damage and clog the system.
- Make sure there is water in the boiler before activating the pump.
- Do not activate the pump during wort heating process.
- Close the (blue) valve on the circulation tube.
- Insert the curved overflow tube. Press two handles on the connector to lock it in place.
- Now you can start the pumping process.
- Use the blue valve to set an appropriate flow rate (if the flow rate is too high, the malt will flow from the sieve to the sieve to the central tube and that might cause the ingredients to burn and the heating element may overheat).
- Select a correct flow rate.
- Activate the pump once the mash is ready. Do not remove the (curved) flow tube before closing the valve and switching off the pump!!!



XVI. MAINTENANCE

- Clean the device after use. Dry ingredients may adhere to the metal and the pump interior.
- Pour 5L-10L of 60°C water into the device for 15 min. Activate the pump when cleaning.

- Do not use sharp tools for scraping leftovers. To clean the device, use a soft cloth or sponge (you may use vinegar).
- Make sure all leftovers are removed before next use.
- Rinse the pump by connecting the water hose to the (curved) overflow tube – do not activate the pump.
- Appropriate detergents may be used (make sure to use them in accordance with manufacturer's recommendations).
- Ensure no electrical part of the device get wet.
- Do not submerge the device in water.
- Store the device in a dry room.

XVII. TROUBLESHOOTING

Ingredients clog up in the pump	A: Flush the pump by connecting the tube to the curved hose B: Dismantle the pump to remove blockage.
The temperature does not reach 100°C	A: Cover with lid for 1 – 2 minutes. B: Adjust temperature settings.
C1— temperature adjustment in Celsius	A: Press „-” and „+” simultaneously in C1 temperature adjustment mode. Temperature can be adjusted by between – 10°C and +10°C.
F1— temperature adjustment in Fahrenheit	A: Press „-” and „+” simultaneously in F1 temperature adjustment settings. Temperature can be adjusted by between – 50°F to +50°F
ERR-1 appears on the display	A: The temperature is below – 20°C – low temperature warning B: The sensor connection is not tight. C: Open the bottom and check the sensor – if it is not connected, then re-connect it.
ERR-2 appears on the display	A: The temperature exceeds 120°C – boiler overheated/dry warning. B: Sensor damage – contact your nearest service.
The device switches off by itself during the heating-up stage.	A: Reduce the heating power. B: Replace safety thermostat (protecting against overheating).

XVIII. REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

Check regularly to see if any elements of the device are damaged. If it should be damaged, please stop using the device immediately and contact your customer service to solve the problem.

What to do in case of a problem?
Please contact your customer service and prepare the following information:

- Invoice number and serial number (the latter is to be found on the technical plate on the device).
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part.
- It will be easier for your customer service clerk to determine the source of the problem if you give a detailed and precise description of the matter. Avoid ambiguous formulations like “the device does not heat up”, which may mean either that it does not heat enough or that it does not heat at all. The more detailed your information, the better the customer service will be able to solve your problem rapidly and efficiently!

CAUTION: Never open the device without the authorization of your customer service. This can lead to a loss of warranty!

SYMBOLE



Należy zapoznać się z instrukcją obsługi.



Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.



Urządzenie jest zgodne z deklaracją CE.



Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia.



UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu maszyny. Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

Aby jak najlepiej wykorzystać urządzenie należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Opisane procesy zostały podane tylko informacyjnie – szczegółowe przepisy oraz warunki warzenia piwa różnią się między sobą. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby dostosować ustawienia do własnych wymagań wytwarzania wywarów.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń na skutek działania ognia lub porażenia prądem prosimy Państwa o stałe przestrzeganie kilku podstawowych zasad bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia. Prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i upewnienie się, że znaleźli Państwo odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące tego urządzenia. Prosimy o staranne przechowywanie niniejszej instrukcji użytkowania w pobliżu produktu, aby w razie pojawienia się pytań można było do niej jeszcze raz powrócić również w późniejszym czasie. Prosimy zawsze stosować uziemione przyłącze prądu z prawidłowym napięciem sieciowym (patrz instrukcja lub tabliczka znamionowa)! W razie wątpliwości w odniesieniu do tego, czy przyłącze jest uziemione, prosimy zlecić sprawdzenie tego wykwalifikowanemu specjalistcie. Nigdy nie należy stosować niesprawnego kabla zasilania! Urządzenia nie należy otwierać w wilgotnym lub mokrym miejscu ani też mokrymi lub wilgotnymi rękoma. Poza tym urządzenie należy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym. Urządzenie należy użytkować zawsze w bezpiecznym miejscu, tak aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel, przewrócić się o niego i/lub uszkodzić go. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową, a do czyszczenia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Należy unikać stosowania środków czyszczących i uważać, aby jakakolwiek ciecz nie dostała się do urządzenia i/lub tam nie pozostała. Należy wyłączyć urządzenie natychmiast po zauważeniu nieprawidłowości w sposobie jego funkcjonowania. Powinno się również wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Wykonanie prac związanych z konserwacją, wyregulowaniem i naprawą urządzenia należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi. W przypadku napraw dokonywanych przez osoby trzecie gwarancja wygasa!

II. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed przystąpieniem do uruchomienia prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji! Należy przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć szkód powstałych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem!

- Zachowaj instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i tylko wewnątrz pomieszczeń.
- W przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi wyklucza się odpowiedzialność za powstałe ewentualnie szkody.
- Przed pierwszym użyciem prosimy sprawdzić, czy rodzaj prądu i napięcie sieciowe odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać urządzenie.
- NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nigdy nie próbuj samemu naprawiać urządzenia. W razie awarii zleć naprawę urządzenia wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom.
- Sprawdzaj regularnie wtyczkę sieciową i kabel zasilający. Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, to, aby uniknąć zagrożenia, producent, jego serwis klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach musi go wymienić.
- Należy zapobiegać uszkodzeniu kabla zasilającego na skutek jego zgniecenia, przelamania lub przetarcia na ostre krawędziach oraz trzymać go z dala od gorących powierzchni i otwartych źródeł ognia.
- UWAGA – ZAGROŻENIE ŻYCIA!** Podczas czyszczenia lub użytkowania urządzenia nigdy nie wolno zanurzać go w wodzie lub innych cieczach. Urządzenia nigdy nie należy trzymać pod bieżącą wodą lub polewać innymi cieczami.
- Pod żadnym pozorem nie należy otwierać obudowy.

III. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Kocioł warzelny do piwa służy do przygotowywania zacieru oraz brzcзки piwnej.

Kotła warzelnego do piwa nie należy stosować do:

- przygotowywania płynnych potraw;
- odgrzewania i rozgrzewania zapalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub tym podobnych cieczy i/lub materiałów.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

IV. STRUKTURA URZĄDZENIA



- Zbiornik główny
- Zbiornik z sitami
- Sito górne
- Sito dolne
- Rurka centralna
- Rurka przelewową (zakrzywioną)
- Uchwyt zbiornika z sitami
- Pokrywką

V. DANE TECHNICZNE

Nazwa	Kocioł warzelny do piwa 40L
Model	RBCM-40N
Pojemność	40L
Napięcie/częstotliwość	230V~ / 50 Hz
Moc	Od 100 W do 2500 W co 100W
Zakres temperatur	Od 25.0°C do 100°C co 0.1°C
Zakres czasu	Od 1 min do 180 min co 1 min

VI. PRZYGOTOWANIE WARZENIA

- Przed użyciem urządzenie musi być ustawione na poziomej, stabilnej i bezpiecznej powierzchni.
- Pełne naczynie zawierające się, gorący płyn i może ważyć nawet ok. 50 kg. Stabilna pozycja pozioma urządzenia jest warunkiem koniecznym do przepompowywania podczas procesu warzenia. Należy unikać niestabilnych powierzchni.
- Urządzenie nie może być przemieszczane podczas procesu warzenia. Uchwyty przewidziane są do przenoszenia urządzenia tylko na pusto.
- Higiena jest podstawą wyniku udanego warzenia, dlatego należy zawsze czyścić części wyposażenia urządzenia.
- Dla sterylizacji akcesoriów dopuszcza się przed użyciem podgrzać pewną ilość gorącej wody w bojlerze.

VII. MONTAŻ KANAŁU PRZELEWOWEGO

- Są 2 różne długości rurki do montażu kanału – użyć potrzebnej kombinacji długości rurek zależnie od użytej ilości wody / słoju w zbiorniku.
- Okrągłe sitko z otworem na środku stanowi element dna urządzenia. Przed umieszczeniem podwójnego dna w zbiorniku należy wedle potrzeby zamieścić rurki przedłużające jak ukazane na załączonych obrazkach. Nie ma potrzeby dokręcać ich na siłę do oporu.
- Następnie należy umieścić podwójne dno oraz rurkę przepływową w zbiorniku.
- Przykręcić 2 uchwyty ze stali nierdzewnej do górnej pokrywy – jak pokazane na poniższym obrazku.
- Nakręcić biały korek na rurkę podczas dodawania składników do warzenia.
- Po umieszczeniu składników w zbiorniku, odkręcić biały korek, wsunąć górne sito na centralnie umieszczoną rurkę i opuścić na ziarno uchwytami skierowanymi do góry.
- Można zaczynać proces warzenia.



VIII. PROGRAMOWANIE USTAWIEŃ



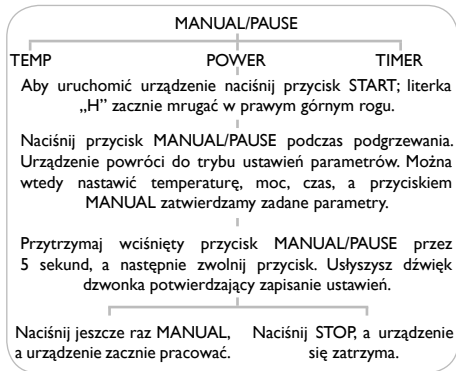
IX. USTAWIENIE TRYBU RĘCZNEGO

- Naciśnąć przycisk zasilania, a później przycisk MANUAL.
- Przycisk TEMP służy do ustawiania temperatury, POWER mocy w Wattach, a TIMER czasu trwania procesu – wszystkie 3 parametry muszą zostać ustawione zanim urządzenie zacznie pracować. Każde z nich można nastawić w dowolnej kolejności.
- Naciśnięcie przycisk START gdy wszystkie 3 parametry zostaną nastawione – wtedy uruchomi się tryb ręczny. Mrugająca literka „H” w górnym lewym rogu oznacza, że urządzenie zaczęło podgrzewać.
- Domyślną temperatura wrzenia zaprogramowano na 100°C, toteż Timer nie wystartuje zanim temperatura nie osiągnie wskazanych 100°C. W tym celu położyć pokrywkę na 1-2 minuty dla osiągnięcia 100°C na wyświetlaczu.
- Kiedy urządzenie zacznie wrzeć, lecz wyświetlacz wskazuje niższą temperaturę, przeprowadzić następujące ustawienia temperatury na 100°C i uruchomić Timer.
- Naciśnięcie przyciski „-” i „+” jednocześnie aż na wyświetlaczu pojawi się znak C1/F1. Zakres korekty temperatury wynosi od -10°C do +10°C albo -50°F do +50°F.
- Naciśnięcie przycisk Manual/Pause podczas podgrzewania, urządzenie powróci do ustawień wstępnych. Można wtedy zmienić Temp (temperaturę) /Power (moc) /Timer (czas), następnie naciśnięcie przycisk Manual zatwierdzi ustawienia i powróci do podgrzewania.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku TEMP przez 5 sekund zmieni jednostkę temperatury z Celsjusza na Fahrenheita. Tej zmiany można dokonać tylko po wyłączeniu, przed nastawieniem jakichkolwiek innych parametrów pracy urządzenia.

X. FUNKCJA PAMIĘCI W TRYBIE RĘCZNYM

- Przytrzymaj naciśnięty przycisk MANUAL/PAUSE w trybie programowania przez 5 sekund, a następnie zwolnij przycisk. W ten sposób można zapisać w pamięci urządzenia ostatnie ustawienie. Zapamiętanie ostatniego ustawienia sygnalizowane jest dźwiękiem dzwonka.
- Naciśnij przycisk START po powyższej operacji, a urządzenie będzie gotowe do pracy wedle ostatnio zapamiętanych parametrów.
- Naciśnięcie przycisk STOP zatrzymujemy prace urządzenia.
- Naciśnięcie przycisku AUTO/PAUSE przez 5 sekund w stanie spoczynku, jak pokazane poniżej (wyświetlacz wskazuje jedynie aktualną temperaturę) przywraca ustawienia fabryczne. Potwierdzenie sygnalizowane jest wolniejszym dźwiękiem dzwonka.



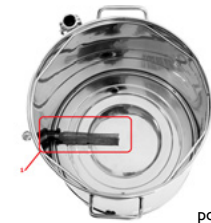
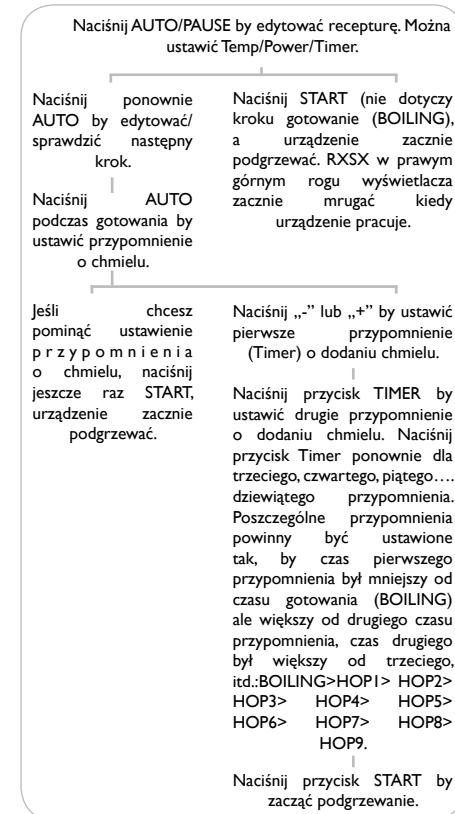


XI. USTAWIENIE TRYBU AUTO

1. Włącz urządzenie, następnie naciśnij przycisk AUTO.
2. R0S1 wyświetli się w prawym górnym rogu wyświetlacza, wprowadź następujące parametry – TEMP (temperatura), TIMER (czas) i POWER (moc). (jak powyżej).
3. Po ustawieniu pierwszego kroku (R0S1), naciśnij przycisk AUTO i ustaw drugi krok (R0S2). Kolejne kroki nr 3 do 9. programujemy analogicznie do pierwszego i drugiego. Fabrycznie urządzenie ustawione jest tak, że krok 3 jest procedurą gotowania (BOILING) i jest to ostatni krok całego procesu pracy – po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie zakończy pracę. Jeśli potrzebne są jeszcze inne kroki pomiędzy krokiem nr 2 a krokiem gotowania należy w kroku 3 zmienić wartość temperatury a gotowanie ustawić w jednym z kolejnych kroków. Należy przy tym pamiętać by temperatura w dalszych krokach była wyższa niż we wcześniejszych krokach.
W kroku gotowania (BOILING) można ustawić POWER (moc) oraz TIMER (czas), temperatura jest ustawiona domyślnie na 100°C. Po ustawieniu mocy i czasu nacisnąć AUTO – urządzenie przejdzie do trybu ustawiania przypomnienia o dodaniu chmielu – opisane w p. 9 poniżej.
4. Po ustawieniu wszystkich żądanych kroków (wedle potrzeby – maksymalnie 9 kroków), naciśnij przycisk START by zatwierdzić wszystkie ustawione kroki. Urządzenie rozpocznie pracę od pierwszego ustawionego kroku R0S1. W tym czasie na wyświetlaczu będzie migać R0S1 a woda w zbiorniku będzie podgrzewana do ustawionej w tym kroku (R0S1) temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury będzie słychać sygnał dźwiękowy a R0S1 oraz MASHING będą migać na wyświetlaczu – jest to przypomnienie o dodaniu składników. Po dodaniu składników naciśnij AUTO i urządzenie będzie realizować dalszą część kroku R0S1 – grzanie w ustawionej temperaturze i ustawionym czasie. Po zakończeniu kroku R0S1 urządzenie przejdzie do kolejnego kroku – R0S2 i tak dalej do ostatniego ustawionego kroku, którym powinno być gotowanie (BOILING).
5. Programowanie uwzględnia tylko 1 proces gotowania – jeśli gotowanie będzie ustawione np. w kroku 3 to kroki 4-9 będą pominięte. Można ustawić moc gotowania (POWER) podczas pracy.

6. Przypomnienie w kroku BOILING (gotowanie) działa na podobnej zasadzie jak przypomnienie o dodaniu składników. Kiedy urządzenie zakończy krok poprzedzający gotowanie – uruchomi się sygnał dźwiękowy. Program nie rozpocznie kroku gotowania jeśli nie potwierdzimy przyciskiem AUTO. To jest przypomnienie o spryskiwaniu (wysładzaniu).
 7. Przycisk PAUSE zatrzyma działanie urządzenia oraz odliczanie czasu. Wtedy możemy skorygować parametry, następnie naciskając przycisk AUTO kontynuować pracę urządzenia.
 8. Naciśnięcie przycisku START podczas pracy w trybie auto spowoduje pominięcie aktualnie wykonywanego kroku i przejście do następnego kroku.
 9. Ustawienie przypomnienia o dodaniu chmielu w procesie gotowania: w kroku R0S3 (BOILING) (krok R0S3 jest fabrycznie ustawiony jako gotowanie, można go ustawić w każdym innym z 9 dostępnych kroków) można ustawić przypomnienie o dodaniu chmielu (a tym samym czas jego gotowania) – po ustawieniu mocy grzania oraz czasu gotowania w kroku R0S3 (BOILING) na wyświetlaczu pokaże się „HOP 1” oraz migająca wartość czasu. Ustaw czas przyciskami – lub +. W celu dodania kolejnych przypomnień o dodaniu chmielu naciśnij przycisk TIMER – można ustawić 9 takich przypomnień, przy czym należy pamiętać o tym, że czas gotowania (BOILING) musi być większy od pierwszego czasu gotowania chmielu (HOP1) a pierwszy czas gotowania chmielu (HOP1) musi być większy od drugiego czasu gotowania chmielu (HOP2), itd., czyli: czas gotowania (BOILING) > czas gotowania chmielu HOP1 > czas gotowania chmielu HOP2 > czas gotowania chmielu HOP3 > czas gotowania chmielu HOP4 > czas gotowania chmielu HOP5 > czas gotowania chmielu HOP6 > czas gotowania chmielu HOP7 > czas gotowania chmielu HOP8 > czas gotowania chmielu HOP9. Naciśnij przycisk START aby rozpocząć podgrzewanie.
 10. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku POWER oraz TIMER przez 5s na pustym wyświetlaczu, przechodzi do opcji wyboru receptury. Naciśnij „-“ lub „+“ by wybrać żądaną recepturę. Można zaprogramować do 10 receptur. Naciśnij przycisk Start by zatwierdzić wybraną recepturę, wyświetlacz będzie pusty, następnie naciśnij przycisk AUTO/PAUSE by wejść w tryb edycji receptury. Można nacisnąć przycisk START by natychmiast uruchomić wybraną recepturę lub nacisnąć przycisk AUTO/PAUSE by edytować lub sprawdzić krok po korku zadany program.
 11. Naciśnięcie przycisku STOP pominię wszystkie etapy pracy, a urządzenie wyświetli się wyświetlając END i sygnalizując dzwonkiem przez 30s. Naciskając ponownie przycisk STOP uruchomimy stan spoczynku na wyświetlaczu (pusty ekran na wyświetlaczu).
- #### XII. FUNKCJA PAMIĘCI W TRYBIE AUTO
1. Po ustawieniu wszystkich parametrów w trybie Auto, naciśnij przycisk STOP aż ukaże się pusty ekran na wyświetlaczu. Nie wyłączać wtedy urządzenia! Trzymać się poniższych kroków aby zapisać program pracy.
 2. Nacisnąć przycisk MANUAL aby wejść w tryb ręcznej edycji, następnie nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk MANUAL przez 5 sekund. W ten sposób można zapisać ostatnie ustawienie w trybie ręcznym (Manual) i automatycznym (AUTO). Zapisanie programu potwierdzone jest dźwiękiem dzwonka.
 3. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, nacisnąć przycisk AUTO, a na wyświetlaczu ukaże się krok 1 z ostatnio wybranego programu.

4. Naciśnij przycisk START, a urządzenie się uruchomi.
5. To urządzenie nie zapamiętuje programów zbiorowo. Każdy kolejny zapis musi być dokonany zgodnie z powyżej opisanymi krokami.

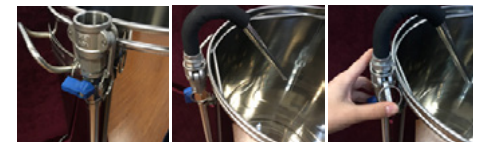


podłużny filtr

- Podgrzej wodę do 66°C-68°C i następnie dodaj sól do zbiornika, a po tym zamieszaj delikatnie.
- Uruchom pompę cyrkulacyjną po osiągnięciu właściwej temperatury, ustaw strumień przepływu (jak opisano w następnym akapicie).
- Standardowy czas grzania wynosi 60 min dla pierwszego zacieru (w zależności od przepisu).
- Temperatura dla drugiego zacieru wynosi 78-80°C, czas 20 min (w zależności od przepisu).
- Po utworzeniu zacieru ostrożnie podnieś zbiornik z sitami, i umieść go na pierścieniach wspierających znajdujących się na obrzeżu zbiornika głównego.
- Spryskaj sól w koszyku wodą celem wysłodzenia. Pozostaw kosz do ocieknięcia na ok. 10 min. po spryskaniu.
- Podgrzej wodę do temperatury wrzenia, (można tego dokonać podczas ociekania kosza) – czas gotowania wynosi 90 min (w zależności od przepisu).
- Dodaj chmiel itp. w odpowiednim czasie wedle receptury.
- Po zagotowaniu brzezki należy ją schłodzić do 20°C. Następnie przełóż ją do zbiornika fermentacyjnego przez kraniak z podłużnym filtrem z przodu zbiornika.

XV. POMPA CYRKULACYJNA

- Zabrania się uruchamiać pompy bez wody!
- Nie zaleca się używania pompy do przepompowywania brzezki po schłodzeniu, ponieważ nie ma filtra na wejściu pompy. Może to doprowadzić do tego, że wywar dostanie się do pompy, potencjalnie blokując i uszkadzając system.
- Przed włączeniem pompy w boilerze musi znajdować się woda.
- Nie włączać pompy podczas podgrzewania brzezki.
- Zamknąć (niebieski) zawór na rurce cyrkulacyjnej.
- Włóż zakrzywioną rurkę przelewową. Naciśnij dwa uchwyty na łączniku by zablokować ją na miejscu.
- Dopiero teraz można włączyć pompowanie.
- Ustaw odpowiednią wartość przepływu niebieskim zaworem (jeśli tempo przepompowywania jest za wysokie, sól przeleje się z sita do centralnej rurki, a dno zbiornika może wyschnąć, przez co składniki mogą ulec przypaleniu, a element grzewczy może się przegrzać).
- Należy ustawić właściwą wartość przepływu.
- Wyłączyć pompę po przygotowaniu zacieru. Nie usuwać rurki przelewowej (zakrzywionej) przed zamknięciem zaworu i wyłączeniu pompy!!!



XIII. WYBÓR RECEPTURY W TRYBIE AUTO

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Power i Timer przez 5 sekund przy pustym wyświetlaczu, by wejść w tryb wyboru receptury.
- Naciśnij „-” lub „+” dla wyboru receptury. Naciśnij Start/Stop by potwierdzić wybraną recepturę.
- Naciśnij „-” lub „+” dla wyboru receptury. Nie wyłączaj wtedy urządzenia.
- Naciśnij przycisk Auto/Pause by wejść w opcje edycji receptury. Można edytować Power/Timer/Temp lub nacisnąć przycisk Start/Stop by uruchomić urządzenie.

XIV. PROCES WARZENIA (PRZYKŁADOWY)

- Przed i po każdym użyciu wyczyść urządzenie.
- Zamocuj podłużny filtr do kraniaka wylotowego (wewnątrz kotła) i wlej preferowaną ilość wody do zbiornika.

XVI. KONSERWACJA

- Należy wyczyścić urządzenie po użyciu. Suche składniki mogą przykleić się do metalu oraz wnętrza pompy.
- Zalej urządzenie 5L-10L wody o temp. 60°C na 15 min. Podczas czyszczenia włączaj pompę.
- Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia pozostałości. Do czyszczenia zbiornika wykorzystaj miękką ściereczkę lub gąbkę czyszczącą (można użyć octu).
- Jakiegokolwiek ślady resztek w bojlerze należy usunąć przed kolejnym użyciem.
- Przepłukaj pompę przyłączając wąż z wodą do rurki przelewowej (zakrzywionej) – nie włączaj w tym czasie pompy.
- Można użyć odpowiednich środków czyszczących (uprzednio sprawdzając ich przeznaczenie).
- Nie moczyć żadnych elementów elektronicznych urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Przechowywać urządzenie w suchym pomieszczeniu.

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie grzeje” mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie grzeje za słabo lub w ogóle nie grzeje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek! Im bardziej szczegółowe są dane, tym szybciej można Państwu pomóc!

UWAGA: Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!

XVII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Składniki blokują się w pompie	A: Przepłucz pompę podłączając rurkę do zakrzywionego węża B: Rozbierz pompę by usunąć składniki.
Temperatura nie osiąga 100°C	A: Przykryj pokrywką na 1-2 min. B: Skoryguj ustawienia temperatury.
Ci-korekta temperatury w stopniach Celsjusza	A: Naciśnij „-” i „+” jednocześnie w ustawieniach korekty temperatury C1. Zakres ustawienia wynosi od -10°C do +10°C
FI-Korekta temperatury w Fahrenheitach	A: Naciśnij „-” i „+” jednocześnie w korekcie temperatury C1. Zakres ustawienia wynosi od -50°F do +50°F
ERR-1 pojawia się na wyświetlaczu	A: Temperatura jest poniżej -20°C – ostrzeżenie o niskiej temp. B: Połączenie czujnika się poluzowało. C: Otwórz dno urządzenia I sprawdź czujnik – jeśli się poluzował, podłącz go ponownie.
ERR-2 pojawia się na świetlaczu	A: Temperatura wyższa od 120°C – ostrzeżenie o przegrzaniu/wyschnięciu bojlera. B: Uszkodzenie czujnika – skontaktuj się z serwisem.
Urządzenie samo się wyłącza podczas podgrzewania	A: Zmniejsz moc podgrzewania. B: Wymień termostat zabezpieczający (przed przegrzaniem).

XVIII. REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli tak jest, należy zaprzestać użytkowania urządzenia. Proszę niezwłocznie zwrócić się do sprzedawcy w celu przeprowadzenia naprawy. Co należy zrobić w przypadku pojawienia się problemu? Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

SYMBOLY

- Seznamte se s návodem k obsluze.
- Elektrická zařízení nesmí být vyhozena se směsným domovním odpadem.
- Zařízení je v souladu s prohlášením o shodě CE.
- Pozor! Horký povrch může způsobit popáleniny.

POZOR! Ilustrace v tomto návodu jsou orientální, a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit. Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

Pro co nejeftivnější využití tohoto zařízení postupujte prosím podle tohoto návodu. Popsané procesy mají pouze informační funkci – existují různé postupy při vaření piva. Zařízení bylo navrženo tak, aby jej bylo možné přizpůsobit vlastním požadavkům při výrobě piva.

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

Obecná bezpečnostní doporučení týkající se používání elektrických zařízení:

Pro snížení rizika úrazu v důsledku působení ohně nebo úrazu elektrickým proudem je nutné během používání zařízení dodržovat několik základních bezpečnostních pravidel. Pečlivě si prosím přečtete tento návod k obsluze a ujistěte se, že jste nalezli všechny odpovědi na otázky týkající se tohoto zařízení. Tento návod prosím pečlivě uchovávejte v blízkosti výrobku, abyste se v případě dotazů mohli k němu později vrátit. Vždy prosím používejte uzemněný zdroj elektrického proudu se správným síťovým napětím (viz návod nebo štítek)! V případě pochybností ohledně správného připojení zařízení vyhledejte odborníka pro jeho kontrolu. Nikdy nepoužívejte poškozený napájecí kabel! Neotvírejte zařízení na vlhkém nebo mokřím místě, ani mokřýma nebo vlhkýma rukama. Chraňte zařízení před přímým slunečním zářením. Zařízení vždy používejte na bezpečném místě tak, aby nikdo nemohl stoupnout na kabel, zakopnout o něj a/ nebo jej poškodit. Před zahájením čištění zařízení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky a dbejte na to, aby se žádná kapalina nedostala a/nebo nezůstala v zařízení. Vnitřek zařízení neobsahuje žádné součástky vyžadující uživatelskou údržbu. Údržbu, ladění a opravu zařízení přenechejte kvalifikovanému odbornému personálu. V případě cizího zásahu záruka zaniká!

II. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před uvedením zařízení do provozu si důkladně přečtete tento návod! Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny, aby jste se vyhnuli škodám vzniklým nesprávným použitím výrobku.
- Návod k obsluze uschovejte za účelem jeho pozdějšího použití. V případě předání zařízení třetím osobám musí být spolu se zařízením předán rovněž návod k obsluze.
- Zařízení používejte výhradně v souladu s jeho určením a pouze ve vnitřních prostorech.
- V případě použití zařízení v rozporu s jeho určením či nesprávné obsluhy je vyloučeno ručení za případné vzniklé škody.
- Před prvním použitím zkontrolujte, zda jsou druh proudu a síťové napětí kompatibilní s údaji uvedenými na technickém štítku zařízení.

- Zařízení není určeno k tomu, aby bylo používáno osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými a mentálními schopnostmi, nebo osobami bez příslušných zkušeností a/nebo znalostí, pokud nejsou tyto osoby pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečí nebo od této osoby nedostávají pokyny týkající se správného ovládání zařízení.
- NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nikdy se nepokoušejte zařízení opravovat sami. V případě poruchy zařízení předejte k opravě pouze kvalifikovaným odborníkům.
- Pravidelně kontrolujte zástrčku a napájecí kabel. Pokud je napájecí kabel poškozen, z bezpečnostních důvodů smí jeho výměnu provést pouze výrobce, zákaznický servis nebo podobná osoba.
- Zabraňte poškození napájecího kabelu v důsledku jeho mačkání, lámání nebo uděrů na ostré hrany, a udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřených plamenů.
- POZOR – OHROŽENÍ ŽIVOTA!** Zařízení nesmí být během svého provozu nebo čištění nikdy ponořeno do vody nebo jiných kapalin.
- V žádném případě nedemontujte těleso zařízení.

III. OBLAST POUŽITÍ

Souprava na výrobu piva s rmutovým kotlem slouží na přípravu rmutu a pivní sladiny.

- Souprava na výrobu piva nepoužívejte pro:
- přípravu nápojů a tekutých pokrmů;
 - ohřívání hořlavých, zdraví škodlivých, lehce odpařovacích, nebo podobných tekutin, nebo látek

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

IV. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



- Hlavní nádoba
- Nádoba se sítky
- Horní sítko
- Spodní sítko
- Centrální trubka
- Přepadová trubka (zakřivená)
- Úchyt nádoby se sítý
- Víko

V. TECHNICKÉ ÚDAJE

Název výrobku	Mladinový kotel
Model	RCBM-40N
Objem nádrže	40L
Jmenovité napětí napájení/frekvence	230V~ / 50 Hz

Výkon	Od 100 W do 2500 W každých 100 W
Nastavení teploty	Od 25,0°C do 100°C každých 0,1°C
Nastavení času	Od 1 min. do 180 min. každou 1 min.

VI. PŘÍPRAVA K VAŘENÍ

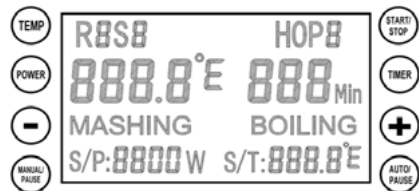
- Zařízení před použitím postavte na rovný, pevný a bezpečný povrch.
- Nádoba plná vařící, horké tekutiny může vážit až 50 kg. Stabílí vodorovná poloha zařízení je nutnou podmínkou pro přečerpávání během procesu vaření. Nepoužívejte na nestabilním povrchu.
- Zařízení nepřehánějte během procesu vaření. Úchyty jsou určeny pouze pro přenášení prázdného zařízení.
- Hygiena je základem úspěšného vaření, proto vždy řádně čistěte součásti zařízení.
- Ke sterilizaci příslušenství ohřejte před použitím určité množství vody v bojleru.

VII. MONTÁŽ PŘEPADOVÉHO KANÁLU

- K montáži kanálu jsou k dispozici dvě různé dlouhé trubky. Délka potřebné trubky závisí na množství vody v sladu v nádobě.
- Kulaté sítko s otvorem ve středu je součástí dna zařízení. Před vložením dvojitého dna do nádoby musí být trubka dle potřeby prodloužena (jak je znázorněno na příložených obrázcích). Není nutné trubku utahovat silně nadoraz.
- Poté vložte do nádoby dvojitě dno a průtokovou trubku.
- Přišroubujte 2 úchyty z ušlechtilé oceli na víko, jak je znázorněno na obrázku níže.
- Našroubujte bílou matici na trubku poté, co jste naplnili přísady pro vaření.
- Když jsou přísady v nádobě, vyšroubujte bílou zátku, nasadte horní sítko na centrální trubku a spusťte jej na zrno, během čehož úchyty ukazují nahoru.
- Můžete začít vařit.



VIII. PROGRAMOVÁNÍ NASTAVENÍ



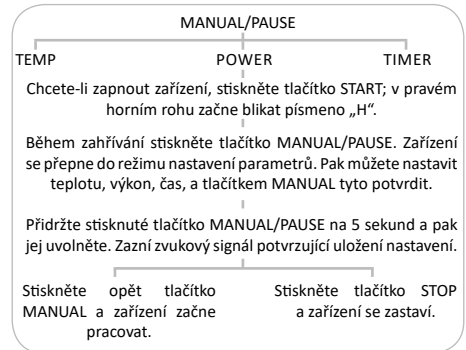
IX. NASTAVENÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU

1. Zapněte přístroj a stiskněte tlačítko MANUAL.
2. Tlačítko TEMP slouží pro nastavení teploty, POWER pro nastavení výkonu ve watttech a TIMER pro nastavení času trvání vaření – všechny 3 parametry musí být nastaveny před uvedením zařízení do provozu. Parametry můžete nastavovat v libovolném pořadí.
3. Stiskněte tlačítko START pro nastavení všech tří parametrů. Poté se spustí manuální režim. Blikající písmeno „H“ v levém horním rohu signalizuje, že se zařízení začalo zahřívat.

4. Teplota varu je standardně nastavena na 100°C, proto se Timer nezapne, pokud teplota nedosáhne uvedených 100°C. Za tímto účelem nasadte víko na 1–2 minuty, dokud displej nesignalizuje dosažení teploty 100°C.
5. Pokud zařízení začne vřít, přičemž se ale na displeji zobrazuje nižší teplota, musí být teplota znovu nastavená na 100°C. Poté prosím aktivujte Timer.
6. Stiskněte současně tlačítka „-“ a „+“, až se na displeji zobrazí symbol C1/F1. Teplotní rozsah činí od -10°C do +10°C nebo -50°F do +50°F.
7. Stisknutím tlačítka Manual/Pause během zahřívání přepne zařízení do výchozího nastavení. Pak můžete změnit Temp (teplotu)/Power (výkon)/Timer (čas), pak stisknutím tlačítka Manual potvrdit nastavení a vrátit se na zahřívání.
8. Stisknutím a přidržení tlačítka TEMP na 5 sekund změní jednotku teploty z Celsia na Fahrenheit. Tuto změnu můžete provést pouze po zapnutí, před nastavením jakýchkoli jiných provozních parametrů zařízení.

X. PAMĚŤOVÁ FUNKCE V MANUÁLNÍM REŽIMU

1. Přidržte stisknuté tlačítko MANUAL/PAUSE v režimu programování na 5 sekund a pak jej uvolněte. Takto můžete uložit do paměti zařízení poslední nastavení. Zapamatování posledního nastavení oznámí zvukový signál.
2. Poté stiskněte tlačítko START; zařízení bude připraveno k provozu dle naposledy uložených parametrů.
3. Stisknutím tlačítka STOP zastavíte provoz zařízení.
4. Stisknutím tlačítka AUTO/PAUSE na 5 sekund v Standby-režimu, jak je znázorněno níže (displej zobrazuje aktuální teplotu), obnoví tovární nastavení. Potvrzení indikuje pomalejší zvukový signál.



XI. NASTAVENÍ AUTOREŽIMU

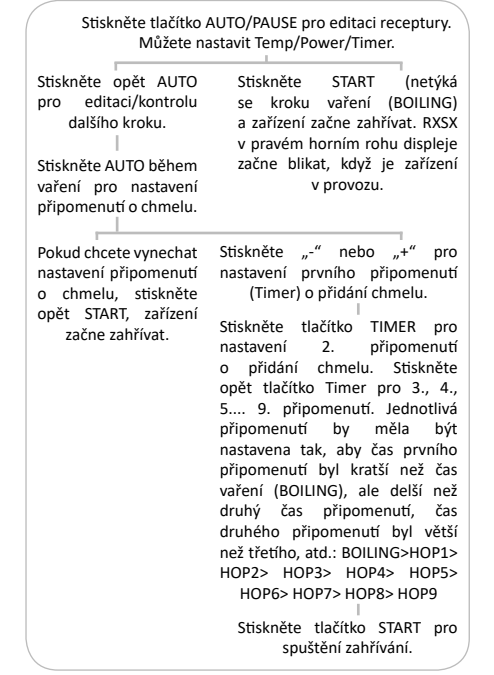
1. Zapněte zařízení a pak stiskněte tlačítko AUTO.
2. R0S1 se zobrazí v pravém horním rohu displeje. Nyní zadejte následující parametry: TEMP (teplota), TIMER (čas) a POWER (výkon) (jako výše).

3. Po nastavení prvního kroku (R0S1) stiskněte tlačítko AUTO a nastavte druhý krok (R0S2). Další kroky č. 3 až 9 programujete stejně jako první a druhý. Zařízení je továrně nastaveno tak, že krok 3 je procesem vaření (BOILING) a je to poslední krok celého provozního procesu – po ukončení vaření zařízení automaticky ukončí provoz. Pokud jsou potřebné ještě jiné kroky mezi krokem č. 2 a krokem vaření, změřte v kroku 3 hodnotu teploty a vaření nastavte v jednom z dalších kroků. Mějte na paměti, že teplota v dalších krocích musí být vyšší než v předchozích krocích. V kroku vaření (BOILING) můžete nastavit POWER (výkon) a TIMER (čas), teplota je nastavena standardně na 100 °C. Po nastavení výkonu a času stiskněte AUTO – zařízení se přepne do režimu nastavení připomenutí o přidání chmelu – popsané v bodě 9 níže.
4. Po nastavení všech požadovaných kroků (podle potřeby – maximálně až 9 kroků) stiskněte tlačítko START, abyste potvrdili všechny nastavené kroky. Zařízení začne pracovat od prvního nastaveného kroku R0S1. V tomto čase bliká na displeji R0S1. Voda v zásobníku se zahřívá na nastavenou teplotu v tomto kroku (R0S1). Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál a na displeji budou blikat R0S1 a MASHING – to je připomenutí o přidání složek. Po přidání složek stiskněte tlačítko AUTO a zařízení bude realizovat další část kroku R0S1, tzn. zahřívání při nastavené teplotě a nastaveném čase. Po ukončení kroku R0S1 se zařízení přepne do dalšího kroku – R0S2 a tak dále až do posledního nastaveného kroku, kterým mělo být vaření (BOILING).
5. Programování zohledňuje pouze 1 proces vaření – pokud vaření nastavíte např. v kroku 3, pak kroky 4–9 budou vynechány. Výkon vaření (POWER) může být nastaven během provozu.
6. Připomenutí v kroku BOILING (vaření) funguje na stejném principu jako připomenutí o přidání složek. Když zařízení ukončí krok předcházející vaření – zazní zvukový signál. Program nespustí krok vaření, pokud jej nepotvrdíte tlačítkem AUTO. To je připomenutí o postřikování (vyslazování).
7. Tlačítko PAUSE zastaví provoz zařízení a Timer. Tehdy můžete upravit parametry a pak po stisknutí tlačítka AUTO může zařízení pokračovat v provozu.
8. Stisknutím tlačítka START během provozu v autorežimu vynechá aktuálně prováděný krok a přepne na následující krok.
9. Nastavení připomenutí o přidání chmelu v procesu vaření: v kroku R0S3 (BOILING) (krok R0S3 je továrně nastaven jako vaření, můžete jej nastavit v jiném z 9 dostupných kroků) můžete nastavit připomenutí o přidání chmelu (a tímto čas jeho vaření) – po nastavení výkonu zahřívání a času vaření v kroku R0S3 (BOILING) se na displeji zobrazí „HOP 1“ a blikající hodnota času. Čas nastavte pomocí tlačítek – nebo +. Chcete-li přidat další připomenutí o přidání chmelu, stiskněte tlačítko TIMER – můžete nastavit 9 takových připomenutí, přičemž pamatujte na to, že čas vaření (BOILING) musí být delší než první čas vaření chmelu (HOP1) a první čas vaření chmelu (HOP1) musí být delší než druhý čas vaření chmelu (HOP2), atd., čili čas vaření (BOILING) > čas vaření chmelu HOP1 > čas vaření chmelu HOP2 > čas vaření chmelu HOP3 > čas vaření chmelu HOP4 > čas vaření chmelu HOP5 > čas vaření chmelu HOP6 > čas vaření chmelu HOP7 > čas vaření chmelu HOP8 > čas vaření chmelu HOP9. Stiskněte tlačítko START pro spuštění zahřívání.

10. Stisknutím a přidržení tlačítek POWER a TIMER na prázdném displeji přepne do nabídky výběru receptu. Stiskněte „-“ nebo „+“, abyste mohli vybrat požadovaný recept. Můžete naprogramovat až 10 receptů. Stiskněte tlačítko Start pro potvrzení vybraného receptu, displej bude prázdný, poté stiskněte tlačítko AUTO/PAUSE pro vstup do režimu editace receptu. Můžete stisknout tlačítko START pro okamžitě spuštění vybraného receptu nebo stisknout tlačítko AUTO/PAUSE pro editaci nebo ověření krok za krokem zadaného programu.
11. Stisknutím tlačítka STOP vynechá všechny etapy provozu. Zařízení se vypne a na displeji se zobrazí END a zazní 30 sekundový zvukový signál. Opětovně stisknutím tlačítka STOP se zapne Standby-režim na displeji (prázdný displej).

XII. PAMĚŤOVÁ FUNKCE V AUTOREŽIMU

1. Po nastavení všech parametrů v autorežimu stiskněte tlačítko STOP a na displeji se zobrazí prázdná obrazovka. Nevyvínejte zařízení! Dodržujte níže uvedené kroky, abyste uložili provozní režim.
2. Stiskněte tlačítko MANUAL pro vstup do režimu ruční editace. Poté stiskněte a 5 sekund přidržte tlačítko MANUAL. Takto můžete uložit poslední nastavení v manuálním (Manual) a automatickém (AUTO) režimu. Pro potvrzení uložení programu zazní zvukový signál.
3. Zařízení vypněte a opět zapněte, stiskněte tlačítko AUTO. Na displeji se zobrazí krok 1 z naposledy vybraného programu.
4. Stiskněte tlačítko START a zařízení se spustí.
5. Toto zařízení neukládá hromadné zadávání programů. Každé uložení musí být provedeno podle výše popsaných kroků.

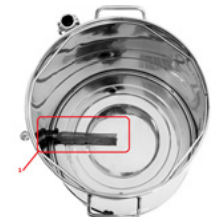


XIII. VÝBĚR RECEPTU V AUTOREŽIMU

- Stiskněte a přidržte tlačítka Power a Timer na 5 sekund při prázdné obrazovce pro vstup do režimu výběru receptu.
- Stiskněte „-“ nebo „+“ pro výběr receptu.
- Stiskněte Start/Stop pro potvrzení vybraného receptu. Nevytlačte zařízení.
- Stiskněte tlačítko Auto/Pause pro vstup do nabídky editace receptu. Můžete editovat Power/Timer/Temp nebo stisknout tlačítko Start/Stop pro spuštění zařízení.

XIV. PROCES VAŘENÍ (PŘÍKLADOVÝ)

- Zařízení před a po každém použití řádně vyčistěte.
- Namontujte podélný filtr na výpustný kohoutek (uvnitř nádoby) a nalijte doporučené množství vody do zásobníku.



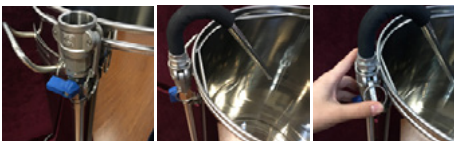
podélný filtr

- Zahřejte vodu na 66°C–68°C a pak do zásobníku přidejte slad a lehce zamíchejte.
- Po dosažení příslušné teploty zapněte oběhové čerpadlo a nastavte intenzitu průtoku (jak je popsáno v dalším odstavci).
- Standardní doba zahřívání činí 60 min. pro první rmut (v závislosti na receptu).
- Teplota pro druhý rmut činí 78–80°C, doba 20 min. (v závislosti na receptu).
- Po vytvoření rmutu opatrně nadzvedněte zásobník se síty a položte jej na podpěrné prstence umístěné na obruči hlavní nádoby.
- Slad v koši postříkejte vodou za účelem vyslazení. Poté nechte koš odkapat asi na 10 min.
- Ohřejte poté vodu na teplotu varu (může být provedeno během odkapávání koše) – doba vaření činí 90 min. (v závislosti na receptu).
- Přidejte chmel atp. ve vhodném čase podle receptu.
- Jakmile pивn mladina dosáhne bodu varu, ochladte ji na 20°C. Pak ji přelijte do fermentační nádoby kohoutkem s podélným filtrem v přední části zásobníku.

XV. OBĚHOVÉ ČERPADLO

- Čerpadlo nezapínejte bez vody!
- Čerpadlo se nedoporučuje k přečerpávání pивn mladiny po ochlazení, protože nemá vstupní filtr. Může dojít k tomu, že vývar pronikne do čerpadla, případně jej ucpe a poškodí systém.
- Před zapnutím čerpadla musí být v bojleru voda.
- Čerpadlo nezapínejte při zahřívání pивn mladiny.
- Uzavřete ventil (modrý) na cirkulační trubce.
- Vložte zakřivenou přepadovou trubku. Stiskněte dvě pojistky na spojce, abyste ji zafixovali na místě.
- Teprve nyní zapněte přečerpávání.
- Nastavte příslušnou hodnotu průtoku modrým ventilem (pokud je intenzita čerpání příliš vysoká, slad se přelije ze síta do centrální trubky a dno zásobníku může vyschnout, čímž se mohou složky připálit a topný článek se může přehřát).
- Nastavte vhodnou hodnotu průtoku.

- Vypněte čerpadlo po přípravě rmutu. Neodstraňujte přepadovou trubku (zakřivenou) před uzavřením ventilu a vypnutím čerpadla!!!



XVI. ÚDRŽBA

- Po použití musí být zařízení řádně vyčistěno. Suché složky se mohou přilepit ke kovu a uvnitř čerpadla.
- Do zařízení nalijte 5–10 l vody s teplotou 60°C na 15 min. Při čištění zapněte čerpadlo.
- K odstranění zbytků nepoužívejte ostré nástroje. K čištění zásobníku použijte měkký hadřík nebo čisticí houbu (můžete použít ocet).
- Před dalším použitím odstraňte jakékoli stopy zbytků v bojleru.
- Čerpadlo propláchněte tak, že připojíte hadici s vodou k přepadové trubce (zakřivené) – v této době nevytlačte čerpadlo.
- Používejte vhodné čisticí přípravky (ověřte si předem k čemu jsou určeny).
- Elektronické součástky nesmí přijít do kontaktu s vodou.
- Zařízení neponořujte do vody.
- Zařízení uchovávejte na suchém místě.

XVII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Přísady ucpávají čerpadlo	A: Propláchněte čerpadlo tak, že připojíte trubku k ohnuté hadici. B: Čerpadlo rozeberte a odstraňte složky.
Nelze dosáhnout teploty 100°C	A: Nasadte víko na 1–2 min. B: Upravte nastavení teploty.
C1 – korekce teploty ve stupních Celsia	A: Stiskněte současně „-“ a „+“ v nastavení úpravy teploty C1. Rozsah nastavení činí -10°C až +10°C.
F1 – korekce teploty ve Fahrenheitech	A: Stiskněte současně „-“ a „+“ v nastavení teploty C1. Rozsah nastavení činí -50°F až +50°F.
Na displeji se zobrazuje ERR-1	A: Teplota je nižší než -20°C – upozornění na nízkou teplotu. B: Spoj čidla se uvolnil. C: Otevřete dno zařízení a zkontrolujte čidlo – pokud je uvolněné, opět jej připojte.
Na displeji se zobrazuje ERR-2	A: Teplota je vyšší než 120°C – upozornění na přehřátí / vyschnutí bojleru. B: Poškozené čidlo – kontaktujte servis.
Zařízení se samo vypíná při zahřívání	A: Snižte výkon zahřívání. B: Vyměňte bezpečnostní termostat (proti přehřátí).

XVIII. PRAVIDELNÁ KONTROLA ZAŘÍZENÍ

Pravidelně kontrolujte, zda díly zařízení nejsou poškozeny. V případě poškození, nesmí být zařízení dále používáno. Neprodleně se obraťte na prodejce za účelem provedení opravy. Jak postupovat v případě výskytu problému?

Kontaktujte prodejce a připravte si následující údaje:

- Číslo faktury a sériové číslo zařízení (sériové číslo je uvedeno na technickém štítku).
- Případná fotografie nefunkčního dílu.
- Zaměstnanec servisu bude schopen lépe poznat problém, pokud jej co nejpřesněji popíšete. Čím detailnější údaje poskytnete, tím rychleji Vám může být pomoci!

POZOR: Neotvírejte nikdy zařízení bez konzultace se zákaznickým servisem. V opačném případě hrozí ztráta záruky!

SYMBOLES



Veillez lire attentivement ces instructions d'emploi.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans des poubelles ménagères.



L'appareil est conforme aux directives européennes en vigueur.



Attention! Surfaces chaudes – risque de brûlure!



ATTENTION! Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

Veillez suivre les instructions de ce manuel pour utiliser au mieux le kit du brasseur. Les procédés décrits sont uniquement à titre indicatifs. Les descriptions et conditions détaillées pour brasser de la bière peuvent différer les unes des autres. L'appareil a été conçu pour permettre de brasser de la bière.

MANUEL D'UTILISATION

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin de minimiser les risques de blessures dues au feu ou aux chocs électriques, veuillez constamment prendre en considération les consignes et indications de sécurité, présentes dans ce manuel, lorsque vous utilisez l'appareil. Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi et assurez-vous d'avoir trouvé réponse à toutes vos questions. Conservez soigneusement cette notice à proximité de l'article afin de pouvoir le consulter plus tard en cas de besoin. Utilisez toujours une prise électrique reliée à la terre et avec la bonne tension secteur (v. Guide ou plaque signalétique)! Dans le cas où vous auriez des doutes quant au raccordement de votre appareil, veuillez faire vérifier votre installation par un électricien qualifié. N'utilisez jamais de câble électrique défectueux! N'ouvrez pas l'appareil dans un environnement humide, et veillez à ce que vos mains ne soient ni humides ni mouillées. De plus, protégez l'appareil des rayonnements directs du soleil. Ne mettez l'appareil en marche que dans un espace protégé, de manière à ce que personne ne marche sur les câbles, ne se prenne les pieds dedans, ni ne les abîme. Veillez également à ce que la pièce, dans laquelle se trouve l'appareil, soit suffisamment aérée afin d'éviter une concentration trop importante de chaleur mais aussi pour faciliter le refroidissement de l'appareil. Pensez à toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer et utilisez un chiffon humide pour le nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage et veillez à ce qu'aucun fluide ne s'infilte dans l'appareil ou ne reste à l'intérieur. L'intérieur de l'appareil ne doit pas être nettoyé par l'utilisateur. Confiez l'entretien, le réglage et les réparations à une personne qualifiée. La garantie deviendra caduque en cas d'intervention d'une personne non-qualifiée.

II. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil! Veuillez respecter les consignes de sécurité afin d'éviter tout incident lié à une utilisation non conforme!
2. Conservez le mode d'emploi à portée pour les utilisations à venir. Si cet appareil est utilisé par une autre personne, celle-ci doit impérativement être informée des conditions d'utilisation et disposer du manuel.
3. N'utilisez cet appareil que pour l'usage prescrit et seulement en intérieur.

4. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un usage inapproprié ou d'une manipulation non conforme de l'appareil.
5. Avant la première utilisation, veuillez vérifier que la tension électrique ainsi que le type de courant utilisés soient compatibles avec les données présentes sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites. Sont considérées comme des exceptions les personnes ayant lu le mode d'emploi ou étant complètement responsables de leur propre sécurité. DANGER D'ÉLECTROCUTION! N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même. En cas de dysfonctionnement, faites réparer l'appareil par un spécialiste qualifié.
7. Contrôlez régulièrement la prise, la fiche et le câble secteur. Si le câble secteur de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
9. Protégez le câble d'éventuelles pressions, coupures, frottements, en le tenant à l'abri de surfaces pointues, tranchantes, chauffantes, et à l'abri des flammes.
10. ATTENTION DANGER DE MORT! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni lors de son fonctionnement, ni lors du nettoyage.
11. N'ouvrez sous aucun prétexte le boîtier de l'appareil.

III. UTILISATION

Le kit du brasseur et sa chaudière de brassage permettent de produire du maiche et du moût de bière.

Veillez ne pas utiliser le kit du brasseur pour:

- Préparer des boissons et des aliments liquides;
- Réchauffer ou cuire des liquides ou matières inflammables, dangereux pour la santé voire volatiles.

L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.

IV. MONTAGE DE L'APPAREIL



1. Récipient principal
2. Récipient avec tamis
3. Tamis supérieur
4. Tamis inférieur
5. Tige de maintien
6. Tuyau de débordement (courbé)
7. Poignée pour le récipient avec tamis
8. Couvercle

V. DÉTAILS TECHNIQUES

Nom du produit	Kit du brasseur avec chaudière de brassage
Modèle	RBCM-40N
Capacité	40L
Tension nominale/ Fréquence	230V~ / 50 Hz
Puissance	Od 100 W do 2500 W co 100W
Plage de température	de 25.0°C jusqu'à 100°C tous les 0.1°C
Plage de durée d'utilisation	de 1 min jusqu'à 180 min toutes les 1 min.

VI. PRÉPARATIONS POUR LE BRASSAGE

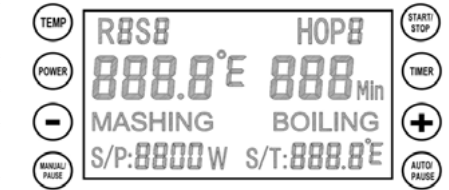
- Avant utilisation, vous devez établir l'appareil sur une surface plane, stable et sûre.
- L'appareil rempli contient un liquide chaud en ébullition et peut peser jusqu'à 50 kilogrammes. L'appareil doit absolument être placé de manière stable pour que le transvasement puisse avoir lieu pendant le brassage. N'utilisez l'appareil que si celui-ci dispose d'une grande stabilité.
- L'appareil ne doit pas être déplacé ou démonté pendant le processus de brassage. Les poignées ne doivent être utilisées que pour porter l'appareil à vide.
- L'hygiène est une condition sine qua non pour un brassage réussi, c'est pourquoi tous les éléments de l'appareil doivent être nettoyés en profondeur.
- Pour stériliser les accessoires, utilisez de l'eau chaude en ébullition.

VII. MONTAGE DU TUYAU DU DÉBORDEMENT

- Pour monter le dispositif de débordement, deux tuyaux de différentes tailles sont présents dans le kit. La longueur du tuyau nécessaire dépend de la quantité d'eau / de malt dans le récipient.
- Le tamis rond avec une ouverture en son centre est la partie inférieure de l'appareil. Avant de placer le double fond dans le récipient, le tuyau doit, au besoin, être rallongé (voir image). Il n'est pas nécessaire de visser le tuyau jusqu'à résistance avec beaucoup de force.
- Placez ensuite le double fond ainsi que le tuyau de débordement dans le récipient.
- Tournez et fixez ensuite les deux poignées en acier inoxydable, comme indiqué sur l'illustration, sur le couvercle supérieure.
- Fixez l'écrou blanc sur le tuyau lorsque tous les ingrédients nécessaires au brassage ont été ajoutés.
- Lorsque les ingrédients sont dans le récipient, tournez l'écrou blanc, placez le filet supérieur sur le tuyau et laissez-le retomber dans le grain en positionnant la poignée vers le haut.
- Le brassage peut maintenant être initié.



VIII. PARAMÉTRAGE DES CONFIGURATIONS

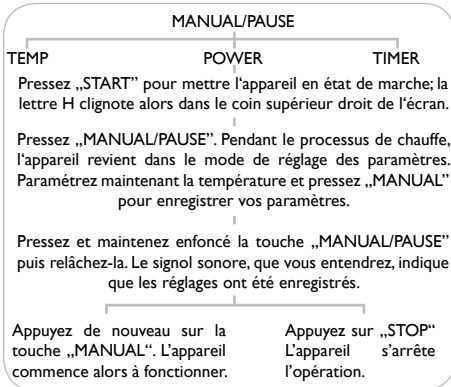


IX. CONFIGURATION DU MODE MANUEL

1. Allumez l'appareil et pressez la touche „Manual“.
2. La touche „TEMP“ permet de régler la température, „POWER“, de régler la puissance en Watts et „TIMER“ de déterminer la durée du brassage. Ces trois paramètres doivent avoir été réglés avant de mettre l'appareil en état de marche. Il est préférable de suivre l'ordre de réglage indiqué.
3. Appuyez sur la touche „START“ lorsque les 3 paramètres sont réglés. Le mode manuel se met alors en état de marche. La lettre „H“ clignote dans le coin supérieur gauche indique que l'appareil commence à chauffer.
4. La température d'ébullition par défaut est de 100°C, la minuterie commence alors à compter le temps dès que la température a atteint 100°C. Pour ce faire, posez le couvercle 1-2 minute jusqu'à ce que la température atteigne 100°C.
5. Si l'appareil commence à bouillir et que l'écran affiche une température plus basse que celle prévue, il faut alors régler de nouveau la température à 100°C. Activez ensuite la minuterie.
6. Appuyez simultanément sur les touches „-“ et „+“ jusqu'à ce que l'écran affiche les symboles C1/F1. La plage de température concrète s'élève de - 10°C jusqu'à +10°C ou de - 50°F jusqu'à +50°F.
7. En appuyant sur la touche Manual/Pause pendant que l'appareil chauffe, celui-ci sera reparamétré avec les configurations d'origines. Ensuite, les paramètres Temp (température) / Power (Puissance) / Timer (Minuterie) peuvent être modifiés. Ensuite, appuyez sur la touche „Manual“ pour confirmer votre sélection ou pour revenir au mode de cuisson.
8. Si la touche „TEMP“ est enfoncée et maintenue pendant 5 secondes, l'unité de température est modifiée en passant de Celsius à Fahrenheit. Cela peut être effectué après avoir mis l'appareil en marche mais avant d'avoir paramétré les différentes configurations d'utilisation de l'appareil.

X. FONCTION DE MÉMORISATION EN MODE MANUEL

1. Maintenez enfoncée pendant 5 secondes la touche MANUAL/PAUSE dans le menu de programmation puis relâchez-la. Cela permet de supprimer les derniers réglages enregistrés. Ce processus est indiqué par un signal sonore.
2. Appuyez ensuite sur la touche „START“, l'appareil est désormais prêt-à-l'emploi et paramétré selon les derniers réglages enregistrés.
3. En appuyant sur la touche „STOP“, l'appareil interrompt son fonctionnement.
4. Si vous pressez la touche „AUTO/PAUSE“ pendant 5 secondes en mode Standby, l'appareil se paramètrera avec ses configurations d'usine, comme indiqué ci-dessous (l'écran affiche la température actuelle). La confirmation de cette action sera indiquée par un long signal sonore.



XI. RÉGLAGE EN MODE AUTO

- Allumez l'appareil et pressez la touche „AUTO”.
- „R0S1” s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran. Entrez ensuite les paramètres suivants: TEMP (température), TIMER (minuterie) et POWER (puissance) (comme ci-dessus).
- Après avoir effectué les réglages de la première étape (R0S1), appuyez sur la touche „AUTO” et paramétrez la deuxième étape (R0S2). Les étapes 3 jusqu'à 9 doivent être réglées analogiquement lors de la première et la deuxième étape. Avec les paramètres d'usine, l'étape 3 correspond au processus d'ébullition et la dernière étape correspond au processus de brassage complet. Une fois l'ébullition terminée, l'appareil se met automatiquement en état de marche. Si d'autres étapes sont nécessaires entre l'étape n°2 et l'étape d'ébullition, la température doit être modifiée pendant l'étape n°3 et les paramètres d'ébullition doivent être réglés lors de l'étape suivante. Pour cela, prenez en considération que la température doit être plus élevée dans les étapes suivantes que dans les précédentes. Lors de l'étape de l'ébullition (BOILING), il est possible de paramétrer „POWER” (puissance) et „TIMER” (minuterie), la température par défaut s'élève à 100°C. Après avoir réglé la puissance et le temps, pressez „AUTO”, l'appareil revient au mode de configuration et d'ajout du houblon, comme expliqué au point n°9 ci-dessus.
- Après avoir configuré toutes les étapes nécessaires (en fonction des besoins, jusqu'à 9 étapes max.), appuyez sur la touche „START” pour confirmer l'ensemble des étapes configurées. L'appareil commence à fonctionner à partir de la première étape „R0S1”. À ce moment, „R0S1” s'allume sur l'écran. L'eau du récipient sera chauffée à la température correspondante à cette étape (R0S1). Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

„R0S1” et „MASHING” commencent alors à clignoter sur l'écran. Ceci est un rappel pour ajouter des ingrédients. Après avoir ajouté les ingrédients, appuyez sur „AUTO”. L'appareil amorce alors le processus suivant de R0S1; c.-à-d., chauffer à la température prévue et pendant le temps paramétré. Une fois l'étape R0S1 terminée, l'appareil passe à l'étape suivante, à savoir à l'étape n°2 et ce, jusqu'à la dernière étape qui consiste à l'ébullition.

- Le paramétrage des programmes ne comprend qu'une seule phase d'ébullition. Si la phase d'ébullition est, par exemple, à la 3ème étape, alors les étapes 4 à 9 seront ignorées. La puissance d'ébullition (POWER) peut être paramétrée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le rappel concernant l'étape BOILING (ébullition) fonctionne en principe comme le rappel pour l'ajout d'ingrédient. Lorsque l'appareil finalise l'étape, laquelle contient l'ébullition, un signal sonore retentit. Le programme ne commence pas la phase d'ébullition si celle-ci n'a pas été confirmée via la touche „AUTO”. Ceci est un rappel pour le dessucrage.
- La touche „PAUSE” interrompt le processus ainsi que la minuterie. Ensuite, les paramètres peuvent être modifiés. Appuyer sur la touche „AUTO” permet à l'appareil de poursuivre son processus.
- Appuyer sur la touche „START” pendant le fonctionnement en mode Auto permet de terminer l'étape en cours, cela signifie que l'appareil passera à la prochaine étape.
- Paramétrage du rappel pour l'ajout du houblon lors de la phase d'ébullition: Un rappel pour l'ajout du houblon peut être ajouté dans l'étape R0S3 (BOILING) (et aussi le temps d'ébullition). Cette étape correspond, avec les paramètres d'usine, à la phase d'ébullition; cette phase peut être déplacée dans l'une des 9 étapes disponibles. Après avoir paramétré la puissance et la durée de chauffe dans l'étape R0S3, l'écran affichera „HOP1” et la valeur de la durée clignotera. Paramétrez cette durée avec les touches „-” ou „+”. Pour ajouter davantage de rappels pour l'ajout du houblon, appuyez sur la touche TIMER. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 9 rappels. Faites attention à ce que la durée d'ébullition (BOILING) soit plus longue que celle de la première ébullition du houblon (HOP1); la première durée de chauffe du houblon (HOP1) doit être plus longue que la deuxième durée etc. Durée d'ébullition (BOILING) > Durée d'ébullition du houblon HOP1 > Durée d'ébullition du houblon HOP2 > Durée d'ébullition du houblon HOP3 > Durée d'ébullition du houblon HOP4 > Durée d'ébullition du houblon HOP5 > Durée d'ébullition du houblon HOP6 > Durée d'ébullition du houblon HOP7 > Durée d'ébullition du houblon HOP8 > Durée d'ébullition du houblon HOP9. Appuyez sur START pour initier le processus de chauffe.
- En appuyant et en maintenant enfoncé la touche POWER et TIMER lorsque l'écran est vide, l'appareil entre dans le mode d'option de sélection des recettes. Appuyez sur „-” ou „+” pour sélectionner la recette désirée. Vous pouvez programmer jusqu'à 10 recettes. Appuyez sur „Start” pour confirmer la recette sélectionnée. L'affichage reste vide. Appuyez ensuite sur la touche AUTO/PAUSE pour entrer dans le mode de modification de la recette à programmer. Il est également possible de presser la touche START pour immédiatement programmer la recette voulue ou d'appuyer sur AUTO/PAUSE pour modifier ou vérifier étape par étape le programme.
- En appuyant sur la touche STOP, toutes les étapes seront ignorées. L'appareil s'éteint et affiche „END” tout en émettant un signal sonore de 30 secondes de long.

Si la touche „STOP” est pressée de nouveau, le mode Standby se met en marche (écran vide).

XII. FONCTION DE MÉMORISATION EN MODE AUTO

- Après avoir configuré tous les paramètres en mode Auto, appuyez sur la touche „STOP” jusqu'à ce que l'écran affiche plus rien (vide). Ne pas éteindre l'appareil! Suivez les étapes ci-dessous pour enregistrer le programme.
- Appuyez sur la touche „MANUAL” pour effectuer des modifications manuelles. Appuyez ensuite sur MANUAL et maintenez cette touche pendant 5 secondes. De cette manière, vous enregistrez les derniers réglages entrés en mode manuel (Manual) et en mode automatique (AUTO). Un signal sonore retentit pour confirmer que les programmes sont enregistrés.
- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche „AUTO” et allumez-le de nouveau. L'écran affiche l'étape 1 du dernier programme sélectionné.
- Appuyez sur la touche START, l'appareil se met en état de marche.
- L'appareil sauvegarde des programmes et ne les „collecte” pas. Chaque opération doit être conforme aux étapes décrites ci-dessus.

Appuyez sur „AUTO/PAUSE” pour modifier la recette. La température/puissance/minuterie peut être modifiée.

Appuyez de nouveau sur „AUTO” pour pouvoir modifier/vérifier la prochaine étape.

Appuyez sur „AUTO” pendant la phase d'ébullition pour paramétrer le rappel d'ajout du houblon.

Si vous souhaitez ignorer l'étape de rappel d'ajout du houblon, appuyez de nouveau sur „START”, l'appareil commence alors à chauffer.

Appuyez sur „-” ou „+” pour paramétrer le premier rappel (Timer) pour l'ajout de houblon.

Appuyez sur la touche „TIMER” pour paramétrer le deuxième rappel d'ajout du houblon. Appuyez sur „TIMER” 3, 4, 5, 9. pour les autres rappels. Les rappels doivent être paramétrés de sorte à ce que le premier rappel soit plus long que la phase d'ébullition (BOILING) mais court que le deuxième rappel, le deuxième rappel plus court que le troisième etc., c.-à-d BOILING > HOP1 > HOP2 > HOP3 > HOP4 > HOP5 > HOP6 > HOP7 > HOP8 > HOP9

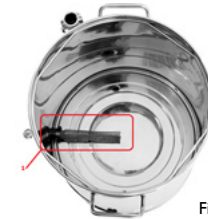
Appuyez sur „START” pour initier le processus de chauffe.

XIII. SELECTION DE LA RECETTE EN MODE AUTO

- Appuyez sur Power et Timer pendant 5 sec lorsque l'écran est vide pour accéder au menu de sélection des recettes.
- Appuyez sur „-” ou „+” pour sélectionner une recette.
- Appuyez sur „Start/Stop” pour confirmer la recette sélectionnée. Ne pas éteindre l'appareil!
- Appuyez sur „Auto/Pause” pour pouvoir modifier la recette. Température/puissance/minuterie peuvent être modifiées ou il est possible de mettre l'appareil en état de marche en appuyant sur „Start/Stop”.

XIV. PROCESSUS DE BRASSAGE (EXEMPLE)

- Veillez nettoyer l'appareil en profondeur avant et après chaque utilisation.
- Placez le filtre allongé sur le robinet (dans la cuve) et remplissez avec la quantité d'eau souhaitée.



Filtre allongé

- Chauffez l'eau à 66°C-68°C, remplissez ensuite la cuve de malt et mélangez doucement.
- Lorsque la température correspondante est atteinte, mettez en marche la pompe centrifuge, définissez la puissance du courant (comme expliqué dans les paragraphes suivants).
- La durée de cuisson par défaut est de 60 min pour le premier processus (en fonction de la recette).
- La température, pour le deuxième processus, est de 78-80°C, durée: 20 minutes (en fonction de la recette).
- Lorsque le premier processus est terminé, retirez avec précaution le récipient avec le tamis et placez-le sur le cercle support sur la bande de la cuve principale.
- Aspergez le malt d'eau dans son récipient (coulage). Laissez ensuite le réservoir s'égoutter pendant 10 minutes.
- Chauffez l'eau jusqu'à sa température d'ébullition (cela peut être fait pendant que le réservoir s'égoutte). Le temps de cuisson est de 90 minutes (en fonction de la recette).
- Ajoutez le houblon, en fonction de la recette, au bon moment..
- Une fois le moût cuit, laissez-le refroidir à 20°C et versez-le ensuite via le filtre allongé à l'avant du récipient dans la cuve de fermentation

XV. POMPE CENTRIFUGE

- Ne pas utiliser la pompe sans eau (à vide)!
- Il est déconseillé d'utiliser la pompe pour évacuer le moût une fois celui-ci refroidi car l'entrée de la pompe ne dispose pas d'un filtre. Cela permet d'éviter que le bouillon ne s'introduise dans la pompe, la bloque et endommage le système.
- Avant de mettre en marche la pompe, assurez-vous que de l'eau se trouve dans le chauffe-eau.
- Ne pas allumer la pompe pendant la cuisson du moût.
- Branchez la vanne (bleue) au tuyau de débordement.

- Montez le tuyau de débordement courbé. Placez et pressez les deux poignées aux emplacements correspondants pour pouvoir les verrouiller.
- Allumez maintenant la pompe.
- Régulez la pression correspondante via la valve bleue (si la force de pompage est trop importante, le bouillon ressort du réseau via le tuyau centrale, le fond de la cuve peut alors sécher car les ingrédients pourraient brûler et la résistance risque aussi de surchauffer).
- La pression du débit correspondant doit être ajustée.
- Éteindre la pompe après avoir terminé cette phase. Ne pas débrancher le tuyau de trop-plein (tuyau courbé) si la valve n'est pas fermée et si la pompe n'est pas éteinte!!!



ERR-1 s'affiche à l'écran	A: Alerte d'une température trop basse – température trop basse de plus de – 20°C B: Le raccord du capteur s'est desserré. C: Ouvrir le fond de l'appareil et vérifier l'état du capteur. S'il est desserré, le raccorder correctement.
ERR-2 s'affiche à l'écran	A: Message d'alerte de surchauffe/d'assèchement de la cuve – Température supérieure à 120°C B: Capteur endommagé – prendre contact avec le service client.
L'appareil s'éteint automatiquement pendant le processus de cuisson	A: Réduire la température. B: Changer le thermostat de sécurité (thermostat de surchauffe).

XVI. ENTRETIEN

- L'appareil doit être nettoyé en profondeur après utilisation. Les éléments secs peuvent coller au métal ou à l'intérieur de la pompe.
- Versez 5 – 10 litres d'eau d'une température de 60°C pendant 15 min dans l'appareil. Laissez tourner la pompe pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour retirer ou éliminer des résidus. Pour nettoyer la cuve, utilisez un chiffon doux ou une éponge (du vinaigre peut également être utilisé).
- Les résidus dans le chauffe-eau doivent être éliminés avant la prochaine utilisation.
- Veuillez rincer la pompe. Pour cela, raccordez le tuyau d'eau au tuyau de débordement (tuyau courbé) et n'allumez pas la pompe entre-temps.
- Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage appropriés (veuillez-vous renseigner au préalable de leurs utilisations).
- Les pièces électroniques de l'appareil ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau!
- Conservez l'appareil dans un endroit sec.

XVII. SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Les ingrédients bouchent la pompe	A: Rincer la pompe, branchez le tuyau au tuyau courbé B: Démontez la pompe et les composants de l'appareil.
La température n'atteint pas 100°C	A: Couvrir 1-2 min avec le couvercle. B. Modifier la température..
C1 – Correction de la température en Celsius	A: Appuyer sur „-“ et „+“ simultanément dans le menu de correction de température. La plage de réglage s'étend de – 10°C jusqu'à +10°C
F1 – Correction de la température en Fahrenheit	A: Appuyer sur „-“ et „+“ simultanément dans le menu de correction de température C1. La plage de réglage s'étend de – 50°F jusqu'à +50°F

XVIII. EXAMEN RÉGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement le bon état des différents éléments de l'appareil. Si l'un d'entre eux est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé. Adressez-vous immédiatement à votre vendeur pour faire réparer l'appareil.

Que faire en cas de problème?

Prenez contact avec votre vendeur et préparez les éléments suivants:

- Vos numéros de série et de facture (que vous trouverez sur la plaque signalétique)
- Le cas échéant, une photo de l'élément endommagé
- Plus vos descriptions seront précises, plus votre conseiller sera en mesure de comprendre le problème et de vous aider à le résoudre. Les formulations comme par exemple: „L'appareil ne chauffe pas“ peuvent conduire à des incompréhensions ou à des malentendus quant aux véritables problèmes.

ATTENTION: N'ouvrez jamais l'appareil sans l'accord préalable du service client. Cela pourrait rendre votre garantie caduque!

SIMBOLI



Leggere attentamente le istruzioni d'uso.



Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.



Il dispositivo è conforme alla dichiarazione di conformità CE.



Attenzione! Superfici calde – Rischio di ustioni!



ATTENZIONE! Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative, per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio. Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

Si prega di seguire attentamente queste istruzioni al fine di utilizzare la cisterna per fermentazione domestica nel modo più efficace possibile. I processi qui descritti servono a uno scopo esclusivamente informativo; le descrizioni dettagliate e le condizioni di fermentazione della birra possono differire. Il dispositivo è stato progettato per soddisfare esigenze individuali di fermentazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

I. NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza generali per l'utilizzo di apparecchi elettrici: Per mantenere minimo il rischio di lesioni a causa di incendi o scosse elettriche, si prega di osservare alcune precauzioni di sicurezza quando si utilizza questo dispositivo. Si prega di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e assicurarsi di non aver dubbi al riguardo. Conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni in maniera tale da poter consultarle in seguito. Utilizzare sempre una fonte di energia con messa a terra dotata della tensione corretta (vedere le istruzioni o l'etichetta del prodotto). Se non si è sicuri delle norme di installazione, farla comprovare da un tecnico qualificato. Non usare mai un cavo di alimentazione difettoso. Non aprire questo apparecchio in un ambiente umido o bagnato o con mani bagnate o umide. Inoltre, è necessario proteggere il dispositivo dalla luce diretta del sole. Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi protetti, così che nessuno possa calpestare il cavo, inciamparvi sopra e/o arrearvi danni. Inoltre, bisogna fornire un'areazione sufficiente che garantisca il raffreddamento dell'unità e impedisca l'accumulo di calore. Estrarre la spina prima di pulire l'apparecchio e utilizzare un panno umido per la pulizia. Evitare l'uso di detersivi e assicurarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio o vi permanga. L'interno di questo apparecchio non contiene parti che richiedono manutenzione da parte dell'utente. Far eseguire i lavori di manutenzione, regolazione e riparazione a personale qualificato. Nel caso di intervento di terzi, la garanzia decade!

II. NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di azionare l'apparecchio! Osservare tutte le norme di sicurezza per evitare danni dovuti a uso improprio!
- Conservare le istruzioni d'uso per uso futuro. Nel caso in cui il dispositivo venisse affidato a terzi, consegnare anche queste istruzioni d'uso.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto e solo al chiuso.
- Nel caso di un uso improprio o di manomissione, il produttore o il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni.

- Prima del primo utilizzo, si prega di verificare che il tipo di corrente e di tensione corrispondano alle caratteristiche riportate sull'etichetta del prodotto.
- Questo dispositivo non è adatto per essere utilizzato da persone, bambini compresi, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, così come privi di adeguata esperienza e/o conoscenze. Si fa eccezione per coloro i quali siano sorvegliati da un responsabile qualificato che si prenda carico della loro sicurezza e abbia ricevuto istruzioni dettagliate al riguardo.
- PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! Non tentare di riparare l'apparecchio autonomamente. In caso di guasto far riparare il dispositivo da professionisti qualificati.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito tramite il produttore, l'operatore del servizio clienti o chi possa farne le veci, al fine di evitare qualsivoglia rischio.
- Evitare di danneggiare il cavo di alimentazione tramite piegamenti, attorcigliamenti o sfregandolo contro spigoli appuntiti, e tenerlo lontano da superfici calde e fiamme libere.
- ATTENZIONE: PERICOLO DI MORTE! Non immergere il dispositivo durante la pulizia o la messa in funzione in acqua o altri liquidi.
- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento.

III. INDICAZIONI D'USO

Questo kit per la produzione di birra con bollitore per ammostamento è stato progettato per la produzione di mosto e birra.

Si prega di non utilizzare questo kit per la produzione di birra per:

- la preparazione di bevande e alimenti liquidi;
- il riscaldamento di sostanze o liquidi infiammabili, nocivi alla salute, facilmente volatili o simili.

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

IV. MONTAGGIO DELLA MACCHINA



- Serbatoio principale
- Serbatoio con setaccio
- Setaccio superiore
- Setaccio inferiore
- Asta
- Tubo di traboccamento (curvo)
- Manico per il serbatoio con setaccio
- Coperchio

V. DETTAGLI TECNICI

Nome del prodotto	Kit per la produzione di birra con bollitore per ammostamento
Modello	RCBM-40N
Capacità	40L
Tensione nominale [V]/ Frequenza [Hz]	230V~ / 50 Hz
Potenza	da 100 W a 2500 W ogni 100 W
Intervallo di temperatura	da 25,0°C fino a 100°C ogni 0,1 °C
Intervallo di tempo	da 1 min. a 180 min. ogni 1 min.

VI. PREPARATIVI PER LA FERMENTAZIONE

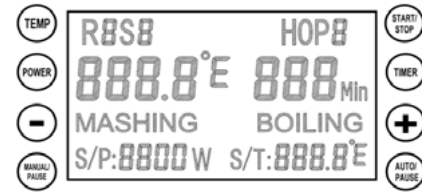
- Prima dell'uso, il dispositivo deve essere posto su una superficie piana, stabile e sicura.
- Il dispositivo riempito contiene un liquido bollente e pesa fino a 50 chilogrammi. È necessario garantire una posizione stabile del dispositivo, così che durante il processo di fermentazione il pompaggio possa avvenire. Posizioni non stabili sono da evitare.
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il processo di fermentazione. I manici sono intesi solo allo spostamento del dispositivo vuoto.
- L'igiene è un prerequisito per una fermentazione di successo: le parti dell'apparecchiatura devono essere sempre pulite.
- Per la sterilizzazione degli accessori può essere preparata una bacinella contenente acqua calda

VII. MONTAGGIO DEL CANALE DI TRABOCCAMENTO

- Per il montaggio del canale sono disponibili due tubi aventi lunghezze differenti. La lunghezza del tubo necessario dipende in questo caso dalla quantità di acqua/malto nel contenitore.
- Il setaccio circolare con un'apertura al centro è il fondo del dispositivo. Prima di fissare il doppio fondo del contenitore, il tubo deve essere esteso secondo necessità (vedi foto). Non v'è alcun bisogno di stringere il tubo con tutte le proprie forze.
- Dopodiché inserire il doppio fondo e il tubo di traboccamento nel contenitore.
- Fissare adesso i due manici in acciaio inossidabile al coperchio superiore, come mostrato in figura.
- Avvitare dunque con forza il bullone bianco al tubo dopo aver inserito gli ingredienti per il processo di fermentazione.
- Non appena gli ingredienti si troveranno nel contenitore svitare il bullone bianco, tirare la rete superiore sul tubo e lasciarla sul grano con i manici rivolti verso l'alto.
- Adesso si può avviare il processo di produzione della birra.



VIII. PROGRAMMAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI



IX. IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ MANUALE

1. Accendere l'apparecchio e premere il pulsante MANUAL.
2. Il tasto TEMP viene utilizzato per impostare la temperatura, POWER per regolare la potenza e TIMER per regolare la durata della fermentazione. Tutti i 3 parametri devono essere impostati prima di mettere in funzione l'apparecchio. Tale ordine di successione è preferibile.
3. Premere il pulsante START non appena tutti e 3 i parametri saranno impostati. In questo modo si metterà in funzione la modalità manuale. La lettera „H“ lampeggiante in alto a sinistra significa che il dispositivo inizia a riscaldarsi.
4. La temperatura d'ebollizione standard è 100 °C, pertanto il timer si avvia quando viene raggiunta la temperatura di 100 °C. A tale scopo chiudere il contenitore con il coperchio per 1-2 minuti fino a che il display non avrà mostrato 100 °C.
5. Se l'unità inizia l'ebollizione ma il display indica una temperatura più bassa impostare di nuovo la temperatura a 100 °C. Attivare quindi il timer.
6. Premere contemporaneamente i pulsanti „-“ e „+“ fino alla comparsa della scritta CI/FI sul display. L'intervallo di temperatura concreto è - 10°C fino a +10°C od - 50 °F fino a +50 °F.
7. Premere il pulsante Manual/Pause durante il processo di riscaldamento consente di ripristinare le impostazioni originali del dispositivo. In questo motivo possono essere modificati i parametri Temp (temperatura) / Power (potenza) / Timer (tempo). Dopo di che premere il pulsante Manual per confermare la selezione e far riscaldare l'unità.
8. Tenendo il tasto TEMP premuto per 5 secondi l'unità di misura della temperatura passa da gradi Celsius a Fahrenheit. Ciò è possibile solo dopo l'accensione del dispositivo e prima della regolazione dei parametri di funzionamento.

X. FUNZIONE DI MEMORIA IN MODALITÀ MANUALE

1. Tenere premuto il tasto MANUAL/PAUSE in modalità di programmazione per 5 secondi e poi rilasciarlo. Così saranno memorizzate le ultime impostazioni del dispositivo. Questo processo viene segnalato tramite un segnale audio.
2. Premere il tasto START; il dispositivo è ora pronto per l'uso come da ultime impostazioni salvate.
3. Premendo il pulsante STOP il dispositivo si arresta.
4. Se il pulsante AUTO/PAUSE viene premuto in modalità standby, il dispositivo reimposterà – come illustrato di seguito (il display indica la temperatura corrente) – le impostazioni di fabbrica. La conferma è segnalata da un segnale acustico più lento.



XI. IMPOSTAZIONE IN MODALITÀ AUTOMATICA

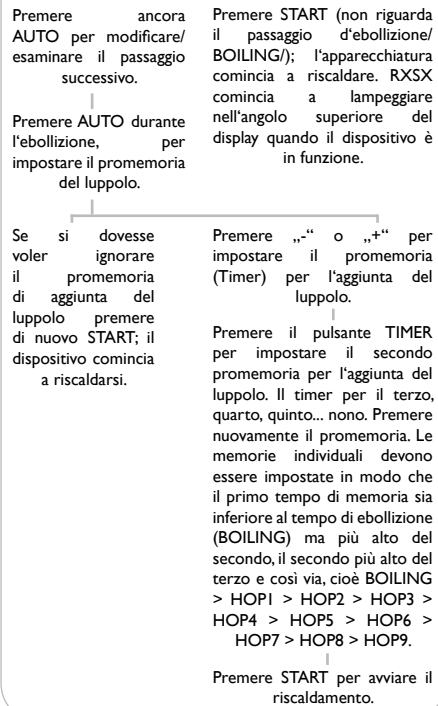
1. Accendere il dispositivo, quindi premere il tasto AUTO.
 2. R0S1 appare in alto a destra del display. Impostare dunque i seguenti parametri: TEMP (temperatura), TIMER (tempo) und POWER (potenza) (come sopra).
 3. Dopo l'impostazione del primo punto (R0S1) premere il tasto AUTO e impostare il secondo punto (R0S2). Gli ulteriori punti 3 – 9 sono da impostare in maniera analoga al primo e al secondo. Le impostazioni di fabbrica prevedono che il punto tre 3 rappresenti il punto di ebollizione (BOILING) e che che sia l'ultimo punto dell'intera fase di lavorazione. Al completamento dell'ebollizione l'apparecchio si mette automaticamente in funzione. Nel caso in cui fossero necessari ulteriori passaggi tra il punto 2 e l'ebollizione, modificare il valore di temperatura al punto 3 e impostare quindi l'ebollizione in uno dei seguenti punti. Tenere a mente che la temperatura nei passi seguenti deve essere superiore ai precedenti. Durante l'ebollizione (BOILING) possono essere impostati i valori POWER (potenza) e TIMER (tempo) e il livello di temperatura sarà 100°C come da standard. Dopo aver impostato potenza e tempo premere il tasto AUTO – l'apparecchiatura entra in modalità di memoria per l'aggiunta del luppolo – descritta al punto 9 qui sopra.
 4. Dopo aver effettuato tutti i passaggi necessari (se richiesto – fino a un massimo di 9) premere il tasto START per confermarli. L'unità si avvia dopo l'impostazione del primo passo R0S1. In questo momento il display mostrerà la dicitura R0S1. L'acqua nel contenitore viene portata alla temperatura impostata per questo passaggio (R0S1). Il raggiungimento della temperatura impostata sarà segnalato da un suono – R0S1 e MASHING cominciano a lampeggiare sul display – ed questo sarà il momento di aggiungere gli ingredienti. Dopo aver aggiunto gli ingredienti premere il tasto AUTO.
- Lo strumento esegue ora il resto del passaggio R0S1, vale a il riscaldamento fino alla temperatura impostata nell'intervallo di tempo impostato. Dopo la conclusione del passaggio R0S1 il dispositivo passa al punto successivo, ovvero da R0S2 fino all'ultimo passaggio che consiste nell'ebollizione (BOILING).
5. L'impostazione da programma prende in considerazione solo il processo di bollitura – per esempio, se l'ebollizione è impostata al passaggio 3, i passaggi da 4 a 9 saranno ignorati. La potenza d'ebollizione (POWER) può essere regolata durante il funzionamento.
 6. La funzione di memoria del passaggio di ebollizione (BOILING) funziona praticamente come la funzione di memoria per l'aggiunta degli ingredienti. Quando il dispositivo completa il passaggio precedente all'ebollizione si ode un segnale acustico. Il programma non si avvia con il processo di ebollizione se questo non è confermato con il pulsante AUTO. Sarà questo il momento di rimozione degli zuccheri.
 7. Il pulsante PAUSE arresta l'operazione e il timer. In questo momento i parametri possono essere modificati. Premendo il pulsante AUTO il lavoro dell'unità continua.
 8. Premere il tasto START durante il funzionamento in modalità auto risulta nell'omissione del passaggio attualmente in esecuzione; in altre parole, il dispositivo passa al passaggio successivo.
 9. Impostazione della funzione di sollecito dell'aggiunta del luppolo per il processo di ebollizione: durante il passo R0S3 (BOILING) (le impostazioni di fabbrica prevedono che questo passaggio sia l'ebollizione; tale passaggio può essere impostato in tutti gli altri i 9 punti disponibili) può essere impostata la funzione di memoria d'aggiunta del luppolo (e quindi anche il tempo di ebollizione). Dopo aver impostato la potenza e la durata del processo nel passaggio R0S3 (BOILING) appare sul display la dicitura „HOP1“ e l'indicazione di tempo lampeggia. Impostare la durata con i tasti – o +. Per aggiungere ulteriori solleciti per l'aggiunta di luppolo premere il pulsante TIMER. In tal modo potrete impostare 9 solleciti. Assicurarvi che la durata dell'ebollizione (BOILING) sia più lunga rispetto alla prima ebollizione del luppolo (HOP1); il primo periodo di riscaldamento del luppolo (HOP1) deve essere più lungo del secondo periodo riscaldamento e così via. Tempo di ebollizione (BOILING); Tempo di ebollizione del luppolo HOP1 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP2 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP3 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP4 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP5 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP6 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP7 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP8 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP9 >; Tempo di ebollizione del luppolo HOP9. Premere START, per iniziare il processo di riscaldamento.
 10. Premere e tenere premuto POWER e TIMER sul display vuoto, il dispositivo entra così in modalità di selezione della ricetta. Premere „-“ o „+“ per selezionare la ricetta desiderata. Possono essere programmate fino a 10 ricette. Premere il pulsante START per confermare la ricetta selezionata. Il display rimarrà vuoto. Quindi premere il pulsante AUTO/PAUSE per entrare nella modalità di modifica delle ricette. Si può premere anche il tasto START per richiamare immediatamente la ricetta desiderata oppure AUTO/PAUSE per modificare e controllare il programma passo dopo passo.
 11. Premendo il tasto STOP saranno ignorate tutte le fasi di lavoro.

Il dispositivo si spegne e si visualizza la dicitura END, che è indicata anche da un suono prolungato di 30 secondi. Se si preme STOP ancora una volta, si attiverà lo stato di standby sul display (schermo vuoto).

XII. FUNZIONE DI MEMORIA IN MODALITÀ AUTOMATICA

1. Dopo aver impostato tutti i parametri in modalità automatica premere il pulsante STOP fino alla visualizzazione di una schermata vuota. Non spegnere il dispositivo! Seguire i passaggi qui sotto per salvare il programma.
2. Premere il pulsante MANUAL per entrare nella modifica manuale. Quindi premere ancora MANUAL e tenere premuto il pulsante per 5 secondi. In questo modo si possono salvare le ultime impostazioni in manuale modalità (MANUAL) e in modalità automatica (AUTO). I programmi memorizzati saranno confermati tramite una suoneria.
3. Spegnerlo e accenderlo di nuovo l'apparecchio premendo il pulsante AUTO. Sul display compare il passaggio 1 dell'ultimo programma selezionato.
4. Premere il tasto START – il dispositivo viene messo in funzione.
5. Il dispositivo memorizza programmi non „raccolti“. Ogni operazione deve essere effettuata in conformità alla procedura descritta qui sopra.

Premere AUTO/PAUSE per modificare la ricetta. Temp/Power/Timer possono essere impostati.

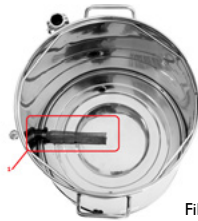


XIII. SELEZIONE DELLA RICETTA IN MODALITÀ AUTOMATICA

- Premere POWER e TIMER per 5 s con schermata vuota per selezionare una ricetta.
- Premere „-“ o „+“ per scegliere la ricetta. Premere il pulsante START/STOP per confermare la ricetta selezionata.
- Non spegnere il dispositivo.
- Premere AUTO/PAUSE per modificare una ricetta. I valori POWER/TIMER/TEMP possono essere modificati o, premendo START/STOP, il dispositivo può essere messo in funzione.

XIV. PROCESSO DI FERMENTAZIONE (ESEMPIO)

- Prima e dopo ogni utilizzo il dispositivo deve essere pulito a fondo.
- Collegare il filtro allungato al rubinetto (all'interno del bollitore) e versare la quantità d'acqua desiderata.



Filtro allungato

- Riscaldare l'acqua a 66°C-68°C, riempire il contenitore con malto e mescolare accuratamente.
- Quando viene raggiunta la temperatura appropriata, mettere la pompa rotativa in funzione e impostare la portata (come descritto nel paragrafo seguente).
- Il tempo di riscaldamento standard è 60 minuti per il primo composto (a seconda della ricetta).
- La temperatura per il secondo composto è 78-80°C, tempo: 20 minuti (a seconda della ricetta).
- Non appena il composto si sarà formato, sollevare attentamente il contenitore con i setacci e posizionarlo sugli anelli di supporto sul nastro del serbatoio principale.
- Spruzzare con un getto d'acqua il malto nel cestello (estratto). Dopodiché lasciar asciugare il cestello per 10 minuti.
- Riscaldare l'acqua al punto di ebollizione (ciò può essere fatto mentre il cestello si asciuga). Il tempo di ebollizione è di 90 minuti (a seconda della ricetta).
- Aggiungere luppolo, ecc. al momento giusto a seconda della ricetta.
- Dopo la cottura del mosto lasciar raffreddare a 20°C e poi tramite il rubinetto con filtro allungato sulla parte anteriore del serbatoio riempire la vasca di fermentazione.

XV. POMPA CENTRIFUGA

- Non mettere in funzione la pompa senza acqua!
- Si sconsiglia di utilizzare la pompa per il pompaggio del mosto dopo il raffreddamento perché all'entrata della pompa non vi è nessun filtro. Ciò può causare che l'infuso pervenga nella pompa sono arrivati, la ostruisca e causi danni al sistema.
- Prima di avviare la pompa assicurarsi che ci sia acqua nella caldaia.
- Non accendere la pompa durante il riscaldamento del mosto.
- Collegare la valvola (valvola blu) al tubo di circolazione.

- Inserire il tubo di traboccamento curvo. Premere i due blocchi sul collegamento per fissarlo in questa posizione.
- Accendere la pompa solo allora.
- Impostare il valore del flusso appropriato con la valvola blu (se la velocità della pompa è troppo alta l'infuso scorre fuori dalla rete nel tubo centrale, il fondo della vasca può asciugarsi e gli ingredienti possono bruciarsi, cosa che comporta il rischio di surriscaldamento della resistenza).
- Dopodiché bisogna impostare il valore di portata corrispondente.
- Dopodiché spegnere la pompa dopo la preparazione del composto. Non rimuovere il tubo di traboccamento (tubo ricurvo) prima della chiusura della valvola e disattivare la pompa!!!



XVI. MANUTENZIONE

- Dopo l'uso il dispositivo deve essere accuratamente pulito. Ingredienti secchi possono attaccarsi al metallo o all'interno della pompa.
- Versare 5 – 10 l di acqua a 60°C per 15 minuti nel dispositivo. Mettere in funzione la pompa durante la pulizia.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per rimuovere i residui. Per pulire i serbatoi utilizzare un panno morbido o una spugna (può essere usato dell'aceto).
- Eventuali residui nel bollitore devono essere rimossi prima del successivo utilizzo.
- Sciacquare la pompa. A questo scopo collegare il tubo dell'acqua al tubo di traboccamento (tubo ricurvo) ma non azionare la pompa nel frattempo.
- Si possono utilizzare solo dei detersivi adatti (si prega prima di controllarne l'effettività).
- Non porre parti elettriche dell'apparecchio in contatto con l'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto.

XVII. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Gli ingredienti intasano la pompa	A: Sciacquare la pompa; collegarne il tubo al tubo curvo B: Smontare la pompa e rimuovere i componenti.
La temperatura non raggiunge i 100°C	A: Coprire con il coperchio per 1-2 min. B: Modificare l'impostazione di temperatura.
C1—Correzione della temperatura in Celsius	A: Premere contemporaneamente „-“ e „+“ nelle impostazioni per la correzione della temperatura C1. L'intervallo di impostazione è - 10°C fino a + 10°C.
F1—Correzione della temperatura in Fahrenheit	A: Premere contemporaneamente „-“ e „+“ nelle impostazioni per la correzione della temperatura F1. L'intervallo di impostazione è - 50°F fino a + 50°F.

Sul display compare ERR-1	A: Temperatura minore di - 20°C – Allarme di bassa temperatura. B: La connessione del sensore si è allentata. C: Aprire il fondo dell'unità e controllare il sensore. Se questo si è allentato ricollegarlo correttamente.
Sul display compare ERR-2	A: Temperatura superiore a 120°C – Avviso di surriscaldamento/ essiccazione dalla caldaia. B: Sensore danneggiati – Contattare l'assistenza.
L'apparecchio si spegne da solo durante il processo di riscaldamento	A: Ridurre la potenza di riscaldamento. B: Sostituire il termostato di sicurezza (termofusibile).

XVIII. CONTROLLI REGOLARI DELLA MACCHINA

Verificare regolarmente che gli elementi dell'apparecchio non presentino danni. Nel caso in cui si riscontrassero danni, è severamente vietato qualsiasi impiego del dispositivo. Si prega di contattare il venditore di riferimento affinché vengano effettuate le modifiche necessarie.

Cosa fare in caso di problemi?

Contattare il venditore e fornire i seguenti dati:

- Numero di fatturazione e numero di serie (dei quali l'ultimo si trova sulla targhetta del dispositivo).
- Se possibile fornire una foto del pezzo difettoso.
- Provvedere a descrivere il problema riscontrato nel modo più preciso possibile in modo tale che il servizio clienti sia in grado di circoscrivere il problema e di risolverlo. Formulazioni come, per esempio, „l'unità non riscalda“ possono essere ambigue o fuorvianti.

ATTENZIONE: Non aprire mai o smontare l'apparecchio senza l'autorizzazione del servizio clienti. Tale operazione senza esplicita autorizzazione fa decadere la garanzia a effetto immediato!

SÍMBOLOS



Por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones.



Está prohibido tirar dispositivos eléctricos al contenedor de basura doméstico.



El producto cumple con la normativa CE.



¡Atención! ¡Superficie caliente – riesgo de quemaduras!



¡NOTA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones de las instrucciones en alemán.

Por favor siga las instrucciones con precisión para utilizar este depósito de maceración de cerveza de forma efectiva. Los procesos descritos tienen únicamente fines informativos; las descripciones e instrucciones detalladas para la maceración de cerveza pueden variar. El equipo ha sido diseñado para macerar cerveza a pequeña escala.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

I. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Medidas generales de seguridad para el uso de dispositivos eléctricos:

Para reducir el riesgo de lesiones por quemadura o electrocución, le rogamos que tome siempre ciertas precauciones básicas de seguridad cuando utilice este aparato. Por favor, lea con detenimiento este manual de instrucciones y cerciórese de que no tiene dudas al respecto. Guarde cuidadosamente este manual con el producto para poder consultarlo cuando lo necesite. ¡Utilice siempre una conexión eléctrica con toma a tierra y voltaje adecuado (véase el manual o la placa de características del producto)! Si tiene dudas con respecto a dicha conexión, haga que un técnico cualificado la compruebe. ¡Nunca utilice un cable de corriente defectuoso! No abra este dispositivo en un entorno húmedo o mojado y mucho menos con las manos húmedas. Además, debe proteger el dispositivo de la radiación solar directa. Ponga en marcha el equipo solamente en lugares seguros, donde nadie pueda pisar los cables, caer sobre ellos o dañarlos. Asegúrese también de que la ventilación sea suficiente para garantizar la refrigeración del equipo y, al mismo tiempo, evitar la acumulación de calor. Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo y utilice solo un trapo húmedo para ello. Evite el uso de detergentes y tenga cuidado de que ningún líquido penetre y se estanque en el equipo. El interior de este equipo contiene piezas cuyo mantenimiento no debe ser efectuado por el usuario. Deje las tareas de mantenimiento y reparación al personal técnico cualificado. Cualquier intervención externa conllevará la extinción de la garantía.

II. MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en marcha el dispositivo! ¡Respete todas las medidas de seguridad para evitar daños derivados de un uso inadecuado del equipo!
2. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Este manual debe ser entregado a toda persona que vaya a hacer uso del dispositivo.
3. Utilice el equipo solo para los fines previstos y únicamente en espacios interiores.

4. No nos hacemos responsables de los daños ocasionados por un uso indebido o un manejo incorrecto del dispositivo.
5. Antes de utilizarlo por primera vez, verifique que el tipo de corriente y el voltaje de la conexión que va a utilizar coinciden con los datos indicados en la placa de características del dispositivo.
6. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisadas por un responsable de su seguridad.
7. ¡PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN! Nunca intente reparar el equipo usted mismo. En caso de avería deje que lo repare únicamente personal técnico cualificado.
8. Examine regularmente el enchufe y el cable del adaptador. Si el cable estuviese deteriorado deberá ser reemplazado por un técnico autorizado a fin de evitar riesgos.
9. Absténgase de aplastar, doblar o rozar el cable, y manténgalo siempre alejado de fuego o superficies calientes.
10. ¡ATENCIÓN, PELIGRO DE MUERTE! Nunca sumerja el equipo en agua u otros líquidos durante su limpieza o funcionamiento.
11. No abra la carcasa del dispositivo bajo ninguna circunstancia.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta maceradora de cerveza permite macerar cebada y mosto de cerveza. No utilizar este depósito de maceración para:

- preparación de otras bebidas y alimentos líquidos,
- calentar líquidos o materiales inflamables o nocivos para la salud.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

IV. MONTAJE DE LA MÁQUINA



1. Tanque principal
2. Envase con filtro
3. Filtro superior
4. Filtro inferior
5. Barra de sujeción
6. Tubo de desagüe (curvado)
7. Asa para el envase con filtro
8. Tapa

V. DATOS TÉCNICOS

Nombre del producto	Depósito de maceración de cerveza
Modelo	RBCM-40N
Capacidad	40L
Tensión nominal/ Frecuencia	230V~ / 50 Hz
Potencia	de 100 W a 2500 W en pasos de 100W
Rango de temperatura	de 25.0°C a 100°C en pasos de 0.1°C
Rango de tiempo	de 1 min. a 180 min. en pasos de 1 min

VI. PREPARATIVOS PARA EL MACERADO

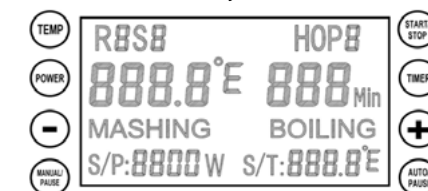
- Antes de ponerlo en funcionamiento, el aparato debe colocarse sobre una superficie estable y segura.
- El aparato lleno contendrá líquido caliente en maceración cuyo peso puede llegar a ser de hasta 50 kg. Es imprescindible que el aparato mantenga una posición estable, para que durante la maceración se produzca el proceso de circulación por bombeo. Evitar posiciones inestables.
- El aparato no debe cambiarse de lugar durante el proceso. Las asas solamente se utilizarán para transportar el aparato vacío.
- La higiene es una condición indispensable para conseguir macerar con éxito, por lo que cada pieza del aparato debe estar siempre limpia.
- Para esterilizar los accesorios se pueden introducir en agua hirviendo.

VII. MONTAJE DEL CONDUCTO DE CIRCULACIÓN

- Para el montaje del conducto encontrará dos tubos de distinta longitud. La longitud del tubo dependerá de la cantidad de agua / caldo con que vaya a llenar el tanque.
- El filtro redondo con la apertura en el centro debe situarse en el la parte de abajo del envase. Antes de situar este filtro en el fondo del envase se debe colocar el tubo, con la longitud apropiada según el caso (ver imagen). No es necesario apretar el tubo con fuerza hasta que ofrezca resistencia.
- Después, coloque el doble suelo y monte el tubo de desagüe al envase.
- Atornille ahora las asas de acero inoxidable a la cubierta superior, tal y como se muestra en la imagen.
- La tuerca blanca debe estar fijada al conducto cuando introduzca los ingredientes para el macerado (para que no entren en el tubo).
- Una vez los ingredientes estén en el envase, retirar la tuerca blanca y colocar el filtro superior sobre el cereal, siempre con el asa en la parte de arriba.
- Ahora puede empezar la maceración.



VIII. PROGRAMACIÓN DE AJUSTES

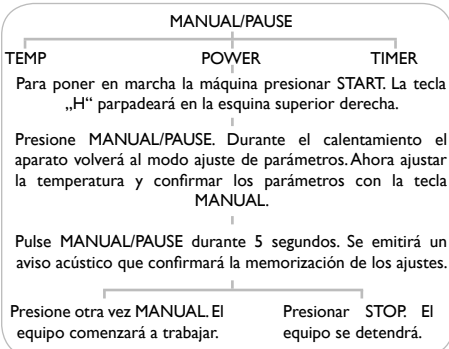


IX. AJUSTE DEL MODO MANUAL

1. Encienda el equipo y presiónale la tecla MANUAL.
2. La tecla TEMP sirve para seleccionar la temperatura, POWER para la potencia y TIMER para la duración de la preparación. Los 3 parámetros se deben ajustar antes de comenzar con el proceso. El orden en el que se realizan los ajustes no tiene importancia.
3. Una vez los tres parámetros hayan sido seleccionados, presionar START para que comience a funcionar en modo manual. La letra „H“ parpadeará en la esquina superior izquierda, lo que significa que el aparato habrá empezado a calentar.
4. La temperatura de ebullición estándar es de 100°C, razón por la que el temporizador empezará a funcionar una vez se alcance dicha temperatura. Para esto colocar las tapa durante 1 – 2 minutos hasta que el indicador muestre 100°C.
5. Si el líquido empezara a hervir pero aún mostrara una temperatura inferior a 100 °C, ajuste de nuevo la temperatura a 100°C. Finalmente ponga en marcha el temporizador.
6. Presione las teclas „+“ y „H“ a la vez hasta que en la pantalla se muestre C/F/I. El rango de temperatura será de – 10°C a +10°C o de – 50°F a +50°F.
7. Pulsando la tecla Manual/Pause durante el calentamiento se reiniciarán los ajustes iniciales. Entonces podrá cambiar los ajustes Temp (temperatura) / Power (potencia) / Timer (tiempo). Después, pulsar la tecla Manual para confirmar la selección y continuar con el calentamiento.
8. Si se pulsa la tecla TEMP y se mantiene pulsada durante 5 segundos, la temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit. Este ajuste solo se puede ejecutar tras encender el aparato y antes de seleccionar los parámetros de trabajo.

X. FUNCIÓN MEMORY EN MODO MANUAL

1. Pulse la tecla MANUAL/PAUSE durante 5 segundos en modo programación. Así se memorizarán los últimos ajustes. Recibirá una confirmación mediante una señal acústica.
2. Después, pulsar START. El aparato estará entonces preparado para comenzar a funcionar con los últimos parámetros memorizados.
3. Podrá parar el funcionamiento presionando STOP.
4. Si pulsa AUTO/PAUSE en modo Standby (espera) durante 5 segundos, el aparato volverá a los ajustes de fábrica, como se muestra abajo (el indicador muestra la temperatura actual). Recibirá una confirmación mediante una señal acústica más lenta.



El aparato pasará a la siguiente parte del paso R0S1, lo que significa que se mantendrá a la temperatura seleccionada durante el tiempo indicado. Después de finalizar el paso R0S1, el equipo continuará con el siguiente paso, lo que significa que seguirá con el paso R0S2 y así sucesivamente hasta el último paso que será el hervido (BOILING).

- Los ajustes tendrán en cuenta solamente un hervido. En el caso de que este hervido se haya determinado en el paso 3, los pasos posteriores 4 – 9 se omitirán. La potencia de hervido (POWER) se puede ajustar durante el funcionamiento.
- El recordatorio del paso BOILING (hervido) funciona principalmente como recordatorio de añadido de ingredientes. Cuando el aparato concluye este paso que precede al hervido, se oirá una señal acústica. El programa no empezará con el paso de hervido, si no se confirma mediante la tecla AUTO. Este es un recuerdo para añadir el condimento (por ej. lúpulo).
- La tecla PAUSE para el proceso y el temporizador. De esta forma podrá cambiar los parámetros. Para continuar con el funcionamiento presione AUTO.
- Si presiona START durante el funcionamiento en modo auto, abandonará el paso actual y procederá a ejecutar el siguiente paso.
- Ajustes para el recordatorio de añadido de lúpulo para el hervido: en el paso R0S3 (BOILING) (este paso viene configurado de fábrica como hervido, si bien se puede retrasar a cualquier paso posterior) se puede ajustar el recordatorio de añadido del lúpulo. Una vez ajustada la temperatura y tiempo en el paso R0S3 (BOILING) aparece en la pantalla „HOP1“ y el valor de tiempo parpadea. Podrá ajustar el tiempo con las teclas – o +. Para añadir más recordatorios de añadido de lúpulo, presiona la tecla TIMER. Así, podrá programar hasta 9 recordatorios. Tenga en cuenta que el tiempo de hervido (BOILING) debe ser más largo que el tiempo de hervido del lúpulo (HOP1); el primer hervido del lúpulo (HOP1) deberá ser más largo que el segundo y así sucesivamente, lo que significa (BOILING) > tiempo de hervido de lúpulo HOP1 > tiempo de hervido de lúpulo HOP2 > tiempo de hervido de lúpulo HOP3 > tiempo de hervido de lúpulo HOP4 > tiempo de hervido de lúpulo HOP5 > tiempo de hervido de lúpulo HOP6 > tiempo de hervido de lúpulo HOP7 > tiempo de hervido de lúpulo HOP8 > tiempo de hervido de lúpulo HOP9. Presione START para iniciar el proceso de calentamiento.
- Pulsando y manteniendo presionado POWER y TIMER con la pantalla vacía, el aparato va a la opción de selección de receta. Presione „-“ o „+“ para seleccionar la receta deseada. Se pueden programar hasta 10 recetas. Presione START para confirmar la receta seleccionada. La pantalla quedará vacía. Después presione la tecla AUTO/PAUSE para cambiar al modo de cambio de receta. También se puede presionar la tecla START para visualizar la receta deseada o pulsar AUTO/PAUSE para comprobar el programa seleccionado paso a paso.
- Pulsando la tecla STOP se omitirán las siguientes fases. El aparato se apagará y mostrará END mientras suena una señal acústica de 30 segundos. Pulsando de nuevo STOP la pantalla pasará de nuevo a modo de espera (vacía).

XII. FUNCIÓN MEMORIA EN MODO AUTO

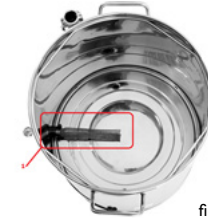
- Después de ajustar todos los parámetros en modo auto presione la tecla STOP hasta que la pantalla quede vacía. ¡No apague el equipo! Siga las siguientes instrucciones para memorizar el programa.

XI. AJUSTES EN MODO AUTO

- Encender le aparato y presionar AUTO.
- En la esquina superior derecha de la pantalla se mostrará R0S1. A continuación configure los siguientes parámetros: TEMP (temperatura), TIMER (tiempo) y POWER (potencia) (como se indica arriba).
- Tras la ejecución de este primer paso (R0S1) presionar la tecla AUTO y configurar el siguiente paso (R0S2). Los pasos posteriores de 3 a 9 se ajustan análogamente como el primero y el segundo. El equipo viene de fábrica con el paso 3 configurado para hervir (BOILING), siendo en este caso el último paso del procedimiento. Una vez concluido el hervido la maceradora se apagará automáticamente. Cuando entre el paso 2 y el hervido fuera necesario otro paso, se puede cambiar el valor de la temperatura en el paso 3 y pasar el hervido a un paso posterior. Aquí debe tenerse en cuenta que la temperatura de los siguientes pasos debe ser más alta que la seleccionada en pasos previos. En el paso de hervido (BOILING) se pueden ajustar POWER (potencia) y TIMER (tiempo), mientras la temperatura tendrá al valor estándar de 100°C. Una vez ajustados potencia y tiempo, presionar AUTO – el aparato procederá a recordar el añadido de lúpulo en modo de ajustes (descrito en el punto 9).
- Una vez ajustados todos los pasos necesarios (hasta 9 dependiendo de las necesidades) presionar la tecla START para confirmar todos los pasos programados. El aparato empezará el funcionamiento con el primer paso programado R0S1. Durante este paso la pantalla mostrará R0S1. El agua del envase se calentará a la temperatura seleccionada para este paso (R0S1). Cuando se alcance la temperatura seleccionada se emitirá una señal acústica, R0S1 y MASHING empezarán a parpadear en la pantalla (este es el aviso de añadido de ingredientes). Una vez añadidos los ingredientes presione AUTO.

- Presione la tecla MANUAL para proceder manualmente. Presione de nuevo MANUAL y manténgala pulsada durante 5 segundos. De esta forma podrá memorizar los últimos ajustes en modo manual (Manual) y en modo automático (AUTO). La memorización de los programas será confirmada mediante una señal acústica.
- Apagar y encender el aparato mediante la tecla AUTO. En la pantalla aparecerá el primer paso de el último programa seleccionado.
- Presionar la tecla START para que el aparato se ponga en funcionamiento.
- No se almacenará más de un programa cada vez. Cada memorizado debe realizarse conforme al proceso descrito.

- XIV. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA (EJEMPLO)**
- Limpie el aparato a fondo antes y después de cada uso.
 - Acople el filtro alargado a la canilla (en el interior del recipiente) y llene con la cantidad de agua deseada.

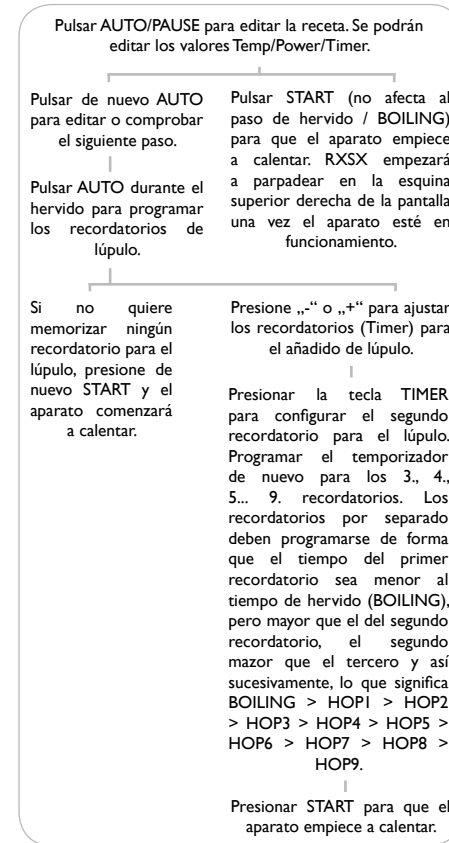


filtro alargado

- Calentar el agua a 66°C – 68 °C, añadir la malta al tanque y remover con cuidado.
- Una vez alcanzada la temperatura seleccionada poner en funcionamiento la bomba para hacer circular el líquido (tal y como se describe más abajo).
- La temperatura de calentamiento estándar suele programarse a 60 minutos para el comienzo (dependiendo de la receta).
- La temperatura para el siguiente tramo debe ser de 78-80°C durante unos 20 min (dependiendo de la receta).
- Una vez concluido este tramo, elevar con cuidado el envase con filtro y colocar este en el soporte del tanque principal.
- Rociar la cebada del cestillo con agua (lavado). Después dejar escurrir durante 10 minutos.
- Calentar el agua hasta el punto de ebullición (esto se puede hacer mientras la cesta está escurriendo). El tiempo de hervido suele ajustarse a 90 min (dependiendo de la receta).
- Añadir el lúpulo conforme a los tiempos indicados en la receta.
- Una vez cocinado dejar enfriar el mosto a 20°C y después mediante el espita con filtro alargado dejar correr al depósito de fermentación.

XV. BOMBA DE CIRCULACIÓN

- ¡No poner en funcionamiento la bomba sin agua!
- Se desaconseja utilizar la bomba para hacer circular el mosto una vez enfriado, ya que en la entrada la bomba no dispone de filtro y el caldo podría llegar bloquearla y dañar el sistema.
- Antes de poner la bomba en funcionamiento asegúrese de que haya agua en el depósito.
- No apagar la bomba durante el calentamiento del mosto.
- Conectar la válvula (válvula azul) al tubo de circulación.
- Introducir el tubo de circulación curvo. Presionar ambas manecillas laterales de la conexión para bloquear.
- Ahora podrá encender la bomba.
- Seleccionar el valor de corriente con la válvula azul (si el tiempo de circulación fuera muy alto, el caldo pasará del filtro al conducto central, quedando el fondo del tanque seco, lo que podría hacer que los ingredientes se quemaran y conllevar peligro de sobrecalentamiento del aparato).
- El valor de circulación debe pues ajustarse en consecuencia.
- Tras el preparado apagar la bomba. ¡No retirar nunca el tubo de desagüe (tubo curvo) antes de cerrar la conexión de la válvula y de apagar la bomba!!!



XIII. SELECCIÓN DE LA RECETA EN MODO AUTO

- Presionar Power y Timer durante 5 segundos mientras la pantalla esté vacía para acceder a la selección de receta.
- Para seleccionar la receta presionar „-“ o „+“.
- Presionar Start/Stop para confirmar la receta seleccionada. ¡No apague el equipo!
- Presionar Auto/Pause para editar la receta. Podrá editar Power/Timer/Temp o poner en funcionamiento el aparato mediante las teclas Start/Stop.



XVIII. REVISIÓN PERIÓDICA DEL APARATO

Compruebe regularmente si los componentes del aparato están deteriorados. Dado el caso, no continúe utilizando el aparato. Contacte de inmediato con el vendedor para realizar la reparación correspondiente.

¿Qué hacer en caso de problemas?

Póngase en contacto con el vendedor y prepare la siguiente información:

- Número de factura y número de serie (este último lo encontrará en la placa de características técnicas).
- En caso necesario, incluya una foto de la pieza defectuosa.
- El personal del servicio técnico podrá determinar mejor cuál es el problema cuanto más detallada sea la descripción. Expresiones del tipo „el aparato no calienta“ pueden dar lugar a malentendidos o tener múltiples significados.

ATENCIÓN: Nunca intente reparar o abrir el aparato sin consultar previamente con el servicio técnico. ¡Esto puede conllevar la extinción de la garantía!

XVI. MANTENIMIENTO

- Una vez utilizado el aparato debe ser limpiado a fondo. Las piezas secas podrían quedar pegadas al metal o a la bomba interior.
- Llene el aparato con entre 5 y 10 L de agua a una temperatura de 60°C durante unos 15 min, manteniendo la bomba en funcionamiento durante la limpieza.
- No utilice objetos afilados para retirar posibles residuos. Para limpiar el tanque utilice un paño suave o una esponja de limpieza (puede emplear a su vez un poco de vinagre).
- Los residuos del tanque deben limpiarse antes de volver a utilizar el aparato.
- Enjuagar la bomba acoplado el tubo de agua al tubo de circulación (tubo curvado) sin encender la bomba.
- Se pueden utilizar productos de limpieza (compruebe antes que estos limpiadores son apropiados a tal fin).
- Los componentes eléctricos del aparato no deben entrar en contacto con el agua.
- No introducir el aparato en agua.
- Almacenar el equipo en un lugar seco.

XVII. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

Los ingredientes atascan la bomba	A: Enjuagar la bomba; conectar el conducto al tubo curvo. B: Desmontar la bomba y extraer las piezas.
La temperatura no alcanza 100°C	A: Tapar con la tapadera durante 1-2 min. B: Cambiar la configuración de la temperatura.
CI – corrección de la temperatura a Celsius	A: Presione „-“ y „+“ a la vez en los ajustes de temperatura C1. El rango de ajuste está entre - 10°C y +10 °C.
FI – corrección de la temperatura a Fahrenheit	A: Presione „-“ y „+“ a la vez en los ajustes de temperatura F1. El rango de ajuste está entre - 50°F y +50°F
ERR-1 aparece en la pantalla	A: La temperatura es menor de - 20°C – aviso de baja temperatura. B: La conexión del sensor se ha aflojado. C: Desmontar la base del aparato y comprobar el sensor. Si se hubiera soltado volver a conectar.
ERR-2 aparece en la pantalla	A: Temperatura superior 120°C – aviso de sobrecalentamiento/secado del tanque. B: Sensor dañado – contactar con el servicio técnico.
El aparato se apaga durante el calentamiento.	A: Reducir la potencia de calentamiento. B: Sustituir el termostato de seguridad (termostato de sobrecalentamiento).

NAMEPLATE TRANSLATIONS

Manufacturer expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Class I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Product name	Home brew mesh tun	
Model	RCBM-40N	
Power	2500W	
Voltage	230V~	
Frequency	50Hz	
Volume	30L~40L	
Production year		
Serial-No.		

Hersteller expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Klasse I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Produktname	Bierbrau Set Maischekessel	
Modell	RCBM-40N	
Nennleistung	2500W	
Nennspannung	230V~	
Frequenz	50Hz	
Kapazität	30L~40L	
Produktionsjahr		
Ordnungsnummer		

Producent expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Klasa I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Nazwa produktu	Kocioł warzelny do piwa	
Model	RCBM-40N	
Moc	2500W	
Napięcie	230V~	
Częstotliwość	50Hz	
Objętość	30L~40L	
Rok Produkcji		
Numer serii		

Fabriquant expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Classe I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Nom du produit	Fermenteur de bière	
Modèle	RCBM-40N	
Power	2500W	
Voltage	230V~	
Fréquence	50Hz	
Capacité	30L~40L	
Année de production		
Numéro de série		

Produttore expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Classe I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Nome del prodotto	Fermentatore per birra	
Modello	RCBM-40N	
Potenza nominale	2500W	
Tensione nominale	230V~	
Frequenza	50Hz	
Capacità	30L~40L	
Anno di produzione		
Numero di serie		

Fabricante expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Classe I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Nombre del producto	Fermentadora de cerveza	
Modelo	RCBM-40N	
Potencia nominal	2500W	
Tensión nominal	230V~	
Frecuencia	50Hz	
Capacidad	30L~40L	
Año de producción		
Número de serie		

Výrobce expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra		 Třída I IPX4 DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de
Název výrobku	Mladinový kotol	
Model	RCBM-40N	
Jmenovitý výkon	2500W	
Jmenovité napětí napájení	230V~	
Frekvence	50Hz	
Objem nádrže	30L~40L	
Rok výroby		
Sériové číslo		



DE

Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN

We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR

Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d'emploi sont conformes aux normes CE.

PL

Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

IT

Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all'interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

ES

Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

CZ

Tímto potvrzujeme, že všechny produkty uvedené v této uživatelské příručce disponují CE prohlášením o shodě.

Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de