



INSTRUCTION MANUAL BREW MONK

Item N°.: 057.700.30 / 057.700.50



NL	Gebruiksaanwijzing	p. 2
FR	Manuel d'utilisation	p. 14
EN	Instruction manual	p. 26
DE	Gebrauchsanweisung	p. 38
IT	Istruzioni d'uso	p. 50
ES	Instrucciones de uso	p. 62
PT	Instruções de funcionamento	p. 74
PL	Instrukcja obsługi	p. 86
NO	Bruksanvisning	p. 98
DK	Brugervejledning	p. 110
SE	Bruksanvisning	p. 122



- | | |
|---|--|
| 1 Brouwkettel 30 liter / 50 liter | 8 Rvs moutpijp
- 30 liter: max. hoeveelheid mout 8 kg
- 50 liter: max. hoeveelheid mout 12 kg |
| 2 Transparante circulatiepijp met litergradering | 9 Schakelaar netvoeding en pomp |
| 3 Verwijderbare rvs kogelkraan ½ inch + tuit | 10 Verwijderbare hendel voor optillen moutpijp |
| 4 Programmeerbare bediening met digitaal display | 11 Gebogen pijp |
| 5 Glazen deksel | 12 Rvs bazookafilter |
| 6 Uitschuifbare rvs-overlooppijp | 13 Accessoires |
| 7 Verstelbare rvs filterschijven | |

Bedankt voor het kopen van de Brew Monk. Controleer met behulp van de afbeelding en tabel hierboven of jouw Brew Monk compleet is. Neem contact op met de verkoper als er iets ontbreekt. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en neem de volgende informatie in acht om schade te voorkomen. Eventuele defecten die worden veroorzaakt door het nalaten van de voorschriften en voorzorgsmaatregelen in deze gebruiksaanwijzing, worden niet gedekt onder onze garantie en wij kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

TIP: Scan de QR-code aan de achterkant van de Brew Monk en je hebt de handleiding altijd bij de hand.

1. Veiligheidsinstructies

- Lees alle instructies aandachtig en bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn; deze moeten vervangen worden vóór gebruik.
- De machine is alleen bedoeld voor gebruik met 220-240 V en 50/60 Hz. Gebruik geen adapter, want het vermogen van dit apparaat is hoog.
- Vermijd overbelasting van de elektrische voeding.
- Gebruik geen verdeelstekkers van minder dan 13 A als het apparaat extra vermogen vereist en koppel geen enkel ander apparaat aan deze stekker.
- Controleer het informatielabel en zorg vóór gebruik dat de spanning geschikt is voor jouw stopcontact.
- Het apparaat mag alleen voor de beoogde doeleinden worden gebruikt. Het moet veilig en correct bediend worden onder storingsvrije omstandigheden. Controleer vóór elk gebruik de omstandigheden.
- Het apparaat mag alleen geïnstalleerd worden op locaties waar het onder toezicht staat.

2. Voorbereiding voor het brouwen

- Het apparaat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.
- Een vol vat bevat kokend hete vloeistoffen en kan tot 40 kg (30 liter Brew Monk)/ 50 kg (50 liter Brew Monk) wegen. De horizontale positionering is vereist om de vloeistof tijdens het brouwproces te kunnen verpompen. Vermijd onstabiele oppervlakken.
- Het apparaat mag tijdens het brouwproces niet worden verplaatst. De hendels zijn enkel bedoeld om het apparaat te vervoeren wanneer het leeg is.
- Het is zeer belangrijk om kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat te houden terwijl het in gebruik is. Denk eraan dat kokend water zeer gevaarlijk is.
- Zorg altijd dat alle onderdelen van je brouwapparatuur goed gereinigd zijn. Hygiëne is cruciaal voor goede brouwresultaten.
- Vóór gebruik is het raadzaam om heet water in de ketel op te warmen om de brouwapparatuur te reinigen met behulp van een geschikt reinigingsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Circulatiepijp monteren en informatie over pomp

- We raden je aan om de pomp niet te laten lopen zonder water. De ketel moet gevuld zijn met water voordat de pomp wordt ingeschakeld.
- Het is aanbevolen om de pomp tijdens het maischproces te gebruiken.
- Installeer de gebogen pijp (11) voordat je de pomp inschakelt. Monteer de gebogen pijp (11) door deze boven op de circulatiepijp (2) te plaatsen. Controleer of de ringdichting is geïnstalleerd en bevestig de gebogen pijp (11) door de twee hendels naar beneden te drukken. Als je de glazen deksel (5) wilt gebruiken tijdens het maischen, moet je de deksel (5) plaatsen voordat je de gebogen pijp (11) monteert. Steek de gebogen pijp (11) eerst door de opening in de deksel (5).



- Stel het debiet af met behulp van de blauwe klep op de circulatiepijp voor een correcte circulatiesnelheid. Als de pompsnelheid te hoog is, zal de graankorf (8) overlopen langs de centrale pijp en kan de bodem van de ketel droog raken. Daardoor kunnen de ingrediënten verbranden en kan het element oververhit raken.
- Als de blauwe klep op de circulatiepijp in horizontale positie staat, is de kogelkraan gesloten. Als de blauwe klep op de circulatiepijp in verticale positie staat, staat de kogelkraan open.
- Schakel de pomp uit wanneer je de blauwe klep gedurende langer dan 5 seconden afsluit.
- Sluit de blauwe klep en schakel de pomp altijd uit voordat je de gebogen pijp (11) verwijdert.
- Laat de pomp niet lopen tijdens het koken van het wort.
- Het is niet raadzaam om de pomp te gebruiken om het wort na afkoelen te verpompen, aangezien er geen filter zit op de pompinlaat. Hierdoor kan brouwafval terechtkomen in de pomp en mogelijk het systeem blokkeren en beschadigen.

2.2 Bazookafilter monteren

Bevestig de bazookafilter (12) op de uitwendige schroefdraad binnen in de Brew Monk met behulp van het koppelstuk en draai hierop de bazookafilter vast (zie onderstaande afbeeldingen).



2.3 Overlooppijp monteren

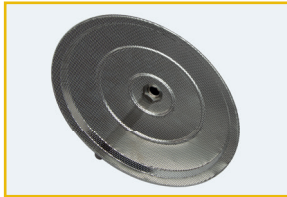


- A** 1x bovenste filterschijf (1 centrale opening + 2 kleine openingen)
- B** 1 x versterkte onderste filterschijf (1 centrale opening)
- C** 2x hendel
- D** 1x moer
- E** 1x uitschuifbare overlooppijp

2.3.1 Moutpijp monteren buiten de Brew Monk

Stap 1

Steek de uitwendige schroefdraadaansluiting (E) door de onderste filterschijf (B) en bevestig ze met de moer (D)



Stap 2

Je kunt de overlooppijp afstellen naargelang de aanbevolen hoeveelheid mout voor jouw recept. Verstel hiervoor de uitschuifbare pijp (E) naar de gewenste hoogte.



Stap 3

Bevestig de 2 hendels (C) aan de bovenste filterschijf (A).



2.3.2 Moutpijp vullen met mout

Stap 1

Steek de gemonteerde overlooppijp met filterschijf in de moutpijp.



Stap 2

Schuif de overlooppijp (E) uit tot zijn maximale lengte.

Stap 3

Plaats de moutpijp (8) in de Brew Monk (1).

Vul met water volgens het recept.

Stap 4

Plaats de zwarte dop (13) en vul de moutpijp (8) met mout.



Stap 5

Verstel de hoogte van de uitschuifbare overlooppijp (E) tot 3 à 4 cm boven het waterpeil.

Stap 6

Schuif de bovenste filterschijf met de hendels op de mout.

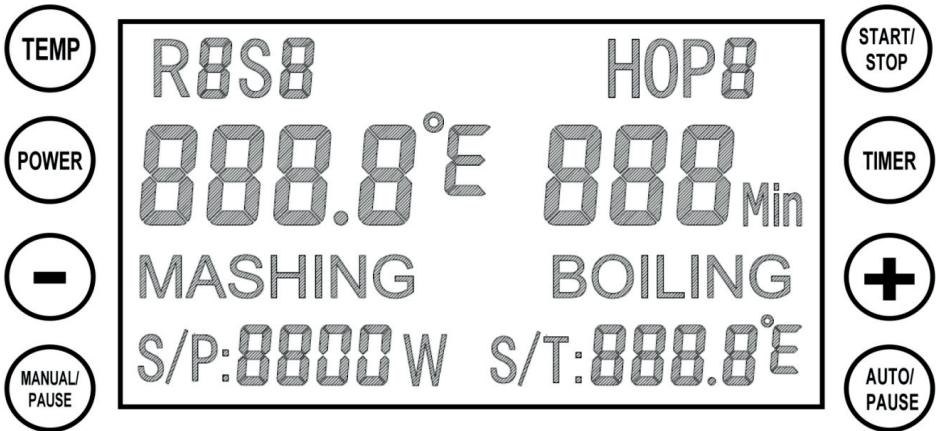
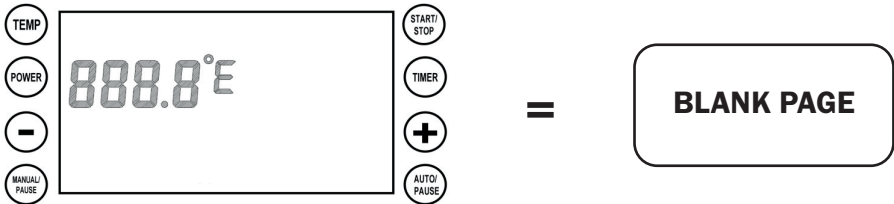
2.4 Vóór je de Brew Monk gebruikt

We raden je aan om de machine te spoelen met 5-10 liter water. Maak de moutpijp (8), filterschermen (7) en overlooppijp (6) schoon, evenals de bazookafilter. Je kunt gebruik maken van de handmatige modus (zie 2.5.1) om de machine te spoelen.

1. Zorg dat beide kogelkranen (3) en de blauwe klep op de circulatiepijp (2) gesloten zijn.
2. Steek de stekker in het stopcontact en giet 5-10 liter in het apparaat.
3. Schakel de stroom in.
4. Op het display wordt de temperatuur aangegeven.
5. Druk op de knop voor handmatige bediening (MANUAL/PAUSE) om de handmatige modus in te schakelen.
6. Gebruik de knoppen TEMP, POWER en TIMER samen met de knoppen "+" en "-" om de temperatuur in te stellen op 55 °C, de spoeltijd op 5 min. en het vermogen (POWER) op 2000 W.
7. Voeg reinigingsmiddel toe (Chemipro® Wash).
8. Druk op Start.
9. Open de blauwe kogelkraan en schakel de pomp in (voor de installatie van de gebogen pijp, zie 2.1).
10. Wanneer het programma is voltooid, schakel je de pomp uit en laat je het warme water weglopen met behulp van de kogelkraan (3).
11. Het hete water kun je gebruiken om de bazookafilter (12), moutpijp (8) en filterschijven (7) af te wassen in de gootsteen.

Je bent nu klaar om de Brew Monk te gebruiken!

2.5 Programma's instellen

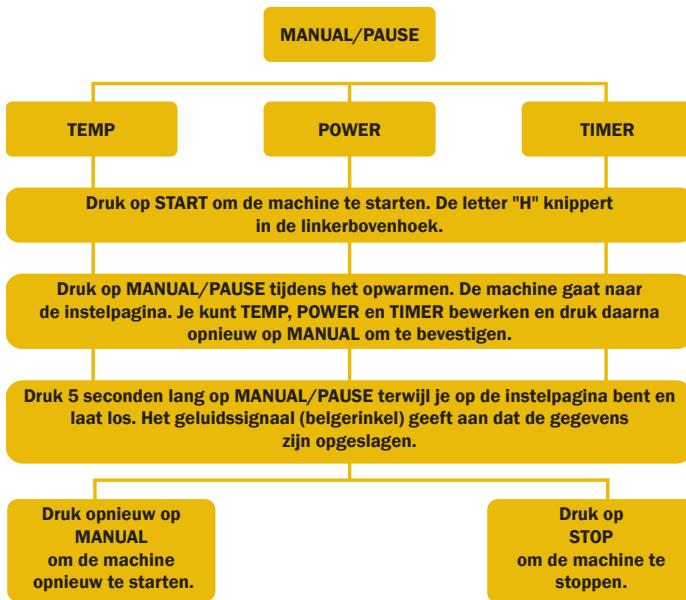


2.5.1 Handmatige modus

1. Schakel de aan/uit-schakelaar in en druk op de knop **MANUAL**.
2. **TEMP** dient om de temperatuur in te stellen, **POWER** voor het vermogen (wattage) en **TIMER** voor de tijdsduur van de verschillende stappen. Deze 3 parameters moeten worden ingesteld voordat je de machine kunt starten. Je kunt ze instellen in willekeurige volgorde. Gebruik “-” en “+” om de gewenste stand in te stellen.
3. Druk op **START** wanneer je de 3 instellingen hebt ingevoerd. De handmatige sessie wordt gestart. De letter “H” knippert in de linkerbovenhoek. Dit betekent dat de machine wordt opgewarmd.
4.
 - De standaard kooktemperatuur is 100 °C en de timer wordt niet geactiveerd als de temperatuur niet 100 °C aangeeft. In dit geval plaats je de deksel gedurende 1-2 min. (of zie hieronder) om 100 °C te bereiken op het display.
 - Wanneer het water in de machine begint te koken, maar een lagere temperatuur wordt weergegeven op het display, pas je de temperatuur als volgt aan naar 100 °C om de timer te activeren.
 - Druk tegelijk op de knoppen “-” en “+” tot **C1/F1** op het display wordt weergegeven. Het temperatuurcorrectiebereik gaat van -10 °C tot +10 °C of -50 °F tot +50 °F.
5. Wanneer je op **MANUAL/PAUSE** drukt tijdens het opwarmen, gaat het display terug naar de instelpagina. Je kunt **TEMP**, **POWER** en **TIMER** aanpassen en vervolgens opnieuw op **MANUAL/PAUSE** drukken om de nieuwe instellingen te bevestigen.
6. Druk 5 seconden lang op **TEMP** en laat de knop los om van Celsius naar Fahrenheit te schakelen. Deze actie kan alleen worden uitgevoerd in de **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Geheugenfunctie in handmatige modus voor de 1ste maischstap

1. Druk 5 seconden lang op **MANUAL/PAUSE** terwijl je op de instelpagina bent en laat los. Zo kun je de laatste instelling bewaren. Je hoort een geluidssignaal (belgerinkel) wanneer de instelling is opgeslagen.
2. Druk op **START** na bovenstaande actie en de machine zal de ingevoerde gegevens uitvoeren.
3. Wanneer je op **STOP** drukt, stopt de machine met werken en gaat deze naar **BLANK PAGE**.
4. Als je de fabrieksinstellingen wilt herstellen, druk je 5 seconden lang op **AUTO/PAUSE** in **BLANK PAGE**. Een geluidssignaal (langzamer belgeluidje) geeft aan dat de fabrieksinstellingen zijn hersteld.



2.5.2 Automatische modus

- Schakel het apparaat in en druk op **AUTO**.
- In de linkerbovenhoek wordt S1 weergegeven. Voer de 3 instellingen **TEMP**, **TIMER** en **POWER** in (met behulp van "+" en "-" zoals in handmatige modus).
- Wanneer je stap 1 hebt ingesteld, druk je opnieuw op **AUTO** en voer je de instelling voor stap 2 in. Stappen 3 tot en met 9 worden ingesteld zoals stap 1 en 2. Voor elke stap (3-9) druk je op **AUTO** om te bevestigen en naar de volgende stap te gaan.
- Wanneer TEMP is ingesteld op 100 °C, verandert deze automatisch van MAISCHEN naar BOILING.
- Zo stel je een hoperinnering in tijdens het kookproces: Nadat je **TEMP**, **TIMER** en **POWER** hebt ingesteld voor het koken, druk je op **AUTO**. Stel de tijd voor hop 1 in met behulp van "+" en "-". Druk op **TIMER** voor de 2e, 3e, enz. hoperinnering. Bijvoorbeeld: 60 minuten koken en na 10 minuten eerste toevoeging van hop, dan wordt de **TIMER** voor hoperinnering ingesteld op 50 minuten.
- Wanneer je de nodige stappen (tot 9) hebt ingesteld, druk je op **START** om de bovenstaande stapinstellingen te bevestigen. Het brouwproces wordt nu gestart. In de linkerbovenhoek zie je de huidige stap knipperen.
- Als 9 stappen te veel is voor jouw recept, stel je alle temperaturen onder kookpunt in door na je laatste stap op **TEMP** te drukken. Het programma laat slechts één kookinstelling toe in elk recept. Je kunt het vermogen tijdens het koken op elk gewenst moment tijdens het gebruik aanpassen.

2.5.2.1 Tijdens het MAISCHEN en KOKEN

1. Wanneer stap 1 is voltooid, klinkt er een geluidssignaal (herinnering). Het programma gaat pas verder met stap 2 zodra je op **AUTO** hebt gedrukt om te bevestigen. Dit is de herinnering om ingrediënten toe te voegen.
2. De kookherinnering is dezelfde als hierboven. Wanneer de machine de stap vóór het koken heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (herinnering). Het programma gaat pas verder met de kookstap wanneer je op **AUTO** hebt gedrukt om te bevestigen. Dit is de spoelherinnering.
3. De knop **PAUSE** dient om de Brew Monk en timer tijdelijk te onderbreken en de gegevens aan te passen. Hierna druk je op **AUTO** om verder te gaan.
4. Als je op **START** drukt terwijl automatische modus actief is, wordt de huidige stap overgeslagen.
5. Als je op **STOP** drukt om alle stappen over te slaan, stopt de machine met werken en geeft het display **END** weer. Gedurende 30 seconden rinkelt er dan een belletje. Druk opnieuw op **STOP** om naar **BLANK PAGE** te gaan.

2.5.2.2 Geheugenfunctie in automatische modus

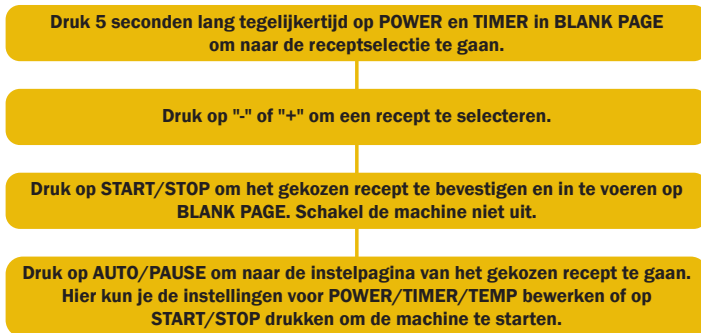
1. Nadat je alle nodige gegevens hebt ingesteld in automatische modus, druk je op **STOP** tot **BLANK PAGE** verschijnt. Schakel de machine niet uit! Volg de onderstaande stappen om je gegevens op te slaan.
2. Druk op **MANUAL** om naar de handmatige instelpagina te gaan. Druk vervolgens 5 seconden lang op **MANUAL** en laat los. Je kunt de laatste instellingen in handmatige en automatische modus opslaan. Je hoort een geluidssignaal (belgerinkel) wanneer de instellingen zijn opgeslagen.
3. Schakel de machine uit/aan, druk vervolgens op **AUTO** en stap 1 van het laatst gekozen programma wordt weergegeven op het display.
4. Druk op **START**. De machine begint nu te werken.
5. Ons programma ondersteunt geen batchopslag. Voor elke invoer moet je bovenstaande instructies herhalen.

2.5.2.3 Invoer/wijziging geheugenfunctie voor automatische modus

Wanneer je op de **BLANK PAGE** bent, druk je 5 seconden lang tegelijkertijd op **POWER** en **TIMER**. Het display geeft nu de receptselectie weer. Druk op “-” of “+” om het juiste recept te kiezen (ROS1, R1S1, ...). Er kunnen 9 programma's als recepten worden opgeslagen. Druk op **START** om het geselecteerde recept te bevestigen. Op het display staat nu **BLANK PAGE**. Druk vervolgens op **AUTO/PAUSE** om naar de instelpagina van het geselecteerde recept te gaan. Je kunt op **START** drukken om het geselecteerde programma meteen te starten of op **AUTO/PAUSE** om het programma stap voor stap te bewerken/controleren.



2.5.3 Receptselectie in automatische modus



3. Onderhoud

- Het is heel belangrijk om de machine na elk gebruik te reinigen. De droge ingrediënten kunnen namelijk aan het metaal kleven en in de pomp vast blijven zitten.
- Spoel de machine met 5-10 liter water van 60 °C gedurende 15 minuten of meer tot de machine schoon is. Schakel de pomp in tijdens de reiniging.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om restanten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel schoon te maken.
- Verwijder alle wortrestanten op de bodem van de ketel vóór het volgende gebruik.
- Spoel de pomp in omgekeerde richting door een slang op de gebogen pijp aan te sluiten.
- Gebruik geschikte reinigingsmiddelen (Chemipro® Wash).
- Zorg dat er geen water op de elektronische onderdelen van de machine kan spatten.
- Dompel de machine nooit onder in water.
- Bewaar de machine op een droge plaats en trek de stekker uit wanneer deze niet in gebruik is.

4. Problemen oplossen

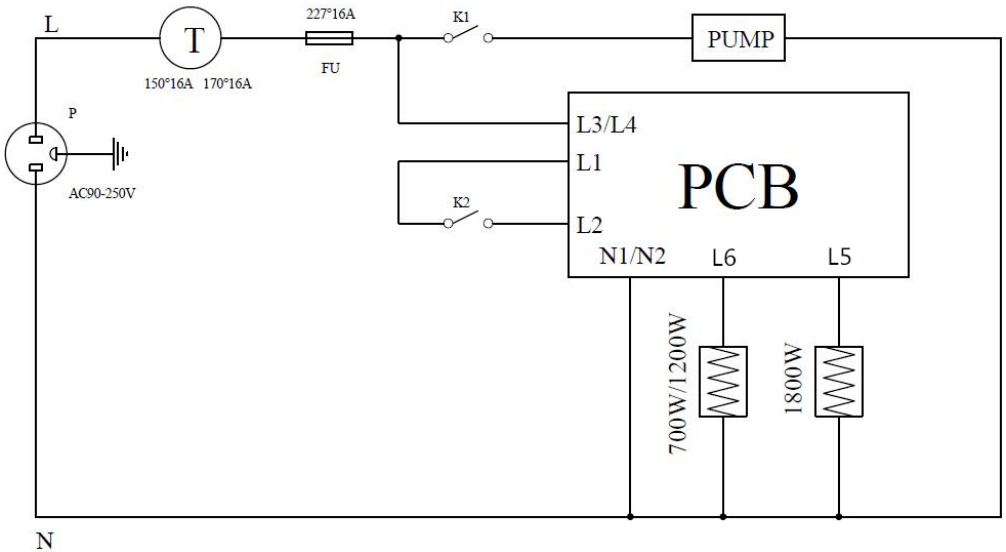
1	Vastzittende ingrediënten in de pomp	A: Spoel de pomp door een slang aan te sluiten op de gebogen pijp. B: Haal de pomp uit elkaar om de ingrediënten te verwijderen.
2	Machine kan 100°C niet bereiken	A: Dek af met deksel gedurende 1 tot 2 minuten. B: Voer een temperatuurcorrectie uit.
3	C1-temperatuurcorrectie graden Celsius	A: Druk tegelijkertijd op “-” en “+” om naar instelling voor C1-temperatuurcorrectie te gaan. Het instellingsbereik gaat van -10°C tot +10°C. Druk op de TEMP knop om te bevestigen.
4	F1-Fahrenheit temperature correction	A: Druk tegelijkertijd op “-” en “+” om naar instelling voor F1-temperatuurcorrectie te gaan. Het instellingsbereik gaat van -50°F tot +50°F. Druk op de TEMP knop om te bevestigen.
5	ERR-1 wordt weergegeven op het display	A: De temperatuur is lager dan -20°C. Dit is een waarschuwing voor lage temperatuur. B: Sensoraansluiting is los. C: Open de onderkant en controleer de sensor. Sluit deze opnieuw aan als deze los zit.
6	ERR-2 wordt weergegeven op het display	A: De temperatuur is hoger dan 120°C. Dit is een waarschuwing voor oververhitting/droogkoken. B: Sensorfout. Neem contact op met de verkoper voor vervanging.

5. Technische gegevens

Artikelnr.:	057.700.30
Inhoud:	40 liter tot bovenkant, 30 liter tot aan MAX lijn
Spanning:	220 V-240 V
Vermogen:	2500 W
Frequentie:	50 Hz/60 Hz

Artikelnr.:	057.700.50
Inhoud:	52 liter tot bovenkant, 45 liter tot aan MAX lijn
Spanning:	220 V-240 V
Vermogen:	3000 W
Frequentie:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrisch circuit





1 Cuve de brassage d'une capacité de 30 litres/
50 litres

2 Tube transparent avec graduations par litre

3 Robinet à boule amovible ½" en inox avec
embout

4 Contrôleur programmable avec affichage
numérique

5 Couvercle en verre

6 Tuyau de trop-plein télescopique SST

7 Filtres à tamis réglables en inox

8 Cuve à malt en inox :
- 30 litres : jusqu'à 8 kg de malt
- 50 litres : jusqu'à 12 kg de malt

9 Interrupteur principal et commutateur de
pompe

10 Poignée amovible pour le levage de la cuve
à malt

11 Tuyau courbé

12 Filtre bazooka en inox

13 Accessoires

Merci d'avoir choisi le Brew Monk. Veuillez vérifier, à l'aide des illustrations et du tableau ci-dessus, que votre Brew Monk est complet. Si l'un des composants venait à manquer, contactez votre revendeur.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et tenir compte des informations que vous y trouverez afin d'éviter d'endommager l'appareil. Toute panne causée par un manquement aux précautions décrites dans ce mode d'emploi ne sera pas couverte par la garantie et nous en déclinons toute responsabilité.

Conseil : scannez le code QR situé à l'arrière du Brew Monk et vous avez toujours le mode d'emploi à portée de main.

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement les instructions et conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Si le câble ou la prise est endommagé(e), cessez d'utiliser l'appareil et remplacez la pièce défectueuse avant utilisation.
- L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé avec du courant 220-240 V et 50/60 Hz. La puissance électrique de l'appareil étant élevée, ce dernier ne peut être utilisé avec un adaptateur.
- Évitez toute surcharge au niveau de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil requiert davantage de puissance, utilisez un bloc multiprise de minimum 13 A, et ne connectez aucun autre appareil à ce bloc multiprise.
- Reportez-vous à la plaque signalétique du produit et assurez-vous que la tension correspond à celle de votre appareil avant utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les fins auxquelles il est destiné. L'appareil doit être utilisé prudemment et de façon correcte. Veillez à consulter les conditions d'utilisation correctes avant chaque utilisation.
- L'appareil doit uniquement être placé dans des endroits depuis lesquels il peut être surveillé.

2. Préparation relative au brassage

- Avant utilisation, placez l'appareil sur une structure horizontale stable et sécurisée.
- Une cuve pleine contient des liquides brûlants et peut peser jusqu'à 40 kg (30 litres Brew Monk) / 50 kg (50 litres Brew Monk). La position horizontale constitue une condition préalable au pompage de transfert durant le processus de brassage. Évitez toute surface instable.
- Ne déplacez pas l'appareil durant le processus de brassage. Les poignées ne doivent servir qu'au transport de l'appareil vide.
- Il est crucial de garder l'appareil hors de portée des enfants et des animaux lorsque celui-ci est en fonctionnement. Gardez à l'esprit que l'eau bouillante est extrêmement dangereuse.
- Nettoyez toujours chaque élément de votre matériel de brassage. L'hygiène est indispensable à un brassage de qualité.
- Avant utilisation, il est conseillé de faire chauffer de l'eau dans la cuve afin de nettoyer le matériel avec un produit de nettoyage approprié (Chemipro® Wash).

2.1 Montage du tuyau de circulation et informations relatives à la pompe

- Il est déconseillé de faire fonctionner la pompe à vide. La cuve doit être remplie d'eau avant l'allumage de la pompe.
- Il est conseillé d'utiliser la pompe durant le processus d'empâtage.
- Avant d'allumer la pompe, procédez à la mise en place du tuyau courbé (11). Placez le tuyau courbé (11) par-dessus le tuyau de circulation (2). Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est installé et bloquez le tuyau courbé (11) en appuyant sur les deux poignées. Si vous souhaitez utiliser le couvercle en verre (5) durant l'empâtage, mettez-le (5) en place avant d'assembler le tuyau courbé (11). Le tuyau courbé (11) doit d'abord être inséré dans l'orifice du couvercle (5).



- Ajustez le débit à l'aide de la valve bleue située sur le tuyau de circulation pour une vitesse de circulation adaptée. Si la vitesse de la pompe est trop élevée, le contenu du panier à grain (8) risque de déborder et de se déverser sur le tuyau central. Le fond de la cuve risque donc de fonctionner à sec, de surchauffer et les ingrédients pourraient alors brûler.
- La valve bleue, située sur le tuyau de circulation, ferme le robinet à boule lorsqu'elle est en position horizontale. La valve bleue, située sur le tuyau de circulation, ouvre le robinet à boule lorsqu'elle est en position verticale.
- Éteignez la pompe lorsque vous fermez la valve bleue durant plus de 5 secondes.
- Fermez toujours la valve bleue et éteignez la pompe avant de retirer le tuyau courbé (11).
- N'allumez pas la pompe durant l'ébullition du moût.
- La pompe n'étant pas équipée d'un filtre, il est déconseillé de l'utiliser pour pomper le moût après le refroidissement. Les résidus de brassage risqueraient d'entrer dans la pompe et pourraient bloquer et endommager le système.

2.2 Montage du filtre bazooka

Fixez le filtre bazooka (12) au filetage mâle à l'intérieur du Brew Monk à l'aide du connecteur, et vissez-le (voir illustrations ci-dessous).



2.3 Montage du tuyau de trop-plein

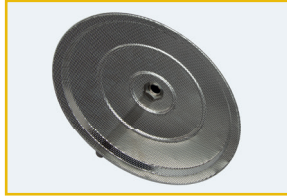


- A** 1 x tamis à malt supérieur (1 trou central + 2 petits trous)
- B** 1 x tamis à malt inférieur renforcé (1 trou central)
- C** 2x poignée
- D** 1x écrou
- E** 1x tuyau de trop-plein télescopique

2.3.1 Montage de la cuve à malt à l'extérieur du Brew Monk

Étape 1

Placez le connecteur à filetage mâle (E) à travers le tamis à malt inférieur (B) et fixez-le avec l'écrou (D).



Étape 2

Vous pouvez adapter le tuyau de trop-plein en fonction de la quantité de malt recommandée pour votre recette. Pour cela, réglez le tuyau télescopique (E) à la hauteur souhaitée.



Étape 3

Connectez les 2 poignées (C) au tamis à malt supérieur (A).



2.3.2 Remplissage du tuyau à malt avec du malt

Étape 1

Insérez le tuyau de trop-plein assemblé avec tamis à malt dans le tuyau à malt.



Étape 2

Déployez le tuyau de trop-plein télescopique (E) à sa hauteur maximale.

Étape 3

Placez le tuyau à malt (8) dans le Brew Monk (1). Remplissez avec de l'eau selon la recette.



Étape 4

Placez le capuchon noir (13) et remplissez le tuyau à malt (8) avec du malt.

Étape 5

Réglez la hauteur du tuyau de trop-plein télescopique (E) à 3-4 cm au-dessus du volume d'eau.

Étape 6

Glissez avec les poignées le tamis à malt supérieur sur le malt.

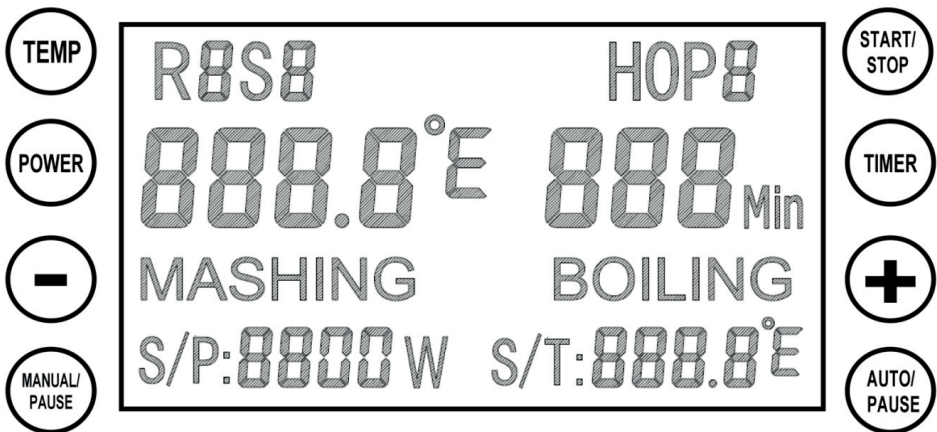
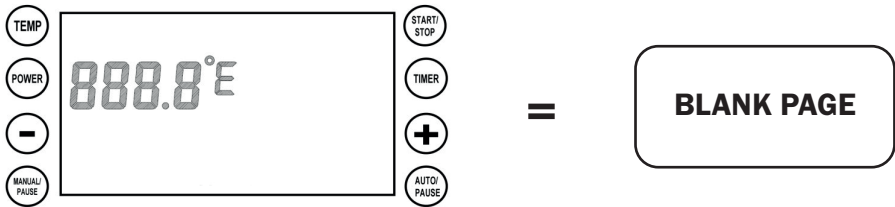
2.4 Avant toute utilisation du Brew Monk

Il est recommandé de rincer l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau. Nettoyez la cuve à malt (8), les filtres à tamis (7) et le tuyau de trop-plein (6) ainsi que le filtre bazooka. Pour procéder au rinçage de l'appareil, référez-vous au mode d'emploi (voir point 2.5.1).

1. Assurez-vous que les deux robinets à boule (3) et la valve bleue du tuyau de circulation (2) sont fermés.
2. Branchez l'appareil et versez 5 à 10 litres d'eau.
3. Allumez l'interrupteur.
4. L'écran affiche alors la température.
5. Appuyez sur MANUAL/PAUZE afin de sélectionner le mode manuel.
6. Avec la touche TEMP, réglez la température (55 °C), avec la touche POWER, la puissance (2 000 W) et avec la touche TIMER, le temps de rinçage (5 min.). Servez-vous des touches « + » et « - » pour le réglage de ces paramètres.
7. Ajoutez du produit de nettoyage (Chemipro® Wash).
8. Appuyez sur START.
9. Ouvrez le robinet à boule bleu et allumez la pompe (pensez à installer le tuyau courbé, voir point 2.1).
10. Une fois la programmation terminée, éteignez la pompe et videz l'eau chaude à l'aide du robinet à boule (3).
11. L'eau chaude peut être utilisée pour nettoyer le filtre bazooka (12), la cuve à malt (8) et les filtres à tamis (7) dans un évier.

Vous êtes fin prêt à utiliser le Brew Monk !

2.5 Réglage des programmes

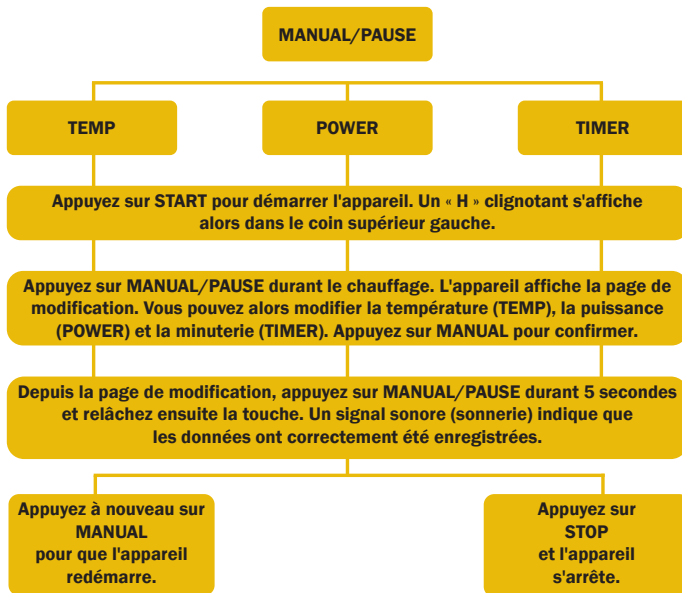


2.5.1 Réglage du mode manuel

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et appuyez ensuite sur **MANUAL**.
2. La touche **TEMP** sert à régler la température, la touche **POWER**, la puissance électrique et la touche **TIMER**, la minuterie. Ces 3 réglages doivent être effectués avant l'allumage de l'appareil, et ce, dans n'importe quel ordre. Utilisez les touches « + » et « - » afin de sélectionner le niveau souhaité.
3. Une fois ces 3 réglages effectués, appuyez sur **START** et la session manuelle démarre. La lettre **H** clignotant dans le coin supérieur gauche indique que l'appareil chauffe.
4. • La température d'ébullition par défaut est de 100 °C. La minuterie ne démarre qu'une fois que la température indique 100 °C.
Pour favoriser la montée en température, placez le couvercle sur l'appareil durant 1 à 2 minutes (ou voir ci-dessous) jusqu'à ce que l'écran affiche 100 °C.
 - Si l'ébullition a lieu, mais que l'écran indique une température plus basse, procédez au réglage suivant afin d'atteindre une température de 100 °C et d'enclencher la minuterie.
 - Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole **C1/F1**. La plage de correction de la température est comprise entre -10 °C et +10 °C ou entre -50 °F et +50 °F.
5. Lorsque vous appuyez sur **MANUAL/PAUSE** pendant que l'appareil chauffe, l'écran affiche à nouveau la page de modification. Vous pouvez modifier la température (**TEMP**), la puissance (**POWER**) et la minuterie (**TIMER**) et ensuite appuyer à nouveau sur **MANUAL/PAUSE** pour confirmer. L'appareil prend alors les nouveaux réglages en compte.
6. Appuyez sur la touche **TEMP** pendant 5 secondes puis relâchez-la pour passer des degrés centigrades aux degrés Fahrenheit. Cette opération est uniquement réalisable dans **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Fonction mémoire dans le mode manuel pour la 1re étape de l'empâtage

1. Depuis la page de modification, appuyez sur **MANUAL/PAUSE** pendant 5 secondes et puis relâchez la touche. Il est possible d'enregistrer le dernier réglage. Un signal sonore (sonnerie) indique que les données ont correctement été enregistrées.
2. Appuyez ensuite sur **START** et l'appareil prendra les données saisies en compte.
3. Appuyez sur **STOP** pour que l'appareil s'arrête et revienne à l'écran **BLANK PAGE**.
4. Pour réinitialiser les paramètres d'usine, appuyez sur **AUTO/PAUSE** dans **BLANK PAGE** pendant 5 secondes. Un signal sonore (sonnerie lente) indique que les paramètres d'usine ont correctement été rétablis.



2.5.2 Réglage du mode auto

1. Allumez l'appareil et appuyez sur **AUTO**.
2. Le symbole S1 s'affiche dans le coin supérieur gauche. Procédez au réglage de la température (**TEMP**), de la puissance (**POWER**) et de la minuterie (**TIMER**) (comme dans le mode manuel, à l'aide des touches « + » et « - »).
3. Après le paramétrage de la 1^{re} étape, appuyez à nouveau sur **AUTO** et passez à l'étape 2. Pour les étapes 3 à 9, procédez de la même façon que pour les étapes 1 et 2. Pour chaque étape (3-9), appuyez sur **AUTO** afin de confirmer et passez à l'étape suivante.
4. Une fois la température (**TEMP**) réglée sur 100 °C, le mode **MASHING** (empâtage) passe automatiquement au mode **BOILING** (ébullition).
5. Programmation d'un rappel pour l'ajout de houblon durant le processus d'ébullition : après avoir réglé la température (**TEMP**), la minuterie (**TIMER**) et la puissance (**POWER**) pour l'ébullition, appuyez sur **AUTO**. Programmez le rappel pour l'ajout de houblon à l'aide des touches « + » et « - ». Appuyez sur **TIMER** pour procéder au réglage des rappels d'ajout de houblon suivants. Par exemple : pour une ébullition de 60 minutes et un premier ajout de houblon après 10 minutes, la minuterie (**TIMER**) doit être réglée sur 50 minutes.
6. Une fois les différentes étapes programmées (il existe jusqu'à 9 étapes), appuyez sur **START** pour confirmer les réglages. Le processus de brassage débute. L'étape en cours clignote alors dans le coin supérieur gauche.
7. Si votre recette ne requiert pas les 9 étapes, réglez toutes les températures à un niveau inférieur à celui de l'ébullition à l'aide de la touche **TEMP**, et ce, après la dernière étape de votre recette. Le programme ne prend en compte qu'une seule ébullition pour chaque recette. Il est possible, à tout moment, d'ajuster la puissance de l'ébullition durant le fonctionnement.

2.5.2.1 Durant l'empâtage et l'ébullition

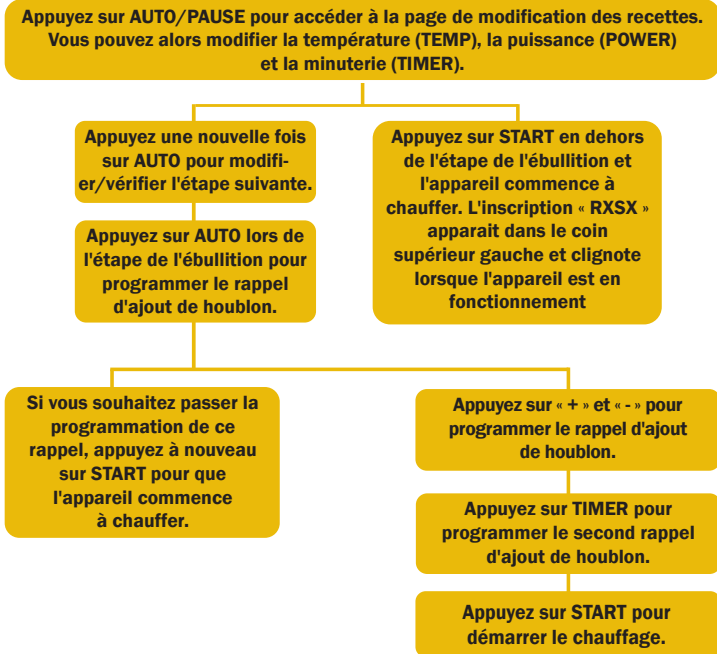
1. Une fois l'étape 1 terminée, un signal sonore (sonnerie de rappel) retentit. Le programme ne passera à l'étape 2 que si vous appuyez sur **AUTO** pour confirmer. Le signal sonore indique l'adjonction des ingrédients.
2. Le rappel pour l'ébullition est le même que celui indiquant l'adjonction des ingrédients ; lorsque l'appareil arrive au bout de l'étape qui précède l'ébullition, il émet un signal sonore (sonnerie de rappel). Le programme ne passera à l'étape de l'ébullition que si vous appuyez sur **AUTO** pour confirmer. Ce rappel indique le rinçage.
3. Grâce au bouton **PAUSE**, il est possible d'arrêter momentanément le Brew Monk et la minuterie. Vous pouvez alors modifier les données et ensuite appuyer sur **AUTO** pour continuer.
4. Si vous appuyez sur **START** lorsque le mode auto est en fonctionnement, l'étape en cours sera ignorée.
5. Si vous appuyez sur **STOP** pour sauter toutes les étapes, l'écran affiche **END** et l'appareil s'arrête et sonne durant 30 secondes. Appuyez à nouveau sur **STOP** pour revenir à **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Fonction mémoire en mode auto

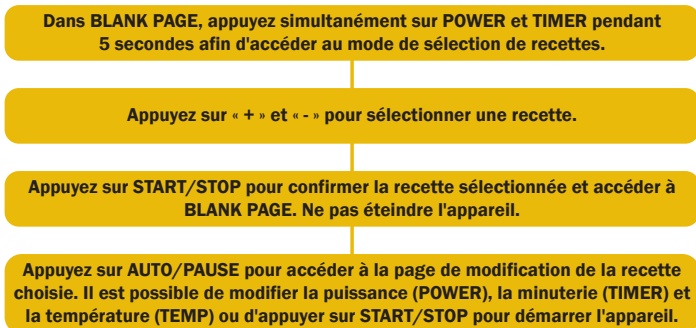
1. Une fois toutes les données nécessaires saisies dans le mode auto, appuyez sur **STOP** jusqu'à atteindre **BLANK PAGE**. Ne pas éteindre l'appareil ! Suivez les étapes suivantes pour l'enregistrement.
2. Appuyez sur **MANUAL** pour atteindre la page de modification, appuyez ensuite sur **MANUAL** durant 5 secondes et puis relâchez la touche. Il est possible d'enregistrer le dernier réglage des modes manuel et auto. Un signal sonore (sonnerie) indique que l'enregistrement a été correctement effectué.
3. Éteignez/allumez l'appareil, appuyez ensuite sur **AUTO** et la 1re étape du dernier programme sélectionné apparaît sur l'écran.
4. Appuyez sur **START** et l'appareil se met en marche.
5. Notre programme ne prend pas en charge le traitement multiple. Pour chaque entrée, vous devez répéter les instructions ci-dessus.

2.5.2.3 Saisie/modification de la fonction mémoire pour le mode auto

Une fois dans **BLANK PAGE**, appuyez simultanément sur **POWER** et **TIMER** pendant 5 secondes. L'écran affiche la sélection de recettes. Appuyez sur « + » et « - » pour sélectionner une recette (R0S1, R1S1, ...). Vous pouvez enregistrer jusqu'à 10 recettes. Appuyez sur **START** pour confirmer la recette sélectionnée, l'écran affiche **BLANK PAGE**. Appuyez ensuite sur **AUTO/PAUSE** afin d'atteindre la page de modification de la recette choisie. Vous pouvez appuyer sur **START** pour démarrer le programme sélectionné de suite ou sur **AUTO/PAUSE** pour modifier/vérifier le programme étape par étape.



2.5.3 Sélection de recettes en mode auto



3. Entretien

- Il est primordial de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les ingrédients secs sont susceptibles de coller au métal et à l'intérieur de la pompe.
- Rincez l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau à 60 °C pendant au moins 15 minutes, jusqu'à ce que celui-ci soit propre. Allumez la pompe durant le nettoyage.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon abrasif doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Toute trace de résidu de moût sur la base de la cuve doit être enlevée avant toute utilisation ultérieure.
- Rincez la pompe dans le sens contraire en reliant un tuyau d'arrosage au tuyau courbé.
- Utilisez des produits de nettoyage prévus à cet effet peuvent être utilisés (Chemipro® Wash).
- Veillez à ne mouiller aucun des composants électroniques de l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et ne le branchez pas lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

4. Conseils en cas de problème

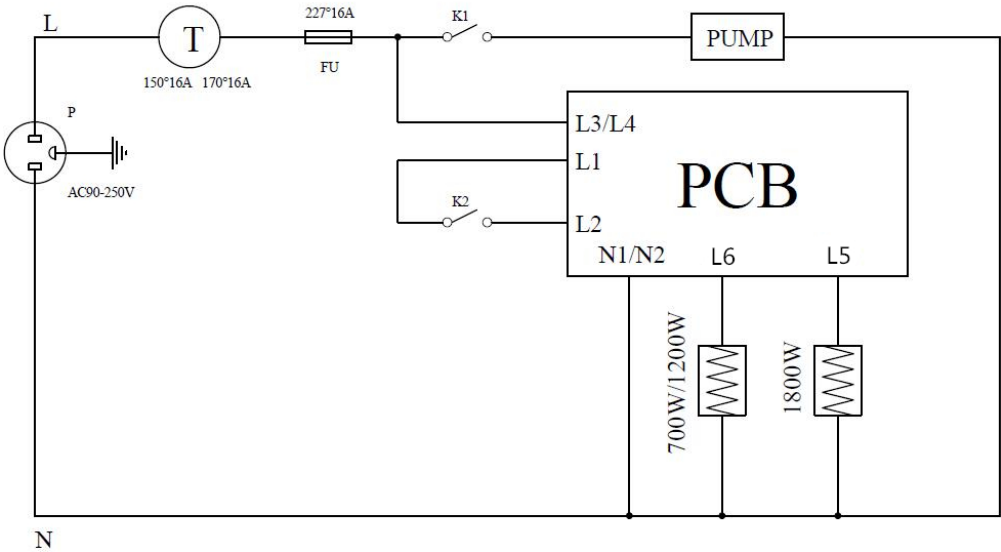
1	Ingrédients coincés dans la pompe	A: Rincez la pompe en reliant un tuyau d'arrosage au tuyau courbé. B: Démontez la pompe afin d'enlever les ingrédients.
2	L'appareil n'atteint pas 100 °C	A: Placez le couvercle sur l'appareil pendant 1 à 2 minute(s). B: Modifiez la température afin de la corriger.
3	C1--Température en degrés centigrades	A: Appuyez simultanément sur « + » et « - » et accédez aux paramètres de correction de température C1. La plage de réglage est comprise entre -10 °C et +10 °C. Appuyez sur la touche TEMP pour confirmer.
4	F1--Température en degrés Fahrenheit	A: Appuyez simultanément sur « + » et « - » et accédez aux paramètres de correction de température F1. La plage de réglage est comprise entre -50 °F et +50 °F. Appuyez sur la touche TEMP pour confirmer.
5	Affichage ERR-1	A: La température est en dessous de -20 °C, il s'agit d'une alerte indiquant que la température est basse. B: Le connecteur du capteur est mal fixé. C: Ouvrez la partie inférieure de l'appareil et vérifiez le capteur. Si ce dernier est desserré, reconnectez-le.
6	Affichage ERR-2	A: La température est supérieure à 120 °C, il s'agit d'une alerte indiquant une surchauffe/chauffe à sec. B: Panne au niveau du capteur, veuillez prendre contact avec votre revendeur pour un remplacement.

5. Caractéristiques techniques

N° d'article :	057.700.30
Capacité :	40 litres jusqu'au bord, 30 litres jusqu'à la ligne MAX.
Tension :	220 V-240 V
Puissance :	2500 W
Fréquence :	50 Hz/60 Hz

N° d'article :	057.700.50
Capacité :	52 litres jusqu'au bord, 45 litres jusqu'à la ligne MAX.
Tension :	220 V-240 V
Puissance :	3000 W
Fréquence :	50 Hz/60 Hz

6. Circuit électrique





- | | |
|---|--|
| 1 Brewing kettle 30 litres/50 litres | 8 SST malt pipe:
- 30 litres: malt quantity 8 kg
- 50 litres: malt quantity 12 kg |
| 2 Transparent tube with litre graduation | 9 Main power and pump switch |
| 3 Removable SST ball valve ½" + nozzle | 10 Removable handle for lifting malt pipe |
| 4 Programmable controller with digital display | 11 Curved pipe |
| 5 Glass lid | 12 SST bazooka filter |
| 6 SST overflow pipe | 13 Accessories |
| 7 Adjustable SST malt screens | |

Thank you for purchasing the Brew Monk. Please verify using the picture and table above if your Brew Monk is complete. Contact your reseller should you be missing any components.

Please read this manual carefully and take heed of the following information to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and we cannot assume any liability.

TIP: You always have the manual at hand with these easy-to-find instructions; just scan the QR code on the back of the Brew Monk.

1. Safety Instructions

- Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged; it should be replaced before use.
- The machine is intended for use only with 220-240 V and 50/60 Hz. Do not use an adaptor as the wattage power of this device is high.
- Avoid overloading the electric supply.
- If the device requires extra power, do not use multi-outlets of under 13 A, and do not connect any other device to this outlet.
- Check the product's rating label and make sure its voltage is fit for your outlet voltage before use.
- The device must only be used as intended. It must be operated safely and correctly under fault-free conditions. Ensure to check the proper conditions prior to each use.
- The appliance is only to be installed in locations where it is supervised.

2. Brewing Preparation

- The device must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 40 kg (30 litres Brew Monk)/ 50 kg (50 litres Brew Monk). A horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady surface.
- The device may not be moved during the brewing process. The handles are only meant for transporting the device in an empty state.
- It is imperative to keep children and animals away from the device while it is in operation. Remember boiling water is very dangerous.
- Always clean all the parts of your brewing equipment, hygiene is imperative to get good brewing results.
- Before use, it is advisable to heat a quantity of hot water in the boiler to clean the brewing equipment by using a proper cleaning agent (Chemipro® Wash).

2.1 Circulation Pipe Assembly and Pump Information

- We advise not to run the pump without water. The boiler must be filled with water before switching on the pump.
- We recommend using the pump during mashing process.
- Before switching on the pump, make sure to install the curved pipe (11). Assemble the curved pipe (11) by placing it on top of the circulation pipe (2). Check that the seal ring is installed and lock the curved pipe (11) in place by pressing down the two handles. If you want to use the glass lid (5) during mashing, you will have to place the lid (5) before assembling the curved pipe (11). The curved pipe (11) should first be inserted through the hole in the lid (5).



- Adjust the flow rate using the blue valve on the circulation pipe for correct circulation speed. If the pump speed is too fast, the grain basket (8) will overflow down the central pipe, and the bottom of the boiler may run dry and cause ingredients to burn and overheat the element.

- The blue valve, on the circulation pipe, in horizontal position closes the ball valve. The blue valve, on the circulation pipe, in vertical position opens the ball valve.
- Switch off the pump when you close the blue valve for longer than 5 seconds.
- Always close the blue valve and switch off the pump before removing the curved pipe (11).
- Do not run the pump during wort boiling.
- It is not recommended to use the pump for pumping the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet. This can cause brew debris to enter the pump, potentially blocking and damaging the system.

2.2 Bazooka Filter Assembly

Attach the bazooka filter (12) on the male thread inside the Brew Monk using the connector and screw the bazooka filter on (see pictures below).



2.3 Overflow Pipe Assembly



- A** 1 x top malt screen (1 centre hole + 2 small holes)
- B** 1 x reinforced bottom malt screen (1 centre hole)
- C** 2 x handle
- D** 1 x nut
- E** 1 x telescopic overflow pipe

2.3.1 Malt Pipe Assembly Outside the Brew Monk

Step 1

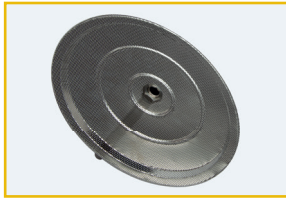
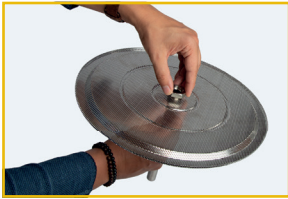


Place male thread connector (H) through bottom malt screen (B) and attach with 1 double female thread connector (F).

2.3.1 Malt Pipe Assembly Outside the Brew Monk

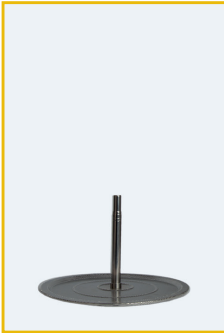
Step 1

Place male thread connector (E) through bottom malt screen (B) and attach with the nut (D).



Step 2

You can adapt the overflow pipe according to the amount of malt recommended for your recipe. For that adjust the telescopic pipe (E) to the desired height.



Step 3

Connect 2 handles (C) to the top malt screen (A).



2.3.2 Filling the Malt Pipe with Malt

Step 1

Insert the assembled overflow pipe with malt screen into the malt pipe.



Step 2

Extend the telescopic overflow pipe (E) to its maximum height.

Step 3

Place malt pipe (8) in the Brew Monk (1).
Fill with water according to recipe.



Step 4

Place the black cap (13) and fill the malt pipe (8) with malt.

Step 5

Adjust the height of the telescopic overflow pipe (E) to 3 to 4 cm above the water volume.

Step 6

Slide the upper malt screen with the handles onto the malt.

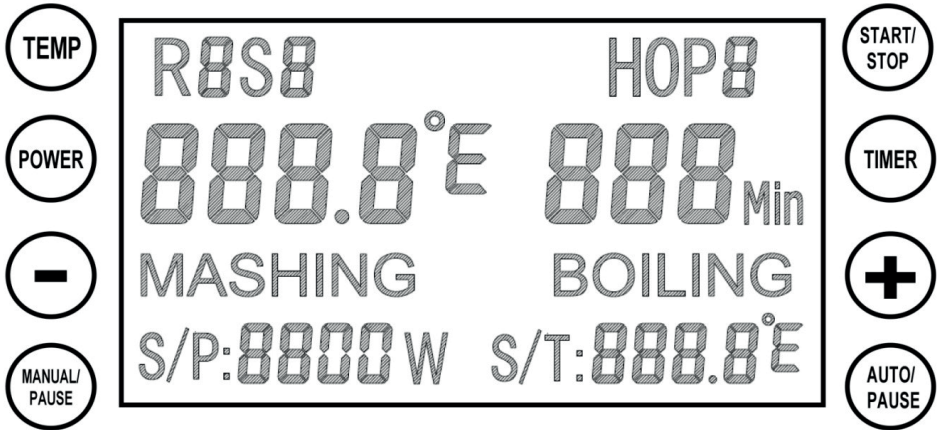
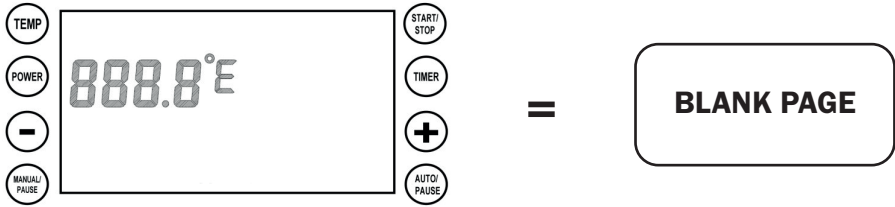
2.4 Before Using the Brew Monk

We advise to rinse the machine with 5-10 litre water. Clean the malt pipe (8), filter screens (7) and overflow pipe (6), as well as the bazooka filter (12). To rinse the machine, you can use the manual mode (see 2.5.1).

1. Make sure the ball valve (3) and the blue valve on the circulation pipe (2) are closed.
2. Plug in the device and pour 5-10 litre water.
3. Turn on the power.
4. The display will indicate the temperature.
5. Press manual button to select manual mode.
6. Use TEMP, POWER and TIMER buttons together with “+” and “-“ to set temperature to 55°C, time for rinsing 5 min. and POWER 2000 W.
7. Add cleaning agent (Chemipro® Wash).
8. Press start.
9. Open the blue ball valve and switch on the pump (be aware to install the curved pipe see 2.1).
10. When programme is done, switch off the pump and dispose of the hot water using the ball valve (3).
11. The hot water can be used to clean the bazooka filter (12), malt pipe (8) and filter screens (7) in the sink.

You are now ready to use the Brew Monk!

2.5 Programme Setting

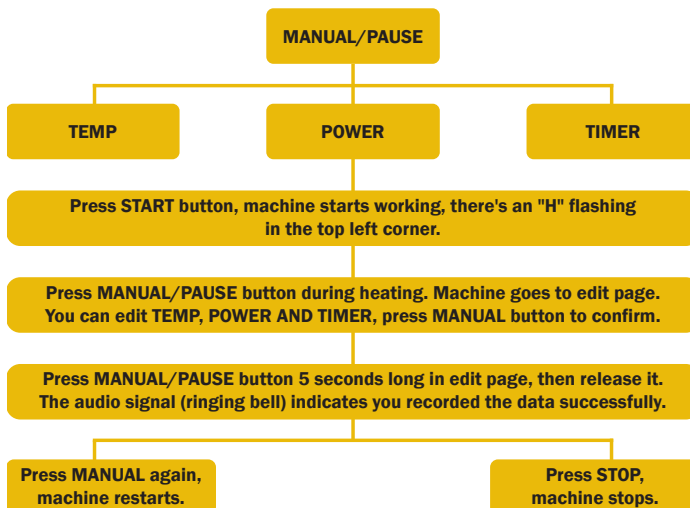


2.5.1 Manual Mode Setting

1. Switch on the power switch, then press the **MANUAL** button.
2. **TEMP** is for Temperature setting, **POWER** is for Wattage setting, **TIMER** is for step timing. These 3 must be set before machine will start; they can be set in any order. Use “-“ and “+“ to set the desired level.
3. Press **START** button when all 3 settings have been entered, and the manual session will start. There is an “**H**” flashing in the top left corner, this means the machine is heating.
4. • The default boiling temperature is 100 °C, the timer will not be triggered if temperature does not indicate 100 °C. In this case, please put the cover on for 1-2 min. to achieve 100 °C on the display.
 • If the machine starts to boil, but shows a lower temp on the display, make the following adjustment to set the temp at 100 °C and trigger the timer.
 • Press “-“ and “+“ button together until the display shows the **C1/F1** sign. Temperature correction range is from -10 °C to +10 °C or -50 °F to +50 °F.
5. When you press the **MANUAL/PAUSE** button during heating, display will go back to edit page. You can edit **TEMP**, **POWER**, **TIMER**, then press **MANUAL/PAUSE** button again to confirm and the machine follows new settings.
6. Press **TEMP** 5 seconds long and release it to switch from degree centigrade to Fahrenheit. This operation can only be executed in the **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Memory Function in Manual Mode for 1st mashing step

1. Press **MANUAL/PAUSE** button in edit page for 5 seconds and release it. You can record the last setting. There’s an audio signal (ringing bell) when it has recorded successfully.
2. Press **START** button after above operation, the machine will execute the entered data.
3. Press **STOP** button, the machine stops working and goes to **BLANK PAGE**.
4. To restore factory settings press the **AUTO/PAUSE** button in **BLANK PAGE** for 5 seconds long, an audio signal (slower ringing) indicates you have successfully restored factory settings.



2.5.2 Auto Mode Setting

1. Switch on the device, then press **AUTO** button.
2. S1 will be shown on the top left corner, input the 3 settings - **TEMP**, **TIMER** and **POWER** (as in manual mode using “+” and “-“).
3. After you have set the 1st step, press **AUTO** button again, then enter into 2nd step setting. 3rd to 9th steps are set as 1st and 2nd. For each step (3-9) press the **AUTO** button to confirm and go to the next step.
4. Once TEMP is set to 100 °C, it automatically changes from MASHING to BOILING.
5. Setting hop reminder in boiling process: After setting the **TEMP**, **TIMER** and **POWER** for boiling, press **AUTO**. Set time for hop 1 using “+” and “-“. Press **TIMER** button for 2nd, 3rd, ... hop reminder. For example: 60 minutes boiling and after 10 minutes first hop addition, the hop reminder **TIMER** should be 50 minutes.
6. When you have entered the required steps (up to 9), press the **START** button to confirm the above step settings. The brewing process will start. The current step will blink in the upper left corner.
7. If 9 steps are too much for your recipe, set all temperatures below boiling by pressing **TEMP** button after your last step. The programme only supports one boiling setting in each recipe. You can adjust the boiling power during operation anytime.

2.5.2.1 During MASHING and BOILING

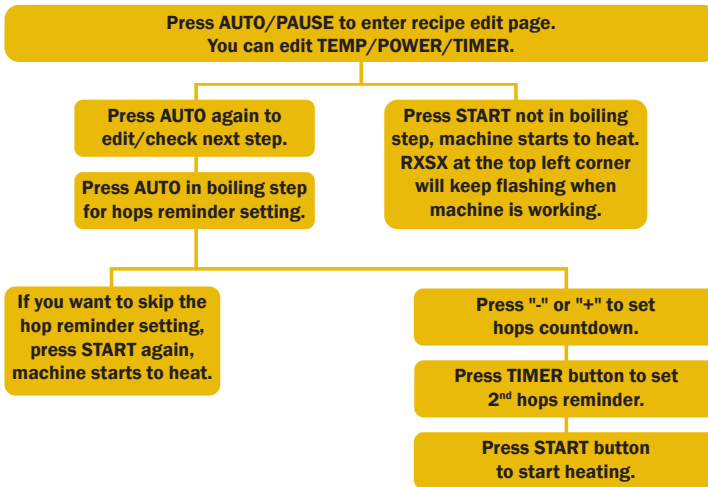
1. When 1st step is finished, there is an audio signal (reminder ringing), programme will not proceed with the 2nd step unless you press the **AUTO** button to confirm. It is the ingredients filling reminder.
2. The boiling reminder is same as above, when machine finishes the step before boiling, there is an audio signal (reminder ringing). The programme will not proceed with the boiling step unless you press the **AUTO** button for confirmation. It is the sparging reminder.
3. **PAUSE** button will stop the Brew Monk and timer working temporarily, and you can modify the data, afterwards press **AUTO** to continue.
4. If you press the **START** button when auto mode is running, this will skip the current step.
5. If you press the **STOP** button to skip all the steps, the machine stops working, display shows **END**, bell rings for 30 seconds. Press the **STOP** button again enter to **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Memory Function in Auto Mode

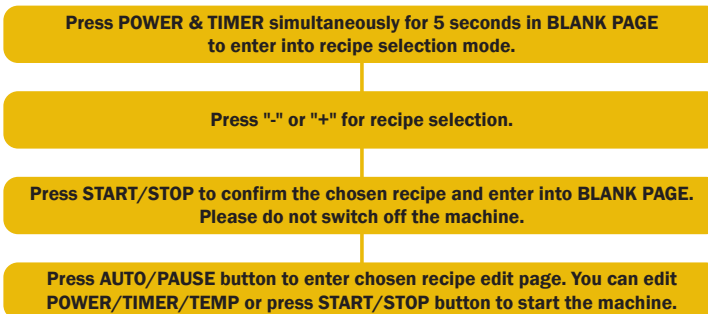
1. After setting all the data you need in auto mode, press **STOP** button until **BLANK PAGE**. Please do not switch off the machine! Follow the steps below for recording.
2. Press **MANUAL** button to enter manual edit page, then press **MANUAL** button 5 seconds long, then release it. You can record the last manual and auto mode setting. There is an audio signal (ringing bell) for successful recording.
3. Switch off/on the machine, then press **AUTO** button, the 1st step of last chosen programme will be shown on the display.
4. Press **START** button, machine starts working.
5. Our programme does not support batch storage. For each entry, you need to repeat the instructions above.

2.5.2.3 Input/Changing Memory Function for Auto Mode

When in **BLANK PAGE**, simultaneously press **POWER** and **TIMER** buttons for 5 seconds. The display will enter into recipe selection. Press “-” or “+” to choose required recipe (ROS1, R1S1, ...). Recipe storage is up to 10 programmes. Press **START** button to confirm the selected recipe, **BLANK PAGE** will be shown on display, then press **AUTO/PAUSE** button to enter the selected recipe edit page. You can press **START** button to run the selected programme instantly or press **AUTO/PAUSE** button to edit/check the programme step by step.



2.5.3 Recipe Selection in Auto Mode



3. Maintenance

- It is very important to clean the machine after every use. The dry ingredients may stick to the metal and inside the pump.
- Rinse the machine with 5-10 litres of water of 60 °C for 15 minutes or more, until it is clean. Turn on the pump during cleaning.
- Do not use any sharp metal utensil to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the boiler.
- Any wort residue marks on the boiler base should be cleaned before next use.
- Reverse flush the pump by connecting a hose to the curved pipe and a water tap. Open the water tap next.
- Suitable cleaning products can be used (Chemipro® Wash).
- Do not splash any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- Store the machine in a dry place, do not plug it in when not in use.

4. Trouble shooting tips

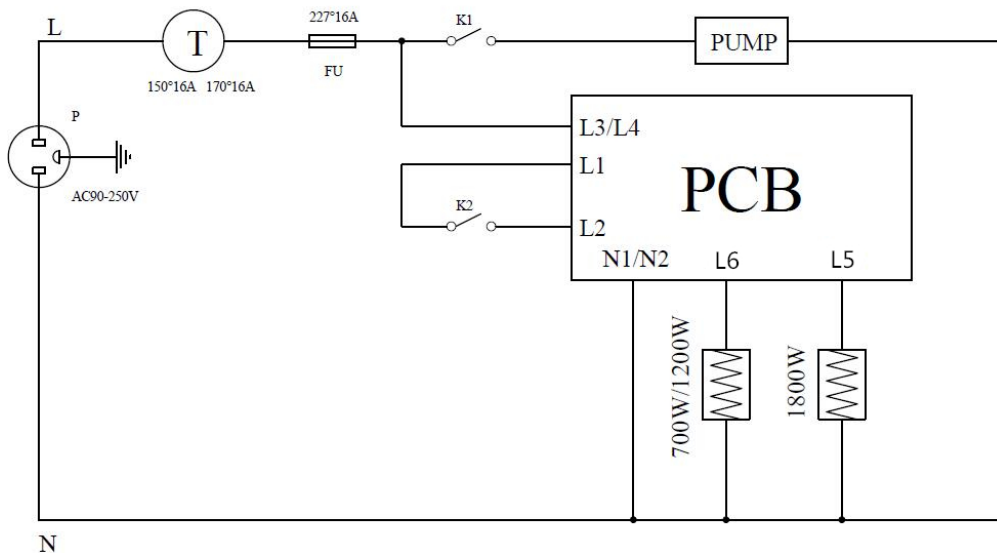
1	Ingredients stuck in the pump	A: Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe. B: Dismantle the pump to remove the ingredients.
2	Failing to reach 100 °C	A: Put cover on for 1 to 2 minutes. B: Perform temperature correction.
3	C1--degree centigrade temperature correction	A: Press “-” and “+” at the same time, enter into C1 temperature correction setting, press Temp button to confirm. Setting range is from -10 °C to +10 °C.
4	F1--Fahrenheit temperature correction	A: Press “-” and “+” at the same time, enter into F1 temperature correction setting. Setting range is from -50 °F to +50 °F. Press Temp button to confirm.
5	ERR-1 shown on display	A: Temperature is lower than -20 °C, this is low temperature warning. B: Sensor connector is loose. C: Open underneath and check the sensor. Reconnect it if it is loose.
6	ERR-2 shown on display	A: Temperature is higher than 120 °C, this is overheat/boil-dry warning. B: Sensor failure, please contact dealer for replacement.

5. Technical Data

Model No.:	057.700.30
Volume:	40 litre to top, 30 litre to MAX line
Voltage:	220 V-240 V
Power:	2500 W
Frequency:	50 Hz/60 Hz

Model No.:	057.700.50
Volume:	52 litre to top, 45 litre to MAX line
Voltage:	220 V-240 V
Power:	3000 W
Frequency:	50 Hz/60 Hz

6. Electric Circuit





- | | |
|---|---|
| 1 Braukessel 30 Liter/50 Liter | 8 Edelstahl-Malzrohr: |
| 2 Transparentes Rohr mit Literskala | - 30 Liter: Malzmenge 8 kg |
| 3 Abnehmbarer Edelstahl-Kugelhahn ½" + Auslass | - 50 Liter: Malzmenge 12 kg |
| 4 Programmierbare Steuerung mit Digitalanzeige | 9 Hauptstrom und Pumpenschalter |
| 5 Glasdeckel | 10 Abnehmbarer Griff zum Herausheben des Malzrohrs |
| 6 Herausziehbares Edelstahlüberlaufrohr | 11 Bogenrohr |
| 7 Anpassbare Malzsiebe aus Edelstahl | 12 Bazooka-Filter aus Edelstahl |
| | 13 Zubehör |

Vielen Dank für den Kauf des Brew Monk. Überprüfen Sie bitte anhand des Bildes und der Tabelle oben, ob Ihr Brew Monk vollständig ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, wenn Teile fehlen sollten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die folgenden Informationen, um Schäden zu vermeiden. Ein Mangel, der durch die Nichtbeachtung der im Bedienungshandbuch genannten Gegenstände und Vorsichtsmaßnahmen entsteht, ist nicht durch unsere Garantie abgedeckt und wir können daher keine Haftung übernehmen.

TIPP: Bedienungsanleitung immer zur Hand, scannen Sie einfach den QR-Code auf der Rückseite des Brew Monk.

1. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen bei später auftretenden Fragen auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist; es/er sollte vor Gebrauch ersetzt werden.
- Die Maschine ist nur für den Einsatz mit 220 - 240 V und 50/60 Hz vorgesehen. Verwenden Sie keinen Adapter, da die Wattleistung dieses Gerätes hoch ist.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Stromversorgung.
- Wenn das Gerät zusätzliche Leistung benötigt, verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen unter 13 A und schließen Sie kein anderes Gerät an diese Steckdose an.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch das Etikett des Produkts und stellen Sie sicher, dass seine Spannung für die Ausgangsspannung geeignet ist.
- Das Gerät darf nur wie vorgesehen verwendet werden. Es muss sicher und korrekt unter fehlerfreien Bedingungen betrieben werden. Achten Sie darauf, die ordnungsgemäßen Bedingungen vor jedem Gebrauch zu überprüfen.
- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es überwacht wird.

2. Brauvorbereitung

- Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Stützstruktur positioniert werden.
- Ein voller Kessel enthält kochend heiße Flüssigkeiten und kann bis zu 40 kg (30 Liter Brew Monk)/50 kg (50 Liter Brew Monk) wiegen. Die horizontale Positionierung ist Voraussetzung für das Transferpumpen während des Brauprozesses. Vermeiden Sie eine instabile Oberfläche.
- Das Gerät darf während des Brauprozesses nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur für den Transport des Gerätes in leerem Zustand gedacht.
- Kinder, und Tiere sind unbedingt vom Gerät fern zu halten, während es in Betrieb ist. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Reinigen Sie immer alle Teile Ihrer Brauanlage; Hygiene ist zwingend notwendig, um gute Brauergebnisse zu erzielen.
- Vor Gebrauch ist es ratsam, etwas heißes Wasser im Kessel zu erwärmen, um die Brauanlage mit einem geeigneten Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) zu reinigen.

2.1 Montage der Zirkulationsleitung und Informationen zur Pumpe

- Wir empfehlen, die Pumpe nicht ohne Wasser laufen zu lassen. Der Dampfkessel muss vor dem Einschalten der Pumpe mit Wasser gefüllt werden.
- Wir empfehlen, die Pumpe während des Maischvorgangs zu verwenden.
- Vor dem Einschalten der Pumpe ist darauf zu achten, dass das Bogenrohr (11) montiert wird. Montieren Sie das Bogenrohr (11), indem Sie es auf die Zirkulationsleitung (2) legen. Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring installiert ist und verriegeln Sie das Bogenrohr (11), indem Sie die beiden Griffe nach unten drücken. Wenn Sie den Glasdeckel (5) beim Maischen verwenden möchten, müssen Sie den Deckel (5) vor der Montage des Bogenrohres (11) aufsetzen. Das Bogenrohr (11) sollte zuerst durch das Loch im Deckel (5) eingeführt werden.



- Stellen Sie die Durchflussmenge mit dem blauen Ventil an der Zirkulationsleitung für eine korrekte Umlaufgeschwindigkeit ein. Wenn die Pumpendrehzahl zu hoch ist, wird der Getreidekorb (8) das Zentralrohr überfüllen, und der Boden des Dampfkessels kann trocken laufen, so dass die Zutaten verbrennen und das Gerät überhitzt.
- Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in horizontaler Position schließt den Kugelhahn. Das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung in vertikaler Position öffnet den Kugelhahn.
- Schalten Sie die Pumpe aus, wenn Sie das blaue Ventil länger als 5 Sekunden schließen.
- Schließen Sie immer das blaue Ventil und schalten Sie die Pumpe aus, bevor Sie das Bogenrohr (11) entfernen.
- Lassen Sie die Pumpe nicht laufen, während die Bierwürze kocht.
- Es wird nicht empfohlen, die Pumpe zum Pumpen der Bierwürze nach dem Abkühlen zu verwenden, da kein Filter am Pumpeneingang vorhanden ist. Dies kann dazu führen, dass Brauablagerungen in die Pumpe eindringen, wodurch das System blockiert und beschädigt werden kann.

2.2 Montage des Bazooka-Filters

Befestigen Sie den Bazooka-Filter (12) mithilfe des Steckverbinders auf dem Außengewinde innerhalb des Brew Monk und schrauben Sie den Bazooka-Filter fest (siehe Bilder unten).



2.3 Montage des Überlaufrohrs

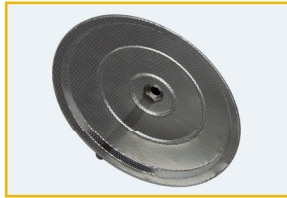


- A** 1 x Malzschirm oben (1 Loch in der Mitte + 2 kleine Löcher)
- B** 1 x verstärkter Malzschirm unten (1 Loch in der Mitte)
- C** 2x Handgriffe
- D** 1x Mutter
- E** 1x herausziehbares Überlaufrohr

2.3.1 Montage des Malzrohrs außerhalb des Brew Monk

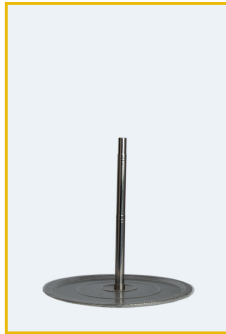
Schritt 1

Legen Sie den Außengewindestecker (E) durch den unteren Malzschild (B) und befestigen Sie ihn mit der Mutter (D).



Schritt 2

Sie können das Überlaufrohr entsprechend der für Ihr Rezept empfohlenen Malzmenge anpassen. Stellen Sie dafür das herausziehbare Rohr (E) auf die gewünschte Höhe ein.



Schritt 3

Schließen Sie die 2 Griffe (C) an den oberen Malzschild (A) an.



2.3.2 Befüllen des Malzrohrs mit Malz

Schritt 1

Stecken Sie das zusammengebaute Überlaufrohr mit Malzschirm in das Malzrohr.



Schritt 2

Ziehen Sie das herausziehbare Überlaufrohr (E) auf seine maximale Höhe aus.

Schritt 3

Setzen Sie das Malzrohr (8) in den Brew Monk (1). Füllen Sie nach Rezept Wasser ein.

Schritt 4

Setzen Sie die schwarze Kappe (13) und füllen Sie Malz in das Malzrohr (8).

Schritt 5

Stellen Sie die Höhe des herausziehbaren Überlaufrohrs (E) 3 bis 4 cm höher als das Wasservolumen ein.

Schritt 6

Schieben Sie den oberen Malzschirm mit den Handgriffen über das Malz.



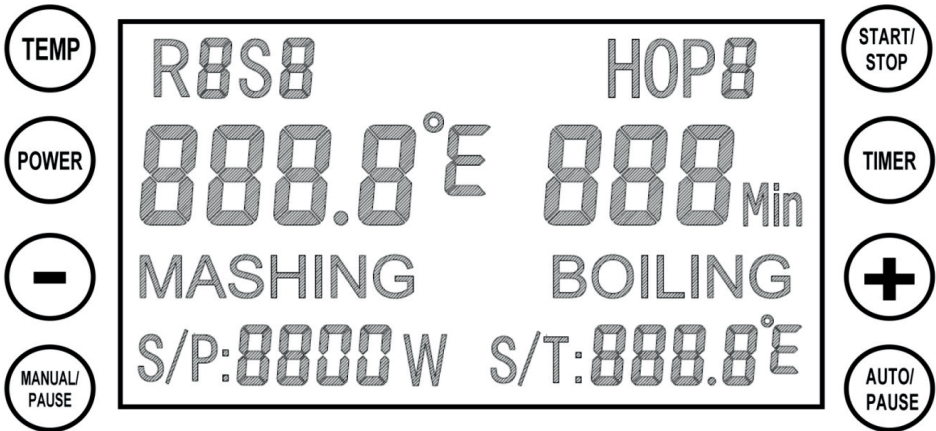
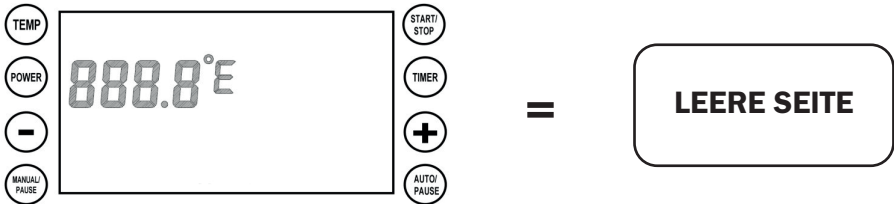
2.4 Vor dem Gebrauch des Brew Monk

Wir empfehlen, die Maschine mit 5 - 10 Liter Wasser zu spülen. Reinigen Sie das Malzrohr (8), die Filterscheiben (7) und das Überlaufrohr (6) sowie den Bazooka-Filter. Zum Spülen der Maschine können Sie den manuellen Modus verwenden (siehe 2.5.1).

1. Achten Sie darauf, dass beide Kugelhähne (3) und das blaue Ventil an der Zirkulationsleitung (2) geschlossen sind.
2. Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an und befüllen Sie es mit 5 - 10 Liter Wasser.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Das Display zeigt die Temperatur an.
5. Drücken Sie die Taste „Manual“, um den manuellen Modus auszuwählen.
6. Verwenden Sie die Tasten TEMP, POWER und TIMER zusammen mit „+“ und „-“, um die Temperatur 55 °C, die Spülzeit 5 Min. und POWER 2000 W einzustellen.
7. Fügen Sie das Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) hinzu.
8. Drücken Sie „Start“.
9. Öffnen Sie den blauen Kugelhahn und schalten Sie die Pumpe ein (beachten Sie, dass das Bogenrohr montiert sein muss, siehe 2.1).
10. Wenn das Programm fertig ist, schalten Sie die Pumpe aus und lassen Sie das heiße Wasser mit dem Kugelhahn (3) ablaufen.
11. Das heiße Wasser kann zum Reinigen des Bazooka-Filters (12), des Malzrohrs (8) und der Filterscheiben (7) in der Spüle verwendet werden.

Sie können den Brew Monk jetzt verwenden!

2.5 Programmeinstellung



2.5.1 Einstellung manueller Modus

1. Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie dann die Taste **MANUAL**.
2. **TEMP** ist für Temperatureinstellung, **POWER** ist für die Watt-Einstellung, **TIMER** ist für die Zeiteinstellung. Diese 3 Funktionen müssen eingestellt werden, bevor die Maschine gestartet werden kann. Sie können in beliebiger Reihenfolge eingestellt werden. Verwenden Sie „-“ und „+“, um die gewünschte Stufe einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **START**, wenn alle 3 Einstellungen eingegeben wurden, und die manuelle Sitzung beginnt. In der oberen linken Ecke blinkt ein „H“, dies bedeutet, dass die Maschine sich aufwärmt.
4. • Die Standard-Kochtemperatur beträgt 100 °C, der Timer wird nicht ausgelöst, wenn die Temperatur nicht 100 °C anzeigt.
Legen Sie in diesem Fall bitte die Abdeckung für 1 - 2 Min. darauf (oder siehe unten), um auf dem Display 100 °C zu erreichen.
• Wenn die Maschine zu kochen beginnt, aber eine niedrigere Temperatur auf dem Display anzeigt, nehmen Sie die folgende Einstellung vor, um die Temperatur auf 100 °C einzustellen und den Timer auszulösen.
• Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, bis das Display das Zeichen **C1/F1** anzeigt. Der Temperaturkorrekturbereich liegt bei -10 °C bis +10 °C oder -50 °F bis +50 °F.
5. Wenn Sie während des Aufwärmens die Taste **MANUAL/PAUSE** drücken, kehrt das Display zur Bearbeitungsseite zurück. Sie können **TEMP, POWER, TIMER** bearbeiten. Drücken Sie dann zur Bestätigung erneut die Taste **MANUAL/PAUSE** und die Maschine folgt den neuen Einstellungen.
6. Drücken Sie **TEMP** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los, um von Grad Celsius auf Fahrenheit umzuschalten. Dieser Vorgang kann nur in der **BLANK PAGE** ausgeführt werden.

2.5.1.1 Speicherfunktion im manuellen Modus für den 1. Maischeschritt

1. Drücken Sie auf der Bearbeitungsseite die Taste **MANUAL/PAUSE** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los. Sie können die letzte Einstellung speichern. Es ertönt ein Signal (Klingelton), wenn sie erfolgreich gespeichert wurde.
2. Drücken Sie die Taste **START** nach Ausführung der oben genannten Schritte. Die Maschine führt die eingegebenen Daten aus.
3. Drücken Sie die Taste **STOP**. Die Maschine wird angehalten und geht zur **BLANK PAGE**.
4. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, drücken Sie die Taste **AUTO/PAUSE** auf **BLANK PAGE** für 5 Sekunden, ein Audiosignal (langsames Klingeln) zeigt an, dass Sie die Werkseinstellungen erfolgreich wiederhergestellt haben.



2.5.2 Einstellung automatischer Modus

1. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste **AUTO**.
2. S1 erscheint oben links, geben Sie die 3 Einstellungen ein - **TEMP**, **TIMER** und **POWER** (wie im manuellen Modus mit „+“ und „-“).
3. Nachdem Sie den ersten Schritt eingestellt haben, drücken Sie erneut die Taste **AUTO** und geben dann die zweite Schritt-Einstellung ein. Die Schritte 3 bis 9 werden wie der erste und zweite Schritt eingestellt. Für jeden Schritt (3 - 9) drücken Sie die Taste **AUTO** zur Bestätigung und gehen dann zum nächsten Schritt.
4. Sobald **TEMP** auf 100 °C eingestellt ist, wird automatisch von MASHING (Maischen) zu BOILING (Kochen) gewechselt.
5. Hopfenerinnerung beim Kochvorgang einstellen: Nach dem Einstellen von **TEMP**, **TIMER** und **POWER** zum Kochen drücken Sie **AUTO**. Stellen Sie die Zeit für die
 1. Hopfenerinnerung mit „+“ und „-“ ein. Drücken Sie die Taste **TIMER** für die 2., 3., ... Hopfenerinnerung. Zum Beispiel: 60 Minuten Kochen und nach 10 Minuten die ersten Hopfenzugabe; der Hopfenerinnerung **TIMER** sollte bei 50 Minuten sein.
6. Wenn Sie die erforderlichen Schritte (bis 9) eingegeben haben, drücken Sie die Taste **START**, um die obigen Schritteinstellungen zu bestätigen. Der Brauprozess startet. Der aktuelle Schritt blinkt in der oberen linken Ecke.
7. Wenn 9 Stufen zu viel für Ihr Rezept sind, stellen Sie alle Temperaturen unter dem Kochen durch Drücken der **TEMP**-Taste nach Ihrem letzten Schritt ein. Das Programm unterstützt nur eine Kocheinstellung in jedem Rezept. Sie können die Kochleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.

2.5.2.1 Während des MAISCHENS und KOCHENS

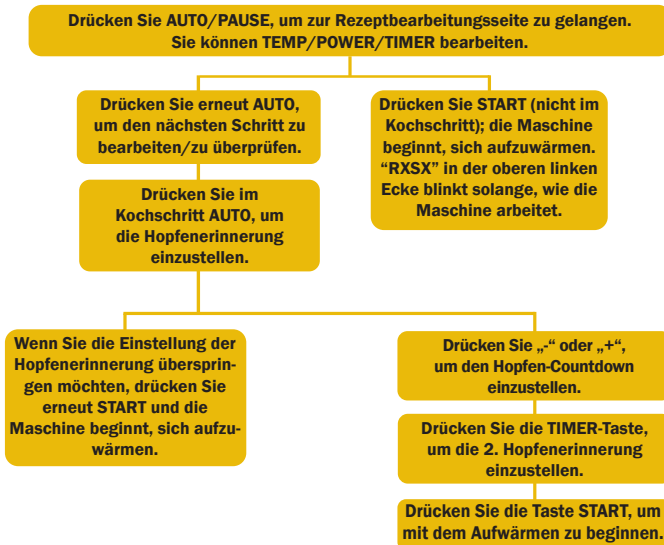
1. Wenn der 1. Schritt beendet ist, ertönt ein Audiosignal (Erinnerungs-Klingelton), das Programm fährt erst mit dem 2. Schritt fort, wenn Sie die **AUTO**-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist die Erinnerung für die Zugabe der Zutaten.
2. Die Kocherinnerung ist die gleiche wie oben, wenn die Maschine den Schritt vor dem Kochen beendet, ertönt ein Audiosignal (Erinnerungs-Klingelton). Das Programm fährt erst mit dem Schritt Kochen fort, wenn Sie die **AUTO**-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist die Erinnerung zum Anschwänzen.
3. Die Taste **PAUSE** stoppt den Brew Monk und den Timer vorübergehend, Sie können die Daten ändern. Danach drücken Sie **AUTO**, um fortzufahren.
4. Wenn Sie im laufenden Auto-Modus die **START**-Taste drücken, wird der aktuelle Schritt übersprungen.
5. Wenn Sie die **STOP**-Taste drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät auf, zu arbeiten, das Display zeigt **END** und der Klingelton ertönt für 30 Sekunden. Drücken Sie die **STOP**-Taste erneut, um zu **BLANK PAGE** zu gelangen.

2.5.2.2 Speicherfunktion im automatischen Modus

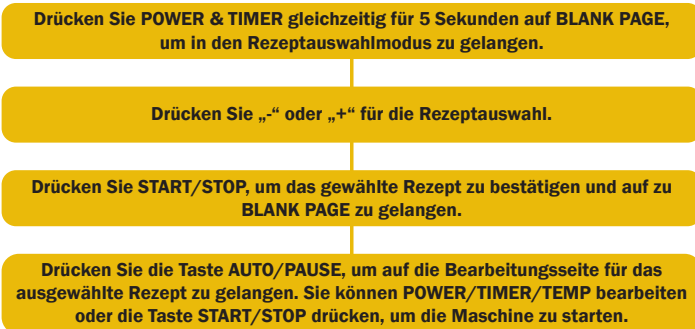
1. Nachdem Sie alle benötigten Daten im Auto-Modus eingestellt haben, drücken Sie die **STOP**-Taste, bis **BLANK PAGE** erscheint. Bitte schalten Sie die Maschine nicht aus! Folgen Sie den unten stehenden Schritten für die Speicherung.
2. Drücken Sie die Taste **MANUAL**, um die manuelle Bearbeitungsseite aufzurufen. Drücken Sie dann die Taste **MANUAL** für 5 Sekunden und lassen Sie die Taste dann los. Sie können die letzte Einstellung im manuellen und automatischen Modus speichern. Es ertönt ein Signal (Klingelton), wenn sie erfolgreich gespeichert wurde.
3. Schalten Sie das Gerät aus und drücken Sie die **AUTO**-Taste; der 1. Schritt des zuletzt gewählten Programms erscheint auf dem Display.
4. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Maschine beginnt, zu arbeiten.
5. Unser Programm unterstützt keine Mehrfachspeicherung. Für jeden Eintrag müssen Sie die oben genannten Anweisungen wiederholen.

2.5.2.3 Eingabe/Änderung Speicherfunktion für Auto-Modus

Drücken Sie auf **BLANK PAGE** gleichzeitig die Tasten **POWER** und **TIMER** für 5 Sekunden. Das Display wechselt zur Rezeptauswahl. Drücken Sie „-“ oder „+“, um das gewünschte Rezept (R0S1, R1S1, ...) auszuwählen. Es können bis zu 10 Programme gespeichert werden. Drücken Sie die **START**-Taste, um das ausgewählte Rezept zu bestätigen. Auf dem Display erscheint **BLANK PAGE**. Drücken Sie dann die Taste **AUTO/PAUSE**, um zur Bearbeitungsseite für das ausgewählte Rezept zu gelangen. Sie können die **START**-Taste drücken, um das ausgewählte Programm sofort auszuführen, oder die Taste **AUTO/PAUSE**, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten/zu überprüfen.



2.5.3 Rezeptauswahl im automatischen Modus



3. Wartung

- Es ist sehr wichtig, die Maschine nach jedem Gebrauch zu reinigen. Trockene Zutaten können am Metall und in der Pumpe hängenbleiben.
- Spülen Sie die Maschine mit 5 - 10 Liter Wasser bei 60 °C 15 Minuten oder länger, bis sie sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Kessellinnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Topfschwamm.
- Rückstände von Bierwürze auf dem Kesselboden müssen vor dem nächsten Gebrauch entfernt werden.
- Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Bogenrohr anschließen.
- Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden (Chemipro® Wash).
- Bespritzen Sie keine elektrischen Teile der Maschine.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.
- Bewahren Sie die Maschine an einem trockenen Ort auf und schließen Sie sie nicht an das Stromnetz an, wenn sie nicht benutzt wird.

4. Tipps zur Fehlerbehebung

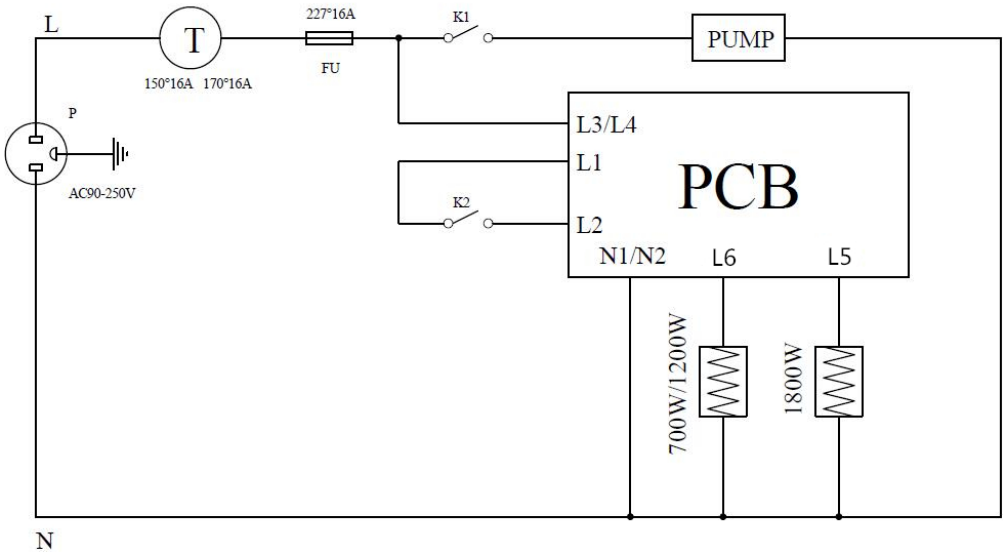
1	In der Pumpe festsitzende Rückstände	A: Spülen Sie die Pumpe, indem Sie einen Schlauch an das Bogenrohr anschließen. B: Demontieren Sie die Pumpe, um die Rückstände zu entfernen.
2	100 °C werden nicht erreicht	A: Legen Sie die Abdeckung 1 bis 2 Minuten auf das Gerät. B: Führen Sie eine Temperaturkorrektur durch.
3	C1-Grad Celsius Temperaturkorrektur	A: Durch gleichzeitiges Drücken von „-“ und „+“ gelangen Sie zur Einstellung der C1-Temperaturkorrektur. Der Einstellungsbereich liegt bei -10 °C bis +10 °C. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „TEMP“.
4	F1-Fahrenheit temperature correction	A: Durch gleichzeitiges Drücken von „-“ und „+“ gelangen Sie zur Einstellung der F1-Temperaturkorrektur. Der Einstellungsbereich liegt bei -50 °F bis +50 °F. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „TEMP“.
5	ERR-1 erscheint auf dem Display	A: Die Temperatur ist niedriger als -20 °C. Dies ist eine niedrige Temperatur-Warnung. B: Der Sensoranschluss ist lose. C: Öffnen Sie die Maschine unten und überprüfen Sie den Sensor. Schließen Sie ihn neu an, falls er lose ist.
6	ERR-2 erscheint auf dem Display	A: Die Temperatur ist höher als 120 °C. Dies ist eine Überhitzungs-/Trockengeh-Warnung. B: Sensordefekt, wenden Sie sich bitte an den Händler für einen Ersatz.

5. Technische Daten

Modellnr.:	057.700.30
Inhalt:	40 Liter bis oben, 30 Liter bis zur Maximallinie
Spannung:	220 V-240 V
Anschlussleistung:	2500 W
Frequenz:	50 Hz/60 Hz

Modellnr.:	057.700.50
Inhalt:	52 Liter bis oben, 45 Liter bis zur Maximallinie
Spannung:	220 V-240 V
Anschlussleistung:	3000 W
Frequenz:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrischer Stromkreis





- | | |
|---|---|
| 1 Caldaia di birrificazione da 30 litri/ 50 litri | 8 Cilindro per malto in acciaio inox:
- 30 litri: quantità max 8 kg
- 50 litri: quantità max 12 kg |
| 2 Tubo trasparente con scala graduata (litri) | 9 Interruttore di alimentazione principale e della pompa |
| 3 Valvola a sfera ½" rimovibile in acciaio inox + ugello | 10 Maniglia rimovibile per il sollevamento del cilindro per malto |
| 4 Controller programmabile con display digitale | 11 Tubo curvo |
| 5 Coperchio in vetro | 12 Filtro bazooka in acciaio inox |
| 6 Tubo telescopico di troppopieno SST | 13 Accessori |
| 7 Vagli regolabili in acciaio inox per malto | |

Grazie per aver acquistato Brew Monk. Osservando le immagini e la tabella sopra riportate, verificare se Brew Monk è completo. Contattare il proprio rivenditore nel caso in cui manchino alcuni componenti. Leggere attentamente il presente manuale e prestare attenzione alle seguenti informazioni per evitare danni. Ogni danno causato dalla mancata osservanza delle avvertenze e delle norme riportate nel presente manuale d'istruzioni non è coperto dalla nostra garanzia e decliniamo ogni responsabilità a riguardo.

CONSIGLIO: il manuale contenente queste comode istruzioni pronte all'uso è sempre disponibile; è sufficiente scansionare il codice QR applicato sulla parte posteriore di Brew Monk.

1. Istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il presente manuale per consultazioni future.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la presa risultano danneggiati; occorrerà sostituirli prima dell'uso.
- La macchina è progettata per funzionare solo con 220-240 V e 50/60 Hz. Non utilizzare un adattatore poiché la potenza elettrica di questo dispositivo è elevata.
- Evitare di sovraccaricare l'alimentazione elettrica.
- Se il dispositivo richiede potenza aggiuntiva, non utilizzare prese multiple inferiori a 13 A e non collegare nessun altro dispositivo alla presa utilizzata.
- Prima dell'uso, controllare l'etichettatura sul prodotto e assicurarsi che il voltaggio sia adatto alla presa.
- Il dispositivo deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto. Deve essere azionato in modo sicuro e corretto in assenza di guasti. Prima di ciascun utilizzo assicurarsi di verificare che le condizioni siano adeguate.
- L'apparecchio deve essere installato esclusivamente in luoghi in cui può essere controllato.

2. Preparazione alla birrificazione

- Prima dell'uso il dispositivo deve essere posizionato su una struttura di supporto orizzontale, fissa e stabile.
- Una vasca piena contiene liquidi caldi in ebollizione e può pesare fino a 40 kg (30 litri Brew Monk)/50 kg (50 litri Brew Monk). Durante il processo di birrificazione il posizionamento orizzontale costituisce un prerequisito per il trasferimento di liquidi mediante la pompa. Evitare le superfici instabili.
- Il dispositivo non deve essere spostato durante il processo di birrificazione. Le maniglie servono solo per il trasporto del dispositivo da vuoto.
- È obbligatorio tenere lontani bambini e animali dal dispositivo mentre questo è in funzione. Tenere presente che l'acqua bollente è molto pericolosa.
- Pulire sempre tutte le parti dell'attrezzatura di birrificazione; l'igiene è fondamentale per ottenere ottimi risultati di birrificazione.
- Prima dell'uso, si consiglia di riscaldare dell'acqua all'interno della caldaia per pulire l'attrezzatura di birrificazione utilizzando un agente pulente idoneo (Chemipro® Wash).

2.1 Informazioni sulla pompa e sull'assemblaggio del tubo di circolazione

- Consigliamo di non azionare la pompa senza acqua. La caldaia deve essere riempita di acqua prima di accendere la pompa.
- Raccomandiamo di utilizzare la pompa durante il processo di ammostamento.
- Prima di accendere la pompa, assicurarsi di aver installato il tubo curvo (11). Assemblare il tubo curvo (11) posizionandolo sulla parte superiore del tubo di circolazione (2). Verificare che l'anello di tenuta sia installato e bloccare il tubo curvo (11) in posizione premendo le due maniglie verso il basso. Se durante l'ammostamento si desidera utilizzare il coperchio di vetro (5), posizionarlo prima di assemblare il tubo curvo (11). Il tubo curvo (11) deve essere prima inserito attraverso il foro nel coperchio (5).



- Regolare la portata utilizzando la valvola blu sul tubo di circolazione per ottenere la velocità di circolazione corretta. Se la velocità della pompa è troppo elevata, il contenitore dei cereali (8) traboccherà dal tubo centrale, e il fondo della caldaia potrebbe funzionare a secco facendo bruciare gli ingredienti e surriscaldare l'elemento.
- La valvola blu, sul tubo di circolazione, in posizione orizzontale chiude la valvola a sfera. La valvola blu, sul tubo di circolazione, in posizione verticale apre la valvola a sfera.
- Quando si chiude la valvola blu per più di 5 secondi è necessario spegnere la pompa.
- Chiudere sempre la valvola blu e spegnere la pompa prima di rimuovere il tubo curvo (11).
- Non azionare la pompa durante l'ebollizione del mosto.
- Si sconsiglia di utilizzare la pompa per pompare il mosto dopo averlo raffreddato poiché non vi è alcun filtro all'ingresso della pompa. Ciò può provocare l'ingresso all'interno della pompa dei residui della birrificazione che potrebbero bloccare e danneggiare l'impianto.

2.2 Assemblaggio del filtro bazooka

Fissare il filtro bazooka (12) sulla filettatura maschio all'interno di Brew Monk mediante il connettore, quindi avvitarlo (v. immagini qui di seguito).



2.3 Assemblaggio del tubo di troppo pieno

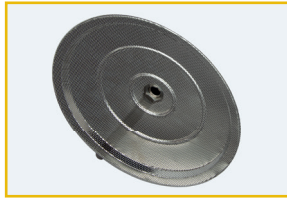
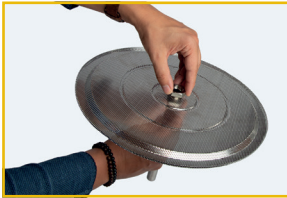


- A** 1 x vaglio per malto superiore (1 foro centrale + 2 fori piccoli)
- B** 1 x vaglio rinforzato per malto inferiore (1 foro centrale)
- C** 2 x maniglia
- D** 1 x dado
- E** 1 x tubo telescopico di troppo pieno

2.3.1 Assemblaggio del cilindro per malto esterno a Brew Monk

Fase 1

Posizionare il raccordo con filettatura maschio (E) nel vaglio per malto inferiore (B) e fissarlo con il dado (D)



Fase 2

Il tubo di troppopieno può essere adattato in base alla quantità di malto consigliata per la ricetta. A tale scopo, regolare il tubo telescopico (E) all'altezza desiderata.



Fase 3

Collegare 2 maniglie (C) al vaglio per malto superiore (A).



2.3.2 Riempimento del cilindro per malto con malto

Fase 1

Inserire il tubo di troppopieno assemblato con vaglio per malto nel cilindro per malto.



Fase 2

Estendere il tubo telescopico di troppopieno (E) fino alla sua altezza massima.

Fase 3

Posizionare il cilindro del malto (8) nel Brew Monk (1)
Riempire con acqua come indicato nella ricetta.



Fase 4

Posizionare il tappo nero (13) e riempire il cilindro per malto (8) con malto.

Fase 5

Regolare l'altezza del tubo telescopico di troppopieno (E) da 3 a 4 cm al di sopra del volume dell'acqua.

Fase 6

Far scorrere, servendosi delle maniglie, il vaglio superiore sul malto.

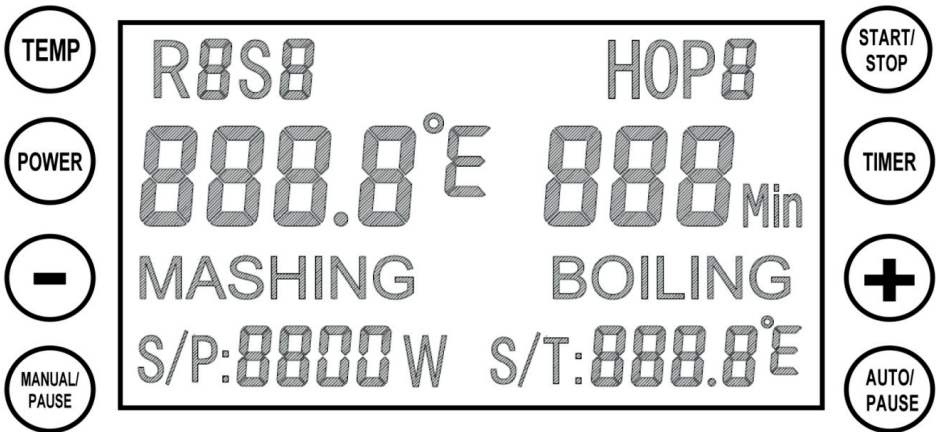
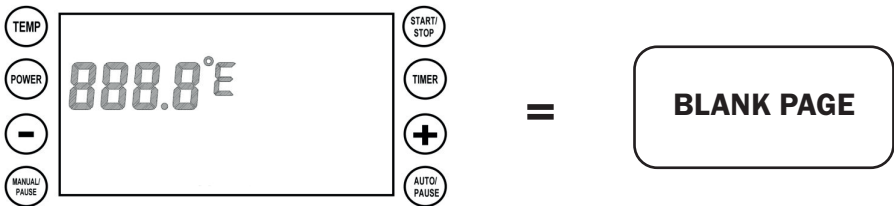
2.4 Prima di utilizzare Brew Monk

Consigliamo di risciacquare la macchina con 5-10 litri d'acqua. Pulire il cilindro per malto (8), i vagli di filtraggio (7) e il tubo di troppo pieno (6), nonché il filtro bazooka. Per risciacquare la macchina, è possibile usare il metodo manuale (vedere 2.5.1).

1. Assicurarsi che entrambe le valvole a sfera (3) e la valvola blu sul tubo di circolazione (2) siano chiuse.
2. Collegare il dispositivo e versare 5-10 litri d'acqua.
3. Accendere l'alimentazione.
4. Il display ora indica la temperatura.
5. Premere il pulsante Manual per selezionare la modalità manuale.
6. Usare i tasti TEMP, POWER e TIMER insieme a "+" e "-" per impostare rispettivamente la temperatura a 55 °C, la potenza (POWER) a 2000 W e il tempo per il risciacquo a 5 min.
7. Aggiungere l'agente pulente (Chemipro® Wash).
8. Premere Start (avvio).
9. Aprire la valvola a sfera blu e accendere la pompa (assicurarsi di installare il tubo curvo, vedere 2.1).
10. Quando il programma è completato, spegnere la pompa ed eliminare l'acqua calda utilizzando la valvola a sfera (3).
11. L'acqua calda può essere usata per pulire il filtro bazooka (12), il cilindro per malto (8) e i vagli di filtraggio (7) nel lavello.

Ora Brew Monk è pronto per essere utilizzato.

2.5 Impostazione dei programmi

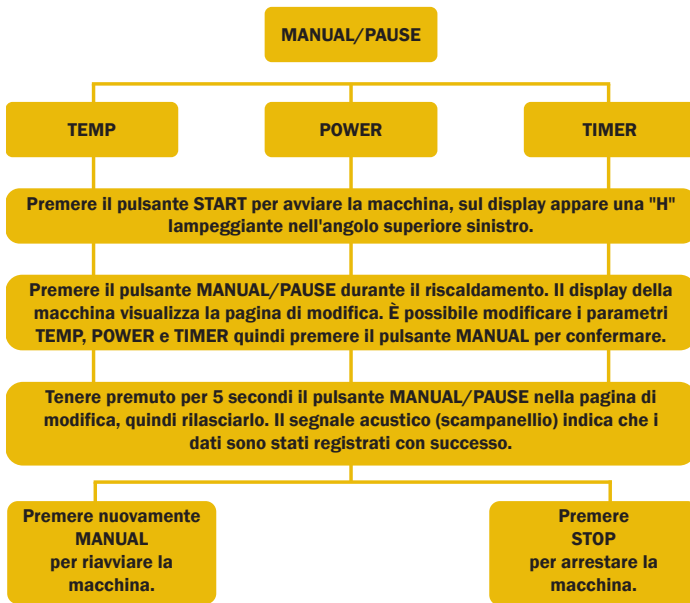


2.5.1 Impostazione della modalità manuale

1. Accendere l'interruttore di alimentazione, quindi premere il tasto **MANUAL**.
2. **TEMP** serve per impostare la temperatura, **POWER** per impostare la potenza e **TIMER** per impostare il tempo di ogni fase. Questi tre parametri devono essere impostati prima che la macchina venga avviata; possono essere impostati in qualsiasi ordine. Utilizzare “-” e “+” per impostare il livello desiderato.
3. Premere il pulsante **START** quando tutte e tre le impostazioni sono state inserite per avviare la sessione manuale. Nell'angolo superiore sinistro appare una “H” lampeggiante che segnala che la macchina si sta riscaldando.
4. • La temperatura di ebollizione impostata è di 100 °C, il timer non si innesca nel caso in cui la temperatura non indica 100 °C .
In questo caso chiudere con il coperchio per 1-2 min. (o vedere sotto) per raggiungere la temperatura di 100 °C sul display.
• Se la macchina inizia a bollire, ma sul display viene visualizzata una temperatura più bassa, procedere con le seguenti regolazioni per impostare la temperatura a 100 °C e avviare il timer.
• Premere contemporaneamente i pulsanti “-” e “+” finché sul display non viene visualizzato il segno **C1/F1**. L'intervallo di correzione della temperatura è compreso tra -10 °C e +10 °C o tra -50 °F e +50 °F.
5. Quando si preme il pulsante **MANUAL/PAUSE** durante il riscaldamento il display ritorna alla pagina di modifica. È possibile modificare i parametri **TEMP**, **POWER** e **TIMER**, quindi premere nuovamente il pulsante **MANUAL/PAUSE** per confermare. La macchina lavorerà secondo le nuove impostazioni.
6. Tenere premuto **TEMP** per 5 secondi e rilasciarlo per passare dai gradi centigradi ai gradi Fahrenheit. Questa operazione può essere eseguita nella **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Funzione di memoria in modalità manuale per la prima fase di ammostamento

1. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante **MANUAL/PAUSE** nella pagina di modifica e rilasciarlo. In questo modo è possibile memorizzare le ultime impostazioni. Un segnale acustico (scampanello) viene emesso una volta memorizzate con successo.
2. Premere il pulsante **START** dopo tale operazione per far eseguire alla macchina i dati inseriti.
3. Premere il pulsante **STOP** per arrestare la macchina e visualizzare sul display la **BLANK PAGE**.
4. Per ripristinare le impostazioni di fabbrica tenere premuto per 5 secondi il pulsante **AUTO/PAUSE** nella **BLANK PAGE**, un segnale acustico (suono debole) indica che le impostazioni di fabbrica sono state reimpostate con successo.



2.5.2 Impostazione modalità automatica

1. Accendere il dispositivo, quindi premere il pulsante **AUTO**.
2. Nell'angolo superiore sinistro del display viene visualizzato S1, inserire le tre impostazioni - **TEMP**, **TIMER** e **POWER** (come nella modalità manuale utilizzando "+" e "-").
3. Dopo aver impostato la prima fase, premere nuovamente il pulsante **AUTO**, quindi inserire le impostazioni per la seconda fase. Le fasi dalla terza alla nona sono impostate come la prima e la seconda fase. Per ciascuna fase (da 3 a 9) premere il pulsante **AUTO** per confermare e passare alla fase successiva.
4. Una volta che la temperatura (**TEMP**) è impostata a 100 °C, la macchina passa automaticamente dalla fase di ammostamento (MASHING) alla fase di ebollizione (BOILING).
5. Impostazione del promemoria di aggiunta luppolo nel processo di ebollizione: dopo aver impostato i parametri **TEMP**, **TIMER** e **POWER** per l'ebollizione, premere **AUTO**. Impostare il tempo per l'aggiunta del luppolo 1 utilizzando "+" e "-". Premere il pulsante **TIMER** per impostare il promemoria di aggiunta luppolo per le fasi seconda, terza, ecc.. Ad esempio: 60 minuti di ebollizione e dopo 10 minuti la prima aggiunta di luppolo, il **TIMER** di aggiunta luppolo dovrebbe essere di 50 minuti.
6. Una volta inserite le fasi necessarie (fino a 9), premere il pulsante **START** per confermare le impostazioni delle fasi di cui sopra. Il processo di birrificazione ha inizio. Nell'angolo superiore sinistro del display lampeggia la fase in corso.
7. Se 9 fasi sono troppe per la ricetta che si intende seguire, impostare tutte le temperature al di sotto dell'ebollizione premendo il pulsante **TEMP** dopo l'ultima fase. Il programma supporta solo un'impostazione di ebollizione per ciascuna ricetta. È possibile regolare la potenza di ebollizione durante il funzionamento in qualsiasi momento.

2.5.2.1 Durante l'AMMOSTAMENTO e L'EBOLLIZIONE

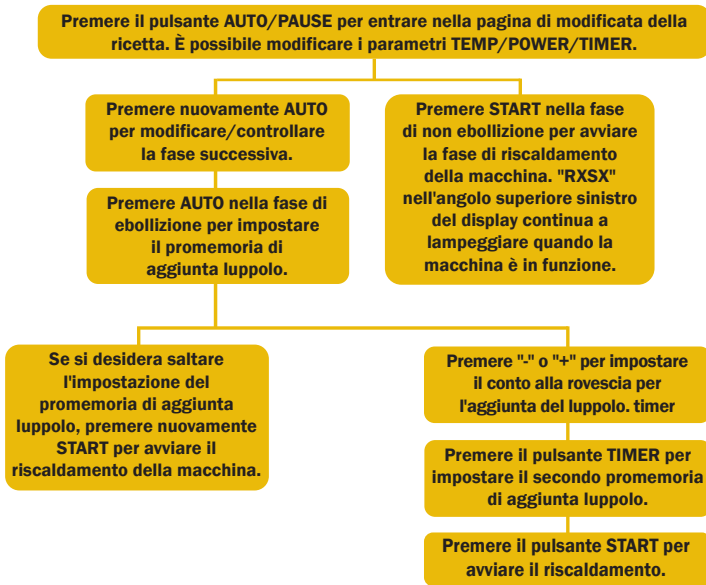
1. Una volta completata la prima fase viene emesso un segnale acustico (suono promemoria). Il programma non procederà con la seconda fase a meno che non si prema il pulsante **AUTO** per confermare. Questo è il promemoria di riempimento degli ingredienti.
2. Il promemoria di ebollizione è lo stesso di cui sopra, quando la macchina termina la fase precedente all'ebollizione viene emesso un segnale acustico (suono promemoria). Il programma non procederà con la fase di ebollizione a meno che non si prema il pulsante **AUTO** per confermarla. Questo è il promemoria di filtraggio.
3. Il pulsante **PAUSE** arresta temporaneamente il funzionamento di Brew Monk e del timer e in questa fase è possibile modificare i dati. Una volta terminato premere **AUTO** per continuare.
4. Se si preme il pulsante **START** quando la modalità automatica è in funzione, la fase in corso viene saltata.
5. Se si preme il pulsante **STOP** per saltare tutte le fasi, la macchina smette di lavorare, sul display viene visualizzato **END** e il campanello suona per 30 secondi. Premere nuovamente il pulsante **STOP** per accedere alla **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Funzione memoria in modalità automatica

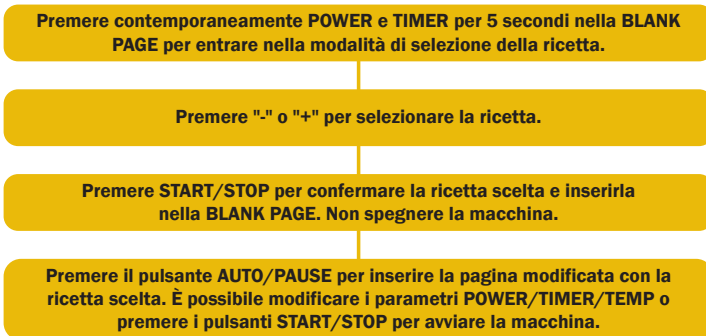
1. Dopo aver impostato tutti i dati desiderati in modalità automatica, premere il pulsante **STOP** finché non viene visualizzata la **BLANK PAGE**. Non spegnere la macchina. Seguire i passaggi seguenti per memorizzare i dati.
2. Premere il pulsante **MANUAL** per entrare nella pagina di modifica manuale, quindi tenere premuto **MANUAL** per 5 secondi e infine rilasciarlo. In questo modo è possibile memorizzare le ultime impostazioni in modalità automatica e manuale. Un segnale acustico (scampanello) viene emesso per notificare l'avvenuta memorizzazione.
3. Accendere e spegnere la macchina, quindi premere il pulsante **AUTO** per visualizzare sul display la prima fase dell'ultimo programma scelto.
4. Premere il pulsante **START** per avviare la macchina.
5. Il nostro programma non supporta il salvataggio multiplo di dati. Per ciascun dato da memorizzare è necessario ripetere le precedenti istruzioni.

2.5.2.3 Inserire/modificare la funzione memoria per la modalità automatica

Nella **BLANK PAGE**, premere simultaneamente i pulsanti **POWER** e **TIMER** per 5 secondi. Sul display viene visualizzato l'elenco delle ricette. Premere "-" o "+" per scegliere la ricetta necessaria (ROS1, R1S1, ...). La memoria delle ricette può contenere fino a 10 programmi. Premere il pulsante **START** per confermare la ricetta selezionata, sul display viene visualizzata la **BLANK PAGE**, quindi premere il pulsante **AUTO/PAUSE** per inserire la ricetta selezionata nella pagina di modifica. Per avviare immediatamente il programma selezionato è possibile premere il pulsante **START** o il pulsante **AUTO/PAUSE** per modificare/controllare il programma passo dopo passo.



2.5.3 Selezione della ricetta in modalità automatica



3. Manutenzione

- È molto importante pulire la macchina dopo ogni utilizzo. Gli ingredienti secchi potrebbero rimanere attaccati al metallo e all'interno della pompa.
- Pulire la macchina con 5-10 litri di acqua a 60 °C per 15 minuti o più, finché non è pulita. Accendere la pompa durante la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici appuntiti per rimuovere i residui. Usare un panno morbido o una spugna morbida per pulire l'interno della caldaia.
- Segni di residui di mosto alla base della caldaia dovrebbero essere puliti prima dell'utilizzo successivo.
- Sciacquare a fondo la pompa collegando un tubo al tubo curvo.
- Possono essere utilizzati prodotti di pulizia idonei (Chemipro® Wash).
- Non schizzare le parti elettroniche della macchina.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Conservare la macchina in un luogo asciutto, non collegarla all'alimentazione quando non è in uso.

4. Consigli per la risoluzione dei problemi

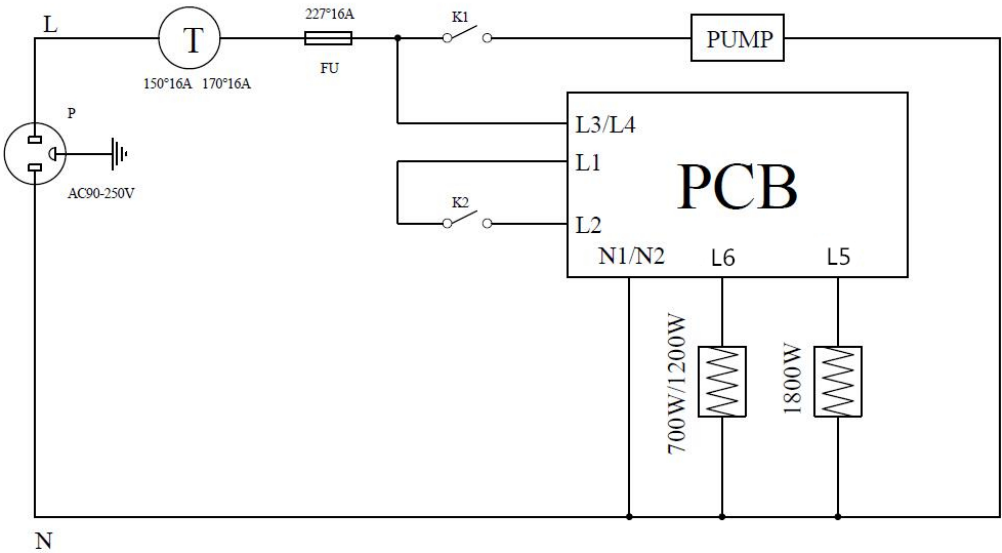
1	Ingredienti incastrati nella pompa	A: Sciacquare a fondo la pompa collegando un tubo al tubo curvo. B: Smontare la pompa per rimuovere gli ingredienti.
2	Mancato raggiungimento dei 100 °C	A: Chiudere con il coperchio per 1 o 2 minuti. B: Correggere la temperatura.
3	C1--correzione della temperatura in gradi centigradi	A: Premere contemporaneamente "-" e "+" e inserire l'impostazione di correzione della temperatura C1. L'intervallo di impostazione è compreso tra -10 °C e +10 °C. Premere il pulsante TEMP per confermare.
4	F1--correzione della temperatura in gradi Fahrenheit	A: Premere contemporaneamente "-" e "+" e inserire l'impostazione di correzione della temperatura F1. L'intervallo di impostazione è compreso tra -50 °F e +50 °F. Premere il pulsante TEMP per confermare.
5	ERR-1 visualizzato sul display	A: La temperatura è inferiore a -20 °C, questo è un avviso di temperatura bassa. B: Il connettore del sensore è allentato. C: Aprire sotto e controllare il sensore. Ricollegarlo se è allentato.
6	ERR-2 visualizzato sul display	A: La temperatura è superiore a 120 °C, questo è un avviso di surriscaldamento/asciugamento. B: Guasto al sensore, contattare il rivenditore per la sostituzione.

5. Dati tecnici

Modello n.:	057.700.30
Volume:	40 litri fino all'orlo, 30 litri fino all'indicazione MAX
Tensione:	220 V-240 V
Potenza:	2500 W
Frequenza:	50 Hz/60 Hz

Modello n.:	057.700.50
Volume:	52 litri fino all'orlo, 45 litri fino all'indicazione MAX
Tensione:	220 V-240 V
Potenza:	3000 W
Frequenza:	50 Hz/60 Hz

6. Circuito elettrico





- | | |
|--|--|
| 1 Hervidor de 30 litros/50 litros para elaborar cerveza | 8 Tubo de malta de acero inoxidable:
- 30 litros cantidad de malta: 8 kg
- 50 litros cantidad de malta: 12 kg |
| 2 Tubo transparente con graduación en litros | |
| 3 Válvula de bola de acero inoxidable extraíble de media pulgada + boquilla | |
| 4 Controlador programable con pantalla digital | 9 Interruptor principal y de la bomba |
| 5 Tapa de cristal | 10 Asa extraíble para subir el tubo de malta |
| 6 Tubo de desborde de acero inoxidable telescópico | 11 Tubo curvado |
| 7 Tamices de malta de acero inoxidable ajustables | 12 Filtro bazooka de acero inoxidable |
| | 13 Accesorios |

Gracias por adquirir el Brew Monk. Compruebe si su Brew Monk está completo consultando la imagen y la tabla de arriba. Póngase en contacto con su distribuidor si falta algún componente.

Lea este manual detenidamente y tenga en cuenta la información siguiente para evitar daños.

Nuestra garantía no cubrirá un fallo provocado por ignorar las advertencias y precauciones indicadas en este manual de instrucciones y no nos haremos responsables del mismo.

CONSEJO: siempre tendrá a mano el manual con estas instrucciones fáciles de encontrar; solo tiene que escanear el código QR situado en la parte posterior del Brew Monk.

1. Instrucciones de seguridad

- Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados, debe sustituirlos antes.
- La máquina está diseñada para ser usada solo con 220-240 V y 50/60 Hz. No utilice un adaptador, puesto que el vataje del dispositivo es elevado.
- Evite sobrecargar el suministro eléctrico.
- Si el dispositivo necesita más potencia, no utilice una toma de corriente múltiple inferior a 13 A ni conecte otro dispositivo a esa toma de corriente.
- Antes de usar el producto, compruebe su etiqueta de clasificación y asegúrese de que su tensión coincide con la de la toma de corriente.
- El dispositivo solo se debe usar para la finalidad prevista. Debe usarse de forma segura y adecuada y si no presenta defectos. Asegúrese de comprobar que el producto está en buenas condiciones antes de cada uso.
- El aparato debe instalarse solo en lugares en los que esté controlado.

2. Elaboración de la cerveza

- Antes de usar el dispositivo, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal.
- Un recipiente lleno contiene líquidos hirviendo y puede pesar hasta 40 kg (30 litros Brew Monk)/ 50 kg (50 litros Brew Monk). La colocación horizontal es un requisito previo para trasladar la bomba durante el proceso de elaboración de la cerveza. No emplee una superficie inestable.
- El dispositivo no debe moverse durante el proceso de elaboración de la cerveza. Las asas solo deben usarse para transportar el dispositivo vacío.
- Es esencial mantener a los niños y a los animales alejados del dispositivo mientras esté en funcionamiento. Recuerde que el agua hirviendo es muy peligrosa.
- Limpie siempre todas las piezas de su equipo de elaboración de cerveza, ya que la higiene es esencial para conseguir buenos resultados.
- Antes de usar el dispositivo, se aconseja calentar un poco de agua en el hervidor para limpiar el equipo de elaboración de cerveza con un limpiador adecuado (Chemipro® Wash).

2.1 Montaje del tubo de circulación e información sobre la bomba

- Le aconsejamos no poner en marcha la bomba sin agua. El hervidor debe llenarse con agua antes de encender la bomba.
- Le recomendamos utilizar la bomba durante el proceso de maceración.
- Antes de encender la bomba, asegúrese de haber instalado el tubo curvado (11). Monte el tubo curvado (11) colocándolo en la parte superior del tubo de circulación (2). Compruebe que el anillo de sellado esté instalado y fije el tubo curvado (11) en su posición presionando las dos asas hacia abajo. Si quiere utilizar la tapa de cristal (5) durante la maceración, deberá colocarla (5) antes de montar el tubo curvado (11). El tubo curvado (11) debe introducirse primero a través del orificio de la tapa (5).



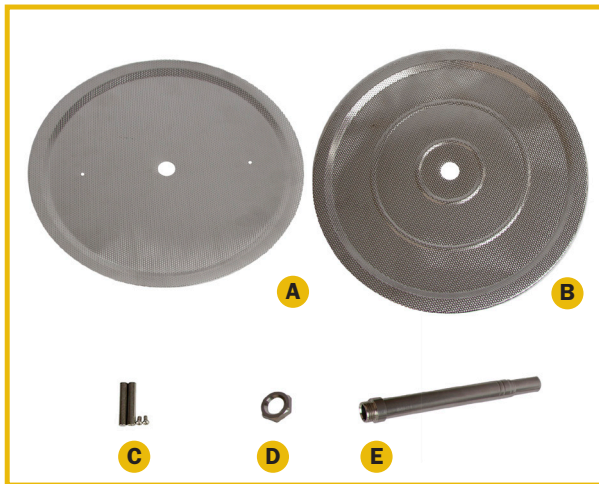
- Ajuste el caudal con la válvula azul situada en el tubo de circulación para conseguir la velocidad de circulación adecuada. Si la velocidad de la bomba es demasiado alta, el recipiente del grano (8) se desbordará por el tubo central y puede que la parte inferior del hervidor se seque, provocando que los ingredientes se quemen y el elemento se sobrecaliente.
- Si la válvula azul situada en el tubo de circulación está en posición horizontal, la válvula de bola se cierra. Si la válvula azul situada en el tubo de circulación está en posición vertical, la válvula de bola se abre.
- Apague la bomba cuando cierre la válvula azul durante más de 5 segundos.
- Cierre siempre la válvula azul y apague la bomba antes de retirar el tubo curvado (11).
- No ponga en marcha la bomba durante la ebullición del mosto.
- No se recomienda utilizar la bomba para bombear el mosto tras enfriarse, puesto que no hay filtro en la entrada de la bomba. Esto puede provocar que los restos de la elaboración de cerveza se introduzcan en la bomba, lo que podría bloquear y dañar el sistema.

2.2 Montaje del filtro bazooka

Utilizando el conector, monte el filtro bazooka (12) en la rosca macho situada dentro del Brew Monk y enrósquelo (consulte las siguientes imágenes).



2.3 Montaje del tubo de desborde

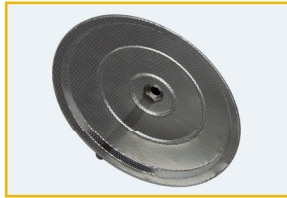


- A** 1 tamiz de malta superior (1 orificio central + 2 orificios pequeños)
- B** 1 tamiz de malta inferior reforzado (1 orificio central)
- C** 2 asas
- D** 1 tuerca
- E** 1 tubo de desborde telescópico

2.3.1 Montaje del tubo de malta en el exterior del Brew Monk

Paso 1

Coloque el conector de rosca macho (E) a través del tamiz de malta inferior (B) y fíjelo con la tuerca (D).



Paso 2

Puede ajustar el tubo de desborde según la cantidad de malta recomendada para su receta. Para eso, regule el tubo telescópico (E) a la altura deseada.



Paso 3

Coloque las dos asas (C) en el tamiz de malta superior (A).



2.3.2 Llenado del tubo de malta con malta

Paso 1

Introduzca el tubo de desborde instalado con el tamiz de malta en el tubo de malta.



Paso 2

Extienda el tubo de desborde telescópico (E) hasta alcanzar su altura máxima.

Paso 3

Coloque el tubo de malta (8) en el Brew Monk (1). Llene la cantidad de agua necesaria para la receta.

Paso 4

Coloque la tapa negra (13) y llene el tubo de malta (8) con malta.



Paso 5

Ajuste el tubo de desborde telescópico (E) con una altura de entre 3 y 4 cm sobre el volumen de agua.

Paso 6

Deslice el tamiz de malta superior con las asas sobre la malta.

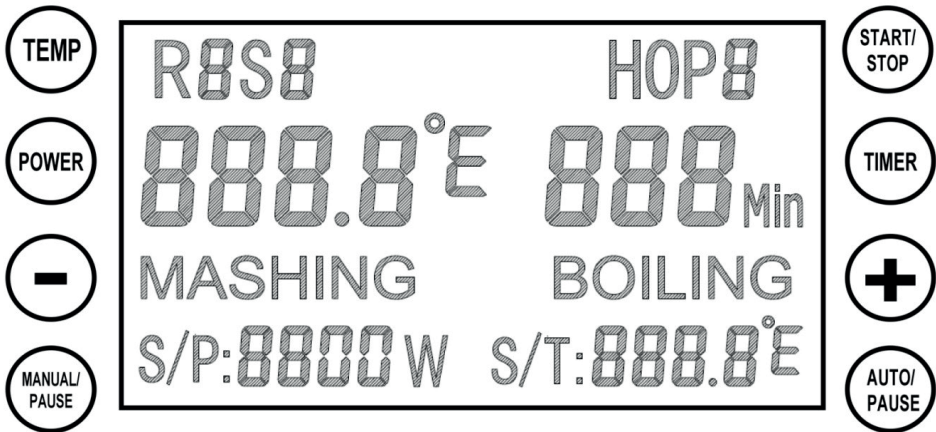
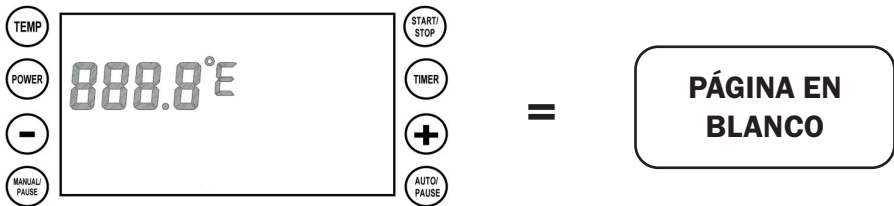
2.4 Antes de usar el Brew Monk

Le aconsejamos aclarar la máquina con 5-10 litros de agua. Limpie el tubo de malta (8), las mallas filtrantes (7) y el tubo de desborde (6), así como el filtro bazooka. Puede usar el modo manual para aclarar la máquina (consulte el apartado 2.5.1).

1. Asegúrese de que las dos válvulas de bola (3) y la válvula azul del tubo de circulación (2) están cerradas.
2. Enchufe el dispositivo y eche 5-10 litros de agua.
3. Encienda el dispositivo.
4. La pantalla mostrará la temperatura.
5. Pulse el botón MANUAL para seleccionar el modo manual.
6. Use los botones TEMP, POWER y TIMER junto con «+» y «-» para establecer la temperatura en 55 °C, la potencia en 2000 W y el tiempo de aclarado en 5 min.
7. Añada un limpiador (Chemipro® Wash).
8. Pulse el botón START.
9. Abra la válvula de bola azul y encienda la bomba (tenga cuidado de instalar el tubo curvado, consulte el apartado 2.1).
10. Cuando el programa haya terminado, apague la bomba y retire el agua caliente usando la válvula de bola (3).
11. El agua caliente puede usarse para limpiar el filtro bazooka (12), el tubo de malta (8) y las mallas filtrantes (7) en el fregadero.

¡Ahora ya está listo para usar el Brew Monk!

2.5 Configuración del programa



2.5.1 Configuración del modo manual

1. Encienda el interruptor de alimentación y pulse el botón **MANUAL**.
2. **TEMP** se usa para ajustar la temperatura, **POWER** se usa para ajustar el vataje y **TIMER** se usa para ajustar el tiempo. Estas 3 opciones deben ajustarse antes de encender la máquina, puede hacerlo en cualquier orden. Utilice «-» y «+» para ajustar el nivel deseado.
3. Pulse el botón **START** una vez introducidos los 3 ajustes y se iniciará la sesión manual. Aparecerá una «H» parpadeando en la esquina superior izquierda, esto significa que la máquina se está calentando.
4.
 - La temperatura de ebullición predeterminada es de 100 °C, el temporizador no se accionará si la temperatura no indica 100 °C.
En ese caso, coloque la tapa durante 1-2 min (o mire más abajo) para alcanzar los 100 °C en la pantalla.
 - Si la máquina empieza a hervir, pero en la pantalla aparece una temperatura más baja, efectúe el ajuste siguiente para establecer la temperatura en 100 °C y accionar el temporizador.
 - Pulse los botones «-» y «+» a la vez hasta que en la pantalla aparezca el símbolo **C1/F1**.
El margen de corrección de la temperatura es de -10 °C a +10 °C o de -50 °F a +50 °F.
5. Si pulsa el botón **MANUAL/PAUSE** durante el calentamiento, la pantalla volverá a la página de edición. Puede editar las opciones **TEMP**, **POWER** y **TIMER** y luego pulsar de nuevo el botón **MANUAL/PAUSE** para confirmar y para que la máquina siga la nueva configuración.
6. Pulse el botón **TEMP** durante 5 segundos y suéltelo para cambiar de grados centígrados a grados Fahrenheit. Esta operación solo puede realizarse en la **PÁGINA EN BLANCO**.

2.5.1.1 Función de memoria en el modo manual para el paso 1 de la maceración

1. Pulse el botón **MANUAL/PAUSE** en la página de edición durante 5 segundos y luego suéltelo. Puede guardar la última configuración. Escuchará una señal sonora (una campana) cuando se haya guardado de forma correcta.
2. Pulse el botón **START** después de la operación anterior y la máquina ejecutará los datos introducidos.
3. Pulse el botón **STOP**, la máquina dejará de funcionar y pasará a la **PÁGINA EN BLANCO**.
4. Para restablecer los ajustes de fábrica, pulse el botón **AUTO/PAUSE** en la **PÁGINA EN BLANCO** durante 5 segundos, una señal sonora (pitido más lento) indicará que los ajustes de fábrica se han restablecido correctamente.



2.5.2 Configuración del modo automático

1. Encienda el dispositivo y pulse el botón **AUTO**.
2. Aparecerá «S1» en la esquina superior izquierda, introduzca los 3 ajustes (**TEMP**, **TIMER** y **POWER**) utilizando «+» y «-» como en el modo manual.
3. Después de ajustar el paso 1, pulse de nuevo el botón **AUTO** y entre en la configuración del paso 2. Del paso 3 al 9, los ajustes se realizan como en los dos primeros. En cada paso (3-9), pulse el botón **AUTO** para confirmar e ir al paso siguiente.
4. Una vez establecida la opción **TEMP** en 100 °C, la máquina pasará automáticamente de la MACERACIÓN a la EBULLICIÓN.
5. Configuración del recordatorio de la adición de lúpulo en el proceso de ebullición: después de ajustar las opciones **TEMP**, **TIMER** y **POWER** para la ebullición, pulse **AUTO**. Establezca un tiempo para el lúpulo 1 usando los botones «+» y «-». Pulse el botón **TIMER** para el 2, el 3 y el resto de recordatorios. Por ejemplo: 60 minutos de ebullición y tras 10 minutos, la primera adición de lúpulo (el TEMPORIZADOR del recordatorio de la adición de lúpulo debería ser 50 minutos).
6. Cuando haya introducido los pasos necesarios (hasta 9), pulse el botón **START** para confirmar los ajustes de los pasos mencionados anteriormente. Se iniciará el proceso de elaboración de la cerveza. El paso actual parpadeará en la esquina superior izquierda.
7. Si los 9 pasos son demasiados para su receta, establezca todas las temperaturas por debajo de la de ebullición pulsando el botón **TEMP** después de su último paso. El programa solo admite un ajuste de ebullición en cada receta. Puede ajustar la potencia de ebullición en cualquier momento durante el funcionamiento.

2.5.2.1 Durante la MACERACIÓN y la EBULLICIÓN

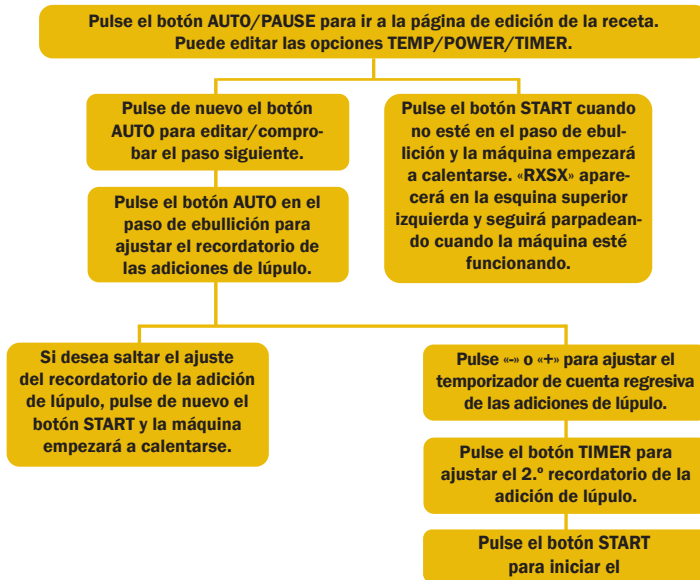
1. Cuando termine el paso 1, escuchará una señal sonora (pitido de recordatorio) y el programa no continuará con el paso 2 a menos que pulse el botón **AUTO** para confirmar. Se trata del recordatorio para la introducción de los ingredientes.
2. El recordatorio de ebullición es el mismo que el anterior, y si la máquina termina el paso antes de la ebullición escuchará una señal sonora (pitido de recordatorio). El programa no continuará con el paso de ebullición a menos que pulse el botón **AUTO** para confirmar. Se trata del recordatorio de la clarificación.
3. El botón **PAUSE** detendrá el Brew Monk y el funcionamiento del temporizador de forma temporal y podrá modificar los datos; después, pulse **AUTO** para continuar.
4. Si pulsa el botón **START** cuando el modo automático está funcionando, saltará el paso actual.
5. Si pulsa el botón **STOP** para saltar todos los pasos, la máquina dejará de funcionar, la pantalla mostrará **END** y la campana sonará durante 30 segundos. Si pulsa de nuevo el botón **STOP**, irá a la **PÁGINA EN BLANCO**.

2.5.2.2 Función de memoria en el modo automático

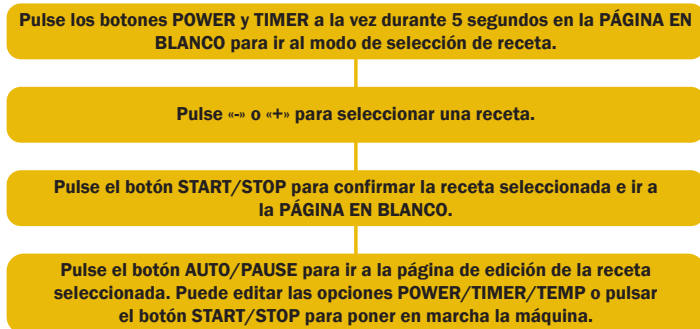
1. Tras ajustar todos los datos que necesita en el modo automático, pulse el botón **STOP** hasta la **PÁGINA EN BLANCO**. ¡No apague la máquina! Siga los pasos siguientes para guardar.
2. Pulse el botón **MANUAL** para ir a la página de edición manual, vuelva a pulsar el botón **MANUAL** durante 5 segundos y luego suéltelo. Puede guardar el último ajuste del modo manual y automático. Escuchará una señal sonora (campana) cuando se haya guardado de forma correcta.
3. Encienda o apague la máquina y pulse el botón **AUTO**, el paso 1 del último programa seleccionado aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el botón **START** y la máquina empezará a funcionar.
5. Nuestro programa no permite almacenar lotes. Tendrá que repetir las instrucciones anteriores para cada entrada.

2.5.2.3 Introducción o cambio de la función de memoria para el modo automático

En la **PÁGINA EN BLANCO**, pulse los botones **POWER** y **TIMER** a la vez durante 5 segundos. La pantalla mostrará la selección de recetas. Pulse «-» o «+» para seleccionar la receta necesaria (ROS1, R1S1, ...). La memoria de recetas admite hasta 10 programas. Pulse el botón **START** para confirmar la receta seleccionada, aparecerá la **PÁGINA EN BLANCO** en la pantalla, luego pulse el botón **AUTO/PAUSE** para ir a la página de edición de la receta seleccionada. Puede pulsar el botón **START** para poner en marcha el programa seleccionado de forma instantánea o puede pulsar el botón **AUTO/PAUSE** para editar/comprobar el programa paso a paso.



2.5.3 Selección de receta en el modo automático



3. Mantenimiento

- Es muy importante limpiar la máquina después de cada uso. Los ingredientes secos se pueden quedar adheridos al metal y dentro de la bomba.
- Aclare la máquina con 5-10 litros de agua a 60 °C durante 15 minutos, como mínimo, hasta que esté limpia. Encienda la bomba durante la limpieza.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño o un estropajo suaves para limpiar el interior del hervidor.
- Todas las marcas de los residuos de mosto en la base del hervidor deben limpiarse antes del siguiente uso.
- Lave la bomba en el otro sentido conectando una manguera al tubo curvado.
- Se pueden usar productos de limpieza adecuados (Chemipro® Wash).
- Evite salpicar los componentes electrónicos de la máquina.
- No sumerja la máquina en agua.
- Almacene la máquina en un lugar seco y no la deje enchufada cuando no la use.

4. Consejos para solucionar problemas

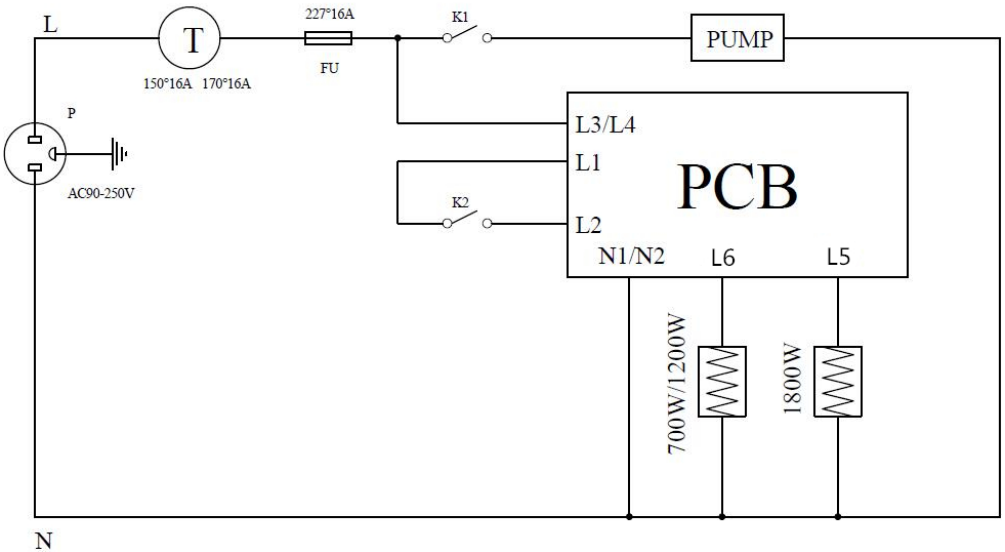
1	Hay ingredientes atascados en la bomba	A: Lave la bomba conectando una manguera en el tubo curvado. B: Desmonte la bomba para retirar los ingredientes.
2	No se alcanzan los 100 °C	A: Ponga la tapa durante 1 o 2 minutos. B: Corrija la temperatura.
3	C1-corrección de la temperatura en grados centígrados	A: Pulse «-» y «+» al mismo tiempo e introduzca el ajuste de corrección de la temperatura C1. El margen de ajuste es de -10 °C a +10 °C. Pulse el botón TEMP para confirmar.
4	F1-corrección de la temperatura en grados Fahrenheit	A: Pulse «-» y «+» al mismo tiempo e introduzca el ajuste de corrección de la temperatura F1. El margen de ajuste es de -50 °F a +50 °F. Pulse el botón TEMP para confirmar.
5	Aparece «ERR-1» en la pantalla	A: La temperatura es inferior a -20 °C, es un aviso de temperatura baja. B: El conector del sensor está suelto. C: Abra la parte de abajo y compruebe el sensor. Vuelva a conectarlo si está suelto.
6	Aparece «ERR-2» en la pantalla	A: La temperatura es superior a 120 °C, es un aviso de sobrecalentamiento/ebullición en seco. B: Hay un fallo en el sensor, póngase en contacto con el proveedor para sustituirlo.

5. Datos técnicos

N.º de modelo:	057.700.30
Volumen:	40 litros hasta arriba, 30 litros hasta la línea MAX
Tensión:	220 V-240 V
Potencia:	2500 W
Frecuencia:	50 Hz/60 Hz

N.º de modelo:	057.700.50
Volumen:	52 litros hasta arriba, 45 litros hasta la línea MAX
Tensión:	220 V-240 V
Potencia:	3000 W
Frecuencia:	50 Hz/60 Hz

6. Circuito eléctrico





- | | |
|---|--|
| 1 Cuba para fabrico de cerveja 30 litros/50 litros | 8 Tubo de malte SST:
- 30 litros: quantidade de malte 8 kg
- 50 litros: quantidade de malte 12 kg |
| 2 Tubo transparente com graduação em litros | 9 Interruptor elétrico e da bomba |
| 3 Válvula de esfera ½" SST removível + bico | 10 Pega amovível para elevação do tubo de malte |
| 4 Controlador programável com monitor digital | 11 Tubo curvo |
| 5 Tampa de vidro | 12 Filtro de bazuca SST |
| 6 Tubo de extravasamento SST telescópico | 13 Acessórios |
| 7 Monitores de malte SST ajustáveis | |

Obrigado por adquirir o Brew Monk. Utilizando a imagem e a tabela acima, verifique se o seu Brew Monk está completo. Se faltar algum componente, contacte o seu revendedor.

Leia este manual cuidadosamente e tenha em conta a informação seguinte, para evitar danos. Falhas provocadas pelo facto de ignorar os itens e avisos mencionados no manual de instruções não são abrangidas pela nossa garantia e não podemos assumir qualquer responsabilidade.

SUGESTÃO: Tenha sempre o manual à mão com estas instruções fáceis de encontrar; faça a leitura do código QR na parte de trás do Brew Monk.

1. Instruções de segurança

- Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde este manual para consultas futuras.
- Não utilize o dispositivo se o fio ou a ficha estiverem danificados; deverão ser substituídos antes de utilizar.
- A máquina destina-se a ser utilizada apenas com 220-240 V e 50/60 Hz. Não use um adaptador, dado que a potência de alimentação deste dispositivo é elevada.
- Evite sobrecarregar a rede de alimentação.
- Se o dispositivo necessitar de energia extra, não utilize tomadas múltiplas de menos de 13 A e não ligue qualquer outro dispositivo a esta tomada.
- Antes de utilizar, verifique a etiqueta de classificação do produto e certifique-se de que a sua voltagem é adequada à voltagem da sua tomada.
- O dispositivo só deve ser utilizado como previsto. Deve ser operado de forma segura e correta, em condições isentas de falhas. Verifique se as condições são adequadas, antes de cada utilização.
- O aparelho só deve ser instalado em locais onde seja supervisionado.

2. Preparação do fabrico de cerveja

- Antes da utilização, o dispositivo deve ser colocado numa estrutura de apoio estável, segura e horizontal.
- Um recipiente cheio contém líquidos a ferver e pode pesar até 40 kg (30 litros Brew Monk)/ 50 kg (50 litros Brew Monk). O posicionamento horizontal é um pré-requisito para a bombagem de transferência durante o processo de fabrico de cerveja. Evite superfícies instáveis.
- O dispositivo não pode ser movido durante o processo de fabrico de cerveja. As pegas destinam-se apenas ao transporte do dispositivo vazio.
- É imperativo manter crianças e animais afastados do dispositivo enquanto estiver a funcionar. Lembre-se de que a água a ferver é muito perigosa.
- Limpe sempre todas as peças do seu equipamento de fabrico de cerveja. A higiene é indispensável para obter bons resultados no fabrico de cerveja.
- Antes de utilizar, é aconselhável aquecer uma quantidade de água na caldeira, para limpar o equipamento de fabrico de cerveja, usando um agente de limpeza adequado (Chemipro® Wash).

2.1 Montagem do tubo de circulação e informação sobre a bomba

- É aconselhável não pôr a bomba a funcionar sem água. A caldeira deverá estar cheia de água antes de ligar a bomba.
- Recomenda-se a utilização da bomba durante o processo de brassagem.
- Antes de ligar a bomba, certifique-se de que instalou o tubo curvo (11). Monte o tubo curvo (11) colocando-o em cima do tubo de circulação (2). Verifique se o anel de vedação está instalado e prenda o tubo curvo (11) no sítio, pressionando as duas pegas para baixo. Se pretender utilizar a tampa de vidro (5) durante a brassagem, terá de a colocar antes de montar o tubo curvo (11). Primeiro, o tubo curvo (11) deverá ser inserido no orifício da tampa (5).



- Ajuste o débito, utilizando a válvula azul no tubo de circulação, para uma velocidade de circulação correta. Se a velocidade da bomba for demasiado rápida, o cesto de grão (8) extravasará pelo tubo central e o fundo da caldeira pode ficar seco e queimar os ingredientes, bem como sobreaquecer o elemento.
- A válvula azul no tubo de circulação, na posição horizontal, fecha a válvula de esfera. A válvula azul no tubo de circulação, na posição vertical, abre a válvula de esfera.
- Desligue a bomba quando fechar a válvula azul por mais de 5 segundos.
- Feche sempre a válvula azul e desligue a bomba antes de retirar o tubo curvo (11).
- Não opere a bomba durante a fervura do mosto.
- Não se aconselha a utilização da bomba para bombear o mosto depois de arrefecido, pois não existe filtro na entrada da bomba. Isto pode fazer com que entrem detritos na bomba, podendo bloquear e danificar o sistema.

2.2 Montagem do filtro de bazuca

Fixe o filtro de bazuca (12) na rosca macho dentro do Brew Monk usando o conector e enrosque o filtro de bazuca (ver imagens abaixo).



2.3 Montagem do tubo de extravasamento

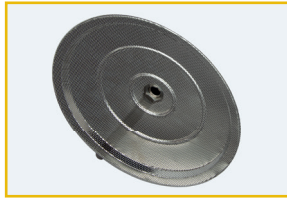
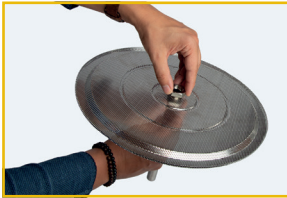


- A** 1 monitor de malte superior (1 orifício central + 2 orifícios pequenos)
- B** 1 monitor de malte inferior reforçado (1 orifício central)
- C** 2 pegas
- D** 1 porca
- E** 1 tubo de extravasamento telescópico

2.3.1 Montagem do tubo de malte fora do Brew Monk

Passo 1

Passo o conector de rosca macho (E) através do monitor de malte inferior (B) e fixe com a porca (D).



Passo 2

Pode adaptar o tubo de extravasamento de acordo com a quantidade de malte recomendada para a sua receita. Para isso, ajuste o tubo telescópico (E) para a altura pretendida.



Passo 3

Ligue 2 pegas (C) ao monitor de malte superior (A).



2.3.2 Enchimento do tubo de malte com malte

Passo 1

Introduza o tubo de extravasamento montado com monitor de malte no tubo de malte.



Passo 2

Estenda o tubo de extravasamento telescópico (E) até à sua altura máxima.

Passo 3

Coloque o tubo de malte (8) no Brew Monk (1). Encha com água de acordo com a receita.

Passo 4

Coloque a tampa preta (13) e encha o tubo de malte (8) com malte.



Passo 5

Ajuste a altura do tubo de extravasamento telescópico (E) para 3 a 4 cm acima do volume de água.

Passo 6

Faça deslizar o monitor de malte superior com pegas para o malte.

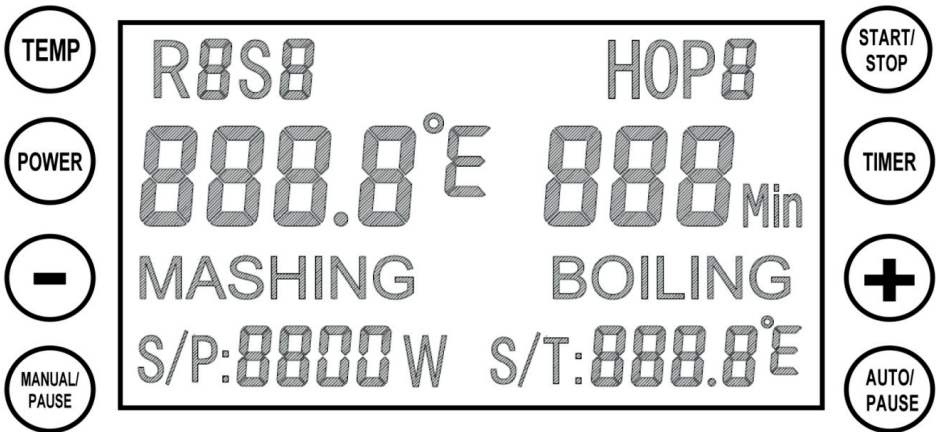
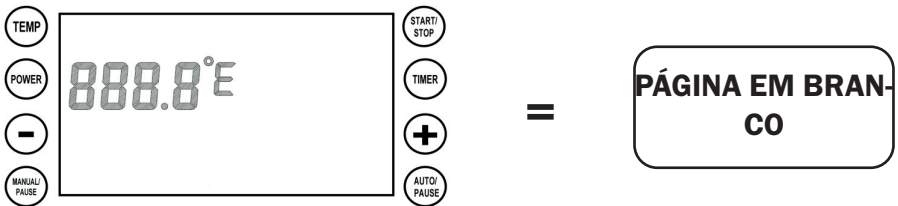
2.4 Antes de utilizar o Brew Monk

Aconselha-se a lavagem da máquina com 5-10 litros de água. Limpe o tubo de malte (8), os monitores de filtragem (7) e o tubo de extravasamento (6), bem como o filtro de bazuca. Para lavar a máquina, pode usar o modo manual (ver 2.5.1).

1. Certifique-se de que tanto as válvulas de esfera (3) como a válvula azul no tubo de circulação (2) estão fechadas.
2. Ligue o dispositivo e verta 5-10 litros de água.
3. Ligue a energia.
4. O visor indicará a temperatura.
5. Pressione o botão manual para selecionar o modo manual.
6. Utilize os botões TEMP, POWER e TIMER juntamente com “+” e “-” para fixar a temperatura nos 55 °C, o tempo para a lavagem nos 5 min. e a POTÊNCIA nos 2 000 W.
7. Adicione o agente de limpeza (Chemipro® Wash).
8. Pressione iniciar.
9. Abra a válvula de esfera azul e ligue a bomba (certifique-se de que instala o tubo curvo - ver 2.1).
10. Quando o programa terminar, desligue a bomba e retire a água quente utilizando a válvula de esfera (3).
11. A água quente pode ser utilizada para limpar o filtro de bazuca (12), o tubo de malte (8) e os monitores de filtragem (7) na pia.

Está agora pronto para utilizar o Brew Monk!

2.5 Definição do programa



2.5.1 Definição do modo manual

1. Ligue o interruptor e depois pressione o botão **MANUAL**.
2. **TEMP** é para definir a temperatura, **POWER** é para definir a voltagem, **TIMER** é para definir o tempo. Estes 3 têm de ser definidos antes de iniciar a máquina; podem ser definidos em qualquer ordem. Use “-” e “+” para definir o nível desejado.
3. Pressione o botão **START** quando as 3 definições tiverem sido inseridas e a sessão manual iniciará. Está um “H” a piscar no canto superior esquerdo. Isto significa que a máquina está a aquecer.
4. • A temperatura de ebulição pré-definida é 100 °C. O temporizador não é acionado se a temperatura não indicar 100 °C.
Nesse caso, coloque a tampa durante 1-2 min. (ou veja abaixo), para chegar aos 100 °C no visor.
• Se a máquina começar a ferver, mas mostrar uma temperatura inferior no visor, faça o seguinte ajuste para fixar a temperatura nos 100 °C e acionar o temporizador.
• Pressione os botões “-” e “+” ao mesmo tempo, até o visor mostrar o sinal C1/F1 . A variação da correção da temperatura é de -10 °C a +10 °C ou -50 °F a +50 °F.
5. Quando pressiona o botão **MANUAL/PAUSE** durante o aquecimento, o visor volta para a página de edição. Pode editar **TEMP, POWER, TIMER** e depois pressionar novamente o botão **MANUAL/PAUSE** para confirmar e a máquina assume as novas definições.
6. Pressione **TEMP** durante 5 segundos e solte para mudar de graus centígrados para Fahrenheit. Esta operação só pode ser feita na **PÁGINA EM BRANCO**.

2.5.1.1 Função memória no modo manual para o 1.o passo da brassagem

1. Pressione o botão **MANUAL/PAUSE** na página de edição durante 5 segundos e solte-o. Pode registar a última definição. Soa um sinal (toque de campainha) quando o registo foi bem sucedido.
2. Depois da operação acima, pressione o botão **START**. A máquina executará os dados inseridos.
3. Pressione o botão **STOP**. A máquina para de trabalhar e vai para a **PÁGINA EM BRANCO**.
4. Para repor as definições de fábrica, pressione o botão **AUTO/PAUSE** na **PÁGINA EM BRANCO** durante 5 segundos. Um sinal sonoro (toque mais lento) indica que as definições de fábrica foram repostas com sucesso.



2.5.2 Definição do modo automático

1. Ligue o dispositivo e depois pressione o botão **AUTO**.
2. Aparecerá S1 no canto superior esquerdo. Introduza as 3 definições - **TEMP**, **TIMER** e **POWER**. (como no modo manual, usando “+” e “-”).
3. Depois de ter definido o 1.o passo, pressione novamente o botão **AUTO** e depois entre na definição do 2.o passo. Os passos do 3.o ao 9.o são definidos como 1.o e 2.o. Para cada passo (3-9) pressione o botão **AUTO** para confirmar e siga para o passo seguinte.
4. Assim que a **TEMP** está fixada nos 100 °C, passa automaticamente de BRASSAGEM para FERVURA.
5. Definir o aviso do lúpulo no processo de fervura: Depois de definir **TEMP**, **TIMER** e **POWER** para a fervura, pressione **AUTO**. Defina o tempo para o lúpulo 1 usando “+” e “-”. Pressione o botão **TIMER** para o 2.o, 3.o, ... aviso de lúpulo. Por exemplo: 60 minutos a ferver e, após 10 minutos, a primeira adição de lúpulo. O aviso do lúpulo **TIMER** deve ser 50 minutos.
6. Quando tiver inserido os passos necessários (até 9), pressione o botão **START** para confirmar as definições dos passos acima. O processo de fabrico de cerveja inicia-se. O passo em curso piscará no canto superior esquerdo.
7. Se 9 passos for demasiado para a sua receita, defina todas as temperaturas abaixo do ponto de ebulição, pressionando o botão **TEMP** após o seu último passo. O programa só admite a definição de um ponto de ebulição por cada receita. Pode ajustar a intensidade da fervura durante a operação, em qualquer altura.

2.5.2.1 Durante a BRASSAGEM e a FERVURA

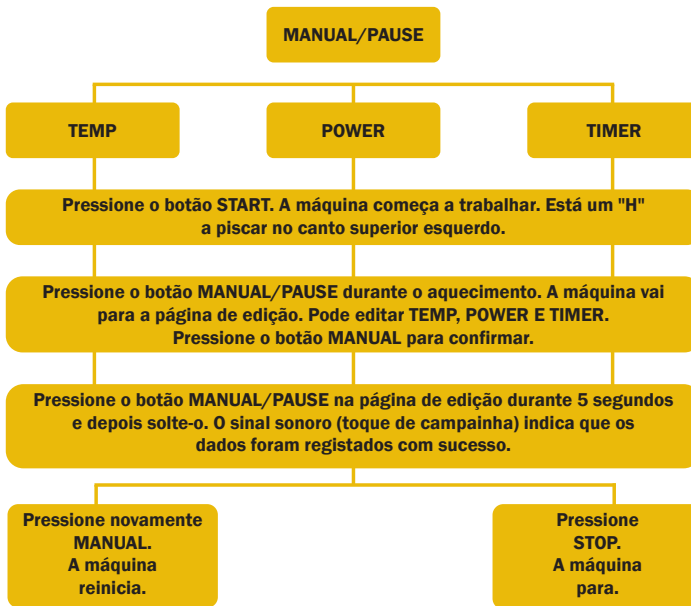
1. Quando o passo 1.o termina, soa um sinal (toque de aviso). O programa não prossegue com o 2.o passo, a menos que pressione o botão **AUTO** para confirmar. É o aviso para introduzir os ingredientes.
2. O aviso de ebulição é idêntico ao referido acima. Quando a máquina termina o passo antes da ebulição, soa um sinal (toque de aviso). O programa não prossegue com o processo de fervura, a menos que pressione o botão **AUTO** para confirmar. É o aviso de aspersão.
3. O botão **PAUSE** parará o funcionamento do Brew Monk e do temporizador temporariamente e poderá, então, alterar os dados. Depois, pressione **AUTO** para continuar.
4. Se pressionar o botão **START** quando o modo automático estiver a funcionar, isso fará passar por cima do passo em curso.
5. Se pressionar o botão **STOP** para saltar por cima de todos os passos, a máquina deixa de trabalhar e o visor mostra **END**. A campainha soa durante 30 segundos. Pressione novamente o botão **STOP** para ir para a **PÁGINA EM BRANCO**.

2.5.2.2 Função memória no modo automático

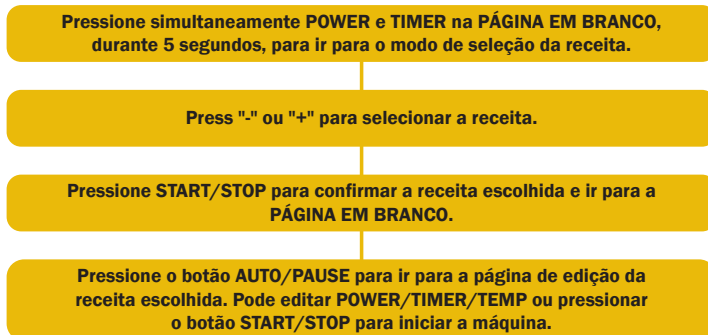
1. Depois de definir todos os dados de que necessita no modo automático, pressione o botão **STOP** até à **PÁGINA EM BRANCO**. Não desligue a máquina! Siga os passos abaixo para registar.
2. Pressione o botão **MANUAL** para ir para a página de edição. Depois pressione o botão **MANUAL** durante 5 segundos e solte-o. Pode registar a última definição do modo manual e automático. Soa um sinal (toque de campainha) para o registo bem sucedido.
3. Ligue/desligue a máquina. Depois, pressione o botão **AUTO**. O 1.o passo do último programa selecionado será mostrado no visor.
4. Pressione o botão **START**. A máquina começa a funcionar.
5. O nosso programa não admite o armazenamento em série. Para cada entrada, necessita de repetir as instruções acima.

2.5.2.3 Introdução/Alteração da função memória para o modo automático

Na **PÁGINA EM BRANCO**, pressione simultaneamente os botões **POWER** e **TIMER** durante 5 segundos. O visor entrará na seleção de receitas. Pressione “-” ou “+” para escolher a receita desejada (ROS1, R1S1, ...). Existem até 10 programas para o armazenamento de receitas. Pressione o botão **START** para confirmar a receita selecionada. **A PÁGINA EM BRANCO** aparecerá no visor. Depois pressione o botão **AUTO/PAUSE** para ir para a página de edição da receita selecionada. Pode pressionar o botão **START** para correr o programa selecionado imediatamente, ou pressionar o botão **AUTO/PAUSE** para editar/verificar o programa passo a passo.



2.5.3 Seleção de receitas no modo automático



3. Manutenção

- É muito importante limpar a máquina após cada utilização. Os ingredientes secos podem agarrar-se ao metal e ao interior da bomba.
- Lave a máquina com 5-10 litros de água a 60 °C, durante 15 minutos ou mais, até estar limpa. Ligue a bomba durante a limpeza.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos aguçados para remover quaisquer resíduos. Utilize um pano ou esfregão macios para limpar o interior da caldeira.
- Quaisquer marcas de resíduos de mosto na base da caldeira devem ser limpas antes da utilização seguinte.
- Retrolave a bomba ligando uma mangueira ao tubo curvo.
- Podem ser utilizados produtos de limpeza adequados (Chemipro® Wash).
- Não salpique quaisquer peças eletrónicas da máquina.
- Nunca mergulhe a máquina em água.
- Guarde a máquina num local seco. Não a ligue à tomada quando não estiver a ser utilizada.

4. Sugestões para a resolução de problemas

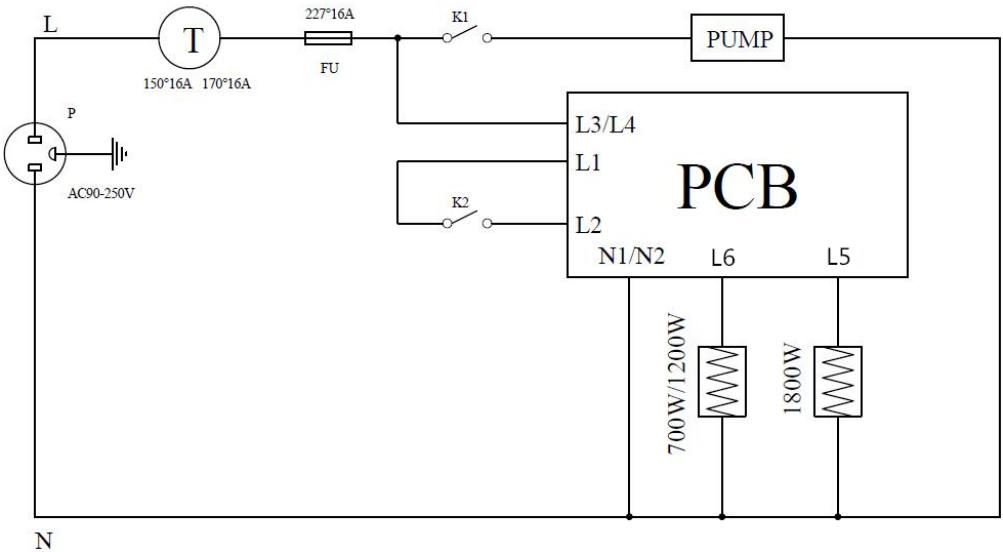
1	Ingredientes presos na bomba	A: Enxague a bomba ligando uma mangueira ao tubo curvo. B: Desmonte a bomba para retirar os ingredientes.
2	Não chega aos 100 °C	A: Coloque a tampa durante 1 a 2 minutos. B: Corrija a temperatura.
3	C1-correção da temperatura em graus centígrados	A: Pressione “-” e “+” ao mesmo tempo. Entre na definição da correção da temperatura C1. A variação da definição é de -10 °C a +10 °C. Prima o botão TEMP para confirmar.
4	F1-correção da temperatura Fahrenheit	A: Pressione “-” e “+” ao mesmo tempo. Entre na definição da correção da temperatura F1. A variação da definição é de -50 °F a +50 °F. Prima o botão TEMP para confirmar.
5	ERR-1 mostrado no visor	A: A temperatura é inferior a -20 °C. Isto é um aviso sobre temperatura baixa. B: O conector do sensor está solto. C: Abra por baixo e verifique o sensor. Volte a fixar, se estiver solto.
6	ERR-2 mostrado no visor	A: A temperatura é superior a 120 °C. Isto é um aviso sobre sobreaquecimento/fervura a seco. B: Falha do sensor. Contacte o distribuidor para fazer a substituição.

5. Dados técnicos

N.o do modelo:	057.700.30
Volume:	40 litros até ao topo, 30 litros até à linha MAX
Tensão:	220 V-240 V
Potência:	2500 W
Frequência:	50 Hz/60 Hz

N.o do modelo:	057.700.50
Volume:	52 litros até ao topo, 45 litros até à linha MAX
Tensão:	220 V-240 V
Potência:	3000 W
Frequência:	50 Hz/60 Hz

6. Circuito elétrico





- | | |
|--|--|
| 1 Kocioł warzelny 30 litrów/50 litrów | 8 Kadź zacierna ze stali nierdzewnej |
| 2 Przezroczysta rura z podziałką litrową | - 30 litrów: ilość słodu 8 kg |
| 3 Zdejmowany zawór kulowy 1/2" ze stali nierdzewnej + dysza | - 50 litrów: ilość słodu 12 kg |
| 4 Programowalny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem | 9 Główny wyłącznik zasilania i pompy |
| 5 Szklana pokrywa | 10 Doczepiany uchwyt do kadzi zaciernej |
| 6 Teleskopowa rurka przelewową ze stali nierdzewnej | 11 Zakrzywiona rurka |
| 7 Regulowane filtry do słodu ze stali nierdzewnej | 12 Filtr bazooka ze stali nierdzewnej |
| | 13 Akcesoria |

Dziękujemy za zakup zestawu Brew Monk. Korzystając z ilustracji i tabeli, można sprawdzić, czy otrzymany zestaw Brew Monk jest kompletny. W przypadku braku elementów prosimy o kontakt z dostawcą. Należy się uważnie zapoznać z tą instrukcją, aby uniknąć ewentualnych szkód. Wszelkie usterki spowodowane nieprzebraniem zaleceń i ostrzeżeń zawartych w tej instrukcji nie są objęte gwarancją i nie ponosimy z ich tytułu żadnej odpowiedzialności.

WSKAZÓWKA: Ta instrukcja jest zawsze łatwo dostępna: aby skorzystać z instrukcji, wystarczy zeskanować kod QR umieszczony z tyłu zestawu Brew Monk.

1. Instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie tę instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzoną wtyczką lub przewodem; przed użyciem należy je wymienić.
- Maszyna jest przeznaczona do zasilania prądem 220-240 V o częstotliwości 50/60 Hz. Nie używaj zasilacza — maszyna jest urządzeniem o dużej mocy.
- Unikaj przeciążania źródła zasilania.
- Jeśli jest wymagane dodatkowe źródło zasilania, nie używaj gniazd z prądem o natężeniu poniżej 13 A i nie podłączaj innych urządzeń do tego samego gniazda.
- Przed użyciem sprawdź etykietę znamionową produktu pod kątem zgodności z napięciem zasilania.
- Urządzenia można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Podczas eksploatacji należy zachować ostrożność i zachowywać urządzenie w idealnym stanie technicznym. Przed każdym użyciem sprawdzić warunki pracy.
- Urządzenie można instalować wyłącznie w miejscu, gdzie będzie działać pod nadzorem.

2. Przygotowanie do warzenia

- Przed użyciem urządzenie należy ustawić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej podstawie.
- Napełnione naczynie zawiera gorącą ciecz i może ważyć nawet 40 kg (30 litrów Brew Monk)/ 50 kg (50 litrów Brew Monk). Poziome ustawienie urządzenia jest konieczne ze względu na pompowanie, które jest wykonywane w trakcie warzenia. Unikaj niestabilnych powierzchni.
- Podczas warzenia urządzenia nie można przestawiać. Uchwyty służą wyłącznie do przenoszenia urządzenia, kiedy jest ono puste.
- Podczas pracy urządzenie powinno się znajdować w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt. Wrzątek jest bardzo niebezpieczny.
- Zawsze czyść wszystkie części zestawu do warzenia, ponieważ higiena jest koniecznym warunkiem dobrych wyników warzenia.
- Przed użyciem zaleca się podgrzanie wody w kociołku, aby wyczyścić zestaw do warzenia przy użyciu odpowiednich środków czyszczących (Chemipro® Wash).

2.1 Montaż rury obiegowej i dane pompy

- Odradzamy uruchamianie pompy bez wody. Przed włączeniem pompy kociołek powinien być wypełniony wodą.
- Zalecamy użycie pompy do procesu zacierania.
- Przed włączeniem pompy należy założyć zakrzywioną rurkę (11). Zakrzywioną rurkę (11) zakłada się na górę rury obiegowej (2). Sprawdź, czy jest założony pierścień uszczelniający i zablokuj zakrzywioną rurkę (11), naciskając na obydwa uchwyty. Jeśli podczas zacierania chcesz używać szklanej pokrywy (5), załóż ją (5) przed założeniem zakrzywionej rurki (11). Zakrzywioną rurkę (11) należy najpierw włożyć do otworu znajdującego się w pokrywie (5).



- Wyreguluj przepływ niebieskim zaworem umieszczonym na rurze obiegowej, aby uzyskać odpowiednią prędkość obiegu. Jeśli pompa działa zbyt szybko, zawartość kadzi zaciernej (8) spłynie środkową rurą, a spód kociołka może wyschnąć, powodując przypalenie składników i przegrzanie części.
- Niebieski zawór na pompie obiegowej w pozycji poziomej zamyka zawór kulowy. Niebieski zawór na pompie obiegowej w pozycji pionowej otwiera zawór kulowy.
- Jeśli zamykasz niebieski zawór na ponad 5 sekund, wyłącz pompę.
- Zawsze zamykaj niebieski zawór i wyłączaj pompę przed wyjęciem zakrzywionej rurki (11).
- Nie używaj pompy podczas gotowania brzezki.
- Nie zaleca się używania pompy do tłoczenia brzezki po schłodzeniu, ponieważ na wlocie pompy nie ma filtra. Mogłoby to spowodować przedostanie się zanieczyszczeń do pompy oraz zablokowanie lub uszkodzenie systemu.

2.2 Montaż filtra bazooka

Załóż filtr bazooka (12) na męskim gwincie wewnątrz zestawu Brew Monk przy użyciu złączki i przykręć filtr bazooka (patrz zdjęcia poniżej).



2.3 Montaż rurki przelewowej

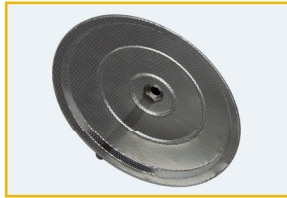


- A** 1 x górny filtr słodu (1 otwór środkowy + 2 małe otwory)
- B** 1 x wzmocniony dolny filtr słodu (1 otwór środkowy)
- C** 2 x uchwyt
- D** 1 x nakrętka
- E** 1 x teleskopowa rurka przelewowa

2.3.1 Montaż kadzi zaciernej poza zestawem Brew Monk

Krok 1

Przeprowadź złącze z gwintem męskim (E) przez dolny filtr słodu (B) i załóż nakrętkę (D).



Krok 2

Rurkę przelewową możesz dostosować do ilości słodu, która jest wymagana w przepisie. W tym celu dobierz odpowiednią wysokość rurki teleskopowej (E).



Krok 3

Podłącz 2 uchwyty (C) do górnego filtra słodu (A).



2.3.2 Napełnianie kadzi zaciernej słodem

Krok 1

Wprowadź złożoną rurkę przelewową z filtrem słodu do kadzi zaciernej.



Krok 2

Roziłóż teleskopową rurkę przelewową (E), aby uzyskać maksymalną wysokość.

Krok 3

Umieść kadź zacierną (8) w zestawie Brew Monk (1). Napełnij wodą zgodnie z przepisem.

Krok 4

Założ czarną nasadkę (13) i napełnij kadź zacierną (8) słodem.

Krok 5

Dostosuj wysokość teleskopowej rurki przelewowej (E) tak, aby wystawała ona 3–4 cm powyżej poziomu wody.

Krok 6

Przesuń górny filtr słodu za uchwyty do słodu.



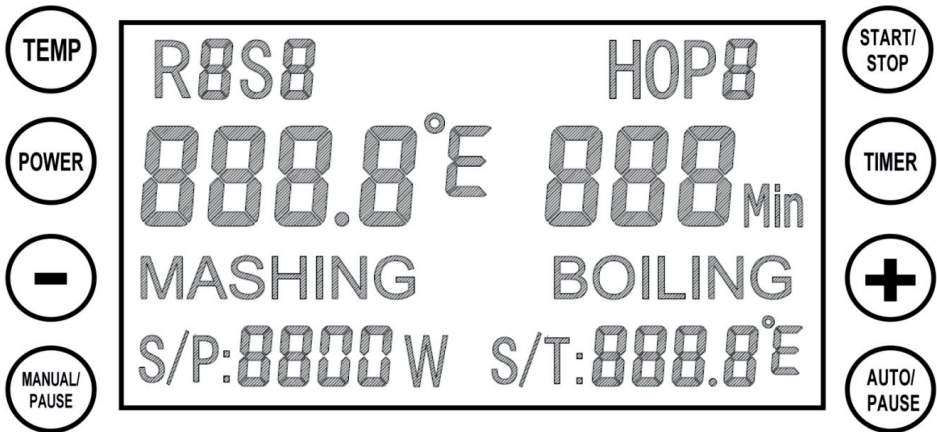
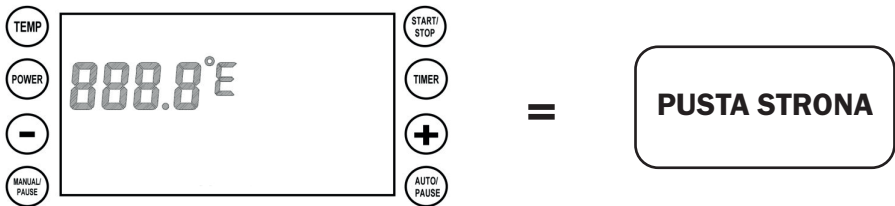
2.4 Przed użyciem zestawu Brew Monk

Zalecamy opłukanie maszyny 5-10 litrami wody. Wyczyść kadź zacierną (8), filtry (7) i rurkę przelewową (6) oraz filtr bazooka. Maszynę możesz wypłukać w trybie ręcznym (patrz 2.5.1).

1. Zawór kulowy (3) i niebieski zawór umieszczony na rurze obiegowej (2) muszą być zamknięte.
2. Podłącz urządzenie do zasilania i naley 5-10 litrów wody.
3. Włącz zasilanie.
4. Na wyświetlaczu będzie widoczna temperatura.
5. Wybierz tryb ręczny przyciskiem Manual.
6. Naciskają jednocześnie przyciski TEMP, POWER i TIMER oraz „+” i „-”, ustaw temperaturę na 55 °C, czas płukania na 5 min oraz moc na 2000 W.
7. Dodaj środka czyszczącego (Chemipro® Wash).
8. Naciśnij przycisk Start.
9. Otwórz niebieski zawór i włącz pompę (pamiętaj, aby założyć zakrzywioną rurkę, patrz pkt. 2.1.).
10. Po zakończeniu programu wyłącz pompę i wylej gorącą wodę przez zawór kulowy (3).
11. Gorącej wody można użyć do wymycia filtra bazooka (12), kadzi zaciernej (8) oraz filtrów (7) w zlewie.

Teraz Twój zestaw Brew Monk jest gotowy do użycia!

2.5 Ustawienia programu

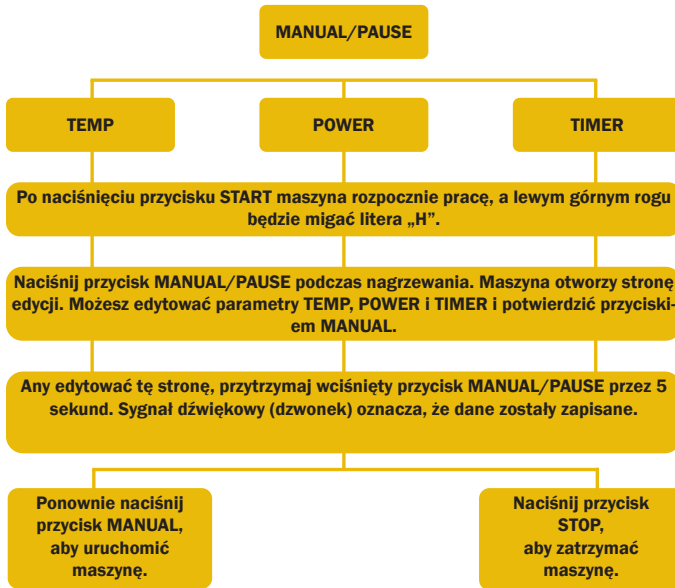


2.5.1 Ustawienia trybu ręcznego

1. Włącz urządzenie przyciskiem zasilania, a następnie naciśnij przycisk **MANUAL**.
2. Opcja **TEMP** służy do ustawiania temperatury, **POWER** do ustawiania mocy, a **TIMER** do ustawiania czasu poszczególnych kroków. Te 3 ustawienia należy wprowadzić przed uruchomieniem maszyny; można to zrobić w dowolnej kolejności. Przyciskami „-” i „+” ustaw odpowiednią wartość.
3. Po wprowadzeniu wszystkich 3 ustawień naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć sesję ręczną. W lewym górnym rogu miga litera „H”, co oznacza, że maszyna jest w trakcie nagrzewania.
4.
 - Domyślna temperatura wrzenia wynosi 100 °C i zegar nie zacznie pracować, zanim temperatura nie osiągnie 100 °C.
W takim przypadku należy nałożyć pokrywę na 1-2 min (lub patrz poniżej), aby uzyskać 100 °C na wyświetlaczu.
 - Jeśli maszyna zacznie wrzeć, ale wskazanie temperatury na wyświetlaczu jest niższe, wykonaj następującą regulację, aby ustawić temperaturę na 100 °C i uruchom zegar.
 - Naciśnij jednocześnie przyciski „-” i „+” i przytrzymaj, aż na wyświetlacz pokaże znak C1/F1. Zakres korekcji temperatury wynosi od -10 °C do +10 °C lub -50 °F do +50 °F.
5. Po naciśnięciu przycisku **MANUAL/PAUSE** podczas nagrzewania wyświetlacz powróci do strony edycji. Można edytować parametry **TEMP**, **POWER** i **TIMER**, a następnie ponownie nacisnąć przycisk **MANUAL/PAUSE**, aby potwierdzić. Teraz maszyna będzie działać z nowymi ustawieniami.
6. Przytrzymanie wciśniętego przycisku **TEMP** przez 5 sekund spowoduje przełączenie skali ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita. Tę czynność można wykonać tylko na **PUSTEJ STRONIE**.

2.5.1.1 Funkcja pamięci w trybie ręcznym do 1. etapu zacierania

1. Aby edytować tę stronę, przytrzymaj wciśnięty przycisk **MANUAL/PAUSE** przez 5 sekund. Możesz zarejestrować ostatnie ustawienia. Po zakończeniu rejestracji rozlegnie się sygnał dźwiękowy (dzwonek).
2. Po zakończeniu tej czynności naciśnij przycisk **START**, aby maszyna mogła wykonać wprowadzone dane.
3. Po naciśnięciu przycisku **STOP** maszyna przestanie działać i przejdzie na **PUSTĄ STRONĘ**.
4. Aby przywrócić ustawienia fabryczne, przytrzymaj wciśnięty przycisk **AUTO/PAUSE** na **PUSTEJ STRONIE** przez 5 sekund. Sygnał dźwiękowy (wolniejszy dzwonek) oznacza, że ustawienia fabryczne zostały przywrócone.



2.5.2 Ustawienia trybu automatycznego

1. Włącz urządzenie, a następnie naciśnij przycisk **AUTO**.
2. Kiedy w lewym górnym rogu jest widoczne oznaczenie S1, ustaw 3 parametry: **TEMP**, **TIMER** oraz **POWER**. (podobnie jak w trybie ręcznym przyciskami „+” i „-”).
3. Po ustawieniu 1. etapu ponownie naciśnij przycisk **AUTO**, a następnie wprowadź ustawienia dla 2. etapu. Etapy od 3. do 9. są ustawiane jako 1 i 2. Dla każdego etapu (od 3 do 9) naciśnij przycisk **AUTO**, aby potwierdzić, i przejdź do następnego etapu.
4. Po ustawieniu **TEMP** na 100°C, oznaczenie zmieni się automatycznie z MASHING (zacieranie) na BOILING (gotowanie).
5. Ustawienie przypomnienia o chmieleniu w procesie gotowania; Po ustawieniu parametrów **TEMP**, **TIMER** i **POWER** dla wrzenia naciśnij przycisk **AUTO**. Przyciskami „+” i „-” ustaw czas 1. chmielenia. Aby ustawić przypomnienia o 2., 3. itd. chmieleniu naciśnij przycisk **TIMER**. Przykład: 60 minut gotowania i dodanie chmielu po 10 minutach – przypomnienie o chmieleniu **TIMER** powinno być ustawione na 50 minut.
6. Po wprowadzeniu wymaganych etapów (maks. 9) naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić wprowadzone ustawienia. Rozpocznie się proces warzenia. Numer oznaczający aktualny etap procesu będzie migać w lewym górnym rogu.
7. Jeśli 9 etapów to zbyt dużo dla Twojego przepisu ustaw wszystkie temperatury poniżej temperatury wrzenia, naciskając przycisk **TEMP** po pierwszym etapie. Program obsługuje wyłącznie jedną nastawę gotowania dla każdego przepisu. Intensywność gotowania można regulować na dowolnym etapie cyklu.

2.5.2.1 Podczas zacierania i gotowania

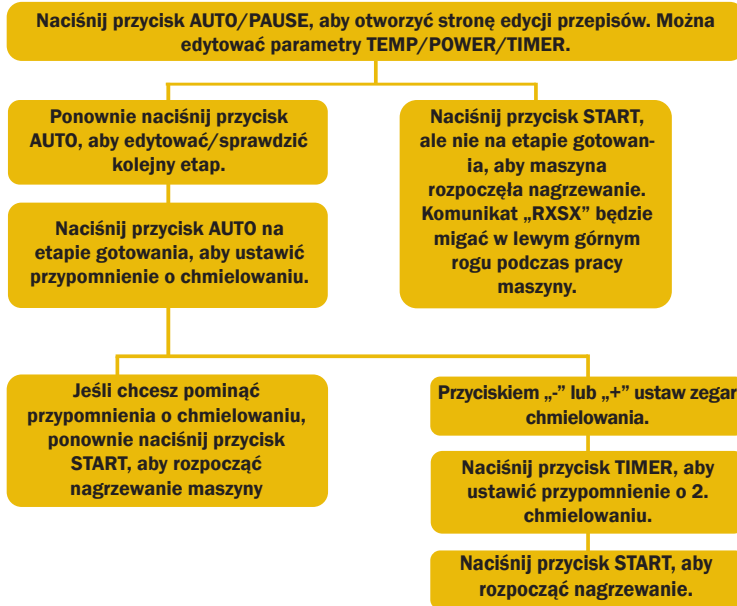
1. Po zakończeniu 1. etapu rozlegnie się sygnał dźwiękowy (dzwonek przypomnienia). 2. etap programu może się rozpocząć dopiero po potwierdzeniu przyciskiem AUTO. Jest to przypomnienie o dodaniu składników.
2. Przypomnienie o gotowaniu jest takie samo jak powyżej: kiedy maszyna zakończy etap poprzedzający gotowanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (dzwonek przypomnienia). Etap gotowania może się rozpocząć dopiero po potwierdzeniu przyciskiem AUTO. Jest to przypomnienie o płukaniu.
3. Przyciskiem PAUSE można tymczasowo zatrzymać pracę zestawu Brew Monk oraz zegara i zmodyfikować dane, a następnie nacisnąć przycisk AUTO, aby kontynuować.
4. Naciśnięcie przycisku START podczas pracy zestawu w trybie automatycznym spowoduje pominięcie bieżącego etapu.
5. Naciśnięcie przycisku STOP spowoduje pominięcie wszystkich etapów i zatrzymanie pracy maszyny. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat END, a sygnał dźwiękowy będzie słyszalny przez 30 sekund. Ponownie naciśnij przycisk STOP, aby wejść na PUSTĄ STRONĘ.

2.5.2.2 Funkcja pamięci w trybie automatycznym

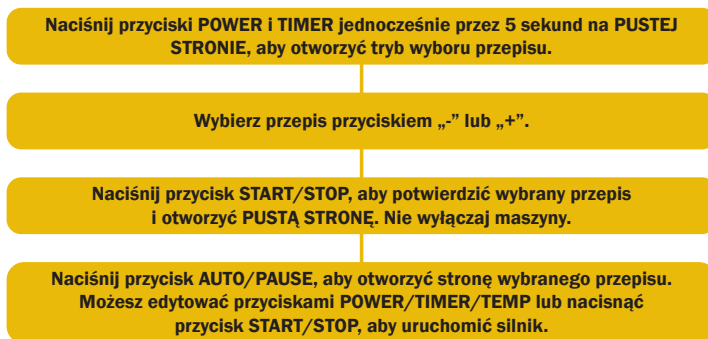
1. Po ustawieniu wszystkich potrzebnych danych w trybie automatycznym naciśnij przycisk STOP, aby przejść na PUSTĄ STRONĘ. Nie wyłączaj maszyny. Wykonaj następujące czynności, aby rozpocząć rejestrację.
2. Naciśnij przycisk MANUAL, aby otworzyć stronę ręcznej edycji, a następnie przytrzymaj wciśnięty przycisk MANUAL przez 5 sekund. Możesz zarejestrować ostatnie ustawienia w trybie ręcznym i automatycznym. Maszyna potwierdza zakończoną rejestrację sygnałem dźwiękowym (dzwonek).
3. Włącz/Wyłącz maszynę, a następnie naciśnij przycisk AUTO, aby wyświetlić 1. etap ostatnio wybranego programu.
4. Po naciśnięciu przycisku START maszyna rozpocznie pracę.
5. Nasz program nie obsługuje seryjnego zapisu. Dla każdej pozycji należy powtórzyć powyższe czynności.

2.5.2.3 Funkcja zapisu / zmiany pamięci w trybie automatycznym

Na **PUSTEJ STRONIE** naciśnij jednocześnie przyciski **POWER** i **TIMER** i przytrzymaj przez 5 sekund. Wyświetlacz przejdzie do trybu wyboru przepisu. Przyciskami „-” lub „+” wybierz przepis od R0S1 do R1S9. W pamięci można przechowywać do 10 programów. Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić wybór przepisu. Na wyświetlaczu będzie widoczna **PUSTA STRONA**. Naciśnij przycisk **AUTO/PAUSE**, aby otworzyć stronę edycji wybranego przepisu. Możesz nacisnąć przycisk **START**, aby od razu uruchomić wybrany program, lub przycisk **AUTO/PAUSE**, aby edytować/sprawdzić kolejne kroki programu.



2.5.3 Wybór przepisu w trybie automatycznym



3. Konserwacja

- Po każdym użyciu maszyny należy koniecznie wyczyścić. Suche składniki mogą przywierać do metalu i do wnętrza pompy.
- Oplucz maszynę 5-10 litrami wody w temperaturze 60 °C przez 15 minut lub dłużej, aż będzie czysta. Podczas czyszczenia pompa powinna działać.
- Nie używaj ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Wyczyść wnętrze kociołka miękką ściereczką lub myjką.
- Wszelkie ślady brzezki pozostawione na kotle należy zetrzeć przed kolejnym użyciem.
- Przepłucz rurkę w drugą stronę, podłączając wąż do zakrzywionej rurki.
- Można używać wyłącznie odpowiednich produktów czyszczących (Chemipro® Wash).
- Nie zachlapaj elektronicznych części maszyny.
- Nie zanurzaj maszyny w wodzie.
- Przechowuj maszynę w suchym miejscu i nie podłączaj jej do zasilania, kiedy nie jest w użyciu.

4. Rozwiązywanie problemów

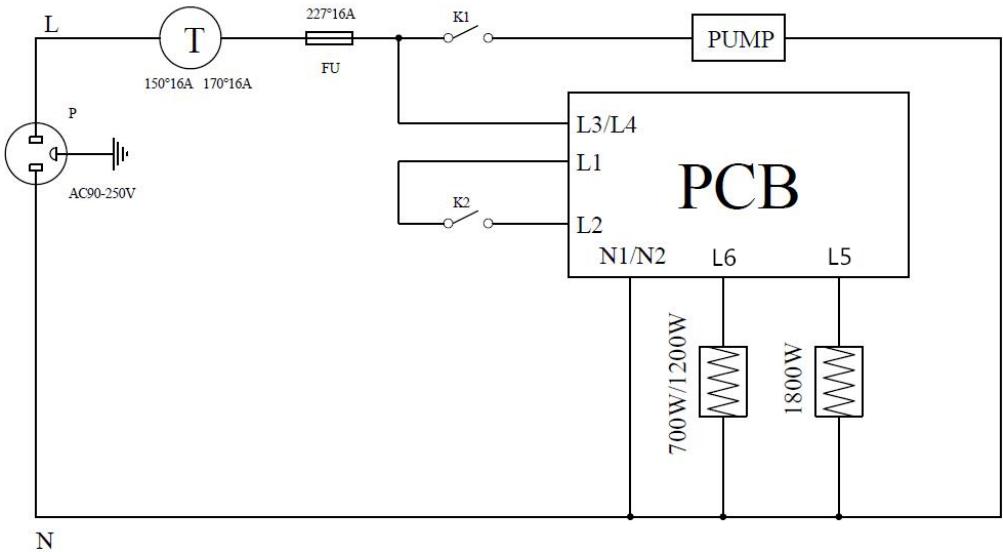
1	Pompa zapchana składnikami	A: Przepłucz pompę, podłączając wąż do zakrzywionej rurki. B: Rozłóż pompę i usuń składniki.
2	Nie można osiągnąć temperatury 100 °C	A: Załóż pokrywę na 1 do 2 minut. B: Skoryguj temperaturę.
3	C1 – korekcja temperatury w stopniach Celsjusza	A: Przyciskami „-” i „+” wprowadź ustawienie korekcji temperatury C1. Dopuszczalny zakres od -10 °C do +10 °C. Potwierdź przyciskiem TEMP.
4	F1 – korekcja temperatury w stopniach w Fahrenheita	A: Przyciskami „-” i „+” wprowadź ustawienie korekcji temperatury F1. Dopuszczalny zakres od -50 °F do +50 °F. Potwierdź przyciskiem TEMP.
5	Wyświetlacz pokazuje komunikat ERR-1.	A: Temperatura jest niższa od -20 °C. Jest to ostrzeżenie o niskiej temperaturze. B: Złącze czujnika jest luźne. C: Otwórz od spodu i sprawdź czujnik. Jeśli jest luźny, popraw połączenie.
6	Wyświetlacz pokazuje komunikat ERR-2	A: Temperatura przekracza 120 °C. Jest to ostrzeżenie o wysokiej temperaturze / suchym wrzeniu. B: Awaria czujnika, skontaktuj się z przedstawicielem w sprawie wymiany.

5. Dane techniczne

Nr modelu:	057.700.30
Objętość:	40 litrów do pełna, 30 litrów do linii MAX
Napięcie:	220 V-240 V
Moc:	2500 W
Częstotliwość:	50 Hz/60 Hz

Nr modelu:	057.700.50
Objętość:	52 litry do pełna, 45 litrów do linii MAX
Napięcie:	220 V-240 V
Moc:	3000 W
Częstotliwość:	50 Hz/60 Hz

6. Obwód elektryczny





- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Bryggekjele 30 liter/50 liter | 8 | Maltrør i rustfritt stål: |
| 2 | Gjennomsiktig slange med litergradering | | - 30 liter: maltmengde 8 kg |
| 3 | Avtagbar kuleventil 1/2" + munnstykke, rustfritt stål | | - 50 liter: maltmengde 12 kg |
| 4 | Programmerbar styreenhet med digitalt display | 9 | Hovedstrøm- og pumpebryter |
| 5 | Glasslokk | 10 | Avtagbart håndtak for løfting av maltrør |
| 6 | Teleskopisk overløpsrør i rustfritt stål | 11 | Bøyd rør |
| 7 | Justerbare maltsiler i rustfritt stål | 12 | Bazookafilter i rustfritt stål |
| | | 13 | Tilbehør |

Takk for at du kjøpte Brew Monk. Bruk bildet og tabellen over for å bekrefte at din Brew Monk er komplett. Kontakt forhandleren din hvis du mangler noen komponenter.

Les denne bruksanvisningen nøye og vær oppmerksom på følgende informasjon for å unngå skader. Alle feil som oppstår på grunn av manglende overholdelse av elementene og forholdsreglene som er nevnt i bruksanvisningen er ikke dekket av garantien vår, og vi er ikke ansvarlige for dem.

TIPS: Ha alltid håndboken med disse lett tilgjengelige instruksjonene for hånden; bare skann QR-koden på baksiden av Brew Monk.

1. Sikkerhetsinstruksjoner

- Les alle instruksjonene nøye, og behold denne bruksanvisningen for senere referanse.
- Ikke bruk enheten hvis ledningen eller kontakten er skadet, den må skiftes ut før bruk.
- Maskinen er kun ment for bruk med 220-240 V og 50/60 Hz. Ikke bruk adapter, da watteffekten til denne enheten er høy.
- Unngå å overbelaste den elektriske tilførselen.
- Hvis enheten trenger ekstra strøm må du ikke bruke fleruttak på under 13 A, og du må ikke koble noen andre enheter til dette uttaket.
- Sjekk produktets merkeplate og kontroller om dets spenning er egnet for din uttaksspenning før bruk.
- Enheten må kun brukes som tiltenkt. Den må betjenes trygt og riktig under feilfrie forhold. Sørg for å sjekke at forholdene er riktige før hver gangs bruk.
- Apparatet skal kun installeres på steder der det er overvåket.

2. Klargjøring for brygging

- Enheten må plasseres på en stabil, sikker og horisontal støttestruktur før bruk.
- En full beholder inneholder varme væsker og kan veie opp til 40 kg (30 liter Brew Monk)/ 50 kg (50 liter Brew Monk). Horisontal plassering er en forutsetning for overføring via pumping i løpet av bryggeprosessen. Unngå ustabil overflate.
- Enheten skal ikke flyttes i løpet av bryggeprosessen. Håndtakene er kun ment for å transportere enheten i tom tilstand.
- Det er svært viktig å holde barn, og dyr unna enheten mens den er i bruk. Husk at det er svært farlig å koke vann.
- Rengjør alltid delene på bryggeutstyret, hygiene er avgjørende for å få gode resultater.
- Før bruk er det avgjørende å varme opp en mengde vann i kjelen for å rengjøre bryggeutstyret ved bruk av et egnet rengjøringsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Informasjon om sirkulasjonsrørheten og pumpen

- Vi anbefaler å ikke kjøre pumpen uten vann. Kjelen må fylles med vann før du slår på pumpen.
- Vi anbefaler å bruke pumpen i løpet av meskeprosessen.
- Før du slår på pumpen må du sørge for å installere det bøydde røret (11). Monter det bøydde røret (11) ved å plasser det oppå sirkulasjonsrøret (2). Kontroller at tetningsringen er montert, og lås det bøydde røret (11) på plass ved å trykke ned de to håndtakene. Hvis du vil bruke glasslokket (5) i løpet av meskingen, må du sette på lokket (5) før du monterer det bøydde røret (11). Det bøydde røret (11) skal først settes inn gjennom hullet i lokket (5).



- Juster flythastigheten ved bruk av den blå ventilen på sirkulasjonsrøret for riktig sirkulasjonshastighet. Hvis pumpens hastighet er for høy vil kornkurven (8) flyte over ned i hovedrøret, og bunnen på kjelen kan gå tørr og føre til at ingrediensene brennes og at elementet blir overopphetet.
- Den blå ventilen på sirkulasjonsrøret lukker kuleventilen når den er i horisontal stilling. Den blå ventilen på sirkulasjonsrøret åpner kuleventilen når den er i vertikal stilling.
- Slå av pumpen når du lukker den blå ventilen i mer enn 5 sekunder.
- Lukk alltid den blå ventilen og slå av pumpen før du fjerner det bøyde røret (11).
- Ikke kjør pumpen i løpet av vørterkoking.
- Det anbefales ikke å bruke pumpen for å pumpe vørter etter avkjøling, ettersom det ikke er noe filter på pumpens inntak. Dette kan føre til at bryggerester kommer ned i pumpen, og potensielt blokkerer og skader systemet.

2.2 Bazookafilterenhet

Fest bazookafilteret (12) på hanngiengen inne i Brew Monk ved hjelp av koblingen og skru på bazookafilteret (se bilder nedenfor).



2.3 Overflytrørenhet

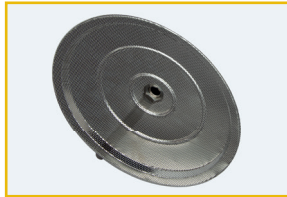


- A** 1 x øvre maltfilter (1 senterhull + 2 små hull)
- B** 1 x forsterket nedre maltfilter (1 senterhull)
- C** 2x håndtak
- D** 1x mutter
- E** 1x teleskopisk overløpsrør

2.3.1 Maltørenhet utenfor Brew Monk

Trinn 1

Før hængjengekoblingen (E) gjennom maltfilteret (B) og fest med mutteren (D).



Trinn 2

Du kan tilpasse overløpsrøret etter maltmengden som er anbefalt for oppskriften din. Du kan gjøre dette ved å justere teleskoprøret (E) til ønsket høyde.



Trinn 3

Koble begge håndtakene (C) til det øvre maltfilteret (A).



2.3.2 Fylling av maltrøret med malt

Trinn 1

Legg det monterte overløpsrøret med maltfilteret inn i maltrøret.



Trinn 2

Forleng det teleskopiske overløpsrøret (E) til maksimal høyde.

Trinn 3

Plasser maltrøret (8) i Brew Monk (1).
Fyll på vann iht. oppskriften.

Trinn 4

Plasser den svarte hetten (13) og fyll maltrøret (8) med malt.

Trinn 5

Juster høyden på det teleskopiske overløpsrøret (E) til 3 til 4 cm over vannvolumet.

Trinn 6

Skyv det øvre maltfilteret med håndtakene ned på malten.



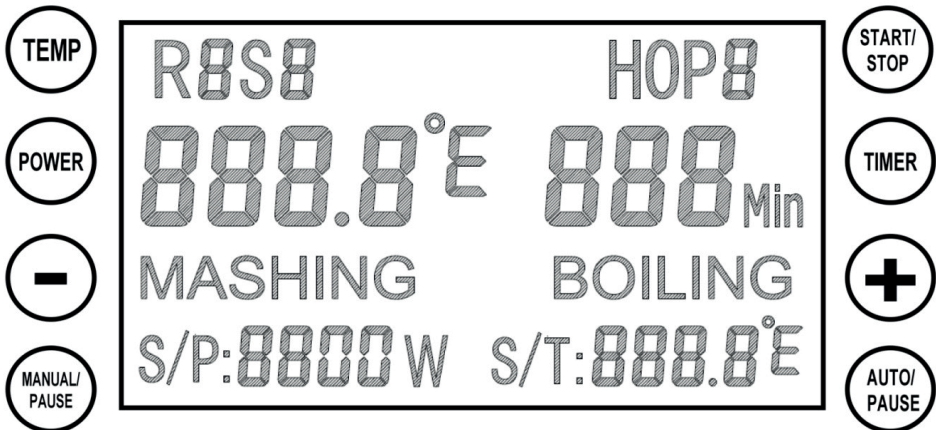
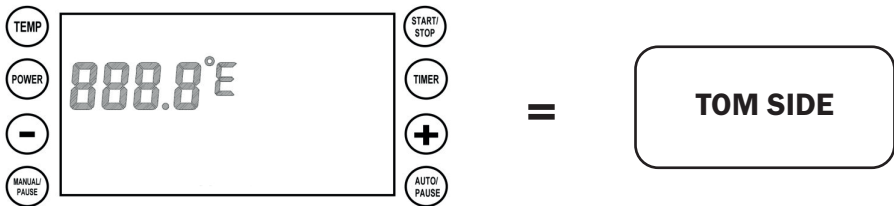
2.4 Før du bruker Brew Monk

Vi anbefaler å skylle maskinen med 5-10 liter vann. Rengjør maltrøret (8), filterdukene (7) og overflytsrøret (6), samt bazooka-filteret. For å skylle maskinen kan du bruke manuell modus (se 2.5.1).

1. Kontroller at begge kuleventilene (3) og den blå ventilen på sirkulasjonsrøret (2) er lukket.
2. Koble til enheten og tøm 5-10 liter vann.
3. Slå på strømmen.
4. Displayet vil vise temperaturen.
5. Trykk på manuell-knappen for å velge manuell-modus.
6. Bruk TEMP-, POWER- og TIMER-knappene sammen med «+» og «-» for å stille inn temperaturen til 55 °C, tid for skylling 5 min. og POWER 2000 W.
7. Tilsett rengjøringsmiddel (Chemipro® Wash).
8. Trykk på start.
9. Åpne den blå kuleventilen og slå på pumpen (husk å installere det bøyde røret, se 2.1).
10. Når programmet er ferdig slår du av pumpen og kasserer det varme vannet ved bruk av kuleventilen (3).
11. Det varme vannet kan brukes til å rengjøre bazookafilteret (12), maltrøret (8) og filterdukene (7) i vasken.

Nå er du klar til å ta i bruk Brew Monk!

2.5 Programinnstilling

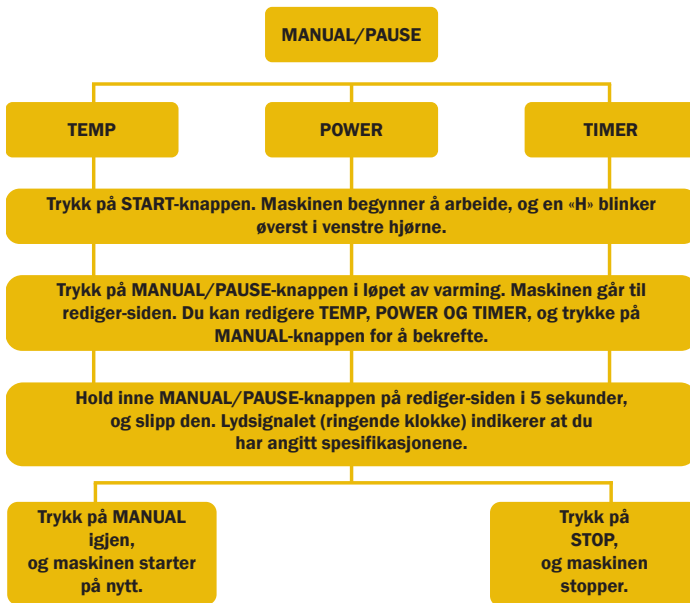


2.5.1 Manuell modus-innstilling

1. Slå på strømbryteren, trykk deretter på **MANUAL**-knappen.
2. **TEMP** er for temperaturinnstilling, **POWER** er for watt-innstilling, **TIMER** er for trinn-timing. Disse 3 må stilles inn før maskinen vil starte, og de kan stilles inn i hvilken som helst rekkefølge. Bruk «-» og «+» for å stille inn ønsket nivå.
3. Trykk på **START**-knappen når alle 3 innstillinger er angitt, den manuelle økten vil da starte. Hvis en «H» blinker øverst i venstre hjørne betyr det at maskinen varmes opp.
4.
 - Standard koketemperatur er 100 °C. Timeren løses ikke ut hvis temperaturen ikke indikerer 100 °C.
I så fall må du sette på dekselet i 1-2 min. (eller se nedenfor) for å oppnå 100 °C på displayet.
 - Hvis maskinen begynner å koke, men viser en lavere temperatur på displayet, må du utføre følgende justering for å stille inn temperaturen på 100 °C og utløse timeren.
 - Trykk på «-»- og «+»-knappene samtidig til displayet viser **C1/F1**-tegnet. Området for temperaturkorrigering er -10 °C til +10 °C eller -50 °F til +50 °F.
5. Når du trykker på **MANUAL/PAUSE**-knappen mens oppvarming pågår, vil displayet gå tilbake til rediger-siden. Du kan redigere **TEMP**, **POWER**, **TIMER**, og deretter trykke på **MANUAL/PAUSE**-knappen igjen for å bekrefte. Maskinen følger da de nye innstillingene.
6. Hold inne **TEMP** i 5 sekunder og slipp deretter knappen for å bytte fra Celsius til Fahrenheit. Denne operasjonen kan kun utføres på **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Minnefunksjon i manuell modus for det første mesketrinnet

1. Hold inne **MANUAL/PAUSE** -knappen på rediger-siden i 5 sekunder, og slipp den. Du kan lagre den siste innstillingen. Når den er lagret, høres et lydsignal (en ringende klokke).
2. Trykk på **START** -knappen etter ovennevnte betjening. Maskinen bruker de angitte spesifikasjonene.
3. Trykk på **STOP**-knappen, maskinen slutter å arbeide og går til **BLANK PAGE**.
4. Hold inne **AUTO/PAUSE**-knappen på **BLANK PAGE** i 5 sekunder for å gjenopprette fabrikkinnstillingene. Du hører et lydsignal (langsommere ringing) som indikerer at fabrikkinnstillingene er gjenopprettet.



2.5.2 Automatmodus-innstilling

1. Slå på enheten, trykk deretter på **AUTO**-knappen.
2. S1 vil bli vist øverst i venstre hjørne, angir de 3 innstillingene - **TEMP**, **TIMER** og **POWER**. (som i manuell modus ved bruk av «+» og «-»).
3. Etter at du har innstilt det første trinnet trykker du på **AUTO**-knappen igjen, og går deretter til innstilling i andre trinn. Tredje til niende trinn stilles inn på samme måte som første og andre. For hvert trinn (3-9) trykker du på **AUTO**-knappen for å bekrefte og gå til neste trinn.
4. Når **TEMP** er satt til 100 °C, endres den automatisk fra MESKING til KOKING.
5. Innstille humlepåminnelse i kokeprosessen: Etter å ha innstilt **TEMP**, **TIMER** og **POWER** for koking, trykker du på **AUTO**. Still inn tid for humle 1 med «+» og «-». Trykk på **TIMER**-knappen for andre, tredje ... humlepåminnelse. For eksempel: 60 minutters koking, og etter første humletilsetning etter 10 minutter skal humlepåminnelsen **TIMER** være 50 minutter.
6. Når du har angitt de nødvendige trinnene (opp til 9), trykker du på **START**-knappen for å bekrefte de ovennevnte innstillingene. Bryggeprosessen starter. Det nåværende trinnet blinker øverst i høyre hjørne.
7. Hvis trinn 9 er for mye for din oppskrift, kan du stille alle temperaturer under kokepunktet ved å trykke på **TEMP**-knappen etter det neste trinnet. Programmet støtter kun én kokeinnstilling i hver oppskrift. Du kan justere kokeeffekten når som helst i løpet av prosessen.

2.5.2.1 I løpet av MESKING og KOKING

1. Når første trinn er fullført, høres et lydsignal (påminnelsesringing). Programmet går ikke videre til det andre trinnet hvis du ikke trykker på **AUTO**-knappen for å bekrefte. Det er påminnelsen for å fylle på ingredienser.
2. Kokepåminnelsen er den samme som over. Når maskinen fullfører trinnet før koking, høres et lydsignal (påminnelsesringing). Programmet går ikke til koketrinnet hvis du ikke trykker på **AUTO**-knappen for å bekrefte. Dette er overslag-påminnelsen.
3. **PAUSE**-knappen brukes til å stoppe Brew Monk og timeren midlertidig, slik at du kan endre spesifikasjonene. Trykk deretter på **AUTO** for å fortsette.
4. Hvis du trykker på **START**-knappen når automodus kjører, vil det nåværende trinnet hoppes over.
5. Hvis du trykker på **STOP**-knappen for å hoppe over alle trinnene, stopper maskinen. Displayet viser **END**, og klokken ringer i 30 sekunder. Trykk på **STOP**-knappen igjen for å gå til **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Minnefunksjon i Automat-modus

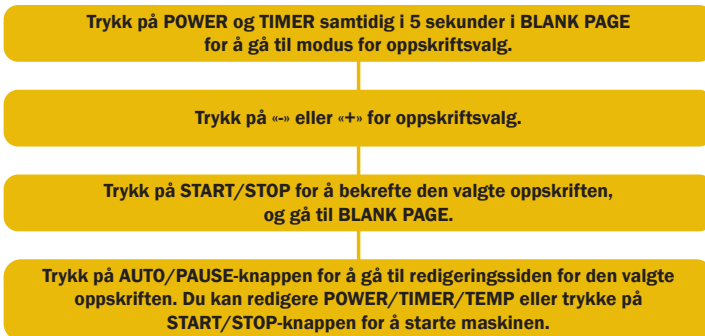
1. Etter å ha stilt inn alle nødvendige spesifikasjoner i automodus, trykker du på **STOP**-knappen til **BLANK PAGE**. Ikke slå av maskinen! Følg trinnene nedenfor for å registrere.
2. Trykk på **MANUAL**-knappen for å gå til siden for manuell redigering. Trykk deretter på **MANUAL**-knappen i 5 sekunder, og slipp den. Du kan registrere den siste manuelle og automatiske modusinnstillingen. Et lydsignal (ringende klokke) angir vellykket registrering.
3. Slå av/på maskinen, og trykk deretter på **AUTO**-knappen. Det første trinnet i det valgte programmet vises på displayet.
4. Trykk på **START**-knappen, og maskinen starter.
5. Programmet vårt støtter ikke batchlagring. Instruksjonene over må gjentas for hver oppføring

2.5.2.3 Legge inn / endre minnefunksjon for automat-modus

Når du er på **BLANK PAGE**, holder du inne **POWER**- og **TIMER**-knappene samtidig i 5 sekunder. Displayet går til oppskriftsvalg. Trykk på «-» eller «+» for å velge ønsket oppskrift (ROS1, R1S1, ...). Oppskriftslagring er opp til 10 programmer. Trykk på **START**-knappen for å bekrefte valgt oppskrift, **BLANK PAGE** vises på displayet, trykk deretter på **AUTO/PAUSE**-knappen for å gå til redigeringsiden for den valgte oppskriften. Du kan trykke på **START**-knappen for å kjøre det valgte programmet med en gang, eller trykke på **AUTO/PAUSE**-knappen for å redigere/kontrollere programmet trinn for trinn.



2.5.3 Oppskriftsvalg i automodus



3. Vedlikehold

- Det er svært viktig å rengjøre maskinen etter hver bruk. De tørre ingrediensene kan sette seg fast på metallet og på innsiden av pumpen.
- Skyll maskinen med 5–10 liter vann med en temperatur på 60 °C i 15 minutter eller mer, til den er ren. Slå på pumpen i mens rengjøringen pågår.
- Ikke bruk skarpe metallredskaper til å fjerne rester. Bruk en myk klut eller en myk skuresvamp til å rengjøre innsiden av kjelen.
- Eventuelle merker etter værterrester på bunnen av kjelen må fjernes før den brukes igjen.
- Spyl pumpen mot pumperetningen ved å koble en slange til det bøyde røret.
- Egnede rengjøringsprodukter kan brukes (Chemipro® Wash).
- Unngå å søle væske på de elektroniske delene av apparatet.
- Ikke senk maskinen ned i vann.
- Oppbevar maskinen på et tørt sted, ikke koble den til strøm når den ikke er i bruk.

4. Feilsøkingstips

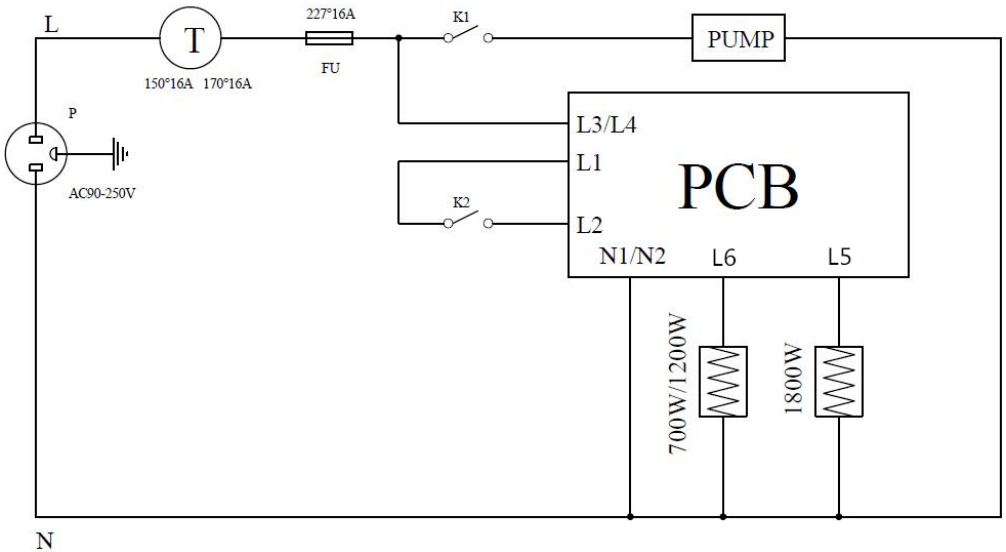
1	Ingredienser sitter fast i pumpen	A: Skyll pumpen ved å koble en slange til det bøyde røret. B: Demonter pumpen for å fjerne ingrediensene.
2	Kan ikke nå 100 °C	A: Sett på dekselet i 1 til 2 minutter. B: Utfør temperaturkorrigering.
3	C1-grader celsius temperaturkorrigering	A: Trykk på «-» og «+» samtidig, gå til innstilling for C1 temperaturkorrigering. Innstillingsområdet er fra -10 °C til +10 °C. Trykk på TEMP knappen for å bekrefte.
4	F1-Fahrenheit temperaturkorrigering	A: Trykk på «-» og «+» samtidig, gå til innstilling for F1 temperaturkorrigering. Innstillingsområdet er fra -50 °F til +50 °F. Trykk på TEMP knappen for å bekrefte.
5	ERR-1 vises på displayet	A: Temperaturen er lavere enn -20 °C, dette er advarselen for lav temperatur. B: Sensorkoblingen er løs. C: Åpne under og kontroller sensoren. Koble til på nytt hvis den er løs.
	ERR-2 vises på displayet	A: Temperaturen er høyere enn 120 °C, dette er advarselen for overoppheting/tørrekoking. B: Sensorfeil, kontakt forhandleren for utskifting.

5. Tekniske spesifikasjoner

Modellnr.:	057.700.30
Volum:	40 liter til toppen, 30 liter til MAKS-linjen
Spenning:	220 V-240 V
Effekt:	2500 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

Modellnr.:	057.700.50
Volum:	52 liter til toppen, 45 liter til MAKS-linjen
Spenning:	220 V-240 V
Effekt:	3000 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrisk krets





- | | |
|--|--|
| 1 Bryggekedel 30 liter/50 liter | 8 SST-maltrør:
- 30 liter: maltmængde 8 kg
- 50 liter: maltmængde 12 kg |
| 2 Gennemsigtigt rør med litergraduering | |
| 3 Aftagelig SST-kugleventil ½" + dysse | |
| 4 Programmerbar styreenhed med digitalt display | 9 Hovedafbryder og pumpeafbryder |
| 5 Glaslåg | 10 Aftageligt håndtag til at løfte maltrøret |
| 6 SST-teleskopoverløbsrør | 11 Buet rør |
| 7 Justerbare SST-maltfiltre | 12 SST-bazooka-filter |
| | 13 Tilbehør |

Tillykke med din nye Brew Monk. Tjek venligst ved hjælp af ovenstående billede og tabel, om du har fået alle delene til Brew Monk. Hvis der mangler dele, skal du kontakte forhandleren.

Læs venligst denne vejledning omhyggeligt, og læg mærke til nedenstående oplysninger, så du undgår skader. Fejl som følge af, at du ikke har fulgt instruktionerne og advarslerne i betjeningsvejledningen, er ikke dækket af vores garanti, og vi kan ikke påtage os noget ansvar for dem.

TIP: Du har altid vejledningen lige ved hånden med disse lettilgængelige instruktioner. Du skal blot scanne QR-koden på bagsiden af Brew Monk.

1. Sikkerhedsanvisninger

- Læs alle anvisningerne omhyggeligt, og gem vejledningen til senere brug.
- Benyt ikke enheden, hvis kablet eller stikket er beskadiget; i så fald skal de udskiftes før brug.
- Apparatet er kun beregnet til at blive brugt med en strømforsyning på 220-240 V og 50/60 Hz. Undlad at bruge en adapter, da effektforbruget på apparatet er for højt.
- Undgå at overbelaste strømforsyningen.
- Hvis apparatet kræver ekstra strøm, må du ikke bruge multistik på under 13 A, og du må heller ikke tilslutte andre enheder til det pågældende stik.
- Før du anvender apparatet, skal du kontrollere mærkedatasedlen og sørge for, at spændingen passer til spændingen i dit forsyningsstik.
- Apparatet må kun anvendes som tilsigtet. Det skal betjenes på sikker og korrekt vis og under fejlfrie forhold. Husk at kontrollere de korrekte forhold hver gang, inden du bruger apparatet.
- Apparatet må kun installeres et sted, hvor du kan holde øje med det.

2. Klargøring til brygning

- Før apparatet tages i brug, skal det placeres på en stabil, sikker og vandret konstruktion.
- En fuld beholder indeholder kogende væske og kan veje op til 40 kg (30 liter Brew Monk)/ 50 kg (50 liter Brew Monk). Vandret placering er en forudsætning for, at du kan overføre væsken ved at pumpe under bryggeprocessen. Undgå at bruge et underlag, der ikke er stabilt.
- Apparatet må ikke flyttes under bryggeprocessen. Håndtagene er kun beregnet til at transportere apparatet, når det er tomt.
- Det er meget vigtigt at holde børn og dyr på afstand af apparatet, mens det er i drift. Husk, at kogende væske er meget farligt.
- Rengør altid alle delene af bryggeudstyret; hygiejne er afgørende vigtigt for, at du får et godt resultat.
- Vi anbefaler, at du varmer noget vand op i kedlen for at rense bryggeudstyret, før du påbegynder brygningen. Brug et velegnet rengøringsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Samling af cirkulationsrør og oplysninger om pumpen

- Vi anbefaler, at du ikke bruger pumpen uden vand. Kedlen skal fyldes med vand, før du tænder for pumpen.
- Vi anbefaler at bruge pumpen under mæskningsprocessen.
- Før du tænder for pumpen, skal du huske at montere det buede rør (11). Saml det buede rør (11) ved at placere det oven på cirkulationsrøret (2). Kontrollér, at tætningsringen er monteret, og lås det buede rør (11) på plads ved at trykke ned på de to håndtag. Hvis du gerne vil bruge gjaslåget (5) under mæskningen, skal du sætte låget (5) på, før du samler det buede rør (11). Det buede rør (11) skal først sættes ind gennem hullet i låget (5).



- Juster flowhastigheden med den blå ventil på cirkulationsrøret for at opnå korrekt cirkulationshastighed. Hvis pumpehastigheden er for høj, vil det resultere i overløb fra kornkurven (8) ned langs det centrale rør, og bunden af kedlen kan løbe tør, så ingredienserne brænder på og elementet overophedes.
- Når den blå ventil, der er placeret på cirkulationsrøret, sættes i vandret position, lukker den for kugleventilen. Når den blå ventil, der er placeret på cirkulationsrøret, sættes i lodret position, åbner den for kugleventilen.
- Sluk for pumpen, når du lukker den blå ventil i over fem sekunder.
- Luk altid den blå ventil, og sluk for pumpen, før du fjerner det buede rør (11).
- Sørg for, at pumpen ikke kører under urtekoegning.
- Vi kan ikke anbefale at bruge pumpen til at pumpe urteblandingen ud efter afkøling, for der er ikke noget filter på pumpeindløbet. Det kan bevirke, at der kommer rester i pumpen, så der er risiko for at blokere og beskadige systemet.

2.2 Samling af bazooka-filter

Fastgør bazooka-filteret (12) på hangevindtilslutningen inde i Brew Monk. Brug tilslutningen, og skru bazooka-filteret på (se billedet nedenfor).



2.3 Samling af overløbsrøret

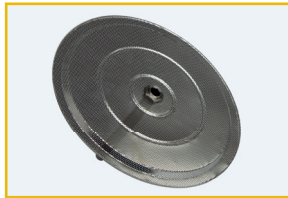


- A** 1 x topfilter til malt (1 midterhul + 2 små huller)
- B** 1 x forstærket bundfilter til malt (1 midterhul)
- C** 2 x håndtag
- D** 1 x møtrik
- E** 1 x teleskopoverløbsrør

2.3.1 Samling af maltrøret uden for Brew Monk

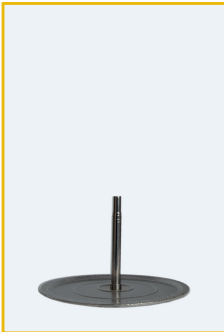
Trin 1

Før hangevindtilslutningen (E) gennem bunden af maltfilteret (B), og fastgør med møtrikken (D).



Trin 2

Du kan tilpasse overløbsrøret i overensstemmelse med den mængde malt, der anbefales i opskriften. For at gøre det skal du justere teleskoprøret (E) til den ønskede højde.



Trin 3

Fastgør de to håndtag (C) på det øverste maltfilter (A).



2.3.2 Maltpåfyldning i maltrøret

Trin 1

Indsæt det samlede overløbsrør sammen med maltfilteret i maltrøret.



Trin 2

Træk teleskopoverløbsrøret (E) så langt ud, som det kan komme.

Trin 3

Placer maltrøret (8) i Brew Monk (1)
Fyld med vand iht. opskriften.

Trin 4

Anbring den sorte hætte (13) og fyld maltrøret (8) med malt.

Trin 5

Juster højden på teleskopoverløbsrøret (E) til 3 til 4 cm over vandmængden.

Trin 6

Skub det øverste maltfilter med håndtagene hen over malten.



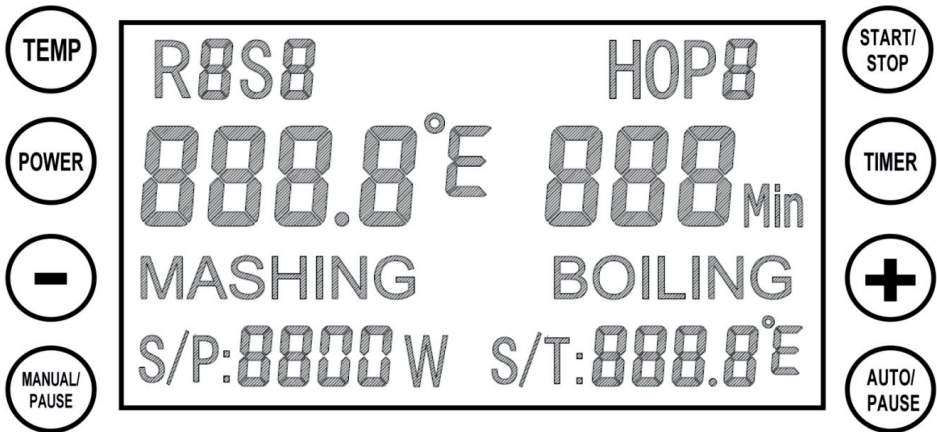
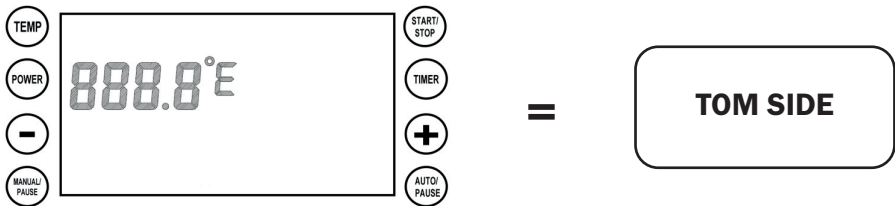
2.4 Før Brew Monk benyttes

Vi anbefaler, at du skyller apparatet med 5-10 liter vand. Rengør maltrøret (8), filtrene (7) og overløbsrøret (6), samt bazooka-filteret. Når du skyller apparatet, kan du bruge den manuelle tilstand (se 2.5.1).

1. Sørg for, at begge kugleventiler (3) og den blå ventil på cirkulationsrøret (2) er lukket.
2. Sæt apparatet til, og kom 5-10 liter vand i.
3. Tænd for strømmen.
4. Temperaturen står på displayet.
5. Tryk på knappen Manuel for at vælge manuel tilstand.
6. Brug knapperne TEMP (temperatur), POWER (strøm) og TIMER sammen med "+" og "-" til at indstille temperaturen til 55 °C, tidsinterval for skylning til 5 min. og POWER til 2000 W.
7. Tilføj rengøringsmiddel (Chemipro® Wash).
8. Tryk på Start.
9. Åbn den blå kugleventil, og tænd for pumpen (husk at montere det buede rør, se 2.1).
10. Når programmet er færdigt, slukker du for pumpen og lukker det varme vand ud ved hjælp af den blå ventil (3).
11. Det varme vand kan bruges til at rengøre bazooka-filteret (12), maltrøret (8) og filtrene (7) i vasken.

Nu er du klar til at bruge Brew Monk!

2.5 Programindstilling

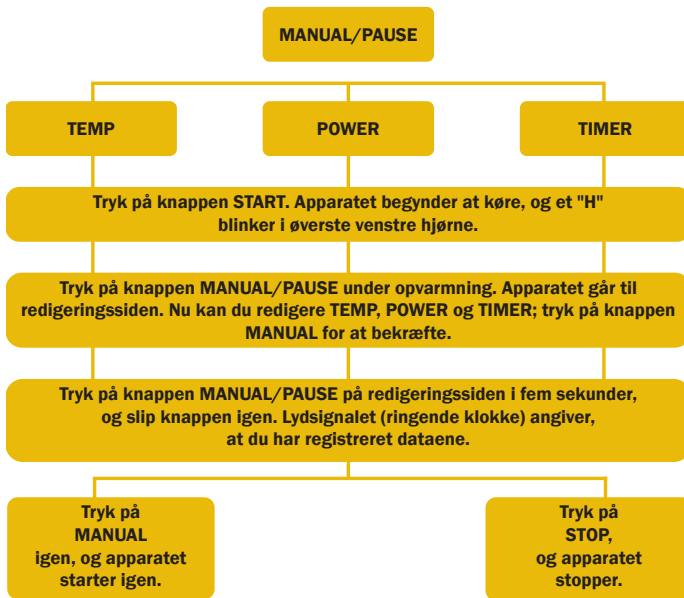


2.5.1 Indstilling af manuel tilstand

1. Tænd for strømmen. Tryk derefter på knappen **MANUAL** (manuel).
2. **TEMP** bruges til indstilling af temperaturen, **POWER** til indstilling af spændingen, **TIMER** til trinvis timing. Apparatet kan først startes, når de tre parametre er indstillet; de kan indstilles i en hvilken som helst rækkefølge. Brug “-” og “+” til at indstille det ønskede niveau.
3. Tryk på knappen **START**, når alle tre indstillinger er valgt. Nu starter den manuelle proces. I øverste venstre hjørne blinker et “H”. Det betyder, at apparatet opvarmer.
4. • Standard kogetemperatur er 100 °C. Timeren udløses ikke, hvis temperaturen ikke står på 100 °C.
I så fald lægger du låget på i 1-2 min. (eller se nedenfor) for at nå op på 100 °C på displayet.
 - Hvis apparatet begynder at koge, men viser en lavere temperatur på displayet, skal du udføre nedenstående justering for at sætte temperaturen til 100 °C og udløse timeren.
 - Tryk på knapperne “-” og “+” samtidig, indtil tegnet C1/F1 vises på displayet. Temperaturjusteringsintervallet er fra -10 °C til +10 °C (eller -50 °F til +50 °F).
5. Når du trykker på knappen **MANUAL/PAUSE** under opvarmningen, vender displayet tilbage til redigeringssiden. Nu kan du redigere **TEMP**, **POWER**, **TIMER**. Derefter trykker du på knappen **MANUAL/PAUSE** igen for at bekræfte, hvorefter apparatet følger de nye indstillinger.
6. Tryk på knappen **TEMP** i fem sekunder, og slip den derefter igen for at skifte fra grader Celsius til grader Fahrenheit. Denne funktion kan kun udføres på den **TOMME SIDE**.

2.5.1.1 Hukommelsesfunktion i manuel tilstand for første mæskningstrin

1. Tryk på knappen **MANUAL/PAUSE** på redigeringssiden i fem sekunder, og slip knappen igen. Nu kan du registrere den seneste indstilling. Der lyder et signal (en ringende klokke), når apparatet har registreret indstillingen.
2. Tryk på knappen **START** efter ovenstående redigering. Nu udfører apparatet processen i henhold til de registrerede data.
3. Tryk på knappen **STOP**. Apparatet stopper processen og går til **TOM SIDE**.
4. Hvis du vil gendanne til fabriksindstillingerne, skal du trykke på knappen **AUTO/PAUSE** på **TOM SIDE** i fem sekunder. Der lyder et signal (langsommere ringetone) for at angive, at fabriksindstillingerne er gendannet.



2.5.2 Indstilling af automatisk tilstand

1. Tænd for apparatet. Tryk derefter på knappen **AUTO** (automatisk).
2. Der står S1 i øverste venstre hjørne. Indstil de tre parametre **TEMP**, **TIMER** og **POWER** (ligesom ved manuel tilstand, ved hjælp af "+" og "-").
3. Når du har indstillet første trin, trykker du på knappen **AUTO**. Derefter angiver du indstillingerne for andet trin. Tredje til niende trin angives præcis ligesom første og andet trin. For hvert enkelt trin (3-9) trykker du på knappen **AUTO** for at bekræfte og fortsætte til næste trin.
4. Når **TEMP** er sat til 100 °C, skifter apparatet automatisk fra MÆSKNING til KOGNING.
5. Indstilling af humlepåmindelse i kogeprocessen: Når du har indstillet **TEMP**, **TIMER** og **POWER** for kogning, trykker du på **AUTO**. Indstil tidspunkt for humle 1 ved hjælp af "+" og "-". Tryk på knappen **TIMER** for humlepåmindelse 2, 3 osv. Eksempel: 60 minutters kogning og 10 minutters første humletilsætning, **TIMER** for humlepåmindelse skal være 50 minutter.
6. Når du har angivet de ønskede trin (op til 9), trykker du på knappen **START** for at bekræfte ovenstående trinindstillinger. Bryggeprocessen starter. Det aktuelle trin M blinker i øverste venstre hjørne.
7. Hvis 9 trin er for meget i forhold til din opskrift, angiver du alle temperaturer under kogning ved at trykke på knappen **TEMP** efter dit sidste trin. Programmet understøtter kun én kogeindstilling for hver opskrift. Du kan når som helst justere kogekraften under driften.

2.5.2.1 Under MÆSKNING og KOGNING

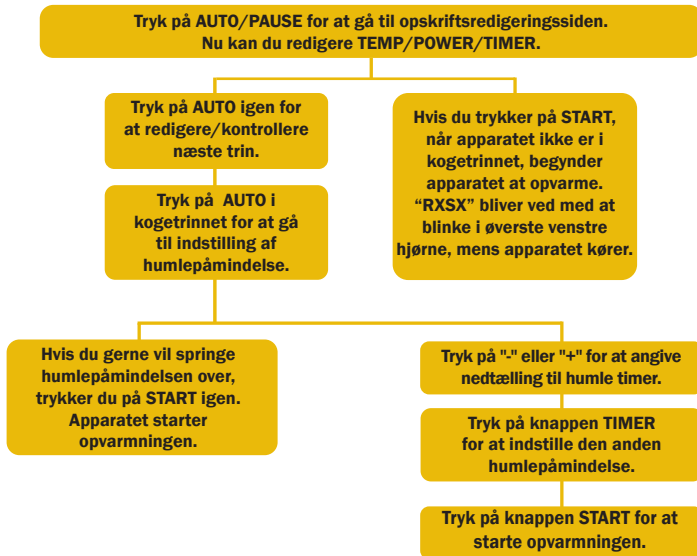
1. Når første trin er færdigt, lyder der et signal (påmindelsesringning). Programmet fortsætter ikke med andet trin, før du har trykket på knappen **AUTO** for at bekræfte. Det er påmindelsen om påfyldning af ingredienser.
2. Kogepåmindelsen er den samme som ovenfor; når apparatet er færdigt med trinnet før kogning, lyder der et signal (påmindelsesringning). Programmet fortsætter ikke med kogetrinnet, før du har trykket på knappen **AUTO** for at bekræfte. Det er påmindelsen om eftergydning.
3. Hvis du trykker på knappen **PAUSE**, stopper Brew Monk og timeren midlertidigt processen, og du kan ændre dataene. Når du er færdig, trykker du på **AUTO** for at fortsætte.
4. Hvis du trykker på knappen **START**, mens den automatiske tilstand kører, springer apparatet det aktuelle trin over.
5. Hvis du trykker på knappen **STOP** for at springe alle trinnene over, holder apparatet op med at køre, displayet viser **END**, og klokken ringer i 30 sekunder. Tryk på knappen **STOP** igen for at gå til **TOM SIDE**.

2.5.2.2 Hukommelsesfunktion i automatisk tilstand

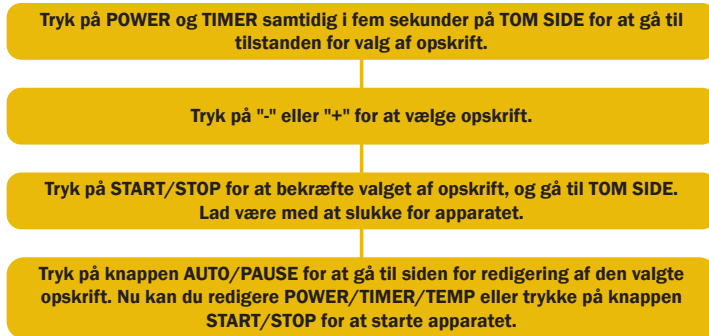
1. Når du har angivet alle de data, du har brug for i automatisk tilstand, trykker du på knappen **STOP**, indtil **TOM SIDE** vises. Lad være med at slukke for apparatet! Følg nedenstående trin for at registrere.
2. Tryk på knappen **MANUAL** for at gå til siden for manuel redigering. Tryk derefter på knappen **MANUAL** i fem sekunder, og slip knappen igen. Du kan nu registrere den seneste indstilling for manuel og automatisk tilstand. Der lyder et signal (en ringende klokke), når apparatet har registreret indstillingen.
3. Sluk for apparatet, og tænd igen. Tryk derefter på knappen **AUTO**. Første trin i det senest valgte program vises på displayet.
4. Tryk på knappen **START**. Apparatet begynder at køre.
5. Vores program understøtter ikke batchlagring. Det betyder, at du skal følge ovenstående instruktioner igen for hver enkelt indtastning.

2.5.2.3 Valg/ændring af hukommelsesfunktion for automatisk tilstand

På **TOM SIDE** trykker du på knapperne **POWER** og **TIMER** samtidig og holder dem inde i fem sekunder. Displayet går til valg af opskrift. Tryk på “-” eller “+” for at vælge den ønskede opskrift (ROS1, R1S1, ...). Der kan gemmes op til 10 programmer i opskriftslageret. Tryk på knappen **START** for at bekræfte den valgte opskrift. **TOM SIDE** vises på displayet. Tryk derefter på knappen **AUTO/PAUSE** for at gå til redigeringssiden for den valgte opskrift. Du kan trykke på knappen **START** for at køre det valgte program med det samme, eller du kan trykke på knappen **AUTO/PAUSE** for at redigere/kontrollere programmet trin for trin.



2.5.3 3 Valg af opskrift i automatisk tilstand



3. Vedligeholdelse

- Det er meget vigtigt at rengøre apparatet, hver gang det har været i brug. De tørre ingredienser kan sidde fast på metallet og inde i pumpen.
- Skyl apparatet med 5-10 liter vand med en temperatur på 60 °C i 15 minutter eller længere, indtil det er rent. Tænd for pumpen under rengøringen.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne eventuelle rester. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre kedlens inderside.
- Eventuelle mærker fra urterester på kedlens nederste del skal renses af, inden du bruger apparatet næste gang.
- Sæt pumpen til at skylle apparatet igennem i modsat retning ved at sætte en slange på det buede rør.
- Anvend velegnede rengøringsprodukter (Chemipro® Wash).
- Sprøjt ikke vand på apparatets elektroniske dele.

4. Tips til fejlfinding

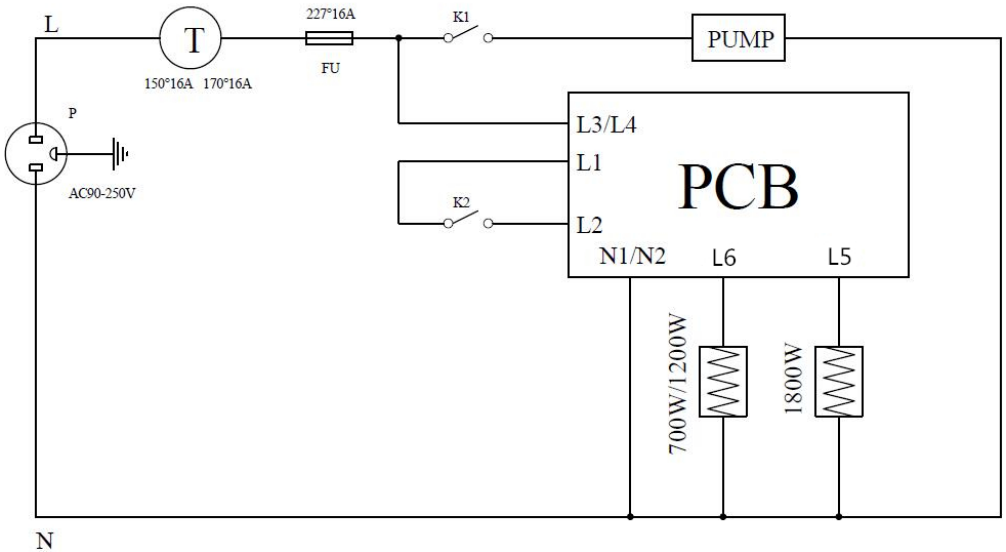
1	Der sidder ingredienser fast i pumpen	A: Skyl pumpen ved at sætte en slange på det buede rør. B: Skil pumpen ad, og fjern ingredienserne.
2	Apparatet når ikke op på 100 °C	A: Læg låget på i 1-2 minutter. B: Korrigér temperaturen.
3	C1-korrektion af temperatur i grader Celsius	A: Tryk på “-” og “+” samtidig for at gå til korrektion af C1-temperaturindstillingen. Indstillingsintervallet er fra -10 °C til +10 °C. Tryk på knappen TEMP for at bekræfte.
4	F1-korrektion af temperatur i grader Fahrenheit	A: Tryk på “-” og “+” samtidig for at gå til korrektion af F1-temperaturindstillingen. Indstillingsintervallet er fra -50 °F til +50 °F. Tryk på knappen TEMP for at bekræfte.
5	Der står ERR-1 på displayet	A: Temperaturen er lavere end -20 °C; det er advarslen for lav temperatur. B: Følertilslutningen er løs C: Åbn nedenunder, og kontrollér føleren. Fastgør den igen, hvis den er løs.
6	Der står ERR-2 på displayet	A: Temperaturen er højere end 120 °C; det er advarslen for overopvarmning/tørkogning. B: Fejl på føler; kontakt forhandleren for at få leveret en ny.

5. Tekniske data

Modelnr.:	057.700.30
Kapacitet:	40 liter til top, 30 liter til MAX.-linjen
Spænding:	220 V-240 V
Effekt:	2500 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

Modelnr.:	057.700.50
Kapacitet:	52 liter til top, 45 liter til MAX.-linjen
Spænding:	220 V-240 V
Effekt:	3000 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

6. Eldiagramit





- | | |
|---|---|
| 1 Bryggkittel 30 liter/ 50 liter | 8 Maltrör i rostfritt rör |
| 2 Transparent slang med litergradering | - 30 liter: maltmängd 8 kg |
| 3 Borttagbar kulventil ½" i rostfritt stål + munstycke | - 50 liter: maltmängd 12 kg |
| 4 Programmerbar kontroll med digital display | 9 Huvudbrytare till ström och pump |
| 5 Glaslock | 10 Borttagbart handtag för lyftning av maltröret |
| 6 Teleskopiskt överströmningsrör i rostfritt stål | 11 Böjt rör |
| 7 Justerbara maltsilar i rostfritt stål | 12 Bazookafilter i rostfritt stål |
| | 13 Tillbehör |

Tack för att du valt en Brew Monk bryggkittel. Kontrollera att din Brew Monk-kittel är komplett genom att jämföra med bilden och tabellen ovan. Kontakta din återförsäljare om någon komponent saknas. Läs denna instruktionsbok noggrant och beakta följande information för att undvika skador. Fel som orsakas av att informationen och försiktighetsåtgärderna i instruktionsboken inte beaktas täcks inte av garantin, och vi kan inte hållas ansvariga för sådana fel.

TIPS: Du har alltid manualen till hands med dessa instruktioner som är enkla att hitta - skanna bara QR-kod- en på baksidan av Brew Monk.

1. Säkerhetsanvisningar

- Läs alla anvisningar noggrant och spara denna instruktionsbok för framtida bruk.
- Använd inte denna enhet om sladden eller kontakten är skadade, byt ut dem innan enheten används.
- Maskinen är endast avsedd att användas med en spänning på 220–240 V och en frekvens på 50/60 Hz. Använd inte en adapter eftersom enhetens wattal är högt.
- Undvik att överbelasta elnätet.
- Om enheten kräver ytterligare effekt, använd multiuttag på minst 13 A och anslut inga andra enheter till detta uttag.
- Kontrollera produktens typskylt före användning och säkerställ att spänningen överensstämmer med spänningen i uttaget.
- Enheten får endast användas för avsett ändamål. Den får endast användas på ett säkert och korrekt sätt och under felfria förhållanden. Säkerställ att förhållandena är de rätta före varje användning.
- Apparaten får endast installeras på platser där den kan övervakas.

2. Förberedelse för bryggning

- Enheten ska placeras på en stabil, säker och vågrät yta före användning.
- Ett fullt käril innehåller kokande vätska och kan väga upp till 40 kg (30 liter Brew Monk)/ 50 kg (50 liter Brew Monk). Korrekt placering i horisontellt läge är väsentligt för att överföringspumpningen ska fungera korrekt under bryggprocessen. Undvik att placera enheten på en ostadig yta.
- Förflytta inte enheten under bryggprocessen. Handtagen är endast till för att transportera enheten när den är tom.
- Se till att hålla barn och husdjur på avstånd från enheten när den är i drift. Kokande vatten kan orsaka allvarliga skador.
- Se till att rengöra bryggutrustningens alla delar, god hygien är avgörande för bästa bryggresultat.
- Före användning rekommenderar vi att du kokar upp vatten i kärlet och rengör bryggutrustningen med ett lämpligt rengöringsmedel (Chemipro® Wash).

2.1 Montering av cirkulationsröret och information om pumpen

- Kör inte pumpen utan vatten. Fyll först kärlet med vatten och slå sedan på pumpen.
- Vi rekommenderar att du använder pumpen under mäskningens gång.
- Se till att installera det böjda röret (11) innan du slår på pumpen. Placera det böjda röret (11) ovanpå cirkulationsröret (2). Kontrollera att tätningsskivan sitter på plats och lås det böjda röret (11) på plats genom att trycka ner de två handtagen. Om du ska använda glaslocket (5) under mäskningen, ska du först placera locket (5) innan du monterar det böjda röret (11). För först det böjda röret (11) genom hålet i locket (5).



- För korrekt cirkulationshastighet, justera flödeshastigheten med den blå ventilen på cirkulationsröret. Om pumphastigheten är för hög kommer grynbehållaren (8) att svämma över ner i centralröret och kitteln kan torrkoka, vilket kan leda till att elementet överhettas och ingredienserna bränns.
- Stäng kulventilen genom att ställa den blå ventilen på cirkulationsröret i horisontellt läge. Öppna kulventilen genom att ställa den blå ventilen på cirkulationsröret i vertikalt läge.
- Slå ifrån pumpen om den blå ventilen hålls stängd i mer än 5 sekunder.
- Slå alltid ifrån pumpen och stäng den blå ventilen innan du tar bort det böjda röret (11).
- Kör inte pumpen under vörtkokningen.
- Använd inte pumpen för att pumpa den nerkylda vörten eftersom filter saknas vid pumpens inlopp. Skräp kan hamna i pumpen vilket kan leda till skada och blockering på systemet.

2.2 Montering av bazookafiltret

Montera bazookafiltret (12) på hangängen inuti Brew Monk-enheten med hjälp av anslutningen och skruva på bazookafiltret (se bilderna nedan).



2.3 Montering av överströmningsröret

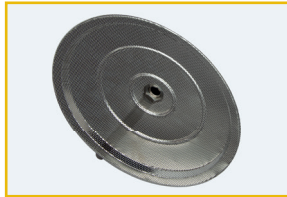


- A** 1 x övre maltsil (1 mitterhål + 2 små hål)
- B** 1 x förstärkt nedre maltsil (1 mitterhål)
- C** 2 x handtag
- D** 1 x mutter
- E** 1 x teleskopiskt överströmningsrör

2.3.1 Montering av maltröret utanför Brew Monk-enheten

Steg 1

Sätt den utvändiga gänganslutningen (E) genom den nedre maltsilen (B) och fäst med muttern (D)



Steg 2

Överströmningsröret kan anpassas efter mängden malt i ditt recept. Anpassa teleskopröret (E) till önskad höjd för detta.



Steg 3

Montera de två handtagen (C) på den övre maltsilen (A).



2.3.2 Fyllning av maltröret

Steg 1

Sätt in det monterade överströmningsröret med maltsilen i maltröret.



Steg 2

Dra ut det teleskopiska överströmningsröret (E) till maximal längd.

Steg 3

Sätt in maltröret (8) i Brew Monk-enheten (1).
Fyll på vatten enligt receptet.

Steg 4

Placera den svarta kåpan (13) och fyll maltröret (8) med malt.



Steg 5

Justera höjden på det teleskopiska överströmningsröret (E) tills höjden är 3 till 4 cm över vattenvolymen.

Steg 6

Skjut på den övre maltsilen med handtagen över malten.

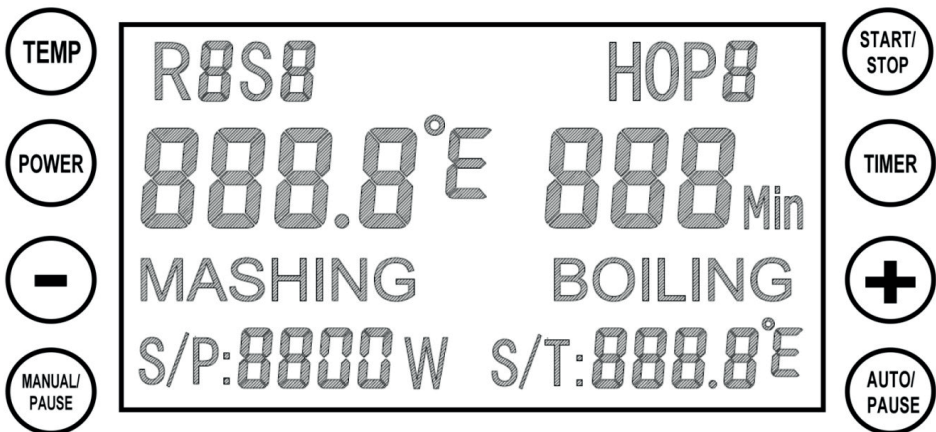
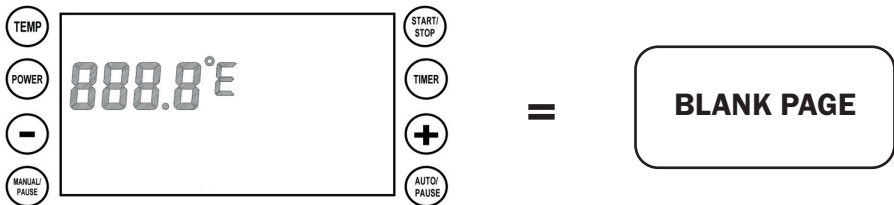
2.4 Innan du använder Brew Monk-enheten

Vi rekommenderar att du sköljer apparaten med 5–10 liter vatten. Skölj maltröret (8), filtersilarna (7), översvämningröret (6) och bazookafiltret. Ställ in apparaten i manuellt läge vid sköljning (se 2.5.1).

1. Se till att båda kulventiler (3) och den blå ventilen på cirkulationsröret (2) är stängda.
2. Anslut enheten till strömmen och håll i 5–10 liter vatten.
3. Slå på strömbrytaren.
4. Temperaturen visas på displayen.
5. Tryck på knappen för manuellt läge för att välja detta läge.
6. Ställ in temperaturen på 55 °C, sköljningstiden på 5 minuter och EFFEKTEN på 2 000 W med hjälp av knapparna TEMP, POWER och TIMER samt "+" och "-".
7. Tillsätt rengöringsmedel (Chemipro® Wash).
8. Tryck på start.
9. Öppna den blå ventilen och slå på pumpen (se till att ha installerat det böjda röret, se avsnitt 2.1).
10. När programmet är klart, slår du ifrån pumpen och tappar av det varma vattnet via kulventilen (3).
11. Du kan använda vattnet för att rengöra bazookafiltret (12), maltröret (8) och filtersilarna (7) i vasken.

Din Brew Monk-enhet är nu redo att användas!

2.5 Inställning av program

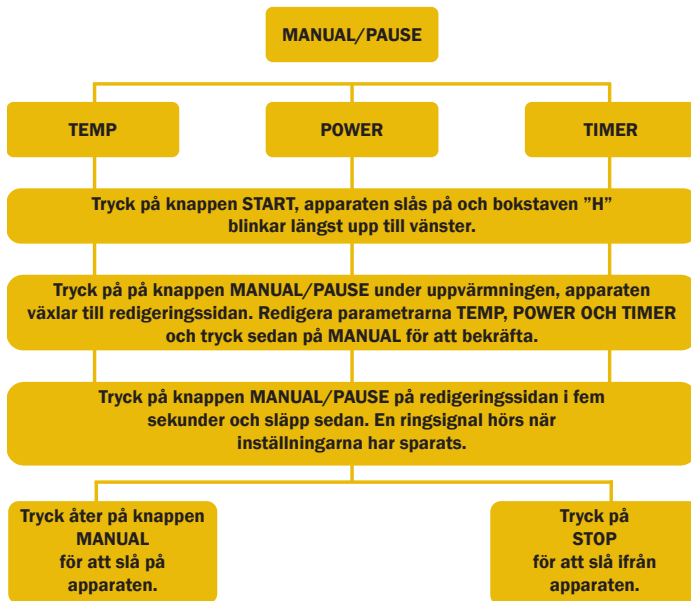


2.5.1 Inställning av manuellt läge

1. Slå på strömbytare och tryck sedan på knappen **MANUAL**.
2. Med knappen **TEMP** ställer du in temperaturen, med **POWER** ställer du in wattalet, och med **TIMER** ställer du in tiden för de olika stegen. Alla tre inställningar måste ha avslutats innan du kan starta apparaten, inställningarna kan göras i valfri ordning. Välj önskad nivå med knapparna "-" och "+".
3. Tryck på knappen **START** när du är klar med alla tre inställningar, den manuella driften startar. Bokstaven "H" blinkar längst upp till vänster för att visa att apparaten värms upp.
- 4
 - Standardkoktemperaturen är 100 °C, timern slås inte på förrän 100 °C visas på displayen. Lägg locket på i 1–2 minuter (eller se nedan) om temperaturen är lägre än 100 °C.
 - Om det börjar koka vid en lägre temperatur kan du utföra följande justeringar för att uppnå 100 °C så att timern aktiveras.
 - Tryck på knapparna "-" och "+" tills tecknet C1/F1 visas på displayen. Du kan korrigera temperaturen inom ett intervall från -10 °C till +10 °C (-50 °F till +50 °F).
5. Tryck på knappen **MANUAL/PAUSE** under uppvärmningen, displayen växlar nu tillbaka till redigeringsidan. Redigera parametrarna **TEMP**, **POWER** och **TIMER** och tryck sedan åter på knappen **MANUAL/PAUSE** för att bekräfta de nya inställningarna.
6. Tryck på knappen **TEMP** i fem sekunder och släpp för att växla från grader Celsius till grader Fahrenheit. Denna åtgärd kan endast utföras när displayen visar **BLANK PAGE**.

2.5.1.1 Minnesfunktion i manuellt läge för första mäskningssteget

1. Tryck på knappen **MANUAL/PAUSE** på redigeringsidan under fem sekunder och släpp sedan. Du kan nu lagra den senaste inställningen. En ringsignal hörs när inställningen har lagrats.
2. Tryck på knappen **START** när ovanstående åtgärd är klar, apparaten följer nu de angivna inställningarna.
3. Tryck på knappen **STOP**, apparaten slås nu ifrån och displayen visar **BLANK PAGE**.
4. För att återställa fabriksinställningarna trycker du på knappen **AUTO/PAUSE** i **BLANK PAGE** i fem sekunder, en ringsignal hörs när fabriksinställningarna har återställts.



2.5.2 Inställning av automatiskt läge

1. Slå på apparaten, och tryck sedan på knappen **AUTO**.
2. S1 visas längst upp till vänster, ställ in **TEMP**, **TIMER** och **POWER**. (med knapparna "+" och "-").
3. När du har ställt in steg 1, trycker du åter på knappen **AUTO** och ställer in steg 2. Steg 3–9 ställer du in precis som steg 1 och 2. För varje steg du ställer in (3–9) trycker du på knappen **AUTO** för att bekräfta och gå till nästa steg.
4. När **TEMP** visar 100 °C växlar displayen automatiskt från MASHING till BOILING.
5. Inställning av påminnelse för humletillsats under kokningen: När du har ställt in **TEMP**, **TIMER** och **POWER** för kokningen trycker du på **AUTO**. Ställ in tiden för första humletillsatsen med knapparna "+" och "-". Tryck på knappen **TIMER** för den andra och tredje humletillsatsen, osv.. Till exempel: Om första humletillsatsen ska ske 10 minuter efter en kokningstid på 60 minuter, då ska **TIMER** ställas in på 50 minuter.
6. När du har ställt in alla steg (upp till 9), trycker du på knappen **START** för att bekräfta inställningarna. Bryggningen startar. Aktuellt steg blinkar längst upp till vänster.
7. Om 9 steg är för många för ditt recept, ställer du in alla temperaturer under "boiling" på displayen genom att trycka på knappen **TEMP** efter det sista steget. Du kan endast ställa in en kokningsprocess för varje recept. Du kan däremot justera effekten när som helst under kokningens gång.

2.5.2.1 Under MASHING- och BOILING-processen

1. En ringsignal (påminnelse) hörs när det första steget är klart, tryck på knappen **AUTO** för att bekräfta och fortsätta till steg 2. Detta är en påminnelse för tillsats av ingredienser.
2. Kokningspåminnelsen är densamma som ovan, när steget före kokning är klart hörs en ringsignal (påminnelse). Tryck på knappen **AUTO** för att bekräfta och fortsätta med kokningssteget. Detta är en påminnelse för lakning.
3. Tryck på knappen **PAUSE** för att pausa Brew Monk-enheten och timern och ändra dina inställningar, tryck sedan på **AUTO** för att fortsätta.
4. Om du trycker på knappen **START** när enheten är inställd i automatiskt läge, hoppas aktuellt steg över.
5. Om du trycker på knappen **STOP** och hoppar över alla steg, slås apparaten ifrån, **END** visas på displayen och en ringsignal hörs i 30 sekunder. Tryck på knappen **STOP** för att växla till **BLANK PAGE**.

2.5.2.2 Minnesfunktion i automatiskt läge

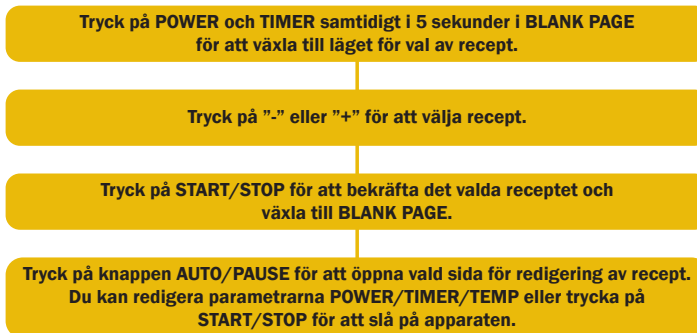
1. När du är klar med alla inställningar för automatiskt läge trycker du på knappen **STOP** för att växla till **BLANK PAGE**. Slå inte ifrån apparaten! Följ stegen nedan för att lagra inställningarna.
2. Tryck på **MANUAL** för att växla till sidan för manuell redigering, tryck sedan åter på **MANUAL** i 5 sekunder och släpp sedan. Du kan lagra den senaste manuella och automatiska inställningen. En ringsignal hörs när inställningarna har lagrats.
3. Slå ifrån/på apparaten och tryck sedan på knappen **AUTO**, det första steget i det senast valda programmet visas på displayen.
4. Tryck på knappen **START** för att slå på apparaten.
5. Med detta program går det inte att lagra hela batcher. Anvisningarna ovan måste upprepas för varje steg.

2.5.2.3 Inställning/ändring av minnesfunktion för automatiskt läge

Gå till **BLANK PAGE** och tryck samtidigt på knapparna **POWER** och **TIMER** i 5 sekunder. Displayen visar valen för receptet. Tryck på "-" eller "+" för att välja recept (**ROS1**, **R1S1**, ...). Du kan lagra upp till 10 program för varje recept. Tryck på knappen **START** för att bekräfta valt recept, **BLANK PAGE** visas på skärmen. Tryck sedan på knappen **AUTO/PAUSE** för att öppna redigeringsidan för valt recept. Tryck på knappen **START** för att köra valt program direkt eller tryck på knappen **AUTO/PAUSE** för att redigera/kontrollera programmet steg för steg.



2.5.3 Val av recept i automatiskt läge



3. Underhåll

- Det är mycket viktigt att rengöra apparaten efter varje användning. De torra ingredienserna kan klibba fast vid metallytan och inuti pumpen.
- Skölj apparaten med 5–10 liter vatten vid 60 °C i minst 15 minuter tills apparaten är ren. Slå på pumpen under rengöringen.
- Använd inte vassa metallredskap för att ta bort eventuella rester. Använd en mjuk trasa eller en mjuk svamp för att rengöra kärlet invändigt.
- Torka av eventuella maltrester i kärlets botten före varje användning.
- Anslut en slang till det böjda röret och backspola pumpen.
- Använd en lämplig rengöringsprodukt (Chemipro® Wash).
- Låt inte apparatens elektroniska komponenter komma i kontakt med vatten.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Förvara apparaten på en torr plats, låt inte apparaten vara ansluten till strömmen när den inte används.

4. Felsökningstips

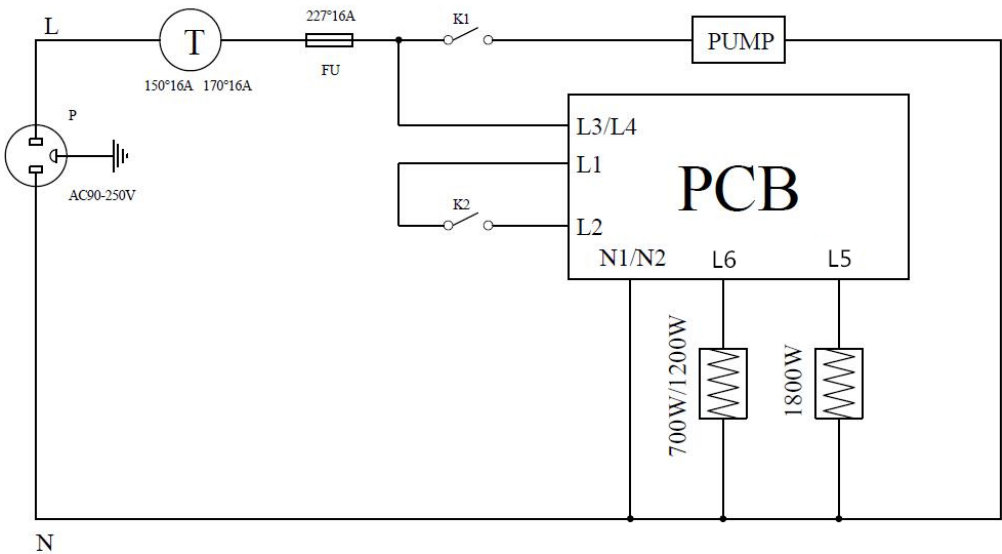
1	Ingredienser har fastnat i pumpen	A: Anslut en slang till det böjda röret och spola pumpen. B: Montera isär pumpen och ta bort ingredienserna som har fastnat.
2	Apparaten nådde inte 100 °C	A: Sätt locket på i 1–2 minuter. B: Korrigera temperaturen.
3	C1-temperaturkorrigering för grader Celsius	A: Tryck samtidigt på "-" och "+" för att växla till temperaturkorrigeringsinställningen C1. Temperaturen kan korrigeras inom ett intervall från -10 °C till +10 °C. Tryck på knappen TEMP för att bekräfta.
4	F1-Temperaturkorrigering för grader Fahrenheit	A: Tryck samtidigt på "-" och "+" för att växla till temperaturkorrigeringsinställningen F1. Temperaturen kan korrigeras inom ett intervall från -50 °F till +50 °F. Tryck på knappen TEMP för att bekräfta.
5	ERR-1 visas på displayen	A: Varning för låg temperatur, temperaturen är lägre än -20 °C. B: Anslutningen till sensorn är lös. C: Öppna bottendelen och kontrollera sensorn. Återanslut sensorn om den är lös.
6	ERR-2 visas på displayen	A: Varning för överhettning/torrkokning, temperaturen är högre än 120 °C. B: Fel på sensorn, kontakta din återförsäljare.

5. Tekniska data

Modellnr:	057.700.30
Volym:	40 liter upp till kanten, 30 liter till maxstrecket
Spänning:	220 V-240 V
Effekt:	2500 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

Modellnr:	057.700.50
Volym:	52 liter upp till kanten, 45 liter till maxstrecket
Spänning:	220 V-240 V
Effekt:	3000 W
Frekvens:	50 Hz/60 Hz

6. Elektrisk krets





www.brewmonk.eu

Distributed by Brouwland
Korpelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com