

ARSEGAN®

Easybrew-30 Easybrew-50



Nederlands p.1

English p.12

Deutsch p.23

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van je Easybrew brouwketel. Lees deze handleiding aandachtig en zorgvuldig door om schade te voorkomen. Eventuele defecten veroorzaakt door het negeren van de gebruiksaanwijzing en waarschuwingen in de handleiding vallen niet onder onze garantie en aansprakelijkheid.

Technische gegevens

	Easybrew-30	Easybrew-50
Inhoud	40 liter tot bruto, 30 liter tot aan vullijn	52 liter bruto 45 liter tot aan vullijn
Netvoeding	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energieverbruik	2500 W	3000 W

Onderdelen



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

Veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies zorgvuldig, en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd. In dit geval moeten deze worden vervangen voordat het apparaat wordt gebruikt.
- Gebruik geen verdeelkasten of meervoudige stekkerblokken omdat het stroomverbruik van dit apparaat hoog is. Overbelasting van dergelijke blokken moet worden vermeden.
- Controleer de technische gegevens en de netspanning, zodat u er zeker van bent dat het apparaat geschikt is voor aansluiting op uw elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt waarvoor het is bedoeld. Het moet worden bediend in een veilige omgeving waarbij u niet telkens wordt afgeleid. Controleer elke keer als u het apparaat gebruikt of de werksituatie hieraan voldoet.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en (werk)omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boerderijen, hotels, motels en andere soortgelijke omgevingen. Gebruik dit apparaat niet in de open lucht.
- Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat deskundig personeel op het gebruik ervan kan toezien.

Voorzorgsmaatregelen

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet het worden geplaatst op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond.
- Een volle ketel kan kokend hete vloeistoffen bevatten en wel 40 - 50 kg wegen. De ketel moet horizontaal worden geplaatst wanneer u tijdens het brouwproces de vloeistof in de ketel met een pomp wilt hevelen. Vermijd een wankelende ondergrond.
- Het apparaat mag niet worden verplaatst tijdens het brouwen. De handgrepen zijn alleen bedoeld voor het verplaatsen van het apparaat als het leeg is.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen, kwetsbare personen en dieren als het in werking is. Denk eraan dat kokend water zeer gevaarlijk kan zijn.
- Reinig altijd alle delen van uw brouwapparatuur grondig, hygiëne is een voorwaarde voor het behalen van goede brouwresultaten.
- Warm vóór gebruik een hoeveelheid warm water op in de ketel voor het reinigen van uw brouwapparatuur en overig brouwgereedschap met een geschikt middel, zoals Arsegran Puro Acid®.

Montage van de onderdelen

Gebogen pijp en Circulatiepijp

- 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 zwarte 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).

Gebruik van de 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.
- Gebruik de pomp alleen tijdens het maischen.
- Stel de stroomsnelheid af met behulp van de blauwe klep op de circulatiepijp voor een correcte snelheid. Als de pompsnelheid te hoog is, zal de moutkorf (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) verwijderd.
- 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 pompingang. Hierdoor kan brouwafval terechtkomen in de pomp en mogelijk het systeem blokkeren en beschadigen.



Bazookafilter

- Bevestig de bazookafilter (12) op de uitwendige schroefdraad binnen in de Easybrew met behulp van de klemband en draai deze vast met een schroevendraaier (zie onderstaande afbeeldingen).



Moutpijp/moutkorf en overlooppijp



- A** 1 x bovenste filterschijf
(1 centrale opening +
2 kleine openingen)
- B** 1 x onderste filterschijf
(1 centrale opening)
- C** 2 x hendel
- D** 1 x korte pijp
- E** 1 x lange pijp
- F** 2 x dubbele schroefdraad-
aansluiting (inwendig)
- G** 1 x enkele schroefdraadaan-
sluiting (inwendig)
- H** 1 x schroefdraadaansluiting
(uitwendig)
- I** 1 x wit plastic dopje

1. Steek de uitwendige schroefdraadaansluiting (H) door de onderste filterschijf (B) en maak vast met 1 dubbele inwendige schroefdraadaansluiting (F)



2. Je kunt de overlooppijp afstellen naargelang de aanbevolen hoeveelheid mout voor jouw recept. Voor een grote hoeveelheid mout kun je methode 1 gebruiken. Voor een kleine hoeveelheid mout kun je methode 2 gebruiken. (zie hieronder)

Methode 1

Gebruik van de lange pijp (E)

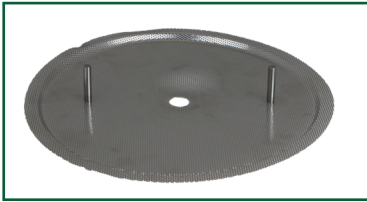


Methode 2

Gebruik van de korte pijp (D)



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



4. Bevestig 1 dubbele inwendige schroefdraadaansluiting (F) aan opstelling 1 of 2.



5. Plaats de montage uit stap 3 op de montage uit stap 4 met behulp van 1 x korte pijp (D) of 1 x lange pijp (E), afhankelijk van de gekozen methode (1 of 2). Plaats 1 x enkele inwendige schroefdraadaansluiting (G) bovenop.



Moutpijp/moutkorf vullen

1. Plaats 1 x wit plastic dopje (I) op de lange of korte pijp (Methode 1 of 2).
2. Plaats de gemonteerde onderdelen volgens methode 1 of 2 in de moutkorf (8).



3. Vul de moutpijp (8) met mout.
4. Verwijder 1 x wit plastic dopje (I).
5. Ga verder vanaf 3) onder Moutpijp/moutkorf en overlooppijp



Aanwijzingen voor het eerste gebruik

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 onder Display, instellingen en programma's) om de machine te spoelen.

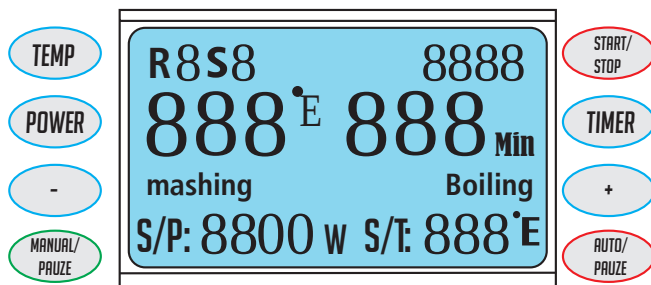
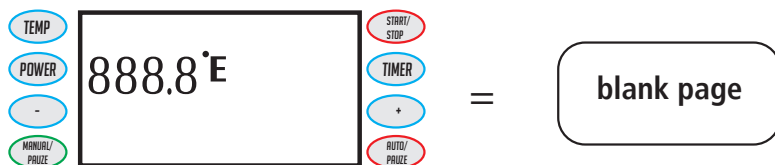
1. Zorg dat beide kogelkranen (3) en de blauwe klep op de circulatiepijp (2) aangesloten zijn.
2. Steek de stekker in het stopcontact en giet 5-10 liter water in het apparaat.
3. Schakel de stroom in (PCB knop).
4. Op het display wordt de temperatuur aangegeven.
5. Druk op de knop voor handmatige bediening (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 (Arsegran Puro Acid®).
8. Druk op Start.

LET OP: Voor het inschakelen van de pomp eerst de gebogen pijp installeren.

(voor de installatie van de gebogen pijp, zie Gebogen pijp en Circulatiepijp in het onderdeel Montage)

9. Open de blauwe kogelkraan en schakel de pomp in.
10. Wanneer het programma is voltooid, schakel je de pomp uit en laat je het warme water wegglopen 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.

Display, instellingen en programma's



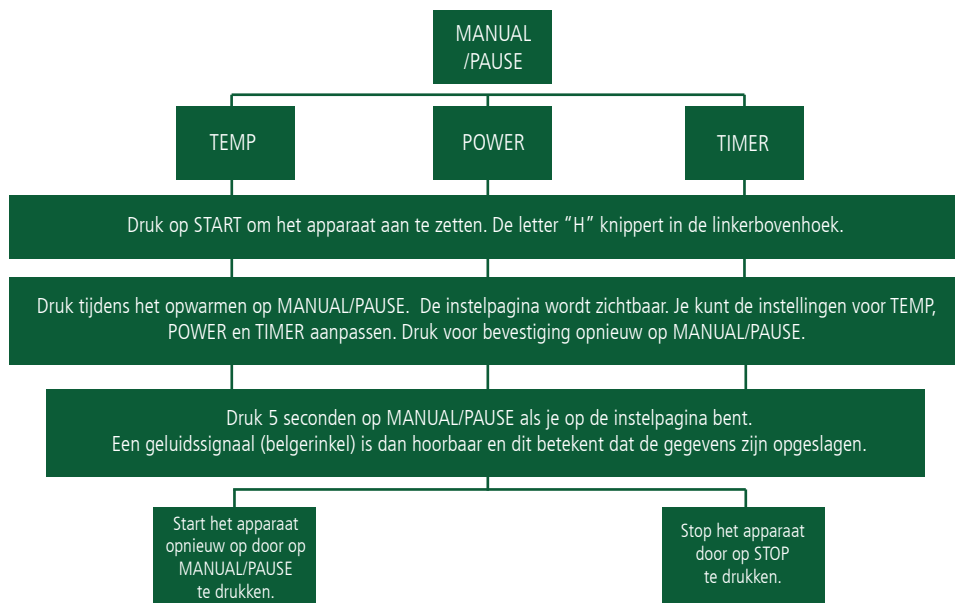
HANDMATIGE MODUS

1. Schakel de aan/uit-schakelaar in en druk op de knop MANUAL/PAUSE.
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 temperatuur-correctiebereik 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.

Geheugenfunctie in handmatige modus voor de 1ste maischstap

1. Start het apparaat in (PCB knop).
2. Stel de juiste instellingen in (TEMP, POWER en TIMER).
3. 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.
4. Druk op START na bovenstaande actie en de machine zal de ingevoerde gegevens uitvoeren.
5. Wanneer je op STOP drukt, stopt de machine met werken en gaat deze naar BLANK PAGE.
6. Als je de brouwketel weer aan zet start die op met je laatst opgeslagen instellingen.
7. 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.

Het is mogelijk om tijdens het brouwen het vermogen (wattage) aan te passen als deze onderdeel uitmaakt van een programma.



AUTOMATISCHE MODUS

1. Schakel het apparaat in en druk op AUTO.
2. In de linkerbovenhoek wordt S1 weergegeven. Voer de 3 instellingen TEMP, TIMER en POWER in (met behulp van "+" en "-" zoals in handmatige modus).
3. 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.
4. Wanneer TEMP is ingesteld op 100 °C, verandert deze automatisch van MAISCHEN naar KOKEN.
5. Zo stel je een hopherrinnering 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. hopherrinnering. Bijvoorbeeld: 60 minuten koken en na 10 minuten eerste toevoeging van hop, dan wordt de TIMER voor hopherrinnering ingesteld op 50 minuten.
6. 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.
7. 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.

Tijdens het maischen en koken

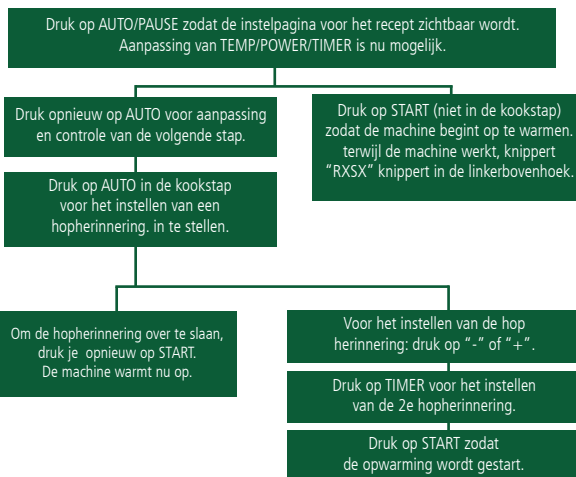
- Er klinkt een geluidssignaal (herinnering) zodra stap 1 is voltooid. Bevestig het einde van stap 1 met AUTO, zodat het programma verder gaat met stap 2. Dit is de herinnering om ingrediënten toe te voegen.
- De kookherinnering verloopt hetzelfde zoals hiervoor beschreven. Zodra de machine de stap vóór het koken heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (herinnering). Druk op AUTO om dit te bevestigen, pas dan gaat het programma verder met de kookstap. Dit is de spoelherinnering.
- De PAUSE knop gebruik je om de Easybrew en timer te onderbreken zodat je de gegevens aan kunt passen. Daarna druk je op AUTO om verder te gaan.
- Als je op START drukt in de automatische modus wordt de huidige stap overgeslagen.
- Als je op STOP drukt, stopt de machine met werken. Op het display staat dan: END. Er klinkt 30 seconden een belsignaal. Druk opnieuw op STOP om naar BLANK PAGE te gaan.

Geheugenfunctie in automatische modus

1. Na de instelling van alle gewenste gegevens in de automatische modus, moet je op STOP drukken tot BLANK PAGE verschijnt. Het apparaat mag niet worden uitgeschakeld!
Voer de onderstaande stappen uit voor het opslaan van de gegevens:
2. Druk op MANUAL zodat de handmatige instelpagina zichtbaar wordt. Druk dan 5 seconden op MANUAL waarmee de laatste instellingen in handmatige en automatische modus worden opgeslagen. Je hoort een belsignaal zodra dit is gedaan.
3. Zet het apparaat uit en weer aan, druk op AUTO.
Stap 1 van het laatst gekozen programma wordt nu weergegeven op het display.
4. Druk op START. Het apparaat begint nu te werken.
5. De programmeerfunctie ondersteunt geen batchopslag.
Voor elke invoer moet je bovenstaande instructies herhalen.

Invoer/wijziging geheugenfunctie voor automatische modus

1. 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 (R0S1, R1S1, ...). Er kunnen 9 programma's als recepten worden opgeslagen.
2. 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.



Recept/programma selectie in automatische modus

Druk 5 seconden tegelijkertijd op POWER en TIMER in BLANK PAGE waarmee de receptselectie geactiveerd wordt.

Gebruik "-" of "+" voor de selectie van een recept.

Bevestig de selectie met START/STOP om het recept in te voeren op BLANK PAGE. Let op! De machine mag hierbij niet worden uitgeschakeld.

Druk op AUTO/PAUSE zodat de instelpagina van het gekozen recept zichtbaar wordt. Nu kunnen de instellingen voor POWER/TIMER/TEMP worden bewerkt, of op START/STOP worden gedrukt om het apparaat te starten.

Reiniging en 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 (Arsegran Puro Acid®).
- 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.

Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Ingrediënten zitten vast in de pomp.	Spoel de pomp door een slang aan te sluiten op de gebogen pijp.
	Haal de pomp uit elkaar om de ingrediënten te verwijderen.
Apparaat bereikt de 100°C niet	Dek af met deksel gedurende 1 tot 2 minuten.
	Voer een temperatuurcorrectie uit.
C1-temperatuurcorrectie graden Celsius	Druk tegelijkertijd op "-" en "+" om naar instelling voor C1-temperatuurcorrectie te gaan. Het instellingsbereik gaat van -10°C tot +10°C.
F1-temperatuurcorrectie graden Fahrenheit	Druk tegelijkertijd op "-" en "+" om naar instelling voor F1-temperatuurcorrectie te gaan. Het instellingsbereik gaat van -50°F tot +50°F.
ERR-1 wordt weergegeven op het display	De temperatuur is lager dan -20°C. Dit is een <u>waarschuwing voor lage temperatuur</u> .
	<u>Sensoraansluiting is los.</u>
	Open de onderkant en controleer de sensor. Sluit deze opnieuw aan als deze los zit.
ERR-2 wordt weergegeven op het display	De temperatuur is hoger dan 120°C. Dit is een <u>waarschuwing voor oververhitting/droogkoken</u> .
	Sensorfout. Neem contact op met de verkoper voor vervanging.

Recycling van dit product



Volgens de Europese afval verordening 2012/19/EU dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het juiste inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur in uw omgeving.

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt vernietigd, helpt het mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen, die anders zou kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product neemt u contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

ARSEGAN®

Easybrew-30 Easybrew-50



Nederlands p.1

English p.12

Deutsch p.23

Dear Customer,

Congratulations on purchasing your Easybrew. Please read this manual carefully and take care of the following instruction to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

	Easybrew-30	Easybrew-50
Article number	40 litres to gross, 30 litres up to the filling line	52 litres to gross, 45 litres up to the filling line
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2500 W	3000 W

Components



- 1

kettle 30 litres/50 litres
- 2

SST circulation pipe with ball valve
- 3

Removable SST ball valve ½" + nozzle
- 4

Programmable controller with digital display
- 5

Glass lid
- 6

SST overflow pipe
- 7

Adjustable SST malt screens
- 8

SST malt pipe:
- 30 litres: malt quantity 8 kg
- 50 litres: malt quantity 12 kg
- 9

Main power and pump switch
- 10

Removable handle for lifting malt pipe
- 11

Curved pipe
- 12

SST bazooka filter
- 13

Accessories

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 faultfree conditions. Ensure to check the proper conditions prior to each use.
- The appliance is only to be installed in locations where it is supervised.

Precautions

- 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 EasyBrew)
- 50 kg (50 litres Easybrew). 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 (Arsegan Puro Acid®).

Assembly of the parts

Curved pipe and Circulation pipe

- 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 black 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).

Use of the pump

- 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.
- 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.



Bazooka Filter Assembly

- Attach the bazooka filter (12) on the male thread inside the Easybrew using the clip bind and tighten by using a screw driver (see pictures below).



Malt pipe and overflow pipe



- A** 1 x top malt screen
(1 centre hole + 2 small holes)
- B** 1 x bottom malt screen
(1 centre hole)
- C** 2 x handle
- D** 1 x short pipe
- E** 1 x long pipe
- F** 2 x double female thread connector
- G** 1 x single female thread connector
- H** 1 x male thread connector
- I** 1 x white plastic cap

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



- You can adapt the overflow pipe according to the amount of malt recommended for your recipe. For a large amount of malt you can use setup 1. For a small amount of malt you can use setup 2.

Setup 1

Connect long pipe (E)



Setup 2

Connect short pipe (D)



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



2. Connect 1 double female thread connector (F) to setup 1 or 2.



3. Place assembly of step 3 on assembly of step 4 using 1 x short pipe (D) or 1 x long pipe (E) according to chosen setup. Place 1 x single female thread connector (G) on top.



Filling the Malt Pipe with Malt

1. Place 1 x white plastic cap (I) on setup 1 or 2.
Put setup 1 or 2 in malt pipe (8).



2. Add malt to the malt pipe (8).

3. Add malt to the malt pipe (8).



4. Disconnect 1 x white plastic cap (I).

5. Proceed from step 3 in Malt pipe and overflow pipe

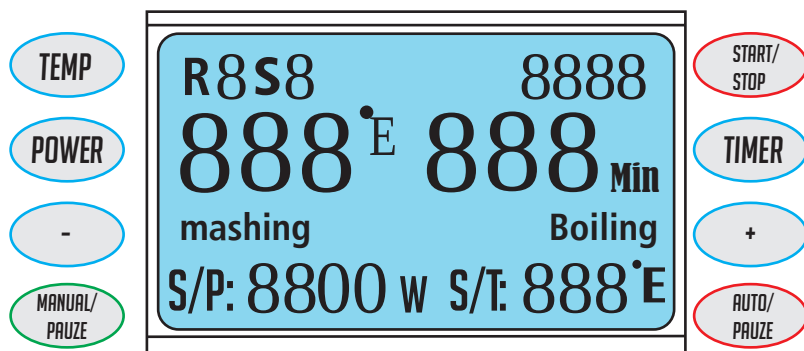
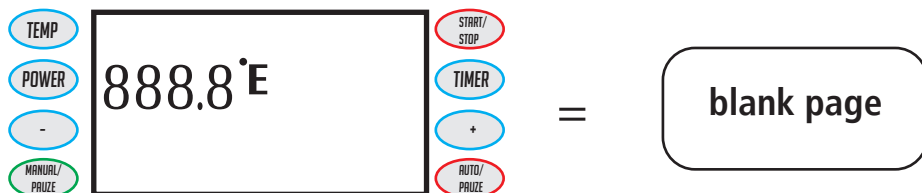


Directions for first use

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 (Programme Setting).

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 (Arsegran Puro Acid®).
8. Press start.
9. Open the blue ball valve and switch on the pump (be aware to install the curved pipe).
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.

Programme Setting



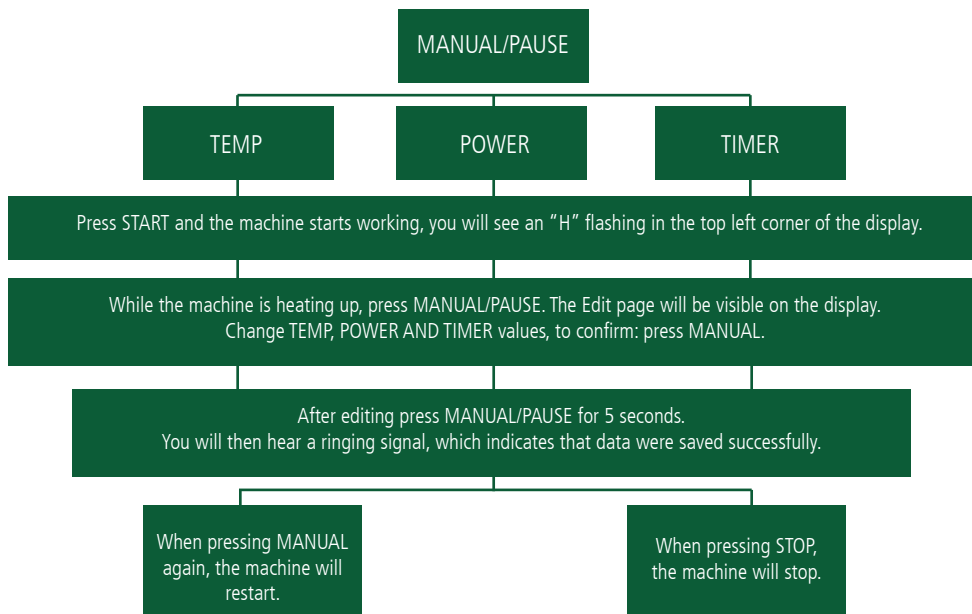
Manual Mode Setting

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 C/F 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. actie kan alleen worden uitgevoerd in de BLANK PAGE.

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.

It is possible to adjust power settings (the wattage) during brewing when its value has been set in a programme.



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.

During MASHING and BOILING

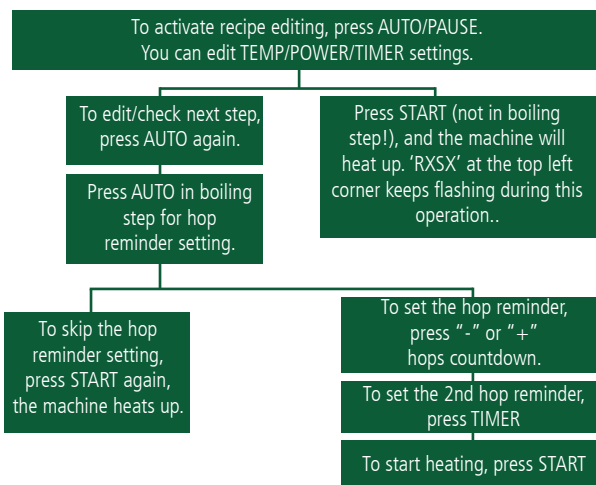
- After finishing the 1st step, you will hear a ringing signal. Press **AUTO** for confirmation, and to proceed with step 2. This is the reminder for filling ingredients.
- The reminder for the boiling step behaves identically: as the step before boiling finishes, you will hear a ringing signal. Press the **AUTO** button for confirmation, the programme will then proceed with the boiling step. It is the sparging reminder.
- Press **PAUSE** to stop the Easybrew and timer temporarily. Now you can modify values, then press **AUTO** to continue.
- To skip the active process step, press **START** when in auto mode.
- When pressing **STOP** to skip all steps, the Easybrew stops working. The display shows **END** and you will hear a ringing sound for 30 seconds. Press **STOP** again to go to **BLANK PAGE**.

Memory Function in Auto Mode

1. After setting or changing the required parameter values in auto mode, press **STOP** until the **BLANK PAGE** is visible.
Do not switch off the machine! Follow the steps below to record the settings:
2. Press **MANUAL** to activate manual editing, then press **MANUAL** for 5 seconds.
The last manual and auto mode setting will be recorded.
A ringing signal is heard, indicating that settings have been recorded successfully.
3. Switch off/on the Easybrew, then press **AUTO**,
you will see the 1st step of last chosen programme on the display.
4. Press **START**, and the Easybrew starts working.
5. The programming function does not support batch storage.
You need to repeat the instructions above for each step.

Input/Changing Memory Function for Auto Mode

1. 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 (**R0S1**, **R1S1**, ...). Recipe storage is up to 10 programmes.
2. 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.



Recipe/programme selectiën in Auto Mode

In BLANK PAGE, press POWER & TIMER simultaneously for 5 seconds. The recipe selection mode is activated

To select a recipe, press "-" or "+" .

Confirm your recipe selection with START/STOP to enter it into BLANK PAGE.
Do not switch off the machine!.

Press AUTO/PAUSE to edit the selected recipe. Edit POWER/TIMER/TEMP settings or press START/STOP button to start the Easybrew.

Cleaning and Care

- 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 (Arsegan Puro Acid®).
- 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.

Troubleshooting

Issue	Possible cause and solution
Ingredients stuck in the pump	Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe.
	Dismantle the pump to remove the ingredients.
Failing to reach 100 °C	Put cover on for 1 to 2 minutes.
	Perform temperature correction.
C1--degree centigrade temperature correction	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.
F1--Fahrenheit temperature correction	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 onfirm.
ERR-1 shown on display	Temperature is lower than -20 °C, this is low temperature warning.
	Sensor connector is loose.
	Open underneath and check the sensor. Reconnect it if it is loose.
ERR-2 shown on display	Temperature is higher than 120 °C, this is overheat/ boil-dry warning.
	Sensor failure, please contact dealer for replacement.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more de-tailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

ARSEGAN®

Easybrew-30 Easybrew-50



Nederlands p.1

English p.12

Deutsch p.24

Sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Gerätes. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und achten Sie auf die folgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden. Jeder Ausfall verursacht durch das Ignorieren der genannten Gegenstände und Hinweise in der Bedienungsanleitung erwähnt fallen nicht unter unsere Garantie und keine Haftung.

Technische Daten

	Easybrew-30	Easybrew-50
Artikel-Nummer	40 liter zu brutto 30 liter bis zur abfülllinie	52 liter zu brutto 45 liter bis zur abfülllinie
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energie Verbrauch	2500 W	3000 W

Komponenten



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

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.

Vorsichtsmaßnahmen

- 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 Easybrew)/50 kg (50 Liter Easybrew) 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 (Arsegran Puro Acid®) zu reinigen.

Zusammenbau der Teile

Gebogenes Rohr und Zirkulationsrohr

- 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 schwarze 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..

Verwendung der Pumpe

- 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.



Bazooka Filterbaugruppe

- Befestigen Sie den Bazooka-Filter (12) auf dem Außengewinde innerhalb des Easybrew mit dem Clip und befestigen Sie ihn mit einem Schraubendreher (siehe Bilder unten).



Malzrohr und Überlaufrohr



- A** 1 x Malzschirm oben
(1 Loch in der Mitte + 2 kleine Löcher)
- B** 1 x Malzschirm unten
(1 Loch in der Mitte)
- C** 2 x Griff
- D** 1 x kurzes Rohr
- E** 1 x langes Rohr
- F** 2 x doppelter
Innengewindestecker
- G** 1 x einfacher
Innengewindestecker
- H** 1 x Außengewindestecker
- I** 1 x weiße Plastikkappe

- Legen Sie den Außengewindestecker (H) durch den unteren Malzschirm (B) und befestigen Sie ihn mit 1 doppelten Innengewindestecker (F).



- Sie können das Überlaufrohr entsprechend der für Ihr Rezept empfohlenen Malzmenge anpassen. Für eine große Malzmenge können Sie Einstellung 1 verwenden. Für eine kleine Malzmenge können Sie Einstellung 2 verwenden.

Einstellung 1

Verbinden Sie das lange Rohr (E) an der Einheit in Schritt 1.



Einstellung 2

Verbinden Sie das kurze Rohr (D) an der Einheit in Schritt 1.



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



2. Schließen Sie 1 doppelten Innengewindestecker (F) an Einstellung 1 oder 2 an.



3. Platzieren Sie die Einheit in Schritt 3 auf die Einheit in Schritt 4 mit 1 kurzen Rohr (D) oder 1 langen Rohr (E) gemäß der gewählten Einstellung. Platzieren Sie 1 einfachen Innengewindestecker (G) oben.



Befüllen des Malzrohrs mit Malz

1. Bringen Sie 1 weiße Plastikkappe (I) auf Einstellung 1 oder 2 an. Setzen Sie Einstellung 1 oder 2 in das Malzrohr (8).
2. Füllen Sie Malz in das Malzrohr (8).



3. Add malt to the malt pipe (8).
4. Entfernen Sie 1 weiße Plastikkappe (I).
5. Fahren Sie mit Schritt 3.

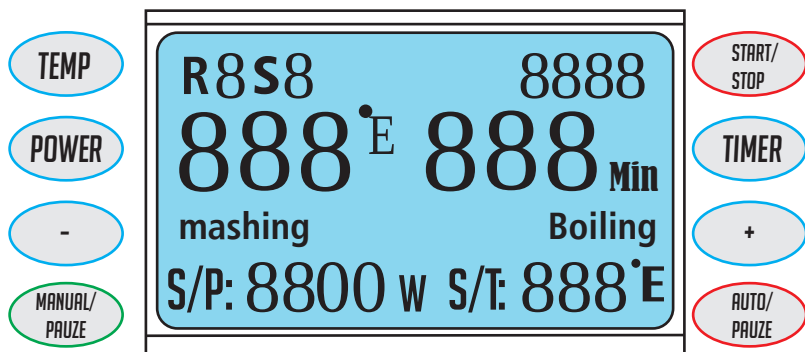
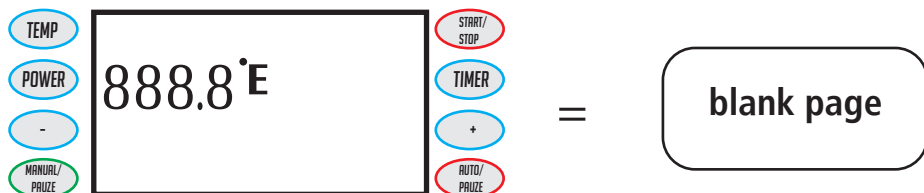


Wegbeschreibung für die erste Verwendung

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.

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 (PBW® Five Star) 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.

Programmeinstellung



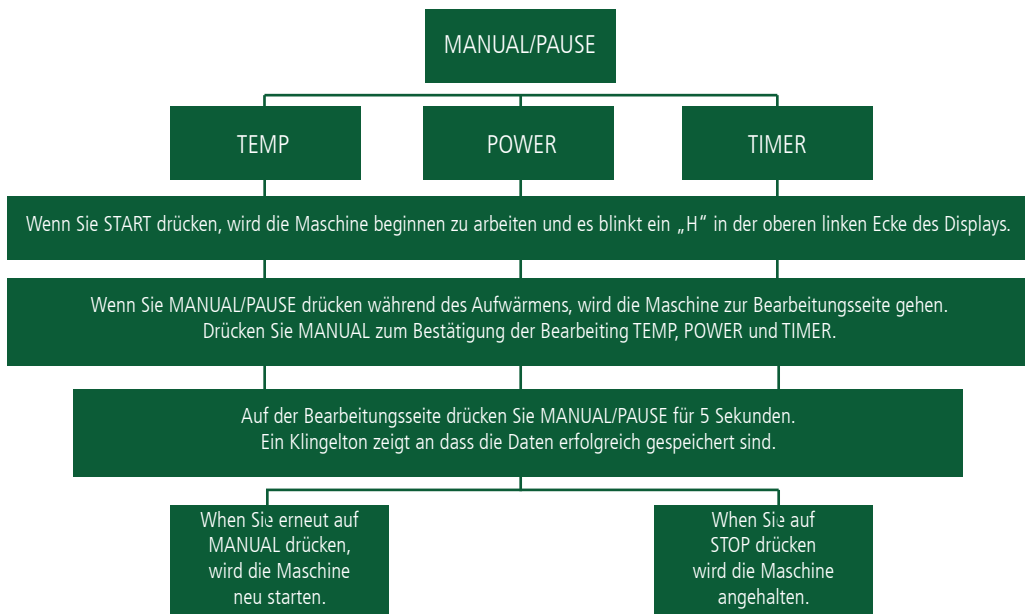
Einstellung manueller Modus

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.

Speicherfunktion im manuellen Modus für den 1. Maischschritt

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 eingegeben 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.

Es ist möglich, die Leistung während des Brühvorgangs einzustellen, wenn es in einem ist Programm ist vorprogrammiert.



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.

Während des MAISCHENS und KOCHENS

- Nach die Beendigung des 1. Schritt ertönt ein Klingelton. Drücken Sie AUTO zur Bestätigung, erst dann fangt das Programm erst mit dem 2. Schritt an. Dies ist die Erinnerung für die Zutaten Zugabe.
- In gleicher Weise ertönt ein Klingelton wenn die Maschine den Schritt vor dem Kochen beendet. Wenn Sie AUTO zur Bestätigung drücken wird das Programm fortfahren mit dem Schritt Kochen. Dies ist die Erinnerung zum Anschwätzen.
- PAUSE stoppt den Easybrew und Timer vorübergehend, damit Sie die Daten ändern können. Drücken Sie AUTO, um fortzufahren.
- Wenn Sie im laufenden Auto-Modus die START-Taste drücken, wird die aktuelle Schritt übersprungen.
- Um alle Schritte zu überspringen drücken Sie STOP. Das Gerät wird aufhören zu arbeiten. Der Klingelton ertönt für 30 Sekunden und das Display zeigt END. Um zu BLANK PAGE zu gelangen drücken Sie wieder STOP.

Speicherfunktion im automatischen Modus

1. Wenn alle benötigten Daten im Auto-Modus sind eingestellt, drücken Sie STOP bis BLANK PAGE erscheint. Schalten Sie bitte die Maschine nicht aus! Folgen Sie den unten stehenden Schritten für die Speicherung.
2. Wenn Sie MANUAL drücken aktivieren Sie die manuelle Bearbeitungsseite. Drücken Sie MANUAL für 5 Sekunden dann hören Sie einen Klingelton. In dieser Weise können Sie die letzte Einstellung im manuellen und automatischen Modus speichern. Die Klingelton ist das Zeichen dass die Speicherung erfolgreich war.
3. Schalten Sie das Gerät aus und an, und drücken Sie AUTO; auf dem Display wird der 1. Schritt des zuletzt gewählten Programms sichtbar.
4. Mit die START-Taste wird die Maschine beginnen zu arbeiten.
5. Mit die Programm Funktion ist keine Mehrfachspeicherung möglich. Die oben genannten Anweisungen müssen Sie wiederholen für jeden Eintrag.

Eingabe/Änderung Speicherfunktion für Auto-Modus

1. Drücken Sie auf BLANK PAGE gleichzeitig die Tasten POWER und TIMER für 5 Sekunden. Das Display wechselt zur Rezeptausswahl. Drücken Sie „-“ oder „+“, um das gewünschte Rezept (R0S1, R1S1, ...) auszuwählen. Es können bis zu 10 Programme gespeichert werden.
2. 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

Um zur Rezeptbearbeitungsseite zu gelangen drücken Sie AUTO/PAUSE, TEMP/POWER/TIMER settings können jetzt bearbeitet werden.

Um den nächsten Schritt zu bearbeiten/zu überprüfen drücken Sie erneut AUTO.

Drücken Sie im Kochschritt AUTO, um die Hopfenerinnerung einzustellen.

Für die Überspringung der Hopfenerinnerung Einstellung, drücken Sie wieder auf START und die Maschine beginnt sich aufzuwärmen.

Drücken Sie START (nicht im Kochschritt) Die Maschine beginnt sich aufzuwärmen. "RXSX" in der oberen linken Ecke blinkt solange, wie die Maschine arbeitet..

Um den Hopfen-Countdown einzustellen drücken Sie „-“ oder „+“, timer

Um die 2. Hopfenerinnerung einzustellen drücken Sie die TIMER

Um mit dem Aufwärmen zu beginnen drücken Sie START.

Rezeptauswahl im automatischen Modus

Um den Rezeptauswahlmodus zu aktivieren drücken Sie gleichzeitig POWER & TIMER für 5 Sekunden auf BLANK PAGE.

Um ein Rezept zu wählen, drücken Sie „-“ oder „+“.

Bestätigen Sie das gewählte Rezept mit START/STOP und auf BLANK PAGE zu gelangen.

AUTO/PAUSE wird benützt um auf die Bearbeitungsseite für das ausgewählte Rezept zu gelangen.
POWER/TIMER/TEMP Einstellungen können jetzt bearbeitet werden.
Mit START/STOP starten Sie die Maschine.

Reinigung und Pflege

- Es ist sehr wichtig, die Maschine nach Gebrauch zu reinigen. Die trockenen Zutaten können auf das Metall kleben und kleben im Innern der Pumpe.
- Steigen Sie die Maschine mit 5L - 10L 60°C Wasser für 15 Minuten oder länger, bis Sie sicherstellen, dass es sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung.
- Verwenden Sie scharfe Metall implementieren nicht um alle Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder weichem Scheuerschwamm reinigen des Kessels. (Essig kann dafür gut sein)
- Keine Würze Rückstände Spuren auf der Basis der Kessel sollte vor dem nächsten Gebrauch gereinigt.
- Rückseite der Pumpe spülen durch den Anschluss eines Schlauches an der gekrümmten Haltung.
- Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden. (Bitte überprüfen Sie die Eignung)
- Lumpen Sie alle elektronischen Teile der Maschine nicht.
- Nicht tauchen Sie ins Wasser.
- Bewahren Sie die Maschine an einem trockenen Ort, nicht stecken Sie wenn nicht in Gebrauch ein.

Fehlerbehebung

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

Hinweise zur Entsorgung



Gemäß der EU-Abfall-Verordnung 2012/19/EU zeigt dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden kann. Stattdessen sollte es an den entsprechenden Sammelstellen für das recycling von Elektro- und Elektronikgeräten eingenommen werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, wird Ihnen helfen, zu verhindern, dass mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnte. De-tailed weitere Informationen über das recycling dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihre Gemeindeverwaltung oder Ihren Haushalt Abfälle vorhanden Service.

BRAUMARKT

www.braumarkt.com