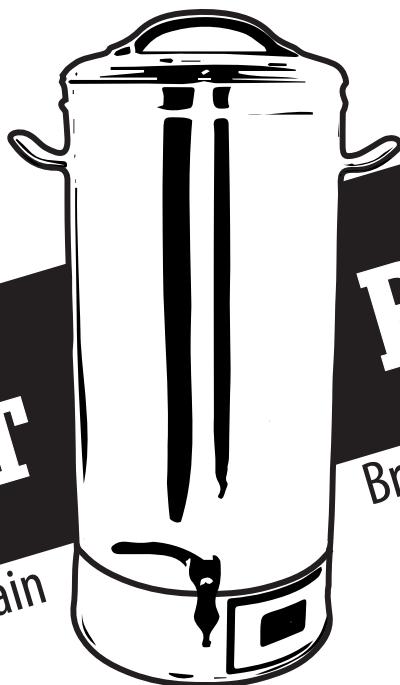




SV
ENG
NO
PL



CRAFT

Complete All Grain

BREWER

Brewing Equipment

25 LITER

MANUAL

COOBRA

CRAFT BREWER 25

Coobra Craft Beer 25 has been developed for small batch beer brewing.
Please only use it for its intended purpose.

Product: Coobra Craft Brewer 25

Model No.: CB25

Capacity: Outer pot (32.7L)

Inner pot (23.3L)

Outer pot 35L with brushed surface with 10/15/20/25/30 L water scale on the body, inner filter pot 26L with 2mm diameter hole filter, inner filter pot can be hanged on or put in the outer urn for brewing the mash

304 stainless steel top cover & heating base, 0.5mm thick outer urn & 0.4mm thick inner filter pot, 201 SS bottom plate cover

Direct water temperature sensor shows the actual water temperature $\pm 1^{\circ}\text{C}$ and start from 30°C

PCB controls two heating elements: 1800W/700W

Colorful digital display screen manually controls optional power from 700W/1800W/2500W

Air grids are made for ventilation of the heating area

A 12V pump is for circulating the wort with on/off switch cable control

Strong metal handles for safety carry

Non-trip 304 stainless steel water tap with the strainer

304 stainless steel wort chiller with 12mm diameter

Auto overtemp cutout and overheat protection for safety and reliable use

Replaceable element makes unit easy to clean.

Visible power cord length is not less than 1.3M

The loose joint for quick connecting and disconnecting the hose

The screen plate distributes the wort, reduces risk of mash channeling and increases brew efficiency.

Using 10mm SS hose clamp to tighten the silicon tube

Voltage: 220V~240V / 50~60Hz

Power: 700/1800/2500W $\pm 5\%$

Size: Ø 30 x 63 cm

Weight: 6.20kg

Box size: 380x380x640

Made in China

PRODUCTS BY



CBF Drinkit AB

Gundas Gata 1
431 51 Mölndal, Sweden

www.cbfdrinkit.se
info@cbfdrinkit.se

32 lit Bryggverk i rostfritt stål där du mäskar, lakar, kokar och kyler i samma kärl.

SV

Rekommenderad max batch volym 25lit, maximal maltmängd ca 7 kg.



Läs igenom bruksanvisningen noggrant och förstå innehållet innan



Denna bruksanvisning innehåller viktiga säkerhetsinstruktioner



VARNING!

Felaktigt användande kan leda till allvarliga personskador och död.

Monteringsanvisning



1. Kittel

2. Lock med hål för returrör

3. Kontrollenhet

4. Kulventil med snabbkoppling

5. Maltkorg

6. Handtag för lyft av maltkorg

7. Undre översvämningsrör

8. Undre perforerad platta

9. Övre perforerad platta

10. Bazooka screen (filter)

11. Temperaturgivare

12. Pump

13. Pumpsilikonkoppling

14. Snabbkoppling till kran

15. Klämma för flödesreglering

16. Silikonslang för vörtcirkulering

17. Returrör

18. Kylspiral

19. Kornpropp

1. Montering av pump

- a) Koppla snabbkoppling (14) QD hona med nippel till pumpen (12) genom (13) pumpsilikonslang med hjälp av medföljande slangklämmor.
- b) Tryck på silikonslang för vörtcirkulering (16) på den mindre nippeln i pumpen (ingen klämma behövs).
- c) Lägg på silikonslangen (16) klämma för flödesreglering (15).
- d) Avsluta med returrör (17).
- e) Pumpen är redo för att ansluta till kranen (4) genom snabbkoppling (14).

2. Montering av kylspiral (18)

- a)* Kylspiral har 12mm yttermått som passar ihop med klassiska trädgårds-slangar (t.ex. gardena). Glöm inte använda slangklämmor (15mm).
 - b)* Använd gardena snabbkoppling och anslutning till vattenkran.
- * OBS! Anslutningar och slangar till kylspiral ingår inte.

Bryggning

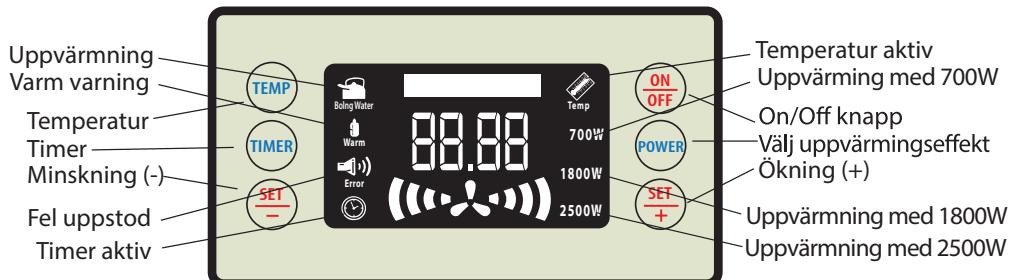
1. Första användning

- a) Fyll kittel (1) med minst 10 liter varmt vatten och rengöringsmedel (dosering enligt tillverkarens instruktion).
- b) Lägg in maltkorg utan handtag och med övre perforerad platta i kitteln och koppla på pumpen till kranen (4).
- c) Starta pumpen och cirkulera i minst 5 minuter.
- d) Försök att skölja hela maltkorgen genom att röra på returrör och styra vattenflöde.
- e) Lyft ut hela korgen och sätt ner kylspiral (18) i kitteln och upprepa punkt d.
- f) Skölj rent maltkorg och andra små delar med kranvatten.
- g) Häll ut rengöringsvatten och skölj kittel med kranvatten.
- h) Fyll kittel med 10 liter rent kranvatten utan rengöringsmedel och upprepa hela rengöringsproceduren från punkt b.
- i) Vi rekommenderar att skölja utrustning minst 2 gånger med kranvatten.

2. Mäskning

- a) Fyll kitteln med beräknad mängd vatten för mäskningen. För de flesta recept och maltmängder rekommenderar vi 3,5 lit vatten per kilo malt. T.ex. använder du 5 kg malt, ska du förbereda 17,5 lit vatten. OBS! Glöm inte förbereda vatten för lakningen samtidigt (se punkt nr 3).

- b) Koppla bryggverk till eluttag och starta den genom att trycka på On/Off knappen.



- c) Tryck på TEMP knappen, och genom att trycka på SET välj önskad vatten temperatur. Glöm inte att inmäskningstemperaturen ska vara några grader högre en planerad mäskningstemperatur. T.ex. Vill du mäiska vid 67 grader ska du varma upp mäskvatten till 75 grader. Efter du valt rätt temperatur behöver du inte bekräfta det med någon knapp.
- d) Tryck på POWER knapp för att välja 2500W för snabbare uppvärmning.
- e) Lägg på locket och vänta tills du når önskad temperatur.
- f) När temperaturen nåtts, tryck på TEMP för att sänka temperatur till önskad mäsktemperatur och sänk POWER till 700W.
- g) Lyft på locket och lägg maltkorg (5) i kitteln och stoppa in kornpropp (19) i översvämningsrör (7).
- h) Påbörja inmäskningen genom att hälla i malten och blanda den ordentligt med mäkslev.
- i) Ta bort kornpropp (19) och lägg på övre performerad platta (9), lägg på locket (2), koppla på pumpen (12), och stoppa i returrör (17) i locket (2).
- j) Starta pumpen genom att trycka på medföljande on/off adapter till pumpen.
- k) När du når önskad mäskningstemperatur starta timer genom att trycka på TIMER och välj önskad tid med hjälp av SET -/+ knappar.
- l) Använd slangklämma för att minska vörtflöde så att vörten hinner rinna genom performerad platta och inte genom översvämningsrör.
- l) Vid utmäskning öka temperaturen genom att trycka på knapp TEMP, och öka uppvärmningseffekt till 1800W/2500W.

3. Lakning (strilning)

- a) Stäng av pumpen, lyft locket och montera handtag (6) till maltkorg (5).
- b) Lyft maltkorgen och ställ den på kanten av kitteln på medföljande fötter.
OBS! Var försiktig och lyft med båda händerna. Handtaget kan släppa!
- c) Starta uppvärmningen på max effekt genom att trycka på knapp POWER, välj 2500W.
- d) Påbörja lakningen med beräknad mängd vatten tills du når önskat kokningsvolym.

4. Vörtkokning och nedkyllning

- a) När vörten börjar koka bildas skum, använd paddeln för att försiktigt röra och klappa det så att det inte skummar över.
- b) Uppvärmningseffekt på 1800W ger ca 2 lit bortkok, med effekt på 2500W ger bortkok på 3,5 lit. För 23 lit recept rekommenderar vi 1800W effekt och kokvolym på 26 liter, för 2500W effekt 28 liter.
- c) Håll i första humle och starta timer genom att trycka på TIMER och välj önskad tid (oftast är det 60 min).
- d) Håll i andra humle enligt recept och håll koll på tiden.
- e) 10 min innan koktiden är klar stoppa i kylspiralen (18) i kitteln för att sterilisera den. Låt denstå kvar i kitteln.
- f) Efter att kokningen är avslutat öppna kran med kallvatten för att påbörja nedkyllningen.
- g) Vi rekommenderar att röra runt kylspiralen ett par gånger under kyllingen.
- h) När vörten har svalnat till 60°C för snabbare kyllningseffekt kan man cirkulera vörten med hjälp av pump.
OBS! Vi rekommenderar att använda nätpåsar för humlekok om total mängd humle är större än 30 gram (men helst alltid).

5. Tappning

- a) När den färdigkokta vörten har svalnat till önskad temperatur (minst 25°C), tappa den till ett rengjort jäskkärl genom tappkran (4). Det går bra att tappa direkt från kranen, men om du vill så kan du även använda pumpen.

6. Rengöring (se punkt 1)



INFORMATION OM MILJÖFARLIGT AVFALL

Uttjänta produkter får ej slängas med vanligt hushållsavfall utan de ska lämnas till en återvinningsstation. Kontrollera med din kommun eller återförsäljare för ytterligare information om återvinning eller återvinningsstationer.

Felsökning

Om pumpen stannat

På grund av att bazooka screen kan släppa i genom små malt bitar (vid för finmalen malt) kan det hända att pumpen stannar mitt i mäskningen. Stäng av pumpen och drar ur sladden från eluttaget. Skruva isär pumpen och tvätta rent ordentligt och skruva ihop den och prova pumpen i rent vatten. Om felet kvartsår ska man kontakta sin återförsäljare för att få hjälp.

Kontrollenhet felkoder:

E1 betyder att temperaturgivaren har ingen kontakt med kontrollenheten. Det kan hända att den lossnat under leveransen. Är man elkunnig kan man fixa det själv genom att sätta den tillbaka. Annars ska man kontakta sin återförsäljare för att få hjälp.

E2 betyder att överhettningsskyddet har stängt av värmelementet. Kylner bryggverk omgående, häll i kallt vatten och vänta tills den svalnat och starta om den igen. Om felet kvartsår ska man kontakta sin återförsäljare för att få hjälp.

Blinkade (ostabil) skärm betyder att en kabel har lossnat mellan skärmen och kontrollenheten. Är man elkunnig kan man fixa det själv genom att sätta den tillbaka. Annars ska man kontakta sin återförsäljare för att få hjälp.

32 liters Brewing mashine in stainless steel, mashing sparging boiling and cooling in the same pot.

The recommended maximum batch size is 25lit, maximum amount malt 7 kg.



Read the instructions carefully and make sure to understand the contents before you use the machine.



This manual contains important security instructions.



WARNING!

Error in usage can cause serious personal injuries for the operator or others.

Assembly instructions



1. Boiler body
2. Lid with hole for return pipe
3. Control panel
4. Ball valve with quick disconnect
5. Malt pipe
6. Handle for lift of the malt pipe
7. Lower overflow pipe
8. Lower perforated plate
9. Upper perforated plate
10. Bazooka screen (filter)
11. Thermometer probe
12. Pump
13. Silicone hose for the pump
14. Quick disconnect to valve
15. Clamp for flow control
16. Silicone hose for vort circulation
17. Return pipe
18. Spiral cooler
19. Grain stopper

1. Assembly of pump

- a) Connect the quick disconnect (14) QD female with nipple to the pump (12) through (13) the silicone hose with the provided hose clamps.
- b) Attach the silicone hose for vort circulation (16) on the smaller nipple in the pump (no hose clamp is needed).
- c) Attach the flow circulation (15) on the silicone hose (16).
- d) Finish with the return pipe (17).
- e) The pump is ready to connect to the valve (4) with the quick disconnect (14).

2. Assembly of spiral cooler (18)

- a)* The spiral cooler has 12mm outer diameter that suits classic garden hoses (1/2"). Do not forget to use hose clamps (15mm).
 - b)* Use quick disconnects for garden hoses to the water tap.
- * Disclaimer! Quick disconnects and garden hoses to the spiral cooler is not included.

Brewing

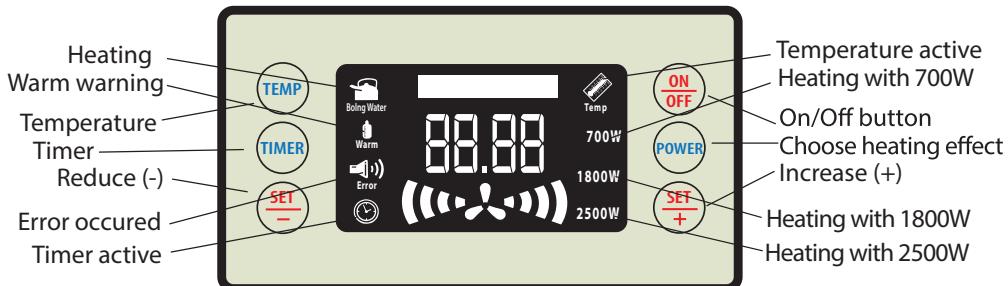
1. First usage

- a) Fill the brewer body (1) with at least 10 litres of hot tap water and detergent. (dosage according to the manufacturers recommendations).
- b) Put in the malt pipe without handle, with the top perforated plate in the brewer body and connect the pump to the valve (4).
- c) Start the pump and circulate for at least 5 minutes.
- d) Try to rinse the whole malt pipe by moving the return pipe and steering the flow of the water.
- e) Lift the whole malt pipe and replace it with the spiral cooler (18) in the brewer body and repeat step d.
- f) Rinse the malt pipe and other small thing with tap water.
- g) Pour out the detergent and rinse the brewer body with tap water.
- h) Fill the brewer body with 10 litres of clean tap water without detergent and repeat the whole cleaning procedure from step b.
- i) We recommend to rinse two times with tap water.

2. Mashing

- a) Fill the brewer body with calculated amount of water for the mash. For most recipes and malt amounts, we recommend 3.5 litres of water per kg of malt. I.e. if you use 5 kg malt, prepare 17.5 litres of water. Disclaimer! Don't forget to prepare the lauter water at the same time (see step 3).

- b) Connect the brewery to the power socket and start it by push the On/Off button.



- c) Push the TEMP button, and by push SET choose desired water temperature.

Don't forget that the initial mashing temperature should be a little bit higher than the actual mashing temperature. I.e. if you want to mash at 67 degrees, you should pre heat the mash water to 75 degrees. After you have choose the temperature you don't need to confirm that by pushing another button.

- Press the POWER button to choose 2500W for faster heating.
- Put the lid on and wait until the desired temperature is reached.
- When the temperature is reached, press the TEMP button to lower the temperature to desired mashing temperature and lower the POWER to 700W.
- Lift the lid and put the malt pipe (5) in the boiler body and attach the grain stopper (19) in the overflow pipe (7).
- Start the mash in by pouring the malt and stir properly.
- Remove the grain stopper (19) and attach the upper perforated plate (9), put on the lid (2), connect the pump (12) and attach the return pipe (17) to the lid (2).
- Start the pump by push the on/off adapter to the pump.
- When you reach the desired mashing temperature, start the timer and choose time with the SET +/- buttons.
- Use the clamp on the hose to reduce vort flow so that the vort has time to flow through the perforated plate and not through the overflow pipe.
- When mashin out, increase the temperature by pushing the TEMP button and increase the heating effect to 1800W/2500W.

3. Sparging

- a) Turn off the pump, lift the lid and attach the handle (6) to the malt pipe (5).
- b) Lift the malt pipe and place it on the edge of the boil bottle on the attached feet. Warning! Be careful and lift with both hands. The handle can drop!
- c) Start heating on maximum effect by pushing the POWER button and choose 2500W.
- d) Start the lautering with calculated amount of water until you have reached desired boil amount.

4. Vort boil and cooling

- a) When the vort is boiling, foam is emerging. Use a mash paddle to stir carefully to make sure that it won't boil over.
- b) Heating effect at 1800W gives about 2 litres boil off, and 2500W gives approximately 3.5 litres boil off. For 23 and 26 litres recepipes we recommend 1800W effect and 2500W for 28 litres.
- c) Throw in the first batch of hops and start the timer by pressing the TIMER button and choose desired time (most often 60 min).
- d) Throw in the second batch of hops according to the recipe and keep track of the time.
- e) 10 min before the boil time is done, lower the spiral cooler (18) into the boiler body to sterilize the cooler. Let it be in the boiler.
- f) After the boil is done, open the tap with cold water so that the spiral cooler starts to cool down the vort.
- g) We recommend that you stir around the cooler a couple of times during the cooldown.
- h) When the wort has cooled down below 60C you can start to recirculate the vort with the pump to maximize the cooling effect.

Disclaimer! We recommend to use hop bags when boiling if the total amount of hops is more than 30g (but preferably always).

5. Tapping

- a) When the boiled vort has cooled down to desired temperature (at most 25°C), pour it over to a cleaned fermentation bucket with the valve (4). You can use the pump if you want, but it's not necessary.

6. Cleaning (look at step 1)



INFORMATION ABOUT MATERIALS THAT ARE DANGEROUS FOR THE ENVIRONMENT
Declined products can not be thrown away with the household garbage, it should be left at a recycling station. Check with your society institution or reseller for more information about recycling and recycle stations.

Troubleshooting

Pump

If the pump has stopped due to that the bazooka screen can let small malt pieces through (when using too fine crushed malt) it's possible that the pump stops during meshing. Turn the pump off and disconnect the cord from the socket. Unscrew the pump and clean it properly and screw it together and try the pump in clean water. If the error persists, contact your re-seller to get help.

Control unit error codes:

E1 means that the temp probe doesn't have connection with the control unit. It can happen that it has been disconnected during transportation. If you are good in electronics, you can fix it on your own by connecting it. Otherwise you should contact your re-seller to get help.

E2 means that the overheat protection has shut down the heating element. Cool down the brewery immediately, pour cold water and wait until it has cooled down and restart it again. If the error persists, contact your re-seller to get help.

Blinking (unstable) screen means that a cable has disconnected between the screen and the control unit. If you are good in electronics, you can fix it on your own by connecting it. Otherwise you should contact your re-seller to get help.



Les bruksanvisningen nøyde og forstå innholdet før du bruker maskinen.



Denne håndboken inneholder viktige sikkerhetsinstruksjoner.



ADVARSEL!

Feil bruk kan føre til alvorlig skade på brukeren eller andre.

Monteringsanvisning



1. Montering av pumpe

- a) Koble hurtigkopling (14) QD hunn med nippel till pumpe (12 til (13) pumpe silikonslange med hjelp av medfølgende slangeklemmer.
- b) Trykk silikonslange for vørtsirkulering(16) til den ytre nippel på pumpen (klemme er ikke nødvendig).
- c) Monter silikonslange (16) klemme for gjennomstrømningsregulering (15).
- d) På returrøret (17).
- e) Pumpe er klar til å koble til kranen (4) Via hurtigkoplingen (14)

2. Montering av kjølespiral (18)

- a)* Kjølespiral har 12mm rørdiameter som passer til ½" hage slanger (t.ex. gardena). Bruk slangeklemmer (15mm).
 - b)* Bruk gardena hurtig koplinger til vannkran .
- * OBS! Kopplinger og slanger till kjølespiral følger ikke med.

Rengjøring av brygger

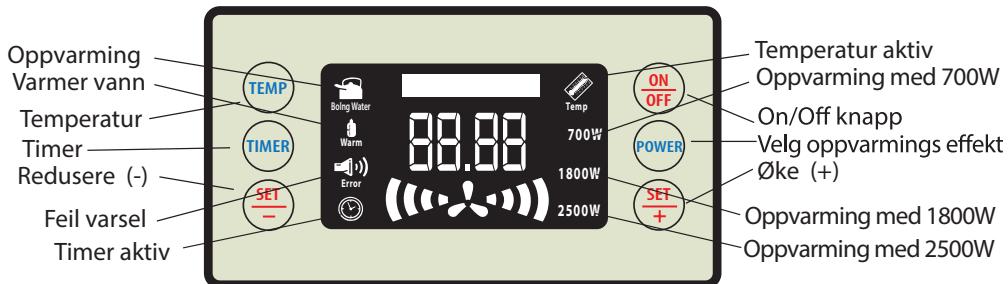
1. Første gangs bruk

- a) Fyll brygge tank (1) med minst 10 liter varmt vann og rengjøringsmiddel (PBW eller VWP) (dosering i henhold til anvisning på boks).
- b) Legg maltkorgen og øvre perforerte plate i brygge tanken og sett pumpen til kranen (4).
- c) Sett returrør i lokket og start pumpen og la vesken sirkulere i minst 5 minuter.
- d) Prøv å skylle hele maltkorgen ved å bevege på returrøret over maltkorgen.
- e) Løft ut maltkorgen og sett ned kjølespiral(18) i brygge tank og gjenta punkt d.
- f) Skyll ren deler som er vasket med vann fra springen.
- g) Tøm ut rengjøringsvann og skyll brygge tank.
- h) Fyll brygge tank med 10 liter rent vann og gjenta hele rengjøringsprosedyren fra punkt b.
- i) Vi anbefaler å skylle bryggeren minst 2 ganger med rent vann.

2. Mesking

- a) Fyll brygger med beregnet mengde vann for meskingen. For de fleste recept og malmengder anbefaler vi 3,5 lit vann per kilo malt. T.ex. bruker du 5 kg malt, ska du klargjøre 17,5 lit vann. OBS! Glem ikke å klargjøre vann for malt ut skylling samtidig (se punkt nr 3).

- b) Koble bryggverket till stikkontakt (16 amp kurs) og start ved trykke på On/Off knappen.



- c) Trykk på TEMP knappen, gjenom å trykke på SET velger du ønsket vann temperatur. Husk at innmeskningstemperaturen skal være noen grader høyere en planlagt meskningstemperatur. T.ex. Vil du meske på 67 grader skal du varme opp meskvann til 75 grader. Etter du har valgt rett temperatur behøver du ikke bekrefte dette.
- d) Trykk på POWER knappen og sett på 2500W for raskere oppvarming.
- e) Legg på lokket og vent til du når ønsket temperatur.
- f) Når temperaturen er kommet opp til ønsket valg, trykk på TEMP for å senke temperatur til ønsket mesktemperatur og reduser POWER till 700W.
- g) Løft på lokket og legg i maltkorgen (5) i brygge tank og sett inn malt plugg (19) i overvarmingsrør (7).
- h) Start innmeskningen gjennom å helle i malten i maltkorgen og blande den godt med en maltsleiv.
- i) Ta bort maltplugg (19) og legg på øvre perforerte plate (9), legg på lokket (2), koble til pumpe(12), og sett i returrør (17) i lokket (2).
- j) Start pumpe ved å trykke på on/off knappen på pumpe.
- k) Når du når ønsket meskningstemperatur start timer ved å trykke på TIMER og velg ønsket tid med hjelp av SET -/+ knapper.
- l) Bruk gjennomstrømningsklemme for å redusere vørt gjennomstrømning så vørten rekker å renne gjennom perforert plate og ikke bare gjennom overvarmingsrør. Ved utmeskning økes temperaturen gjennom å trykke på knapp TEMP, og oppvarmingseffekt økes til 1800W/2500W.

3. Meske slutt siling

- a) Steng av pumpen, løft av lokket og monter håndtak (6) til maltkorgen (5).
- b) Løft maltkorgen og sett den på nedre støtter først på toppen av brygge tank så det renner av ,flytt den opp til øvre støtter for siste avrenning.
- c) Start oppvarming for koking på max effekt gjennom å trykke på knapp POWER, velg 2500W.
- d) Start utskylling av malt med beregnet mengde varmt vann til du når ønsket kokevolum.

4. Vørtkoking og nedkjøling

- a) Når vørten begynner å koke dannes det skum, bruk maltsleiv og rør forsiktig så det ikke skummer over.
- b) Oppvarmingseffekt på 1800W gir ca 2 lit bortkok, med effekt på 2500W gir et bortkok på 3,5 lit. For 23 lit recept anbefaler vi 1800W effekt og kokevolym på 26 liter, for 2500W effekt 28 liter.
- c) Tilsett første humle i henhold til recept og start timer gjennom å trykke på TIMER og velg ønsket tid (normalt er det 60 min).
- d) Tilsett neste humle i henhold til recept og ha kontroll på tiden.
- e) 10 min før koktiden er over sett kjølespiralen ned (18) i brygge tanken for å sterilisere denne. La den stå i brygge tanken.NB! Slangene skal nå være montert på kjølespiral
- f) Etter at kokningen er avsluttet åpnes kran med kaldt vann for å starte nedkjølingen bereg ca 30 minutter nedkjølings tid.
- g) Vi anbefaler at du rører runt kjølespiralen et par ganger under nedkjølingen.
- h) For raskere nedkjøling kan du også bruke sirkuleringspumpen.

OBS! Vi anbefaler å bruke humlepose til koking for å unngå tilstoppning av sil på kran.

5.Tapping

- a) Når den ferdigkokte vørten har kjølnet til ønsket temperatur (minst 25°C), tapes den over i rengjort gjærkar gjennom tappkran (4).Tempraturen under nedkjøling kan følges på kontrollpanel. Det går fint og tappe direkte fra kranen, men om du vil så kan du også bruke pumpen.

6. Rengjøring (se punkt 1).



INFORMASJON OM MILJØFARLIG AVFALL

Når produktet skal destrueres skal det innleveres miljøstasjon for el.avfall.

Feilsøking

Hvis sirkulasjons pumpen stopper

Bazooka screen filter kan slippe gjennom små malt biter (ved for finmalt malt) som kan forårsake at pumpen stopper midt i meskingen. Slå av pumpen og drar ut ledningen fra stikkontakten. Demonter pumpen fire skruer i pumpehus og vask delene i pumpen grundig, monter sammen og test pumpen med rent vann. Hvis pumpen fortsatt ikke virker kontakt din forhandler for å få hjelp.

Kontrollpanel feilkoder:

E1 betyr at temperaturgiver ikke har kontakt med kontrollenheten. Mulig løs ledning mellom temp giver og kontrollenhet. Er du elkyndig kan du sjekke dette. Eller du kontakter din forhandler for å få hjelp.

E2 betyr at overopphefnings sikring har stengt av varmelementet. Kjøl ned bryggverket. Hvis feilkode ikke resettes kontakt din forhandler for å få hjelp.

Blinkende (ustabil) skjerm skyldes dårlig kontakt på kabler mellom skjerm og kontrollenhet. Er du elkyndig kan du sjekke dette. Eller du kontakter din forhandler for å få hjelp.

32L kocioł warzelny ze stali nierdzewnej, z opcją zacierania i chłodzenia brzeczki.
Zalecana maksymalna objętość zacieru 25L, maksymalna ilość słodu w jednej partii 7kg.



Przed użyciem zapoznaj się dokładnie z treścią niniejszej instrukcji.



Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.



OSTRZEŻENIE!

Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia może prowadzić do poważnego uszczerbku zdrowia użytkownika oraz innych osób.

Części składowe i montaż



1. Kocioł
2. Pokrywa z otworem na rurę zwrotną
3. Panel kontrolny
4. Kran kulowy z szybkozłączką
5. Kadź zacierna
6. Uchwyt kadzi zaciernej
7. Dolna rurka przelewowa
8. Płyta perforowana dolna
9. Płyta perforowana góra
10. Filtr siatkowy „Bazooka”
11. Czujnik temperatury
12. Pompa
13. Silikonowy łącznik pompy
14. Szybkozłączka do kranu
15. Zacisk do regulacji przepływu
16. Silikonowa rurka obiegu brzeczki
17. Rura zwrotna
18. Spirala chłodnicza
19. Zatyczka

1. Instalacja pompy

- a) Połącz nypel szybkołączki (14) silikonową rurką (13) z pompą (12) za pomocą załączonych obejm zaciskowych.
- b) Wciśnij silikonową rurkę obiegu brzeczki (16) na mniejszy nypel pompy (obejma zaciskowa niepotrzebna).
- c) Wsuń zacisk regulacji przepływu (15) na silikonową rurkę obiegu brzeczki (16).
- d) Zakończ rurką zwrotną (17).
- e) Pompa jest przygotowana do połączenia z kranem (4) za pośrednictwem szybkołączki.

2. Montaż spirali chłodniczej

- a)* Średnica zewnętrzna spirali chłodniczej ma 12 mm, co odpowiada średnicy popularnych węży ogrodowych (np. Gardena). Pamiętaj o dokręceniu obejm zaciskowych (15 mm).
- b)* Użyj szybkołączek i przyłączyc np. typu Gardena do połączenia węża z kranem.
* UWAGA! Zestaw nie zawiera szybkołączek ani przyłącza kranowego.

Warzenie

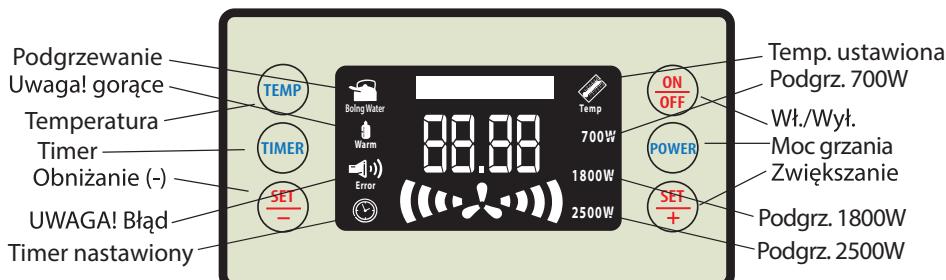
1. Przed pierwszym użyciem

- a) Wlej do kotła (1) przynajmniej 10 litrów gorącej wody ze środkiem do zmywania (dozowanie wg zaleceń producenta).
- b) Włóz do kotła pojemnik na słód (5) z górną płytą perforowaną (9), bez uchwytu (6) i połącz pompę z kranem (4).
- c) Włącz pompę i pozwól jej pracować przez przynajmniej 5 minut.
- d) Płucz pojemnik na słód poruszając rurą zwrotną i regulując siłę przepływu.
- e) Wyjmij pojemnik na słód, po czym włóż do kotła spiralę chłodniczą (18) i powtórz procedurę opisaną w punkcie „d”.
- f) W bieżącej wodzie wypłucz dokładnie pojemnik na słód i mniejsze części.
- g) Wylej z kotła pozostały płyn, a kocioł wypłucz bieżącą wodą.
- h) Napełnij kocioł 10 litrami czystej wody bez środka do zmywania i powtórz całą procedurę czyszczenia od punktu „b”.
- i) Zalecamy przynajmniej dwukrotne płukanie urządzenia bieżącą wodą.

2. Przygotowywanie zacieru

- a) Napełnij kocioł odpowiednią ilością wody. Większość przepisów zaleca 3,5 litra wody na kilogram słodu, np. 5 kg słodu zalej 17,5 litra wody. UWAGA! Nie zapomnij jednocześnie przygotować wody do wysładzania słodu (punkt 3).

- b) Podłącz urządzenie do źródła zasilania i uruchom je naciskając przycisk On/Off.



- c) Wciśnij TEMP i naciskając przycisk SET ustaw żądaną temperaturę wody.

Pamiętaj, że temperatura wstępnego zacierania powinna być nieco wyższa od planowanej temperatury ($2-3^{\circ}\text{C}$ powyżej zakładanej). Wybrania odpowiedniej temperatury nie musisz potwierdzać żadnym przyciskiem.

- d) W celu szybszego podgrzania wody wciśnij przycisk POWER i wybierz 2500W.
- e) Przykryj kocioł pokrywą i zaczekaj aż woda osiągnie żądaną temperaturę.
- f) Po osiągnięciu temperatury wciśnij TEMP aby ją obniżyć do wymaganej temperatury procesu zacierania. Po wciśnięciu POWER ustaw moc na 700W.
- g) Zdejmij pokrywę, wsuń do kotła kadź zacierną (5), po czym zaślep zatyczką (19) dolną rurkę przelewową (7).
- h) Rozpocznij wstępne zacieranie: wsypuj do wody słód rozprowadzając go dokładnie mieszadłem browarniczym.
- i) Wyjmij zatyczkę (19) i położyć ją na górnej płycie perforowanej (9), przykryj kocioł pokrywą (2), podłącz pompę (12) oraz włóż rurę zwrotną (17) w otwór pokrywy (2).
- j) Włącz pompę naciskając przycisk ON/OFF (na przewodzie pompy).
- k) Po osiągnięciu pożądanej temperatury zacierania ustaw czas naciskając przycisk TIMER oraz przyciski SET- oraz / lub SET+.
- l) Reguluj przepływ brzeczków zaciskiem (15) tak, aby nie przeciekała rurka przelewowa a przeciekała przez płytę perforowaną.
- m) Pod koniec zacierania podnieś temperaturę naciskając na TEMP i zwiększ moc podgrzewania do 1800W/2500W.

3. Wysładzanie

- Wyłącz pompę, zdejmij pokrywę i załóż uchwyt (6) na kadź zacierną (5).
- Unieś kadź zacierną i ustaw ją nóżkami na krawędzi kotła. Uwaga! Ostrożnie unieś kadź trzymając rączkę obiema rękami. Uchwyt może odczepić się!
- Naciśnij przycisk POWER, wybierz 2500W rozpoczęj podgrzewanie maksymalną mocą.
- Przystąp do wysładzania odmierzoną ilością wody do momentu aż osiągniesz docelową ilość brzeczki niechmielonej.

4. Gotowanie brzeczki niechmielonej i jej schładzanie

- Kiedy brzeczka zaczyna się gotować, na jej powierzchni pojawi się piana, należy ją stale mieszać aż zniknie.
- Przy podgrzewaniu na 1800W odparowuje ok. 2 l brzeczki, przy 2500W ok. 3½ l. Dla przepisu na 23 l polecamy warzenie 26 l mocą 1800W, dla 28 l – 2500W.
- Wsyp pierwszą porcję chmielu i ustaw żądany czas wciskając przycisk TIMER (zwykle jest to 60 min).
- Wsyp drugą porcję chmielu wg przepisu i pilnuj czasu.
- 10 minut przed zakończeniem gotowania wysterylizuj spiralę chłodniczą (18) wstawiając ją do kotła z brzeczką. Pozostaw ją w kotle.
- Rozpocznij etap chłodzenia otwierając po zakończeniu gotowania dopływ zimnej wody.
- W trakcie chłodzenia zalecamy kilkukrotne poruszanie spirala w kotle.
- Aby szybciej ostudzić brzeczkę, po jej ochłodzeniu do 60°C, można przetaczać ją za pomocą pompy.

UWAGA! Jeśli całkowita ilość użytego chmielu przekracza 30 g konieczne jest umieszczenie go w siatkowych woreczkach (najlepiej robić to zawsze).

5. Zlewanie brzeczki chmielonej

- Po ostudzeniu brzeczkę do odpowiedniej temperatury (minimum 25°C) należy zlać ją przez kran kulowy (4) do umytego pojemnika fermentacyjnego. Można także zrobić to korzystając z pompy.

6. Czyszczenie urządzenia (patrz pkt. 1).



INFORMACJA O ODPADACH NIEBEZPIECZNYCH

Zużytego produktu nie wyrzucaj razem z odpadami domowymi; oddaj je do odpowiedniego punktu recyklingowego, którego adres otrzymasz kontaktując się z przedstawicielem producenta lub władz lokalnych.

Rozwiązywanie problemów

Pompa

Jeżeli pompa przestanie działać podczas pracy spowodowane to być może faktem, iż filtr siatkowy bazooka przepuścił drobinki słodu do pompy (dzieje się to często w przypadku zbyt drobno ześrutowanego słodu). Wyłącz pompę, odłącz ją z kranu i odłącz przewód zasilający z gniazdka. Rozkręć pokrywę pompy i dokładnie wypłucz jej wnętrze pod bierzącą wodą. Skręć pompę i uruchom ją w bierjącej wodzie zanim podłączysz ją ponownie do kotła. Jeżeli problem nie minął skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.

Kody błędów panelu kontrolnego:

E1 oznacza, że panel kontrolny nie ma kontaktu z czujnikiem temperatury. Może tak się stać, że odczepi się on podczas transportu. Jeżeli posiadasz umiejętności w elektronice, możesz podłączyć kostkę czujki termometru samodzielnie. W przeciwnym wypadku zalecamy kontakt ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.

E2 oznacza, że temperatura urządzenia jest zbyt wysoka i czujnik chroniący urządzenie przed przegrzaniem wyłączył element grzejny. Schłodź kocioł jak najszybciej przy pomocy zimnej wody i oczekaj aż urządzenie ostygnie i uruchom je ponownie. Jeżeli problem wciąż występuje, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzyskania dalszej pomocy.

Mrugający (niestabilny) ekran oznacza, że przewód łączący ekran z jednostką sterującą został odłączony lub poluzowany. Jeżeli posiadasz umiejętności w elektronice, możesz samodzielnie podłączyć przewód ponownie, w przeciwnym wypadku zalecamy kontakt ze sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.

Notes

PRODUCTS BY



CBF★DRINKIT

CBF Drinkit AB
Gundas Gata 1
431 51 Mölndal, Sweden

www.cbfdrinkit.se
info@cbfdrinkit.se