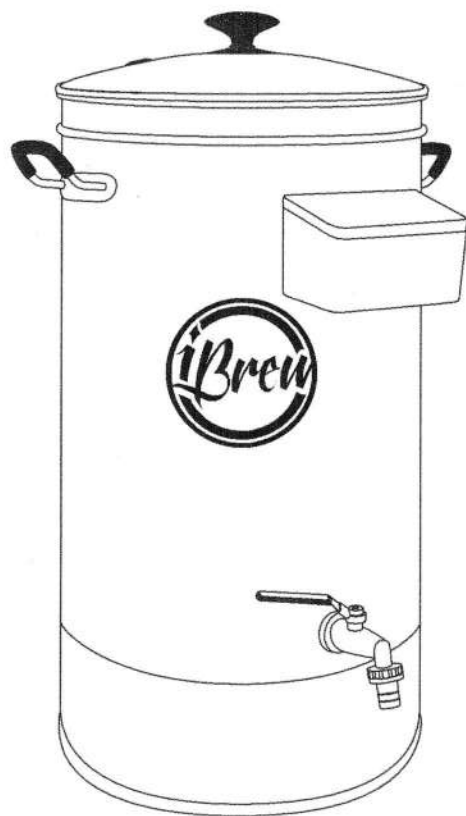


ПИВОВАРНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

iBREW

Master Series



Модели: ML-20G1-SE, ML-35G1-SE, ML-40G1-SE, ML-50G1-SE

Многофункциональная электрическая домашняя пивоварня:
затирание, фильтрация, кипячение и охлаждение в одной ёмкости.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

EAC

Правила техники безопасности

1. Прочтите данную инструкцию прежде, чем приступать к использованию устройства.
2. Шнур питания подключайте только к заземленной розетке, выдерживающей ток в 16 А.
3. Если шнур электропитания повреждён, или вы обнаружили какую-либо неисправность в работе электрических деталей, обратитесь к продавцу. Не используйте устройство.
4. Если повреждены другие детали пивоварни, обратитесь к продавцу для осуществления гарантийного обслуживания или ремонта прибора.
5. Устройство оснащено ручками для удобства переноски. Однако перемещать пивоварню можно только когда она пуста.
6. Отключайте устройство от сети прежде, чем мыть его, убирать на хранение, либо если произошла какая-либо поломка.
7. Не погружайте устройство в воду.
8. Убедитесь, что пивоварня во время эксплуатации устойчиво стоит на ровной поверхности.
9. Поднимая во время варки корзину с зерном, убедитесь, что правильно и крепко её держите. Вес заполненной мокрым солодом корзины может достигать до 20–30 кг.
10. Имейте в виду, что основание корзины для солода может иметь шероховатости, будьте осторожны при её переноске.
11. Прежде, чем наполнить пивоварню жидкостью, проверьте, что кран надёжно установлен и закрыт. Перед использованием проверьте надёжность всех соединений.
12. Никогда не включайте пивоварню пустой. Прежде, чем включить устройство, обязательно заполните его жидкостью.
13. Будьте осторожны: в ходе эксплуатации поверхность пивоварни и крышка могут нагреваться до 100°C.
14. После использования и перед тем, как поместить пивоварню на хранение, соблюдайте рекомендации по очистке и поддержанию должного технического состояния.
15. После использования обеспечьте должную очистку и удаление прилипших частиц в пивоварне. Не используйте приспособления для очистки, средства и химикаты, которые могут поцарапать или как-то повредить нержавеющую сталь. Не используйте средства, содержащие ХЛОР. Очистите насос для последующей беспрепятственной эксплуатации.
16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Назначение

Устройство предназначено для приготовления пивного сусла из солода, хмеля и воды, включая стадии затиарания, фильтрации, кипячения и охлаждения.

Технические характеристики

	ML-20G1-SE	ML-35G1-SE	ML-40G1-SE	ML-50G1-SE
Объём до отметки MAX	15 л	30 л	35 л	45 л
Объём номинальный	20 л	35 л	40 л	50 л
Мощность нагрева	1600 Вт	2500 Вт	2500 Вт	3300 Вт
Напряжение	220–240 В ~ 50 Гц			

Комплектация

— Корзина для солода с трубкой, перфорированным дном и крышкой

- Насос с соединительными шлангами для циркуляции
- Варочная ёмкость с краном
- Крышка

- Погружной охладитель (чиллер) из нержавеющей стали
- Блок электронного контроллера
- Фильтр «базука»



Варочная ёмкость включает в себя нагревательные элементы, расположенные в основании. К ней присоединяется электронный программируемый контроллер для управления температурой, мощностью нагрева и длительностью каждого шага программы. Варочная ёмкость используется в ходе всего варочного процесса: при нагреве воды для затиарания, в процессе фильтрации, кипячения и охлаждения пивного сусла, которое затем переливается в ёмкость для сбраживания.

Крышка уменьшает потери тепла. В ходе затиарания закройте варочный котёл крышкой. При кипячении сусла закрывать котёл крышкой не следует.

Корзина для солода помещается в котёл до добавления в него воды и солода. Дно и крышка корзины — перфорированные.

Погружной охладитель (чиллер) служит для охлаждения сусла от температуры кипения сусла до температуры внесения дрожжей.

Фильтр «базука» фильтрует сусло при сливе через краник от крупных частиц, таких как остатки шишкового хмеля, пряности, различные добавки.

Насос и трубки используются для циркуляции сусла при затиарании. Также может использоваться для перелива сусла из котла под давлением.

Сборка корзины для солода

Вкрутите телескопическую трубку для перелива в основание бункера. Перед засыпкой солода в корзину закройте заглушкой отверстие трубки, чтобы солод не попал внутрь. Затем снимите заглушку и поместите верхнее сито. Верхнее сито вместе с трубкой для перелива регулируется по высоте, благодаря этому вы всегда можете опустить верхнее сито так, чтобы оно прилегало к солоду, а трубка для перелива всегда будет на небольшом расстоянии от верха сита. Если сусло не будет успевать просачиваться через солод, дно сусловарни может оголиться и из-за этого перегреться. Эта проблема решается с помощью телескопической трубки: излишки сусла будут затекать в телескопическую трубку и попадать под дно бункера.

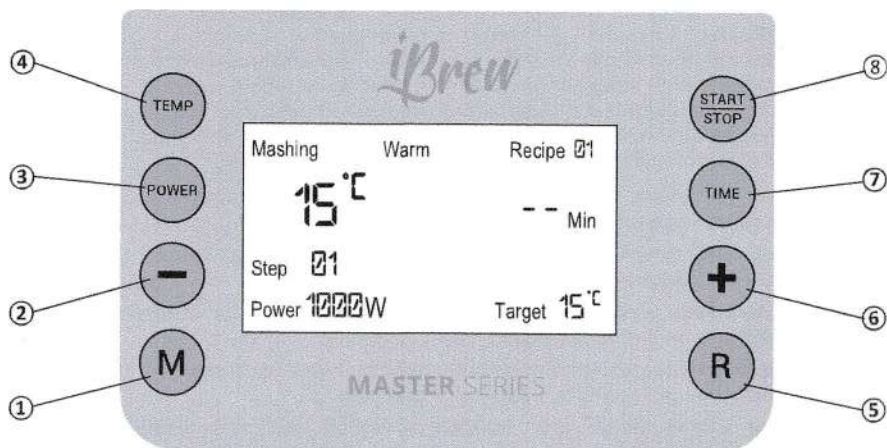
Перед первой варкой

Перед первым использованием необходимо смыть возможные остатки производственной смазки. Тщательно промойте котёл изнутри, крышку, погружной охладитель, фильтр с использованием губки и мягкого моющего средства, растворяющего жировые соединения. Не используйте приспособления или химикаты, которые могут поцарапать или как-то повредить нержавеющую сталь. Ни в коем случае не используйте средства, содержащие хлор. Тщательно ополосните котёл изнутри, а также все части пивоварни.

Закройте кран для слива. Добавьте примерно 5-10 л воды в варочный котёл. Убедитесь в отсутствии протечек вокруг краника. При обнаружении протечки убедитесь, что уплотнители уложены правильно, затяните краник.

Если протечки не обнаружены, подключите вход насоса к кранику, а выход к силиконовой трубке для циркуляции. Второй конец трубки опустите в резервуар пивоварни. Наполните устройство водой до верхней отметки литража, включите в сеть, при помощи панели управления запустите нагрев воды до кипения. Поместите в котел погружной охладитель. Доведите воду до кипения. Поддерживайте процесс кипения в течение примерно 10 минут. Затем откройте краник и на минуту включите насос, чтобы промыть трубки и сам насос. Отключите насос и закройте кран. После чего отключите оборудование от сети и аккуратно слейте воду.

Панель управления контроллера



- ① Переход в ручной режим работы или переход к следующему шагу
- ② Уменьшение значения
- ③ Установка мощности нагрева
- ④ Установка температуры

- ⑤ Переход в рецепты или переход к следующему шагу
- ⑥ Увеличение значения
- ⑦ Установка времени
- ⑧ Запуск программы

Эксплуатация

Поместите варочный котёл на ровную и устойчивую поверхность, способную выдержать вес до 50 кг.

Использование фильтра «базука»

При сливе через краник фильтр «базука» очищает сусло от крупных частиц, например частиц пряностей и шишкового хмеля. Однако он может показать плохие результаты при наличии в сусле большого количества мелких частиц, гранулированного хмеля, которые могут забить его сетку.

Если вы приняли решение использовать фильтр, наверните его на резьбу крана изнутри резервуара устройства до заполнения его водой и включения в сеть.

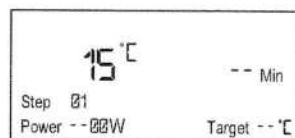
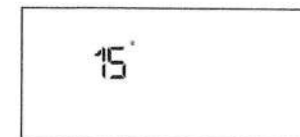
Наполнение устройства водой

Перед включением в сеть поместите в резервуар пивоварни корзину для солода, закройте кран и залейте необходимый объем воды.

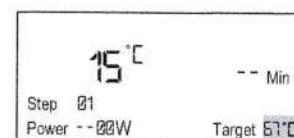
Необходимо следить, чтобы в течение эксплуатации уровень жидкости не превышал отметку **MAX**.

Настройка и запуск программы

После включения устройства на дисплее отображается текущая температура.



Нажмите кнопку **M** для перехода к настройке программы.



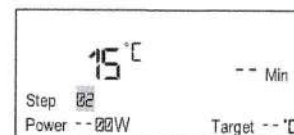
Нажмите кнопку **Temp** и установите температуру.



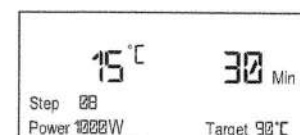
Нажмите кнопку **Power** и установите мощность



Нажмите кнопку **Time** и установите время



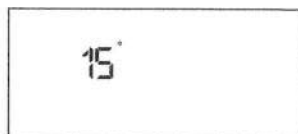
Нажмите кнопку **M** для перехода к следующему шагу программы.



Таким образом установите температуру, мощность и время для каждого шага.



Нажмите кнопку **[Start]** для начала работы по программе.



Нажатие кнопки **[Start]** приостанавливает выполнение программы



Во время работы можно скорректировать температуру, мощность или время соответствующей кнопкой.

Работа с рецептами



Нажмите кнопку **[R]** для перехода к выбору и настройке рецептов.



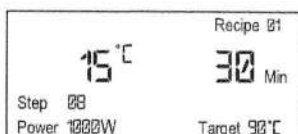
Установите температуру, мощность и время соответствующими кнопками.



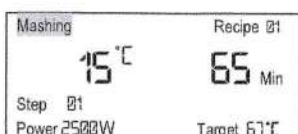
Нажмите кнопку **[R]** для перехода к следующему шагу программы.



Таким образом настройте все этапы программы.



Нажмите одновременно кнопки **[Power]** и **[Time]** на несколько секунд для сохранения рецепта.

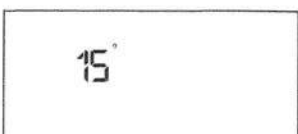
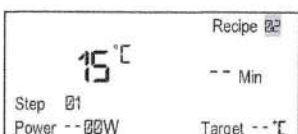


Нажмите **[Start]** для запуска программы.

Для выбора активного рецепта нажмите одновременно кнопки **[Temp]** и **[Power]** и выберите рецепт при помощи кнопок **[-]** и **[+]**.

С помощью кнопки **[R]** можно просмотреть настройки каждого шага рецепта.

Для удаления рецепта нажмите кнопку **[Start]** и удерживайте нажатой до звукового сигнала. Рецепт будет удалён, а контроллер перейдет в начальную точку.



Таймер добавления хмеля

При настройке программы долгое нажатие **[Time]** переводит к настройке сигналов добавления хмеля. Используя кнопки **[-]** и **[+]** можно установить время добавления хмеля (отсчитывается от конца кипячения). Короткое нажатие кнопки **[Time]** переводит к настройке следующего сигнала.



Использование корзины для солода

Устройство имеет в комплекте корзину для солода. Варка с помощью корзины проще и занимает меньше времени, по сравнению с варкой с использованием фальш-дна.

При циркуляции возможно замедление прохождения суслу через корзину с солодом. В этом случае необходимо уменьшить подачу суслу насосом, используя краник. Возможно, что мелкие частицы зерна забились отверстия на дне корзины. В некоторых случаях для исправления такой ситуации необходимо перемешать зерно на дне корзины.

По бокам корзины имеются крепления для установки её на верхний край резервуара пивоварни с целью фильтрации затора и промывки дробины. При подъёме корзины нужно учитывать, что её вес может достигать до 20–30 кг.

Использование насоса

Циркуляция суслу во время затириания осуществляется при помощи насоса, который подсоединяется к сливному крану при помощи отрезка силиконового шланга. Насос забирает суслу через кран и подает по трубке вверх, где через специальное отверстие в крышке суслу льётся на перфорированную крышку корзины, через которую попадает в дробину.

! При циркуляции суслу через корзину с солодом следите за тем, чтобы уровень жидкости в корзине **не поднимался**, в противном случае насос может полностью откачать суслу со дна устройства, что приведет к подгоранию и *аварийному отключению*. Регулировать поток суслу можно при помощи крана.

Кроме циркуляции, насос может использоваться для принудительного слива суслу.

Рекомендуется использовать хомуты для фиксации соединений (в комплект не входят).

! Включение насоса без воды может привести к его поломке. Засорение насоса и его поломка вследствие неправильного использования не являются гарантийными случаями.

Использование чиллера

Для соединения с источником холодной воды и отвода воды из чиллера рекомендуется использовать силиконовую трубку и хомуты (в комплект не входят). Для стерилизации чиллер опускается в кипящее суслу за 10 минут до окончания кипячения. После завершения кипячения включите подачу в чиллер холодной воды, трубку с отводом воды предварительно поместите в раковину. *Осторожно!* В первые минуты выходящая из чиллера вода будет очень горячей. Продолжайте охлаждать суслу, пока не достигнете температуры внесения дрожжей.

Очистка оборудования

Внимание. Пивоварня должна быть отключенной от электросети и остывшей до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы. Используйте для мытья мягкую губку или щетку.

Используйте только моющие средства, безопасные для нержавеющей стали. Не используйте средства, содержащие хлор, т.к. хлор может стать причиной коррозии. Не используйте средства, способные повредить защитный (пассивационный) слой нержавеющей стали.

Оборудование рекомендуется мыть до и после каждого использования. Удалите со дна осадок и отмойте прилипшие ко дну и стенкам резервуара частицы солода. Прокачайте через насос несколько литров воды, чтобы прочистить его изнутри (запрещается включать насос всухую).

В случае отложения на дне «водного камня», необходимо провести процедуру очистки с использованием специализированных средств.

Калибровка датчика температуры

Во время работы программы нажмите одновременно кнопки и и удерживайте нажатыми в течение нескольких секунд для перехода в режим калибровки. На экране высветится текущая величина поправки.

Используйте кнопки и для установки величины отклонения в диапазоне $-10^{\circ}\text{C} \dots +10^{\circ}\text{C}$, после чего подождите несколько 5 секунд для сохранения значения.

Гарантия

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

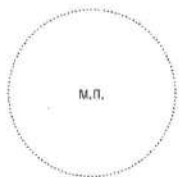
Гарантийный ремонт изделия проводится при соблюдении следующих условий:

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

Замена предохранителя, чистка и техобслуживание не подпадают под гарантии.

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

Модель: ML-20G1-SE ML-35G1-SE ML-40G1-SE ML-50G1-SE



Дата продажи: Подпись продавца: