



## Инструкция по эксплуатации



Благодарим вас за приобретение мини-пивоварни и цилиндрикоконического танка для ферментации пивного сусла

# Мини-пивоварня «Brügge Club»

Для бесперебойной работы устройства необходимо следовать данной инструкции

## Меры предосторожности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее на будущее.

- Не используйте пивоварню, если провод или вилка повреждены. Перед использованием не исправные детали нужно заменить.
- Не используйте адаптер, а также избегайте перегрузки источника электрического питания.
- Не используйте удлинители меньше 13 А.
- Убедитесь, что рабочее напряжение пивоварни и сети сопоставимы.
- Используйте пивоварню только по назначению, соблюдая все меры предосторожности, перед каждым использованием проверяйте вышеперечисленные условия.
- Данный аппарат снабжен штепселем 13-16 А.

## Подготовка в варке пива

- Аппарат устанавливается на стабильной, прочной, горизонтальной поверхности.
- Вес наполненной пивоварни может составлять от 40 кг до 50 кг.
- Аппарат нельзя передвигать во время работы. Ручки предназначены только для транспортировки пустого аппарата.
- Во время работы пивоварню следует держать подальше от детей и животных, так как его поверхность может быть очень горячей.
- После каждого использования необходимо тщательно промыть все детали – чистота важна для получения качественного сула.
- Перед первым использованием простерилизуйте пивоварню, вскипятив в ней небольшое количество воды.

1	Трубка для циркуляции солода
2	Соединительный зажим
3	Вентиль, перекрывающий циркуляцию пивного сула
4	Встроенный насос
5	Кран для слива пивного сула
6	Переключатель (питание и насос)
7	Цифровой программируемый контроллер



## Детали



Верхний диск зерновой корзины



Нижний диск зерновой корзины



Зерновая корзина



Съемный держатель для зерновой корзины



Трубка для циркуляции соевого шрота с соединительным механизмом



Стекло крышка с отверстием для ввода циркуляционной трубки



Телескопическая трубка зерновой корзины



Базука-фильтр



Скрепляющие элементы для телескопической трубки



Заглушка для телескопической трубки



Нижняя трубка, предотвращающая случайное попадание дробины в насос.

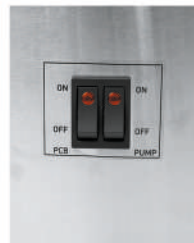


Чиллер для охлаждения пивного суслу

## Управление переключателем

Переключатель «PCB» отвечает за подачу питания на цифровой контроллер, управляющий нагревательными элементами.

Переключатель «PUMP» отвечает за активацию насоса.



Положение ВКЛ



Положение ВЫКЛ

## Установка трубки для циркуляции солода



Вставьте трубку в соединитель



Чтобы зафиксировать, опустите рычаги вниз



Пивоварня готова к использованию



Вставьте трубку циркуляции в крышку

### Внимание:

Настройте интенсивность потока с помощью синего вентиля. При слишком высокой скорости подачи зерновая корзина может переполниться, и нижняя часть устройства осушится, вызвав перегрев элементов и сгорание ингредиентов.

## Сборка деталей зерновой корзины



Нижний диск должен всегда находиться в зерновой корзине. Верхний диск используется только при промывке зерна.

В процессе варки суслу трубка должна быть закрыта заглушкой, которая предотвращает попадание зерна в насос.

### ВАЖНО!

При полной загрузке зерновой корзины (9 кг солода) рекомендуется использовать два диска, соединенных вместе.

## Крепление фильтра-базуки

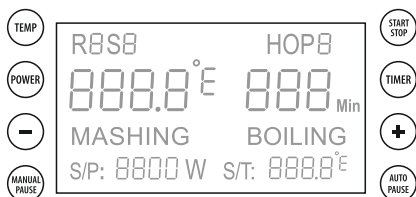


### Внимание:

Установите трубку в насос до использования устройства для предотвращения забивания солода в отверстие

## Использование контроллера

Панель управления и функции кнопок



Temp	Нажмите для установки температуры на каждом этапе
Power	Нажмите для установки мощности на каждом этапе
Timer	Нажмите для установки таймера на каждом этапе
-	Нажмите для уменьшения значения
+	Нажмите для увеличения значения
Start/Stop	Нажмите для начала или остановки процесса
Manual/Pause	Нажмите для перехода в ручной режим Нажмите для паузы при использовании ручного режима.
Auto/Pause	Нажмите для перехода в автоматический режим Нажмите для паузы при использовании автоматического режима
S/P: W	Установка мощности
S/T: °C	Установка температуры
-H	При мигании означает нагрев пивоварни до целевой температуры

### Настройка ручного режима

1. Включите пивоварню в сеть, нажмите кнопку «**MANUAL**».
2. Выставьте настройки температуры «**TEMP**», мощности «**POWER**» и время «**TIMER**». Все три функции необходимо задать до запуска аппарата. Их можно настраивать в любой последовательности.
3. После этого нажмите кнопку «**START**», запустится ручной режим. В левом верхнем углу будет мигать кнопка «**H**» – это значит, что аппарат нагревается.
4. По умолчанию температура кипения равна 100 градусам. Таймер не запустится, если температура не достигла этого значения. В случае, если таймер не запускается, необходимо закрыть пивоварню крышкой на 1-2 минуты до достижения необходимой температуры.
5. Если в аппарате началось кипение, но температура на дисплее ниже 100 градусов, сделайте следующее:  
Одновременно нажимайте кнопки «**-**» и «**+**», пока на дисплее не загорится «**C1/F1**». Диапазон температурной поправки, t° -10 до +10 градусов.  
Доведите до нужной температуры.

6. Нажатие кнопки «**MANUAL/PAUSE**» во время нагрева вернет Вас на страницу редактирования. Вы можете отрегулировать температуру/мощность/таймер, а затем снова нажать «**MANUAL/BUTTON**» для подтверждения – аппарат продолжит нагреваться.
7. Нажмите «**TEMP**» и подержите 5 секунд, чтобы переключиться с градусов по Цельсию на градусы по Фаренгейту или обратно. Это можно сделать только после включения аппарата, но до ввода настроек.

## Функция памяти в ручном режиме

1. Нажмите кнопку «**MANUAL/PAUSE**» на странице редактирования и подержите 5 секунд, затем отпустите. Вы можете записать последние настройки. Об успешном начале записи Вас оповестит звуковой сигнал.
2. Нажмите «**START**», аппарат вернется к работе, теперь вводите данные.
3. Нажмите «**STOP**», устройство прекратит работу.
4. Нажмите и подержите «**AUTO/PAUSE**» как показано ниже (на дисплее показывается только текущая температура), в течение 5 секунд, чтобы восстановить заводские настройки – об успешном восстановлении Вас оповестит медленный сигнал.

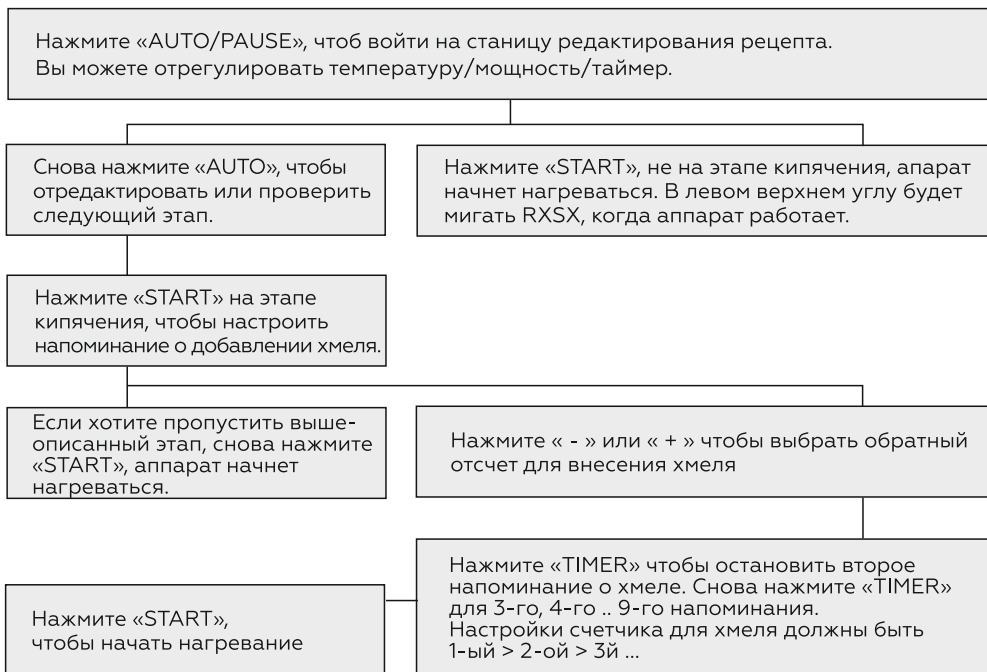


## Настройка автоматического режима

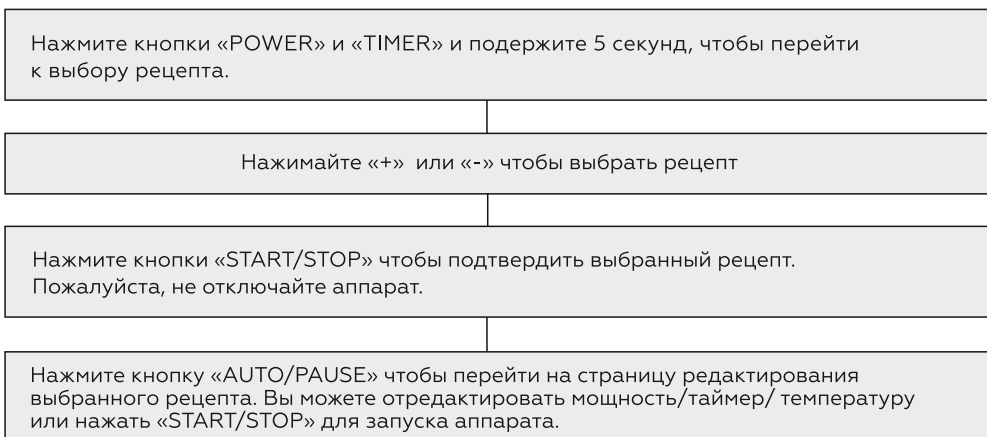
1. Включите пивоварню, нажмите кнопку **«AUTO»**.
2. В верхнем левом углу загорится **«S1»**, для ввода трех параметров – **«TEMP»**, **«TIMER»** и **«POWER»** (как показано выше).
3. Установив первую программу, снова нажмите кнопку **«AUTO»**, а затем перейдите во вторую программу.
4. После введения всех необходимых этапов (максимум 9), нажмите кнопку **«START»** для подтверждения настроек.
5. Этап после кипячения нужно пропустить, если Вам нужно менее 9 этапов. В каждой варке может быть только один этап кипячения.
6. Когда заполнение программы **«S1»** будет закончено, раздастся сигнал, программа не перейдет ко второму этапу, пока Вы не нажмете кнопку **«AUTO»** для подтверждения. Этот сигнал напоминает о том, что нужно добавить солод.
7. Напоминание о кипячении звучит так же. Когда аппарат завершает этап перед кипячением, раздается сигнал, и программа не войдет в стадию кипячения, пока Вы не нажмете кнопку **«AUTO»**. Сигнал напоминает о начале процесса фильтрации.
8. Кнопка **«PAUSE»** временно остановит работу элемента и таймер, Вы можете изменить данные, а затем нажать **«AUTO»** для продолжения.
9. Нажав кнопку **«START»** во время работы авто-режима, Вы можете пропустить этап, который не нужен.
10. Для настройки напоминаний о добавлении хмеля в процессе кипячения, нажимайте - или + для настройки счетчика. Нажмите кнопку **«TIMER»** для настроек 2, 3...9 этапов. Нажмите кнопку **START** для запуска нагрева.
11. Нажмите и подержите кнопки **«POWER»** и **«TIMER»** 5 секунд на пустой странице, чтобы перейти к выбору рецепта. Нажимайте - или + чтобы выбрать нужный рецепт. Можно сохранять до 9-ти рецептов. Нажмите кнопку **«START»** чтобы подтвердить выбранный рецепт, затем нажмите кнопку **«AUTO/PAUSE»** чтобы войти на страницу редактирования выбранного рецепта. Можно нажать **«START»**, чтобы сразу же запустить выбранную программу.
12. Если Вы нажмете кнопку **«STOP»**, чтобы пропустить весь этап, аппарат перестанет работать, и на дисплее загорится **«END»**. Сигнал будет звучать 30 секунд. Снова нажмите **«STOP»**, чтобы войти на пустую страницу.

## Функция памяти в авторежиме

1. Установив все нужные Вам данные в автоматическом режиме, нажимайте **«STOP»**, пока не перейдете на **НАЧАЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ**. Не отключайте аппарат! Для записи сделайте следующее: Нажмите кнопку **«MANUAL»**, чтобы войти на страницу редактирования, затем нажмите **«MANUAL»** и подержите ее 5 секунд, затем отпустите. Вы можете записать последние настройки ручного и автоматического режима. Об успешной записи Вас оповестит сигнал.
2. Выключите/включите аппарат, затем нажмите кнопку **«AUTO»**, первый этап последней выбранной программы будет отображаться на дисплее.
3. Нажмите **«START»**, аппарат начнет работать.



## Выбор рецепта в авто режиме



## Процесс пивоварения (пример)

- Всегда мойте аппарат перед использованием и по окончании работы.
- Перед включением поставьте фильтр-базу на кран и добавьте требуемое количество воды.
- Нагрейте воду до 66-68°C, затем добавьте зерно в корзину и медленно перемешайте.



- Запустите циркуляционный насос после достижения нужной температуры, отрегулируйте подачу насоса (как показано ниже).
- Стандартный период нагрева – 60 минут для первого затириания (зависит от рецепта).
- Температура второго затириания составляет 78-80°C, период нагрева – 20 минут (зависит от рецепта).
- После затириания осторожно приподнимите корзину с помощью отдельной ручки и поставьте «ушки» корзины на опорное кольцо на ободке заторного бака.
- Используйте горячую (не менее 75°C) воду для промывки дробины.
- Нагрейте воду до температуры кипения (это можно начать делать, идет фильтрация), период кипения – от 60 до 90 минут (зависит от рецепта).
- Добавляйте хмель и другие ингредиенты согласно времени указанному в рецепте.
- Погрузите охладитель сусла минут за 15 до окончания кипения, чтобы простерилизовать оборудование.
- После кипения охладите сусло до 20°C с помощью чиллера прежде чем переносить его в ферментер через сливной кран / базуку-фильтр на лицевой стороне бойлера.

## Циркулярный насос

- Запускать насос без воды запрещено!
- Не рекомендуется использовать насос для выкачивания сусла после охлаждения. На входном отверстии насоса нет фильтра. Это может привести к засорению насоса остатками дробины и хмеля и, соответственно, повреждению системы.
- Вода должна быть в баке до включения насоса.
- Не запускайте насос во время кипения сусла.
- Закройте (синий) клапан на циркуляционном насосе.
- Вставьте изогнутую трубку. Прижмите две ручки на соединителе, чтобы вставить трубку на место.
- Включите насос.
- Отрегулируйте расход с помощью синего клапана до нужной скорости циркуляции. Если скорость насоса слишком большая, корзина перельется через край по центральной трубе, а дно бойлера может пересохнуть, что приведет к подгоранию ингредиентов и перегреву элемента.
- Отрегулируйте расход до достижения нужной скорости циркуляции.
- Отключите насос после затириания. Не убирайте изогнутую трубку, пока не закроете клапан и не отключите насос.

## Техническое обслуживание

- Очень важно почистить аппарат после использования. Сухие ингредиенты могут прилипнуть к металлическим стенкам и засорить насос.
- Налейте в пивоварню 5-10 л воды, нагрейте до 60°C и промойте пивоварню в течение 15 минут. Во время чистки включите насос и промойте его.
- Не используйте острые предметы для удаления осадков. Используйте мягкую тряпку или губку для чистки внутренней части пивоварни.
- Любые остатки сусла необходимо очищать перед следующим использованием.
- Очистите насос противотоком, подключив шланг к изогнутой трубке.
- Можно использовать подходящие чистящие средства (проверяйте этикетки).
- Избегайте попадания воды на электронные части аппарата.
- Не погружайте аппарат в воду.
- Храните аппарат в сухом месте, не включайте в розетку, когда он не используется.

## Устранение неполадок

Ингредиенты застряли в насосе	<p>А: Промойте насос, подключив шланг к изогнутой трубке.</p> <p>Б: Разберите насос, чтобы удалить ингредиенты.</p>
Не достигается температура в 100 градусов	<p>А: Накройте крышкой на 1-2 минуты.</p> <p>Б: Откорректируйте температуру кипения.</p>
C1-- корректировка температуры в Цельсиях	<p>А: Нажимайте "-" и "+" одновременно, чтобы войти в настройки Корректировки температуры C1.</p> <p>Диапазон настроек—от -10 до +10 градусов</p>
F1-- корректировка температуры в Фаренгейтах	<p>А: Нажимайте "-" и "+" одновременно, чтобы войти в настройки Корректировки температуры C1.</p> <p>Диапазон настроек—от -50 до +50°F.</p>
На дисплее горит ERR-1	<p>А: Температура ниже -20 , это предупреждение о низкой температуре.</p> <p>Б: Соединитель датчика расшатался.</p> <p>В: Откройте дно и проверьте датчик. Подключите повторно.</p>
На дисплее горит ERR-2	<p>А: Температура выше 120 , это предупреждение о перегреве/выпаривании.</p> <p>Б: Датчик неисправен, пожалуйста, обратитесь к дилеру за заменой.</p>

## Технические данные

№ модели:	DM-N40	DM-N60
Объем	40 л до верха, 35 л до полной линии	52 л до верха, 45 л до полной линии
Напряжение	220В-240В	220В-240В
Мощность	2500Вт	3000Вт
Частота	50Гц/60Гц	50Гц/60Гц

# Цилиндрикоконический танк для ферментации пивного сусла

Для бесперебойной работы устройства необходимо следовать данной инструкции

1	Гидрозатвор
2	Крышка
3	Ручки
4	Замок
5	Ферментер
6	Термометр
7	Кран для слива пива
8	Кран для слива осадка

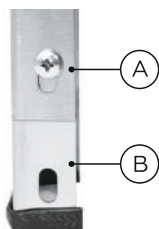
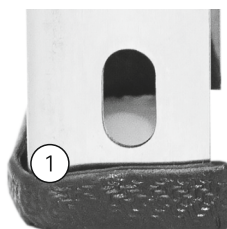


## Меры предосторожности

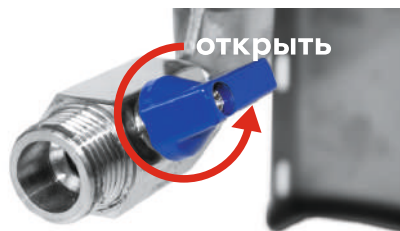
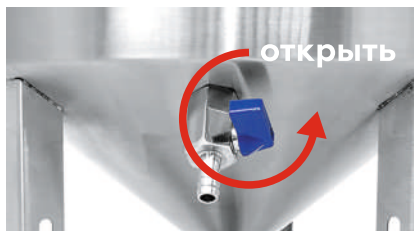
- Не устанавливайте тяжелые грузы и не наполняйте емкость водой до фиксации подпорок.
- Подключайте гидрозатвор сразу после добавления сусла.

## Установка

1. Установите резиновую подкладку на подпорку В, зафиксируйте подпорку А и подпорку В так как показано на рисунке. Вы можете регулировать высоту ферментера.
2. Установите уплотнительное кольцо и зафиксируйте гидрозатвор.

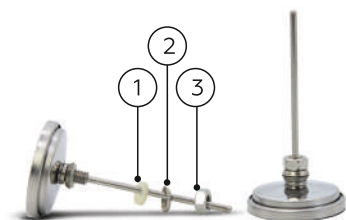


3. Верхний кран используется для слива готового пива, нижний для слива дрожжевого осадка. Вентиль контролирует интенсивность потока: повернут влево – закрыт, прямо – открыт.

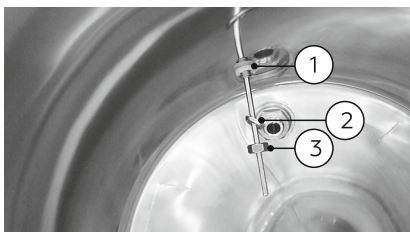


## СХЕМА УСТАНОВКИ ТЕРМОМЕТРА

1. Установите комплектующие 1, 2, 3 в указанном порядке.
2. Вставьте термометр в отверстие.



3. Установите комплектующие 1, 2, 3, с внутренней стороны ферментера. Убедитесь, что термометр выровнен и зафиксируйте гайки.



Общество с ограниченной ответственностью «Феникс»  
ОГРН 1155190005211



107014, Россия, г. Москва, протек Лучевой 4-й, д. 4  
+7 (495) 189-68-83