

# **Brukermanual**



**Robobrew BrewZilla 35L.  
Generasjon 3.1  
Modell: K104749**

# 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 spruting av varm væske som fort forårsaker skade.
4. Ikke kjør pumpen tørr i lengre perioder. Dette kan skade pumpen.
5. Hvis resirkuleringsarmen ikke er montert og / eller må fjernes på enkelte trinn, sørg alltid for at kuleventilen er slått av (se instruksjon under overskriften FØR VI STARTER)
6. Ikke kok tørt. Ikke slå på elementene hvis det er mindre enn 4 liter væske i kjelen.



# Sjekkliste for deler

- Robobrew BrewZilla 35L
- Glasslokk
- Kjølespiral
- Resirkuleringsarm med CamLock kobling
- Silbunn med krok, mutter og skive
- Meskekar:
  - a) Meskekar
  - b) Håndtak
  - c) Meskekar nedre rør (med 3/8 hanngjenger)
  - d) Meskekar øvre rør med x2 sveisede låsefjærer
  - e) Meskekar silbunn med 3/8 hunngjenger (ingen o-ring kreves)
  - f) Meskekar sekundær silbunn
  - g) Meskekar topprist med silikonpakning
  - h) Meskekar overflow pipe
  - i) Svart silikonhette for rør

## FØR VI STARTER

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

RoboBrew ble utviklet for at flest mulig skal klare å brygge håndverksøl, uten å få hodepine av å måtte borre hull i kjeler og koble opp systemer selv. Her prøver vi å hjelpe deg på reisen din inn i hjemmebryggernes 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.



For det første er det noen ting vi må snakke om når det gjelder sikkerhet.

Ettersom vi har å gjøre med strøm, varme væsker, pumper osv. er det noen reelle farer som må vurderes før bruk. Bruk alltid en solid benk der apparatet ikke kan falle. Ikke brygg i et område med dårlig ventilasjon, høyt fottrafikkområde 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).



# I. Silbunn/filter

Denne modellen av RoboBrew 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 pålitelighet og drift av apparatet, 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 Robobrew er 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 Robobrew-kjelen.





## 3. Meskekar

Meskekaret består av en toppskjerm og en bunnskjerm.

Bunnskjermen ser litt annerledes ut, den har ingen silikonforsegling og har en rustfri gjengestang som skrues inn i bunnskjermen.

Når stangen er skrudd fast i bunnen plasseres den nederste skjermen inne i meskekaret slik at den ligger rett.

De nyere modellene til Robobrew har også en dobbelbunns nettskjerm som vist i bildet under. Denne ekstra nettingen skal bidra til en raskere filtrering.

Denne ekstra nettingen kan også ettermonteres på eldre Robobrew-modeller.



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

Det er ikke nødvendig å presse dette forlengelsesrøret helt til bunns.

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.





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.



## 4. Mesking

Når meskekaret er satt sammen kan du helle kornet ditt i apparatet. Meskekaret er designet for å ta opp til 9 kg korn, men i de fleste oppskriftene vil du sannsynligvis bare bruke 4-5 kg.

Når kornet har blitt helt i meskekaret er det viktig å røre inn kornet og fjerne alle klumper og tørre flekker.

Regn med ca 2-5 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. Silikonpakningen som er vist på bildet her er ikke en nødvendig komponent og blir ikke pakket med nye Robobrew enheter produsert etter mars 2018.

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

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

Merk: Bruk bare 500w elementet til å øke temperaturen når meskekaret er i bruk.

Brukes det kraftige 1900w-elementet med meskekaret kan bunnen svis i ditt RoboBrew apparat.



## 5. Montere Camlocks

Resirkulering er noe som kan gjøres enkelt ved bruk av pumpen som er innebygd i denne modellen av Robobrew.

Når du resirkulerer under mesking er det anbefalt at det bare brukes 500 watt-element. Dette vil normalt være nok til å varme mesken forsiktig.

Resirkulasjonshastigheten kan kontrolleres ved å bruke kuleventilen øverst på røret.

**ADVARSEL:** Resirkulasjonsarmen må være montert når pumpen er i bruk. Følg instruksjonen for å plassere resirkuleringsarmen.

Alltid sjekk at det er pakning i camlock-koblingen før montering av resirkulasjonsarmen. Dersom denne pakningen har løsnet eller ramlet ut, vil sammenkoblingen ikke 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.



## 6. Temperatur

Temperaturen på displayet leses fra føleren i bunnen av kjelen i nærheten der elementet er montert. Det er viktig å forstå at dette ikke er temperaturen midt i meskekaret. Hvis du resirkulerer 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 sekundært termometer i mesken for å følge med på kjernetemperaturen.



## 7. Skylling

Når du har mesket kornet ditt i 60-90 minutter er det på tide skylle gjennom 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 5-15 liter vann avhengig av oppskrift og ønsket sukkerinnhold 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.





## 8. Koking

Koking er et av de siste trinnene for å lage øl i Robobrew apparatet. Angi temperatur til 120C og slå på begge elementene. Når Robobrew har begynt å koke normalt er det enkle 1900 watt-elementet ofte tilstrekkelig til å opprettholde en konstant rullende kok.

Deretter tilsettes humle og andre tilsetninger i henhold til oppskriften din.

## 9. Kjøling

Robobrew 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 send kaldt vann gjennom kjøleren mens den er nedsenket i vørteren inni kjelen.



Hvis du vil akselerere kjøleprosessen kan du også røre vørteren under avkjøling eller bruke pumpen for å resirkulere vørteren. Dette vil øke hastigheten som varmen trekkes ut med gjennom kjølespiralen.

Klemringskoblinger til kjølespiralen kan kjøpes separat hvis du vil bruke gjengede tilkoblinger. (se bilde til venstre).





# Digital kontroll og temperaturinnstillinger

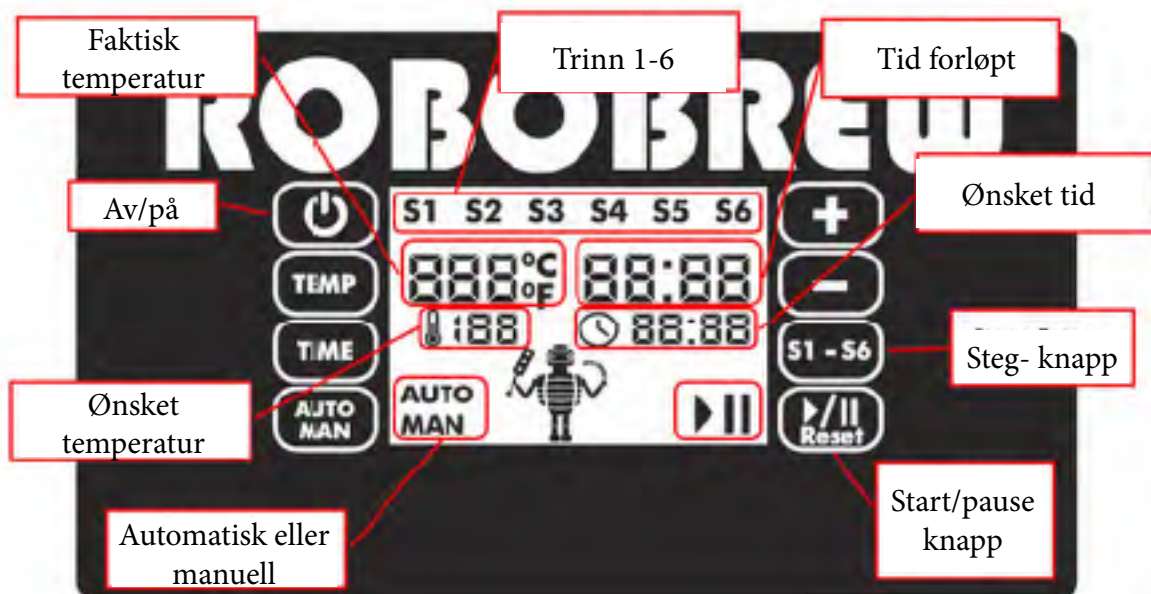
## Display

**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 inne i meskekaret. Ønsker du å øke kjerne-temperaturen i meskekaret bør du stille inn måltermperaturen flere grader varmere enn ønsket mesketemperatur frem til oppnådd temperatur er nådd i meskekaret. Benytt et håndholdt termometer til dette.

**Ønsket temp** - Dette er temperaturen som apparatet får beskjed om å prøve å holde. Når temperaturen er nådd vil elementene slå seg av. **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. Merk at tiden starter automatisk uavhengig av oppnådd temperatur.

**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 alarmen lyde. 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 gang raskt, og innstillingen for ønsket temperatur begynner å blinke. Deretter Bruk +/- knappene for å justere temperaturen. Robobrew 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 Robobrew 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 robobrew har en temperaturkalibreringsfunksjon. Hvis du finner ut at den faktiske temperaturen på displayet er ikke riktig, kan dette kalibreres. Følg instruksjonene nedenfor for å justere kalibreringsinnstillingene:

1. Slå på Robobrew 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 temerperatur. For eksempel hvis din Robobrew leser 200C på visning, men den skal lese 250C, bruk deretter en kalibreringstall på positiv 5.
4. Trykk på tidsknappen igjen for å gå tilbake til startskjermen.

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

# Manuell innstilling

Robobrew 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

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 still 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.

# BRUKERSTØTTE

Bli med i RoboBrew-brukergruppen på facebook for oppskriftshjelp, tips og triks til å betjene RoboBrew. Hvis du trenger teknisk support, kan du kontakte nærmeste Robobrew 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	Dette indikerer at overopphetingsvernet mest sannsynlig har blitt utløst. Pass på at vannstanden er opp til minimumsmerket i apparatet.
E4	Samme årsak som E3. Pass på at det er god ventilasjon under og på siden av apparatet.