

version 0.5



SE



3

**OBS! Bruksanvisning är inte komplett!
Vi ansvarar inte för felskrivning
Kontakta din butik för mer information!**

CBF Drinkit AB
Gundas Gata 1
431 51 Mölndal, Sweden

www.cbfdrinkit.se
info@cbfdrinkit.se

BRUKSANVISNING

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 mäsningen. Stäng av pumpen och drar ur sladden från eluttag. Skruva isär pumphuset och 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 värmeelementet. Kyl ner 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.

1. Montering av pump

- Koppla returrör (17) till rostfritt cirkulationsrör vid avstängningsventilen.
- Pumpen är redo för att ansluta till kranen (4) genom snabbkoppling (14).

2. Montering av kylspiral (18)

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

Brygging

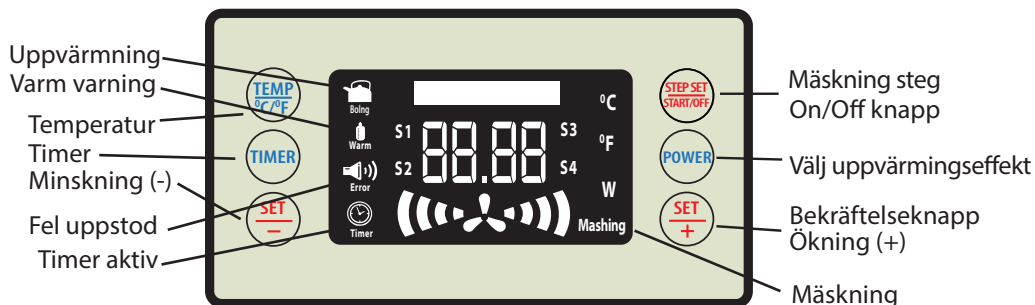
1. Första användning

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

2. Mäsning

- Fyll kitteln med beräknad mängd vatten för mäsningen. För de flesta recept och malmängder 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).
- Koppla bryggverk till eluttag och starta den genom att trycka på On/Off knappen (• Power Switch) och tryck på START.





c) Tryck på STEP SET knappen för att programmera stegmäskning. Tryck på TEMP för att välja önskad temperatur vid steg nr 1, TIMER för att välja tid, POWER för att välja uppvärmningseffekt. Tryck på STEP SET för att gå till mäskning steg nr 2, 3, 4, eller håll i 3 sekunder STEP SET knapp för att avsluta programmeringen och börja mäskning. Glöm inte att inmäskningstemperaturen ska vara några grader högre än planerad mäskningstemperatur. T.ex. Vill du mäskning vid 67 grader ska du värma upp mäskvatten till 75 grader. Om du vill inte stegmäskning så kan du använda program S1-S4 för att automatisera hela bryggningsprocess:

- S1 för inmäskningstemperatur. Välj max uppvärmningseffekt och 5 min timer eller mer för hinna med att hälla i malt.
- S2 för mäskning. Välj 500-1000W för att hålla värme, och önskad mäskningstid (oftast 60 min).
- S3 för utmäskning. Öka uppvärmningseffekt och välj önskad utmäskningstemperatur och tid.
- S4 för kokning. Välj uppvärmningseffekt på ca 2000-2500W, och kokningstid enligt recept.

d) Du kan se på skärmen vald uppvärmningseffekt, måltemperatur och nuvarande temperatur, och "Mashing" lampa lyser, samt S1. När bryggverk nått måletemperaturen börjar timer räknas ner. Efter det hörs det 5x pip, går bryggverk automatisk till S2, S3, S4 (om du har förprogrammerat det).

d) Lyft på locket och lägg maltkorg (5) i kitteln och stoppa in kornpropp (19) i översvämningrör (7).

h) Påbörja inmäskningen genom att hälla i malten och blanda den ordentligt med mäsklev.

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). Öppna avstängningsventil (17a) för cirkulation, och kulventil vid kranen (4)

j) Starta pumpen genom att trycka på on/off knappen för pump ••

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 bada händerna. Handtaget kan släppa!
- c) Påbörja lakningen med beräknad mängd vatten tills du når önskat kokningsvolym.

4. Vörtkokning och nedkylning

- a) När vörten börjar koka bildas skum, använd paddeln för att försiktigt röra och klappa det så att det inte skummar över.
- b) Stäng av returrörventil och öppna anti-burn cirkulation ventil och starta pumpen för att cirkulera vört under kokningen som förhindrar bränning i bottenplatta.
- b) 10 min innan koktiden är klar stoppa i kylspiralen (18) i kitteln för att sterilisera den. Låt den stå kvar i kitteln.
- f) Efter att kokningen är avslutad öppna kran med kallvatten för att påbörja nedkylningen.
- g) Vi rekommenderar att röra runt kylspiralen ett par gånger under kylningen.
- h) När vörten har svalnat till 60°C för snabbare kylningseffekt 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.