ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

BEER MASH TUN



expondo.com

Deutsch 3
English 9
Polski 14
Česky 20
Français 25
Italiano 31
Español 37
Svenska 43

PRODUKTNAME	BIERBRAU SET MAISCHEKESSEL 30L	BIERBRAU SET MAISCHEKESSEL 40L	BIERBRAU SET MAISCHEKESSEL 60L
PRODUCT NAME	BEER MASH TUN 30L	BEER MASH TUN 40L	BEER MASH TUN 60L
NAZWA PRODUKTU	KOCIOŁ WARZELNY 30L	KOCIOŁ WARZELNY 40L	KOCIOŁ WARZELNY 60L
NÁZEV VÝROBKU	MLADINOVÝ KOTEL 30L	MLADINOVÝ KOTEL 40L	MLADINOVÝ KOTEL 60L
NOM DU PRODUIT	FERMENTEUR DE BIÈRE 30L	FERMENTEUR DE BIÈRE 40L	FERMENTEUR DE BIÈRE 60L
NOME DEL PRODOTTO	FERMENTATORE BIRRA 30 L	FERMENTATORE BIRRA 40L	FERMENTATORE BIRRA 60L
NOMBRE DEL PRODUCTO	FERMENTADORA DE CERVEZA 30L	FERMENTADORA DE CERVEZA 40L	FERMENTADORA DE CERVEZA 60L
PRODUKTNAMN	ÖL-MÄSKKAR 30L	ÖL-MÄSKKAR 40L	ÖL-MÄSKKAR 60L
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO MODELL	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE TILLVERKARE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.		
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE TILLVERKARENS ADRESS	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU		



Dieses Benutzerhandbuch wurde mithilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich.



This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.



Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia. Należy jednak pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem w języku angielskim nie są prawnie wiążące. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące dokładności tłumaczenia, zapoznaj się z wersją angielską, która jest wersją oficjalną. Więcej wersji językowych jest dostępnych na życzenie pod adresem info@expondo.com.



Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme maximální úsilí, aby byl překlad přesný, ale uvědomte si, že automatické překlady nejsou dokonalé a nejsou určeny k tomu, aby nahradily lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a původní angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, podívejte se prosím na anglickou verzi, která je oficiálním odkazem. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com.



Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les éventuelles différences entre la version traduite et l'original anglais ne sont pas juridiquement contraignantes. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande via info@expondo.com.



Questo manuale utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma tieni presente che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e quella originale in inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Versioni in altre lingue sono disponibili su richiesta scrivendo a info@expondo.com.



Este manual de usuario ha sido traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no están destinadas a reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la exactitud de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Están disponibles versiones en más idiomas previa solicitud a info@expondo.com.



Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har ansträngt oss för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiska översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens riktighet, se den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte		
Produktname	BIERBRAU SET MAISCHE-KESSEL 30L	BIERBRAU SET MAISCHE-KESSEL 40L	BIERBRAU SET MAISCHE-KESSEL 60L
Modell	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Nennspannung [V~]/Frequenz [Hz]	230/50		
Nennleistung [W]	2500		3000
Schutzklasse	I		
Kapazität [l]	30	40	60
Temperaturbereich	von 10°C bis 100°C alle 0,1°C		
Zeitbereich [min]	0-180		
Abmessungen [mm]	450x450x690		480x480 x820
Gewicht [kg]	10,5	11,6	13

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe für eine sichere und zuverlässige Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Geräuschreduzierung wurde das Gerät so entworfen und produziert, dass das infolge der Geräuschemission entstehende Risiko auf dem niedrigsten Niveau gehalten wird.

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

CE	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recycling-Produkt.
⚠	ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen).
	ACHTUNG! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr!

⚠ **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen das Produkt abweichen können.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

⚠ **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und / oder schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen.

Die Begriffe "Gerät" oder "Produkt" in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs beziehen sich auf BIERBRAU SET MAISCHEKESSEL. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit oder in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältern! Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Legen Sie keine Hände oder Gegenstände in das laufende Gerät! Die Ventilationsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden!

2.1. ELEKTRISCHE SICHERHEIT

a) Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Originalstecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
b) Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Bauteilen wie Rohrleitungen, Heizkörpern, Öfen und Kühlschränken. Es besteht das erhöhte Risiko eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper durch nasse Oberflächen und in feuchter Umgebung geerdet ist. Wasser, das in das Gerät eintritt, erhöht das Risiko von Beschädigungen und elektrischen Schlägen.
c) Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
d) Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
e) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstromschutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.
f) Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder offensichtliche Gebrauchsspuren aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker oder vom Kundendienst des Herstellers ersetzt werden.
g) Tauchen Sie Kabel, Stecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.
h) Die Steckdose an der das Gerät angeschlossen ist, muss geerdet werden.
i) Vor dem Herausziehen des Gerätssteckers, das Gerät zuerst ausschalten.
j) Die Steckdose muss mit einer 16-A-Sicherung abgesichert sein.

2.2 SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Handeln Sie vorausschauend, beobachten Sie, was getan wird, und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte können unter Umständen Funken erzeugen, welche Staub oder Dämpfe entzünden können.
c) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
d) Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
e) Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen auf eigene Faust durch!
f) Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulverfeuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO_2) verwenden.
g) Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Sicherheitsinformationsaufkleber. Falls die Aufkleber unleserlich sind, sollten diese erneuert werden.
h) Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.
i) Verpackungselemente und kleine Montageteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

⚠ **HINWEIS!** Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

2.3. PERSÖNLICHE SICHERHEIT

a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn das die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränkt.
b) Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder ohne entsprechende Erfahrung und entsprechendes Wissen bedient werden. Dies ist nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person und nach einer Einweisung in die Bedienung der Maschine gestattet.
c) Seien Sie aufmerksam und verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand beim Betreiben des Gerätes. Ein Moment der Unaufmerksamkeit während der Arbeit kann zu schweren Verletzungen führen.
d) Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an eine Stromquelle, dass der Schalter ausgeschaltet ist.
e) Überschätzen Sie Ihre Fähigkeiten nicht. Sorgen Sie für einen sicheren Stand während der Arbeit. Dies gibt Ihnen eine bessere Kontrolle über das Gerät im Falle unerwarteter Situationen.
f) Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten in der Nähe des Geräts unter Aufsicht stehen, um Unfälle zu vermeiden.

2.4. SICHERE ANWENDUNG DES GERÄTS

a) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die nicht über den Schalter gesteuert werden können, sind gefährlich und müssen repariert werden.
b) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Einstellung, Reinigung und Wartung beginnen. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Aktivierung des Geräts.
c) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät noch die Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können diese Geräte eine Gefahr darstellen.
d) Halten Sie das Gerät stets in einem einwandfreien Zustand. Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob am Gerät und seinen beweglichen Teilen Schäden vorliegen (defekte Komponenten oder andere Faktoren, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
e) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
f) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Nur so wird die Sicherheit während der Nutzung gewährleistet.
g) Um die Funktionsfähigkeit des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.
h) Beachten Sie bei Transport zwischen Lager und Bestimmungsort und Handhabung des Gerätes die Grundsätze für Gesundheits- und Arbeitsschutz des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.
i) Es ist verboten, das Gerät während des Betriebs zu schieben, umzustellen oder zu drehen.
j) Lassen Sie dieses Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
k) Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich nicht dauerhaft Schmutz festsetzt.
l) Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durch eine erwachsene Person durchgeführt werden..
m) Ein leeres Gerät darf nicht eingeschaltet werden.
n) Es ist untersagt, in den Aufbau des Geräts einzugreifen, um seine Parameter oder Konstruktion zu ändern.
o) Geräte von Feuer – und Wärmequellen fernhalten.
p) Den Deckel während des Kochens nicht abnehmen.

⚠ **ACHTUNG!** Obwohl das Gerät mit dem Gedanken an die Sicherheit entworfen wurde, besitzt es bestimmte Schutzmechanismen. Trotz der Verwendung zusätzlicher Sicherheitselemente besteht bei der Bedienung immer noch ein Verletzungsrisiko. Es wird empfohlen, bei der Nutzung Vorsicht und Vernunft walten zu lassen.

3. 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 verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

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

3.1. AUFBAU DES GERÄTES



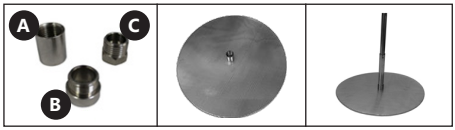
1. Hauptbehälter
2. Behälter mit Sieben
3. Oberes Sieb
4. Unteres Sieb
5. Haltestange
6. Überlaufrohr (gebogen)
7. Griff für den Behälter mit Sieben
8. Deckel
9. EIN/AUS-Schalter der Pumpe und des Gerätes
10. Ablasshahn
11. Unteres Rohr
12. länglicher Filter

4. VORBEREITUNGEN FÜR DAS BRAUEN

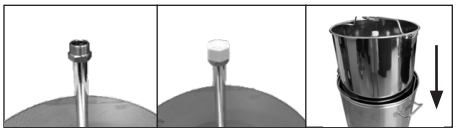
- Vor der Verwendung muss das Gerät auf eine ebene, stabile und sichere Fläche gestellt werden.
- Das gefüllte Gerät enthält kochende, heiße Flüssigkeit und wiegt bis zu 70 Kilogramm. Eine stabile Position des Gerätes muss unbedingt gegeben sein, damit während des Brauvorgangs das Umpumpen stattfinden 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.

5. MONTAGE DES ÜBERLAUFKANALS

1. Installieren Sie das Verbindungsstück B am unteren Sieb.
2. Installieren Sie die Verbindungsstück A an der Anschlussstelle B.
3. Befestigen Sie das Zentralrohr an der Anschlussstelle A.



4. Montieren Sie das Verbindungsstück C am Zentralrohr.
5. Setzen Sie die weiße Kappe auf das Zentralrohr.
6. Legen Sie die miteinander verbundnenen Elemente in den Tank.



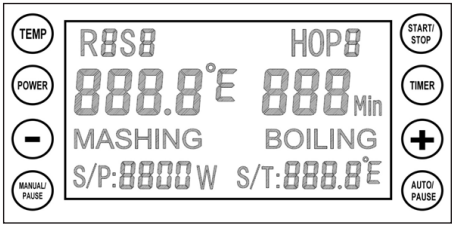
7 Entfernen Sie nach dem Hinzufügen von Wasser und Zutaten die weiße Kappe und das Verbindungsstück C.

8. Montieren Sie den oberen Sieb mit den Griffen nach oben am Zentralrohr.



ACHTUNG: Während des Betriebs sollte die zentrale Rohröffnung geöffnet sein.

6. PROGRAMMIEREN DER EINSTELLUNGEN



6.1. 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 Geräts 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 C1/F1 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.

6.2. 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 Geräts 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.



MANUAL/PAUSE

TEMP — POWER — TIMER

Zur Inbetriebnahme des Gerätes START drücken; der Buchstabe "H" im oberen rechten Eck beginnt aufzublinken

Drücken Sie MANUAL/PAUSE. Während des Aufheizens kehrt das Gerät in den Einstellungsmodus der Parameter zurück. Jetzt die Temperatur einstellen, und mit MANUAL die Parameter bestätigen.

MANUAL/PAUSE drücken und 5 Sekunden halten, dann loslassen. Sie hören einen Ton, der die Speicherung der Einstellungen bestätigt.

Drücken Sie MANUAL nochmals. Das Gerät beginnt zu arbeiten. — STOP drücken. Das Gerät hält den Betrieb an.

6.3. 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. Wenn der Schritt R0S1 beendet wird, ertont ein Signalton. Das Programm wird nicht in den nächten Schritt übergehen, solange nicht der AUTO-Knopf gedrückt wird. Dies ist eine Erinnerung zum Zugeben der Zutaten.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

10. 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 Heizdauer 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 Heizdauer des Hopfens (HOP1) muss länger sein als die zweite Heizdauer 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.
11. 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.
12. 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).

6.4. MEMORY-FUNKTION IM AUTO-MODUS

1. 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.
2. 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.
3. Das Gerät durch Drücken der Taste AUTO aus – und dann erneut einschalten. Auf dem Display erscheint Schritt 1 des zuletzt ausgewählten Programms.
4. Die Taste START drücken – das Gerät wird in Betrieb genommen.
5. Das Gerät speichert Programme nicht „gesammelt" ab. Jeder Speichervorgang muss gemäß den oben beschriebenen Schritten vorgenommen werden.

AUTO/PAUSE drücken, um die Rezeptur zu bearbeiten. Temp/Power/Timer können eingestellt werden

Erneut AUTO drücken, um den nächsten Schritt zu bearbeiten/ prüfen.

Während des Siedens AUTO drücken, um die Hopfen-Erinnerung einzustellen.

START drücken (betrifft nicht den Schritt Sieden / BOILING/); das Gerät beginnt zu erhitzen. RXSX im rechten oberen Eck des Displays beginnt zu blinken, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wenn Sie die Erinnerung an den Hopfen übergehen sollten, nochmals START drücken; das Gerät beginnt mit dem Aufheizen

Drücken Sie „-" oder „+" um die erste Erinnerung (Timer) für die Zugabe des Hopfens einzustellen.

Die Taste TIMER drücken, um die 2. Erinnerung an die Zugabe des Hopfens einzustellen. Den Timer zur 3., 4., 5.... 9. Erinnerung nochmals drücken. Die einzelnen Erinnerungen sollten so eingestellt werden, dass die Zeit der ersten Erinnerung niedriger ist als die Siedezeit (BOILING), aber höher als die zweite Erinnerungszeit, die zweite höher als die dritte usw., d.h. BOILING > HOP1 > HOP2 > HOP3 > HOP4 > HOP5 > HOP6 > HOP7 > HOP8 > HOP9

START drücken, um mit dem Aufheizen zu beginnen

6.5. 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.

7. 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

- Setzen Sie das untere Rohr in die Pumpenöffnung, bevor Sie die Maschine starten, um zu verhindern, dass das Loch durch Malz verstopft wird.
- Das Wasser auf 66°C-68°C aufheizen, dann Malz in den Tank füllen und vorsichtig umrühren.
- Wenn die entsprechende Temperatur erreicht ist, die Kreiselpumpe 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.

8. 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.



9. 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.
- Vor jeder Reinigung und Einstellung, dem Austausch von Zubehör oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss der Netzstecker gezogen werden und das Gerät vollständig abkühlen.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, bestimmt sind.
- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.

10. 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.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value		
Product name	BEER MASH TUN 30L	BEER MASH TUN 40L	BEER MASH TUN 60L
Model	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Rated voltage [V~]/Frequency [Hz]	230/50		
Rated power [W]	2500		3000
Safety class	I		
Volume [l]	30	40	60
Temperature range	from 10°C to 100 °C, increments of 0.1°C		
Time range [min]	0-180		
Dimensions [mm]	450x450x690		480x480 x820
Weight [kg]	10,5	11,6	13

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. The device is designed to reduce noise emission risks to a minimum, taking into account technological progress and noise reduction opportunities.

LEGEND

CE	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read instructions before use.
	The product must be recycled.
⚠	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign).
	ATTENTION! Hot surface, risk of burns!

⚠ **PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual product.

2. USAGE SAFETY

⚠ **ATTENTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury or even death.

The terms „device" or „product" are used in the warnings and instructions to refer to BEER MASH TUN. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock! Do not put your hands or other items inside the device while it is in use! Do not cover the ventilation openings!

2.1. ELECTRICAL SAFETY

a) The plug must fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
b) Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and refrigerators. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, comes into direct contact with a wet surface or is operating in a damp environment. Water getting into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
c) Do not touch the device with wet or damp hands.
d) Use the cable only for its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
e) If using the device in a damp environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.
f) Do not use the device if the power cord is damaged or shows obvious signs of wear. A damaged power cord should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer's service centre.
g) To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or device in water or other liquids. Do not use the device on wet surfaces.
h) The socket to which the device is connected must be grounded.
i) Before disconnecting the device's plug from the power supply, first switch off the device.
j) The electrical socket must be secured with a 16 A fuse.

2.2. SAFETY IN THE WORKPLACE

a) Make sure the workplace is clean and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to think ahead, observe what is going on and use common sense when working with the device.
b) Do not use the device in a potentially explosive environment, for example in the presence of flammable liquids, gases or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
c) If you discover damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
d) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
e) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
f) In case of fire, use a powder or carbon dioxide (CO_2) fire extinguisher (one intended for use on live electrical devices) to put it out.

g) Regularly inspect the condition of the safety labels. If the labels are illegible, they must be replaced.
h) Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to a third party, the manual must be passed on with it.
i) Keep packaging elements and small assembly parts in a place not available to children.

⚠ **REMEMBER!** When using the device, protect children and other bystanders.

2.3. PERSONAL SAFETY

a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
b) The device is not designed to be handled by persons (including children) with limited mental and sensory functions or persons lacking relevant experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instruction on how to operate the device.
c) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration while using the device may lead to serious injuries.
d) To prevent the device from accidentally switching on, make sure the switch is on the OFF position before connecting to a power source.
e) Do not overestimate your abilities. When using the device, keep your balance and remain stable at all times. This will ensure better control over the device in unexpected situations.
f) The device is not a toy. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.

2.4. SAFE DEVICE USE

a) Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and must be repaired.
b) Disconnect the device from the power supply before commencement of adjustment, cleaning and maintenance. Such a preventive measure reduces the risk of accidental activation.
c) When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
d) Keep the device in perfect technical condition. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
e) Keep the device out of the reach of children.
f) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
g) To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory-fitted guards and do not loosen any screws.
h) When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, observe the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
i) Do not move, adjust or rotate the device in the course of work.
j) Do not leave this appliance unattended while it is in use.
k) Clean the device regularly to prevent stubborn grime from accumulating.
l) The device is not a toy. Cleaning and maintenance may not be carried out by children without supervision by an adult person.
m) Do not run the device when empty.
n) It is forbidden to interfere with the structure of the device in order to change its parameters or construction.
o) Keep the device away from sources of fire and heat.
p) Do not remove the lid during cooking.

⚠ **ATTENTION!** Despite the safe design of the device and its protective features, and despite the use of additional elements protecting the operator, there is still a slight risk of accident or injury when using the device. Stay alert and use common sense when using the device.

3. 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!

3.1 THE DEVICE



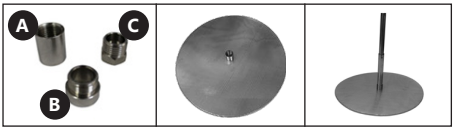
1. Main tank
2. Tank with sieves
3. Top sieve
4. Bottom sieve
5. Central tube
6. Overflow tube (curved)
7. Handle on tank with sieves
8. Lid
9. Pump and device ON / OFF buttons
10. Drain tap
11. Bottom pipe
12. long filter

4. BREWING PREPARATION

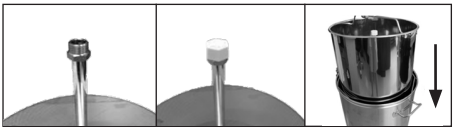
- Ensure the device is standing on a safe, stable horizontal surface.
- When full, the device holds hot, boiling liquid, and may weigh up to 70 kg. A stable horizontal position is required to ensure successful pumping during the brewing process. Avoid unstable surfaces.
- Do not move the device during 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.

5. OVERFLOW CHANNEL ASSEMBLY

1. Install the connector B to the bottom sieve.
2. Install the connector A to the connector B.
3. Install the central pipe to the connector A.



4. Install the connector C on the central pipe.
5. Install the white cap on the central pipe.
6. Place the connected elements in the tank.

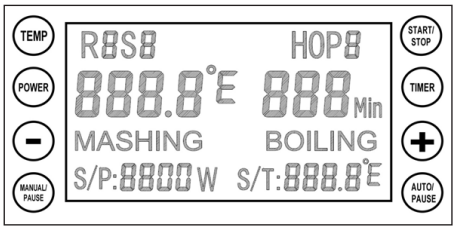


7. After adding water and ingredients, remove the white cap and the connector C.
8. Install the upper sieve with the handles facing up on the central pipe.



CAUTION: During operation, the central pipe hole should be open.

6. PROGRAMMING SETTINGS



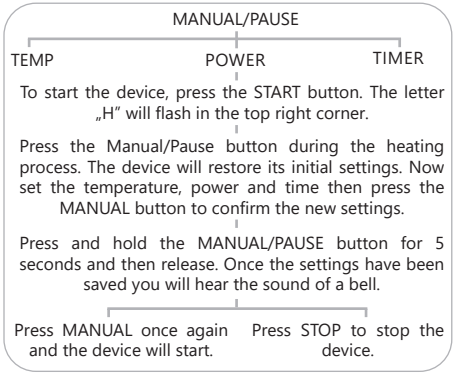
6.1. MANUAL MODE SETTINGS

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 C1/F1 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 temperate, power and timer settings can be changes. Press the Manual button to continue heating up.
8. To change the temperate units from Celsius to Fahrenheit press and hold the TEMP button for 5 seconds. This stetting can be changed only directly after the device is turned on, before changing any other parameters.

6.2. 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.





6.3. AUTO MODE SETTINGS

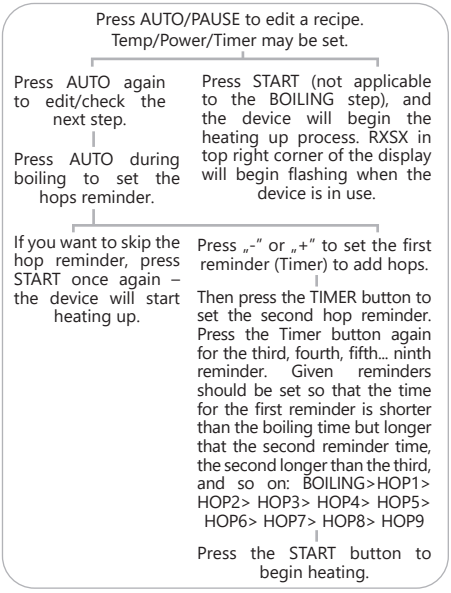
1. Turn on the device then press the AUTO button.
2. R0S1 will be displayed in the top right corner of the display. Enter the following parameters: temperature, time, and power (as above).
3. Once the first step (R0S1) has been configured, press the AUTO button, and configure the second step (R0S2). 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 ins 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 devise will switch to hop adding reminder mode – described in section 9 below.

4. 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.
5. Only one boiling process may be programmed – once complete no more steps will be performed. The boiling POWER can be set during operation.
6. When the R0S1 step is completed, the device will sound a reminder. The program will not go to the next step until the AUTO button is pressed. This is a reminder to add ingredients.
7. 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).
8. The PAUSE button will stop the device and timer. Now the parameters can be adjusted. Press the AUTO button again to continue operation.
9. To skip the current step in auto mode and go to the next step press the START button.
10. 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 ass 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.
11. 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.
12. 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).

6.4. MEMORY FUNCTION IN AUTO MODE

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Press the START button to activate the device.
5. This device does not remember programmes in batches. Each save has to be performed in accordance with the steps described above.



6.5. 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.

7. 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

- Place the bottom pipe in the pump hole before starting the device to prevent the hole from becoming blocked by malt.
- 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.

8. 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!



9. 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.
- Unplug the mains plug and allow the device to cool completely before each cleaning, adjustment or replacement of accessories, or if the device is not being used.
- Use only mild, food-safe detergents to wash the device.
- After cleaning the device, all parts should be dried completely before using it again.

10. 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).

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru		
Nazwa produktu	KOCIOŁ WARZELNY 30L	KOCIOŁ WARZELNY 40L	KOCIOŁ WARZELNY 60L
Model	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Napięcie zasilania [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50		
Moc znamionowa [W]	2500		3000
Klasa ochronności	I		
Pojemność [l]	30	40	60
Zakres temperatur	od 10°C do 100°C; krok co 0,1°C		
Zakres czasu [min]	0-180		
Wymiary [mm]	450x450x690		480x480 x820
Ciężar [kg]	10,5	11,6	13

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

CE	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
⚠	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuacje (ogólny znak ostrzegawczy).
	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 produktu.

2.BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

⚠ **UWAGA!** Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie" lub „produkt" w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do KOCIOŁ WARZELNY. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności / w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą! Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia! Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!

2.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

a) Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
b) Unikać dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli ciało jest uziemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
c) Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
d) Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używać go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymać przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
e) Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.
f) Zabrania się używania urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub nosi wyraźne oznaki zużycia. Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis producenta
g) Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie wolno używać urządzenia na mokrych powierzchniach.
h) Gniazdo do którego podłączone jest urządzenie musi być uziemione.
i) Przed odłączeniem wtyczki urządzenia od prądu należy najpierw wyłączyć urządzenie.
j) Gniazdo elektryczne musi być zabezpieczone bezpiecznikiem 16 A.

2.2 BEZPIECZEŃSTWO W MIEJSCU PRACY

a) Utrzymywać porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.

b) Nie używać urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenie wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.
c) W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
d) W razie wątpliwości czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
e) Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
f) W przypadku zaprószenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO_2).
g) Należy regularnie sprawdzać stan naklejek z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. W przypadku gdy, naklejki są nieczytelne należy je wymienić.
h) Zachować 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.
i) Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

⚠ **PAMIĘTAJ!** Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2.3. BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

a) Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
b) 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.
c) Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
d) Aby zapobiegać przypadkowemu uruchomieniu upewnij się, że przełącznik jest w pozycji wyłączonej przed podłączeniem do źródła zasilania.
e) Nie należy przeceniać swoich możliwości. Utrzymywać balans i równowagę ciała przez cały czas pracy. Umożliwia to lepszą kontrolę nad urządzeniem w nieoczekiwanych sytuacjach.
f) Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

2.4. BEZPIECZNE STOSOWANIE URZĄDZENIA

a) Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik ON/OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.
b) Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
c) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nieznających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
d) Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzać przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddać urządzenie do naprawy przed użyciem.
e) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
f) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkowania.
g) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub.
h) Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.
i) Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy.
j) Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
k) Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
l) Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
m) Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia.
n) Zabrania się ingerowania w konstrukcję urządzenia celem zmiany jego parametrów lub budowy.
o) Trzymać urządzenia z dala od źródeł ognia i ciepła.
p) Nie zdejmować pokrywy podczas gotowania.

⚠ **UWAGA!** Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

3. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Kocioł warzelny do piwa służy do przygotowywania zacieru oraz brzeczki 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.

3.1. STRUKTURA URZĄDZENIA



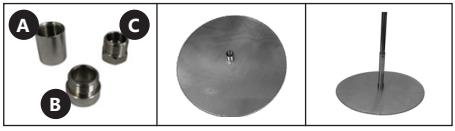
1. Zbiornik główny
2. Zbiornik z sitami
3. Sito górne
4. Sito dolne
5. Rurka centralna
6. Rurka przelewowa (zakrzywiona)
7. Uchwyt zbiornika z sitami
8. Pokrywka
9. Przyciski ON/OFF
10. Kran spustowy
11. Rurka dolna
12. podłużny filtr

4. PRZYGOTOWANIE WARZENIA

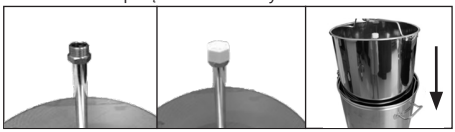
- Przed użyciem urządzenie musi być ustawione na poziomej, stabilnej i bezpiecznej powierzchni.
- Pełne naczynie zawiera gotujący się, gorący płyn i może ważyć nawet ok. 70 kg. Stabilna pozycja pozioma urządzenia jest warunkiem koniecznym do przepompowywania podczas procesu warzenia. Należy unikać niestabilnych 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.

5. MONTAŻ KANAŁU PRZELEWOWEGO

1. Zamontować łącznik B do dolnego sita.
2. Zamontować łącznik A do łącznika B.
3. Zamontować rurkę centralną do łącznika A.



4. Zamontować łącznik C na rurce centralnej.
5. Zamontować białą nakrętkę na rurce centralnej.
6. Umieścić połączone elementy w zbiorniku.

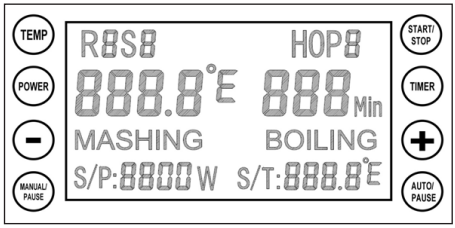


7. Po dodaniu wody oraz składników zdemontować białą nakrętkę oraz łącznik C.
8. Zamontować górne sito skierowane uchwytami do góry na rurce centralnej.



UWAGA: W trakcie pracy urządzenia, otwór rurki centralnej powinien być otwarty.

6. PROGRAMOWANIE USTAWIEŃ



6.1. USTAWIENIE TRYBU RĘCZNEGO

1. Nacisnąć przycisk zasilania, a później przycisk MANUAL.
2. 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 nastawiać w dowolnej kolejności.
3. Nacisnąć 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.
4. 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.
5. Kiedy urządzenie zacznie wrzeć, lecz wyświetlacz wskazuje niższą temperaturę, przeprowadzić następujące ustawienia temperatury na 100°C i uruchomić Timer.
6. Nacisnąć 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.
7. Naciskając przycisk Manual/Pause podczas podgrzewania, urządzenie powróci do ustawień wstępnych. Można wtedy zmienić Temp (temperaturę) /Power (moc) /Timer (czas), następnie naciskając przycisk Manual zatwierdzić ustawienia i powrócić do podgrzewania.
8. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku TEMP przez 5 sekund zmieni jednostkę temperatury z Celsjusza na Fahrenheita. Tej zmiany można dokonać tylko po włączeniu, przed nastawieniem jakichkolwiek innych parametrów pracy urządzenia.

6.2. FUNKCJA PAMIĘCI W TRYBIE RĘCZNYM

1. 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.

2. Naciśnij przycisk START po powyższej operacji, a urządzenie będzie gotowe do pracy wedle ostatnio zapamiętanych parametrów.
3. Naciskając przycisk STOP zatrzymujemy prace urządzenia.
4. 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.





6.3. 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. Gdy krok R0S1 zostanie zakończony, urządzenie wyda dźwięk przypomnienia, program nie przejdzie do następnego kroku dopóki nie zostanie wciśnięty przycisk AUTO. Jest to przypomnienie o dodaniu składników.
7. 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).
8. Przycisk PAUSE zatrzyma działanie urządzenia oraz odliczanie czasu. Wtedy możemy skorygować parametry, następnie naciskając przycisk AUTO kontynuować pracę urządzenia.
9. Naciśnięcie przycisku START podczas pracy w trybie auto spowoduje pominięcie aktualnie wykonywanego kroku i przejście do następnego kroku.
10. 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.
11. 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 recepty. Można nacisnąć przycisk START by natychmiast uruchomić wybraną recepturę lub nacisnąć przycisk AUTO/PAUSE by edytować lub sprawdzić krok po korku zadany program.

12. Naciśnięcie przycisku STOP pominie wszystkie etapy pracy, a urządzenie wyłączy się wyświetlając END i sygnalizując dzwonkiem przez 30s. Naciskając ponownie przycisk STOP uruchomimy stan spoczynku na wyświetlaczu (pusty ekran na wyświetlaczu).

6.4. 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 korków 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.

Naciśnij AUTO/PAUSE by edytować recepturę. Można ustawić Temp/Power/Timer.

Naciśnij ponownie AUTO by edytować/sprawdzić następny krok.

Naciśnij AUTO podczas gotowania by ustawić przypomnienie o chmielu.

Jeśli chcesz pominąć ustawienie przypomnienia o chmielu, naciśnij jeszcze raz START, urządzenie zacznie podgrzewać.

Naciśnij START (nie dotyczy kroku gotowanie (BOILING), a urządzenie zacznie podgrzewać. RXSX w prawym górnym rogu wyświetlacza zacznie mrugać kiedy urządzenie pracuje.

Naciśnij „-" lub „+" by ustawić pierwsze przypomnienie (Timer) o dodaniu chmielu.

Naciśnij przycisk TIMER by ustawić drugie przypomnienie o dodaniu chmielu. Naciśnij przycisk Timer ponownie dla trzeciego, czwartego, piątego, dziewiątego przypomnienia. Poszczególne przypomnienia powinny być ustawione tak, by czas pierwszego przypomnienia był mniejszy od czasu gotowania (BOILING) ale większy od drugiego czasu przypomnienia, czas drugiego był większy od trzeciego, itd.:BOILING>HOP1> HOP2> HOP3> HOP4> HOP5> HOP6> HOP7> HOP8> HOP9.

Naciśnij przycisk START by zacząć podgrzewanie.

6.5. 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. 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.

7. PROCES WARZENIA (PRZYKŁADOWY)

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





podłużny filtr

- Umiejscowić rurkę dolną w otworze pompy przed uruchomieniem urządzenia, aby zapobiec zatkaniu otworu przez słód.
- Podgrzej wodę do 66°C-68°C i następnie dodaj słód 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 obręczy zbiornika głównego.
- Spryskaj słód 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 brzeczki należy ją schłodzić do 20°C. Następnie przelać ją do zbiornika fermentacyjnego przez kranik z podłużnym filtrem z przodu zbiornika.

8. POMPA CYRKULACYJNA

- Zabrania się uruchamiać pompy bez wody!
- Nie zaleca się używania pompy do przepompowywania brzeczki 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 bojlerze musi znajdować się woda.
- Nie włączać pompy podczas podgrzewania brzeczki.
- 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, słód 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!



9. 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 włączyć pompę.
- Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia pozostałości. Do czyszczenia zbiornika wykorzystać miękką ściereczkę lub gąbkę czyszczącą (można użyć octu).
- Jakiekolwiek ślady resztek w bojlerze należy usunąć przed kolejnym użyciem.
- Przepłukać pompę przyłączając wąż z wodą do rurki przelewowej (zakrzywionej) – nie włączać 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.
- Przed każdym czyszczeniem, regulacją, wymianą osprzętu, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.
- Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.

10. 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.
C1-korekta temperatury w stopniach Celsjusza	A: Naciśnij „-" i „+" jednocześnie w ustawieniach korekty temperatury C1. Zakres ustawienia wynosi od – 10°C do +10°C
F1-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).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru		
Název výrobku	MLADI-NOVÝ KOTEL 30L	MLADI-NOVÝ KOTEL 40L	MLADI-NOVÝ KOTEL 60L
Model	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Jmenovité napětí napájení [V~]/ Frekvence [Hz]	230/50		
Jmenovitý výkon [W]	2500		3000
Třída ochrany	I		
Objem nádrže [l]	30	40	60
Nastavení teploty	od 10°C do 100°C každých 0,1°C		
Nastavení času [min]	0-180		
Rozměry [mm]	450x450x690		480x480 x820
Hmotnost [kg]	10,5	11,6	13

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání výrobku. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů za použití nejnovějších technologií a komponentů a za dodržení nejvyšších jakostních norem.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A UJISTĚTE SE, ŽE JSTE POCHOPILI VŠECHNY POKYNY.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení pravidelně provádějte revize a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

CE	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím výrobku se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
⚠	UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).
	VAROVÁNÍ! Horký povrch může způsobit popálení!

⚠ **POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu zařízení mohou lišit.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

⚠ **POZNÁMKA!** Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru anebo těžkému úrazu či smrti.

Pojem „zařízení" nebo „výrobek" v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na MLADINOVÝ KOTEL. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí/v přímé blízkosti nádrží s vodou! Zařízení nenořte do vody. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Pokud je zařízení v provozu, nevkládejte do něj ruce ani žádné předměty! Nezakrývejte větrací otvory!

2.1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

a) Daná zásuvka musí být se zástrčkou zařízení kompatibilní. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
b) Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Pokud je zařízení uzemněno, existuje zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem v následku působení deště, mokrého povrchu a práce se zařízením ve vlhkém prostředí. Proniknutí vody do zařízení zvyšuje nebezpečí jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
c) Zařízení se nedotýkejte mokrýma nebo vlhkýma rukama.
d) Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
e) Pokud není možné vyhnout se práci se zařízením ve vlhkém prostředí, používejte při tom proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
f) Je zakázáno používat zařízení, pokud je napájecí kabel poškozený nebo má zjevné známky opotřebení. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem nebo v servisním středisku výrobce.
g) Aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem, nesmíte kabel, zástrčku ani samotné zařízení ponořovat do vody nebo jiné tekutiny. Je zakázáno používat zařízení na mokrém povrchu.
h) Zásuvka, ke které je zařízení připojeno, musí být uzemněna.
i) Před vytažením zástrčky z napájení musíte zařízení nejprve vypnout.
j) Elektrická zásuvka musí být chráněna pojistkou 16 A.

2.2 BEZPEČNOST NA PRACOVIŠTI

a) Na pracovišti udržujte pořádek a mějte dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídaví a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
b) Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytváří jiskření, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
c) Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahlaste autorizované osobě.

d) Pokud máte pochybnosti o tom, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
e) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
f) V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO_2).
g) Je třeba pravidelně kontrolovat stav etiket s bezpečnostními informacemi. V případě, že jsou nečitelné, je třeba etikety vyměnit.)
h) 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.
i) Obalový materiál a drobné montážní prvky uchovávejte na místě nedostupném pro děti.

⚠ **PAMATUJTE!** Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

2.3. OSOBNÍ BEZPEČNOST

a) Zařízení nepoužívejte, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost zařízení ovládat.
b) Zařízení není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez příslušných zkušeností a/nebo znalostí, ledaže jsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak zařízení obsluhovat.
c) Při práci se zařízením buďte pozorní, řiďte se zdravým rozumem. Chvilka nepozornosti při práci může vést k vážnému úrazu.
d) Zabraňte náhodnému spuštění. Ujistěte se, že je spínač ve vypnuté poloze před připojením zařízení k napájecímu zdroji.
e) Nepřeceňujte své schopnosti. Udržujte stabilní postoj a rovnováhu po celou dobu práce. To vám umožní lépe ovládat zařízení v neočekávaných situacích.
f) Zařízení není hračka. Dohlížejte na děti, aby si nehrály se zařízením.

2.4. BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

a) Zařízení nepoužívejte, pokud spínač pro zapnutí a vypnutí zařízení nefunguje správně. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
b) Před každým seřízením, čištěním a údržbou odpojte zařízení od napájení. Toto bezpečnostní opatření snižuje nebezpečí náhodného zapnutí.
c) Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
d) Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a uživateli tak při práci se zařízením nehrozí žádné nebezpečí. V případě, že zjistíte poškození, nechte zařízení opravit.
e) Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
f) Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
g) Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo neuvolňujte šrouby.
h) Při přemisťování zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu pracovní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví v rámci přenášení břemena platné v zemi, ve které se zařízení používá.
i) Nepřesouvejte, nepřenášejte a neotáčejte zařízení v provozu.
j) Zapnuté zařízení nenechávejte bez dozoru.
k) Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
l) Zařízení není hračka. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu dospělé osoby.
m) Nezapínejte prázdné zařízení.
n) Nezasahujte do zařízení s cílem změnit jeho parametry nebo konstrukci.
o) Udržujte zařízení mimo zdroje ohně a tepla.
p) Během vaření neodstraňujte víko.

⚠ **POZNÁMKA!** I když zařízení bylo navrženo tak, aby bylo bezpečné, tedy má vhodné bezpečnostní prvky, tak i přes použití dodatečné ochrany uživatelem při práci se zařízením nadále existuje malé riziko úrazu nebo poranění. Doporučuje se zachovat opatrnost a zdravý rozum při jeho používání.

3. OBLAST POUŽITÍ

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

3.1. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



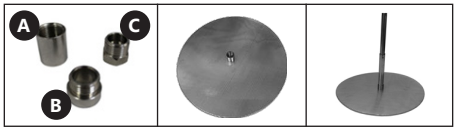
1. Hlavní nádoba
2. Nádoba se sítky
3. Horní sítko
4. Spodní sítko
5. Centrální trubka
6. Přepadová trubka (zakřivená)
7. Úchyt nádoby se síty
8. Víko
9. Tlačítka ZAP/VYP přístroje a čerpadla
10. Výpustný kohoutek
11. Spodní trubka
12. podélný filtr

4. PŘÍPRAVA K VAŘENÍ

- Zařízení před použitím postavte na rovný, pevný a bezpečný povrch.
- Nádoba plná vařící, horké tekutiny může vážit až 70 kg. Stabilní vodorovná poloha zařízení je nutnou podmínkou pro přečerpávání během procesu vaření. Nepoužívejte na nestabilním povrchu.
- Zařízení nepřenášejte 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.

5. MONTÁŽ PŘEPADOVÉHO KANÁLU

1. Připevněte spojku B ke spodnímu sítu.
2. Připevněte spojku A ke spojce B.
3. Na spojku A namontujte středovou trubku.



4. Na středovou trubku namontujte spojku C.
5. Na středovou trubku namontujte bílý uzávěr.
6. Spojené části umístěte v nádobě.

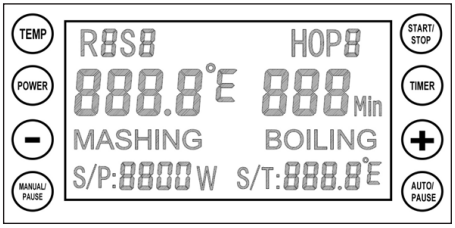


7. Po nalití vody a dalších přísad odstraňte bílý uzávěr a spojku C.
8. Namontujte horní síto na středové trubce tak, aby držadla směřovala nahoru.



UPOZORNĚNÍ: Během provozu zařízení by měl být otvor středové trubky otevřený.

6. PROGRAMOVÁNÍ NASTAVENÍ



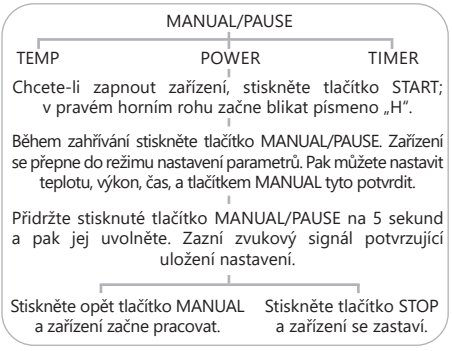
6.1. NASTAVENÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU

1. Zapněte přístroj a stiskněte tlačítko MANUAL.
2. Tlačítko TEMP slouží pro nastavení teploty, POWER pro nastavení výkonu ve wattech 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 po 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 nasaďte 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 nastavenána 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. Stisknutí 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. Stisknutí a přidržení tlačítka TEMP na 5 sekund změní jednotku teploty z Celsia na Fahrenheita. Tuto změnu můžete provést pouze po zapnutí, před nastavením jakýchkoli jiných provozních parametrů zařízení.

6.2. 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. Stisknutí 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.





6.3. NASTAVENÍ AUTOREŽIMU

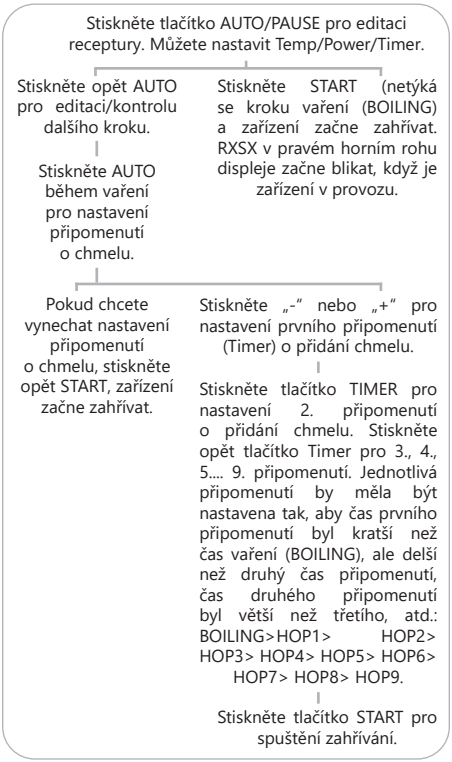
1. Zapněte zařízení a pak stiskněte tlačítko AUTO.
2. R0S1 se zobrazí v pravém horním rohu displeje. Nyní zadejte následující parametry: TEMP (teplota), TIMER (čas) a POWER (výkon) (jako výše).
3. Po nastavení prvního kroku (R0S1) stiskněte tlačítko AUTO a nastavte druhý krok (R0S2). Další kroky č. 3 až 9 programujte 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, změňte 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 by 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. Po dokončení kroku R0S1 zazní zvukový signál. Program nepřejde k dalšímu kroku, dokud nestisknete tlačítko AUTO. Toto je připomenutí, že je třeba přidat ingredience.
7. 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).
8. Tlačítko PAUSE zastaví provoz zařízení a Timer. Tehdy můžete upravit parametry a pak po stisknutí tlačítka AUTO může zařízení pokračovat v provozu.
9. Stisknutí tlačítka START během provozu v autorežimu vynechá aktuálně prováděný krok a přepne na následující krok.
10. Nastavení připomenutí o přidání chmelu v procesu vaření: v kroku R0S3 (BOILING) (krok R0S3 je továrně nastaven jako vaření, můžete jej nastavit v 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.
11. Stisknutí 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 okamžité spuštění vybraného receptu nebo stisknout tlačítko AUTO/PAUSE pro editaci nebo ověření krok za krokem zadaného programu.
12. Stisknutí tlačítka STOP vynechá všechny etapy provozu. Zařízení se vypne a na displeji se zobrazí END a zazní 30 sekundový zvukový signál. Opětovné stisknutí tlačítka STOP se zapne Standby-režim na displeji (prázdný displeji).

6.4. PAMĚŤOVÁ FUNKCE V AUTOREŽIMU

1. Po nastavení všech parametrů v autorežimu stiskněte tlačítko STOP a na displeji se zobrazí prázdná obrazovka. Nevypínejte 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.



6.5. 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. Nevypínejte zařízení.
- Stiskněte tlačítko Auto/Pause pro vstup do nabídky editace receptu. Můžete editovat Power/Timer/Temp nebo stisknout tlačítko Start/Stop pro spuštění zařízení.

7. 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

- Před spuštěním zařízení umístěte středovou trubku do otvoru kompresoru, aby nedošlo k ucpání otvoru sladem.
- 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 proveďeno během odkapávání koše) – doba vaření činí 90 min. (v závislosti na receptu).
- Přidejte chmel atp. ve vhodném čase podle receptu.
- Jakmile pivní mladina dosáhne bodu varu, ochlaďte ji na 20°C. Pak ji přelijte do fermentační nádoby kohoutkem s podélným filtrem v přední části zásobníku.

8. OBĚHOVÉ ČERPADLO

- Čerpadlo nezapínejte bez vody!
- Čerpadlo se nedoporučuje k přečerpávání pivní 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 pivní 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!



9. 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 nevypínejte 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.
- Před každým čištěním, seřizováním, výměnou příslušenství a také vždy, když zařízení nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku a nechte zařízení úplně vychladnout.
- K čištění zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky, určené pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.

10. 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: Nasaďte 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).

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres		
Nom du produit	FERMENTEUR DE BIÈRE 30L	FERMENTEUR DE BIÈRE 40L	FERMENTEUR DE BIÈRE 60L
Modèle	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Tension nominale [V~]/ Fréquence [Hz]	230/50		
Puissance nominale [W]	2500		3000
Classe de protection	I		
Capacité [l]	30	40	60
Plage de température	de 10°C jusqu'à 100°C tous les 0,1°C		
Plage de durée d'utilisation [min]	0-180		
Dimensions [mm]	450x450x690		480x480 x820
Poids [kg]	10,5	11,6	13

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL ET ASSUREZ-VOUS DE BIEN LE COMPRENDRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit. L'appareil a été mis au point et fabriqué en tenant compte des progrès techniques et de la réduction de bruit afin de réduire au maximum les risques liés aux émissions sonores.

SYMBOLES

CE	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Respectez les consignes du manuel.
	Collecte séparée.
⚠	ATTENTION!, AVERTISSEMENT! et REMARQUE attirent l'attention sur des circonstances spécifiques (symboles d'avertissement généraux).
	ATTENTION! Surfaces chaudes. Risque de brûlures!

⚠ **REMARQUE!** Les illustrations contenues dans le présent manuel sont fournies à titre explicatif. Votre appareil peut ne pas être identique.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ **ATTENTION!** Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et des consignes de sécurité peut entraîner des chocs électriques, un incendie, des blessures graves ou la mort.

Les notions d'« appareil », de « machine » et de « produit » figurant dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent à/au FERMENTEUR DE BIÈRE. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où le taux d'humidité est très élevé, ni à proximité immédiate de récipients d'eau ! Ne mouillez pas l'appareil. Risque de chocs électriques ! N'insérez ni les mains, ni tout autre objet dans l'appareil lorsqu'il fonctionne! Ne couvrez pas les orifices de ventilation !

2.1. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

a) La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise électrique. Ne modifiez d'aucune façon la fiche électrique. L'utilisation de la fiche originale et d'une prise électrique adaptée diminue les risques de chocs électriques.
b) Évitez de toucher aux composants mis à la terre comme les tuyaux, les radiateurs, les fours et les réfrigérateurs. Le risque de chocs électriques augmente lorsque votre corps est mis à la terre par le biais de surfaces trempées et d'un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil accroît le risque de dommages et de chocs électriques.
c) Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
d) N'utilisez pas le câble d'une manière différant de son usage prévu. Ne vous en servez jamais pour porter l'appareil. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives et des pièces mobiles. Les câbles endommagés ou soudés augmentent le risque de chocs électriques.
e) Si vous n'avez d'autre choix que de vous servir de l'appareil dans un environnement humide, utilisez un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR). Un DDR réduit le risque de chocs électriques.
f) Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou s'il présente des signes visibles d'usure. Le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié ou le centre de service du fabricant.
g) Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides.
h) La prise à laquelle l'appareil est branché doit être mise à la terre.
i) Avant de débrancher la fiche, éteignez l'appareil.
j) La prise électrique doit être protégée par un fusible de 16 A.

2.2. SÉCURITÉ AU POSTE DE TRAVAIL

a) Veillez à ce que votre poste de travail soit toujours propre et bien éclairé. Le désordre ou un éclairage insuffisant peuvent entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez les opérations et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

b) N'utilisez pas l'appareil dans les zones à risque d'explosion, par exemple à proximité de liquides, de gaz ou de poussières inflammables. Certains appareils peuvent produire des étincelles susceptibles d'enflammer la poussière et les vapeurs.
c) En cas de dommages ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension immédiatement et la situation doit être rapportée à une personne compétente.
d) En cas d'incertitude quant au fonctionnement correct de l'appareil, contactez le service client du fabricant.
e) Seul le service du fabricant peut effectuer des réparations. Ne tentez aucune réparation par vous-même !
f) En cas de feu ou d'incendie, utilisez uniquement des extincteurs à poudre ou au dioxyde de carbone (CO_2) pour étouffer les flammes sur l'appareil.
g) Vérifiez régulièrement l'état des autocollants portant des informations de sécurité. S'ils deviennent illisibles, remplacez-les.
h) Conservez le manuel d'utilisation afin de pouvoir le consulter ultérieurement. En cas de cession de l'appareil à un tiers, l'appareil doit impérativement être accompagné du manuel d'utilisation.
i) Tenez les éléments d'emballage et les pièces de fixation de petit format hors de portée des enfants.

⚠ **REMARQUE!** Veillez à ce que les enfants et les personnes qui n'utilisent pas l'appareil soient en sécurité durant le travail.

2.3. SÉCURITÉ DES PERSONNES

a) N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade, sous l'effet de drogues ou de médicaments et que cela pourrait altérer votre capacité à utiliser l'appareil.
b) Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées (enfants y compris), ni par des personnes sans expérience ou connaissances adéquates, à moins qu'elles se trouvent sous la supervision et la protection d'une personne responsable ou qu'une telle personne leur ait transmis des consignes appropriées en lien avec l'utilisation de l'appareil.
c) Soyez attentif et faites preuve de bon sens lors que vous utilisez l'appareil. Un moment d'inattention pendant le travail peut entraîner des blessures graves.
d) Afin de prévenir la mise en marche accidentelle de l'appareil, assurez-vous que celui-ci est éteint et que l'interrupteur se trouve sur arrêt avant de procéder au branchement.
e) Ne surestimez pas vos capacités. Adoptez toujours une position de travail stable vous permettant de garder l'équilibre. Vous aurez ainsi un meilleur contrôle en cas de situations inattendues.
f) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent demeurer sous la supervision d'un adulte afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.4. UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL

a) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ne fonctionne pas correctement. Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés à l'aide d'un interrupteur sont dangereux et doivent être réparés.
b) Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, débranchez-le. Une telle mesure préventive réduit le risque de mise en marche accidentelle de l'appareil.
c) Les outils qui ne sont pas en cours d'utilisation doivent être mis hors de portée des enfants et des personnes qui ne connaissent ni l'appareil, ni le manuel d'utilisation s'y rapportant. Entre les mains de personnes inexpérimentées, ce genre d'appareils peut représenter un danger.
d) Maintenez l'appareil en parfait état de marche. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages en général et au niveau des pièces mobiles (assurez-vous qu'aucune pièce ni composant n'est cassé et vérifiez que rien ne compromet le fonctionnement sécuritaire de l'appareil). En cas de dommages, l'appareil doit impérativement être envoyé en réparation avant d'être utilisé de nouveau.
e) Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
f) La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié, à l'aide de pièces de rechange d'origine. Cela garantit la sécurité d'utilisation.
g) Pour garantir l'intégrité opérationnelle de l'appareil, les couvercles et les vis posés à l'usine ne doivent pas être retirés.
h) Lors du transport, de l'installation et de l'utilisation de l'appareil, respectez les dispositions d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
i) Il est défendu de pousser, de déplacer ou de tourner l'appareil pendant son fonctionnement.
j) Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
k) Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
l) Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils se trouvent sous la supervision d'un adulte responsable.
m) N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
n) Il est défendu de modifier l'appareil pour en changer les paramètres ou la construction.
o) Gardez le produit à l'écart des sources de feu et de chaleur.
p) N'enlevez pas le couvercle pendant la cuisson.

⚠ **ATTENTION!** Bien que l'appareil ait été conçu en accordant une attention spéciale à la sécurité et qu'il comporte des dispositifs de protection, ainsi que des caractéristiques de sécurité supplémentaires, il n'est pas possible d'exclure entièrement tout risque de blessure lors de son utilisation. Nous recommandons de faire preuve de prudence et de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

3. UTILISATION

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

3.1. MONTAGE DE L'APPAREIL



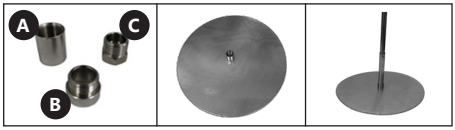
1. Récipient principal
2. Récipient avec tamis
3. Tamis supérieur
4. Tamis inférieur
5. Tige de maintien
6. Tuyau de débordement (courbé)
7. Poignée pour le récipient avec tamis
8. Couvercle
9. Interrupteur Marche/Arrêt de la pompe de l'appareil
10. Robinet de vidange
11. Tuyau inférieur
12. Filtre allongé

4. 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 70 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.

5. MONTAGE DU TUYAU DU DÉBORDEMENT

1. Montez le raccord B sur le tamis inférieur.
2. Fixez le raccord A au raccord B
3. Montez le tuyau central sur le raccord A.



4. Fixez le raccord C sur le tuyau central.
5. Montez le capuchon blanc sur le tuyau central.
6. Placez les éléments raccordés dans le récipient.

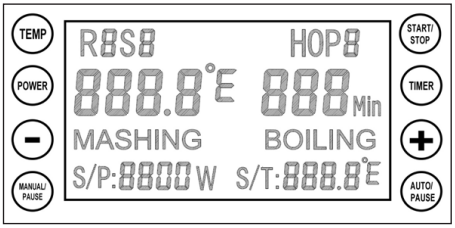


7. Après avoir ajouté l'eau et les ingrédients, retirez le capuchon blanc et le raccord C.
8. Montez le tamis supérieur avec les poignées vers le haut sur le tuyau central.



ATTENTION: Pendant le travail, l'orifice du tuyau central doit être ouvert.

6. PARAMÉTRAGE DES CONFIGURATIONS



6.1. 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" clignotante 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.

6.2. 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.



MANUAL/PAUSE

TEMP — POWER — TIMER

Pressez „START" pour mettre l'appareil en état de marche; la lettre H clignote alors dans le coin supérieur droit de l'écran.

Pressez „MANUAL/PAUSE". Pendant le processus de chauffe, l'appareil revient dans le mode de réglage des paramètres. Paramétrez maintenant la température et pressez „MANUAL" pour enregistrer vos paramètres.

Pressez et maintenez enfoncé la touche „MANUAL/PAUSE" puis relâchez-la. Le signol sonore, que vous entendrez, indique que les réglages ont été enregistrés.

Appuyez de nouveau sur la touche „MANUAL". L'appareil commence alors à fonctionner.

Appuyez sur „STOP" L'appareil s'arrête l'opération.

6.3. RÈGLAGE EN MODE AUTO

1. Allumez l'appareil et pressez la touche „AUTO".
2. „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).
3. 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.
4. 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 l'étape „R0S1". À ce moment, „RS01" s'illumine 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.
5. Le paramétrage des programmes ne comprend qu'une seule phase d'ébullition. Si la phase d'ébullition est, par exemple, à la 3eme étape, alors les étapes 4 à 9 seront ignorées. La puissance d'ébullition (POWER) peut être paramétrée pendant le fonctionnement de l'appareil.
6. Quand l'étape RS01 est terminée, l'appareil émet un signal de rappel. Si vous n'appuyez pas sur le bouton AUTO, le programme ne passera pas à l'étape suivante. Ce signal vous rappelle d'ajouter les ingrédients.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. En appuyant et en 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.
12. 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).

6.4. FONCTION DE MÉMORISATION EN MODE AUTO

1. Après avoir configuré tous les paramètres en mode Auto, appuyez sur la touche „STOP" jusqu'à ce que l'écran n'affiche plus rien (vide). Ne pas éteindre l'appareil! Suivez les étapes ci-dessous pour enregistrer le programme.
2. 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.
3. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche „AUTO" et allumez-le de nouveau. L'écran affiche l'étape 1 du dernier programme sélectionné.
4. Appuyez sur la touche START, l'appareil se met en état de marche.
5. 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 modifer 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 START (ne concerne pas l'étape d'ébullition / BOILING), l'appareil commence à chauffer. „RXSX" commence à clignoter dans le coin supérieur droit lorsque l'appareil est en état de marche.

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 troisieme etc., c-à-d BOILING> HOP1 > HOP2 > HOP3 > HOP4 > HOP5 > HOP6 > HOP7 > HOP8 > HOP9

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

6.5. SELECTION DE LA RECETTE EN MODE AUTO

- Appuyez sur Power et Timer pendant 5 sec lorsque l'écran est vide pour accèder au menu de selection 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 modifiée ou il est possible de mettre l'appareil en état de marche en appuyant sur „Start/Stop".

7. PROCESSUS DE BRASSAGE (EXEMPLE)

- Veuillez 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

- Placez le tuyau inférieur dans l'orifice de la pompe avant de démarrer l'appareil pour éviter que l'orifice ne se bouche avec du malt.
- 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

8. 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.
- Réglez 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!



9. 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.
- Avant chaque nettoyage ou réglage, avant tout changement d'accessoire et lorsque vous ne comptez pas utiliser l'appareil pour une période prolongée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces en contact avec des produits alimentaires.
- Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.

10. SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Les ingrédients bouchent la pompe	A: Rincer la pompe, branchez le tuyau au tuyau courbé B. Démonter 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
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 surface client.
L'appareil s'éteint automatique-ment pendant le processus de cuisson	A: Réduire la température. B: Changer le thermostat de sécurité (thermostat de surchauffe).

DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore		
Nome del prodotto	FERMENTATORE BIRRA 30L	FERMENTATORE BIRRA 40L	FERMENTATORE BIRRA 60L
Modello	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Tensione nominale [V~]/ Frequenza [Hz]	230/50		
Potenza nominale [W]	2500		3000
Classe di protezione	I		
Capacità [l]	30	40	60
Intervallo di temperatura	da 10°C fino a 100°C ogni 0,1 °C		
Intervallo di tempo [min]	0-180		
Dimensioni [mm]	450x450x690		480x480 x820
Peso [kg]	10,5	11,6	13

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne e seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO AVER LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti. L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata tenendo in considerazione il progresso tecnico e la riduzione di rumore, in maniera tale da mantenere al minimo i possibili rischi derivanti dalle emissioni di rumore.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

CE	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza.
	Leggere attentamente le istruzioni.
	Prodotto riciclabile.
⚠	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazioni generali di avvertenza).
	ATTENZIONE! Superficie calda. Pericolo di ustione!

⚠ **AVVERTENZA!** Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio.

2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

⚠ **ATTENZIONE!** Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio" o „prodotto" nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla/al FERMENTATORE BIRRA. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata / nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua! Non bagnare il dispositivo. Rischio di scossa elettrica! Non mettere mani o oggetti nel dispositivo in movimento! Le aperture di ventilazione non devono essere coperte!

2.1. SICUREZZA ELETTRICA

a) La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina per alcun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
b) Evitare che il dispositivo tocchi componenti collegati a terra come tubi, radiatori, forni e frigoriferi. Il rischio di scosse elettriche aumenta se il corpo viene messo a terra su superfici umide o in un ambiente umido. L'acqua che entra nel dispositivo aumenta il rischio di danni e scosse elettriche.
c) Non toccare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
d) Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e da parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
e) Se non è possibile evitare che il dispositivo venga utilizzato in un ambiente umido, utilizzare un interruttore differenziale. Un interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.
f) Si sconsiglia l'uso dell' apparecchio qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato o presenti segni di usura. Il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dal servizio di assistenza del fabbricante.
g) Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.
h) La presa a cui è collegato il dispositivo deve essere messa a terra.
i) Spegnere il dispositivo prima di staccare la spina.
j) La presa elettrica deve essere protetta da un fusibile da 16 A.

2.2 SICUREZZA SUL LAVORO

a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Essere sempre prudenti, osservare che cosa si sta facendo e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
b) Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di liquidi, gas o polveri infiammabili. Il dispositivo può produrre scintille in presenza di polvere o vapore infiammabili.

c) In presenza di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
d) Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo, rivolgersi al servizio assistenza del fornitore.
e) Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal servizio assistenza del produttore. Non eseguire le riparazioni da soli!
f) In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO_2).
g) Controllare regolarmente lo stato delle etichette informative di sicurezza. Se le etichette non sono ben leggibili, devono essere sostituite.
h) Conservare le istruzioni d'uso per uso futuro. Nel caso in cui il dispositivo venisse affidato a terzi, consegnare anche queste istruzioni.
i) Tenere gli elementi di imballaggio e le piccole parti di assemblaggio fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVERTENZA!** Quando si lavora con questo dispositivo, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

2.3. SICUREZZA PERSONALE

a) Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
b) Questo dispositivo non è adatto per essere utilizzato da persone, bambini compresi, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, così come da 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.
c) Prestare attenzione e usare il buon senso quando si utilizza il dispositivo. Un momento di disattenzione durante il lavoro può causare gravi lesioni.
d) Per evitare avviamenti accidentali, prima di collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione assicurarsi che questo sia spento.
e) Non sopravvalutare le proprie capacità. Mantenere l'equilibrio durante il lavoro, in questo modo è possibile controllare meglio il dispositivo in caso di situazioni impreviste.
f) Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con il prodotto.

2.4. USO SICURO DEL DISPOSITIVO

a) Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON/OFF non funziona correttamente (non accendere o spegnere il dispositivo). I dispositivi con interruttore difettoso sono pericolosi quindi devono essere riparati.
b) Scollegare l'unità dall'alimentazione prima di iniziare l'impostazione, la pulizia e la manutenzione. Tale misura preventiva riduce il rischio di attivazione accidentale del dispositivo.
c) Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e le istruzioni d'uso. Nelle mani di persone inesperte, questo dispositivo può rappresentare un pericolo.
d) Mantenere il dispositivo in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro del prodotto). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
e) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
f) La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
g) Per garantire l'integrità di funzionamento dell'apparecchio, i coperchi o le viti installati in fabbrica non devono essere rimossi.
h) Quando si trasporta e si sposta l'apparecchiatura dal luogo di deposito al luogo di utilizzo, i requisiti di sicurezza e di igiene per la movimentazione manuale devono essere rispettati per il paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.
i) È vietato spostare o ruotare il dispositivo durante il funzionamento.
j) Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in uso.
k) Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
l) Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
m) Non avviare il dispositivo se vuoto.
n) È vietato intervenire sulla costruzione del dispositivo per modificare i suoi parametri o la sua costruzione.
o) Tenere dispositivi lontano da fonti di fuoco e calore.
p) Non rimuovere il coperchio durante la cottura.

⚠ **ATTENZIONE!** Anche se l'apparecchiatura è stata progettata per essere sicura, sono presenti degli ulteriori meccanismi di sicurezza. Malgrado l'applicazione di queste misure supplementari di sicurezza sussiste comunque il rischio di ferirsi. Si raccomanda inoltre di usare cautela e buon senso.

3. 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.

3.1. MONTAGGIO DELLA MACCHINA



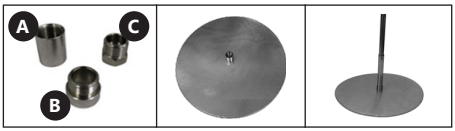
1. Serbatoio principale
2. Serbatoio con setaccio
3. Setaccio superiore
4. Setaccio inferiore
5. Asta
6. Tubo di traboccamento (curvo)
7. Manico per il serbatoio con setaccio
8. Coperchio
9. Interruttore ON/OFF della pompa e del dispositivo
10. Rubinetto di scarico
11. Tubo inferiore
12. Filtro allungato

4. PREPARATIVI PER LA FERMENTAZIONE

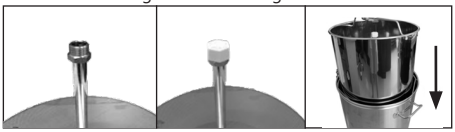
- Prima dell'uso, il dispositivo deve essere posto su una superficie piana, stabile e sicura.
- Il dispositivo riempito contiene un liquido bollente e pesa fino a 50 chilogrammi. È necessario garantire una posizione stabile del dispositivo, così che durante il processo di fermentazione il pompaggio possa 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

5. MONTAGGIO DEL CANALE DI TRABOCCAMENTO

1. Montare il connettore B sul setaccio inferiore.
2. Montare il connettore A sul connettore B.
3. Montare il tubo centrale sul connettore A.



4. Montare il connettore C sul tubo centrale.
5. Montare il dado bianco sul tubo centrale.
6. Posizionare gli elementi collegati nel serbatoio.

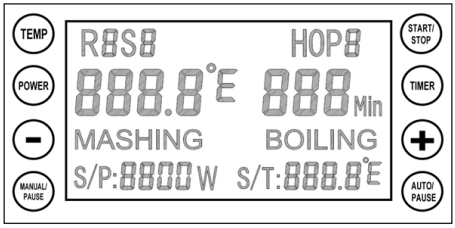


7. Dopo aver aggiunto acqua e ingredienti, rimuovere il tappo bianco e il connettore C.
8. Montare il setaccio superiore con le maniglie rivolte verso l'alto sul tubo centrale.



NOTA: Durante il funzionamento del dispositivo, il foro del tubo centrale deve essere aperto.

6. PROGRAMMAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI



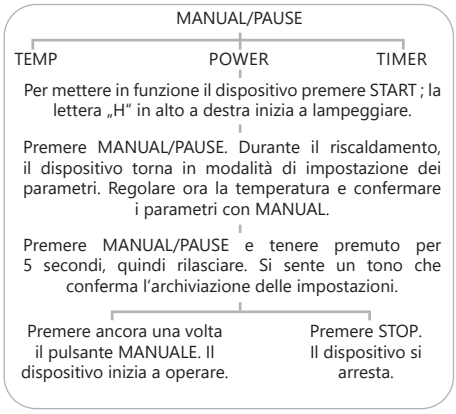
6.1. IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ MANUALE

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. Lo 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 C1/F1 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.

6.2.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.





6.3. 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 tastoAUTO 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. Quando il passo R0S1 viene concluso, il dispositivo emette un suono, il programma non proseguirà con il passo successivo se non si preme il tasto AUTO. Questo serve per ricordare di aggiungere gli ingredienti.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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 il 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. Assicurarsi 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. Premere START, per iniziare il processo di riscaldamento.

11. 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.
12. 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).

6.4. 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. Spegnere e accendere 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.

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

Premere ancora AUTO per modificare/ esaminare il passaggio successivo.

Premere AUTO durante l'ebollizione, per impostare il promemoria del luppolo.

Se si dovesse voler ignorare il promemoria di aggiunta del luppolo premere di nuovo START; il dispositivo comincia a riscaldarsi.

Premere „-" o „+" per impostare il promemoria (Timer) per l'aggiunta del luppolo.

Premere il pulsante TIMER per impostare il secondo promemoria per l'aggiunta del luppolo. Il timer per il terzo, quarto, quinto... nono. Premere nuovamente il promemoria. Le memorie individuali devono essere impostate in modo che il primo tempo di memoria sia inferiore al tempo di ebollizione (BOILING) ma più alto del secondo, il secondo più alto del terzo e così via, cioè BOILING > HOP1 > HOP2 > HOP3 > HOP4 > HOP5 > HOP6 > HOP7 > HOP8 > HOP9.

Premere START per avviare il riscaldamento.

Premere START (non riguarda il passaggio d'ebollizione/ BOILING/); l'apparecchiatura comincia a riscaldare. RXSX comincia a lampeggiare nell'angolo superiore del display quando il dispositivo è in funzione.

6.5. 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.

7. 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

- Prima di avviare il dispositivo posizionare il tubo inferiore nell'apertura della pompa per evitare che venga bloccato dal malto.

- 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.

8. 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 arrivato, 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!



9. 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 detergenti 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.
- Prima di pulire o regolare il dispositivo, prima di sostituire gli accessori o quando il dispositivo non viene utilizzato, staccare la spina e lasciarlo raffreddare completamente.
- Utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.
- Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.

10. 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).

DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor		
Nombre del producto	FERMENTADORA DE CERVEZA 30L	FERMENTADORA DE CERVEZA 40L	FERMENTADORA DE CERVEZA 60L
Modelo	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50		
Potencia nominal [W]	2500		3000
Clase de aislamiento	I		
Capacidad [l]	30	40	60
Rango de temperatura	de 10°C a 100°C en pasos de 0,1°C		
Rango de tiempo [min]	0-180		
Dimensiones [mm]	450x450x690		480x480 x820
Peso [kg]	10,5	11,6	13

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad. Teniendo en cuenta los avances técnicos en materia de reducción del ruido, el equipo ha sido diseñado y fabricado para mantener el riesgo de emisiones sonoras al nivel más bajo posible.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

CE	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Producto reciclable.
⚠	¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!

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

2. SEGURIDAD

⚠ **¡ATENCIÓN!** Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves e incluso la muerte.

Conceptos como „aparato" o „producto" en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a FERMENTADORA DE CERVEZA. ¡No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada / en las inmediaciones de depósitos de agua! ¡No permita que el aparato se moje! ¡Peligro de electrocución! ¡No coloque las manos ni otros objetos sobre el aparato en funcionamiento! ¡Los orificios de ventilación no deben cubrirse!

2.1. SEGURIDAD ELÉCTRICA

a) La clavija del aparato debe ser compatible con el enchufe. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
b) Evite tocar componentes conectados a tierra como tuberías, radiadores, hornos y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra mediante superficies mojadas o en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.
c) No toque el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.
d) No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
e) En caso de no poder evitar que el aparato se emplee en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.
f) No utilice el dispositivo si el cable de alimentación se encuentra dañado o presenta signos evidentes de desgaste. Los cables dañados deben ser reemplazados por un electricista o por el servicio del fabricante.
g) Para evitar electrocutarse, no se debe sumergir el cable, los enchufes ni el propio aparato en agua o en cualquier otro fluido. No utilizar el aparato en superficies mojadas.
h) El enchufe con el que se conecta el aparato debe tener toma de tierra.
i) Antes de desenchufar, se debe apagar el aparato.
j) La toma de corriente debe estar protegida por un fusible de 16 A.

2.2 SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO

a) Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
b) No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej., en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables. Bajo determinadas circunstancias los aparatos generan chispas que pueden inflamar polvo o vapores circundantes.

c) En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
d) Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
e) Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
f) En caso de incendio, utilice únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO_2) para apagar el aparato.
g) Compruebe regularmente el estado de las etiquetas de información de seguridad. Si las pegatinas fueran ilegibles, habrán de ser reemplazadas.
h) Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Este manual debe ser entregado a toda persona que vaya a hacer uso del dispositivo.
i) Los elementos de embalaje y pequeñas piezas de montaje deben mantenerse alejados del alcance de los niños.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

2.3. SEGURIDAD PERSONAL
a) No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
b) Este aparato no debe ser utilizado por personas (entre ellas niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido de esta persona responsable las indicaciones pertinentes en relación al manejo del aparato.
c) Actúe con precaución y use el sentido común cuando maneje este producto. La más breve falta de atención durante el trabajo puede causar lesiones graves.
d) Para evitar una puesta en marcha accidental, asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de conectar la clavija a una fuente de alimentación.
e) No sobrestime sus habilidades. Mantenga el equilibrio durante el trabajo. Esto le da un mejor control sobre el dispositivo en caso de situaciones inesperadas.
f) Este aparato no es un juguete. Debe controlar que los niños no jueguen con él.

2.4. MANEJO SEGURO DEL APARATO
a) No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funcionara correctamente (no enciende o apaga). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos. Estos pueden y deben ser reparados.
b) Antes de proceder a la limpieza, ajuste o mantenimiento, desconecte el dispositivo del suministro eléctrico. Esta medida preventiva reduce el riesgo de que el dispositivo se ponga en marcha accidentalmente.
c) Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido las instrucciones pertinentes al respecto. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
d) Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o de piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
e) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
f) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
g) A fin de asegurar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
h) Al transportar o trasladar el equipo desde su lugar de almacenamiento hasta su lugar de utilización, se observarán los requisitos de seguridad e higiene para la manipulación manual en el país en que se utilice el equipo.
i) Está prohibido mover, cambiar o girar el aparato durante su funcionamiento.
j) No deje este equipo sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
k) Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
l) Este aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños que no estén bajo la supervisión de adultos.
m) No encender un aparato vacío.
n) Se prohíbe realizar cambios en la construcción del dispositivo para modificar sus parámetros o diseño.
o) Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de fuego o calor.
p) No retirar la tapadera durante la cocción.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Aunque en la fabricación de este aparato se ha prestado gran importancia a la seguridad, dispone de ciertos mecanismos de protección extras. A pesar del uso de elementos de seguridad adicionales, existe el riesgo de lesiones durante el funcionamiento, por lo que se recomienda proceder con precaución y sentido común.

3. 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.

3.1. MONTAJE DE LA MÁQUINA



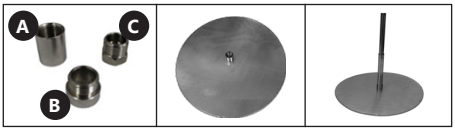
1. Tanque principal
2. Envase con filtro
3. Filtro superior
4. Filtro inferior
5. Barra de sujeción
6. Tubo de desagüe (curvado)
7. Asa para el envase con filtro
8. Tapa
9. Interruptor de encendido/apagado de la bomba y el aparato
10. Grifo de vaciado
11. Tubo inferior
12. filtro alargado

4. PREPARATIVOS PARA EL MACERADO

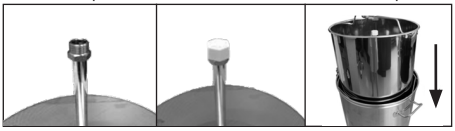
- Antes de ponerlo en funcionamiento, el aparato debe colocarse sobre una superficie estable y segura.
- El aparato lleno contendrá líquido caliente en maceración cuyo peso puede llegar a ser de hasta 50 kg. Es imprescindible que el aparato mantenga una posición estable, para que durante la maceración 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.

5. MONTAJE DEL CONDUCTO DE CIRCULACIÓN

1. Instale el conector B en el colador inferior.
2. Instale el conector A en el conector B.
3. Instale el tubo central en el conector A.



4. Instale el conector C en el tubo central.
5. Instale el tapón blanco en el tubo central.
6. Coloque los elementos conectados en el tanque.

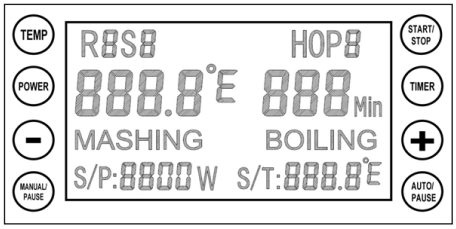


7. Después de agregar agua y los ingredientes, retire el tapón blanco y el conector C.
8. Instale el colador superior en el tubo central con las manijas hacia arriba.



ATENCIÓN: Mientras la máquina está en marcha, el orificio del tubo central debe estar abierto.

6. PROGRAMACIÓN DE AJUSTES



6.1. AJUSTE DEL MODO MANUAL

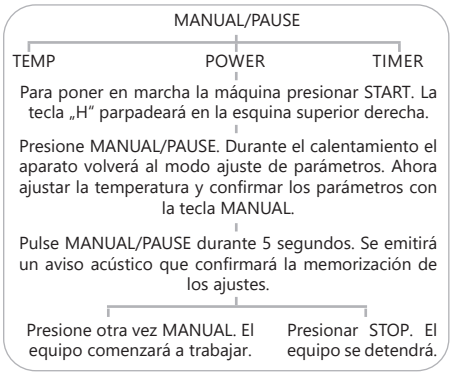
1. Encienda el equipo y presiónele la tecla MANUAL.
2. La tecla TEMP sirve para seleccionar la temperatura, POWER para la potencia y TIMER para la duración de la preparación. Los 3 parámetros se deben ajustar antes de comenzar con el proceso. El orden en el que se realizan los ajustes no tiene importancia.
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 „+" a la vez hasta que en la pantalla se muestre C1/F1. 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.

6.2. 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.





6.3. AJUSTES EN MODO AUTO

1. Encender le aparato y presionar AUTO.
2. 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).
3. 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 analógicamente 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 puden 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).
4. 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. 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).
5. 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.
6. Una vez finalizado el paso R0S1, el aparato emite una señal acústica de aviso. El programa no continuará con el siguiente paso en el caso de que no se pulse el botón AUTO. Se trata de un aviso para añadir los ingredientes.
7. 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).
8. La tecla PAUSE para el proceso y el temporizador. De esta forma podrá cambiar los parámetros. Para continuar con el funcionamiento presione AUTO.
9. Si presiona START durante el funcionamiento en modo auto, abandonará el paso actual y procederá a ejecutar el siguiente paso.
10. 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.
11. 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.

12. 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).

6.4. FUNCIÓN MEMORIA EN MODO AUTO

1. 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.
2. 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.
3. Apagar y encender el aparato mediante la tecla AUTO. En la pantalla aparecerá el primer paso de el último programa seleccionado.
4. Presionar la tecla START para que el aparato se ponga en funcionamiento.
5. No se almacenará más de un programa cada vez. Cada memorizado debe realizarse conforme al proceso descrito.

Pulsar AUTO/PAUSE para editar la receta. Se podrán editar los valores Temp/Power/Timer.

Pulsar de nuevo AUTO para editar o comprobar el siguiente paso.

Pulsar AUTO durante el hervido para programar los recordatorios de lúpulo.

Pulsar START (no afecta al paso de hervido / BOILING) para que el aparato empiece a calentar. RXSX empezará a parpadear en la esquina superior derecha de la pantalla una vez el aparato esté en funcionamiento.

Si no quiere memorizar ningún recordatorio para el lúpulo, presione de nuevo START y el aparato comenzará a calentar.

Presione „-" o „+" para ajustar los recordatorios (Timer) para el añadido de lúpulo.

Presionar la tecla TIMER para configurar el segundo recordatorio para el lúpulo. Programar el temporizador de nuevo para los 3., 4., 5... 9. recordatorios. Los recordatorios por separado deben programarse de forma que el tiempo del primer recordatorio sea menor al tiempo de hervido (BOILING), pero mayor que el del segundo recordatorio, el segundo mazor que el tercero y así sucesivamente, lo que significa BOILING > HOP1 > HOP2 > HOP3 > HOP4 > HOP5 > HOP6 > HOP7 > HOP8 > HOP9.

Presionar START para que el aparato empiece a calentar.

6.5. 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.

7. 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

- Antes de poner en marcha la máquina,coloque el tubo inferior en el orificio de la bomba para evitar que se atasque por la malta.
- 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 estándart 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 pude 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 despues mediante el espita con filtro alargado dejar correr al depósito de fermentación.

8. 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 fitro al conducto central, quedano 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!



9. 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 resíduos del tanque deben limpiarse antes de volver a utilizar el aparato.
- Enjuagar la bomba acoplando 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.
- Antes de limpiar y ajustar, sustituir accesorios o cuando no tenga previsto utilizar el equipo, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe completamente.
- Utilizar únicamente detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.

10. 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.
C1 - 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.
F1 - 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 (termóstato de sobrecalentamiento).

TEKNISKA DATA

Parameter beskrivning	Parameter värde		
Produktnamn	ÖL-MÄSKKAR 30L	ÖL-MÄSKKAR 40L	ÖL-MÄSKKAR 60L
Modell	RCBM-30IN	RCBM-40IN	RCBM-60IN
Märkspänning [V~]/Frekvens [Hz]	230/50		
Märkeffekt [W]	2500		3000
Skyddsklass	I		
Volym [l]	30	40	60
Temperaturområdeerature	från 10 °C till 100 °C ökning med 0,1 °C		
Tidsintervall [min]	0-180		
Mått [mm]	450x450x690		480x480 x820
Vikt [kg]	10,5	11,6	13

1. ALLMÄN BESKRIVNING

Bruksanvisningen är avsedd att underlätta en säker och problemfri användning av apparaten. Produkten är konstruerad och tillverkad i enlighet med strikta tekniska riktlinjer, med hjälp av modern teknik och komponenter. Dessutom har den tilverkats i enlighet med de mest noggranna kvalitetsstandarderna.

ANVÄND INTE APPARATEN OM DU INTE HAR LÄST IGENOM OCH FÖRSTÅTT DENNA BRUKSANVISNING.

För att öka apparatens livslängd och säkerställa en problemfri drift ska du använda den i enlighet med denna bruksanvisning och regelbundet utföra underhållsåtgärder. De tekniska data och specifikationer som anges i denna bruksanvisning är aktuella. Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i samband med kvalitetsförbättringar. Med beaktande av tekniska framsteg och möjligheten att begränsa buller har apparaten designats och byggts så att risken för bulleremission minskas till lägsta möjliga nivå.

FÖRKLARING AV SYMBOLER

CE	Produkten uppfyller de relevanta säkerhetsstandarderna.
	Läs instruktionerna före användning.
	Produkten måste återvinnas.
⚠	VARNING! eller FÖRSIKTIGHET! eller KOM IHÅG! Tillämpas på den givna situationen. (allmän varningssymbol)
	OBS! Het yta, risk för brännskador!

⚠ **OBS!** Ritningarna i denna bruksanvisning är endast avsedda som illustration och kan i vissa avseenden skilja sig från den faktiska produkten.

2. SÄKERHET VID ANVÄNDNING

⚠ **OBS!** Läs alla säkerhetsvarningar och instruktioner. Om varningarna och instruktionerna inte följs kan det resultera i elektrisk stöt, brand och/eller allvarlig skada eller till och med dödsfall.

Termen „enhet" eller „produkt" används i varningarna och instruktionerna för att referera till ÖL-MÄSKKAR. Använd inte i mycket fuktiga miljöer eller i direkt närhet av vattentankar. Förhindra att enheten blir blöt. Risk för elektrisk stöt! Sätt inte händer eller andra föremål i enheten medan den är i bruk! Täck inte ventilationsöppningarna!

2.1. ELEKTRISK SÄKERHET

a) Kontaktet måste passa i uttaget. Ändra inte kontaktens utformning på något sätt. Användning av originalkontakter och matchande uttag minskar
b) risken för elektrisk stöt.
Undvik att röra vid jordade element som rör, värmare, pannor och kylskåp. Risken för elektrisk stöt ökar om den jordade enheten utsätts för regn, kommer i direkt kontakt med en våt yta eller används i en fuktig miljö. Vatten som tränger in i enheten ökar risken för skador på enheten och elektrisk stöt.
c) Rör inte enheten med våta eller fuktiga händer.
d) Använd endast kabeln för dess avsedda användning. Använd den aldrig för att bära enheten eller dra ut kontakten ur uttaget. Håll kabeln borta från värmekällor, olja, vassa kanter eller rörliga delar. Skadade eller hoptrasslade kablar ökar risken för elektrisk stöt.
e) Om användning av enheten i en fuktig miljö inte kan undvikas, bör en jordfelsbrytare (RCD) användas. Användningen av en RCD minskar risken för elektrisk stöt.
Använd inte enheten om strömkabeln är skadad eller visar
f) uppenbara tecken på slitage. En skadad strömkabel bör bytas ut av en kvalificerad elektriker eller tillverkarens servicecenter.
För att undvika elektrisk stöt, doppa inte kabeln, kontakten
g) eller enheten i vatten eller andra vätskor. Använd inte enheten på våta ytor.
h) Uttaget som enheten är ansluten till måste vara jordat.
i) Innan du kopplar ur enhetens kontakt från strömförsörjningen, stäng av enheten först.
j) Det elektriska uttaget måste vara skyddat med en 16 A-säkring.

2.2. SÄKERHET PÅ ARBETSPLATSEN

a) Se till att arbetsplatsen är ren och väl upplyst. En rörig eller dåligt upplyst arbetsplats kan leda till olyckor. Försök att tänka framåt, observera vad som händer och använd sunt förnuft när du arbetar med enheten.
b) Använd inte enheten i en potentiellt explosiv miljö, till exempel i närvaro av brandfarliga vätskor, gaser eller damm. Enheten genererar gnistor som kan antända damm eller ångor.
c) Om du upptäcker skador eller oregelbundet arbete, stäng omedelbart av enheten och rapportera det till en överordnad utan dröjsmål.
d) Om det finns några tvivel om enhetens korrekta funktion, kontakta tillverkarens supporttjänst.
e) Endast tillverkarens servicecenter får reparera enheten. Försök inte göra några reparationer på egen hand!
f) Vid brand, använd en pulver- eller koldioxid (CO_2) brandsläckare (en som är avsedd för användning på elektriska enheter) för att släcka branden.

g) Inspektera regelbundet säkerhetsmärkenas skick. Om märkena är olösliga måste de bytas ut.
h) Förvara denna bruksanvisning för framtida referens. Om enheten överlämnas till en tredje part, måste bruksanvisningen följa med.
i) Förvara förpackningselement och små monteringsdelar på en plats som inte är tillgänglig för barn.

⚠ **KOM IHÅG!** När du använder enheten, skydda barn och andra personer i närheten.

2.3. PERSONAL SÄKERHET

a) Använd inte enheten när du är trött, sjuk eller påverkad av alkohol, narkotika eller medicin som kan försämra din förmåga att hantera enheten.
b) Enheten är inte avsedd att hanteras av personer (inklusive barn) med begränsade mentala och sensoriska funktioner eller personer som saknar relevant erfarenhet och/eller kunskap, om de inte är under uppsikt av en ansvarig person för deras säkerhet eller har fått instruktioner om hur enheten ska användas.
c) När du arbetar med enheten, använd sunt förnuft och håll dig alert. Tillfälliga koncentrationsförluster medan du använder enheten kan leda till allvarliga skador.
d) För att förhindra att enheten oavsiktligt sätts på, se till att strömbrytaren är i OFF-läge innan du ansluter enheten till en strömkälla.
e) Överskatta inte dina förmågor. När du använder enheten, håll balansen och förbli stabil hela tiden. Detta kommer att säkerställa bättre kontroll över enheten i oväntade situationer.
f) Enheten är inte en leksak. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten.

2.4. SÄKER ANVÄNDNING AV ENHETEN

a) Använd inte enheten om strömbrytaren inte fungerar korrekt (om den inte stänger på och av enheten). Enheter som inte kan stängas av och på med strömbrytaren är farliga, bör inte användas och måste repareras.
b) Koppla ur enheten från strömförsörjningen innan justering, rengöring och underhåll påbörjas. En sådan förebyggande åtgärd minskar risken för oavsiktlig aktivering.
c) När enheten inte används, förvara den på en säker plats, borta från barn och personer som inte är bekanta med enheten och som inte har läst bruksanvisningen. Enheten kan utgöra en fara om den hamnar i händerna på oerfarna användare.
d) Håll enheten i perfekt tekniskt skick. Kontrollera alltid för allmänna skador innan varje användning och särskilt kontrollera om det finns spruckna delar eller element samt andra förhållanden som kan påverka enhetens säkra användning. Om skador upptäcks, lämna enheten för reparation innan användning.
e) Förvara enheten utom räckhåll för barn.
f) Reparation eller underhåll av enheten bör utföras av kvalificerad personal, och endast originaldelar bör användas. Detta säkerställer säker användning.
g) För att säkerställa enhetens driftsintegritet, ta inte bort fabriksmonterade skydd och lossa inte några skruvar.
h) När enheten transporteras och hanteras mellan lager och destination, följ de arbetsmiljö- och säkerhetsprinciper som gäller för manuella transportoperationer i det land där enheten ska användas.
i) Flytta, justera eller rotera inte enheten under arbetets gång.
j) Lämna inte denna enhet obevakad medan den är i bruk.
k) Rengör enheten regelbundet för att förhindra att envis smuts samlas.
l) Enheten är inte en leksak. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning av en vuxen.
m) Kör inte enheten när den är tom.
n) Det är förbjudet att ändra enhetens struktur för att ändra dess parametrar eller konstruktion.
o) Håll enheten borta från brand- och värmekällor.
p) Ta inte bort locket under tillagning.

⚠ **OBS!** Trots enhetens säkra design och skyddsfunktioner, samt användning av ytterligare skyddande element för operatören, finns det fortfarande en liten risk för olyckor eller skador vid användning av enheten. Håll dig alert och använd sunt förnuft när du använder enheten.

3. ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Home brew mash tun är designad för att förbereda mäsk och vört. Använd inte enheten för att:

- laga soppor eller andra drycker;
- värma eller hetta upp brandfarliga, skadliga, särskilt flyktiga eller andra giftiga ämnen.

Användaren ansvarar för eventuella skador som uppstår vid icke-avsett bruk av enheten!

3.1 ENHETEN



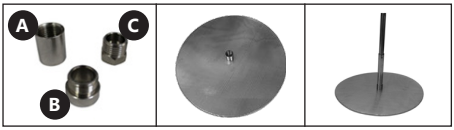
1. Huvudtank
2. Tank med siler
3. Översta sil
4. Nedersta sil
5. Centralrör
6. Överloppsrör (böjt)
7. Handtag på tank med siler
8. Lock
9. Pump- och enhetens ON / OFF-knappar
10. Tappventil
11. Nedersta rör
12. Långt filter

4. FÖRBEREDELSE FÖR ÖLBREWING

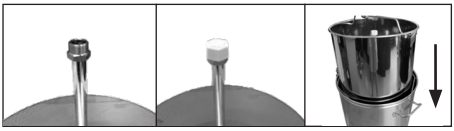
- Se till att enheten står på en säker, stabil horisontell yta.
- När enheten är full rymmer den het, kokande vätska och kan väga upp till 70 kg. En stabil horisontell position krävs för att säkerställa framgångsrik pumpning under bryggprocessen. Undvik instabila ytor.
- Flytta inte enheten under bryggprocessen. Handtagen är endast avsedda för att transportera en tom enhet.
- Rengör alltid alla enhetens delar, eftersom hygien är avgörande för en framgångsrik bryggprocess.
- För att sterilisera tillbehören, värm upp lite varmt vatten i pannan innan användning.

5. MONTERING AV ÖVERLOPPSKANALEN

1. Installera anslutning B på nedersta silen.
2. Installera anslutning A på anslutning B.
3. Installera centralröret på anslutning A.



4. Installera anslutning C på centralröret.
5. Installera det vita locket på centralröret.
6. Placera de anslutna elementen i tanken.

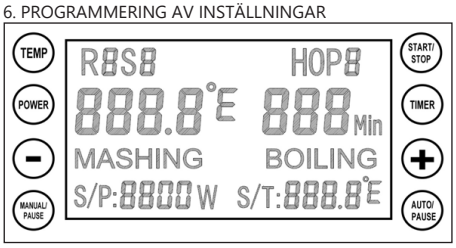


7. Efter att ha tillsatt vatten och ingredienser, ta bort det vita locket och anslutning C.
8. Installera den övre silen med handtagen vända uppåt på centralröret.



VARNING: Under drift ska hålet i centralröret vara öppet.

6. PROGRAMMERING AV INSTÄLLNINGAR



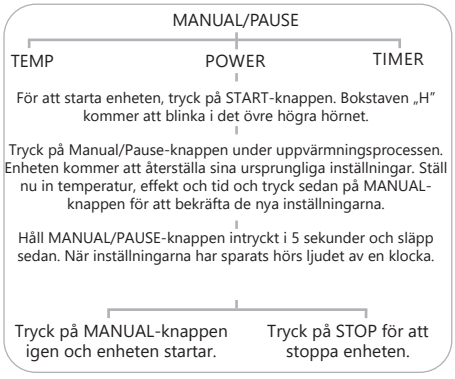
6.1. MANUAL MODE SETTINGS

1. Turn the power on and then press the MANUAL button.
2. Använd TEMP-knappen för att ställa in temperaturen, POWER-knappen för att ställa in effekten och TIMER-knappen för att ställa in processornas timer – alla 3 parametrar måste konfigureras för att starta enheten. Du kan konfigurera dem i valfri ordning.
3. När alla 3 parametrar har konfigurerats, tryck på START-knappen för att aktivera manuellt läge. Det blinkande "H"-tecknet i det övre vänstra hörnet betyder att enheten har börjat värmas upp.
4. Den förprogrammerade standardkoktemperaturen är 100°C, och timern startar inte förrän temperaturen når 100°C. För att uppnå detta, täck med ett lock i 1-2 minuter tills displayen når 100°C.
5. När enheten börjar koka men en lägre temperatur visas, utför följande temperaturkonfiguration för att ställa in temperaturen på 100°C och starta timern.
6. Tryck på „-" och „+" knapparna samtidigt tills C1/F1 visas på displayen. Temperaturen kan justeras mellan -10°C och +10°C eller -50°F och +50°F. Tryck på
7. Manual/Pause-knappen under uppvärmningsprocessen för att återställa enheten till sina ursprungliga inställningar. Därefter kan temperatur-, effekt- och timerinställningarna ändras. Tryck på Manual-knappen för att fortsätta uppvärmningen.
8. För att ändra temperaturenheten från Celsius till Fahrenheit, håll TEMP-knappen intryckt i 5 sekunder. Denna inställning kan endast ändras direkt efter att enheten har slagits på, innan några andra parametrar ändras.

6.2. MINNESFUNKTION I MANUELLT LÄGE

1. Håll MANUAL/PAUSE-knappen intryckt i 5 sekunder i programmeringsläge och släpp sedan. Detta kommer att lagra de senaste inställningarna i minnet. En klocksignal hörs när de senaste inställningarna har sparats i minnet.
2. Tryck på START-knappen efter att ha utfört ovanstående sekvens, och enheten kommer att vara redo att användas enligt de senast sparade parametrarna.
3. Tryck på STOP-knappen för att stoppa enheten.
4. För att återställa fabriksinställningarna, håll AUTO/ PAUSE-knappen intryckt i 5 sekunder i viloläge, som visas nedan (endast den aktuella temperaturen visas på displayen). Ett långsammare klockljud bekräftar denna åtgärd.





6.3. AUTO LÄGEINSTÄLLNINGAR

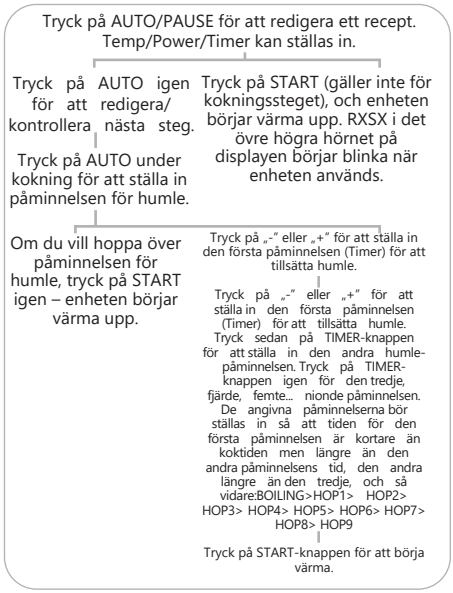
1. Slå på enheten och tryck sedan på AUTO-knappen.
2. R0S1 kommer att visas i det övre högra hörnet på displayen. Ange följande parametrar: temperatur, tid och effekt (som ovan).
3. När det första steget (R0S1) har konfigurerats, tryck på AUTO-knappen och konfigurera det andra steget (R0S2). Programmera de efterföljande stegen (3 till 9) på samma sätt som steg ett och två.

Fabriksinställningarna för enheten är sådana att steg 3 är kokningsproceduren och det är det sista steget i hela processen – när kokningen är över kommer enheten att sluta arbeta. Om ytterligare steg krävs mellan steg 2 och kokningssteget, ändra temperaturinställningen i steg 3 och konfigurera ett av de efterföljande stegen som kokningsprocessen. Kom ihåg att temperaturen i de efterföljande stegen ska vara högre än i det föregående steget. I kokningssteget kan även effekt och timer ställas in. Standardtemperaturen är inställd på 100°C. Efter att ha ställt in effekt och timer, tryck på AUTO – enheten kommer att gå in i påminnelseläge för humle tillsättning – beskrivs i avsnitt 9 nedan.

4. När alla nödvändiga steg har konfigurerats (enligt behov – upp till 9 steg), tryck på START-knappen för att bekräfta alla inställningar. Enheten kommer att starta med R0S1, det första konfigurerade steget. R0S1 kommer att blinka på displayen under den tiden och enheten kommer att värma upp vattnet till den temperatur som är inställd för det steget (R0S1). När den förinställda temperaturen har uppnåtts, kommer ett akustiskt signal att höras, R0S1 och MASHING kommer att blinka på displayen – detta är en påminnelse om att tillsätta ingredienser. När ingredienserna har tillsatts, tryck på AUTO och enheten fortsätter med steg R0S1 – uppvärmning vid en förinställd temperatur och under en förinställd tid. När steg R0S1 är slut, går enheten vidare till nästa steg – R0S2 och så vidare tills det sista konfigurerade steget som bör innefatta kokning.
5. Endast en kokningsprocess kan programmeras – när den är klar kommer inga fler steg att utföras. Kokningseffekten kan ställas in under drift.
6. När R0S1-steget är slutfört, kommer enheten att ge ett påminnelsesignal. Programmet går inte vidare till nästa steg förrän AUTO-knappen trycks. Detta är en påminnelse om att tillsätta ingredienser.
7. Påminnelsen i kokningssteget fungerar på ett liknande sätt som påminnelsen om att tillsätta ingredienser. När enheten har avslutat steget innan kokningen – kommer ett akustiskt signal att höras. Tryck på AUTO-knappen för att bekräfta starten av kokningssteget. Detta är en påminnelse för sprutning (sparging).
8. PAUSE-knappen stoppar enheten och tidtagningen. Nu kan parametrarna justeras. Tryck på AUTO-knappen igen för att fortsätta driften.
9. För att hoppa över det aktuella steget i automatläge och gå till nästa steg, tryck på START-knappen.
10. För att ställa in en påminnelse för att tillsätta humle under kokningsprocessen: Under steg R0S3 (KOKNING) (enligt fabriksinställningar är steg R0S3 förinställt som kokningssteget, men något annat av de 9 tillgängliga stegen kan konfigureras som kokning) kan en påminnelse för att tillsätta humle ställas in (och även dess koktid). När värmen och koktiden för steg R0S3 (KOKNING) har ställts in, kommer "HOP 1" att visas på displayen och en blinkande tidsvärde. Använd – eller + knapparna för att ställa in tiden. För att lägga till fler påminnelser för humletillsats, tryck på TIMER-knappen – 9 sådana påminnelser kan ställas in, men kom ihåg att koktiden (KOKNING) måste vara längre än den första humletillsatsens koktid (HOP1), och den första humletillsatsens koktid (HOP1) måste vara längre än den andra humletillsatsens koktid (HOP2) och så vidare. Därför måste koktiden (KOKNING)
> hop kokningstid HOP1 > hop kokningstid HOP2
> hop kokningstid HOP3 > hop kokningstid HOP4
> hop kokningstid HOP5 > hop kokningstid HOP6
> hop kokningstid HOP7 > hop kokningstid HOP8
> hop kokningstid HOP9. Tryck på START-knappen för att börja värma.
11. Håll POWER- och TIMER-knapparna nedtryckta i 5 sekunder med displayen tom för att byta till receptvalsläge. Tryck på „-" eller „+" för att välja det önskade receptet. Upp till 10 recept kan förprogrammeras. Tryck på Start-knappen för att välja det valda receptet, displayen blir tom, tryck sedan på AUTO/PAUSE-knappen för att gå in i receptredigeringsläge. Tryck på START-knappen för att starta det valda receptet omedelbart eller tryck på AUTO/PAUSE-knappen för att redigera eller kontrollera det förinställda programmet steg för steg.
12. Tryck på STOP-knappen för att hoppa över alla steg och enheten stängs av, END kommer att visas och en klocksignal kommer att ljuda i 30 sekunder. Tryck på STOP-knappen igen för att gå till standby-läge (tom display).

6.4. MINNESFUNKTION I AUTOMATISKT LÄGE

1. När alla parametrar har ställts in i automatiskt läge, tryck på STOPP-knappen tills displayen är tom. Stäng inte av enheten! Följ stegen nedan för att spara ett program.
2. Tryck på MANUELL-knappen för att gå in i manuellt redigeringsläge, tryck sedan och håll MANUELL-knappen intryckt i 5 sekunder. Detta sparar de senaste inställningarna i minnet både i manuellt och automatiskt läge. Ett ljudsignal bekräftar att programmet har sparats.
3. Stäng av och slå på enheten igen, tryck sedan på AUTO-knappen och det första steget från det senaste valda programmet visas på displayen.
4. Tryck på START-knappen för att aktivera enheten.
5. Denna enhet sparar inte program i batcher. Varje sparande måste utföras i enlighet med stegen som beskrivs ovan.



6.5. RECEPTVAL I AUTO-LÄGE

- Håll ned Power- och Timer-knapparna i 5 sekunder när displayen är tom för att gå in i receptvalsläge.
- Tryck på „-" eller „+" för att välja ett recept.
- Tryck på Start/Stop för att välja det valda receptet. Stäng inte av enheten.
- Tryck på Auto/Pause-knappen för att komma åt alternativ för det valda receptet. Power/Timer/Temp kan redigeras, eller tryck på Start/Stop-knappen för att starta enheten.

7. BRYGGPROCESSEN (EXEMPEL)

- Rengör enheten före och efter varje användning.
- Fäst det långa filtret på tömningskranen (inne i pannan) och häll den nödvändiga volymen vatten i tanken.





långt filter

- Placera bottenröret i pump-hålet innan enheten startas för att förhindra att hålet blockeras av malt.
- Värm upp vattnet till 66°C-68°C, tillsätt malt i tanken och rör sedan försiktigt.
- Aktivera cirkulationspumpen och när den önskade temperaturen har uppnåtts, ställ in flödesströmmen (följ stegen i nästa avsnitt).
- Standarduppvärmningstiden för den första mäsken är 60 minuter (beroende på receptet).
- Temperaturen och tiden för den andra mäsken är 78-80°C och 20 minuter (beroende på receptet).
- När mäsken är klar, lyft försiktigt behållaren med silen och placera den på stödringarna på ringen på huvudtankens ring.
- Kyl malten i korgen genom att spruta den med vatten. Lämna korgen att droppa i 10 minuter efter att den har sprayats.
- Värm upp vattnet till koktemperatur (detta kan göras medan korgen droppar) – koktiden är 90 minuter (beroende på receptet).
- Tillsätt humle m.m. vid rätt tillfälle (enligt receptet).
- När vörten har kokat, kyl den till 20°C. Häll sedan över den i jäsningstanken genom kranen med det långa filtret på tankens framsida.

8. CIRCULATIONSPUMP

- Starta inte pumpen utan vatten!
- Att använda pumpen för att pumpa ut vört efter kylning rekommenderas INTE, eftersom det inte finns något filter vid pumpens inlopp. Detta kan leda till att brygden kontaminerar pumpen, vilket kan skada och blockera systemet.
- Se till att det finns vatten i pannan innan pumpen aktiveras.
- Aktivera inte pumpen under vörtvärmningsprocessen.
- Stäng den (blå) ventilen på cirkulationstuben.
- Inför den böjda överflödsslangen. Tryck på de två handtagen på anslutningen för att låsa den på plats.
- Nu kan du starta pumpningsprocessen.
- Använd den blå ventilen för att ställa in ett lämpligt flödeshastighet (om flödeshastigheten är för hög, kommer malten att flöda från silen till silen till den centrala röret, vilket kan orsaka att ingredienserna bränns och att värmeelementet kan överhettas).
- Välj rätt flödeshastighet.
- Aktivera pumpen när mäsken är klar. Ta inte bort den (böjda) flödeslangen innan ventilen stängs och pumpen stängs av!



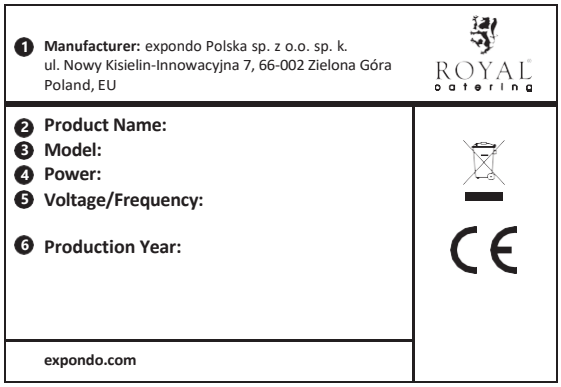
9. UNDERHÅLL

- Rengör enheten efter användning. Torra ingredienser kan fastna på metallen och pumpens inre.
- Häll 5L-10L 60°C vatten i enheten i 15 minuter. Aktivera pumpen vid rengöring.
- Använd inte vassa verktyg för att skrapa bort rester. För att rengöra enheten, använd en mjuk trasa eller svamp (du kan använda vinäger).
- Säkerställ att alla rester är borttagna innan nästa användning.
- 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).
- Säkerställ att ingen elektrisk del av enheten blir våt.
- Undvik att sänka enheten i vatten.
- Förvara enheten i ett torrt rum.
- Stäng av strömsladden och låt enheten svalna helt innan varje rengöring, justering eller byte av tillbehör, eller om enheten inte används.
- Använd endast milda, livsmedelsäkra rengöringsmedel för att tvätta enheten.
- Efter rengöring av enheten, bör alla delar torkas helt innan de används igen.

10. FELAVHÄNDNING

Ingredienser blockerar pumpen	A: Spola pumpen genom att ansluta slangen till den böjda slangen. B: Demontera pumpen för att ta bort blockeringen.
Temperaturen når inte 100°C	A: Täck med locket i 1–2 minuter. B: Justera temperaturinställningarna.
C1 - temperaturjustering i Celsius	A: Tryck på „-" och „+" samtidigt i C1 temperaturjusteringsläge. Temperaturen kan justeras mellan –10°C och +10°C.
F1 - temperaturjustering i Fahrenheit	A: Tryck på „-" och „+" samtidigt i F1 temperaturjusteringsläge. Temperaturen kan justeras mellan –50°F och +50°F.
ERR-1 visas på displayen	A: Temperaturen är under – 20°C – låg temperaturvarning. B: Sensoranslutningen är inte tät. C: Öppna botten och kontrollera sensorn – om den inte är ansluten, anslut den igen.
ERR-2 visas på displayen	A: Temperaturen överstiger 120°C – pannan överhettad/torr varning. B: Sensorskada – kontakta närmaste service.
Enheten stängs av av sig själv under uppvärmningsfasen.	A: Minska värmeeffekten. B: Byt ut säkerhetstermostaten (för att skydda mot överhettning).

NAMEPLATE TRANSLATIONS



	1	2	3
DE	Hersteller	Produktname	Modell
EN	Manufacturer	Product Name	Model
PL	Producent	Nazwa produktu	Model
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model
FR	Fabricant	Nom du produit	Modèle
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo
SE	Tillverkare	Produktnamn	Modell
	4	**5**	**6**
DE	Leistung	Spannung/Frequenz	Produktionsjahr
EN	Power	Voltage/Frequency	Production Year
PL	Moc	Zasilanie/Częstotliwość	Rok produkcji
CZ	Výkon	Napětí/Frekvence	Rok výroby
FR	Puissance	Tension/Fréquence	Année de production
IT	Potenza	Tensione/Frequenza	Anno di produzione
ES	Potencia	Voltaje/Frecuencia	Año de producción
SE	Effekt	Spänning/Frekvens	Tillverkningsår

ROYAL
catering

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.com