

Brukermanual



BrewZilla 65L,
Generasjon 3.1.1
Modell: KL04743

ADVARSEL VIKTIG INFORMASJON!

1. Les HELE instruksjonen før du tar i bruk apparatet for første gang. Hvis du er usikker på noen del av bruken for dette bryggeriet, se gjerne Youtube-videoene vi har laget eller kontakt din lokale distributør.
2. Hvis apparatet er skadet på noen måte, ikke bruk den. Kontakt din lokale distributør.
3. Slå ALDRI på pumpen uten å feste resirkulasjonsarmen vist i trinn 4 i instruksjonen. Hvis du ikke fester armen kan du risikere at det spruter varm væske, som fort forårsaker skade.
4. Ikke kjør pumpen tørr i lengre perioder. Dette kan skade pumpen.
5. Løft ALDRI BrewZilla når den er full, vi oppfordrer deg sterkt til å bruke en slange for å fylle enheten din. Bruk pumpen eller kuleventilen til å overføre vørteren din. Å løfte en tung / varm BrewZilla kan føre til alvorlig personskade.
6. Hvis resirkuleringsarmen ikke er montert og / eller må fjernes på enkelte trinn, sørg alltid for at kuleventilen er stengt (se instruksjon under overskriften FØR VI STARTER)
7. Om pumpen er tett må du ikke prøve å åpne den ved å kjøre kaldt vann ned sirkulasjonsarmen eller direkte inn i pumpeenheten.
8. Ikke kok kjelen tørr. Ikke slå på elementene hvis det er mindre enn 4 liter væske i kjelen.
9. Bruk kun anbefalte rengjøringsmidler for rengjøring av produktet. Ved bruk av feil rengjøringsmidler kan føre til at garantien ikke lengre er gyldig.



Sjekkliste for deler

- BrewZilla 65L Gen 3.1.1, med pumpe.
 - 1/2" kran med kuleventil med 13mm slangenippel
- Glasslokk
 - 2 x håndtak til lokk
- Kjølespiral
- Sirkuleringsarm med CamLock kobling
 - camlock Silikonpakning
 - 0,5m silikonlange for resirkuleringsarm
- Silbunn med krok, mutter og skive
- Meskekar:
 - Håndtak
 - Overflow rør (med 3/8 hanngjenger)
 - Overflow rør, for justering av høyde
 - Toppsil med to fester og hull i midten for overflow rør
 - Silbunn med 3/8 hanngjenger (ingen o-ring kreves)
 - Svart silikonhette for rør
 - Konisk toppdel

FØR VI STARTER

Din BrewZilla vil gjøre det mulig for deg å ha frihet til å lage ditt eget hjemmelagde øl. I denne bruksanvisningen lærer vi deg det grunnleggende for å få deg på rett vei til å lage ditt helt eget øl.

BrewZilla ble utviklet for at flest mulig skal klare å brygge håndverksøl, uten å måtte koble opp systemer selv. Her prøver vi å hjelpe deg på reisen din inn i hjemmebrygernes verden.

Med en base av kundestøtte i verdensklasse bak oss og en voksende fellesskap av vennlige og hjelpsomme bryggere i alle ferdighetsnivåer, streber vi alle etter å få hverandres øl til å være det beste ølet du kan lage.



Først så må vi snakke om sikkerhet.

Ettersom vi har å gjøre med strøm, varme væsker, pumper osv. er det noen reelle farer som må tas hensyn til før bruk. Bruk alltid en solid benk der apparatet ikke kan falle. Ikke brygg i et område med dårlig ventilasjon, der det er mye som skjer eller et område der barn kan nå apparatet uten tilsyn.

Før du begynner å bruke bryggeriet, må du kontrollere at du har alle komponentene nevnt i denne bruksanvisningen.

Sjekk også før du fyller apparatet med vann at denne kuleventilen på siden av enheten er lukket og er i horisontal stilling (vist i bilde til høyre).

Bunnen av BrewZilla er løftet og luftehullene multiplisert. Av denne grunn kan du brygge direkte på en flat overflate utenå være redd for at noe blir overopphetet når det koker.



1. Silbunn/filter

Denne modellen av BrewZilla blir levert med en perforert silbunn for kjelen. Denne har ikke blitt designet slik at du kan plassere korn direkte på denne, men er designet som et filter for å beskytte pumpen din mot bunnfall, humle, krydder, korn, etc. Dette bidrar betydelig til at apparatet fungerer bedre, og det er anbefalt at denne silbunnen alltid er på plass hvis pumpen skal brukes.

Den falske bunnen har ben som plasserer filteret omtrent 20 mm over bunnen av kjelen slik at all væske som kommer ut i pumpen eller kuleventilen vil bli filtrert ved hjelp av silbunnen.

En rustfri øyekrok med gjenger og mutter må festes manuelt for å hjelpe til med å løfte silbunnen.

Når silbunnen er på plass, fyll kjelen med ønsket vannmengde for mesking. Still temperaturen og vent til vannet varmes opp.



2. Montering av kran

Kranen til BrewZillaer ganske rett frem å montere. Forsikre deg om at silikonpakningen sitter riktig plassert før monteringen. (se bildet under).

Låsemutteren kan strammes på gjengen fra innsiden av BrewZilla-kjelen.



3. Meskekar

Meskeket er delen som sitter inne i kjelen og holder kornet ditt.

Meskeket består av en maltrør, toppsil og en bunnsil. Om du ønsker å røre under mesketiden, så trenger du ikke å bruke toppsilen

Som du ser til høyre har den ingen silikonforsegling. silbunnen har et gjenget hull for overflow røret. Skru inn røret slik du ser på bildet



Når stangen er skrudd fast i silbunnen plasseres den i bunnen meskeket slik at den ligger rett.

Når den nederste skjermen er på plass, bruk forlengelsesrøret og plasser dette på toppen av det andre rustfrie røret som du nettopp festet til silbunnen.

Det er ikke nødvendig å presse dette forlengelsesrøret helt til bunns. Bruk klemmen til å feste røret i riktig høyde. Den vil komme i et hakk når den er i maksimal høyde.



Etter at du har festet røret kan du bruke den lille svarte silikonpluggen over hullet på toppen av forlengelsesrøret. Denne pluggen vil forhindre korn i å komme oppi røret når du heller kornet i apparatet.



4. Feste håndtaket til meskekaret

For å montere håndtaket mates den ene enden av håndtaket gjennom ett hull i siden av meskekaret.

Skyv håndtaket inn på den ene siden langt nok slik at du har nok klaring på den andre siden for å mate håndtaket inn i motsatt hull.

Når du har montert håndtaket kan maltrøret enkelt løftes.

Ettersom meskekaret vil være ganske tungt å løfte selv, anbefaler vi å benytte en tautalje (art: 103310/KL15875)



Ellers anbefaler vi sterkt å få hjelp fra en annen person som kan hjelpe deg med å løfte meskekaret trygt ut.

5. Mesking

Når meskeketet er satt sammen kan du helle kornet ditt i apparatet. Meskeketet er designet for å ta opp til 16 kg korn. Merk at de fleste oppskriftene du finner på internett vil være for ca 20 liter. Vi anbefaler da å legge inn oppskriften i f.eks Brewfather for å doble mengden på alle ingrediensene med 65l BrewZilla-profilen, slik at du får best mulig resultat.

Når kornet er plassert i meskeketet er det viktig å røre inn kornet og fjerne alle klumper og tørre flekker. Regn med ca 5 minutter til innrøring.

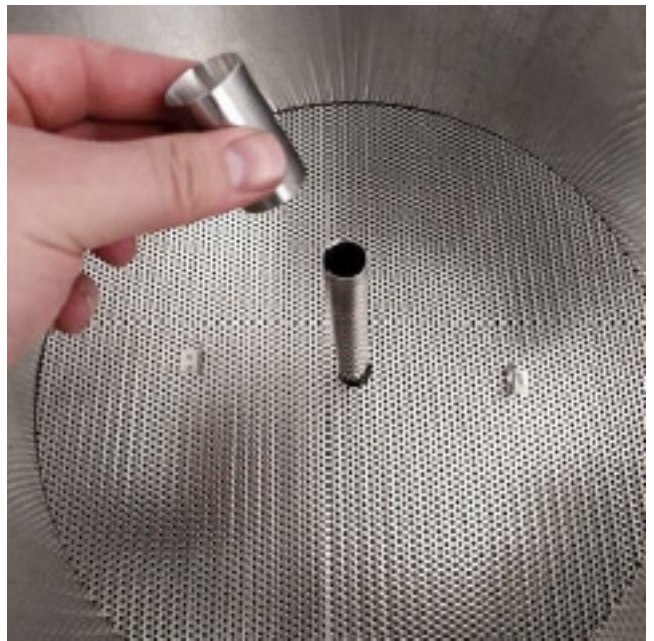
Når du har rørt inn kornet plasserer du toppskjermen (vist til høyre)

Den øverste skjermen skal plasseres slik at den lett berører toppen av kornet.

Når du har montert toppskjermen plasseres den koniske toppdelen over overflow røret med kjeglesiden vendt opp.

Skyv ned på kjeglen til forlengelsesrøret og toppdelen sitter forsiktig mot toppskjermen. (vist til høyre)

Merk: Vi anbefaler ikke å gå over 1500W mens maltrøret er satt inn. Vær oppmerksom på at pumpen **MÅ** være på hvis du har elementet på mens du mesker. Unnlater du å gjøre dette, vil du ende opp med et mørkt søtt øl!



6. Montere Camlocks

Sirkulering er noe som kan gjøres enkelt ved bruk av pumpen som er innebygd i denne BrewZilla modellen.

Det anbefales å kjøpe noen ekstra silikonslanger, da dette vil hjelpe med å overføre vørteren fra enheten til gjæringskaret ved bruk av pumpen.

Når du sirkulerer under mesking kan du bruke 1000w-elementet og 500 w. Dette vil normalt være nok til å varme mesken forsiktig.

Sirkulasjonshastigheten kan kontrolleres ved å bruke kuleventilen øverst på røret.

ADVARSEL: Sirkulasjonsarmen må være montert når pumpen er i bruk. Følg instruksjonen for å plassere sirkuleringsarmen.

Alltid sjekk at det er pakning i camlock-koblingen før montering av sirkulasjonsarmen. Dersom denne pakningen har løsnet eller ramlet ut, vil ikke sammenkoblingen bli tett og du risikerer lekkasje av varm væske.

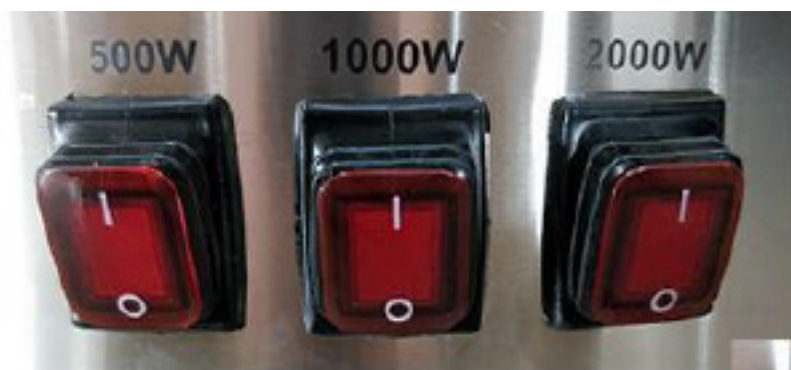
Armen bør ikke roteres mens den er fastlåst. Ønsker du å justere plasseringen av resirkulasjonsarmen, vennligst slå av pumpen og koble fra Camlock koblingen, for deretter å plassere armen riktig.



7. Temperatur

Temperaturen på displayet leses fra føleren i bunnen av kjelen i nærheten av der elementet er montert. Det er viktig å forstå at dette ikke er temperaturen midt i meskekaret. Hvis du sirkulerer lenge nok, vil mesketempen til slutt være i nærheten av det som vises displayet. Med det sagt, hvis du vil øke temperaturen er det normalt raskest og enklest å overskride ønsket mesketemperatur med noen få grader mens du bruker et annet termometer i mesken for å følge med på kjernetemperaturen.

Et bilde til høyre viser plasseringen av proben. Proben er plassert for å få en mest mulig nøyaktig avlesning nærme varmeelementene, slik at termostaten vil slå ut før man får mørkbrent mesk.



8. Skylling

Når du har mesket kornet ditt i 60-90 minutter er det på tide skylle kornet.

Løft meskekaret ut av kjelen og roter 90 grader til du ser føttene til maltrøret plassert nær støttekanten. (se bilde til høyre)

Når føttene har blitt plassert sett meskekaret ned og sørg for at det er godt på plass.

Hell varmt vann (tilnærmet 75-80C) over kornet i meskekaret.

Denne prosessen vil sannsynligvis krever 10-25 liter vann avhengig av oppskrift og ønsket sukkerinnhold (OG) som du prøver å oppnå.

Vi anbefaler å benytte et eget apparat til oppvarming av skyllevann, slik at riktig mengde med riktig temperatur står klart til skylling.



9. Koking

Koking er et av de siste trinnene for å lage øl i BrewZilla apparatet. Angi temperatur til HH og slå på alle 3 elementene. Når det har begynt å koke, normalt er 2000 watt (eller 1000 og 500W avhengig av batchstørrelsen) ofte tilstrekkelig til å opprettholde en konstant rullende kok. Deretter tilsettes humle og andre tilsetninger i henhold til oppskriften din.

10. Kjøling

BrewZilla inkluderer en nedsenkbar kjølespiral. Valgfri motstrømskjøler kan kjøpes separat dersom man ønsker det.

Kjølespiralen er enkel å bruke og rengjøre. Bare koble til hageslangen din til hver ende og kjør kaldt vann gjennom kjøleren mens den er nedsenket i vørteren i kjelen.

Hvis du vil akselerere kjøleprosessen

kan du også røre vørteren under avkjøling eller bruke pumpen for å sirkulere vørteren. Dette vil øke hastigheten på nedkjølingen.

Klemringskoblinger til kjølespiralen kan kjøpes separat hvis du vil bruke gjengede tilkoblinger. (se bilde til venstre)(art: 101341/KL02004).



Digital kontroll og temperaturinnstillinger

Display

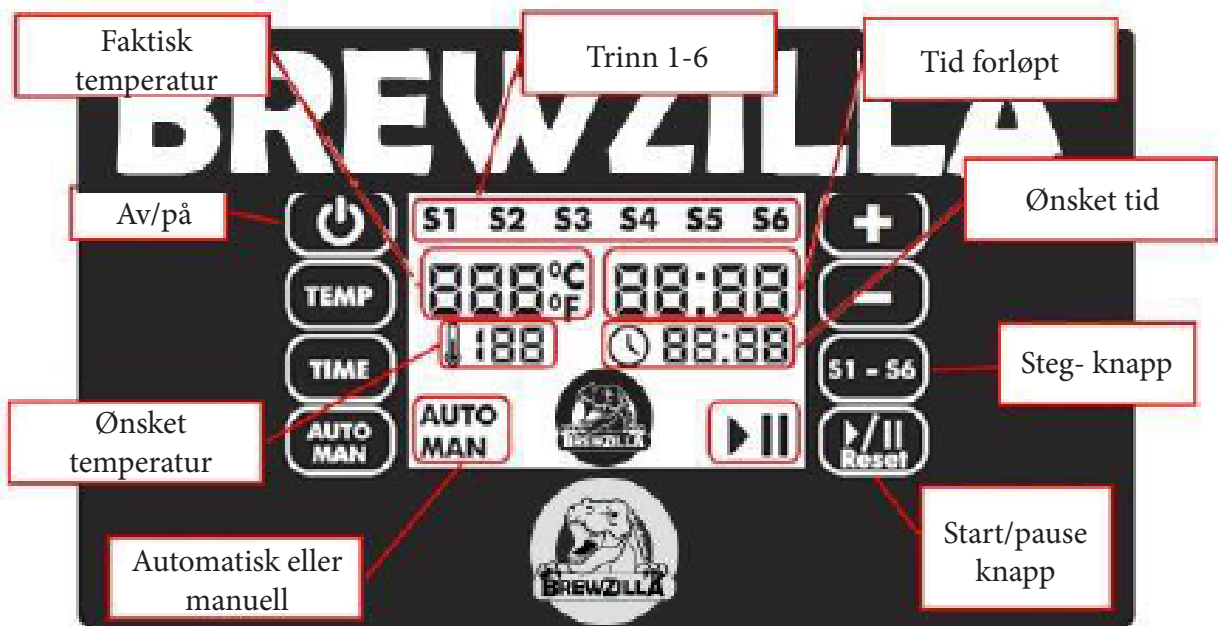
Faktisk temp - Dette viser gjeldende temperatur. Vær oppmerksom på at dette er temperaturen som tas fra bunnen av apparatet. Som et resultat vil denne temperaturen ofte ikke være den samme som kjernetemperaturen i mesken. Ønsker du å øke kjernetemperaturen i meskekaret bør du øke måltemperaturen noen grader varmere enn ønsket mesketemperatur frem til oppnådd temperatur er nådd. Benytt et eksternt termometer for å følge med på kjernetemperaturen.

Ønsket temp - Dette er måltemperaturen som apparatet får beskjed om å prøve å holde. Når temperaturen er nådd vil elementene slå seg av. Når du setter temperaturen til HH vil elementene holde seg på hele tiden.

Tid forløpt - Dette er tiden som har gått. Dette vil kun vises i automatisk modus.

Ønsket tid - Dette er tiden som er avsatt til et bestemt trinn. Dette vil bare vises i auto-modus. Når denne tiden har gått vil den hoppe videre til neste steg.

Trinn 1-6 - Denne modellen har 6 forskjellige stadier hvor du kan forhåndsinnstille tid og temperatur. Når tiden er oppnådd i et trinn, vil den hoppe videre til neste trinn. Når alle trinnene er fullført, vil det gå en alarm. Hvis du stiller inn 00:00 i tid for et bestemt trinn vil trinnet bli hoppet over.



Knapper

1. **På / av** - Denne knappen er for å slå av eller på apparatet.
2. **Temp** - Trykk på denne knappen for å endre temperaturen. Trykk på dette en raskt gang, og innstillingen for ønsket temperatur begynner å blinke. Deretter Bruk +/- knappene for å justere temperaturen. BrewZilla kan endre mellom Celcius og Farenheit ved å trykke og holde nede temp-knappen i noen få sekunder.
3. **Time** - Ved å trykke på denne knappen kan du endre ønsket tid.
4. **Auto / Man** - Denne knappen bytter mellom automatisk og manuell modus.
5. **S1-S6** - Denne knappen ruller mellom de forskjellige trinnene. Denne knappen vil bare fungere i automatisk modus, ikke manuell.
6. **Start / pause** - Denne knappen vil starte eller pause bryggeprosessen. Når pauseknappen trykkes på er elementene slått av og tidtakeren stopper.

Tilbakestill fabrikkinstillinger

For å tilbakestille alle innstillingene på BrewZilla og fjerne alle trinnene trykker på “+” og “-” knappene samtidig. Begge knappene må trykkes på nøyaktig samme tid for at dette skal fungere.

MERK: Denne tilbakestillingen vil også tilbakestille eventuell kalibrering.

Kalibrering

Denne modellen av BrewZilla har en temperaturkalibreringsfunksjon. Hvis du finner ut at den faktiske temperaturen på displayet ikke er riktig, kan dette kalibreres. Følg instruksjonene nedenfor for å justere kalibreringsinnstillingene:

1. Slå på BrewZillaen og trykk på pauseknappen.
2. Trykk og hold nede TIME til kalibreringsnummeret vises.
3. Juster kalibreringsnummeret mellom -10 og +10. Et positivt tall vil øke den viste temperaturen, og et negativt tall vil redusere vist temperatur. For eksempel hvis din BrewZilla leser 20°C på visning, men den skal lese 25°C, bruk deretter en kalibreringstall +5.
4. Trykk på tidsknappen igjen for å gå tilbake til startskjermen.

Merk: Kalibreringsfiguren må settes i celcius, men den vil påvirke temperaturen i både celcius og farenheit.

Manuell innstilling

BrewZilla er svært enkel å bruke i manuell modus. Når du er i manuell modus er det bare 4 knapper du trenger å bruke. Temp, pluss, minus og start / pause. For å justere temperaturen må du pause operasjonen, og trykke på temp-knappen og bruke pluss / minus knappene for å justere til ønsket temperatur.

Automatisk modus

Det er to automatiske moduser du kan velge mellom:

Den første vil starte nedtellingen før temperaturen er nådd.

Den andre vil vente med nedtellingen til temperaturen er nådd. For å skifte mellom disse to modusene så holder du knappen S1-S6 i 5 sekunder. Om den piper 1 gang så er det 2. modusen, og om den piper 2 ganger er det den 1. modusen.

I automatisk modus er det 6 forskjellige trinn som kan programmeres.

Disse trinnene kan brukes til å programmere en stegmesk eller alternativt kan den brukes til en timer for å varme opp vann slik at meskevannet allerede er forvarmet når du våkner på bryggedagen din.

Når startknappen er blitt trykket, vil trinnene gå automatisk gjennom stegene S1 til S6. Hvis noen av trinnene er satt til tiden 00:00, vil steget bli hoppet over. Å sette opp trinnene gjøres slik:

1. Trykk på pause-knappen og sett apparatet i auto-modus ved hjelp av auto/man-knappen.
2. Trykk på S1-S6-knappen for å velge steget du ønsker å programmere.
3. Bruk temp, tid og pluss/minus knappene for å stille inn ønsket temperatur og tid for det gjeldende steget.
4. Trykk på S1-S6-knappen for å gå til neste steg og gjenta trinn 3 til alle ønskede steg er satt opp.
5. Du trenger ikke å bruke alle stegene hvis ikke du vil. Hvis du setter et steg til 00:00 vil steget blir ignorert.
6. Når du er ferdig med å sette opp alle trinnene, brukes S1-S6-knappen til å velge trinnet du ønsker å starte fra (normalt S1). Trykk deretter på startknappen og programmet er i gang!
7. Det er mulig å hoppe frem og tilbake til forskjellige steg om ønskelig. Dette gjøres ved å trykke på pauseknappen, deretter S1-S6-tasten for å velge steg, trykk deretter på start-knappen, og dette steget vil begynne.
8. Når et steg starter, vil ikonet for det aktuelle steget blinke på displayet.
9. Når alle trinnene er fullført, vil apparatet starte en alarm, og den vil holde den siste innstilte temperaturen i stegene.

Automatisk modus 2 eksempel

Vanlige stadier som du vanligvis vil sette avhengig av oppskriften din, meskeprofilen og bryggestilen. I dette eksemplet bruker vi manuell modus for å stille inn innmeskingstemperaturen ved hjelp av BrewFather-kalkulatoren til 71°C, og sett deretter opp den automatiske bryggeplanen klar til bruk når den når temperaturen er oppnådd.

S1 = 65°C i 60 min. (Standard mesketemperatur for høy gjæring)

S2 = 78°C i 15 min (Mash Out)

S3 = HH°C i 30 min (andre humletilsetning etter 30 min)

S4 = HH°C i 15 min (Whirlfloc 15 minutters merke, kjølespiral)

S5 = HH°C i 15 minutter (Ferdigkoking)

Dette betyr i utgangspunktet at du skal meske ved 65 °C i 60 minutter og holde den der. S2 Steget vil deretter øke temperaturen opp til 78°C, og når temperaturen er nådd vil den holde den temperaturen i 15 minutter.

Etter de 15 minuttene vil den pipe før den går inn i S3, fordi før ethvert stadie av HH (koking) vil den tvinge deg til å trykke på play for å gå til neste trinns funksjon. (Dette er for å forhindre at mesken kokes ved et uhell).

Så snart S3-temperaturen er nådd, starter timeren, dette er trinnet hvor du vil legge til 60 minutters humletilsetning. (60min? Hvordan? S3 30min + S4 15min + S5 15min = 60min)

S3-trinnet piper etter 30 minutter, tid for å legge til 30-minutters humle (for eksempel).

S4-pip er igjen en annen tidtaker for å fortelle deg at du skal legge i whirlfloc-tabletten og kjølespiralen (slik at den blir kokt/desinfisert før nedkjøling).

S5 er den siste utløpstiden på 15 minutter for at whirlfloc kan gjøre sin magi!

Når S5 er fullført hvis S6-timeren er 00, vil enheten slå seg av. Det vil da være på tide å kjøle ned vørteren ved å bruke kjølespiralen og så etterpå gjære.

Tips: Når du har trykket på play-knappen, vil trinnene gå gjennom fra S1 til S6. Hvis noen av etappene er satt til klokken 00:00, vil denne etappen hoppes over.

BRUKERSTØTTE

Bli med i RoboBrew/BrewZilla-brukergruppen på facebook for oppskriftshjelp, tips og triks til å betjene BrewZilla. Hvis du trenger teknisk support, kan du kontakte nærmeste BrewZilla distributør.

FEILMELDINGER

Feilmeldinger	Problem/løsning
E1	Dette er en temperaturfølerfeil. Det betyr normalt at føleren ikke er koblet til, har en dårlig forbindelse eller kan være ødelagt.
E2	Dette indikerer at det mest sannsynlig er en kortslutning til temperatføleren. Det kan hende at føleren må byttes ut.
E3	<p>Dette indikerer at overopphetingsvernet mest sannsynlig har blitt utløst. Dette kan komme av forskjellige årsaker:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Om BrewZillaen har vært på uten at den har vært fylt til minimumsnivået.2. Pumpen har pumpet beholderen tom. som du fekst kan gjøre ved stuck mash og om røret i midten er tett slik at meske vannet kommer ned i bunnen igjen.3. Tilsetninger som brenner seg i bunnen feks veldig mye humle, sukker og lignende. Om man skal helle sukker ned i kjelen, og heller alt på en gang så kan det sette seg i bunnen og bli brent og da vil det vise for høy temperatur. <p>Denne feilen kan også oppstå om en ledning har løsnet.</p>
E4	Overopphetet. Pass på at det er god ventilasjon under og på siden av apparatet.