

BRAUMARKT



EasyBrew

SB30^T / SB60^T

INSTALLATION MANUAL (ENGLISH)



BRAUMARKT





Safety Instructions

Please Read All Instructions Carefully And Keep This Manual For Future Reference.

- Check the product's rating label and ensure that the voltage of the unit matches the voltage of your electrical outlet before use.
- Do not use the product if the cord or plug is damaged. They should be replaced before use. – Do not use an adapter as the wattage and power of this unit are high.
- Always switch off the unit before disconnecting the plug.
- Always switch off before attempting to move the kettle.
- Do not overload the power supply.
- As the appliance requires extra power, do not use extensions if under 13 amps.
- This appliance requires a 13-16 amp plug.
- The appliance should only be installed in a safe location.
- Never immerse the mash tun in water. Always protect the power cord from the mixture.
- Do not switch on the boiler when the water tank is empty.
- DRY BURNING : The appliance is equipped with a dry burning protection. When the appliance is This function is activated automatically. First, the dry-burning thermostat will switch off while the element is overheating. Please add water or wait for the element to cool down before switching on again. In the event of a fire, always ensure that there is at least 3 litres of liquid inside.
- Do not switch on the pump while the wort is boiling, as air bubbles will cause the pump to idle and wear out at high temperatures.
- It is not recommended to use the pump to pump the wort after cooling, as there is no filter on the pump inlet, which will allow brew residues to enter the pump, potentially clogging and damaging the system.
- Switch off the pump after mashing. Do not remove the bend before closing the valve and switching off the pump.

WHAT'S IN THE BOX

Circulation Tube
(Mash Flow Technology)

Connector

Circulation Valve

Tap

Build-in Pump

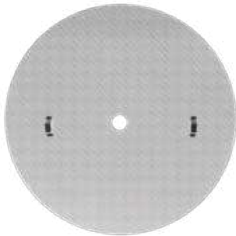
Digital Programmable
Controller

Switches Power &
Pump





PARTS



Top Sparge Plate for Grain Basket



Bottom Sparge Plate for Grain Basket



Top Sparge Plate for Grain Basket



Bazooka Mesh Filter for Tap



Circulation Pipe



Bottom Tube



Grain Stopper: White Screw Cap for Telescopic Overflow



Screw Nut for Telescopic Overflow



Grain Basket



Grain Basket Handle

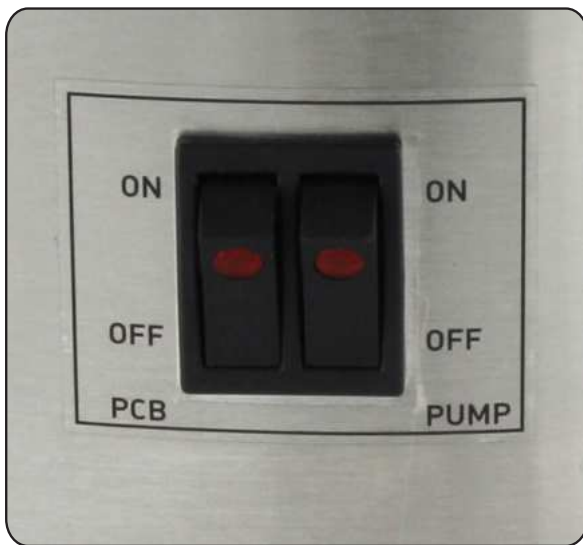


Telescopic Overflow Pipe for Grain Basket

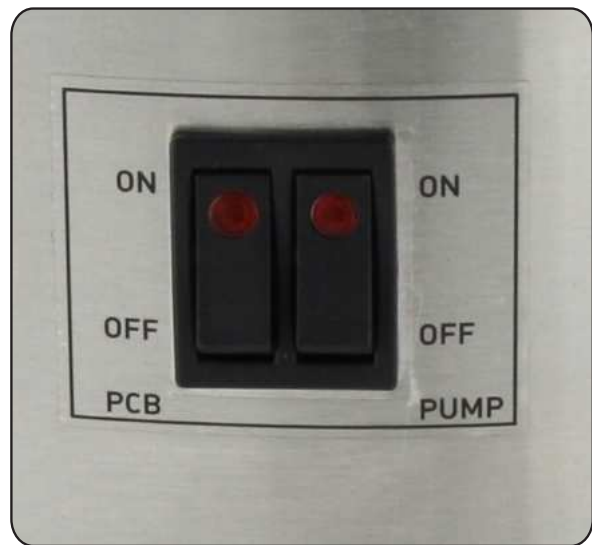
OPERATION

Switch Operation

The "PCB" switch is an ON/OFF switch for the power of the Digital Controller that controls the heating elements. The PUMP button is the ON/OFF switch for the pump.



Switch ON



Switch OFF

Tap Operation



Closed



To open, pull the safety catch to the end of the lever and turn it 90° counterclockwise.



To close, pull the safety catch to the end of the lever and turn it 90° +clockwise.

Valve Operation

This valve serves to open and close the wort circulation. It is also used to set the correct wort flow during mashing.



Open



Close



Note: Never open the circulation valve before assembling the circulation tube. Otherwise, the hot water or wort may cause burns.

Circulation Tube Assembly



Insert Circulation Pipe into the Cam - Lock connector



To lock, pull the Cam-Lock levers downwards.



Done. Now it's locked and ready to use.



Note: Use the blue valve to adjust the flow rate for a correct circulation speed. If the pump speed is too fast, the grain basket will overflow, and the bottom of the boiler may run dry which cause ingredients to burn. Please adjust the flow until a fine rate of circulation is achieved.

Grain Basket Assembly



Lift with the top handle and put the grain basket into the brewery. Then remove the handle.

Insert the overflow pipe. When adding the mash water and grains, Remove the top sparge plate and add the grain stopper.

When the mashing is completed, lift the grain basket with the handle and hook its feet to the rim of the EasyBrew.

During the sparge process, due to the heavy malt basket and for your safety. When draining the wort

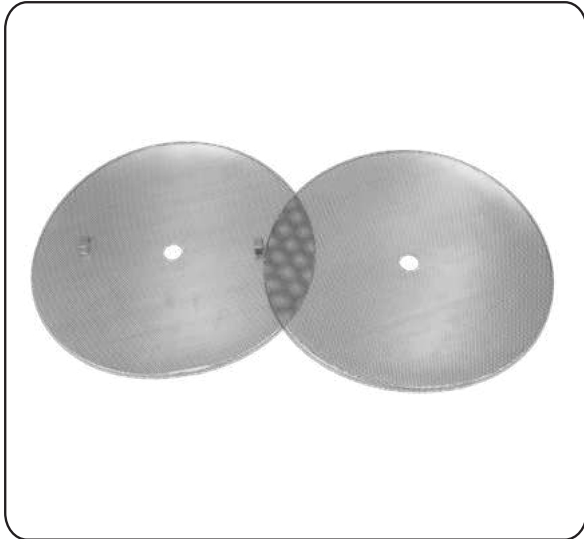
Place the basket on the second layer of hooks for a while, and then remove the basket to the bottom layer of hooks and continue to drain the wort.



Note : Ensure malt basket is stable and avoid hot water during saccharification.

Grain Basket Overflow Tube Assembly

Fit the grain basket overflow tube insert. This insert holds the malt grains in place in the grain basket. The overflow tube allows the wort to flow freely from the top sparge plate to the bottom if required. The grain stopper screw cap is only used during mashing to prevent the ground grain from falling into the overflow pipe. Remove it when all the grain has been added. When adding mash water and grain, remove the upper sparge plate and add the grain stopper.



Components Prepared



Assemble

Use the bottom screw to connect the bottom sparge plate with the telescopic overflow tube. Then attach the top screw nut to the telescopic overflow tube .



**Bazooka Mesh Filter
Assembly on Tap**



**Bottom Whirlpool Tube
Assembly**

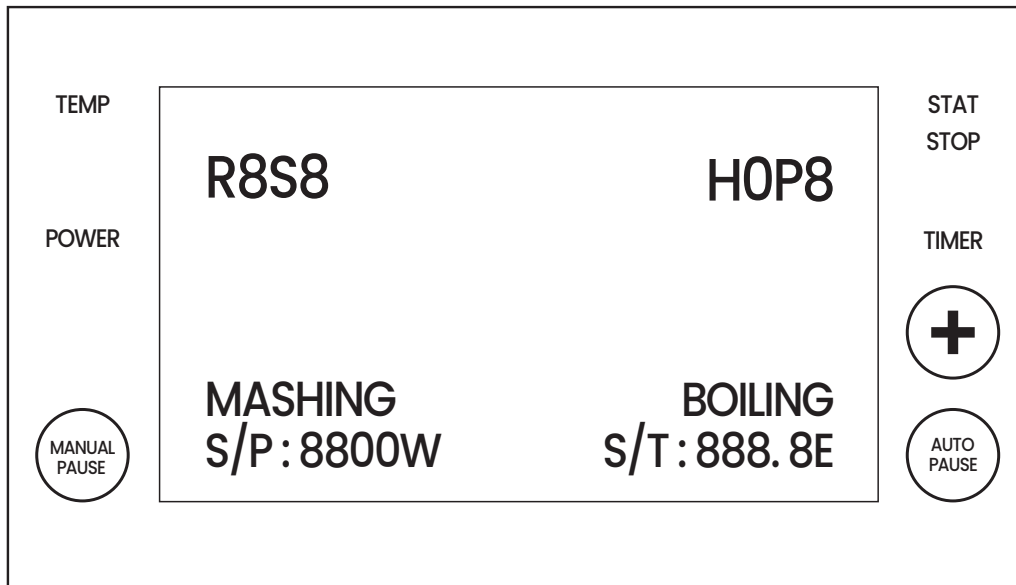


Note : To prevent the malt from clogging the water hole, please insert this tube into the pump before using the device.



HOW TO USE THE CONTROLLER?

Introl Panel and Key Functions



Temp Button		Press to set target temperature for each step
Power Button		Press to set power for each step
Timer Button		Press to set timer for each step
“-” Button		Press to decrease the respective value
“+” Button		Press to increase the respective value
Start/Stop		Press to start or stop the program
Manual/Pause		Press to enter manual mode Press to pause the program on manual mode
Auto/Pause		Press to auto manual mode Press to pause the program on auto mode
S/P: W		Set the power
S/T: °C		Set the temperature
-H		When it's flashing the element is heating to the target temperature

Manual Mode Setting

Turn on the power switch, then press the MANUAL button.

TEMP is for Temperature setting, POWER is for Wattage setting, and TIMER is for session timing. All these 3 must be set before the device starts working. P.S. You can set these 3 settings in any order.

Press the START button when all the 3 settings have been made, and the manual session will start. An "H" flashing at the top left corner means the device is heating.

The default boiling temperature is 100 in our program. The timer will not be triggered if the temperature does not indicate 100. In this case, please put the cover on for 1-2 mins to achieve 100 on display.

If the device starts to boil, but shows a lower temp on display, make the following adjustment to set the temp at 100 and trigger the timer.

Press the "-" and "+" buttons together until the display shows the C1/F1 sign. The temperature correction range is from -10 to +10 or -50°F to +50°F. Press "TEMP" back to BLANK DISPLAY.

Press the Manual/Pause key during heating to return to the edit page. You can then edit Temp/Power/Timer. Press the Manual/Pause button again to confirm and the unit will return to heating.

Press and hold the TEMP button for 5 seconds to toggle between Celsius and Fahrenheit. This operation can only be performed if the unit is switched on before any setting is made.

Memory Function in Manual Mode

After setting the above data. Press and hold the MANUAL/PAUSE button for 5 seconds in

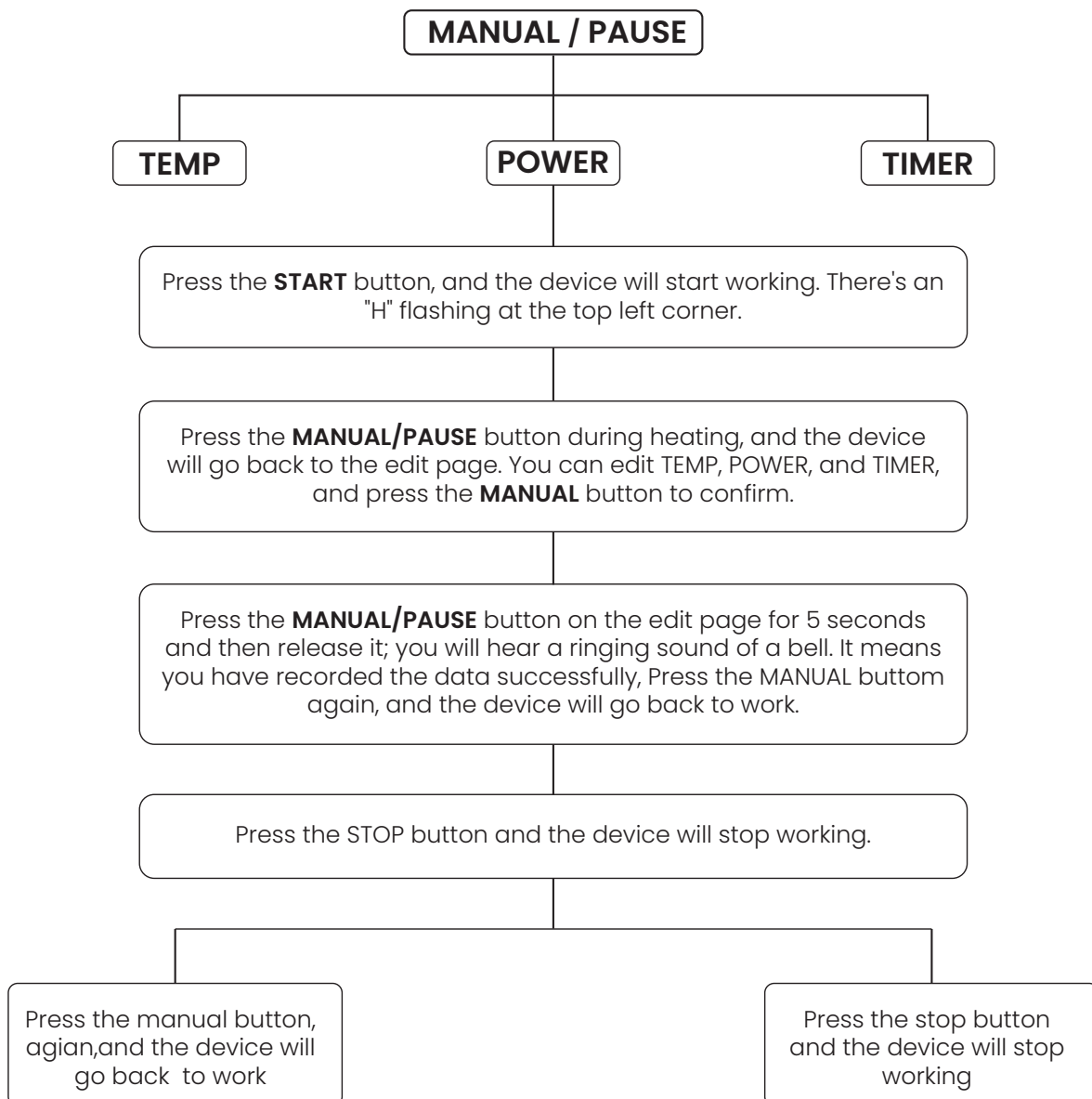
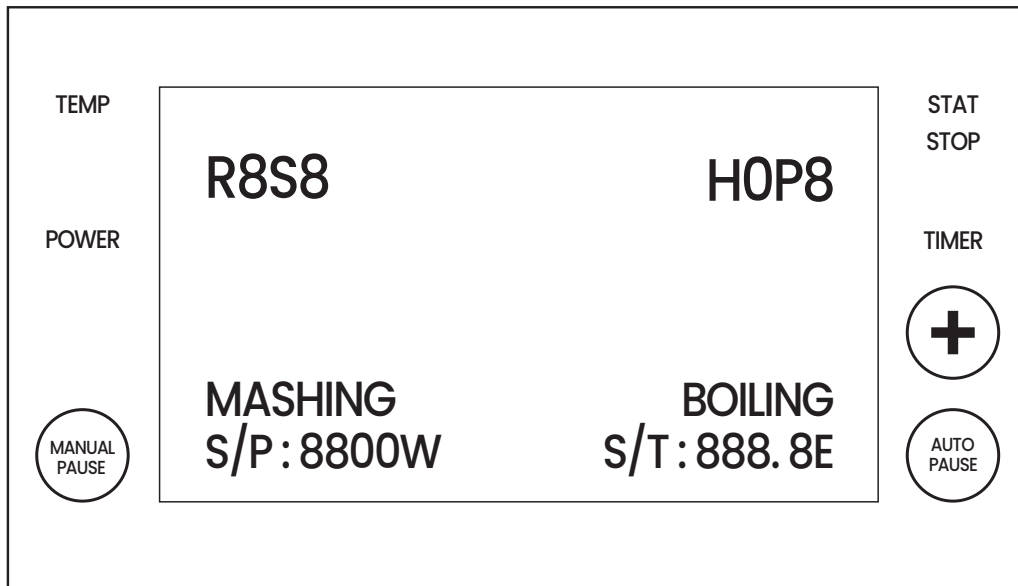
the edit page to record the last setting. You'll hear a bell sound to indicate successful recording.

Press the START button after the above operation, the unit will return to work and execute the input data.

Press the STOP button, the unit will stop working.

Press and hold the AUTO/PAUSE button for 5 seconds in the BLANK DISPLAY as below.

The display will only show the current temperature as below) to restore the factory settings. A slower ringing tone indicates successful restoration



Auto Mode Setting

Switch on the unit, then press the AUTO button.

S1 will be displayed on the upper left corner. Enter the 3 settings - TEMP, TIMER and POWER as above.

After setting the 1st program, press the AUTO button again to enter the 2nd program setting. The 3rd to 9th programs will be set as the 1st and 2nd programs.

When you have entered up to 9 steps as required, press the START button to confirm the above step mashing settings.

The post boil step will be skipped if 9 steps is too many for you. This program supports only one boil setting per recipe. You can adjust the boiling power at any time during operation.

When S1 is finished, a reminder will sound. The program will not enter step 2 unless you press the AUTO button to confirm. This is a reminder to add ingredients.

The cooking reminder is the same as above. When the machine finishes the pre-cooking step, a reminder sounds. The program will not enter the cooking step unless you press the AUTO button to confirm. This is an economy reminder.

The PAUSE button temporarily stops the element and the timer from working and you can then change the data afterwards. Press the AUTO button to continue.

Press the START button when the auto mode is running, then you can immediately skip the step you do not need.

To set the hop reminder during boiling, press "-" or "+" to set the countdown timer. Press the TIMER button for the 2nd, 3rd..9th setting. The countdown timer must be set to boil time >1st>2nd>3rd..>9th. Press the START button to start boiling.

In the BLANK DISPLAY, press and hold the POWER and TIMER buttons for 5 seconds. Press "-" or "+" to select the recipe you want. Recipe memory can hold up to 9 recipes.

Press the START key to confirm the selected recipe and the display will show the BLANK DISPLAY. Then press the AUTO/PAUSE key to enter the selected recipe editing page. You can press the START key to run the selected program immediately, or press the AUTO/PAUSE key to edit or check the program step by step.

If you press the STOP key to skip all the steps, the machine will stop working, the display will show END and the bell will ring for 30 seconds, press the STOP key again to enter the BLANK DISPLAY.

Memory Function in Auto Mode

After setting all necessary data in Auto mode, press the STOP button to enter BLANK DISPLAY. Please do not turn off the unit and follow the steps below to record.

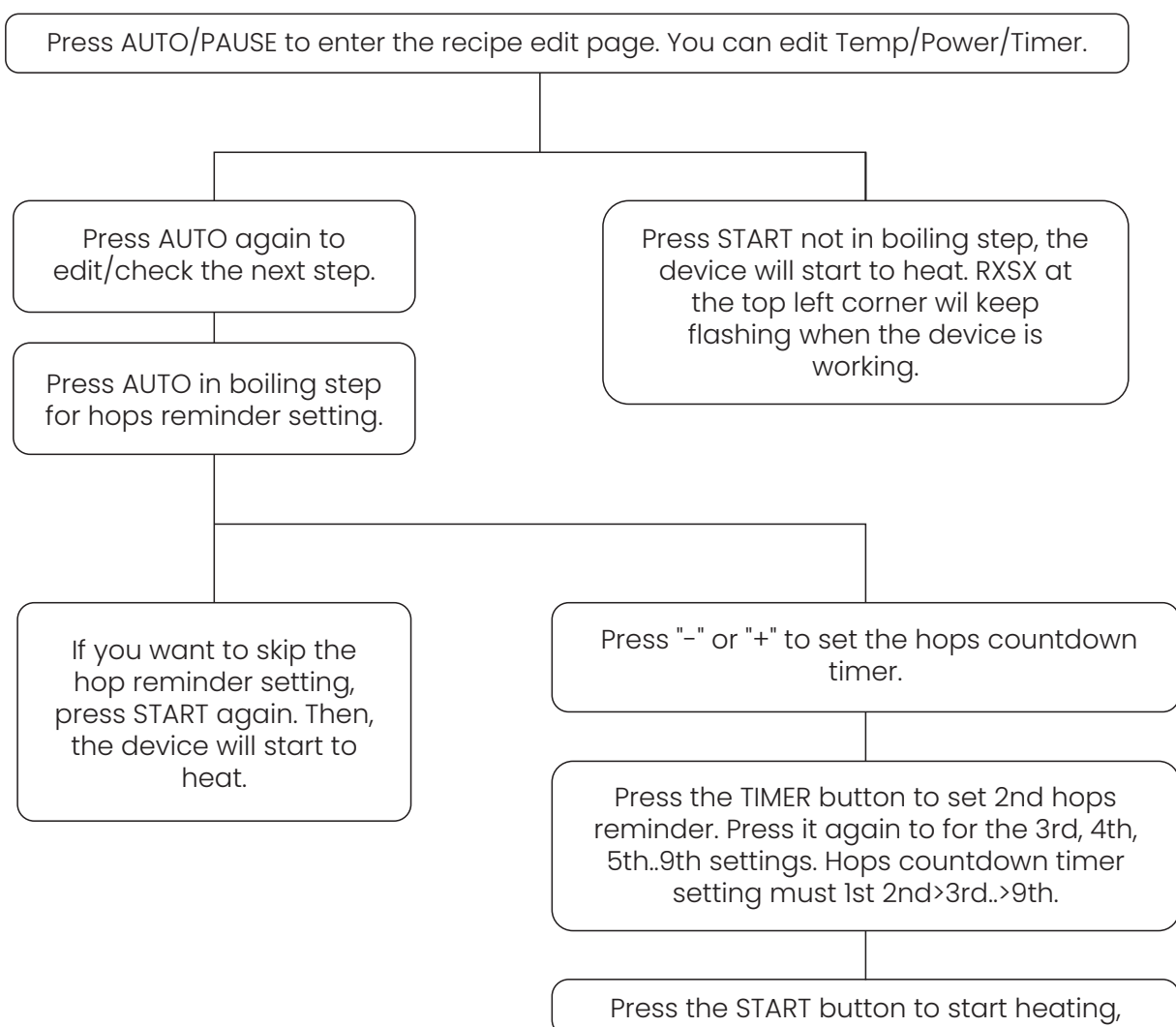
Press the MANUAL button to enter the manual editing page. Then press and hold the MANUAL button for 5 seconds and then release it. You can record the last manual and auto mode settings.

A successful recording is indicated by the sound of a bell.

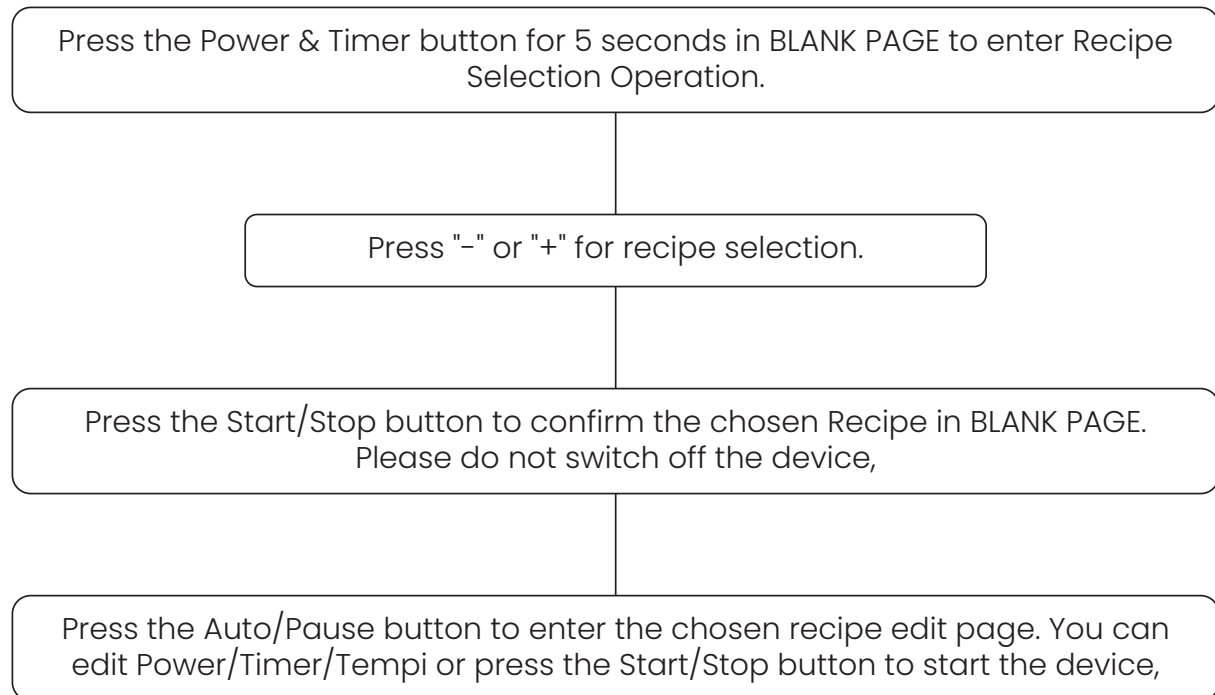
Turn the unit off/on, then press the AUTO button, the display will show the 1st step of the last selected program.

Press the START button and the unit will start working.

Our program does not support batch recording. The above instruction must be repeated for each recording.



Recipe Selection in Auto Mode



Brewing Preparation

The unit must be placed on a stable, secure and horizontal support structure before use. -A full kettle contains boiling hot liquids and can weigh up to 40kg.50L to 50kg horizontal

Positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unstable base.

The machine must not be moved during the brewing process. The handles are only intended for transporting the machine when empty.

Keep children, infirm persons and animals away from the machine while it is in operation. Remember that boiling water is very dangerous.

Always clean all parts of your brewer. Hygiene is essential for good brewing results. brewing results.

Before use, it is acceptable to heat a quantity of hot water in the boiler to sterilize the brewing equipment, etc.

After grinding the malt, it is recommended to shake it before saccharifying it. Dry burning should be avoided.

You are now ready to brew!

Brewing Process (Example)

Always clean the machine before and after use.

Connect the Bazooka filter to the water tap and add the required amount of water before switching on. - Heat the water to 66-68°C, then add the grain to the grain basket and stir gently.

Start your circulation pump when the correct temperature is reached, then regulate the pump flow as shown in the section below.

The standard heating time is 60 minutes for the 1st mash (recipes may vary).

The 2nd mashing temperature is 78-80°C and the session time is 20 minutes (recipes may vary).

After mashing, carefully lift the grain basket with the separate handle and place the grain basket lugs on the support ring on the kettle rim.

Use your sparging water to extract excess sugars from the grain in the basket. Remember to allow the basket to drain into the boiler for about 10 minutes after sparging.

Heat the water to boiling temperature, which can be done while the basket is draining. Boil for 90 minutes (recipes may vary).

Add the hops etc. at the correct times according to your recipe.

To sterilize the equipment, immerse your wort cooler about 15 mins before the end of boiling.

After boiling, cool the wort to 20 before transferring it to your fermenting vessel via the outlet tap/bazooka filter on the front of the kettle.



MAINTENANCE

It is important to clean the machine after use. Dry ingredients can stick to the metal and inside the pump.

Rinse the machine with 5L-10L of 60 water for 15 minutes or more until you are sure it is clean. Please switch on the pump while cleaning.

Do not use sharp metal objects to remove residue. Instead, use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the kettle (vinegar can be good for cleaning).

Any wort residue marks on the kettle bottom should be removed before next use. - Flush the pump backwards by connecting a hose to the curved pipe.

Suitable cleaning agents can be used (please check suitability before use).

Do not splash the electronic parts of the machine.

Do not immerse the machine in water.

Store the unit in a dry place. Do not plug in when not in use.

Ingredients stuck in the pump	A: Flush the pump by connecting a hose to the curve pipe B: Dismantle the pump to remove the ingredients.
Fail to reach 100°C	A: Put the cover on for 1 to 2 mins B: Do temperature correction.
C1--Celsius temperature correction	A: Press "-" and "+" simultaneously to enter the C1 temperature correction setting. The setting range is from - 10°C to +10°C
F1--Fahrenheit temperature correction	A: Press "-" and "+" simultaneously to enter the C1 temperature correction setting. The setting range is from - 50°F to +50°F
ERR-1 shown on display	A: A low-temperature warning indicates a lower temperature than -20°C B: The sensor connector is loosened C: Open the base and check the sensor. Reconnect it if it is loose.
ERR-2 shown on display	A: An overheat/boil-dry warning indicates a higher temperature than 120°C B: The sensor has failed. Please contact your dealer for a replacement.
Suddenly shut off during heating	A: Lower the power B: Replace the overheat protection thermostat

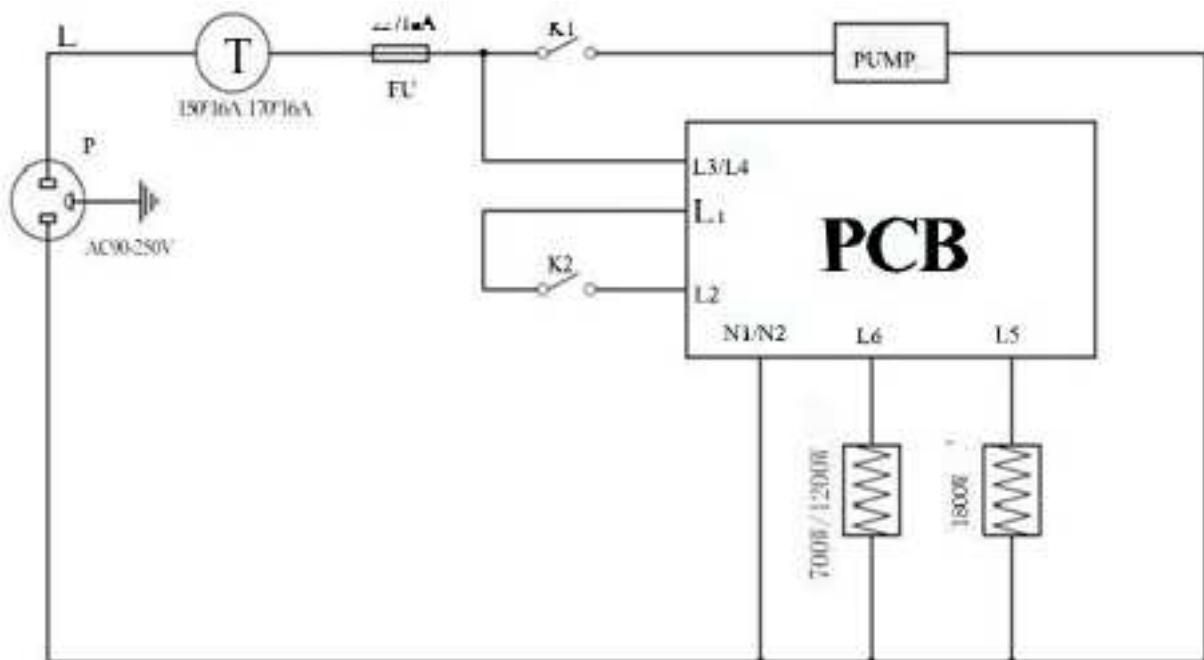


TECHNICAL DATA

Model No	DM-N30/ DM-N40	DM-N50/ DM-N60	DM-N70
Volume	40L up to top, 30L to full line 45L up to top, 40L to full line	52L up to top, 45L to full line 65L up to top, 60L to full line	70L up to top, 65L to full line
Voltage	European Specification 220V-240V American Specification 110V-120V	European Specification 220V-240V	European Specification 220V-240V
Power	1800W (American Specification) 2500W (European Specification)	3000W	3200W
Frequency	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz



ELECTRIC CIRCUIT



BRAUMARKT



EasyBrew **SP30T**

BEDIENUNGSANLEITUNG (DEUTSCH)





Sicherheitsanweisung

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachlesen auf.

- Überprüfen Sie das Typenschild des Geräts vor dem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sie sollten vor dem Gebrauch ausgetauscht werden. Verwenden Sie keinen Adapter, da dieses Gerät eine hohe Wattzahl und Leistung hat.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor sie den Stecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie versuchen, es zu bewegen.
- Überlasten Sie die Stromversorgung nicht.
- Nutzen Sie keine Verlängerungen, wenn die Stromstärke unter 13 Ampere liegt.
- Für dieses Gerät ist ein 13-16-Ampere-Stecker erforderlich.
- Tauchen Sie den EasyBrew niemals in Wasser ein.
- Schalten Sie den EasyBrew nicht ein, wenn er nicht gefüllt ist.
- Schützen Sie das Netzkabel stets vor etwaiger Flüssigkeit.
- DRY BURNING : Das Gerät ist mit einem Trockenbrandschutz ausgestattet. Wenn der EasyBrew in Betrieb ist, wird diese Funktion automatisch aktiviert. Zunächst schaltet sich der Trockenbrandthermostat aus, während das Element überhitzt ist. Füllen Sie bitte Wasser nach oder warten Sie, bis das Element abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
- Schalten Sie die Pumpe nicht ein, während die Würze kocht, da die Pumpe bei hohen Temperaturen verschleißan kann.
- Da sich am Pumpeinlass kein Filter befindet, sollte die Pumpe niemals benutzt werden, während die Würze kocht.
- Schalten Sie die Pumpe nach dem Einmaischen aus. Entfernen Sie das Zirkulationsrohr nicht, bevor Sie das Ventil schließen und die Pumpe abschalten.

WAS IST **ALLES DRIN**

Zirkulationsrohr
(Mash Flow Technology)

Anschluss

Zirkulationsventil

Hahn

Eingebaute Pumpe

Programmierbare
Steuerung

Schalter Power &
Pumpe





PARTS



Obere Platte für den
Malzkorb



Untere Platte für den
Malzkorb



Deckel



Bazooka Mesh Filter
für den Hahn



Zirkulationsrohr



Whirlpool-Rohr



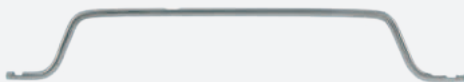
Schraubverschluss
für Teleskop-Überlauf



Schraubenmutter für
Teleskopüberlauf



Malzkorb



Malzkorb-Griff



Teleskopüberlauf



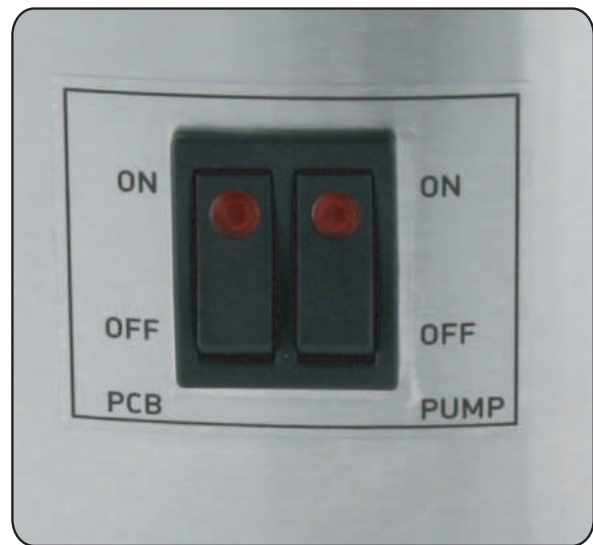
BETRIEB

Schalterbetrieb

Der Schalter "PCB" ist ein EIN/AUS-Schalter für die Stromversorgung des digitalen Steuergeräts, das die Heizelemente steuert. Die PUMP-Taste ist der EIN/AUS-Schalter für die Pumpe.



Schalter ON



Schalter OFF

Bedienung des Hahns



Geschlossen



Zum Öffnen ziehen Sie die Sicherung bis zum Ende des Hebels und drehen ihn 90° gegen den Uhrzeigersinn.



Zum Schließen ziehen Sie die Sicherung bis zum Ende des Hebels und drehen ihn 90° im Uhrzeigersinn.

Ventilbetrieb

Dieses Ventil dient zum Öffnen und Schließen des Würzestroms. Es dient auch zur Einstellung des richtigen Würzestroms beim Maischen.



Offen



Geschlossen



Achtung: Öffnen Sie niemals das Ventil, bevor Sie das Zirkulationsrohr montiert haben. Heiße Würze kann Verbrennungen verursachen.

Aufbau des Zirkulationsrohrs



Zirkulationsrohr in den Cam-Lock-Anschluss einführen



Zum Verriegeln ziehen Sie den Cam-Lock-Hebel nach unten



Jetzt ist es gesperrt und einsatzbereit



Verwenden Sie das blaue Ventil, um die Durchflussmenge für eine korrekte Zirkulationsgeschwindigkeit einzustellen. Wenn die Pumpengeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Malzkorb über, und der Boden des Kessels kann trocken laufen. Bitte stellen Sie die Durchflussmenge so ein, dass eine gute Zirkulationsgeschwindigkeit erreicht wird.

Malzkorb-Montage



Heben Sie den oberen Griff an und stellen Sie den Malzkorb in den EasyBrew. Dann den Griff entfernen.

Setzen Sie das Überlaufrohr ein. Wenn Sie das Maischwasser und das Malz hinzufügen, entfernen Sie die obere Einfüllplatte und drehen Sie den Stopfen auf. Wenn der Maischevorgang abgeschlossen ist, heben Sie den Malzkorb mit dem Griff an und haken Sie seine Füße am Rand des EasyBrew ein.

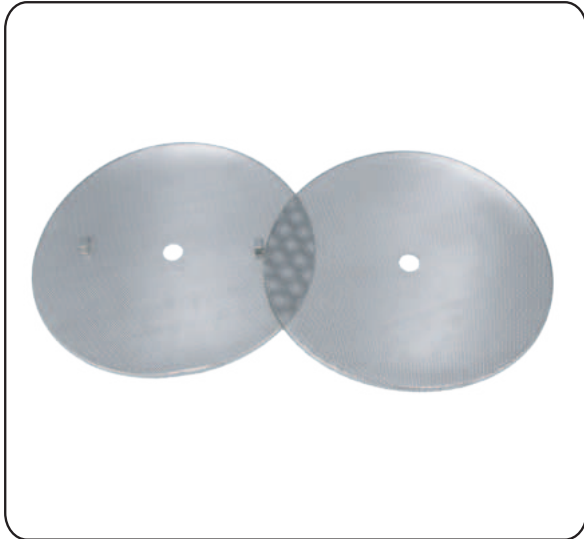
Für den Nachguss stellen Sie den Korb für eine Weile auf die erste Hakenlage. Nehmen Sie den Korb dann auf die unterste Hakenlage und lassen Sie Würze weiter ablaufen, während Sie den Nachguss aufschütten.



Stellen Sie sicher, dass sich der Malzkorb stabil im Gerät befindet.

Überlaufrohr Montage

Setzen Sie den Einsatz für das Überlaufrohr des Malzkorbs ein. Dieser Einsatz hält die Malzkörner an ihrem Platz. Durch das Überlaufrohr kann die Würze bei Bedarf ungehindert von der oberen Läuterplatte nach unten fließen. Der Getreidestopfen-Schraubverschluss wird nur während des Maischens verwendet, um zu verhindern, dass das gemahlene Getreide in das Überlaufrohr fällt. Entfernen Sie ihn, wenn das gesamte Getreide eingefüllt ist. Bei der Zugabe von Maischwasser und Malz entfernen Sie die obere Einfüllplatte und setzen den Getreidestopfen auf.



Vorbereitete Komponenten



Aufgebaut

Verwenden Sie die untere Schraube, um die untere Platte mit dem Rohr zu verbinden. Befestigen Sie dann die obere Schraubenmutter am Rohr.



Whirlpool-Rohr



**Bazooka Mesh Filter
am Hahn**

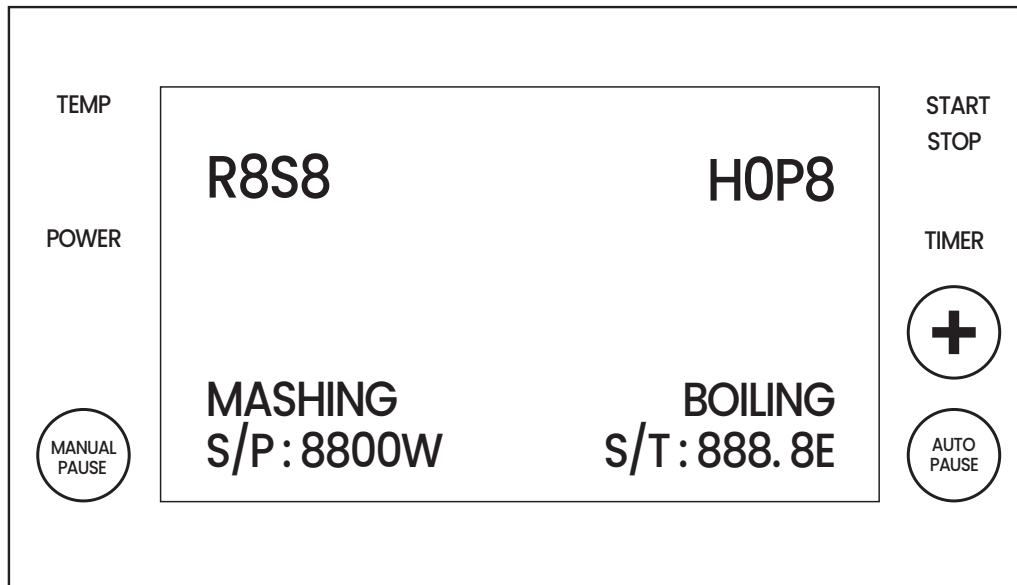


Um zu verhindern, dass das Malz das Wasserloch verstopft, stecken Sie bitte dieses Rohr in die Pumpe, bevor Sie das Gerät benutzen.



DAS STEuern DES EASYBREW

Kontrollanzeige und deren Funktionen



Temp		Drücken, um die Temperatur für jeden Schritt einzustellen
Power		Drücken, um die Leistung für jeden Schritt zu erhöhen
Timer		Drücken, um den Timer für jeden Schritt einzustellen
“-“		Drücken Sie , um den entsprechenden Wert zu verringern
“+“		Drücken Sie , um den entsprechenden Wert zu erhöhen
Start/Stop		Drücken, um das Programm zu starten oder zu stoppen
Manual/Pause		Drücken, um in den manuellen Modus zu gelangen Drücken, um Programm im manuellen Modus anzuhalten
Auto/Pause		Drücken, um den manuellen Modus zu aktivieren Drücken, um Programm im Automatikmodus anzuhalten
S/P: W		Einstellen der Leistung
S/T: °C		Einstellen der Temperatur
-H		Wenn sie blinkt, heizt das Element auf die Zieltemperatur auf

Einstellung Manueller Modus

Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie dann die Taste MANUAL.

TEMP steht für die Temperatureinstellung, POWER für die Wattzahl und TIMER für die Sitzungszeit. Alle 3 müssen eingestellt werden, bevor das Gerät in Betrieb geht. P.S. Sie können diese 3 Einstellungen in beliebiger Reihenfolge vornehmen.

Drücken Sie die START-Taste, wenn Sie alle 3 Einstellungen vorgenommen haben, und die manuelle Sitzung beginnt. Ein blinkendes "H" in der oberen linken Ecke bedeutet, dass das Gerät heizt.

Die Standard-Siedetemperatur beträgt in unserem Programm 100 °C. Der Timer wird nicht ausgelöst, wenn die Temperatur nicht 100 °C anzeigt. In diesem Fall setzen Sie bitte den Deckel für 1-2 Minuten auf, um 100 °C auf dem Display zu erreichen.

Wenn das Gerät 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 die Tasten "-" und "+" gleichzeitig, bis auf dem Display das Zeichen C1/F1 angezeigt wird. Der Temperaturkorrekturbereich reicht von -10 °C bis + 10 °C oder -50°F bis + 50°F. Drücken Sie "TEMP", um zur leeren Seite zurückzukehren.

Drücken Sie während des Heizens die Taste "Manual/Pause", um zur Bearbeitungsseite zurückzukehren. Sie können dann Temp/Leistung/Timer bearbeiten. Drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste "Manual/Pause" und das Gerät kehrt zum Heizbetrieb zurück.

Halten Sie die TEMP-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten. Dieser Vorgang kann nur durchgeführt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist, bevor eine Einstellung vorgenommen wird.

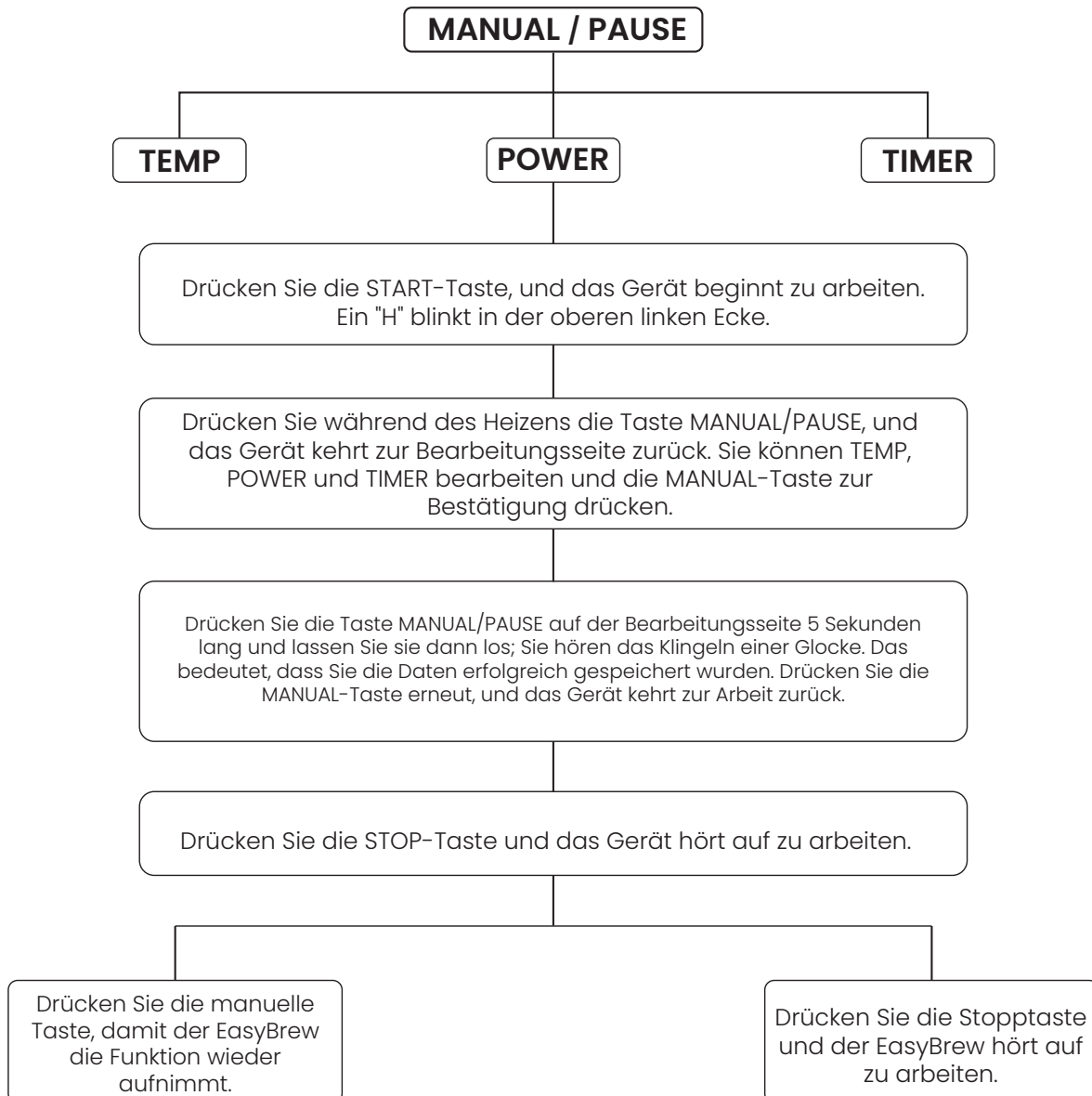
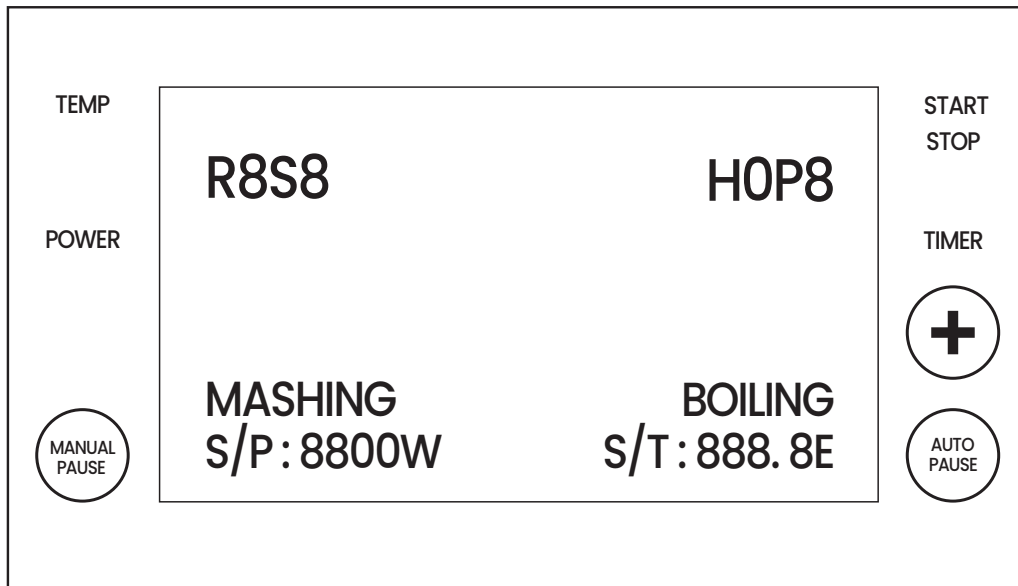
Speicherfunktion im manuellen Modus

Nach der Einstellung der oben genannten Daten. Halten Sie die Taste MANUAL/PAUSE 5 Sekunden lang auf der der Bearbeitungsseite gedrückt, um die letzte Einstellung zu speichern. Sie hören einen Glockenton, der die erfolgreiche Aufnahme anzeigt.

Drücken Sie nach dem obigen Vorgang die START-Taste, das Gerät kehrt zur Arbeit zurück und führt die eingegebenen Daten aus.

Drücken Sie die STOP-Taste, das Gerät hört auf zu arbeiten.

Drücken Sie die AUTO/PAUSE-Taste und halten Sie sie 5 Sekunden lang (auf dem Display wird nur die aktuelle Temperatur angezeigt), um die Werkseinstellungen wiederherzustellen. Ein langsamerer Rufton zeigt die erfolgreiche Wiederherstellung an.



Auto Modus Einstellung

Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dann die Taste AUTO.

S1 wird in der oberen linken Ecke angezeigt. Geben Sie die 3 Einstellungen - TEMP, TIMER und POWER wie oben beschrieben ein.

Nachdem Sie das erste Programm eingestellt haben, drücken Sie erneut die AUTO-Taste, um das zweite Programm einzustellen. Das 3. bis 9. Programm wird wie das 1. und 2. Programm eingestellt.

Wenn Sie bis zu 9 Schritte eingegeben haben, drücken Sie die START-Taste, um die obigen Schrittmaischeeeinstellungen zu bestätigen.

Der Nachkochschritt wird übersprungen, wenn 9 Schritte für Sie zu viel sind. Dieses Programm unterstützt nur eine Siedeeinstellung pro Rezept. Sie können die Kochleistung jederzeit während des Betriebs anpassen.

Wenn S1 beendet ist, ertönt ein Erinnerungssignal. Das Programm geht erst dann zu Schritt 2 über, wenn Sie die AUTO-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist eine Erinnerung, die Zutaten hinzuzufügen.

Die Kocherinnerung ist dieselbe wie oben. Wenn das Gerät den Vorkochschritt beendet hat, ertönt ein Erinnerungssignal. Das Programm beginnt erst dann, wenn Sie die AUTO-Taste zur Bestätigung drücken. Dies ist eine Sparerinnerung.

Die PAUSE-Taste unterbricht vorübergehend den Betrieb des Elements und des Timers, so dass Sie anschließend die Daten ändern können. Drücken Sie die AUTO-Taste, um fortzufahren.

Drücken Sie die START-Taste, wenn der Auto-Modus läuft, dann können Sie Schritte überspringen. Um den Hopfen-Timer während des Kochens einzustellen, drücken Sie "oder "+", um den Countdown-Timer einzustellen. Drücken Sie die TIMER-Taste für die 2., 3. und 9. Einstellung. Der Countdown-Timer muss auf Kochzeit eingestellt sein

Halten Sie die Tasten POWER und TIMER 5 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie "-" oder "+", um ein Rezept auszuwählen.

Drücken Sie die START-Taste, um das gewählte Rezept zu bestätigen, und das Display erscheint leer. Drücken Sie dann die AUTO/PAUSE-Taste, um die ausgewählte Rezeptbearbeitungsseite aufzurufen. Sie können die START-Taste drücken, um das ausgewählte Programm sofort auszuführen, oder die AUTO/PAUSE-Taste drücken, um das Programm Schritt für Schritt zu bearbeiten oder zu überprüfen.

Wenn Sie die STOP-Taste drücken, um alle Schritte zu überspringen, hört das Gerät auf zu arbeiten, auf dem Display wird ENDE angezeigt und die Glocke läutet 30 Sekunden lang.

Speicherfunktion im Auto Modus

Nachdem Sie alle erforderlichen Daten im Auto-Modus eingestellt haben, drücken Sie die STOP-Taste, worauf ein LEERES DISPLAY erscheint. Bitte schalten Sie das Gerät nicht aus und folgen Sie den nachstehenden Schritten zur Aufnahme.

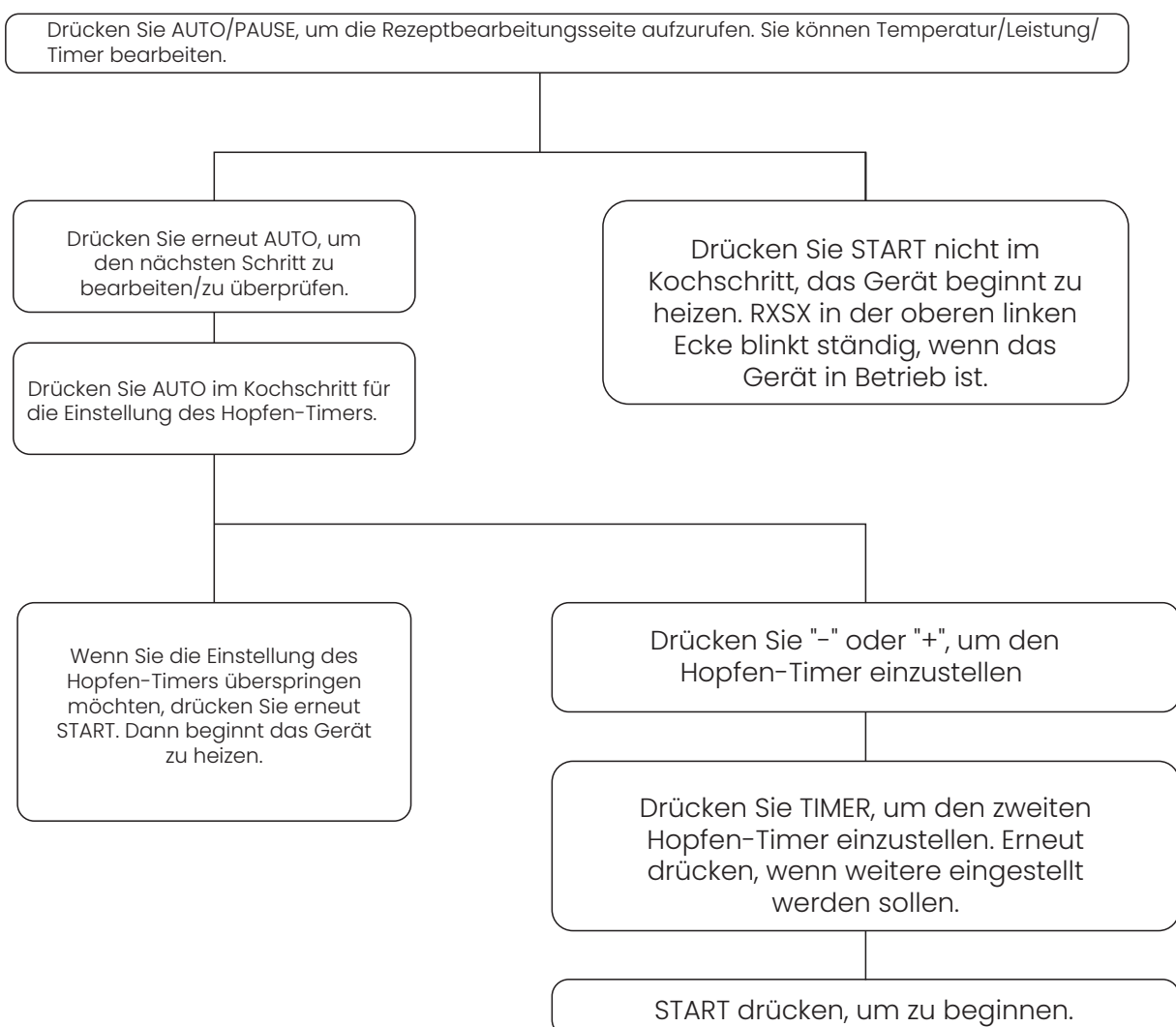
Drücken Sie die MANUAL-Taste, um die manuelle Bearbeitungsseite aufzurufen. Halten Sie dann die MANUAL-Taste 5 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los. Sie können die letzten Einstellungen im manuellen und automatischen Modus aufzeichnen.

Eine erfolgreiche Aufnahme wird durch das Ertönen eines Glockensignals angezeigt.

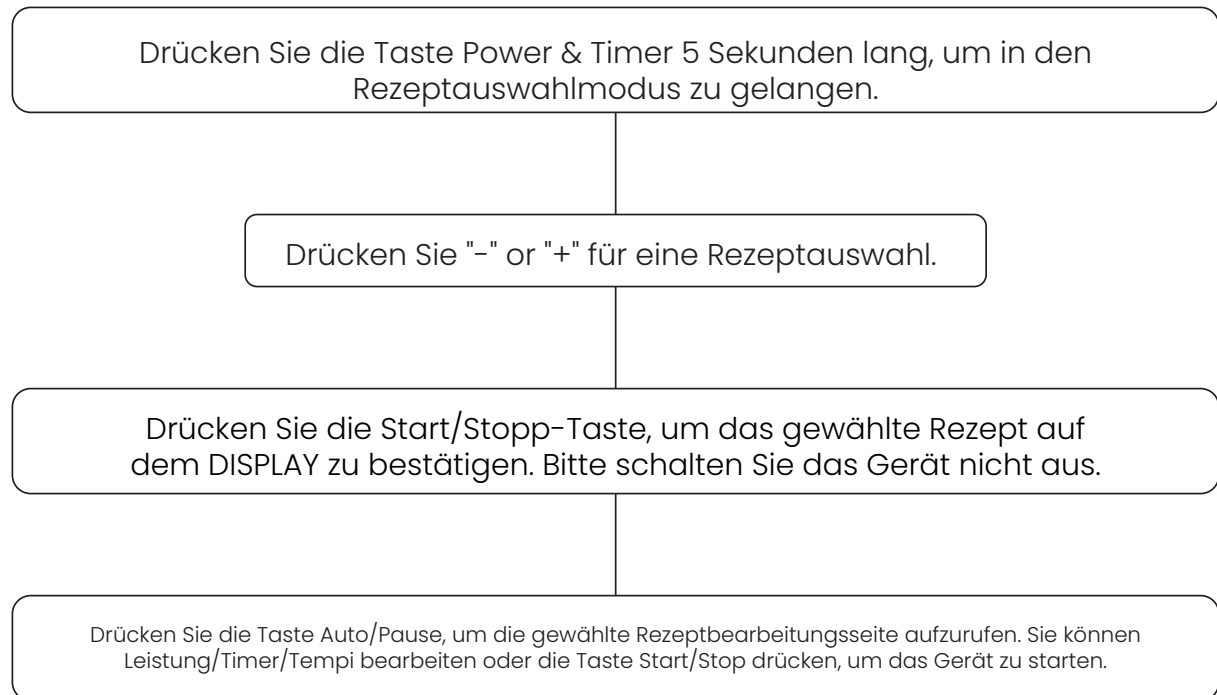
Schalten Sie das Gerät aus/ein und drücken Sie dann die Taste AUTO. Auf dem Display wird der erste Schritt des zuletzt gewählten Programms angezeigt.

Drücken Sie die START-Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Unser Programm unterstützt keine Stapelaufzeichnung. Die obige Anweisung muss für jede Aufnahme wiederholt werden.



Rezeptauswahl im Auto-Modus



Vorbereitung des Brauens

Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Unterlage aufgestellt werden. Ein voller Kessel enthält kochend heiße Flüssigkeiten und kann bis zu 40 kg wiegen. Die Positionierung ist eine Voraussetzung für das Umpumpen während des Brauprozesses. Ein instabiler Untergrund ist zu vermeiden.

Die Maschine darf während des Brauprozesses nicht bewegt werden. Die Griffe sind nur für den Transport der leeren Maschine vorgesehen. Halten Sie Kinder, gebrechliche Personen und Tiere von der Maschine fern, während sie in Betrieb ist. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.

Reinigen Sie immer alle Teile des EasyBrews. Hygiene ist die Voraussetzung für gute Biere.

Vor dem Gebrauch empfehlen wir, eine Menge heißes Wasser im Kessel zu erhitzen, um die Braugeräte usw. zu sterilisieren.

Sie sind nun bereit zum Brauen!

Brauprozess (Beispiel)

Reinigen Sie das Gerät immer vor und nach dem Gebrauch.

Schließen Sie den Bazooka-Filter an den Wasserhahn an und füllen Sie vor dem Einschalten die erforderliche Wassermenge ein. – Erhitzen Sie das Wasser auf 66–68°C, geben Sie dann die Schüttung in den Malzkorb und rühren Sie es vorsichtig um.

Schalten Sie die Umwälzpumpe ein, wenn die richtige Temperatur erreicht ist, und regulieren Sie dann den Pumpendurchfluss.

Die Temperatur für die 2. Maische beträgt 78–80°C und die Maischzeit 20 Minuten (Rezepte können variieren).

Nach dem Maischen heben Sie den Malzkorb vorsichtig mit dem separaten Griff an und setzen die Treberkorbnasen auf den Stützring am Kesselrand.

Verwenden Sie Ihr Nachgusswasser, um den restlichen Zucker aus dem Malz im Korb zu extrahieren. Denken Sie daran, den Korb nach dem Anzapfen etwa 10 Minuten lang in den Kessel ablaufen zu lassen.

Erhitzen Sie das Wasser auf Siedetemperatur, was Sie tun können, während der Korb abläuft. Lassen Sie das Wasser 90 Minuten lang kochen (Rezepte können abweichen).

Fügen Sie den Hopfen zu den richtigen Zeiten gemäß Ihrem Rezept hinzu.

Um die Geräte zu sterilisieren, tauchen Sie den Würzekühler etwa 15 Minuten vor Ende des Kochvorgangs ein.

Nach dem Kochen kühlen Sie die Würze auf 20 °C ab, bevor Sie sie über den Auslasshahn/Bazooka-Filter an der Vorderseite der Kessel in Ihr Gärgefäß umfüllen.



WARTUNG

Es ist wichtig, das Gerät nach dem Gebrauch zu reinigen. Trockene Zutaten können am Metall und im Inneren der Pumpe haften bleiben.

Spülen Sie die Maschine nach dem Brauen mit 5L-10L heißem Wasser aus.

Bitte schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.

Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie stattdessen ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm, um das Innere des EasyBrews zu reinigen.

Etwaige Rückstände von Würze auf dem Kesselboden sollten vor der nächsten Verwendung entfernt werden. Spülen Sie die Pumpe rückwärts, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen.

Geeignete Reinigungsmittel können verwendet werden (bitte prüfen Sie die Eignung vor der Verwendung). Spritzen Sie die elektronischen Teile des Geräts nicht ab.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort. Stecken Sie den Stecker nicht ein, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

In der Pumpe festsitzende Bestandteile	A: Spülen Sie die Pumpe rückwärts, indem Sie einen Schlauch an das gebogene Rohr anschließen. B: Bauen Sie die Pumpe aus, um die Inhaltsstoffe zu entfernen.
100°C werden nicht erreicht	A: Setzen Sie den Deckel für 1 bis 2 Minuten auf B: Führen Sie eine Temperaturkorrektur durch.
C1--Celsius Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von - 10°C bis +10°C.
F1--Fahrenheit Temperaturkorrektur	A: Drücken Sie gleichzeitig "-" und "+", um die C1-Temperaturkorrektureinstellung einzugeben. Der Einstellbereich reicht von - 50°F bis +50°F
ERR-1 wird auf dem Display angezeigt	A: Eine Niedrigtemperaturwarnung zeigt eine niedrigere Temperatur als -20°C an. B: Der Stecker des Sensors ist gelockert. C: Öffnen Sie den Sockel und überprüfen Sie den Sensor. Schließen Sie ihn wieder an, wenn er lose ist.
ERR-2 wird auf dem Display angezeigt	A: Eine Überhitzungswarnung/Trockenlaufwarnung zeigt eine höhere Temperatur als 120°C an. B: Der Sensor ist ausgefallen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um ihn austauschen zu lassen.
Plötzliche Abschaltung während des Heizens	A: Verringern Sie die Leistung B: Ersetzen Sie den Überhitzungsschutzthermostaten



TECHNISCHE DATEN

Model No	DM-N30/ DM-N40	DM-N50/ DM-N60	DM-N70
Volume	40L up to top, 30L to full line 45L up to top, 40L to full line	52L up to top, 45L to full line 65L up to top, 60L to full line	70L up to top, 65L to full line
Voltage	European Specification 220V-240V American Specification 110V-120V	European Specification 220V-240V	European Specification 220V-240V
Power	1800W (American Specification) 2500W (European Specification)	3000W	3200W
Frequency	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz	50 Hz/60 Hz



STROMKREIS

